

# **Srovnání konzumace tradičních potravin a pokrmů mezi městy a vesnicemi dvou regionů**

Bc. Sylvie Marečková Gabrílková

---

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. Sylvie MAREČKOVÁ GABRLÍKOVÁ**  
Osobní číslo: **T10737**  
Studijní program: **N 2901 Chemie a technologie potravin**  
Studijní obor: **Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin**

Téma práce: **Srovnání konzumace tradičních potravin a pokrmů mezi městy a vesnicemi dvou regionů**

Zásady pro vypracování:

### I. Teoretická část

1. Vývoj lidové stravy
2. Tradiční pokrmy Slovácka
3. Tradiční pokrmy Hané

### II. Praktická část

1. Vyhodnocení jednotlivých otázek dotazníku dle odpovědí respondentů Slovácka a Hané
2. Srovnání četnosti konzumace tradičních potravin a pokrmů v regionech Slovácko a Haná, ve městě a na vesnici
3. Četnost konzumace tradičních pokrmů v restauracích a domácnostech
4. Srovnání času stráveného přípravou tradičních pokrmů v domácnostech
5. Srovnání četnosti přípravy tradičních pokrmů v domácnostech
6. Vyhodnocení názoru respondentů na přípravu, cenu, oblíbenost tradičních potravin

Rozsah diplomové práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

- 1) VELÍŠEK, V. Chemie potravin 1. 1. vyd. Tábor: OSSIS, 1999. 352 s.
- 2) ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M.: Česká strava lidová, Praha: Družstevní práce v Praze, 1945. 631 s.
- 3) ČAGÁNEK, J.: Syllabus výuky tradičních pokrmů a potravin Slovácka a Valaška: Písemná závěrečná práce. Evropský polytechnický institut, s.r.o. 1. Vysoká soukromá škola na Moravě 2009
- 4) MLČEK, J.; ROP, O.; MAREČKOVÁ GABRLÍKOVÁ, S.: Tradiční potraviny a pokrmy na slovácku. Slovácko 2010, 65-75 s.

Vedoucí diplomové práce: **Ing. Šárka Nedomová, Ph.D.**  
Ústav technologie a mikrobiologie potravin

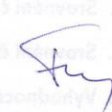
Datum zadání diplomové práce: **6. ledna 2012**

Termín odevzdání diplomové práce: **21. května 2012**

Ve Zlíně dne 15. února 2012

  
doc. Ing. Román Čermák, Ph.D.  
děkan



  
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
ředitel ústavu

## **ABSTRAKT**

Diplomová práce se zabývá srovnáním konzumace tradičních pokrmů mezi městy a vesnicemi dvou regionů a to Haná a Slovácko. V teoretické části je popsán vývoj tradiční české lidové stravy od pravěku až po současnost. Dále je zde popis tradiční lidové stravy na Hané a na Slovácku.

Praktická část se zabývá vyhodnocením sestaveného dotazníku, zabývajícího se tradičními potravinami a pokrmy, který byl vyplněn respondenty dvou regionů (Slovácko, Haná). Odpovědi na jednotlivé otázky jsou vyhodnoceny pomocí grafů a slovního hodnocení. V závěru práce jsou zhodnoceny zjištěné výsledky.

Klíčová slova: tradiční potraviny a pokrmy, lidová strava, Haná, Slovácko

## **ABSTRACT**

The diploma thesis deals with the comparison of traditional dishes consumption between towns and villages in two regions - Hana and Slovaccko. The theoretical part provides a description of traditional Czech vernacular diet evolution from the prehistoric times until now. Besides that in this part there is also a description of traditional vernacular diets of Hana and Slovaccko regions.

The practical part deals with the evaluation of a questionnaire on traditional food and dishes, which was filled in by respondents from the two regions (Slovaccko and Hana). Answers to individual questions have been assessed both verbally and graphically. The results are discussed in the concluding part of the thesis.

Keywords: traditional food and dishes, vernacular diet, Hana region, Slovaccko region

Děkuji mé vedoucí práce Ing. Šárce Nedomové, Ph.D., za velmi cenné rady, kterých si vážím, a také za čas, který mi věnovala při sestavování diplomové práce. Děkuji také všem respondentům, kteří byli tak ochotní a vyplnili dotazník potřebný pro vypracování této práce.

Prohlašuji, že jsem na bakalářské/diplomové práci pracoval(a) samostatně a použitou literaturu jsem citoval(a). V případě publikace výsledků, je-li to uvedeno na základě licenční smlouvy, budu uveden(a) jako spoluautor(ka).

Ve Zlíně

.....

Podpis studenta

## OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>8</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>9</b>
<b>1 POJETÍ TRADIČNÍ STRAVY</b> .....	<b>10</b>
<b>2 VÝVOJ LIDOVÉ STRAVY</b> .....	<b>12</b>
2.1 PRAVĚKÉ STRAVOVÁNÍ.....	12
2.2 STRAVA V OBDOBÍ RANÉHO FEUDALISMU .....	12
2.3 LIDOVÁ STRAVA V OBDOBÍ 12. – 16. STOLETÍ .....	12
2.4 LIDOVÁ STRAVA V 17. – 18. STOLETÍ.....	13
2.5 LIDOVÁ STRAVA V 19. STOLETÍ .....	14
2.6 LIDOVÁ STRAVA VE 20. STOLETÍ.....	15
<b>3 STRAVOVÁNÍ V SOUČASNOSTI</b> .....	<b>17</b>
3.1 LITERATURA O KUCHAŘSKÉM UMĚNÍ.....	18
<b>4 TRADIČNÍ LIDOVÁ STRAVA NA HANĚ</b> .....	<b>19</b>
4.1 OLMOUCKÉ TVARUŽKY .....	21
4.2 DALŠÍ VÝZNAMNÉ REGIONÁLNÍ POTRAVINY, POKRMY A NÁPOJE .....	23
<b>5 TRADIČNÍ LIDOVÁ STRAVA NA SLOVÁCKU</b> .....	<b>25</b>
5.1 VÝZNAMNÉ REGIONÁLNÍ POTRAVINY, POKRMY A NÁPOJE .....	29
<b>6 PROPAGACE TRADIČNÍ LIDOVÉ STRAVY</b> .....	<b>31</b>
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>33</b>
<b>7 CÍL PRÁCE</b> .....	<b>34</b>
<b>8 METODIKA PRÁCE</b> .....	<b>35</b>
8.1 ZASTOUPENÍ RESPONDENTŮ .....	35
<b>9 VÝSLEDKY A DISKUZE</b> .....	<b>37</b>

9.1	KONZUMACE TRADIČNÍCH POTRAVIN A POKRMŮ .....	37
9.2	ČETNOST KONZUMACE TRADIČNÍCH POTRAVIN A POKRMŮ .....	39
9.3	PŘEVÁŽNÁ KONZUMACE TRADIČNÍCH POTRAVIN A POKRMŮ - DOMÁCNOSTI, RESTAURACE .....	41
9.4	PŘÍLEŽITOSTI PRO KONZUMACI TRADIČNÍCH POTRAVIN A POKRMŮ .....	43
9.5	PREFERENCE RESTAURACÍ NABÍZEJÍCÍCH TRADIČNÍ POKRMŮ .....	46
9.6	ČETNOST KONZUMACE TRADIČNÍCH POKRMŮ V RESTAURACI .....	48
9.7	ČETNOST KONZUMACE TRADIČNÍCH POKRMŮ V DOMÁCNOSTI .....	51
9.8	VAŘENÍ TRADIČNÍCH POKRMŮ V DOMÁCNOSTI .....	53
9.9	ČETNOST PŘÍPRAVY TRADIČNÍCH POKRMŮ V DOMÁCNOST .....	56
9.10	ČAS STRÁVENÝ PŘÍPRAVOU TRADIČNÍCH ČESKÝCH POKRMŮ .....	58
9.11	KDO V DOMÁCNOSTI PŘIPRAVUJE TRADIČNÍ ČESKÉ POKRMŮ .....	61
9.12	TRADIČNÍ POKRMŮ .....	65
9.13	EKONOMICKÁ VÝHODNOST TRADIČNÍCH POKRMŮ .....	68
9.14	NÁROČNOST PŘÍPRAVY TRADIČNÍCH POKRMŮ .....	70
9.15	OBLÍBENOST TRADIČNÍCH POKRMŮ .....	72
	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>76</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....</b>	<b>80</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK .....</b>	<b>85</b>
	<b>SEZNAM OBRÁZKŮ .....</b>	<b>86</b>
	<b>SEZNAM GRAFŮ .....</b>	<b>87</b>
	<b>SEZNAM TABULEK .....</b>	<b>89</b>
	<b>SEZNAM PŘÍLOH .....</b>	<b>90</b>

## ÚVOD

Potrava je pro člověka jednou z podmínek jeho přežití. Tak jak docházelo ke změnám způsobu života lidí, tak se také měnily způsoby stravování a jednotlivé zvyky spjaté s jídlem a jeho konzumací. Pro jednotlivá území jsou typická různá jídla. Stravování obyvatel v jednotlivých krajích v minulosti ovlivňovaly podmínky, které měli k tomu, aby si tuto stravu mohli zajistit. Ať už šlo o klimatické podmínky či zkušenosti a dovednosti lidí. Některá z jídel typických pro určitou oblast z jídelníčků obyvatel úplně vymizela. Jiná se připravují a konzumují dodnes. Vliv na tento jev mohla mít například skladba pěstovaných plodin nebo oblíbenost některých pokrmů.

V současné době je dáván větší důraz na správnost jídelníčku. V obchodech s potravinami je nepřeberné množství surovin, a tak si lidé mohou vybrat, co budou konzumovat. V minulosti tomu tak nebylo a lidé si museli vystačit se surovinami, které si sami vypěstovali. Avšak nelze říci, že by strava našich předků byla ze zdravotního hlediska nevyhovující. Lidé si v jednotlivých obdobích našli takovou skladbu jídel, která jim vyhovovala, byla pro ně dostupná a také chutná.

S postupem času došlo k velkým pokrokům v potravinářských průmyslových výrobcích a také v přípravě jídel v domácnostech.

Tato práce se zabývá srovnáním konzumace tradičních pokrmů ve dvou regionech České republiky. Jedná se o region Haná a Slovácko. V první části práce je popsán vývoj lidové stravy, tak jak se měnila v jednotlivých časových obdobích. Dále je zde popsána tradiční lidová strava na Hané a na Slovácku.

V praktické části je vyhodnocen dotazník, který byl vyplněn respondenty, a jsou sledovány postoje respondentů k tradičním pokrmům například z hlediska četnosti jejich konzumace, přípravy tradičních jídel v domácnosti a další.

Výsledky srovnávají dva regiony, a to Slovácko a Hanou. Porovnány jsou výsledky také mezi městy a vesnicemi, u vybraných otázek jsou srovnávány odpovědi dle věku respondentů nebo dle toho, zda šlo o muže či ženy.



## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 POJETÍ TRADIČNÍ STRAVY

Strava je jednou ze základních podmínek existence člověka a její zabezpečování se zejména v minulosti výrazně odráželo ve veškeré činnosti lidí (Jančář, 1982).

O výživě národa rozhodují především přírodní podmínky. Složení a utváření půdy, zeměpisná šířka, nadmořská výška i podnebí dávají nezaměnitelný charakter stravě určitého kraje. Jak se dovedl v minulosti člověk těmto přírodním podmínkám přizpůsobit a využít je ve svůj prospěch, je věcí dlouhého vývoje. V každém kraji dospěli lidé časem dle svých možností a schopností k určité optimální výživě, v níž se odrážely zkušenosti staletí (Úlehlová-Tilschová, 1945). Studium stravy přispívá k objasňování důležitých částí ekonomických, společenských i duchovních stránek vývoje společnosti. Jejím výzkumu se věnují lékaři, historici, sociologové i ekonomové a významné místo v tomto výzkumu má etnografie. Etnografie sleduje vývoj stravy v jednotlivých místech a národopisných oblastech v širších souvislostech se zemědělským hospodařením, zdrojem potravin, s rodinnými i výročními obyčejí a dalšími částmi lidové kultury (Jančář, 1982). Vědecké zkoumání potravin nazývané dnes věda o potravinách je systematickým souhrnem vědomostí, který integruje poznatky některých přírodních, společenských a technických věd (Velíšek, 1999).

Stravování je jedním z ukazatelů životní úrovně a společenského postavení. Dříve byla většina jídel výsadou panovníků, šlechty a bohatších měšťanů. To byla jídla chutná, energeticky bohatá a také nákladná. Chudé společenské vrstvy se stravovaly jednoduše, levně a prostě, tak jak jim to jejich možnosti dovolovaly (Pánek a kol., 1996).

Díky přírodním a jiným vlivům vykazuje každá národní kuchyně celou řadu specifických rysů, které se projevují jak v charakteru vlastních jídel, tak také v jejich názvech. Pro úplnost je ale nutné dodat, že rovněž v rámci jedné národní kuchyně se názvy stejných jídel v různých oblastech od sebe liší (Nikrmajer a kol., 2003; Čagánek, 2009).

Tradiční potravinářské výrobky představují důležitý prvek evropské kultury, identity a dědictví, přispívají k rozvoji venkovských oblastí. Tradiční pokrmy jsou často uznávány spotřebiteli pro jejich charakteristické spojení regionální identity se sensorickými vlastnostmi.

Důležitou součástí tradičních potravinářských výrobků je to, že jsou prodávány pod různými kolektivními ochrannými známkami, jako je například označení kvality. A obecně platí, že spotřebitelé vykazují příznivý postoj k takovému výrobku (Guerrero a kol., 2009). Tyto kolektivní známky dávají výrobcům možnost propagovat své produkty a odlišit je na

trhu od ostatních (Pieniak a kol., 2009). Ministerstvo zemědělství České republiky zadalo průzkum, který se uskutečnil v prosinci 2011 na vzorku více než tisíce obyvatel, průzkum byl nazván „Bezpečnost potravin ve vnímání obyvatel České republiky“. Z jeho výsledků vyplynulo, že lidé si myslí, že potraviny pocházející z České republiky jsou kvalitnější a bezpečnější než potraviny z dovozu (Böhmová, 2012).

Nicméně výrobci se stále potýkají s výzvou k dalšímu zlepšování tradičních potravinářských produktů, pomocí různých inovací, které jim pomohou udržet a rozšířit svůj podíl na vysoce konkurenčním trhu s potravinami. Je však důležité získat informace o vnímání spotřebitelů, očekávání a postojích k tradičním potravinářským výrobkům a postojích k inovacím v této oblasti (Guerrero a kol., 2009).

V literatuře existuje několik definic pro tradiční pokrmy. Tradiční pokrmy jsou zastoupení skupiny, patřící k vymezenému prostoru, a jsou součástí kultury, která znamená spolupráci jednotlivců působících na tomto území. Sociologická definice je následující: „Aby byl výrobek tradičním, musí být spojen s územím a musí být také součástí souboru tradic, které budou nutně zajištěny jejich kontinuitou v čase.“ V Evropě je používána formální definice pro tradiční potravinářské výrobky, pocházející z italského ministerstva zemědělství, která definuje souhrnné produktivity faktorů jako „zemědělsko-potravinářské produkty, jejichž metody zpracování, skladování, zrání jsou konsolidovány s časem podle jednotného a stálého místního použití“. V potravinářství může být kultura jedním z nejsilnějších faktorů, které ovlivňují postoje a chování spotřebitelů. Rozdíly v potravinářských aspektech jsou i v relativně homogenních zemích znatelné. Tyto rozdíly jsou vyjádřeny jak z hlediska výběru potravin a spotřeby, tak také z hlediska přesvědčení, postojů či hlediska životního stylu obyvatel. Evropa nemůže být považována za homogenní kulturu z hlediska potravin, protože nápadné rozdíly existují nejen na národní úrovni, ale také na regionální úrovni. Variabilita je ještě větší, pokud se jedná o tradiční potraviny a pokrmy, jež jsou založeny především na přírodních zdrojích, které má daná oblast k dispozici (Guerrero a kol., 2009).

## 2 VÝVOJ LIDOVÉ STRAVY

### 2.1 Pravěké stravování

V pravěkých kulturách žili lidé za normální situace prostě a skromně, hladem a podvýživou však netrpěli. Zemědělství v té době bylo dostatečně výnosné, bylo dost základních obilovin a masa i jiných produktů, které lidé získávali z domácích zvířat. I když na naše požadavky by se toto stravování zdálo příliš obyčejné. Po celý pravěk i středověk jedli lidé potravu smíšenou (Beranová, 2007).

### 2.2 Strava v období raného feudalismu

Existují doklady, že už v době raného feudalismu se jídlo na našem území nejen upravovalo k požívání, ale také se rozmanitě „přistrojovalo“ za použití koření a přizpůsobovalo se chuti i zálibě s kuchařským důvtipem a umem (Linhartová, 2010).

Základem stravy od dob nejstarších rolnických kultur je obilí. Přípravovaly se z něj kyselé polévky nebo kaše, nakvašené se pražilo a tvořilo tak základ některých postních jídel. Masitá jídla se v období raného feudalismu připravovala zejména z vepřového buďto pečením nebo vařením, ale také se již v této době udilo v dýmu. Vedle obilí a masa byly nejrozšířenějšími potravinami také hrách a zelí (Nikrmajer a kol., 2003).

### 2.3 Lidová strava v období 12. – 16. století

O charakteru stravy v tomto období existuje málo dokladů a informací. Je známo, že hlavními druhy jídel byly různé obilné a ovocné polévky a kaše, jídla z hrachu a zelí. Vlivem církevních příkazů zejména ve vztahu k půstům se rozšířilo užívání ryb. Zcela běžný v této době začal být kynutý chléb zadělávaný z kvásku (Nikrmajer, a kol., 2003).

V první třetině 16. století k nám přišla cizí móda i pokud jde o stravu. Cestami pánů do ciziny, přítomností královského dvora v Praze a návštěvami cizích šlechticů u nás se původní strava obohacovala pokrmy novými, komplikovanějšími a propracovanějšími (Dvořáková-Janů, 1999).

Díky dálkovému obchodu se do českých zemí dovážely vzácnější druhy koření a jižní ovoce. Na přelomu 15. a 16. století se k nám tímto způsobem dostala pohanka, která se do poloviny 16. století začala běžně pěstovat a jako surovina zejména pro přípravu kaší se stala

velmi oblíbenou plodinou. Nelze doložit, která z nově připravovaných jídel se začala objevovat v lidové stravě, ale nepochybně je do svého prostředí přenášely ženy a dívky z vesnic, které na sídlech vrchnosti a v domech bohatých měšťanů pracovaly a tato jídla se zde naučily připravovat. Znakem všednodenní lidové stravy je jednoduchost a jednotvárnost, což je ale opakem stravy sváteční. Především tedy zde, u svátečních jídel, se naplno projevil vliv kultury stravování a rozmanitosti jídel, který se směrem ze šlechtického prostředí v lidovém prostředí uplatňoval (Nikrmajer a kol., 2003).

## 2.4 Lidová strava v 17. – 18. století

V této době vymizela mnohá jídla pro starší období tak typická. Například mnohé ovocné kaše a ovocné polévky, kvašená a pražená obilná zrna. Naopak se začaly objevovat nové poživatiny, především brambory. Ty se v Evropě objevily v 16. století a pěstovaly se hlavně na panovnických dvorech jako okrasné květiny, v 17. století byly ještě nabízeny na šlechtických dvorech slazené a kořeněné jako mimořádná lahůdka. V 18. století následkem hladomoru po sedmileté válce začaly být pěstovány ve velkém jako potrava pro chudé (Nikrmajer a kol., 2003). Jejich rozšíření a možnost rozmanité přípravy obohatily selskou a řemeslnickou kuchyni, která byla do této doby značně konzervativní a monotónní. Představovaly velmi výhodnou potravinu, snadno pěstitelnou, schopnou nahradit finančně i technologicky náročnější chléb (Petráň, 1985).

Brambory se tak staly vedle chleba základem nejen rolnické, ale také veškeré lidové stravy (Úlehlová-Tilschová, 1949).

Pozvolna se začalo ujímat pití kávy a čokolády (Linhartová, 2010). Protože pravá káva byla hodně drahá, využívalo se kávovinových náhražek, zejména cikorky z kořene čekanky, z pražených obilovin, bukvic a žaludů (Nikrmajer a kol., 2003). Čaj se k nám dostal až později, hlavně z Číny přes Rusko (Pánek a kol., 1996).

Už na počátku 18. století Evropu sužovaly katastrofální zásobovací krize. 18. století bylo obdobím velkého hladomoru v českých dějinách. Jídlo se tak stalo pro nižší společenské vrstvy méně dostupným. Zhruba od poloviny 19. století se začaly formovat typy regionálních potravin, určených výrobním typem a klimatickým pásmem, ale i dalšími sociálními a kulturními činiteli (Linhartová, 2010).

V průběhu 18. století se značně změnila příprava jídel, vymizelo vaření na otevřeném ohništi a jídla se připravovala na sporácích a v troubách.

Všední strava lidové kuchyně byla stále velmi jednoduchá a jednotvárná. Snídaně tvořily polévky, kaše, zelí a chléb, až od 19. století jsou tyto snídaně nahrazeny kávou a chlebem či pečivem (Nikrmajer a kol., 2003). Oběd býval, jako i dosud je, hlavním denním jídlem. Proto s výjimkou nejchudších sestával ze dvou chodů. Prvním a nezbytným chodem byla některá z polévek, po ní následovalo jiné syté a výživné jídlo (Úlehlová-Tilschová, 1945).

Své místo si v lidové kuchyni udržela jídla luštěninová, a tedy také luštěninové polévky. Častým jídlem byla polévka vařená z krup, hrachu a brambor. Polévky byly vždy velmi důležitým jídlem. Nejídaly se samotné, ale dohromady s chlebem. Jedly se polévky chlebové, mléčné, zeleninové, pohankové, zelné, kyselá polévka, která se připravovala z kvásku na chléb, hub a kmínu. Jen ojediněle se vařily také polévky alkoholové, jako například pivní nebo kořalková polévka. Co nejjednodušší se připravoval oběd v době polních prací, kdy se jedla polévka a brambory se zelím či s vařenou zeleninou nebo tuřínem. V ostatní roční dobu se připravovala nejvíce jídla bramborová. V období zabijaček bývalo k jídlu maso, podávané s brambory, s knedlíky, se zelím nebo prostě s chlebem (Nikrmajer a kol., 2003).

## 2.5 Lidová strava v 19. století

Stejně jako přinesla především druhá polovina 19. století radikální a převratné změny v sociálních vztazích tradiční patriarchální vesnické pospolitosti, zvýšila význam měst, práce v továrnách a využívání zboží zde vyprodukovaného, stejně tak se projevila změnami v tradiční lidové stravě. Protože strava patří mezi fenomény lidové kultury vyznačující se nejvýraznější stabilitou, projevil se tyto změny velice pozvolna (Nikrmajer a kol., 2003).

Stejně jako v předchozích dobách každá musela domácnost vyjít s tím, co se urodilo na jejích polích. V obchodech se kupovala pouze sůl, petrolej, zápalky a koření. Zámožnější lidé kupovali také cukr. Z obilí se největší vážností těšilo žito, z kterého se pekli chléb. Pšenice byla používána jen na přilepšenou, pekly se z ní koláče. Stále velký význam pro výživu mělo zelí. Zato ostatní zeleniny bylo pěstováno pouze málo. Hojně se pěstovaly brambory a velká úroda brambor byla zárukou dostatku po celý rok (Štika, 2001).

Vařila se jídla velmi jednoduchá, hospodyně denně připravovaly polévky, byly to polévky mléčné, bramborové, ze starého sýra (Režný, 1969). Ceněny byly především husté polévky,

protože mnohdy byly jediným chodem. Za nejvydatnější se považovala silná slepičí polévka se širokými nudlemi, která se vařila o svatbách a nosila se šestinedělkám.

K obilným pokrmům, které se často připravovaly, patřily kaše, obliba jednotlivých kaší se lišila kraj od kraje. Například na Hané byla oblíbená kaše z ječných krup. Nejvíce ceněná byla kaše z pšeničné nebo žitné mouky. Podávala se politá máslem a pokapaná medem.

Velmi častým pokrmem byly také omáčky, na stole se objevily nejméně dvakrát týdně (Štika, 2001). V oblibě byly husté omáčky, ke kterým se jedly nejčastěji knedlíky.

Pokud se podávalo maso, bylo nejčastěji dušené, někdy také pečené. Nejběžnější bylo vepřové maso.

Pro tradiční lidovou kuchyni byly a také do současné doby stále jsou typické sladké pokrmy, většinou byly podávány jako samostatný chod. Především to byly zapékané kaše se sušeným ovocem a ovocné knedlíky (Pánek a kol., 2002).

Výjimkou bylo stravování o svátcích a výjimečných příležitostech. Každý svátek byl spojován s určitými pokrmy, jako je tomu i v současné době. Nejvýznamnějšími svátky byly jako v současné době Velikonoce, Vánoce a také masopust.

## 2.6 Lidová strava ve 20. století

- Výživa do roku 1990

20. století přineslo další vzestup životní úrovně. Za první světové války bylo zásobování potravinami špatně organizováno a obyvatelstvo hladovělo, po válce se stravovací režim vracel zpět k tomu, co bylo před válkou. Stále více se mezi městským obyvatelstvem stíraly rozdíly mezi naší a obecně evropskou kuchyní. Za druhé světové války také nebyl dostatek potravin, ale díky zavedení přidělového systému nemělo obyvatelstvo hlad. Po válce se zásobování a výživa opět zlepšovaly (Pánek a kol., 2002).

V době komunismu se bral zřetel spíše na kvantitu a ne na kvalitu potravin. Vzhledem k nepříznivé situaci se stát snažil o soběstačnost. Dovoz potravin ze zahraničí se omezil na minimum. Obecně se u nás vyvíjel tlak na zemědělce, aby omezili a zúžili sortiment plodin a tak zjednodušili a zlevnili výrobu. Nepodporovalo se pěstování luštěnin, protože nešlo o významnou a atraktivní komoditu. Stoupala spotřeba cukru. Rozšířila se konzumace slad-

kostí a jemného pečiva. Došlo k nárůstu spotřeby vajec a tuku. Z masa se zvyšovala především spotřeba vepřového.

Výsledkem uvedeného vývoje spotřeby byla výživová situace typická vysokým příjmem energie, tuku, cukru a alkoholu. Potrava postrádala dostatek vitamínu C, A, vápníku a železa.

- Změny po roce 1990

Liberalizace obchodu měla za následek značný nárůst dovozu potravin a to vedlo k rozšíření sortimentu. Zvýšila se kvalita, zvláště sensorická jakost a úroveň balení (Pánek a kol., 2002). Snaha vypěstovat si vlastní potraviny se pomalu vytratila, ale během světové hospodářské krize se obzvláště starší a chudší lidé k samozásobování z úsporných důvodů vrátili (Lekešová, 2011).



### 3 STRAVOVÁNÍ V SOUČASNOSTI

V dnešní době je nákup potravin snadnou záležitostí. Záleží pouze na samotném spotřebiteli, jakým způsobem se bude stravovat. Na trhu je nepřehledné množství výrobků. Velmi populárními se staly podniky s rychlým občerstvením, fast foody, které nabízejí pokrmy s vysokým obsahem tuku, na něž si spotřebitelé rychle zvykají a méně pak konzumují pokrmy výživově hodnotnější (Pánek a kol., 2002). Je také populární prodej mražených jídel, jídel s donáškovou službou a jídel mezinárodních kuchyní. Toto populární stravování se uplatňuje především při stravování v běžných pracovních dnech. I přes to, že pro současnou stravu je charakteristický ústup od tradičních potravin, si tradiční jídla v dnešní konzumní společnosti udržela své místo. Tradiční strava jednotlivých regionů je akceptovaná v jídelníčku rodin především při svátcích a výjimečných příležitostech (Mlček a spol. 2011; NÚLK, 2008).

Stravování je ovlivňováno řadou různých faktorů, na které může mít vliv například kulturní pozadí. Dochází k ovlivňování takovými odvětvími, jako je úroveň spotřebitelské informovanosti, marketing, potravinářský průmysl, výživové hodnoty, ekonomika atd. (Köster, 2009). Další důležité faktory, které mají vliv na spotřebu jednotlivých druhů potravin, jsou demografické aspekty, kam se řadí například věk či pohlaví, a psychografické aspekty, například motivace a hodnoty (Pohjanheimo a kol., 2010).

Pochopit, jak se spotřebitel rozhoduje při vybírání a nakupování, je důležité i z dalších důvodů. Tato otázka zajímá potravinářské podniky, ať už produkují zavedené potraviny nebo vyvíjejí nové, dále také odborníky, kteří na základě poznatků mohou lépe formulovat výživová doporučení. Přehled o faktorech ovlivňujících spotřebitele zajímá taktéž tvůrce reklam, kteří svou prací značně ovlivňují současné spotřebitele (Honkanen, 2009).

V důsledku rychlejšího způsobu života v současné době klesá spotřeba potravin v domácnostech, oproti tomu roste spotřeba potravin v rychlých občerstveních a také spotřeba polotovarů. V rodině jsou většinou zaměstnaní oba rodiče, kteří se po příchodu ze zaměstnání musejí ještě postarat o nakrmení dětí, musejí platit účty, udržovat rodinné a přátelské vztahy, plnit domácí povinnosti a podobně. Ještě náročnější je situace pro rodiny s nízkými příjmy nebo rodiče samoživitele. V domácnostech se přestává vařit, dochází k velkému nárůstu nadváhy a obezity v důsledku nesprávného stravování (Lindeman, 2001).

