

Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci

Katedra žurnalistiky

**KOMPARACE VYBRANÝCH VYDÁNÍ ČASOPISU
F.O.O.D. A GURMET**

**Comparison of selected issues from magazines F.O.O.D.
and Gourmet**

BAKALÁŘSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

Gabriela SÝKOROVÁ

Vedoucí práce: Mgr. Šárka Loukotová Novotná

Olomouc 2020

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracovala samostatně a uvedla v ní všechny použité podklady a literaturu.

Práce má 87 615 znaků.

V Olomouci dne:

Podpis:

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucí mé bakalářské práce Mgr. Šárce Loukové Novotné za cenné a užitečné rady, které mi v průběhu práce poskytovala, za její čas a vstřícný přístup.

Anotace

Tato bakalářská práce se zabývá gastronomickými magazíny F.O.O.D. a Gourmet. Jejím cílem je popsat jednotlivá vydání za rok 2019 a vzájemně je porovnat, a to za využití deskripce, komparace a polostrukturovaného rozhovoru.

První, teoretická část, je zaměřena především na historii lifestyleových a gastronomických časopisů. Také jsou zde popsány některé trendy v gastronomii, které se v časopisech objevují.

V praktické části jsou představeny a popsány jednotlivé rubriky a podrubriky zkoumaných časopisů. Jsou zde zodpovězeny také výzkumné otázky, které byly stanoveny v teoretické části a celková komparace.

Klíčová slova

F.O.O.D., Gourmet, gastronomie, magazíny, gastronomická žurnalistika, lifestyleová žurnalistiky, deskripce, polostrukturovaný rozhovor, komparace

Annotation

This bachelor's thesis deals with gastronomy magazines F.O.O.D. and Gourmet. The aim of this bachelor's thesis is to describe both magazines' monthly editions of the year 2019 and to compare them with each other, using a description, comparison and semi-structured interview.

Theoretical part is focused mainly on the history of lifestyle or gastronomy magazines. There is also a description of some trends in gastronomy that are published in these types of magazines.

The practical part describes the individual sections and sub-sections of the examined magazines. There is also an overall comparison and answers to the research questions, that have been stated in the theoretical part.

Key word

F.O.O.D., Gourmet, gastronomy, magazines, gastronomy journalism, lifestyle journalism, description, comparison

Obsah

Úvod.....	7
Teoretická část.....	8
1. Jídlo jako součást každodenního života	8
2. Historie lifestylových časopisů	9
3. Historie gastronomických časopisů u nás	11
3.1. Kuchařky jako předchůdkyně gastronomických časopisů.....	11
3.2. Přesun gastronomie do specializovaných magazínů.....	12
4. Různé kategorie gastronomicky zaměřeného tisku.....	12
5. Gastronomie moderní trend současnosti	13
5.1. Nový trend „food porn“	13
5.2. Food blogy	14
5.3. Rozšíření magazínů na internet.....	14
6. Vznik gastronomického diskurzu.....	15
6.1. Diskurzy v gastronomických časopisech dle M. Bočáka.....	16
7. Charakteristika jednotlivých titulů	17
7.1. F.O.O.D.....	17
7.2. Gourmet	18
Metodologická část.....	19
8. Výzkumné metody	19
8.1. Deskripce	19
8.2. Polostrukturovaný rozhovor.....	19
8.3. Komparace	20
9. Výzkumné otázky.....	22
Analytická část.....	23
10. Charakteristika časopisu F.O.O.D.	23
10.1. Rubrika Novinky	23
10.1.1. Proměna rubriky Recept měsíce na Surovinu měsíce	24
10.1.2. Darininy tipy, Janiny tipy	25
10.1.3. Vegansky s Jarmilou.....	25
10.2. Sezona	25
10.3. Doma je doma	27
10.4. Jak na to.....	27
10.5. Bedekr	28
11. Trendy ve F.O.O.D.u	29

11.1.	Foodblogeři součástí redakce	29
11.2.	Stylizované fotografie	30
11.3.	Další trendy ve F.O.O.D.u.....	31
12.	Fungování redakce F.O.O.D.....	31
13.	Charakteristika časopisu Gourmet.....	32
13.1.	Rubrika Recepty	32
13.1.1.	Co jíst v.....	32
13.1.2.	Velká čtyřka.....	34
13.1.3.	Cukrářská výzva	34
13.1.4.	Den bez masa.....	35
13.1.5.	Kuchařka, která stojí za to	35
13.1.6.	Snadné a rychlé vaření.....	35
13.2.	Naučíme vás	36
13.2.1.	Co víte o	36
13.2.2.	Vyzkoušejte!.....	37
13.2.3.	Škola vaření	37
13.3.	Téma.....	38
13.4.	Servis.....	39
13.4.1.	Předkrm	39
13.4.2.	Kde to žije.....	40
13.4.3.	(Ne)vinné stránky	41
13.4.4.	Tipy a novinky.....	41
14.	Trendy v Gourmetu	41
14.1.	Foodblogeři a šéfkuchaři součástí redakce.....	41
14.2.	Stylizovaná fotografie	42
14.3.	Další trendy v Gourmetu	42
15.	Fungování redakce.....	42
16.	Komparace.....	44
Závěr	48
Zdroje	50
Seznam obrázků	52

Úvod

Jídlo je nedílnou součástí každodenního života lidí. Návody na přípravu pokrmů (recepty) se různě shromažďovaly, až postupem času začaly vznikat první kuchařky, které se dále rozšiřovaly. Vedle kuchařek se jídlem a jeho přípravou zabývají i gastronomické časopisy.

Cílem této práce je najít shody a rozdíly v časopisech F.O.O.D. a Gourmet za rok 2019. Práce je rozdělena do dvou částí. V první, teoretické části, se budu věnovat některým pojmům spojeným s jídlem a gastronomií, jako součástí každodenního života. Zmíním příklady historie lifestyleových časopisů, jejichž součástí byly i recepty. Zabývat se budu nejenom historií gastronomických časopisů a jejich předchůdců, kterými byly kuchařky, ale také přesunu gastronomie do specializovaných časopisů. Popíši rozdělení gastronomických magazínů do několika kategorií a zabývat se budu také údaji o jejich čtenosti. Dále se budu věnovat novým trendům v gastronomii, které se odrážejí v celkovém obsahu časopisů. Na závěr teoretické části provedu charakteristiku zkoumaných časopisů.

V praktické části podrobně popíši jednotlivé rubriky a podrubriky vybraných magazínů, a to díky polostrukturovaným rozhovorům se šéfredaktorkami, které mi poskytly náhled do složení a fungování redakce a pozadí některých rubrik. V závěru práce provedu komparaci časopisů, zodpovím stanovené výzkumné otázky a porovnáám shodné a rozdílné vlastnosti vybraných titulů.

Teoretická část

1. Jídlo jako součást každodenního života

Jídlo¹ lze chápat jako zdroj života, i jako zdroj naší pospolitosti, potěšení a radosti.² Jídlem se zabývají tři disciplíny, které se od sebe navzájem liší, což plyne z rozdílných priorit. Jedná se o vědy medicínsko-fyziologické, psychologické a sociologické. Tyto disciplíny se však nakonec propojují. Základem studia okruhu jídlo jsou přírodovědné obory jako chemie, biologie, fyzika, medicína.³

Takzvaná sociologie jídla podle Petruska zkoumá funkce potravy, výživy, činností spojených s přípravou jídla, systémů stravování a stolování v době současné i minulé, a to:

- v různých kulturách,
- uvnitř dané společnosti ve vztahu k různým sociodemografickým skupinám a etnickým společenstvím,
- ve vztahu k jedinci v souvislosti s jeho socializací, životním cyklem a životním stylem a jejich proměnami.⁴

Sociologie jídla se také zabývá sociálními rolemi, kterými jsou například výrobce jídla a labužník. Dále také problematikou profesionalizace těchto rolí. Sociologie jídla sleduje také nové trendy ve výživě (celosvětově i v jednotlivých zemích) a jak na problematiku působí reklama.⁵

Na jídlo a výživu lze nahlížet ze tří aspektů. Prvním je fyziologický aspekt. Ten vnímá jídlo jako zdroj energie pro člověka. Dalším je psychologický aspekt. Dle tohoto aspektu lidé prožívají pocity, které je nutí k tomu, aby jedli a pili.⁶

„Nejdůležitějšími pocitovými a prožitkovými variacemi jsou přirozeně hlad a žízeň, chuť a sytost, slast a odpor nebo averze a hnus.“⁷

Schopnost prožívat a pociťovat mají všichni lidé stejnou, ale to, co cítíme k určitému jídlu, je individuální.⁸

¹ Termín jídlo vyjadřuje sestavu chodů (snídaně, oběd, večeře). Počet chodů a jejich kombinace závisí na příležitosti. (Dostálová J. – Hodnocení pokrmů. Výživa a potravinářství, 1998, č. 1, s. 21-22)

² DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*, 1999, s. 9

³ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*, 1999, s. 11-12

⁴ PETRUSEK, kol. *Velký sociologický slovník*, s. 1074

⁵ PETRUSEK, kol. *Velký sociologický slovník*, s. 1074

⁶ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*, 1999, s. 13-14

⁷ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*, 1999, s. 14

⁸ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*, 1999, s.14

Třetím aspektem je sociální aspekt definovaný P. Bergrem a F. Luckmannem: „*Biologická konstituce umožňuje lidem hledání potravy, ale už jim neříká, co mají jíst. Jídlo tak proniká mnohem více sociálními než biologickými kanály (...).*“⁹ Toto tvrzení bychom mohli pochopit tak, že jídlo a stolování je bráno jako společenská událost, nejen jako forma obživy, a tak také k jídlu přistupujeme. Tyto kanály jsou často proměnné, a to historicky a geograficky. Sledují sociální motivy, tedy regulují mezilidské vztahy a jejich prožívání.¹⁰

Procesy fyziologické jsou spojovány přirozeně, zatímco psychické jsou zvláštní svou prezencí, která je definována sociálními momenty. Tyto momenty jsou určovány přírodou a skládají se ze sociální jedinečnosti.¹¹

Pro tělo nemá příliš velký význam, zde jíme maso z koně nebo vepře, ale pro sociální hodnocení to je význam podstatný. Člověk často zdraví svého těla podřizuje právě sociálnímu hodnocení. Tím sleduje cíle jako efekt, prestiž nebo cenu. Avšak už nesleduje svůj tělesný výraz. Ve spoustě kuchyní jsou orientace a motivy spojeny. Tyto kuchyně se zaměřují na průmyslovou produkci jídla a neberou v potaz fyziologickou ani technikou přirozenost a sociální situace jídla zaniká. Tento zánik se kvalifikuje jako ztráta „sociálního momentu“, ale ne jako ztráta sociálních forem a struktur. Například ztráta chvíle, kdy se rodina sejde u jednoho stolu, ať už každodenně nebo svátečně.¹²

2. Historie lifestylových časopisů

Lifestyle neboli životní styl rozlišuje životní styl skupiny a jednotlivce. Podle socioložky Jany Duffkové můžeme životnímu stylu jednotlivce rozumět jako: „(...) *konkrétní životní způsob vyznačující se vnitřní jednotou, koherencí*“¹³, což znamená, že jednotlivé stránky životního stylu si navzájem odpovídají a vycházejí ze společného základu. Zatímco životní styl skupiny je pomyslný model odrážející stejné podstatné momenty dané skupiny.¹⁴

Historie lifestylových periodik sahá až do 18. století. Prvním z lifestylových magazínů, díky své shovívavosti vůči výběru témat,¹⁵ „*jakékoliv téma, které publikum*

⁹ BERGER, LUCKMANN In. Dvořáková-Janů, *Lidé a jídlo*, 1999; s.14

¹⁰ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*, 1999, s.14

¹¹ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*, 1999, s.15

¹² DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*, 1999, s.15

¹³ DUFFKOVÁ, Jana. *Sociologie životního stylu*, 2007, s.38

¹⁴ DUFFKOVÁ, Jana. *Sociologie životního stylu*, 2007, s.38

¹⁵ LUEBERING, J.E. Encyclopaedia Britannica: The Gentleman's Magazine, Dostupné online z: <https://www.britannica.com/topic/The-Gentlemans-Magazine>

zajímá“¹⁶, považujeme *The Gentleman's Magazine*. Jako první použil pojem „magazín“ v roce 1731.¹⁷

Jako příklad dobového lifestylového časopisu bychom mohli uvést časopis *Květy české*¹⁸, které od roku 1834 redigoval Josef Kajetán Tyl. Publikoval texty českých autorů, jako například Karla Hynka Máchy. Zveřejňoval i své historické povídky, ze zahraničních časopisů přinášel zajímavosti a zjišťoval domácí zprávy. Časopis se věnoval zábavné literatuře, vědeckým poznatkům a rozvíjel literární a divadelní kritiku.¹⁹

Pokud se podíváme do světa, tak největší rozvoj lifestylových periodik nastal v první polovině minulého století.²⁰ Časopisy se začaly více soustředit na každodenní život lidí. Tomu byla přizpůsobena i témata, která více pokrývala odvětví módy, jídla a cestování. Bylo to, mimo jiné, důsledkem rozvíjející se konzumní společnosti, která byla ovlivněna reklamou. Magazíny,²¹ které v této době vznikaly, byly ideální pro prodejce, kteří díky těmto novým platformám měli lepší příležitost k využití již zmíněné reklamy.²²

Někteří kritici, jako T.B. Peterson, považovali za problémové to, že se magazíny zabývají otázkou „co by lidé měli dělat, aby byli moderní“²³, ale nezabývají se otázkou „proč by to měli dělat“²⁴. Takto, podle amerického autora T.B. Petersona, ovlivňují myšlení čtenářů. Tímto problémem se zabýval Peterson ve své knize – *Magazines in the twentieth century*, kde říká, že „*tento nedostatek neleží na straně editorů a vydavatelů, ale v samotné komerční podstatě magazínu. (...) (Magazíny) se staly nevyhnutelným výsledkem systému, který napříč jeho výhodami udělal z magazínů dostupný, levný zdroj zábavy, pokynů a instrukcí. Jakožto médium výrazně ovlivnily americký život a jeho kulturu.*“²⁵ Nicméně je důležité zmínit, že je jedná o dobový náhled na věc.

