

Estetické vnímání gastronomie

Veronika Ondrová

Bakalářská práce
2013



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav analýzy a chemie potravin

akademický rok: 2012/2013

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Veronika ONDROVÁ**
Osobní číslo: **T09360**
Studijní program: **B2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **Estetické vnímání gastronomie**

Zásady pro vypracování:

1. Vývoj gastronomie
2. Současné trendy
3. Zážitková gastronomie
4. Kulinářský turismus v ČR a v zahraničí
5. Gastronomické organizace v ČR a zahraničí
6. Významné osobnosti gastronomie
7. Hodnocení hvězdičkami Michelin a Czech Specials
8. Nejvybranější pochoutky z celého světa

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

1. ČERNÝ, J. Nový encyklopedický slovník gastronomie A-K, Úvaly, Ratio 2001, ISBN 80-86351-10-6
2. CARA HOBDDAY, JO DENBURY, Foodstyling, Ikar 2011, ISBN 978-80-249-1543-2
3. Roman Vaněk, S vařečkou kolem světa, Euromedia Group k. s. 2011, ISBN 978-80-249-1514-2
4. Gustav Salač, Stolničení, Fortuna, Praha 2001, ISBN 80-7168-752-9
5. Orsáková Štěpánka, Obůrková Eva, Ochutnejte Českou republiku, B4U Publishing 2010, ISBN 978-80-87222-12-6

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Václav Forman**
Kroměříž

Datum zadání bakalářské práce: **11. února 2013**

Termín odevzdání bakalářské práce: **17. května 2013**

Ve Zlíně dne 11. února 2013


doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan




doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
ředitel ústavu

Příjmení a jméno: Ondrová Veronika

Obor: Technologie a řízení v gastronomii

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

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

Ve Zlíně 16.5.2013.

.....
Ondrová Veronika

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ABSTRAKT

Bakalářská práce se po krátkém obeznámení s historií zaměřuje na nejnovější trendy v gastronomii, mezi které také patří zážitková gastronomie. Dále je zde zmíněn stále oblíbenější kulinářský turismus, na čemž mají zásluhu i významné osobnosti z oblasti gastronomie. Ty nejlepší jsou odměněny Michelinskou hvězdou, která je zárukou, ale i měřítkem kvality. Práce dále vyzdvihuje význam gastronomických organizací, které podporují rozvoj kulinářských soutěží.

Klíčová slova: gastronomie, kulinářský turismus, trendy, restaurace.

ABSTRACT

Bachelor's thesis has focused on the newest trends in gastronomy after a short familiarisation with the history which also includes gastronomical experiences. Furthermore there is mentioned increasingly popular culinary tourism of which has due to celebrities from the field of gastronomy. The best are rewarded with a Michelin star which is a guarantee but also a measure of quality. The work also emphasises the importance of gastronomic organization that supports the development of.

Keywords: gastronomy, culinary tourism, trends, restaurants.

Velmi ráda bych poděkovala panu Ing. Václavu Formanovi za jeho cenné rady, ochotu a trpělivost při vypracování této práce.

Dále chci poděkovat své rodině za jejich podporu při studiu.

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

OBSAH

ÚVOD.....	10
I. TEORETICKÁ ČÁST.....	11
1 GASTRONOMIE A JEJÍ VÝVOJ	12
1.1 KUCHARSKÉ UMĚNÍ PROŠLO TĚMITO ETAPAMI.....	12
1.2 NEJPRVE ZDARMA, POZDĚJI ZA PENÍZE	13
1.3 STŘEDOVĚK – ZÁKLADY STOLNIČENÍ.....	14
1.4 KAM KRÁČÍŠ, ČESKÁ KUCHYNĚ?	14
1.5 PŘEDPOKLÁDANÝ VÝVOJ GASTRONOMIE.....	16
2 SOUČASNÉ TRENDY	17
2.1 FOODSTYLING	20
2.1.1 Zásady prezentace	20
2.1.1.1 Omáčky	21
2.1.1.2 Pěny a oleje	21
2.2 MOLEKULÁRNÍ GASTRONOMIE	23
2.3 FOODPAIRING	24
2.3.1 Typy foodpairing.....	25
2.3.2 Nové kombinace.....	26
2.4 SOUS-VIDE.....	27
2.4.1 Výhody sous-vide.....	28
2.4.2 Nevýhody sous-vide	28
2.5 FINGER FOOD.....	29
2.6 CARVING	29
2.7 FUSION CUISINE	29
2.8 JUNK FOOD	30
2.9 FUNCTIONAL FOOD	30
2.10 WELLNESS FOOD	31
2.11 RAW FOOD.....	31
3 ZÁŽITKOVÁ GASTRONOMIE.....	32
3.1 ZÁŽITKOVÉ RESTAURACE V ČESKÉ REPUBLICE.....	32
3.1.1 Středověká krčma Dětenice.....	32
3.1.2 Restaurace U Fleků	33
4 KULINÁŘSKÝ TURISMUS V ČR A V ZAHRANIČÍ.....	34
4.1 DEFINICE KULINÁŘSKÉHO TURISMU.....	34
4.1.1 Proč se kulinářský turismus stává stále důležitějším?.....	34

4.2	KULINÁŘSKÝ TURISMUS V ZAHRANIČÍ.....	36
4.3	KULINÁŘSKÝ TURISMUS V ČR.....	36
4.3.1	Stezky dědictví	36
4.3.2	Tradiční pokrmy a speciality v krajích České republiky	37
4.3.3	Nejvýznamnější kulinářské festivaly v České republice	39
4.4	SOUTĚŽNÍ GASTRONOMIE	40
4.4.1	Leštění výrobků.....	41
4.4.2	Rady jak podpořit úspěch	42
5	GASTRONOMICKÉ ORGANIZACE V ČESKÉ REPUBLICE A V ZAHRANIČÍ.....	43
5.1	ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY	43
5.1.1	Proti hladu	43
5.1.2	Úspěšná olympiáda.....	44
5.1.3	Co se děje v AKC.....	44
5.2	ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ.....	45
5.2.1	Podnikatelská akademie	45
5.2.2	Czech Specials aneb Ochutnejte Českou republiku	45
5.3	PRAŽSKÝ KULINÁŘSKÝ INSTITUT	46
5.3.1	Roman Vaněk.....	47
5.4	SLOW FOOD.....	47
5.4.1	Slow Food v České republice.....	48
5.4.2	Hlavní body filozofie Slow Food	48
5.4.3	Hlavní úkoly organizace Slow Food Prague	48
5.5	WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES	49
6	VÝZNAMNÉ OSOBNOSTI GASTRONOMIE	50
6.1	DUŠAN JAKUBEC	51
6.2	MARTIN SLEZÁK	51
6.3	MIROSLAV KUBEC.....	52
6.4	JAMIE OLIVER	53
6.5	GORDON RAMSAY	54
6.6	HESTON BLUMENTHAL	54
7	MICHELINSKÁ HVĚZDA.....	56
7.1	MICHELINŮV PRŮVODCE	56
7.1.1	Kdo hodnotí.....	56
7.1.1.1	Kritéria hodnocení	57
7.2	MICHELINSKÉ HVĚZDY V ČESKÉ REPUBLICE.....	57
7.2.1	Roman Paulus.....	58
7.2.2	Oldřich Sahajdák.....	58
8	NEJVYBRANĚJŠÍ POCHOUTKY Z CELÉHO SVĚTA.....	60

8.1	ITÁLIE.....	60
8.2	ŠPANĚLSKO	60
8.3	FRANCIE.....	61
8.4	LAOS	61
8.4.1	Laap – národní jídlo	62
8.5	JAPONSKO	62
8.5.1	Sashimi (sašimi).....	62
8.5.2	Sushi.....	62
8.5.2.1	Sushi v České republice	63
8.6	ČESKÁ REPUBLIKA.....	63
8.6.1	Pardubický perník.....	63
8.6.2	Karlovarské oplatky	63
8.6.3	Hořické trubičky.....	64
8.6.4	Štramberské uši	64
8.6.5	Chodský koláč	64
ZÁVĚR		66
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....		67
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK		72
SEZNAM OBRÁZKŮ		73

ÚVOD

Gastronomie doprovází lidstvo po staletí. Stejně jako se vyvíjí společnost, vyvíjí se i gastronomie. V dnešní době je gastronomie velmi častým tématem. Lidé, hlavně turisté, už tak často nenavštěvují například hrady a zámky, ale chtějí poznat i gastronomii dané země. Je to pro ně zajímavé a získají v restauracích nové gastronomické zážitky. Hosté očekávají víc než v minulosti. Snahou restaurací je zapůsobit na všechny lidské smysly a dopřát hostům nestandardní zážitky v podobě molekulární a zážitkové gastronomie. Aby putování, objevování a pátrání po dobrotách v České republice bylo co nejjednodušší, k tomu nám slouží projekt Ochutnejte Českou republiku. Restaurace patřící do tohoto projektu jsou označovány logem Czech Specials s modrým talířem a stylizovaně složeným příborem. V České republice se gastroturistika stává čím dál víc oblíbenější, a to hlavně díky našim výborným šéfkuchařům. Ti se snaží českou kuchyni zmodernizovat použitím nejnovějších trendů v gastronomii.

Není jednoduché bourat zavedené, ale podíváme – li se do českých kuchařek dvacet let po revoluci (a že se jich vydávají kvanta), skoro vždy vidíme jen okopírované recepty s fotografiemi svazků česneků a cibulí pověšených na půdách starých chaloupek. Pokrmy v keramických miskách, pečené kachny zalité sádlem na porcelánových mísách s květinovým vzorem. Tohle je přesně to co v naší kuchyni nechceme. Žijeme moderně, tak pojďme i moderně jíst.

V posledních letech vzniká v České republice spousta institutů, kde se mohou jak amatéři, tak profesionálové naučit novým gastronomickým znalostem a dovednostem.

Myslím si, že je to velmi dobrá zkušenost, proto bych se chtěla jednoho z kurzů zúčastnit. Navíc je výhodou, že se v letošním roce začaly kurzy pořádat i ve Zlíně.

Gastronomie to není jen jídlo uvařit, ale je to i o tom, jak ho prezentovat na talíři. Estetika je v tomto oboru velmi důležitá, protože, jak se říká, jíme i očima.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 GASTRONOMIE A JEJÍ VÝVOJ

Kuchařské umění je jedno z nejstarších. Zrodilo se již v době kamenné, kdy se člověk naučil používat oheň. Primitivní ohniště, kolem něhož se prvobytný člověk scházel, se stalo kolébkou kuchařského umění. Prvobytný člověk neuměl vyrobit nádoby na vaření pokrmů. Aby mohl připravit vařený pokrm, vydlabal díru ve skále, naplnil ji vodou, doplnil potravinami a na to házel tak dlouho rozpálené kameny, až byl pokrm uvařen. Soudě podle archeologických vykopávek a písemných dokladů, začalo se kuchařské umění vyvíjet v Číně, Persii, Egyptě, Říši římské a dalších civilizacích [13].

1.1 Kuchařské umění prošlo těmito etapami

I. etapa – počáteční

Existovala od prvního tisíciletí před naším letopočtem. Přednost se dávalo medvědům, divočákům, bažantům, o kterých se tvrdilo, že dávají člověku fyzickou sílu. Část pokrmů byla obětována božstvu, zbytek sloužil jako potrava člověku. V době od 14. století před naším letopočtem v Egyptě připravovali chléb a víno. Víno bylo tradičním nápojem při středověkých hostinách [13].

II. etapa – předklasická

Zahrnuje Homéra, Perikla a období rozkvětu řecké kultury až do rozpadu Říše římské. Právě v posledně jmenované kultuře bylo kuchařské umění na vysoké úrovni. Římané byli velmi nároční na výběr pokrmů. Tabule Římanů byly velmi bohaté, neboť na nich nechyběly různé dobroty, sladkosti a jiné. I ve starém Řecku se těšili kuchaři velké úctě. Homér popisuje jen pečené pokrmy. Měkké pokrmy byly považovány za nedůstojné pro tabule bojovníků, podávaly se jen dětem a nemocným. Na banketech ve starověkém Římě servírovali víno z oinochoe (karafa na víno) do kylixu (mělký pohár) nazí mladíci [13].

III. etapa – barbarská

Tato etapa zahrnuje dobu od stěhování národů do středověku. Zpočátku kuchařské umění upadá. Bylo vydáno nepřeborné množství kuchařské knihy „Alicius“. Ve 14. století byla vydána kuchařská kniha pod názvem „Kniha dobrého jídla“. Při hostinách se s velkým leskem převáděly i některé svérázné nápady. Například z obrovské paštiky nebo krému se

vynořil trpaslík, který zvolal: „Ať žije pán – hospodář.“ V polovině 16. století na jednom banketu pořádaném na počest královny se menu skládalo ze třiceti chodů [13].

IV. etapa – klasická

Zahrnuje dobu od poloviny 17. do počátku 20. století. Člověk začíná odmítat nepřírozeně bohaté tabule. Vydávány jsou kuchařské knihy, zhotovují se nová jídla, saláty, omáčky, dezerty a jiné. V průběhu 19. století se Paříž stává centrem kuchařského umění. Francouzská kuchyně ovládá celou Evropu a francouzští kuchaři jsou zváni do všech zemí. Řada významných francouzských osobností se v té době věnuje kulinářství a podává svým hostům vlastní výtvořky [13].

V. etapa – vědecká

V druhé polovině 20. století se v oblasti stravování prosazuje pojetí Hippokratovy „zdravé stravy“. Kuchařské umění staví na přísně vědeckých základech a je předmětem rozpracování v řadě výzkumných ústavů, dochází k zavádění nových technologií přípravy pokrmů, hledají se nové prvky v technologickém zařízení, působí nová moderní technika na přípravu stravy [13].

1.2 Nejprve zdarma, později za peníze

Nedílnou součástí přípravy pokrmů je také jeho konzumace – prostředí, ve kterém je ukončena náročná příprava [13].

Původně znamenala pohostinnost poskytnutí přístřeší a občerstvení poutníkovi zdarma, později se tato činnost stala obchodním podnikáním. V současnosti představuje veřejné stravování a hotelnictví významnou součást hospodářství všech vyspělých států [1].

Nejstarší záznamy jsou z Palestiny, kde bylo pohostinství zpočátku poskytováno zdarma. Postupem času vznikaly noclehárny a výčepy vína pro cestující. Z Babylonu pocházejí první záznamy o výrobě pálenky, v Egyptě vznikají první společenská a zábavní střediska v dějinách pohostinství. Řecko se zapsalo do dějin pořádáním národních slavností a her, které daly základ olympijským hrám. Hostinským se mohl stát každý, existovala však již různá omezení, jako například uzavírací doba. Při stolování se používaly poháry, misky,

hodnostáři pořádali slavnostní hostiny, pokrmy se podávaly na velkých mísách, jedlo se rukama a obsluhující nabízeli mísy s vodou na omytí prstů [13].

Středověk se vyznačoval bojem o moc mezi šlechtou a církví. Cestování bylo omezeno nevolnictvím a roztříštěností území jednotlivých šlechticů. Chudým vrstvám bylo umožněno cestovat pouze z náboženských důvodů. Do konce 13. století zřizovala církev při klášteřích a v poutních místech noclehárny, kde se podávala jednoduchá strava. Tato zařízení sloužila pouze věřícím. Platilo se zde prací pro klášter. Ve městech byl rozvoj pohostinství díky vzniku řemeslných cechů rušnější a příznivější. Vedle cínového, stříbrného a zlaceného nádobí se začal používat porcelán a sklo. Hostince se zřizovaly zpravidla na náměstích a v hlavních ulicích. Vařit pivo mohl každý, právo prodeje měla pouze šlechta. Výrobou vína se zabývala hlavně šlechta a církev [13].

1.3 Středověk – základy stolničení

Hostiny středověkých pánů měly určitý sled a pravidla. Hovoříme zde již o stolování a stolničení. Způsoby obsluhy u slavnostních tabulí se začaly odlišovat a dostávaly určitý charakter zejména v jednotlivých zemích jako například v Anglii, Francii nebo Rusku. Od těchto názvů zemí se také odvíjí názvy způsobu obsluhy – anglický, francouzský či ruský. Pohostinství v novověku vychází ze vzoru pařížských hotelů ze 17. století. Vznikají nové přepychové hotely, soukromé podnikání proniká i do rozvoje výstavby restaurací, společensko-zábavních středisek. Po skončení druhé světové války dochází k rozdělení světa, západní Evropa přebírá pohostinství praktikované ve Spojených státech amerických, dochází k velkému zprůmyslnění výroby pokrmů, novým prvkům ve stolování, mění se názory na stravování. Růst cestovního ruchu podmíněný rozvojem letectví a další dopravy si vyžaduje vznik nových hotelů, motelů, vytváří se nová atraktivní střediska, občerstvovací základny při dálničních spojích a jiné [13].

1.4 Kam kráčíš, česká kuchyně?

Již poměrně dlouho víme, že česká kuchyně v tradiční podobě, respektive tak, jak si ji lidé pamatují, pomalu, ale jistě umírá. Faktem ale je, že dekády komunistického režimu ochudily naše chutě i mysl natolik, že si jen velice obtížně umíme představit naše jídla v jiné podobě než v té, kterou jsme zdělili po předchozích generacích. A co je ještě horší, povedlo se nám sebe samé přesvědčit o tom, že je to tak správně. My Češi jsme silně kon-

zervativní a nechceme přijmout kachnu se zelím a knedlíkem tak, že místo pěti knedlíků bude jenom jeden a místo zelí bude kapusta nebo jiná zelenina a kachna bude chutnat i po něčem jiném. A v tom tkví problém. Raději zpíváme pořád stejnou písničku, ohranou až běda, než bychom se vzdělávali a obohacovali [2].

