

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLMOUCI

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Tvorba produktu cestovního ruchu: Kulinárska Južná Kórea
Formation of Tourism Product: Gourmet Trip to Republic of Korea

Olomouc 2020 Kristína Kořatek

Vedoucí bakalářské práce: doc. Mgr. David Uher PhD.

Podklad pro zadání BAKALÁŘSKÉ práce studenta

Jméno a příjmení: **Kristina KOŁATEK**
Osobní číslo: **F16549**
Adresa: **Borovského 369/27, Karviná, 73401 Karviná 4, Česká republika**
Téma práce: **Tvorba produktu cestovního ruchu: Kulinárska Južná Kórea**
Téma práce anglicky: **Formation of Tourism Product: Gourmet Trip to Republic of Korea**
Vedoucí práce: **doc. Mgr. David Uher, PhD.**
Katedra asijských studií – čínština

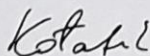
Zásady pro vypracování:

Predmetom tejto bakalárskej práce je vytvorenie produktu cestovního ruchu, kulinárskeho zájazdu po Južnej Kórei. Tento zájazd bude určený pre turistov, ktorý majú záujem spoznať kórejskú kultúru so zameraním na gastronómiu. Aj keď žijeme v 21. storočí Južná Kórea je neprebádaným územím nielen pre českého turistu, ale aj české cestovné kancelárie. V posledných rokoch sa na našom trhu vyskytujú zájazdy, kde je Južná Kórea prezentovaná ako krátka zastávka, na ktorej si turisti pozrú kráľovský palác v Soule, ochutnajú pulgogi a nasadnú do ďalšieho lietadla smerujúceho do, podľa cestovíek, inej zaujímavejšej východoázijskej zeme. Ako študentka, ktorá strávila časť svojho štúdia v Južnej Kórei, považujem túto destináciu za rovnako atraktívnu a zaujímavú, ako ostatné destinácie vo východnej Ázii. Dnes môžeme vidieť, že sa ľudia prestali pozeráť na jedlo iba ako na zdroj živín, ale začali ho vnímať aj ako zážitok, za ktorým sa oplatí cestovať. České cestovné kancelárie slabšie reagujú na tieto trendy, ako je práve spoznanie krajiny a kultúrneho dedičstva aj cez jedlo. V teoretickej časti definujem základné pojmy v oblasti turizmu, stručne popíšem Južnú Kóreu a charakterizujem kórejskú gastronómiu. Následne v praktickej časti vytvorím itinerár, ktorý bude určený pre sprievodcov a cestovné kancelárie. Pri tvorbe itineráru budem vychádzať z vlastných skúseností, ktoré podložím odbornou literatúrou a odporúčaním turistických sprievodcov. K itineráru vypracujem pre potreby cestovních kancelárií aj predbežný odhad nákladov. V závere podrobím vypracovaný produkt SWOT analýze.

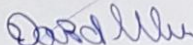
Seznam doporučené literatury:

ATTL, Pavel a Karel NEJDL. *Turismus*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2004. ISBN 80-865-7837-2.
FRANCOVÁ, Eva. *Cestovní ruch*. Olomouc: Univerzita Palackého, 2003. ISBN 80-244-0719-1.
PETTID, Michal J. *Korean Cuisine an Illustrated History*. London: Reaktion Books, 2008. ISBN 9781861893482.
RICHMOND, Simon, Timothy N. HORNYAK a Shawn LOW. *Korea: [Korejská lidově demokratická republika]*. 3. vyd. Praha: Státní zeměměřický a kartografický ústav, 2014. Z řady průvodců Lonely Planet. ISBN 978-80-256-1171-5.
YOON Sookja. *Krása korejského jídla 100 nejoblíbenějších receptů*. Praha: FEME, 2009. ISBN 9788025422601.

Podpis studenta:



Podpis vedoucího práce:



Datum:

29.4.2020

Datum:

7.5.2020

Prehlásenie o samostatnosti

Prehlasujem, že som diplomovú prácu vypracovala samostatne a uviedla všetky použité pramene a literatúru.

Olomouc, 2. 5. 2020

Kristína Koľatek

Anotace

Jméno a příjmení:	Kristína Kořátek
Název fakulty a katedry:	Filozofická fakulta, Katedra asijských studií
Název práce:	Tvorba produktu cestovního ruchu: Kulinárska Južná Kórea
Vedoucí práce:	doc. Mgr. David Uher, PhD.
Počet stran:	70
Počet titulů použité literatury:	21
Počet příloh:	3
Klíčová slova:	gastoturizmus, cestovní ruch, Korejská republika, Jižní Korea

Predmetom tejto bakalárskej práce je vytvorenie produktu cestovního ruchu, kulinárskeho zájazdu po Južnej Kórei. Tento zájazd bude určený pre turistov, ktorí majú záujem spoznať kórejskú kultúru so zameraním na gastronómiu. Aj keď žijeme v 21. storočí Južná Kórea je neprebádaným územím nielen pre českého turistu, ale aj české cestovné kancelárie. V posledných rokoch sa na našom trhu vyskytujú zájazdy, kde je Južná Kórea prezentovaná ako krátka zastávka, na ktorej si turisti pozrú kráľovský palác v Soule, ochutnajú pulgogi a nasadnú do ďalšieho lietadla smerujúceho, podľa cestoviek, do inej zaujímavejšej východoázijskej krajiny. Ako študentka, ktorá strávila časť svojho štúdia v Južnej Kórei, považujem túto destináciu za rovnako atraktívnu a zaujímavú, ako ostatné destinácie vo východnej Ázii. Dnes môžeme vidieť, že sa ľudia prestali pozerat' na jedlo iba ako na zdroj živín, ale začali ho vnímať aj ako zážitok, za ktorým sa oplatí cestovať. České cestovné kancelárie slabo reagujú na tieto trendy, ako je práve spoznanie krajiny a kultúrneho dedičstva aj cez jedlo. V teoretickej časti definujem základné pojmy v oblasti turizmu, stručne popíšem Južnú Kóreu a charakterizujem kórejskú gastronómiu. Následne v praktickej časti vytvorím itinerár, ktorý bude určený pre sprievodcov a cestovné kancelárie. Pri tvorbe itineráru budem vychádzať z vlastných skúseností, ktoré podložím odbornou literatúrou a odporúčaním

turistických sprievodcov. K itineráru vypracujem pre potreby cestovných kancelárií aj predbežný odhad nákladov. V závere podrobím vypracovaný produkt SWOT analýze.

Touto cestou by som sa chcela poďakovať vedúcemu mojej bakalárskej práce doc. Mgr. Davidovi Uhrovi, Ph.D. za jeho ochotu, čas a cenné rady, ktoré mi dal počas konzultácií.

Edičná poznámka

Na prepis kórejských názvov do latinky som v tejto práci použila českú vedeckú transkripciu. V kapitole Itinerár som neuvádzala pod čiarou pôvodné kórejské názvy, rozhodla som sa ich uviesť až v kapitole Analýza Itineráru.

Obsah

1	Úvod.....	11
2	Metodika	13
3	Cestovný ruch.....	15
3.1	Definícia.....	15
3.2	Gastroturizmus	15
3.3	Delenie turizmu z geografického hľadiska.....	16
3.4	Účastník cestovného ruchu	16
3.5	Cestovná kancelária	17
3.6	Zájazd.....	17
4	Južná Kórea.....	18
4.1	Geografia.....	18
4.2	Podnebie.....	18
4.3	Politika a ekonómia.....	19
4.4	Obyvateľstvo, kultúra.....	19
4.5	Turizmus	20
5	Kórejská kuchyňa.....	20
5.1	Filozofia a estetika kórejského jedla	20
5.2	Kórejské stolovanie.....	21
5.3	Nosné prvky kórejskej kuchyne	22
5.3.1	Ryža.....	22
5.3.2	Kimčchi	23
5.3.3	Čang	25
5.3.4	Polievky.....	25
5.3.5	Mäso a ryby	27
5.4	Alternatívne spôsoby stravovania	28
5.4.1	Výskyt alternatívnych spôsobov stravovania v histórii.....	28
5.4.2	Výskyt alternatívnych spôsobov stravovania v súčasnosti.....	28
5.5	Kórejská etiketa stolovania	28

5.5.1	Používanie príboru	29
5.5.2	Pokrmý v spoločnej miske	29
5.5.3	Hierarchia	29
5.5.4	Voda a prílohy	29
5.5.5	Smrkanie	30
5.5.6	Mľaskanie	30
6	Produkt cestovného ruchu	32
6.1	Itinerár	32
6.2	Analýza Itineráru	33
6.2.1	1. deň	33
6.2.2	3. deň	37
6.2.3	4. deň	39
6.2.4	5. deň	41
6.2.5	7. deň	44
6.2.6	8. deň	46
6.2.7	9. deň	47
6.2.8	10. deň	49
6.2.9	Alternatívny program Soul	49
6.2.10	Alternatívny program Pusan	49
6.2.11	Alternatívny program Kjöngdžu	50
7	Kalkulácia nákladov	51
7.1	Predbežná kalkulácia priamych nákladov	51
7.2	Predbežná kalkulácia nepriamych nákladov a finálna cena	51
8	SWOT	53
9	Záver	55
10	Summary	56
11	Príloha A: Zájazd CK Chinatours	57
12	Príloha B: Podrobná predbežná kalkulácia priamych nákladov	58
13	Príloha C	60

14	Knižné zdroje	61
----	---------------------	----

1 Úvod

Pod pojmom Južná Kórea sa väčšine ľudí asi vynoria z pamäte posledné zimné olympijské hry v Pchjŏngčchangu, Kórejská vojna, ktorú máme v našich končinách navždy spojenú s americkým seriálom M.A.S.H., a neustále napätie na hranici s ich severným susedom. Z ekonomického hľadiska sa do nášho povedomia dostala ako krajina s prudkým ekonomickým rastom, vďaka čomu dnes môžeme nájsť kórejské automobilové závody aj v Českej republike.

Aj keď sa Česko a Kórejská republika stali obchodnými partnermi, pre Čechov nepatrí medzi vyhľadávané dovolenkové destinácie. Len veľmi malé množstvo cestovných kancelárií ponúka zájazdy do Južnej Kórey a existuje iba jedna, ktorá ponúka zájazd zameraný na autentickú gastronómiu.

Ako študentka oboru zameraného na kórejský jazyk a ekonómiu, ktorá strávila rok štúdiom v Južnej Kórei, som sa rozhodla vo svojej bakalárskej práci vypracovať prototyp cestovného produktu zameraného na kórejskú gastronómiu. Tento produkt bude orientovaný na jedlo, cez ktoré je možné spoznať a pochopiť kultúru národa, aj bez znalosti jazyka. Výsledný produkt bude zahŕňať nielen ochutnávku historických pokrmov, prehliadkou významných kultúrnych pamiatok, ale aj súčasnú gastronómiu.

Svoju prácu rozdelím na dve časti. V teoretickej časti sa chcem zamerať na tri základné body. Definovanie cestovného ruchu, pohľad na Južnú Kóreu z kultúrneho, politického a poľnohospodárskeho hľadiska. Poslednou kapitolou teoretickej časti stručne popíšem základy kórejskej gastronómie.

V praktickej časti vytvorím prototyp cestovného itineráru na 10 dní, ktorý doplním o sezónne alternatívy. Záver bude obsahovať cenovú kalkuláciu a SWOT analýzu vytvoreného produktu. Výsledkom mojej práce by mal byť funkčný itinerár, ktorý by mohol byť ako produkt používaný cestovnými kancelárkami.

Teoretická část'

2 Metodika

Hlavným metodickým spôsobom na vypracovanie tejto bakalárskej práce bola metóda rešerše. Mojm cieľom bolo sklbiť adekvátne množstvo odbornej literatúry na danú tému, z ktorej som mohla efektívne čerpať.

Bakalárska práca sa skladá z dvoch hlavných častí, teoretickej a praktickej. V teoretická časť pozostáva s štyroch podkapitol, „Metodika“, „Cestovný ruch“, „Kórejská Republika“ a „Kórejská kuchyňa“. V druhej kapitole som definovala základné pojmy a delenie cestovného ruchu ako aj legislatívu, ktorá sa týmito pojmiami zaoberá v českom práve. Používala som hlavne definície svetovej organizácie cestovného ruchu UNWTO a literatúru od českých autorov, ktorý sa podrobne zaoberajú touto problematikou, Cestovní ruch pro vyšší odborné školy a vysoké(2011) od Marie Heškovej, Turismus I (2004)od Pavla Atla a od Evy Francovej Cestovní ruch(2003).

V druhej podkapitole „Kórejská republika“ som čerpala z knihy The Geography of Korea, ktorá mi bola bohatým zdrojom základných informácií o Južnej Kórei. V poslednej teoretickej podkapitole „Kórejská kuchyňa“ som čerpala z knihy Korean Cuisine An Illustrated History(2008) od Michael J.Pettid, Korean Food in Art od Kim Sangbo, učebnice kórejského jazyka Sogang Hangugo od Korean Language Institute, Sogang University, kde je vysvetlená etiketa stolovania. Užitočným zdrojom pre túto kapitolu boli odborné články zaoberajúce sa kórejskou gastronómiou, ktoré boli publikované v odbornom časopise Journal of Ethnic Food. Pri spracovaní tejto kapitoly som občas narazila na rozdielne informácie medzi kórejskými a zahraničnými zdrojmi, hlavne v oblasti historického pôvodu jedla a niektorých plodín.

Teoretická časť začína itinerárom, ktorý bol zostavený na základe mojich osobných skúseností z pobytu v Južnej Kórei, brainstormingovou metódou a po zhliadnutí itineráru gurmánskeho zájazdu do Južnej Kórei od českej cestovnej kancelárie Chinatours¹. Pri zostavovaní itineráru bolo pre mňa kľúčové, aby produkt nebol len o ochutnávaní pokrmov, ale obsahoval prvky zážitkovej turistiky, ako napríklad kurz varenia, prespanie v tradičnej kórejskej posteli, kúpele. Kládla som dôraz na to, aby jednotlivé dni neboli zahŕtené časovo náročným programom. Pri výbere jedla

¹ Príloha A

som sa snažila zamerať na miestne špeciality a pokrmy, ktoré sú v Južnej Kórei populárne, ale v Česku nie sú až tak známe alebo ich kvalita v Česku je rozdielna kvôli nedostatku niektorých surovín. V podkapitole analýza itineráru som stručne charakterizovala jednotlivé lokácie, pri pokrmov bolo pre mňa dôležité uviesť aspoň základné suroviny, z ktorých sa jedlo pripravuje, prípadne neobvyklý spôsob konzumácie. Pri niektorých špecifických lokáciách, kde sa nachádza viac rôznych pokrmov, som sa snažila uviesť aspoň 2 príklady, prípadne miestne špeciality, ktoré by cestujúcich mohli zaujať. Pri tvorbe tejto časti som vychádzala prevažne z internetového zdroja visitkorea.or.kr a sprievodcu od Lonely Planet Kórea(2014) od S. Richmonsa a kolektívu, pri popisoch pokrmov som čerpala informácie z FOOD OF KOREA 2000(2016) od Korean Food foundation, Krása kórejského jídla (2007)od Inštitútu tradičného kórejského jedla a mojich skúseností.

V siedmej kapitole som stanovila predbežnú kalkuláciu nákladov a finálnu cenu pre potencionálnych zákazníkov. Pri spôsobe vypočítania jednotlivých nákladov som vychádzala zo skrípt od Linderovej a Scholze Cestovný ruch:sbírka príkladů. Ako zdroj cien za ubytovanie som použila internetový zdroj booking.com, vstupné ceny za jednotlivé atrakcie som dohľadala na internetových stránkach daných inštitúcii alebo internetového zdroja VisitKorea.or.kr, ostatné náklady boli stanovené odhadom. Všetky náklady sú uvedené v českých korunách.

V poslednej kapitole som zostavený produkt, podrobila strategickej analýze SWOT, ktorá skúma súčasný stav produktu a jeho okolie. U samotného produktu analyzuje jeho silné a slabé stránky. Pri skúmaní vonkajšieho prostredia (okolia produktu) identifikuje významné príležitosti a hrozby.

3 Cestovný ruch

3.1 Definícia

Pri pokuse o jednoduchú definíciu cestovného ruchu narážame na problém ako tak komplexný jav popísať. Existuje široká škála definícií turizmu od českých ale aj zahraničných autorov. Pre účely mojej bakalárskej práce som si zvolila definíciu svetovej organizácie turizmu UNWTO, ktorá turizmus definuje ako

„Turizmus je sociálny, kultúrny a ekonomický jav, ktorý so sebou prináša pohyb ľudí do krajín alebo miest mimo ich obvyklé prostredie za osobným, pracovným alebo profesným dôvodom. Títo ľudia sú označovaní ako návštevníci (môžu byť buď turisti alebo výletníci, rezidenti alebo nerezidenti) a cestovný ruch súvisí s ich činnosťami, niektoré z nich zahŕňajú cestovné výdavky.“²

Turizmus je charakteristický tým, že predmetom ponuky sú vo väčšej časti služby (ubytovanie, doprava, strava) viazané na konkrétnu lokáciu, ktoré zákazník nemôže vopred vyskúšať.³

Pod vplyvom globalizácie, celosvetovo populárnych sociálnych médií ako je napríklad instagram sa turizmus ako aj iné odvetvia mení a prispôbuje potrebám a túžbam novodobého zákazníka. Krajiny, do ktorých sa pred rokmi mohla dostať iba hŕstka dobrodruhov, sú dnes pomocou internetu ľahko dostupné aj obyčajným turistom. V posledných rokoch sa v turizme začali formovať produkty, ktoré už nie sú zamerané na to, aby oslovili masy, ale sú zamerané na individuálne záujmy zákazníka. Pojmy ako agroturistika, temný turizmus⁴ či safari dnes už nikoho neprekvapia.

