

# Zhodnocení systémů pro tradiční pokrmy v restauracích České republiky

Bc. Kateřina Černá

---

Diplomová práce  
2012



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav analýzy a chemie potravin

akademický rok: 2011/2012

## ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Kateřina ČERNÁ**  
Osobní číslo: **T090550**  
Studijní program: **N 2901 Chemie a technologie potravin**  
Studijní obor: **Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin**

Téma práce: **Zhodnocení systémů pro tradiční pokrmy v restauracích České republiky**

Zásady pro vypracování:

### I. Teoretická část

1. Kořeny tradiční gastronomie v českých zemích.
2. Novodobé pojetí tradiční gastronomie v ČR.
3. Slow food v ČR, Czech specials, snoubení vín a pokrmů.

### II. Praktická část

1. Použití přístupů propagující tradiční pokrmy v gastronomické praxi.
2. Sestavení dotazníku pro systémy tradičních potravin.
3. Zpracování výsledků.

Rozsah diplomové práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

[1] PETRINI, C. *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*, Rizzoli ex libris, May 8, 2007, 304 stran, ISBN-13: 978-0847829453.

[2] PETRINI, C. *Slow Food Revolution: A New Culture for Dining and Living*, Rizzoli, October 17, 2006, 312 stran, ISBN-13: 978-0847828739.

[3] *Slow Food Prague* [online], [cit 2012-01-20] Dostupné z: <http://www.slowfood.cz/>.

[4] *Czech Specials* [online], Czech Tourism [cit 2012-01-20] Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/>.

[5] JANKŮ SANDTNEROVÁ, M. *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů*, Česká grafická unie, Praha 1941, 609 stran.

Vedoucí diplomové práce:

**Ing. Jiří Mlček, Ph.D.**

Ústav technologie a mikrobiologie potravin

Datum zadání diplomové práce:

**6. ledna 2012**

Termín odevzdání diplomové práce:

**21. května 2012**

Ve Zlíně dne 15. února 2012



doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.  
*děkan*



doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
*ředitel ústavu*

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby <sup>1)</sup>;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 <sup>2)</sup>;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.



Ve Zlíně 1. dubna 2012

.....

---

<sup>1)</sup> zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

<sup>2)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

<sup>3)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpirá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

## **ABSTRAKT**

Diplomová práce se zabývá zhodnocením systému propagace tradičních pokrmů a používání receptur tradičních pokrmů v restauracích České republiky. V teoretické části jsou popsány složky potravy a vývoj a kořeny stravování (gastronomie) od počátku lidstva do dnes.

Praktická část obsahuje vyhodnocení sestaveného dotazníku, který zjišťuje konkrétní používání receptur tradičních pokrmů a zdrojů regionálních surovin v restauracích České republiky. Dotazníky byly vyplněny respondenty ze všech úrovní gastronomie, napříč celou ČR. Jednotlivé otázky jsou vyhodnoceny pomocí grafů, tabulek a slovního hodnocení. V závěru práce jsou zhodnoceny výsledky.

Klíčová slova: tradiční pokrmy, historie gastronomie, Slow Food

## **ABSTRACT**

The thesis deals with the assessment of the system for the promotion of traditional dishes and the use of traditional recipes in the restaurants in the Czech Republic. The theoretical section describes food ingredients and the evolution and the roots of alimentation (gastronomy) since the beginning of the humankind until the present.

The practical section assesses the results of the survey looking into the actual use of traditional recipes and the sources of regional ingredients in the restaurants in the Czech Republic. The questionnaires were filled by respondents from various levels of gastronomy across the Czech Republic. Individual questions were interpreted using charts, tables and verbal evaluation. The conclusion of the paper addresses the results obtained.

Keywords: traditional dishes, history of gastronomy, Slow Food

Děkuji mému vedoucímu práce Ing. Jiřímu Mlčkovi, Ph.D., za velmi cenné rady, které mi poskytl při sestavování této diplomové práce, a pochopitelně i za čas a trpělivost, s níž se mi věnoval. Také děkuji všem respondentům, kteří byly tak ochotní a vyplnili dotazník potřebný pro vypracování této práce. Nakonec děkuji rodině, která to se mnou v nelehké chvíli vydržela.

Prohlašuji, že odevzdaná verze diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

# OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>10</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>11</b>
<b>1 POKRM</b> .....	<b>12</b>
1.1 ZÁKLADNÍ SLOŽKY POKRMŮ: ZÁKLADNÍ ŽIVINY .....	12
1.1.1 Bílkoviny, aminokyseliny .....	12
1.1.2 Lipidy .....	13
1.1.2.1 Podle funkce v organismu se lipidy dělí na: .....	14
1.1.2.2 Rozdělení lipidů podle chemické struktury: .....	14
1.1.3 Sacharidy .....	14
1.1.4 Minerální látky a stopové prvky .....	16
1.1.5 Vitamíny.....	17
<b>2 POHLED DO HISTORIE VÝŽIVY A TRADIČNÍ ČESKÉ KUCHYNĚ</b> .....	<b>19</b>
2.1 VÝŽIVA V PREHISTORII.....	19
2.2 VÝŽIVA VE STAROVĚKU .....	20
2.3 VÝŽIVA VE STŘEDOVĚKU .....	20
2.4 VÝŽIVA V NOVOVĚKU .....	22
2.4.1 Česká strava lidová .....	22
2.4.2 Česká národní kuchyně .....	23
2.5 PRVNÍ POLOVINA 20. STOLETÍ.....	25
2.6 VÝŽIVA V LETECH 1949 – 1989.....	26
2.7 VÝŽIVA PO ROCE 1989 .....	26
<b>3 NOVODOBÉ POJETÍ TRADIČNÍ GASTRONOMIE V ČR</b> .....	<b>27</b>
<b>4 SYSTÉMY PODPORUJÍCÍ SOUČASNOU TRADIČNÍ GASTRONOMII</b> .....	<b>31</b>
4.1 SLOW FOOD.....	31
4.1.1 Definice a historie Slow Food .....	31
4.1.2 Slow Food dnes .....	32
4.1.3 Slow Food a Česká republika.....	32
4.2 CZECH SPECIALS.....	33
4.3 PROJEKT TRUEFOOD .....	34
4.4 FARMÁŘSKÉ TRHY .....	35
4.5 SNOUBENÍ VÍN A POKRMŮ.....	35
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>37</b>
<b>5 CÍL PRÁCE</b> .....	<b>38</b>
<b>6 METODIKA PRÁCE</b> .....	<b>39</b>
6.1 PŘÍPRAVA DOTAZNÍKU .....	39
6.2 SYSTÉM DOTAZOVÁNÍ A ZPRACOVÁNÍ .....	39
<b>7 VÝSLEDKY A DISKUZE</b> .....	<b>41</b>
7.1 SUMARIZACE VÝSLEDKŮ PO JEDNOTLIVÝCH KRAJÍCH .....	41
7.2 GRAFY – SROVNÁNÍ JEDNOTLIVÝCH KRAJŮ .....	42
7.2.1 Celkem odpovědí .....	42
7.2.2 Nejčastější gastronomická orientace .....	43
7.2.3 Převažující původ hostů .....	44



7.2.4	Umístění restaurace .....	45
7.2.5	Kdy vaří v restauraci tradiční pokrmy .....	46
7.2.6	Jaké tradiční pokrmy se vaří .....	47
7.2.7	Jak často se vaří tradiční gastronomie .....	48
7.2.8	Suroviny .....	49
7.2.9	Slow Food, Czech Specials .....	50
7.2.10	Náročnost přípravy a ekonomiky u tradičních receptur .....	51
7.2.11	Používání konvence .....	52
7.2.12	Který pokrm považujete za český tradiční pokrm? .....	53
7.2.13	Průměrná cena pokrmu .....	54
7.3	GRAFY – SROVNÁNÍ JEDNOTLIVÝCH ZEMSKÝCH USPOŘÁDANÍ ČESKÉ REPUBLIKY .....	55
7.3.1	Celkem odpovědí .....	55
7.3.2	Nejčastější gastronomická orientace .....	56
7.3.3	Převažující původ hostů .....	57
7.3.4	Umístění restaurace .....	58
7.3.5	Kdy vaří v restauraci tradiční pokrmy .....	59
7.3.6	Jaké tradiční pokrmy se vaří .....	60
7.3.7	Jak často se vaří tradiční gastronomie .....	61
7.3.8	Suroviny .....	62
7.3.9	Slow Food, Czech Specials .....	63
7.3.10	Náročnost přípravy a ekonomiky u tradičních receptur .....	64
7.3.11	Používání konvence .....	65
7.4	KONZUMACE TRADIČNÍCH POKRMŮ V EVROPĚ .....	65
	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>67</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....</b>	<b>70</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK .....</b>	<b>74</b>
	<b>SEZNAM GRAFŮ .....</b>	<b>75</b>
	<b>SEZNAM OBRÁZKŮ .....</b>	<b>76</b>
	<b>SEZNAM PŘÍLOH .....</b>	<b>77</b>

## ÚVOD

Máme za sebou první dekádu 21. století a uplynulo víc než dvacet let od sametové revoluce, kdy se naše země zcela proměnila a otevřela se nejen Evropě, ale doslova celému světu. Změny se projeví na každém kroku. Samozřejmě i celá gastronomie doslala nový směr - nelze říci zda špatný, či dobrý. Pamatuji si, jak jsem jako dítě milovala rychlá občerstvení typu „párek v rohlíku“ či hamburger sýrový či masový, stánky s langoši. Tenkrát jsem si vůbec netušila, co je to fast food, a líbila se mi myšlenka rychlé přípravy a dostupnost na každém kroku i to, že si jídlo mohu pořídit levně za kapesné. Pak se objevily Mc Donald's, KFC a čínské restaurace a moje nadšení nebralo konce až do mých studentských let, kdy jsem sama absolvovala brigádu v Mc Donald's. Skoro žádné čerstvé potraviny, vše mražené, rychle připravené na nonstop zapnutém grilu či přepálené fritéze.

Čím víc jsem cestovala, tím víc jsem si kladla otázku, proč naše země není lépe připravena na návštěvy turistů, proč nenabízí českou kuchyni, kvalitně připravenou, proč naše české restaurace a hotely nenabízejí česká jídla a tradiční regionální potraviny. Názory na rychlé občerstvení se začínají měnit. K vaření, ale i ke konzumaci jídla je třeba čas, pohoda a pěkné prostředí. Zaměřila jsem se tedy na situaci v našem pohostinství napříč celou republikou. Jak je na tom naše gastronomie v České republice a jak se současní restauratři a hoteliéři vyrovnávají s novými směry a názorem na přípravu jídel. Už to není touha rychle uspokojit hosta exoticky znějícími názvy jídel, ale snaha nabídnout kvalitní jídelníček, v němž se to hemží nejen mnohotvárností, tradicí, ale také vysokou kvalitou. Ta má být zastoupena jednak kvalitními vstupními surovinami, jednak zpracováním, které odpovídá současným technickým možnostem, a také kuchařským uměním, jež by se mělo vyvíjet.

Jestliže existuje italská, francouzská, čínská národní kuchyně, proč se nemůže uplatnit česká, která by byla postavena na surovinách typických pro české a moravské prostředí. Nahlédla jsem do mnoha kuchařských knih první poloviny 20. století a objevila jsem spoustu starých receptů, jež jsou již pozapomenuty a jsou založeny právě na surovinách téměř nedostupných. Často se hoteliéři a majitelé restaurací vymlouvají na ekonomické problémy, ale kdyby lépe studovali ony staré receptury, zjistili by i to, jak promyšleně a ekonomicky autorky uvažovaly a jídelníčky promýšlely. Stejně tak mě udivil důraz na kvalitu potravin a na jejich nutriční hodnotu. Vždy byl brán ohled na zdraví strávníků a na jejich uspokojení po všech stránkách.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 POKRM

Pokrm je potravina nebo směs potravin vhodná nebo upravená ke konzumu, např. jablko je potravina i pokrm, protože je možné je přímo konzumovat, mouka je potravina, ale není pokrm, chléb z ní připravený je pokrm [1, 2].

V praxi často kombinujeme několik pokrmů a konzumujeme je společně jako „sestavu pokrmů“, tak např. vepřová pečeně, knedlík, zelí a masová šťáva je taková sestava pokrmů, která se konzumuje jako jeden z chodů při jídle [3].

### 1.1 Základní složky pokrmů: Základní živiny

Bílkoviny, cukry a tuky poskytují energii pro všechny tělesné funkce, od dýchání přes myšlení až k chůzi. Jejich správný poměr je velice důležitý pro jejich optimální využití [1, 4].

Optimální poměr hlavních živin (tzv. trojpoměr) na celkovém přívodu energie by měl být 10 - 15 % bílkovin, 55 - 60 % sacharidů a 25 - 30 % tuků. Další nezbytné živiny přijímané potravou jsou minerální látky, stopové prvky a vitamíny, které, ač v nepatrných množstvích, zaujímají v organismu významné biologické funkce [1].

Vitamíny spolupracují s enzymy, bílkovinami vyráběnými v játrech, a pomáhají přeměňovat živiny z potravy v energii [4].

#### 1.1.1 Bílkoviny, aminokyseliny

Podstatná část buněk všech organismů je tvořena bílkovinami neboli proteiny, které mají v buňce strukturní i pracovní funkci. Podle složení dělíme proteiny na jednoduché, tvořené pouze zbytky aminokyselin, a složité (konjugované), obsahující v molekule navíc nebílkovinnou složku.

Podle funkce lze proteiny dělit na:

- enzymy, tj. katalyzátory chemických reakcí,
- zásobní proteiny (např. ovalbumin ve vaječném bílku),
- transportní proteiny (např. hemoglobin přenášející kyslík),
- ochranné proteiny (např. imunoglobulin),

- kontraktilní proteiny (např. myozin, který se podílí na stahu svalu),
- hormony (např. inzulín),
- toxiny (např. hadí jedy) a

strukturální proteiny (např. kolagen) [5, 6].

Bílkoviny jsou jedním ze základních biopolymerů. Z chemického hlediska jsou základní minometní složkou tohoto biopolymeru aminokyseliny (AK). Rostliny, resp. mikroorganismy jsou schopny syntetizovat AK z CO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O a dusíku (anorganických dusíkatých sloučenin), živočichové, včetně člověka, je přijímají potravou. Trávením v potravě přijatých bílkovin se uvolní AK, které živočišný organismus využívá pro syntézu vlastních proteinů [7].

Aminokyseliny jsou stavebními jednotkami bílkovin. Běžně se v bílkovinách vyskytuje dvacet tzv. proteinogenních aminokyselin. Všechny mají aminoskupinu v poloze  $\alpha$ - vůči karboxylu (s výjimkou prolinu, což je vlastně iminokyselina) a jsou chirální, mají L-konfiguraci (s výjimkou achirálního glycinu) [5].

Dvanáct z proteinogenních aminokyselin si člověk dovede syntetizovat. Nazývají se neesenciální – postradatelné; zbývajících osm aminokyselin však syntetizovat neumí, musí mu být dodávány v potravě v dostatečném množství. Tyto aminokyseliny se nazývají esenciální – nepostradatelné. Patří k nim leucin, isoleucin, threonin, lysin, methionin, fenylalanin, tryptofan a valin [5].

Zdroje obsahující bílkoviny: maso, vejce, mléko a mléčné výrobky jsou výbornými zdroji živočišných bílkovin. Dobrým zdrojem rostlinných bílkovin jsou luštěniny.

### 1.1.2 Lipidy

K lipidům se řadí všechny deriváty vyšších mastných kyselin. V přírodě existuje velké množství různých typů lipidů, ale jen málo z nich má praktický význam pro výživu člověka; téměř výhradně to jsou jen tuky a oleje [8].

Lipidy jsou pro život buňky nepostradatelné, neboť tvoří základní stavební jednotku buňkových membrán, ale jsou i vydatným zdrojem energie [5].

### ***1.1.2.1 Podle funkce v organismu se lipidy dělí na:***

- a) zásobní – depotní lipidy se hromadí nejen v tukových tkáních, ale také obklopují některé důležité orgány. Mají tedy funkci ochrannou, až již jde o ochranu proti nárazu, nebo proti chladu.
- b) tkáňové – pracovní lipidy, které jsou stavební složkou buněčných membrán [5].

### ***1.1.2.2 Rozdělení lipidů podle chemické struktury:***

- A) Homolipidy jsou to estery mastných kyselin a alkoholů neobsahující žádné další složky. Patří k nim vosky, tuky a oleje, estery, glykolipidy.
- B) Heterolipidy jsou sloučeniny vyšších mastných kyselin obsahující vedle alkoholů i další složky, např. vázanou kyselinu fosforečnou, sírovou, různé dusíkaté deriváty. Patří k nim fosfolipidy, sulfáty lipidů, sulfolipidy a lipamidy.

Komplexní lipidy obsahují vedle kovalentně vázaných mastných kyselin i další složky vázané vedlejšími nebo fyzikálními vazbami. K nim patří lipoproteidy (hydrofilního charakteru) a proteolipidy (lipofilního charakteru), komplexní glykolipidy a mukolipidy [5].

Výskyt lipidů v potravinách je různý. Neobyčejně bohatá na lipidy jsou semena a oplodí některých rostlin. Poměrně chudý na lipidy je vaječný bílek, ovocné šťávy, škrob, brambory. Výrobky z obilovin, většina luštěnin a zelenina obsahují kolem 1 až 5 % lipidů. Vyšší obsah lipidů je v mase, mléce, vaječném žloutku a ve výrobcích z těchto surovin. Vysoký obsah lipidů mají ořechy, mák, slanina a přirozeně jedlé tuky [8].

### **1.1.3 Sacharidy**

Sacharidy neboli cukry jsou nejrozšířenější složkou potravy. Chemickým složením jsou sacharidy polyhydroxyaldehydy nebo polyhydroxyketony nejméně se třemi alifaticky vázanými uhlíkovými atomy. K cukrům se zpravidla řadí různé další geneticky příbuzné deriváty, i když neobsahují žádnou aldehydickou nebo ketonovou skupinu, např. alkoholické cukry a aldonové kyseliny [8].

Podle počtu molekul se sacharidy dělí na jednoduché cukry:

- monosacharidy (obsahují jednu molekulu)
- oligosacharidy (2 - 10 molekul)
- polysacharidy (více než 10 molekul)

Nejrozšířenějšími monosacharidy jsou glukóza (hroznový cukr) a fruktóza (ovocný cukr). Nejdůležitějšími oligosacharidy jsou disacharidy sacharóza (řepný a třtinový cukr), laktóza (mléčný cukr) a maltóza (sladový cukr). Polysacharidy se dělí na využitelné (škrob) a nevyužitelné (vláknina) [1].

Sacharidy jsou hlavním zdrojem energie pro naše fyzické aktivity, dodávají pohonné látky pro práci svalů a mozku. Neobejde se bez nich ani trávicí systém: regulují totiž odbourávání bílkovin a tuků. Bez sacharidů nedokážou játra štěpit tuky, jen s jejich pomocí může probíhat např. transport hořčíku, draslíku a zinku v krvi [9].

Výskyt sacharidů v potravinách můžeme rozdělit na intrinsické (přírodně se vyskytující v potravine) a extrinsické (přidané do potraviny). Jedinými významnými zdroji intrinsických cukrů je ovoce (10 - 16 g/100g) a mléko obsahující 4 % laktózy. Na škrob jsou bohatá některá semena, zvláště obilovin, a bramborové hlízy.

Nejvýznamnější zdroje extrinsických cukrů jsou ty, jež se do potravin přidávají úmyslně, hlavně pro zlepšení organoleptických vlastností. Nejčastěji se přidává sacharóza, která dodává výrobku žádanou sladkou chuť. Bohaté na cukr jsou zvláště některé výrobky z ovoce (džemy, marmelády, ovocné sirupy) a jemné pečivo, cukrovinky a čokoláda. Také zmrzliny a mražené krémy mají poměrně značný obsah cukru [1, 8].

Jako optimální množství je doporučován přívod 4 – 6 g sacharidů na kg tělesné hmotnosti. Mají hradit 55 - 60 % přijaté energie. Většinu by měly tvořit polysacharidy.

Příjem sacharózy by neměl převýšit 10 % celkového příjmu energie. Příjem vlákniny by u dospělých měl být 30 g denně.

### 1.1.4 Minerální látky a stopové prvky

Minerální látky, včetně stopových prvků, jsou integrujícími složkami všech živých organismů. Proto se s nimi zpravidla setkáváme ve všech potravinách rostlinného i živočišného původu [8].

Minerální látky regulují hospodaření s tekutinami a předávají elektrické signály mezi buňkami. Zajišťují potřebnou acidobazickou rovnováhu a jsou nezbytné pro tvorbu hormonů. Minerální látky a stopové prvky zajišťují i v nepatrných množstvích, životně důležitou činnost různých tělesných funkcí, jako je zažívání, metabolismus, vyměšování nebo rozmnožování.

Minerální látky se dělí na minerální látky jako takové a stopové prvky. Minerální látky (sodík, draslík, vápník, fosfor, hořčík a síra) se v lidském těle vyskytují v množstvích řádově od desítek do tisíce gramů. Stopové prvky, mezi něž patří železo, jod, selen, zinek a další, se vyskytují v nepatrném množství, avšak mají významné, dosud jen částečně objasněné funkce v metabolických procesech [1, 10].

Z hlediska kvantitativního lze daný prvek, který má vztah k výživě člověka charakterizovat jako:

- esenciální:
- zajišťuje některou ze známých biologických funkcí: - stavba biologických struktur, - biokatalýza (enzymy), - regulace (hormony), ochranná funkce (antioxidanty)
- je přítomen ve všech zdravých tkáních
- je přítomen v podobných koncentracích u různých biologických druhů
- jeho vyloučení z diety má za následek fyziologické abnormality
- po jeho opětovném dodání do deficitní diety dojde k návratu k fyziologickému normálu
- úplná dlouhodobá eliminace z diety vede ke smrti
- neesenciální:
- je fyziologicky indiferentní
- může mít fyziologickou funkci, ta ale není na základě současných znalostí známa
- je pro organismus člověka netoxický
- toxický:
- jako je olovo, kadmium, rtuť, arsen [7].



Všechny tkáně a tělesné tekutiny obsahují minerální látky. Jsou součástí kostí a zubů, vaziva, svalů, krve a nervových buněk a tvoří takřka 5 % naší tělesné hmotnosti. U některých to představuje značné množství. Naše tělo obsahuje asi 1 až 1,5 kg vápníku, 700 až 850 g fosfátu, 150 až 300 g síry, 140 až 180 g draslíku, asi 80 g chlóru, 70 až 90 g sodíku a asi 30 g hořčíku [9].

### 1.1.5 Vitamíny

Vitamíny jsou esenciální složky potravy. Lze je definovat jako organické exogenní esenciální biokatalyzátory heterotrofních organismů, které sice nejsou řazeny mezi základní živiny (sacharidy, tuky, bílkoviny), jsou však v organismu člověka nepostradatelné [7, 8, 11].