Slabiny naší kuchyně se ukazují na cizincích. Jednou tradiční jídlo ochutnají, ale pak se objeví jeho nevýhody: je těžké, jednotvárné, je toho moc velká porce, zkrátka nevyhovuje současnému životnímu stylu – lidé se nechtějí přejíst půlkou prasete. Jíme hrozně moc příloh. Neumíme si menu rozložit na vícero chodů, chceme se zasytit hlavním chodem. Dát si více chodů je sice dražší, ale taky nepoměrně příjemnější a rozhodně pestřejší [2].

Náš rozhled i fantazie jednoduše zakrněly a o jídle stále uvažujeme v klasickém uspořádání, tedy maso a příloha, aniž jsme schopni vítat jakoukoli změnu v tomto tisíckrát obehra-
ném tématu, nudném až k uzoufání. I když budeme vařit česká jídla s větší dávkou fanta-
zie, moderněji v soudobých porcích i úpravách, vždy se najde někdo, kdo řekne, že to už
není české. Ale co to znamená? [2].

Znamená to snad, že všechno okolo nás se bude rozvíjet, ale jídlo bude výjimkou? Budeme po ulicích jezdit v moderních autech a stravovat se na úrovni starého trabantu? V současném tempu našeho nemocného světa není možné uvažovat stále stejně, změna nikdy nekončí a je třeba ji přijmout [2].

Není přece vůbec nic špatného na využití soudobé techniky či surovin k tomu, aby při zachování základních receptů vzniklo něco zajímavějšího a progresivnějšího než je guláš s šesti knedlíky. Magdaléna Dobromila Rettigová byla velkou propagátorkou české kuchyně a ve své době zcela jistě kuchařka světového formátu. Její kniha je tradiční, ale zároveň neuvěřitelně moderní a progresivní. Recepty jsou jasné, s použitím zahraničních surovin se nedělají žádné cavyky. Jak je možné, že někdo před dvěma sty lety věděl, že základem jídla je předkrm, a dnes tomu tak není? Jak je možné, že jídla vytvořená v druhé polovině 19. století mají daleko větší logiku než ty současné, které jsou vydávány za světovou kuchyni? Jsme opravdu tak zdevastováni, že neumíme žít? [2].

Technika příprav je u M. D. Rettigové na skvělé úrovni a kreativita o hodně dál než některé kreace současných kuchařů, kteří vyzbrojeni káděmi umělých dochucovadel a přípravků tvoří jídla, která nerespektují ani gastronomická pravidla, ani základy normální výživy. O přidané hodnotě ve formě zážitku vůbec nemluvě [2].

Domácí kuchařka paní Rettigové má ohromný světový rozhled po surovinách a schopnost předvádět to, co umí zbytek světa. Všichni si pamatují jen: „*Vraž tam kopu vajec...*“, což je

nesmysl. Ona je důkazem toho, že nemá cenu se omezovat nebo vymezovat, to je stejně hloupé jako věta, kterou slýcháváme na venkově: „Tady není Praha“ [2].

Zdejší gastronomie by měla pracovat s klasickými recepty, zrovna jako to udělali třeba Italové. Vycházet z tradiční české kuchyně a nějak ji modifikovat. Francouzská revoluce v gastronomii v 70. letech minulého století spočívala v tom, že určití lidé řekli, že už to nechtějí dělat tak, jak se to dělalo – začali jídla připravovat moderněji, lehčeji... a za nimi následovali další. U nás se nic takového neděje. Svíčková na smetaně je stejná jako před padesáti lety [2].

V první řadě je to otázka proporcí. Léta letoucí jsme tady u nás dostali porci, která nás jen tak zasytila. To se teď zvrhlo v americký model, kdy lidé dostávají obrovské porce – protože to byla slabina, která šla nejsnadněji odstranit. Dnes se nám až na výjimky nestane, že bychom odešli z restaurace a měli pocit, že nejsme najedení. Porce tedy musí být jiná, musí tam být pestrost, více zeleniny, příprava obecně lehčí [2].

Česká kuchyně potřebuje změnu, stejně jako ji potřebovaly domy, auta a vše ostatní v našem životě. Potřebuje kyslík, lehkost i nový směr uvažování. Chce to jen zvednout hlavu, otevřít oči a opravdu si vyhnat z mysli představu, že to nejde nebo není možné. Dobrou zprávou je, že to rozhodně nemůže znamenat změnu k horšímu [2].

1.5 Předpokládaný vývoj gastronomie

Gastronomický trh zaznamenává v České republice dynamický vývoj. K hlavním důvodům pozitivních změn patří: Zlepšování ekonomické situace domácí populace, vyšší kultivace celého gastronomického trhu, intenzivní snaha profesionálních dodavatelů prodat na náš trh, legislativní podmínky pro podnikání v oboru pohostinství a změny v souvislosti se vstupem do EU. Otevření se globálním vlivům, příliv zahraničních návštěvníků, cestování občanů do zahraničí, vliv médií, kulturní vliv literatury a filmu, a zvláště pak změny v životním stylu, zrychlení životního tempa a přijetí praktik běžných v zemích s rozvinutou tržní ekonomikou mají za následek, že hlavní vývojový proud se rozdělil do dvou větví. Tento jev je obzvláště patrný v rozsáhlejších městských a průmyslových aglomeracích, turisticky nejatraktivnějších oblastech. V ostatních místech, hlavně na venkově, si pohostinská zařízení prozatím ponechávají především svoji nezastupitelnou společenskou funkci a gastronomie tam díky nižší poptávce a slabé konkurenci ustupuje do pozadí [3].

2 SOUČASNÉ TRENDY

Gastronomie ve světě v posledních desetiletích zaznamenala velký rozmach. Změnila se gastronomická pravidla a nové poznatky o surovinách daly vzniknout novým způsobům jejich zpracování. Technologie přípravy surovin je rychlejší a ekonomičtější. Na trhu se objevily nové, neznámé suroviny, které společně s novou technikou daly podnět jak k výrobě nových pokrmů, tak k změnám v přípravě stávajících, ale i k výrobě nových, ekonomičtějších zařízení. Podstatně se tedy změnila rychlost, jednoduchost a bezpečnost přípravy jídel, spolu s návazností na nové poznatky o správné výživě. Gastronomická pravidla se přizpůsobují potřebám provozu. Tím jsou pak, v návaznosti na výrobu, ovlivňovány i jídelní lístky jako výrobní plán. K jejich tvorbě je přistupováno jak z hledisek již uváděných, tak i z hledisek psychologie prodeje [5].

Trendy se stále mění a vyvíjí. Host ovlivňuje kuchaře, avšak vzdělaný kuchař profesionál zpětně moderním pokrmem ovlivňuje a vychovává hosta. V čem spočívá úspěch? Uvědomit si, že host vnímá všemi smysly [5].

Předkrmy:

Dělíme je na studené a teplé. Do studených patří například předkrmové saláty (kuřecí, krůtí, krabí), paštiky, pěny, plněná masa, výrobky z vajec. Mezi speciální studené předkrmy řadíme kaviár, uzeného lososa či uzeného úhoře [5]. Podávají se hned na začátku po aperitivu, a to na masových talířích. Zástupci teplých předkrmů jsou různě upravované těstoviny a houby, vařená zelenina, vaječné pokrmy nebo zapékané ragú a toasty. Specialitou teplých předkrmů jsou například hlemýždi, vaření raci, žabí stehýnka, artyčoky nebo chřest, vařená zelenina, zapékané ragú a tousty. Teplé předkrmy podáváme po polévce na masových talířích [1], [3].

- Upřednostňujeme čerstvou zeleninu.
- Surovinová čistota – upřednostňovat čerstvou zeleninu.
- Smíšený – dva výrobky (třeba 1x přírodně upravené maso a 1x plněné maso).
- Salát je moderní předkrm.
- Důkladné aranžmá (omáčka) sladíuje jídlo.
- Trend je v teplém předkrmu či vlažném předkrmu. Teplý předkrm je kvalitnější. Vlažný je takový, že se nepodává chlazený či ledový, ale v pokojové teplotě.

- Zdobit můžeme jedlými květinami (růže, sedmikráska, fialky, lichořeřišnice atd.).
- Často zdobíme i čerstvými bylinkami.
- Moderní je dávat na předkrm silný vývar ze zeleniny, z hub a i masové + předkrm (paštička) – tedy kombinace na talíři předkrmu se silným vývarem doplněný zeleninou.
- Předkrm zásadně podáváme jen na velkých masových talířích, aby mohla vyniknout kompozice na talíři [5].

Celková kompozice[5]:

- nutná chuťová a barevná sladěnost
- uspořádanost, úhlednost
- svěží barva pokrmu
- stejné porce
- nevršit vše na sebe - skládat k sobě
- dát hostovi možnost výběru
- rovněž je třeba dbát na trojrozměrnou kompozici - plošná dekorace

Ozdoba[5]:

- zdobíme – zeleninou, bylinkami, květinami, klíčky ...
- nepoužívat vyumělkované ozdoby asijského typu
- tvoří třetí rozměr
- vyřezávaná zelenina a ovoce je jiná technika a nepatří na rautové stoly (zde se však názory odborníků rozcházejí). Pokud to není dnes povolené, pak to může být příští rok moderní. Takové je kuchařské umění a musí se s tím počítat, že se móda a trendy mění každý rok.)
- nejvýraznější ozdoba je zelenina, ale není podmínkou

Omáčky [5]:

- na talíři má být jednoduše litá - kruh, slza
- začínají servis – přijde první na talíř a pak teprve maso
- nemíchat do sebe omáčky stejné konzistence
- omáčka chuťově vyladuje pokrm

- využít fondu – silná, výrazná chuť
- pod maso lijeme slzu
- omáčky dávat větší množství a ne jen kapky

Polévky [5]:

- trend v hrubých, pečlivě krájených doplňcích (zelenina, vložky, zavářky)
- jemné krémové polévky (brokolicová, pórková, hrášková)
- silné vývary
- 2 dl
- úspěšně používat konvence

Maso [5]:

- tvoří dominantu na talíři
- moderní je marinovat - různé marinády (koňaková, jogurtová, skořicová, atd.)
- anglická úprava – nasušit – vnitřek masa upravovat jen na 70 °C – úprava v konvektometru
- populární je zvěřina, kterou upřednostňují gurmáni
- 2 druhy masa na talíři – jedno upravené přírodně a druhé třeba plněné - vhodné kombinace: jehněčí a králičí, králičí a drůbeží. Nelze kombinovat kuřecí a vepřové maso.
- zajímavá náplň – mozaika
- upřednostňovat širokou škálu koření směsí a bylinek

Těžká příloha [5]:

- k teplému pokrmu je nutné dát vždy teplou přílohu
- nápadité zpracování
- chuťově ladí s lehkou přílohou - pokud máme dochucenou těžkou přílohu, pak lehká musí být neutrálně dochucená.
- přílohy do 120 g - lehce stravitelné, netučné
- tvoří plastičnost – lze o ni opřít maso
- do těžkých příloh řadíme například kynutý knedlík, bramborový knedlík nebo noky

- vhodně použít forem – příloha může být i s mozaikou (zelenina, houby, bylinky, atd.)

Lehká příloha [5]:

- vždy tepelně upravená – leštěná (přelitá máslem), v páře
- nepřechucovat - nesmí mít výraznou chuť, která by se bila s jinými potravinami – maso a těžká příloha
- lehká příloha svým složením zároveň pokrm zdobí, je nutno ji vždy vkusně poskládat na talíř
- zásadně čerstvé suroviny - mají svěží vzhled [5]
- velmi moderní je příprava zeleniny metodou sous-vide, je založena na tom, že potravinu musíme zavakuovat do sáčku, který ponoříme do vodní lázně [22]
- lehká příloha slouží zároveň jako obloha [4]

2.1 Foodstyling

V uplynulých patnácti letech zaznamenala světová restaurační scéna určité změny. Na jedné straně je prosazována tradiční prostá strava, a na straně druhé dochází k porušování tradičních pravidel [7].

Při přípravě jídla doma nás láká používání nových surovin, ale jsme na rozpacích při jejich úpravě na talíři. Schopnost dát jídlo pěkně na talíř totiž dělá z kuchaře opravdového mistra. Během stolování by měl každý chod naznačovat, co přijde dál, aby ve strávnících postupně narůstala zvědavost a uspokojení až do vrcholného finále – dezertu [7].

2.1.1 Zásady prezentace

Všichni víme, že jíme i očima, kocháme se barvami a strukturami v očekávání chutí. Potěšení z jídla – ať už v klidu s rodinou, anebo při setkání s přáteli – patří k nejdůležitějším rituálům života. Je to čas zklidnění, čas potěšit své smysly. Ale proč je estetická úprava jídla tak důležitá? Protože umožňuje strávnickovi odložit zátěž každodenních problémů, zapomenout na všední starosti, zlepšit si náladu a v neposlední řadě ochutnávat, relaxovat a užívat si. Pokud by nám někdo předložil talíř s něčím, co nevypadá příliš barevně pěkně, nejspíš bychom se od talíře odtáhli. Barva je pro nás totiž důležitá, protože

naše smysly nám říkají, že máme jíst pouze to, co vypadá dobře (a tudíž zdravě, bezpečně, nejedovatě). Také struktura jídla by měla být příjemná a pěkná a v nejlepším případě i křupavá. Jídlo musí lahodit našim smyslům, lákat k ochutnávání a hodování [7].

U prezentace je důležité brát v úvahu tři hlavní faktory:

hlavní složku, omáčku a umístění na talíři. Donedávna platilo, že maso se má umístit na 2. hodinu, zelenina na 6. hodinu a škrubovina na pozici 10. hodiny. Pro větší efekt lze hlavní složku, která bude hrát hlavní roli, zdůraznit tím, že ji omáčkou nepřeléváme, nýbrž nalijeme pod ni [7].

2.1.1.1 Omáčky

Omáčky jsou charakteristickou součástí tradiční francouzské kuchyně, jejíž základy položil svými propracovanými křecemi Marie Antonie Carême (1784 – 1833), zakladatel konceptu haute cuisine. Carême vytvářel nejen nové pokrmy, ale také nové omáčky, které třídil do skupin podle čtyř základních (mateřských) omáček. Jde o španělskou, velouté, bešamelovou a allemande (německou) omáčku, jejichž variance používá mnoho kuchařů [7].

V moderní kuchyni upravuje jídlo na talíř kuchař, a co se týče aranžování, má volnější ruku. Řada kuchařů vytváří pomocí omáček různé dekorativní efekty a druh servírovaného nádobí vybírá tak, aby odpovídal podávanému menu [7].

Maso či ryba bývá obvykle hlavní součástí většiny předkrmů servírované s doplňkovou omáčkou. Omáčka je úhelným kamenem haute cuisine a jejím základem je smetana či vývar. Někteří kuchaři pokrm omáčkou přelijí a jiní jídlo jen na efekt zakápnou. Lze k ní přidat ještě okrájenou zeleninu či mousse [7].

Po staletí neměnné recepty a nadčasová elegance tohoto kulinářského a foodstylingového umění osloví ty strávníky, kteří dávají přednost tradici a přepychu a ocení bohatou strukturu a jemné odstíny chutí haute cuisine [7].

2.1.1.2 Pěny a oleje

Kuchařské tvořivosti byly popuštěny otěže světem, který se nebojí nových kulinářských zkušeností, a ocení každého, kdo chce aplikovat nové metody na známé ingredience. Špičkoví kuchaři, kteří jsou průkopníky tohoto hnutí, zaručují, že gastronomický zážitek v jejich restauracích uspokojí všechny smysly, a překračují dříve zastávaná pravidla a normy týkající se přípravy a aranžování jídla [7].

Symbolem této nové haute cuisine se staly zejména teplé a studené pěny, a přestože oleje využívá „vysoká kuchyně“ už méně, jde jednoznačně o moderní suroviny, jež si zaslouží uznání. V posledních letech se hodně mluví o nutričních hodnotách olivového a zeleninových olejů, a ty se tudíž staly nedílnou součástí dnešního kuchařského umění [7].

1). Uplatnění pěn

Způsob přípravy pěn je produktem moderní doby, kdy se kuchaři – samouci osvobodili od omezení formální výuky, ale těží ze znalostí svých předchůdců. To vede k suverénnímu přepracování klasických receptů, ale nebylo by to možné bez novodobých surovin a postupů. Tato nadýchaná masa bublinek je nyní vrcholem kulinářské kreativity a výsledkem řady pokusů prováděných kuchaři, kteří touží po uznání haute cuisine jakožto umělecké formy. A je to právě novota, díky níž jsou tyto pěny přitažlivé pro kuchaře i pro strážníky [7].

Pěna zhušťuje chuťový zážitek do jediné malé lžičky a jakožto jednoduchý, ale mocný prostředek dokáže pozvednout pokrm do nové dimenze [7].

2). Uplatnění olejů

Po celém světě si kuchaři cení olejů hlavně kvůli jejich jemné konzistenci a delikátní chuti. Každý kuchař s kreativními ambicemi je přidal do svého repertoáru. Moderní kuchaři se vždy postarají, aby měli po ruce slušnou řádku olejů k obohacení svých nejnovějších výtvorů.