3.2 Gastroturizmus

UNWTO definuje gastroturizmus ako typ turizmu, ktorý *„je charakteristický tým, že návštevníci zážitky spojené s jedlom a produkty a aktivity s tým súvisiace počas cestovania. Spolu s autentickými, tradičnými a inovatívnymi kulinárskymi zážitkami môže cestovný ruch v oblasti gastronómie zahrňovať aktivity ako návštevu lokálnych výrobcov, účasť na gastro-festivaloch a hodinách varenia.“⁵*

² (IZ) UNWTO. *GLOSSARY OF TOURISM TERMS*

³ FRANCOVÁ, 2003, s. 14

⁴ Turizmus spojený s miestami z historickými tragédiami ako napríklad jadrová elektráreň v Černobyľi, koncentračné tábory v Európe.

⁵ WORLD TOURISM ORGANIZATION, 2019, s. 44

3.3 Delenie turizmu z geografického hľadiska

Domáci turizmus predstavuje cestovanie a pobyt domáceho obyvateľstva vo vlastnej krajine, teda turisti neprekročia hranice vlastného štátu.⁶

Zahraničný turizmus dochádza k prekročeniu hraníc jedného alebo viacerých štátov.⁷

Výjazdový turizmus (Outbound turism) – výjazd osôb trvale žijúcich v zemi do zahraničia.⁸

Prijazdové cestovanie (Inbound turism) – príjazd osôb trvalo sídliačich v zahraničí do danej zeme.⁹

Tranzitný turizmus – prejazd osôb sídliačich v zahraničí cez územie štátu, pričom na cestovnom ruchu je realizovaný v ďalšom štáte.¹⁰

3.4 Účastník cestovného ruchu

UWNTO definuje návštevníka „ako cestovateľa, ktorého cieľová destinácia je mimo jeho obvyklé prostredie, na menej ako jeden rok za účelom (služobná cesta, osobné účely, voľný čas) iným ako sa zamestnať v navštívenej krajine alebo na danom mieste).“¹¹

Podľa dĺžky pobytu v turistickej destinácii je možné presnejšie rozdeliť účastníkov turizmu na:

Výletník – dočasný návštevník sa v danej krajine zdrží jeden deň, bez toho aby v tejto destinácii prenocoval.¹²

Turista – návštevník, ktorý strávi v danej krajine minimálne 24 hodín a aj tam prenocuje.¹³

Sociológ Cohen ponúka zaujímavé rozdelenie turistov podľa ich charakteristického správania sa.

Organizovaný masový turista – ide o turistu, ktorý cestuje do populárnych destinácií, často vo väčšej skupine priateľov, dovolenku si kupujú ako kompletný balík služieb, čas na

⁶ ATTL, 2004, s. 19

⁷ Ibid.

⁸ Ibid.

⁹ Ibid.

¹⁰ Ibid. S. 20

¹¹ (IZ) UNWTO. GLOSSARY OF TOURISM TERMS

¹² FRANCOVÁ, 2003, s. 18

¹³ Ibid.

dovolenke trávajú v letovisku a blízkom okolí.¹⁴ Typickým príkladom sú dovolenky s plnou penziou turistov v tureckých letoviskách.

Individuálny masový turista je turista, ktorý si kúpi voľnejší balík služieb, ktorý mu umožňuje robiť zmeny v programe.¹⁵ Umožňujú mu čiastočne si prispôbiť program vlastným potrebám.

Turista – prieskumník je druh turistu, ktorý si svoju dovolenku plánuje sám, snaží sa zoznámiť s miestnou kultúrou a obyvateľmi, ale potrpí si na určitú úroveň komfortu a bezpečia.¹⁶

Turista – tulák sa snaží spoznať miestnu kultúru a zapadnúť medzi miestnych obyvateľov, aj keď je to len dočasný stav. Nevytvára si dopredu plán cesty a snaží sa vyhnúť ostatným formám tradičného cestovného ruchu.¹⁷

3.5 Cestovná kancelária

V Českej republike je cestovná kancelária koncesovaný typ podnikania. Reguluje ho zákon č. 159/1999 Sb., ktorý bol novelizovaný zákonom 214/2006 Sb., podľa ktorého je „cestovná kancelária oprávnená zostavovať služby pre účely cestovného ruchu, pre účely zájazdu, ponúkať zájazdy a sprostredkovať spojené cestovné služby.“¹⁸

„Zákon povoľuje cestovným kanceláriám okrem predaja vlastných produktov aj sprostredkovanie predaja produktu inej cestovnej kancelárie, a taktiež predaj vecí súvisiacich s cestovným ruchom (napríklad vstupenky, mapy, papieroví sprievodcovia).“¹⁹

3.6 Zájazd

Český zákonník presne definuje zájazd ako súbor minimálne dvoch rôznych služieb cestovného ruchu, predávaných ako celok, ponúkaných jedným podnikateľom, prípadne zostavených na žiadosť zákazníka. Zákon služby cestovného ruchu definuje ako dopravu, ubytovanie, prenájom motorového vozidla, alebo iné služby cestovného ruchu ako napríklad predaj vstupeniek, organizácia výletov a prehliadok so sprievodcom.

¹⁴ HORNER, 2003, s. 65

¹⁵ Ibid.

¹⁶ Ibid.

¹⁷ Ibid. s. 66

¹⁸ (IZ) Zákon 159/1999 Sb.

¹⁹ Ibid.

4 Južná Kórea

4.1 Geografia

Južná Kórea sa rozprestiera na južnej časti kórejského polostrova vo východnej Ázii. Kórejský polostrov je z troch strán ohraničený morom, a to z východu Východným morom²⁰, zo západu Žltým morom, a z juhu Južným morom²¹. Severná hranica, ktorou je kórejský polostrov oddelený od Číny a Ruska tvorí rieka Aprokgang²² a Dumangang^{23,24}. Hranicu medzi Severnou a Južnou Kóreou tvorí 38. rovnobežka, na ktorej sa nachádza 241 km dlhé demilitarizované pásmo (DMZ) široké 4 km.²⁵ Južná Kórea má rozlohu 100 032 kilometrov štvorcových, čo je podobné rozlohe Maďarska.²⁶ Hlavným mestom je Soul, ktorý má približne desať miliónov obyvateľov.²⁷

Kórejský polostrov je hornatý, až 70% povrchu je tvorených pohoriami, najvyššie pohoria sú lokalizované na severe polostrova, tak ako aj najvyšší vrch Bäckdusan²⁸ (2 744m).²⁹ Najvyšší vrch Južnej Kórei Hanlasan³⁰ sa nachádza na ostrove vulkanického pôvodu Čečudo³¹ má 1 950 m.³² Počet juhokórejských ostrov prekračuje číslo 3 000 a Čečudo je najväčším z nich.³³

4.2 Podnebie

V Južnej Kórei sa podobne ako u nás striedajú štyri ročné obdobia. Väčšinou sú zimy studené a suché vplyvom sibírskej anticyklóny, ale letá sú horúce a vlhké vplyvom severopacifickkej anticyklóny.³⁴ Jar a jeseň sú krátke, ale vďaka príjemným teplotám sú vhodné na cestovanie a voľnočasové aktivity zamerané na pobyt vonku ako napr. vysokohorská turistika. Najviac celoročných zrážok (50 až 60 %) spadne v letných mesiacoch vplyvom monzúnov,

²⁰ Východné more sa častejšie v našich mapách označuje ako Japonské more.

²¹ KIM Kyoungsoo, 2010, s. 23

²² 압록강

²³ 두만강

²⁴ KIM Kyoungsoo, 2010, s. 41

²⁵ Ibid s. 24.

²⁶ Ibid.

²⁷ (IZ) worldpopulationreview. *Seoul Population 2020*

²⁸ 백두산

²⁹ KIM Kyoungsoo, 2010, s. 41

³⁰ 한라산

³¹ 제주도

³² KIM Kyoungsoo, 2010, s. 41

³³ Ibid, s. 24

³⁴ Ibid, s. 60

tajfúnov a cyklónov.³⁵ Južná Kórea je každoročne vystavovaná v období od marca do apríla žltému piesku v ovzduší priviatemu silnými vetrami z čínskych a mongolských púští.³⁶ Pri plánovaní zájazdu a aj jednotlivých aktivít je potrebné zohľadniť tieto faktory ovplyvňujúce počasie.

4.3 Politika a ekonómia

Kórejská republika je demokratická krajina s prezidentskou formou vlády.³⁷ Prezident je priamo volený občanmi na dobu piatich rokov, bez možnosti opätovnej kandidatúry. Prezident predstavuje hlavu štátu, vymenováva a vedie vládu, reprezentuje štát na medzinárodnej úrovni a je vrchný veliteľ ozbrojených síl.³⁸ Súčasný prezident Južnej Kórei je Mun Čein, ktorý je vo svojej funkcii od mája 2017.³⁹ Parlamentné voľby sa konajú každé štyri roky.

V šesťdesiatych rokoch po ukončení Kórejskej vojny patrila zdevastovaná Južná Kórea medzi najchudobnejšie krajiny na svete. V roku 1961 HDP Južnej Kórei 2,418 miliárd dolárov naproti tomu HDP Kongo v tom istom roku malo 3 779 841,43.⁴⁰ Juhokórejskú ekonomiku postavila na nohy vláda na čele z prezidentom Chung-hee Parkom, ktorá podporovala import neopracovaných surovín a technológií, priemysel zameraný na export, ktorý dodnes tvorí významnú časť na trhu.

Kórejskou menou je Juhokórejský won, pričom 1 euro je približne 1 322 W.⁴¹ HDP Kórei na konci roka 2019 dosiahlo 31 754 dolárov.⁴²

4.4 Obyvateľstvo, kultúra

Kórejská republika má 51 miliónov obyvateľov, čo ju radí na 28 miesto v svetovom rebríčku. Podľa prieskumov sa 56,06% obyvateľstva nehlási k žiadnemu náboženstvu, medzi tri najrozšírenejšie náboženstvá v Južnej Kórei v súčasnosti patrí protestantská cirkev ku ktorej sa hlási 19,73% obyvateľov, k budhizmu sa hlási 15,53% obyvateľov a 7,9% populácie sa hlási ku katolíckej cirkvi.⁴³

³⁵ Ibid, s. 64

³⁶ (IZ) Seoul Metropolitan Government, *Guide to Measures in Case of Yellow Dust*

³⁷ (IZ) UMEDA, National Parliaments: *South Korea*.

³⁸ (IZ) One World Nations Online. *South Korea Profile*

³⁹ (IZ) Aktuálně, *Novým prezidentem Jižní Koreje je Mun Če-in. Syn uprchlíků z KLLDR jasně zvítězil*

⁴⁰ (IZ) World Bank, *GDP – Korea*.

⁴¹ (IZ) TransferWise, *1000 Euro to Korean Won*

⁴² (IZ) Ceicdata, *South Korea GDP per capita*

⁴³ (IZ) Statista, *Population distribution in South Korea in 2015, by religion*

Úradným jazykom je kórejščina, ktorá vychádza z nárečia používaného v Soule.⁴⁴ Kórejský jazyk patrí do Altajskej jazykovej skupiny, do ktorej patrí napríklad turecký a mongolský jazyk.⁴⁵ Kórejský jazyk má svoju vlastnú abecedu Hangul, ktorú vytvoril v 15. storočí kráľ Sejong.⁴⁶ Hangul má dokonca aj svoj sviatok v kalendári a to 9. októbra, od roku 2013 sa stal štátnym sviatkom.⁴⁷

4.5 Turizmus

Cestovanie a turizmus sa v Južnej Kórei začal rozvíjať až koncom osemdesiatych rokov, pred tým boli Kórejci zvyknutí obetovať svoj voľný čas na úkor práce a iba veľmi sporadicky trávil čas cestovaním alebo voľnočasovými aktivitami.⁴⁸ Po roku 2000 sa cestovanie pre Kórejcov stalo novým trendom ako spôsob seberealizácie a kultúrneho zážitku.⁴⁹

Južná Kórea ako dovolenková destinácia je veľmi populárna najmä u cestovateľov z okolitých štátov. V roku 2019 navštívilo Južnú Kóreu 17 502 756 cudzincov, z toho bolo 6 023 021 návštevníkov z Číny, 3 271 706 z Japonska a 1 260 493 z Taiwanu.⁵⁰ Príjem z turizmu za rok 2019 bol 21,506,300 000 dolárov, čo je nárast oproti roku 2018 o 16,5 percenta.⁵¹ Príjazdoví turisti z Ázie najčastejšie navštevujú Južnú Kóreu kvôli nakupovaniu a kultúrnym zážitkom.

5 Kórejská kuchyňa

5.1 Filozofia a estetika kórejského jedla

Pri prvom kontakte s kórejským jedlom každého vnímavého konzumenta zaujme precíznosť usporiadania jedla v miske alebo na stole a aj pestrofarebnosť pokrmov. Tá je samozrejmosťou v lete, ale nezmizne ani s príchodom zimy a nie je náhodná. Tradičná kórejská gastronómia a medicína boli v minulosti silno ovplyvnené taoistickou filozofiou, podľa ktorej je telo zdravé, keď je dodržaná rovnováha síl Jing-Jang a teda piatich základných elementov.⁵² Na základe tejto filozofie sa jedlo stalo jedným zo základných spôsobov ako vyliečiť chorého a vrátiť do jeho tela rovnováhu.⁵³ Jednotlivým elementom boli priradené farby a chute: drevu

⁴⁴ KIM Kyoungsoo, 2010, s.32

⁴⁵ Ibid.

⁴⁶ KIM Kyoungsoo, 2010, s. 33

⁴⁷ (IZ) OfficeHolidays. *Hangeul Day in South Korea in 2020*

⁴⁸ KIM Kyoungsoo, 2010, s. 275

⁴⁹ Ibid.

⁵⁰ (IZ) Visitkorea. *Korea, Monthly Statistics of Tourism.*

⁵¹ Ibid.

⁵² (IZ) OKTAY, 2019, s. 3

⁵³ Ibid.

zelená farba a kyslá chuť, vode čierna farba a slaná chuť, kovu biela farba a palivá chuť, zemi žltá farba a sladká chuť, ohňu červená farba a horká chuť. V dobovej medicíne boli okrem farieb a chutí s elementami spojené aj vnútorné orgány. S ich úspešným vyliečením a nadobudnutím stratenej rovnováhy mala pomôcť strava obsahujúca rovnaký element.⁵⁴ Pri príprave jedla pre zdravého človeka museli byť jednotlivé elementy v harmónii, či už išlo o chuť alebo farbu, aby nedošlo k porušeniu rovnováhy. Rozvojom vedy a medicíny táto filozofia sčasti stratila na význame. Vďaka predávaniu receptov z generácie na generáciu si kórejská kuchyňa zachovala svoju charakteristickú estetickú stránku pokrmov, ktorá stojí na vyššie popísanom filozofickom princípe.

5.2 Kórejské stolovanie

Samotné servírovanie jedla na tanier ma v kórejskej kultúre svoj spôsob, s ktorým sa v českej kuchyni nestretávame. V našej kultúre stolovania sme zvyknutí na princíp chodov, ktoré sú každému pri stole servírované na samostatnom tanieri, v Kórei by sme tento systém našli len v reštauráciách západného typu. Prestretý kórejský stôl by cudzinec na prvý pohľad popísal asi ako stovky tanierov a misiek, ktorých veľkosť sa mení podľa ľudí sediacich za stolom.⁵⁵ V prípade, že je stôl prestretý pre jednu osobu, pred človekom sa zľava doprava nachádza miska s ryžou, polievka a paličky s lyžicou.⁵⁶ V druhom rade sa môže nachádzať variabilný počet misiek, ktoré obsahujú prílohy. Prvá miska zľava obsahuje namul⁵⁷, ide o sezónnu listovú zeleninu, bylinky alebo hriby.⁵⁸ Ďalšie misky obsahujú sezónnu zeleninu a mäso alebo rybu, zväčša na konci je tanierik s kimčchi⁵⁹.⁶⁰ Medzi prvým a druhým radom sa nachádza malá miska s fermentovanou omáčkou, ktorá slúži k dochuteniu jedla.⁶¹

Ak za stolom sedí viac ľudí, každý má svoju misku ryže a polievky, ale misky s prílohami sú spoločné. Ďalší markantný rozdiel je v tom, že zatiaľ čo u nás aj v minulosti boli raňajky, obed a večera rozdielne jedlá, na kórejskom polostrove sa tento spôsob stolovania sa opakoval tri krát za deň, s malými zmenami pri prílohách. V minulosti bolo bežné, že muži a ženy nesedeli za jedným stolom, čo sa do dnešnej doby už nedochovalo. Naproti tomu v našej kultúre sedel na čele stola vždy najstarší muž, čo v niektorých rodinách môžeme vidieť aj dnes. Dnes je

⁵⁴ Ibid.

⁵⁵ (IZ) KIM Soon Hee, 2016, s. 28

⁵⁶ Ibid.

⁵⁷ 나물

⁵⁸ (IZ) KIM Soon Hee, 2016, s. 28

⁵⁹ 김치

⁶⁰ (IZ) KIM Soon Hee, 2016, s. 28

⁶¹ Ibid.

už kórejská kultúra silne ovplyvnená západom, čo dáva Kórejcom široké možnosti, čo budú konzumovať, napriek tomu ešte veľa z nich jedáva tradične ryžu s prílohami.

5.3 Nosné prvky kórejskej kuchyne

Tradičná kuchyňa každého národa vychádza zo surovín, ktoré dokázal bežný človek v danom prostredí vypestovať, spracovať a uchovať. Základnými piliermi kórejskej kuchyne sú historicky ryža, fermentovaná zelenina a ryby. Napriek tomu, že celá krajina prešla vývojom a bola výrazne ovplyvnená za posledných sto rokov západom, čo prinieslo nové postupy a suroviny do kórejskej kuchyne, tie isté nosné suroviny môžeme stále jasne vidieť v kórejskej kuchyni aj dnes. Dokonca niektoré tradičné a celosvetovo známe pokrmy ako napríklad kimčchi, prešli v priebehu dejín výraznými zmenami. V tejto kapitole sa pokúsím stručne popísať jednotlivé elementy kórejskej kuchyne nielen z pohľadu obyčajného konzumenta, ale aj z historického a kultúrneho hľadiska.