V dnešní době existuje rozšířený a populární názor, že tradiční tři jídla za den a rodinné jídlo začínají být nahrazovány požadavky logiky takzvaného „samostatného člověka“. Teorie „samostatného člověka“ předpokládá, že jídlo je přijímáno náhodným způsobem, pokud jde o čas, místo a obsah. A to podle aktuálních preferencí a přání jedince. Uvedená teorie našla významnou odezvu v současné západní společnosti. Tyto výsledky vyšetřování současných stravovacích návyků se rychle šíří ve větší míře než kdy dříve. Oproti tomu je v poslední době často poukazováno na prospěšné a dokonce životně důležité účinky rodinného jídla. Rodinné jídlo je oceňováno jako symbol rodinného života a má pozitivní vliv na rodinnou soudržnost. Kromě toho jsou společná rodinná jídla považována za zásadní jako prevence obezity, nezdravých stravovacích návyků, alkoholu, drog a dalších. I přes tato pozitiva, která rodinné stravování přináší, se ukazuje, že rodinné jídlo samo o sobě se zdá v populárním smyslu západní společnosti být vážně ohroženo (Mestdag, 2005).

### 3.1 Literatura o kuchařském umění

Jako první byl vydán český kuchařský sborník receptur jídel, který napsal Bavor Radovský, a to v roce 1591. Obsahoval především jídla, která byla v tehdejší době připravovaná na královských a šlechtických dvorech v Německu a Francii.

I v českých zemích má gastronomie staletou tradici. Začaly se objevovat knihy kuchařských receptů. Velkou roli sehrály knihy Magdaleny Dobromily Rettigové, později Zikmunda Wintera a Čeňka Zibrta. Všichni zde jmenovaní ve svých kuchařských knihách upozorňovali na odlišnost gastronomie v českých zemích a přiblížili úpravy jednoduchých pokrmů svým čtenářům (Marečková Gabrílková, 2010).

V současné době vychází nespočet knih, které se zabývají kuchařským uměním. Některé jsou zaměřeny na zahraniční kuchyni, jiné jsou sestavovány tak, aby si čtenář mohl uvařit jídla, která jsou zdravá. Mnoho kuchařek v současnosti je zaměřeno na jednotlivé diety, ať už se jedná o vegetariánskou kuchyni, dělenou stravu, makrobiotickou stravu či jiné. Vařením, výživou a zdravou stravou se zabývá také spousta pořadů, několik televizních kanálů a velké množství časopisů.

## 4 TRADIČNÍ LIDOVÁ STRAVA NA HANÉ

Olomoucký kraj se nachází v centrální a severní části Moravy, jeho plocha pokrývá 5 267 km<sup>2</sup>, což představuje 6,5 % území ČR. Tvoří ho okresy Jeseník, Olomouc, Prostějov, Přerov a Šumperk. V téměř čtyřech stovkách obcí a měst žije přes 640 tisíc obyvatel. Krajským pracovištěm pro tradiční lidovou kulturu se stalo Vlastivědné muzeum v Olomouci.

Velká část kraje patří do národopisného regionu Haná, vyznačujícího se vysokou životností tradic, lidových řemesel a umění (Chuč'ový místopis regionů, 2006).

Zhruba do konce 18. století nevíme o stravě našich předků na Hané mnoho určitého. Oblast Hané byla osídlena obyvatelstvem závislým na zemědělské výrobě (Hošková, 2011).

Haná je nejúrodnější oblast Moravy, jejíž půda obdarovávala místní velkým množstvím kvalitního obilí, zeleniny i ovoce. Lidé vařili po většinu času z toho, co si sami doma vypěstovali (obilí, hrách, proso, brambory, zelí a další plodiny) (Hošková, 1997). K přípravě pokrmů se kupovaly jen nejnütnější věci jako koření, cukr, sůl, kvasnice. Kmín se nekupoval, protože rostl u cesty, obdobně jako majoránka (Skutil, 1995).

Obilnářský charakter úrodného hanáckého kraje se projevil v lidové stravě skutečně výrazně. Na Hané nalézáme velký počet rozmanitých moučných jídel, všedních i svátečních (Bočková, 1991). Jako v jiných oblastech, také zde zaujímal první místo v jídelníčku chléb, který byl pečený doma z žitné mouky. Krajíce chleba štědře mazané povidly nebo s tvarůžky byly častou večeří nebo svačinou (Hošková, 1997).

Z pšeničné mouky se peklo kynuté pečivo. Koláče s mazáním a posýpkou. Hanácké koláče dnes koupíme běžně ve zdejších pekařstvích. Dále to byly různé buchty plněné mákem, tvarohem nebo mrkví, vdolky, makovničky i tvarované máslové pečivo, tzv. prstke (Chuč'ový místopis regionů, 2006).



Obrázek 1 Hanácké koláče (zdroj: [www. babs-svetmymaocima.blogspot.com](http://www.babs-svetmymaocima.blogspot.com), 2012)

Připravovaly se i různé lívance, na Hané nazývané „lity bochetke“. Šlo o řídké těsto lité na hliněný pekáč s malými formičkami různých tvarů, jemuž se říkalo také „beneše“ a používané formy byly zvané benešníky (Hošková, 1997).



Obrázek 2 Benešníky (zdroj: [www.kouzlodomova.blogspot.com](http://www.kouzlodomova.blogspot.com), 2011)

Velmi oblíbeným jídlem v tomto regionu byly také kynuté knedlíky. Těsto se zadělávalo vodou a plnilo povidly, nebo se bochánky vařily prázdné, na talíři se pak roztrhaly, polévaly máslem a sypaly tlučeným mákem s cukrem nebo perníkem.

Knedlíky, šišky se zpracovávaly nejen z těsta moučkového, ale také z bramborového (Chučťový místopis regionů, 2006).

Brambory byly častou potravinou, jedly se buď s mlékem, s podmáslím nebo se polévaly opraženou cibulkou, míchaly se do nich škvarky, zelí atd (Hošková, 1986). „Stróhan“ se dělá z nastrouhaných brambor, kyselého mléka, vajíčka, mouky a soli. Těsto se může před

pečením zdobit jablky, švestkami a peče se do křupava. Podobně v kulatých formách vznikají tzv. „hovádka“. Naopak „pleskánky“ jsou na plotně pečené bramborové placky pomazané sádlem, „šermicemi“ byly nazývány pomačkané uvařené brambory smíchané s kvašeným zelím.

Na Hané nechybělo v jídelníčku ani maso. Jeho zdrojem byly pro obyvatele především zabijačky zvané „šperke“. Získané sádlo se vyškvařilo a uložilo do dřevěných škopků nebo do černých zakouřených hliněných hrnců (lošťáků). Maso se udilo a pak podávalo se zelím a knedlíky. Častá byla také příprava masa na sladko s omáčkou povidlovou nebo černou ze sušených švestek (Chuč'ový místopis regionů, 2006). Jednotliví vesničané dávali „na košť“ svým sousedům, ti pak zase na oplátku dávali jim, až se vystřídala celá vesnice. Jídlo ze zabijaček se považovalo za vrchol (Skutil, 1994).

Mnoho masa v jídelníčku však nebylo, větší množství se konzumovalo jen v období, kdy se zabíjelo (Stržínková, 1906). Maso bylo do jídelníčku zařazeno především v neděli a maximálně ještě jeden další den v týdnu. Jedlo se maso drobných domácích zvířat, kuřat, slepic, holubů (Skutil, 1995). Hodně se konzumovali také králíci (Chuč'ový místopis regionů, 2006).

V době masopustu se na Hané podávaly, ať na oběd nebo k večeři, polévky. A to bílá polévka z drobů s kroupami a droby s nastrohaným křenem samotným nebo s jablky, druhé jídlo byla také polévka, ale tmavá, ovarová, do které se zavařila krev. Dále se podávala pečená jelita a jaternice, zelí a brambory nebo chléb a škvarky (Toufal, 2004). V neděli se jedla polévka s nudlemi, která byla dobře maštěná (Stržínková, 1906).

Z mléka se vyráběl tvaroh, máslo se formovalo do hrudek nebo dřevěných formiček zdobených řezbami. Mlezivo se používalo k přípravě tzv. radostníku, který se dělal smícháním mleziva s moukou, solí, případně s kvasnicemi a pekl se (Chuč'ový místopis regionů, 2006).

#### **4.1 Olomoucké tvarůžky**

Jako jednu ze specialit zdejšího regionu v okolí Loštic je třeba zmínit tvarůžky, které jsou zapsány v EU do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení, a to od roku 2010 (EU, 702/2010).

Jedná se o tvarohová uzená kolečka z domácích surovin, která mají také ochrannou značku A.W., tedy po zakladateli továrny na tuto specialitu Aloisu Wesselsovi (Chučový místopis regionů, 2006).

Tvarůžky jsou výchozí surovinou i způsobem výroby natolik spojeny s mlékem a vesnickým domem, že není možné určit chvíli, kdy se poprvé objevily na jídelníčku (Pospěch, 2001). První doložená zmínka o tvarůžkách pochází z 15. století a byla nalezena v dopisech Karla staršího ze Žerotína jeho manželce. Je však velmi pravděpodobné, že historie tvarůžků je mnohem starší. Proč v takové podobě, v které je v současné době známe, pocházejí právě z Hané? Základem dobrých tvarůžků je kvalitní výchozí surovina, tedy mléko, a to zde bývalo tradičně velmi dobré. Zpočátku byly tvarůžky připravovány podomácku, především pro vlastní potřebu, snad na každém statku Olomoucka i širšího okolí. Teprve později se začala formovat výroba živnostenská (Švehelka, 2005). Tvarůžky se vyráběly pomocí forem, které jsou dnes ke zhlédnutí například v Muzeu tvarůžků v Lošticích. Olomouckými se nazývají proto, že se zde konaly největší specializované trhy, kam zboží sváželi výrobci nebo překupníci (Chučový místopis regionů, 2006). Velká většina z nich se ovšem vyráběla v okolních obcích jako „selské tvarůžky“ (OPLZZ, 2010-2012). K rozvoji tvarůžkářství došlo v polovině 19. století s pokrokem v zemědělství a zavedením železnice, kdy bylo možno produkty přepravovat na větší vzdálenosti bez hrozby, že podlehnou zkáze. V sedmdesátých letech 19. století převzaly iniciativu ve výrobě tvarůžků manufaktury, jež se soustřeďovaly do vesnic v okolí Olomouce. V Lošticích v roce 1892 převzal rodinnou manufakturu Alois Wessels a proměnil ji v továrnu, přičemž se mu podařilo udržet kvalitu a charakteristickou chuť domácího sýra. Zakrátko se zařadil mezi největší producenty a v této tradici úspěšně pokračovaly i jeho děti.

V současné době vyrábí v Lošticích tvarůžky společnost A.W., spol. s r. o., jež dodržuje původní recepturu a technologii rodiny Wesselsových (Švehelka, 2005).

V loštických restauracích je možno i dnes ochutnat tuto místní specialitu, a to jako nejžádanější smažený tvarůžek či v podobě sladké varianty se šlehačkou a borůvkami. Syreček se v současné době stal také lákadlem pro turisty (Chučový místopis regionů, 2006).

## 4.2 Další významné regionální potraviny, pokrmy a nápoje

Hanácká kuchyně je vyhlášena snad ve všech koutech České republiky. Je možno zde ochutnat takové speciality, jako jsou nejen zmiňované tvarůžky, hanácké koláče, ale také bramborové placky, domácí borůvkové knedlíky, slepičí polévka s domácími nudlemi, husa s moravským zelím a houskovým knedlíkem či bramborové šulánky s mákem (Anonym, 2008).

- **Plíšňový sýr Niva**

Tento sýr s jemnou a zároveň pikantní chutí se vyrábí v Otinovsi u Prostějova dle vlastních receptur od roku 1963. Základní surovinou pro výrobu je pasterované plnotučné mléko, ušlechtilá plíseň *Penicillium roqueforti*, syřidlo, smetanová kultura a sůl (Anonym, 2008).



Obrázek 3 sýr Niva (zdroj: www.seniorportal.cz., 2010-2011)

- **Prostějovská starorežná**

Jedná se o tradiční výrobek Olomouckého kraje z palírny U zeleného Stromu v Prostějově. Její receptura pochází už z druhé poloviny 17. století. Tato lihovina vychází ze základů původní receptury. Vyrábí se z jedenácti bylin, koření a semen, z nichž stěžejní je anýz. Příznivě působí na horní cesty dýchací, zažívání a neobsahuje žádný cukr (Anonym, 2008; Ebrána, s. r. o, 2012).

- **Pivo Holba, Litovel a Zubr**

Vaření piva v Olomouckém kraji má dlouholetou tradici. Důkazem toho jsou tři známé pivovary. Litovel, přerovský Zubr a také Holba, který se nachází v prostředí Jeseníků, tento pivovar má 136letou tradici a řadí se do první desítky největších pivovarů v ČR (Anonym, 2008; Fastest solution, 2010).

- **Hanácká kyselka, Ondrášovka**

Společnost Hanácká kyselka, s. r. o., patří mezi nejvýznamnější výrobce minerálních vod v České republice. Stáčení probíhá ve dvou moderních provozech, a to ve společnosti Hanácké závody, a. s., Brodek u Přerova a Hanácká kyselka, s. r. o., v Horní Moštěnici. Kvalitou a množstvím prodaných výrobků pokrývá významný podíl českého trhu minerálních vod.

Ondrášovka, jejíž výrobní závod je umístěn v Ondrášově nedaleko Šternberka, je unikátní ve svém složení kombinací vysokého obsahu vápníku s velmi nízkým množstvím sodíku, což brání překyselení žaludku (Anonym, 2008; Joomla, 2005-2010; Inven studio, 2011).



## 5 TRADIČNÍ LIDOVÁ STRAVA NA SLOVÁCKU

Zlínský kraj patří co do počtu kulturních akcí k neaktivnějším ve středoevropském regionu. Na jeho území s rozlohou 3 965 km<sup>2</sup> se stýkají tři významné národopisné celky s bohatým odkazem lidových tradic – Valašsko, Slovácko, Haná. Ve čtyřech okresech žije 595 tisíc obyvatel. Péči o tradiční lidovou kulturu bylo pověřeno Slovácké muzeum v Uherském Hradišti (Chučový místopis regionů, 2006).

Uherskohradištsko – Slovácko

K nejstarším surovinám v tomto regionu, které byly připravované z ječmene a upravené na pokrm, patřily kroupy, ještě do dvacátých let 20. století vyráběné podomácku. Již před první světovou válkou je vytlačovala rýže, přesto se jejich používání v lidové stravě udržuje (Chučový místopis regionů, 2006; Tarcalová, 2001).

Větší množství krup se vařilo před zabijačkou, při které se používaly pro výrobu jelit (Tarcalová, 2001). Kroupy se na stůl podávaly také s fazolemi jako tzv. „manželství“, „šumajstr“. Základem jsou uvařené fazole, smíchané s kroupami a zapečené se škvarky nebo slaninou (Neruda a kol., 1999). Kroupy byly také podávány s houbami jako černý kuba (Tarcalová, 2001).

Rovněž kaše se řadí k tradičním pokrmům, nicméně na Uherskohradištsku nebyly nikdy na rozdíl od omáček nejčastějším jídlem (Chučový místopis regionů, 2006). Vedle kaše ječné a pšeničné je známa také kaše prosná, jáhlová, kukuřičná a pohanková. Vařily se ve vodě nebo v mléku, jedly se sladké, slané, polévané máslem či sádlem, posypané perníkem, ořechy nebo později skořicí či kakaem. Prosná kaše se zapékala se sušenými švestkami nebo čerstvými jablky, toto jídlo bylo známé v obcích Jalubí a Vlčnov. Starodávným jídlem vařeným z jáhel byly „pakle“. Uvařila se kaše, jednotlivé dávky kaše se balily do zelných listů, kladly do hrnce a mastily máslem. Závitky se poté zapékaly v pecích. Tento recept byl připravován v Jankovicích (Tarcalová, 2001).

Vůbec první zmínky o pěstování obilí na Slovácku pocházejí z poloviny 6. tisíciletí př. n. l. (Neruda a spol., 1999).

Největší význam v lidové stravě mělo žito a pšenice, které se zpracovávaly na mouku (Tarcalová, 2001). Černý chléb se pekl z žitné mouky, ale když bylo žita málo, tak se používala i mouka ječná, v dobách války dokonce i otruby (Neruda a spol. 1982). Chléb se dlouho

pekl podomácku, o čemž svědčí řada dochovaných předmětů pro zadělávání a mísení chleba z první poloviny 20. století (Tarcalová, 2001). Chléb se pekl každý týden, do těsta se přidávaly i rozmačkané brambory, aby pecen zůstal dlouho vláčný a chutný (Chuťový místopis regionů, 2006). I přes to, že v současné době jedí především mladší lidé hodně bílého pečiva, chléb zůstává hlavní potravinou. Někdy se ještě peče doma, ale už netradičním způsobem. Vzácnější pšeničná mouka sloužila k pečení buchet a řady dalších moučných jídel (Tarcalová, 2001). Ve svátky, na poutě a cesty se zadělávalo na kynuté bábovky makové, závorové, máslové, rozinkové i holé (Chuťový místopis regionů, 2006). Na obdélníkovém plechu se pekly „skládanky“, „caletky“ s různým mazáním a k slavnostním příležitostem se připravovaly „babovce“ nebo „pecerej“, což byla třená buchta s povídky a mřížkou nahoře, typická byla její příprava ve Starém Městě. Z řídkého ječného těsta se na másle smažily „báleše“, vdolky, krajance na pánvi-bálešníku a také se zde konzumovaly „holé pagáče“, které byly z pšeničné mouky a jedly se k omáčkám. V jídelníčku na Slovácku nechyběly ani kynuté knedlíky plněné povídky nebo ovocem a sypané mákem (Chuťový místopis regionů, 2006; Tarcalová, 2001). Vesnické rodiny pečou v současné době kynuté buchty jednou týdně, v sobotu, někdy i v pátek, hodně domácností používá na neděli těsta lístková a piškotová nebo peče třenou buchtu. Dnes je mnoho možností koupit si různé druhy moučníků v pekárně nebo v cukrárně, což ovlivňuje četnost přípravy těchto pokrmů v domácnosti (Tarcalová, 2001).

Podstatné místo v jídelníčku jako postní jídlo měly luštěniny (Chuťový místopis regionů, 2006). Byly považovány za sytou a výživnou stravu, protože po nich tak brzo nevyhládlo (Tarcalová, 2001). Okraje polí vždy lemovaly keříky hrachu nebo fazole. Po uzrání se nechaly uschnout a na podzim se vytloukaly z lusků. Luštěniny patřily na Slovácku v lidovém prostředí k nejstarším kulturním plodinám (Tarcalová, 2011). Často se dělaly k obědu jako omáčky, které se jedly s chlebem (Lekešová, 2011). Jedl se i bob, ale v současné době už nejsou pamětníci, kteří by znali úpravu jídla z této plodiny (Chuťový místopis regionů, 2006). Všechny další luštěniny se ještě stále v jídelníčku objevují (Tarcalová, 2001).

Brambory neboli „erteple“ nahradily v 19. století vodnici a tuřín (Chuťový místopis regionů, 2006). Způsobily velikou revoluci ve stravování. Používaly byly především na polévky, dále také „na loupačku“ – pečené ve slupce. Brambory se konzumovaly také se zelím (Tarcalová, 2001).

Z bramborového těsta se dělaly bramborové šišky, guliváry, kuličky plněné švestkami, přery či tašky plněné povidly, šlízky (Staré Město), šulánky (Boršice). Všechny byly sypané mákem, tvarohem, později praženou strouhankou či ořechy a polité rozpuštěným máslem (Tarcalová, 2001). Oblíbeným jídlem mezi dospělými i dětmi byla tzv. „metyja“ – čerstvě uvažené brambory se zatepla rozmačkaly na kaši se solí a hrubou moukou. Po zapečení se hmota roztírala na větší mísu, potírala se silnou vrstvou rozvařených povidel, posypala mákem a zalila rozpuštěným máslem. Dnes je již toto jídlo zcela zapomenuto, v běžném repertoáru jídelníčku není již přes padesát let (Chut'ový místopis regionů, 2006).



Obrázek 4 Šlízky (šulánky) s mákem (zdroj: [www.srecepty.cz](http://www.srecepty.cz), 2012)

Velké zahrady a sady dávaly lidem možnost pěstovat různé druhy ovoce, které nebylo jen doplňkem jídelního lístku, ale sloužilo také jako vydatná surovina pro další pokrmy (Tarcalová, 2001). Mezi konzumovaným ovocem v minulosti vedla jablka, hrušky a švestky. Z posledně jmenovaných se vařila povidla, páčila se slivovice, jádra se roztloukala a byla pražena spolu s žitem na kávu (Chut'ový místopis regionů, 2006). Povidla byla vařena z části úrody švestek, které se vypeckovaly a vařily se v takzvané kotlině. Lidé si je vařili pro sebe nebo také pro sousedy. Povidla byla potřebná téměř denně, na chleba, na koláče a další moučná jídla. Zavařování ovoce bylo záležitostí až třicátých let 20. století, tak jako vaření marmelády. Ovoce, převážně jablka, se před zimou uchovávalo v seně, v obilí nebo v plevách ve sklepech a na půdě (Tarcalová, 2001). Ovoce se také sušilo a byly jím mimo jiné obdarovávány děti o svátku sv. Mikuláše, stejně tak tvořilo součást nadílky o Štědrém dnu (Tarcalová, 2006).

Neodmyslitelnou plodinou Slovácka je vinná réva. Hrozny jsou součástí jídelníčku od počátku existence člověka. Ke značnému rozšíření vinic došlo v 9. a 10. století. Významnou roli přitom sehrály klášterní komunity (Kraus a kol., 2005). Hrozny byly zpracovávány především na výrobu vín, ale používány byly také v kuchyni. Dávaly se na buchty a také se

sušily. Zavěšovaly se za stopky do komory a v zimě se konzumovaly. Víno bylo součástí jídelníčku, máčel se do něj chléb nebo se pilo svařené s chlebem (Popelková, 2010).

Nejstarším sladidlem, tak jako v jiných regionech, byl i na Slovácku med. K rozšíření cukru přispělo v pozdějších dobách pěstování cukrové řepy (Tarcalová, 2001).

K tradičním úpravám mléka náleželo zpracování tvarohu. Tento tvaroh se nechával rozmíchaný s kmínem a solí v kamenných hrncích uležet na starý sýr (Chuťový místopis regionů, 2006). Tvaroh se na Uherskohradištsku podomácku dělal asi do šedesátých až sedmdesátých let 20. století (Tarcalová, 2001).

Maso se získávalo především ze zabijaček, kterými byla tato oblast pověstná. Domácnosti chovaly jedno nebo dvě prasata pro vlastní potřebu na maso a sádlo. Maso se uchovávalo na delší dobu několika způsoby, například zaléváním pečeného masa do sádla v kamenných hrncích, uzením, zpracováním masa na klobásy (Tarcalová, 2001). Maso, klobásy i slanina se po využití věšely na ráhna v komoře (Neruda a kol., 1982).

V současné době již sláva slováckých zabijaček dozněla. I tak si asi jedna třetina obyvatel žijících na vesnici chová alespoň jednoho vepře do roka, nebo si vykrmeného koupí (Tarcalová, 2001).

Vedle vepřového masa se konzumovalo také hovězí maso, které si lidé kupovali a nejčastěji ho jedli vařené v polévce. Největší podíl spotřebovaného masa však tvořila drůbež. Drůbež se v domácnostech pěstovala nejen k jídlu, ale také k prodeji a také za účelem získání vajec a peří (Tarcalová, 2001). Vejce vždy byla prostředkem k obdarování v obřadních koledních obchůzkách. Byl to produkt, který v domácnostech nikdy nechyběl a jeho dostatek umožňoval obdarovat při obchůzce o Vánocích, o Třech králich, o fašaňku, stejně jako o Velikonocích a při jízdě králů (Tarcalová, 2006). Obyvatelé v okolí řeky Moravy, kde bylo rozšířené lidové rybářství, zařazovali do svého jídelníčku i ryby, zejména pstruhy a kapry (Tarcalová, 2011).

Velmi důležitým pokrmem na Slovácku bylo zelí, nakládalo se do dřevěných nádob, které měly na dně položený zelný list, do kterého se zamotala kůrka chleba nebo těstový kvásek. Poté se ušlapávaly jednotlivé vrstvy nastrouhaného zelí (Neruda a spol. 1982). Bylo oblíbené uvařené a zahuštěné neboli zasmažené zelí, podávalo se s různými moučnými či bramborovými pokrmy. Na jídelníčku se jako slavnostnější jídlo objevovala dušená mrkev

se smetanou, naopak běžně konzumovaná byla kapusta v různé úpravě, hojně se v kuchyních používala cibule, celer, petržel i pažitka (Martin, 2002).

Lidový jídelníček měl v minulosti bezesporu své velké přednosti. Kupříkladu se dodržoval přesný pořádek v jídle. Jedlo se třikrát denně, také samotné pokrmy se upravovaly velmi rychle a prostě. Strava byla především pestrá a výživná (Tarcalová, 2011).

## 5.1 Významné regionální potraviny, pokrmy a nápoje

Zdejší pestré lidové tradice se odráží v rozmanitosti gastronomické nabídky kraje. Regionálními specialitami v této oblasti jsou klobásky, švestkové knedlíky a v neposlední řadě také velmi oblíbené vdolečky (Anonym, 2008).

- **Víno**

Slovácko je krajem vinic a vína. Téměř u každé obce je možné najít vinice a vinné sklepy, všude probíhají košty a vinařské slavnosti. Ze čtyř podoblastí vinařské oblasti Morava najdete na Slovácku hned tři – Mikulovskou, Velkopavlovickou a Slováckou (čtvrtou je Znojemská). Půvabem vinařské podoblasti Slovácké je rozmanitost a také plnost chutí pěstovaných druhů vína. Ve Slovácké podoblasti se daří Ryzlinku rýnskému, Rulandskému bílému a šedému, Muškátu moravskému či odrůdě Müller Thurgau a z červených vín Frankovce, Zweigeltrebe a Cabernetu Moravia. Vedle odrůdových odtud pocházejí i oblíbená známková vína – „Blatnický roháč“, směs Rulandského bílého a Sylvánského zeleného, nebo „Bzenecká lipka“ vyráběná z Ryzlinku rýnského (Anonym, 2008;

DAT INTERNET, a. s., 2008).

- **Povidla**

Povidla, nazývaná také švestkové zlato, jsou tradičním kuchyňským polotovarem. Nejlepší povidla jsou ze zralých až přezrálých plodů švestek. Švestka je ve Zlínském kraji jeden z nejoblíbenějších ovocných stromů, proto je možné specifickou chuť povidel často objevit ve zdejších rázovitých pokrmech (Anonym, 2008).

- **Slivovice a kalvados**

Ve Zlínském kraji je stále velmi živá tradice výroby slivovice. Jde o destilát vyrobený bez jakýchkoli přísad pouze z plodů švestek nebo durancí. Oblíbený je i kalvados, který je vyráběn destilací zkvašených jablek.

Ve Zlínském kraji je nejvíce známa společnost Rudolf Jelínek, která navazuje na více než 400letou tradici výroby destilátů v tomto kraji (Anonym, 2008; Altos, 2012).

- **Pivo Janáček**

Vaření piva ve městě Uherský Brod má dlouholetou tradici, která sahá až do dob středověku. V současné době je v pivovaru Uherský Brod vyráběno devět druhů piv a jeden druh ochuceného piva, u kterého je možno vybrat si ze šesti příchutí (Anonym, 2008; Pivovary Lobkowicz, a. s, 2012).

## 6 PROPAGACE TRADIČNÍ LIDOVÉ STRAVY

- Tradičními pokrmy se chlubí i jídelničky řady restaurací. Navíc existuje v České republice program, nazvaný Czech Specials, který se zabývá propagací právě českých tradičních jídel, národních a regionálních specialit. Uděluje restauracím certifikaci, která zaručuje, že v restauracích, které vlastní tento certifikát, najdou hosté vždy minimálně jednu národní a jednu regionální specialitu (Mlček a kol., 2011). Každá z certifikovaných restaurací musí splňovat certifikační kritéria, která návštěvníkům zaručí kvalitu nabízených pokrmů a služeb. V současné době je v republice 346 restaurací, které mají tuto certifikaci (CzechTourism, 2009 - 2012).



Obrázek 5 Logo Czech Specials (zdroj: [www.czechspecials.cz](http://www.czechspecials.cz), 2009 - 2012)

- Mezinárodní organizací, která se zabývá propagací tradičních potravin, je Slow Food. Jde o neziskovou organizaci, která pochází z Itálie, kde byla založena v roce 1986 italským novinářem, oenologem a gastronomem Carlem Petrininim. Cílem se stalo vytvořit paralelu ke globální subkultuře fast food, průmyslovým velkovýrobnám potravin a standardizaci prostřednictvím chemických chutí. Důkazem toho, že stále více vzrůstá zájem lidí o problematiku jídla a pití, potravinové produkty a způsoby, jakým se dostávají na náš stůl, je to, že toto hnutí má příznivce po celém světě. Členové hnutí Slow Food zakládají sdružení zvaná convivia, která pro členy organizují široké spektrum aktivit. Cílem organizace je naučit vážit si kultury stolu, chránit a vychutnávat místní produkty, které by mohly zaniknout na úkor mezinárodní standardizace potravinářských výrobků a rychle se rozvíjejících fast foodů.

Členové hnutí prosazují místní produkty, domácí odrůdy plodin a upozorňují na takové recepty, které jsou již dávno zapomenuté (Slow Food, 2000-2012).



Obrázek 6 Logo Slow Food (zdroj: [www.slowfood.cz](http://www.slowfood.cz), 2000-2012)



## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 7 CÍL PRÁCE

Cílem práce je zhodnotit současný postoj lidí k tradičním potravinám a pokrmům v regionech Slovácko a Haná. Zjištění četnosti konzumace těchto potravin a pokrmů, jejich příprava v domácnostech, četnost přípravy, zjištění toho, kdo v domácnostech tyto pokrmy nejčastěji připravuje a kolik času touto přípravou stráví, obliba restaurací nabízejících tradiční pokrmy, dále také zhodnocení předností a nedostatků tradičních pokrmů.