Ochucené oleje dodají pokrmu charakteristickou chuť, ale nepřebijí ostatní chuť v jídle. Jako příklad uvedu olej s chilli, sezamový, česnekový a dýňový olej, které lze použít do celé řady pokrmů včetně salátů, pizz a těstovin. Obohatí je a delikátní chuťový podtón – náznak kořenitosti, lehký říz či aromatický nádech - , který pozvedne a spojí různé struktury a chuť jídla. Správný olej dokáže celý chod doslova oživit [7].

Volnější přístup mnoha italských kuchařů si zastánci haute cuisine ještě plně neosvojili. Oleje raději stále používají jen střídmě, aby nenarušili křehkou rovnováhu chutí. Většina kuchařů však přece jen pár kapek oleje do svých výtvorů nakonec přidá. A to může být vnímáno jako poklona jejich italským protějškům [7].

2.2 Molekulární gastronomie

Jako první začali o "molekulární gastronomii" hovořit vědci: anglický fyzik Nicholas Kurti a francouzský chemik Hervé This. To bylo v roce 1988, a oba pánové už za sebou měli dlouhý výzkum procesů, které se odehrávají v potravinách při změnách vnějších podmínek - teploty, tlaku a podobně [23].

Cílem jejich výzkumu bylo hlouběji poznat, co vlastně s potravinami děláme při přípravě jídel, a upravit naše postupy k ještě lepšímu využití všeho dobrého, co potravina obsahuje - tedy nejen chuti, ale i zdravotně prospěšných látek [23].

Smysl celého toho snažení vystihl šéfkuchař Gianfranco Baldin, když popisoval výhody "vaření" tekutým dusíkem: "Jsme schopni vyrobit zmrzlinu bez ledu a maso usmažit bez tuku. Díky tomu zůstanou všechny chutě a vůně stoprocentně zachovány" [23].

Molekulární gastronomie používá stejné suroviny jako gastronomie klasická, ale zásadně se liší použitými postupy. Díky užívání technik, které by málokoho napadlo spojovat s vařením, je možné dosahovat zcela nových výsledků [23].

Kromě zmíněného tekutého dusíku tak kuchaři-experimentátoři používají řadu dalších látek (alginát sodný, 95% alkohol, chlorid vápenatý) a také čistě laboratorních technologií, které jim pomáhají rozkládat potraviny, měnit jejich strukturu i vlastnosti [23].

Tato metoda je samozřejmě velmi náročná na znalosti a soustředění kuchaře. Nové technologie vyžadují zcela přesné postupy, a tím se jejich tvůrci i uživatelé částečně přesouvají z oblasti kulinářství do oblasti vědy [23].

Zatímco v rámci konvenční gastronomie mohou kuchaři tvořit "podle citu", protože už ze zkušenosti poznají třeba správnou hustotu těstíčka či dostatečné oslazení dezertu, molekulární kuchaři se při přípravě například tekutým dusíkem na nic takového spoléhat nemohou. Pokud chtějí dosáhnout požadovaného výsledku, musejí úzkostlivě dodržet přesný postup, množství a teplotu surovin [23].

Molekulární kuchyně však zachází ještě dál - potraviny zpracovává do kombinací, výrobků a skupenství, na které nejsou naše chuťové buňky zvyklé, a tím nutí jedlíka k absolutnímu soustředění na obsah talíře [23].

Kritici vyčítají molekulární kuchyni používání aditiv, která umožňují řadu jejích "kouzel". Jsou to především želírující látky a emulgátory, které známe z výrobků potravinářského průmyslu. Některé z těchto látek ale například nejsou vhodné pro malé děti. Zkrátka receptury často příliš důvěry nezbuzují [23].

Tak třeba typické ovocné perly, které vypadají jako půvabné skleněné korálky svěžích barev, se připravují pomocí přidání alginátu sodného do ovocné šťávy a vykapávají se do směsi vody a chloridu vápenatého. Obě tyto látky jsou jistě zdravotně nezávadné, ale stejně přání dobré chuti, uvedené pod touto recepturou, může znít staromilcům trochu ironicky [23].

Zmíněný Hervé This, spoluzakladatel a dodnes významný propagátor molekulární gastronomie, na výtky ohledně nepřirozenosti a přílišné chemizace tohoto kulinářského směru odpovídá jednoduše: všechny postupy, které lidstvo využívá odjakživa v kuchyni, jsou chemicko-fyzikální [23].

Při pečení, smažení, mixování a všech ostatních běžných kuchyňských postupech také měníme strukturu i vlastnosti potravin a nijak nepřirozené nám to nepřipadá [23].

Ostatně zpráv o zdravotní škodlivosti tradičních postupů i přísad jsou plná média. Tak proč nebyt k dusíkem připravené játrové šlehačce stejně tolerantní, jako jsme ke smaženému řízku? [23].

Molekulární gastronomie může být kulinářským směrem budoucnosti, ale možná pro svou extravagantnost neprolomí nikdy hranice rarity, zajímavosti pro znalce. V současnosti v Čechách ani na Moravě nenajdeme jedinou restauraci, která by se jejími postupy soustavně zabývala. Výjimkou byla pražská La Degustation Boheme Bougeoise, ale s odchodem španělského šéfkuchaře Daniela Diaze Delgada se už zaměřuje spíše na inovativní provedení tradiční české kuchyně. Českému labužníkovi tak nezbývá než počkat na občasné prezentace zahraničních kuchařů na gastronomických festivalech, případně se vypravit do některé z proslulých evropských restaurací [23].

2.3 Foodpairing

Šéfkuchař z Fat Duck Heston Blumenthal zjistil, že kombinace čokolády a slaných přísad tvoří perfektní výsledek. Konkrétním příkladem je kaviár a bílá čokoláda. Když se porovnávaly chuťové složky obou potravin zjistilo se, že mají hlavní aromatické složky společné. V této době Heston Blumenthal uvedl hypotézu, že různé potraviny se mnohou dobře kombinovat, když sdílejí hlavní aromatické složky. Takto vznikl foodpairing (párování – kombinace potravin). Nejdůležitější pro foodpairing je shromáždit všechny dostupné analýzy chutí různých potravin. Po porovnání hlavních aromatických složek těchto potravin, byly vytvořeny seznamy potravin, které by se mohly vhodně spojit. Tyto informace jsou po-

skytovány zdarma na internetu, tak aby mohli lidé z celého světa testovat tyto kombinace a tím získat nástroj pro vytváření nových receptů. Tyto seznamy potravin jsou zobrazeny v podobě foodpairing stromů [29].



Obrázek č. 1: Foodpairing strom pro jahody [24]

2.3.1 Typy foodpairing

Aromatické látky v potravině můžeme rozdělit podle původu na:

a) Primární aromatické látky

Aromatické látky obsažené v potravině jsou například terpeny

b) Sekundární aromatické látky

V potravině vznikají v kvasných procesech při metabolismu mikroorganismů, degradací a oxidací labilních složek potravin (například karotenoidů, lipidů), nebo při termických procesech z proteinů, sacharidů v Maillardově reakci. Z chemického hlediska aromatické látky je možné nalézt v každé skupině organických sloučenin a většina vonných látek ve své molekule obsahuje kyslík jako například ethery, alkoholy, estery, kyseliny, ketony nebo aldehydy. Dusík je obsažen v dusíkatých heterocyklických sloučeninách, aminech. Síra je součástí sírných heterocyklů, sulfidů, či thiolů [25].

2.3.2 Nové kombinace

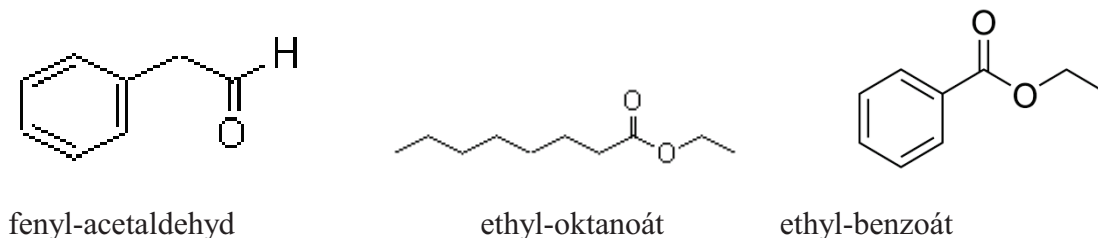
Nejdůležitější věcí u foodpairingu je zkombinovat různé druhy potravin, jejichž aromatické složky se shodují. Při srovnávání chuťových složek daných potravin můžeme získat nečekané a hlavně nové kombinace, jako je např. banán a petržel nebo kiwi a ústřice. Zajímavou kombinací jsou jahody s hráškem. Tato kombinace byla vytvořena Sang Hoon Degeimbre, šéfkuchařem z Temps L'air di v Belgii [26].

Je spousta kombinací potravin, které na první pohled nezní zrovna chutně, ale zrovna tyto kombinace potravin dávají z pohledu chemických analýz smysl a při pohledu na foodpairing stromy jsou chutě kompatibilní. Zrovna tato vlastnost dělá pokrm nečekaně dobrým [26].

Foodpairing můžeme vyzkoušet na potravinách, které jsou vzájemně neslučitelné, jako je např. česnek a čokoláda. U takových kombinací hledáme třetí potravinu, která má s dalšími dvěma potravinami něco společného. Může to být například káva. Káva má společné chuťové složky jak s čokoládou (methyl pyrazin), tak s česnekem (dimethyl disulfid) [26].

Kombinace švestek a sýrů s modrou plísní

Moio et al. (2000) ve svém článku píše, že gorgonzola obsahuje 2 nonanon, 1 - octen - 3 - ol, 2 - heptanol, ethyl hexanoát, methylanisol a 2 - heptanon. Právě toto jsou nejdůležitější vonné látky z přírodních sýrů s modrou plísní. U kandovaných švestek bylo zjištěno, že obsahují fenyl-acetaldehyd, ethyl-benzoát a ethyl-oktanoát, což jsou vonné látky nalezeny také v gorgonzole, právě proto je kombinace těchto potravin možná [26].



Obrázek č. 2: Aromatické látky kandovaných švestek a sýru gorgonzola [26]

2.4 Sous-vide

Metoda sous-vide je založena na tom, že potravinu musíme zavakuovat do sáčku, který ponoříme do vodní lázně. Zde se udržuje určená nízká teplota, při které se pokrm vaří. Sous-vide vyvinul pro francouzskou restauraci Troisgros v Rouenu ve Francii George Pralus, aby našel ideální metodu pro výrobu Foie gras, což jsou husí nebo kachní játra. Touto metodou bylo zjištěno, že vakuové balení potravin při pomalém vaření při nízké teplotě zlepšuje strukturu daného pokrmu a zachová obsah tuku. Sous-vide přináší do kuchyně spoustu výhod a minimum práce s přípravou. Čas při samotném pozvolném vaření můžeme využít jinak [22].

Šéfkuchař Richard Blais z Atlanty je jeden z následovníků George Praluse. Jeho cílem je zavést sous-vide pro širší publikum. Tato metoda je uznávána mezi gurmány a profesionálními kuchaři a nalezneme ji i v luxusních restauracích. Sous-vide je kvůli vysokým pořizovacím nákladům nepřístupný pro domácí kuchyni [22].

Olly Rouse je významný kuchař a také jedním z předních odborníků na sous-vide vaření. Na přehlídkách a výstavách přednáší a provádí ukázky za použití různých přístrojů, aby prokázal přínosy a výhody tohoto vaření a rozšířil je tak do podvědomí amatérů, ale i profesionálů [22].

Při používání metody pomalého vaření sous-vide používáme různě dlouhé časy. Od libové ryby, kterou vaříme pouhých 30 minut, až po žebra a tvrdé maso, které musíme vařit až 72 hodin. Třeba kuřecí steaky a prsa vaříme touto metodou 1-2 hodiny. Dobu přípravy můžeme protáhnout až o 8 hodin, aniž by se maso rozvařilo. Takto připravené maso můžeme uchovat až do chvíle, kdy budeme servírovat [22].

Jelikož se na tuto metodu používají kvalitní přístroje, kdy je pevně specifikovaná doba vaření a přesná teplota, je riziko lidské chyby minimalizováno. Doporučuje se, aby teplota byla vyšší než 65 °C. Ideální teploty by neměly překročit 70 °C [22].

Klíčem k sous-vide vaření je zachování stejné teploty vody během celého procesu vaření až po okamžik podávání pokrmu. Pouze jediný stupeň rozdílu může změnit vzhled, chuť i texturu. Přesná regulace teploty je důvodem, kdy musíme zvolit správné a mnohdy drahé zařízení určené pro pomalé vaření sous-vide. Výhody této metody jsou nesporné a rizika při zachování základních hygienických návyků jsou minimální. Dokonce můžeme o metodě sous-vide říct, že se jedná o zdravý způsob vaření. Prospěšné živiny, jakou jsou třeba u zeleniny flavonoidy a karotenoidy, jsou uzamčeny v certifikovaném vzduchotěsném

sáčku vhodném pro vaření. Kromě toho jsou jemné tuky náchylné k poškození oxidací při vysokých teplotách lépe zachovány ve své zdravé formě [22].

2.4.1 Výhody sous-vide

- Výživnost - vzduchotěsný vak zamkne všechny živiny a chuť, která by se jinak odpařila, nebo ztratila v kapalinách během procesu vaření.
- Textura - lépe udržuje potraviny bez poškození. Zelenina má intenzivnější barvy, maso je středně propečené a stává se šťavnatým.
- Konzistence - je téměř nemožné potravinu převařit, protože se udržují nízké teploty v rámci celé potraviny.
- Minimální smrštění obsahu v průběhu vaření - z 30% na méně než 5%.
- Úspora času - většinu potravin si můžeme přichystat i několik hodin dopředu, takže kuchař se může věnovat jiné práci a produkt použít až těsně před servírováním.
- Maximální výtěžnost - při dlouhém vaření se mohou zpracovat i levnější kusy masa, svou texturou a zachováním chuti, vůně s jemností mohou napodobit i mnohem dražší maso.
- Nízká spotřeba energie ve srovnání s pecí a plynovými sporáky [22].

2.4.2 Nevýhody sous-vide

Při použití sous-vide metody je důležité stanovit postupy, které prokazují, že jsme vynaložili veškeré úsilí k minimalizaci vzniku bakterií [22].

- Oddělené prostory pro potraviny syrové a vařené- používání dvou samostatných vakuových strojů pro vařená jídla a pro syrové potraviny.
- Suroviny pouze od ověřených a kvalitních dodavatelů.
- Požívání sterilních rukavic při plnění sous-vide tašky.
- Zavést minimální teploty vaření ryb a masa.
- Označování obsahu datem, identifikací a uplynutím doby spotřeby.
- Zavedení HACCP – analýza nebezpečí a kritických kontrolních bodů v celém programu [22].

2.5 Finger food

Je velice oblíbené. Jde o pokrmy o velikosti jednoho až dvou soust, při jejichž konzumaci není potřeba jídelního náčiní, avšak servírované tak, aby si konzument neumazal ruce (v mušlích, ulitách, na špízech apod.). Fantazii se zde meze nekladou. Může se jednat o kanapky, minisendviče, suši, či polévky. Podobně se můžeme setkat s pojmem Amuse bouche – malé porce pokrmů pro povzbuzení chuti, ale i netradiční kombinace surovin a chutí [7].

2.6 Carving

Cizokrajné slovo carving se již v české gastronomii zabydlelo. Všichni vědí, že se jedná o ozdobné vyřezávání z nejrůznějších surovin nejčastěji z ovoce a zeleniny. První stopy po existenci carvingu nacházíme v Asii, především v Číně v 7. století za vlády dynastie Tchang a později Sung, ale mistry tohoto umění najdeme i v Thajsku, Japonsku a dalších zemích této oblasti [8].

Nebývalý rozkvět vyřezávání a zdobení pokrmů přinesla současnost. Přispěl k tomu nemalou měrou i rozvoj turistického ruchu, vývoj moderních technologií a také velká migrace. Carving dnes představuje novou epochu gastronomického umu a stal se samostatným, velmi atraktivním a žádaným oborem [8].

2.7 Fusion cuisine

Fusion cuisine kombinuje dvě a více tradičních kuchyní a dělá z nich nové, na pohled a chuť zajímavé pokrmy [28].

Nejde jen o používání surovin netypických pro danou kuchyni, ale i o využití různých technik přípravy, jako vaření v páře či přípravu jídla ve vakuu, což je jeden z nejmodernějších způsobů. Spočívá ve vysátí vzduchu z nádoby s marinádou, čímž se roztáhnou tkáně masa a marináda se tak lépe vstřebá.

Nejčastěji se kombinují jídla východní – takzvaná asijská – a západní, převážně evropská. Je to proto, že v Asii existuje více než šestnáct druhů kuchyní a Asijci tolik nebojují za tradici. Například italská či francouzská kuchyně je o jasných pravidlech, která jsou velmi striktní [28].

Asijská kuchyně je pestrá na suroviny a jednoduchá na přípravu. Používá mnoho zeleniny, bylin a ovoce výraznějších chutí. Avšak chybí v ní třeba mléčné suroviny nebo

víno, tolik typické pro evropskou kuchyni. Proto se často obě kombinují. Fantazii se meze nekladou, jde jen o to, aby byl pokrm chutný a také atraktivní. Existuje jen jediné pravidlo, a to vařit z čerstvých surovin [28].