5.3.1 Ryža

Ryža patrí na kórejský stôl už tisícky rokov, dôležitosť ryže pre Kórejcov ilustruje aj samotný jazyk, kde slovíčko uvarená ryža, *pap*⁶², má zároveň aj význam jedla všeobecne.⁶³ Podľa archeologických nálezov môžeme predpokladať, že ryža sa pestovala na území kórejského polostrova už v 4. storočí pred našim letopočtom.⁶⁴ O tom, že už v tomto období sa ľudia zaoberali pestovaním ryže, svedčia nálezy oblúkovito zakrivených kamenných nožov určených na kosenie ryžových stebiel a špeciálnych kamenných motyčiek⁶⁵ na okopávanie ryžových sadeníc.⁶⁶ Okrem ryže sa pestovali aj ďalšie obilniny ako jačmeň a proso, a práve ony boli bežnou súčasťou jedálnečky. V období Troch kráľovstiev (57 pr. n. l. – 7 storočie n. l.) začala ryža prevládať v strave nad inými obilninami.⁶⁷ Počas kráľovstva zjednotenej Silly (668 - 935 n. l.) boli dane vyberané vo forme ryže.⁶⁸ Ryža bola v minulosti príliš drahá a jej konzumáciu v čistej forme si mohli dovoliť iba najvyššie vrstvy, nižšie vrstvy ju konzumovali zmiešanú s inými obilninami, ako napríklad s jačmeňom, prosom či strukovinami. Chudobné

⁶² 밥

⁶³ Čchodŕnhakgjo sä kukösadžon, 2019, s. 341

⁶⁴ ECKERT, 2001, s. 11

⁶⁵ Podobné nástroje boli objavené aj v Číne, preto sa môžeme domnievať, že ryža bola dovezená na kórejsky polostrov z Číny.

⁶⁶ ECKERT, 2001, s. 11

⁶⁷ PETTID, 2008, s. 33

⁶⁸ Ibid.

obyvateľstvo konzumovalo čistú ryžu iba počas špeciálnych udalostí ako súčasť rituálu za zosnulých príbuzných.⁶⁹

V porovnaní s minulosťou konzumácia bielej ryže dnes nie je znakom luxusu ani spoločenského postavenia. Kórejské obyvateľstvo ju konzumuje dennodenne avšak hlboká úcta k tejto potravine pretrvala. Príprava ryže nie je považovaná za maličkosť, v kórejských kuchárskych knihách je na začiatku o príprave ryže často popísaná celá jedna kapitola, ako úplný základ. Okrem toho, že je ryža základné jedlo, je aj veľmi dôležitou základnou surovinou. Z ryže sa vyrábajú ryžové koláčiky, rezance, víno, čaj a je aj jednou zo základných surovín pri výrobe kimčchi.

V minulosti sa pripravovala pre celú rodinu v liatinovom hrnci pred domom, dnes sa v každej domácnosti nachádza ryžovarič, ktorý dokáže udržiavať uvarenú ryžu teplú aj niekoľko dní. V reštauráciách je servírovaná čerstvo uvarená a teplá, často v malých kovových miskách.

5.3.2 Kimčchi

Celosvetovo najznámejšie kórejské jedlo je kimčchi. Do svetového povedomia sa dostalo za posledné roky hlavne vďaka olympijským hrám v Južnej Kórei v roku 1988 a 2018. Ide o nasolenú a fermentovanú zmes zeleniny, ktorá obsahuje morské plody.⁷⁰ V súčasnosti existujú stovky druhov kimčchi. Určiť počiatok kimčchi v kórejskej kuchyni je veľmi ťažké. Dochované záznamy zo severnej Číny dokazujú, že obyvatelia kórejského polostrova mali hlboké znalosti o fermentácií už v období 3. až 4. storočia pred n. l.⁷¹ Fermentácia sa stala účinnou technológiou ako konzervovať potraviny na dlhé časové obdobie, a preto ju ďalej rozvíjali. Záznamy z obdobia Čosŏn⁷² naznačujú, že v tomto období existovalo už okolo 150 druhov kimčchi.⁷³ Štipľavé a charakteristicky červené kimčchi, ako ho poznáme dnes sa vyrába približne od 17. storočia, kedy počas japonských a čínskych invázií boli na kórejský polostrov prinesené nové suroviny, medzi ktorými bolo pravdepodobne aj čili.⁷⁴ Existujú však aj kórejské výskumy, ktoré vyvracajú túto teóriu a predkladajú dôkazy, že čili bolo na kórejskom polostrove stovky rokov predtým.⁷⁵

Kimčchi sa v minulosti skladovalo v hlinených sudoch podobným tým slovenským na kyslú kapustu. Sudy boli v zime zakopané do zeme tesne nad úroveň otvoru sudu tak, aby

⁶⁹ Ibid, s. 34

⁷⁰ PETTID, 2008, s. 47-48

⁷¹ HUI, 2004, s. 90

⁷² 조선

⁷³ PETTID, 2008, s 48

⁷⁴ (IZ) KIM Sang-bo, 2015, s. 5

⁷⁵ KWON, 2014, s.4

kimčchi nezamrzlo.⁷⁶ Dnes má každá kórejská domácnosť dve chladničky, z ktorých jedna je vyhradená špeciálne pre kimčchi kvôli svojej silnej aróme. V roku 2017 priemerný Kórejec zjedol 36,1 kg kimčchi za rok.⁷⁷

Americký časopis *Health* v roku 2013 označil kimčchi za jednu z piatich najzdravších potravín na planéte.⁷⁸ Toto označenie nie je náhodné, vďaka fermentácii sa v kimčchi nachádzajú užitočné laktobacily, ktoré z neho robia prírodné probiotikum. Vedecké výskumy za posledné desaťročia našli dôkazy o jeho protirakovinovom, antiobezitnom, imunostimulačnom účinku, a dokonca aj znižuje hladinu cholesterolu v krvi.⁷⁹ Je bohatým zdrojom vitamínov A, B, C, K a minerálov Ca, Fe, Se a P.⁸⁰

5.3.2.1 Päčchu kimčchi⁸¹

Najkonzumovanejší druh kimčchi nielen v Južnej Kórei, ale aj v zahraničí. V minulosti sa päčchu kimčchi vyrábalo vždy na jeseň v množstve, ktoré domácnosti vydržalo celú zimu.⁸² Vyrába sa z rozkrojenej čínskej kapusty, ktorá sa nechá niekoľko hodín nasolená postáť, následne je vymytá v studenej vode a postupne list po liste potretá zmesou z mletého čili, zázvoru, cesnaku, jarnej cibulky, solených kreviet alebo ustríc. Vzhľadom na množstvo kimčchi potrebné pre jednu domácnosť na celú zimu a náročnosť celého procesu sa stalo zvykom, že si jednotlivé domácnosti navzájom recipročne vypomáhali pri výrobe. Každá rodina má svoju receptúru, ktorá sa tradične predáva zo svokry na nevestu celé generácie.⁸³ Výroba kimčchi trvá celý rok, začína sa na jar lovom morských plodov, ktoré sa naložia do soli, pokračuje vypestovaním surovín a vrcholí tlačením kapusty do sudov.⁸⁴ Slovo Kimčchang⁸⁵ v kórejščine označuje celý proces výroby kimčchi.⁸⁶ V roku 2013 UNESCO zaradilo túto tradíciu do zoznamu nehmotného kultúrneho dedičstva ľudstva.⁸⁷

⁷⁶ PETTID, 2008, s 49

⁷⁷ (IZ) Thejakatrapost. *South Korea's 'kimchi deficit' hits record high*

⁷⁸ (IZ) Health. *World's Healthiest Foods: Kimchi (Korea)*.

⁷⁹ (IZ) CHANG, 2018, s. 163

⁸⁰ (IZ) PARK Eui-Seong, 2018, s. 20

⁸¹ 배추김치

⁸² PETTID, 2008, s 49

⁸³ (IZ) UNESCO. *Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea*

⁸⁴ Ibid.

⁸⁵ 김장

⁸⁶ (IZ) UNESCO. *Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea*.

⁸⁷ Ibid.

5.3.3 Čang⁸⁸

Čang sa často prekladá ako omáčka, ktorej konzistencia môže byť tuhšia, podobná scukornatenému medu. Jej pôvod siaha hlboko do kórejskej histórie podobne ako u kimčchi, z čoho vyplýva, že existuje viacero druhov.⁸⁹ Obsahuje často koreniny ako cesnak, čili, jarnú cibuľku, ale aj hríby a sójové bôby. Čang je súčasťou každého tradične prestretého kórejského stola, vždy stojí na priamo pred ryžou a polievkou.⁹⁰

5.3.3.1 Čchönggukčang⁹¹

Ide o pastu, ktorá vzniká fermentovaním prevarených sójových bôbov. Podobne ako kimčchi ide o pokrm, ktorý siaha hlboko do kórejskej histórie, historické záznamy spomínajúce chongkukjang sú z obdobia Troch kráľovstiev (27 pr. n. l. – 668 n. l.).⁹² Výskumy preukázali jeho priaznivý vplyv na imunitný systém, protizápalové, antidiabetické, antirakovinové účinky.⁹³ Obsahuje látky, ktoré znižujú krvný tlak.¹⁹ Pri jeho výrobe sa nepoužíva soľ na rozdiel od kimčchi.

5.3.3.2 Kočchučang⁹⁴

Pálivá červená pasta, ktorá vzniká fermentáciou z jačmeňa, ryže, sójových bôbov, soli a čili.⁹⁵ Tradične sa vyrába cez leto, pretože fermentácia pasty vyžaduje teplo a trvá 2 až 3 mesiace. Nájdeme ju v populárnych kórejských jedlách ako pibimbap⁹⁶ alebo ttökbokki^{97,98}.

5.3.4 Polievky

Polievka je základný element na kórejskom stole, podobne ako ryža. Cudzincov určite prekvapí, že v Kórei je bežne konzumovať polievku okrem obeda aj na raňajky a na večeru, a to ako súčasť hlavného jedla. Dnes dochovaná pestrá škála polievok, je pravdepodobne spôsobená sezónnosťou mnohých surovín. Pre ľahšiu orientáciu v kórejskej gastronómii je možné ich rozdeliť na niekoľko základných druhov.

⁸⁸ 장

⁸⁹ (IZ) OKTAY, 2019, s. 9

⁹⁰ Ibid.

⁹¹ 청국장

⁹² (IZ) CHANG, 2018, s. 161

⁹³ (IZ) CHANG, 2018, s. 163

⁹⁴ 고추장

⁹⁵ (IZ) OKTAY, 2019, s. 9

⁹⁶ 비빔밥

⁹⁷ 떡볶이

⁹⁸ (IZ) OKTAY, 2019, s. 9

5.3.4.1 Ččige⁹⁹

Ide o hustú polievku, častejšie servírovanú ako súčasť príloh ku hlavnému jedlu.¹⁰⁰ Dnes ju bežne môžeme vidieť v strede grilovacieho stola pri kórejskom barbeque. V minulosti sa najbežnejšie vyrábala zo sójovej pasty, vody v ktorej sa varila rôzna zelenina, tofu, ryby a morské plody.¹⁰¹ Ide o jednoduchšiu polievku, v ktorej je viac ingrediencií, ale jedna zložka je vždy nosná a nesie ju aj názov danej polievky ako napríklad kimčchiččige¹⁰², kde hlavnou zložkou je kimčchi.

5.3.4.2 Kuk¹⁰³

Slovom kuk sa v kórejčine označuje polievka všeobecne.¹⁰⁴ V porovnaní s ččigae ide o redšiu polievku. Väčšinou je podávaná ako súčasť hlavného jedla, teda každej osobe v samostatnej miske spolu s ryžou.¹⁰⁵ Znáмым zástupcom je Mijökguk¹⁰⁶, ktorú Kórejci jedia vždy na narodeniny, a taktiež ženy po pôrode.¹⁰⁷

5.3.4.3 Tang¹⁰⁸

Slovo tang pochádza z čínštiny a ide o formálnejšie pomenovanie polievok.¹⁰⁹ Jedná sa o mäsové polievky, ktoré boli v minulosti obetované pri rituáloch za zosnulých.¹¹⁰ Tang by sme mohli prirovnať našej tradičnej nedeľnej rezancovej polievke, ide o niekoľkohodinový silný vývar z kostí alebo mäsa, ktorý sa ďalej dochucuje. Typický príklad je söllöngtchang¹¹¹, mliečne biely vývar z hovädzieho mäsa a kosti s dlhými rezancami.

⁹⁹ 찌개

¹⁰⁰ PETTID, 2008, s.56

¹⁰¹ Ibid, s. 55-56

¹⁰² 김치찌개

¹⁰³ 국

¹⁰⁴ Čchodŭnghakgjo sä kukösadžon, 2019, s.95

¹⁰⁵ (IZ) Michelin guide. *Guk, Tang, Jjigae, Jeongol: Know Your Korean Soup.*

¹⁰⁶ 미역국

¹⁰⁷ PETTID, 2008, s. 56

¹⁰⁸ 탕

¹⁰⁹ (IZ) Michelin guide. *Guk, Tang, Jjigae, Jeongol: Know Your Korean Soup.*

¹¹⁰ PETTID, 2008, s. 56.

¹¹¹ 설렁탕

5.3.4.4 Čöngol¹¹²

Ide o nutrične bohatú polievku zo sezónnej zeleniny a mäsa v štýle “hot-pot“, ktorá bola v období Čosön pripravovaná pre kráľa.¹¹³ Špecifická je štýlom prípravy, kedy sú jednotlivé tepelne neupravené suroviny zaliate už hotovým vývarom na zákazníkovo stole, zákazníci sa čiastočne stávajú vlastnými kuchármi a polievku si varia a servírujú do misiek sami.¹¹⁴

5.3.5 Mäso a ryby

V minulosti bola konzumácia mäsa menej častá ako je tomu dnes v Južnej Kórei. Historické záznamy nasvedčujú tomu, že domestikované zvieratá sa na území kórejského polostrova vyskytujú už od prvého storočia nášho letopočtu.¹¹⁵ Dobytok bol cenený majetok, pretože to bol zdroj práce a jedla.¹¹⁶ Hovädzie mäso bolo konzumované skôr bohatšou vrstvou obyvateľstva počas špeciálnych príležitostí.¹¹⁷ Bežné spôsoby využitia hovädzieho mäsa boli príprava polievok, sušenie mäsa a vyprážanie alebo grilovanie.¹¹⁸ Bravčové sa najčastejšie pridávalo do polievok alebo sa pražilo.¹¹⁹ Niektoré časti z prasaťa boli používané na liečebné účely.¹²⁰ Hydina bola tepelne upravovaná podobnými technikami ako hovädzie a bravčové mäso. V kórejskej kuchyni dokázali spracovať skoro všetky časti kuraťa, vrátane nožičiek, svalnatého žalúdka a pečene.¹²¹ Do kórejskej kuchyne patrí aj psie mäso, ktoré bolo používané cez letné mesiace do pálivých polievok. Verilo sa, že takáto polievka pomáha telu dodať potrebnú energiu na prekonanie teplého a vlhkého počasia.¹²²

Ryby a morské plody sa v kórejskom jedálničku nachádzajú od nepamäti, preto existuje mnoho spôsobov ich prípravy. Na pobreží nebolo výnimočné konzumovať surové ryby nakrájané na plátky ako pochúťku ku alkoholu.¹²³ Ryby sa často sušili pre lepšiu konzerváciu a prepravu do vzdialenejších oblastí, usušené sa v kuchyni používali prevažne na prípravu vývarov.¹²⁴ V tradičnej kórejskej kuchyni sú ryby často používaná ingrediencia, či už ako hlavné jedlo, alebo ako spôsob dochutenia jedla, preto existuje len málo pokrmov, ktoré neobsahujú ryby.

¹¹² Čöngol -전골

¹¹³ (IZ) KANG, 2015, s. 55.

¹¹⁴ (IZ) Michelinguide. *Guk, Tang, Jjigae, Jeongol: Know Your Korean Soup*.

¹¹⁵ PETTID, 2008, s. 59

¹¹⁶ Ibid.

¹¹⁷ Ibid. s. 60

¹¹⁸ Ibid.

¹¹⁹ Ibid. s. 61

¹²⁰ Prasacia krv z chvosta, vraj dokázala oživiť mŕtveho. (PETTID, 2008, s.62)

¹²¹ Ibid. s. 62

¹²² Ibid. s. 62

¹²³ Ibid. s. 64

¹²⁴ Ibid. s. 63

5.4 Alternatívne spôsoby stravovania

5.4.1 Výskyt alternatívnych spôsobov stravovania v histórii

Obyvateľstvo historicky prešlo najradikálnejšou zmenou jedálnečka počas obdobia Troch kráľovstiev (57 pr. n. l. -668 n. l.), kedy sa na kórejský polostrov dostal náboženský smer budhizmus.¹²⁵ Po tom, čo bol prijatý kráľom a šľachtou, sa postupne rozšíril do všetkých spoločenských vrstiev. Budhizmus striktno zakazuje zabíjanie a konzumáciu zvierat, čo viedlo v tomto období k zákazu konzumácie mäsa a rýb.¹²⁶ Návrat k mäsu spôsobili nájazdy mäso konzumujúcich Mongolov počas Korjō¹²⁷ kráľovstva (918-1392 n. l.)¹²⁸ a príchod nových filozofických smerov. Aj keď sa obyvateľstvo vrátilo ku konzumácii mäsa a rýb, budhistická kuchyňa sa dochovala až dodnes vďaka kláštorom, kde ju môžeme ochutnať.