## 8 METODIKA PRÁCE

Dotazník zabývající se tradičními potravinami a pokrmy byl sestaven tak, aby bylo možno vyhodnotit názory jednotlivých respondentů na tuto problematiku. Byla hodnocena konzumace a četnost konzumace těchto potravin a pokrmů, zda respondenti konzumují tyto pokrmy častěji v domácnostech či v restauracích, zda mají v oblibě právě takové restaurace, které tato jídla nabízejí. Dále se dotazník zabývá přípravou tradičních pokrmů v domácnostech, zda respondenti tyto pokrmy doma připravují, kdo z členů jejich rodiny je nejčastěji připravuje a kolik času přípravou stráví. Je také zjišťováno, zda respondenti tyto pokrmy považují za ekonomicky výhodné, náročné na přípravu a také jestli si myslí, že jsou tradiční potraviny a pokrmy oblíbené. Jednotlivé otázky byly zhodnoceny z různých hledisek, a to jestli se jedná o respondenty žijící na vesnici nebo ve městě, zda pochází z Hané nebo ze Slovácka. U vybraných otázek je hodnoceno také to, jaký je respondentův věk nebo zda jde o muže či ženy.

Celkový počet respondentů byl 588. Jejich věk nebyl nijak omezen. Průzkum byl prováděn na území České republiky, a to ve dvou oblastech, Slovácko a Haná.

### 8.1 Zastoupení respondentů

Celkem na dotazník odpovědělo 588 respondentů. Z celkového počtu dotázaných bylo 389 žen, což je 66,2 % z celkového počtu respondentů, a 199 mužů, což odpovídá 33,8 % všech respondentů.

Celkem 300 (51 %) respondentů uvedlo, že žije na vesnici a 288 (49 %) respondentů, že žijí ve městě.

V dotazníku byly uvedeny čtyři věkové kategorie. Jednotlivé zastoupení respondentů u daných věkových skupin je uvedeno v tabulce číslo 1.

V tabulce číslo 1 je také možno vidět, že celkem na dotazník odpovědělo 318 respondentů ze Slovácka a 270 respondentů z Hané.

Tabulka 1 Věkové zastoupení respondentů

<b>Věk respondentů</b>		
	<b>Slovácko</b>	<b>Haná</b>
<b>do 25 let</b>	126	118
<b>25-35 let</b>	83	64
<b>35-55 let</b>	84	35
<b>55 a více let</b>	25	53
<b>Celkem</b>	318	270

## 9 VÝSLEDKY A DISKUZE

### 9.1 Konzumace tradičních potravin a pokrmů

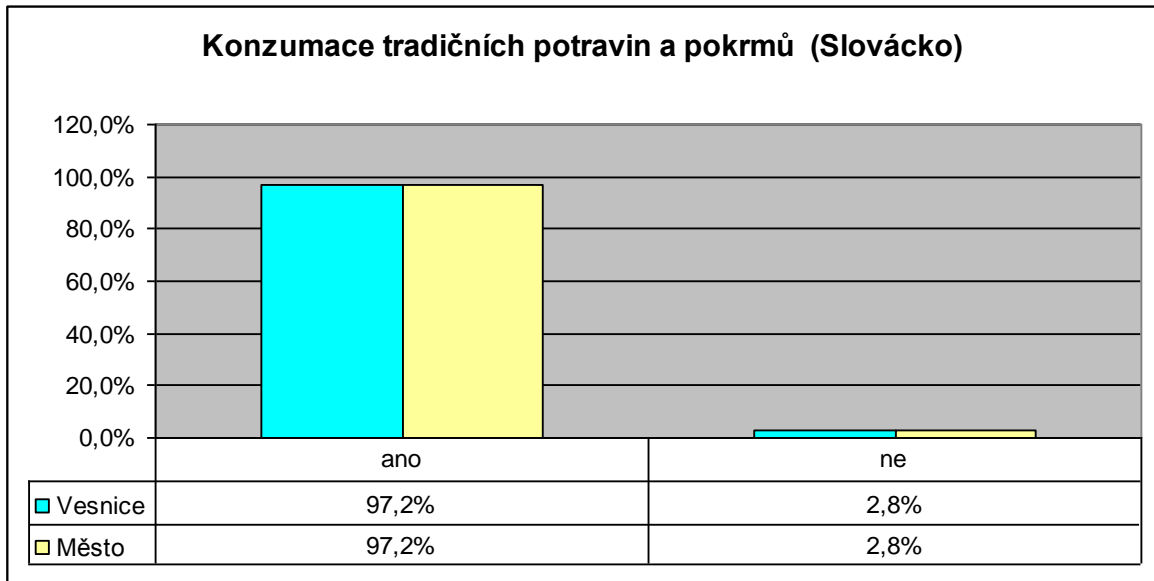
Respondenti byli tázáni, zda konzumují tradiční potraviny a pokrmy jejich nebo jiného regionu.

Z odpovědí respondentů ze Slovácka vyplynulo, že celkem 97,2 % tázaných tradiční potraviny a pokrmy konzumuje, zbylých 2,8 % dotázaných odpovědělo, že tyto pokrmy nekonzumují. V tomto regionu nebyl žádný rozdíl mezi odpověďmi lidí žijících na vesnici a ve městě, tyto výsledky jsou znázorněny v grafu č. 1.

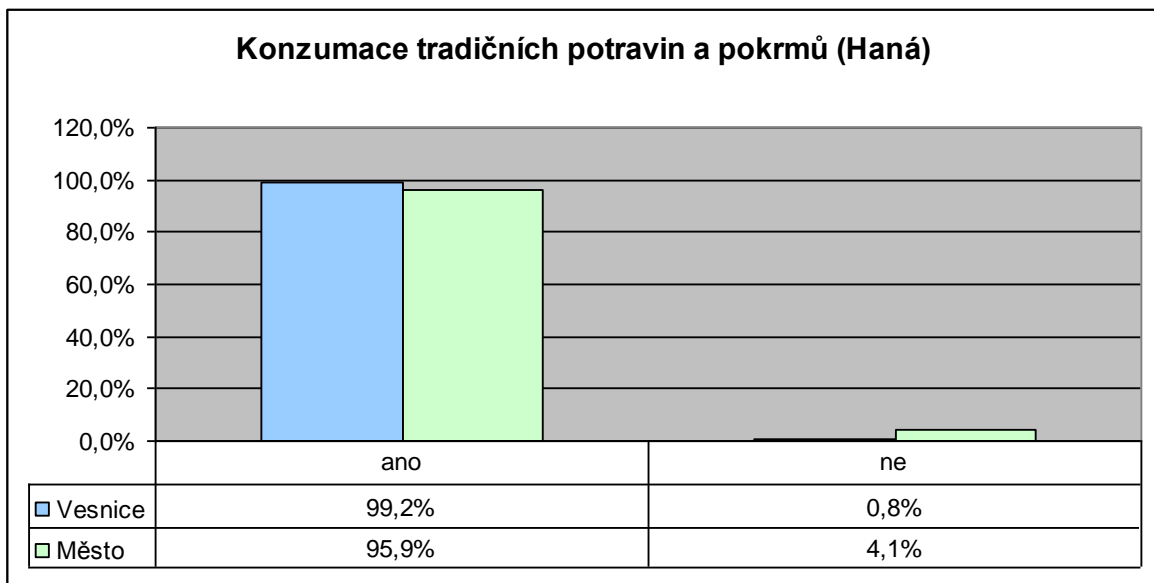
99,2 % respondentů z Hané žijících na vesnici se přiklonilo ke kladné odpovědi a zbylých 0,8 % k odpovědi záporné, tudíž tradiční potraviny a pokrmy nekonzumují. Respondenti z Hané žijící ve městě se také většinou přiklonili ke kladné odpovědi, a to celkem 95,9 %, a 4,1 % pak odpovědělo na tuto otázku záporně. Z tohoto tedy vyplývá, že na Hané lidé tradiční potraviny a pokrmy konzumují více na vesnicích než ve městě. Odpovědi lidí žijících na Hané jsou znázorněny v grafu č. 2.

Pokud porovnáme celkové výsledky této otázky respondentů ze Slovácka a z Hané, zjistíme, že celkem 97,2 % respondentů žijících na Slovácku konzumuje tradiční potraviny a pokrmy a na Hané je toto číslo ještě větší, a to 97,4 %, jak je možno vidět v grafu č. 3.

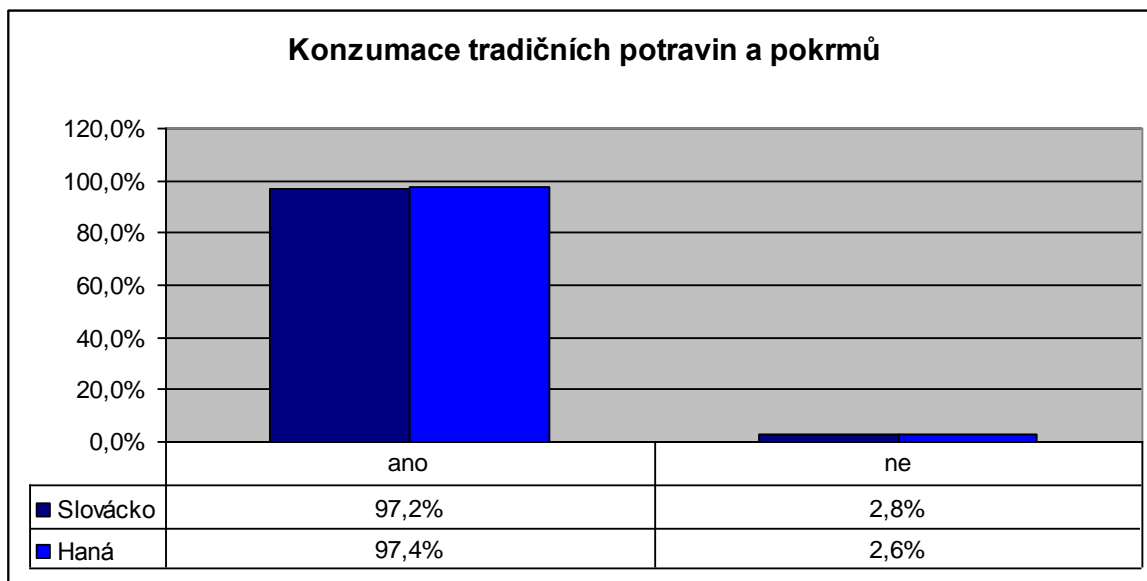
Z vyhodnocení odpovědí na tuto otázku vyplývá, že tradiční potraviny a pokrmy jsou konzumovány téměř všemi respondenty v obou regionech.



Graf 1. Konzumace tradičních potravin a pokrmů, Slovácko (vesnice, město)



Graf 2. Konzumace tradičních potravin a pokrmů, Haná (vesnice, město)



Graf 3. Konzumace tradičních potravin a pokrmů (Slovácko, Haná)

## 9.2 Četnost konzumace tradičních potravin a pokrmů

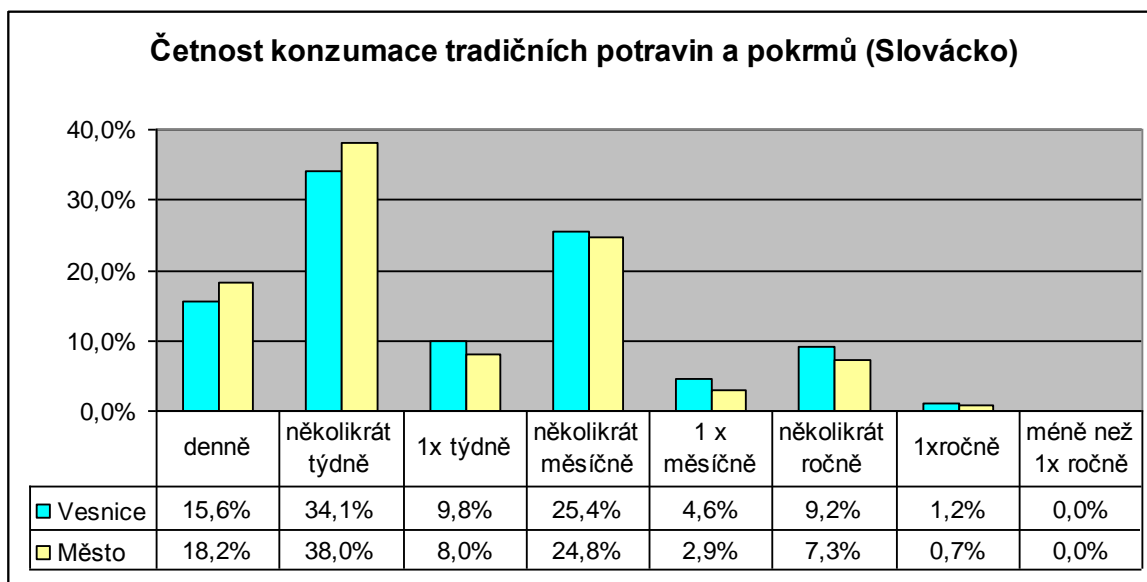
Další otázkou, na kterou bylo respondenty, kteří odpověděli, že tradiční potraviny a pokrmy konzumují, odpovídáno, bylo, jak často konzumují tradiční potraviny a pokrmy obecně. Celkem si mohli dotazovaní vybrat z osmi nabízených odpovědí.

Respondenti ze Slovácka žijící na vesnici uvedli, že celkem 15,6 % respondentů, kteří tyto potraviny a pokrmy konzumují, je konzumuje denně. 34,1 % respondentů je konzumuje několikrát týdně, 9,8 % jedenkrát za týden, 25,4 % několikrát měsíčně, 4,6 % jedenkrát za měsíc, 9,2 % několikrát ročně a 1,2 % jedenkrát ročně. Na tuto otázku nikdo ze Slovácka, ať už šlo o lidi žijící ve městě nebo na vesnici, neodpověděl méně než jedenkrát ročně. Největší procento lidí žijících ve městě odpovědělo několikrát týdně, a to celých 38 %. Dále pak 24,8 % uvedlo, že několikrát měsíčně, 18,2 % respondentů si vybralo odpověď denně, 8,0 % respondentů jedenkrát týdně, 7,3 % několikrát ročně a zbylých 0,7 % se přiklonilo k odpovědi jedenkrát ročně. Je tedy zřejmé, že největší četnost konzumace tradičních jídel a pokrmů je na Slovácku ve městě a že všichni respondenti, kteří konzumují tyto potraviny a pokrmy, je konzumují alespoň jedenkrát za rok. Odpovědi je možno vidět v grafu č. 4.

Graf č. 5 znázorňuje odpovědi respondentů z Hané na stejnou otázku. Z grafu vyplývá, že celkem 34,7 % respondentů žijících na vesnici a 15,6 % žijících ve městě na Haně konzumuje tyto potraviny denně, 31,4 % respondentů z vesnice a 31,9 % respondentů z města

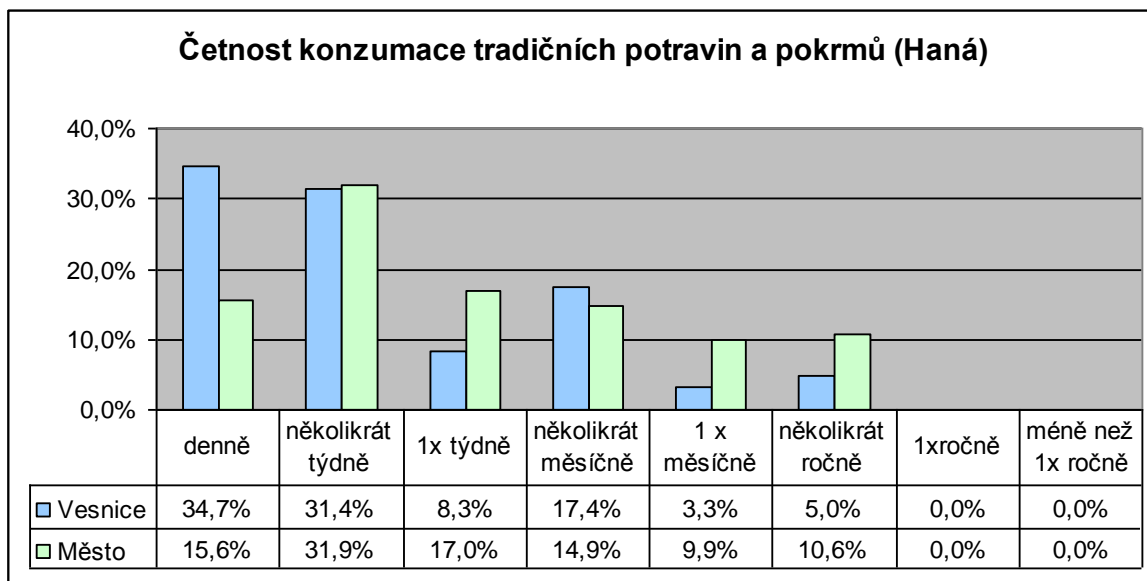
odpovědělo několikrát týdně. Větší rozdíl mezi tazateli z města a z vesnice byl v odpovědi jedenkrát týdně, ke které se přiklonilo 8,3 % respondentů z vesnice a 17 % respondentů z města. Dalších 17,4 % respondentů z vesnice a 14,9 % respondentů z města odpovědělo několikrát měsíčně. 3,3 % respondentů z vesnic se přiklonilo k odpovědi jedenkrát měsíčně a zbylých 5 % k odpovědi několikrát ročně. Celkem 9,9 % lidí žijících ve městě uvedlo, že tradiční potraviny a pokrmy konzumují jedenkrát za měsíc, a zbylých 10,6 % respondentů uvedlo, že několikrát ročně.

Po srovnání celkových odpovědí na Slovácku a Hané můžeme vidět největší rozdíly u odpovědi několikrát měsíčně, a to 9,2 %, dále u odpovědi denně, kdy celkem o 7,6 % více respondentů z Hané než ze Slovácka se přiklonilo k této odpovědi. Jednotlivé hodnoty pro srovnání odpovědí respondentů z Hané a ze Slovácka jsou uvedeny v grafu č. 6.

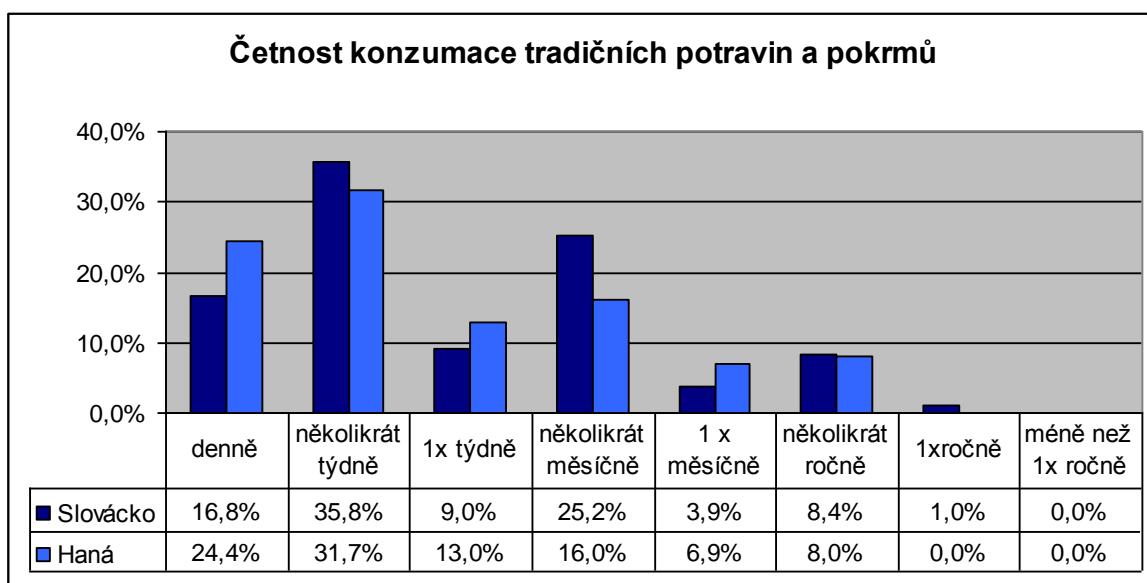


Graf 4. Četnost konzumace tradičních potravin a pokrmů, Slovácko-(vesnice, město)





Graf 5. Četnost konzumace tradičních potravin a pokrmů, Haná-(vesnice, město)



Graf 6. Četnost konzumace tradičních potravin a pokrmů (Slovácko, Haná)

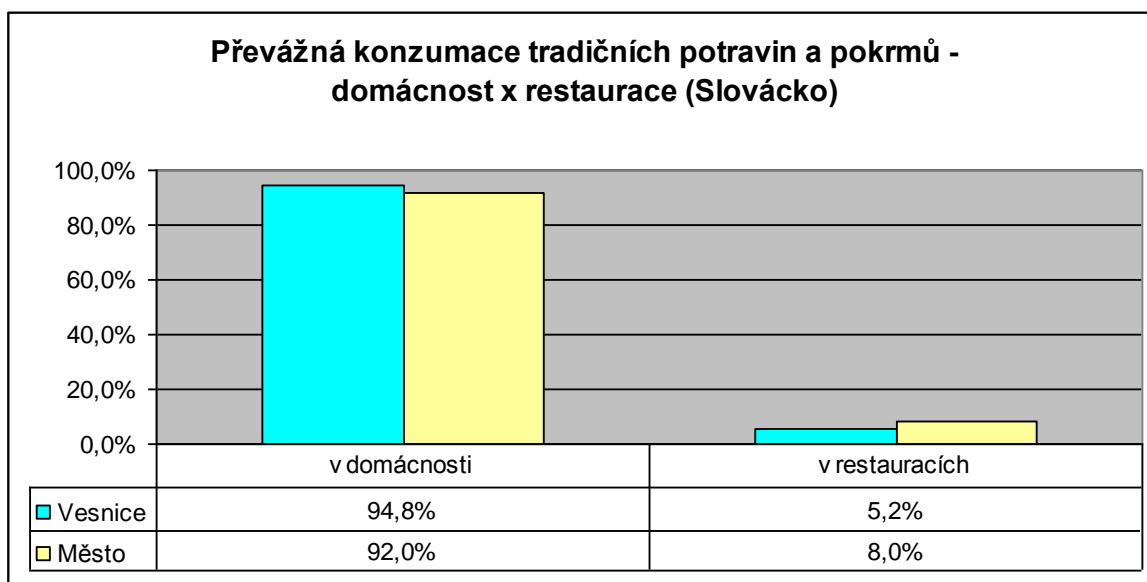
### 9.3 Převážná konzumace tradičních potravin a pokrmů - domácnosti, restaurace

Respondentům, kteří uvedli, že tradiční potraviny a pokrmy konzumují, byla předložena otázka, zda tradiční potraviny a pokrmy konzumují převážně v domácnosti, nebo v restauraci.

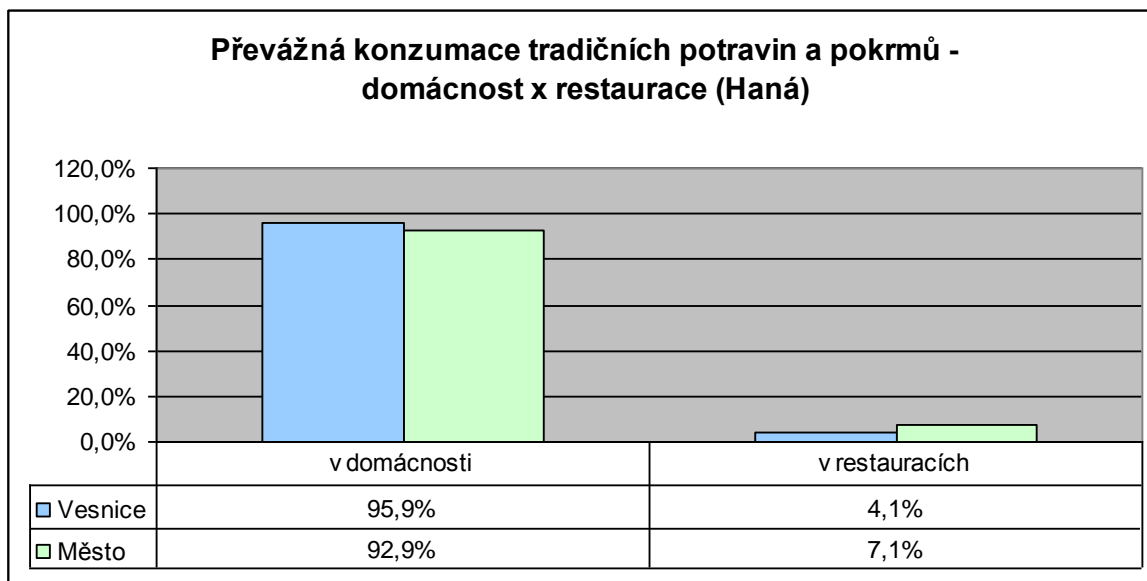
Jak je možno vidět v grafu č. 7, na Slovácku převážná většina respondentů, jak těch, kteří žijí ve městě, tak také těch, kteří žijí na vesnici, odpověděla, že tyto pokrmy a potraviny konzumují převážně v domácnosti, a to 94,8 % respondentů z vesnice a 92 % respondentů z města. Zbýlých 5,2 % a 8 % se přiklonilo k odpovědi v restauraci.

Podobně jako na Slovácku, tak i na Hané 95,9 % respondentů z vesnice a 92,9 % respondentů z města odpovědělo v domácnosti a jen zbylých 4,1 % respondentů z vesnice a 7,1 % respondentů z města uvedlo, že tradiční potraviny a pokrmy konzumují převážně v restauraci, jak znázorňuje graf č. 8.

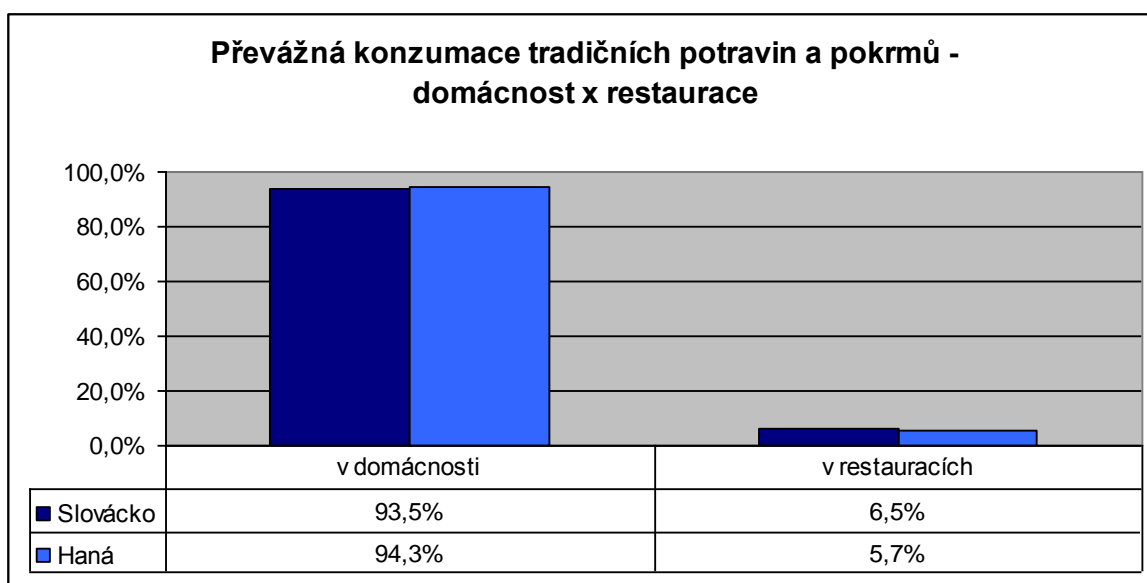
Po srovnání výsledků znázorněných v grafu č. 9 bylo zjištěno, že v odpovědích respondentů ze Slovácka a z Hané byl jen velmi malý rozdíl a převážná většina lidí konzumuje tradiční potraviny a pokrmy v domácnosti, a to 93,5 % ze Slovácka a 94,3 % z Hané.



Graf 7. Převážná konzumace tradičních potravin a pokrmů - domácnost x restaurace, Slovácko (vesnice, město)



Graf 8. Převážná konzumace tradičních potravin a pokrmů - domácnost x restaurace, Haná (vesnice, město)



Graf 9. Převážná konzumace tradičních potravin a pokrmů - domácnost x restaurace (Slovácko, Haná)

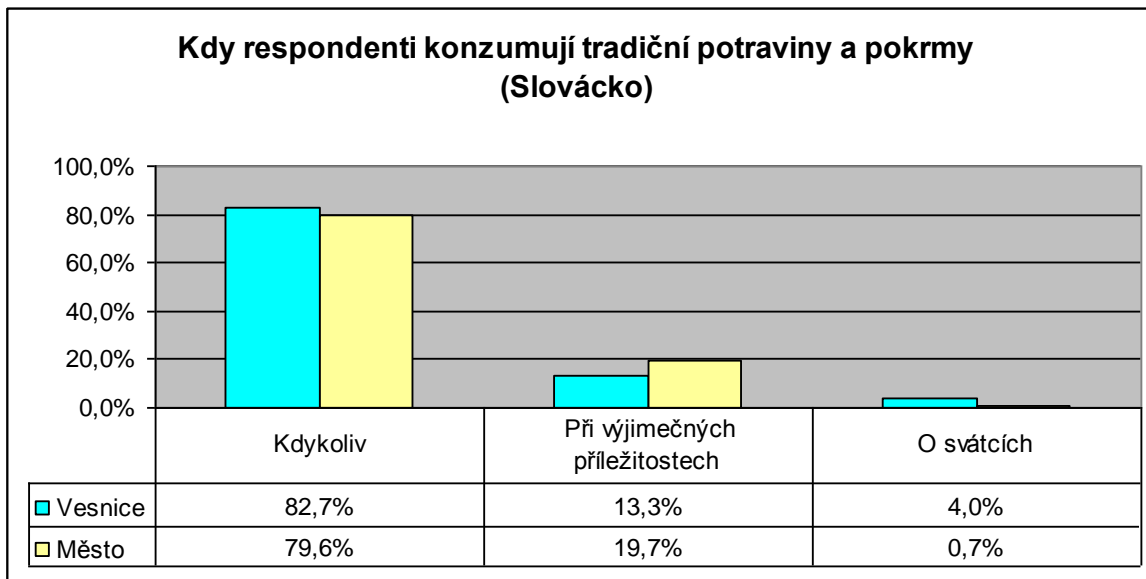
#### 9.4 Příležitosti pro konzumaci tradičních potravin a pokrmů

Další otázkou, na kterou respondenti odpovídali, bylo, kdy konzumují tradiční potraviny a pokrmy. Na tuto otázku jim byly nabídnuty tři možnosti odpovědi, a to: kdykoli, při výjimečných příležitostech, o svátcích.