¹⁶ LUEBERING, J.E. Encyclopaedia Britannica: The Gentleman's Magazine, Dostupné online z: <https://www.britannica.com/topic/The-Gentlemans-Magazine>

¹⁷ Tamtéž

¹⁸ Dnešní název *Květy*

¹⁹ BEDNAŘÍK a kol. *Dějiny českých médií: od počátku do současnosti*, 2011, s. 79

²⁰ KRISTENSEN, N. N., FROM, U. *Lifestyle journalism: Blurring boundaries. Journalism Practice*. 2012, s. 26-41

²¹ Jedná se o magazíny z USA

²² PETERSON, Theodore, *Magazines in the twentieth century*, 1956. s. 20

²³ Například co by měli lidé kouřit, aby byli moderní.

²⁴ Proč je kouření moderní

²⁵ PETERSON, Theodore, *Magazines in the twentieth century*, 1956. s. 393

V této souvislosti nalezneme příklady v druhé polovině 20. století. Pokud přejdeme ke gastronomickým periodikům zjistíme, že například dávala „v 60. a 70. letech pokyny ženám v domácnosti, jak vytvořit levné, a přesto dobré jídlo.“²⁶ Časopisy pro ženy poskytovaly rady, jak zvládnout domácnost. Vznikaly články o tom, jak by se měla „správná“ žena chovat. Módní časopisy²⁷ udávaly trend, jak by měly ženy vypadat. Naváděly ke změně postavy či oblékání. Některá témata přetrvávají do dneška a jsou doplněna o nové trendy současnosti.

3. Historie gastronomických časopisů u nás

3.1. Kuchařky jako předchůdkyně gastronomických časopisů

Předchůdcem gastronomických časopisů byly kuchařky. Nejstarší dochovaná kuchařka je babylonská sbírka receptů a kulinářských praktik. Datum jejího vzniku není známo, ale odhaduje se na rok 1750 před naším letopočtem. Je napsaná akádským jazykem, který je dnes už mrtvý.²⁸

Pokud se zaměříme na historii českých zemí zjistíme, že začátkem 16. století byla poprvé vytištěna česká kuchařka – *Kuchařství*, jejímž autorem by Severin Mladší. V roce 1535 Pavel Severin vytiskl druhou kuchařku.²⁹

V roce 1729 vyšla nově rozmnožená Knížka kuchařská od M.A. Hogra. Tato kuchařka vycházela v různých vydáních u různých nakladatelů až do začátku 19. století. Ke konci 18. století nastal v kuchařském umění zvrát. Česká kuchyně opustila zaběhlé tradice a začala se modernizovat. Do jídelníčků se dostaly například zapékané kaše, polévky bez zeleniny, masové pokrmy doslazované medem nebo zahušťování chlebem. O tento zvrát se zasloužili dva kuchaři a zároveň spisovatelé, L. Neubauer a Sybilla Dorizio.³⁰

V první čtvrtině 19. století vydal Václav Pacovský kuchařku *Knížka kuchařská, aneb zřetelné ponaučení (...)*. Roku 1823 vytištěna v Praze kniha *Pražská kuchařka, aneb co strojití dnes? (...)*. Byla překladem z kuchařky německé.³¹

Jednou z nejvýznamnějších českých kuchařek je *Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské* od Magdaleny D. Rettigové,

²⁶ KRISTENSEN, N. N., FROM, U. *Lifestyle journalism: Blurring boundaries. Journalism Practice*. 2012, s.33

²⁷ Příkladem těchto magazínů může být časopis Vogue

²⁸ Dostupné online z: <https://www.library.yale.edu/neareast/exhibitions/cuisine.html>

²⁹ BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M.D. Rettigovou*. 2001, s. 15

³⁰ BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M.D. Rettigovou*. 2001, s. 16

³¹ BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M.D. Rettigovou*. 2001, s. 18

kteřá vyšla v roce 1826. Kuchařka byla publikována ještě několikrát v rozšířeném vydání. Desáté vydání doplnila o další recepty Antonie Dušánková a v této úpravě vycházelo až do roku 1907.³²

3.2. Přesun gastronomie do specializovaných magazínů

V roce 1989 vyšla studie od Roberta Hankeho – *Mass Media and Lifestyle Differentiation: An Analysis of the Public Discourse About Food*, která zkoumá gastronomický diskurz dvou amerických magazínů, a to Philadelphia magazine a Philadelphia Ingnirer. Podle Hankeho se v roce 1980 kuchařské rubriky přesunuly do lifestylových sekcí v novinách. Zde byl kladen větší důraz na prožitek z jídla, zatímco v 60. letech se články o jídle objevovaly pouze v reklamním sdělení.³³

Hanke dále tvrdí, že zájem o gastronomii dále rostl. Jídlo bylo častým předmětem soft news a psaní o gastronomii se pro novináře stalo běžnou prací.³⁴

Podobně na tom byla gastronomická žurnalistika i u nás. Recepty byly součástí spíše ženských časopisů, jakými byly například Květy. Teprve v posledních šestnácti letech se magazíny v České republice zaměřily konkrétně na gastronomii. Prvním dohledatelným gastronomickým časopisem je *Apetit* – napsáno s chutí, který byl poprvé vydán v roce 2004. Od té doby nárůst magazínů na podobné téma stále stoupá.

4. Různé kategorie gastronomicky zaměřeného tisku

Gastronomické časopisy můžeme podle míry odbornosti a předpokládané cílové skupiny rozdělit do několika kategorií. První jsou lifestylové gastronomické časopisy (*Gourmet*, *F.O.O.D*), které jsou obsahem této práce.

Dále existují odborné gastronomické časopisy (*Svět gastronomie & hotelnictví*: pro hoteliéřy). Tyto tituly nenabízejí recepty, ale spíše odborný pohled na jídlo a oblast, které je časopis určen. Časopisy výhradně s recepty tvoří další skupinu (*Chvilka v kuchyni*). Poslední jsou časopisy, kde recepty nejsou primárním prvkem, ale spíše zpestřením (*Blesk pro ženy*).

³² BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M.D. Rettigovou*. 2001, s. 19

³³ HANKE, Robert, *Mass Media and Lifestyle Differentiation: An Analysis of the Public Discourse About Food*. 1989, s. 223-224 Dostupné z: <https://bhanke.apps01.yorku.ca/wp-content/uploads/2016/07/hanke1989a.pdf>

³⁴ HANKE, Robert, *Mass Media and Lifestyle Differentiation: An Analysis of the Public Discourse About Food*. 1989, s. 235 Dostupné z: <https://bhanke.apps01.yorku.ca/wp-content/uploads/2016/07/hanke1989a.pdf>

5. Gastronomie moderní trend současnosti

V posledních několika letech gastronomické časopisy více reflektují nové trendy, kterými jsou například alternativní strava, udržitelnost, sezonnost a zero waste. Redaktoři/redaktorky časopisů o jídle sledují aktuální dění ve světě a tomu přizpůsobují jejich obsah. Časopisy obsahují i „návody“, jak jídlem neplýtvat a jak spotřebovat všechno. Jídlo už neslouží pouze k dodání energie a uspokojení fyziologických potřeb, ale také k uspokojení potřeb estetických. Jídlo vypadá na talíři, potažmo fotografiích či videích lákavě. Je naaranžováno tak, aby se příjemci zalíbilo. Gastronomie, jak již bylo zmíněno výše, už není pouze o jídle jako takovém, ale spojuje se více se životním stylem. K tomu patří spolupráce redakcí se známými osobnostmi.

5.1. Nový trend „food porn“

Díky důrazu na trendy v oblasti gastronomie se do popředí dostává termín, jakým je například „*food porn*“. Signe Rousseau ve své studii definuje „*food porn*“ jako pohyblivý i statický obraz jídla či jzení napříč různými médii, včetně kuchařek, časopisů, blogů, ale také sociálními sítěmi (Facebook, Pinterest, Instargam).³⁵

Termín „*food porn*“ je užíván často v pozitivním kontextu a jeho užití závisí na estetice kompozice a osobě, která jídlo připravuje či konzumuje.³⁶ K užití termínu „*food porn*“ slouží fotografie, které jsou nasvícené a pokrmy v nich nastylizované tak, aby evokovali touhu jíst.³⁷

Jednoduše řečeno, jedná se o fotografie jídla sdíleného nejen na sociálních sítích. „*Food porn*“ může vytvořit každý, ať už profesionální nebo amatérský kuchař, tak i osoba, která jídlo konzumuje v restauraci, či doma. Příkladem může být herec a foodblogger Lukáš Hejlík, který zveřejňuje na svém facebookovém a instagramovém profilu fotky jídel, které nafotí při svých cestách po republice. Právě tyto fotky bychom mohly nazvat jako „*food porn*“.

³⁵ ROUSSEAU, Signe, *Food „porn“ in media*, 2014, s. 748, <http://fall2016eng149mappinguncfoodways.web.unc.edu/files/2016/08/rousseau-food-porn-in-media1.pdf>

³⁶ Tamtéž

³⁷ BOURDAIN, 2001, Dostupné online z: <https://www.sfgate.com/books/article/ESSAY-FOOD-PORN-Lust-for-the-2862233.php>



Obrázek č.1 – zdroj Instagram Lukáše Hejlíka

Fotografie, které jsou kvalitně nasvícené, nastylizované a jsou focené z několika úhlů, se díky těmto aspektům stávají takzvaným profesionálním „food porn“. Ve své práci se zaměřím i na to, jak tuto metodu využívají zkoumané časopisy.

5.2. Food blogy

Food blogy jsou specificky zaměřené blogy na jídlo, pití a podobná témata. Blogy o jídle se mezi lidmi staly velmi oblíbené. Díky food blogům vyniká individuální kreativita, a to hlavně díky otevřené platformě jak pro blogery, tak pro jejich čtenáře. Blogerů mohou prezentovat své kuchařské dovednosti. Hlavní činností food blogera je focení jídla, sdílení jídla na sociálních sítích, a především psaní o něm.

Lee et al. hodnotí food blogy pozitivně: „(...) přispívají k vývoji kultury jídla dvěma způsoby: urychlují přenos postupů k širšímu publiku a zároveň činí, dříve soukromé, kuchařské postupy viditelnějšími a veřejnými.“³⁸

Mnoho foodbloggerů spolupracuje s gastronomickými časopisy.

5.3. Rozšíření magazínů na internet

Některé gastronomické magazíny rozšiřují své pole působnosti mimo tištěné verze a mají zastoupení i na internetu,³⁹ kde sdílejí recepty jak psané, tak mnohdy i video recepty. Některé mají na internetu jen částečný obsah. Další časopisy na internetu tvoří vlastní

³⁸ Lee et al., *International Journal of Human-Computer Studies*, 2014, s. 224

³⁹ Časopis *Apetit* má své vlastní webové stránky. Stejně tak i časopis *Gourmet*.

kuchařské show,⁴⁰ jak je můžeme znát z televizních obrazovek, třeba v podání Jamieho Olivera nebo v českém prostředí Zdeňka Pohlreicha. Například časopis *Gourmet* má některé recepty prezentované formou videa na svých stránkách.

6. Vznik gastronomického diskurzu

Vědci zkoumali chování různých společností ve vztahu k jídlu. Došli k závěru, že jídlo plní nejen funkci biologickou, ale i mnoho dalších, jak je již v textu zmíněno. Ve 20. století nabylo na důležitosti „druhotný význam“ jídla, což vedlo ke snížení nedůvěry vůči novým jídlům a nárůstu zájmu právě o tato jídla a nové chutě.⁴¹ Sociální psychologové označují tento jev jako „ustupující neofobii“, což se vztahuje k představám, které se mění a zásadní roli v nich mají chuť a paměť.⁴² Tato změna v lidském chování může být spojena s ekonomickými a sociálními změnami.⁴³ Lidé mají mnohem více na výběr v jídlu a snadněji tak uspokojují své potřeby. Opustili od pocitu marnosti a starosti z neznámého.⁴⁴

P. Freedman ve své knize *Dějiny chuti* říká: „*Za změnou významu jídla tak stojí nejen sociologicko-kulturní a psychologické příčiny, ale také čistě materialistické důvody.*“⁴⁵

S velkým rozmachem supermarketů a fastfoodu vzniká i více kritiků tohoto způsobu stravování průmyslově zpracovaného jídla. V roce 1986 například vzniklo v Itálii hnutí „Slow food“, které kritizovalo vývoj potravinového průmyslu. Hnutí se postupně šířilo a dnes má tisíce přívrženců ve více než čtyřiceti zemích světa. Jejich hlavním cílem je boj proti „globální standardizaci jídla ve světě“ tím, že podporují rozmanitou, autentickou a ekologickou gastronomii.⁴⁶

Od konce první poloviny 20. století, konkrétně roku 1945, se objevilo mnoho nových způsobů jídla mimo domov a tento trend narůstal. Hospody, kavárny, bufety už existovaly dříve, ale v tomto období jejich počet rostl, začaly se více specializovat a jejich nabídka se rozrůstala. Množily se i řetězce s rychlým občerstvením. Příkladem může být McDonald's, který se v sedmdesátých letech rozšířil do řady zemí světa. Podle Freedmana je to mimo jiné zapříčiněné novým pohledem veřejnosti a médií na tento způsob stravování.