5.4.2 Výskyt alternatívnych spôsobov stravovania v súčasnosti

Posledné roky môžeme pozorovať nielen v Česku ale všeobecne na západe zvýšený záujem o alternatívne spôsoby stravovania, ako napríklad vegetariánstvo, vegánstvo, paleo alebo bezlepková strava. Tejto vlne sa prispôbil aj gastro priemysel, vznikom reštaurácií zameraných na tento typ stravovania. Existujúce podniky zaradili do svojho menu aj jedlá spĺňajúce tieto kritéria, aby prilákali nových zákazníkov. Ako som spomínala v predchádzajúcej kapitole na masovo rozšírenú historickú existenciu vegetariánstva na kórejskom polostrove a dochovala sa výhradne v budhistických kláštoroch. Vegetariánsku, vegánsku stravu by sme v priemernej kórejskej reštaurácii hľadali len veľmi ťažko, ak nerátame miskú čistej ryže. Podľa odhadov v Južnej Kórei je približne 3 percentá vegetariánov.¹²⁹ Absencia cenovo prístupnej alternatívnej stravy často šokuje cudzincov, ktorí prvýkrát navštívia Južnú Kóreu. Ďalším zásadným problémom v kórejskej gastronómii je neočakávaný výskyt surovín v pokrmoch ktoré pôvodom pochádzajú zo západu. Napríklad často sa maslo v európskom pečive nahrádza tukom získaným zo zvierat. Taktiež reštaurácie nie sú povinné uvádzať zoznam alergénov v potravinách. Návštevníci, ktorí sa vyhýbajú istým potravinám, či už zo zdravotných, náboženských alebo iných dôvodov, majú často komplikácie pri stravovaní.

5.5 Kórejská etiketa stolovania

Jedlo patrí v každej krajine k základným kultúrnym pilierom. Jedlo okrem svojej nutričnej funkcie má aj ďalší rozmer. V priebehu ľudského života aj jedného kalendárneho roku

¹²⁵ ECKERT, 2001, s. 32

¹²⁶ PETTID, 2008, s.60

¹²⁷ 고려

¹²⁸ (IZ) KIM Sang-bo, 2015, s. 4

¹²⁹ (IZ) Thekoreanherald. [Weekender] Korea turns corner on going meat-free

konzumujeme špecifické pokrmy, ktoré majú pre nás až rituálny význam spojený s náboženstvom alebo storočia zakorenenými tradíciami. Na kultúrno-historicko-náboženskom podklade sa storočiami postupne vyvinuli pravidla stolovania špecifické pre každý národ. Európske národy majú veľa stolovacích pravidiel podobných, ale každý má pár detailov, ktoré sú odlišné. Vo Francúzsku je neslušné hovoriť o peniazoch, preto účet za jedlo sa nikdy nedelí, a platí ho vždy jedna osoba.¹³⁰ V Českej republike je medzi priateľmi normálne rozdeliť účet za spoločný obed. V Ázii môžeme nájsť aj medzi susednými národmi veľké rozdiely v stolovaní. Kórejská etiketa stolovania nie je výnimkou, a preto si myslím, že sú to dôležité informácie pre cestovateľov.

5.5.1 Používanie príboru

Tradičný kórejský príbor sa skladá z kovovej sady lyžice a hranatých paličiek. Lyžica sa používa pri konzumácii polievky alebo ryže, paličky sa používajú na konzumáciu pandžanu^{131, 132}. Držanie lyžice a paličiek súčasne je v Kórei považované za neslušné.

5.5.2 Pokrmy v spoločnej miske

V kórejskej kultúre stolovania existujú pokrmy, ktoré sú servírované v spoločnej miske na stole, čo môže byť považované za nekomfortné pre cudzincov.¹³³ Často je v jednej miske servírovaná polievka. Zákazníci si vždy môžu požiadať v reštaurácii o misky navyše, keď táto situácia nastane a služba nebýva spoplatnená.

5.5.3 Hierarchia

Hierarchické usporiadanie sa v Kórei prejavuje aj pri obsadzovaní stola. Najmladší alebo najnižšie postavený člen skupiny sedí najbližšie k dverám.¹³⁴ Po tom, čo si najstarší členovia vezmú do ruky lyžicu ostatní môžu začať jesť. Taktiež je neslušné dojesť skôr ako najstarší člen za stolom.¹³⁵

5.5.4 Voda a prílohy

V kórejských reštauráciách je zvykom, že obsluha automaticky prináša na stôl, ku ktorému si sadá hosť nádobu s vodou a poháre, v letnom období často aj s ľadom. Vo väčšine

¹³⁰ (IZ) French Today. *Restaurant Etiquette : Don't Share Bills With French Friends*

¹³¹ 반찬

¹³² Korean Language Education Centre, 2017, s. 111

¹³³ KIM, Bok-Rae, 2016, s. 325

¹³⁴ (IZ) Visitkorea. *Korean Table Etiquette*

¹³⁵ (IZ) SweetandtastyTV, *11 Rules of Korean Table Manners*

podnikov sa nachádza automat na studenú aj horúcu vodu s dostatočnou zásobou pohárov, aby sa hostia mohli sami obslúžiť. Okrem vody sú do ceny jedla započítané aj pandžany, ktorých počet závisí od úrovne reštaurácie. Ak zákazník potrebuje viac pandžanu, požiada obsluhu a tá mu misku doplní zadarmo.¹³⁶ Doplnenie vody a pandžanu je považované za bežnú zákaznícku službu v reštaurácii.

5.5.5 Smrkanie

Veľkým rozdielom z pohľadu Európana je otázka smrkania na verejnosti. V Európe ide o vec bežnú, nevyvolávajúcu pobúrenie. V Kórei je neprípustné fúkať si nos pri stole, človek musí vstať a ísť na toaletu.¹³⁷ Poťahovanie nosom je tolerované, čo je v Európe známkou nevychovania.

5.5.6 Mľaskanie

V západnej kultúre vyjadrujeme naše uspokojenie z daného pokrmu alebo nápoja slovne. Mľaskanie nie je akceptovateľné, je známkou zlých mravov a rušivým elementom pre ostatných zákazníkov. Všeobecne je mľaskanie pri jedle v Južnej Kórei považované za neslušné a obťažujúce voči ostatným hosťom, bohužiaľ medzi staršou generáciou je tento zlozvyk rozšírený.¹³⁸

¹³⁶ Sogang Korean Language Education Center,2017, s.111

¹³⁷ Sogang Korean Language Education Center,2017, s.111

¹³⁸ (IZ) SweetandtastyTV,*11 Rules of Korean Table Manners*

Praktická část

6 Produkt cestovného ruchu

6.1 Itinerár

1.deň: Prílet Praha – Soul, ubytovanie sa v hoteli, oddych, prehliadka univerzitného kampusu Ehwa Woman University, ochutnávka kimbapu a toustov, spoločná večera talggangdžong

2.deň: Soul – prehliadka hlavného mesta Kórejskej Republiky, prehliadka hlavného kráľovského paláca Kjöngbokgung, kurz varenia pulgogi spojený s obedom, prechádzka po Bukčchon Hanok Village v tradičnom kórejskom odeve hanbok spojená s ochutnávkou pingsu, spoločná večera samgjöpsal

3.deň: Soul – prehliadka svätyne Jogmyo, návšteva trhu Kwangčangsičang spojená s obedom, brána Hüngindžimun presun vlakom KTX do Pusanu, spoločná večera Twedžikukbap

4. deň: Pusan – prehliadka mesta, Kamdžonmunhwamaül, Čakaldžisičang spojený s obedom, prechádzka po pláži, prechádzka Hädongjonggungsa, prehliadka večerného mesta spojeného s večerov v Kukdžesičang.

5. deň: Pusan – akvárium, spoločný obed milmjön, ochutnávka ömuk, presun vlakom do chrámu Kolgalsa spojený s prespaním

6. deň: Gyondžu – program v budhistickom chráme spojený z obedom, presun do Gyondžu, návšteva hrobiek, astronomická veža Čömsöngdä, Kjöngdžu tonggunggwa wöldži, spoločné jedlo pred presunom Kondalbi pipimbap, presun vlakom do Soulu, možnosť neskorej večere talggalbi.

7.deň: Soul – Ttök Múzeum, Kurz výroby ttök koláčikov, obed naemyon, výstup na Soul tower, relax v tradičných kúpeľoch spojený s večerou.

8. deň: Soul – návšteva skanzenu, ochutnávka söllongtchang a mandu, spoločná večera Ttökboki, ochutnávka Makgolii.

9.deň: Soul – Kimčchikan múzeum, kurz výroby kimčchi, obed ramyon, doplnkový program jungu market, banksan market, myondong, kníhkupectvo návšteva Gangnamu spojená spoločnou večera podľa vlastného výberu

10.deň: let Soul-Praha, návrat do Českej republiky.

6.2 Analýza Itineráru

V tejto kapitole bližšie popíšem jednotlivé body itineráru, ktoré by mali účastníci absolvovať. Vysvetlím, čím je dané miesto jedinečné a stojí za návštevu. Rozhodla som sa pridať aj stručnú charakteristiku jednotlivých pokrmov, pretože cieľom tohto zájazdu je spoznať kórejskú kultúru hlavne cez žalúdok.

6.2.1 1. deň

Prvý deň je vyhradený na prilet do Kórejskej Republiky. Predpokladá sa, že turisti budú chcieť využiť priameho leteckého spojenia z letiska Václava Havla v Prahe do Soulu na Inčchon¹³⁹, kvôli väčšiemu pohodliu. Na tejto trase zabezpečujú pravidelné spojenie dve spoločnosti Korean Air a Czech Airlines. Ďalšími alternatívami by mohlo byť spojenie z Viedne alebo Krakova.

Program prvého dňa v Soule je silno podmienený fyzickou náročnosťou diaľkového letu. Po preprave z letiska Inčchon a ubytovaní sa v hoteli, si budú môcť unavení účastníci oddýchnuť pred večerou. Je vhodné zvoliť fyzicky nenáročné aktivity. Návšteva Ehwa univerzity spojená s ochutnávkou sendvičov bola vybraná zámerne, aby v prípade vyčerpania celej alebo časti skupiny mohla byť bez problémov vypustená z programu. Sprievodca môže tento čas využiť na zblíženie sa klientami. Jedlo bolo vybrané tak aby nespôsobovali žalúdočné problémy, ďalšie dni budú nabité ochutnávkou tradičných pokrmov.

Ehwa Woman University

Univerzitný komplex ženskej univerzity je slávny pre svoje schodisko od francúzskeho architekta Dominika Perraulta.¹⁴⁰ Milovníci umenia si môžu pozrieť univerzitné múzeum, v ktorom je vystavená tradičná keramika a iné umelecké predmety. Prechádzka bude spojená s malým občerstvením v podobe kórejských toustov¹⁴¹ a Kimbapu¹⁴²

¹³⁹ 인전

¹⁴⁰ Richmond, 2014, s. 51

¹⁴¹ Toust sú populárna pochúťka, ktorú často nájdeme blízko univerzitných kampusov. Hrubší plátok toustu je po osmahnutí na masle rozkrojený a naplnený polotekutou praženicou, a ďalšími ingredienciami ako syr a nastrúhanou zeleninou.

¹⁴² 김밥

Kimbap

Kimbap je valček ryže obalený v riase, ktorý je následne rozkrájaný na kolieska. V strede valčeka je plnka tvorená zo zeleniny(mrkva, nakladaná reďkovka, špenát) a ľubovoľného mäsa, tofu alebo vajíčka.¹⁴³

Talggangdžong¹⁴⁴

Jedná sa o kórejskú verziu smaženého kuracieho mäsa. Obalené mäso v cestíčku je vypražené a následne obalené v omáčke. Každá reštaurácia ma svoje špecifické receptúry a zákazník si objednáva konkrétne časti kuraťa (napr. stehienka, nasekaný trup, krídelka).¹⁴⁵ Bežnou súčasťou jedla sú rôzne omáčky a nakladané reďkovky. Porcia mäsa je väčšinou dostatočne veľká pre dve osoby.

2.deň

Soul

Hlavné mesto Južnej Kórei je metropola v ktorej žije skoro 10 miliónov obyvateľov.¹⁴⁶ Prvá zmienka o existencii mesta je z obdobia pred našim letopočtom, od roku 1394 za kráľovstva Čosön sa stala hlavným mestom.¹⁴⁷ Mesto bolo počas kórejskej vojny zdevastované, dnes je žiarivým príkladom modernej metropole,¹⁴⁸ ktorá si chráni svoje kultúrne dedičstvo.

Kjöngbokgung¹⁴⁹

Kráľovský palác zo štrnásteho storočia, ktorý bol postavený ako prvé a hlavné sídlo dynastie Čosön.¹⁵⁰ Palác tvorí rozsiahly komplex budov, jazierok a záhrad. Cenné historické artefakty z paláca sú vystavené v bezplatnom Národnom palácovom múzeu, ktoré sa nachádza

¹⁴³ (IZ) Maangchi. *Seaweed rice rolls*

¹⁴⁴ 닭강정

¹⁴⁵ Pri návšteve tohto typu podnikov som si všimla, že mäso je porciované dokopy aj s kosťami, preto je pri konzumácii veľmi ťažké dopredu odhadnúť kde je kosť. Kvôli tomu je vhodnejšie si vždy priplatiť za vykostenú porciu kuraťa a vyhnúť sa nepríjemným prekvapeniam.

¹⁴⁶ (IZ) worldpopulationreview. *Seoul Population 2020*

¹⁴⁷ Ibid.

¹⁴⁸ Ibid.

¹⁴⁹ 경복궁

¹⁵⁰ (IZ) Visitkorea. *TOP 10 Most Popular Korean Attractions of 2018*

v areáli.¹⁵¹ Pred hlavnou z štyroch brán Kwanghwamun¹⁵² sa niekoľkokrát za deň odohráva výmena stráží,¹⁵³ ktorá je podobne populárna ako výmena stráží v Buckinghamskom paláci.

Kurz varenia

Na tomto kurze sa účastníci pod dohľadom skúseného šéfkuchára naučia pripraviť pulgogi¹⁵⁴ a sukdžunamul¹⁵⁵. Pulgogi je populárny mäsový pokrm, ktorého základ tvorí marinované hovädzie mäso opražené na panvici.¹⁵⁶ Sukdžunamul, tradičná príloha k jedlu, ktorej základom sú výhonky fazule mungo.¹⁵⁷ Kurz prebehne v plne vybavenej miestnosti na varenie, odporúčame účastníkom prísť v dlhších nohaviciach alebo sukni. Po skončení hodiny si účastníci užijú spoločný obed, ktorý vytvorili vlastnými rukami.

Bukčchon Hanok Village¹⁵⁸

Malebná časť, ktorá sa nachádza medzi palácami Kjöngbokgung, Čchangdokgung¹⁵⁹ a svätyňou Čongmjo¹⁶⁰, obsahuje približne 900 tradičných domov označovaných hanok¹⁶¹, čo z nej robí vyhľadávanú turistickú atrakciu.¹⁶² V oblasti sa nachádza návštevnícke centrum a veľa reštaurácií a čajoven umožňujúcich nahliadnuť do tradičnej kórejskej kultúry a života.¹⁶³ Úzke malebné uličky nabádajú k fotkám v tradičných krojoch hanbok¹⁶⁴, ktoré sa dajú v tejto lokalite na viacerých miestach prenajať.

Pingsu

Kórejská zmrzlina, ktorej história siaha až do obdobia Čosön. Tradičná verzia je tvorená z kôpky nastrúhaného ľadu,¹⁶⁵ na ktorom sú sladké červené fazule, ryžové koláčiky, a drvené

¹⁵¹ (IZ) Visitkorea. *National Palace Museum of Korea*

¹⁵² 광화문

¹⁵³ (IZ) Visitkorea. *TOP 10 Most Popular Korean Attractions of 2018*

¹⁵⁴ 불고기

¹⁵⁵ 숙주나물

¹⁵⁶ KOREAN FOOD FOUNDATION, 2006, s.210

¹⁵⁷ (IZ) Maangchi. *Mung bean sprout side dish*

¹⁵⁸ 북촌한옥마을

¹⁵⁹ 창덕궁

¹⁶⁰ 종묘

¹⁶¹ 한옥

¹⁶² (IS) VisitKorea. *Bukchon Hanok Village*

¹⁶³ Ibid.

¹⁶⁴ 한복

¹⁶⁵ Strúhaný ľad veľkosťou pripomína strúhaný kokos

orechy.¹⁶⁶ Dnes ju môžeme vidieť bohato obloženú rôznym ovocím, čokoládou a poliatu kondenzovaným sladkým mliekom. Porcia je dostatočne veľká pre 2 osoby a v jedálnom lístku ju nájdeme počas celého roka.

Samgjöpsal¹⁶⁷

Kórejské barbeque reštaurácie sú populárnym miestom, kde Kórejci trávajú čas s priateľmi, kolegami, alebo rodinou. V tieto podnikoch si zákazník môže vybrať druh mäsa, najpopulárnejší typ na grilovanie je bravčový pupok Samgjöpsal. Pre svoju popularitu je dnes bravčový pupok najdrahšia časť z celého prasaťa.¹⁶⁸ Nárast konzumácie vo väčšom množstve začal v šesťdesiatych rokoch minulého storočia, keď cena alholickeho nápoja soджу¹⁶⁹ išla nadol a ľudia ho začali kombinovať, vtedy na trhu lacným, bravčovým pupkom.¹⁷⁰

Zákazníkom zvolený typ mäsa mu je donesený v surovom nakrájanom stave, ktorý si následne griluje na svojom stole, kde je v strede priamo zabudovaný gril. Súčasťou servisu je bohatá ponuka príloh, ktorá vždy závisí od konkrétneho podniku, ale medzi nimi môžeme vždy nájsť kimčchi, šalátové listy, perilu, cesnak, kočchudzang.¹⁷¹ Súčasťou servisu môže a nemusí byť porcia kimčchiččigjä¹⁷², ktorá s varí v strede grilovacieho stolu. Grilované meso sa je tradične tak že kusok sa vloží do listu šalatu, z ďalšími prílohami, alebo ryžou, zakrúti sa a vloží do úst. V prípade, že zákazník zje šalát alebo inú prílohu, obsluha mu ju zadarmo doplní na požiadanie. Oblubeným jedlom, ktoré je možné si dokúpiť k mäsu, je kjeranččim.¹⁷³

Kjeranččim¹⁷⁴

Jednoduché jedlo z vyšľahaných vajíčok, varené v hlinenej miske. Jedlo nie je vegetariánskym pokrmom, vajička môžu byť dochutené rybou omáčkou, nakladanými krevetami a podobnými ingredienciami.¹⁷⁵

¹⁶⁶ (IZ) Visitkorea. *Korea's Refreshing Summer Delight - Bingsu!*

¹⁶⁷ 삼겹살

¹⁶⁸ (IZ) Tasteatlas. *Samgyeopsal*

¹⁶⁹ 소주

¹⁷⁰ (IZ) Tasteatla., *Samgyeopsal*

¹⁷¹ (IZ) Seoulvibephangan, *How to Eat Korean BBQ for Beginners*

¹⁷² 김치찌개

¹⁷³ (IZ) Kirbiecravings. *Korean steamed eggs*

¹⁷⁴ 계란찜

¹⁷⁵ (IZ) Kirbiecravings. *Korean steamed eggs*

6.2.2 3. deň

Jongmyo

Svätyňa z čias dynastie Čosön postavená v lese, slúžila kráľom ako ich súkromný chrám a odohrával sa v ňom každoročný rituál za zosnulých. Ten sa dochoval v nezmenenej forme do dnešného dňa, je označovaný ako najstarší kompletne dochovaný rituál na zemi a je zaradený do Svetového kultúrneho dedičstva UNESCO.¹⁷⁶ V svätyni nájdeme aj pamätne dosky symbolizujúce miesto posledného oddychu významných kórejských kráľov a kráľovien.¹⁷⁷ Účastníci si budú môcť prezrieť tento komplex s odborným výkladom, anglicky hovoriacim sprievodcom.

