

Kuchařka inspirovaná kavkazskou kuchyní

Bc. Irina Khachaturova

Diplomová práce
2020

 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta multimediálních komunikací

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta multimediálních komunikací

Ateliér Grafický design

Akademický rok: 2019/2020

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE (projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **Irina Khachaturova**
Osobní číslo: **K17300**
Studijní program: **N8206 Výtvarná umění**
Studijní obor: **Multimédia a design – Grafický design**
Forma studia: **Prezenční**
Téma práce: **Kuchařka inspirovaná kavkazskou kuchyní**

Zásady pro vypracování

Rozsah teoretické práce minimálně 40 – 45 stran + obrazové přílohy (dokumentace praktické části). Práci odevzdat v elektronické podobě (dle předepsané celouniverzitní šablony viz směrnice rektora č. 33/2019) ve formátu PDF na 1 ks CD (DVD) nosiče, dále odevzdat 2 kusy výtisků práce v pevné vazbě (v jedné z nich bude vlepeno CD) a 1 výtisk graficky zpracované práce, která má volnější grafickou podobu.

1. Teoretická část: Historie kulinářského rozvoje, historie vzniku kuchařek, kultura a tradice stolování na Kavkazu
2. Praktická část: Grafické zpracování kuchařky, ilustrace, fotografie a vlastní recepty tradičního jídla

Rozsah diplomové práce: **viz Zásady pro vypracování**
Rozsah příloh: **viz Zásady pro vypracování**
Forma zpracování diplomové práce: **tištěná/umělecké dílo**

Seznam doporučené literatury:

Jean-Francois Revel „Culture and Cuisine: a journey through the history of food“, New York, 1982
„Tasting Georgia“ - a food and wine journey in the Caucasus, Carla Capalbo, 2017
Philip B. Meggs – A History of Graphic Design, Van Nostrand Reinhold, New York, Secon Edition, 1992
Rob Carter – Digital Color and Type, RotoVision, Switzerland, 2002
Charlotte Rivers – Innovation in Book Design, RotoVision, Switzerland, 2007
Jaroslav Anděl – Avantgarde Page Design 1900-1950, D.G.E. – Delano Geenidge editions, New York, 2002
Čeněk Zibrť – Z dějin českého knihtiskařství, Mladá Boleslav, 1939
Zdeněk Primus – Umění je abstrakce, Kant, Praha, 2003

Vedoucí diplomové práce: **MgA. Jana Dosoudilová**
Ateliér Grafický design

Datum zadání diplomové práce: **1. listopadu 2019**
Termín odevzdání diplomové práce: **15. května 2020**

doc. Mgr. Irena Armutidisová
děkanka



doc. Mgr.A. Pavel Noga, ArtD.
vedoucí ateliéru

Ve Zlíně dne 2. prosince 2019

PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ / DIPLOMOVÉ PRÁCE

Beru na vědomí, že

- bakalářská/diplomová práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému a bude dostupná k nahlédnutí;
- na moji bakalářskou/diplomovou 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;
- podle § 60 odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- podle § 60 odst. 2 a 3 mohu užit své dílo – bakalářskou/diplomovou 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);
- pokud bylo k vypracování bakalářské/diplomové práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské/diplomové práce využít ke komerčním účelům;
- pokud je výstupem bakalářské/diplomové 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.

Prohlašuji, že:

- jsem na bakalářské/diplomové práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.

Ve Zlíně dne:6. 12. 2019.....

Jméno a příjmení studenta:Irina Khachaturova.....

.....
podpis studenta

ABSTRAKT

Tato diplomová práce se zabývá grafickým zpracováním kuchařky, ilustrace, fotografie na základě vlastní receptury tradičního gruzínského jídla. Teoretická část se zabývá historií kulinářského rozvoje a historií vzniku kuchařek. Vypravuje o kultuře a tradicích stolování na Kavkazu. Praktická část vysvětluje, jak jsem na tento nápad přišla, obsahuje popis postupu práce v různých fázích, popis projektu a finálním výsledku.

Klíčová slova: kuchařka, receptura, kultura, tradice, stolování.

ABSTRACT

This diploma thesis presents graphic design of the cookbook, containing illustrations and photography. The cookbook is based on personal recipes of traditional food. The theoretical part deals with the history of cooking, history of cookbook. In addition to that, it tells about the culture and traditions of serving. The practical part explains, how I got the Idea of creating the cookbook, it contains a step by step description of the work, the project and the result.

Keywords: cookbook, recipes, culture, tradition.

Chtěla bych poděkovat MgA. Janě Dosoudilové za vedení mé diplomové práce, cenné rady a odborný dohled. Děkuji také za pomoc při gramatické kontrole práce a trpělivost a ochotu, kterou mi v průběhu zpracování diplomové práce věnovala.

Moje poděkování patří paní Aleně Petránkové, která mi dovolila fotografovat ve fotografickém ateliéru.

Ráda bych poděkovala všem členům vedení ateliéru grafického designu za podporu v průběhu celého studia. Zvláště bych chtěla poděkovat dr. ak. soch. Rostislavu Illíkovi za příjemné a přátelské prostředí a odborné vedení fakulty v době mého studia.

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

OBSAH

ÚVOD	9
I TEORETICKÁ ČÁST	10
1 HISTORIE KUCHYNĚ A PRVNÍ KUCHARŤKY	11
1.1 PRVNÍ KROKY VE VAŘENÍ.....	12
1.2 NOVÉ POTRAVINY A VZNIK RŮZNÝCH POKRMŮ.....	12
1.3 PŘÍSADY A KOŘENÍ.....	14
1.4 NEJSTARŠÍ ZMÍNKY RECEPTŮ	15
1.5 VZNIK KUCHARŤKY.....	16
2 KAVKAZSKÁ KUCHYNĚ	21
2.1 ARMÉNSKÁ KUCHYNĚ	23
2.2 ÁZERBÁJDŽÁNSKÁ KUCHYNĚ.....	26
2.3 GRUZÍNSKÁ KUCHYNĚ.....	28
3 TRADICE STOLOVÁNÍ KAVKAZU	36
3.1 TRADICE STOLOVÁNÍ ARMÉNIE.....	36
3.2 TRADICE STOLOVÁNÍ ÁZERBÁJDŽÁNU.....	36
3.3 TRADICE STOLOVÁNÍ GRUZIE	38
4 PÍSEMNOT A TYPOGRAFIE KAVKAZŮ	41
4.1 PÍSEMNOT ARMÉNIE	41
4.2 PÍSEMNOT A KNIŽNÍ KULTURA GRUZIE	42
4.3 RECEPTY A KUCHARŤKY GRUZIE	49
4.4 GRAFICKÝ DESIGN V GRUZII.....	53
II PRAKTICKÁ ČÁST	57
5 KONCEPT	58
5.1 NÁPAD A HLAVNÍ CÍL.....	58
5.1.1 Cíl projektu.....	58
5.1.2 Cílová skupina.....	59
6 POSTUP PRÁCE	60
6.1 ZAČÁTEK PRÁCE.....	60
6.2 OBSAH KUCHARŤKY	62
6.3 INSPIRACE.....	62
6.4 FOCENÍ	63
6.5 RETUŠ FOTOGRAFIE	66
6.6 VAZBA.....	67
III ZÁVĚR	71

IV SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	71
V SEZNAM OBRÁZKŮ	74
VI SEZNAM GRAFŮ	75

ÚVOD

„Vaření je hlavně o lidech. Jídlo je možná jediná univerzální věc, která má opravdu sílu spojit všechny. Bez ohledu na kulturu, všude na světě, lidé jedí spolu.“ (Guy Fieri – americký restaurátor, autor a televizní moderátorka vyhrávající cenu Emmy Award)

Každá země má svou vlastní kulturu, zvyky a tradice. Vztahuje se to také k oblasti kulinářství, která je v každé zemi odlišná, ale zároveň propojuje různé národnosti mezi sebou. Již od pradávna bylo jednou z hlavních charakteristik každé země kulinářské umění. Dá se říct, že dnes v době rozvoje turismu, jsou národní kuchyně a kulinářství celkově, na vrcholu své popularity. Jednou z nejzajímavějších aktivit pro turisty v dnešní době je ochutnávka tradičního jídla a pití v zemi, kterou právě navštěvují. Dokonce existují speciální kulinářské túry. Ve skutečnosti se můj život vždy odehrával v mezinárodním prostředí a lidmi různých národností, zejména po přestěhování do České republiky a také v době absolvování zahraničního pobytu v Portugalsku. Díky tomu jsem hodně cestovala po celé Evropě. Vždy mě překvapilo a zároveň obohatilo, že každá země má své kouzlo a je úplně jiná. Měla jsem možnost porovnat různé aspekty evropských zemí a Kavkazu. Během této doby jsem dospěla k závěru, že bych ve své práci chtěla popsat a představit Kavkazskou kuchyni a kulturu, protože se liší od kultury evropské. Kavkaz leží historicky i geograficky ve velmi exponované oblasti a tato skutečnost se odráží jak v její pohnuté historii, tak i v současnosti. A nedílnou součástí dějin každé země je samozřejmě také její kuchyně a vztah zdejších obyvatel k jídlu, potravinám i způsobu jejich zpracování. Moje kuchařka má být prostředníkem k cestování po kulinárním světě Gruzie.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 HISTORIE KUCHYNĚ A PRVNÍ KUCHARKY

Jídlo a pití jsou dvě základní potřeby živých organismů. Existuje myšlenka, že chuť je jeden z pěti citů člověka, přičemž pocit chuti je pocit nižšího řádu. Ale to je samozřejmě chybné tvrzení. Od primitivní doby, kdy lidé jedli primitivní jídlo se stolování a vaření postupně proměnilo v celé umění. Někteří brali jídlo pouze jako nutnost k přežití, někteří jako důležitý obřad. Můžu napevno říci, že každý z nás rád ochutnává různé jídlo a zkouší nové recepty. Téměř každý se snaží, jako ve všech životních činnostech, tak také v této, dojít k tomu nejlepšímu. V minulosti bylo jídlo občas vychvalováno jako něco božského, jindy zase bylo považováno za neslušné o něm mluvit s cizími lidmi. Například ve Spartě se jedlo velmi skromně a jídlo bylo pouze zdrojem energie a síly; nutnost pro účast spartských válek. Jídlo bylo vždy vařené jednoduše, ale vydatně. Ve stejnou dobu, docela blízko v Aténách, připravovali neslýchané slavnostní jídlo: uvnitř holubice byla upečená malá oliva. Holubice byla pečená uvnitř malé ovce, malá ovce uvnitř velké, velkou pak opékali v býkovi, to vše bylo grilováno na rožni a nejčestnější host dostal zmíněnou olivu. (Mogilny, 1991)