Mohlo by se proto zdát, že je Fusion cuisine zdravější než jiná, ale nemusí tomu tak být. Záleží na kuchaři, co do jídla přidá. Může třeba vyměnit tofu za mozzarella nebo místo olivového oleje použít sezamový, med vystřídat palmovým cukrem a podobně [28].

Ve Fusion cuisine jde jen a pouze o to, na co si kuchař troufne, jídlo však nesmí být překombinované. Nelze proto zaměňovat příliš mnoho ingrediencí, neboť se to může odrazit na kvalitě jídla. Nakonec, jen málokdo by si nejspíše ke krvavému steaku dal třeba jasmínovou rýži a omáčku z wasabi (křen) [28].

2.8 Junk food

Junk food je neformálním označením pro potraviny s vysokým kalorickým obsahem a nízkou výživovou hodnotou, zkráceně nezdravé potraviny. Typickými příklady junk food jsou sladkosti, sycené nápoje, sušenky, chipsy, mnohé vysoce upravované polotovary a nabídka fast food restaurací [29].

Výživově jsou junk food potraviny nejběžněji založeny na vysokém obsahu jednoduchých cukrů v nejrůznějších formách, často obsahují nezdravé tuky v podobě margarínů, jsou dochucovány solí a mnoha aditivy [29].

Příjem junk food díky mizivému obsahu živin nemůže uspokojit naše výživové potřeby, a proto nevede k utišení hladu. Vysoká koncentrace návykových cukrů podporuje opakující se příjem takových nehodnotných potravin. Pravidelná konzumace junk food potravin tak může paradoxně vést k nadváze a současně i nedostatku živin [29].

2.9 Functional food

Mohli bychom to přeložit jako funkční potraviny nebo také strava s léčivými účinky. Pokrmy, které mají vysokou výživnou hodnotu s obsahem účinných látek jako příklad vitamínů, vlákniny, probiotických, ale i dalších zdravích prospívajících látek. Bohužel mnohdy jde o modifikované potraviny [27].

2.10 Wellness food

Jde o zdravý přístup ke stravování, který je spojen s fyzickým i duševním zdravím. Přiměřená výživa se skládá z vyváženého množství základních živin: sacharidů, tuků, bílkovin, vitaminů, minerálů a vody. Některé zdroje uvádějí, že z 80% ovlivňujeme zdraví sami a pouze z dvaceti procent působí dědičné dispozice a okolní vlivy. Zdravý životní styl zahrnuje: nekouření, zdravá výživa (přiměřené množství, pestrá a vyvážená), pohybová aktivita, pouze limitované množství alkoholu [27].

2.11 Raw food

Syrová strava zažívá v Americe a i jinde po světě obrovský boom a přitahuje jak mnohé celebrity, sportovce, tak i běžné příznivce zdravého životního stylu [30].

Raw food či living food (syrová či živá strava) je označením jídla, které neprošlo žádnou chemickou nebo tepelnou úpravou. Příznivcům živé stravy se pak říká vitariáni [30].

Základem živé stravy je čerstvé či sušené ovoce, zelenina, ořechy a nejrůznější semena. Žádná součást živé stravy neprochází tepelnou úpravou, která ničí výživové hodnoty potravin a mění jejich molekulární strukturu. Maximální teplota, která se při úpravách používá, je 42 stupňů Celsia. Vyšší teplota ničí vitamíny a enzymy, jež hrají obrovskou roli při vstřebávání a využívání potravin [30].

Pokrmý živé stravy však nejsou v žádném případě stereotypní ani nudné, jak by se mohlo na první pohled zdát. Ze zeleniny, ovoce, ořechů či semínek je totiž možné vytvořit nejrůznější „běžné“ pokrmy – od špaget s pestem a plněných tortil, až po nejrůznější dezerty, sýry, při jejichž konzumaci téměř nepoznáte, že jsou nějak „odlišné“. První česká Raw food restaurace sídlí od loňského léta na pražském Zlíchově [30].

3 ZÁŽITKOVÁ GASTRONOMIE

Zážitková gastronomie je způsob stravování, kdy host očekává nějakou formu prožitku, nejlépe však všech smyslů, aby odcházel plný dojmů. Nejedná se pouze o drahé luxusní podniky, ale dají se sem zahrnout i podniky například nabízející přípravu steaků na lávových kamenech či stravovací zařízení s otevřenou kuchyní. Zážitková gastronomie nemá hranice a záleží pouze na provozovateli a jeho zkušenostech, jak tuto formu stravování uchopí [31].

Mezi druhy zážitkové gastronomie patří například:

Fondue- je specialita, kterou si hosté u stolu připravují sami. Soupravu tvoří kahan s regulovatelným plamenem, hluboká pánvička s pokličkou, speciální dlouhé úzké vidličky se 2 hroty a barevným označením, otáčivý podnos na suroviny a stolní ohřívače [9].

Opékání na lávovém kamenu – je to speciálně opracovaná deska, která se před použitím nahřeje na 250 °C a používá se na přípravu pokrmů před zraky hosta [9].

Aktivcounter – kuchyň je součástí odbytového střediska, host může kuchaře celou dobu sledovat [9].

Fine dining – je nejvyšší nabídkou formy zážitkové gastronomie, jedná se o jednoznačné snoubení všech smyslů s atmosférou místa [9].

Barbecue- opékání plátků různých druhů masa na horkém plátu umístěném v blízkosti stolu nebo uprostřed stolu hosta [9].

3.1 Zážitkové restaurace v České republice

Známými restauracemi, kde je gastronomický zážitek kulturní událostí, nalezneme hlavně v Praze, ale také v jiných městech České republiky. Mezi restaurace, které se liší interiérem a také svou nabídkou, patří podle mého názoru restaurace Pravěk, zážitková restaurace U Fleků, Hooters nebo Peklo. Jako další bych uvedla středověkou krčmu Dětenice a Výtopna restaurant v Brně.

3.1.1 Středověká krčma Dětenice

Tato krčma splňuje všechny podmínky pro to, aby byla zážitkovou restaurací, neboť působí na všechny naše smysly. Interiér restaurace je velice impozantní. Na jídelním lístku se na-

chází chutné pokrmy, které jsou podávány krčmáři, šejdíři a šenkýřkami. Součástí restaurace je pivovar, kde jsou k vidění historické sklepy a pivo se zde vyrábí stejně jako v 18. století. V Dětenicích můžou turisté přenocovat ve středověkém hotelu a navštívit barokní zámek [32].



Obrázek č. 3: Krčma Dětenice [32]

3.1.2 Restaurace U Fleků

Dalším příkladem zážitkové gastronomie je náš nejznámější a nejnavštěvovanější pivovar a restaurace U Fleků v Praze. Zahraniční turisté zajisté ocení, že restaurace patří mezi nejstarší a nejslavnější české pivnice. Restaurace je rozdělena na několik sálů, například Rytířský sál, Kabaret, Václavka, Staročeská. Na jídelním lístku se nachází tradiční české speciality jako Pražská šunka s máslem nebo Fleková bašta (pečená kachna, vepřová plec, klobása, zelí, houskový a bramborový knedlík) [33].



Obrázek č. 4: Rytířský sál [33]

4 KULINÁŘSKÝ TURISMUS V ČR A V ZAHRANIČÍ

Zkoumat svět pomocí chutě je velmi příjemné, v knize Dějiny chuti je zapsána myšlenka, že duše každé společnosti se probouzí s vůní jejího jídla. Poznávat zemi z gastronomického hlediska je velmi důležité, neboť kuchyně a způsoby stravování nám umožní pochopit zemi i z jiného hlediska [10].

4.1 Definice kulinářského turismu

Kulinářský turismus je relativně mladá oblast cestovního ruchu. Jako samostatné odvětví začal fungovat až v roce 2001 a teprve v roce 2003 založil Erik Wolf International Culinary Tourism Association. Přesto je dnes odvětvím velice důležitým a jeho význam stále roste. Specialty Travel Agents Association dokonce označila kulinářský turismus za trend číslo 1 v cestovním ruchu [34].

Kulinářský turismus je definován jako cestování za unikátními a pozoruhodnými kulinářskými zkušenostmi všeho druhu. Mnoho lidí si sice myslí, že kulinářský turismus znamená objíždět výhradně luxusní restaurace opatřené několika hvězdičkami, ale to je chyba [34].

Spadá sem třeba návštěva stánku na ulici v Pekingu, baru v zastrčené uličce New Yorku, o kterém vědí jen místní, nebo i vychutnávání zmrzliny na ulici kdesi v Itálii. Již průzkum provedený před několika lety pro World Travel Market v Londýně ukázal, že z 2000 dotazovaných celých 53 procent považuje požívání tradičních místních pokrmů za velmi důležitou součást své dovolené. Kulinářské dovolené jsou dnes běžné po celém světě a cestovní kanceláře vám nabídnou, cokoliv si budete přát, včetně návštěv místních trhů, lekcí vaření a ochutnávek všeho možného [34].

K pochopení kulinářského turismu se pojí fráze jedinečný a nezapomenutelný. V kulinářském cestování lidé poznávají zemi z gastronomické stránky, patří sem například kurzy vaření, nákup místních kuchařek a speciálních obchodů, kulinářské výlety, konzumace místních a tradičních pokrmů, návštěva pivovarů, lihovarů, pěstitelů a výrobců potravin [35].

4.1.1 Proč se kulinářský turismus stává stále důležitějším?

Dnešní turismus je kultivovanější, než býval před 20 lety. Lidé vyhledávají nové zkušenosti, zajímají se o životní prostředí a také o zdravý životní styl, chtějí nové zážitky.

V gastronomii se návštěvníci zajímají o to, co jedí. Chtějí zdravější a kvalitnější pokrmy. Turisté vyhledávají místní, čerstvou a dobrou kuchyni, která odráží jedinečnost destinace. Mezi nejvýznamnější destinace, kde je kulinářský turismus dobře rozvinutý, patří především Francie, Itálie anebo Kalifornie. Jídlo je v posledních letech trendem díky rozvoji internetu a odborných pořadů. Velký vliv na rozvoj kulinářství mají světoví šéfkuchaři v rolích celebrit. Nejznámější pořady, které byly vysílány v televizi, patří například Ďábelská kuchyně, kterou vedl britský šéfkuchař Gordon Ramsey anebo také pořady Jamieho Olivera. [36]

Když jsme na dovolené, z jídla se stává společenská událost, kterou můžeme trávit s přáteli, známými anebo spolupracovníky. Turisté touží po nové chuti, zážitcích a autentické zážitky z restaurace se stávají hodnotnější. Lidé jsou vzdělanější, bohatší a z jídla se tak stává větší priorita. Některé destinace si začínají uvědomovat, že existuje velký potenciál pro kulinářský turismus a jídlo tak mohou nabídnout jako produkt užitečného rozvoje [36].

Proč je kulinářský turismus důležitý?

- téměř 100% návštěvníků se stravuje v restauraci, když cestuje. Je to příležitost poznat místní jídlo a lidi v restauraci
- stolování patří k nejoblíbenějším činnostem návštěvníků
- místní kuchyně je motivační faktor při výběru destinace
- kulinářství mluví ke všem smyslům (zrak, zvuk, vůně, chuť a dotek)
- kuchyně je inspirující

Kdo jsou turisté kulinářského cestování

- zájem o kulinářský cestovní ruch není vyhrazen konkrétním věkem, pohlavím nebo národností
- turisté kulinářského cestování se také zajímají o muzea, nakupování, umění a rekreaci
- jsou vysoce motivovaní k získání zkušeností z jedinečného a nezapomenutelného stravování

Kulinářským cestováním se zabývá Mezinárodní asociace kuchařského cestovního ruchu ICTA, tato organizace je složená z odborníků, kteří zastupují světové potraviny, nápoje a cestovní průmysl. Mezi členské podniky patří například různá sdružení a organizace, cestovní kanceláře, poskytovatelé služeb, pěstitelé potravin a jednotlivci. Sdružení poskytuje

vzdělávání, výzkum a vývoj produktů a marketingových aktivit, které přispívají k pokroku, cílem tohoto sdružení je tedy podpora kulinářského cestování [37].

4.2 Kulinářský turismus v zahraničí

Kulinářské destinace, které jsou oblíbené ve světě a jejich kuchyně je často oslavována, jsou takové, které nabízí zajímavé regionální pokrmy, velký počet restaurací s Michelinskými hvězdičkami anebo jedinečné kulinářské produkty typické pro určitou zemi nebo oblast. Dle serveru AskMen.com patří mezi nejlepší kulinářské destinace na světě například Singapur, kde se mísí britská a asijská kuchyně. Edinburgh ve Skotsku, kde se koná festival Chut' Edinburghu, v Itálii to je například město Boloňa a Palermo. Las Vegas v USA, kde své kuchařské umění předvádí nejlepší šéfkuchaři jako Gordon Ramsay anebo Mario Batali. Další oblíbenou kulinářskou destinací je Ludlow v Anglii, kde je mnoho restaurací s Michelinskými hvězdičkami. Ve Švédsku je gastronomickou oázou město Göteborg s pěti restauracemi, které jsou ohodnoceny slavnými hvězdičkami. Země Lucemburk, která je ovlivněna francouzskou, belgickou a německou kuchyní. A do žebříčku nejlepších 10 kulinářských destinací ve světě patří zajisté Francie a Španělsko [38].

4.3 Kulinářský turismus v ČR

Kulinářský turismus je jednou z forem cestovního ruchu. Dle Czechtourism zažívá kulinářský turismus u nás velký nástup. Cílem kulinářského turismu v České republice je obnova původní české gastronomie. Restaurace označené logem Czech Specials nabízejí právě české a moravské speciality [39].

4.3.1 Stezky dědictví

Stezky dědictví jsou dlouhodobým projektem, jehož cílem je poskytnout jak domácím, tak zahraničním turistům jedinečný zážitek z konzumace naší regionální gastronomie [14].

Do projektu jsou zařazeny podniky, které mají ve své nabídce regionální speciality – od svíčkové, „vepřa - knedla – zela“, až po tradiční alkoholické i nealkoholické nápoje z domácí produkce a splňují přísná hodnocení [14].

Restaurace jsou nejprve prověřovány odborníky, kteří opakovaně navštěvují dané provozovny a posuzují jednotlivá kritéria, která jsou podstatná pro zařazení do Stezek dě-

dictví. Po jejich splnění jsou restaurace zapsány do Průvodce dobrými restauracemi a dostanou označení Stezky dědictví [14].

Kritéria se týkají nejenom samotného interiéru podniku, obsluhujícího personálu, formy a rozsahu nabídky jídel, ale také použitých surovin a způsobu přípravy jednotlivých jídel. Základem je, aby restaurace nabízela minimálně čtyři hlavní jídla regionální nebo české kuchyně. Pokrmy ani přílohy nesmí být připravovány z polotovarů, musí být ze surovin vyprodukovaných v tuzemsku a jídla složená ze sezonních surovin nemohou být podávána mimo hlavní dobu produkce těchto surovin. Co se týká nabídky alkoholických nápojů, minimálně jeden typ piva musí být regionální nebo tuzemský a celá čtvrtina nabídky vína musí být českého nebo moravského původu [14].

Kromě rozvoje naší gastronomie přináší Stezky dědictví jejich aktérům zvýšený zájem strážníků daná odlišením od konkurence [14]. Ve Zlínském kraji má toto označení Radniční sklípek v Kroměříži. Mezi jejich speciality patří: kachní škvarky zalité do sádla, svíčková na smetaně, houskové knedlíky, brusinky, vepřová krkovička marinovaná v rozmarýnu a česneku [40].

4.3.2 Tradiční pokrmy a speciality v krajích České republiky

Každá země má svoji specifickou kuchyni, která je pro daný národ jedinečná a může v nás zanechat dobré, ale také špatné vzpomínky. Kdybych si měla představit typickou gastronomii České republiky, tak si okamžitě vzpomenu na svíčkovou, švestkovou omáčku s uzeným masem, vdolečky, bramborové knedlíky, vepřo – knedlo – zelo, guláš, kulajdu nebo bramboráky. Takových gastronomických specialit bychom u nás našli mnoho.

Jaké kulinářské jedinečnosti můžeme u nás ochutnat?

Praha

Nejvíce turistů cestujících do naší republiky zavítá do Prahy. Praha nabízí nejenom výjimečnou architekturu, kulturu a atmosféru, ale také tady můžeme najít mnoho podniků, které nám nabídnou gastronomické služby na skvělé úrovni. Jsou zde restaurace zaměřené na širokou nabídku jak tradičních českých pokrmů, tak i na nabídku jídel z celého světa. V Praze bychom našli mnoho podniků, které se zaměřují přímo na zážitkovou gastronomii a pořádají se zde také největší gastronomické festivaly. Můžeme tady také navštívit spoustu gastronomických kurzů, kde se zájemci naučí vařit. Mezi nejznámější speciality, které mají

Prahu přímo v názvu, patří Pražská šunka, telecí kýta po Pražsku anebo guláš pražského uzenáře [11].

Jižní Čechy

Jižní Čechy jsou často spojovány se spoustou rybníků. Není proto žádným překvapením, když se na talíři objeví kulinářské produkty jako velmi známé kapří hranolky anebo různě upravený třeboňský kapr či jiné rybí speciality jako kapr na modro po Staročesku nebo jihočeský kapr Jordán. Dalším pokrmem, s kterým se zde můžeme setkat, je jihočeská cmunda. Cmunda je český bramborák, jehož originální název vznikl právě v tomto kraji [11].