Kwangčangsičang¹⁷⁸

Najstarší trh v Soule založený v roku 1905, dnes ho tvorí skoro 5000 obchodov.¹⁷⁹ Prízemné podlažie je tvorené stánkami s jedlom a malými reštauráciami, na druhom poschodí sa nachádzajú obchody s látkami a bytovým textilom,¹⁸⁰ Zákazníci tu nájdú príjemné spojenie tradičnej kórejskej gastronómie s novými trendami. Vysoký počet stánkov a súťaživosť majiteľov udržuje prijateľné ceny pre zákazníkov. Okrem jedla sa na prízemí nachádza aj pár obchodov zameraných skôr na turistov s kuchynskými potrebami a tradičnými suvenírmi. Ozajstných gastromilovníkov potešia obchody špecializujúce sa na čili a sušené riasy v rôznych formách. Porcie jedla nie sú veľké ani predražené, čo dáva návštevníkom jedinečnú možnosť ochutnať väčšie množstvo pokrmov. Tí najodvážnejší môžu ochutnať dve miestne špeciality sannakdži¹⁸¹ a jukhwe¹⁸².

- **Sannakdži** Pokrm je vytvorený z čerstvo nakrájanej malej chobotnice dochutenej sezamovým olejom. Jedlo je tak čerstvé, že sa ešte doslova hýbe zákazníčkovi na tanieri.¹⁸³
- **Jukhwe** Kórejská verzia tataráku, jedlo pozostáva zo surového na tenko nakrájaného hovädzieho mäsa marinovaného v zmesi sójovej omáčky, sezamového oleja, cukru a cesnaku.¹⁸⁴ Servíruje sa s nerozmiešaným surovým

¹⁷⁶ (IZ) VisitKorea. *Jongmyo Shrine [UNESCO World Heritage]*

¹⁷⁷ RICHMOND, 2014, s. 45

¹⁷⁸ 광장시장

¹⁷⁹ (IZ) Theseoulguide. *Gwangjang Market*

¹⁸⁰ Ibid.

¹⁸¹ 산낙지

¹⁸² 육회

¹⁸³ (IZ) Eatinkorea. *Sannakji*

¹⁸⁴ KOREAN FOOD FOUNDATION, 2016, s. 301

žltkom a kórejskou hruškou nakrájanou na plátky.¹⁸⁵ Súčasťou jedla môžu byť ďalšie prílohy ako kimčchi a omáčky na namáčanie mäsa.

- **Kwabägi**¹⁸⁶ Populárna pouličná sladkosť ktorá je vyrábaná z droždového cesta. Následne sa vytvarujú valčeky, ktoré sa stočia, vysmažia v horúcom oleji a obalia v škoricovom cukre.¹⁸⁷
- **Pchadžön**¹⁸⁸ Kórejská smaženú placka, existuje mnoho variant, ktoré je možné ochutnať práve na tomto trhu.¹⁸⁹
- **Pindettök**¹⁹⁰ Smažená placka, cesto sa vyrába z drvených fazulí Mungo, čo jej dodáva charakteristickú žltú farbu.

Hŭngindžimun¹⁹¹

Východná mestská brána stará viac ako 700 rokov je najväčšia z štyroch hlavných historických vstupných brán do Soulu.¹⁹² V priebehu rokov bola niekoľkokrát prestavaná, dnes je charakteristická malým oblúkovitým múrom postaveným pred bránou pre dodatočnú ochranu vstupu do mesta.¹⁹³

Twedžikukbap

Pusanská špecialita, jedlo vzniklo v období Kórejskej vojny, keď sa spolu s americkou armádou dostalo do prístavného mesta aj bravčovina a domáci ju začlenili do svojej kuchyne.¹⁹⁴ Ide o pomaly variaci sa vývar bravčových kostí a mäsa po dlhú dobu, ten je doplnený ryžou, štipľavou čili omáčkou a solenými nakladanými krevetami.¹⁹⁵ Jedlo sa podáva zo sezónnymi prílohami.

¹⁸⁵ (IZ) Tasteatlas. *Yukhoe*

¹⁸⁶ 과배기

¹⁸⁷ Môžeme ich nájsť aj v kórejských pekárňach, ale najlepšie sú teplé a čerstvé z pouličného stánku.

¹⁸⁸ 파전

¹⁸⁹ Odporúčam na tomto trhu ochutnať hámulpadžon (해물파전), v placke je jarná cibuľka a morské plody, podáva sa spolu z Kimčchi a omáčkou zo sójovým základom.

¹⁹⁰ 빈대떡

¹⁹¹ 흥인지문

¹⁹² (IZ) VisitKorea. *Beginners' Guide to: Dongdaemun*

¹⁹³ Ibid.

¹⁹⁴ BUSAN TOURISM ORGANIZATION, s. 22

¹⁹⁵ Ibid.

PUSAN

Pusan je prístavné mesto, v ktorom žije približne 3,5 milióna obyvateľov, čo z neho robí druhé najväčšie mesto v Južnej Kórei.¹⁹⁶ Mesto je známe pre svoju unikátnu polohu, ktorá zahŕňa piesočnaté pláže vhodné na plávanie, horúce pramene a hory.¹⁹⁷ V posledných rokoch sa do medzinárodného povedomia mesto zapísalo aj vďaka úspešnému medzinárodnému filmovému festivalu, ktorý sa každý rok koná v prvej polovici októbra.¹⁹⁸

6.2.3 4. deň

Kamdžonmunhwamaül¹⁹⁹

Časť Pusanu prezývaná aj ako “pusanské Makču pikču“, skladá sa z farebných domčekov nalepených jeden na druhom v kopcovitom teréne.²⁰⁰ Bohato zdobené ulice maľbami a sochami od umelcov sú vyhľadávaným miestom domácich a zahraničných turistov. Pre svoju jedinečnú atmosféru je často vyhľadávanou lokáciou u filmových štábov. V štvrti sa nachádzajú kaviarne, reštaurácie a obchody s umením.²⁰¹ Prijemnú prechádzka bude spojená s ochutnávkou podľa vlastného výberu.

- **Bungöppang**²⁰² Sladká wafľa v tvare rybičky, tradične býva plnená sladkou fazuľou.
- **Raindrop cake** Dezert pochádza z Japonska, svojim tvarom nápadne pripomína kvapku vody, ktorá je vytvorená z agaru, poliata sladkým sirupom a posypaná praženou sójovou múkou.²⁰³
- **Ssashottög**²⁰⁴ Populárna miestna špecialita, plnený smažený koláčik pripomínajúci šišky. Táto pusanská verzia je plnená medom, cukrom, orieškami a slnečnicovými semiačkami.²⁰⁵

¹⁹⁶ (IZ) Busan. *Introduction*

¹⁹⁷ Ibid.

¹⁹⁸ (IZ) Biff. *24th(2019)*

¹⁹⁹ 감천문화마을

²⁰⁰ (IZ) VisitKorea. *Busan Gamcheon Culture Village*

²⁰¹ Ibid.

²⁰² 붕어빵

²⁰³ (IZ) Vogue. *Everything You Need To Know About Raindrop Cakes*

²⁰⁴ 씨앗호떡

²⁰⁵ (IZ) Theculturetrip. *Things to Do in Busan's Gamcheon Culture Village*

Čakaldžisičang²⁰⁶

Najväčší trh v Južnej Kórei s rybami, prebieha tu predaj živých rýb a morských plodov, ale aj usušených.²⁰⁷ Prvé poschodie je plné predajcov rýb, zákazník si môže kúpiť ryby a odnieť domov, alebo za malý poplatok mu ich uvaria priamo na mieste.²⁰⁸ Druhé poschodie je reštaurácia, kde má každý predajca vyhradenú svoju časť stolov, zákazník si sadne do časti vyhradenej pre jeho predajcu a ryby po spracovaní mu tam budú priamo servírované.²⁰⁹ Účastníci zájazdu si doslova môžu vybrať svoj obed na prvom poschodí, pri veľkej nerozhodnosti je tu možnosť vybrať si jedlo z jedálneho lístku jednej z reštaurácií na druhom poschodí.

- **Hwe**²¹⁰ Milovníci sashimi môžu vyskúšať kórejskú verziu, niektorí miestni predajcovia sa špecializujú na sashimi zo snežného kraba a homára.²¹¹
- **Twencangččige**²¹² Polievka podávaná väčšinou ako druhy chod po rybe, ide o vývar do ktorého sa pridáva zelenina a odrezky z ryby.²¹³ Varí sa priamo na stole pred zákazníkom.

Hädongjonggungsa²¹⁴

Budhistický kláštor, ktorého história siaha až do roku 1376. Kým väčšina kláštorov leží hlboko v horách, Hädongjonggungsa je unikátny svojou polohou na pobreží.²¹⁵ Počas japonskej okupácie bol kláštor zničený požiarom, neskôr bol prestavaný v tridsiatych rokoch.²¹⁶

Kukdžesičang²¹⁷

Trh má za sebou viac ako 60 rokov existencie, počas ktorých sa stal obľúbeným u domácich ale aj turistov.²¹⁸ Pouličné stánky ponúkajú rôzne tradičné jedla ako je napríklad Patjuk, pajeon a iné, miestna špecialita trhu je Chungmu Gimbap.²¹⁹

²⁰⁶ 자갈치시장

²⁰⁷ (IZ) VisitKorea. *Jagalchi Market*

²⁰⁸ DESIGN CENTRE BUSAN, 2017, s. 84-85

²⁰⁹ Ibid.

²¹⁰ 회

²¹¹ DESIGN CENTRE BUSAN, 2017, s. 60

²¹² 되장찌개

²¹³ (IZ) Misstamchiak. *A Seafood Lovers' Dream Come True at this Popular Seafood Market in Busan*

²¹⁴ 해동용궁사

²¹⁵ (IZ) Visitkorea. *Haedong Yonggungsa Temple*

²¹⁶ (IZ) yongkungsa. *The historical of Haedong Yonggung temple*

²¹⁷ 국제시장

- **Čchungmukimbap**²²⁰ Pôvodne toto jedlo pochádza z mestečka Tchongjŏng²²¹, ktoré sa predtým volalo Čchungmu²²². Traduje sa, že toto jedlo pripravovali manželky ako olovrant pre manželov, ktorí sa živili rybolovom.²²³ Jedlo pozostáva z ryže, obalenej v riase do tvaru valčeka. Prílohu tvorí “šalát“ pozostávajúci z nakrájanej bielej reďkovky a uvareného kalamára, dochuteného čili, cesnakom, ryžovým octom a ďalšími ingredienciami.
- **Pchatchdžung**²²⁴ Horúca sladká kaša z červených fazulí a ryžových koláčikov.²²⁵

6.2.4 5. deň

SEA LIFE Busan Akvárium²²⁶

Pusanské akvárium sa radí medzi jedno z najmodernejších v akvárií v Južnej Kórei. Na rozlohe 36 000 m² môžu návštevníci vidieť viac ako 250 druhov rýb, plazov, obojživelníková rias.²²⁷ Medzi najvyhľadávanejšia atrakcie patrí prechádzka v tunelom, ktorý je vybudovaný na dne veľkého morské akvária.²²⁸

Milmjŏn²²⁹

Pusanská verzia studenej polievky, vývar je pripravovaný z bravčových kostí, bylín a zeleniny.²³⁰ Podáva sa s dlhými bielymi rezancami, ktoré sa zemiakového škrobu a múky.²³¹ Traduje sa, že polievku priniesli utečenci počas kórejskej vojny.

²¹⁸ (IZ) VisitKorea. *Gukje Market Food Street*

²¹⁹ (IZ) Chasing a Plate - Thomas & Sheena. *MASSIVE Korean Street Food Tour in BUSAN, SOUTH KOREA- Gukje Market STREET FOOD*

²²⁰ 충무김밥

²²¹ 통영시

²²² 충무

²²³ (IZ) KnowingKorea. *AROUND KOREA*

²²⁴ 팔중

²²⁵ (IZ) Chasing a Plate - Thomas & Sheena. *MASSIVE Korean Street Food Tour in BUSAN, SOUTH KOREA- Gukje Market STREET FOOD*

²²⁶ SEA LIFE 부산아쿠아리움

²²⁷ (IZ) VisitKorea. *SEA LIFE Busan Aquarium*

²²⁸ Ibid.

²²⁹ 밀면

²³⁰ BUSAN TOURISM ORGANIZATION , s. 23

²³¹ Ibid.

Ömuk²³²

Rybí koláčik je populárna kórejská pochúťka, ktorú môžeme ochutnať po celej Južnej Kórei. Pusan je povestný vysokou kvalitou, variabilitou a skvelou chuťou tejto delikatesy.²³³ Účastníci zázjazu budú môcť ochutnať túto miestnu špecialitu v podniku z viac ako šesťdesiat ročnou tradíciou.²³⁴

Návšteva chrámu Kolgulsu²³⁵ spojená s prespaním

Po štyroch programovo náročných dňoch si účastníci budú môcť oddýchnuť a nahliadnuť do života budhistickom kláštore. Prespanie v budhistickom kláštore je vyhľadávaný kultúrny zážitok nielen medzi cudzincami, ale aj samotnými Kórejcami. V období troch kráľovstiev (57 pr. n. l. - 668 n. l.) bol hlavný náboženský smer na kórejskom polostrove budhizmus.²³⁶ V tej dobe sa Budhove učenie prenieslo do všetkých rovín bežného života, teda aj do spôsobu prípravy jedla. Budhisti odmietajú konzumáciu mäsa. Jedlo v kórejských kláštoroch neobsahuje mäso ani živočíšne produkty, a taktiež ani jarnú cibuľku, cesnak, pažitku, divoký pór, asafetidu a iné cibuľoviny z rodu *allium*, kvôli ich výraznej chuti.²³⁷

Po ubytovaní a prehliadke komplexu s mníchom, na účastníkov čakajú zaujímavé aktivity, ako meditácia, ukážka bojového umenia sunmudo a iné.²³⁸ Pri spoločnej večeri z mníchmi ochutnajú budhistickú kuchyňu. Zaujímavosť si môžu vyskúšať pod dohľadom inštruktora bojové umenie sunmudo.²³⁹ Ďalším nezabudnuteľným zážitkom bude prespanie v tradičnej kórejskej posteli, ktorá je priamo na zemi. Ráno sa účastníci môžu tešiť na ranné modlitby, mediáciu, raňajky, a rozhovor pri čaji s mníchom.²⁴⁰

Kjōngdžu²⁴¹

Mesto je prezývané aj múzeum bez stien, kvôli vysokému počtu hrobiek, palácov a chrámov.²⁴² V období kráľovstva Silla²⁴³ a neskôr kráľovstva zjednotenej Silla (57 pr. n. l. –

²³² 어묵

²³³ (IZ) 10mag. *A Taste of Korea: Odeng*

²³⁴ (IZ) 10mag. *A Taste of Korea: Odeng*

²³⁵ 골굴사

²³⁶ KIM, 2015 s.4

²³⁷ CULTURAL CORPS OF KOREAN BUDDHISM, 2018, s. 42

²³⁸ (IZ) Templestay. *[Golgulsa] Moving Seon - Sunmudo! (Two Days one Night)*

²³⁹ Ibid.

²⁴⁰ Ibid.

²⁴¹ 경주

²⁴² RICHMOND, 2014, s. 154

²⁴³ 실라

935 n. l.) bolo Kjöngdžu hlavným mestom.²⁴⁴ Vďaka svojej historickej a architektonickej jedinečnosti bolo Kjöngdžu v roku 2000 zapísane do svetového dedičstva UNESCO.

Komplex Hrobiek

Miesto odpočinku kráľov a rodinných príslušníkov z obdobia Silla, hrobky nazývané tumuly vyzerajú ako malé zelené kopčeky.²⁴⁵ Jedna hrobka je prístupná verejnosti Čchönmačchong²⁴⁶, pochádza z piateho storočia a obsahuje kópie pohrebných artefaktov, ako sú šperky, zbrane a keramika.²⁴⁷

Čömsöngdä²⁴⁸

Najstaršia astronomická veža na ázijskom kontinente, postavená v 7. st. n. l. slúžila na pozorovanie hviezd a predpovedi počasia.²⁴⁹ Veža je postavená z 362 kameňov, ktoré mali symbolizovať 362 dní v jednom lunárnom roku.²⁵⁰

Kjöngdžu tonggungwa wöldži²⁵¹

Palác a jazero z obdobia kráľovstva Silla, slúžil korunnému princovi, alebo ako miesto na bankety a rokovania s dôležitými hosťami.²⁵² Dnes je okolie jazera obľúbenou kulisou na pred svadobné fotky.²⁵³

Kondalbi pipimbap²⁵⁴

Pipimbap je jedno s najznámejších kórejských jedál, mohli by sme ho prirovnať k rizotu. V miske je na ryži do kruhu, prstencovito usporiadaná zelenina, výhonky a hríby, v strede sa nachádza volské oko. K pipimbapu je servírovaná palivá pasta. Táto miestna špecialita je

²⁴⁴ RICHMOND, 2014, s. 155

²⁴⁵ RICHMOND, 2014, s. 156

²⁴⁶ 천마총

²⁴⁷ Ibid.