Přitom si je nedovede vytvořit, takže je musí přijímat s potravou. Jsou ale případy, kdy tělo nemusí dostat hotový vitamín. Stačí, když dostane látku chemicky příbuznou, a z té si už pak dovede příslušný vitamín zhotovit. Takové látky se nazývají provitamíny [12].

Jejich nejdůležitější funkcí je katalytický účinek v řadě metabolických reakcí, kde tvoří v organismu důležité oxidačně redukční systémy, čímž mimo jiné působí i jako ochranné faktory, jež kompenzují negativní účinky zevních faktorů na organismus.

S těžkými formami nedostatku vitamínů (avitaminózy) se specifickými příznaky (např. beri-beri, pelagra, kurděje) se v našich podmínkách můžeme setkat jen velmi zřídka, lehčí formy (hypovitaminózy) se však vyskytují [1, 6, 11].

Navíc deficit B12 může zvýšit riziko srdečního onemocnění, Alzheimerovy choroby a mrtvice. Nedostatek vitamínů a minerálů může vyvolat i potíže s imunitou (deficit zinku) a páteří (deficit B12), nedostatek vápníku pak řidnutí kostí [13].

V případě nadměrného příjmu vitamínu nastává opačný jev zvaný hypervitaminóza, která vyvolává poruchy biochemických procesů [14].

Sami musíme dbát na to, aby naše tělo mělo dostatek vitamínů. Když je nabídka bohatá, zásobárny těla se naplní a zbytek se vyloučí. Jenže doba skladování jednotlivých vitamínů se liší. Zatímco např. u vitamínu B1 stačí pouhé dva týdny k tomu, aby organismus jeho zásobu bez dalšího přísunu vyčerpал, u vitamínu B12 trvá až pět let, než se viditelně projeví jeho nedostatek [9].

Optimální příjem vitamínů u populace by měl být dosažen vhodně volenou stravou nebo jejich doplněním farmaceutickými přípravky [1].

Mnoho vitamínů, minerálů a jiných chemických sloučenin v potravě může chránit před nádorovým onemocněním tím, že se účastní na produkci enzymů, které pomáhají blokovat účinek karcinogenů. Hovoří se například o antioxidantech. Mohou bránit tvorbě nestabilních kyslíkových molekul, zvaných volné radikály, jež mohou ničit normální zdravé buňky [4].

Tradičně se vitamíny dělí podle rozpustnosti na :

- rozpuštěné ve vodě
- skupina B – thiamin (vitamín B1), riboflavin (vitamín B2), niacin (vitamín B3), kyselina pantotenová, biotin (vitamín H), folacin, kobalamin, pyridoxin (vitamín B6)
- skupina C – kyselina askorbová
- bioflavonoidy – vitamín P
- rozpuštěné v tucích:
- vitamíny A, D, E, K

Podle četných vědeckých studií ztrácí jídlo, pokud ho ohřejeme, až 97 % ve vodě rozpustných vitamínů, především B a C, a až 40 % vitamínů rozpustných v tucích [11, 13].

## 2 POHLED DO HISTORIE VÝŽIVY A TRADIČNÍ ČESKÉ KUCHYNĚ

Strava je základní podmínkou existence každého živočicha, tudíž i člověka. Tak, jak se měnil způsob jeho života, měnil člověk i své stravovací návyky a zvyklosti. Strava a kuchyně každého národa, ale i každé oblasti v jeho rámci, má mnoho charakteristických rysů, kterými se odlišuje od stravy a kuchyně národů nebo oblastí jiných, a to jak ve vlastních pokrmech, tak i v jejich skladbě, přípravě a konzumaci, v neposlední řadě i v názvech jídel [15].

### 2.1 Výživa v prehistorii

Předchůdci člověka (primitivní primáti) žili pravděpodobně v pralesích a živili se převážně většími plody, semeny a ořechy. Tuto stravu doplňovali drobnými živočichy, jako hmyzem, měkkýši, ptačími vejci a mláďaty i drobnými savci, pokud je chytili a zmohli.

Pračlověk nabyl větší obratnosti a patrně sestoupil se stromů a začal žít na stepi. Takže pračlověk již byl schopen ulovit i větší živočichy, rostlinnou stravu také doplňoval [3].

Doba kamenná se dělí na starší dobu kamennou (čili paleolit) a na mladší dobu kamennou, neolit. V době kamenné nastal převrat ve výživě člověka. Tehdejší člověk už uměl roznítit oheň a pravidelně na něm připravoval maso (např. kanec, kůň, bizon). Jedlo se však také hodně potravin rostlinného původu – z kořenů, kůry, listů, plodů a semen. Od počátku mladého paleolitu se nápadně rozvinula stavba a využití ohnišť. Zde vznikají první zmínky o konzervaci potravin (sušení a uzení masa a ryb) [16].

Vzniká rozvoj zemědělství a pastevectví. Významnou složkou jídelníčku se stávají obiloviny, mléko a podstatný je také zvýšený příjem bílkovin. Díky pravidelné stravě se zlepšuje zdravotní stav a výživová situace [17].

## 2.2 Výživa ve starověku

Starověké civilizace jsou ve své podstatě velkým převratem v oblasti výživy. Dochází ke zdokonalení zemědělství, pěstování obilovin a luštěnin – zejména hrachu, cizrny a bobů, také byly zavedeny okopaniny (řepa, zelí). Lidé začínají chovat prasata, loví zvěř, ryby a ptactvo. V našich krajinách byl nedostatek ovoce, takže hlavním zdrojem vitamínu C byla zelenina. Zdá se, že vývoj míří nezadržitelně vpřed. Jeden nedostatek v tomto období přesto nacházíme, a to zanedbávání hygieny při stravování a malé zásoby, takže ke konci zimy a na počátku jara lidé často trpí a umírají hladem [3, 17].

## 2.3 Výživa ve středověku

Ve středověku se projevoval velký rozdíl mezi bohatými a chudými. Pro bohaté byl typický dostatek potravy obecně, vysoký konzum masa (zvláště zvěřiny) a poměrně vysoký konzum alkoholických nápojů (víno, pivo, medovina). Pokrmy se hodně kořenily, aby se zakryl pach dlouho skladovaného masa. Chudí se živili převážně rostlinnou stravou, hlavně kaší. Pečený chléb byl vzácnější. Z potravin živočišného původu bylo důležité mléko a kyselé sýry, které dodávaly dostatek bílkovin [3].

Základním sladidlem středověku je hlavně med. V Čechách připomíná se cukr poprvé za Karla IV., kdy byla v Praze střediskem evropského obchodu; v 15. - 16. století prodávali kupci v Týnském dvoře tři druhy cukru, nejen bílý, nýbrž i surový hnědý a také černý, který se dosud jako zvláštnost požívá v zámořských zemích [18].

Za 100 g cukru se platilo asi tolik jako za tři krmné voly. Cukr se jako koření přidával často k masu, zejména k rybám, a do omáček k nim.

Na panský stůl nezbytně patřilo ovoce, domácí i kupované. Kromě různých druhů jablek, hrušek a jiného běžného ovoce se hodně jedly kdoule, kupovaly se pomeranče, citróny, mandle, rozinky a fíky [19].

Běžným, obyčejným jídlem byly kaše ve středověkých kláštrech. Kuchařské knihy a recepty z 15. -16. stol. znaly množství slaných kaší, a některé musely být značně nákladné. Rukopis kuchařských návodů z 15. století přináší recepty na čtyřicet šest druhů kaše nej-různějších složení a přípravy – z masa, mléka, smetany, vajec, sušených ryb, z vepřových žaludků, z jazyka nebo sýra, ale třeba i z máku či semence. Bavor Radovský z Hustiřan

roku 1591 uvádí více než osmdesát druhů kaše a na dvacet varmuží, což byla obdoba kaše [16].

Z potravin rostlinného původu byly hodně ceněny žaludy a bukvice. Žaludy byly před pěstováním obilnin nejdůležitější rostlinnou potravinou, obsahují totiž vedle bílkovin a trochu tuku dosti mnoho škrobu, asi 35,6 %, takže jsou opravdu výživné. V lidské výživě pak měly bukvice daleko větší podíl než žaludy, nikoliv však jako plody moučnaté, nýbrž jako olejnaté „ořechy“. Bukvicový olej se ve starých spisech velice chválí, že čistě připraven chutná tak dobře jako olej z lískových oříšků a že se hodí hlavně za olej stolní [18].

Důležitou součástí panské kuchyně byla zvěřina včetně zvěře pernaté. Rádi jedli veverky. Když nebyla po ruce zvěřina, uměli kuchaři připravit jelena z vola nebo divočáka z domácího prasete. Z masa domácích zvířat dávali přednost hovězímu, telecímu a beráňčímu. Pokud maso nepekli na rožni nebo na roštu, obvykle ho vařili nebo dusili podlité tekutinou, např. pivem, vínem a octem, bez opékání na tuku. Všechno zahušťovali chlebem, často sušeným a strouhaným, jíška se nedělala [19].

Charakteristikou panské kuchyně bylo koření. Hodně koření se dováželo. Dovážel se především pepř, zázvor, skořice a hřebíček. Šafrán se u nás pěstoval už od 13. stol. a byl také velmi oblíbený.

V kuchařských knihách najdeme často knedlíky, popř. po česku šišky. S našimi knedlíky však nemají nic společného, ty jsou vynálezem především až 18. a 19. století. Knedlíky se tehdy dělaly z různého masa, nejčastěji telecího nebo skopového, z vajec a koření a buď se smažily v tuku, nebo vařily. Mohly být také z ryb, rybích jiker, hub, tvarohu apod. Ve středověku a starším novověku našlo uplatnění jak sádlo, máslo, tak uzená slanina. U některých masitých jídel si mohl kuchař vybrat, zda použije máslo či sádlo. Na smažení se však zpravidla bralo máslo [16, 19].

Příprava jídla pro čeládku bývala jednodušší, všechno se nejčastěji jenom vařilo v kotli nebo v hrnci, jako na venkově vůbec. Lepší dvorská čeleď dostávala čtyři jídla oproti panským šesti a byly to kromě hovězího masa hlavně dršťky, osrdí, volské hlavy, kroupy, zelí. Pečení měli jen dvakrát týdně. Ke všemu jídlům pili pivo [19].

Zdá se, že tato doba byla plná jídla a pití, ale opak byl pravdou. Výživovou situaci ke konci středověku zhoršovalo přelidnění, komplikované zhoršením klimatu, lidé se nemohli zemědělstvím uživit a mnoho vesnic zaniklo. Řešení situace přineslo až zemědělství a zavedení nových, výnosných zemědělských plodin na počátku novověku [3].

## 2.4 Výživa v novověku

V tomto období dochází k zásadním změnám z hlediska výživy za vlády Marie Terezie (1717 - 1780). Postupně na venkově stoupala životní úroveň a převrat způsobilo pěstování brambor, které obohatily jídelníček.

Brambory, „zlato Inků“, jsou známy od 16. století, ale popularitu si získaly jako potravina až o 200 let později. Roste spotřeba cukru, rozšířila se káva, ale také konzum lihovin a kouření.

Strava městské chudiny byla jednotvárná, chudá na energii a bílkoviny, ale také na ovoce a zeleninu. Maso bylo vzácné, ale ani mléka nebýval dostatek [3, 20].

### 2.4.1 Česká strava lidová

Česká strava lidová je tradiční stravou středních a chudších vrstev na venkově. Vyvinula se hlavně v období 1750 - 1850. Mezi hlavními pokrmy tehdejší doby byly různé druhy kaší - ovesné, jáhlové, krupičné, prosné a hrachové. Dalšími základními potravinami byly med, luštěniny, vejce, mléko, zelí, řepa, houby, ovoce, používána byla již i sůl. Jednou ze základních složek potravy našich předků byl tmavý chléb - např. kronikář Kosmas povyšuje chléb se sýrem na základní jídlo pracujícího muže a dále uvádí, že byl zapíjen mlékem, kyškou nebo podmáslem. Hodně surovin či koření se čerpalo ze samotného sběru v okolní přírodě [3, 18].

Hlavním jídlem lidové kuchyně byla hustá polévka. Bývala obvykle k snídani, často k večeři a dosud je vředycky k obědu. Většinou se nezahušťovala jiškou, nýbrž zátřepkou z mléka nebo smetany, která zlepší výrazně chuť a ke všemu přidá ještě cenné bílkoviny. Typickou polévkou našeho venkova byla zelná, později i bramborová polévka [3, 18, 21].

### 2.4.2 Česká národní kuchyně

Česká kuchyně je vyhlášena svou chutností. V tom případě ovšem nejde o českou lidovou stravu, ale o stravu bohatších městských vrstev v Čechách. Česká kuchyně se vyvinula rovněž v 18. a v první polovině 19. století, i když její kořeny jsou starší, jak plyne z prvních kuchařských knih Severinů a Radovského z 16. století.

Česká kuchyně je energeticky velmi vydatná a také velmi chutná, protože je bohatá na tuk a cukr. Již tehdy se objevují první knedlíky, omáčky a podobná klasicky vydatná jídla. Typickou českou polévkou není vývar, ale energeticky velmi bohatá polévka zahuštěná jíškou zhotovenou z mouky a smetany. Nejčastějším druhem masa bylo vepřové, méně hovězí (ceněné bylo telecí) a maso vodní drůbeže (husy a kachny). Česká kuchyně neoplývá zeleninou a ovocem. Typické sladkosti a moučníky jsou koláče, buchty a jemné pečivo, při jehož přípravě se nešetřilo tukem, cukrem a vejci. K pití se užívalo těžké, husté pivo, sladké víno a čokoláda [3, 17].

V tomto období se zasloužily o rozvoj a o zachycení kořenů české kuchyně dvě velmi významné dámy.

První Magdalena Dobromila Rettigová ve své nejslavnější a nejrozšířenější kuchařské knize vydané v roce 1826 „*Domácí kuchařka, aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské.*“ Kuchařka měla v obsahu i velmi cenné rady pro hospodyně [22, 23].

Další známou osobou je Maria Anna Neudecker, rozená Ertl, jméno, které donedávna znaly jen německé a evropské gastronomické encyklopedie 18. a 19. století, bylo ještě nedávno v Čechách známo jen několika jedincům. Její knihu *Die Bayersche Köchin in Böhmen. Ein Buch, das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beiden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann*, tedy Bavorská kuchařka v Čechách, kniha, která je určena jak pro panské, tak i sprosté kuchyně, a zde může být s obzvláštním užitkem používána“. Kniha je výjimečná svým rokem vzniku 1805, ale především úctyhodným počtem 906 uvedených receptů. Česky kniha vyšla v roce 1810 v Pardubicích. Český překlad skutečně ovlivnil nejen jídelníček kuchyně měšťanů, ale i venkovské honore, a tedy i naše, do světa putující kuchařky.

Zkušená kuchařka a restaurátérka ve Františkových Lázních, Chebu a zejména v Mariánských Lázních, svou knihou, a zejména jejím českým vydáním, skutečně poprvé

otevřela českým hospodyňkám svět přicházející měšťanské kuchyně. Tedy v době, kdy se ctihodná Magdalena teprve učila česky i vařit [24].

Již tehdy se objevují první knedlíky, omáčky a podobná klasicky vydatná jídla.

Výsledek kuchařské práce má být podle Rettigové pochopitelně v prvé řadě chutný (s tím souvisí i požadavek, aby kuchyně byla rozmanitá), všestranně estetický, především musí lahodit oku [22].

Technologický rozvoj na počátku a v polovině 19. stol. (např. parní stroj, mechanický žací stroj a železnice) umožnil zvýšit produkci obilí a transport jak obilí, tak dobytka, což vedlo k intenzivnímu chovu dobytka a jeho vykrmování obilím.

Výrazný význam však měla železnice nejen na dopravu surovin, ale i lidí a potravin. Tedy byla nejen oblíbenou cestou úřednictva a jejich kuchařského personálu do Rakouska, ale třeba i čerstvých potravin. Je až dojemné číst, jak jízda vlakem byla pro tehdejší ženy a dívky za prací do Vídně či Lince byla zážitkem na celý život či jak byly balené v proutěných koších potraviny pro často několikadenní přesuny. A to byla i cesta vyhlášených husí či slavné pražské šunky do světa [25].

V době válek se dbalo na stravování vojáků. Stejně jako dnes na rozpoznání kvality surovin a zejména, jak kvalitně a chutně uvařit velké množství jídla. Kotel polní kuchyně, plný silné a chutné polévky, je dodnes chloubou vojenských kuchařů všech armád. Používané přílohy, a kuchyni vůbec, také výrazně ovlivňovalo umístění jednotky na území monarchie. Brambory byly takřka všude, ale zelenina byla odlišná. Někde hrách, fazole, čočka, paprika, zelí – jinde většinou jen řepa, tuřín a vodnice. Armádní zásobovatelé však dbali na pravidelné dodávky rýže, krup, krupice, jáhel či pohanky z centrálních skladů.

Armádní společné kuchyně na přelomu 19. a 20. století a příprava kuchařů z řadových vojáků 2. ročníku prezenční služby přispěla i k propagaci nově poznaných jídel v jejich domácnostech i zvýšené náročnosti mužů na kuchařské umění svých manželek [26].

V roce 1895 spolek Domácnost zde otevřel První českou kuchařskou školu založenou na počest stoletého výročí narození Magdaleny Artmanové, provdané Rettigové [23].



## 2.5 První polovina 20. století

Česká klasická městská kuchyně se stává dostupnou i lidem z venkova a mísí se s lidovou venkovskou kuchyní. Tento vývoj byl přerušen 1. světovou válkou, kdy zásobování potravinami, hlavně ve městech, bylo špatné organizováno a byl velký hlad.

V meziválečném období se situace trochu zlepšuje, dokonce dochází k uplatnění vlivů zahraničních kuchyní [3, 17].

Recepty jsou sestavovány tak, aby bylo možno o nich říci, že jsou dobré, tj. aby pokrmy dle nich připravené byly plně jakostné, laciné a vyhovovaly potřebám správné výživy člověka. Proto také je pamatováno na zeleninu a mezi ní zvláště na brambory, které jsou nejzdravější, nejvýživnější a nejlacinější lidovou potravinou v tuzemsku vyráběnou. Brán byl ohled na možnosti využití našich československých výrobků k přípravě pokrmů [27].

Kuchařské knihy obsahují cenné rady a přispívají k úpravě chutné a úsporné stravy a hospodyním podávají bezpečnou oporu k přípravě pokrmů. Knihy obsahují nejen jídla jednoduchá a levná, ale též pokrmy pro bohatší stůl, aby vyhověly potřebě všech vrstev občanstva [28].

Za 2. světové války byl sice potravinový trh značně omezen, ale zásluhou přidělového systému (potravinářských lístků) nenastal hlad, protože každý občan měl zajištěno množství potravin nezbytné k životu a práci. Přídělový systém i zmírnění majetkových rozdílů za 2. světové války a bezprostředně po ní setřely také rozdíly mezi stravou bohatších a chudších vrstev obyvatelstva a ustálila se strava založená na směsi tradic národních se zahraničními vlivy [3].

Na kuchyni našich regionů lze dobře představit změny a pohyby, které se v kuchařském umění odehrály po „Velké kuchyňské revoluci“, tedy přechodu z černé kuchyně na plotnu a k troubám kamen či sporákům – probíhající od konce 18. století až do současnosti. To znamená s odchodem od zemědělské, časově náročné venkovské stravy k více či méně chudší variantě kuchyně měšťanské. A také i ukázat vlivy kuchyní bývalé c. a k. monarchie [29].

Je nesporné, že u stabilizace naší kuchyně stály především ženy - kuchařky: Magdaléna Artmannová, provdaná Rettigová, Anastázie Seidlová, Anuše Kejřová, Marie Tilschová-Úlehlová, Marie Janků-Sandtnerová, Juliana Fialová, Libuše Vlachov aj. a nelze pominout ani vliv vídeňské kuchyně [29].

## 2.6 Výživa v letech 1949 – 1989

Po roce 1948, kdy byla nastolena komunistická vláda, vládnoucí kruhy chtěly získat dělnickou vrstvu, a proto se snažily výrazně zlepšit zásobování potravinami. Důraz je kladen na kvantitu, nikoliv na kvalitu. Češi jsou soběstační v produkci potravin, dovážejí se pouze subtropické a tropické plodiny v omezeném množství. Rychle roste spotřeba cukru, vepřového masa, vajec, sladkostí a alkoholu – především piva, z obilnin u nás stoupá pěstování pšenice. Naopak stagnuje spotřeba mléka a mléčných výrobků. Klesá spotřeba luštěnin, kyselého zelí, mořských ryb a drůbeže. Ve stravě byl velký přebytek energie a vysoký byl příjem všech energií bohatých potravin: tuku, cukru, alkoholu. Strava byla chudá na vitamín C, vitamín A, vápník, železo, vlákninu a vodu. Jídelníček se stal dosti jednotvárným a strava málo pestrou. Kvalita potravin byla řízena systémem státních jakostních norem, schvalovaných pro jednotlivé potravinářské výrobky [3, 17].

## 2.7 Výživa po roce 1989

Politické změny, které nastaly v po listopadu 1989, ovlivnily i naši spotřebu potravin. Poklesla zbytečně vysoká spotřeba masa, která se nepříznivě odrážela i na vysokém příjmu tuků, zvýšil se konzum bílého masa s nízkým obsahem tuků, poklesla spotřeba viditelných tuků. Snižuje se konzum mléka, ale zvyšuje se spotřeba mléčných výrobků [1].

Projevuje se liberalizace obchodu, která umožnila rozsáhlý dovoz potravinářských výrobků a surovin. Zároveň však proběhla také liberalizace cen (prozatím částečně) a velice vzrostly ceny zvláště u živočišných produktů a u pekařských výrobků. Důsledkem zdražování potravin bylo i rozšíření samozásobitelské produkce, hlavně vepřového, králíčího a drůbežího masa, vajec, zeleniny a ovoce [3].

Po roce 1995 se k nám dostávají velké potravinové řetězce, a kvůli nim a částečné liberalizaci výroby se snižuje kvalita potravin, které jsou k dostání.

Ve 20. století se v civilizovaných zemích rozřešila jedna forma znehodnocování potravin, jejíž účinky jsou ještě mnohem povážlivější, než účinky vaření. Je to průmyslové zpracování potravin na izolované, nepřirozené potravinové koncentráty. To se týká především výroby cukru v různých variantách, zpracování obilí na výrobky z výrazkové mouky a denaturování jedlých tuků [30].

### 3 NOVODOBÉ POJETÍ TRADIČNÍ GASTRONOMIE V ČR

Po revoluci dobří kuchaři odcházejí do světa a u nás se, bohužel, gastronomie propadá do ještě hlubší propasti. Vzniká neuvěřitelné množství restaurací bez koncepce a bez dostatečně vzdělaného a zkušeného personálu.