Cesta rozvoje kultury vaření a stolování byla dlouhá a zajímavá. Během rozvoje kulinářství vznikly miliony druhů jídel. Kulinářské umění bylo občas na vrcholu svého rozvoje, jindy zase docházelo k úpadku. Ale touto dlouhou cestou od primitivního vaření ve starověku se lidstvo dostalo k vynikajícím jídlům dnešní doby. Od počátku existovalo několik důležitých center kulinářského umění, o nichž se dále zmíním. Historici stravování věří, že kulinářské umění dosáhlo svého nejpokročilejšího vývoje mezi Peršany, Asýro-Babyloňany a starými Židy. První, kdo převzali východní zvyky a zvyklosti v potravě, byli Řekové, kteří s těmito zeměmi měli úzké kontakty. Řekové si začali osvojovat luxus a sofistickovanost gastronomie těchto východních národů a postupem času je překonali. Tím pádem už ve starověku nejlepší ve vaření a centrem vzniku kuchyně bylo Řecko. Na začátku 1. století mistrovství převzala Římská říše. Ve starém Římě vaření dosáhlo svého vrcholu právě díky řeckým kulinářům. Čím dál, tím víc byli kulinářští experti respektováni a jejich názory byli velmi důležité. (Mogilny, 1991)

Jedním z důležitých center kulinářského umění je Čína. Musí být zmíněno, že historie kuchyně v Číně začíná hned po vzniku civilizace, to znamená v době, kdy lidé objevili oheň. Čína je jedna ze zemí, ve které rozvoj kulinářství začal velmi brzy. (dostupné z <http://www.nalanda.ru>)

Na konci středověku, po relativní stagnaci v kulinářském světě, se vaření začalo nejvíce rozvíjet v Itálii, konkrétně na Sicílii. Za vlády krále Ludvíka XIV (1600), kulinářské umění vzkvétalo také ve Francii. Od té doby jsou Itálie a Francie věčnými kuchařskými soupeři. (Mogilny,1991)

1.1 První kroky ve vaření

V důsledku rozvoje civilizace vznikalo hodně kultur a každá z nich měla svoje vlastní tradice. V minulosti, na začátku civilizace, člověk zatím nevěděl co je oheň, začal promíchávat různé přísady. Naši předci používali různé druhy rostlin pro přípravu určitých jídel. S jedněmi rostlinami vařili maso, druhé používali na oslazení a jiné zase jedli místo přílohy. Dá se říct, že v historii vaření jsou dvě důležité fáze: bez ohně a s ohněm.

S objevením ohně v historii vývoje vaření začala nová fáze. Člověk už začíná jídlo primitivně upravovat, vařit a péct. Jediným způsobem, jak uvařit jídlo, bylo použití otevřeného ohně. Lidé začali s tímto způsobem vaření před téměř dvěma miliony let; podle antropologa Richarda Wranghama, autora knihy Chytání ohně: Jak z nás vaření udělalo člověka. Před dobou paleolitickou, zhruba před 200 000 až 40 000 lety, stavěli lidé primitivní krby ve formě několika kamenů v kruhu. Po mnoho dalších tisíciletí se takové a podobné krby, v různých permutacích, staly ohniskem lidských domovů. Před asi 150 lety, kdy se běžně používal plynový sporák, měla každá domácnost krb a každý hospodář byl posedlý udržováním kuchyňského ohně. (dostupné z <https://nationalgeographic.com>)

V dnešní době je vaření jídla velmi jednoduché. Zajímavé však je to, že bez ohledu na moderní sporáky, které dnes všichni máme doma, je dodnes jedním z nejoblíbenějších způsobů přípravy masa způsob původní – vaření na otevřeném ohni. Tomu dnes říkáme grilování.

1.2 Nové potraviny a vznik různých pokrmů

Různé národnosti si připisují vymyšlení nových pokrmů právě sobě. Každá z národností se snaží zdůvodnit, proč je určité jídlo jejich tradiční a pochází z jejich země. A v tomto má každý pravdu, protože kulinářské umění většiny zemí je důsledkem staleté tvořivosti tohoto konkrétního národa. Ale se vznikem mezinárodních vazeb, začíná proces vzájemné výměny v kulinářském umění.

Vývoj národních kuchyní byl nerovnoměrný, někdo byl ve svém vývoji lepší, někdo horší. V antické době byly za základní potraviny považovány chléb a cereálie. Tyto hlavní přísady

sloužily také k přípravě polévek a kaší. Mnoho potravin bylo před uvařením posypáno ječmenovou moukou. Dále se také hodně využívaly různé luštěniny.

V době bronzové se začalo používat velké množství zeleniny, do které se při přípravě přidávalo různé koření. Občas se k zeleninovým pokrmům přidávalo jehněčí nebo hovězí maso. Maso z domácích zvířat bylo drahé, a proto byl velmi populární lov. Kromě toho také starověcí Římané vařili velké množství polévek, což se naučili od řeckých kulinářů. Římští kulináři používali hodně cibule, protože věřili, že cibule dodává energii, odvalu a sílu. Mimo jiné se velmi často používal česnek, kopr a petržel. Každý domácí kuchař měl několik tradičních receptů polévek, které byly v dané rodině zvláště oblíbené. Díky tomu existovalo obrovské množství těchto receptů. Následně se tyto polévky rozšířily do mnoha zemí světa. (dostupné z <https://cookzametki.com>)

Na vaření mnoha jídel se pěstoval divoký hrášek, pšenice, ječmen a proso. Fazole, příbuzné hrachu, se objevily v Evropě spolu s rajčaty, kukuřicí, dýní, kakaem a bramborami. To vše však až po Kolumbově cestě. Fazole byly jednou z hlavních rostlin starověkého zemědělství v Peru, Mexiku a dalších zemích Jižní Ameriky. Mrkev se objevila ve světě kulinářském 2 tisíce let před naším letopočtem. Ve volné přírodě se vyskytuje ve Spojených státech, Austrálii, na Novém Zélandu, a také ve střední Asii a na Kavkazu.

Saláty pronikly do mezinárodní kuchyně ze starověkého Říma. První salát byl namíchan již před 2500 lety. Nicméně, na Apeninském poloostrově se saláty staly známé teprve na konci 16. a začátku 17. století. Touto cestou přišel salát do Francie, byl přílohou k hořkému jídlu a byl považován za gurmánské jídlo. (dostupné z <https://cookzametki.com>)

Obohacené francouzskou kuchyní, si různé saláty rychle získaly popularnost po celém světě a staly se nepostradatelným pokrmem mezinárodní kuchyně. Ve druhé polovině 19. století se saláty staly součástí čínské císařské kuchyně a poté se staly obvyklým pokrmem celé jihovýchodní Asie. (dostupné z <https://cookzametki.com>)

Při přípravě pokrmů bylo také hodně používáno maso. Mleté masné výrobky byly široce známé. Někdy připravené s cibulí, česnekem, petrželkou a koprem byly obdobou moderních sekaných hovězích steaků. Kromě toho často smažili masové kuličky, což bylo starověkou římskou verzí moderního rychlého občerstvení. Takové kuličky se většinou smažily přímo na ulici a prodávaly přímo s hořkým kouskem chleba a skleničkou vína smíchaného s vodou. Víno ve starověkém Řecku a ve starém Římě bylo široce používáno místo moderních

čajových lístků a přibližně ve stejném poměru s vodou. (dostupné z <https://cookzametki.com>)

Klobásy a párky také pochází ze starověkého Řecka. Uzeniny, vařené v přirozených zvířecích střevech měly být okamžitě spotřebovány. Existovaly různé druhy uzenin.

Ve starověké římské kuchyni bylo hojně využíváno veškerého bohatství čerstvých ryb. Moře zásobovalo mořskými plody a díky tomu i výživa chudých byla různorodá a hlavně zdravá.

V antické době byly oblíbené mléčné výrobky a sýry. Je zajímavé, že pití plnotučného mléka bylo škodlivé pro zdraví a vždy se ředilo vodou. Byl to jeden z běžných nápojů. Dalšími populárními nápoji byly voda z ječmene (jako moderní kvas) a také zředěné víno. (dostupné z <https://cookzametki.com>)

V 1. století před naším letopočtem se v italských zahradách objevilo ovoce z východu: třešně, broskve a meruňky. Citrony a pomeranče přišly do Itálie mnohem později – a to ze Španělska – kam je přivezli Arabové. (dostupné z <https://cookzametki.com>)

1.3 Přísady a koření

Přísady a koření byly používány již odedávna. Zpočátku se koření používalo jen pro dochucení jídla, poté bylo některé uplatněno i v náboženských a jiných obřadech a také v medicíně. Starověcí Řekové a zejména Římané poznávali většinu exotických koření, které používáme dodnes. Z jižní Asie dostávali třeba černý pepř, skořici, hřebíček, či zázvor. Z Malé Asie potom šafrán a bobkový list ze Středomořího moře. (Pochliobkin, 1975)

Obchodování s kořením hrálo v průběhu staletí důležitou roli a bylo propojeno s mocí a bohatstvím. Ve starověkých civilizacích východu – v Číně, Indii a Egyptě se první zmínky o koření nachází asi před pěti tisíci lety. V Asýrii a Babylonu, ve starověkém Egyptě a Fénii, najdeme nejen rozmanité použití koření, ale také extrémně vysokou úroveň jejich spotřeby. Ve starověku koření přicházelo do Egypta, Řecka a Říma, hlavně z Indie a Cejlonu. Občas také z malé Asie a Středomoří. (Pochliobkin, 1975)

Prvním velkým centrem obchodování s kořením bylo fénické město Tire. Karavany s kořením pohybující se od Perského zálivu a Rudého moře přes Arábii putovaly do Tiru a odtud bylo přepravováno po moři do všech ostatních měst Středomoří. Po roce 332 př. n. l. ovládal Tir Alexandr Makedonský a centrum obchodování se přesunulo do města Kargafagen. A v polovině 2. století před naším letopočtem, do Alexandrie, která byla centrem obchodování, dokud Římané vládli celému Středomoří. (Pochliobkin, 1975)

Prostředníkem mezi Evropou a Asií byli v tuto dobu Arabové. Ti dováželi z Asie do Evropy koření a prodávali ho na Pyrenejském poloostrově. Proto část koření od Arabů procházela do tehdejší Evropy přes Španěly. (Pochliobkin, 1975)

Tehdy se však Arabové často snažili prodávat falešné koření, místo toho pravého. V důsledku se velmi zvýšila cena skutečného koření a jakékoliv (koření) bylo považováno za luxusní zboží. V roce 1498 zrušil Vasco da Gama tento arabský obchodní monopol. Otevřel námořní cestu do Indie. Přímý vývoz koření z asijských zemí do Evropy rozložil celý systém arabského obchodování. Od té doby hledali lidé nové cesty do Asie pro nákup koření a přísad. (Pochliobkin, 1975)

Později lidé zjistili, že díky koření je možné uchovat produkty déle a zabránit tak rychlému kažení. Takže koření bylo použito nejen k ochucení jídel, ale také k prodloužení trvanlivé doby.