²⁴⁸ 점성대

²⁴⁹ (IZ) VisitKorea. *Cheomseongdae Observatory*

²⁵⁰ Ibid.

²⁵¹ 경주동궁과 월지

²⁵² (IZ) VisitKorea. *Gyeongju Donggung Palace and Wolji Pond*

²⁵³ RICHMOND, 2014, s. 157

²⁵⁴ 곤달비 비빔밥

unikátna tým, že obsahuje kondalbi, čo je divoko rastúca rastlina a k jedlu sa servíruje fermentovaná sójová pasta.²⁵⁵

Talggalbi²⁵⁶

Populárne jedlo pôvodom z Chuncheon,²⁵⁷ ktoré cudzinec plne ocení až pri ochutnávke priamo v Kórei. Jedlo sa pripravuje priamo na zákazníkovo stole, v špeciálnej liatinovej panvici pod ktorou horí plameň. Na začiatku obsluha donesie zmes ktorá pozostáva z kuracieho mäsa, zeleniny, kapusty, sladkých zemiakov, ryžových koláčikov a pálivej pasty.²⁵⁸ Talggalbi je možné vyjadť len tak z panvice paličkami alebo sa malá porcia vloží do šalátového listu, ktorý sa následne stočí a vloží do úst.²⁵⁹

6.2.5 7. deň

Ttökbakamunhwa²⁶⁰

Malé múzeum blízko svätyne Jogmyo, popisuje históriu ryžových koláčikov a ich tradičnú výrobu.²⁶¹ Okrem toho zachytáva rituálny význam ryžových koláčikov v minulosti pri rôznych udalostiach v živote Kórejcov, ktorý sa sčasti zachoval aj dnes.²⁶² V prízemí múzea je kaviareň, zo širokou ponukou tradičných kórejských dezertov a čajov, ako sú už zmienené ryžové koláčky alebo kórejská zmrzlina patbingu²⁶³ zo sladkou červenou fazuľou.

Workshop Ttök

Účastníci otestujú svoje modelovacie schopnosti a naučia sa vyrábať dva druhy sladkých ryžových koláčikov pod dohľadom skúseného anglicky hovoriaceho lektora. Vyrobené koláčky si účastníci budú môcť zobrať so sebou.²⁶⁴

²⁵⁵(IZ) Arirang Food&Travel. *[Tour vs Tour 3] Gyeongju traditional food restaurant / Gyeongju hanok Pizza restaurant*

²⁵⁶ 닭갈비

²⁵⁷ (IZ) Edition.cnn. *The story behind dak-galbi, South Korea's most fascinating dish*

²⁵⁸ Ibid.

²⁵⁹ Ibid.

²⁶⁰ 떡박물관

²⁶¹ (IZ) VisitKorea. *Tteok Museum*

²⁶² Ibid.

²⁶³ 팥빙수

²⁶⁴ (IZ) Tkmuseum. *Wekukin čchehom*

Mulnämjŏn²⁶⁵

Ľadová polievka servírovaná s bohatou porciou dlhých rezancov stočených v strede misky do kopčeka, nad ktorým sa zväčša nachádza nakrájaná surová zelenina a vajce.²⁶⁶

Namsan Soul Tower

Na vrchole hory Namsan²⁶⁷ sa nachádza 236 metrov vysoká veža z roku 1969, jedna z dominant mesta.²⁶⁸ Povodne postavená ako rádiový vysielateľ, bola zmodernizovaná a dnes slúži turistom a miestnym okrem pôvodného účelu aj ako rozhľadňa s výhľadom na celé mesto.²⁶⁹ V najvyššom poschodí sa nachádza luxusná francúzska reštaurácia.²⁷⁰

Ččimdžilbang²⁷¹

Návšteva kórejských kúpeľov je unikátne kultúrny a relaxačný zážitok, populárny naprieč generáciami. Kúpele sú tvorené komplexom bazénov s horúcou vodou a saun. Pred vstupom do komplexu každý zákazník dostane uterák, saunový úbor (tričko a nohavice), a kľuč od skrinky.²⁷² Šatne a bazénová časť komplexu sú striktné rozdelené na mužské a ženské. Do bazénovej časti sa vstupuje nahý s uterákom a kozmetickou taštičkou, po dôkladnej sprche je možné vstúpiť do bazéna. Teplota v saune môže dosahovať až 90 stupňov, klienti sú oblečení v saunovom úbore.²⁷³ V kúpeľoch sa väčšinou nachádza veľkú spoločnú miestnosť, kde je možné konzumovať jedlo a oddychovať.²⁷⁴ Dnes v kúpeľoch môžeme nájsť aj zdanlivo nesúvisiace spôsoby relaxu ako karaoke, miestnosť s počítačovými hrami či nechťové štúdio.²⁷⁵ Obľúbenou špecialitou v kúpeľoch sú chladené sikhje²⁷⁶ a mäkbaksökgjāran²⁷⁷.

- **Sikhje** Sladký nápoj, ktorý sa vyrába z nelepivej ryže, sladového prášku, cukru a píniových orieškov.²⁷⁸

²⁶⁵ 물냉면

²⁶⁶ (IZ) Mykoreankitchen. *MUL NAENGYEON (KOREAN COLD NOODLE SOUP)*

²⁶⁷ 남산

²⁶⁸ (IZ) Visitkorea. *Namsan Seoul Tower*

²⁶⁹ Ibid.

²⁷⁰ (IZ) Ngrill. *Concept*

²⁷¹ 찜질방

²⁷² (IZ) Visitkorea. *Jjimjilbang*

²⁷³ (IZ) Lonelyplanet. *How to visit a Korean bathhouse for the first time*

²⁷⁴ Ibid.

²⁷⁵ (IZ) Visitkorea. *Jjimjilbang*

²⁷⁶ 식혜

²⁷⁷ 맥박석계란

²⁷⁸ INSTITUT TRADIČNÍHO KOREJSKÉHO JÍDLA, 2009, s.246

Mäkbaksökgjäran Vajíčka v škrupine pečené na jadeitovom kameni, chuťovo sa podobajú pečeným gaštanom alebo orieškom.²⁷⁹ Pečenie trvá až 3 hodiny.²⁸⁰

6.2.6 8. deň

Korean folk village

Návštevníci môžu nahliadnuť do života kórejskej dedinky v období Čosön. V komplexe sa nachádzajú pôvodne domy, ktoré boli na toto miesto premiestené z rôznych častí Južnej Kórei.²⁸¹ Dedina nie je obyčajný skanzen, počas dňa tu prebiehajú vystúpenia s dobovo oblečenými umelcami, ktorý predvádzajú rôzne výjavy z obyčajného života (tradičná svadba), ľudovú zábavu (povrazolezec), či akrobatickú jazdu na koni.²⁸² V dedinke sa nachádzajú aj tradičné reštaurácie a čajovne.²⁸³ Program sa mení podľa ročného obdobia a kórejských sviatkov. Odporúčané jedla Söllongtchang a Mandu.

- **Söllongtchang**²⁸⁴ Mliečne biela hovädzia polievka, ktorej pôvod je opradený viacerými legendami. Jedna z nich tvrdí, že jedlo vzniklo v období kráľovstva Čosön počas obradov za dobrú úrodu, ktorých sa zúčastnil aj kráľ. Hovädzia polievka podávaná pri týchto rituáloch mala podobný názov, a preto sa predpokladá, že dnešný názov bol od tohto odvodený.²⁸⁵ Polievka bola poznamenaná aj nedostatkom ryže v povojnovom období, vláda vtedy nútila podniky pridávať do pôvodne ryžových rezancov pšeničnú múku, aby znížila dopyt.²⁸⁶ Polievka je pomaly vareným vývarom s hovädzích kostí, čriev, nožičiek a chrupaviek. Porcia obsahuje rezance, hovädzie mäso zaliate vývarom a bohato obsypané jarnou cibuľkou. Servíruje sa spolu s kimčchim z bielej red'kovky.²⁸⁷
- **Mandu**²⁸⁸ Pokrm vo forme pirôžkov môžeme nájsť vo viacerých národných kuchyniach, italské ravioly, ruské pelmene, slovenské pirohy, tie kórejské sa volajú mandu. Existuje mnoho variant, tie najobyčajnejšie sú pripravované na

²⁷⁹ (IZ) Mykoreankitchen. *EGGS BAKED ON ELVAN STONE*

²⁸⁰ Ibid.

²⁸¹ (IZ) Korean folk village. *About*

²⁸² (IZ) Visitkorea. *Korean Folk Village*

²⁸³ Reštaurácie majú aj tradičné nízke stolíky čo je obľúbená obedová atrakcia pre všetkých návštevníkov.

²⁸⁴ 설렁탕

²⁸⁵ (IZ) Kocis. *Soup-er Dish*

²⁸⁶ Ibid.

²⁸⁷ Ibid.

²⁸⁸ 만두

pare alebo osmažené, plnené mletým mäsom, mäkkým tofu, nasekanou zeleninou a čínskou pažitkou.²⁸⁹

Ttökboki²⁹⁰

Ryžové koláčiky v tvare valčekov, restované zo zeleninou v omáčke ktorej základ tvorí palivá čili pasta.²⁹¹ Ikonické jedlo ktoré, nájdeme na každom kórejskom trhu z jedlom. Za toto jedlo vďačíme pani Ma Borim, ktorá omylom zmiešala ryžové koláčiky z fazuľovou omáčkou, neskôr pridala pálivú čili pastu a táto kombinácia dala základ celému jedlu.²⁹² V roku 1953 otvorila svoju reštauráciu, ktorá funguje do dnes pod vedením jej synov.²⁹³

Makkolli²⁹⁴

Nefiltrované ryžové víno je najstarší druh alkoholu na kórejskom polostrove, v minulosti obľúbený u chudobnejších vrstiev obyvateľstva.²⁹⁵ V súčasnosti makkolli zažíva renesanciu, pre svoj nízky obsah alkoholu a jemnú jogurtovú chuť je populárne u mladšej generácie, hlavne u žien.²⁹⁶ Dnes môžeme na trhu nájsť širokú ponuku rôznych príchutí od veľkých značiek, ale aj malých rodinných firiem.

6.2.7 9. deň

Keďže sa jedná o posledný deň pred odletom a zájazd je orientovaný na gastronómiu, zvolila som hlavne lokácie, kde je možné nakúpiť produkty súvisiace s varením, ktoré sa v Českej republike bežne nedajú kúpiť. Na tento deň som zámerne zaradila kurz výroby kimčchi, pretože si ho účastníci budú môcť zobrať zo sebou domov.

Múzeum Kimčhikan²⁹⁷

Múzeum je venované histórii a výrobe Kimčchi. CNN ho zaradila v roku 2015 medzi 11 celosvetovo najlepších múzeí venujúcich sa jedlu. Návštevníci majú možnosť nahliadnuť

²⁸⁹ KOREAN FOOD FOUNDATION, 2016, s.104

²⁹⁰ 떡볶이

²⁹¹ KOREAN FOOD FOUNDATION, 2016, s. 96

²⁹² (IZ) Koreanherald. *[Seoul Food Alley] Town dedicated to Korea's all-time favorite snack*

²⁹³ Ibid.

²⁹⁴ 막걸리

²⁹⁵ (IZ) Koreanherald. *Makgeolli makes a comeback*

²⁹⁶ (IZ) Vice. *Makgeolli Is the Drink of Choice for Farmers, Korean Rappers, and Old People*

²⁹⁷ 뮤지엄 김치간

interaktívnu formou do histórie a procesu výroby kimčchi. Súčasťou prehliadky je ochutnávka rôznych druhov kimčchi.²⁹⁸

Po prehliadke múzea prebehne workshop, kde si každý účastník pod vedením skúseného lektora vyskúša náročnosť procesu výroby kimčchi. Po lekcií budú mať účastníci okrem jedinečnej skúsenosti aj originálny suvenír vlastnými rukami vyrobené kimčchi. Workshop potrvá približne hodinu.

Čungbusičang²⁹⁹

Trh primárne zameraný na predaj sušených rýb, morských plodov a rias. Nachádzajú sa tu stánky so sušeným ovocím a ženšenom, predajcovia rezancov zo sladkých zemiakov.

Pangsansičang³⁰⁰

Malý trh v blízkosti Čungbu trhu, špecializuje sa kuchynské potreby.³⁰¹ Ideálne miesto, kde cudzinec môže zohnať netradičné kuchynské náčinie.

Kníhkupectvo

Jedno z najväčších kníhkupectiev v Soule. V kníhkupectve sa nachádza široká ponuka kníh venovaná kórejskej kultúre, histórii a gastronómii.

Mjōngdong³⁰²

Oblúbená nákupná štvrť u turistov, väčšina kórejských kozmetických značiek tu má pobočku. Na uliciach je množstvo stánkom s jedlom otvorených až do večera.

- **Pungōppang zmrzlina³⁰³** Populárna zmrzlina, ktorou sú v teplých mesiacoch zaplavené ulice. Kornútik má tvar rybičky z otvorenými ústami do ktorého zákazníkovi natočia zmrzlinu podľa vlastného výberu.
- **Zmrzlina v tvare ruže** Zmrzlina v tvare ruže, ktorá zaplavila sociálnu sieť Instagram. Zákazník si môže vybrať zo 4 základných príchuti: jahodovej,

²⁹⁸ (IZ) VisitKorea. *Museum Kimchikan*

²⁹⁹ 중부시장

³⁰⁰ 방산시장

³⁰¹ (IZ) Theseoulguide. *Bangsan Baking Market*

³⁰² 명동

³⁰³ 아이스크림 붕어빵

zeleného čaju, čokoládovej a jogurtovej.³⁰⁴ Zmrzlina je do kornútiku skladaná v jednotlivých lupienkoch, ktoré spolu vytvoria tvar ruže.

Kangnam

Populárna časť Soulu nachádzajúca sa južne od rieky Han, ktorú celosvetovo preslávil juhokórejský spevák PSY v jednom zo svojich hitov.³⁰⁵ Ide o jednu z najbohatších štvrtí v Južnej Kórei, nachádza sa tu nespočetne množstvo obchodov, reštaurácií, klubov a nákupných centier.³⁰⁶

6.2.8 10. deň

Týmto dňom končí tento produkt. Po spoločných raňajkách v hoteli budú turisti prepravení na letisko, odkiaľ poletia naspäť do Českej republiky.

6.2.9 Alternatívny program Soul

Múzeum optických klamov v Soule

Múzeum ponúka zábavnou formou syntézu dvojrozmerných obrazov a pokročilých technológií rozšírenej reality, čo vytvára iluzionické efekty a oživuje nehybné obrazy.³⁰⁷ Návštevníci si môžu v takto upravených miestnostiach stvoriť fotky, v ktorých sú súčasťou.

Samgjetang³⁰⁸

Jemne do biela zafarbená kuracia polievka, ktorá sa pripravuje so ženšenom a cicimkom d'atl'ovým.³⁰⁹ V minulosti sa tradične konzumovala v lete, aby doplnila stravníkom chýbajúcu energiu.³¹⁰

6.2.10 Alternatívny program Pusan

³⁰⁴ (IZ) Seoulistic. *9 Unique Ice-cream Places To Eat In Seoul*

³⁰⁵ (IZ) Theculturetrip. *The Top Things To Do And See In Gangnam, Seoul*

³⁰⁶ Ibid.

³⁰⁷ Na rozdiel od toho, čo si asi predstavi európsky turista, nejedná sa o optické ilúzie tvorené pomocou zrkadiel.

³⁰⁸ 삼계탕

³⁰⁹ (IZ) Maangchi. *Ginseng chicken soup*

³¹⁰ Ibid.

Oryukdo Skywalk³¹¹

Známa sklenená vyhládka na more vybudovaná v roku 2012, návštevníkom ponúka unikátny výhľad na more.³¹²

Fish cake museum³¹³

Malé múzeum, ktoré sa zaoberá históriou rybích koláčikov v Pusane a ich produkcie v najstaršej výrobni na túto lahôdku.³¹⁴ Múzeum ponúka aj kurz výroby tejto kórejskej špeciality.³¹⁵

6.2.11 Alternatívny program Kjöngdžu

Jaskynný chrám Sökguram³¹⁶

Jaskyňa vytesaná v polovici 8. storočia, obsahuje monumentálnu sochu sediaceho Budhu, ktorý hľadí na žlté more.³¹⁷ Jaskyňa obsahuje viac ako tri tucty menších sôch zobrazujúcich strážcov a iné božstvá.³¹⁸ Jaskyňa je zaradená do zoznamu svetového dedičstva UNESCO od roku 1995.³¹⁹

Sundubu³²⁰

Palivá polievka, ktorej hlavnou zložkou je kimčchi a mäkké tofu, servíruje sa na tradičných hlinených miskách.³²¹ Môže obsahovať hovädzie, bravčové, kuracie mäso, sušené ryby a morské plody.³²²

Jukbudžon jukgječang³²³

Hovädzia polievka, zložená z koldalbi, hovädzieho mäsa a čriev, papradia.

³¹¹ 오륙도 스카이워크

³¹² (IZ) VisitKorea. *Oryukdo Skywalk*

³¹³ 삼진어묵 부산역 광장점

³¹⁴ (IZ) Theculturetrip. *Inside Busan's Oldest Fish Cake Factory*

³¹⁵ Ibid.

³¹⁶ 석굴암

³¹⁷ RICHMOND, 2014, s. 159 - 159

³¹⁸ Ibid.