Nabízí se směs "světové kuchyně" poskládaná na jídelním lístku bez ladu a skladu. Jídelní lístky mají i 100 položek, v kuchyni je potřeba takové množství surovin, že se logicky nemohou používat čerstvé suroviny. Díky tomu se nadlimitně rozvíjí trh s konvencí. Kvůli velkému počtu gastronomických zařízení s víceméně stejně nízkou úrovní gastronomie vzniká velký tlak na cenu prodáváného produktu. Majitelé restaurací snižují ceny a hlavně marže. Dostávají se tak do dvojitého tlaku, šetří na surovinách i na nákladech za personál. Snižuje se jejich počet i kvalita, v řadě kuchyní se místo kuchařů objevují ohřívači syntetických pokrmů.

Po 10 až 15 letech se část kuchařů vrací ze zahraničí a vzniká nová vlna gastronomie - nové restaurace vlastněné kuchaři, vařící z čerstvých surovin, bez konvencí. Zároveň se situace na našem gastronomickém trhu přestává řešit jen v odborných kruzích a dostává se do hledáčku médií a tím i široké veřejnosti. Pomaloučku si hosté začínají uvědomovat, že nejsou povinni snít cokoli, co jim kuchař kamikadze naservíruje na talíř. V restauracích se objevují pojmy zážitková gastronomie, slow food či Czech specials. Vychází řada knih pro odborníky i pro veřejnost, pořádají se školení, přichází i státem či Evropskou unií dotované projekty.

Gastronomie je do češtiny překládána jako umění kuchařské. Věda a umění zůstávají vědou a uměním pouze za předpokladu, že vycházejí z dobrých, časem prověřených tradic a míří neustále kupředu. Základním příkazem gastronomie je tvořivě tento příkaz naplňovat stále něčím novým, lepším, racionálnějším, zdravějším, tím, co odpovídá našemu století [31].

Moderní kuchyně je revoluční, pulzující, zaměřená na aktuální nabídku. Zde jsou předpoklady tvořivosti a stálého rozvoje.

Při tvorbě každé nové gastronomické kreace je třeba vycházet z historického vývoje gastronomie. Její počátky sahají až k samému úsvitu lidských dějin a odráží se v ní proto

tradice spojená s ustavičným pokrokem, rysy jednotlivých kultur, prostředí, z nichž vyšla, vkusu, fantazie, ale i množství, v jejichž rámci se vytvářela [31].

Tlak části restauratérů a kuchařů na kvalitní suroviny ideálně z domácí produkce pomáhá rozvoji farmářů. Řada farmářů ke konci 90. let přestává produkovat řadu rostlinných či živočišných komodit, protože je prodává pouze prostřednictvím výkupu, který je následně s marží dodává do sítí supermarketů. Výkupní cena je nízká, prodejní naopak vysoká. Dodávky z Polska a dalších zemí jsou levnější, kvalita zboží v obchodech klesá. Kuchaři však chtějí vařit z kvalitní a poctivé domácí suroviny. Obracejí se tak přímo na farmáře. Vzniká řada nových farem, které nejen pěstují rostlinné komodity, ale etablojí se i v živočišné výrobě. Na trhu se tak objevují nejen farmy s králíky či kuřaty, která žijí na zeleném, ale skvělá masa ze speciálních chovů skotu či skvělé kozí a ovčí sýry. Navíc se řada farmářů snaží hospodařit v souladu s přírodou a vzniká rozsáhlé hnutí ekologického zemědělství, které přináší výrobky s označením BIO. K tomuto hnutí se pochopitelně přidávají i „šlechtici mezi zemědělci“ – vinaři. Zde se sice termín BIO víno používat nesmí, ale vína vyráběná dle zásad ekologického zemědělství, bez použití syntetických hnojiv a postřiků, si rychle nacházejí místo na trhu. Okolo roku 2010 se zájem o farmářské produkty rozšiřuje i mimo sféru gastronomie, vzniká řada farmářských trhů snad ve všech městech napříč Českou republikou. Tlak některých food kritiků a vyhlášených gurmánů tak přináší konkrétní úspěchy a gastronomie se opět stává místem pokroku.

Moderní doba pak k tradičním potravinám doplnila druhou stránku věci, a tou je schopnost přesně odhalit případnou kontaminaci (znečištění) tzv. „správné“ potraviny nějakou vnější škodlivinou. Je zjištěno, že častým (ale ne jediným) zdrojem znečištění potravin jsou některá umělá hnojiva, některé ochranné postřiky kultur i další technologické látky, používané v zemědělství, jako třeba před 25 lety motorové oleje pro zemědělské stroje, obsahující později velmi obávané polychlorované bifenyly (PCB). Již tehdy si zemědělci z toho vzali poučení i za cenu nižších výnosů a občas nějakého červa v jablku začali vyrábět potraviny bez použití škodlivých nebo nevyzkoušených chemikálií [32].

V současné době znamenají výrazy Bio a Organic (oba používané na českém trhu) prakticky totéž, to zjednodušeně znamená zemědělskou výrobou bez použití chemikálií, tzv. ekologickou. Bio produkce se rozšiřuje po celé Evropě a je potěšující, že v množství půdy obdělávané podle zásad ekologického zemědělství naše republika nijak nezaostává [32].



Obrázek 1. Logo Bio [33]



Obrázek 2. Nové logo pro BIO produkty platné pro EU [34]

V moderní gastronomii se objevuje pojem či značka Regionální potravina. Reaguje tak na trendy, jež se projevují v celé Evropě a míří proti globalizačním trendům, kdy se potraviny unifikovaly natolik, že jste mohli v jakémkoliv koutě světa konzumovat úplně stejné produkty, které k nám často putovaly přes půl světa. Dalším důvodem pro preferenci regionálních potravin je neoddiskutovatelný fakt, že tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které k nám putují z velké dálky. Čerstvější regionální potraviny mívají proto zpravidla lepší chuť a cennější nutriční vlastnosti [35].



Obrázek 3. Logo regionální potravina – Jihočeský kraj [38]

Podle průzkumu ministerstva zemědělství potravinám od regionálních výrobců upřednostňuje 95 % dotázaných, jen 5 % z nich nesleduje, kdo výrobek vyrobil. V naprosté většině se lidé při výběru potravin orientují podle značek kvality [36, 37].

Vyšší zájem o špičkovou gastronomii nemohl uniknout ani školám vzdělávajícím kuchaře, číšníky, barmany a baristy. Vzniká řada školních soutěžních týmů, ve kterých jsou ti, kteří mají talent a hlavně zájem, vzdělávání na úplně jiné úrovni, než tomu bylo v minulých letech. Již v průběhu střední školy se účastní řady domácích i mezinárodních soutěží ve svém oboru, cestují po světě, absolvují výměnné pobyty a stáže. K šedivé mase „ohříváčů potravin“ se na trhu přidávají mladí, šikovní a zapálení kuchaři. Velmi důležité bude, aby je šedivá masa nepohltila, ale aby mohli dále růst. Vrchol gastronomického snažení a tažení v Česku přichází na jaře roku 2012, kdy hned dva čeští kuchaři vařící v Čechách získávají michelinskou hvězdu. Ocenění jsou Roman Paulus - restaurace Alcron v hotelu Radisson Blu Alcron a Oldřich Sahajdák z La Degustation Bohême Bourgeoise. „La Degu“ je čistým extraktem snoubení vín a pokrmů – nabízejí tu pouze degustační menu, každý den ve dvou variantách. Při používání nejkvalitnějších surovin a nejmodernějších kuchařských postupů nasazených na tradiční recepty české i mezinárodní kuchyně tu nemůžete očekávat nízké ceny, ale zážitek skutečně stojí za to.

Ve světě nadměrné nabídky požitků se moderní člověk odnaučil vědomě vnímat základní dar života: stravu, kterou pojídá. Člověk věnuje nesmírně mnoho času, energie a peněz na svou zábavu, ale u jednoduchého a nadbytečných darů přírody se již nedokáže patřičně radovat. Průzkumy ukázaly, že němečtí studenti potřebují průměrně 17 minut na nákup, přípravu i konzumaci jednoho jídla. U mnoha zaměstnaných lidí a u žen v domácnosti je tomu asi podobně [30].

Produkce potravin v současné době je v podstatě zodpovědná za ničení planety. Lidé si myslí, že tuto destrukci způsobuje průmysl a automobily, ale 70 procent hlavní příčiny je velkovýroba potravin. Úrodnost půdy se snižuje. Více než 150 let používání chemie na půdu ji skutečně změnilo. V uplynulých deseti letech bylo v Evropě použito více chemikálií než celkem za předchozích 140 let. Půda je unavená, vyčerpaná [39].

## 4 SYSTÉMY PODPORUJÍCÍ SOUČASNOU TRADIČNÍ GASTRONOMII

### 4.1 Slow Food

#### 4.1.1 Definice a historie Slow Food

Slow Food (SF) je kulturním projektem, který nabízí filozofii prožitku, jedná se o program výchovy k chutím, záchrany enogastronomického vlastnictví, utváření spotřebitele [40].

Carlo Petrini založil v Itálii roku 1986 Slow Food, organizaci věnující se propagaci a podpoře tradičních potravin. Dnes je Slow Food mezinárodní hnutí s více než 80 000 členy, včetně 12 000 členů v USA. Místní pobočky, zvané convivia, ctí regionální výrobu a její chuťové charakteristiky, prosazují biodiverzitu a trvalou udržitelnost vývoje v potravinách a zemědělském hospodaření a poučují spotřebitele o nebezpečích systému čím dál víc industrializovaných „fast food“ i o potěšení z estetiky Slow Food [39, 41].

Slow Food zapustilo kořeny v zemi, která vynalezla fast food, a to ukázalo, že lidé mají jinou možnost, jak žít a jíst, že mají možnost odmítnout život s fast-foody. Čím dál víc lidí má zájem o dobré potraviny a získání informací, odkud pocházejí [41].

Vzniká velmi úspěšný politický subjekt – konference, která se koná jednou za dva roky Terra Madre. Terra Madre je úchvatná síť, již tvoří farmáři, rybáři, nomádi, kuchaři, mladí i staří lidé, akademičtí pracovníci a studenti univerzit a filmaři, kterým skutečně záleží na nové kultuře stravování a ochraně životního prostředí [39].

Kromě pořádání Terra Madre je také významnou událostí roku 2004 otevření Univerzity gastronomických věd v Pollenzu v Itálii, nedaleko ústředí Slow Food. Představuje nový přístup ke gastronomii s komplexní a multidisciplinární znalostí potravinové kultury a vědy a přímými zkušenostmi z výrobních procesů a regionů [39].



Obrázek 4. Logo Slow Food [42]

#### 4.1.2 Slow Food dnes

Po dvaadvaceti letech činnosti Slow Food, kdysi malého sdružení farmářů, výrobců a aktivistů protestujících proti velkovýrobě, vytvořilo síť 86 000 členů ve více než 154 zemích.

Slow Food napomáhá mladým generacím navázat správný vztah k pokrmům, preferuje turszmus se vztahem k životnímu prostředí, podporuje malé podnikání [40].

#### 4.1.3 Slow Food a Česká republika

V ČR vzniklo Convivium SF v r. 2000, ale jeho základní orientace byla zaměřena především na oenologii. Členy byli v naprosté většině cizinci žijící v ČR a dorozumívacím jazykem byla angličtina.

Obnovená činnost SF si klade za úkol respektovat hlavní záměry mezinárodního hnutí SF především v těchto oblastech:

1. Podporovat a prosazovat konzumaci domácích potravinářských produktů.
2. Prostřednictvím přednáškové činnosti seznamovat veřejnost s historií a chutěmi české i mezinárodní gastronomie.
3. Organizovat odborné semináře a degustace v ČR i v zahraničí.
4. Poskytovat informace o možnostech účasti na zahraničních akcích SF.
5. Spolupracovat s regiony při podpoře lokální kvalitní gastronomie a cestovního ruchu
6. Vybírat a oceňovat oblíbené dobré, čisté a poctivé potravinářské výrobky [40].



## 4.2 Czech specials

V mnoha zařízeních je právě stravování tím, co láká hosty a zajišťuje většinu příjmů. Příkladem může být vzrůstající zájem o „krajové speciality“. V souvislosti s tímto trendem vznikl v České republice projekt „Ochutnejte Českou republiku“. Projekt vznikl, aby podpořil českou kuchyni jako naše dědictví, vyzdvihl myšlenku spojení propagace regionálních kulinářských specialit spolu s cestovním ruchem do jednotlivých regionů a prosadil naše kulinářské umění i mimo hranice České republiky. Uděluje restauracím certifikaci a zlepšuje propagaci a nárůst zájmu o podnik [13, 35, 43].



Obrázek 5. Logo Czech specials [44]

Cílem je zatraktivnit potenciální turistické destinace a představit regiony republiky prostřednictvím kulinářských specialit jak zahraničním, tak i domácím turistům [13, 45].

Každá z certifikovaných restaurací musí splňovat certifikační kritéria, které návštěvníkům zaručí kvalitu nabízených pokrmů a služeb. Na druhou stranu je restauracím umožněna volnost ve vytváření pokrmů dle vlastní inspirace a jejich přiřazování k jedné ze tří specializací. Šéfkuchaři mohou rozšířit své portfolio v oblasti zdravé a lehké kuchyně, která získává na popularitě zejména u žen, nebo se zaměřit na posilování regionální tradice v podobě specialit konkrétního území, nebo dokonce začít vařit atraktivní a nutričně vyvážené recepty pro naše nejmenší strávníky [46].

Aktivita celého projektu jdou dál a mají smysl. Agentura Czech Tourism představuje soutěž Czech Food Cup, kde mohou soutěžit restaurace certifikované v projektu „Ochutnejte ČR aneb Czech Specials“. Tato akce se setkala s velkým zájmem odborníků v gastronomii,

médiích i laické veřejnosti. První gastronomická soutěž odstartovala v rámci předloňského veletrhu Top Gastro a širokou veřejnost přilákala možnost degustace královny české kuchyně „svíčkové“ a dalších regionálních specialit [47, 48, 49].

### 4.3 Projekt TRUEFOOD

Tento projekt je zaměřen na zlepšení kvality, bezpečnosti a inovace v systémech výroby tradičních evropských potravin prostřednictvím výzkumu, rozšiřováním poznatků a školení. Tradiční potravinářské výrobky zahrnují nejen ty, na které se vztahují patenty a ochranné známky, ale i všechny výrobky tradičních regionálních a národních kuchyní. Projekt je zaměřen na zvýšení jejich hodnoty jak z pohledu výrobců, tak i spotřebitelů.

Hlavní strategické cíle jsou tudíž:

- zjistit a kvantifikovat postoje a přání spotřebitelů s ohledem na bezpečnost a kvalitu tradičních potravin a inovace, které by mohly být zavedeny do výroby těchto tradičních potravin;
- zjistit, vyhodnotit a zavést do potravinářského průmyslu inovace, které zaručí nezávadnost potravin, zvláště s ohledem na mikrobiologická a chemická rizika;
- podporovat rozvoj marketingu a dodavatelského řetězce ve výrobě tradičních potravinářských výrobků;
- zjistit, vyhodnotit a zavést do potravinářského průmyslu inovace, které zlepšují nutriční kvalitu a zároveň udržují nebo zlepšují ostatní kvalitativní ukazatele důležité pro spotřebitele tradičních potravin, tj. sensorické, ekologické a etické vlastnosti
- vytvořit efektivní a udržitelný systém přenášení inovací, a to jak těch, které byly zavedeny v rámci projektu TRUEFOOD, tak i těch, které spadaly do národních i evropských potravinářských projektů, do výroby tradičních potravin. To vše se zvláštním zaměřením na malé a střední potravinářské podniky [50].

#### 4.4 Farmářské trhy

Trendem poslední doby jsou farmářské trhy.

Záměrem farmářských tržišť je obnovení tradice zemědělských tržnic a zároveň podpora českých zemědělců a chovatelů.

Dosavadní vývoj ukazuje, že zájem o nákup čerstvých a kvalitních plodin a produktů je obrovský, a proto se začínají prosazovat farmářská tržiště na nejrůznějších místech České republiky [51].

Můžeme podporovat farmářské trhy. Můžeme bránit potraviny a zakládat školní zahrady. Můžeme vytvářet a podporovat komunity a pracovat s nimi. Požadovat více informací, abychom se dověděli, odkud potraviny pocházejí a jak se vyrábějí. Tak budeme schopni vrátit potravinám hodnotu [39].

#### 4.5 Snoubení vín a pokrmů

Snoubení vín a pokrmů je zvláštní kategorie, která by měla spojovat um kuchaře s umem vinaře s velkým vlivem sommeliera, který oba produkty zasnoubil a prezentuje. Můžeme ho vnímat jako součást základního společenského vzdělání, které by mělo pomáhat v běžném životě, i jako umění, ve kterém nás mohou tři výše zmíněné profese překvapit, šokovat či prostě jen potěšit. Při snoubení vín a pokrmů by mělo v ideálním případě dojít k vytvoření nového díla, jež stojí výrazně výše, než stála dvě díla původní – pokrm a víno. V restauracích se dnes můžeme setkat s řadou pokusů o tuto disciplínu s různými výsledky. Mnohdy bohužel spíše tristními. Naopak v některých, většinou špičkových restauracích již snoubení, či chcete-li zážitkovou gastronomii, zvládají velmi dobře. Velkým vzorem by měla být, již zmíněná, La Degustation Bohême Bourgeoise, aktuální držitelka Michelinské hvězdy.

Snoubení vín a pokrmů se stalo předmětem zpestření nejen různých firemních akcí, ale dokonce i privátních oslav. Pořadatelé si na tyto akce najímají specialisty, kteří pak hostům zprostředkují zážitek z vysoké gastronomie. Na druhou stranu snoubení nemusí být vždy jen o vysokém kuchařském umění. Snoubit můžete různé sýry s ovocem a roztodivnými

víny, snoubit můžete i doma, stačí jen fantazie, nebo inspirace v některé z knih, které byly o tomto tématu u nás vydány.

Průkopníky ve snoubení vín a pokrmů byli u nás v porevoluční době Dr. Luboš Bárta a Branko Černý. V jejich třech knihách jsou velmi cenné informace jak snoubit vína a pokrmy.

Vína jsou popsána u nás dosud nejpodrobnějším způsobem – od chladné analytiky přes charakteristiku výroby a názor vinaře až po košatý degustační popis vína, vytvořený společnou prací skupiny degustátorů v dlouhé řadě degustací předcházejících zpracování.

Také všechny recepty jsou vybrány a popsány tak, aby je v běžné domácí kuchyni uvařila jak zkušená hospodyňka, tak mladý muž v očekávání galantní návštěvy se svíčkami a vínem. Důkazem, že se dají tyto pokrmy vařit doma, jsou oba autoři a používali přitom suroviny, které koupili v běžných obchodech v Hrusicích, Uhlířských Janovicích, Mnichovicích, Senohrabech, Kutné Hoře.

Zajímavé je, že oba autoři se drželi více vědomí toho, co k čemu opravdu chutná, než zaběhaných klišé, že bílé patří k rybě a červené k hovězímu. Ona to totiž vždycky nemusí být pravda. Dnes už můžeme také v Čechách a na Moravě dostat v dobrých restauracích vychlazené lehké červené. Naopak mnohá vysokoextraktivní přívlastková bílá vína z barikových sudů mají daleko „červenější“ projev než lehké jakostní portugaly a zaslouží si vyniknout při vyšší teplotě.

Všechny tři knihy o snoubení vín a pokrmů nabízejí nové cestičky za zajímavými gastronomickými zážitky [52, 53, 54].

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 5 CÍL PRÁCE

Cílem diplomové práce bylo prozkoumat, do jaké míry se tradiční receptury prolínají do současné praxe restaurací a hotelů v České republice, zda jim pomáhají nebo nepomáhají projekty typu Slow Food či Czech Specials a zda se v restauracích vaří spíše z čerstvých a regionálních surovin než z předem průmyslově předpřipravených surovin.

## 6 METODIKA PRÁCE

### 6.1 Příprava dotazníku

Dotazník by měl odpovědět na základní otázky týkající se umístění provozovny, její cenové úrovně, orientace kuchyně a orientace na zdroj hostů – tedy odkud převážně přicházejí. V další části by měl prozkoumat, zda se na místě již podle tradičních receptur vaří, jak často a zda to považují za ekonomický přínos. Dále jsem si kladla za cíl zjistit, zda se v restauracích používají regionální suroviny nakupované z místních zdrojů, nebo je nahrazují konvenierci a případně jakou. V poslední řadě by měl dotazník zmapovat, zda je v restauracích dostatečná povědomost o systému Slow Food či aktivitách Czech Specials.

### 6.2 Systém dotazování a zpracování

Z výše uvedených tematických okruhů byl zpracován dotazník v přístupném tabulkovém formátu excel. Okruhy byly rozděleny do celkem 23 otázek, na většinu bylo možno odpovědět ano/ne. Tento dotazník byl rozesílán na základě volně zjistitelných kontaktních údajů ředitelům, F&B manažerům a provozním restauracím a hotelům po celém území České republiky. K zjištění emailových adres byl použit zejména internet a řada databází hotelů a restaurací na něm uvedená, zdatným pomocníkem se stává i Maurerův výběr Grand restaurant [55].

Zaslané dotazníky byly zpracovávány v prostředí tabulkového procesu do přehledných tabulek, u krajů, kde dochází k nízké reakci oslovených, byly opakovaně oslovovány další subjekty.

Celkem bylo osloveno 682 restaurací a hotelů. Odpovědí celkem bylo 133, tedy 20 %. V Jihočeském kraji bylo osloveno 30 restaurací a odpovědí přišlo 10, tedy 33 %. Jihomoravský kraj: osloveno 74 restaurací a odpovědí 14, to znamená 19 %. Karlovarský kraj: osloveno 34 restaurací a odpovědí 10, tedy 29 %. V královéhradeckém kraji bylo osloveno 48 restaurací a odpovědí přišlo 10, tedy 21 %. Liberecký kraj: osloveno 33 restaurací a odpovědí 7, tedy 21 %. Moravskoslezský kraj: osloveno 38 a odpovědí 8, tedy 21 %. Olomoucký kraj: osloveno 37 a z došlých odpovědí 6 (16 %). Pardubický kraj: osloveno 39 restaurací z toho odpovědělo 6 restaurací, celkem 15 %. Plzeňský kraj: osloveno 54 restaurací a odpovědí přišlo pouze 9, tedy 17 %. Praha: osloveno 87 restaurací, reagovalo na odpověď 16 z nich, celkem 18 %. Středočeský kraj: osloveno nejvíce restaurací v počtu 98, reakce na odpověď pouze 9, tedy 9 %. Ústecký kraj: osloveno 38 restaurací a odpovědělo

9, to znamená 24 %. Vysočina bylo osloveno 42 restaurací a odpovědí 7, celkem 17 %. Zlínský kraj: osloveno 30 restaurací z toho odpovědělo 12 z nich, tedy celkem 40 %.