Kraj Vysočina

Tento kraj je velmi známým místem, které je proslulé svou bohatou úrodou brambor. Existuje zde proto řada pokrmů připravovaných z této suroviny. Brambory se podávaly loupané zvané volupsije, bramborové knedlíky, šišky anebo bramborové placky. Specialitou tohoto kraje je například pelhřimovský řízek, pod jménem této lahůdky si můžeme představit vepřové maso obalené v bramboráku. Gastronomickou událostí je zde Mrkvancová pouť Polné. Navštívit na Vysočině také můžeme Pivovar v Dalešicích, který se proslavil v roce 1980, kdy se zde natáčel český film Postřižiny [11].

Jižní Morava

Jihomoravskou kulinářskou specialitou je především víno, které nejlépe chutná ve vinném sklepech podávané s láskou vinaře. K Moravě patří jak vinohrady, hody a vinobraní tak i dnes oblíbené vinné stezky. Turistickým lákadlem této oblasti je malovaný sklep v Šatově anebo vinice Šobes, které se řadí mezi deset nejlepších vinařských poloh v Evropě. Ke kulinářským událostem, mimo tradičních oslav vína, patří velmi známé slavnosti chřestu v Ivančicích, meruňkobraní v Miroslavi, festival česneku v Buchlovicích anebo husí slavnosti v Boskovicích [11].

Střední Morava

Olomoucké syrečky se svojí nezapomenutelnou a specifickou vůní jsou unikátem, který se vyrábí právě na střední Moravě. „Tvarůžky“ jsou jediným původním českým sýrem. Z této suroviny můžeme například ochutnat syrečky na špeku anebo smažené tvarůžky s lepenicí (lepenice jsou šťouchané brambory s mlékem a kysaným zelím) [11].

Olomouc je známá velkou nabídkou punčů podávaných na vánočních trzích, v roce 2008 zde punč nabízelo 26 stánků. Gastronomickým lákadlem této oblasti může být například palírna U Zeleného stromu, která se nachází v Prostějově. Vyrábí se zde přes 50 druhů klasických lihovin. Nejúrodnější oblastí na Moravě byla Haná, díky vhodným klimatickým podmínkám se zde dobře dařilo obilí, zelenině a ovoci [11].

Východní Morava

Zde se míchají chutě různých národů. Kuchyně je ovlivněna německými, polskými a slovenskými zvyklostmi. Místní gastronomie nabízí valašské speciality. Mezi typické pokrmy, které zde najdeme, patří kyselica (polévka z kysaného zelí, brambor, klobásy a je zahuštěná smetanou). Dalším gastronomickým lákadlem je řízek Ondráš, což je vepřový řízek se sýrem a šunkou obalený v braborákovém těstíčku. Typické jsou i frgály, což jsou kulaté koláče s povidly, tvarohem, mákem nebo marmeládou [11].

Na Moravě je tekutou specialitou kromě vína také slivovice, která se vyrábí ze švestek, slív anebo blum. Ve Vizovicích se nachází akciová společnost Rudolf Jelínek a. s., která se zabývá výrobou alkoholických nápojů a především destilátů. Turistickým a gastronomickým lákadlem je centrum Distillery Land, kde je k vidění film o vývoji papírenství na Valašsku. Ve Vizovicích se nachází moderní pěstitelská pálenice anebo muzeum papírenství. Největší a také velmi známou kulinářskou atrakcí je Vizovické trnkobraní. *„Trnkobraní vzniklo jako oslava nejvýznamnějších plodů tohoto regionu – švestek, v místním nářečí zvaných trnky, a pravé valašské slivovice. Jedním z tradičních bodů programu je i proslulá soutěž v pojídání švestkových knedlíků“* [11].

Severní Morava a Slezsko

Kuchyně této oblasti je ovlivněna českou, německou a také polskou gastronomií. Ochutnat zde můžeme například polešničky (placky pečené na zelném listu), krupičku (chlebová buchta z hrubé mouky), kapušonku (klasická zelňačka) anebo klobásníky (klobásy zapečené v pivním těstíčku). Největší gastronomickou událostí je Gulášfest, který se každoročně koná ve Valašském Meziříčí [11].

4.3.3 Nejvýznamnější kulinářské festivaly v České republice

- PRAGUE FOOD FESTIVAL, tato gastronomická událost trvá po dobu 3 dnů a má u nás dlouholetou tradici. Návštěvníci mohou ochutnat domácí i exotické gastro-

nomické speciality od nejzajímavějších restaurantů z publikace Maurerův výběr GRAND RESTAURANT. Každoročně je připraven bohatý doprovodný program a spousta novinek [41].

- TOP GASTRO, je gastronomický festival, který spojuje především jídlo a cestování. Součástí festivalu je i řada doprovodných programů jako například soutěž Mistr kávy nebo Barista open. Letošní ročník se konal 7. – 10. února [42].
- GASTRO JUNIOR, zde soutěží mladí odborníci v gastronomii. Tato soutěž je pořádána Asociací kuchařů a cukrářů České republiky. Místem konání je tradičně Brno a letos proběhl v termínu od 17. -19. ledna [43].
- GASTROFEST každoročně hostí gastronomy a gurmány nejenom České republiky. Tento festival vznikl pro prezentaci jak tuzemské, tak zahraniční gastronomie. Návštěvnost festivalu je velmi vysoká. Tento rok se gastrofest bude konat od 7. – 9. listopadu [44].
- MEZINÁRODNÍ DEN KUČAŘŮ, gastronomická událost, kde své kuchařské umění představí jednotlivé hotely a restaurace [45].

4.4 Soutěžní gastronomie

V dnešní době se můžeme setkat s nejrůznějšími druhy gastronomických a cukrářských soutěží. Mohou to být: regionální, místní, národní, světové, olympiády. Těchto soutěží je mnoho druhů a mají nepřehledné množství zadání [81].

Soutěže v teplé kuchyni

Vaří se zde menu dle jednotlivých zadání – menu pro restaurace, vojenské kuchyně, nemocniční, školní, menza jídelny, mateřské školky. Do těchto soutěží patří pódiová vystoupení - Gastro Vavřinec, Gastro junior, Jihočeský kapr, Moravský kuchař, Mnichov, Olympiáda [81].

Zde se vaří buď určený počet porcí jednoho jídla – 4x předkrm, hlavní chod, desert, popřípadě tříchodové menu například pro 8 osob. Nebo je zadána jedna surovina – kuře a 4 soutěžící připravují za sebou jednotlivé chody z té dané suroviny – předkrm, polévka, hlavní jídlo – desert má samostatně zadané suroviny. Vyhlašuje se zde speciální úkol – grilování,

svíčková, kotlíkový guláš, bábovka, vánočka a jiné. Součástí těchto soutěží je spotřební koš. Obsahuje tajné suroviny, které jsou soutěžícímu představeny během přípravy na samotnou soutěž. Je zde spousta variant – menu 3 chody a neví se o žádné surovině, vše je soutěžícím řečeno až během začátku. Nebo jednotný pokrm – například hlavní jídlo, zde se tajná surovina losuje a musí se zapracovat do připravovaného pokrmu. Větší regionální a národní soutěže by se měli držet jasně daných pravidel a zadání WASC – většinou kopírující zadání na olympiádu – aby mohli všichni během 4 let přípravy i trénovat [81].

Výstava studené kuchyně

Důležitá je moderní a jednoduchá úprava, respektující základní surovinu s doplňky. Měli bychom využít prostoru k prezentaci – vhodně zvolený talíř, mísa, okraje ponechat volné. Velikost soutěžních výrobků je zpravidla o 1/3 menší než normální prodejní pokrm. Musíme se vyvarovat přeplňování talířů a také mnoha tmavým výrobkům na míse. U výrobků zalitých aspikem musí být aspik přiměřeně měkký. Zeleninovou přílohu je nejlépe skládat do nahodilé formy než do pravidelných tvarů. K dekoraci pokrmu nepoužíváme nejedlé suroviny, například kosti nebo krunýře korýšů. Když máme shodné výrobky, musejí být precizně upraveny a to bez minimálního rozdílu [81].

4.4.1 Leštění výrobků

Leštění – tímto nazýváme finální úpravu pokrmů (v dnešní době používaných už jen na výstavách, odborných soutěžích, mezinárodních výstavách, světových pohárech a olympiádě). Dříve byla tato technologie používána při přípravě studených bufetů či rautů, dnes se od ní již upouští – převažuje čerstvý vzhled a čerstvě nakrájené produkty. Leštění je jednou z nejnáročnějších fází přípravy pokrmu na soutěž a vystavení soutěžního zadání či pokrmu, zároveň je to jedna z nejdůležitějších věcí, 60% úspěchu vystavovaného produktu závisí na jeho naleštění aspikem [81].

Pomůcky používané při leštění

- želatina sypká, voda, nádobky, led, štetce různých velikostí, párátko, polystyrénová deska, chirurgické rukavice, teploměr, folie, talíře, nerezové mřížky, plynový hořák [81].
- technologický postup
- produkt, který potřebujeme nalestit – leštíme vždy jednotlivě – tedy jednotlivé kousky po celém jejich povrchu. Tyto kousky musíme před leštěním řádně vychladit. Pokud leštíme

malé prvky, používáme párátko a polystyrén, pokud větší, tak používáme nerezové mřížky [81].

Leštění teplá kuchyně

Veškeré teplé pokrmy musejí být připraveny realisticky, dodržovat technologické pokrmy je zásadou č. 1, dnes již není moderní opalování, naznačování mřížek či falšování nedovařenými surovinami – to se dnes vše již kontroluje, komisaři bývají přední odborníci a mají různé metody na prozkoumání vystaveného talíře [81].

Leštění studená kuchyně

Zde je nutné také dodržovat správné technologické postupy, vyvarovat se nesmyslnému lepení aspikem či složitým povrchovým úpravám. Dost často se hledí i na časovou náročnost přípravy studených výrobků. Proto dnes již odbouráváme složité náplně ve tvaru šachovnic či mřížkované povrchy a jinak složité seskupení u studených výrobků [81].

4.4.2 Rady jak podpořit úspěch

- **Kvalitní popisky výrobku**
- **Barevná sladěnost prezentované práce**
- **Využívat škály barev dané sezony nebo tématu** – zvířina, podzim, moře, drůbež.
- **Čistota práce a provedení** – 100% leštění, neohmatané výrobky, vyleštěný servisovací podnos, zrcadlo, sklo, porcelán.
- **Rozumně zvolené naskládání výrobků** – například u 8 porcových mís – je designová stránka prezentace hlavním ukazatelem úspěchu – pokud zvolíme skládání do řad – držme se toho u všech komponentů. Pokud do zataček mělo by být vše souměrně sladěné a nerozházené.
- **Čistota práce na místě samém** – prezentace jak pracujeme na místě výstaviště – čisté oblečení, profesionální přístup, termoporty, profesní hrdost, čistota, doladit výrobky na místě doleštit, připravit stul, doleštit talíře atd. [81].

5 GASTRONOMICKÉ ORGANIZACE V ČESKÉ REPUBLICE A V ZAHRANIČÍ

5.1 Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Nejznámější cechovní gastronomickou organizací je v naší zemi Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC ČR). Není snad kulináře, který by ji neznal [15].

V letošním roce slaví AKC ČR dvacet let od svého vzniku, ale její historie začíná ještě o devadesát let dříve. Již v roce 1903, kdy císař František Josef I. povolil cechovní spolky, byl totiž založen Československý svaz kuchařů. Ten fungoval až do roku 1939, kdy po obsazení Československa byly všechny spolky zakázány. Na prvorepublikovou spolkovou tradici až v roce 1990 navázala Asociace československých kuchařů a cukrářů. Po vzniku samostatné České republiky se tak konstitovala AKC ČR mající mnoho cílů v gastronomickém segmentu [15].

Podle jejího prezidenta, Miroslava Kubece, patří k nejdůležitějšímu vzdělávání všech pracovníků v gastronomii. I proto AKC ČR organizuje každoročně dlouhou řadu odborných seminářů a přednášek. Vrcholným bodem je pak Kulinářská akademie AKC ČR, jejíž kurzy jsou hrazené z fondu Evropské unie [15].

Jelikož je AKC ČR členem Světové federace kuchařských sdružení (WACS), budou si moci čeští kulináři zvýšit své znalosti v připravovaném edukačním programu Certificate Master Chef (CMC). Certifikát získaný po jeho úspěšném absolvování by jim měl značně otevřít dveře v renomovaných gastronomických podnicích celého světa [15].

Devět poboček AKC ČR pokrývá celé území České republiky a zajišťuje tak přísun podnětných informací svým členům [15].

5.1.1 Proti hladu

AKC ČR patřila v roce 2007 mezi první z členů WACS, která zorganizovala Mezinárodní den kuchařů, který má také charitativní rozměr. Od prvního ročníku ho zajišťuje Ing. Livia Klausová, CSc., manželka bývalého prezidenta České republiky, a v centru hlavního města se ho každoročně účastní tisíce návštěvníků nejen od nás, ale i z ostatních zemí světa [15].

Nedílnou součástí existence AKC ČR je pořádání nejrůznějších gastronomických soutěží určených jak odborníkům, tak nadšeným amatérům [15].

Prestižní klání o titul Kuchař a Cukrář roku doplňuje například renomovaná soutěž s mezinárodní účastí zaměřená na kulinářské naděje – Gastro Junior, jejíž finále se pravidelně koná v Brně.

Lidé mimo obor možná ani nevědí, že AKC ČR vysílá na nejvýznamnější světové gastronomické soutěže i české reprezentační týmy. Uplynulý rok 2012 byl pro naše družstva velmi úspěšný. Reprezentanti ho zahájili medailovou žní na soutěži Intergastra Culinary Trophy, když v německém Erfurtu obsadili v kategorii jednotlivců všechny stupně vítězů. Domů členové Národního týmu (NT) a Juniorského národního týmu (JNT) přivezli hned čtyři zlaté a tři stříbrné medaile [15].

5.1.2 Úspěšná olympiáda

Na kulinářské olympiádě IKA 2012 získali junioři stříbrné a bronzové ocenění, když v konkurenci 25 týmů obsadili skvěle jedenácté místo, při čemž za sebou nechali například Nizozemce nebo Rakušany [15].

Národní tým AKC ČR přivezl také stříbrné a bronzové ocenění. Celkový součet bodů ho dokonce posunul do stříbrného pásma. Netřeba snad ani dodávat, že ze zemí bývalého východního bloku byly oba naše reprezentační týmy nejlepší [15].

Toužebné zlato si z Thajska přivezli členové regionálního týmu Praha AKC ČR. Celkově třetí místo a zlaté ocenění vyvařili pražští kulináři na soutěži s předlouhým názvem 3rd Pattaya City Gourmet Seafood Challenge 2012 with Main Course of the Day [15].

Všechny tyto aktivity by Asociace kuchařů a cukrářů České republiky nemohla tvořit bez výrazného přispění svých partnerů. I přes nepříznivou ekonomickou situaci se daří vedení AKC ČR v čele s Miroslavem Kubicem, jenž zastává i funkci kontinentálního ředitele WACS pro Střední Evropu, získávat prostředky pro činnost této významné profesní organizace [15].

5.1.3 Co se děje v AKC

Dne 13. 3. 2013 předsednictví Asociace kuchařů a cukrářů České republiky schválilo návrh pro přepracování učebnic v oboru gastronomie. Do podzimu letošního roku by měly být učebnice schváleny a příští rok vydány. Učebnice bude přepracovávat Bc. Maria Horníková, která je členkou představenstva AKC ČR, a pan Jaromír Sadílek, manažer Kulinářské akademie AKC ČR. Dále se schválila certifikace odborných gastronomických škol a také

jejich vyučujících. Tyto certifikáty budou sloužit hlavně pro budoucí studenty. Mohou si tak zkontrolovat a ověřit, zda je škola schopná studenty dobře připravit v oboru gastronomie. Budoucí studenti se pak mohou rozhodnout, na kterou z těchto certifikovaných škol se přihlásit. To samé se týká i certifikace učitelů, aby nedocházelo například k tomu, že odborné předměty budou vyučovat lidé - učitelé, kteří gastronomii vůbec nerozumí. Tuto certifikaci bude mít na starost opět pan Jaromír Sadílek.

5.2 Asociace hotelů a restaurací

Hlavním cílem Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR) je podpora podnikatelů v oboru gastronomie. Svým členům pomáhá lépe se orientovat na trhu i v legislativě a umožňuje jim ovlivňovat dění v oboru. Jejich zájmy pak hájí nejen na poli domácím, ale jako člen evropské konfederace HOTREC i na evropské úrovni [16].

Jedná se o sdružení poměrně „mladé“, které vzniklo před sedmi lety sloučením české Národní federace hotelů a restaurací se Sdružením podnikatelů v pohostinství a cestovního ruchu HOREKA. Účelem sjednocení bylo především získat větší vážnost i respekt, a to zejména ve vztazích k parlamentu, ministerstvům i státním institucím. Asociace má své pobočky ve všech krajích České republiky [16].