³¹⁹ (IZ) whc.unesco. *Seokguram Grotto and Bulguksa Temple*

³²⁰ 순부두

³²¹ (IZ) Koreanbapsang. *Kimchi Soondubu Jjigae (Soft Tofu Stew)*

³²² Ibid.

³²³ 육부춘 육계장

7 Kalkulácia nákladov

Táto časť mojej práce sa venuje predbežnej kalkulácii nákladov na zájazd, teda odhadu ceny pred zaradením môjho produktu do ponuky cestovných kancelárii. Kalkuláciu som vypracovala podľa Sbírkky príkladů Linderové a Scholze.³²⁴

7.1 Predbežná kalkulácia priamych nákladov

Linderová a Scholz k nim hovoria toto: „*Priame náklady predstavujú náklady na jedného účastníka zájazdu. Je možné je stanoviť presne na jednu osobu. V prípade, že sa daná osoba zájazdu z nejakého dôvodu nezúčastní, je možné ich reklamovať alebo neuhradiť.*“³²⁵

V tejto časti kalkulácie rátame s týmito nákladmi:

- Letenky (22 000 Kč)
- Ubytovanie (13 030 Kč)
- Vstupné (4 698 Kč)
- Doprava po Kórei (3 770 Kč)
- Strava (4 267 Kč)

Suma nákladov v tejto kategórii je **47 765 Kč**. Pri odhade cien som sa držala vo vyššom strednom cenovom pásme. Pri kalkulácii cien leteniek som počítala s cenou, ktorá bola aktuálna pred vypuknutím celosvetovej krízy spojenej s korona vírusom.³²⁶

Podrobná kalkulácia sa nachádza v Prílohe B tejto práce.

7.2 Predbežná kalkulácia nepriamych nákladov a finálna cena

Nepriame náklady sú podľa Linderovej a Scholza „*spoločné náklady, ktoré je nutné vynaložiť na zájazd bez ohľadu na skutočný počet účastníkov.*“³²⁷ V tomto produkte to sú náklady na služby sprievodcu delené medzi všetkých účastníkov zájazdu. V prípade zmluvy s leteckou spoločnosťou alebo poskytovateľom ubytovania v Kórei by sa položky Letenky a Ubytovanie počítali do tejto kategórie.

Nepriame náklady tvoria:

- Náklady na sprievodcu (1 350 Kč)

³²⁴LINDEROVÁ, SCHOLZ, 2014, s. 2

³²⁵Ibid.

³²⁶ V dobe písania tejto práce sú mnohé pravidelné lety zrušené a preto nie je objektívne uvádzať aktuálnu cenu.

³²⁷LINDEROVÁ, SCHOLZ, 2014, s.16

Celkové náklady tvoria:

- Suma priamych a nepriamych nákladov (49 115 Kč)
- Provízia cestovnej kancelárie 20% (10 090 Kč)
- DPH 21% (10 594 Kč)

Nepriame náklady po rozpočítané na každého účastníka pri optimálnom počte pätnástich turistov tvoria **1 350** Kč. Celkové náklady na tento zájazd po sčítaní priamych a nepriamych nákladov, provízie pre kanceláriu a dane z pridanej hodnoty sú **69 799** Kč. Toto je cena odporučená pre koncového zákazníka, ak by sa cestovná kancelária rozhodla tento produkt ponúkať.

Podrobná kalkulácia je súčasťou Prílohy C.

8 SWOT

Silné stránky

Komplexná prezentácia gastronómie: Silnou stránkou tohto produktu je intenzívne zameranie sa na gastronómiu viacerými spôsobmi, a to kurzmi varenia, návštevami múzeí zameraných na jedlo, ochutnávkou známych jedál a miestnych špecialít, a v neposlednom rade návšteva miest, kde si účastníci môžu nakúpiť špecifické kuchynské náčinie, literatúru, či suroviny na varenie.

Univerzálnosť gastronómie: Celkový súbor odprezentovaných pokrmov zahŕňa tradičné kórejské jedlá a zároveň aj populárne jedlá, ktoré vznikli v dvadsiatom storočí. Taktiež program nie je jednoliaty na druh jedla, účastníci majú možnosť ochutnať mäsové pokrmy, ryby a morské plody, polievky, zákusky a sladkosti.

Pohodlie: Program je naplánovaný, tak aby účastníci mali dostatok času na jednotlivé atrakcie a neboli v časovom strese.

Doprava: Južná Kórea patrí medzi krajiny s dobre vybudovanou sieťou hromadnej dopravy. Väčšie mestá majú vybudovanú bohatú sieť metra, mestskú a prímestskú autobusovú dopravu. Medzi jednotlivými mestami existuje pravidelné vlakové alebo autobusové spojenie.

Dĺžka programu: Program ma ideálnu dĺžku, aby účastníci ochutnali miestnu gastronómiu a pozreli si významné kultúrne pamiatky. V prípade vyššieho počtu dní by účastníci navštívili viac miest, čo by mohlo výrazne predražiť produkt a odradiť potencionálnych zákazníkov.

Slabé stránky

Dĺžka produktu: Oproti produktu od China Tours zameraného na kórejskú gastronómiu, sa môže zdať, že tento produkt je príliš dlhý, a teda aj predražený. Účastníci môžu byť koncom zájazdu unavení z neustáleho presúvania a ochutnávania jedla.

Špecifické potreby zákazníka: Pri účasti účastníka s potravinou alergiou, je nevyhnutné aby sprievodca, prediskutoval každý pokrm s obsluhou v reštauračnom zariadení, aby nedošlo k prípadnej otrave.

Preľudnenosť: Pri presune a návšteve populárnych lokácií môže nastať oneskorenie denného harmonogramu kvôli masám ďalších turistov (státie v rade pred vstupom, preplnená lokácia, preplnené metro) čo môže viesť k zhoršenej nálade u účastníkov.

Teoretickosť produktu: Produkt bol navrhnutý osobou, ktorá nemá dlhoročnú prax v cestovnom ruchu. Produkt je teoretický návrh, pred uvedeným na trh je nutné jeho funkčnosť preveriť v praxi a odhaliť možné skryté nedostatky.

Príležitosti

Propagácia Južnej Kórei v médiách: Nedávny celosvetový úspech filmu Parazit, mohol zlepšiť povedomie o kórejskej kultúre a gastronómii. Film mohli zhladať aj český diváci.³²⁸ Zimná olympiáda v Pchjongčchangu v roku 2018 bola peknou formou pre širšie masy ako sa zoznámiť s Južnou Kóreou.

Originalita: Na českom trhu je málo cestovných kancelárií, ktoré sa špecializujú na zájazdy do Ázie. Turisti, ktorí majú precestovanú Európu, môžu hľadať nové zaujímavé zážitky.

Hrozby

Nezáujem zákazníkov : Českí turisti majú svoje obľúbené destinácie a Južná Kórea ešte stále patrí k menej navštevovaným krajinám, preto nemusí byť o tento produkt záujem. Zákazník môže dať prednosť podobným produktom, ktoré zahŕňujú gastroturistiku v ďalšej ázijskej krajine. Zákazník môže mať pocit, že tento produkt je až príliš orientovaný na jedlo a aktivity s ním súvisiace.

Konkurencia : Vytvorenie podobného produktu konkurenciou, ktorý bol atraktívnejší cenou alebo skôr uvedený na trh.

Nepredvídateľné skutočnosti: V súčasnosti zažívame pandemickú situáciu spôsobenú rýchlo prenášajúcim sa vírusom, čo viedlo viaceré štáty po celom svete k radikálnym bezpečnostným opatreniam ako uzatvorenie hraníc, celoplošné zrušenie letov a iné. Podobné situácie by sa mohli v budúcnosti opakovať.

Vzťah medzi Severnou a Južnou Kóreou: Krajiny nikdy nepodpísali mierovú dohodu a dodnes dochádza k incidentom, ktoré by mohli prejsť do otvoreného vojenského konfliktu.³²⁹ V tomto prípade by mohlo dôjsť k zrušeniu alebo výpadku pravidelných leteckých liniek do Južnej Kórey. V prípade narastajúceho napätia medzi krajinami, by mohlo dôjsť zo strachu na strane zákazníkov ku strate záujmu o túto destináciu ako takú.

³²⁸ (IZ) Aerofilms. *Parazit*

³²⁹ (IZ) Idnes. *Na hranici medzi KĽDR a Jižní Koreou se střídalo. Zatím není jasné proč*

9 Záver

Predkladaná práca pozostáva z dvoch častí. Prvá časť sa zaoberá základnou terminológiou cestovného ruchu a účastníkov cestovného ruchu. Nasleduje stručná charakteristika Kórejskej Republiky z geografického, politického a ekonomického hľadiska. Prvú časť uzatvára kapitola venovaná kórejskej kuchyni, kde som stručne popísala nosné prvky a etiketu stolovania.

Cieľom tejto práce bolo vytvorenie produktu cestovného ruchu, ktorý by bol zameraný na gastronómiu Južnej Kórei. Pri vypracovaní tohto produktu som sa inšpirovala vlastnými zážitkami z môjho pobytu v Kórei a dostupnými turistickými sprievodcami. V druhej, praktickej časti, som na základe získaných informácií zostavila 10dňový itinerár určený pre českého turistu, ktorý má záujem o spoznanie tejto krajiny aj cez jej pokrmy. Vytvorený itinerár používa odbornú českú transkripciu, pretože je určený primárne pre sprievodcov a cestovné kancelárie. V analýze itineráru som stručne charakterizovala lokácie a popísala zloženie jedla, prípadne neobvyklý spôsob konzumácie.

Posledné dve kapitoly (analýza predbežných nákladov a SWOT analýza) sú skôr určené pre cestovné kancelárie. Predbežná cena zájazdu pri vyčíslení celkovej predbežnej kalkulácie zahrňujúca aj maržu cestovnej kancelárie vyšla na 69 799 Kč. Do ceny zájazdu som zahrnula náklady na ubytovanie s raňajkami, stravu, letenky, vstupy a náklady za sprievodcu. Výsledná cena je vyššia, pretože som nezapočítavala skupinové zľavy na vstupoch, pretože kvôli vysokej špecifikácii tohto produktu je vhodnejší pre menšie skupiny cestovateľov. Pri nákladoch na letenky som vybrala drahšie priame spojenie z Prahy, pri výbere letu s prestupom by sa cena za letenku a teda aj za zájazd znížila.

V závere som pomocou SWOT analýzy podrobne rozobrala silné a slabé stránky produktu. Po dôkladnej analýze mnou zostaveného produktu považujem cieľ tejto práce za splnený. Pred reálnym použitím tohto produktu cestovnou kanceláriou je nevyhnutné produkt vopred otestovať a objaviť prípadné skryté nedostatky, ktoré je možné objaviť iba naživo.

10 Summary

My bachelor thesis consists of two main parts. The first, theoretical part deals with definition of tourism itself, basic tourism-associated terms and participants in tourism. This part is followed by brief characteristics of Republic of Korea (ROK) in terms of geography, political and economical situation. Korean table etiquette and important Korean cuisine elements both conclude first main part of my thesis.

The aim of my bachelor thesis is to make tourism product focused on gastronomy of ROK. I was inspired by my own experience from my student stay in ROK in addition to official available guides. In the second, practical main part I created ten-day long itinerary mainly for Czech tourist, who's into knowing ROK and its cuisine better. In this thesis I use official Czech transcription of Korean names because my product is ment to be used by gides and travel agencies. In itinerary analysis I briefly described each location, meal or unusual method of consumption.

The last two chapters (analysis of preliminary costs and SWOT analysis) are objects of interest to travel agencies. Preliminary cost of my product including travel agency commision is 69 799 Kč. This figure includes accomodation and transportation costs, food including breakfast in hotels, admision fees and guide fee. I didn't take into consideration group tickets reduction due to smaller group of tourist being ideal for this tour, therefore final price is higher. Price could by also lower, if we considered flight with one stop, but I chose more expensive non-stop flight from Prague.

In the very last chapter I completed internal and outer analysis of my product. The outcome of an analysis proved to me, that I reached the goal of my thesis. However, before entering real market my product should be tested first to reveal hidden drawbacks.

11 Příloha A: Zájazd CK Chinatours



Salát z nakládaného zelí kimčí (Jan Pospíšil)

Jižní Korea ^{NEJEN} pro gurmány
Dynamický Soul, zlaté Kjongdžu a přímořský Pusan

7 dní | ***
Polopenze, vstupy v ceně
6–16 účastníků

Termín: 8. – 14. 9.
(kód z. 33-353-012)

Zákl. cena: 59 800 Kč
jednoúžkový pokoj – 7180 Kč

Vychutnejte si (doslova) spojení poznávání krás Jižní Koreje a rozmanitých chutí národní kuchyně! Navštívíme významné pamětihodnosti historického hlavního města Kjongdžu, současné metropole Soulu i v okolí přístavu Pusan, odpočineme si v termálních lázních... Z místních specialit pak ochutnáme například tolsot pibimpap, pulkogji, meuntchang, hwemul pchadžon či ssambap, samozřejmě pro Koreu typické kimčí, ale třeba i zmrzlinu ze zeleného čaje či nejprodávanější alkohol na světě...

Soul – historický Insadong – rozhledna Namsan Tower – král. palác – večere ve čtvrti Kangnam – Kjongdžu ☞ – královské hrobky – observatoř ze 7. stol. – klášter Buddhovy země ☞ – jeskyně Sökkuram ☞ – přístav Pusan – největší rybí trh – akvárium – možnost koupání – termální lázně – večere ve znamení mořských plodů

Podrobný program a podmínky zájezdu najdete na www.chinatours.cz

76

Zdroj: China Tours, dostupné z <https://www.chinatours.cz/tema/katalog-2020/>

12 Príloha B: Podrobná predbežná kalkulácia priamych nákladov

Bývanie

Hotel	Cena osoba/noc	Počet nocí	Cena v KRW	Cena v CZK
Holiday Inn Express****	67 500	6	405 000	9 000
Toyoko Inn Pusan***	60 750	2	121 500	2 700
Temple stay	60 000	1	60 000	1 330
Celkové náklady/osoba			586 500	13 030

Zdroj: booking.com

Ceny boli prerátané z KRW na CZK podľa zmeného kurzu zo dňa 17. 4. 2020

Vstupné

Miesto	Cena v KRW	Cena v CZK
Kimčchikan muzeum	5 000	111
Kimčchi hodina varenia	20 000	444
Ttök muzeum	3 000	67
Ttök kurz varenia	50 000	1 111
Pulgogi kurz varenia	33 000	733
Palác Kjöngbokgung	3 000	67
Prenajom hanboku	15 000	333
Svätyňa Jongmyo	1 000	22
Akvárium SEA LIFE Busan	29 000	644
Daereungwon Tomb complex	2 400	53
Namsan tower Seoul	11 000	244
Vstup do kúpeľov	17 000	378
Korean folk village	22 000	489
Celkové náklady/osoba	211 400	4 698

Zdroj: visitkorea.or.kr

V tabuľke vyššie sú vstupy len do atrakcií, ktoré nie sú zadarmo. Ceny boli prerátané z KRW na CZK podľa zmeného kurzu zo dňa 17. 4. 2020

Letenky do Kórey

Cena spiatocnej letenky	
Korean Air	22 000 CZK

Zdroj: skyscanner.cz zo dňa 16. 4. 2020

Doprava po Kórey

Doprava po Kórey	Cena v KRW	Cena v CZK
Spiatočná cesta na letisko	10 800	240
Verejná doprava v Soule	22 500	500
Verejná doprava v Pusane	9 000	200
Cesta Soul - Pusan	59 850	1 330
Cesta Pusan - Kjöngdžu	13 500	300
Cesta Kjöngdžu - Soul	54 000	1 200
Celkové náklady/osoba	169 650	3 770

Zdroj: rome2rio.com, seoulmetro.co.kr

Kalkulácia za verejnú dopravu v Soule a Pusane vychádza z faktu, že jedna cesta metrom stojí cca 20 CZK po bližšom centre, a faktu, že s ohľadom na denný plán rátam s maximálne piatimi cestami metrom denne. Ceny vlakovej dopravy sú zrátané ako priemerná cena palubného lístku v priebehu dňa. Ceny boli prerátané z KRW na CZK podľa zmeného kurzu zo dňa 17. 4. 2020

Strava

Náklady na 1 jedlo	Počet jedal	Cena v KRW	Cena v CZK
12 000 KRW	16	192 000	4 267

Zdroj: autorské spracovanie

V nákladoch na stravu rátam s 8 obedmi a rovnakým počtom večerí, raňajky sú zarátané v cene hotelu. 5. deň je večera v cene pobytu v chráme. Cenu za jedno jedlo som stanovila podľa vlastnej skúseností z môjho pobytu v Kórejskej republike.

Ceny boli prerátané z KRW na CZK podľa zmeného kurzu zo dňa 17. 4. 2020

13 Príloha C

Náklad na sprievodcu

Stravné/deň	Mzda za 1 deň práce	Počet dnov	Celková mzda v CZK	Celková cena/osoba
1125	900	10	20250	1350

Zdroj: autorské spracovanie

Celkové náklady na zájazd

Náklady	Cena v CZK
Priame náklady	47765
Nepriame náklady	1350
Provízia CK 20%	10090
DPH 21%	10594
CELKOM	69799

Zdroj: autorské spracovanie

14 Knižné zdroje

ATTL, Pavel a Karel NEJDL, 2004. *Turismus*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8. ISBN 80-865-7837-2.

BUSAN TOURISM ORGANIZATION, *Streetwise Matjip of Busan: (Choice Dining Spots)* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://tour.busan.go.kr/TOURFB/another/ko/download/pdf_down/FamousRestaurantofBusan_eng.pdf

CULTURAL CORPS OF KOREAN BUDDHISM, 2018. *A Journey to Find True Self, Templestay*.

DESIGN CENTRE BUSAN, 2017. *Jagalchi Market* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://eng.jagalchimarket.kr/share/down/book_en.pdf

ECKERT, Carter J., Marta BUŠKOVÁ, Miriam LÖWENSTEINOVÁ a Štěpánka HORÁKOVÁ, 2001. *Dějiny Koreje*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny. Dějiny států. ISBN 80-7106-411-4.