Výsledky byly vyhodnocovány a graficky srovnávány po jednotlivých krajích, následně také po zemích. Tabulky jsou přehledně převedeny do odpovídajících grafů, příbuzné otázky vždy v jednom grafu.



## **7 VÝSLEDKY A DISKUZE**

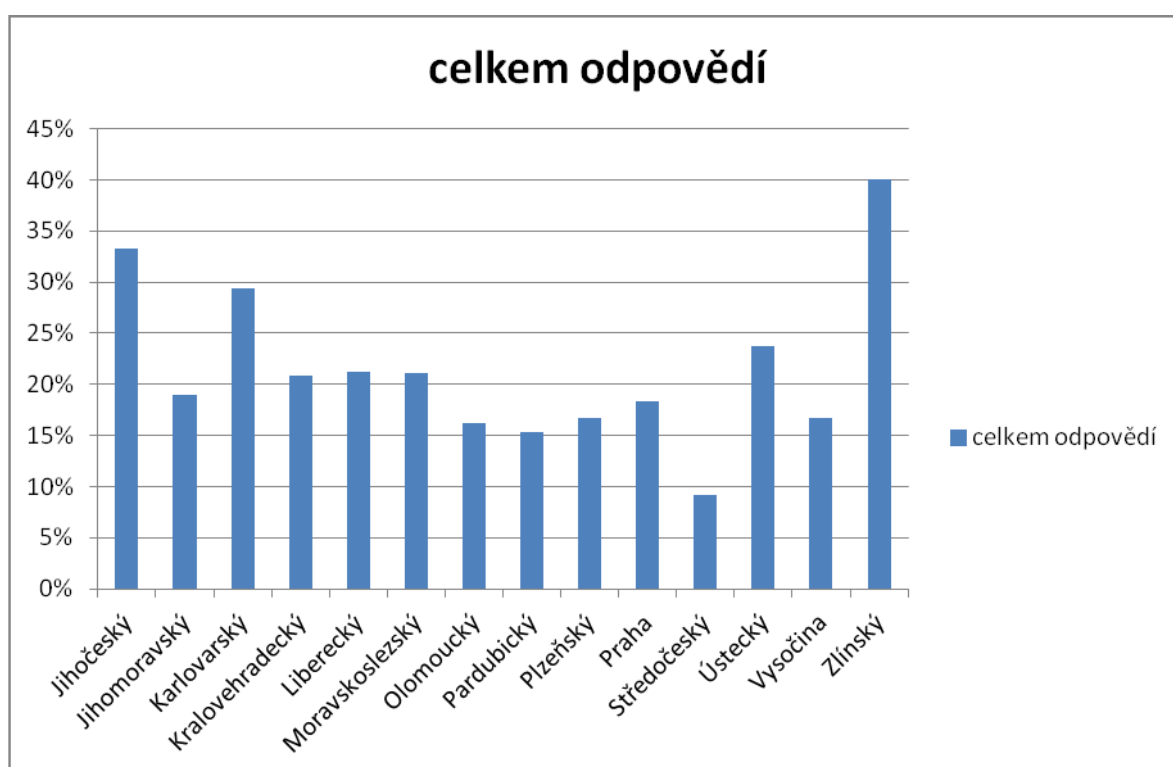
### **7.1 Sumarizace výsledků po jednotlivých krajích**

Pro každý kraj jsem vytvořila samostatnou excelovou tabulku, ve které byly odpovědi ano převedeny na 1. Součtem a dělením následně vznikly procentuální hodnoty jednotlivých odpovědí, se kterými je dále pracováno v jednotlivých grafech. Bohužel zadání otázek nebylo respondenty pochopeno vždy jako vylučovací, proto je v některých kategoriích součet odpovědí vyšší než 100 %. Například u otázky č. 7 (viz příloha I): „Ve Vaší restauraci vaříte tradiční pokrmy“ někteří respondenti vybrali odpověď ano u: „Speciálně vašeho regionu“ a zároveň „Obecně českou“.

## 7.2 Grafy – srovnání jednotlivých krajů

### 7.2.1 Celkem odpovědí

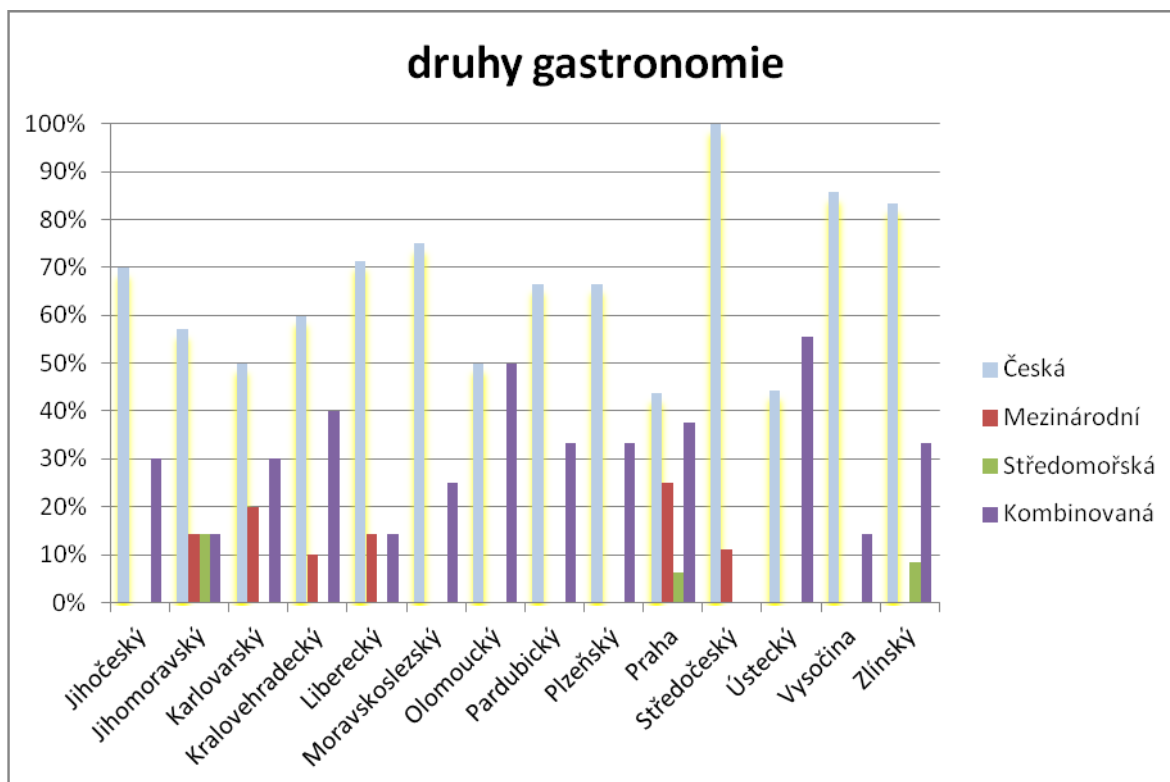
V tomto grafu zkoumám ochotu reagovat na zasláný dotazník. Jsem přesvědčena, že i ochota komunikovat je součástí kultury gastronomie, která by měla být dodržována. Celkem bylo osloveno 682 restaurací a hotelů z celé České republiky a odpovědělo 133 z nich. Nejvyšší ochotu projevili respondenti ve Zlínském kraji – 40 % zodpovězených dotazů, naprosto nejnižší ve Středočeském kraji – 9 %. Ostatní kraje se pohybují v rozmezí 20 - 25 %.



Graf 1 – celkem odpovědí po krajích

### 7.2.2 Nejčastější gastronomická orientace

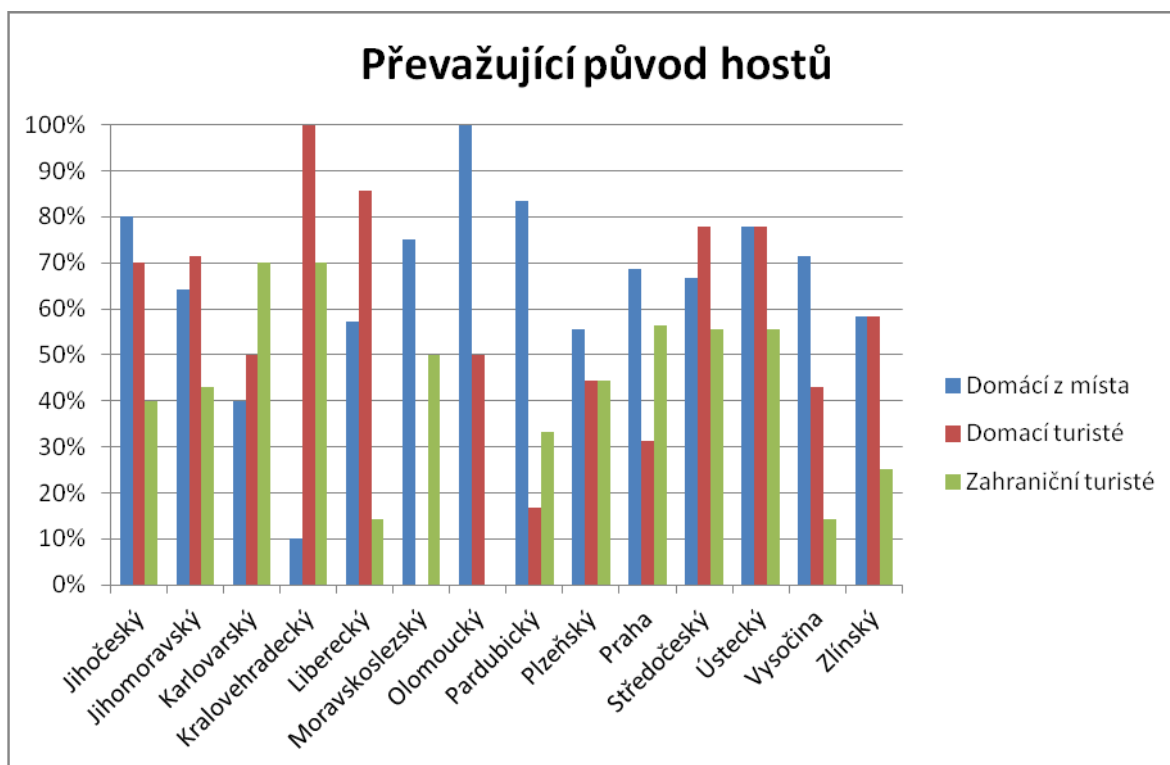
Následující graf zobrazuje zaměření jednotlivých gastronomických zařízení a styl kuchyně, který vaří. Je potěšitelné, že v hotelích a „běžných“ restauracích má přednost orientace na domácí, českou, kuchyni. Ukazuje to zásadní posun z minulosti do pozitivní současnosti. V prostředí české kuchyně se také výrazně lépe daří tradiční domácí gastronomii. I zde respondenti nepochopili vylučovací systém otázek a někdy označili 2 platné odpovědi – např. česká a kombinovaná.



Graf 2 – druhy gastronomie po krajích

### 7.2.3 Převažující původ hostů

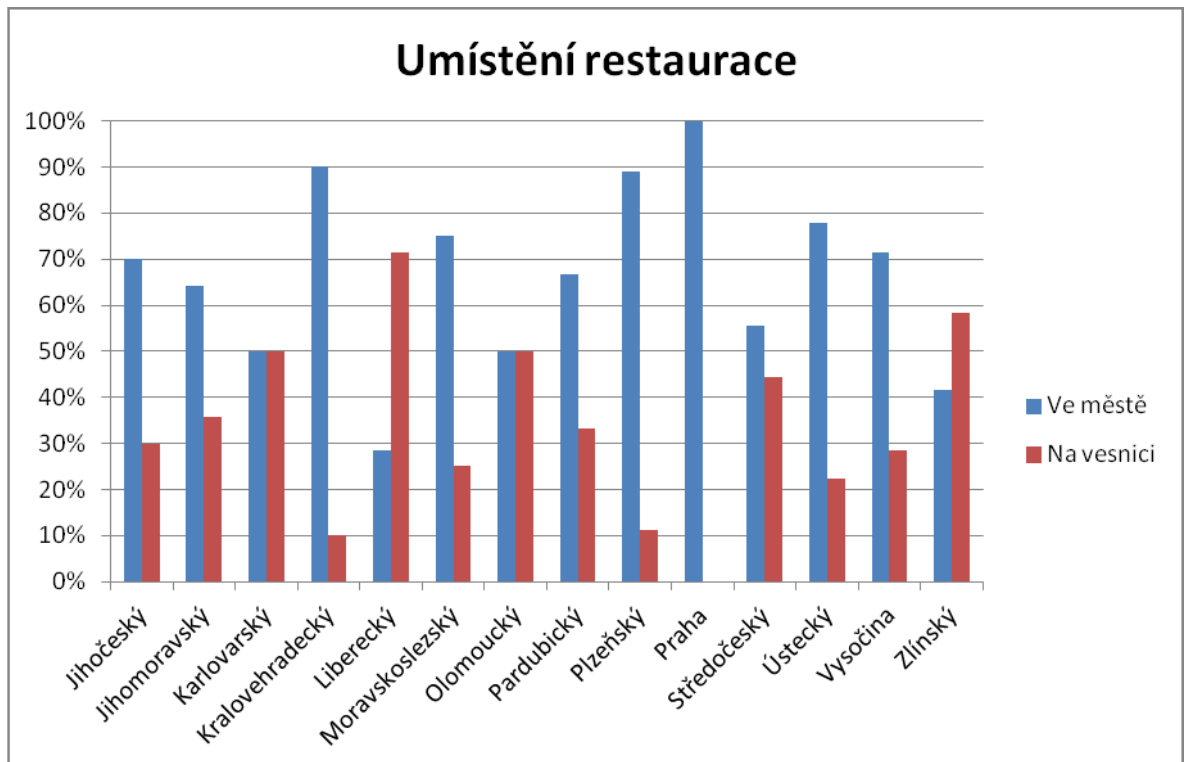
V tomto grafu zobrazují skladbu hostů jednotlivých restaurací. Respondenti opět nevzali na vědomí slovo převažující a označovali dvě i tři správné odpovědi. Cílem bylo zjistit, zda existuje souvislost mezi druhem hostů a nabízenou tradiční gastronomií. Rozdíly jsou velké a výsledky v jednotlivých krajích překvapující. Kraj Jihočeský, Jihomoravský, Karlovarský, Plzeňský, Středočeský a Ústecký mají podobné hodnoty a průměrné výsledky domácích z místa, domácích turistů a zahraničních turistů.



Graf 3 – původ hostů po krajích

#### 7.2.4 Umístění restaurace

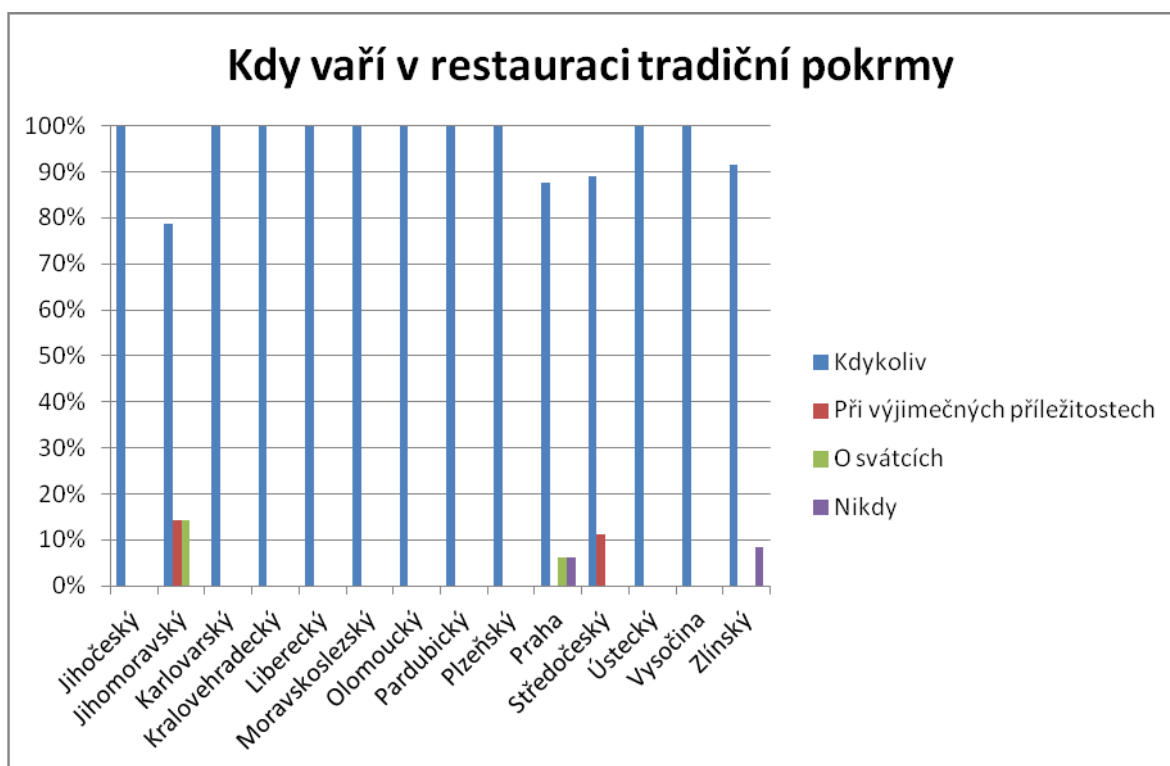
Pro správnost a regulérnost výsledků průzkumu bylo nutné, aby byly restaurace rozloženy nejen mezi všemi kraji, ale také mezi městy a venkovem. Výjimkou je pochopitelně Praha, kde jsou všechny restaurace městské. Tento graf je tedy kontrolní, ukazuje, zda byly správně rozloženy dotazníky a zda jsem zkoumala restaurace ve správném poměru.



Graf 4 – umístění restaurace po krajích

### 7.2.5 Kdy vaří v restauraci tradiční pokrmy

V této otázce jsem zkoumala, při jakých příležitostech se tradiční pokrmy dnes nabízejí. Ideální byla odpověď kdykoliv, kterou překvapivě označila valná většina respondentů. Tento graf zobrazuje velmi optimistickou vizi budoucnosti naší gastronomie. I kdybychom předpokládali, že ona 80 % většina podniků, jejichž majitelé či vedoucí neodpověděli na dotazník, tyto pokrmy nevaří vůbec, dostáváme se na téměř 20 % podíl restaurací s tradiční gastronomií na našem trhu. Zvláštní je relativně nízký výsledek Jihomoravského kraje (79 %).



Graf 5 – kdy vaří v restauracích tradiční pokrmy - po krajích

### 7.2.6 Jaké tradiční pokrmy se vaří

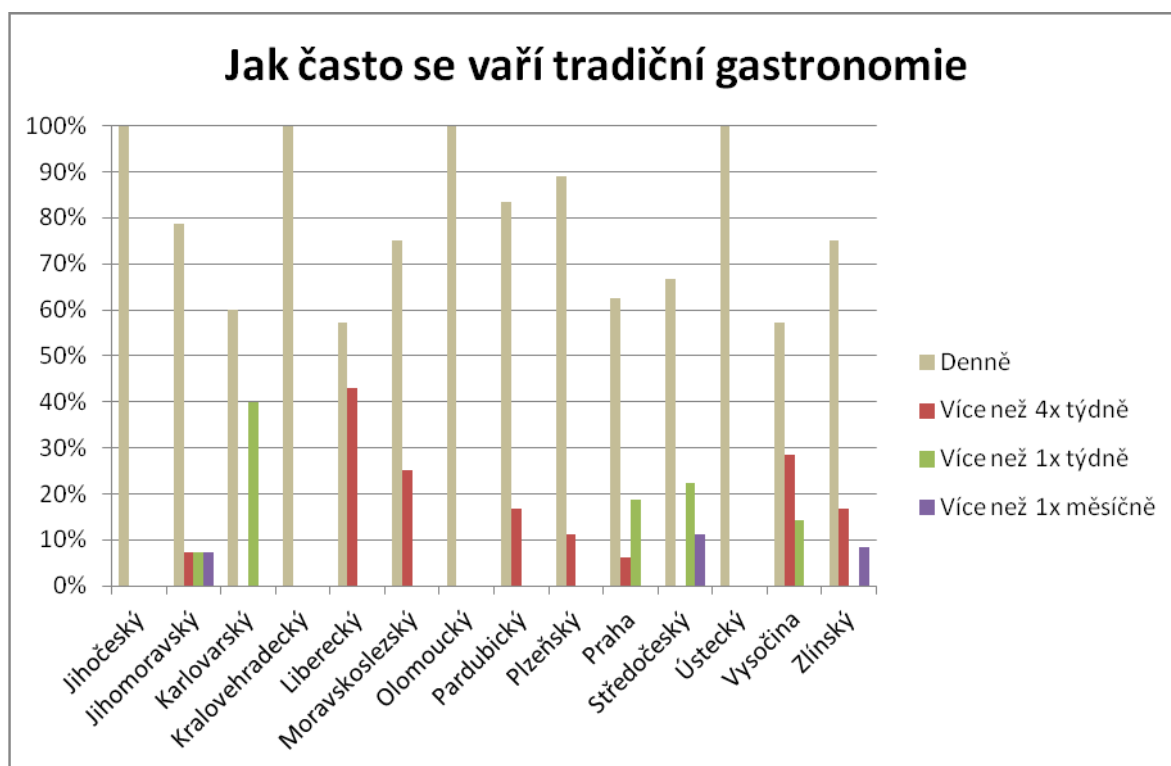
V další otázce jsem se zabývala zkoumáním, jaká tradiční gastronomie se vaří napříč celou ČR. Nejjednodušší odpověď byla: obecná tradiční gastronomie ČR. Mnohem cennější jsou však specializace na konkrétní tradiční gastronomii kraje, ve kterém restaurace sídlí. Velmi zajímavé jsou odpovědi, v nichž restaurace vaří pokrmy z jiného kraje, než ve kterém sídlí. Klasickým případem jsou např. Koliby. Zajímavé je, že kraje s poměrně dobře definovanou specializovanou místní tradiční gastronomií – Plzeňský, Jihočeský a Moravskoslezský - mají nejnižší hodnoty odpovědí „speciálně vašeho regionu“ – od 11 % do 25 %. Obecně bychom mohli konstatovat, že regionální recepty vaří především v krajích s horami a tím i vysokou koncentrací turistů.



Graf 6 – jaké tradiční pokrmy vaří - po krajích

### 7.2.7 Jak často se vaří tradiční gastronomie.

V tomto grafu zobrazuji odpovědi na dotaz, jak často dle tradičních receptur vaří. Ve 4 krajích přišla pozitivní odpověď – stále, zatímco v jiných krajích se více tento čas selektuje. Z odpovědí vyplývá, že se počet zařízení, kde vaří tradiční receptury denně, pohybuje od 57 do 89 %. Vynikající – 100 % výsledky vykazuje Jihočeský, Královéhradecký, Olomoucký a Ústecký kraj. Naopak, nejhorší výsledek, téměř poloviční (57 %) má Vysočina a Liberecký kraj. Zajímavé je, že jsou to oba kraje s vysokou návštěvností turistů, a přesto nevaří denně – možná soustředí kuchyň na víkendy a svátky právě pro turisty.