⁴⁰ Časopis *Albert* má vlastní video recepty. Stejně tak i *Prima Fresh*. A další potravinové řetězce mají své gastronomické časopisy a video recepty.

⁴¹ FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*, 2008, s. 334

⁴² Tamtéž

⁴³ Tamtéž

⁴⁴ FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*, 2008, s. 335

⁴⁵ tamtéž

⁴⁶ FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*, 2008: 348

Lidé začali považovat jídlo venku za radostnou událost, při které se druží. Týkalo se to jak skupiny, která šla společně do fastfoodu, tak i labužníků navštěvující „lepší“ restaurace. Pro majitele restaurací to znamenalo zvýšení příjmů a nárůst pracovních míst.⁴⁷

Vzrůstající pozornost o gastronomii dokládá i větší zájem o kuchařky, televizní pořady se šéfkuchaři a také gastronomické časopisy⁴⁸ (a v současnosti jejich internetové verze).

6.1. Diskurzy v gastronomických časopisech dle M. Bočáka

Diskurzivní analýza není předmětem této práce, ale zajímavá studie od Michaela Bočáka právě na některá téma, spjatá s gastronomickými časopisy, nahlíží.

K diskurzu se váží různé definice. Například Reifová v knize *Slovník mediální komunikace* diskurz definuje: „*V mediálních studiích se termín diskurz váže k možnostem reprezentace a přítomnosti ideologie v komunikaci a označuje skupinu výroků, výpovědí a formulací, které poskytuje jazyk o určitém druhu vědění, o některém námětu. Nebo šíříji množinu kódů a jejich pravidel, užívaných při produkování, významů vztahujících se k nějakému námětu.*“⁴⁹

M. Bočák ve své studii *Zlaté časy poctivých kuchýň: vybrané ingrediencie diskurzu tradicionalizmu súčasných českých kulinárskych časopisov* popisuje několik významných diskurzů, které se objevují v kulinářských časopisech.

Jako první bych zmínila *diskurz gurmánství*, který zdůrazňuje exkluzivitu použitých surovin a postupů úpravy surovin. *Diskurz sociální odpovědnosti*, který stravování připisuje potřebu soustředit se na jeho sociálně-ekonomické kontexty. Příkladem diskurzu sociální odpovědnosti může být využití lokálních chovatelů a pěstitelů, což pomáhá nejen ekonomice regionu.⁵⁰ V tomto diskurzu bychom mohli odkázat na slow food, které je opakem fast food, a snaží se zachovat kvalitu, chuť a prožitek z pokrmu. Dalšími jsou *diskurz ekologické odpovědnosti*, který se vztahuje například k biopotravinám nebo ekologické produkci potravin. *Diskurz zdravé výživy* je propojený s *diskurzem přitažlivého těla*. Tyto dva diskurzy se zabývají zdravými produkty, které lidé konzumují nejen kvůli zdraví, ale také z důvodu potřeby „pěkné“ postavy. *Diskurz (kulinářské) tradice*⁵¹ pracuje s jídly původními, klasickými a prezentuje je jako lepší než ta, která se vaří dnes. V diskurzu tradice se jeho

⁴⁷ FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. 2008, s. 351

⁴⁸ FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. 2008, s. 352

⁴⁹ REIFOVÁ, Irena, *Slovník mediální komunikace*, 2004, s. 46

⁵⁰ BOČÁK, Michel, *Zlaté časy poctivých kuchýň*, 2012, s. 2

⁵¹ Tamtéž

zástupci snaží najít kompromis a nabízí řešení v podobě návratu poctivých surovin a postupů.

7. Charakteristika jednotlivých titulů

Vybraná periodika, jimiž jsou Gourmet a F.O.O.D, vycházejí jednou měsíčně a mají podobnou cenu. Papír, na kterém jsou tištěny, je kvalitnější, než papír, na který se tisknou klasické noviny.

Čtenějším magazínem z těch, kterými se tato práce zabývá, je F.O.O.D. se čteností 78 000. Časopis Gourmet má čtenost 73 000. Tato čísla vychází z posledního výzkumu Unie vydavatelů ČR.⁵²

7.1. F.O.O.D

Zkratka F.O.O.D. má představovat slova fascinující, obyčejné, okouzující a dobré. Dohromady tak tvoří slovo jídlo (v anglickém jazyce).

Časopis vychází každý měsíc už od roku 2008 a vydavatelem byla Mladá fronta. Pilotní číslo vyšlo jako příloha k jiným titulům tohoto vydavatelství. Šéfredaktorkou byla v začátcích Jitka Rákosníková. V roce 2013 se šéfredaktorka změnila, Jitka Rákosníková odešla do konkurenčního Gourmetu a na její pozici nastoupila Jana Vašáková. Nyní je šéfredaktorkou Darina Křívánková, která působila také jako šéfredaktorka časopisu Gourmet. Dříve pracovala i jako filmová kritička a psala do Lidových novin a Reflexu. Je rovněž spoluautorkou kuchařky Gastrokroužek – Spojilo nás jídlo.

S nástupem sociálních sítí se i tištěný časopis jako F.O.O.D prezentuje na internetu. Hned na začátku časopisu nabádá redakce čtenáře ke sledování jejich Instagramu, potažmo Facebookových stránek. Časopis nemá internetovou verzi, ale spolupracuje s recepty.cz.

V průběhu fungování časopisu se neměnily jen šéfredaktorky, ale také vydavatelství. Nyní F.O.O.D. vychází pod vydavatelstvím Czech News Center. Prodaný náklad z roku 2019 je 11 143.⁵³ Jeho cena je 50 korun. Rozměry každého vydání jsou stejné, a to 208 x 275 mm.

⁵² Dostupné online z: http://www.unievydavatelů.cz/cs/unie_vydavatelů/medialni_data/vyzkum_ctenosti

⁵³ Dostupné online z: http://www.unievydavatelů.cz/cs/unie_vydavatelů/medialni_data/vyzkum_ctenosti

7.2. Gurmet

Časopis vychází vždy jednou do měsíce od roku 2005. Časopis zprvu nesl titul Chef Gurmán, ale v listopadu roku 2010 se přejmenoval na Gurmet. Vydavatelem tohoto titulu byla společnost Astrosat, která po sloučení vydavatelských společností spadá pod Vltava Labe Media, rovněž i časopis Gurmet.

První šéfredaktorkou byla Marie Holobrádková. Na její místo přišla Veronika Weigertová, kterou v květnu roku 2013 vystřídala Jitka Rákosníková. Ta do té doby byla šéfredaktorkou časopisu F.O.O.D. Jednou ze šéfredaktorek byla současná šéfredaktorka F.O.O.D.u Darina Křivánková. Nyní časopis vede Johana Grohová, která dříve pracovala například jako zahraniční zpravodajka Mladé Fronty v Bruselu nebo jako tisková mluvčí ministerstva zahraničí.

Gurmet má také svoji internetovou verzi iGurmet.cz, kde čtenář nalezne pouze vybrané recepty, nikoli celá, překlopená, čísla. Časopis lze nalézt i na sociálních sítích jako Facebook nebo Instagram.

Prodaný náklad časopisu Gurmet z roku 2019 činí 18 343.⁵⁴ Rozměry časopisu jsou 215 x 275 mm. Jeho cena je 44.90 korun.

⁵⁴ Dostupné online z: http://www.unievydavatelu.cz/cs/unie_vydavatelu/medialni_data/vyzkum_ctenosti

Metodologická část

V této části své práce se budu zabývat vlastním výzkumem, který jsem zaměřila na komparaci dvou gastronomických titulů. Představím zde blíže zkoumaný vzorek, tedy konkrétní čísla časopisů. Stanovím si cíle práce a výzkumné otázky.

8. Výzkumné metody

Pro dosažení cílů této bakalářské práce jsem zvolila tři výzkumné metody – deskripci, komparaci a polostrukturované rozhovory. Tyto výzkumné metody blíže popíšu v následujících kapitolách.

První metodou pro vypracování této práce byl sběr dat a jejich následná deskripce. Při metodě sběru dat bylo využito veřejně dostupných zdrojů, a to především knihoven. V důsledku zvláštních opatření kvůli koronaviru byly knihovny uzavřeny a z tohoto důvodu jsem se musela obrátit na samotnou redakci, konkrétně redakci časopisu *Gourmet*, která mi poskytla roční vydání časopisu.

8.1. Deskripce

Snaží se nejen o zachycení jevu, ale také vztáhnout jeden jev k dalším. Zároveň usiluje o podchycení jejich vzájemných vztahů. Deskriptivní výzkum shromažďuje, třídí, uspořádává neboli kategorizuje data a shrnuje údaje o zkoumaném jevu (v čase a kontextu). Dále popisuje charakter jevu, jeho podobu a průběh, jak se mění v čase a s čím souvisí.⁵⁵

Deskripce může mít dvě podoby. A to jak podobu slovní, která je dosažená pomocí kvalitativních dat, tak může být vyjádřena číselnými údaji.⁵⁶

8.2. Polostrukturovaný rozhovor

Polostrukturovaný rozhovor je mnohem více používaný než jiné druhy rozhovoru, kterými jsou například strukturovaný nebo volný rozhovor. Rozhovor polostrukturovaný můžeme také označit jako rozhovor s návodem, a to hlavně díky přípravě otázek před uskutečněním rozhovoru. Tyto otázky jsou předem promyšlené a dávají nám „návod“, jak rozhovor vést. Na rozdíl od strukturovaného rozhovoru v polostrukturovaném může tazatel reagovat na odpovědi tázaného, a tak rozvíjí své otázky dál. Rozlišujeme dva druhy otázek, a to primární, které jsou předem připravené, a sekundární, které vznikají až během

⁵⁵ SEDLÁKOVÁ, Renáta, *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. 2014, s.75

⁵⁶ Tamtéž

rozhovoru a reagují na předchozí výpověď tázaného. Pro tento typ rozhovoru je vhodné, aby výzkum prováděl sám výzkumník, neboť do problematiky vidí a už jí blíže studoval.⁵⁷

8.3. Komparace

Komparace má na rozdíl od prostého srovnání více pravidel. Hledá společné či shodné, anebo naopak rozdílné vlastnosti jevů, které zkoumáme. Je důležité mít určený cíl a objekt zkoumání, je nutné předem stanovit kritéria zkoumaných objektů.⁵⁸

Komparace stojí v základu historicko-srovnávací metody, která patří do oboru historie. Tento postup výzkumu zaujímá výraznou tradici ve srovnávací lingvistice a také v rámci komparativní politologie.⁵⁹

Zájmem historicky orientované části mediálních studií je zkoumání historických aspektů fungování médií i obsahů, které sdělují. Zkoumání je ukotveno používáním preferovanými výzkumnými postupy a stylem práce. Důležitým zdrojem pro tyto práce jsou historické prameny, za které lze považovat všechny výsledky lidské činnosti, jež napomáhá k rekonstrukci historických procesů.⁶⁰

Písemné prameny můžeme rozdělit do tří skupin⁶¹:

- Literární (narativní) prameny
 - Do této skupiny patří odborná literatura a beletrie, ale také prameny historické (kroniky, anály) a publicistické (noviny, časopisy).
- Prameny institucionální povahy
 - Tato skupina je nejobsáhlejší. Řadí se sem písemné dokumenty o úředním jednání a ekonomických opatřeních, pamětní knihy, evidenční a správní knihy.
- Prameny osobní povahy
 - Mezi tyto prameny patří především osobní a veřejná korespondence a také deníky významných osob.

Pro aplikaci této metody se předpokládá studium poznatků, které jsou již publikovány. Identifikaci pramenů, zhodnocení dostupnosti (v archivech, popřípadě v knihovnách,

⁵⁷ SEDLÁKOVÁ, Renáta, *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. 2014, s. 211

⁵⁸ SEDLÁKOVÁ, Renáta, *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. 2014, s. 25

⁵⁹ SEDLÁKOVÁ, Renáta, *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. 2014, s. 386

⁶⁰ SEDLÁKOVÁ, Renáta, *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. 2014, s. 386

⁶¹ SEDLÁKOVÁ, Renáta, *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. 2014, s. 387

a to v případě médií) a v neposlední řadě jejich shromáždění. Obtížné může být předem stanovit zkoumaný vzorek, neboť jeden dokument může vést k objevení jiného, o kterém výzkumník předem nevěděl.⁶²

Historicko-srovnávací metoda má dva základní postupy⁶³:

- Synchronní
 - Paralelní studium více zkoumaných objektů ze stejného časového období.
 - Soustředí se na určité proměnné daného časového úseku. Je více statická.
- Diachronní
 - Umožňuje zachycení vývoje, postupuje chronologicky, používá časovou osu (např. od vzniku do zániku média).

Tyto dva postupy se často doplňují a jsou součástí jednoho výzkumu. Hlavně z důvodu, že synchronní analýza je spíše statická.

Metodu komparace nelze spojovat s termínem porovnávání. Pro tuto metodu je typické, že dva analyzované objekty musí vykazovat alespoň nějaké shody v základních parametrech. Nelze komparovat objekty, které mají zcela odlišné vlastnosti.⁶⁴ Tuto metodu aplikují na vybrané gastronomické časopisy, které splňují podmínky pro komparaci.

Postup pro přípravu komparace podle Renáty Sedlákové – *Výzkum médií*:

- Vymezení objektu komparace a časové období zkoumání,
- stanovení cíle a zvolení přístupu (synchronní/diachronní),
- určení kritérií komparace.