FRANCOVÁ, Eva, 2003. *Cestovní ruch*. Olomouc: Univerzita Palackého. ISBN 80-244-0719-1.

HESKOVÁ, Marie, 2011. *Cestovní ruch: pro vyšší odborné školy a vysoké školy. 2., upr. vyd.* Praha: Fortuna. ISBN 978-80-7373-107-6.

HORNER, Susan a John SWARBROOKE, c2003. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času: aplikovaný marketing služeb*. Praha: Grada. Expert (Grada). ISBN 80-247-0202-9.

HUI Y. H., 2004. *Handbook of vegetable preservation and processing*. New York: M. Dekker. Food science and technology (Marcel Dekker, Inc.), 130. ISBN 0824743016.

INSTITUT TRADIČNÍHO KOREJSKÉHO JÍDLA, 2009. *Krása korejského jídla 100 nejoblíbenějších receptů: 100 nejoblíbenějších receptů*. Praha: FEME. ISBN 9788025422601.

KANG, Minsu, 2015. *Jewels Of The Palace: Royal Recipes from Old Korea* [online]. Hollym International [cit. 2020-05-05]. ISBN 1565914880. Dostupné z: http://www.korea.net/FILE/pdfdata/2015/06/JewelsofthePalace_en_0609.pdf

KIM Bok-Rae, 2016. Research on Food Tourism by Foreign Visitors in Seoul. In: *Proceedings of the 2015 International Conference on Chinese Food Culture*. Foundation of Chinese Dietary Culture. ISBN 9789866325243. Dostupné také z: https://www.academia.edu/29163463/Michelin_Stars_Over_China_French_Cuisine_in_Shanghai_s_Culinary_Contact_Zones

KIM Kyoungsoo, 2010. *The Geography of Korea*. The Republic of Korea: National Geographic Information Institute. ISBN 9788993841077.

KIM Sang-bo, 2015. *Korean Food in Art Exploring Korean Cuisine through Genre Paintings of the Joseon Dynasty*. 2015. South Korea: Korean Food Foundation.

KOREAN FOOD FOUNDATION, 2016. *Food of Korea 200*. Seoul. ISBN 9781565914872.

LINDEROVÁ, Ivica a Petr SCHOLZ, 2014. *Cestovní ruch: sbírka příkladů*. Jihlava: Vysoká škola polytechnická Jihlava. ISBN 978-80-87035-97-9.

PETTID, Michal J., 2008. *Korean Cuisine an Illustrated History*. London: Reaktion Books. ISBN 9781861893482.

RICHMOND, Simon, Timothy N. HORNYAK a Shawn LOW, 2014. *Korea: [Korejská lidově demokratická republika]*. 3. vyd. Praha: Státní zeměměřický a kartografický ústav. Z řady průvodců Lonely Planet. ISBN 978-80-256-1171-5.

Čchodŭnghakgjo sŏ kukŏsadžon, 2019. Minjungseorim. ISBN 9788938701398.

UNWTO Tourism definitions [online], 2019. Madrid: World Tourism Organization [cit. 2020-05-01]. ISBN 978-92-844-2085-8. Dostupné z: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>

Sogang hanguko njusiričŭ: Student's book 2A, 2017. 2017. Seoul: Korean Language Education Center, Sogang University. ISBN 978-89-92491-26-6.

15 Ostatné zdroje

Arirang Food & Travel, 2017, [Tour vs Tour 3] Gyeongju traditional food restaurant / Gyeongju hanok Pizza restaurant, YouTube video. [2020-04-07]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=AQKqo64enrg>

HICKEY, Ciaran, A Taste of Korea: Odeng. *10mag* [online]. 25.3.2011 [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <https://wowkorea-supporters.blogspot.com/2018/03/find-best-taste-in-busan-samjin-amook.html>

CHANG Hae Choon, 2018. Healthy and safe Korean traditional fermented foods: kimchi and chongkukjang. *Journal of Ethnic Foods* [online]. **5**(3), 161-166 [cit. 2020-05-05]. DOI: 10.1016/j.jef.2018.08.003. ISSN 23526181. Dostupné z: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2352618118301355>

Chasing a Plate - Thomas & Sheena, 2018, MASSIVE Korean Street Food Tour in BUSAN, SOUTH KOREA- Gukje Market STREET FOOD, YouTube video. [2020-04-02]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=rुक2yR2vLSc>

CHEVALIER-KARFIS, CAMILLE, Restaurant Etiquette : Don't Share Bills With French Friends. *French Today* [online]. 2010 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.frenchtoday.com/blog/french-culture/restaurant-etiquette-dont-share-bills-with-french-friends/>

IM Eunbyel, [Seoul Food Alley] Town dedicated to Korea's all-time favorite snack. *Koreaherald* [online]. 24.4.2019 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <http://www.koreaherald.com/view.php?ud=20190423000815>

KIM Kwang-sook, Ginseng chicken soup. *Maangchi* [online]. [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <https://www.maangchi.com/recipe/samgyetang>

KIM Kwangsook, Mung bean sprout side dish. *Maangchi* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.maangchi.com/recipe/sukjunamul-muchim>

KIM Soon Hee, Myung Sunny KIM, Myoung Sook LEE, et al., 2016. Korean diet: Characteristics and historical background. *Journal of Ethnic Foods* [online]. **3**(1), 26-31 [cit. 2020-05-05]. DOI: 10.1016/j.jef.2016.03.002. ISSN 23526181. Dostupné z: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2352618116300099>

KWON Dae Young, Dai-Ja JANG, Hye Jeong YANG a Kyung Rhan CHUNG, 2014. History of Korean gochu, gochujang, and kimchi. *Journal of Ethnic Foods* [online]. **1**(1), 3-7 [cit. 2020-05-05]. DOI: 10.1016/j.jef.2014.11.003. ISSN 23526181. Dostupné z: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2352618114000043>

LEE Kyung-Hee, Jia-Le SONG, Eui-Seong PARK, Jaehyun JU, Hee-Young KIM a Kun-Young PARK, 2015. Anti-Obesity Effects of Starter Fermented Kimchi on 3T3-L1 Adipocytes.

Preventive Nutrition and Food Science [online]. 2018, **20**(4), 298-302 [cit. 2020-05-05]. DOI: 10.3746/pnf.2015.20.4.298. ISSN 2287-1098. Dostupné z: <http://www.dbpia.co.kr/Journal/ArticleDetail/NODE06577619>

LEE Sunyung, [Weekender] Makgeolli makes a comeback. *Koreanherald* [online]. 10.5.2019 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://www.koreaherald.com/view.php?ud=20190509000746&ACE_SEARCH=1

MAITLAND HAYLEY, 2017. *Everything You Need To Know About Raindrop Cakes* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.vogue.co.uk/article/everything-you-need-to-know-about-raindrop-cake>

MILNER Rebecca, 2019. How to visit a Korean bathhouse for the first time. *Lonelyplanet* [online]. 20.8.2019 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.lonelyplanet.com/articles/first-time-korean-bathhouse>

OCK Hyun-ju, [Weekender] Korea turns corner on going meat-free. *Thekoreanherald* [online]. 2017 [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <http://m.koreaherald.com/view.php?ud=20170616000617>

OKTAY, Serdar a Erhun Kemal EKINCI, 2019. Medicinal food understanding in Korean gastronomic culture. *Journal of Ethnic Foods* [online]. **6**(1) [cit. 2020-05-06]. DOI: 10.1186/s42779-019-0003-9. ISSN 2352-6181. Dostupné z: <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-019-0003-9>

OW Maureen, Jagalchi Market – A Seafood Lovers’ Dream Come True at this Popular Seafood Market in Busan. *Misstamchiak* [online]. 19.7.2019 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.misstamchiak.com/jagalchi-market/>

PRESSEY, Sue, EGGS BAKED ON ELVAN STONE. *Mykoreankitchen* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://mykoreankitchen.com/eggs-baked-on-elvan-stone/>

PRESSEY, Sue, MUL NAENGYEON (KOREAN COLD NOODLE SOUP). *Mykoreankitchen* [online]. [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <https://mykoreankitchen.com/mul-naengmyeon-korean-cold-noodle-soup/>

REŽŇÁKOVÁ, Lada, Na hranici mezi KLDK a Jižní Koreou se střelilo. Zatím není jasné proč. *Idnes* [online]. 3.5.2020 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://www.idnes.cz/zpravy/zahranicni/kldr-jizni-korea-strelba-na-hranicich-prvni-strelba-po-peti-letech.A200503_072245_zahranicni_Ire

RO Hyosun, Kimchi Soondubu Jjigae (Soft Tofu Stew). *Koreanbapsang* [online]. 19.1.2015 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.koreanbapsang.com/kimchi-soondubu-jjigae-soft-tofu-stew-kimchi/>

SEKILAH, Calvin, The Top Things To Do And See In Gangnam, Seoul. *Theculturetrip* [online]. 3.1.2019 [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <https://theculturetrip.com/asia/south-korea/articles/the-top-things-to-do-and-see-in-gangnam-seoul/>

SPRINGER, Kathy, The story behind dak-galbi, South Korea's most fascinating dish. *Edition.cnn* [online]. 14.2.2018 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://edition.cnn.com/travel/article/dak-galbi-chuncheon-cuisine-south-korea/index.html>

sweetandtastyTV, 2015, 11 Rules of Korean Table Manners, YouTube video. [2020-03-22]. Dostupné z <https://www.youtube.com/watch?v=3AQKVAeoCMk>

TAE Joon, Makgeolli Is the Drink of Choice for Farmers, Korean Rappers, and Old People. *Vice* [online]. 8.11.2015 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://www.vice.com/en_us/article/8qkm4z/makgeolli-is-the-drink-of-choice-for-farmers-korean-rappers-and-old-people

TAYLOR, Phoebe, *Inside Busan's Oldest Fish Cake Factory* [online]. 30.5.2018 [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <https://theculturetrip.com/asia/south-korea/articles/inside-busans-oldest-fish-cake-factory/>

UMEDA Sayuri, 2016. National Parliaments: South Korea. *Library of Congress* [online]. January 2016 [cit. 2020-05-04]. Dostupné z: <https://www.loc.gov/law/help/national-parliaments/southkorea.php>

YOON Sui, Soup-er Dish: Seolleongtang. *Kocis* [online]. 2019 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <http://www.kocis.go.kr/eng/webzine/201912/sub03.html>

SEA LIFE Busan Aquarium, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=264369

Tteok Museum, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=268197

Oryukdo Skywalk, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=1981825

South Korea GDP per Capita, *Ceicdata* [online]. [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <https://www.ceicdata.com/en/indicator/korea/gdp-per-capita>

Novým prezidentem Jižní Koreje je Mun Če-in. Syn uprchlíků z KLDK jasně zvítězil, *Aktuálně* [online]. 10. 5. 2017 [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <https://zpravy.aktualne.cz/zahranici/v-jizni-koreji-se-konaji-prezidentske-volby-favoritem-je-lib/r~acb2f910349711e783780025900fea04/>

World's Healthiest Foods: Kimchi (Korea) [online], [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <https://www.health.com/condition/digestive-health/worlds-healthiest-foods-kimchi-korea>

Yukhoe, *Tasteatlas* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.tasteatlas.com/yukhoe/wheretoeat/seoul>

Parazit, *Aerofilms* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.aerofilms.cz/parazit/>

Zákon č. 159/1999 Sb.: Zákon o některých podmínkách podnikání v oblasti cestovního ruchu a o změně zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, 1999. In: . ročník 1999, číslo 159. Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1999-159?text=214%2F2006>

Cheju Island, 2019. *Britannica.com* [online]. 2019 [cit. 2020-05-04]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/place/Cheju-Island>

A Guide to Measures in Case of Yellow Dust, *Seoul Metropolitan Government* [online]. [cit. 2020-05-04]. Dostupné z: <http://english.seoul.go.kr/policy-information/welfare-health-security/guide-measures-case-yellow-dust>

South Korea Profile, *One World Nations Online* [online]. [cit. 2020-05-04]. Dostupné z: https://www.nationsonline.org/oneworld/korea_south_profile.htm

GDP (current US\$) - Korea, Rep., Congo, Dem. Rep., *The World Bank* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://data.worldbank.org/indicator/NY.GDP.MKTP.CD?end=2018&locations=KR-CD&most_recent_value_desc=false&start=2016

1000 Euro to Korean Won, *TransferWise* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://transferwise.com/gb/currency-converter/eur-to-krw-rate?amount=1000>

Population distribution in South Korea in 2015, by religion, *Statista.com* [online]. 2019 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.statista.com/statistics/996013/south-korea-population-distribution-by-religion/>

Hangeul Day in South Korea in 2020, *OfficeHolidays.com* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.officeholidays.com/holidays/south-korea/hangeul-day>

Korea, Monthly Statistics of Tourism, *Korea Tourism Organisation* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://kto.visitkorea.or.kr/eng/tourismStatics/keyFacts/KoreaMonthlyStatistics/eng/inout/inout>.
kto

Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea, *UNESCO* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://ich.unesco.org/en/RL/kimjang-making-and-sharing-kimchi-in-the-republic-of-korea-00881>

Busan Gamcheon Culture Village, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=1998211

About KFV, *Korean Folk Village* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.koreanfolk.co.kr/multi/english/about/about.asp>

Guk, Tang, Jjigae, Jeongol: Know Your Korean Soup, *MICHELIN Guide* [online]. 2019 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://guide.michelin.com/kr/en/article/features/guk-tang-jjigae-jeongol-know-korean-soup>

Korean table manners, *Visitkorea.co.kr* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://english.visitkorea.or.kr/enu/FO/FO_EN_7_1_4.jsp

Korea's Refreshing Summer Delight - Bingsu!, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_6.jsp?cid=1692586

TOP 10 Most Popular Korean Attractions of 2018: No.1 – Gyeongbokgung Palace, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_6.jsp?cid=2469608

Samgyeopsal, *Tasteatlas* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.tasteatlas.com/samgyeopsal>

How to Eat Korean BBQ for Beginners, *Seoulvibephangan* [online]. [cit. 2020-05-05].
Dostupné z: <http://www.seoulvibephangan.com/korean-food/how-to-eat-korean-bbq-for-beginners>

KOREAN STEAMED EGG, *Kirbi cravings* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z:
<https://kirbi cravings.com/korean-steamed-egg/>

Bukchon Hanok Village, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z:
http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=561382

Jongmyo Shrine [UNESCO World Heritage], *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05].
Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=264351

Gwangjang Market, *Theseoulguide* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z:
<https://www.theseoulguide.com/sights/markets-and-shopping/gwangjang-market/>

Gwangjang Market, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z:
http://english.visitkorea.or.kr/enu/SHP/SH_EN_7_2.jsp?cid=273761

Sannakji: Raw Live Octopus, *Eatinkorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z:
<http://www.eatinkorea.com/en/food/sannakji-live-raw-octopus>

South Korea's 'kimchi deficit' hits record high [online], 17.1.2017 [cit. 2020-05-06].
Dostupné z: <https://www.thejakartapost.com/life/2018/01/17/south-koreas-kimchi-deficit-hits-record-high.html>

Beginners' Guide to: Dongdaemun, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z:
http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_6.jsp?cid=2419333

Introduction, *Busan* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z:
<https://english.busan.go.kr/bsglance01>

24th(2019), *Biff* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z:
https://www.biff.kr/eng/html/archive/arc_history24_01.asp?Location=0902&st_s=2019

Korean Folk Village [online], [cit. 2020-05-05]. Dostupné z:
<https://www.koreanfolk.co.kr/multi/english/about/about.asp>

Things to Do in Busan's Gamcheon Culture Village, *Theculturetrip* [online]. [cit. 2020-05-05].
Dostupné z: <https://theculturetrip.com/asia/south-korea/articles/things-to-do-in-busans-gamcheon-culture-village/>

Jagalchi Market, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=2382544

Haedong Yonggungsa Temple, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=264404

The historical of Haedong Yonggung temple, *Yongkungsa* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <http://www.yongkungsa.or.kr/eng/01/01.php>

Gukje Market Food Street, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=1024670

AROUND KOREA: Chungmu Gimbap, *Knowingkorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.knowingkorea.org/contents/view/207/Chungmu-Gimbap>

[Golgulsa] Moving Seon - Sunmudo! (Two Days one Night), *Templestay* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://eng.templestay.com/reserv_temple.aspx?ProgramId=1929

Cheomseongdae Observatory [online], [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=264256

Cheomseongdae Observatory, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=264256

Gyeongju Donggung Palace and Wolji Pond, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=264367

외국인 체험, *Tteok museum* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://www.tkmuseum.or.kr/sub/sub03_0203.php

Namsan Seoul Tower, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1.jsp?cid=264550

Jjimjilbang, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_ENG_2_9_2.jsp

Concept, *Ngrill* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <http://www.ngrill.co.kr/eng/concept.html>

Jjimjilbang, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_ENG_2_9_2.jsp

Soup-er Dish: Seolleongtang [online], [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <http://www.kocis.go.kr/eng/webzine/201912/sub03.html>

Bangsan Baking Market, *Theseoulguide* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.theseoulguide.com/sights/markets-and-shopping/bangsan-baking-market/>

Museum Kimchikan, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1_1.jsp?cid=2490739

9 Unique Ice-cream Places To Eat In Seoul, *Seoulistic* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://seoulistic.com/korean-food/places-to-eat-in-seoul-ice-cream/>

Seoul Trick Eye Museum, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1_1.jsp?cid=1324865

Seokguram Grotto and Bulguksa Temple, *Whc.unesco* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://whc.unesco.org/en/list/736>

Seaweed rice rolls, *Maangchi* [online]. 11.4.2014 [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: <https://www.maangchi.com/recipe/gimbap>

National Palace Museum of Korea, *VisitKorea* [online]. [cit. 2020-05-05]. Dostupné z: https://english.visitkorea.or.kr/enu/ATR/SI_EN_3_1_1_1_1.jsp?cid=268178