5.2.1 Podnikatelská akademie

Podnikatelská akademie zahrnuje odborné semináře pro pracovníky z oblasti hotelnictví a gastronomie, které AHR pořádá již řadu let. Jejich vysokou úroveň zaručují lektoři, kteří jsou vybíráni z řad profesionálů působících dlouhodobě právě v oblastech hotelnictví a gastronomie. Díky své dlouholeté praxi v oboru mohou tito lektoři účastníkům seminářů předávat nejen teoretické znalosti, ale také své cenné zkušenosti a poznatky z praxe. Postupem času dochází k obměnám témat jednotlivých seminářů, ale základní myšlenka – napomáhat k rozvoji hotelnictví a pohostinství u nás za pomoci zvyšování kvalifikace pracovníků – zůstává však zachována. V uplynulém roce bylo vyškoleny přes devět tisíc lidí [16].

5.2.2 Czech Specials aneb Ochutnejte Českou republiku

Czech Specials aneb Ochutnejte Českou republiku je společný projekt Asociace hotelů a restaurací ČR ve spolupráci s agenturou Czech Tourism a Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Gastronomický projekt reaguje na zvýšený zájem o kulinářskou turistiku ve světě a jeho

cílem je podpořit atraktivitu České republiky a jejich regionů. Do projektu se mohou přihlásit všechny restaurace (včetně nečlenských), které nabízí řadu českých či regionálních specialit a garantují základní kvalitní kritéria obecně spojovaná s dobrou restaurací. Zástupci z řad odborných garantů projektu navštíví restaurace, kde ochutnají jejich speciality. Pokud tyto pokrmy projdou kritériem, obdrží restaurace certifikaci s logem Czech Specials, kterým si podnik označí. Restaurace, které se do projektu zařadí, mají možnost zatraktivnit svoji nabídku, zapojit se do marketingových aktivit a propagovat své služby [16].

Organizace založila rovněž Nadaci Asociace hotelů a restaurací České republiky, která se věnuje hlavně projektu „Start do života“, jehož hlavním cílem je umožnit dětem z dětských domovů získání vzdělání a zvýšení šancí na jejich následné profesní uplatnění. Nadace financuje vzdělání již dvacítce dětí bez domova. Po ukončení studií či učebního oboru jim najde práci v oboru na zkušební dobu a zajistí půlroční ubytování. Finanční prostředky získává Nadace ve spolupráci s vybranými členskými hotely [16].

5.3 Pražský kulinářský institut

Pražský kulinářský institut (Prakul) byl založen v roce 2008 se záměrem spojit pod jednou střechou různé elementy dokonalé gastronomie. Postupně sestavovali tým špičkových kuchařů, šéfkuchařů, sommeliérů, barmanů, pekařů, cukrářů, uzenářů a dalších odborníků, kteří vyhlásili válku zažitým představám o tom, jak má jídlo chutnat, vypadat i jak se má jíst. Navázali společně na silnou tradici vytříbené prvorepublikové kuchyně a začali znovu kulinářství sdílet jako bohaté, kreativní a neustále se vyvíjející umění, kde pěkná zástěra zdaleka nestačí [46].

Zdejší lektori jsou absolutními špičkami ve svém oboru. A to i proto, že neustále drží krok s překotně se vyvíjející gastronomií díky stáží u kulinářských elit po celém světě. K vysoké úrovni a exkluzivitě Prakulu ale přispívají také hostující zahraniční odborníci, kteří vedou především úzce specializované semináře a přednášky pro profesionály [46].

V Prakulu se v první řadě vaří, ale nezapomínají ani na ostatní oblasti gastronomie – sommeliérství, etiku a etiketu, základní znalosti potravin a další. Do jednoho kurzu nabírají maximálně 20 účastníků, aby se každému mohli náležitě individuálně věnovat. Přípravují také kurzy na míru, a to jak podle přání jednotlivců, tak celých skupin [46].

5.3.1 Roman Vaněk

Roman Vaněk ochutnával národní speciality na všech kontinentech, navštívil stovky restaurací, přátelil se s předními českými i zahraničními kuchaři, absolvoval různé kulinářské stáže doma i v zahraničí, takže to nemohlo dopadnout jinak, než že vhodil svoji životní kotvu do nádherného bezedného jezera, jemuž se říká gastronomie. V lednu 2008 založil Pražský kulinářský institut, jemuž dal do vínku navázání na tradici první republiky a populární lekce vaření, které svého času pořádal vynikající kuchař a autor mnoha kuchařek Vilém Vrabec. Dal dohromady tým předních českých i zahraničních šéfkuchařů a lektorů, aby amatérům i profesionálům otevřeli oči a naučili je tomu, co v téhle zemi už kdysi dávno bývalo standardem, tedy kvalitní gastronomii, která se obejde bez náhražek, pracuje s kvalitními surovinami a dá pokrmům onen rozměr navíc, který ji povýší na umění [12].



Obrázek č. 5: Roman Vaněk [47]

5.4 Slow Food

Slow food je mezinárodní nezisková organizace, která vznikla v Itálii z popudu italského novináře Carla Petriniho v roce 1986 jako reakce na otevření prvního „fast food“ občerstvovacího zařízení nadnárodního řetězce McDonald v Itálii v historickém centru Říma [17].

Cílem hnutí, které se spontánně rychle rozšířilo po celém světě, je vytvořit paralelu k průmyslové velkovýrobě, která nutí k primitivní konzumaci stejných potravin stejných chutí, a to v Římě, Tokiu či Buenos Aires [17].

Klade si za úkol zachovat kulturu stravování. Chce podporovat a chránit typické místní produkty, kterým by v rámci globalizace výroby hrozil úplný zánik a zapomenutí [17].

5.4.1 Slow Food v České republice

Myšlenka Slow Food se stala pojmem již ve více než stovce zemí a jeho filozofii vyznává stále více následovníků. Hnutí se dostalo i do České republiky, kde jej propaguje občanské sdružení Slow Food Prague, jenž pracuje na propagaci a šíření myšlenek hnutí Slow Food u nás. Convivium Slow Food Prague je také členem Pracovní skupiny pro komunikaci se spotřebiteli při Ministerstvu zemědělství ČR, úzce spolupracuje s Občanským sdružením pro bezpečnost potravin a ochranu spotřebitele, které je členem Spotřebitelského poradního výboru ČR při Ministerstvu průmyslu a obchodu ČR [17].

Jedním z úkolů sdružení je udělování označení „Slow Food“ původním potravinářským výrobkům. Držiteli jsou například produkty masokombinátu Jatky Týn nad Vltavou nebo nealkoholické pivo Forman z pivovaru Černá Hora [17].

5.4.2 Hlavní body filozofie Slow Food

- **Kvalita** – potravinářských produktů a restauračních menu v souladu s nejlepšími tradicemi a rozmanitostí naší gastronomie.
- **Čistota** – výroba potravinářských produktů a vaření jídel bez použití škodlivých aditiv a s ohledem na dodržování ekologických zásad a zachování diverzity přírodních rostlinných a živočišných druhů
- **Férovost** – spravedlivá cena za kvalitní potravinářské produkty pro výrobce i zpracovatele.
- **Prosazování** co nejkratšího obchodního řetězce výrobce-zpracovatel [17].

5.4.3 Hlavní úkoly organizace Slow Food Prague

1. Podporovat a prosazovat konzumaci domácích potravinářských produktů.
2. Prostřednictvím přednáškové činnosti seznamovat veřejnost s historií české i mezinárodní gastronomie.
3. Organizovat odborné semináře a degustace.
4. Poskytovat informace o možnostech účasti na zahraničních akcích Slow Food.
5. Spolupracovat s regiony při podpoře lokální gastronomie a cestovního ruchu.
6. Oceňovat označením „Slow Food“ oblíbené původní potravinářské výrobky [17].

5.5 World association of chefs societies

Světová federace kuchařských sdružení ve zkratce WACS je globální síť kuchařů, která byla založena v říjnu 1928 v Paříži.[48] Prvním prezidentem byl August Escoffier (1846-1935) francouzský šéfkuchař, který je dodnes oceňovaný celebritami. Je nositelem řádu la Légion d'honneur a je autorem mnoha gastronomických knih [49].

Dnes do WACS patří 93 členských zemí světa s více než 10 miliony kuchařů. Priority této organizace jsou sestaveny následovně: kuchyně, pohostinství, vzdělání a jídlo. Posláním WACS je udržovat a zlepšovat kulinářské standardy světových kuchyní [48].

Od roku 2008 je prezidentem této organizace pan Gissur Gudmundsson, který zastupuje více než stovku asociací z celého světa [50].



Obrázek č. 6: Gissur Gudmundsson [50]

6 VÝZNAMNÉ OSOBNOSTI GASTRONOMIE

Vyjmenovat všechny kuchařské osobnosti v průběhu dějin české kuchyně je nemožné. Pokusím se o zachycení několika nejznámějších osobností [18].

Mezi nejslavnější bezesporu patří autorka nejpopulárnější české kuchařské knihy pod názvem *Domácí kuchařka* – Magdalena Dobromila Rettigová, která se narodila roku 1785. Svým dílem vyplnila velkou mezeru v tehdejší gastronomické literatuře. Obecně známé jsou její citace v prepisech „*Vraž do toho...*“. Nejdůležitější na jejím díle je ale fakt, že ovlivnila budoucí generace nejen profesionálních kuchařů, ale její kniha byla zdrojem vědomostí pro široké vrstvy „domácích kuchařek“, kterým vstúpila tolik potřebné, že láska prochází žaludkem. Myslím, že některým dnešním ženám by toto kuchařské heslo bylo jistě přínosem.

Teď však udělám skok v čase a zaměřím se především na období 20. století až po současnost. Mezi nejvýznamnější kuchaře, kteří ovlivnili založení kuchařského spolku a Starou gardu mistrů kuchařů, patřil Alois Vojáček, který byl šéfkuchařem, duchovním otcem Staré gardy mistrů kuchařů, tvůrcem moderních trendů, mezinárodních soutěží a výstav v tehdejší Československu. Položil základy pro spolkový život kuchařů a jejich rozvoj vzdělanosti [18].

K meziválečné o poválečné generaci patří „nekorunovaný král českých kuchařů – Florián Zimmerman. Známá je jeho zahraniční činnost. Pověstné se stalo především jeho dlouhodobé působení ve funkci šéfkuchaře hotelu Alcron v Praze a pozice vedoucího výroby na světové výstavě v Bruselu roku 1958. Do tohoto období můžeme zařadit i Viléma Vrabce, který se stal významným propagátorem správné výživy. Byl odborným učitelem a zabýval se především studenou kuchyní, šířením osvěty a pořádáním odborných kuchařských kurzů. Do historie poválečného období se zapisuje celá plejáda kuchařských osobností, mezi něž také patří Ladislav Koreček, který pracoval jako šéfkuchař v hotelu International a také jako šéf kuchyní na světových výstavách v Bruselu, Montrealu nebo Osace. Vyučil celou řadu kuchařů, kteří byli během své kariéry oceněni titulem „Mistr kuchař“. Další osobností je rozhodně Jiří Hlávka, dlouholetý šéf výroby Obecního domu a Domu potravin v Praze, účastník řady světových kuchařských klání a odborník zejména na studenou kuchyni [18].

6.1 Dušan Jakubec

Na podzim roku 1996 nastoupil Dušan Jakubec jako řadový kuchař do restaurace Flambeé. Po půl roce se stal šéfkuchařem a začal sunout podnik do vrcholných gastronomických sfér. Vytvořil z Flambeé zážitkový restaurant, který navštěvovali jak celebrity z řad sportovců, umělců či politiků, tak samozřejmě znalci a milovníci špičkové gastronomie. Dušan Jakubec v roce 2000 až 2004 vedl seniorský národní tým Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a získal s ním řadu významných ocenění, mezi něž rozhodně patří zlatá medaile ze soutěže Salon Culinaire Mondial (Basilej, Švýcarsko), stříbro a bronz z kuchařské olympiády IKA v Erfurtu 2000 nebo zlatá a bronzová medaile z FHA Culinary Challenge v Singapuru [19].

V roce 2005 přešel k české juniorské reprezentaci. Kromě již na začátku zmiňované olympiády v roce 2008 získal na Culinary Word Cup Luxemburg 2006 dvě stříbrné medaile, což vyneslo český tým na čtvrté místo ve světě. Za svoji práci v oboru obdržel české kuchařské vyznamenání – Zlatou medaili M. D. Rettigové [19].



Obrázek č. 7: Dušan Jakubec [51]

6.2 Martin Slezák

Martin Slezák je velice známou a váženou osobností české gastronomie. Je prvním vítězem ročníku Gastro junior v Brně. Patří mezi dlouholeté členy juniorského i seniorského národního týmu a je účastníkem kuchařských olympiád. Nejzajímavější a zároveň profesně nej-

důležitější, jelikož tam Martin Slezák pochopil filozofii vaření a chutí, byla tříletá pracovní stáž v hotelu Bareiss v Německu. Restaurace má tři Michelinské hvězdy a patří mezi nejlepší restaurace v Německu. Dále pracoval například v restauraci Flambeé nebo restaurantu Rybí trh, kde získal ocenění Executive chef. Po odchodu z restaurace Rybí trh v roce 2010 si otevřel vlastní podnik. Restaurace se jmenuje Konírna. Spolu s manželkou v roce 2006 založil Školu chutí [52].



Obrázek č. 8: Martin Slezák [53]

6.3 Miroslav Kubec

Miroslav Kubece je šéfkuchař hotelu Intercontinental Praha a od roku 2005 prezident Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Od roku 2005 je členem představenstva Czech HOREKA Summit 2005. V roce 2008 mu bylo na kongresu World Association of Chefs Societies v Dubaji uděleno čestné členství v kuchařském spolku Spojených arabských emirátů a medaile prezidenta WACS za organizování konference Evropských kuchařských prezidentů a za aktivní podporu práce Světové asociace kuchařských organizací. Od roku 2009 je nositelem Kříže svatého Vavřince [54].

V roce 2010 28. ledna, byl téměř jednohlasně zvolen Světovou asociací kuchařských organizací WACS (World Association of Chefs Societies) jejím kontinentálním ředitelem pro Střední Evropu, a to na volební období čtyř let [54].



Obrázek č. 9: Miroslav Kubec [55]

6.4 Jamie Oliver

Jamie Oliver je sice teprve pětaticátník, ale zná ho už celý svět. Zejména ve Velké Británii a Spojených státech je tento geniální britský kuchař proslulý a oblíbený, ačkoli vzbudil už nejednu ohnivou debatu a kontroverzním situacím se nevyhýbá. Mění doslova od základů gastronomickou kulturu nejen v anglosaském prostředí. Jeho snahou je, aby se lidé vzdali rychlého občerstvení a našli větší zálibení ve zdravější stravě, aby čas strávený v kuchyni považovali za příjemný a nebáli se využívat potraviny vypěstované vlastními silami. Zasáhl též proti nevhodnému stravování dětí ve školách a jeho kampaň byla do značné míry úspěšná [56].



Obrázek č. 10: Jamie Oliver [57]

6.5 Gordon Ramsay

Věhlasný skotský šéfkuchař, autor více než 20 knižních bestsellerů, televizních show o vaření a majitel více než desítky restaurací po celém světě [58].

V roce 1996 publikoval Gordon svou 1. knihu pod názvem *Vášeň pro chuť* a jeho nejnovější kniha receptů se nazývá *Ramsay's Best Menus*, která vyšla v roce 2010 [58].

V roce 1998 ve věku 31 let otevřel svou vlastní restauraci ve městě Chelsea. 19. ledna 2001 získala tato restaurace svou třetí michelinskou hvězdu. V říjnu 2001 otevřel Gordon další svou restauraci s názvem *Gordon Ramsay at Claridge's*, která vyhrála michelinskou hvězdu v roce 2003. [58].

Gordonův holding funguje bezchybně a po celém světě otvírá další a další restaurace. Otevírá se restaurace *Maze*. Na řadě je také *Florida*, *New York*, *Tokio*, *Irsko*, v *Londýně* otvírá 1. pub a pak následují další, *Česká republika*, *Francie*, *Itálie*, *Sardinie*, *Melbourne* apod. Z Gordona se tak stal opravdový a veleúspěšný byznysmen a šéfkuchař, který je uznávaný na celém světě [58].



Obrázek č. 11: Gordon Ramsey [59]

6.6 Heston Blumenthal

Celým jménem Heston Marc Blumenthal nositel Řádu britského impéria. Narodil se 27. května 1966 v Londýně a vyrostl v hrabství Buckinghamshire. Blumenthal je anglický kuchař a majitel *The Fat Duck*, třemi Michelinskými hvězdami oceněné restaurace v městečku *Bray* v hrabství *Berkshire*. Ve světovém žebříčku nejlepších restaurací se tato restaurace pravidelně umísťuje na předních příčkách. Tento známý kuchař je předním světovým představitelem molekulární gastronomie a zastáncem techniky *sous-vide*. Mezi jeho nejznámější pokrmy patří například šnečí ovesná kaše. Kromě vlastního vaření je autorem

čtyř knih a několika televizních pořadů. U nás vyšla zatím pouze jedna jeho kniha v anglickém jazyce: Heston Blumenthal at home [60].



Obrázek č. 12: Heston Blumenthal [62]

7 MICHELINSKÁ HVĚZDA

7.1 Michelinův průvodce

Když se v roce 1900 rozhodli francouzští bratři André a Édouard Michelinové, zakladatelé stejnojmenné firmy vyrábějící pneumatiky, vydat pro své zákazníky průvodce, kde se mohou na cestách zastavit v dobré restauraci či hotelu, určitě netušili, co se z jejich počínu vyvine. Dnes jsou totiž jejich klasické červené knížky - jmenují se ostatně Le Guide Rouge - doslova biblí milovníků dobrého jídla. Michelin vydává také zelené knížky, které jsou však klasickými turistickými průvodci [63].