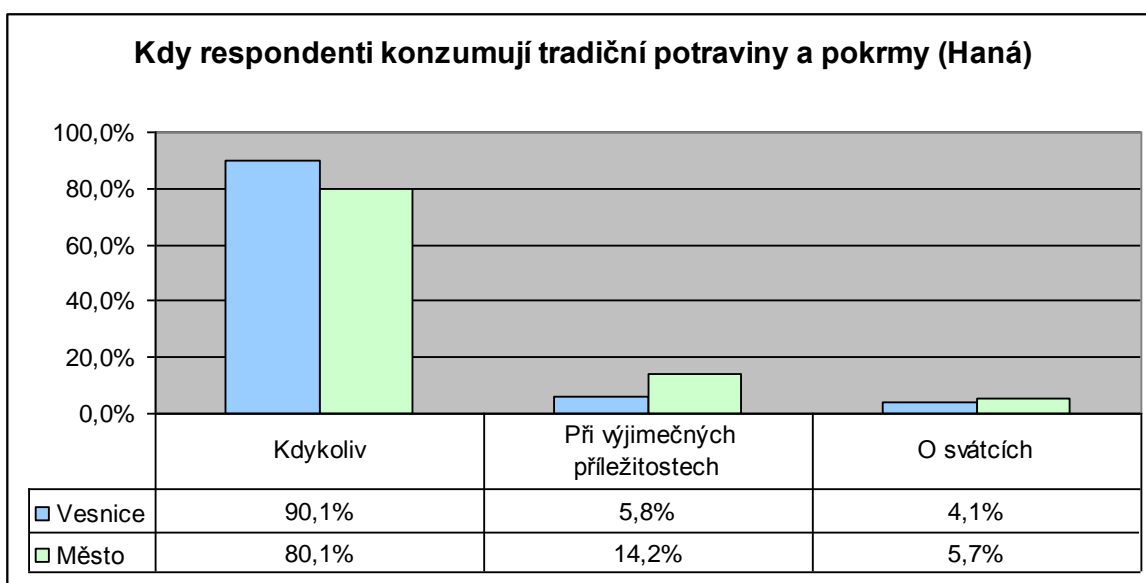
Z odpovědí respondentů ze Slovácka vychází, že celkem 82,7 % respondentů z vesnice a 79,6 % respondentů z města konzumuje tyto potraviny a pokrmy kdykoli, tudíž jim nezáleží na tom, jestli jde o svátek nebo jinou výjimečnou příležitost. Dalších 13,3 % respondentů z vesnice a 19,7 % respondentů z města konzumuje tyto potraviny a pokrmy při výjimečných příležitostech a celkem 4 % z vesnice a 0,7 % z respondentů z města uvedlo, že je konzumují o svátcích. Odpovědi respondentů ze Slovácka jsou zaznamenány v grafu č. 10.

Graf č. 11 zobrazuje odpovědi lidí žijících na Hané. Zde 90,1 % respondentů z vesnice a 80,1 % respondentů z města uvedlo, že tradiční potraviny a pokrmy konzumují kdykoli, 5,8 % respondentů z vesnice a 14,2 % respondentů z města se přiklonilo k odpovědi při výjimečných příležitostech a zbylých 4,1 % respondentů z vesnice a 5,7 % respondentů z města k odpovědi o svátcích.

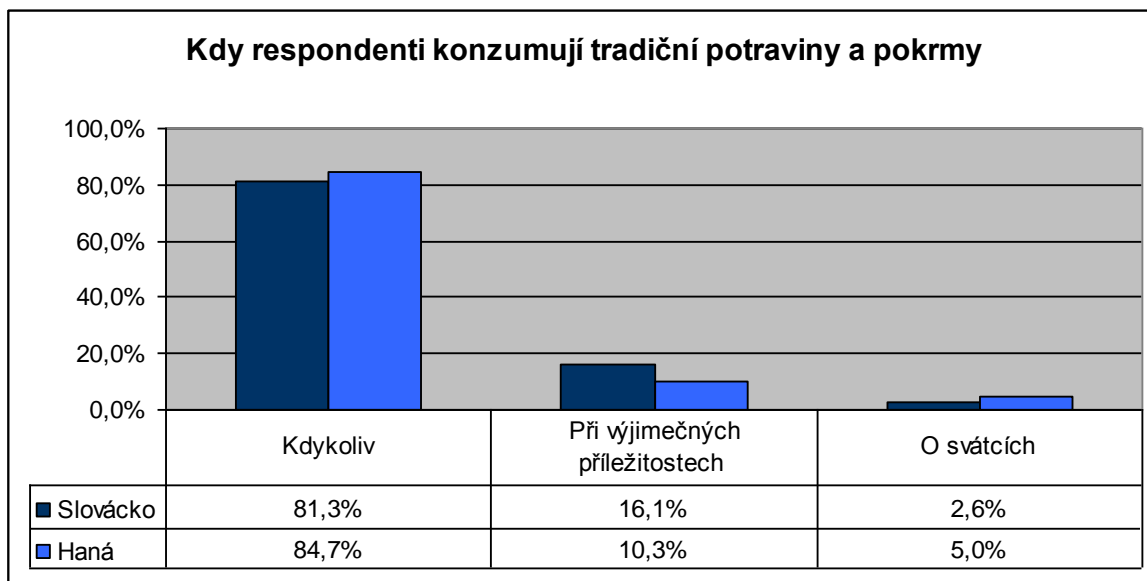
V grafu č. 12 byly srovnány jednotlivé odpovědi Slovácka a Hané. Je zde vidět, že o 3,4 % více respondentů žijících na Hané konzumuje tradiční potraviny a pokrmy kdykoli. Největší rozdíl mezi odpověďmi lidí ze Slovácka a Hané však byl u odpovědi při výjimečných příležitostech, kde se k této odpovědi přiklonilo o 5,8 % více respondentů ze Slovácka než z Hané. K odpovědi o svátcích se potom přiklonilo o 2,4 % více respondentů z Hané než ze Slovácka. Z těchto výsledků lze tedy usuzovat, že nejvíce lidí žijících na Hané i na Slovácku konzumuje tradiční potraviny a pokrmy kdykoli, tudíž je zařazují do svého jídelníčku bez toho, aniž by šlo o výjimečnou příležitost či nějaký svátek.



Graf 10. Kdy respondenti konzumují tradiční potraviny a pokrmy, Slovácko (vesnice, město)



Graf 11. Kdy respondenti konzumují tradiční potraviny a pokrmy, Haná (vesnice, město)



Graf 12. Kdy respondenti konzumují tradiční potraviny a pokrmy (Slovácko, Haná)

## 9.5 Preference restaurací nabízejících tradiční pokrmy

Dále v dotazníku následovala otázka, zda při výběru restaurace respondenti preferují ty restaurace, které mají v nabídce tradiční pokrmy.

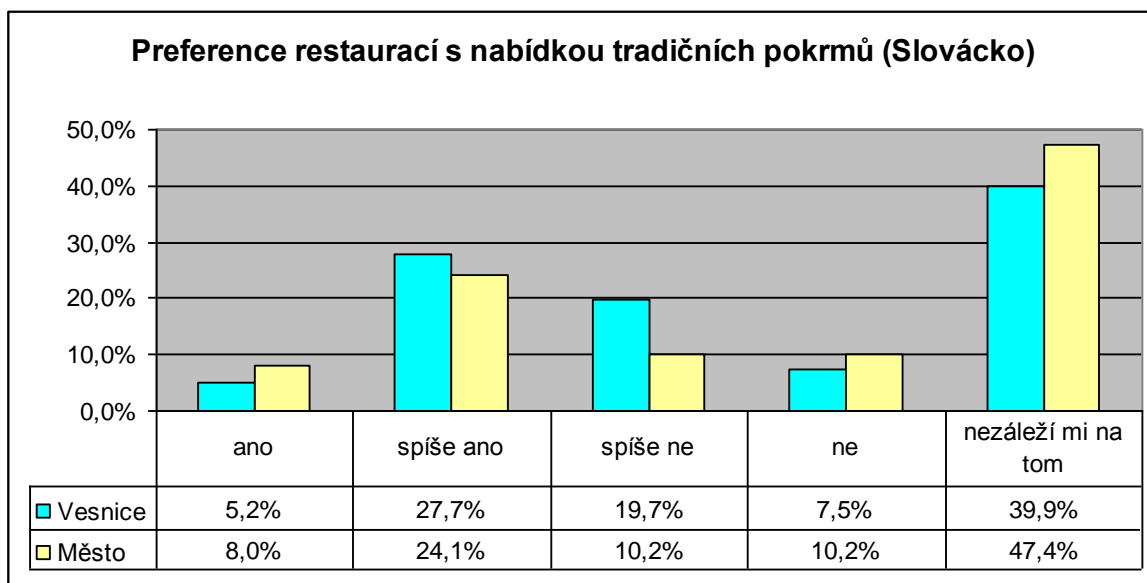
Nejvíce respondentů ze Slovácka, ať šlo o respondenty z vesnice (39,9 %) nebo z města (47,4 %), uvedlo, že jim na tom, zda tyto pokrmy v restauraci nabízejí, nezáleží. 32,9 % respondentů z vesnice se přiklonilo ke kladným odpovědím ano (5,2 %) a spíše ano (27,7 %). K záporným odpovědím ne (7,5 %) a spíše ne (19,7 %) se pak přiklonilo zbylých 27,2 %. Celkem 32,1 % respondentů z města označilo kladné odpovědi ano (8 %) a spíše ano (24,1 %). Záporné odpovědi ne (10,2 %) a spíše ne (10,2 %) označilo celkem 20,4 % respondentů z města. Odpovědi respondentů ze Slovácka jsou znázorněny v grafu č. 13.

Respondenti z Hané odpověděli, že celkem 35,5 % respondentů žijícím na vesnici a 38,3 % žijícím ve městě nezáleží na tom, zda tyto pokrmy restaurace, které navštíví, v nabídce mají, tudíž nevybírají restauraci podle toho, zda tyto pokrmy zde mohou konzumovat či ne.

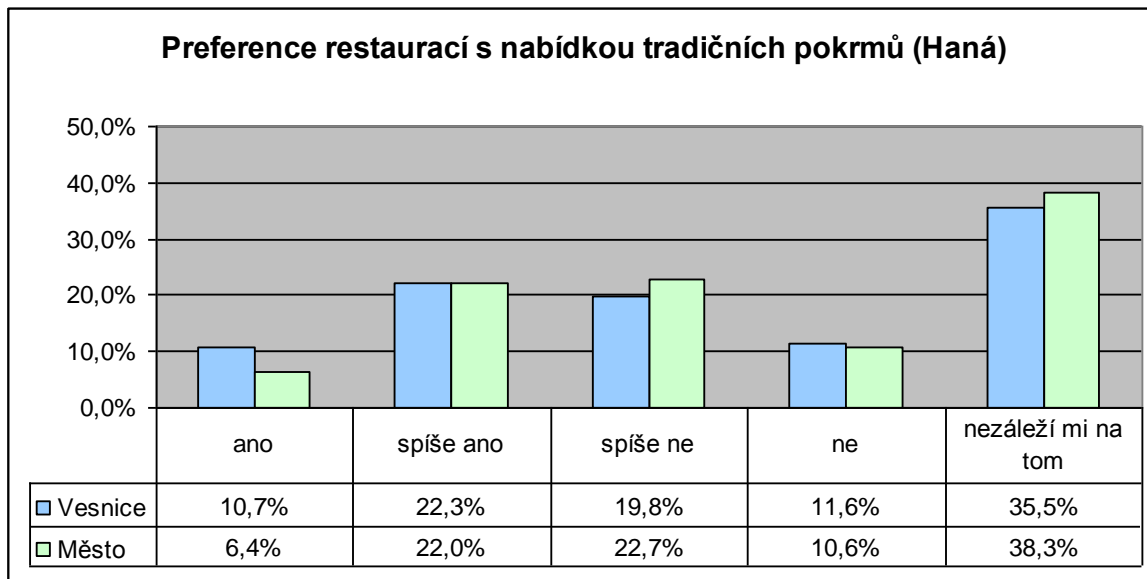
Dalších 33 % respondentů z vesnice se přiklonilo ke kladným odpovědím ano (10,7 %) a spíše ano (22,3 %). Záporné odpovědi ne (11,6 %) a spíše ne (19,8 %) označilo 31,4 % respondentů z vesnice. 38,3 % lidí žijících na Hané ve městě uvedlo, že jim nezáleží na tom, zda restaurace, kde se chtějí najíst, má v nabídce tradiční pokrmy. Zato 28,4 % re-

spondentů odpovědělo kladně, a to ano (6,4%) a spíše ano (22 %). Negativní odpovědi ne (10,6 %) a spíše ne (22,7 %) označilo celkem 33,3 % respondentů z města. Odpovědi respondentů z Hané jsou zaznačeny v grafu č. 14.

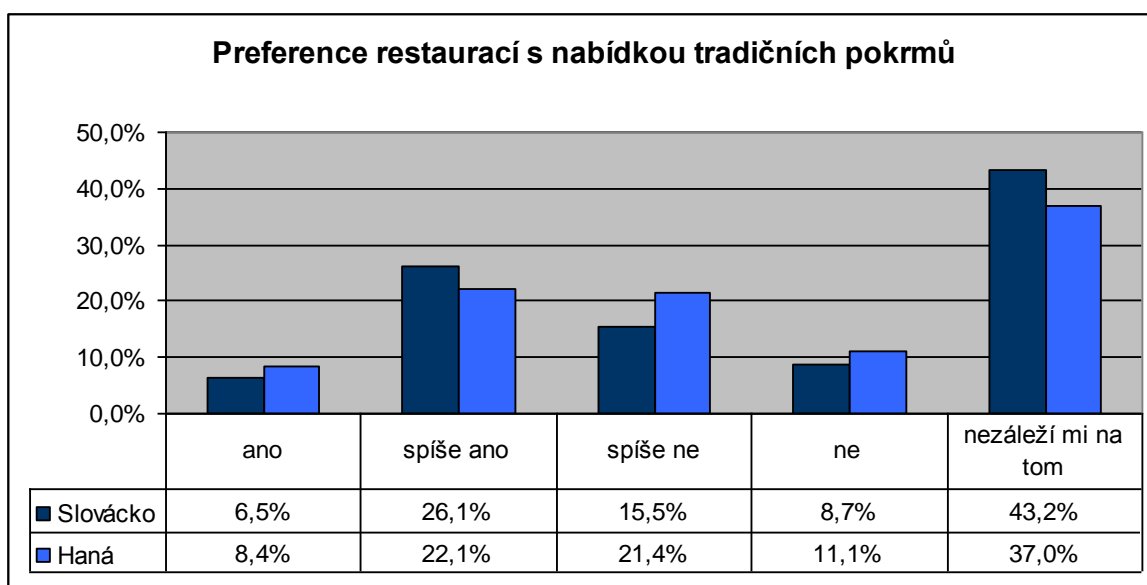
Po srovnání všech odpovědí respondentů ze Slovácka a Hané bylo zjištěno, že celkem 43,2 % respondentů ze Slovácka a 37 % respondentů z Hané nezáleží na tom, zda restaurace má v nabídce tradiční pokrmy. Zato 32,6 % respondentů ze Slovácka a 30,5 % respondentů z Hané na tom záleží, protože se přiklonili k odpovědi ano nebo spíše ano. Takže pokud by tito lidé měli zvolit mezi restaurací, kde tradiční pokrmy podávají, a tou, kde si tyto pokrmy dát nemůžete, volili by restaurace s nabídkou tradičních pokrmů. Zbýlých 24,2 % respondentů ze Slovácka a 32,5 % respondentů z Hané označilo odpověď ne nebo spíše ne. Celkem o 8,3 % více respondentů žijících na Hané než na Slovácku nepreferuje restaurace s nabídkou tradičních pokrmů. Výsledky srovnání odpovědí respondentů ze Slovácka a Hané pro tuto otázku je možno vidět v grafu č. 15.



Graf 13. Preference restaurací s nabídkou tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město)



Graf 14. Preference restaurací s nabídkou tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město)



Graf 15. Preference restaurací s nabídkou tradičních pokrmů (Slovácko, Haná)

## 9.6 Četnost konzumace tradičních pokrmů v restauraci

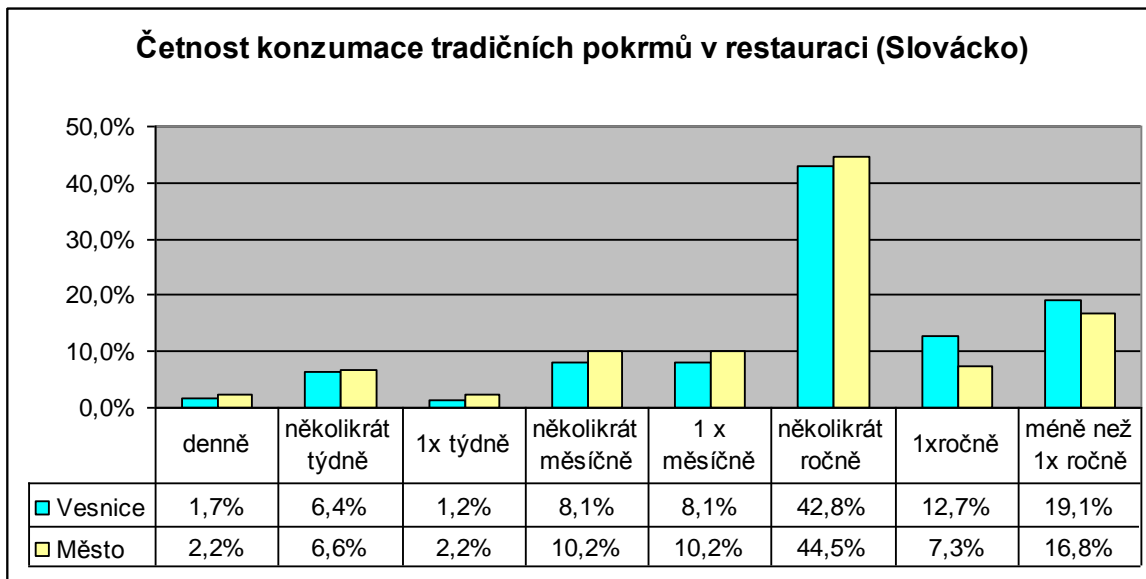
Na otázku, jak často konzumují tradiční pokrmy v restauraci, měli respondenti osm možných odpovědí, a to: denně, několikrát týdně, 1x týdně, několikrát měsíčně, 1x měsíčně, několikrát ročně, 1x ročně a méně než 1x ročně.



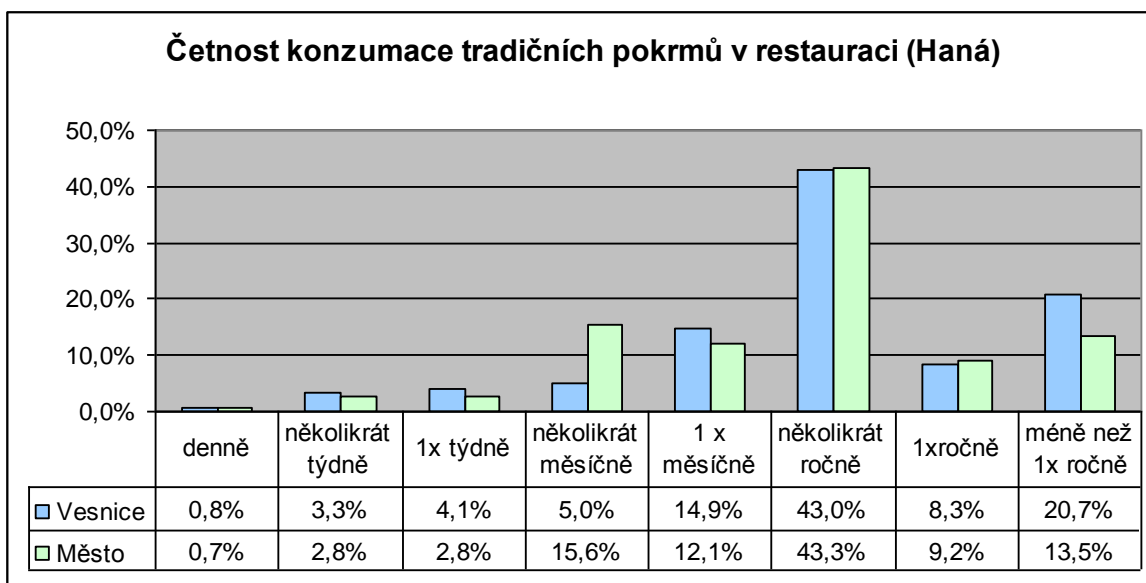
Největší zastoupení odpovědí u respondentů ze Slovácka měla odpověď několikrát ročně, takto odpovědělo 42,8 % respondentů z vesnice a 44,5 % respondentů z města. Další nejvíce zastoupenou odpovědí bylo méně než 1x ročně, a to 19,1 % respondentů z vesnice a 16,8 % respondentů z města. Další výsledky pro oblast Slovácko jsou zaznamenány v grafu č. 16.

Tak jako na Slovácku, tak také na Hané se nejvíce lidí přiklonilo k odpovědi několikrát ročně, zde byl jen velmi malý rozdíl mezi respondenty z vesnice (43 %) a respondenty z města (43,3 %). Další nejvíce zastoupenou odpovědí u respondentů z vesnice bylo méně než 1x ročně, a to 20,7 %. U respondentů z města se další nejvíce zastoupená odpověď lišila a byla jí několikrát měsíčně, kterou zaznačilo 15,6 % respondentů z města. Procentuální zastoupení jednotlivých odpovědí respondentů z Hané na tuto otázku je možno vidět v grafu č. 17.

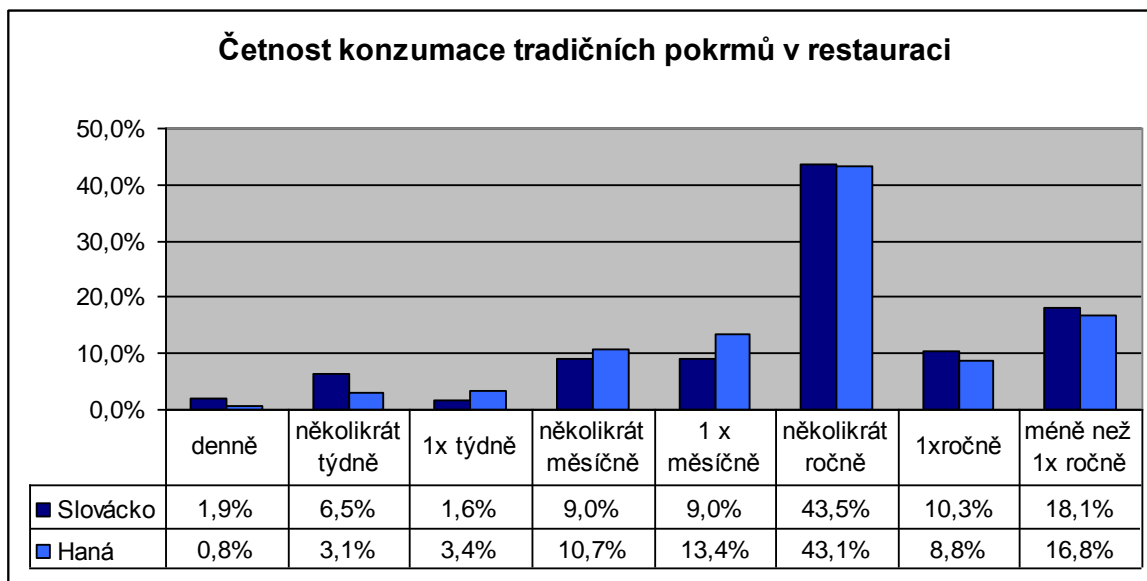
Po srovnání odpovědí respondentů ze Slovácka a Hané bylo zjištěno, že v obou regionech nejvíce respondentů konzumuje tradiční pokrmy v restauraci několikrát ročně, a to 43,5 % respondentů ze Slovácka a 43,1 % respondentů z Hané. Dále pak méně než 1x ročně. Nejméně zastoupenou odpovědí bylo pro region Slovácko 1x týdně, kde tato odpověď byla zaškrtnuta pouze 1,6 % respondentů. Na Hané nejméně častou odpovědí bylo denně, tuto odpověď označilo pouze 0,8 % respondentů. Srovnání odpovědí respondentů Slovácka a Hané na tuto otázku je možno vidět v grafu č. 18.



Graf 16. Četnost konzumace tradičních pokrmů v restauraci, Slovácko (vesnice, město)



Graf 17. Četnost konzumace tradičních pokrmů v restauraci, Haná (vesnice, město)



Graf 18. Četnost konzumace tradičních pokrmů v restauraci (Slovák, Haná)

## 9.7 Četnost konzumace tradičních pokrmů v domácnosti

Tak jako v předešlé otázce, i na otázku: Jak často konzumujete tradiční pokrmy v domácnosti? si mohli respondenti vybrat z osmi odpovědí v rozmezí od denně až po méně než 1x ročně.

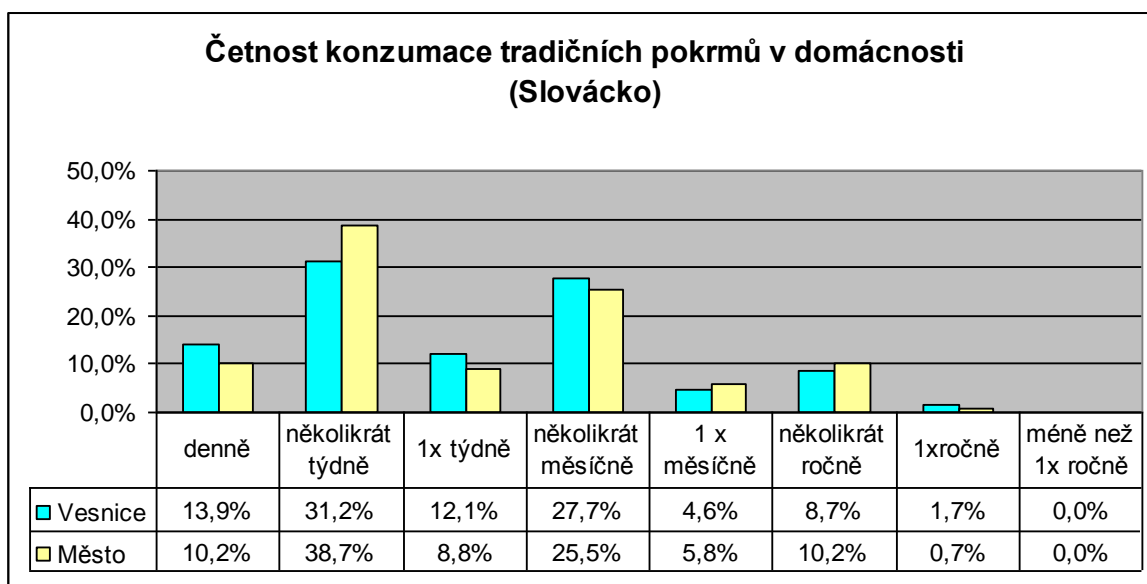
Jak můžeme vidět v grafu č. 19, největší zastoupení u odpovědí respondentů ze Slovák má odpověď několikrát týdně, ke které se přiklonilo 31,2 % respondentů z vesnice a 38,7 % respondentů z města. Další hojně zastoupenou odpovědí bylo několikrát měsíčně, tuto odpověď zvolilo 27,7 % respondentů z vesnice a 25,5 % respondentů z města. Celkem 13,9 % respondentů z vesnice a 10,2 % respondentů z města uvedlo, že tradiční pokrmy v domácnosti konzumují denně. Naopak žádní z respondentů, kteří tradiční pokrmy konzumují, neuvodli, že by je konzumovali méně než 1x ročně.

Respondenti žijící na Hané nejčastěji konzumují tradiční pokrmy v domácnostech několikrát týdně, 33,1 % respondentů z vesnice a 29,1 % respondentů z města. Další nejvíce zastoupenou odpovědí u respondentů z vesnice (24 %) i města (24,8 %) bylo několikrát měsíčně. Vysoký počet respondentů z vesnice, a to 23,1 %, se přiklonil k otázce denně. Všechny odpovědi respondentů z Hané jsou zaneseny do grafu č. 20.