Tyto kroky bychom měli provádět ještě před začátkem komparace. Pozornost bychom měli věnovat především volbě kritérií, která jsou možná použít na všechny zkoumané prvky. Na základně vlastností (odlišností či podobností) zkoumaného objektu, můžeme vytvořit typologii, která bude výstupem zkoumání.⁶⁵

⁶² Tamtéž

⁶³ SEDLÁKOVÁ, Renáta, *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. 2014, s. 388-389

⁶⁴ SEDLÁKOVÁ, Renáta, *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. 2014, s. 389

⁶⁵ Tamtéž

9. Výzkumné otázky

Liší se časopisy v počtu rubrik/podrubrik, jsou stabilní?

Jaké typy receptů se zveřejňují? Věnují se alternativním druhům stravování? Cílí svým obsahem i na méně zkušené čtenáře?

Jaké zastoupení mají rozhovory? Jak/jaké reflektují osobnosti? Jsou rozhovory pravidelné?

Reflektují výše popsané trendy – sezonnost, foodblogery?

Věnují se i tématům, která s gastronomií souvisí jen okrajově (cestování)?

Analytická část

10. Charakteristika časopisu F.O.O.D.

Časopis F.O.O.D. má vždy 114 stránek, jedinou výjimkou je prosincové vydání, které má stránek 130 a je k němu navíc přiložená dvaceti šesti stránková příloha. U jednotlivých rubrik se rozsah také moc nemění. Začátek časopisu patří především *Novinkám* a má délku šestnáct, v některých číslech až devatenáct, stránek. V tomto prostoru je i část určená inzerci. Na dalších stránkách je rubrika *Sezona*, která začíná na straně dvacet dva. Výjimkou je zářijové, říjnové a prosincové vydání, kde rubrika začíná už na straně dvacet. *Sezona* končí v průměru na straně čtyřicet, zde se to liší více. Prosincové vydání je specifické jak svou celkovou délkou, a tak ani rubriky neodpovídají běžnému stránkování, zde *Sezona* končí na straně padesát šest. Následuje rubrika *Doma*, která začíná kolem stránky padesát a nejčastěji končí na straně sedmdesát čtyři. Rubrika *Jak na to* začíná na straně osmdesát nebo osmdesát dva a obsahuje deset nebo čtrnáct stránek. Poslední částí je rubrika *Bedekr*, která vždy končí stranou sto čtrnáct a nejčastěji začíná stranou devadesát osm, pouze v červenci začínala stranou devadesát šest.

10.1. Rubrika Novinky

Tato rubrika se v průběhu roku lehce změnila. V sedmém vydání došlo ke sjednocení různých redaktorských tipů pod jednotnou hlavičku s názvem *Novinky*. Zde se čtenář může dozvědět něco nového, co s jídlem přímo, ale i nepřímo souvisí. Jsou zde tipy na podniky a také na různé produkty. V únorovém čísle redakce například doporučuje eko rum, u kterého se při výrobě ctí zásady zero waste. O pár měsíců později, konkrétně v červenci, se čtenář může dočíst, jak si dát Aperol spritz bez přípravy z pohodlí domova, a to díky Friscu s příchutí aperolu. *Novinky* jsou zaměřené i na doplňky do kuchyně jako jsou nepřilnavé pánve, multifunkční mixéry nebo talíře, které vypadají jako vybavení profesionálního šéfkuchaře. Najdeme zde i tipy na venkovní grilování, jaký gril si pořídit.

„Hodně produktů se nám prostě líbilo, ale také je tu část firem, se kterými máme spolupráci a je to reklama na jejich produkt. Za svým výběrem si vždy stoprocentně stojíme a konkrétní produkty máme rádi nebo mají naše sympatie,“ říká šéfredaktorka k vybírání a publikování produktů v *Novinkách*.

Tato rubrika je v časopise hned na prvních stránkách, konkrétně od strany šest. Délka rubriky se v jednotlivých číslech liší, nejkratší *novinky* jsou na šestnáct stránek a nejdelší na stránek devatenáct.

10.1.1. Proměna rubriky Recept měsíce na Surovinu měsíce

Do sedmého vydání loňského roku rubrika Novinky začínala Receptem měsíce. Tato část Novinek se pak změnila na Surovinu měsíce. Došlo nejen ke změně názvu, ale také k obsahu této části. V první polovině roku se čtenář hned na prvních stránkách může inspirovat úvodním receptem. Například v březnovém vydání je recept na Brokolicovou polévku s kokosovou smetanou. Mimo recept tato stránka také obsahuje info box o smetaně a jak se do zelených krémových polévek hodí: „*Ať už vaříte zelené polévky z jakéhokoliv bylí, všem prospěje slusná porce smetany. Mají tak hedvábnější konzistenci i chuť.*“



Obrázek č.2

Tento postup se praktikuje ve všech Receptech měsíce. Recept bývá na hlavní jídlo, polévku či na dezert a k tomu je přidáno pár informací o určité surovině. Tyto recepty se ne vždy vztahovaly tematicky k danému období. To se však se změnou na rubriku Surovina měsíce mění.

V říjnovém čísle je surovinou měsíce dýně, která je právě na podzim klasickým příkladem sezonní suroviny. Najdeme zde návody, jak dýni využít bezzbytku, jak jí připravit, naporcovat nebo jak z ní udělat hřejivý nápoj.

V září je sezonní surovina jablko a jako u dýně i tady jsou uvedeny tipy na zpracování jablek, například na křížaly, do mrazáku nebo jak z jablek udělat domácí cider.

V prosinci se čtenář dozví, jak zpracovat bezzbytku květák. Že se listy hodí například na salát. Košťál lze využít na těsto na pizzu nebo jako základ na krémovou polévku.

10.1.2. Darininy tipy, Janiny tipy

Další částí rubriky Novinky jsou tipy samotné šéfredaktorky. „Nad tipy moc nepřemýšlím, většinou je to něco, co mě tou dobou zrovna zaujme a přijde mi důležité sdělit to čtenářům,“ říká Darina Křivánková. Vždy je to upozornění na nějaký podnik nebo místo, které je gastronomicky zajímavé a které by čtenář, podle šéfredaktorky, neměl minout. V obdobném provedení vypadají i Janiny tipy. Jana Trundová je editorkou časopisu F.O.O.D. Darina například v červnu doporučuje Manifesto Market a Jana zase zajít do restaurace U Matěje. Podniky, které obě autorky vybírají, jsou z pravidla nové a přinášejí do gastro světa, podle jejich slov, nějaký nový potenciál. Například Manifesto Market je streetfoodový projekt, který, podle Dariny, v centru rušného hlavního města představuje zelenou oázu klidu.

10.1.3. Vegansky s Jarmilou

Jarmila Červená, autorka blogu jarmilasweet.cz radí veganům na jedné stránce v třech bodech. Jednou z částí Vegansky s Jarmilou je tip na podnik, kde vaří veganská jídla. Dále doporučuje veganské potraviny, například kuskus nebo zmrzlinu, která se dá sehnat i ve veganské formě. A poslední částí je recept na veganský pokrm. Jarmila na tomto místě dává rady na alternativy k jídlům ze živočišných produktů. Například veganskou omeletu z cizrnové mouky a kurkumy bez použití vajec. Čtenář se dozví i informace o hlavní surovině v receptu. V květnovém čísle nalezneme recept na rostlinou smetanu z kešu, a právě v poznámce zjistíme, na co se dá kešu využít, a proč je, podle autorky, pro naše tělo zdravé.

Vegansky s Jarmilou se na podzim roku 2019 z Novinek přesunulo do rubriky Jak na to.

10.2. Sezona

Rubrika Sezona se zaměřovala do příchodu Dariny Křivánkové na sezonní potraviny. Darina tento koncept přijala, ale obohatila jej ještě o něco navíc. „Já sezonu chápu i s akcemi, které se v tomto období konají. Takže když začíná období grilování, je pro nás jasné, že v Sezonce budou recepty na burgery, jak si upéct vlastní housku, jak udělat maso,“ odpovídá šéfredaktorka na otázku, co znamená rubrika Sezona.

Sezonní potraviny se každým rokem opakují, a tak moje otázka na šéfredaktorku byla, zda se nebojí neoriginality. „Je jasné, že když je období chřestu, tak budou recepty s chřestem. Snažíme se, ale svým čtenářům přinést pokaždé něco nového. Takže když chceme použít recepty s jahodami, uděláme to třeba jako dětskou párty, kam si pozveme děti a připravíme jídla, která pak mohou sloužit jako inspirace nejen na dětskou oslavu.

Na Vánoce se stále opakují recepty na kapra s bramborovým salátem a na cukroví, tomu se zkrátka nevyhneme. Čtenář nechce hledat v loňském čísle recept na kapra, chce si otevřít nové číslo, které mu leží na stole, a najít to v něm. Snažíme se ale pokaždé recept obměnit. Neexistuje jen jeden recept na bramborový salát, ale je jich hned několik.“

V říjnovém čísle, které je zaměřené na Asii se v rubrice Sezona zaměřuje pozornost na vietnamská bistra. Najdete zde recept na Bun bo nam bo, což jsou rýžové nudle s hovězím masem a zeleninou, nebo na Com tam – rýže se zeleninou a marinovanou krkovicí. Mimo recepty jsou tady i články s upoutávkou na dvě bistra, které redakce časopisu vybrala. Majitelé je zde představují, sdělují příběh jejich vzniku a zodpovídají další otázky redaktorky, týkající se asijské kuchyně.

Duben byl obdobím Velikonoc, a tak v časopise nemohla chybět část věnovaná právě přípravám na tento svátek. Mimo jiné číslo obsahuje recepty na klasické tuzemské velikonoční pečivo, jakým je beránek, mazanec nebo jidáše. Recepty jdou s dobou, a tak mazanec není z bílé mouky, jak je zvykem, ale ze špaldové. K tomu například píší, že „Recept vychází z klasiky, ovšem inovovaný mazanec je ještě lahodnější.“ Jsou zde však i moučníky, které nepatří mezi české velikonoční pečivo, a to například v podobě receptu na severský Semlor.



Obrázek č. 3

Léto s teplem přináší i hojnou úrodu ovoce, a proto se redakce v červencovém čísle právě na ovoce zaměřuje v Sezóně a dává čtenářům čtyři recepty na ovocné knedlíky z tvarohového, kynutého, bramborového nebo odpalovaného těsta. Čtenář má tak možnost vybrat si svojí kombinaci těsta a ovoce.

10.3. Doma je doma

„Tento název jsem podědila a neměnila, ale proč se tato rubrika jmenuje Doma asi dobře nevysvětlím,“ takto šéfredaktorka odpovídá na dotaz, proč právě Doma. Na této rubrice je zajímavá část, kde redakce připravuje pět jídel na každý den v týdnu. „Tato jídla jsou jako rychlé večere. Dobré jídlo a málo práce,“ říká Darina. Recepty jsou často bezmasé, jako Omeleta s cuketami a kozím sýrem ze zářijového čísla.

V březnu si čtenáři mohli rozšířit znalost bezlepkových receptů, které byly v rubrice Doma k nalezení. Jednalo se o sladké dezerty, Pekanové brownies nebo Čokoládovo-karamelové řezy. Po sladkých receptech následovaly recepty s hummusem. Pro ty, co hummus neznají, připravila redakce info box, kde tento cizrnový pokrm představuje. Redakce nabízí recept na klasický hummus, na hummus se sušenými rajčaty nebo červenou řepou.

„Do této rubriky se zařazujeme občas i recepty na domácí klasiky, jako marmelády nebo zavařeniny. My se tomu však snažíme nasadit nový kabát,“ doplňuje Darina k rubrice. Právě zavařeniny jsou jedním z témat rubriky Doma v červencovém čísle. Kromě receptů na Pečený čaj, Jablečné čatni, Meruňkovou zavařeninu s vanilkou nebo Hrušková povidla zde najdeme „Zavařovací manuál“. V deseti krocích dává redakce čtenářům rady, co nepodcenit, co si ohlídat, nebo na co si dát pozor. Poradí, jak sklenice na zavařeniny správně vydezinfikovat, nebo jak si ve výsledném produktu udržet co nejvíce vitamínů.

10.4. Jak na to

Rubrika Jak na to, jak už je z názvu patrné, dává čtenářům rady, jak připravit určitý pokrm. V některých číslech, například v pátém, tedy květnovém, je i přesný foto recept, jak šly jednotlivé kroky postupu na galetku za sebou.



Obrázek č.4

V únorovém čísle zase nalezneme postupy na přípravu zabijačkových receptů a o měsíc později recepty na zeleninový, hovězí a kuřecí vývar.

Součástí této rubriky je i Karolína Fourová, autorka blogu Nejez blbě a redaktorka internetového portálu recepty.cz, který spadá pod stejné vydavatelství jako F.O.O.D. Karolína je vystudovaná inženýrka v oboru výživy a kvality potravin. V časopise publikuje vždy jeden recept, ke kterému je přidána informační stránka o surovině, kterou v receptu použila. Například v lednovém čísle je recept na Švestkový koláč z pravého řeckého jogurtu a na informační stránce je vysvětlen rozdíl mezi řeckým jogurtem, běžným jogurtem a skyrem, což receptu dodává novou přidanou hodnotu. V květnu Karolína představuje mascarpone, ricotu a cream cheese a z masarpone připravuje Tiramisu. V říjnovém čísle, které je věnované Asii, Karolína vysvětluje, jak funguje v asijské kuchyni sója a co je to například tempeh nebo tofu.