Nicméně, dnes si už nemůžeme představit žádné jídlo bez koření a přísad. To znamená, že objev koření a přísad byl velmi důležitý v historii kuchyně. Koření obohatilo recepturu, změnilo a hodně vylepšilo chuť jídla. Umožnilo zachovat mnoho potravin, podléhajících rychlé zkáze. Byla to revoluce v historii kuchyně.

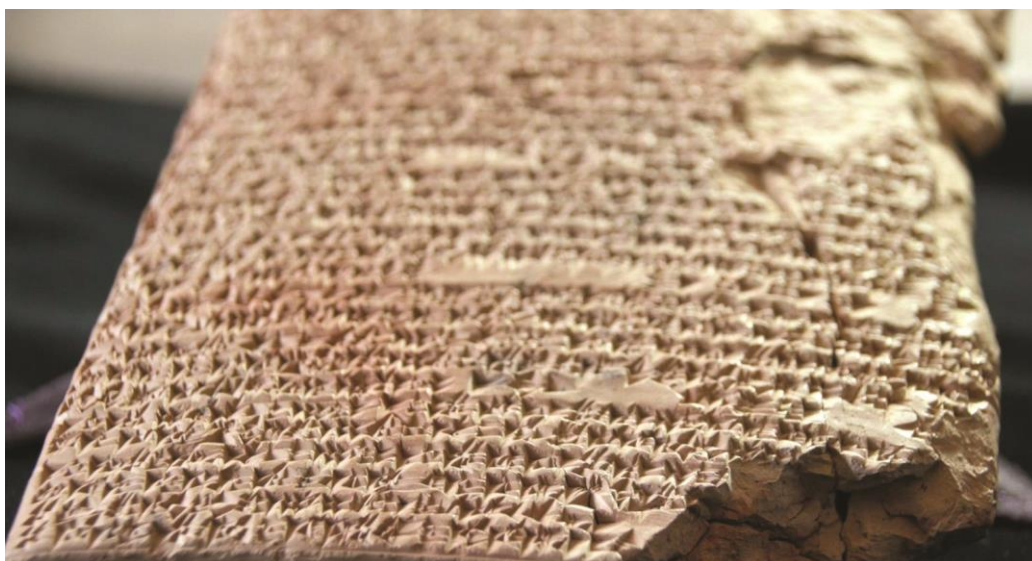
1.4 Nejstarší zmínky receptů

Vznik různých receptů a rozvoj kulinářství způsobilo to, že bylo nemožné si recepty zapamatovat. Již odedávna lidé označovali různé receptury podle jejich možností. Snažili se to nějak zdokumentovat, ale samozřejmě neměli dost možností k napsání knih.

Nejstarší kulinářské recepty byly objeveny během vykopávek v Mezopotámii na místě největšího starověkého města – Babylonu. Babylon byl založen ve 3. tisíciletí před našim letopočtem a byl považován za první a nejdůležitější obchodní centrum starověkého světa až do začátku naší éry. Tato bohatá a velká země přitahovala významné lidi, kteří měli své vlastní kuchaře. Není překvapivé, že recepty nejlepších pokrmů těchto kuchařů byly zapsány, aby je bylo možné v budoucnu zopakovat.

K nejstarším receptům patří tři nalezené hliněné tabulky, které se datují 1730 před našim letopočtem. Všechny tyto tabulky pocházejí z mezopotámské oblasti, která zahrnuje Babylon a Asýrii – dnes region Iráku, jižně od Bagdádu a také severně od Bagdádu, včetně částí Sýrie a Turecka. Jedna ze tří tabulek, která byla nalezená v nejlepším stavu, obsahuje seznam ingrediencí, na uvaření 25 receptů dušeného masa a vývarů. Další dvě tabulky

obsahují ještě dalších 10 receptů a detailní popis receptury a pokyny k vaření. Ale tyto dvě jsou v horším stavu a nejsou tak čitelné. (dostupné z <https://bbc.com>)



Obr. 1: Hliněná tabulka z mezopotámské oblasti 1730 př. n. l. (zdroj: <https://bbc.com>)

Tabulky byly napsány velmi krátce a výstižným jazykem, což znamená, že byly určeny pouze pro profesionální kuchaře, kteří již základy vaření ovládali. Podle tabulek je jasné, že v Babylonu používali hodně barevných přísad, jako je šafrán nebo koriandr, petržel či mangold. Tyto přísady přitahují pozornost. Je zajímavé i to, že receptura a ingredience nejsou hodně odlišné od dnešních. (dostupné z <https://bbc.com>)

1.5 Vznik kuchařky

Historie kuchařské knihy sahá až do doby rukopisu, kdy byly zaznamenány jednotlivé recepty. Časem byly tyto kompilovány do sbírek receptů. Po zavedení moderního tisku jednotlivci pokračovali v sestavování vlastních kuchařek z materiálů přátel a receptů nalezených v tištěných knihách. Některé tištěné kuchařky dokonce obsahovaly prázdné stránky, aby si čtenáři mohli zapsat své osobní recepty. V 19. století byly recepty tištěny v časopisech, což znamenalo, že místo kopírování receptů ručně, je mohly ženy v domácnosti vystříhnout a vložit do svých soukromých kuchařek, což je dnes běžná činnost. Někteří vydavatelé dokonce vymysleli nové alternativní formy pro sběr receptů, každý recept je vytištěn na samostatné kartě nebo na samostatném listu, ten pak mohl být vložen do krabice nebo kroužkového pořadače.

Kuchařka je referenční kniha, obsahující různé recepty o vaření a pití. Jak již bylo řečeno, kvůli velkému množství receptů, si je lidé začali zapisovat. Dalším krokem byl vznik sbírek různých receptů v jediné knize, čili vytvoření kuchařky.

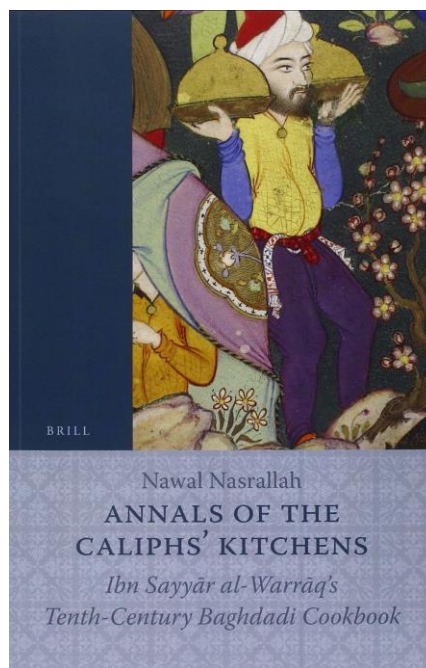
Jedna z prvních kuchařek na světě byla sepsána Řekem, který se jmenoval Archistrate a své dílo napsal v roce 330 př.nl. Téměř třetina receptů v této knize popisuje jídla z mořských plodů a ryb, kvůli tomu, že se země nachází na pobřeží Středozemního moře. (Dalby, Grainger, 1996)

Druhá nejstarší kuchařka byla vytvořena v Římě. Tato kuchařka, byla v dřívější době známá jako *De re coquinaria*. Což se překládá jako Kuchařské umění. Dnes je tato kniha široce známá pod názvem *Apicius* a byla pojmenovaná po Marku Gaviu Apiciovi, který má v knize mnoho receptů. Obsahuje řecké a římské tradice a recepturu. Toto je jediná dochovaná sbírka receptů v latině, která popisuje kulinářské zážitky ze starého Říma. Tato sbírka receptů je rozdělena do 10 kapitol. (Dalby, Grainger, 1996)



Obr. 2: Apicius – kopie 10 století (zdroj: <https://theculturetrip.com>)

Kuchařka, známá jako *Kitab al-Ṭabīḥ* (Kniha pokrmů), byla napsaná počátkem 10. století Ibn Sayyar al-Warraqem. Kuchařka nabízí fascinující pohled na gastronomickou kulturu středověkého islámu. Nachází se v ní více než 600 receptů v 132 kapitolách a je nejstarší známou kulinářskou knihou tohoto druhu. Tím, že poskytuje obrovské množství receptů, dává nahlédnout do života té doby. (dostupné z <https://theculturetrip.com>)



Obr. 3: *Kitab al-Ṭabīḥ*, moderní vydání (zdroj: <https://theculturetrip.com>)

Původní kuchařky byly sepsány ručně. V porovnání s moderním vydání této kuchařky je vidět obrovský rozdíl v designu knihy.