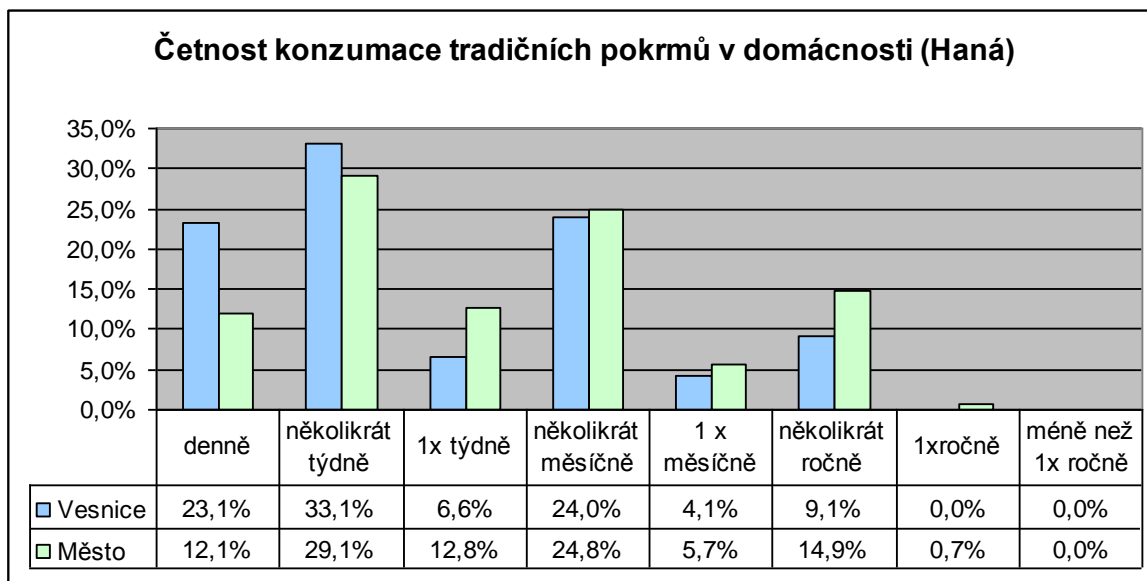
Po srovnání výsledků respondentů z Hané a Slovák, které je možno vidět v grafu č. 21, vyšlo, že nejvíce respondentů z obou regionů konzumuje tradiční pokrmy v domácnosti

několikrát týdně. Častá je také konzumace několikrát měsíčně, kde na Slovácku se k této odpovědi přiklonilo o 2,4 % respondentů více než na Hané. Denně konzumuje tradiční pokrmy v domácnosti o 4,9 % respondentů více na Hané než na Slovácku. Výsledky je možno zhlédnout v grafu č. 21.

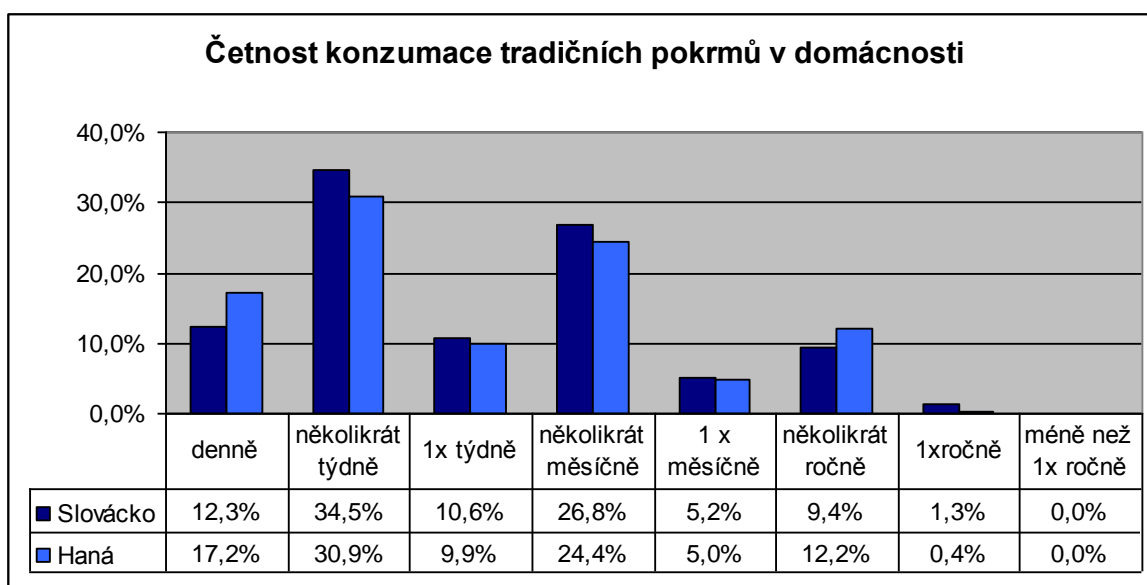
Z výsledků vyplývá, že celková konzumace tradičních pokrmů je v domácnostech vysoká, každý z respondentů, který tyto pokrmy konzumuje, je konzumuje alespoň jedenkrát za rok.



Graf 19. Četnost konzumace tradičních pokrmů v domácnosti, Slovácko (vesnice, město)



Graf 20. Četnost konzumace tradičních pokrmů v domácnosti, Haná (vesnice, město)



Graf 21. Četnost konzumace tradičních pokrmů v domácnosti (Slovácko, Haná)

## 9.8 Vaření tradičních pokrmů v domácnosti

Dále bylo zjišťováno, zda respondenti vaří tradiční české pokrmy v domácnostech. Tato otázka byla zařazena proto, že z předchozí otázky není jasné, jestli tradiční pokrmy konzumované v domácnosti respondenti doma také vaří, nebo si je objednávají ze společných stravoven či jídelen a doma pouze konzumují. Tato otázka kromě toho, že je rozdělena na

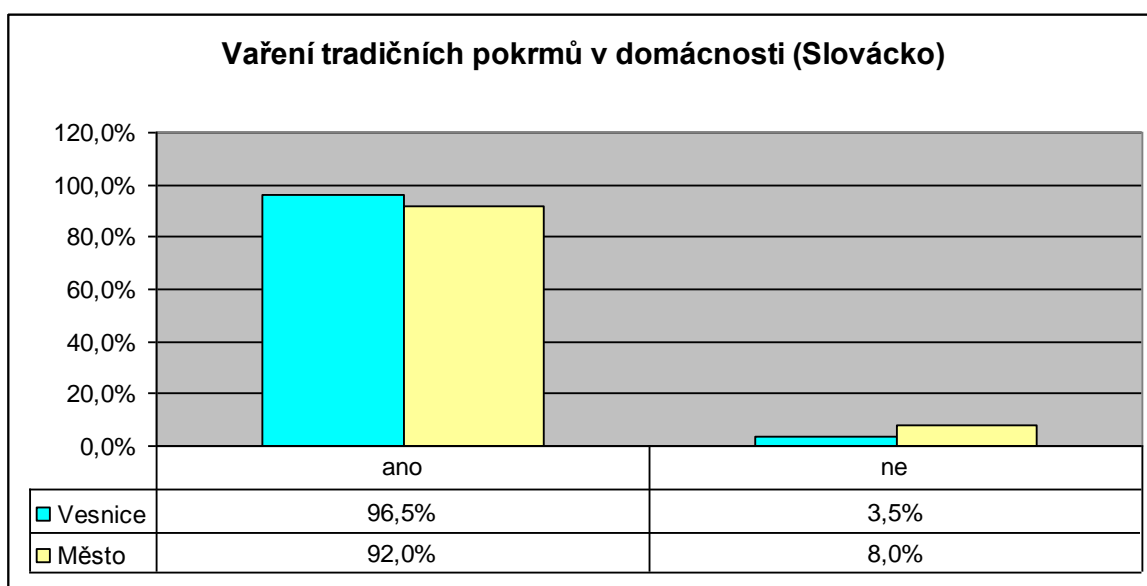
hodnocení podle toho, zda respondenti žijí na Slovácku, na Hané a zda jsou z města či vesnice, je dále rozdělena dle toho, zda jde o muže či ženy.

Graf č. 22 ukazuje výsledky odpovědí na Slovácku. Je zde vidět, že celkem 96,5 % respondentů z vesnice a 92 % respondentů z města tradiční pokrmy v domácnosti vaří. Zatímco zbylých 3,5 % respondentů z vesnice a 8 % respondentů z města ne.

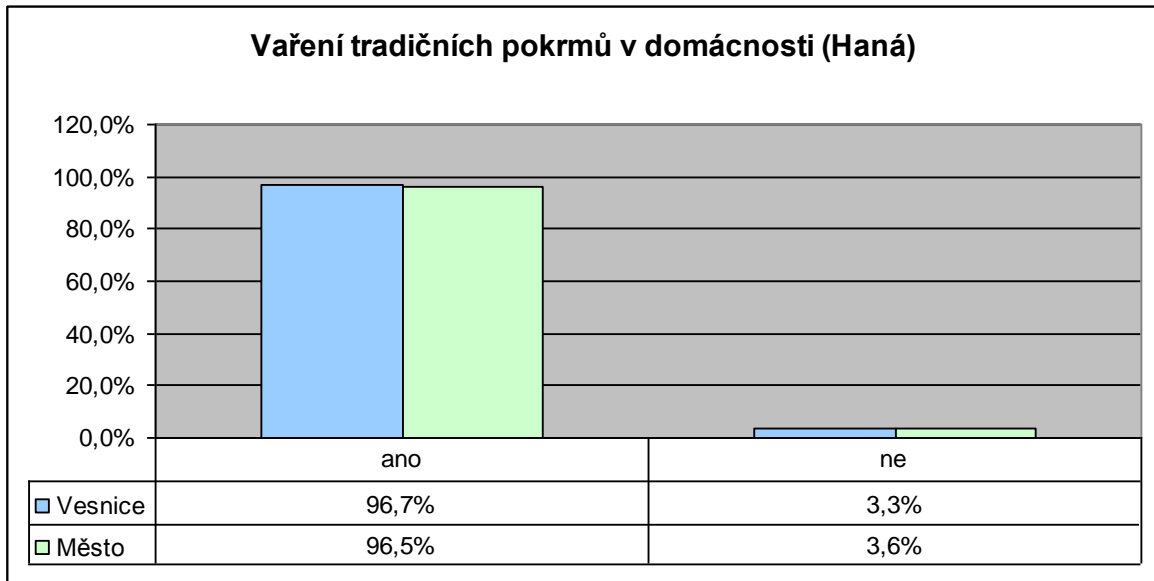
Také respondenti z Hané odpovídali na tuto otázku a v grafu č. 23 je možno vidět, že celkem 96,7 % respondentů z vesnice a 96,5 % respondentů z města se přiklonilo k odpovědi ano a zbylých 3,3 % respondentů z vesnice a 3,6 % z města k odpovědi ne.

Po srovnání odpovědí lidí ze Slovácka a Hané, jak je možno vidět v grafu č. 24, bylo zjištěno, že tradiční pokrmy v domácnostech vaří o 2,1 % více respondentů z Hané než ze Slovácka.

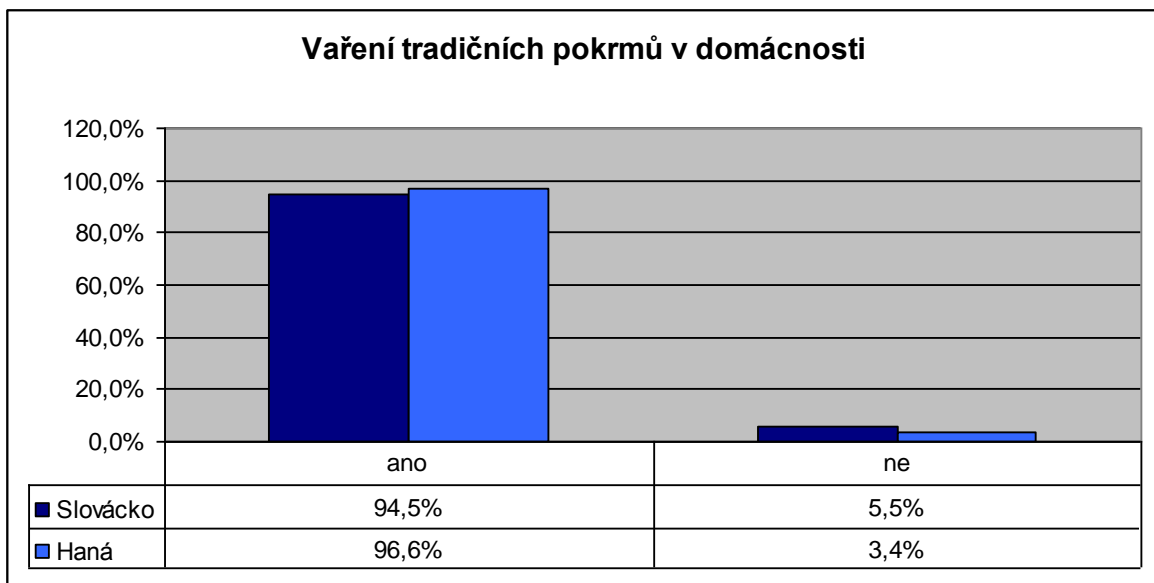
Srovnání vaření tradičních pokrmů z hlediska mužů a žen přineslo zjištění, že ve svých domácnostech připravuje tradiční pokrmy více žen, a to 97,4 %, zatímco mužů o 5,6 % méně, viz graf č. 25. Tím, který člen rodiny tyto pokrmy v domácnosti vaří, se zabývá jedna z dalších otázek, která byla respondenty zodpovězena.



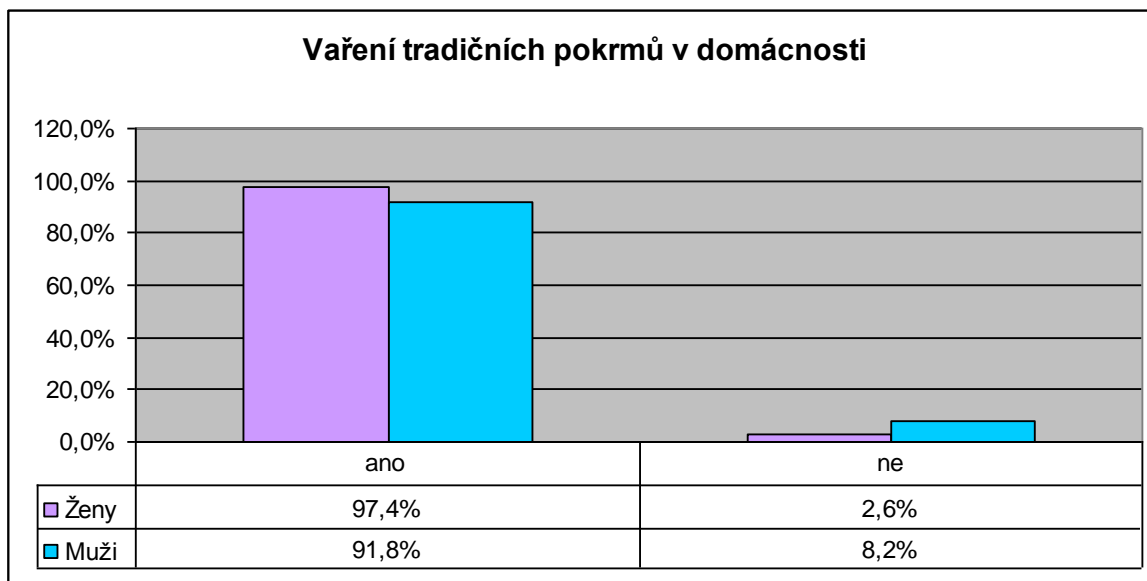
Graf 22. Vaření tradičních pokrmů v domácnosti, Slovácko (vesnice, město)



Graf 23. Vaření tradičních pokrmů v domácnosti, Haná (vesnice, město)



Graf 24. Vaření tradičních pokrmů v domácnosti (Slovácko, Haná)



Graf 25. Vaření tradičních pokrmů v domácnosti (ženy, muži)

## 9.9 Četnost přípravy tradičních pokrmů v domácnost

Jak často připravujete tradiční pokrmy v domácnosti? Na tuto otázku odpovídali respondenti, kteří v předešlé otázce odpověděli, že tradiční české pokrmy v domácnosti připravují.

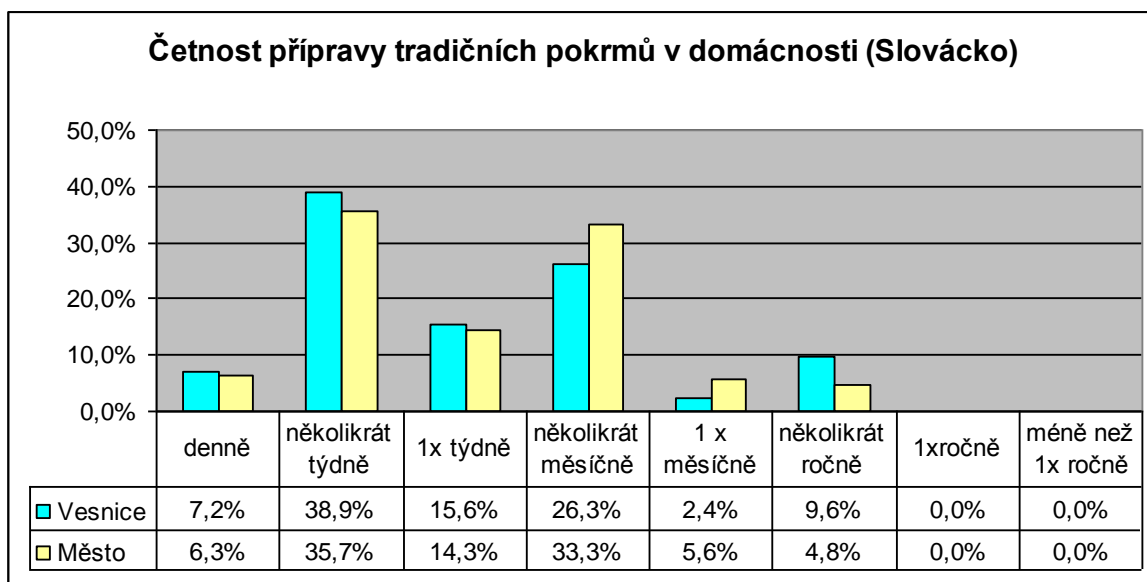
Jak je možno vidět v grafu č. 26, nejvíce respondentů odpovědělo, že tradiční české pokrmy připravují v domácnosti několikrát týdně, a to 38,9 %, dále pak několikrát měsíčně (26,3 %), třetí nejvíce zastoupenou odpovědí bylo 1x týdně (15,6 %). 9,6 % respondentů z vesnice uvedlo, že tradiční pokrmy v domácnosti připravují několikrát ročně, 7,2 % uvedlo, že denně a 2,4 % jedenkrát za měsíc. Nejvíce zastoupenou odpovědí respondentů z města bylo několikrát týdně (35,7 %), dále pak několikrát měsíčně (33,3 %), k odpovědi 1x týdně se přiklonilo 14,3 % respondentů z města. Ze zpracovaných výsledků vyplývá, že žádný z respondentů, který tradiční pokrmy v domácnosti připravuje, je nepřipravuje méně než několikrát ročně.

Graf č. 27 ukazuje, jaká je četnost přípravy tradičních pokrmů v domácnosti na Hané. Jak je zde vidět, nejvíce zastoupenou odpovědí pro respondenty z vesnice je několikrát týdně (43,6 %), tak jako u respondentů z města (33,8 %). Další nejvíce zastoupenou odpovědí bylo několikrát měsíčně, a to také v obou případech, jak ve městě (29,4 %), tak na vesnici (20,5 %). Rozdílné byly výsledky u odpovědi několikrát ročně, ke které se přiklonilo o

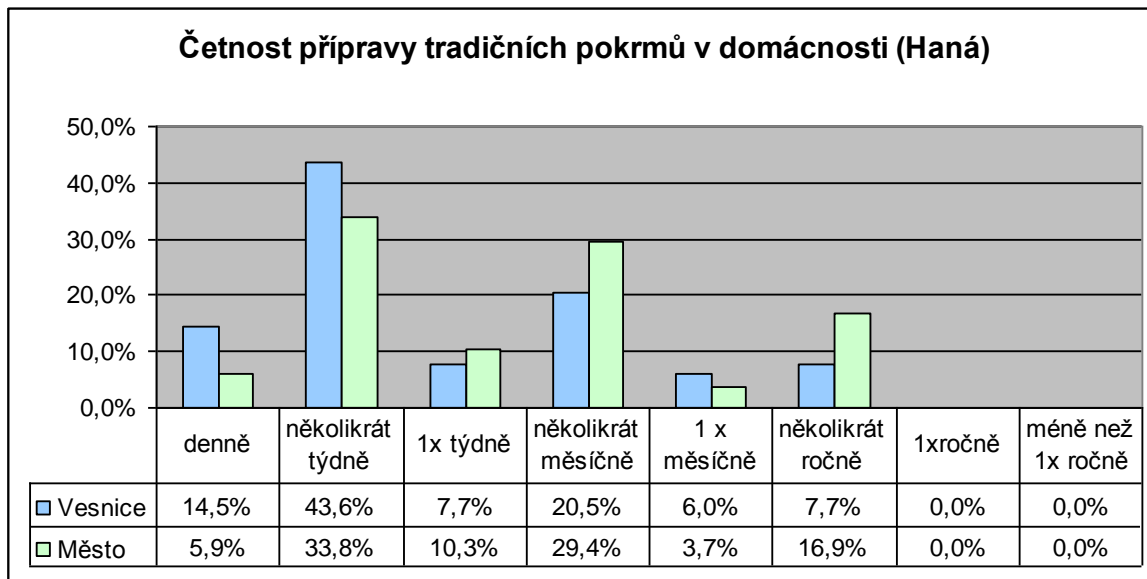


9,2 % respondentů z města více než z vesnice. Naopak o 8,6 % více respondentů z vesnice než z města odpovědělo denně.

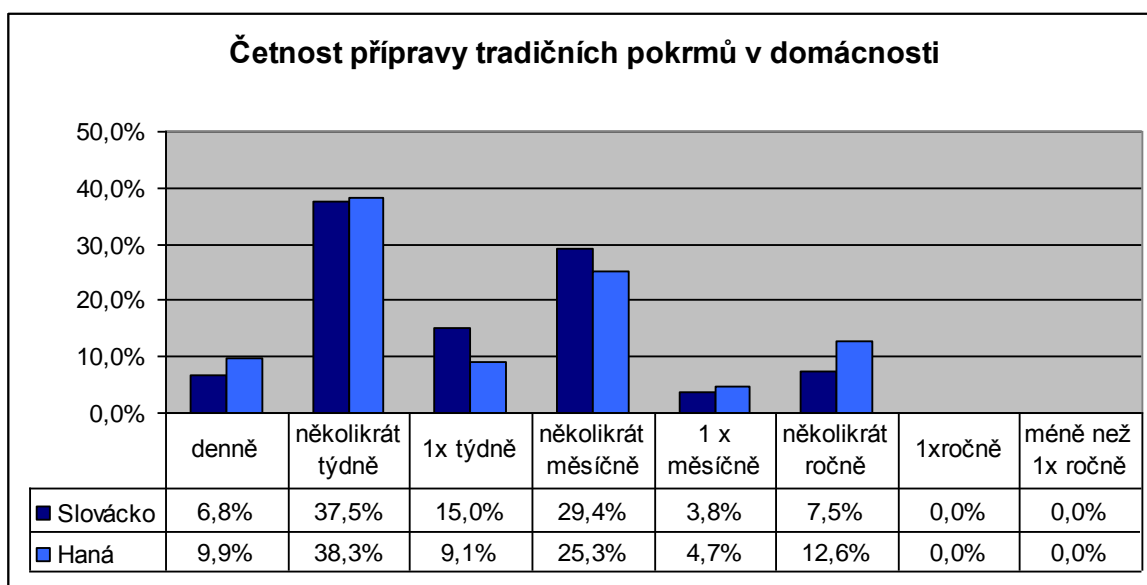
Graf č. 28 porovnává odpovědi respondentů ze Slovácka a Hané. Zde je vidět, že celková příprava tradičních českých pokrmů u respondentů, jež je konzumují, je v obou případech hojná. Ať šlo o respondenty ze Slovácka či Hané, nikdo neuvedl, že by tradiční pokrmy v domácnosti připravoval méně než několikrát ročně. Nejvíce respondentů se přiklonilo k odpovědím několikrát týdně (Slovácko 37,5 %, Haná 38,3 %) a odpovědi několikrát měsíčně (Slovácko 29,4 %, Haná 25,3 %). Pouze 6,8 % respondentů ze Slovácka a 9,9 % z Hané uvedlo, že tradiční české pokrmy v domácnosti připravují denně.



Graf 26. Četnost přípravy tradičních pokrmů v domácnosti, Slovácko (vesnice, město)



Graf 27. Četnost přípravy tradičních pokrmů v domácnosti, Haná (vesnice, město)



Graf 28. Četnost přípravy tradičních pokrmů v domácnosti (Slovácko, Haná)

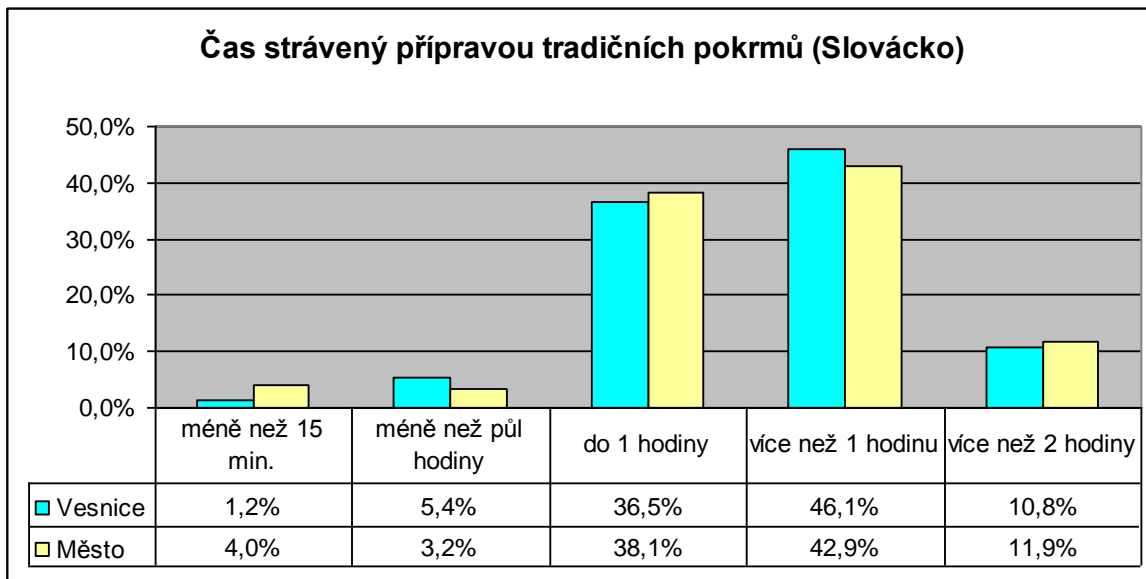
## 9.10 Čas strávený přípravou tradičních českých pokrmů

Bylo také zjišťováno, kolik času respondenti stráví přípravou tradičních českých pokrmů. Respondentům bylo dáno na výběr z pěti odpovědí, a to: méně než 15 minut, méně než půl hodiny, do 1 hodiny, více než 1 hodinu a více než 2 hodiny. Na tuto otázku odpovídali opět pouze ti respondenti, kteří uvedli, že tradiční české pokrmy ve svých domácnostech připravují.

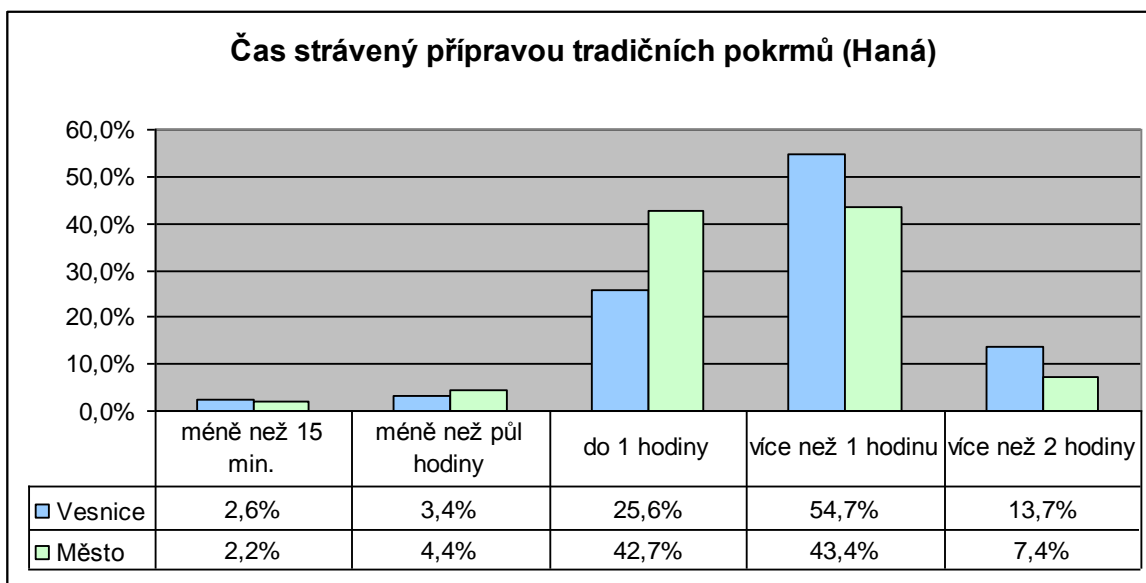
Do grafu č. 29 jsou zaneseny výsledky odpovědí respondentů ze Slovácka, je zde možno vidět, že nejvíce lidí stráví přípravou tradičních pokrmů více než 1 hodinu, a to 46,1 % respondentů z vesnice a 42,9 % respondentů z města. Dále pak uvedlo 36,5 % respondentů z vesnice a 38,1 % respondentů z města, že jim příprava tradičního pokrmu trvá do 1 hodiny. V této otázce nebyly velké rozdíly mezi odpověďmi respondentů z vesnice a města, v obou případech nejméně respondentů označilo odpověď méně než 15 minut.