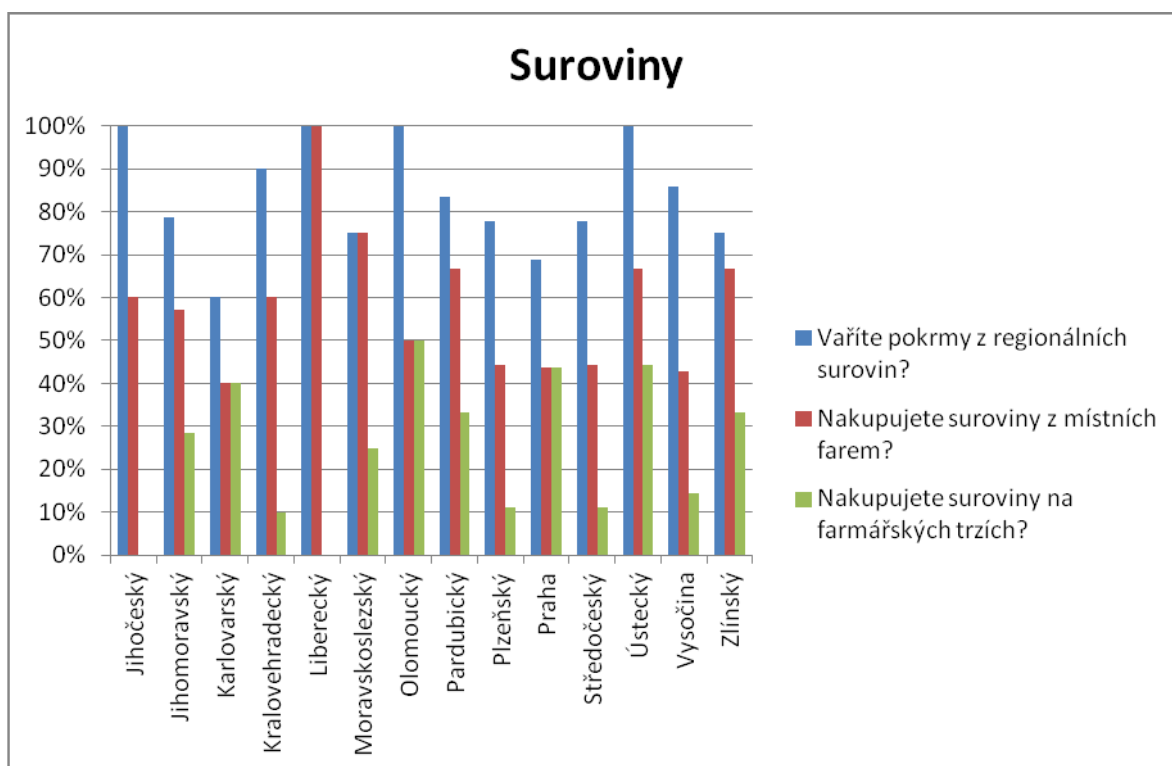


Graf 7 – jak často se vaří - po krajích



### 7.2.8 Suroviny

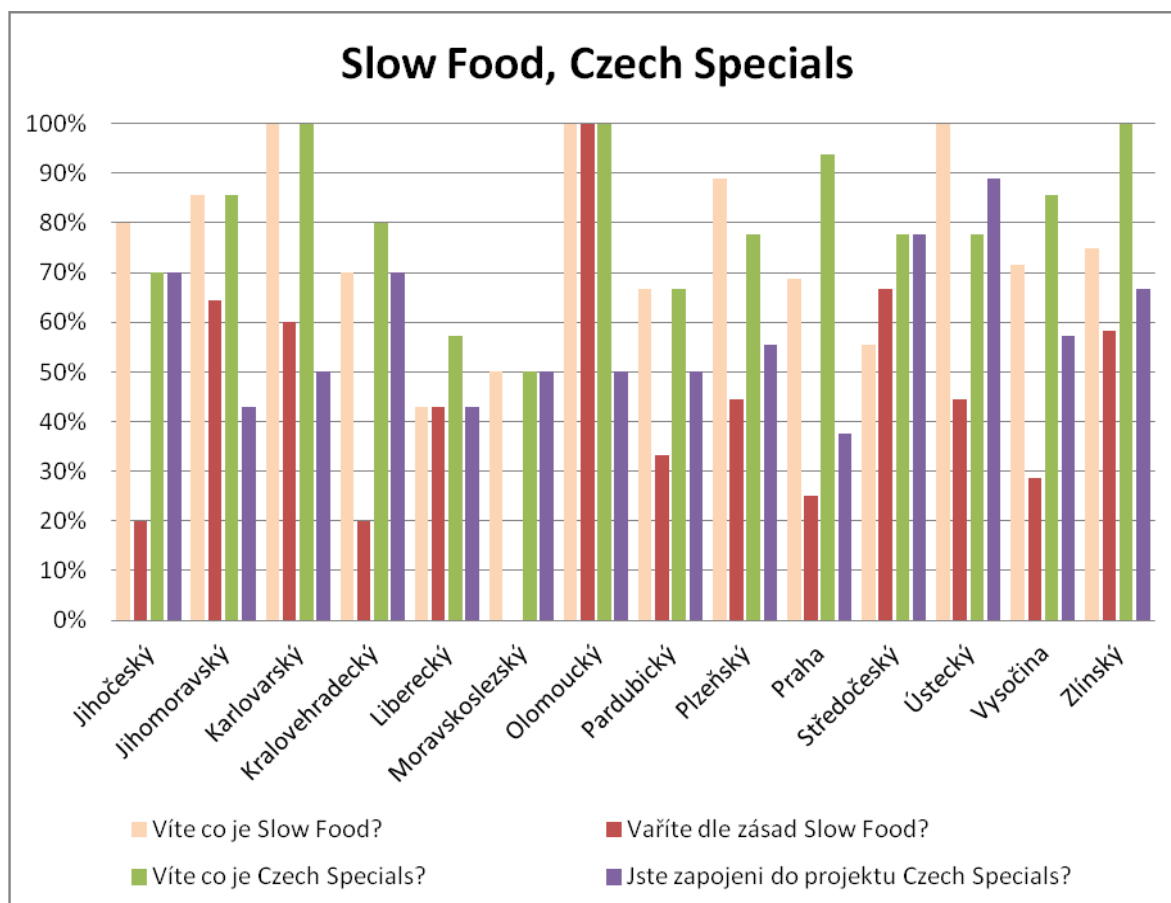
Pro kvalitní gastronomii je velmi důležitý zdroj čerstvých a kvalitních surovin. Vzhledem ke kvalitě a ochranně životního prostředí se stále více ve světové gastronomii prosazují pokrmy domácího původu, ideálně regionální, od místních farmářů. Následující graf zobrazuje opět velmi optimistickou situaci velmi častého nákupu místních farmářských surovin, a to jak na přímo od farmářů, tak i prostřednictvím moderních farmářských trhů. Z grafu i vyplývá, že se situace liší významně dle krajů a že k farmářům mají nejdále v Karlovarském kraji či v Praze.



Graf 8 – zdroje surovin - po krajích

### 7.2.9 Slow Food, Czech Specials

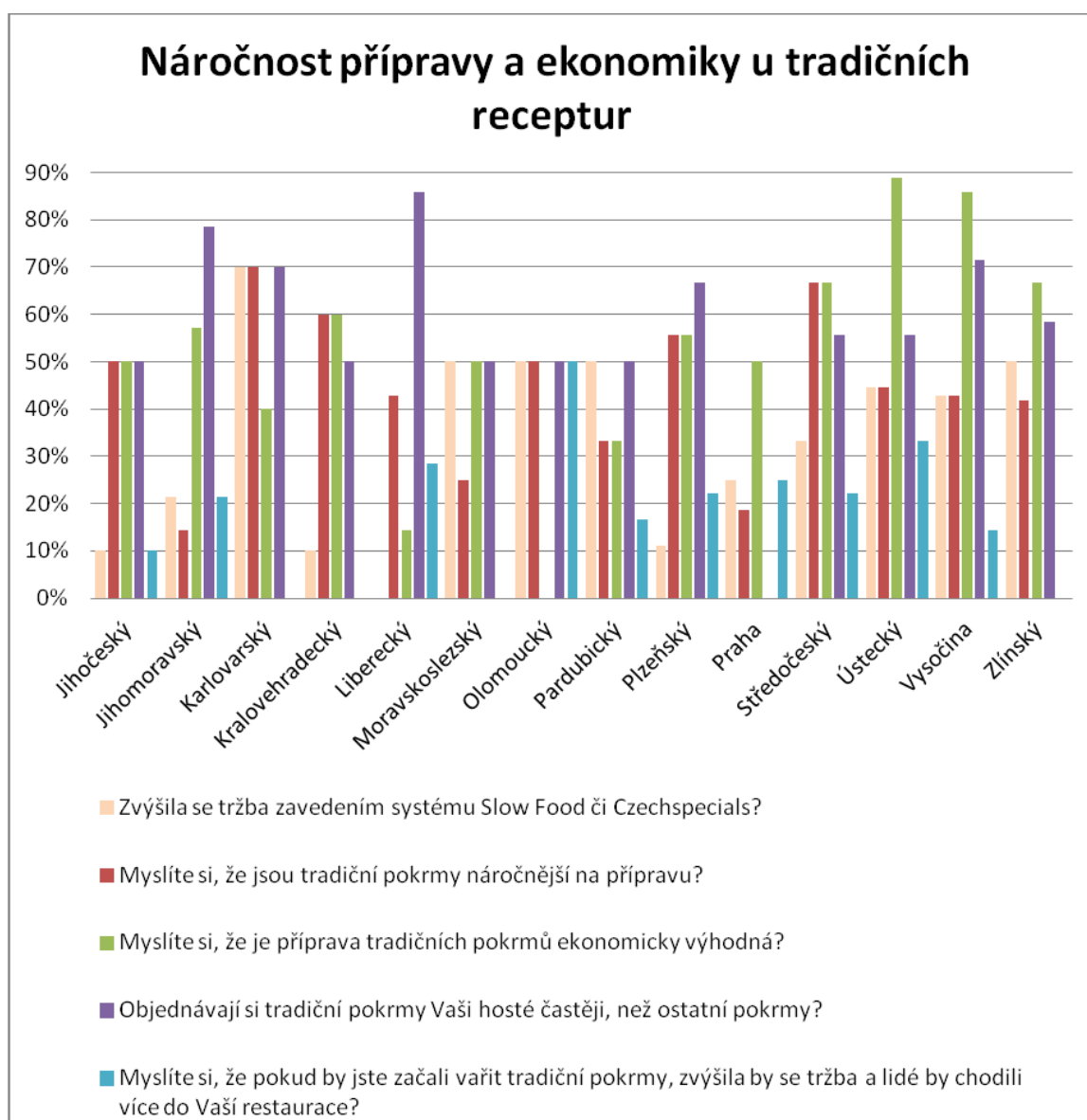
Důležitým pomocníkem gastronomického managementu a kuchařů by mělo být mezinárodní organizace Slow Food a jeho zásady, nebo náš domácí projekt podporovaný dotacemi – Czech Specials. Zajímalo mě, zda příslušní odborníci tyto pojmy znají a zda jsou do projektu či hnutí zapojeni. Výborně vychází odpovědi v Olomouckém kraji, ovšem je otázkou, zda není výsledek zkreslen malou ochotou odpovídat. Velmi špatné výsledky přináší překvapivě Praha. Obecně je nutno konstatovat, že by autoři projektu Czech Specials měli ještě zkvalitnit informační kampaň. U hnutí Slow Food výsledky nižší informovanosti nepřekvapily, v ČR neproběhla žádná kampaň, každý, kdo se chtěl o této organizaci něco dozvědět, museli vyvinout vlastní iniciativu.



Graf 9 – Slow Food, Czech Specials - po krajích

### 7.2.10 Náročnost přípravy a ekonomiky u tradičních receptur

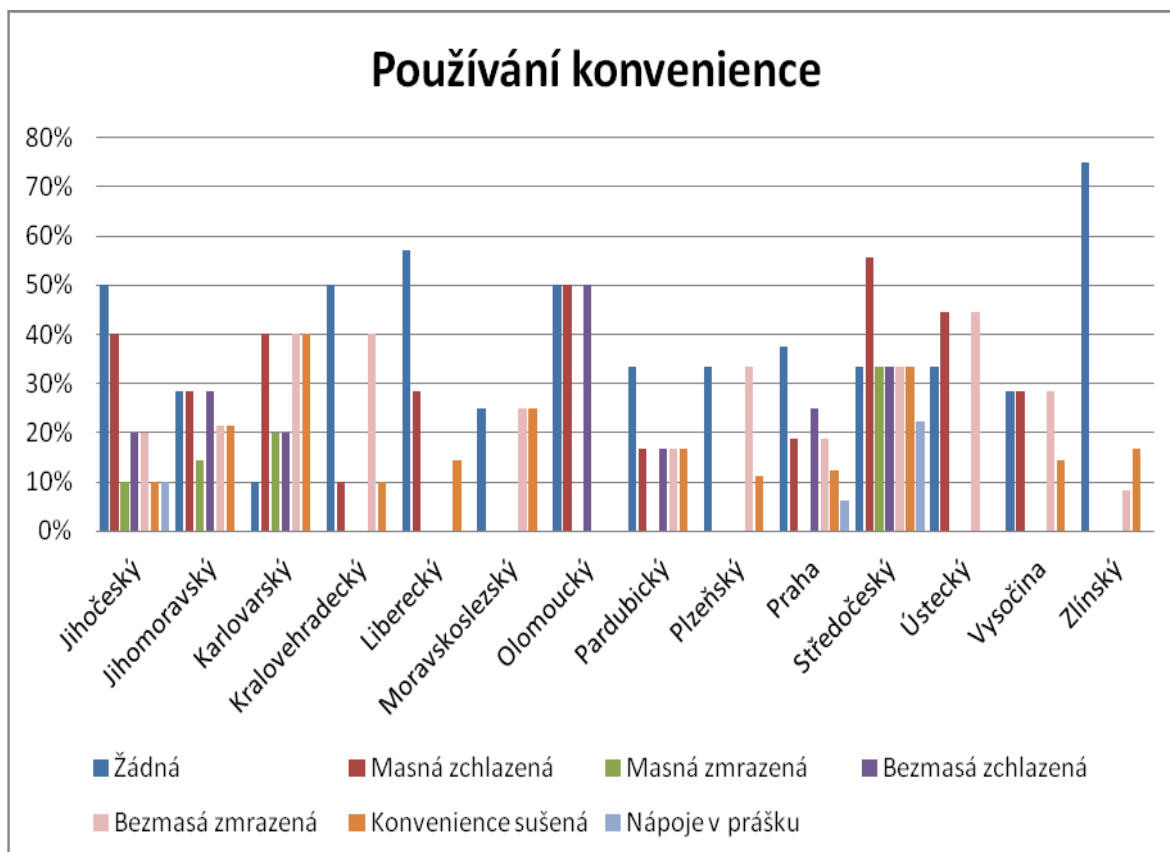
Graf zobrazuje odpovědi na řadu otázek zkoumajících ekonomickou stránku tradičních pokrmů – jejich možná vyšší nákladovou cenu a delší čas přípravy ve srovnání s možným vyšším obrátem podniku či vyšší cenou jednotlivých pokrmů. Odpovědi jsou hodně rozkolísané, mírná většina však tvrdí, že jsou tyto pokrmy ekonomicky výhodné a že si je hosté objednávají častěji. V Libereckém kraji (86 %) a v Jihomoravském kraji (79 %) se mohou hostinští radovat – hosté si tu pokrmy dle regionální receptury objednávají velmi často. Přičteme-li velmi dobré výsledky Vysočiny, Karlovarského a Plzeňského kraje, vychází nám, že turisté, ať už na horách, v lázních, nebo mezi vinnými sklepy mají jasný záměr – ochutnat místní speciality.



Graf 10 – náročnost přípravy a ekonomiky - po krajích

### 7.2.11 Používání konvenience

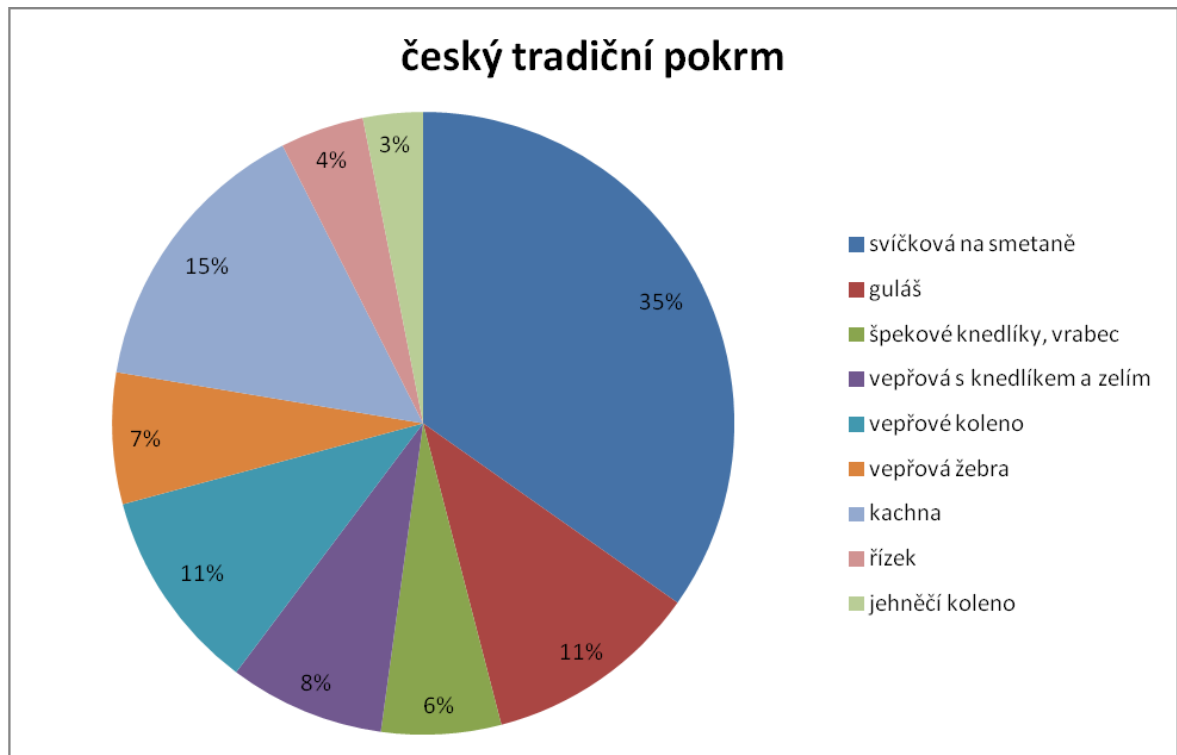
V nedávné minulosti se konvenience tvářila jako jediné řešení pro moderní kuchyni, dnes se od ní v „lepších“ gastronomických zařízeních spíše upouští. V následujícím grafu je přehledně zobrazeno, kde se ještě používá a v jaké formě. Potěšující je, že se většinou pohybuje pod 30 % a snad nám konečně mizí sušené základy plné glutamátů.



Graf 11 – používání konvenience - po krajích

### 7.2.12 Který pokrm považujete za český tradiční pokrm?

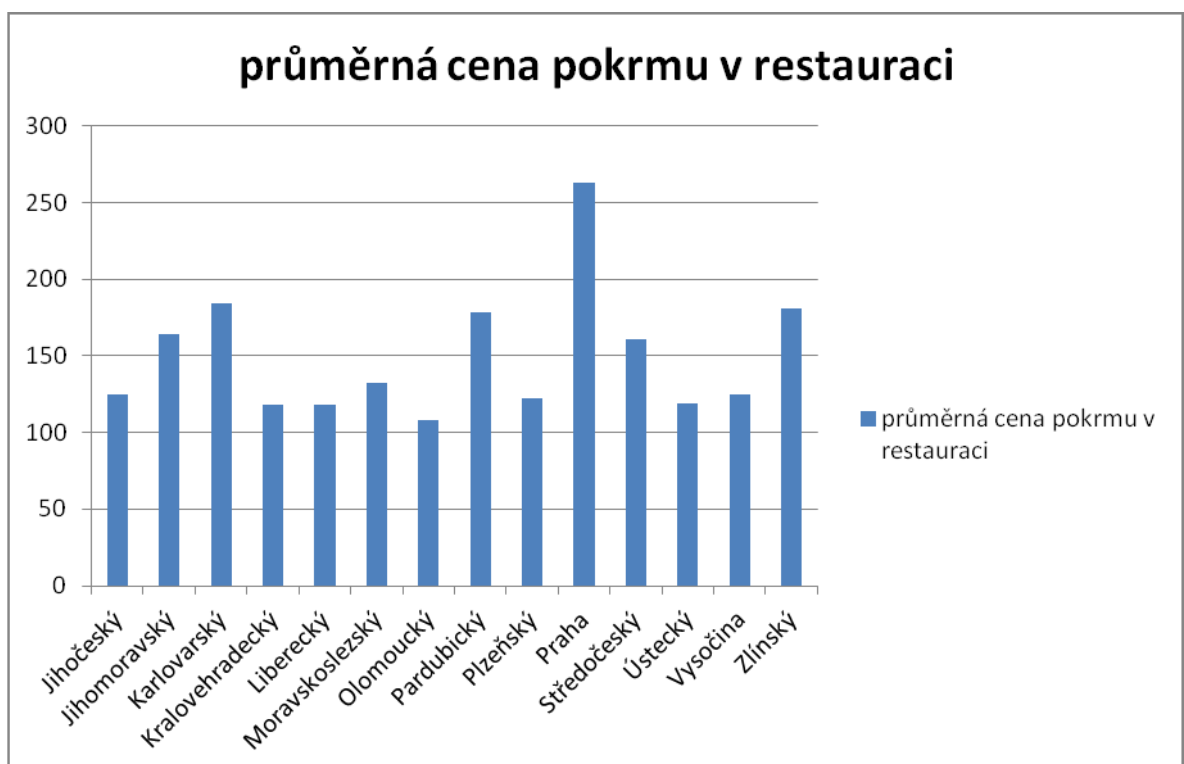
Zásadní otázka, která trápí již mnoho gastronomů. Já jsem neřešila původ jednotlivých pokrmů a tím i jejich českou „čistotu“. Naopak jsem se snažila zjistit, který z pokrmů považují za nejtradičnější právě provozovatelé restaurací.