Celkově tiskne Michelin rok co rok kolem půldruhého milionu červených průvodců v nejrůznějších variantách. Všechny hodnocené restaurace by se totiž do jedné knihy nevešly, proto vycházejí různá regionální vydání. Nejobsáhlejší klasikou zůstává pochopitelně gurmánský průvodce Francie. Svého Michelinova průvodce mají ale například i Spojené státy, Portugalsko se Španělskem, Itálie nebo také hlavní města Evropy, kde se konečně v hodnocení objevila i Praha [63].

Průvodce Michelin Main Cities of Europe 2013 zahrnuje 3728 zařízení, z nichž je 2154 restaurací a 1574 hotelů ve 44 městech dvaceti evropských zemí. Jen 15 restaurací se může pochlubit třemi hvězdičkami, 80 získalo dvě hvězdičky (letos devět nově) a 309 má jednu hvězdičku (50 nově) [63].

7.1.1 Kdo hodnotí

Celý systém hodnocení a totožnost hodnotitelů sice podléhají nejpřísnějšímu utajení, ale některé informace se na veřejnost přece jen dostanou [63].

Jde o lidi na pohled nevýrazné, kteří na sebe nesmějí ničím upozorňovat. Francouzi pro ně vymysleli termín Monsieur Tout le Monde, tedy něco jako Pan Kdokoliv [63].

Za týden musí na různých místech zhodnotit deset až čtrnáct podniků. Teprve po vyrovnání účtu někdy posuzovatelé odtajní svou totožnost a požádají o možnost navštívit kuchyni a zázemí restaurace, kam běžní hosté nemají přístup [63].

Aby mohla restaurace dostat vytouženou michelinskou hvězdičku, musí do ní různí hodnotitelé nezávisle na sobě přijít alespoň třikrát. Jestliže se všichni shodnou, hvězdička je na cestě. Restaurace jich může získat rovnou víc, ale také o ně naráz přijít. Pro ilustraci, o jak složitou proceduru jde, uvolnil Michelin statistiku z Velké Británie. Po celý rok hod-

notilo dvacet utajených profesionálních inspektorů přes 5500 restaurací. Nakonec devadesáti osmi z nich udělili jednu hvězdičku, jedenácti dvě a jenom třem nejvyšší počet tři. Tento postup se každoročně opakuje a podléhají mu i restaurace tříhvězdičkové. A udržet hvězdičky je těžší než se k nim dopracovat. Navíc ztráta hvězdičky obvykle znamená dramatický odliv hostů a tím propad tržby [63].

System udělování hvězdiček je velmi jednoduchý: jedna hvězda označuje „velice dobrou restauraci ve své kategorii“, dvě hvězdičky, „vynikající kuchyně hodná zajížděky“, a tři hvězdy, dokonalý soulad, „mimořádně dobrá kuchyně, která stojí za zvláštní cestu“ [64].

7.1.1.1 Kritéria hodnocení

- Kvalita surovin: Ingredience, z nichž se v restauraci vaří, musí být čerstvé (žádné zmražené suroviny či instantní přípravky).
- Kreativita: Plusem je všechno nové a překvapivé, stejně tak jako důsledné ctění osvědčených receptur.
- Chuť jídla: Musí být harmonická, všechny ingredience by se měly vzájemně doplňovat, ale nepřebíjet. Přirozená chuť a vůně ryby či masa by v žádném případě neměly být přebity třeba kořením.
- Regionální kuchyně: K dobru se počítá používání surovin z místních zdrojů.
- Celkový dojem: Zahrnuje mimo jiné interiér, kvalitu obsluhy nebo toalet [63].

7.2 Michelinské hvězdy v České republice

Pražské restaurace Alcron v hotelu Radisson a Degustation Bohéme Bourgeoise obhájily loňský úspěch a získaly jednu hvězdičku v letošním vydání gastronomického průvodce Michelin [65].

Již loni poprvé v historii získali toto prestižní ocenění dva čeští šéfkuchaři: Roman Paulus z restaurace Alcron a Oldřich Sahajdák z Degustation Bohéme Bourgeoise [65].

Novinkou v letošním roce je ocenění pro pražskou restauraci Aureole v kategorii Bib Gourmand – „dobré jídlo za přijatelné ceny“. Ocenění opět v této kategorii obhájily restaurace SaSaZu, Le Terrior, Aromi, Divinis a Sansho. Vyškrtnuta byla pouze restaurace Monastery, která zanikla [65].

7.2.1 Roman Paulus

Svou kariéru započal na začátku 90. let v Rakousku a v roce 1999 se přemístil do známého hotelu Savoy v Londýně. Po zkušenosti v Londýně se podobně jako jeho předchůdce vypravil na cestu kolem světa na zaoceánské lodi Queen Elisabeth II, na které strávil půl roku. Po návratu v roce 2000 již začal pracovat pro hotely Hilton, nejprve ve Vídni a od roku 2002 v Praze. Na jaře 2008 přijal nabídku postu šéfkuchaře v hotelu Alcron, kde pracuje do dnešní doby [66].



Obrázek č. 13: Roman Paulus [67]

7.2.2 Oldřich Sahajdák

Kromě profesních zkušeností z Německa, Itálie, Portugalska a Nového Zélandu rozvinul své kuchařské základy studiem prestižních kuchařských kurzů C. I. A. (Culinary Institute of America). Deset let zkušeností na pozici Executive Chef restaurací Ambiente z něj učinilo vynikajícího kuchařského manažera s darem motivovat kolektiv k opravdovému zájmu o kuchařské umění a zároveň k pokoře. Je velkým zastáncem a propagátorem české kuchyně. Je spolujatelem restaurace a kuchařský tým vede od jejího otevření na podzim v roce 2006 [68].



Obrázek č. 14: Oldřich Sahajdák [68]

8 NEJVYBRANĚJŠÍ POCHOUTKY Z CELÉHO SVĚTA

8.1 Itálie

V Itálii bychom si vystačili jen s jejich výtečným chlebem, olivovým olejem, rajčaty, bazalkou – a byli bychom naprosto spokojení. Jenomže to bychom udělali jenom první krok na cestě poznávání téhle vynikající kuchyně, která je jednoduchá a bohatá zároveň. V Itálii mají kolem čtyř stovek druhů těstovin. V Pádské nížině je povinností každého návštěvníka dát si výborné rizoto, v Toskánsku či Umbrii zase sušenou šunku nebo paštiku, Alba nabízí slavné lanýžové trhy, Sicílie skvělý kuskus. A podél celého pobřeží se vyplatí objednat si čerstvou rybu. O zmrzlině netřeba vykládat [12].

Každý region Itálie pracuje ve své gastronomii s tím, co se v dané oblasti urodí, vypěstuje, vyšlechtí. Italové jsou pyšní na své místní salámy, sýry, olivový olej, chleba, mouku, na krajové speciality. Kuchař se baví se svým farmářem. Nejenže ho podporuje, protože kupuje jeho produkty. Jde o jakousi souhru, kdy se kuchař domluví s farmářem, jak krmit prase, do jaké hmotnosti ho nechat dorůst, kdy se domluví s pěstitelům, v jakém stadiu má sklízet. Získá tak kvalitní produkt, za který je ochoten dát farmáři lepší peníze. Snad se toho jednou dočkáme i u nás [12].

8.2 Španělsko

Jestliže někde probíhá v gastronomii revoluce, pak je to právě ve Španělsku. V žebříčku nejlepších restaurací světa najdeme v první desítce hned čtyři španělské. Jednou z nejlepších byl podnik El buli, kde vařil mág moderních technik Ferran Adriá. Restaurace El buli byla otevřena před padesáti lety, Adriá tam nastoupil jako šéfkuchař v roce 1984. O šest let později se stal jejím spolumasajitelem a až doposud každý rok od dubna do října nabízel uzavřené menu, jež se každou sezonu měnilo. Navzdory svému věhlasu Adriá svůj slavný podnik zavřel. Velice oblíbené jsou tapas bary se slanými zákusky, které rozpumpují chuť – ať už jde o plátky sušené šunky připravené z černého iberského prasete, rybky, krokety, masové kuličky, dary moře, olivy, tortilly. Tyto chuťovky tu nabízejí k pivu a hlavně vínu, které vyzrává v nejstarších evropských vinicích slavné oblasti Riojy. Pobřeží tu voní po rybách a mořských plodech, z hor zase pocházejí skvělé sýry. Španělská kuchyně je jednoduchá jako každá vynikající kuchyně, ale hýří barvami, vůněmi, kombinacemi.

Španělé nejsou zvyklí příliš vyvažovat, mezi ingrediencemi převládá zelenina – lilky, papriky, rajčata [12].

Typické je gazpacho, studená zeleninová polévka z Andalusie, a samozřejmě paella, dušená směs rýže, zeleniny, koření s mořskými plody nebo skopovým či kuřecím masem. Na své si přijdou milovníci mušlí a šneků, ti se sbírají na stromech a podávají se dušené ve výborné omáčce [12].

8.3 Francie

Kde jinde si dát cibulačku než ve Francii? Cibulačka je jedinečný pokrm, který se nedá nazvat jen tak obyčejnou polévkou. Dokonalá cibulačka má svoje tajemství – spočívá ve způsobu, jak se udělá cibule, která je základem. Ve Francii se cibulačka podává pouze na podzim. Je to další kouzelné pravidlo, které ke špičkové gastronomii patří. Sezonnost je pro gastronomii nepostradatelná! Je její součástí. Přes to nejede vlak! [12].

Další lahůdkou jsou šneci, kteří se připravují s máslem, do něhož se vmíchá trochu pasticu, což je anýzový francouzský národní nápoj, který začal v roce 1932 vyrábět Paul Ricard, a měl nahradit v té době zakázaný absint. Pastis je čirý, má jantarovou barvu, ale když se smíchá s vodou, mléčně zbledlá, obsahuje 40 procent alkoholu [12].

V Paříži si můžeme pochutnat na výborné bramborové kaši. Jejím autorem a zároveň majitelem restaurace je slavný francouzský kuchař Joël Robuchon, jehož restaurace si v proslulém Michelinově průvodci vysloužily rekordních 25 hvězdiček. Tento pán používá k její přípravě malé brambůrky a přidává do ní obrovské množství másla. Šéfkuchař Joël Robuchon tvrdí, že přidává stejně tolik másla jako brambor. Slije vodu, brambory vrátí na oheň, aby se odpařila i ta poslední kapka vody, která tam po slítí ještě zůstane. Brambory rozšťouchá, poté do nich zašlehá máslo. Pak smíchá mléko a smetanu, vaří ji tak dlouho, až zredukuje objem na polovinu, pak směs smetany a mléka vstříká do brambor s máslem a výsledkem je nádherná hedvábná kaše, která je dobrá sama o sobě [12].

8.4 Laos

Oproti podstatně známější thajské, je laoská gastronomie v Čechách takřka neviditelná. Proto pro většinu účastníků z naprosto zaplněného auditoria byl kurz pod vedením rodilého Laosana s těžko vyslovitelným jménem Sisay Keophoung prvním kontaktem s touto exotickou kuchyní, jež je kuchyní etnické skupiny Laosu a severovýchodního Thajska [19].

Laoské jídlo je odlišné od pokrmů sousedních zemí jihovýchodní Asie (Vietnam, Kambodža, Thajsko, Myanmar). Laoská kuchyně však pochytila také něco z francouzské (především v hlavním městě Vientiane) a přejala též řadu vietnamských prvků [19].

8.4.1 Laap – národní jídlo

Poznávacím znakem je lepkavá rýže (sticky rice), rybí omáčka a chilli. Národním jídlem je laap, což je kořeněná směs marinovaného masa (nebo ryb) dochucená různorodou směsí zelených bylin a koření [19].

8.5 Japonsko

Z hlediska zdravé výživy je japonská kuchyně jednou z nejzdravějších na světě. Jejím důležitým prvkem je velká spotřeba syrové zeleniny a ovoce, hojné využívání ryb, omezené použití tučného masa a mírné používání oleje [20].

8.5.1 Sashimi (sašimi)

Je v podstatě čerstvé syrové rybí maso nakrájené na úzké a tenké, až vlasově tenké, plátky či proužky, často formované do různých tvarů, například květin, ptáků, ovoce, ale třeba jen kostiček, podávané s různými ozdobami nebo omáčkami nebo i miskou rýže. Důraz se klade i na kompozici jídla na talíři [20].

V japonské kuchyni je sashimi často podáváno na začátku hostiny jako předkrm. Často se přirovnává k sushi, dalšímu populárnímu japonskému pokrmu, přestože jsou rozdílné. Pokud se servírují syrové ryby a mořské plody nakrájené do různých tvarů (plátky, proužky nebo kostičky), ozdobené syrovou pokrácenou zeleninou, hovoří se o sashimi. Existuje spousta krájecích technik, které zaručí, že rybí maso je při konzumaci jemné a doslova se rozplývá v ústech [20].

8.5.2 Sushi

Sushi jsou malé, ručně tvarované kousky rýže (vařené a dochucené octem), nejčastěji doplněné kouskem syrové ryby, často zabalené do speciálně upravené mořské řasy, nebo v jiné podobné kombinaci. V Japonsku se podává jako hlavní jídlo. Součástí přílohy sushi nebo sashimi jsou vždy plátky marinovaného zázvoru – v japonštině amazu -gari, sojová omáčka a velmi ostrý japonský zelený křen wasabi, popřípadě jiná jemně pokrácená zelenina [13].

Celé se to konzumuje například tak, že k připravenému sushi se podává miska se sojovou omáčkou a wasabi, do ní se namáčí jednotlivé kousky sushi, které se následně vkládají celé do úst a mezi jednotlivými sousty se jí kousky marinovaného zázvoru. Sushi se vkládá do úst pomocí hůlek, ale i pouhýma rukama [13].

8.5.2.1 Sushi v České republice

První český Sushi-bar byl otevřen v Praze v roce 1999. Další sushi-bary či restaurace lze najít téměř ve všech našich větších městech, lázeňských rezortech a třeba i v rychlíku Pendolino [13].

Přibývají i sushi bufety rychlého občerstvení tj. Sushi fast - foody, které mají také často v nabídce službu dodání či donášku sushi do domu. Další formou jsou sushi cateringy pro firemní akce. V mnoha sushi restauracích mají kromě sushi také i karaoke koutky, kde si hosté mohou vyzkoušet a užít i tuto další japonskou specialitu. Nad kvalitou podávaného sushi v restauracích často bdí japonský specialista [13].

8.6 Česká republika

Na cestách ochutnáváme exotické speciality našim jazykům neznámé. Kulinářský výlet ale stojí za to podniknout i po Česku. Řadu míst proslavily lahůdky vyráběné už léta podle tradičních receptur [21].

8.6.1 Pardubický perník

Perník má velmi starobylý původ. Pečivo z medu a mouky znali již v Egyptě, antickém Řecku a Římě. Záznamy o jeho výrobě se v Evropě objevují již ve 13. století. První zmínka o perníku v Čechách pochází z doby lucemburské z roku 1335. Tehdy se perník prodával při svátcích a posvícení v Turnově. Historie pardubického perníku začíná ve 14. století, krátce poté, co v polské Svídnici vznikl evropský cech perníkářů. Legenda vypráví o perníkáři Elisovi, který pekl perníčky rozličných tvarů s medem a zdobením. Právě on prý započal slávu pardubického perníku [21].

8.6.2 Karlovarské oplatky

První lázeňské oplatky se začaly vyrábět v Karlových Varech, městě založeném Karlem IV., okolo roku 1856. Podle svého „rodiště“ jsou známé jako „Karlovarské oplatky“. Nejprve se podávaly lázeňským hostům jako lahodná a lehce stravitelná pochoutka ke kávě.

Teprve roku 1867 dostaly svou typickou chuť a nazlátlý vzhled. Již v 18. století se oplatky vyráběly pomocí takzvaných klešťových oplatnic. Existuje několik druhů, ale nejpopulárnější jsou ty vyrobené podle původního receptu – plněné oříškovou cukrovou náplní. Jejich lahodné aroma a křehkost si na kolonádách vychutnávaly osobnosti jako Schiller, Goethe nebo car Petr Veliký. Kuchařka roku 1869 o spékaných oříškových oplatkách karlovarských praví: „*Tyto oplatky jsou zvláště dobré pro nemocné lidi, jsou výživné, nezatíží žaludek a lidem velmi chutnají.*“ [21].

8.6.3 Hořické trubičky

Výroba slavných hořických trubiček je obestřena legendou z napoleonských válek. Když do Hořic zabloudily trosky Napoleonovy armády po nezdařeném tažení do Ruska v roce 1812, jedna z místních žen se ujala nemocného Francouze, který byl údajně kuchařem samotného císaře. Uzdravil se jen díky její péči a na oplatku jí svěřil vzácný recept na Napoleonovu oblíbenou pochoutku. Hořické trubičky zakrátko dobyly srdce milovníků sladkostí na celém světě. Prodávaly se nejen na území Rakouska -Uherska, ale vyvážely se i do Francie, Anglie, Německa, Turecka, Afriky a Číny. Existuje spousta napodobenin, ale pravé hořické trubičky jsou jen jedny. Jejich povrch je mírně popraskaný (ne hladký jako papír) a mají zlatohnědou barvu [21].