Větší rozdíly mezi městy a vesnicemi, než tomu bylo na Slovácku, byly v regionu Haná, jak je možno vidět v grafu č. 30. Nejvíce respondentů se přiklonilo k odpovědi více než 1 hodinu, tuto odpověď označilo 54,7 % respondentů z vesnice. K této odpovědi se přiklonilo také nejvíce respondentů z města, ale bylo to o 11,3 % respondentů méně než na vesnici. Téměř stejný počet respondentů z města jako k odpovědi více než 1 hodinu se přiklonil k odpovědi do 1 hodiny, zatímco u respondentů z vesnice to bylo o 17,1 % méně. Nejméně zastoupenou odpovědí bylo opět méně než 15 minut.

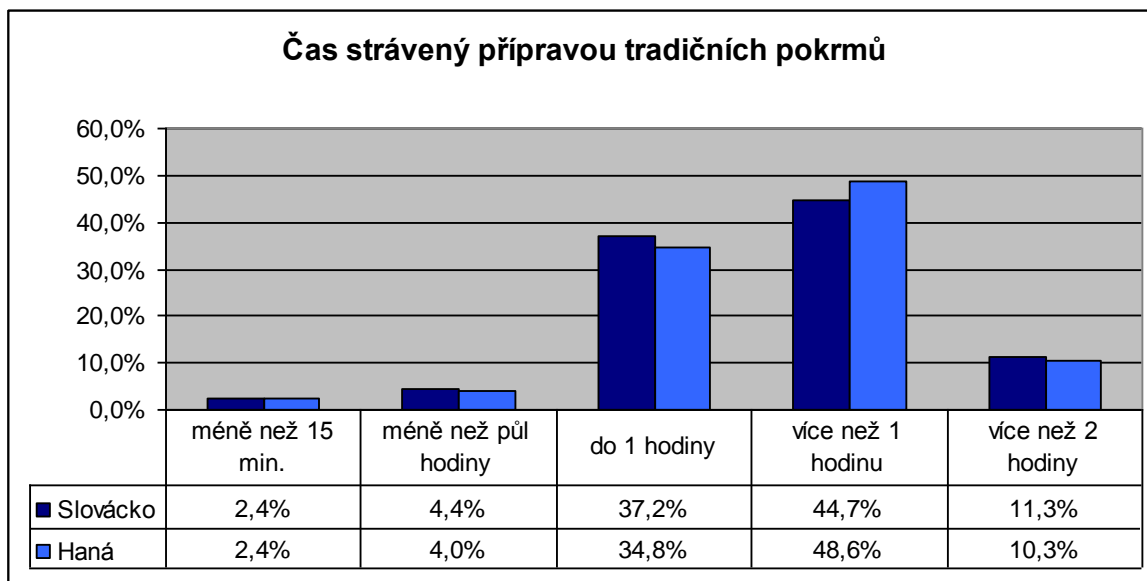
Po srovnání celkových počtů odpovědí na Slovácku a Hané, které je možno vidět v grafu č. 31, je možno říci, že nejvíce zastoupenou odpovědí pro oba regiony bylo více než 1 hodinu, do 1 hodiny a více než 2 hodiny, z čehož vyplývá, že většina těch, kdo doma tradiční české pokrmy připravují, stráví touto přípravou alespoň více než půl hodiny.



Graf 29. Čas strávený přípravou tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město)



Graf 30. Čas strávený přípravou tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město)



Graf 31. Čas strávený přípravou tradičních pokrmů (Slovácko, Haná)

### 9.11 Kdo v domácnosti připravuje tradiční české pokrmy

Na otázku, kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy, bylo možno vybrat z pěti odpovědí, a to: já, partner(ka), rodiče, prarodiče nebo jiný člen rodiny. Tato otázka byla hodnocena z více hledisek, jak z hlediska toho, zda respondent pochází z Hané či Slovácka, města či vesnice, tak také zda jde o muže či ženy, a byly také hodnoceny věkové kategorie respondentů. V současné době připravují tradiční pokrmy hlavně starší lidé (rodiče, prarodiče), proto je tato otázka hodnocena také z hlediska věkových kategorií, protože pokud někdo uvede odpověď já, i tento člověk může být rodičem či prarodičem dětí. Rozdělení dle věku ukazuje, jaké je zastoupení věkových skupin respondentů u jednotlivých odpovědí.

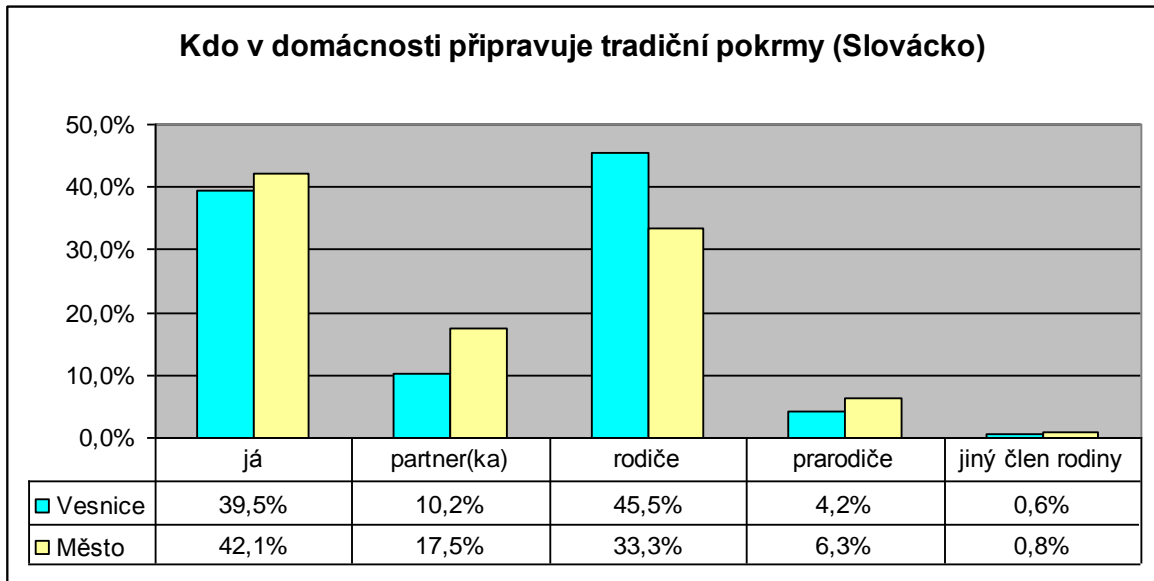
V grafu č. 32 jsou znázorněny odpovědi respondentů ze Slovácka. Nejvíce respondentů z vesnice (45,5 %) uvedlo, že tradiční pokrmy v jejich domácnosti připravují rodiče, dalších 39,5 % uvedlo, že je připravují sami, 10,2 % se přiklonilo k odpovědi partner(ka) a 4,2 % uvedlo, že tyto pokrmy připravují prarodiče. Zbytek respondentů, 0,6 %, označil odpověď jiný člen rodiny. Na rozdíl od respondentů z vesnice lidé z města žijící na Slovácku jako nejčastější odpověď označili já, a to celkem 42,1 % respondentů. Rozdíl mezi městem a vesnicí byl znatelný u odpovědi rodiče, ke které se přiklonilo 33,3 % respondentů z města, což je o 12,2 % méně než na vesnici. 17,5 % respondentů z města napsalo, že tradiční pokrmy připravuje partner(ka).

Graf č. 33 ukazuje rozdíly mezi odpověďmi lidí z Hané žijících ve městě a na vesnici. Nejvíce zastoupenou odpovědí na vesnici byla odpověď rodiče (54,7 %), kdežto ve městě lidé odpovídali nejčastěji já (43,4 %). Tato odpověď byla na vesnici zastoupena 27,4 % respondentů.

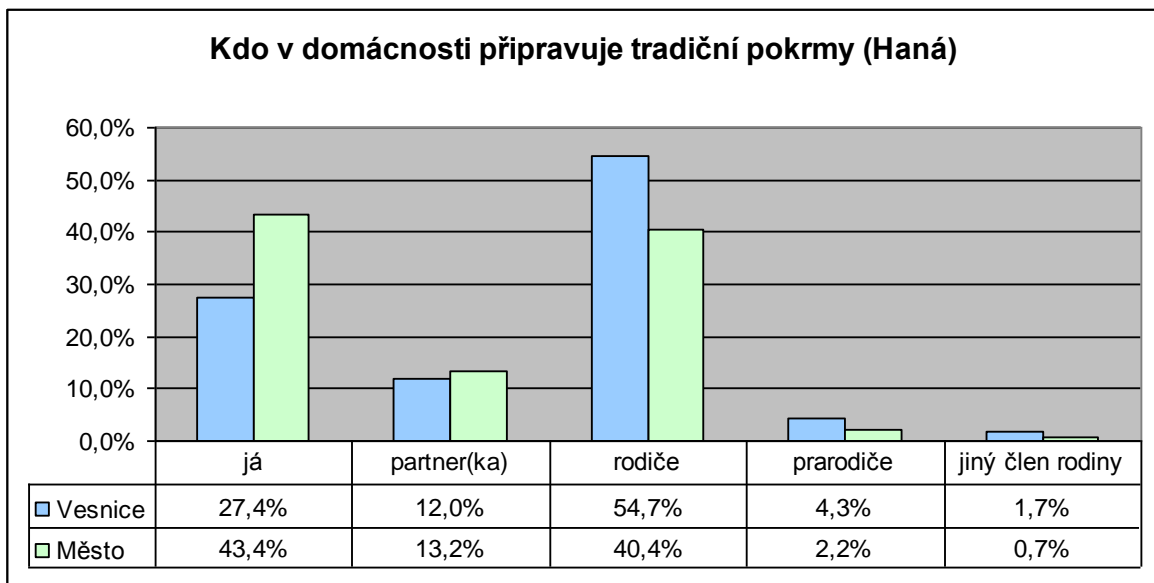
Srovnání regionů Slovácko a Haná je vidět v grafu č. 34. Nejčtenější odpovědí na Slovácku bylo já (40,6 %), na Hané se tato odpověď vyskytovala u 36 % respondentů. Respondenti z Hané nejčastěji uvedli, že tradiční pokrmy v domácnosti připravují rodiče (47%), na Slovácku se k této odpovědi přiklonilo celkem 40,3 %, což je jen o 0,3 % méně respondentů než u nejvíce zastoupené odpovědi já v tomto regionu.

Vyhodnocení z hlediska rozdělení respondentů na muže a ženy je možno vidět v grafu č. 35. Největší rozdíly mezi muži a ženami byly u odpovědi já, kdy celkem 48,4 % žen uvedlo, že tradiční pokrmy v domácnosti připravují ony, u mužů byl u této odpovědi pokles o 30,4 %. Z toho lze usuzovat, že většinou v domácnostech tradiční pokrmy připravují ženy, což potvrzuje také odpověď partner(ka), kterou zaznačilo pouze 5,4 % žen, zatímco celkem ji označilo 28,7 % mužů. Největší zastoupení respondentů mužů uvedlo, že v jejich domácnosti tradiční pokrmy připravují rodiče, a to u celých 50 % respondentů mužů, zatímco žen tuto odpověď označilo 40,2 %.

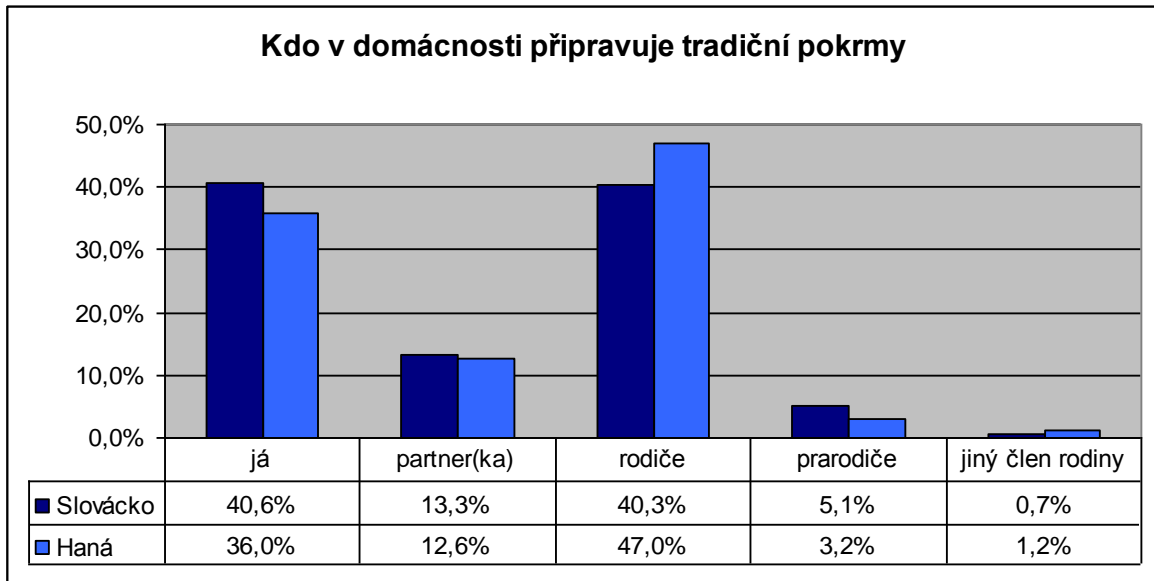
Hodnocení dle věkových kategorií (znázorněných v grafu č. 36) ukazuje, že nejvyššímu počtu mladých lidí do 25 let (72,4 %) tradiční pokrmy v domácnosti připravují rodiče. Otázkou zůstává, jestli si tradiční pokrmy budou v budoucnu mladí lidé připravovat, nebo je konzumují jen proto, že jsou jim jejich rodiči předkládány. Lidé v rozmezí 25 - 35 let nejčastěji uvedli odpověď já (44,9 %) a odpověď rodiče (34,6 %). U věkové kategorie 35 - 55 let převládla odpověď já (64,6 %) a u věkové kategorie nad 55 let respondenti uvedli, že nejčastěji si tradiční pokrmy v domácnostech vaří také sami (83,3 %).



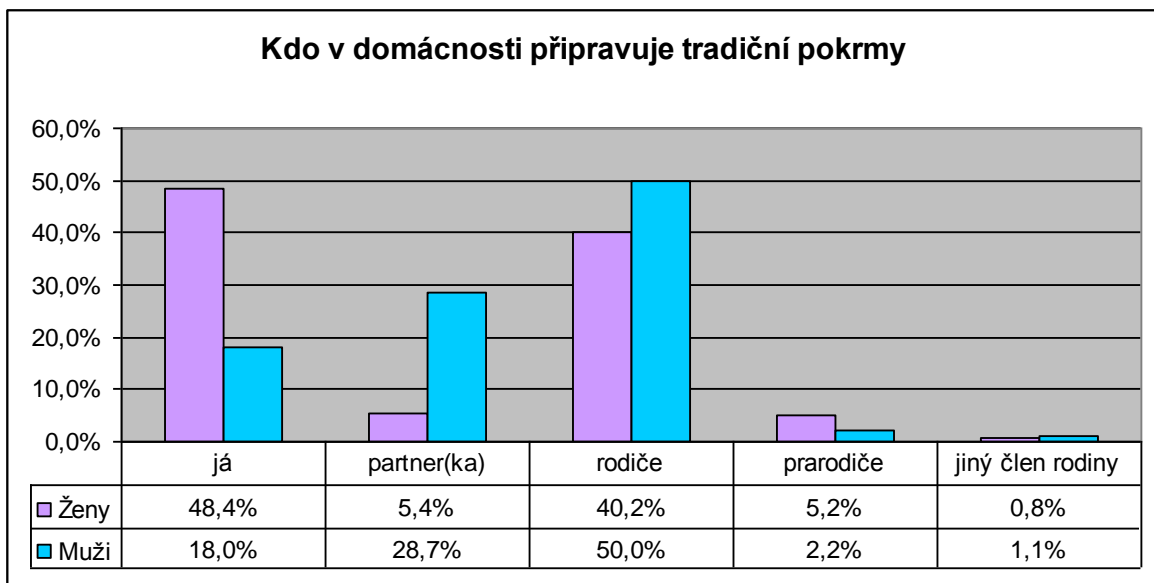
Graf 32. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy, Slovácko (vesnice, město)



Graf 33. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy, Haná (vesnice, město)

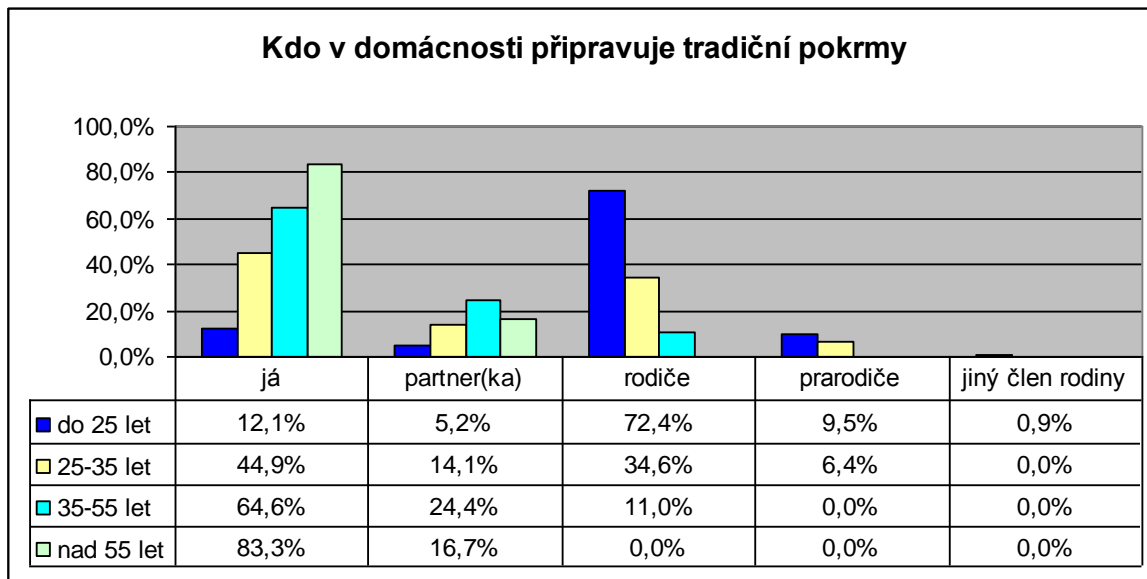


Graf 34. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy (Slovácko, Haná)



Graf 35. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy (ženy, muži)





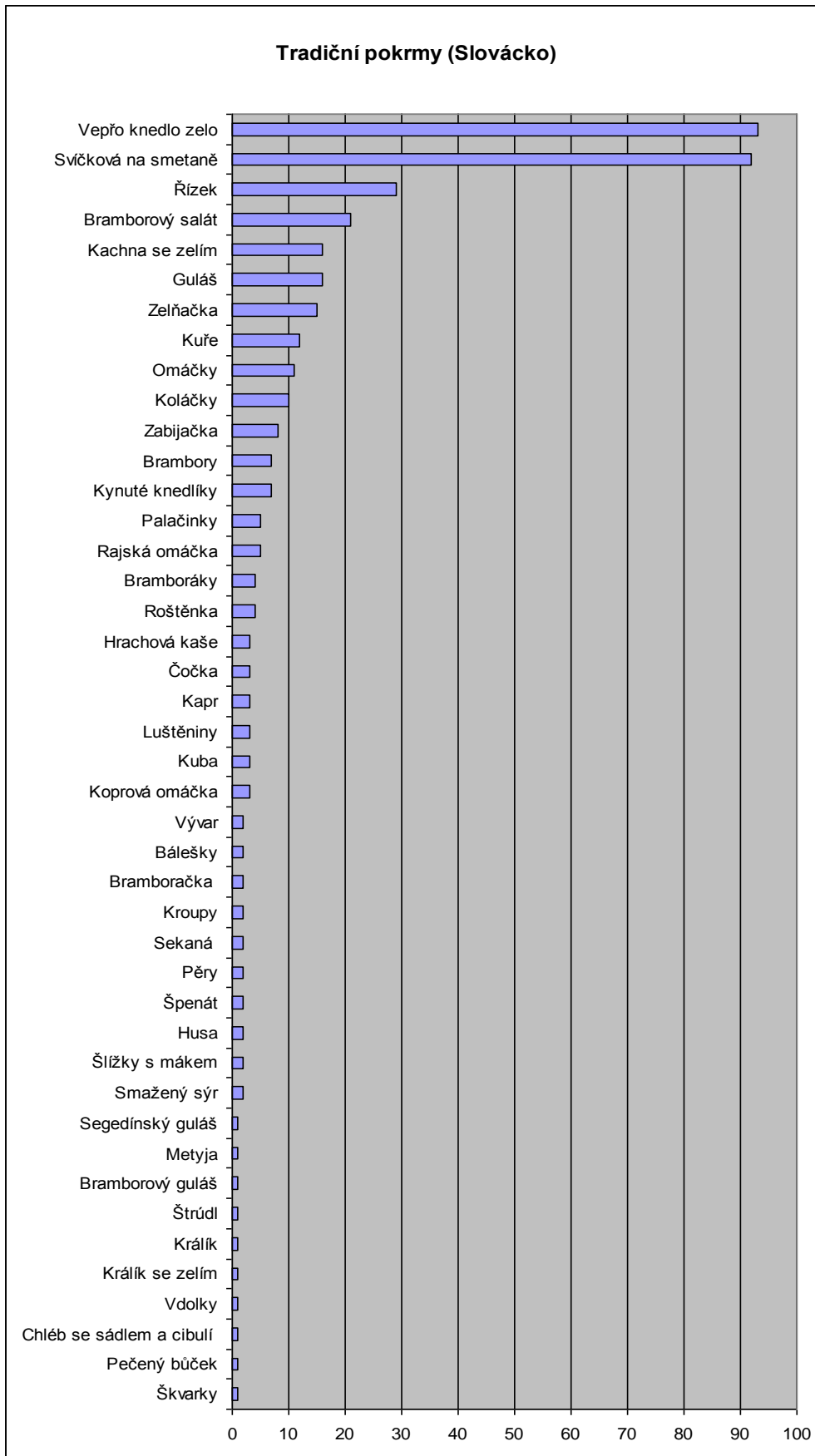
Graf 36. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy (kategorie dle věku)

## 9.12 Tradiční pokrmy

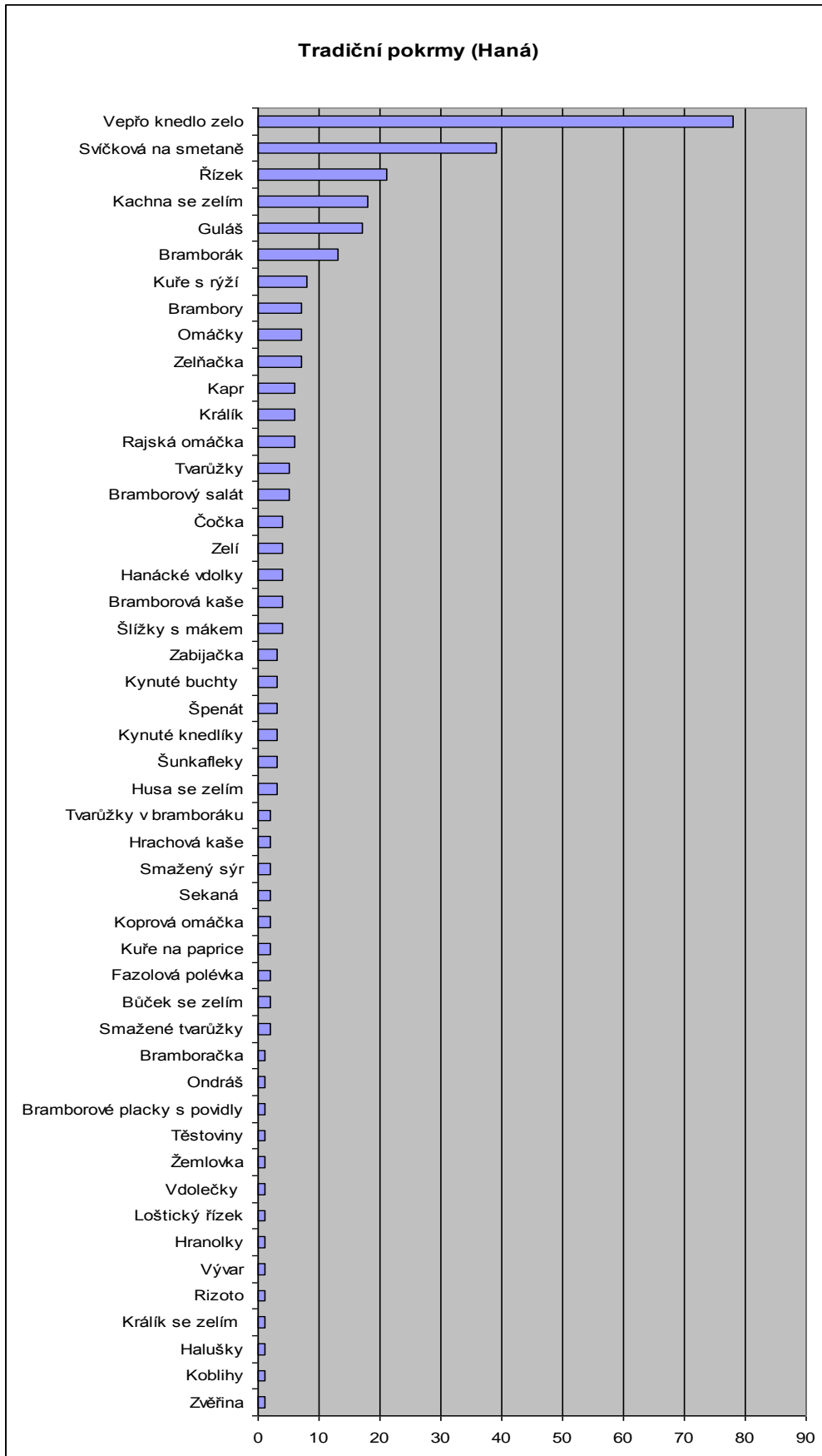
Který pokrm představuje Váš tradiční pokrm? Tak zněla jedna z otázek, na kterou bylo respondenty také odpovídáno.

Nejvíce respondentů (93) z regionu Slovácka napsalo, že jejich tradičním pokrmem je vepřo-knedlo-zelo. 92 respondentů napsalo, že tradičním pokrmem pro ně je svíčková na smetaně. Další zmíněné pokrmy už zdaleka nebyly zmíněny tolika respondenty. Třetím nejčastěji uváděným jídlem byl řízek, který uvedlo 29 respondentů, a bramborový salát, který uvedlo 21 respondentů. 16 respondentů zmínilo kachnu se zelím a stejný počet také uvedl guláš. Všechna jídla, která respondenti na Slovácku považují za svá tradiční jídla, jsou uvedena v grafu č. 37.

V grafu č. 38 je možno vidět jídla, která považují respondenti z Hané za svá tradiční. Stejně jako na Slovácku pomyslné první místo obsadilo vepřo-knedlo-zelo, které bylo zmíněno 78 respondenty. Také druhý nejčastěji uváděný pokrm byl stejný jako na Slovácku, a to svíčková na smetaně, kterou uvedlo 39 respondentů. Další místo obsadil řízek uvedený 21 respondenty, dále pak kachna se zelím, kterou napsalo 18 respondentů. Guláš uvedlo 17 dotázaných a bramboráky 13. Kupodivu tvarůžky byly zmíněny pouze 5 dotázanými a tvarůžky v bramboráku uvedli pouze 2 respondenti. Je možné, že to bylo způsobeno tím, že si v daný okamžik při vyplňování dotazníku na tento pokrm nevzpomněli. Sestupné seřazení uvedených pokrmů je znázorněno v grafu č. 38.



Graf 37. Tradiční pokrmy - Slovácko



Graf 38. Tradiční pokrmy - Haná

### 9.13 Ekonomická výhodnost tradičních pokrmů

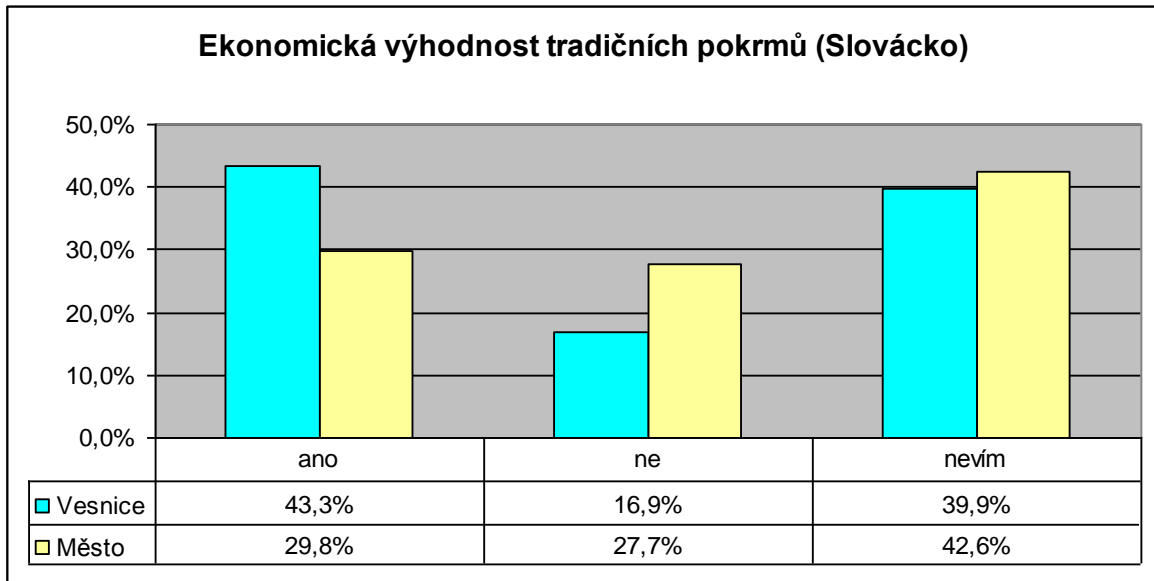
Jako další otázka byla respondentům kladena otázka, zda si myslí, že jsou tradiční česká jídla ekonomicky výhodná na přípravu. Na tuto otázku bylo možno si vybrat odpověď ze tří možností, a to: ano, ne nebo nevím.