10.5. Bedekr

Bedekr je rubrika, kterou bychom mohli nazvat „cestování za jídlem“. „Snažíme se čtenářům zprostředkovat autentické zážitky z cest a z každé země přinést zajímavé recepty na tamní jídla,“ komentuje první část rubriky Darina Křivánková. Tato část je zaměřená na cestování. Článek obsahuje základní informace o zemi a zážitky autora, ale hlavně představuje místní kuchyň, kterou autor článku měl možnost ochutnat a o zkušenost chtěl se o ní podělit se čtenáři. Nalezneme zde i recept na pokrm, který je pro navštívenou zemi typický, anebo zaujal autora.

„V březnu máme článek od Janči Králikové z blogu Zásadně zdravě, která byla v Tasmánii. Bylo by ideální, kdybychom každý měsíc mohli vycestovat někam, ale většinou tomu je tak, že článek napíše někdo, koho známe, kdo v dané zemi byl,“ říká šéfredaktorka. Podle jejích slov není vždy stoprocentní, že autor článku umí tzv. psát, a na redakci pak je článek převzít a přepsat do finální podoby. Často také používají převzaté zážitky, které jim někdo odvypráví a oni je zpracují.

Další částí Bedekru je dvojstrana patřící Lukáši Hejlíkovi. „Lukáš je můj dobrý kamarád a vím, co od něj mohu čekat, takže má při psaní volnou ruku. Vždy se pouze domluvíme na tématu,“ komentuje Darina Křivánková. Lukáš Hejlík je autorem Gastromapy. Ve své části Bedekru dává čtenářům tipy, většinou na čtyři podniky, kam se vyplatí zajít. Restauraci nebo kavárnu čtenářům přiblíží a dodá k tomu i osobní zkušenost.

11. Trendy ve F.O.O.D.u

V teoretické části bakalářské práce je kapitola věnovaná trendům, na které se zaměřím i v této praktické části.

11.1. Foodblogeři součástí redakce

Jedním z trendů novodobé gastro žurnalistiky je zapojení známých osobností, konkrétně foodbloggerů. Ti se v časopise objevují buď nárazově nebo pravidelně. Jedním pravidelným autorem a foodbloggerem, který do F.O.O.D.u přispívá, je, jak už jsem zmínila, Lukáš Hejlík. „Do F.O.O.D.u přispívám asi od roku 2016. Vždy to byla taková dvoustrana, kde jsem přinášel nějaké tipy. Začínalo to jako regionální toulky, dával jsem návrhy, kde se najíst. Myslím, že úplně první článek se týkal Krkonoš,“ říká Lukáš Hejlík o začátcích v časopise. Podle Lukáše se s nástupem Dariny Křivánkové koncept změnil na tematicky zaměřené doporučení. „Vždy mám nějaké téma a k tomu čtyři poplatné tipy. Jeden tip je vždy hlavní a tři další jsou takové menší. Jsou to třeba tipy, kam na neapolskou pizzu nebo kam na dobrou snídani.“

Další foodblogger, který do časopisu F.O.O.D. přispívá, je, jak bylo již výše uvedeno, Jarmila Červená. „Pravidelně nám přispívá a má i vlastní rubriku – Vegansky s Jarmilou,“ říká Darina Křivánková k další foodbloggerce.

Objevuje se zde i foodblogový pár Petr a Gábi Ogurčákovi. Píší si vlastní kuchařský blog P&G foodies. „Připravují jídla, která fantasticky chutnají, skvěle zasytí a dodají tělu přesně to, co potřebuje. Zkuste se inspirovat jejich kreativním a zdravým vařením,“ takto začíná v lednovém čísle část časopisu, kde Petr s Gábi radí, jak udělat novoroční občerstvení. Čtenáři mohou vyzkoušet recept na čokoládové vločky naložené přes noc nebo polévku z kořenové zeleniny. Následuje dvojstrana s rozhovorem s tímto foodblogovým párem, kde se čtenář dozví, jak začít vařit jinak, nebo že není potřeba lepek ani cukr ke vzniku dobrého jídla. V březnovém čísle je P&G foodies součástí rubriky Bedekr, kde popisují čtenářům cestu do Bretaně a pro inspiraci přináší recept na bretaňský koláč Gateau breton.

Jana Králiková alias Zásadně zdravě, je další foodbloggerkou, která píše do časopisu F.O.O.D. Výše jsem zmínila, že Jana přispívá do rubriky Bedekr, protože cestování za jídlem je jedním z témat jejího blogu. V červenci Jana vaří Paellu s mořskými plody, typickou pro Španělsko, a tím také čtenáře provází, konkrétně ostrovem Mallorca.

Darina Křivánková společně se svými kamarády vytvořili Gastrokroužek. Jeho členy jsou známé foodblogové osobnosti jako již jmenovaní Lukáš Hejlík, manželé Petr a Gábi

z P&G foodies, manželé Jirka a Marika z Kitchen Story nebo Jana Králíková ze Zásadně zdravě. Společně navštívili třeba potravinovou banku v Praze, kde připravili klasické pokrmy v novém provedení, jako například Smaženky s pečenou zeleninou a pestem, Kuřecí „pholévka“ nebo Palačinky s jablky a slaným karamellem. A v dubnovém čísle o tomto projektu vyšel článek obsahující všechny recepty, které Gastrokroužek uvařil a reportáž Jak to chodí v potravinové bance. „Já takovéto akce podporuji a konkrétně s potravinovou bankou spolupracuji už dlouho. S Gastrokroužkem jsme vyrazili pomáhat a bylo to zároveň i skvělé téma do časopisu, tak proč toho nevyužít. Aspoň se čtenáři dozvěděli něco nového,“ říká šéfredaktorka k společné akci v potravinové bance.

Už z předchozího textu vyplývá, že spolupráce s foodblogery je pravidelná a častá. „Když blogger píše článek nebo v nějakém sám figuruje, je celkem jasné, že ho u sebe na sociálních sítích bude propagovat. Takže to s sebou nese více čtenářů. My zase na druhou stranu blogera představíme jiné čtenářské základně, než má na svém blogu. Je to výhodná spolupráce pro oba,“ říká šéfredaktorka ke spolupráci.

11.2. Stylizované fotografie

Dalším trendem, který je popsán v teoretické části je foodporn. Tento trend je jedním z nejdůležitějších pro redakci. Nafotit jídlo tak, aby se čtenáři při pohledu na fotku tzv. sbíhaly sliny, je něco, čeho chce redakce dosáhnout. „Je jasné, že chceme, aby náš čtenář měl takový pocit z našich receptů,“ říká šéfredaktorka k tématu foodporn. Fotografie jsou pro tento druh časopisu zásadní, podle slov šéfredaktorky časopis prodávají fotky, když čtenáře zaujme fotka s jídlem je pravděpodobnější, že si recept přečte, než když je recept perfektní, ale fotka je odbytá.

Redakce spolupracuje s fotografy, foodstylisty a dekor stylisty, aby fotky byly dokonalé. „Klíčovými externisty jsou právě fotografové, food stylisti a dekor stylisti. Každý časopis hlídá, aby měl svůj tým, tím pádem i jiné fotky. Občas se stane, že se to mezi časopisy prolíná. Děje se tak především kvůli tomu, že lidí, kteří se tímto živí a jsou dobří, je málo,“ říká šéfredaktorka ke spolupráci. Šéfredaktorka se také podílí na foodstylingu. „Já si hodně jídel uvařím i nastyluju sama, ale ráda spolupracuji i s našimi foodstylisty,“ dodává.

11.3. Další trendy ve F.O.O.D.u

Dalším trendem, který se v časopisu objevuje je sezonnost. „Naší snahou je, aby celé číslo bylo sezonné. Nejen z pohledu surovin, ale také akcí, které se v daném období odehrávají,“ říká šéfredaktorka.

„V jednotlivých číslech chceme nabádat čtenáře, aby jídlem neplýtvali, učíme je, jak vařit levně, aniž by jídlo ztratilo skvělou chuť,“ komentuje Darina Křivánková. Například v lednovém čísle dává redakce tipy, jak si uvařit levně, ale chutně. V devíti receptech se snaží využít suroviny, které, jak sami říkají, nestojí celé jmění.

„Trendy samozřejmě prezentujeme a snažíme se jim jít naproti,“ říká šéfredaktorka. V únorovém čísle najde čtenář recepty z matchi, která bývá řazena mezi superpotraviny. Připravují z ní kávu, ale také cookies nebo terinu. v tomto čísle je také recept na domácí sojové mléko nejen pro vegany.

12. Fungování redakce F.O.O.D.

Redakce časopisu F.O.O.D. nemá striktní pracovní dobu. Podle šéfredaktorky pracují tak, aby to bylo co nejvíce efektivní. „Naše práce, konkrétně moje, vlastně nikdy nekončí. Jen co odevzdáme jedno číslo, už se připravuje téma na druhé, někdy je to i v průběhu,“ říká Darina Křivánková. Redakce časopisu nemá vlastní kuchyň. „Fotíme a vaříme v našem redakčním studiu. Občas volíme i jinou variantu, například u mě doma nebo v mém domě na venkově. Většinou to je na tři nebo čtyři dny, kdy se snažíme vše potřebné nafotit,“ říká šéfredaktorka k práci na fotkách. Za tuto dobu musí redaktorky společně s externisty stihnout nafotit celé číslo časopisu, které se připravuje v kuchyni. Většinu receptů vaří redaktorky samy a se stylingem jim pak pomáhá odborník. „Bylo by fajn mít všechny fotky vlastní, ale někdy to prostě nevyjde. Občas se stane, že máme fotku jídla z archivu a podle fotky redaktorka sestavuje recept,“ komentuje Darina přípravu časopisu. „My se tím netajíme, vždy je to u fotky přiznané. Mít větší budget, bylo by to o něčem jiném,“ doplňuje.

Redakce má tři stálé členy, šéfredaktorku Darinu Křivánkovou, editorku Janu Trundovou a grafičku Radomilu Gaierovou. Další spolupracovníci jsou externisté, například redaktoři nebo fotografové.

13. Charakteristika časopisu Gurmet

Časopis má vždy 100 stran a obsahuje pět stálých rubrik. Výjimkou je prázdninové vydání, kdy je spojený červenec a srpen a vychází jako jednoho číslo, a také prosinec. Tyto čísla mají stran 116. Obsah jednotlivých rubrik nejde popořadě, ale různě se prolíná. Nejdelší rubrikou, která se táhne celým časopisem jsou *Recepty*. Ty začínají na straně deset a končí stranou devadesát osm. Jinak tomu je u prázdninového vydání, kde recepty začínají stejně, ale končí na straně sto čtrnáct. Všechny rubriky v časopise se vzájemně prolínají. Rubrika *Naučíme vás* obsahuje 3-4 hlavní témata, která sice nemají pevně dané stránky, ale během roku je najdeme na stranách sedmdesát dva až sto dva. Další rubrikou je *Téma*, ta začíná na straně třicet osm, ale její rozmezí se také v průběhu roku mění. Obvykle končí kolem strany šedesát. V prodloužených číslech, tedy červenec-srpen a prosinec, končí stranami sto čtyři a sto šest. Další rubrika je *Servis*. Ta je na rozdíl od předchozích rubrik více ukotvená. Je vždy na stranách tři, osmnáct, třicet a ve většině vydání je na stranách devadesát dva, devadesát čtyři a devadesát sedm. Poslední rubrikou je *Cestování* a v časopise jí najdeme na straně sedmdesát dva nebo osmdesát. „Rubriky jsou takto poskládané, protože mi to tak dává větší smysl. Na rozdíl třeba od *Apetitu*, ve kterém to jde stránku po stránce, ale vlastně mi to přijde nepřehledné,“ komentuje prolínání rubrik šéfredaktorka. „Drobné rubriky mají trochu rozbít strukturu, ale ne natolik, aby z toho byl guláš,“ doplňuje.

13.1. Rubrika Recepty

Tato rubrika zaplňuje největší část časopisu. Jedná se primárně, jak je z názvu zřejmé, o recepty. Všechny rubriky, jak bylo zmíněno výše, se prolínají, to znamená, že obsah jednotlivých rubrik nejde za sebou. Například za první podrubrikou z *Receptů* následuje podrubrika z rubriky *Servis*. Obsah časopisu je rozdělen do těchto rubrik pro lepší tematickou orientaci. Rubrika *Recepty* obsahuje šest pravidelných podrubrik. Mimo tuto šestku je v rubrice spousta dalších receptů.

Například v prosinci si čtenář pomocí *Gurmetu* osvěží recepty na vánoční cukroví od babiček (*Poklady od babičky*). Recepty jsou mnohdy na cukroví, které není typické, jako například *Betlémské hvězdičky*, *Čokoládové pŕlměsíčky* nebo *Patience*.

13.1.1. Co jíst v...

Podrubrika – *Co jíst v...* doporučuje čtenářům vždy jednu surovinu, kterou redakce vybrala na konkrétní měsíc. O vybrané surovině se čtenář může dozvědět spoustu zajímavostí, protože je jí věnována celá první dvoustrana. „Vždy se jedná o surovinu daného

období. Tato podrubrika je nejvíce sezonní v celém časopise, který je vlastně koncepčně na sezonnosti postaven,“ říká Johana Grohova. „Nejde pouze o surovinu, charakteristickou pro určité období, ale i o sezonní téma. Například jsme v jednom čísle měli Hygge, což vyjadřuje pohodový přístup k životu, nebo budeme mít Provence. Různá témata zařazujeme hlavně kvůli ozvláštnění, aby se nám pořád neopakovaly podobné věci. Je to vlastně i trendové, třeba právě Hygge, ale zároveň je to napojené na období, ve kterém dané číslo vychází,“ doplňuje šéfredaktorka.

Například v lednovém vydání se podrubrika věnuje granátovému jablku. Čtenář se zde dočte, že granátové jablko neroste u nás, ale že k zimě patří. Dozví se něco málo o historii tohoto plodu, kde se vzal jeho název, a že právě po granátovém jablku se jmenují granát (výbušnina) a granát (kámen). Poté následují čtyři recepty na sladké i na slané pokrmy, které obsahují granátové jablko.