8.6.4 Štramberské uši

Štramberk proslavil voňavý cukrářský výrobek – perníkové „Štramberské uši“, které zde pečou již dlouhá staletí jako vzpomínku na legendární vítězství štramberských křesťanů nad mongolským vojskem 8. května 1241. Každý rok v den Nanebevstoupení Páně se konala velká pouť ke skalnímu kříži na hoře Kotouč, jenž byl vztyčen jako vzpomínka na vítězství nad Tatary. Ty údajně z kraje vyhnala povodeň. Od té doby se pečou „uši“ symbolizující krutost nepřátel, kteří je křesťanům uřezávali, Správné ucho vypadá jako nahnědlý kornoutek vonící kořením a medem. Receptura je tajemstvím každé pekařky, jisté však je, že uši musí vonět hřebíčkem, skořicí a badyánem [21].

8.6.5 Chodský koláč

Původně byl pokrmem obřadním. Upéct ho nebylo nic jednoduchého a navíc jeho náročnost i lezla do peněz. Slavnostní koláče se pekly zpravidla na svatbu nebo na pouť. Nelišily se od sebe recepturou, ale pouze tím, k jaké příležitosti byly připraveny. Koláče se

pekly zejména pro hosty a vždy byly vizitkou kuchařské zručnosti hospodyněk, které si střežily své pekařské tajemství. Obyvatelé chudších oblastí Chodska zdobili koláče jednoduchými geometrickými vzory, zatímco obyvatelé bohatých, takzvaných dolských vesnic, k výzdobě používali ornamenty s květinovými motivy, koláče sypali mandlemi a rozinkami a po vytažení z trouby je polévali oslazenou smetanou. Rozdíly majetku se setřely, tradice pečení zůstala. Některé ženy byly natolik zdatné, že najednou ozdobily více koláčů, aniž některý motiv zopakovaly [21].

ZÁVĚR

Cílem bakalářské práce bylo seznámení s moderními trendy v gastronomii. Práce charakterizuje styly vaření, které se v dnešní moderní gastronomii nejčastěji používají.

Nejdůležitějším bodem, kterým se má bakalářská práce zabývat, je posun české gastronomie. Pokrok kuchařského umění je u nás nejvíce poznat hlavně na gastronomických soutěžích, kde naši zemi reprezentují nejlepší kuchaři, a to jak v seniorském, tak v juniorském týmu, které mají vynikající úspěchy.

Kulinářské soutěže mají velmi dlouhou historii a měření sil kuchařů bylo vždy tím nejrychlejším a nejlepším posouzením kvality pokrmů. Gastronomická klání, zejména mezinárodní, jsou důležitá pro další rozvoj kuchařského řemesla i kulinářských trendů a přinášejí propagaci kvalitnímu a vynalézavému stravování.

Z konfrontace nejlepších kuchařů a jejich nápadů vznikají na soutěžích další nové podněty pro celý gastronomický svět. Gastronomie každého národa vypovídá o jeho charakterových rysech a vztahu k vlastním tradicím, ale také o touze po objevování nepoznaného. Vzájemné prolínání vlivů národních kuchyní a použitých progresivních kuchařských technik a technologií pomáhá spolu vytvářet trendy pro další vývoj oboru. Nové poznatky z mezinárodních soutěží dokážou členové soutěžních týmů využít při prezentaci národní gastronomie. Kulinářské soutěže a klání tohoto druhu jsou také stále oblíbenější u veřejnosti – jednak pro příležitost ochutnat soutěžní chody z rukou mistrů, nebo „být při tom“ aspoň jako divák. Koneckonců dobrá a kvalitně připravená jídla zajímají snad každého z nás. Dá se napsat, že všechny kvalitní gastronomické soutěže jsou velkým přínosem jak pro soutěžící týmy a jednotlivce, tak i pro jejich mateřskou restauraci či podnik pro „stravující se veřejnost“, a může ovlivnit celkovou úroveň gastronomie.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] SALAČ G. : Stolničení, Fortuna, Praha 2001, str. 13, 83, 85, ISBN 80-7168-752-2
- [2] POHLREICH Z. : Prostřeno bez servítků, Euromedia group, k. s. Ikar, Praha 2010, 9, 10, 11, 193, 222 s. ISBN 978-80-249-1424-4
- [3] VENCOVSKÁ, T: Gastronomie, hotelnictví a turismus, Národní ústav odborného vzdělávání, Praha 2005, 56 s.
- [4] FORMAN V. : Stolničení 2008
- [5] FORMAN V.: Skripta Speciální technologie gastronomií I 2009, 9, 15, 16, 17, 18 s.
- [6] Hobday – J. Denbury, Food Presenting Secrets, 2010 Quatro Publishing plc, 66, 12, 32, 34, 35 s, ISBN 978-80- 249-1543-2
- [7] ZIMÁKOVÁ, B.: F&B Management, Vysoká škola hotelová v Praze 2006, 145 s. ISBN 80-86578-55-0
- [8] BERAN D., BERANOVÁ A.: Dekorativní vyřezávání z ovoce a zeleniny, Grada Publishing, Praha, 8 s. ISBN 978-80-247-1842-2
- [9] ČERNÝ, Jiří: Nový encyklopedický slovník A-K, Úvaly: Ratio 2001, 232 s. ISBN 80-86351-10-6
- [10] FREEDMAN PAUL.: Jídlo dějiny chuti, Praha: Mladá fronta 2008, 9, 368 s. ISBN 978-80-204-1847
- [11] ORSÁKOVÁ, Š., OBŮRKOVÁ, E., Ochutnejte Českou republiku. 1. Vydání. Brno: B4U Publishing s. r. o. 2004, 14, 15, 32, 33, 110, 111, 118, 119, 128, 129, 137, 144, 145 s. ISBN 978-80-87222-12-6
- [12] VAŇĚK R.: S vařečkou kolem světa, Euromedia Group, k. s. 2011, 5, 21, 29, 51 s. ISBN 978-80-249-1514-2

Odborné časopisy:

- [13] Vývoj kuchařského umění a pohostinství, Dr. Václav Šmíd, 48, 49 s., Časopis Fany Info 3/2011
- [14] Stezky dědictví, Mgr. Pavel Pichler, 22 s., Časopis Fany Info 2/2011
- [15] Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, Michal Moučka 80, 81 s. Časopis Fany Info 1/2013
- [16] Asociace hotelů a restaurací České republiky, Jana Nesnídalová, 84, 85 s., Časopis Fany Info 2/2013

- [17] Pomalé vychutnávání, Michal Moučka, 31 s., Časopis Fany Info 1/2009
- [18] Kuchařské osobnosti české gastronomie, 40 s., Časopis Fany Info 2/2008
- [19] Neúprosný šéf, Michal Moučka, 14 s., Laoské speciality, 16, 17 s., Časopis Fany Info 4/2009
- [20] Světové pochoutky z Japonska, Michal Moučka, 28 s. Časopis Fany Info 3/2011
- [21] Edice časopisu koktejl – gastronomie 1/2006

Elektronické zdroje:

- [22] Sous-vide [on-line]. [cit. 2013-3-17]. Dostupné z: <http://www.primat.cz/utb-ft/predmety/gastronomicke-technologie-i-ii-iii-q12869/sous-vide-m72632/>
- [23] Lahůdky pro dobrodruhy – molekulární chemie [on-line]. [cit. 2013-2-11]. Dostupné z: <http://gastrotrend.cz/7-rubriky-clanky/7-potravin-y-kuchyne/262-lahudky-pro-dobrodruhy-molekularni-chemie.html>
- [24] Cuisine Unigue [on-line]. [2013-3-15]. Dostupné z: <http://cuisineunique.wordpress.com/2012/01/24/>
- [25] Vonné látky v potravinách [on-line]. [cit. 2013-3-15]. Dostupné z: http://share.centrax.cz/CPO-9-10_Vonne_latky_v_potravinach_str_255-287.pdf
- [26] Foodpairing [on-line]. [cit. 2012-10-5]. Dostupné z: <http://www.primat.cz/utb-ft/predmety/gastronomicke-technologie-i-iiii-q12869/foodpairing-m67356/>
- [27] Moderní trendy v gastronomii [on-line]. [cit. 2012-10-5]. Dostupné z: <http://www.primat.cz/utb-ft/predmety/gastronomicke-technologie-i-ii-iii-q12869/moderni-trendy-v-gastronomii-m100512/>
- [28] Gastronomické trendy [on-line]. [2012-12-8]. Dostupné z: <http://www.gastrotrend.cz/7-rubriky-clanky/11-inspirace-restaurace/2569-gastronomicke-trendy.html>
- [29] Junk Food [on-line]. [2013-4-24]. Dostupné z: <http://www.margit.cz/encyklopedie/junk-food/>
- [30] Nový trend v gastronomii raw food [on-line]. [2013-4-16]. Dostupné z: <http://www.trendmagazin.cz/apetit/apetit-restaurace/2109-novy-trend-v-gastronomii-raw-food-.html>
- [31] Zážitkové restaurace [on-line]. [2013-2-17]. Dostupné z: <http://zazitkove-restaurace.cz/>
- [32] Dětenice [on-line]. [2013-2-17]. Dostupné z: <http://www.detenice.cz/>

- [33] U fleků [on-line]. [2013-2-17]. Dostupné z: <http://www.ufleku.cz/>
- [34] Kulinářský turismus [on-line]. [2013-3-4]. Dostupné z:<http://www.turiste.org/kulinarsky-turismus/>
- [35] World food travel [on-line]. [2013-1-12]. Dostupné z: http://www.worldfoodtravel.org/?page=whatisct_new
- [36] Hospitality net – news [on-line]. [2013-1-12]. Dostupné z: <http://www.hospitalitynet.org/news//4037197.html>
- [37] World food travel [on-line]. [2013-1-12]. Dostupné z: http://www.worldfoodtravel.org/?page=whatisct_new
- [38] Deset nejlepších destinací na světě [on-line]. [cit. 2013-1-12]. Dostupné z: http://xman.idnes.cz/deset-nejlepsich-kulinarskych-destinaci-na-svete-f73-/xman-styl.aspx?c=A080407_211558_xman-styl_fro
- [39] Charakteristika cestovního ruchu v Česku [on-line]. [2013-1-12]. Dostupné z: <http://www.czechtourism.cz/didakticke-podklady/1-charakteristika-a-vyznam-cestovniho-ruchu-v-cesku/>
- [40] Restaurace podle regionů – zlínský kraj a Beskydy [on-line]. [2013-1-17]. Dostupné z: http://www.stezky-dedictvi.cz/restaurace-podle-regionu/zlinsky_kraj_a_beskydy/
- [41] Prague food festival [on-line]. [2013-3-23]. Dostupné z: <http://www.praguefoodfestival.cz/uvodni-strana/>
- [42] Top gastro [on-line]. [2013-3-23]. Dostupné z: <http://www.top-gastro.cz/>
- [43] Gastro junior – bidvest cup [on-line]. [cit. 2013-3-23]. Dostupné z: <http://akc.cz/soutez-173/gastro-junior-%E2%80%93-bidvest-cup-2012-2013>
- [44] Gastrofest [on-line]. [2013-3-23]. Dostupné z: <http://www.gastrofest.cz/>
- [45] Mezinárodní den kuchařů, den gastronomie i solidarity [on-line]. [2013-3-17]. Dostupné z:<http://www.ahrcr.cz/cz/informace-z-oboru/mezinarodni-den-kucharu-den-gastronomie-i-solidarity>
- [46] Pražský kulinářský institut [on-line]. [2012-11-5]. Dostupné z: <http://www.prakul.cz/default/text?pageId=5>
- [47] Lektori Pražského kulinářského institutu [on-line]. [2012-11-5]. Dostupné z: <http://www.prakul.cz/lector/lector?lectorId=41>
- [48] World association of chefs societies, who are we [on-line]. [2013-3-18]. Dostupné z: http://www.wacs2000.org/wacs2010/en/about_wacs/who_are_we.php

- [49] Muzeum gastronomie [on-line]. [2013-3-18]. Dostupné z:
<http://www.muzeumgastronomie.cz/cs/o-gastronomii>
- [50] Sirha Word cuisine[on-line]. [2013-3-18]. Dostupné z: <http://www.sirha-world-cuisine-summit.com/en/component/worldcuisine/?view=speakers>
- [51] Dušan Jakubec pěťhvězdičkový kapitán [on-line]. [2013-4-27]. Dostupné z:
<http://osobnosti.gastronews.cz/dusan-jakubec-petihvezdickovy-kapitan>
- [52] Škola chuti [on-line]. [2013-4-27]. Dostupné z:<http://www.skolachuti.cz/>
- [53] Na svatého Martina husu a sklenici vína [on-line]. [2013-4-27]. Dostupné z:
http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/na-svateho-martina-husu-a-sklenici-vina_90076.html
- [54] Miroslav Kubec – kontinentálním ředitelem světové asociace kuchařských organizací [on-line]. [2013-4-28]. Dostupné z: <http://www.e-vsudybyl.cz/clanky/miroslav-kubec-kontinentalnim-reditelem-svetove-asociace-kucharskych-organizaci-2480.html>
- [55] Konference projektový management [on-line]. [2013-4-28]. Dostupné z:
<http://www.konferencepm.cz/2013/recnici>
- [56] Fenomén Jamie Oliver [on-line]. [2013-4-28]. Dostupné z: <http://www.knihy-hudba.cz/40-biografie-zivotopisy-osudy/45448-fenomen-jamie-oliver/>
- [57] Jamie Oliver – Biography [on-line]. [2013-4-28]. Dostupné z:
<http://www.jamieoliver.com/about/jamie-oliver-biog>
- [58] Gordon Ramsay – životopis[on-line]. [2013-4-29]. Dostupné z: <http://www.amaterske-vareni.cz/clanky/gordon-ramsay/zivotopis---gordon-ramsay.html>
- [59] Světoznámý šéfkuchař kvůli dluhům skončil v pražské restauraci [on-line]. [2013-4-29]. Dostupné z: <http://www.novinky.cz/ekonomika/163355-svetoznamy-sefkuchar-kvuli-dluhum-skoncil-v-prazske-restauraci.html>
- [60] Heston Blumenthal [on-line]. [2013-1-19]. Dostupné z:
http://cs.wikipedia.org/wiki/Heston_Blumenthal
- [61] Kouzelník Heston [on-line]. [2013-1-19]. Dostupné z:
<http://bistrosezona.blogspot.cz/2013/02/nevim-jestli-ho-znate-ale-ja-toho.html>
- [62] Inside the gastronomer's lab with Heston Blumenthal [on-line]. [2013-1-19]. Dostupné z: <http://www.bahighlife.com/Food-and-Drink/Inside-the-gastronomers-lab.html>
- [63] Kuchařská bible Michelin [on-line]. [2013-2-20]. Dostupné z: http://podpoklickou.gastronews.cz/kulinarska_bible_michelin
- [64] Kriteria Michelin [on-line]. [2013-2-20]. Dostupné z:
<http://diskuse.gastronews.cz/kuchyne/kriteria-michelin>

[65] Praha uhájila dvě restaurace s michelinskou hvězdou [on-line]. [2013-2-20]. Dostupné z: <http://aktualne.centrum.cz/ekonomika/podnikani/clanek.phtml?id=774034>

[66] Alcron – šéfkuchař [on-line]. [2013-2-21]. Dostupné z: <http://www.alcron.cz/alcron/sef-kuchar/o-romanovi/>

[67] Šéfkuchař s hvězdou: můj recept? Hlídat co lidé nedojedí [on-line]. [2013-2-21]. Dostupné z: http://www.tyden.cz/rubriky/relax/apetit/sefkuchar-s-hvezdou-muj-recept-hlidat-co-lide-nedojeidi_228161.html

[68] La degustion – o nás [on-line]. [2013-2-22]. Dostupné z: <http://www.ladegustation.cz/cz/#onas>

[69] Soutěžní gastronomie – prezentace Martin Slezák

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

WACS	Světová federace kuchařských sdružení
AKC ČR	Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
ICTA	Mezinárodní asociace kuchařského cestovního ruchu
AHR ČR	Asociace hotelů a restaurací České republiky
CMC	Certifikate Master Chef
NT	Národní tým
JNT	Juniorský národní tým
C. I. A.	Americký kulinářský institut
HAACP	Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů
Prakul	Pražský kulinářský institut
atd.	a tak dále
tj.	to je
%	procenta
°C	stupeň Celsia
g	gram

SEZNAM OBRÁZKŮ

<i>Obrázek č. 1: Foodpairing strom pro jahody [24]</i>	25
<i>Obrázek č. 2: Aromatické látky kandovaných švestek a sýru gorgonzola [26]</i>	26
<i>Obrázek č. 3: Krčma Dětenice [32]</i>	33
<i>Obrázek č. 4: Rytířský sál [33]</i>	33
<i>Obrázek č. 5: Roman Vaněk [47]</i>	47
<i>Obrázek č. 6: Gissur Gudmundsson [50]</i>	49
<i>Obrázek č. 7: Dušan Jakubec [51]</i>	51
<i>Obrázek č. 8: Martin Slezák [53]</i>	52
<i>Obrázek č. 9: Miroslav Kubec [55]</i>	53
<i>Obrázek č. 10: Jamie Oliver [57]</i>	53
<i>Obrázek č. 11: Gordon Ramsey [59]</i>	54
<i>Obrázek č. 12: Heston Blumenthal [62]</i>	55
<i>Obrázek č. 13: Roman Paulus [67]</i>	58
<i>Obrázek č. 14: Oldřich Sahajdák [68]</i>	59