Výsledky jednotlivých respondentů ze Slovácka jsou znázorněny v grafu č. 39. Celkem 43,3 % respondentů ze Slovácka žijících na vesnici uvedlo, že tradiční pokrmy považují za ekonomicky výhodné na přípravu. Celkem o 13,5 % méně respondentů ze Slovácka žijících ve městě také uvedlo, že tradiční pokrmy považují za ekonomicky výhodné. 27,7 % respondentů z města a 16,9 % respondentů z vesnice si myslí, že tradiční pokrmy ekonomicky výhodné nejsou. Zbytek respondentů zaznačilo odpověď nevím. S největší pravděpodobností se jedná o mladé lidi, kteří se stravují v domácnosti, kde nakupují rodiče, a nemají tedy přehled o tom, jaké suroviny v jakých cenových kategoriích se do tradičních pokrmů dávají, nebo mohlo jít o lidi, kteří tradiční pokrmy doma nepřipravují.

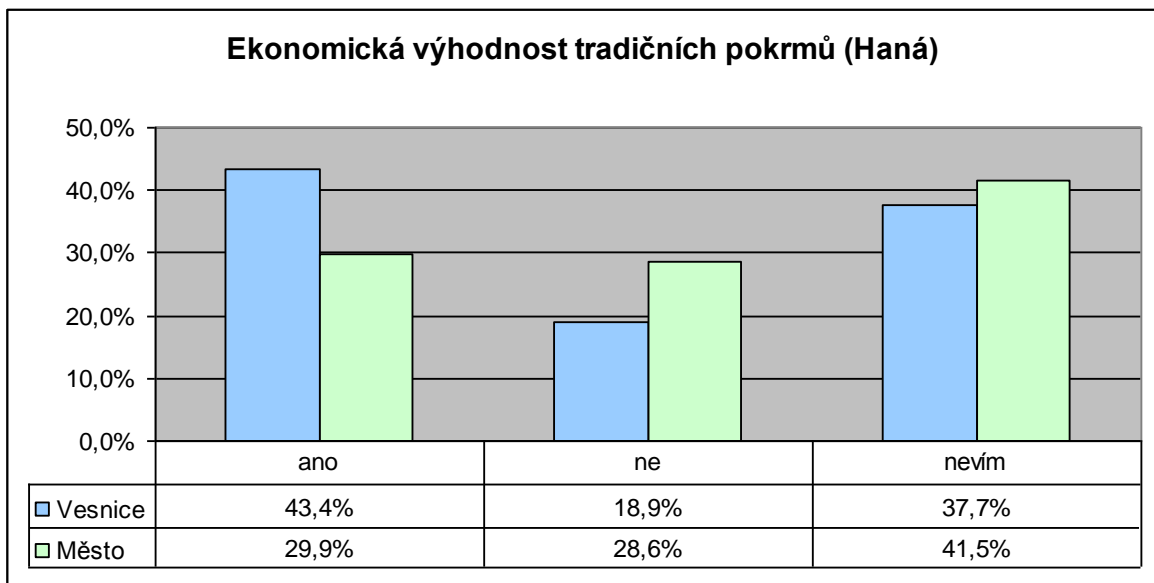
Na stejnou otázku odpovědělo nejvíce respondentů (43,4 %) z Hané žijících na vesnici ano, tudíž tradiční pokrmy považují za ekonomicky výhodné. Zatímco respondentů z města z tohoto regionu si to myslí o 13,5 % méně. K odpovědi ne se přiklonilo 18,9 % respondentů z vesnice a 28,6 % respondentů z města. Zbytek respondentů se přiklonil k odpovědi nevím, což mohlo být ze stejných důvodů jako na Slovácku. Odpovědi jsou zaneseny do grafu č. 40

Rozdíly v odpovědích mezi městy a vesnicemi mohou být způsobeny také tím, že i když se od pěstování plodin v domácnostech upouští, na vesnici je stále hodně lidí, kteří si suroviny pro přípravu jídel jsou schopni vypěstovat, a díky tomu jsou pro ně suroviny ekonomicky dostupnější než pro ty, kteří vše musí kupovat v obchodech.

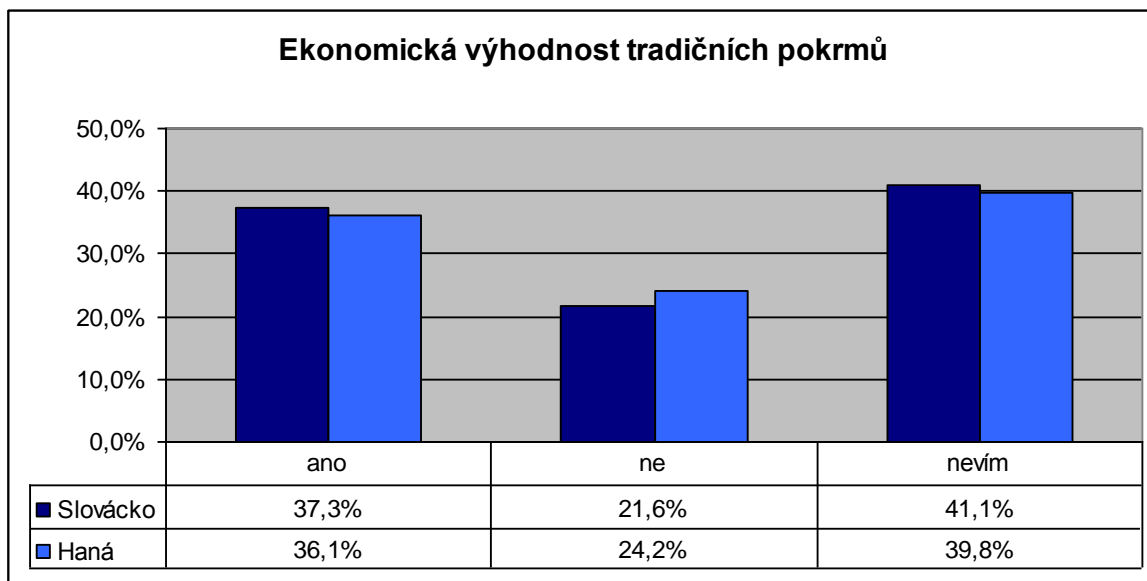
Po srovnání odpovědí na Slovácku a Hané, které je možno vidět v grafu č. 41, nejsou značné velké rozdíly, tak jako tomu bylo u srovnání v regionech mezi městy a vesnicemi.



Graf 39. Ekonomická výhodnost tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město)



Graf 40. Ekonomická výhodnost tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město)



Graf 41. Ekonomická výhodnost tradičních pokrmů (Slovákco, Haná)

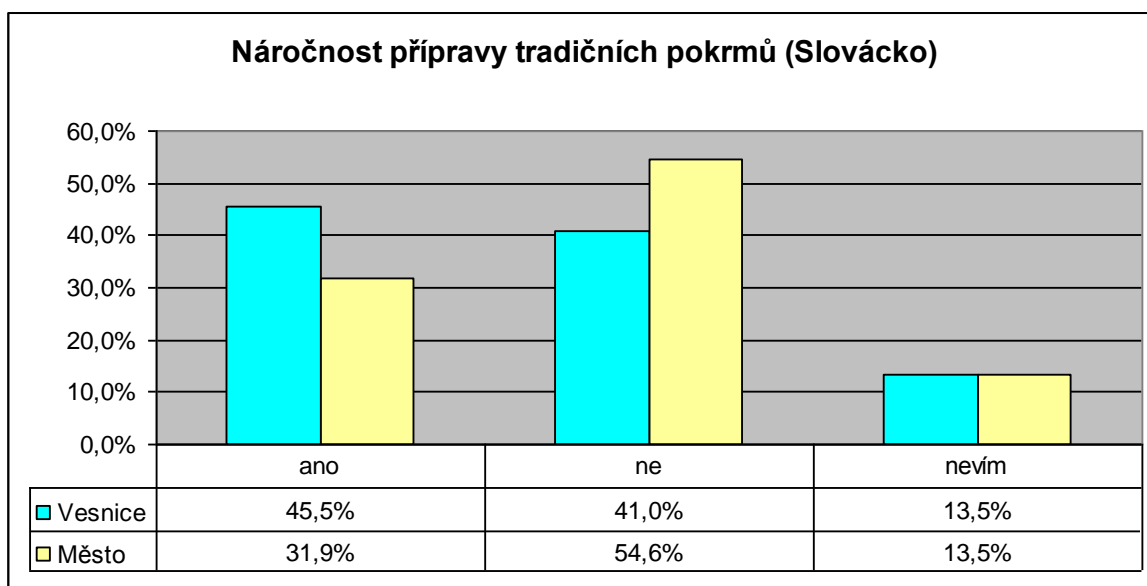
### 9.14 Náročnost přípravy tradičních pokrmů

Předposlední otázkou, na kterou respondenti odpovídali, bylo, zda si myslí, že jsou tradiční české pokrmy jednoduché na přípravu. Opět si respondenti mohli vybrat ze tří nabízených možností, a to: ano, ne a nevím.

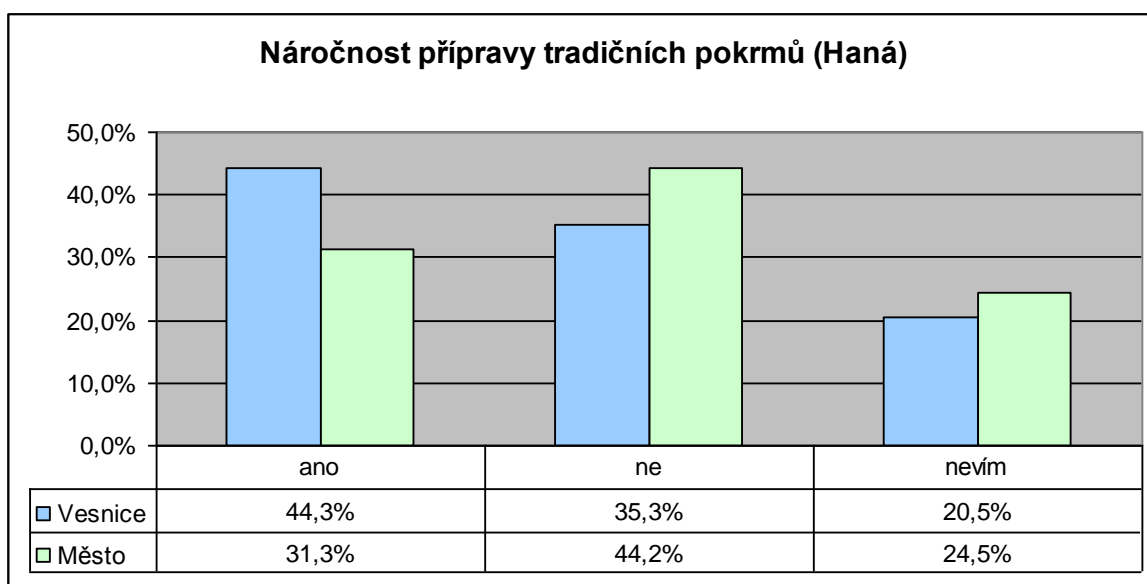
Graf č. 42 zobrazuje odpovědi respondentů ze Slovákca. Po porovnání odpovědí respondentů žijících na vesnici a ve městě bylo zjištěno, že 45,5 % respondentů z vesnice a 31,9 % respondentů z města považuje tradiční pokrmy za jednoduché na přípravu. Naopak 41 % respondentů z vesnice a 54,6 % respondentů z města tyto pokrmy za jednoduché na přípravu nepovažuje. Ostatní respondenti se přiklonili k odpovědi nevím, což může být opět způsobeno tím, že tyto pokrmy sami nevaří a nemají tak představu o tom, jaká je náročnost jejich přípravy.

Odpovědi respondentů z regionu Haná se lišily, ano na tuto otázku odpovědělo 44,3 % respondentů z vesnice, zatímco respondentů z města se k této odpovědi připojilo o 13 % méně. Naopak více respondentů z Hané (44,2 %) odpovědělo, že tradiční české pokrmy za jednoduché na přípravu nepovažují, k této odpovědi se přidalo o 8,9 % méně. Zbýlý počet respondentů odpověděl nevím (viz graf č. 43), což mohlo být ze stejných důvodů jako u respondentů ze Slovákca.

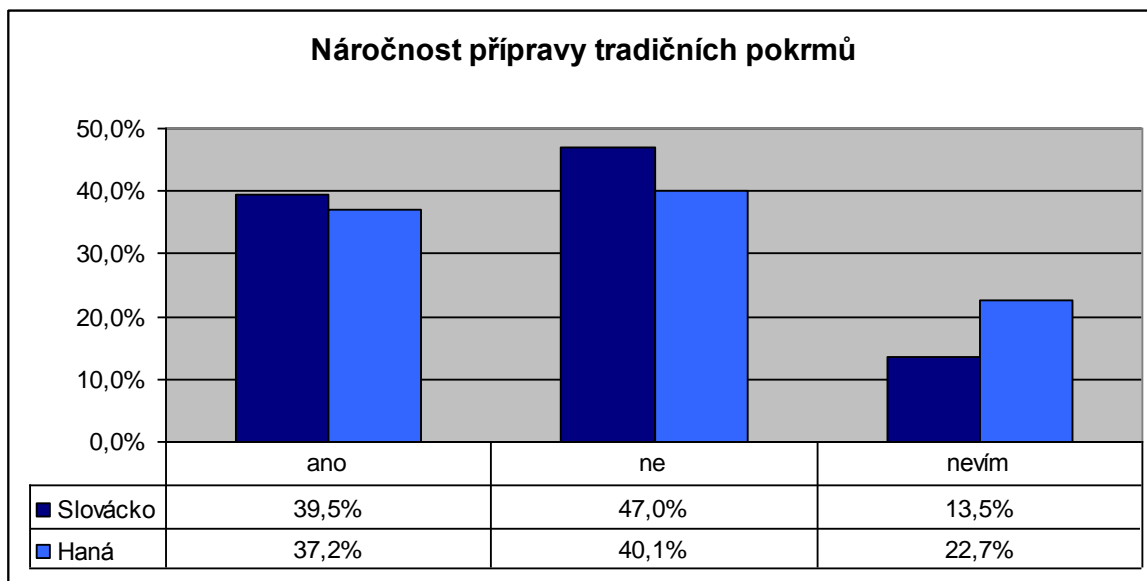
Po srovnání odpovědí respondentů ze Slovácka a Hané bylo zjištěno, že nejvíce respondentů z obou regionů (Slovácko 47 %, Haná 40,1 %) odpovědělo ne, tudíž tradiční české pokrmy nepovažují za jednoduché na přípravu, zato 39,5 % respondentů ze Slovácka a 37,2 % respondentů z Hané si myslí, že tradiční pokrmy jsou jednoduché na přípravu. Ostatní respondenti se přiklonili k odpovědi nevím. Srovnání jednotlivých odpovědí respondentů ze Slovácka a Hané je možno vidět v grafu č. 44.



Graf 42. Náročnost přípravy tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město)



Graf 43. Náročnost přípravy tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město)



Graf 44. Náročnost přípravy tradičních pokrmů (Slovácko, Haná)

### 9.15 Oblíbenost tradičních pokrmů

Jako poslední bylo zjišťováno, zda respondenti považují tradiční české pokrmy za oblíbené. Tato otázka byla opět zhodnocena z více hledisek, a to zda šlo o Slovácko, Hanou, vesnici, město, muže, ženy a také podle věkových kategorií.

Respondenti ze Slovácka, jak je znázorněno v grafu č. 45, nejčastěji odpovídali ano, tudíž že tradiční pokrmy považují za oblíbené, a to 87,6 % respondentů z vesnice a 89,4 % respondentů z města. Za neoblíbené tyto pokrmy považují pouze 2,2 % respondentů z vesnice a 1,4 % respondentů z města. Zbytek respondentů si vybral odpověď nevím.

Tak jako na Slovácku, tak i na Hané převážná většina respondentů odpověděla, že tradiční pokrmy považují za oblíbené, a to 83,6 % respondentů z vesnice a 85 % respondentů z města. Za neoblíbené je považuje pouze 4,1 % respondentů z vesnice a 1,4 % respondentů z města. Zbytek respondentů se opět přiklonil k odpovědi nevím. Procentuální zastoupení odpovědí respondentů z Hané je znázorněno v grafu č. 46.

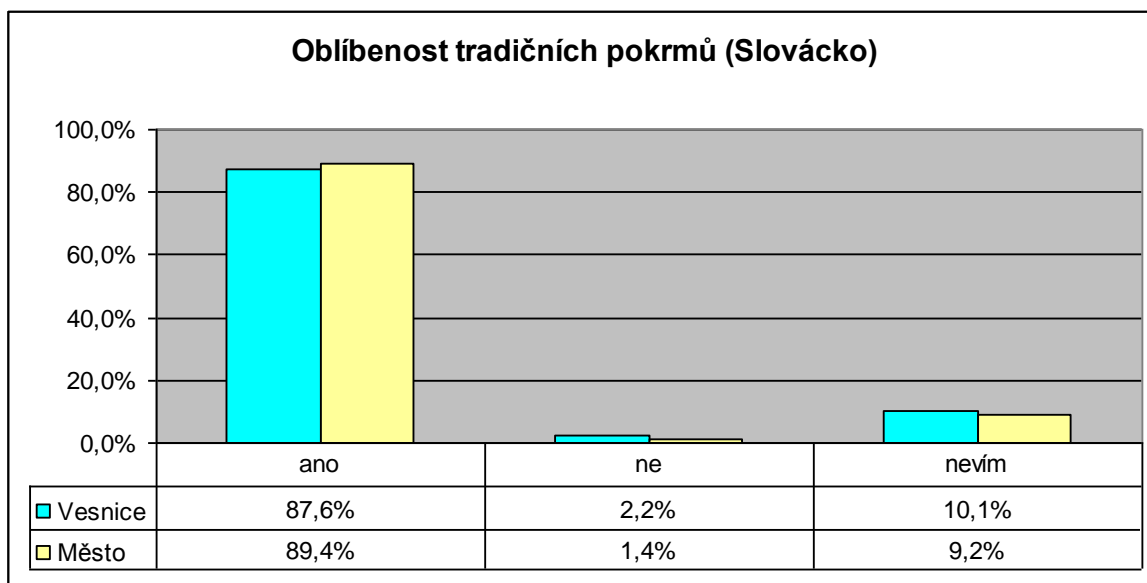
Srovnání odpovědí respondentů ze Slovácka a Hané na tuto otázku je možno vidět v grafu č. 47. Z odpovědí vyplývá, že celkem 88,4 % respondentů ze Slovácka má v oblíbenosti tradiční české pokrmy, tak jako o 4 % méně respondentů z Hané. Za neoblíbené tradiční pokrmy považuje 1,9 % respondentů ze Slovácka a 2,6 % respondentů z Hané. Zbýlý počet respondentů se opět přiklonil k odpovědi nevím.



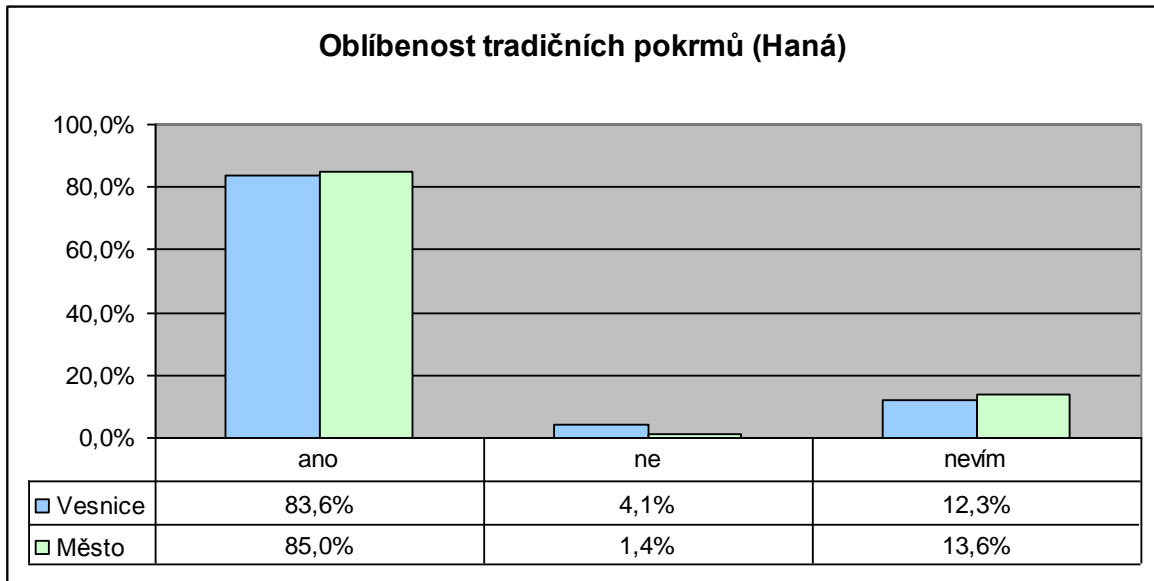
Pokud budeme tuto otázku hodnotit z hlediska toho, zda respondenti byli muži nebo ženy (graf č. 48), zjistíme, že tradiční pokrmy má v oblibě o 4,8 % více dotázaných žen než mužů.

U hodnocení této otázky z hlediska věkových kategorií, které je naznačeno v grafu č. 49, je možno vidět, že v oblibě mají tradiční pokrmy všechny věkové kategorie. U respondentů nad 55 let dokonce všichni respondenti (100 %) uvedli, že tradiční české pokrmy považují za oblíbené.

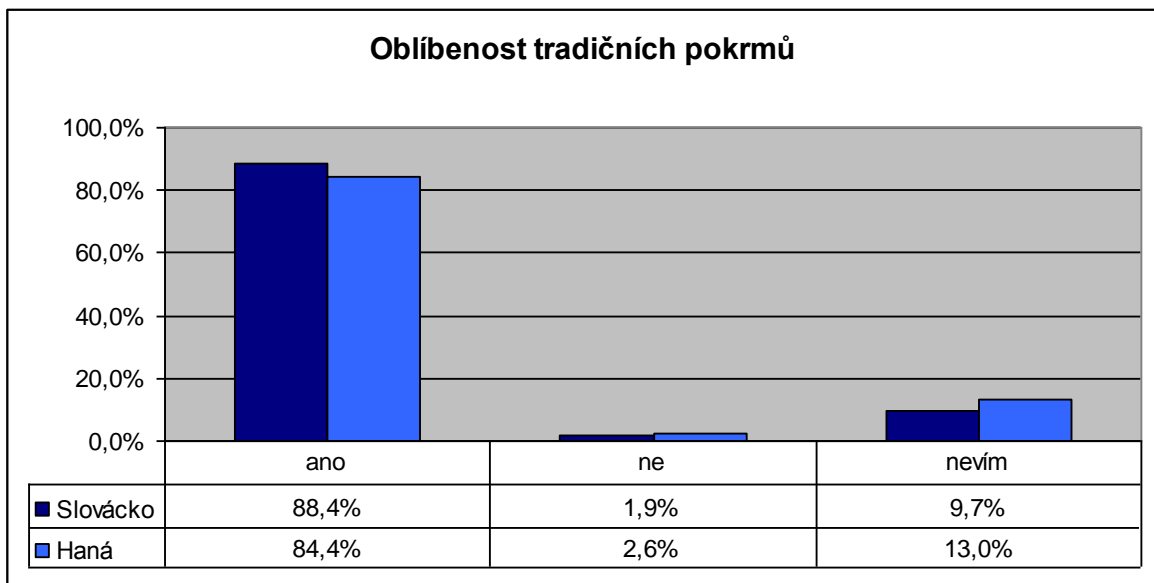
Z výsledků, které byly získány z vyhodnocení této otázky, je tedy zřejmé, že převážná většina respondentů tradiční pokrmy považuje za oblíbené, ať už šlo o muže či ženy, respondenty ze Slovácka nebo Hané, či různé věkové skupiny. Otázkou ovšem zůstává, zda si tyto tradiční české pokrmy i přes svoji oblíbenost udrží místo v jídelníčku u mladých lidí, kterým v současné době tyto pokrmy, jak z dotazníku vyplývá, nejčastěji připravují rodiče. Není jisté, jestli se naučí tyto pokrmy připravovat a budou ochotní si je sami v budoucnu vařit.



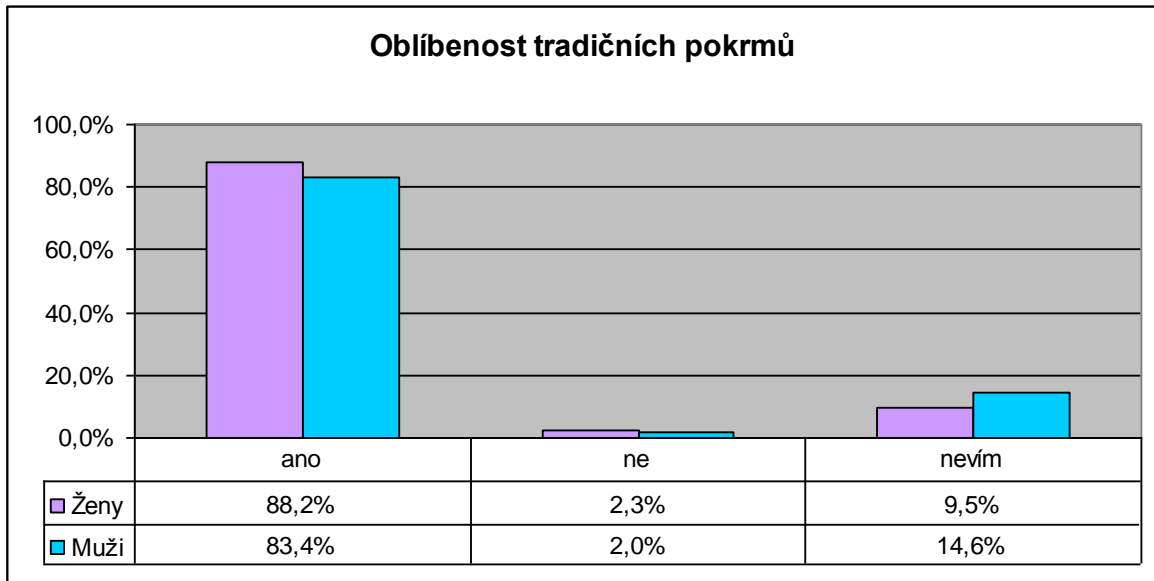
Graf 45. Oblíbenost tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město)



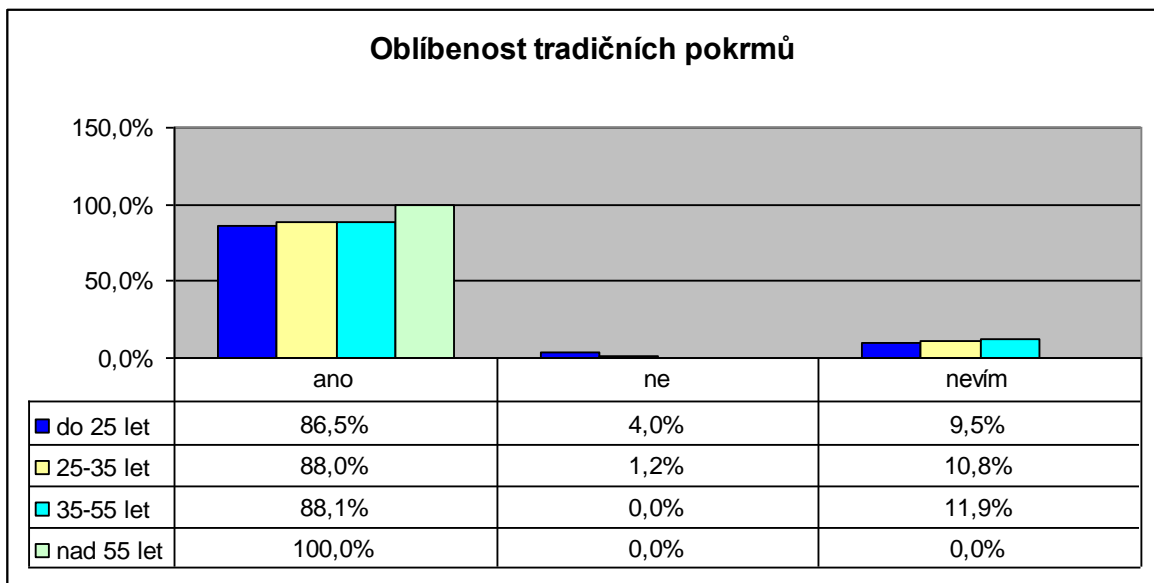
Graf 46. Oblíbenost tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město)



Graf 47. Oblíbenost tradičních pokrmů (Slovácko, Haná)



Graf 48. Oblíbenost tradičních pokrmů (ženy, muži)



Graf 49. Oblíbenost tradičních pokrmů (kategorie dle věku)

## ZÁVĚR

Popsaný vývoj stravování v České republice ukazuje, že pro jednotlivá období byla typická určitá strava. Praveké stravování bylo na naše dnešní poměry poněkud skromné, avšak dostačující. Základem jídelníčku v době raného feudalismu bylo obilí, masitá jídla byla připravována především z vepřového masa. V době od 12. do 16. století docházelo k pronikání cizích plodin na naše území, a to díky obchodu a cestám bohatého panstva. Během 17. až 18. století došlo k vymizení některých jídel z jídelníčku. Naopak se začaly objevovat nové poživatiny, z nichž byly připravovány pokrmy, jež nahradily ty, které se přestaly konzumovat. Šlo například o brambory, které se staly základem lidové stravy. V období 19. století byly znatelné rozdíly mezi stravováním bohatších lidí žijících ve městě a chudších žijících na vesnici. Byly připravovány obilné pokrmy jako kaše, dále byly hojně připravovány omáčky. Nejběžněji připravovaným masem bylo vepřové maso. Pro tradiční lidovou kuchyni byly typické a také často připravované sladké pokrmy. 20. století přineslo také určité změny ve stravování. V období 1. světové války bylo velmi špatné zásobování potravinami, a tak lidé hladověli. Za druhé světové války opět nebyl dostatek potravin, ale díky přidělovému systému netrpěli lidé hladem. Po válce docházelo ke stírání rozdílů mezi stravováním měšťanů a vesničanů. Po válce v době komunismu se stát snažil především o soběstačnost, což vedlo k tomu, že byl kladen důraz spíše na kvantitu a ne na kvalitu potravin. Po roce 1990 došlo k liberalizaci obchodu, což mělo za následek velký dovoz zahraničních potravin. Díky tomu se rozšířil sortiment nabízených potravin. V současné době je nákup potravin jednoduchou záležitostí, protože na trhu je široká nabídka sortimentu, z kterého si může zákazník vybírat. Populárními se staly podniky s rychlým občerstvením, fast foody, prodej mražených jídel, jídel s donáškovou službou a jídel mezinárodních kuchyní. Toto stravování se uplatňuje především v běžných pracovních dnech. I přes to, že v současné době je charakteristický ústup od tradičních potravin, si tradiční jídla v současné konzumní společnosti své místo udržela.