Chtěla bych zmínit nejstarší kuchařku v angličtině, která je jednou z nejstarších na světě – La Viandier. Kuchařka byla vytvořena ke konci 13., nebo začátku 14. století. Byla velmi slavná ve středověku, napsal ji Guillaume Tailleventem. Le Viandier byla jednou z prvních kuchařek, ve které byla popsána nejen příprava jídla, ale také prezentace u stolu. Taillevent byl mistrem kuchařem Karla V., který mu předal rozsáhlé zkušenosti z obsluhování šlechty ve Francii z obsluhy známých lidí Francii. Později byly vydány ještě další verze této kuchařky. V dnešní době existují 4 verze. Původní verze obsahuje přibližně 130 receptů a nachází se v Sionu ve Švýcarsku, verze ze 14. století je v Bibliothèque Nationale v Paříži a kopie z 15. století je ve Vatikánu. Další z 15. století také v Paříži. (dostupné z <https://theculturetrip.com>)

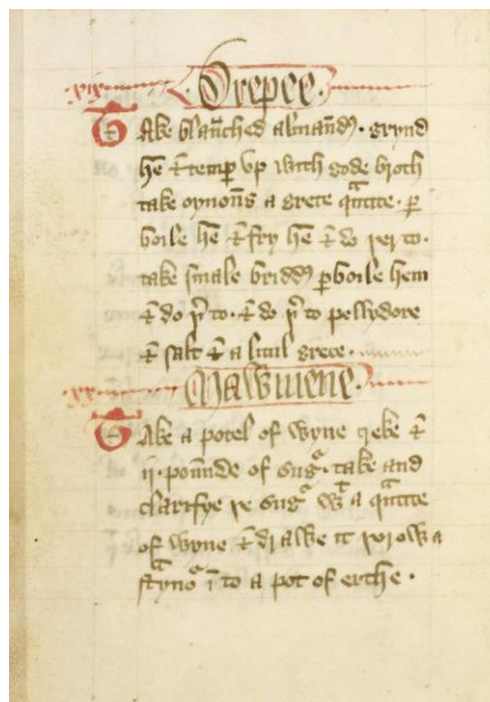
Musím poznamenat, že v této původní verzi už je vidět práce z typografie. Autor zvětšuje a zmenšuje písmena. Kuchařka sice ještě není ilustrovaná, ale má už nějaké určité prvky.

Katalánská kuchařská kniha z roku 1324, je nejstarším dochovaným kulinářským rukopisem svého druhu. Autor Libre de Sent Soví je zcela anonymní. V průběhu let byly přidávány recepty, které umožňovaly kuchařku rozvíjet a má dohromady více než 220 receptů. (dostupné z <https://theculturetrip.com>)

V Číně se kuchařky objevily před 1,5 tisícem let. Chtěla bych zde zmínit knihu Yinshan Zhengyao, kterou napsal soudní terapeut a dietolog Hu Sihui v roce 1330 - během čínské dynastie Yuan. Yinshan Zhengyao není jen kuchařkou, ale také oblíbeným zdrojem čínské medicíny. Je to průvodce, který lidem pomáhá správně jíst, a mít zdravější život. Zajímavé je, že její obálka už je ručně ilustrovaná. (dostupné z <https://theculturetrip.com>)

Das buch von guter spise (Kniha dobrého jídla) je nejstarší německou kuchařkou, napsanou kolem roku 1350. Kniha poskytuje pohled na kulinářskou kulturu vyšší městské třídy a obsahuje 101 receptů, s 57 recepty v první části a 44 ve druhé. Kniha dobrého jídla je určena zkušenějším kuchařům. (dostupné z <https://theculturetrip.com>)

The Forme of Cury neboli Forms of Cooking je starověká anglická kuchařka. Byla publikována kolem roku 1390. Napsal jí „Mistr kuchař krále Richarda II.“ Původní verze byla napsána na pergamenovém papíru a obsahovala 205 receptů. Je to jedna z nejstarších známých kuchařek v anglickém jazyce. (dostupné z <https://theculturetrip.com>)



Obr. 4: The Forme of Cury (zdroj: <https://theculturetrip.com>)

V této kuchařce lze také vidět práci s textem, kaligrafii – větší a menší písmo, barevnost.

Výše zmiňované kuchařky jsou považovány za nejstarší ve světě. Podle mého názoru, pokud se postupně podíváme na ty nejstarší kuchařky, je dobře vidět, jak se vzhled kuchařek proměňuje. Pro mě bylo dost zajímavé vidět, jak vypadala kuchařka v minulosti, v době, kdy lidé ještě nevěděli, co je design a neměli znalosti o knižní kultuře. Existují také modernější

vydání těchto kuchařek. Samozřejmě časem kuchařky začali vypadat úplně jinak. Dnes jsou vizuálně odlišné od původních verzí, ale obsahově ne. Moderní vydavatelé se snaží zachovat co nejvíce původní receptury a původního textu.

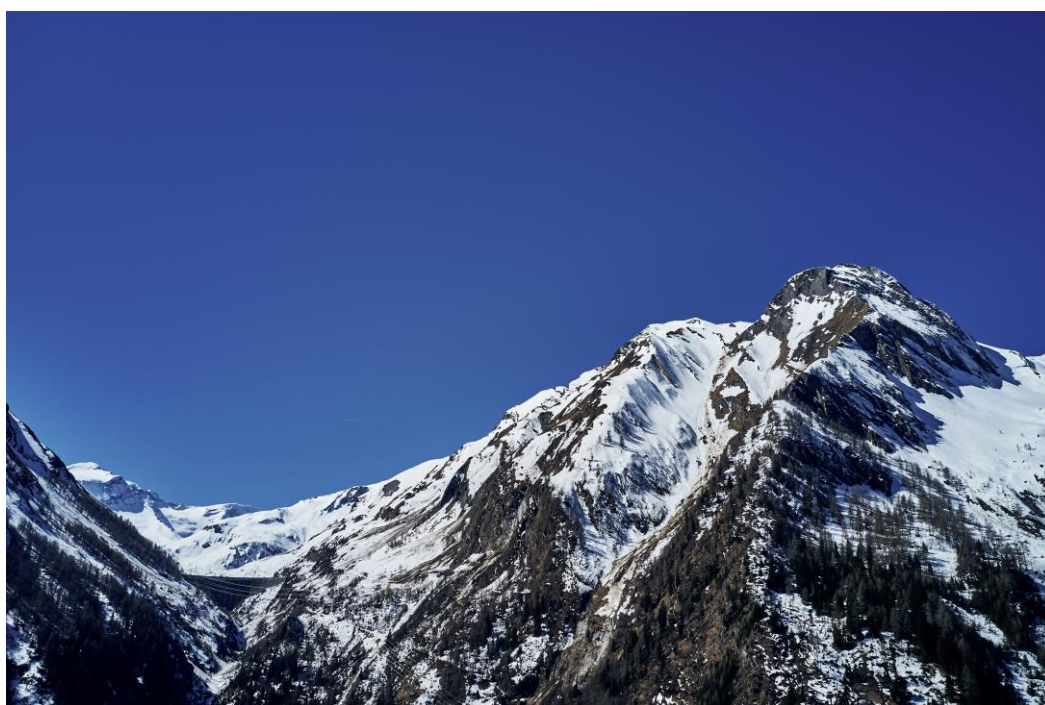
Chtěla bych dodat, že od roku 1460, po Gutenbergem vynalezeném knihtisku, se počet vytvořených knih velmi zvětšuje. Počet tištěných knih v této době (1450-1500) je mnohem větší, než počet známých manuskriptů do tohoto období. Bez ohledu na to, v prvních letech tisku, nezískaly kuchařské knihy svou popularnost. Ale to se časem změnilo a vydávání kuchařek začalo být běžným.

Kuchařky byly dlouhou dobu považovány za dynamickou literaturu. V dnešní době je víc a víc používán internet. Tím pádem kuchařky získaly i elektronickou podobu. Ale můžu říct, že používání internetu k vyhledávání a prohlížení receptů je dalším krokem stejným směrem. Nyní je možné sestavit osobní sbírku elektronických receptů a využít co nejvíce nových funkcí, které toto médium nabízí. Internet umožňuje sledovat videoklipy připravovaných receptů a recepty lze také zavádět prostřednictvím nového média televizních pořadů. Většina lidí sleduje televizní pořady jako formu zábavy. Musí být také zmíněny kulinární videa na YouTube a různé blogy. Ilustrace byly tištěny v kuchařkách od doby inkunábulí, ale zřídka byly pedagogicky efektivní. Mnohem efektivnější je třeba blog, kde se může člověk dívat a opakovat to, co dělá blogger ve videu. Toto způsobilo rozšíření popularity videí. Bez ohledu na svou popularitu, televizní pořady a blogy nečinily knihy zbytečnými. Někteří z hostitelů těchto programů se stali šéfkuchaři celebrit a recepty z jejich pořadů byly vzaty a publikovány jako knihy, z nichž mnohé se staly bestsellery. Totéž se dnes děje s blogy o potravinách, ze kterých se mnohé také proměnily v populární kuchařky. Internet se stal odrazovým můstkem k produkci tištěného díla. To přineslo změny v redakčním procesu. Vydavatelé tradičně přinejmenším od počátku dvacátého století měli nápady na kuchařské knihy, kontaktovali kvalifikované osoby, prováděli marketingové analýzy atd. Nyní se velká část této práce provádí na sociálních médiích. Současně technologický pokrok otevřel brány pro vlastní vydávání.

V 19. a 20. století mohly kuchařky konkurovat mezi sebou. Co se týká dnešní doby, je konkurence ještě větší. Dnes může kuchařka konkurovat nejen obsahem, ale také designem.

2 KAVKAZSKÁ KUCHYNĚ

Kavkaz je jedinečný region s bohatou historií, kulturním dědictvím, tradicemi a rozmanitou přírodou. Kavkaz také hraje strategicky důležitou roli ve vztazích mezi Evropou a východem. Hlavní kavkazský hřeben, Vodorazdělnyj chrebet, který se táhne tisíce kilometrů od Černého ke Kaspickému moři, je považován za jižní hranici mezi Evropou a Asií. Za zmínku také stojí příroda a podnebí Kavkazu. Ve skutečnosti se Kavkaz nachází na pomezí několika přírodních oblastí, na hranici mírné a subtropické klimatické zóny. Díky tomu je příroda Kavkazu velmi pestrá.