Graf 12 – český tradiční pokrm

### 7.2.13 Průměrná cena pokrmu

Poslední otázka dotazníku se zaměřila na průměrnou cenu pokrmu v dotazovaných zařízeních. Pochopitelně se hodně lišila i v jednotlivých krajích mezi restauracemi – záměrně byly osločovány restaurace všech cenových úrovní, největší rozdíl mezi kraji pak vidíme u Prahy, která průměr překročila dvojnásobně. Vyšší ceny vidíme i v krajích, kde je vyšší životní úroveň, nebo vliv časté návštěvy turistů – Jihomoravský, Karlovarský, Pardubický, Středočeský a Zlínský.



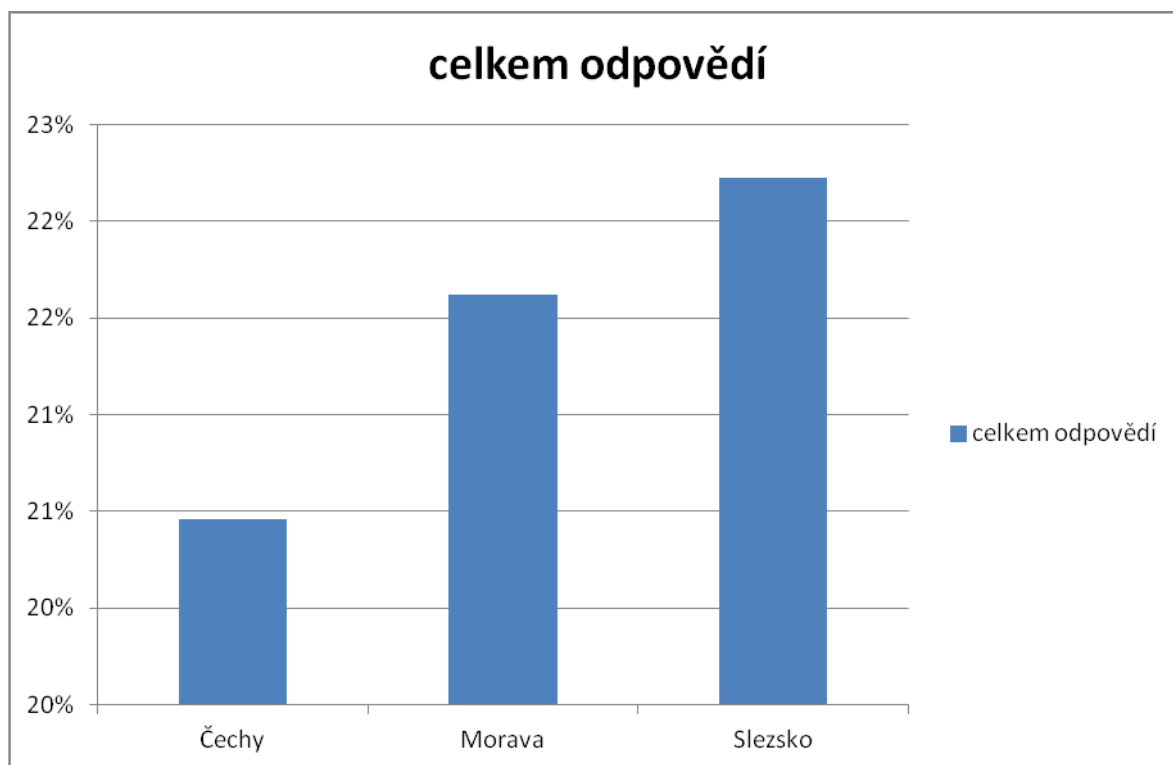
Graf 13 – průměrná cena pokrmu - po krajích (v Kč)

### 7.3 Grafy – srovnání jednotlivých zemských uspořádání České republiky

Pomocí stejných grafů jako u krajů si srovnám Čechy, Moravu a Slezsko. Kraj Vysočina byl rozdělen mezi Čechy a Moravu, z Moravskoslezského kraje bylo vyčleněno Slezsko.

#### 7.3.1 Celkem odpovědí

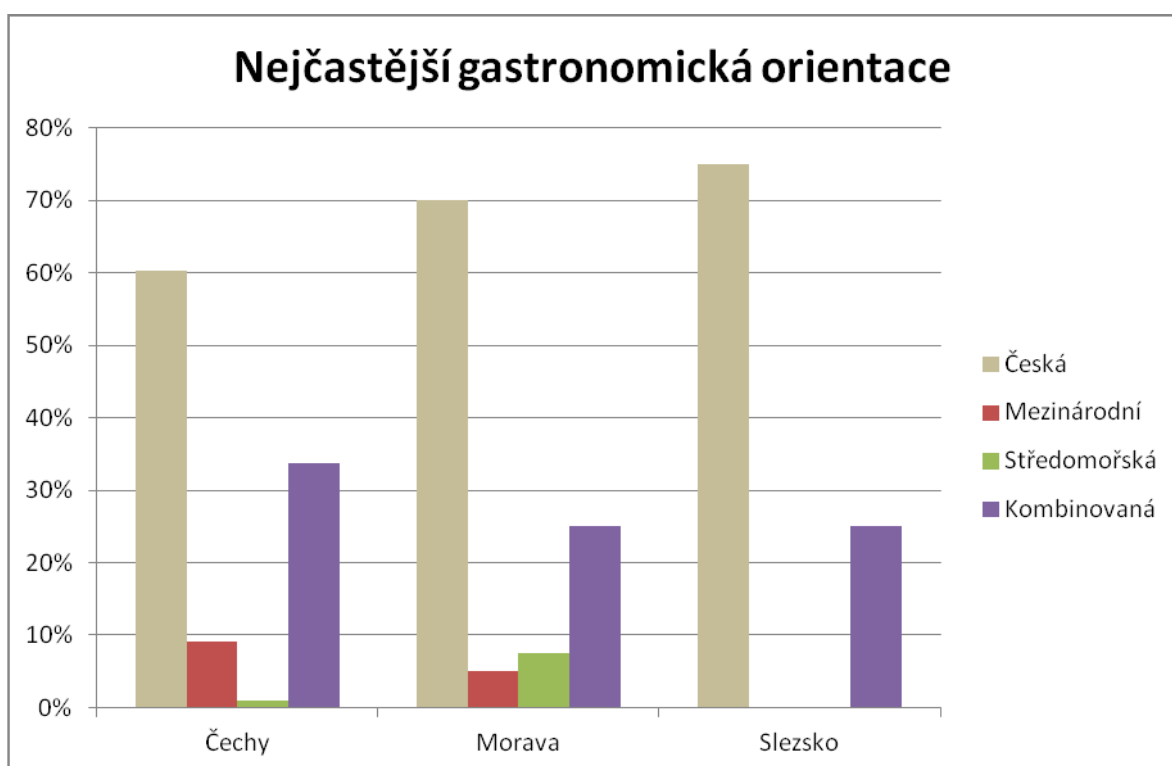
V tomto grafu zkoumáme ochotu reagovat na zasláný dotazník. Bohužel zdaleka ne všichni manažeři či majitelé restaurací si našli čas na vyplnění a odevzdání dotazníku. Nejvyšší ochotu projevili respondenti ze Slezska, osloveno zde bylo 18 restaurací a hotelů, z nichž odpovědělo 4, tedy 22%, kvůli velmi malému počtu ve srovnání s ostatními to může být statistická chyba. V Čechách bylo osloveno 479 restaurací a hotelů, z toho odpovědělo 98 z nich, tedy 20%, a na Moravě bylo osloveno 185 restaurací a hotelů a odpovědělo 40, což je 22%. Obecně vidíme, že se ochota odpovědět pohybuje mezi 20 a 22 %, což jistě není mnoho.



Graf 14 – celkem odpovědí - po zemích

### 7.3.2 Nejčastější gastronomická orientace

Následující graf zobrazuje zaměření jednotlivých gastronomických zařízení a styl kuchyně, který vaří. Je potěšitelné, že v hotelích a „běžných“ restauracích vítězí orientace na domácí, českou, kuchyni. V prostředí české kuchyně se výrazně lépe daří tradiční domácí gastronomii. Orientace přes 60 % na českou kuchyni mi přijde velmi dobrá a pro budoucnost české tradiční gastronomie slibná. Možná, že nejhorší odpověď je kombinovaná, když kuchař neví, kam patří. Přesto se mi tato odpověď objevuje od 25 % do 34 %.

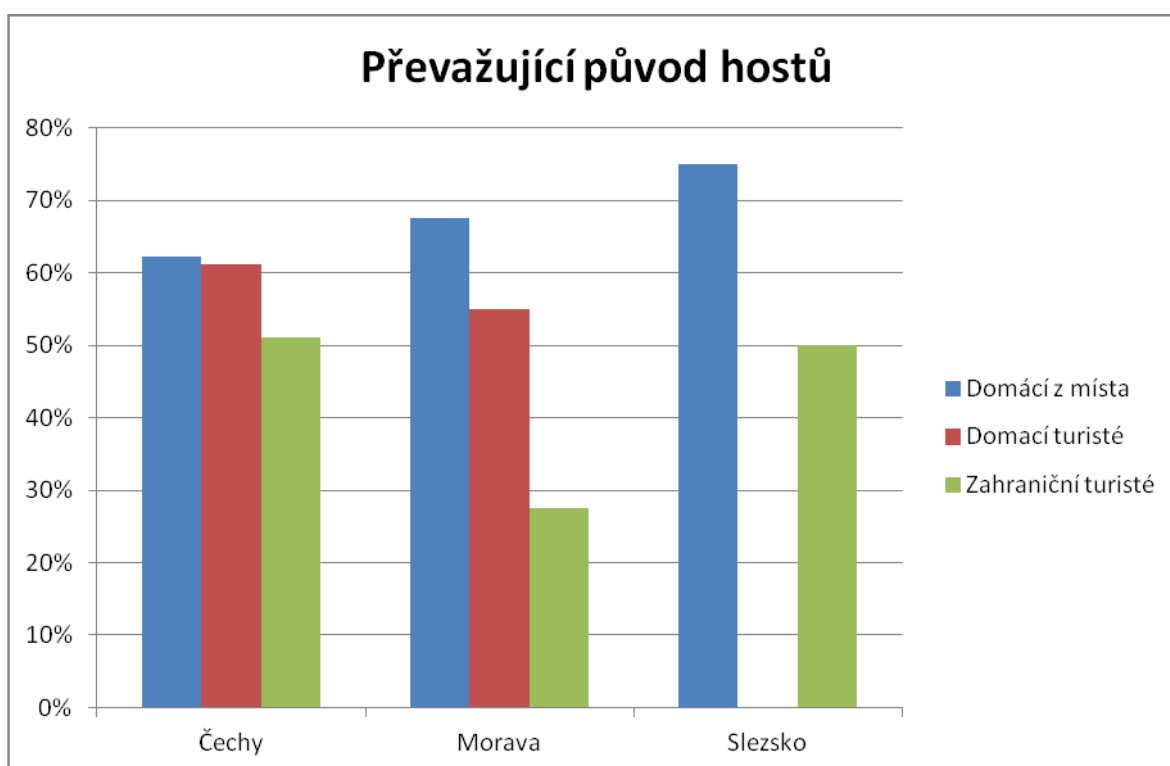


Graf 15 – nejčastější gastronomická orientace - po zemích



### 7.3.3 Převažující původ hostů

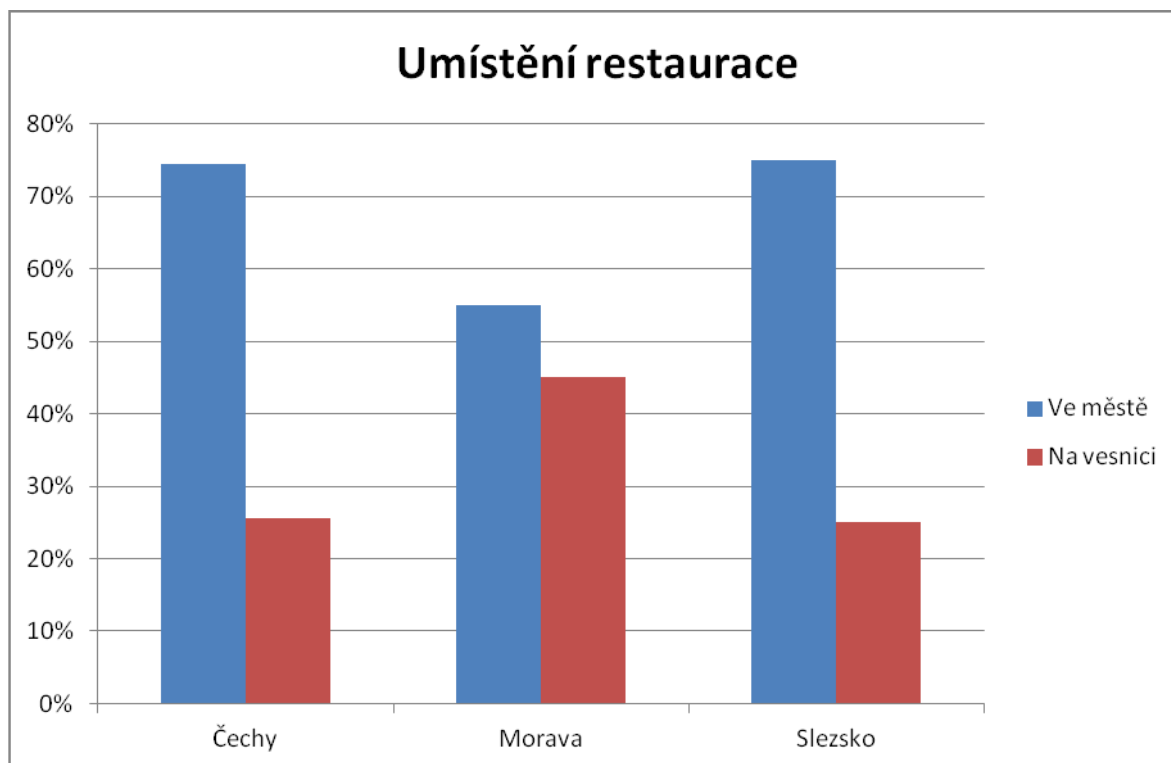
V tomto grafu zobrazují skladbu hostů jednotlivých restaurací. Respondenti opět nevezali na vědomí slovo převažující a označovali dvě i tři správné odpovědi. Proto je součet všech odpovědí výrazně vyšší než 100 %. Vidíme, že domácí hosté z místa, ve kterém se restaurace nacházejí, všude převažují, byť v Čechách o pouhé 1 % nad domácími turisty. 75 % domácích návštěvníků z místa najdeme ve Slezsku, nejméně zahraničních turistů na Moravě – jen 28 %.



Graf 16 – převažující původ hostů - po zemích

### 7.3.4 Umístění restaurace

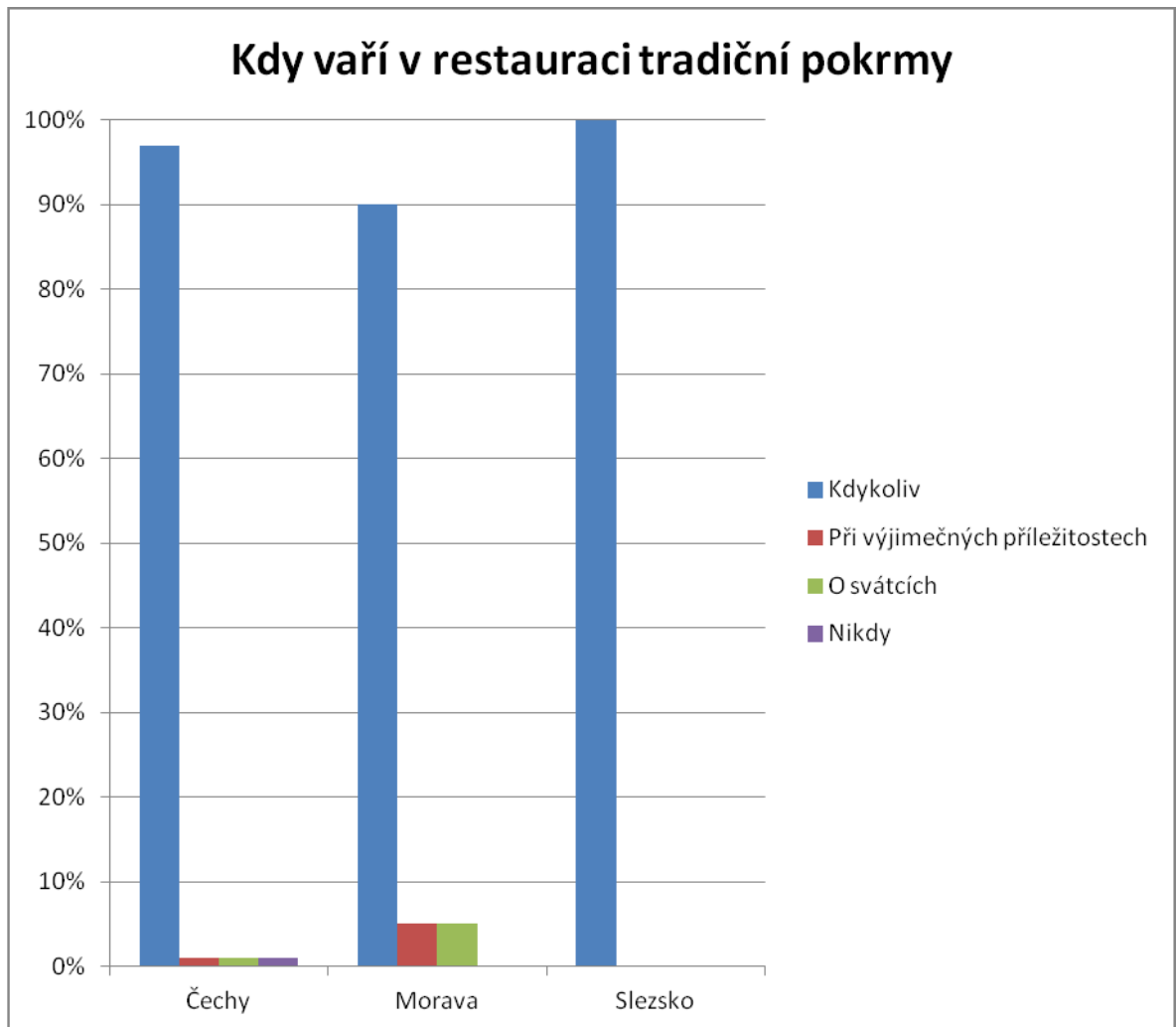
Pro správnost a regulérnost výsledků průzkumu bylo nutné, aby byly restaurace rozloženy nejen mezi všemi kraji, ale také mezi městy a venkovem. Vidíme, že grafy kopírují rozložení populace, na Moravě je výrazně vyšší procento venkovských restaurací než v Čechách.



Graf 17 – umístění restaurace - po zemích

### 7.3.5 Kdy vaří v restauraci tradiční pokrmy

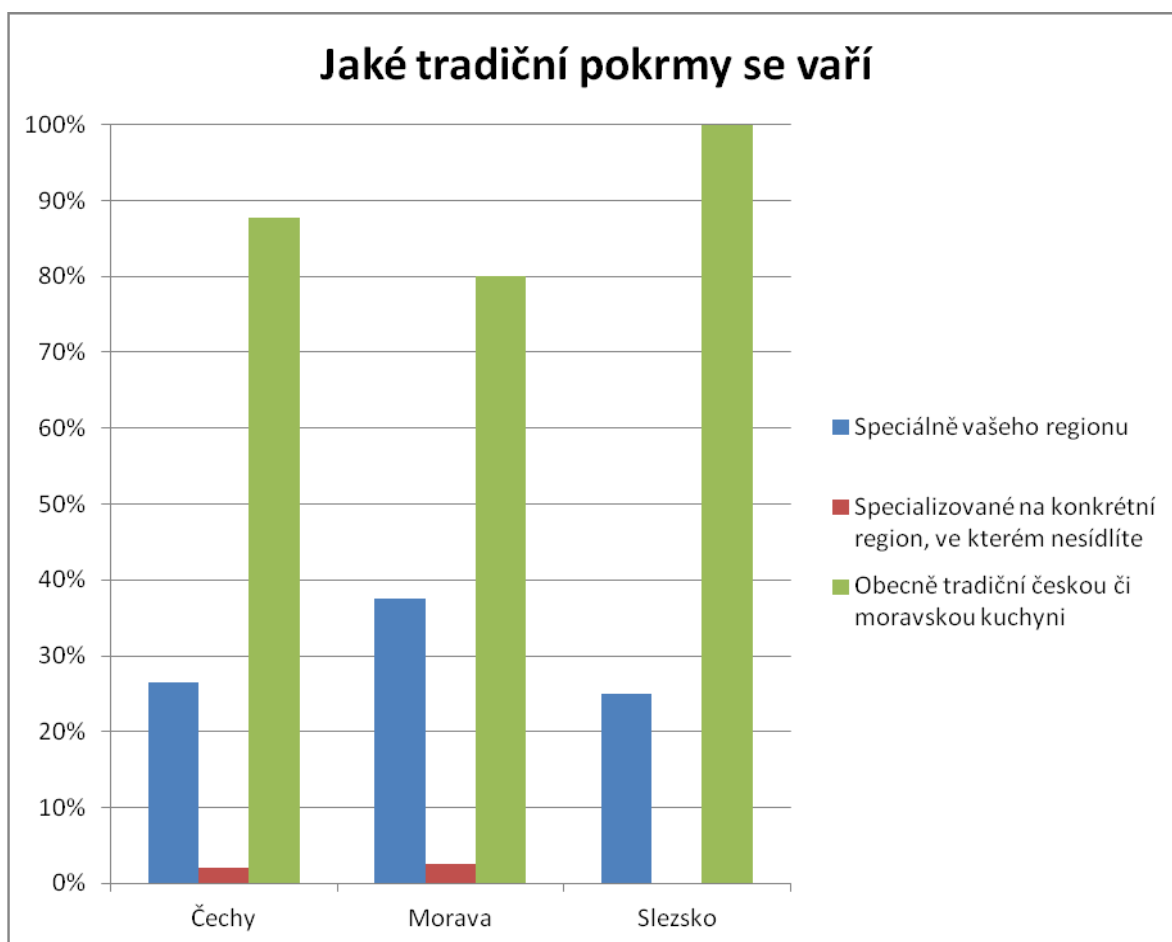
V této otázce jsem zkoumala, při jakých příležitostech se tradiční pokrmy dnes nabízejí. Ideální byla odpověď kdykoliv, kterou překvapivě označila valná většina respondentů. Pevně doufejme, že je to skutečně tak a že se s regionálními pokrmy skutečně budeme moci potkávat v tak hojném množství a četnosti. Tento graf zobrazuje velmi optimistickou vizi budoucnosti naší gastronomie.