Obrázek č. 5

V dubnu se rubrika věnuje mrkvi. Popisuje různé druhy a barvy mrkve, nejen klasickou oranžovou barvu, jak jsme zvyklí, ale také barvu bílou nebo fialovou. Prvním receptem z této suroviny je Marocký salát s mrkví a cizrnou. Další recepty jsou z pečené mrkve, jako například polévka nebo Pečená mrkev s dresinkem z pasty tahini. Poslední úprava mrkve je nasladko, a to konkrétně Mrkvovo-jablečné cupcakes z odšťavňovače.

V prázdninovém vydání jsou hlavní surovinou třešně. Ty se, dle rad redakce, dají využít nejen do sladkých pokrmů, ale také k masu. Například jako Panenka s třešňovou salsou nebo Kuře s třešněmi a rozmarýnem. Jako sladkou verzi třešňů redakce vybrala Dutch baby s třešněmi a bourbonem a Marinované třešně s pomerančem a bazalkou.

V desátém vydání – Co jíst v říjnu se podrubrika zaměřuje na fenykl. Čtenář získá základní informace o této plodině, ale také to, že ho například v Sýrii přidávají do omelet, nebo že se fenykl skvěle hodí k rybám.

13.1.2. Velká čtyřka

Velká čtyřka už z názvu napovídá, že se jedná o čtyři recepty. Zde redakce představí jeden pokrm ve čtyřech variantách. Například v květnovém vydání se čtenář dočte o čokoládových lanýžích ve čtyřech variacích. Nejdříve redakce připravila základní recept na lanýže a jak píše „obměňte kabátek a lanýže tak získají novou chuť“, například přidáním malin, pistácií nebo kakaových bobů.

V červenci redakce do Velké čtyřky zařadila salátové zálivky. Základní Bazalková, Limetkovo-koriandrová, Majonézová s bylinkami, kterou lze použít i jako dip k masu nebo exotičtější Tahini s kurkumou.

13.1.3. Cukrářská výzva

V únoru se podrubrika Sladká výzva proměnila na Cukrářskou výzvu. Hlavním protagonistou je pekař a cukrář Josef Maršálek. Koncept výzvy se však nezměnil. „Celá výzva je v režii Josefa. Domluvíme se společně na konceptu, on pak vymyslí recept a jde se péct a fotit,“ komentuje rubriku Johana. „Spolupracujeme spolu už dva roky, kdy v roce 2019 to byly spíše zákusky, kterým Josef přidá svůj twist, takovou přidanou hodnotu. Jsou to tradiční české zákusky s neobvyklou surovinou,“ doplňuje. Čtenář, tady kromě receptu na sladký pokrm nebo moučník, najde i foto recept, který je tvořen ze čtyř kroků a k nim přidaných čtyř fotografií. Slouží především pro lepší představu čtenářů. Tato rubrika je zároveň soutěž pro čtenáře. Ten pak může svůj výtvar nafotit a poslat do redakce. Vítěze této soutěže redakce zveřejní v nadcházejícím vydání.

V prvním čísle byla hostem Sladké výzvy foodbloggerka Kristína Nemčková, která si pro čtenáře připravila recept na Kokosovo-maracujový dort. Ve čtyřech foto krocích se čtenář naučil, jak správně proříznout fíky, nebo jak dort nazdobit ovocem. Jak bylo výše zmíněno, koncept se nezměnil.

V zářijovém vydání se Josef Maršálek zaměřil na Griliášové tyčinky. Jako v každé Cukrářské výzvě i tady nechybí foto recept, prostřednictvím kterého se čtenář dozví, jak vytvořit základ na tyčinky, že chladnutí je velmi důležité, anebo jak tyčinku správně nazdobit.

13.1.4. Den bez masa

Den bez masa je další pravidelnou podrubrikou. Jde pouze o dvojstranu, která obsahuje jeden recept a velkou fotografii jídla. Redakce zařazení rubriky zdůvodňuje tak, že: „zeleninová jídla budou patřit k trendům nadcházejících let, ...“.

V únorovém vydání časopisu Gurmet je Den bez masa věnován receptu na Kořeněný čočkový dhál. Na druhé straně se čtenář může inspirovat servírováním, kde vidí, že je dhál doplněný ještě o sázené vejce a zelený salát.

V prosinci, který je, jak už je zvykem, zaměřený na Vánoce si redakce připravila bezmasou variantu na štědrovečerní večeři. Změna klasického kapra za celer je sice neobvyklá, ale redakce čtenáře ujišťuje, že zaručeně chutná. Změnit se dá i bramborový salát, ten redakce ozvláštnila avokádovou majonézou.

13.1.5. Kuchařka, která stojí za to

Tato rubrika už není pouze o receptech, ale také o doporučení na kuchařku, která je podle redakce zajímavá a stála by za koupi. Z ní pak redakce vybere, podle ní, ty nejlepší recepty a čtenář tak do dané kuchařky může nahlédnout prostřednictvím Gurmetu.

„Je to jedna z nejúspornějších sekcí. My to přebíráme a je to vlastně propagace té knížky. Většinou spolupracujeme s vydavatelstvím. Tím, že neděláme kritiku, ale opravdu vybíráme knížky, které se nám líbí, tak je o to z pohledu autora/vydavatele zájem,“ říká Johana Grohová. „Často nás oslovují samy, abychom o nich napsali a prezentovali některé z receptů,“ doplňuje.

V dubnovém čísle redakce vybrala kuchařku od bývalé šéfredaktorky Gurmetu Jitky Rákosníkové. Čtenář si může z Recyklované kuchařky, jak se kniha jmenuje, vyzkoušet čtyři recepty, které redakce vybrala. Například recept na Těstoviny s králičím ragú nebo Pastinákový dort.

V listopadu se čtenář může naučit švédská jídla z kuchařky Fika od Kristiny Lund. Kuchařka je díky své autorce, která má ráda sever, zaměřená na švédskou kuchyni. Jedním z receptů je Švédský čokoládový koláč neboli kladdkaka, který má ve Švédsku vlastní svátek a peče se vždy 7. listopadu.

13.1.6. Snadné a rychlé vaření

Poslední ze stálých podrubrik Receptů je Snadné a rychlé vaření. Obsahuje čtyři rychlé recepty, které netrvají déle než 35 minut a jsou ze surovin, jako je například čočka, brambory

nebo rajčata, tedy z tzv. „základních surovin“. Na začátku této podrubriky je informace o surovinách, které budou v receptu použity.

„Snažíme se, aby recepty byly kolem 30 minut hotové, ale také to záleží na rychlosti vaření. Všechny pokrmy by však měly být připravené do 45 minut,“ říká šéfredaktorka.

Například v březnu se Snadné a rychlé vaření soustředí na luštěniny. Čtenář má možnost dozvědět se pár základních informací o čočce, fazolích a cizrně, a o tom, do jakého jídla se dají zakomponovat. Následují čtyři recepty obsahující právě zmíněné suroviny. Například Libanonský čočkový salát nebo (vepřovou) Panenku se zeleninou.

V červnovém vydání se podrubrika zaměří na Itálii a s ní spojené recepty plné rajčat, těstovin, rukoly a slaniny. Jedním z receptů je Treska na slanině.

„Tyhle recepty by měl zvládnout každý. Zároveň se snažíme, aby to nebyly recepty typu osmažená ryba a šťouchané brambory, na to si myslím, že naši čtenáři nepotřebují recept. Snažíme se, aby tam byla navíc nějaká věc, ingredience, kterou může čtenář klidně vynechat, když jí nemohl sehnat. Rádi bychom, aby recepty v sobě měly takový inspirativní náboj, i když jsou to rychlovky,“ říká Johana.

13.2. Naučíme vás

Druhou velkou rubrikou je Naučíme vás, která se zaměřuje na rozšíření vědomostí čtenáře o vaření. Tato rubrika začíná slovy: Rady, triky a návody do kuchyně. Ta čtenářům přináší zajímavosti o pokrmech/surovinách, ale také pár drobnějších receptů. I zde se objevují stálé podrubriky, konkrétně tři.

13.2.1. Co víte o ...

Jednou ze stálých podrubrik je – *Co víte o ...* (konkrétní surovina). Jedná se vždy o jednu stránku s detailním popisem vybrané suroviny. Čtenář se zde dočte nejen do jakých pokrmů je surovina vhodná, ale také proč se dobrá pro naše tělo nebo jaké druhy existují.

„Většinou se zaměřujeme na suroviny, které nejsou tak obvyklé, aby si o tom čtenář rád přečetl. Ale to neznamená, že to nebude o mrkvi. Přes to, že jí jíme každý den, tak o ní nemusíme vědět vše,“ komentuje rubriku Johana Grohová.

Například v dubnovém čísle se redakce zaměřila na čokoládu. V článku čtenář najde, kdy poprvé byly objeveny kakaové boby, jak se čokoláda dostala do Evropy nebo kdy se poprvé objevila čokoláda tabulková. Také jsou tu blíže přiblížené tři základní typy

čokolády, a to hořká, mléčná a bílá. Bílá čokoláda se ovšem za čokoládu v pravém smyslu nepovažuje, neobsahuje žádné kakao.

V září se do popředí dostává hruška. Čtenář si přečte něco o původu tohoto ovoce nebo o úpadku některých jejích odrůd. Redakce také blíže představí tři odrůdy hrušky.

13.2.2. Vyzkoušejte!

Druhou stálicí je Vyzkoušejte. V této podrubrice se redakce snaží čtenářům představit jednoduché vychytávky. „Snažíme se čtenářům ukázat, že není potřeba vše kupovat v supermarketech, ale že spoustu věcí si zvládnou udělat doma,“ říká šéfredaktorka. Například v podobě hodně tučné domácí zakysané smetany, která se jmenuje Creme fraiche. Recept na smetanu a zajímavosti o ní jsou v březnovém vydání. V září se čtenář může naučit, jak si doma vytvořit Demi-glace a jak s ním pracovat. V listopadu zase redakce učí, jak si udělat, podle jejich slov, legendární klenot asijské kuchyně, Kimči.

13.2.3. Škola vaření

V dubnu se v časopise objevila nová „krokovka“, jak jí časopis nazývá. Jedná se o kurz vaření se známými šéfkuchaři ze „zajatých“ podniků. Ti čtenáře v pár krocích naučí pokrm, který ve svém podniku podávají. K receptu je přidán i fotopostup, který přiblíží a zjednoduší jednotlivé kroky receptu. „Práce se šéfkuchaři je dost specifická. Ne každý si uvědomuje, že recept nebude vařit jiný šéfkuchař, ale „normální“ člověk,“ komentuje spolupráci se šéfkuchaři šéfredaktorka.

Jako první se představila česká klasika, Kuře na paprice, z rukou šéfkuchaře Michala Mlejnika z Café Savoy.



Obrázek č. 6

V prázdninovém čísle se prezentoval šéfkuchař Lukáš Pohl z cukrárny Myšák. Čtenáře zde krok za krokem učí Buchtičky se šodó. V říjnu se čtenář může naučit Smažený sýr od šéfkuchaře Petra Bendy, který vaří v restauraci Lokál. V listopadu zase Hovězí veverku na víně podle šéfkuchaře Marka Janoucha, který vařil dříve v Lokálu, ale nyní se přesunul do Kuchyně na Pražský hrad.

13.3. Téma

Rubrika Téma začíná vždy rozhovorem. „Vždy je to s člověkem, který je s gastronomií nějak spjatý, ale není to primární. Měli jsme například rozhovor s majitelem jedné cestovní kanceláře (jedna z dobrodružnějších), jak objevoval v dané zemi jídlo, protože cestování s jídlem souvisí. Často právě jídlo lidi v cizí zemi zajímá, protože vypovídá o dané kultuře. Pro tento rozhovor je záběr hodně široký, jídlo je totiž všudypřítomné,“ říká šéfredaktorka.

V únoru se v rozhovoru představil šéfkuchař Marek Šáda. Ten má v Praze na starost dvě restaurace, Bellevue, zaměřenou na nové trendy ze světa, a Mlýnec, který se více soustředí na domácí kuchyni v novém a lehčím provedení. Se čtenáři Gurmetu se také podělil o recept na Jablečný tart se zmrzlinou.

V říjnovém čísle se prostřednictvím receptů od Emilie Janečkové čtenář ocitne uprostřed rumunských hor, kde Emilie žila. Čtenář má možnost dozvědět se nejen o jejím životě v Banátu, ale také o tom, jak se tam jedlo. Emilie přináší neobvyklý recept na Polentu s jahodovým mlékem nebo Sármy, což jsou zelné rolky s masovou náplní.

Květen je bezpochyby jedním ze svatebních měsíců, a to se také odráží na Tématu květnového čísla. Svatba na zámku, tak zní titulke ke článku, kde se může čtenář inspirovat historií i novinkami. Navíc se díky šéfkuchaři Janu Štěrbovi, jenž má se svatebními hostinami zkušenosti, může čtenář inspirovat i při výběru menu, které nemusí být pouze na svatby. Jedním z receptů je například Zmrzlina z kozího sýra.

V listopadu 2019 uplynulo třicet let od Sametové revoluce a Gurmet svým čtenářům jako Téma přiblížil vývoj jídla v tomto období. Článek s názvem *30 let svobodného jídla* odkryl známé i ty méně známé gastronomické změny. Například, jak redakce píše, že se do masových výrobků nedávalo pouze maso, že se chléb peklo ze zbytků, nebo jak česká gastronomie padla na dno a jak se z pomyslného dna dostala na vrchol a restaurace získávají Michelinské hvězdy.