Obr. 5: Hlavní kavkazský hřeben (zdroj: <https://freepik.com>)

Kavkaz celkově zahrnuje Gruzii, Arménii, Ázerbájdžán, Abcházii, Čečensko, nejjižnější část Ruska, a Jižní Osetii. Kavkaz byl odpradáva tak zvaným mostem spojujícím Evropu a Asii. Zde byly vytvořeny státy, které zanechaly znatelnou stopu ve světové historii. Podle jazyků a kultur, patří Kavkaz k nejpestřejším na světě. Ve 4. století Arménie a Gruzie přijaly křesťanství. Během středověku byl kavkazský region na křižovatce křesťanského a muslimského světa. Což také přispělo k tvorbě kavkazské kultury. Islám, který pronikl do Kavkazu v 8. století spolu s vytrhujícími Araby, se v hornatých oblastech šířil až do 18. století. To mělo ve skutečnosti velký vliv na kulturu Kavkazu.

Velkou roli k utváření kultury Kavkazu hraje jeho umístění mezi Evropou a Asií. Protože je Kavkaz středem Euroasie, je jeho kultura úplně odlišná od jiných kultur a vytváří svou vlastní a velice bohatou kulturu.

Proces formování této kultury byl dlouhý a těžký. Kavkazské země přežily velké množství válek a v dnešní době je každá z nich nezávislá. Můžu dodat, že jedna z částí Kavkazu byla více ovlivněna islámským světem, druhá křesťanským. Například v Ázerbájdžánu a Čečensku mají náboženství islámské, kdežto Gruzie a Arménie jsou křesťanské.

Různorodost kulinářství a její charakter, specifický pro každou národnost je způsoben vlivem jiných zemí v procesu válek a politických problémů. Dějiny kavkazské kuchyně jsou propojeny s historií kavkazských národů. Pod názvem Kavkazská kuchyně je nejčastěji míněna kuchyně Arménie, Gruzie a Ázerbájdžánu, protože jejich kuchyně mají určité podobnosti. Důvodem toho je podnebí na Kavkaze. Všechny oblasti charakterizují dlouhá horká léta, spousta slunečního svitu, mírné zimy. Proto dá se říct, že Gruzínci, Ázerbájdžánci a Arméni obecně žijí v podobných přírodních podmínkách. Ve stejném stavu je zemědělství těchto zemích, tím pádem lidé ve všech třech zemích používají dokonce stejné rostliny a suroviny. To samozřejmě vysvětluje podobnost jejich národních kuchyní. (Pochliobkin, 2010)

Při přípravě jídel se na Kavkazu používá velké množství zeleniny pro výraznější chuť a také jako dekorace během stolování. Na jednu stranu, tato charakteristika Kavkazu má svůj původ v minulosti, jak již bylo zmíněno výše. Již v minulosti bylo v kuchyni antických národů používáno hodně zeleniny. V kavkazské kuchyni jsou často používány špenát, šťovík, chřest, celer, česnek, různé koření a ocet. Na druhou stranu v kavkazské kuchyni hrají velkou roli byliny, protože v horách Kavkazu jich roste velké množství, a ty lze použít jako koření, nebo je dokonce vařit jako samotné jídlo. Některé z těchto bylin rostou pouze na Kavkazu a nelze je najít nikde jinde. Určité druhy bylin rostoucích v horách na Kavkazu se také používají k výrobě různých omáček. V kavkazské kuchyni je omáčka dalším charakteristickým rysem. Většina jídel se tradičně podává s omáčkou, která je připravena tak, aby zdůrazňovala chuť masa, ryb nebo zeleniny.

Maso zaujímá hlavní místo. K přípravě jídel se používá jehněčí, hovězí, telecí maso nebo drůbež. Nejnámějším a nejoblíbenějším pokrmem je grilované maso. Je důležité, že kavkazští kuchaři nikdy nepoužívají mlýnek na výrobu mletého masa. Maso se seká nožem. Co se týká polévek, tak jsou vždy husté a vydatné.

Bez ohledu na obecnou charakteristiku a určité podobnosti kavkazských kuchyní, existují také národnostní rozdíly. Kavkazské národy mají odlišnou kulturu a vlastní národní kuchyni. Každá národnost si zachovává svůj individuální kulinářský kolorit, který se projevuje ne tolik v názvech národních jídel, ale hlavně v technologii vaření jídel. Každá kuchyně má svou aromatickou a chuťovou řadu. Rozdíly v historickém vývoji každého z národů Zakavkazska se projevily v zachování národní charakteristiky v oblasti potravin a kulinářského umění. Proto je důležité pojmut každou ze tří hlavních kavkazských zemí zvlášť. (Pochliobkin, 2010)

2.1 Arménská kuchyně

Arménská kuchyně je jednou z nejstarších kuchyní v Asii a nejstarší v Zakavkazsku. Její charakteristické rysy se vyvíjely již 3 tisíce let př. n. l. a až do vzniku SSSR a Velké říjnové revoluce. (Pochliobkin, 2010)

Ve skutečnosti, byla Arménie zformovaná v 7. století před naším letopočtem. Však již ve 2. století před naším letopočtem se rozdělil na části západní a východní. Nejdříve byla závislá na Římanech, Peršanech, Byzantincích a Arabech. Během několika příštích stoletích byl napaden arabskými, mongolskými, tureckými a íránskými dobyvateli. Od 17. do začátku 19. století byla Arménie rozdělena mezi Tureckem a Íránem. Během tohoto období došlo k úpadku hospodářství, jeho lidských a materiálních zdrojů, ale duchovní a hmotná kultura se nezměnila a díky tomu nezankla arménská kuchyně. Navíc nejen na samotném území, ale i v cizích zemích, kde ji již v tuto dobu znali, si arménská kuchyně zachovala své typické rysy. (Pochliobkin, 2010)

Tradičnost arménského kulinářství se projevuje v používání starodávného kuchyňského vybavení a v technologii vaření, ve složení potravinářských surovin a při zachování spektra chutí a typu oblíbených jídel. Typ krbu (toner) a druh nádobí (jíl), původně přijatý Armény, se rozšířil po celém Zakavkazsku, což ovlivnilo samotnou povahu pokrmů. Technologie přípravy arménských jídel je obtížná a komplikovaná. Arménská kuchyně má tedy rozmanité složení pokrmů, liší se složitou, bohatou, dalo by se říci, dokonce i sofistikovanou chutí. (Pochliobkin, 2010)

Tajemství arménské kuchyně spočívá v kultuře obilí. Arméni od starověku připravovali pokrmy z obilovin a luštěnin a při vaření se snažili použít toho co nejvíce. Ve starověku se věřilo, že čím více obilí bude použito na přípravu jídla, zejména o svátcích – tím více obětují

lidé bohům. To lidu mělo přinést bohatší a hojnější úrodu. Proto má dnes arménská kuchyně hodně receptů na bázi obilovin a luštěnin.

Hospodářství je v Arménii velmi rozvinuto. Díky němu zde vznikly různé mléčné výrobky. Mléčné výrobky hrají velmi důležitou roli v arménské kuchyni. Jsou používány nejen samotné, ale také jako základ několika jídel. Jeden z hlavních mléčných výrobků je domácí sýr. Výroba domácího sýra se liší nejen bohatým sortimentem sýru, ale také technologií zpracování syrovátky. (Pochliobkin, 2010)

Arméni mají svůj tradiční chléb – lavaš. Je to tenká placka z mouky, při čemž k přípravě moučných výrobků se většinou používá několik druhů mouky. Arméni chléb velmi uctívají. Starý chléb můžou sníst třeba zvířata nebo ptáci. Říká se, že nikdo nesmí plýtvat chlebem, aby nerozhněval bohy.

Polévky a vývary v Arménii jsou také velice odlišné. Tady je možné ochutnat polévky se zakysaným mlékem a vejcem nebo polévky z několika druhů fazolí a obilovin, případně i z ovoce.

Pokud si svůj oběd nedokážete představit bez masa, tak arménská kuchyně je to, co potřebujete, protože arménskou kuchyni si nelze představit bez masných výrobků.

Arméni rádi smaží maso na ohni podle jejich tradičního receptu. Tímto způsobem osmažené maso se jmenuje chorovac. Arménská kuchyně využívá více než dvě desítky způsobů grilování. Před vařením je maso marinováno v různých omáčkách. Kromě masa Arméni smaží na ohni také různé druhy zeleniny (rajčata, lilky, papriky) a podávají je jako přílohu k masu. Slavná arménská tolma se vyrábí z mletého masa a listů hroznů a jako omáčka se používá matsun (mléčný výrobek podobný jogurtu) s česnekem. Dalším slavným masovým pokrmem je tzvžik, který se připravuje z hovězích vnitřností (srdce, játra, plíce).



Obr. 6: Arménská tolma (zdroj: <https://freepik.com>)

V arménské kuchyni jsou oblíbené pokrmy z ryb. V jezeře Sevan se chovají různé druhy ryb, ale nejoblíbenějším a nejchutnějším vždy byl, a i nadále zůstává sevanský pstruh, který se také nazývá išchan - „královská ryba“. Ryby jsou smažené, vařené, opékané na špízu nebo na dřevěném uhlí a také plněné a dušené v lavaši. Kčuč a kutap lze považovat za tradiční pokrmy z rybího masa.



Obr. 7: Tradiční sladkosti (autorská fotografie)

Pečivo a cukrovinky také hrají důležitou roli v kuchyni této země. Proces je však složitý. Rozválení vícevrstvého těsta pro tradiční pečiva, jaké jsou třeba gata a nazuk, je časově náročný úkon. Technologie přípravy sladkostí z ovoce a ořechů je namáhavá a trvá dlouho. Postup má několik fází a někdy trvá déle než půl měsíce. Současně se technologické metody výroby cukrovinek vyznačují velkou vynalézavostí a změnou mnoha operací. V důsledku se rostlinné suroviny – lilek, dýně, nezralé vlašské ořechy, loupané melouny promění v originální chutné cukrovinky. (Pochliobkin, 2010)

2.2 Ázerbájdžánská kuchyně

Zvláštnost ázerbájdžánské kuchyně spočívá v tom, že bez ohledu na podobnost s jinými kuchyněmi Kavkazu – přítomností stejného typu krbu (tyndyr), kuchyňského náčiní a potravinářských surovin – vzniklo na tomto základě poněkud odlišné menu a obecně odlišné příchutě. Proto se hlavní složení národních ázerbájdžánských jídel vyznačuje originalitou, ačkoli mnoho jídel je vypůjčených například z arménské kuchyně (dolma) a je zahrnuto do denního menu moderního Ázerbájdžánu. Ázerbájdžánská jídla se často podobají jídlům

turkických obyvatel středního východu a střední Asie, ale podle chutí jsou mnohem blíže k iránské kuchyni. (Pochliobkin, 2010)

Dolma z Ázerbájdžánu má odlišnou recepturu a název a také existují různé druhy. Klasická je nejvíc podobná té arménské, připravuje se z mletého masa zabaleného do hroznových listů a jmenuje se jarpag. Jiné druhy jsou plněné masem, rajčaty, lilkem nebo paprikou.