Graf 18 – převažující původ hostů - po zemích

### 7.3.6 Jaké tradiční pokrmy se vaří

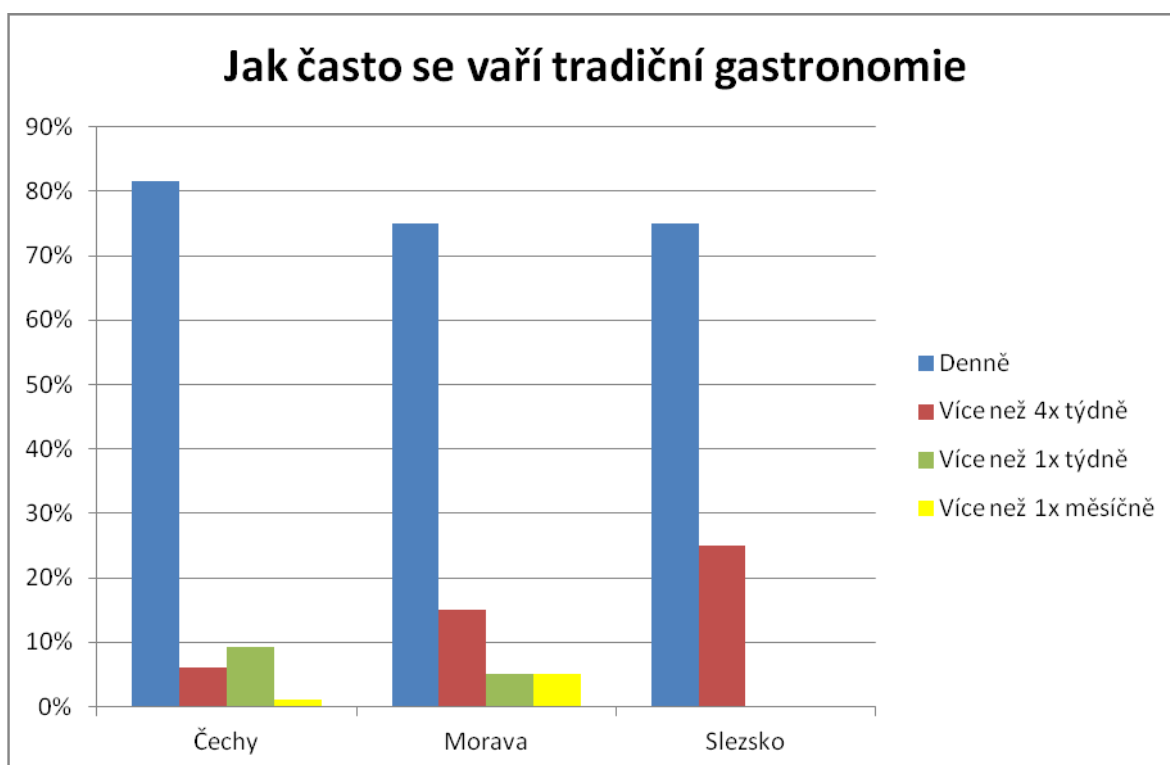
V další otázce jsem se zabývala zkoumáním, jaká tradiční gastronomie se vaří napříč celou ČR. Nejčastější odpověď byla: obecná tradiční gastronomie ČR – najdeme ji na Moravě v 80 %, v Čechách na 88 % a ve Slezsku dokonce na 100 %. Velmi zajímavé jsou výsledky specializace na konkrétní tradiční gastronomii kraje, ve kterém restaurace sídlí – zde se pohybujeme od 25 do 38 %. Zlomek restaurací pak vaří pokrmy z jiného kraje, než ve kterém sídlí.



Graf 19 – jaké tradiční pokrmy se vaří - po zemích

### 7.3.7 Jak často se vaří tradiční gastronomie.

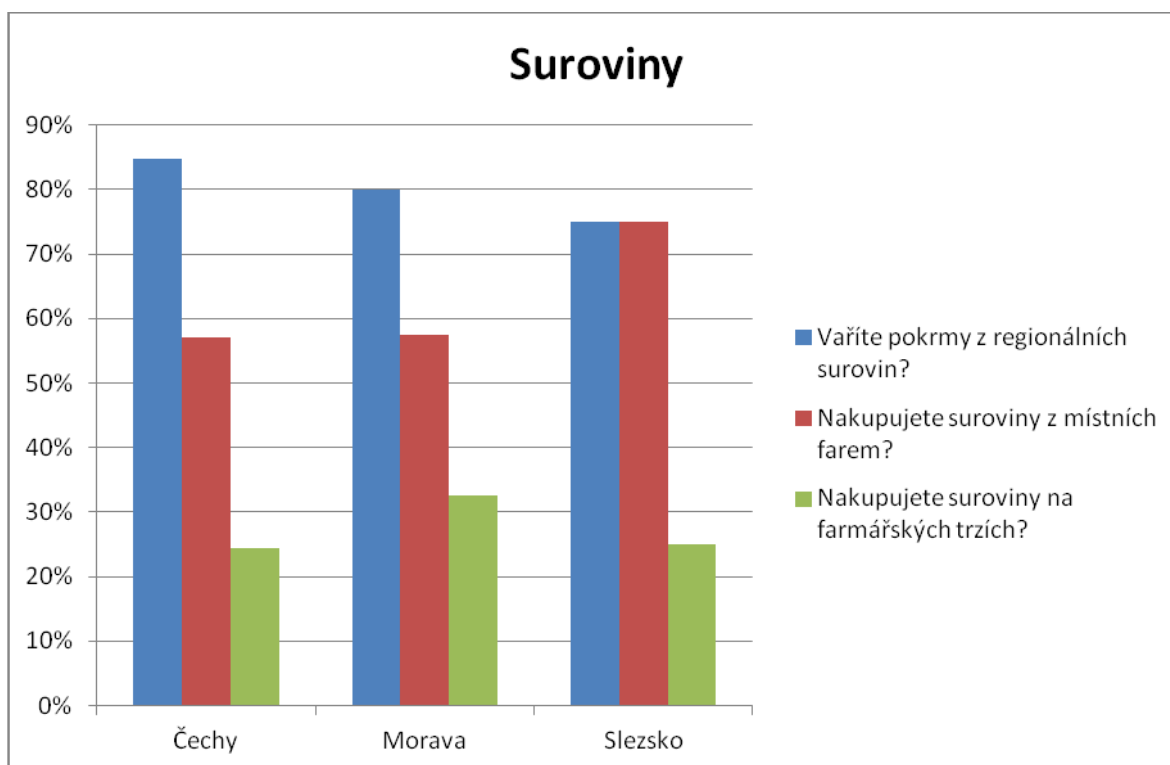
V tomto grafu zobrazují odpovědi na dotaz, jak často dle tradičních receptur vaří. Vidíme, že nejčastěji se vaří regionální gastronomie v Čechách – 82 %, ale i výsledek Moravy a Slezska je skvělý – 75 %. Navíc se objevuje i hodně odpovědí „více než 4x týdně“ – ve Slezsku 25 %, na Moravě 15 %. Obecně lze tedy konstatovat, že se v oslovených restauracích vaří dle tradičních receptur často, denně nebo téměř denně. Otázkou je, jak to vypadá v restauracích, které neodpověděly.



Graf 20 – Jak často se vaří tradiční gastronomie - po zemích

### 7.3.8 Suroviny

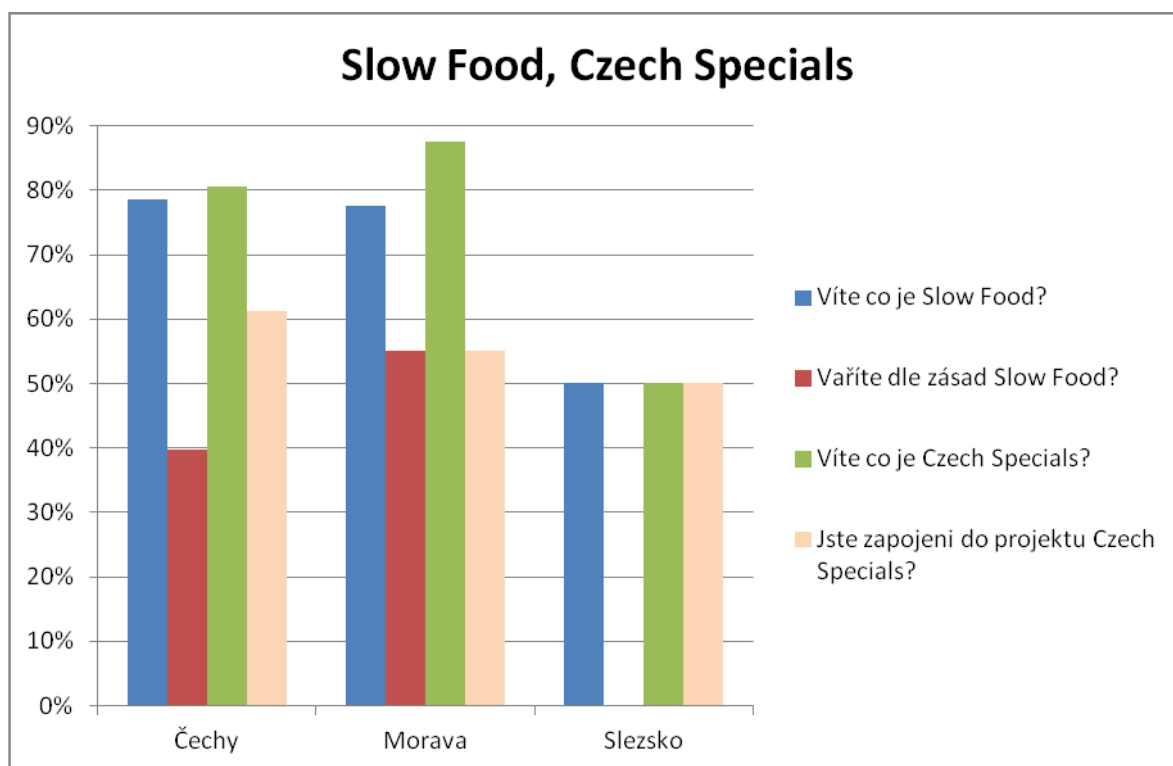
Pro kvalitní gastronomii je velmi důležitý zdroj čerstvých a kvalitních surovin. Vzhledem ke kvalitě a ochranně životního prostředí se stále více ve světové gastronomii prosazují pokrmy domácího původu, ideálně regionální, od místních farmářů. Následující graf zobrazuje opět velmi optimistickou situaci velmi častého nákupu místních farmářských surovin, a to jak přímo od farmářů, tak i prostřednictvím moderních farmářských trhů. Z grafu i vyplývá, že regionální suroviny používají všude ve více než 75 % podniků, nejvíce pak v Čechách. Trochu se liší přístup k místním farmám – mezi 57 a 75 %. Nejméně se nakupuje na farmářských trzích, z čehož můžeme usoudit, že šéfkuchaři stále nejsou ochotni věnovat čas osobnímu pravidelnému výběru surovin.



Graf 21 – zdroj surovin - po zemích

### 7.3.9 Slow Food, Czech Specials

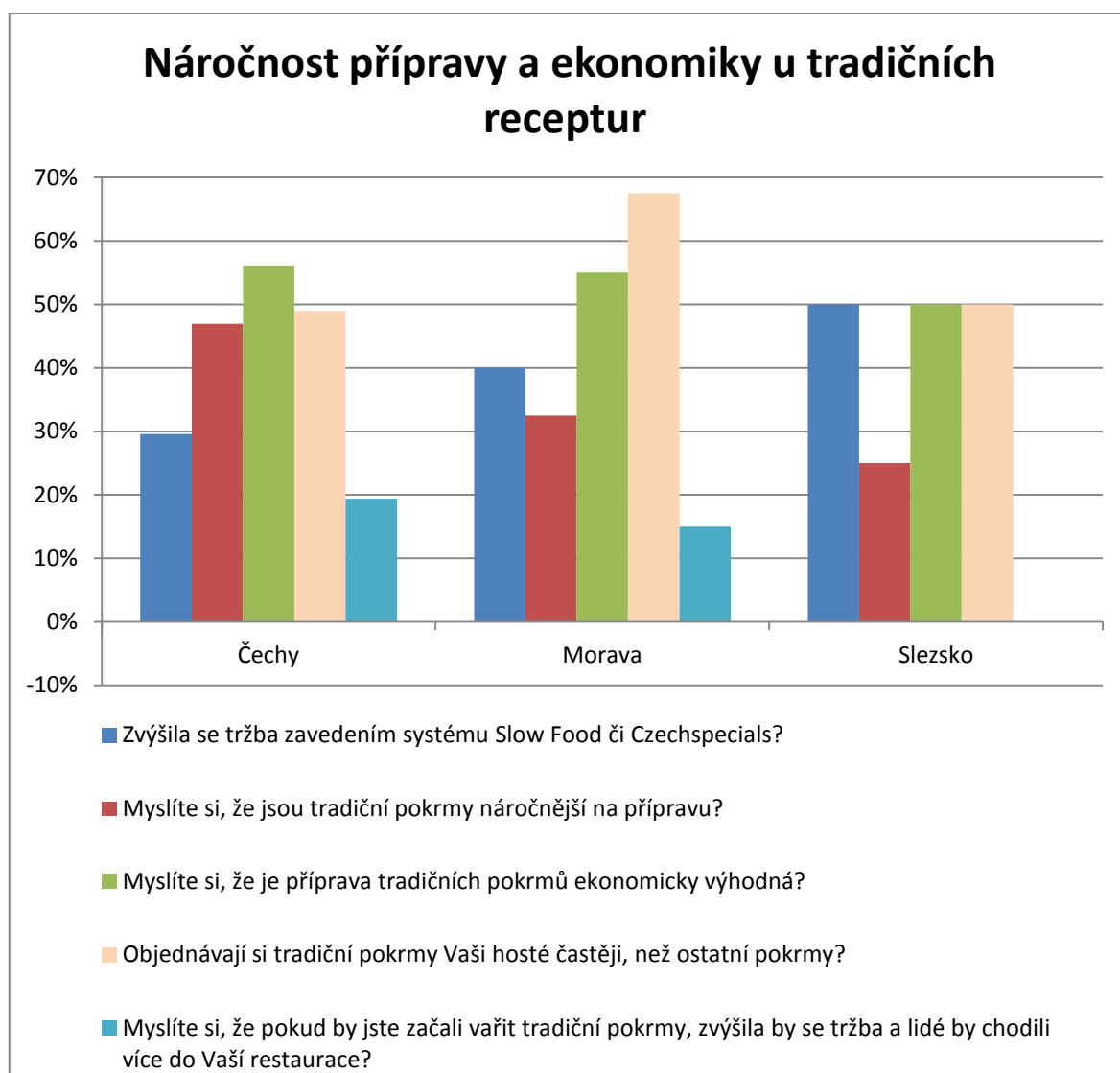
Důležitým pomocníkem gastronomického managementu a kuchařů by mělo být mezinárodní hnutí Slow Food a jeho zásady, nebo náš domácí projekt podporovaný dotacemi – Czech Specials. Zajímalo mě, zda příslušní odborníci tyto pojmy znají a zda jsou do projektu či hnutí zapojeni. Z grafu vidíme, že největší informovanost o Slow Food je na Moravě a v Čechách – zřejmě to můžeme přičíst na vrub conviviím Praha a Moravia. Překvapivá je informovanost o Czech Specials na úrovni 50 – 61 %, zejména vzhledem k rozsáhlé kampani Czech Tourism i angažovanosti Asociace kuchařů a cukrářů ČR.



Graf 22 – Slow Food, Czech Specials - po zemích

### 7.3.10 Náročnost přípravy a ekonomiky u tradičních receptur

Následující graf zobrazuje odpovědi na řadu otázek zkoumajících ekonomickou stránku tradičních pokrmů – jejich možná vyšší nákladovou cenu a delší čas přípravy ve srovnání s možným vyšším obratem podniku či vyšší cenou jednotlivých pokrmů. Odpovědi jsou hodně rozkolísané, mírná většina však tvrdí, že jsou tyto pokrmy ekonomicky výhodné a že si je hosté objednávají častěji. Velmi dobrý výsledek vykazuje Morava – v 68 % případů si hosté objednávají častěji tradiční pokrmy. Přesně polovina restaurací je ve Slezsku přesvědčena o tom, že se jim zvýšila tržba zavedením systému Slow Food či Czech Specials. Nadpoloviční většina restaurací v Čechách a na Moravě (56 % a 55 %) je přesvědčena o tom, že je příprava těchto pokrmů ekonomicky výhodná.

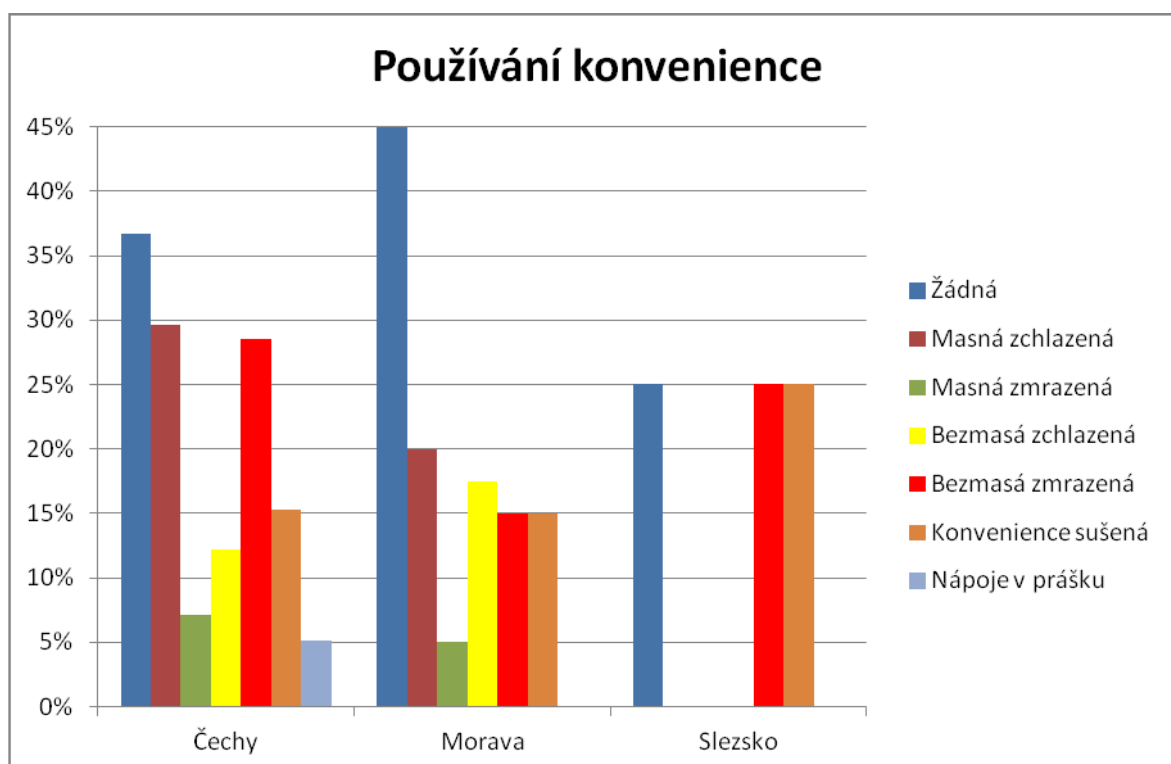


Graf 23 – náročnost přípravy a ekonomiky u tradičních receptur - po zemích



### 7.3.11 Používání konvenience

V nedávné minulosti se konvenience tvářila jako jediné řešení pro moderní kuchyni, dnes se od ní v „lepších“ gastronomických zařízeních spíše upouští. V následujícím grafu je přehledně zobrazeno, kde se ještě používá a v jaké formě. Potěšující je, že se 25 % - 45 % restaurací obejde bez konvenience zcela a že, kromě Slezska (25 %), se sušené základy – dřívější hit a nepostradatelný pomocník každého ohřívače – používají jen v 15 %.



Graf 24 – používání konvenience - po zemích

## 7.4 Konzumace tradičních pokrmů v Evropě

Zajímavý průzkum proběhl u reprezentačních skupin z Belgie, Francie, Itálie, Norska, Polska a Španělska. Konzumenti, kterým záleželo na tom, zda konkrétní produkt znali, více inklinovali k vyznávání tradiční domácí kuchyně, zatímco strávníci, kterým záleželo na dostupnosti a snadné přípravě, vyznávali tradiční kuchyni méně a stejně tak lidé, kteří sledovali kalorickou hodnotu potravin. Pozoruhodné bylo i zjištění, že ti, kterým záleželo na obsahu přírodních složek v jídle, více vyznávali tradiční kuchyni [56].

Další z mezinárodních průzkumů zjišťoval, zda jsou tradiční pokrmy významnou složkou evropských kultur. Studie se dotazovala konzumentů z Belgie, Francie, Itálie, Norska, Polska a Španělska. Překvapivě jediná oficiální definice tradičních potravin byla nalezena v Itálii – definice ministerstva zemědělství: „Potraviny, jejichž výroba, úchova a příprava jsou časem ustáleny a sjednoceny k uniformnímu dlouhodobému místnímu používání.“

Velmi zajímavé bylo i to, že definice tradiční kuchyně byla velmi podobná napříč kulturami - nejčastěji zmiňovaným faktorem, který definuje „tradiční“ kuchyni, bylo, zda jsou konzumenti na daný pokrm zvyklí a často ho jedí, jak v minulosti, tak v přítomnosti. Dále se také většina respondentů shodla, že důležitá je příprava jídla, nikoli potravina, tzn. že většina lidí hovořila o tradičních pokrmech, nikoli potravinách, což by mohlo být pro budoucnost velmi destruktivní [57].

V zahraničí se konal průzkum zaměřený na tradiční receptury na přípravu chleba. Organizátoři rozdělili respondenty do tří skupin. Každá ochutnala 3 druhy žitného chleba. Hedonisté nejvýše hodnotili chléb s bohatou, nadýchanou texturou. Tradiční konzumenti byli více otevření k různým možnostem a zdůrazňovali takové vlastnosti chleba, jako zda byl zdravý, přírodní či známý. Výsledkem průzkumu byl závěr, že osobní hodnoty konzumentů ovlivňují preference týkající se jídla a chutí [58].

Tradičními pokrmy a jejich postupným mizením z našich stolů se zabývají v celé Evropě. Průzkum belgického fondu pro vědecké výzkumy konstatoval, že změny struktury našich jídelních návyků s sebou přinášejí destabilizaci tradičního či ideálního jídelního systému. Toto vymizení struktury má pět příznaků: decentralizaci, ztrátu ustálených časů jídla, ztrátu synchronizace časů se zbytkem rodiny a ztrátu rituálního statutu tradičních rodinných jídel. Jinými slovy, jídlo přišlo o své tradiční časové, prostorové a společenské rozměry.

Nicméně všechny tyto trendy jsou patrné jen v omezené míře. Rodinná jídla společně a v danou hodinu stále platí za ideál, navzdory tomu, že jídlo se stává čím dál tím více individuální aktivitou [59].

## ZÁVĚR

Závěrem bych se ráda zastavila nad několika poznatky, které jsem z celého výzkumu a jeho zpracování získala a uvedla je do souvislostí.