„Tato rubrika je hodně pocitová, někdy v ní nenajdete recepty, protože se tam prostě nehodí. Nejsem příznivcem toho, dávat recepty za každou cenu. Nemám žádné pravidlo, kolik by to mělo mít podrubrik nebo receptů,“ říká šéfredaktorka časopisu.

13.4. Servis

Poslední rubrikou je Servis, která má tři stále podrubriky. Tato rubrika neobsahuje žádné recepty, pouze články týkající se jídla nebo pití a také tipy a novinky.

13.4.1. Předkrm

Předkrm, jak je tomu zvykem i u stejnojmenného pokrmu, je hned na úvodních stránkách časopisu. „Plná porce tipů, zajímavostí, akcí a lidí ze světa dobrého jídla a pití“ jsou slova redakce, která dokonale vystihují tuto podrubriku. Předkrm dává čtenářům rady, kam v daném měsíci vyrazit a kde se dobře najíst. Opakuje se zde několik tematických oblastí, například *Můj život na talíři*, stránka věnovaná šéfkuchařům nebo majitelům gastronomických podniků. Není to formou rozhovoru, jako tomu bylo v rubrice Téma, ale spíše formou vyprávění samotného šéfkuchaře nebo majitele. V červnovém čísle v *Můj život na talíři* se objevil majitel kavárenské sítě Legarto Jan Hawelka, který vypráví o svých začátcích, o tom, kde bere inspiraci, a že mít vlastní podnik přináší nejen radost, ale také spoustu starostí.

Další oblastí, která se pravidelně opakuje, je *Nadchlo nás*. Část Předkrmu, kde redakce doporučuje stravovací zařízení, které se jí něčím zalíbilo. Například v březnu se do této části dostalo Bistor Provocateur. Autor zde čtenářům přibližuje menu právě ze zmíněného bistra. A nabádá čtenáře k jeho vyzkoušení.

Třetí, pravidelně se opakující oblastí, je *Zapište si do diáře*, která obsahuje přehled zajímavých gastronomických událostí v daném měsíci.

V březnu se poprvé v Gurmetu představila Dagmar Heřtová, právnička, cestovatelka a nadšenkyně do vaření, která čtenářům v další oblasti – *Letem světem* přináší poznatky z cest po světě. Například v říjnu z proslulé Kalifornie. Zde představuje lokální suroviny, kterými je Kalifornie proslulá, jako například broskve, vlašské ořechy, a především avokádo odrůdy Hass, ze kterého si připravila i recept.

Moje lásky cizí vrásky, je poslední oblastí v Předkrmu, kam píše chválu, ale také kritiku Libor Budinský. V listopadu například vychvaluje salát s dresingem od kamaráda z Basileje a pro inspiraci přidává i „figl“, jak dresing udělat doma. Naopak kritizuje formu výběru poledního jídla ve švýcarské závodní jídelně, kterou navštívil. V dubnovém čísle vypráví o své narozeninové procházce, při které nasbíral divokou pažitku, alias česnek viniční, který se podle Budinského hodí na chleba se sýrem. Jako cizí vrásky si vybral odchod šéfkuchaře Jana Punčocháře z restaurace Grand Cru. Na jeho místo nastoupí hned dva šéfkuchaři. Jak Budinský píše: „Budou to mít po Honzovi hodně těžké“.



Obrázek č. 7

„Chtěli jsme nějakou osobní stránku, takovou reflexi na místa, které osobně Libor navštívil. Nemůžeme se zase pouštět do polemiky se subjekty, které mohou být našimi inzerenty. Je to sice trochu citlivější, ale myslím si, že je dobré mít v časopise osobní vhléd,“ komentuje šéfredaktorka. „Čtenáři mají rádi, když si mohou přečíst o nějakém osobním zážitku, který byl pozitivní či méně.“

13.4.2. Kde to žije

Tato podrubrika patří Lukáši Hejlíkovi. „Do Gurmetu jsem přispíval už když byla šéfredaktorkou Darina Křivánková. Po tom, co se šéfredaktorkou stala Johana Grohová jsem v Gurmetu stále, akorát se trochu změnil koncept,“ říká Lukáš Hejlík. Každý měsíc se zaměří na určitou oblast a čtenářům předává své poznatky. V září se zaměřil na Koupaliště Střelice.

13.4.3. (Ne)vinné stránky

Až na duben a září se (Ne)vinné stránky objevují v každém vydání. Jejich autorem byl až do listopadu Jakub Staněk, který čtenářům přinášel zajímavosti z oblasti vína. Každý měsíc si Jakub vybral určitou značku vína nebo vinařství, a to čtenářům představil. V říjnu například dělal rozhovor s Jindřichem Kadrnkou z Víno Kadrnka, úřadujícím Vinařem roku.

V prosinci přebral pomyslnou štafetu po Jakobovi Honza Dědek, který ve své premiéře představil gin, který vzniká v Brně. Jeho autorem je Robert Urbánek a jmenuje se Little Urban.

„On se autor nezměnil, akorát Honza Dědek kvůli pracovním povinnostem používal pseudonym,“ říká šéfredaktorka k (ne)změně autora. „Tím, že to bylo celé o víně, to pro nás bylo omezující a vypadlo nám spousta zajímavých možností. Jinotaj (ne)vinné stránky se mi líbí vlastně i proto, že tam nemusí být jen víno,“ doplňuje Johana.

13.4.4. Tipy a novinky

Poslední podrubrikou jsou Tipy a novinky, kde se redakce zaměřuje na několik produktů spojených s gastronomií nebo na konkrétní potraviny. V dubnu čtenář mezi novinkami našel například špaldovou mouku od značky Probio nebo malinový džem od Relaxu.

14. Trendy v Gurmetu

14.1. Foodbloggeri a šéfkuchaři součástí redakce

Jedním z trendů současné gastronomické žurnalistiky je spolupráce s foodblogery. Ti se v časopisu Gurmet objevují spíše zřídka. Vyjímkou je foodblogger Lukáš Hejlík. „S foodblogery primárně nespolupracujeme. V časopise se sice objevují, ale spíše v rozhovorech. Oni už to mají jako živnost a museli bychom jim za to platit, na což bohužel nemáme v rozpočtu místo,“ říká k foodbloggerům šéfredaktorka.

Gurmet spolupracuje ve značné míře se šéfkuchaři. Ti jsou součástí hned několika rubrik. Jednou z nich je Můj život na talíři. „Je to kratičká publicistika, kde se buď šéfkuchař, majitel podniku nebo osoba spjatá s gastronomií rozepíše o tom, jaké byly jeho začátky, co ho k vaření dovedlo, nebo čím se inspiruje,“ komentuje Johana. Tato rubrika se v každém čísle opakuje a například v září si čtenář může přečíst o začátcích Romana Pauluse, šéfkuchaře restaurace La Rotonde.

14.2. Stylizovaná fotografie

Skvělá fotografie je jednou z priorit časopisu. „Na focení využíváme ateliér, který má pronajatý nejen naše redakce, ale celé vydavatelství, proto si termín focení musíme rezervovat dopředu,“ říká Johana Grohová. Při stylizovaných fotografiích někdy využívá fotograf i umělé světlo. To však neplatí, pro fotografie receptů v Gurmetu. Jak říká šéfredaktorka: „Ateliér je v šestém patře a jsou tam skvělé světelné podmínky. Umělé dosvícování nepoužíváme, vše fotíme na přirozeném světle. Od toho se také odvíjí délka našich foto dnů. Když je prosinec a stmívá se brzy, tak je jasné, že focení může být například jen do pěti hodin odpoledne a tím pádem i těch dnů, kdy fotíme je více.“

Klíčovými osobnostmi fotících dnů jsou fotografové. Redakce pravidelně spolupracuje s šesti až sedmi. „Fotografové a food stylisté se redakcemi různých časopisů prolínají. Ale myslím si, že každý časopis si drží ty svoje,“ říká šéfredaktorka.

14.3. Další trendy v Gurmetu

Současným trendem je zero waste, což je snaha člověka žít tak, aby vyprodukoval co nejméně odpadu. Jedním z příkladů právě tohoto trendu je život bez obalu. Ušetřit co nejvíce naši planetu tím, že člověk nebude zbytečně používat plastové sáčky na potraviny, ale může využít bezobalových prodejen, kde si do svých nádob naváží jakékoliv množství v podstatě čehokoliv. Právě tomuto trendu se věnuje časopis Gurmet v květnovém vydání.

„Trendy jsou součástí našeho časopisu. Píšeme o novinkách a trendech, ale hlavně se je snažíme představit, takzvaně je vytvářet,“ říká šéfredaktorka k trendům. „Jako příklad mohou uvést, že jsme jako první společně s Jankou Kralikovou představili čtenářům poke bowl. Což tu doposud nikdo neznal, teď v každém větším městě najdete specializovanou prodejnu na poke,“ doplňuje Johana.

15. Fungování redakce

Redakce časopisu Gurmet nemá striktní pracovní dobu, ale pracuje se podle toho, jak říká šéfredaktorka, jak jim to dovolí okolnosti. „Já už v době uzávěrky připravuji další číslo, vybírám téma a snažím se to celé nějak zkompletovat,“ komentuje šéfredaktorka. Redakce nemá vlastní kuchyň, jak bylo výše zmíněno. Fotící dny se odvíjejí podle dostupnosti ateliéru. V době, kdy se nefotí jídla, redaktorky pracují na dalších částech časopisu. „Není to tak, že bychom pracovali pouze jeden týden v měsíci, kdy se vaří, je potřeba napsat publicistiku a udělat spoustu věcí mimo kuchyň,“ říká Johana Grohová.

Redakce má stálých pět členů plus šéfredaktorku. Jsou jimi grafička Taťána Pilka, redaktori Barbora Štětínová, Veronika Weigertová a Libor Budinský, Art Directorka Pavla Kubičková. Ostatní pracovníci jsou externisté, například fotografové, korektorka nebo další redaktori.

16. Komparace

Rubriky a podrubriky

V časopise F.O.O.D. je pět stálých rubrik, které se během roku nemění. Časopis dále obsahuje tři stálé podrubriky, konkrétně k rubrice Novinky. Ani ty se v průběhu roku nemění a jsou tedy stabilní. Jiné pravidelné podrubriky časopis nemá. Opakují se určitá témata, jako například recepty na jednotlivé dny v týdnu, ale nemají svoji podrubriku.

Časopis Gourmet má stálých rubrik pět. Každá rubrika má několik menších podrubrik. Celkově jich časopis obsahuje třináct. Nejvíce jich má rubrika Recepty, a to šest. Naučíme vás má celkem tři podrubriky a Servis má čtyři podrubriky. Rubriky jsou stabilní, jediná změna byla v názvu Cukrářská výzva.

Časopisy jsou tedy co do struktury, počtu a stability rubrik podobné, respektive stejné. Rozdělení do podrubrik je ovšem odlišné. Oba dva mají stabilní rubriky a v průběhu zkoumaného roku 2019 k žádné velké změně nedošlo.

Rozhovory s osobnostmi

Časopis F.O.O.D. se rozhovorům jako takovým nevěnuje. Jsou obsaženy v číslech spíše ojediněle, jako například v lednu, kde je rozhovor s Petrem a Gábi Ogurčákovými z blogu P&G Foodies. V dubnovém čísle je zase rozhovor s Karolínou Fourovou. Nebo v devátém čísle, tedy zářijovém, je rozhovor s generálním ředitelem a šéfem vývoje Ondrášovky Liborem Dubou. Představuje zde novou příchut' minerálky. Osobnosti, se kterými je rozhovor dělaný, jsou z celého spektra lidí, kteří se gastronomii, i když okrajově, věnují. Rozhovory však nejsou pravidelnou součástí časopisu.

V Gourmetu jsou rozhovory pravidelné. Vždy otevírají rubriku Téma. Rozhovory jsou nejčastěji se šéfkuchaři, ale také s osobnostmi, které jsou s gastronomií spjaté, ale nejsou to šéfkuchaři. Například rozhovor s majitelem cestovní agentury o cestování a chutích v Asii. Rozhovory jsou tedy pestřejší.

V rozhovorech se časopisy od sebe liší hlavně periodicitou. Časopis F.O.O.D. se rozhovorům přímo nevěnuje, zatímco v časopisu Gourmet jsou rozhovory běžnou součástí vydání. U obou časopisů se hosté rozhovoru pohybují v gastronomii nebo jejích odvětvích.

Trendy – foodbloggeri, sezonnost

F.O.O.D. má pouze tři stálé členy redakce, včetně šéfredaktorky, proto je spolupráce s externisty, potažmo foodblogery značná. Mezi externisty patří především tým, který se podílí na fotografiích, tedy fotograf, dekor stylist a food stylist. Mezi externisty se řadí také redaktori, kteří pro F.O.O.D. píší, ale nejsou součástí redakce. Velká část jich je právě foodbloggerů. Někteří, jako Jarmila Červená, Kamila Fourová nebo Lukáš Hejlík, s redakcí spolupracují pravidelně. Jiní se objevují nepravidelně nebo se objevili ojedinele. Například Jana Králíková nebo Petr a Gabriela Ogurčákovi.

Časopis Gurmet má celkem šest stálých členů redakce. Spolupráci s foodblogery časopis nepreferuje. Jediným foodbloggerem, který se v časopisu objevuje, a to pravidelně, je Lukáš Hejlík. Mezi další externisty patří především fotograf, korektorka, food stylist, dekor stylist a další redaktori.