V Ázerbájdžánu stejně jako v Arménii mají speciální recept na grilované maso. Na přípravu se používá speciální kyselá přísada sumach.

V Ázerbájdžánské kuchyni jsou velmi oblíbené polévky. Polévky se připravují jak horké, tak studené. Do studených se přidává dovga (kefír).

Dalším typickým jídlem je kutab, který je považován za místní fast food. Jedná se o tenký koláč ve tvaru půlměsíce plněný masovou náplní a smažený na horkém oleji. Existuje také vegetariánská verze, které náplň se připravuje ze špenátu, sýru, granátových zrněk a zeleni kopru a koriandru.

Výběr potravinářských surovin v ázerbájdžánské kuchyni v průběhu staletí se v některých základních detailech liší od gruzínské a arménské. Hlavním masem je jehněčí maso, přičemž je preferováno maso mladých jehňat. Mnohem více, než v kuchyních jiných zemí Kavkazu, je používána ryba. Tradiční jsou červené ryby. (Pochliobkin, 2010)

Ázerbájdžánci vaří také telecí maso nebo drůbež, však vepřové maso nejí vůbec. Podle islámského náboženství, je prase považováno za nejšpinavější zvíře, protože může sníst všechno. Člověk nesmí jíst něco, co je špinavé, tím pádem je zakázáno jíst vepřové maso.

Ázerbájdžánská kuchyně je obecně charakterizována používáním převážně nadzemní zeleniny. Kořenová plodina se používá zřídka. Ovoce a ořechy jsou používány velmi často a mohou být vařeny stejnou technikou, jako zelenina. Třeba jsou docela běžné smažené na rozpáleném másle sušené meruňky, třešňové švestky nebo broskve. (Pochliobkin, 2010)

Pro ochucení jídel se často používají aromatické rostliny, nejvíce lístky růží. Používání soli v ázerbájdžánské kuchyni je docela omezené. Typickým pro tuto kuchyni jsou buď vůbec neosolené, nebo jen trochu osolená jídla, anebo k jídlu přidávají kyselou chuť pomocí ovocných šťáv. (Pochliobkin, 2010)

Používání spousty čerstvých pikantních zelenin, ovoce, kyselých šťáv téměř během celého roku, vaření mladého masa, dělá Ázerbájdžánskou kuchyni zdraví prospěšnou.

Čaj se v Ázerbájdžánu pije několikrát za den. Dá se říci, že čaj je považován za hlavní pití. Proto jsou velmi oblíbené různé sladkosti a džemy. Co se týče ázerbájdžánského pečiva, je možné napočítat více než 30 druhů. Do ázerbájdžánského sladkého pečiva se dává mák, ořechy, mandle, sezamová semínka, zázvor, kardamom a mnoho dalšího. Mezi nejznámější ázerbájdžánské sladkosti patří baklava, šekerbura a bakinskoe kurabje. Baklava je v každé oblasti Ázerbájdžánu připravována dle zvláštní receptury, a dokonce i jinak vypadá. Klasická baklava ve tvaru kosočtverce je tradiční v oblasti Šeki a říká se jí šekinská baklava. V Gabalinském regionu má baklava tvar trojúhelníku a nazývá se učgulak.

Obvykle se v Ázerbájdžánu podává k čaji džem, který bývá vyroben z vodních melounů, mladých vlašských ořechů a tzv. rajských jablek – jsou to sladká jablka o velikosti třešní. V Ázerbájdžánu ovšem džemy vaří skoro ze všech druhů ovoce. Džem kupodivu nemusí být jen ovocný. Džem může být vyroben například také z oliv. K čaji podávají také ořechy, rozinky, kostky cukru a různé sirupy.

2.3 Gruzínská kuchyně

Gruzínskou kuchyni lze srovnat s gruzínskou písní: je stejně oduševnělá, „polyfonická“ a různorodá.

Cesta rozvoje Gruzínské kuchyně je velmi zajímavá, protože ji ovlivňovaly různé faktory. Samozřejmě každá země je unikátní a má něco, co jí odlišuje od ostatních národů. Vzhledem k rozmanitosti naší přírody jsme v průběhu staletí vyvinuli poměrně zajímavý vzhled tradiční gruzínské kuchyně. Důležitou roli v historii této kuchyně hraje lokace země; přímo ve středu mezi Evropou a Asií. Gruzie – Evropa nebo Asie? Tuto otázku slyším dost často, ale neexistuje na to žádná odpověď a pravděpodobně ani existovat nemůže. Zdálo se, že Gruzie, která je částí Kavkazu a leží v úzkém prostoru mezi Černým a Kaspickým mořem, mezi dvěma světy – křesťanským a islámským, se po celou dobu své existence houpala mezi evropským a asijským světem. Osudy země významně ovlivňovaly říše, jejichž součástí se v průběhu staletí stala, přesunout k Tamerlanovi – ať už to byla Byzanc (které Gruzie vděčí za přijetí křesťanství), Arabové, Mongolové, a také jejich vůdci jako byl Tamerlán a v neposlední řadě Ruské impérium a sovětské područí. Bezpochyby i to se projevilo v běžném životě, jehož součástí je samozřejmě i kuchyně.

Gruzie jako země je celistvá, ale má několik částí, ze kterých každá má trochu jinou kulturu. Je možné přejít z jedné části do druhé a ani si to neuvědomit. O to je zajímavější, že po několika metrech začíná odlišný svět a život. To se odráží i v kuchyni. Ještě k tomu musím

dodat, že v minulosti se pro různé účely vařila vždy jiná tradiční gruzínská jídla. Například existovala jídla pro cestování na velké vzdálenosti-výrobky a náčiní, které si vojáci brali s sebou do bitvy. Na vaření jídla pro nečekaného hosta se používali jiné suroviny, pro slavnostní jídla – další. Suroviny, které se rychle kazí, byly v rodinách drženy převážně jen po sváteční dny.

Různorodá gruzínská kuchyně se postupem času měnila. Důvodem bylo to, že v průběhu času bylo ze zahraničí dovezeno mnoho zemědělských plodin, například: okurky, rajčata, fazole, kukuřice, brambory, zelí atd. Ale docela brzy se v Gruzii začali pěstovat vlastní plodiny, které díky úrodné půdě jsou velice chutné. Zajímavé je to, že bez ohledu na změny a čas, si velké množství jídel dodnes zachovalo svou původní recepturu.

Jak již bylo řečeno, historie gruzínské kuchyně je úzce svázaná s přírodními rysy krajiny. Průsmyk Surami rozdělil zemi na dvě hlavní základní části – západní a východní. Charakteristické rysy každé z nich jsou způsobeny nejen povětrnostními podmínkami, ale také politickými. Západ země byl po dlouhou dobu pod tureckým vlivem a východ byl pod vlivem íránským. Proto jsou kukuřičné koláče v západní Gruzii, pšeničný chléb ve východní Gruzii. Kromě toho v západní Gruzii jsou jídla velmi ostře ochucená. Dlouhá existence gruzínského národa na křižovatce mnoha kultur a vlivů způsobila to, že v gruzínské kuchyni obecně nemá žádný z druhů masa dominantní význam. V západní Gruzii upřednostňují drůbež, ve východní zase maso jehněčí, ale tento rozdíl je skoro neviditelný. Hovězí a vepřová masa jsou milována v celé zemi. Ve srovnání s masem – rybí pokrmy mají v Gruzii relativně skromné místo a to jen v určitých oblastech a poblíž řek. Přes existující rozdíly je hranice mezi oběma částmi země velmi libovolná a zdůrazňuje pouze chuť národních jídel. Taková tolerance není charakteristická pro ostatní národy Východu.

Nejoblíbenějším jídlem v Gruzii jsou však smažená pikantní jídla. Na rožni se peče jak maso a ryby, tak zelenina a sýry. Ingredience se navlékají na špíz, umístí se na uhlí hořící bez plamene a smaží se do hotovosti. Jeden z nejoblíbenějších a nejznámějších jsou mevadi, kebab. Kromě toho stejným způsobem se smaží i celé prasátko nebo kuře.

Jedním z nejoblíbenějších jídel gruzínské kuchyně jsou chinkali. Je to mleté hovězí nebo vepřové maso zabalené do těsta a uvařené ve slané vroucí vodě. Chinkali je hlavní jídlo, původně pochází z vyšších oblastí: Pšavi, Mtiuleti a Chevsureti. Na základě původu se liší i receptura a chuť. Překvapivě se za dobré chinkali považuje pouze to, které má dokonalý tvar. Hrany těsta mají být složeny co nejhustěji jako harmonika. Ideální chinkali má mít asi devatenáct záhybů. V dnešní době se toto pravidlo moc nedodrжуje.



Obr. 8: Tradiční gruzínské chinkali (autorská fotografie)

Od 6. století po vzniku křesťanství v Gruzii, je náboženství velmi důležité. V dobách útoku muslimů na Gruzii, hodně Gruzínů obětovalo život za své náboženství a boha. Náboženství je v Gruzii velmi důležité i dnes.