Období 2. poloviny 19. století a meziválečné období 20. století – 1. republiku, můžeme považovat za vrcholné období tradiční gastronomie. Zajímavé a bohatší pokrmy se začínají šířit mezi širší vrstvy obyvatelstva, které zároveň bohatne a může častěji navštěvovat vznikající restaurace. Precizní a špičková gastronomie formovaná staletími české a zejména rakousko–uherské kuchařské zdatnosti, fortelu a chuti se tak z paláců šlechty a vysokého kléru přesouvá do kuchyní bohatších měšťanských rodin, do bohatých statků a následně do již zmíněných restaurací, které se stávají z původních míst odpočinku a ustájení koní během cesty, místy uspokojení chutí, místy radosti z nových receptů a jakýmsi přirozeným zdrojem gastronomického pohybu vpřed. Na druhou stranu se stále ještě nacházíme v době, kdy jsou vzdálenosti přirozeně velké, kdy se na zkušenou do světa vyráží na mnoho let a kdy cesta mezi sousedními hlavními evropskými městy trvá několik dnů. Proto se také stále zpracovávají místní suroviny a s exotickým kořením a dalšími dochucovadly je zacházeno skutečně jako se šafránem. V období 1. republiky se již vzdálenosti zkracují, řada našich kuchařů sbírá zkušenosti ve velkých evropských metropolích, či dokonce vyráží šířit věhlas naší kuchyně do zámoří.

Naopak období mezi léty 1948 a 1989 nelze nazvat jinak než obdobím gastronomického temna. Vznikají nejen jednotné systémy cen a kategorizace restaurací, ale také unifikace kuchyně. Musím konstatovat, že normy a unifikace v 50. a 60. letech napáchaly v našich restauracích ještě větší škody než porevoluční vítězné tažení konvence. Většina našich restaurací začíná vařit unifikovanou, šedivou kuchyni bez nápadů a experimentů, jejíž chuť se liší jen podle barvy použité univerzální omáčky. Samozřejmě, že existovaly výjimky i v oněch dobách. Bylo tu několik vyhlášených hotelů ve velkých městech, jež díky zapojení do mezinárodních hotelových sítí nemohly být zcela decimovány. Bohužel se však, jako vedlejší produkt této šedi, lavinovitě šíří zvyklosti, které neměly a snad již nebudou mít v restauracích své místo. Z kuchařů a číšníků se stává „lepší kasta“, která se prezentuje ojetými zahraničními auty, neochotou a zlodějnou. Tento zlatokopecký přístup odvádí většinu slušných a ochotných gastronomických služebníků mimo tuto profesi a definitivně potvrzuje zmar gastronomie oněch let. Poslední kapkou ničící i domácí kuchařky se stávají

polotovary a výrobky různých společností, které jsou masivně propagovány jako jediná volba moderní ženy.

Nástup „restaurátérů“ 90. let, nesmyslných mixů kuchyní a hlavně všudypřítomné konvence nedával mnoho nadějí na zlepšení stavu běžné gastronomie. O to jsou příjemnější a povzbudivější zjištění mého průzkumu, které ukazují, že se vítr v naší gastronomii nejen otočil, ale že vane stále silněji. Velmi potěšitelné je i to, že se kvalitní gastronomii na základě tradičních receptur snaží nabízet nejen ve špičkových, velmi drahých a pro běžnějšího občana nedostupných hotelových restauracích, ale že ji můžeme najít i v dostupných restauracích středních vrstev. Věřím, že se i nadále budou rozevírat nůžky mezi „vývažovkami“ zaměřenými na levné zasyčení veřejnosti, bez ohledu na chuť a kvalitu, a slušnými restauracemi, jejichž návštěva bude radostnou společenskou událostí, která však nezpůsobí finanční krach hosta.

Naopak velmi překvapivé je zjištění vysoké neochoty manažerů komunikovat v rámci výzkumu. Nelze než konstatovat, že základní prvky slušnosti a výchovy, kterými by se měla vyšší gastronomie pyšnit, se stále ještě do naší společnosti neintegrovaly. Bohužel se našly i reakce velmi negativní až urážlivé. Zajímavé je, že byly vždy motivovány časem potřebným na vyplnění dotazníku a časovou vyčerpáním dotyčného podnikatele. Nicméně doba na napsání pohrdlivého e-mailu byla mnohdy delší než čas potřebný na vyplnění dotazníku.

Překvapivé a rozhodně nelichotivé je i zjištění, kolik manažerů nemá povědomí o velmi intenzivně propagovaném projektu Czech Specials, navíc podporovaném Centrálou cestovního ruchu a profesním spolkem kuchařů a cukrářů.

Zajímavá je i struktura umístění restaurací vařících dle zásad tradiční gastronomie, která ukazuje na to, že provozovatelé tuto gastronomii chápou spíše jako produkt pro zahraniční hosty než obecně platné pravidlo čisté a funkční gastronomie. Na druhou stranu obecně vzato výsledky v jednotlivých krajích nevypadají vůbec špatně. Velkou otázkou zůstává, jak by odpověděly oslovené podniky, jejichž manažeři nebyli ochotni odpověď odeslat. Byla důvodem jen neochota a pracovní zaneprázdnění, nebo by odpovědi byly tak špatné, že je ani nechtěli odeslat? Proto se také naše výsledky opírají o získané výsledky z daných restaurací a budoucí hlubší průzkum, kterého by bylo potřeba, by prokázal možná poněkud rozdílnější výsledky.

Závěrem závěru bych ještě ráda vyzdvihla jednotlivé kraje s velmi pozitivními odpověďmi. Nevyšší ochotu odpovídat projevíli respondenti ve Zlínském a Jihočeském kraji. Proti Středočeskému více než 4x. Středočeský kraj naopak vyniká v čistotě orientace gastronomie – 100 % restaurací vaří české pokrmy. Nejvíce domácích turistů najdeme v restauracích Královéhradeckého kraje (100 %) a nejvíce domácích obyvatel z místa navštěvuje restaurace v Olomouckém kraji (také 100 %). Tradiční pokrmy vaří kdykoliv v 10 krajích, pod 80 % zůstal jen Jihomoravský kraj. Zajímavé je srovnání s grafem, kdy jsem se dotazovala na to stejné, jen jinak položenou otázkou – jak často a kdy. U grafu jak často je na 100 % pouze čtveřice krajů Jihočeský, Královéhradecký, Olomoucký a Ústecký a v podstatě se dozvídáme, že kdykoliv z první otázky může být třeba jen 4 x týdně. Kromě Zlínského kraje se ve všech krajích setkáme s obecnou tradiční českou gastronomií v 80 až 100 % případech. Speciální gastronomii daného regionu vaří nejvíce v Karlovarském, Královéhradeckém, Libereckém, Pardubickém a Zlínském kraji. Hodnoty se pohybují na 50 % nebo mírně více. Potěšitelný je i výsledek průzkumu nákupu regionálních surovin, odpovědi jsou většinou kladné, ve 4 krajích na 100 %, Karlovarský s 60 % zaostává. V průměru okolo 50 % restaurací nakupuje na místních farmách, výrazně méně na farmářských trzích. Nejvyšší informovanost a zapojenost do projektů tradiční gastronomie nacházíme v Olomouckém kraji, nejhorší výsledky vykazuje Liberecký. Pozitivní je i zjištění, že se v restauracích zkoumané úrovně jednoznačně upouští od používání konvenience.

Ze závěrečného shrnutí vyplývá, že nacházíme pozitivní směry a zároveň i řadu nedostatků napříč celou Českou republikou. Nemohu konstatovat, že by byl některý z krajů více vpředu či naopak více pozadu než ty ostatní (viz příloha II).

**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY**

- [1] KUDLOVÁ, E. : Hygiena výživy a nutriční epidemiologie, 1. vyd. Praha: Karolinum Univerzita Karlova v Praze, 2009. 287s. ISBN 978-80-246-1735-0.
- [2] DOSTÁLOVÁ, J.: Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů, 1. vyd. Praha: Forsapi, 2008. 53 s. ISBN 978-809-0382-084.
- [3] POKORNÝ, J., PÁNEK, J.: Základy výživy a výživová politika, VŠCHT Praha, 1996. 158s. ISBN 80-7080-260-X.
- [4] MINDELL, R.: Jídlo jako lék, 1. vyd. Frýdek-Místek: Alpress, 1996. 364s. ISBN 80-85975-55-6
- [5] VACÍK, J.: Přehled středoškolské chemie, 3. vyd. Praha: SPN-pedagogické nakladatelství, 1996. 368s. ISBN 80-85937-08-5.
- [6] VELÍŠEK, J. a J. Hajšlová. : Chemie potravin 1, 3. vyd. Tábor: OSSIS, 2009. 602 s. ISBN 978-80-86659-15-2.
- [7] KOMPRDA, T.: Základy výživy člověka, MZLU v Brně, 2003. 164s. ISBN 80-7157-655-7.
- [8] DAVÍDEK, J., JANÍČEK, G., POKORNÝ, J.: Chemie potravin, Praha: SNTL, 1983. 629s.
- [9] SCHLETT, S.: 100 potravin pro zdraví, 1. vyd. Praha: Ikar, 2008. 248s. ISBN 978-80-249-0991-2.
- [10] Minerální látky [online]. [cit. 2012-04-16]. Dostupný z: [http://level.ffservis.cz/mineralni\\_latky.htm](http://level.ffservis.cz/mineralni_latky.htm)
- [11] Vitamín [online]. [cit. 2012-04-16]. Dostupný z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Vitam%C3%ADn>
- [12] HRUBÝ, S.: Výživa v kostce, Ratio, Úvaly, 2005. 113s.
- [13] KRÓLOVÁ, K. Hygiena a výživa II, Slezská univerzita v Opavě, Karviná, 2011. 120s. ISBN 978-80-7248-635-9.
- [14] VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J.: Chemie potravin 2, 3.vyd. Tábor: OSSIS, 2009. 644 s. ISBN 978-80-86659-16-9.
- [15] VAŠÁK, J.: Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A [Adamov) do Ž [Žďár), Praha: Libri, 2001. 207s. ISBN 80-7277-074-8.
- [16] BERANOVÁ, M.: Jídlo a pití v pravěku a ve středověku, 1. vyd., Praha: Academia. 2005. 360s. ISBN 80-200-1340-7.

- [17] HAVLÍČEK, Petr. Historie výživy, Praha: Dieta, 2012, roč. 9, č. 03, s. 31-33. ISSN 1214-8784.
- [18] ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. Česká strava lidová, 1. vyd. Praha: Triton, 2011. 444s. ISBN 978-80-7387-421-6.
- [19] BERANOVÁ, M.: Jídlo a pití za Rudolfa II, Praha: Maxdorf. 1997. 207s. ISBN 80-85800-67-5.
- [20] TEUBNER, CH. : Food, všechno ze světa potravin, 1.vyd. Mnichov: Teubner, 2001. 335s.
- [21] ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. Chuťový místopis, 1 vyd. Praha: Avicenum, 1970. 344s.
- [22] RETTIGOVÁ, M. D. : Domácí kuchařka, Praha: Odeon, 1986. 558s.
- [23] MALOVICKÝ, V. O Magdalemě Artmannové a spolku Domácnost , Praha, 2012, F.O.O.D. č.1, s. 76 – 80.
- [24] MALOVICKÝ, V. Založila slávu české kuchyně bavorská kuchařka, Praha, 2011, F.O.O.D. č. 10, s. 70 -73.
- [25] MALOVICKÝ, V. a kol.: Sousedé na talíři-Die Nachtbaren auf dem Teller, Brno: Centrála cestovního ruchu Jižní Morava, 2007. 106s. ISBN 978-80-254-9632-9
- [26] MALOVICKÝ, V. Gastronomové ve zbrani, Praha, 2012, F.O.O.D. č. 2, s. 74 – 83.
- [27] KEJŘOVÁ, A.: Úsporná kuchařka s rozpočty, Hradec Králové: S. Kuchař, 1938. 371s.
- [28] JANKŮ SANDTNEROVÁ, M. Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů, Praha: Česká grafická unie, 1941. 609s.
- [29] TOUŠLOVÁ, I., MALOVICKÝ, V., TVRDÍKOVÁ, S.: Toulavá kuchařka...aneb uvařte si s námi tradiční dobroty, Praha: freytag&berndt, 2008. 16s. ISBN 978-80-7316-311-2.
- [30] OPITZ, CH. Výživa pro člověka a Zemi, Praha: Aviko incest, 2002. 168s. ISBN 80-903085-0-3.
- [31] KREJČÍ, P., FORMAN, V. : Základy technologie přípravy pokrmů, 1.vyd. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2006. 149s. ISBN: 80-7318-399-4.
- [32] FORŠT, J.: Kapesní biolexikon, 1.vyd. Praha: IFP Publishing & Engineering s.r.o., 2007. 191s. ISBN 978-80-903997-0-9.

- [33] Vitalia [online], [cit 2012-04-16] Dostupný z:  
<http://www.vitalia.cz/clanky/bio-podvod-nebo-spasa/>
- [34] Bio-info [online], [cit 2012-04-16] Dostupný z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/jak-pouzivat-nove-evropske-logo-pro-biopotraviny>
- [35] ADÁMKOVÁ, Alena. Regionální speciality – to letí, Praha: Moderní obchod, 2010, č. 10, s. 44 – 47. ISSN 1210-4094.
- [36] Anonym. Češi fandí regionálním potravinám, Praha: Moderní obchod, 2010, č. 10, s. 47. ISSN 1210-4094.
- [37] Regionální potravina [online], [cit 2012-04-16] Dostupný z:  
<http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/pro-novinare/>
- [38] Eagri - Regionální potravina [online], [cit 2012-04-16] Dostupný z:  
[http://eagri.cz/public/web/file/61201/logo\\_regionalni\\_potravina\\_JK.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/61201/logo_regionalni_potravina_JK.pdf)
- [39] PETRINI, C. Slow Food Revolution: A New Culture for Dining and Libiny, Rizzoli, October 17, 2006, 312s. ISBN-13: 978-0847828739.
- [40] Slow Food Prague [online], [cit 2012-01-20] Dostupný z:  
<http://www.slowfood.cz/>.
- [41] PETRINI, C. Slow Food Nation: Why our Food Should Be Good, Clean, and Fair, Rizzoli ex libris, May 8, 2007, 304s. ISBN-13: 978-0847829453.
- [42] Slow food [online], [cit 2012-04-16] Dostupný z:  
<http://bielagus9.wordpress.com/2011/05/11/slow-food-2/>
- [43] RICHTEROVÁ, E. S projektem Czech specials „vaříme a ochutnáváme“ Českou republiku, Praha: Gastro & Hotel profí revue, 2009, č. 11-12, s. 6-7. ISSN 1803-585X.
- [44] Czech specials [online], [cit 2012-04-16] Dostupný z:  
[http://www.czechspecials.cz/files/cs\\_logo.jpg](http://www.czechspecials.cz/files/cs_logo.jpg)
- [45] Anonym. Gastro & Hotel profí revue. Czech Specials, projekt agentury Czech tourism..., Praha, 2010, č. 3-4, s. 9-10. ISSN 1803-585X.
- [46] Czech Specials [online], Czech Tourism [cit 2012-01-20] Dostupný z:  
<http://www.czechspecials.cz/>.
- [47] RICHTEROVÁ, E. Startuje soutěž Czech Food Cup, Praha: Gastro & Hotel profí revue, 2010, č. 1-2, s. 6-7. ISSN 1803-585X.



- [48] Anonym. Gastro & Hotel profi revue. Svíčková v prvním kole gastronomické soutěže Czech Food cup 2010, Praha, 2010, č. 3-4, s. 6-7. ISSN 1803-585X.
- [49] Anonym. Gastro & Hotel profi revue. Soutěž Czech Food Cup probudila v kuchařích chuť vařit česká jídla, Praha, 2010, č. 7-8, s. 6-7. ISSN 1803-585X.
- [50] Truefood [online], [cit 2012-04-16] Dostupný z: <http://www.truefood.eu/>
- [51] Farmářské trhy [online], [cit 2012-04-16] Dostupný z: <http://www.ceskefarmarsketrhy.cz/>
- [52] BÁRTA, L., ČERNÝ, B. : Velká kniha o kráse snoubení vín a pokrmů, 1. vyd. Praha: Geronimo Collection, 2002. 328s. ISBN 80-238-9355-6.
- [53] BÁRTA, L., ČERNÝ, B. : Druhá kniha o kráse snoubení vín a pokrmů, 1. vyd. Praha: Geronimo Collection, 2005. 209s. ISBN 80-239-5444-X.
- [54] BÁRTA, L., ČERNÝ, B. : Třetí kniha o kráse snoubení vín a pokrmů, 1. vyd. Praha: Geronimo Collection, 2008. 247s. ISBN 978-80-254-2697-5.
- [55] MAURER, P. a kolektiv: Maurerův výběr Grand restaurant 2012, 1. vyd. Praha: MauMau, 2012. 403s. ISBN 978-80-904220-6-3.
- [56] PIENIAK, Z., et al. Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite*. 2009, 53, s. 101-108.
- [57] GUERRERO, L., et.al. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*. 2009, 52, s. 345-354.
- [58] POHJANHEIMO, T., et al. Food choice motives and bread liking of consumers embracing hedonistic and traditional values. *Appetite*. 2010, 54, s. 170-180.
- [59] MESTDAG, I., et.al. Disappearance of the traditional meal: Temporal, social and spatial deconstruction. *Appetite*. 2005, 45, s. 62-74.

## SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

aj. a jiné

např. Například

ČR Česká republika

tzv. Takzvaně

**SEZNAM GRAFŮ**

Graf 1 – celkem odpovědí po krajích	str. 42
Graf 2 – druhy gastronomie po krajích	str. 43
Graf 3 – původ hostů po krajích	str. 44
Graf 4 – umístění restaurace po krajích	str. 45
Graf 5 – kdy vaří v restauracích tradiční pokrmy - po krajích	str. 46
Graf 6 – jaké tradiční pokrmy vaří - po krajích	str. 47
Graf 7 – jak často se vaří - po krajích	str. 48
Graf 8 – zdroje surovin - po krajích	str. 49
Graf 9 – Slow Food, Czech Specials - po krajích	str. 50
Graf 10 – náročnost přípravy a ekonomiky - po krajích	str. 51
Graf 11 – používání konvence - po krajích	str. 52
Graf 12 – český tradiční pokrm	str. 53
Graf 13 – průměrná cena pokrmu - po krajích	str. 54
Graf 14 – celkem odpovědí - po zemích	str. 55
Graf 15 – nejčastější gastronomická orientace - po zemích	str. 56
Graf 16 – převažující původ hostů - po zemích	str. 57
Graf 17 – umístění restaurace - po zemích	str. 58
Graf 18 – převažující původ hostů - po zemích	str. 59
Graf 19 – jaké tradiční pokrmy se vaří - po zemích	str. 60
Graf 20 – Jak často se vaří tradiční gastronomie - po zemích	str. 61
Graf 21 – zdroj surovin - po zemích	str. 62
Graf 22 – Slow Food, Czech Specials - po zemích	str. 63
Graf 23 – náročnost přípravy a ekonomiky u tradičních receptur - po zemích	str. 64
Graf 24 – používání konvence - po zemích	str. 65

**SEZNAM OBRÁZKŮ**

Obrázek 1. Logo Bio [33]	str. 29
Obrázek 2. Nové logo pro BIO produkty platné pro EU [34]	str. 29
Obrázek 3. Logo regionální potravina [38]	str. 29
Obrázek 4. Logo Slow Food [42]	str. 32
Obrázek 5. Logo Czech specials [44]	str. 33

## **SEZNAM PŘÍLOH**

**P I: Dotazník pro zhodnocení systémů pro tradiční pokrmy v restauracích České republiky**

**P II: Vyhodnocení jednotlivých krajů**

## **PŘÍLOHA P I: DOTAZNÍK PRO ZHODNOCENÍ SYSTÉMŮ PRO TRADIČNÍ POKRMY V RESTAURACÍCH ČESKÉ REPUBLIKY**

Otázky:

1. Vaše restaurace se nachází na území:
  - Čechy
  - Morava
  - Slezsko
  
2. V kterém kraji se nachází Vaše restaurace:
  - Jihočeský
  - Jihomoravský
  - Karlovarský
  - Královéhradecký
  - Liberecký
  - Moravskoslezský
  - Olomoucký
  - Pardubický
  - Plzeňský
  - Praha
  - Středočeský
  - Ústecký
  - Vysočina
  - Zlínský
  
3. Jaká je Vaše převažující kuchyně?
  - Česká
  - Mezinárodní
  - Středomořská
  - Kombinovaná
  - Zaměřená na jednu zemi – kterou?
  
4. Kteří hosté navštěvují Vaši restauraci nejvíce?
  - Domácí z místa
  - Domácí turisté
  - Zahraniční turisté
  
5. Vaše restaurace se nachází?
  - Ve městě
  - Na vesnici
  
6. Kdy vaříte tradiční pokrmy ve Vaší restauraci?
  - Kdykoliv
  - Při výjimečných příležitostech
  - O svátcích
  - Nikdy (pokračujte na otázku 22)

7. Ve Vaší restauraci vaříte tradiční pokrmy:  
Speciálně vašeho regionu  
Specializované na konkrétní region, ve kterém nesídlíte  
Obecně tradiční českou či moravskou kuchyni
  
8. Jak často vaříte tradiční pokrmy ve Vaší restauraci?  
Denně  
Více než 4x týdně  
Více než 1x týdně  
Více než 1x měsíčně
  
9. Vaříte pokrmy z regionálních surovin?
10. Nakupujete suroviny z místních farem?
11. Nakupujete suroviny na farmářských trzích?
12. Víte, co je Slow Food?       pokud odpovíte ne, pokračujte na otázku 14
13. Vaříte dle zásad Slow Food?
14. Víte, co je Czech Specials?   pokud odpovíte ne, pokračujte na otázku 17
15. Jste zapojeni do projektu Czech Specials?
16. Zvýšila se tržba zavedením systému Slow Food či Czech Specials?
17. Myslíte si, že jsou tradiční pokrmy náročnější na přípravu?
18. Myslíte si, že je příprava tradičních pokrmů ekonomicky výhodná?
19. Objednávají si tradiční pokrmy Vaši hosté častěji než ostatní pokrmy?
20. Který je ve Vaší restauraci Váš neprodávanější tradiční pokrm?
21. Kolik stojí průměrný tradiční pokrm?       (pokračujte na otázku 23)
22. Myslíte si, že pokud byste začali vařit tradiční pokrmy, zvýšila by se tržba a lidé by chodili více do Vaší restaurace?
  
23. Používáte v kuchyni konvenience? Jakou?  
Žádná  
Masná zchlazená  
Masná zmrazená  
Bezmasá zchlazená  
Bezmasá zmrazená  
Konvenience sušená  
Nápoje v prášku

## **PŘÍLOHA P II: VYHODNOCENÍ JEDNOTLIVÝCH KRAJŮ**