Tradiční lidová strava na Hané, která je velmi úrodným krajem, byla vyhlášena v širokém okolí. Obilnářský charakter se projevil velmi znatelně i v připravovaných pokrmech. Velmi oblíbené byly hanácké koláče, dále pak různé druhy lívanců a jiná sladká jídla, která byla často připravována. Brambory byly také jídlem, které se na jídelníčku zdejších lidí v různých úpravách nemálo objevovalo. Samozřejmě že ani maso na Hané nechybělo, nejčastěji šlo o vepřové maso, která bylo často podáváno se zelím. Vyhlášenou specialitou

zdejšího kraje bylo maso na sladko, a to s omáčkou povidlovou nebo černou ze sušených švestek. Další specialitou, která přetrvala v tomto kraji až do současnosti, jsou tvarůžky, které mají dlouholetou tradici výroby v okolí Loštic.

Slovácko je oblast ležící na území Zlínského kraje. K nejstarším surovinám v tomto regionu patřily kroupy, které byly později vytlačovány rýží, ale i přesto se jejich používání v tradičních pokrmech udržuje. Často konzumované byly také kaše a především omáčky. Byly připravovány sladké pokrmy a různé druhy buchet. Důležité místo v jídelníčku zaujímaly luštěniny, pokrmy z nich byly ceněny hlavně pro svoji vydatnost. Stejně jako na Hané, také na Slovácku byly často konzumovány pokrmy z brambor. Oblast Slovácka byla vyhlášena svými zabijačkami, které byly hlavním zdrojem masa. V současné době již sláva slováckých zabijaček dozněla. Velmi důležitým pokrmem bylo také zelí, které se nakládalo do velkých dřevěných nádob.

Některé z tradičních pokrmů Hané a Slovácka zanikly a na jídelníčku se neobjevují, jiné si pro svoji oblibu u místních obyvatel své místo udržely a lidé v těchto regionech je stále připravují a s oblibou konzumují.

V této práci byly uvedeny výsledky vyplývající z dotazníku, který byl vyplněn na území České republiky, a to v oblastech Haná a Slovácko. Celkem byl dotazník vyplněn 588 lidmi. Z uvedených hodnot vyplývá, že převážná většina dotazovaných z obou regionů se shodne na tom, že tradiční potraviny a pokrmy konzumují, a to jak respondenti z vesnice, tak také z města.

Nejvíce respondentů ze Slovácka konzumujících tradiční pokrmy uvedlo, že je konzumují nejčastěji několikrát týdně nebo několikrát měsíčně, a to jak ve městě, tak také na vesnici. Nejčtenější konzumace tradičních pokrmů na Hané byla na vesnici denně a ve městě několikrát týdně. V obou regionech bylo zjištěno, že lidé konzumující tradiční české pokrmy je konzumují minimálně jedenkrát ročně.

Při srovnávání četnosti konzumace tradičních pokrmů v restauracích a v domácnostech nebyly zaznamenány velké rozdíly mezi tím, zda šlo o respondenty z vesnice, nebo z města, a bylo zjištěno, že 93,5 % respondentů ze Slovácka a 94,3 % respondentů z Hané tradiční pokrmy konzumuje především v domácnostech.

Ze zhodnocení toho, kdy respondenti tradiční pokrmy konzumují, vyplývá, že celkem 81,3 % respondentů ze Slovácka a 84,7 % respondentů z Hané konzumuje tradiční pokrmy

kdykoli. To znamená, že většina dotázaných konzumuje tradiční pokrmy běžně a nepreferují konzumaci těchto jídel pouze o svátcích a výjimečných příležitostech, z čehož se dá usuzovat, že tradiční české pokrmy zařazují běžně do svého jídelníčku.

Respondenti se také vyjádřili k tomu, zda preferují restaurace, kde jsou v nabídce tradiční české pokrmy. Celkový počet respondentů ze Slovácka, který se přiklonil ke kladným odpovědím, byl 32,6 %. Dalších 24,2 % uvedlo, že tyto restaurace nepreferují, a zbylých 43,2 % uvedlo, že jim na tom nezáleží. Z těchto odpovědí se dá tedy předpokládat, že restaurace s nabídkou tradičních pokrmů v tomto regionu by měly mít větší návštěvnost než ty, které tradiční pokrmy nenabízejí. Jinak je tomu na Hané, kde více respondentů, a to 32,5 %, uvedlo, že tyto restaurace nepreferují, zatímco 30,5 % respondentů uvedlo, že ano. Zbylým 37 % respondentů z Hané na tom nezáleží. Tudíž se dá předpokládat, že v tomto regionu mají nepatrně větší návštěvnost ty restaurace, kde se tradiční pokrmy nevaří.

Po srovnání výsledků četnosti konzumace tradičních pokrmů v domácnostech a v restauracích bylo zjištěno, že nejvíce jsou v obou regionech tyto pokrmy konzumovány v domácnostech, a to několikrát týdně, zatímco v restauraci jsou konzumovány většinou respondentů několikrát ročně, což platí opět pro oba regiony.

Jak bylo zjištěno, tradiční pokrmy jsou připravovány v domácnostech na Slovácku jak na vesnici (96,5 %), tak ve městě (92 %) převážnou většinou respondentů. Nejinak tomu je také na Hané, kde na vesnici (96,7 %) a ve městě (96,5 %) v domácnostech tyto pokrmy připravuje většina dotázaných. Oba regiony byly srovnány také z hlediska mužů a žen a i zde je vidět, že většina žen (97,4 %) a o něco málo méně mužů (91,8 %) tyto pokrmy ve svých domácnostech připravuje. Z toho vyplývá, že tradiční pokrmy nejsou do domácností pouze dodávány ze společných stravoven a jídelen, ale že lidé si je především vaří v domácnostech sami. Nejvíce respondentů, a to 37,5 % respondentů ze Slovácka a 38,3 % respondentů z Hané, uvedlo, že tyto pokrmy vaří několikrát týdně. Takže je možné říci, že četnost přípravy tradičních pokrmů v domácnostech v obou regionech je vysoká. Bylo také zjištěno, že nejvíce respondentů stráví přípravou tradičních pokrmů více než hodinu času.

Výsledky ukazují, že tradiční pokrmy v domácnostech připravují většinou ženy. Byly také porovnány věkové skupiny, a to z toho důvodu, že pokud někdo odpoví, že tradiční pokrmy připravuje sám, může být také rodičem či prarodičem dětí. Ukázalo se, že mladým lidem pod 25 let tradiční pokrmy vaří především rodiče. Otázkou tedy zůstává, zda se tradiční

pokrmu budou ochotni naučit připravovat a zařadí je tak i v budoucnu do seznamu jídel připravovaných ve svých domácnostech i poté, co budou mít svou vlastní domácnost.

Jídla, která byla nejčastěji respondenty na Slovácku označena jako jejich tradiční, byla: vepřo-knedlo-zelo, svičková na smetaně, řízek, bramborový salát, kachna se zelím, guláš a další. Na Hané to bylo: vepřo-knedlo-zelo, svičková na smetaně, kachna se zelím, guláš, bramboráky a další.

Za ekonomicky výhodné tradiční pokrmy považuje 43,3 % respondentů ze Slovácka žijících na vesnici a 29,8 % respondentů z města. Také na Hané 43,4 % respondentů z vesnice a 29,9 % respondentů z města považuje tradiční pokrmy za ekonomicky výhodné. Je zde znatelný rozdíl mezi odpověďmi respondentů z města a vesnice u obou regionů. Může to být způsobeno tím, že lidé na vesnicích si některé suroviny potřebné pro přípravu tradičních pokrmů vypěstují sami, a tak jsou pro ně lépe dostupné než pro respondenty žijící ve městě, kteří si ve většině případů vše kupují v obchodech.

Ukázalo se, že největší počet respondentů ze Slovácka (47,0 %) i z Hané (40,1 %) považuje tradiční pokrmy za náročné na přípravu. Což také potvrzuje to, co už bylo zmíněno, že většina respondentů stráví přípravou tradičních pokrmů více než 1 hodinu. To ovšem může být vykompenzováno tím, že tradiční pokrmy považuje většina dotázaných za oblíbené, ať jde o muže či ženy, respondenty z vesnice či z města nebo o mladé lidi do 25 let či respondenty z nejstarší věkové skupiny nad 55 let.

Tradiční pokrmy jak vyplývá z průzkumu jsou v současné době oblíbené a také hojně konzumované, je však nejisté, zda si své místo v jídelníčku lidí udrží i do budoucna, zda nebudou vytlačeny pokrmy, které jsou nabízeny v obchodech jako polotovary a zvítězí tak pohodlnost spotřebitelů nad dlouholetou tradicí a zkušenostmi, které byly předávány z generaci na generaci.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- AEROANGEL. Kouzlo domova s nádechem starých časů. *Kouzlodomova.blogspot.com* [online]. © 2011 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z:  
[http://kouzlodomova.blogspot.com/2011\\_09\\_04\\_archive.html](http://kouzlodomova.blogspot.com/2011_09_04_archive.html)
- ALTOS. Historie. *Rjelinek.cz* [online]. © 2012 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z:  
<http://www.rjelinek.cz/o-firme/historie>
- ANONYM. Morava a Slezsko-region plný chutí a zážitků, 2008, 24 s.
- BABS. Nedělní pečení. *Babs-svetmymaocima.blogspot.com* [online]. © 2012 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://babs-svetmymaocima.blogspot.com/2012/01/nedelni-peceni.html>
- BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Academia Praha, 2005. 360 s. ISBN 80-200-1340-7.
- BOČKOVÁ, H. Hanácká lidová strava - názory a skutečnost. *Štafeta*. 1991, roč. 23, č. 1.
- BÖHMOVÁ, K. Češi postupně mění své návyky. *Potravinářský zpravodaj*. Praha: Agral s. r. o., únor 2012, č. 2, 23 s. ISSN 1801-9110.
- CZECHTOURISM. Hlavní stránka. *Czechspecials.cz* [online]. © 2009 - 2012 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/>
- ČAGÁNEK, J. Syllabus výuky tradičních pokrmů a potravin Slovácka a Valašska: Písemná závěrečná práce. Evropský polytechnický institut, s.r.o. 1. Vysoká soukromá škola na Moravě, 2009
- DAT INTERNET, a. s. Slovácké víno a vinařství. *Slovacko.cz* [online]. © 2008 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://www.slovacko.cz/lokalita/6484/cms/12572/>
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. 182 s. ISBN 80-85866-41-2.
- EBRÁNA s.r.o. Prostějovská Starorežná. *Gsd.cz* [online]. © 2012 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://www.gsd.cz/starorezna>
- EU. Nařízení komise č.702/2010 ze dne 4. srpna 2010 o zapsání názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Olomoucké tvarůžky(CHZO)) In. *Úřední věstník Evropské unie*. 5.8.2010. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:203:0011:0013:CS:PDF>
- FASTEST SOLUTION. O společnosti. *Holba.cz* [online]. © 2009 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://www.holba.cz/o-spolecnosti/>



- GUERREO, L., XICOLA J., Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. *Appetite*. 2009, 52, 345-354 s.
- HONKANEN, P., FREWER, L. Russian consumers' motives for food choice. *Appetite*. 2009, 52, 363-371 s.
- HOŠKOVÁ, M. *Hanácká kuchařka*. Baštan, 2011. 156 s. ISBN 978-80-87091-24-1
- HOŠKOVÁ, M. *Hanácká kuchyně: tradice lidové stravy na Hané*. Olomouc: Vlastivědné muzeum, 1997. 40 s. ISBN 80-85037-12-2.
- HOŠKOVÁ, M. *Tradice lidové stravy na Severní Moravě*. Šumperk: Okresní vlastivědné muzeum v Šumperku, 1986. 23 s.
- Chuťový místopis regionů: mimořádná příloha*. Praha: Národní informační a poradenské středisko pro kulturu, 2006. 63 s.
- INVEN STUDIO. O firmě. *Hanackakyselka.cz* [online]. © 2011 [cit. 2012-04-11].  
Dostupné z: <http://www.hanackakyselka.cz/o-firme/>
- JANČÁŘ, J. Lidová strava ve Strážnici. *Národopisné aktuality*. 1982, č. 2, s. 85-96.
- JOOMLA. O společnosti. *Ondrasovka.cz* [online]. © 2005 - 2010 [cit. 2012-04-11].  
Dostupné z: <http://www.ondrasovka.cz/o-spolecnosti>
- KÖSTER, E.P. Diversity in the determinants of food choice: A psychological perspective. *Food Quality and Preference*. 2009, 20, s. 70-82.
- KRAUS, V. et al. *Nová encyklopedie českého a moravského vína. 1. díl*. Praha: Praga Mystica, 2005. 306 s. ISBN 80-86767-00-0.
- LEKEŠOVÁ, M. *Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku aneb opomíjená jídla a zvyky*, Hluk, 2011. 161 s.
- LINDEMAN, M., SIRELIUS, M., Food choice ideologies: the modern manifestations of normative and humanist views of the world. *Appetite*. 2001, 37, 175-184 s.
- LINHARTOVÁ, K. *Dobré jídlo, dobré pití prodlužují životy*. Národní zemědělské muzeum Praha, 2010. 33 s. ISBN 978-80-86874-23-4.
- MAREČKOVÁ GABRLÍKOVÁ, S. *Aspekty výběru tradičních pokrmů a potravin*. Zlín, 2010. Bakalářská práce. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta technologická, Ústav technologie a mikrobiologie potravin.
- MARTIN, P. *Recepty od staříčka ze Slovácka*. Praha: Agentura VPK, 2002. 90 s. ISBN 80-86081-87-7

- MESTDAG, I. Disappearance of the traditional meal: Temporal, social and spatial deconstruction, *Appetite*. 2005, 45, 62-74 s.
- MICHAL HORNÍČEK s. r. o. Recepty. *Srecepty.cz* [online]. © 2012 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://www.srecepty.cz/recept/sisky-neboli-sulanky-s-makem>
- MLČEK, J., ROP, O., MAREČKOVÁ GABRLÍKOVÁ, S. Tradiční potraviny a pokrmy na Slovácku. *Slovácko*. Uherské Hradiště: Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, 2011, 65-75 s. ISBN 978-80-86185-91-0
- NEKUDA, V. ed. *Veselsko*. Brno: Kiramo, 1999. 590 s. ISBN 80-85048-94-9
- NEKUDA, V., JANÁK, J., LANG, F., MICHNA, P., VERBÍK, A. *Uherskohradištsko*. Vyd. 1. Uherské Hradiště: Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, 1982, 847 s.
- NIKRMAJER, L. a J. PETRÁŠ. *Dobrou chuť*. Písek: IRES, 2003. 135 s. ISBN 80-86260-26-7.
- NÚLK. Lidová strava. *Lidovakultura.cz* [online]. © 2008-02-12 [cit. 2012-04-10]. Dostupné z: <http://www.lidovakultura.cz/page.aspx?pid=115>
- OPLZZ. Hlavní strana. *Tvaruzky.cz* [online]. © 2010-2012 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://www.tvaruzky.cz/>
- PÁNEK, J. a J. POKORNÝ. *Základy výživy a výživová politika*. VŠCHT Praha, 1996. 158 s. ISBN 80-7080-260-X.
- PÁNEK, J. a J. POKORNÝ. *Základy výživy a výživová politika*, Praha: Svoboda Servis, 2002. 207s. ISBN 80-86320-23-5.
- PETRÁŇ, J. *Dějiny hmotné kultury I. (2)*. Praha: SPN, 1985. 489-997 s.
- PIENIAK, Z., VERBEKE, W., VANHONACKER, F., Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite*. 2009, 53, 101-108 s.
- PIVOVARY LOBKOWICZ, a. s. Historie pivovaru. *Pivovar-janacek.cz* [online]. © 2012 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://www.pivovar-janacek.cz/pivovar/historie-pivovaru/>
- POHJANHEIMO, T., PAASOVAARA, R., LOUMALA, H. Food choice motives and bread liking of consumers embracing hedonistic and traditional values. *Appetite*. 2010, 54, 170-180 s.

- POPELKOVÁ, J. *Tradiční potraviny a pokrmy Slovácka*. Zlín, 2010. Bakalářská práce. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta technologická, Ústav biochemie a analýzy potravin.
- POSPĚCH, P. *--již 125 let na Vašem stole: pravé olomoucké tvarůžky*. Olomouc: A. W., 2001. 111 s.
- REŽNÝ, K. Jak se dříve vařivalo. *Malovaný kraj*. 1969, roč. 5, č.11-12, 19-20 s.
- SENIORPORAL s. r. o. Niva-kouzla s chutí. *Seniorportal.cz* [online]. © 2010–2011 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://www.seniorportal.cz/magazin/vareni/c-3/niva---kouzla-s%C2%A0chuti/a-1082/>
- SKUTIL, J. Měníci se národopisné jevy v kultuře, v obydlí, ve stravě, v ideologii a v práci ve 20. století, In: *Lidová kultura na Hané*, Sborník příspěvků ze semináře k národopisné výstavě 24.11.1994, Olomouc,1995. 19-30 s.
- SLOW FOOD. O nás. *Slowfood.cz* [online]. © 2000 - 2012 [cit. 2012-04-11]. Dostupné z: <http://www.slowfood.cz/o-nas>
- ŠTIKA, J. O lidové stravě. *Valašsko*. 2001, sv. 7, č. 2, 21-22 s.
- STRŽÍNKOVÁ, B. Kterak se na Hané jídalo před 30 lety. *Český lid*. 1906, 15, 418-419 s.
- ŠVEHELKA, L. *Kouzelný tvarůžek, aneb Kuchařka neobvyklé vůně*. 2., rozš. vyd. Praha: Paseka, 2005. 129 s. ISBN 80-7185-776-9.
- TARCALOVÁ, L. Dary a obdarování v lidové tradici na Uherskohradištsku. *Slovácko*. Uherské Hradiště: Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, 2006, 9-22 s. ISBN 80-86185-37-0
- TARCALOVÁ, L. *Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku*. Uherské Hradiště: Region Slovácko, 2011. 187 s. ISBN 978-80-254-7196-8
- TARCALOVÁ, L. Lidová strava na Uherskohradištsku jako součást kulturního dědictví. *Slovácko*. Uherské Hradiště: Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, 2001, 9-23 s. ISBN 80-86185-17-6
- TOUFAR, P. *Český rok na vsi a ve městě: leden - srpen*. Třebíč: Akcent, 2004. 305 s. ISBN 80-7268-276-8.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Česká strava lidová*. Družstevní práce v Praze, 1945. 631s.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Rok v naší kuchyni*. Praha: Nakladatelství Brázda, 1949. 431s.

VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 1*. 1. vyd. Tábor: OSSIS, 1999. 352 s. ISBN 80-902391-3-7

## SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

např. Například

tzv. tak zvané

EU Evropská unie

s. r. o. společnost s ručením omezeným

ČR Česká republika

**SEZNAM OBRÁZKŮ**

Obrázek 1 Hanácké koláče (zdroj: <a href="http://www.babs-svetmymaocima.blogspot.com">www.babs-svetmymaocima.blogspot.com</a> , 2012).....	20
Obrázek 2 Benešníky (zdroj: <a href="http://www.kouzlodomova.blogspot.com">www.kouzlodomova.blogspot.com</a> , 2011) .....	20
Obrázek 3 sýr Niva (zdroj: <a href="http://www.seniorportal.cz">www.seniorportal.cz</a> , 2010-2011).....	23
Obrázek 4 Šlížky (šulánky) s mákem (zdroj: <a href="http://www.srecepty.cz">www.srecepty.cz</a> , 2012) .....	27
Obrázek 5 Logo Czech Specials (zdroj: <a href="http://www.czechspecials.cz">www.czechspecials.cz</a> , 2009 - 2012) .....	31
Obrázek 6 Logo Slow Food (zdroj: <a href="http://www.slowfood.cz">www.slowfood.cz</a> , 2000-2012).....	32

**SEZNAM GRAFŮ**

Graf 1. Konzumace tradičních potravin a pokrmů, Slovácko (vesnice, město).....	38
Graf 2. Konzumace tradičních potravin a pokrmů, Haná (vesnice, město) .....	38
Graf 3. Konzumace tradičních potravin a pokrmů (Slovácko, Haná).....	39
Graf 4. Četnost konzumace tradičních potravin a pokrmů, Slovácko-(vesnice, město).....	40
Graf 5. Četnost konzumace tradičních potravin a pokrmů, Haná-(vesnice, město) .....	41
Graf 6. Četnost konzumace tradičních potravin a pokrmů (Slovácko, Haná) .....	41
Graf 7. Převážná konzumace tradičních potravin a pokrmů - domácnost x restaurace, Slovácko (vesnice, město).....	42
Graf 8. Převážná konzumace tradičních potravin a pokrmů - domácnost x restaurace, Haná (vesnice, město) .....	43
Graf 9. Převážná konzumace tradičních potravin a pokrmů - domácnost x restaurace (Slovácko, Haná) .....	43
Graf 10. Kdy respondenti konzumují tradiční potraviny a pokrmy, Slovácko (vesnice, město).....	45
Graf 11. Kdy respondenti konzumují tradiční potraviny a pokrmy, Haná (vesnice, město).....	45
Graf 12. Kdy respondenti konzumují tradiční potraviny a pokrmy (Slovácko, Haná) .....	46
Graf 13. Preference restaurací s nabídkou tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město).....	47
Graf 14. Preference restaurací s nabídkou tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město) .....	48
Graf 15. Preference restaurací s nabídkou tradičních pokrmů (Slovácko, Haná).....	48
Graf 16. Četnost konzumace tradičních pokrmů v restauraci, Slovácko (vesnice, město).....	50
Graf 17. Četnost konzumace tradičních pokrmů v restauraci, Haná (vesnice, město) .....	50
Graf 18. Četnost konzumace tradičních pokrmů v restauraci (Slovácko, Haná).....	51
Graf 19. Četnost konzumace tradičních pokrmů v domácnosti, Slovácko (vesnice, město).....	52
Graf 20. Četnost konzumace tradičních pokrmů v domácnosti, Haná (vesnice, město) .....	53
Graf 21. Četnost konzumace tradičních pokrmů v domácnosti (Slovácko, Haná).....	53
Graf 22. Vaření tradičních pokrmů v domácnosti, Slovácko (vesnice, město) .....	54
Graf 23. Vaření tradičních pokrmů v domácnosti, Haná (vesnice, město).....	55

Graf 24. Vaření tradičních pokrmů v domácnosti (Slovácko, Haná).....	55
Graf 25. Vaření tradičních pokrmů v domácnosti (ženy, muži) .....	56
Graf 26. Četnost přípravy tradičních pokrmů v domácnosti, Slovácko (vesnice, město) .....	57
Graf 27. Četnost přípravy tradičních pokrmů v domácnosti, Haná (vesnice, město) .....	58
Graf 28. Četnost přípravy tradičních pokrmů v domácnosti (Slovácko, Haná).....	58
Graf 29. Čas strávený přípravou tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město).....	60
Graf 30. Čas strávený přípravou tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město) .....	60
Graf 31. Čas strávený přípravou tradičních pokrmů (Slovácko, Haná).....	61
Graf 32. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy, Slovácko (vesnice, město).....	63
Graf 33. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy, Haná (vesnice, město) .....	63
Graf 34. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy (Slovácko, Haná) .....	64
Graf 35. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy (ženy, muži).....	64
Graf 36. Kdo v domácnosti připravuje tradiční pokrmy (kategorie dle věku).....	65
Graf 37. Tradiční pokrmy - Slovácko .....	66
Graf 38. Tradiční pokrmy - Haná.....	67
Graf 39. Ekonomická výhodnost tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město).....	69
Graf 40. Ekonomická výhodnost tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město) .....	69
Graf 41. Ekonomická výhodnost tradičních pokrmů (Slovácko, Haná) .....	70
Graf 42. Náročnost přípravy tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město).....	71
Graf 43. Náročnost přípravy tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město) .....	71
Graf 44. Náročnost přípravy tradičních pokrmů (Slovácko, Haná) .....	72
Graf 45. Oblíbenost tradičních pokrmů, Slovácko (vesnice, město) .....	73
Graf 46. Oblíbenost tradičních pokrmů, Haná (vesnice, město).....	74
Graf 47. Oblíbenost tradičních pokrmů (Slovácko, Haná) .....	74
Graf 48. Oblíbenost tradičních pokrmů (ženy, muži) .....	75
Graf 49. Oblíbenost tradičních pokrmů (kategorie dle věku) .....	75



## SEZNAM TABULEK

Tabulka 1 Věkové zastoupení respondentů .....	36
---	----

## **SEZNAM PŘÍLOH**

**P I: Dotazník zabývající se tradičními potravinami a pokrmy, jejich přípravou a konzumací**

## **PŘÍLOHA P I: DOTAZNÍK ZABÝVAJÍCÍ SE TRADIČNÍMI POTRAVINAMI A POKRMY, JEJICH PŘÍPRAVOU A KONZUMACÍ**

Dobrý den, jmenuji se Sylvie Marečková Gabrlíková, jsem studentka oboru Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Prosím Vás o vyplnění tohoto dotazníku, který slouží pro vypracování mé diplomové práce, která se týká tradičních potravin a pokrmů, jejich přípravy a konzumace. Dotazník je anonymní a uvedená data budou použita výhradně na moji diplomovou práci. Za pravdivé vyplnění Vám předem moc děkuji.

Otázka č.1

<b>Vaše pohlaví</b>	
muž	
žena	

Otázka č. 2

<b>Bydlím</b>	
město (region Slovácko)	
vesnice (region Slovácko)	
město (region Haná)	
vesnice (region Haná)	

Otázka č. 3

<b>Věk</b>	
do 25 let	
25-35 let	
35-55 let	
55 a více let	

Otázka č. 4

<b>Konzumujete tradiční pokrmy a potraviny Vašeho nebo jiného regionu?</b>	
ano	
ne (pokračujte na otázku č. 16)	

Otázka č. 5

<b>Jak často je konzumujete tradiční potraviny a pokrmy (obecně)?</b>	
denně	
několikrát týdně	
1x týdně	
několikrát měsíčně	
1x měsíčně	
několikrát ročně	
1x ročně	
méně než 1x ročně	

Otázka č. 6

<b>Kde konzumujete převážně tradiční potraviny a pokrmy</b>	
v domácnosti	
v restauracích	

Otázka č. 7

<b>Kdy konzumujete tradiční potraviny a pokrmy</b>	
kdykoliv	
při výjimečných příležitostech	
o svátcích	

Otázka č. 8

<b>Při výběru restaurace preferujete ty restaurace, kde jsou v nabídce tradiční pokrmy?</b>	
ano	
spíše ano	
spíše ne	
ne	
nezáleží mi na tom	

Otázka č. 9

<b>Jak často konzumujete tradiční pokrmy v restauraci?</b>	
denně	
několikrát týdně	
1x týdně	
několikrát měsíčně	
1x měsíčně	
několikrát ročně	
1x ročně	
méně než 1x ročně	

Otázka č. 10

<b>Jak často konzumujete tradiční pokrmy v domácnosti?</b>	
denně	
několikrát týdně	
1x týdně	
několikrát měsíčně	
1x měsíčně	
několikrát ročně	
1x ročně	
méně než 1x ročně	

Otázka č. 11

<b>Vaříte ve Vaší domácnosti tradiční pokrmy?</b>	
ano (pokračujte na otázku č. 12)	
ne (pokračujte na otázku č. 15)	

Otázka č. 12

<b>Jak často vaříte ve své domácnosti tradiční česká jídla?</b>	
denně	
několikrát týdně	
1x týdně	
několikrát měsíčně	
1x měsíčně	
několikrát ročně	
1x ročně	
méně než 1x ročně	

Otázka č. 13

<b>Kolik času průměrně strávíte přípravou tradičního pokrmu?</b>	
méně než 15 min.	
méně než půl hodiny	
do 1 hodiny	
více než 1 hodinu	
více než 2 hodiny	

Otázka č. 14

<b>Kdo převážně vaří ve Vaší domácnosti tradiční pokrmy?</b>	
já	
partner(ka)	
rodiče	
prarodiče	
jiný člen domácnosti	

Otázka č. 15

<b>Který pokrm představuje Váš tradiční pokrm?</b>

Otázka č. 16

<b>Myslíte si, že jsou tradiční pokrmy ekonomicky výhodné na přípravu?</b>	
ano	
ne	
nevím	

Otázka č. 17

<b>Myslíte si, že jsou tradiční pokrmy jednoduché na přípravu?</b>	
ano	
ne	
nevím	

Otázka č. 18

<b>Myslíte si, že jsou tradiční pokrmy oblíbené?</b>	
ano	
ne	
nevím	