Podle křesťanství se v určitých obdobích drží půsty (předvánoční a předvelikonoční). V těchto obdobích není možné jíst jídlo ze živých organismů. Toto pravidlo způsobilo to, že se od starověku staly dost populární zeleninové pokrmy a předkrmy. Vzhledem k rozmanitosti typů zeleniny, získaly zeleninové předkrmy, spolu s masem, dominantní místo v gruzínské kuchyni. Většina takových pokrmů je vyrobená z fazolí, lilku, zelí, řepy, rajčat nebo květáku. Jedná se o takzvanou základní zeleninu. Kromě toho se ve velkém množství používají divoké byliny – kopřivy, hrachor, džondžoli (roste v Gruzii) atd. Jsou také velmi používané různé plody, jako třeba květák a řepa. Hodně jídel se vaří s rýží, kukuřicí nebo kukuřičnou moukou. (Pochliobkin, 2010)

V Gruzii je tradice podávat na oběd a večeři umytou a loupanou zeleninu a bylinky: petržel, kopr, máta, bazalka, zelena cibulí atd. (druh zeleniny rozhoduje roční období). Takže se vždy podává ředkvička, rajčata, okurky a paprika. Hlavní charakteristikou gruzínské kuchyně jsou však koření a omáčky. Omáčky hrají důležitou roli ve stolování a připravují se hlavně z rostlinných produktů. Technologie výroby gruzínských omáček se obvykle sestává ze dvou hlavních druhů. První způsob přípravy omáček je vaření ovocné šťávy nebo ovocného

protlaku. Ale omáčka musí být uvařena jen z třetiny či poloviny, nikdy ne úplně. Druhý způsob výroby omáčky se vyznačuje drcením ořechů, česneků a různých koření, dokud nevznikne hladká pasta nebo emulze. Po drcení i varu je nutné smíchat všechny ingredience, ze kterých se omáčka sestavuje. Suché rozdrcené ingredience se většinou promíchávají s tekutinami. Třeba s vinným octem, nějakou šťávou, vývarem nebo vodou. Tkemali je nejznámější gruzínská kyselá nebo sladkokyselá omáčka, která se vyrábí z divokých odrůd třešňové švestky, ochucená červenou paprikou a sekanými bylinkami. Tato omáčka se vyrábí prvním způsobem; uvařením ovocné šťávy. Tkemali se většinou podává s masovými pokrmy. Dobrým příkladem omáčky, která se vyrábí způsobem drcení, je sacivi. Je to omáčka, kde jako základ slouží drcené ořechy, zředěné buď vývarem nebo čistou vodou, anebo vinným octem. (Pochliobkin, 2010)

Většina gruzínských omáček je tekuté konzistence. Na rozdíl od například evropských omáček, které většinou jsou konzistence husté, někdy hustší než hustá zakysaná smetana. Použití omáček v gruzínské kuchyni je také zvláštní: stejná omáčka může být používána pro úplně odlišné produkty (maso, zelenina a dokonce ryby). Nebo naopak jeden produkt může být připraven s různými omáčkami. Tímto vznikají rozdílná jídla. Díky různým omáčkám a obecně malému počtu základních produktů je dosažena rozmanitost gruzínských hlavních jídel. Gruzínské omáčky někdy také figurují jako samostatné jídlo a v tom případě se jí s chlebem. Dostatečný obsah kalorií, významný obsah vitamínů, vysoké chuťové vlastnosti kompletně vysvětlují jejich použití. (Pochliobkin, 2010)

Nejvýraznějším rysem gruzínských omáček je trpká kyselinka vytvořená z přírodních ovocných šťáv. Tato osobitost zvýrazňuje vůni a chuť. Základní produkty gruzínských omáček nejsou ostré. Co se týče koření používaného v omáčkách nebo přímo během vaření, ty také ostré nejsou. Jsou ale velmi aromatické. Ostrost omáček je dosazena přidáním černého pepře nebo papriky. (Pochliobkin, 2010)

Studené zeleninové předkrmy se vyrábí ze syrové, vařené, solené a nakládané zeleniny a bylin. Široce se používá lilek, fazole, červená a zelená rajčata, zelí a jiná zelenina. Kromě toho se na stole podává celá řada rybích a masných výrobků jako předkrm. Většina předkrmů v Gruzii je ochucena různými kořeními, bylinkami, vlašskými ořechy, omáčkami, šťávou z granátového jablka, vinným octem atd. Studená jídla jsou krásně zdobena různými pikantními bylinkami, cibulovými kroužky, granátovými jablky či ořechovým olejem.

Velkou roli v gruzínské kuchyni hrají různé druhy ořechů. Bez nich je gruzínský stůl nemyslitelný. Nejvíce používané jsou vlašské ořechy, ale také se hodně užívají mandle,

bukové nebo lískové ořechy. Tato specifická surovina je neměnnou součástí různých koření a omáček, stejně dobře vhodná pro jídla z drůbeže, zeleniny a dokonce i ryb. Ořechy se přidávají do masových polévek, pečiva, salátů i do hlavních chodů. (Pochliobkin, 2010)

V gruzínské kuchyni je, při přípravě některých druhů jídel, hojně používán sýr. Sýr v Gruzii vyrábějí také vlastní a odlišný od jiných zemí. Existuje hodně druhů gruzínských tradičních sýrů, některé jsou vyráběny z kozího mléka, jiné z kravského a každý chutná jinak. V západní Gruzii je koncentrována výroba jemných, čerstvých sýrů s kysanou mléčnou chutí. Ostré a slané sýry se vyrábějí ve vysokohorských sevřených oblastech východní Gruzie.

Nejen sortiment chutí, ale také způsoby používání gruzínských sýrů jsou odlišné. Sýr se v gruzínské kuchyni používá i k přípravě teplých jídel. Sýr se vaří v mléce, smaží na jehle a na pánvi v oleji, může být také pečený v těstě, máčený, drcený, ochucený máslem nebo kořením. Tyto rysy konzumace sýrů jsou do značné míry způsobeny tím, že zakavkazské sýry často neprocházejí úplným procesem zrání a jsou typickými polotovary. Mimo jiné, je to důsledkem toho, že se starodávný horský lid snažil přenést metody tepelného zpracování masa na jiné produkty živočišného původu, například sýry. Vaření sýrů je typické pro švýcarskou kuchyni, v české kuchyni je tradičním pokrmem smažený sýr. V Gruzii je tradiční metoda pražení sýra rožnění. (Pochliobkin, 2010)



Obr. 9: Imeruli chačapuri (autorská fotografie)

Pokud jde o sýry, musím zmínit chačapuri - slané pečivo ze sýrem. Chačapuri je oblíbeným pečivem Gruzínců a je tradiční specialitou této zemi. Skoro žádné stolování neprobíhá bez

tohoto pečiva. Při tom existuje hodně druhů chačapuri: chačapuri po Megrelsku, chačapuri po Adžarsku, chačapuri imeruli, chačapuri z listového těsta, atd. Pečivo může být smažené na pánvi, upečené v troubě nebo v speciální kamenní troubě. Každý druh se liší původem. Podle původu se liší složení surovin, receptura, tvar a způsob pečení. Například, chačapuri po Adžarsku se pochází z přímořského regionu Adžarii. Má trochu těžší recepturu a způsob pečení, než ostatní druhy. Vypadá jako lodička z těsta. Je naplněná sýrem. Tento druh se peče v troubě. Doprostřed každé lodičky má být rozbité 1 vejce. Chačapuri po Adžarsku se podává ke stolů se skoro syrovým vejcem.



Obr. 10: Chačapuri po Adžarsku (autorská fotografie)

Kromě sýrů je běžné používání fermentovaných mléčných výrobků. Tradiční mléčné výrobky jsou také vyráběny různými způsoby. Nejoblíbenější je maconi.

Používání otevřeného ohně a grilu je populární v Gruzii i dnes. Jak už bylo zmíněno, tímto způsobem se připravuje nejen maso, ale také zeleninové, rybí, a dokonce i sýrové pokrmy. Kromě toho je široce používána metoda pečení v hliněném džbánu nejen pro gruzínské, ale celkově pro kavkazské kuchyně. Hliněný džbán se jmenuje tone a je určen pro pečení moučných výrobků, hlavně pro tradiční chleba – chleba tone.



Obr. 11: Proces pečení chleba tone (zdroj: <https://restornebi.com>)

Jsou také používány malé hliněné a velké kamenné pánve. Malé jsou používány pro pečení třeba hub, velké pro pečení drůbeže pod tlakem. Ten poslední byl vypůjčen od Arménů, ale v gruzínské kuchyni se však stal mnohem rozšířenějším. Všechny tyto technologické metody však slouží pouze jako jeden z prvků vytvoření národní kulinářské chuti v gruzínské kuchyni. (Pochliobkin, 2010)

Dalším, zjevně méně atraktivním, ale významnějším a skutečně národním rysem gruzínské kuchyně, je použití speciálních technik k vytvoření různých pokrmů. Je třeba zmínit dvě z těchto metod: použití kyselého tuku a kyselého média k vytvoření zvláštní chuti a konzistence gruzínských polévek a použití omáček k obohacení sortimentu hlavních jídel. Gruzínské polévky jsou téměř prosté zeleniny. Jejich konzistence je však mnohem hustší než běžné polévky. Toho je velmi často dosaženo přidáním žloutků nebo celých vajec. (Pochliobkin, 2010)



Obr. 12: Gruzínské přísady (zdroj: <https://e-chef.online>)

Co se přísad týče, sada gruzínských koření vytváří aromaticky pikantní a osvěžující efekt. V gruzínské kuchyni je dominantní používání sušených, hlavně místních koření. Jediným skutečně pálivým kořením je paprika. Gruzínci ji používají velice často, stejně jako česnek. Paprika a česnek se používají jako doplněk k mixu koření. Drcené ořechy a maconi jsou často ochuceny česnekem a paprikou. Z papriky je vyrobena tradiční gruzínská pálivá kořenitá směs – adžika. V používání přísad existují určité rozdíly mezi různými regiony Gruzie. V západní části Gruzie, která byla 2,5 století pod vládou Turecka, je použití papriky mnohem rozsáhlejší než ve východní Gruzii. Důvodem je to, že paprika přišla do Gruzie z Turecka. V západní Gruzii je používána adžika nejvíc, je velmi ostrá a její 1/4 se skládá z papriky. V jiných částech Gruzie tuto kořenitou směs připravují už s menším množstvím papriky. (Pochliobkin, 2010)

3 TRADICE STOLOVÁNÍ KAVKAZU

Kavkazský lid je známý svou pohostinností, kultem jídla a zábavnými hostinami. Pro obyvatele Kavkazu je každý návštěvník důležitý, takže musí být dobře nakrmen. Stolování vždycky zahrnuje velké množství jídel, pití, a v neposlední řadě smích a dobrou náladu.