Časopisy se od sebe liší v celkovém počtu členů redakce. Gurmet má stálých pracovníků jednou tolik než časopis F.O.O.D. U externistů velké změny nejsou. Oba časopisy mají foto tým a redaktory, se kterými spolupracují. Velký rozdíl je ve spolupráci s foodblogery. Časopis F.O.O.D. s foodblogery spolupracuje pravidelně. Kdežto Gurmet má s nimi spolupráci minimální.

Časopis F.O.O.D. se na sezonnost zaměřuje v každém čísle. Nejen že je sezonním surovinám/pokrmům věnovaná celá rubrika, ale časopis se na sezonnost zaměřuje celkově. Jak je patrné z rozhovoru se šéfredaktorkou v jedné z kapitol, každé vydání časopisu je svým způsobem sezonní. Hlavně díky surovinám použitých v receptech, ale také událostem, které jednotlivé období provázejí. Například Velikonoce, grilování nebo zahradní oslavy. Další témata s tím spojená, jsou zero waste nebo udržitelnost, se v časopise objevují také. Například v části Doma se v říjnu objevuje Ani drobek nazmar!, kde se redakce snaží doporučit, jak zpracovat zbylé brambory. V září redakce radí, co dělat, když vám zbyde kuře.

V časopise Gurmet je velká část věnovaná právě sezonnosti a celý časopis by měl být, podle šéfredaktorky, sezonní. Rubrika – Co jíst v ... je nejvíce sezonní částí, která přináší čtenářům konkrétní surovinu daného období. Témata, která jsou se sezonností spojená, se v časopise také objevují. I zde bychom našli trend zero waste, a to například v květnovém vydání, kde je článek věnovaný bezobalové domácnosti.

Jak je z výše popsaného patrné, v obou magazínech je sezonnost velkou prioritou. V tomto jsou časopisy shodné. Časopisy reflektují i další trendy, už ne však v takovém rozsahu, jako již zmíněnou sezonnost. I v tomto bychom mohli říci, že jsou si magazíny podobné.

Alternativní strava, recepty

Časopis F.O.O.D. obsahuje rubriku – Jak na to, která je určena méně zdatným čtenářům a recepty jsou tomu přizpůsobené. Například obsahují fotopostup nebo drobné vysvětlivky. Další jednodušší recepty obsahuje část časopisu, kde jsou recepty na jednotlivé dny v týdnu. Ty jsou psané tak, aby jejich příprava nezabrala moc času a aby je zvládl i začátečník. V časopise najdeme recepty složitější, například na omáčky nebo nějaké složitější dorty, ale také recepty jednodušší například na salát, polévku nebo sendviče.

Alternativní druhy stravování se zde vyskytují pravidelně. Jedna forma prezentace je podrubrika Vegansky s Jarmilou, která obsahuje jeden recept vytvořený vegankou Jarmilou Červenou. Další veganské, vegetariánské i bezlepkové recepty může čtenář najít v různých rubrikách po celém časopise. F.O.O.D. nemá přímo další rubriky, ale podle šéfredaktorky připravují recepty tak, aby si z nich každý vybral. V sekci receptů na celý týden jsou často recepty úplně bezmasé nebo neobsahují žádný lepek. Bývají označeny značkou, například vegan. I některé další recepty napříč celým vydáním jsou alternativní.

Gurmet věnuje pozornost i méně zkušeným čtenářům, ale v omezené míře. Nejvíce však v rubrice Snadné a rychlé vaření, která je díky fotoreceptům více přehledná. Podle šéfredaktorky jsou čtenáři Gurmetu více zkušenější, a to se projevuje i na receptech, které jsou pro ně přizpůsobeny.

Časopis Gurmet také obsahuje recepty určené vegetariánům, veganům nebo celiakům. Jedna z podrubrik je celá tvořena z bezmasých pokrmů. V jednotlivých vydáních pak může čtenář najít další nejen bezmasé recepty, ale také veganské i bezlepkové. Není pro to vyčleněná žádná další rubrika.

V reflektování alternativní stravy si jsou časopisy velice podobné, a to především v přístupu k vegetariánským a veganským jídlům. Trochu se ovšem liší v přístupu k méně zkušeným čtenářům. Oba sice obsahují fotorecepty, ale časopis Gurmet, co do složitosti receptů cílí spíše na zkušenější kuchaře/kuchařky. Oproti tomu F.O.O.D. obsahuje i základní recepty.

Cestování

Téma cestování se v časopise F.O.O.D. vyskytuje často, jak je zřejmé z rozhovoru se šéfredaktorkou. Má speciální rubriku – Bedekr, která je primárně o cestování, jak po České republice, tak po světě. Kromě zážitků z cest a země, kterou autor navštívil, tato rubrika přináší i recepty na tamní jídlo. Cestování je tedy pravidelnou záležitostí každého vydání.

Cestování je pravidelné i v Gurmetu. Po celý rok má v jednotlivých vydání svoji rubriku s příznačným názvem – Cestování. Zaměřují se na místa spojená nejen s gastronomií. Více jak polovina článků je z České republiky, další jsou převážně ze sousedních zemích. Díky rozhovorům v rubrice Téma se cestování prolíná i tam. Pokud je rozhovor s osobností, která žije mimo Česko nebo cestuje.

Časopisy jsou si velice podobné i co se týče zahrnutí cestování do svých vydání. Jak časopis F.O.O.D., tak Gurmet mají celou rubriku věnovanou právě tomuto tématu. Je tedy viditelné, že cestování s jídlem, ať už jen okrajově, souvisí a časopisy se na to zaměřují.

Závěr

Cílem práce bylo popsat dva vybrané časopisy a najít shody a rozdíly v tom, co nabízí a čím se zabývají. Přestože časopisy se obsahově příliš neliší, minimální rozdíly jsem přece jen díky své práci objevila.

Pro získání více informací o redakci, tvoření obsahu a pozadí témat jsem využila rozhovorů se šéfredaktorkami obou časopisů. Tyto rozhovory se pro dosažení cílů osvědčily.

V rámci práce byly zodpovězeny všechny výzkumné otázky, které jsem si nadefinovala. Jak vyplývá z komparace, oba časopisy jsou si v rubrikách hodně podobné, téměř shodné. Celkový koncept se přes rok ani u jednoho z titulů nezměnil.

Jedním z rozdílů je využití rozhovorů v časopisech. Jak již bylo výše zmíněno, časopis Gurmet se rozhovorům věnuje v každém čísle, oproti tomu F.O.O.D. obsahuje rozhovory spíše ojediněle.

Společným znakem obou vydavatelství je využívání externistů, kterými jsou především fotografové, food stylisti a redaktoři. Velký rozdíl je naopak ve spolupráci s foodblogery. Jak je zřejmé z výzkumu, časopis F.O.O.D. spolupracuje s foodblogery pravidelně. Důvodem může být i to, že redakce má pouze tři stálé členy, včetně šéfredaktorky, a právě spolupráce s těmito blogery pomáhá redakci se pomyslně rozšířit. Dalším důvodem může být blízké přátelství mezi šéfredaktorkou Darinou Křivánkovou a foodblogery, kteří do časopisu přispívají. Všichni mají úzké vazby, a to zřejmě i díky projektu Gastrokroužek, jehož jsou členy.

Časopis Gurmet se k využívání služeb foodbloggerů staví odlišně, a to nejen kvůli tomu, že jeho redakce má členů jednou tolik, ale také proto, že, jak je zřejmé z rozhovoru se šéfredaktorkou Johanou Grohovou, se tato spolupráce finančně nevyplatí.

V práci jsem se se zabývala i trendy, které se v časopisech objevují, např. alternativní stravou, ale také tím, zda jsou recepty přizpůsobené pro méně zkušené čtenáře. V obou titulech, hraje velkou roli sezonnost. Na tu se magazíny zaměřují a každé číslo je stylizované právě do sezonních potravin a akcí. I v dalších trendech, které byly v rámci práce zmíněny, lze najít podobnost. Ovšem v přístupu k méně zkušeným čtenářům je už podobnost minimální. Gurmet se, podle vyjádření šéfredaktorky, základním receptům nevěnuje, a to především kvůli své čtenářské základně. Oproti tomu F.O.O.D. se na základní recepty zaměřuje více a je tak vhodný pro širší základnu odběratelů.

Časopisy jsou stejné také v reflektování tipů pro čtenáře a v článcích zaměřených na cestování. Podle obou redakcí právě cestování s jídlem velmi souvisí.

Bakalářská práce tedy prokázala značnou podobnost obou titulů ve sledovaném období, zejména pak ve struktuře, ve výběru témat, i v uveřejňovaných trendech. Částečné rozdíly jsou ve výběru receptů či volbě spolupracovníků.

Vybrané výzkumné metody, které jsem pro svou práci zvolila, jsou z mého pohledu vhodné. Polostrukturovaný rozhovor se osvědčil, protože mi umožnil nejenom blíže poznat chod redakce, ale i způsob, jakým je tvořen obsah jednotlivých čísel.

V další výzkumné práci by se například dalo zaměřit na to, jak se od sebe liší první ročník jednoho ze zmíněných časopisů a jeho současná podoba, nebo jak se jednotlivá čísla měnila v čase.

Zdroje

Časopis F.O.O.D. – celé vydání za rok 2019

Časopis Gourmet – celé vydání za rok 2019

BEDNAŘÍK, Petr, Jan JIRÁK a Barbara KÖPPLOVÁ. *Dějiny českých médií: od počátku do současnosti*. Praha: Grada, 2011. Žurnalistika a komunikace. ISBN 978-80-247-3028-8.

BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M.D. Rettigovou*. Praha: Libri, 2001. ISBN isbn80-7277-075-6.

BERGER, LUCKMANN In. DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV nakladatelství, 1999. ISBN 80-85866-41-2.

BOČÁK, Michael. *Zlaté časy poctivých kuchýň: vybrané ingrediencie diskurzu tradicionalizmu súčasných českých kulinárskych časopisov*. Jazyk a kultura [online]. 2012. ISSN 1338-1148. Dostupné z: <file:///C:/Users/uzivatel/Desktop/bocak.pdf>

BOURDAIN, Anthony. ESSAY / FOOD PORN /. *SFGATE* [online]. 2001, 04.11.2001 [cit. 2020-05-06]. Dostupné z: <https://www.sfgate.com/books/article/ESSAY-FOOD-PORN-Lust-for-the-2862233.php>

DUFFKOVÁ, Jana, Lukáš URBAN a Josef DUBSKÝ. *Sociologie životního stylu*. Praha: Policejní akademie České republiky, 2007. ISBN sbn978-80-7251-266-9.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV nakladatelství, 1999. ISBN 80-85866-41-2.

FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0.

HANKE, Robert. *Mass Media and Lifestyle Differentiation: An Analysis of the Public Discourse About Food* [online]. Villanova University, Villanova, PA, 1989 s. 221-238 [cit. 2020-05-01].

Dostupné z: <https://bhanke.apps01.yorku.ca/wp-content/uploads/2016/07/hanke1989a.pdf>

KRISTENSEN, Nete Nørgaard. LIFESTYLE JOURNALISM: Blurring boundaries. In: *Taylor & Francis Online* [online]. 2011, 01.11.2011, s. 26-41 [cit. 2020-05-01]. Dostupné z: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/17512786.2011.622898>

LEE, Soo Hee, Marios SAMDANIS a Sofia GKIOUSOU. Hybridizing food cultures in computer-mediated environments: Creativity and improvisation in Greek food blogs. *International Journal of Human-Computer Studies* [online]. 2014, 72(2), 224-238 [cit. 2020-05-01]. Dostupné z: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S1071581913001055>

LUEBERING, J.E. The Gentleman's Magazine. *Encyclopaedia Britannica* [online]. [cit. 2020-05-01]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/topic/The-Gentlemans-Magazine>

PETERSON, Theodore. *Magazines in the twentieth century*. University of Illinois Press, Urbana: University of Illinois Press, 1956. ISBN 0252725379.

PETRUSEK, Miloslav, Hana MAŘÍKOVÁ a Alena VODÁKOVÁ. *Velký sociologický slovník*. Praha: Karolinum, 1996. ISBN 80-7184-311-3.

REIFOVÁ, Irena. *Slovník mediální komunikace*. Praha: Portál, 2004. ISBN 80-7178-926-7.

ROUSSEAU, Signe. Food "porn" in media. *Encyclopedia of food and agricultural ethics* [online]. Springer Netherlands [cit. 2020-05-01]. Dostupné z: <http://fall2016eng149mappinguncfoodways.web.unc.edu/files/2016/08/rousseau-food-porn-in-media1.pdf>

SEDLÁKOVÁ, Renáta. *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. Praha: Grada, 2014. *Žurnalistika a komunikace*. ISBN 978-80-247-3568-9.

Unie vydavatelů. Výzkum čtenosti tisku – media projekt [online]. 17.12.2019 [cit. 15.4.2020] Dostupné z: http://www.unievychdavatelu.cz/cs/unie_vydavatelu/medialni_data/vyzkum_ctenosti

Seznam obrázků

Obrázek č. 1 – instagramový účet Lukáše Hejlíka

Obrázek č. 2 – *F.O.O.D.* Czech News Center, 2019, **13.**(3). ISSN 1803-425X.

Obrázek č. 3 – *F.O.O.D.* Czech News Center, 2019, **13.**(4). ISSN 1803-425X.

Obrázek č. 4 – *F.O.O.D.* Czech News Center, 2019, **13.**(5). ISSN 1803-425X.

Obrázek č. 5 – *Gourmet.* Vltava Labe Media, 2019, **16.**(1). ISSN 1804-610X.

Obrázek č. 6 – *Gourmet.* Vltava Labe Media, 2019, **16.**(4). ISSN 1804-610X.

Obrázek č. 7 – *Gourmet.* Vltava Labe Media, 2019, **16.**(11). ISSN 1804-610X.