To je jen krátká a obecná charakteristika stolování na Kavkazu. Ale každá z kavkazských zemí má své vlastní, odlišné tradice a velmi zajímavé obřady

3.1 Tradice stolování Arménie

Arménie je poměrně uzavřená země, 98 % obyvatelů jsou Arméni. Ale to samozřejmě neznamená, že Arméni nemají rádi návštěvu. Arméni jsou známí svou pohostinností, mají velký smysl pro humor, je to jeden z národních rysů, a proto bude komunikace s místními obyvateli vždy veselá a bezstarostná.

Jedním ze starověkých národních rituálů v Arménii je rohož nebo oběť. Obřad se koná v rámci místní apoštolské církve, není krvavý, a proto jej nelze přičítat k pohanským zvykům. Zvíře je obětováno za účelem zajištění úspěšné večeře, poděkování Bohu. Jako oběť se nejčastěji používá beran. Před obřadem musí být zvíře krmeno solí posvěcenou v kostele. Poté může být zvíře poraženo. Maso se vaří ve vodě ochucené tou samou svatou solí. Celá rodina, příbuzní a přátelé se shromažďují u stolu. Po jídle je nutné rozdat zbylé maso sousedům a chudým.

Stolování nemůže proběhnout bez velkého množství a různorodých jídel: masa, ryb a různých pokrmů. Tradičním alkoholickým nápojem je koňak. Arméni vyrábějí koňak vlastní, a během stolování ho rádi popíjejí.

Velkou roli ne stole mají sladkosti. Stolování nemůže proběhnout bez pečiva, bonbonů, čokolády, sušeného ovoce, koláčů a hlavně kávy. V Arménii pijí hodně kávy. Přestávka na kávu je místní tradicí, způsob relaxace. Ke kávě jsou vždy podávány sladkosti.

3.2 Tradice stolování Ázerbájdžánu

V Ázerbájdžánu se k jídlu vždycky chovali velmi uctivě. Tady se říká: Jídlo přišlo, nikdy neuslyšíte: Jídlo přinesli.

Stolování tady, jako všude na Kavkaze trvá dlouho, minimálně tři hodiny a je doprovázeno různými pokrmy ze zeleniny a masa. Samozřejmě si nemůžeme představit ázerbájdžánskou hostinu bez všech druhů nápojů. Teče zde víno a koňak, vždy je na stole minerální voda a

ayran-tradiční napoj. Hostitel vede stůl a dělá všechno pro zábavu a spokojenost návštěvníků. Chléb je základním prvkem stolu. První chod je podáván ve formě druhů sýrů, marinády a zeleniny. Poté se podává jedna z polévek, dále mladé pečené jehněčí maso nebo drůbež. Ovšem někdy se do jídel přidává ovčí maso. A teprve pak následuje oblíbený tradiční jídlo – pilaf. Pilaf se určuje podle předchozích pokrmů. Pokud pokrmy už zahrnovaly jehněčí maso, pilaf bude se zeleninou nebo drůbeží a naopak. Dezert je velmi rozmanitý, skládá se z různých druhů sladkostí a se při tom vždycky pije čaj. Jestli je v Arménii oblíbeným nápojem káva, v Ázerbájdžánu se pije černý, docela silný čaj, a to několikrát denně, nejen na konci stolování. Stejně jako v Íránu, se používají úzké malé nádoby, které mají tvar hrušky. V tomto nádobí čaj stydne velmi pomalu.



Obr. 13: Ázerbájdžánské nádoby na čaj (zdroj: <https://freepik.com>)

Nebud'te překvapeni, pokud vám čaj nabídnou před obědem - v Ázerbájdžánu je to projev pohostinnosti a srdečnosti. (Pochliobkin, 2010)

3.3 Tradice stolování Gruzie

Výmluvnost a pohostinnost, víno a jídlo, polyfonie a tanec, to jsou slova, které přesně popisují Gruzínskou krajinu. Gruzínci vědí, nejen jak zastavit čas, ale také jak výrazně prodloužit život. Proces hostiny je v Gruzii velice důležitý, jedná se o důležitý obřad. Samozřejmě v dnešní době mladí lidé tak často své národní tradice nedodrží, ale starší lidé to mají za pravidlo. Jídlo musí být doprovázeno skleničkou gruzínského vína. (Saperavi, Kindzmarauli, Kvančkara a jiné druhy gruzínských vín). Podle tradice se víno pije ze skotského rohu. V čele stolu vždycky sedí hostitel-v gruzínštině Tamada, který hostinu vede. Tamada přednáší proslovy, to znamená, že pije každou skleničku vína za něco konkrétního. První přípitek musí být za mír a pokojný život. Existují určitá pravidla vedení stolu. Stolování je doprovázeno zpíváním národních polyfonických písniček, určených pouze k tomuto účelu. Na rozdíl od Arménie a Ázerbájdžánu, stolování nemůže být bez přípitku, to znamená bez krásných řečí.



Obr. 14: Stolování Gruzie (zdroj: <https://experience.tripster.ru>)

Gruzínci rádi slaví různé události u slavnostního stolu, bohatého na chutná jídla, kvalitní víno a upřímné, krásné přípitky. Každé takové stolování má velké množství různých pravidel a každý gruzínský muž se tomu učí už od dětství. Stolování v Gruzii se jmenuje Supra (v překladu ubrus). Ale pro Gruzínce toto slovo znamená mnohem víc: je to spíše celý rituál, ve kterém jsou přítomni nejbližší lidé, kde u společného stolu je prostor nabitý neobyčejnou láskou, zábavou a výbornou náladou.



Obr. 15: Stolování Gruzie (zdroj: <https://experience.tripster.ru>)

Tradice stolování mají dlouhou historii. Od minulosti se samozřejmě hodně změnilo a v dnešní době se velké množství pravidel už tak nedodrží. Tato pravidla se týkala jenom mužů. V minulosti se u stolu setkávali většinou muži, ženy tam nepatřily. Kdyby byly přítomny, tak by poslouchaly přípitky, ale samy nepřipijely. Dnes ženy mohou být přítomny a každá může vznést přípitek, pokud bude chtít. Žena má donášet jídlo ke stolu a dohlížet na množství jídla a pití. Kromě žen, se mohou hostiny zúčastnit i děti, za stejných podmínek jako ostatní členové hostiny. Děti někdy mohou dokonce pronášet přípitky. Musím také dodat, že u stolu je vždycky místo rezervované pro neočekávané hosty. Gruzínci říkají, že doba strávená s hosty prodlužuje život hostitelů.

Gruzínský lid byl odjakživa odvážný. Ve starověku gruzínští muži hodně bojovali, zabývali se lovem, a tím pádem nosili s sebou zbraň. Jedním z důležitých pravidel stolování bylo to, že nikdo nesměl u stolu zbraň mít. Tamada předtím, než zahájil hostinu, tuto skutečnost připomínal přítomným mužům a jako první šel příkladem. Všichni byli povinni podrobit se pravidlu a sedět u stolu beze zbraní. To bylo jakoby symbolem mírumilovné hostiny. Samozřejmě v dnešní době nemůže občan nosit s sebou zbraň, to je povolené jen určitým lidem. Tím pádem se to pravidlo už nepoužívá a u stolu jsou všichni bez zbraní.

Ve starověku někdo, kdo měl zpoždění na hostinu, nebyl nucen pít víno. Naopak, mu byla dána úplná svoboda. Nyní se stalo pravidlem, pít s opozdělým hostem přípitek. Pak je tento host povinen hostitelem nabídnutý nápoj přijmout a pít tzv. "pokutu". To znamená, že musí

vypít jedním jedním přípitkem všechny, co byly řečeny bez jeho přítomnosti. Jenom potom má možnost připojit se ke stolu.

Dříve, stejně tak dnes je na gruzínské slavnosti pití doprovázeno gruzínskými národními tanci a zpěvem gruzínských sborů nebo jednotlivými písněmi. Ještě za starých časů trvaly gruzínské tance a písně dlouho. Tím pádem trvalo dlouho i stolování. Množství vína v minulosti bylo po dobu trvání písně a tance. Ve starověku se o vše Tamada musel starat, byl zodpovědný za hosty. Byl povinen řídit stůl tak, aby nikdo nebyl příliš opilý a necítil se zle. Měl střídat pití a tanec nebo zpívání tak, aby byli lidé i trochu opilí, i střízliví a cítili se tak dobře. Bohužel v dnešní době se o to Tamada nestará, často zanedbává tradiční zvyky, protože neumí správně řídit stůl a může jen pít co nejvíce a donutit pít i ostatní.

Dříve se začínalo pít víno během stolování v malých skleničkách. Tělo si muselo zvyknout na alkohol. Výjimečné nádoby se používaly pro speciální přípitky. Tím byl a je dodnes Kanci (roh býka). Nebylo slušné naplnění nádoby až po okraj, byla to urážka pro víno a hosty. Zlatým pravidlem bylo a stejně je nalít čtvrtinu objemu do velké nádoby a část do malé nádoby. Musí být zmíněno, že v minulosti pití vína bylo dobrovolným. Nikdo nebyl nucen během stolování pít. Pil jen ten, kdo chtěl. Dnes často se stává, že člověk, který nepije, bývá k pití nucen.

Z mého osobního pohledu, se dnes gruzínské stolování bohužel trochu pokazilo. Z toho důvodu, že muži dobře neznají a nedodržují pravidla, při stolování občas jde jenom o pití-je to jako soutěž, kdo vypije víc. Občas se zapomíná, že stolování se vede hlavně proto, aby lidé strávili čas vesele a zajímavě. Stolování občas ztratí tu vzhledovou charakteristiku a promění se v opilost. Ale ve všech případech a v jakékoliv době, gruzínské stolování neztratí svou duši a atmosféru.

Nedávno Národní agentura pro ochranu kulturního dědictví Gruzie udělila gruzínské tradiční stolní kultuře status nehmotného kulturního dědictví.

4 PÍSEMNOT A TYPOGRAFIE KAVKAZŮ

Kniha je jedním z hlavních pilířů kultury a písmo je jazykem knihy. Kromě toho, hraje v komunikačním systému velmi důležitou roli.

Umělecká forma tištěného díla – zejména design a grafika knihy, kultura písma – je nedílnou součástí národa, jeho historie, jeho tradice. Knižní kultura nejlépe odráží národní kulturu té či jiné doby. Ale, bez písemnosti se nedá mluvit o knižní kultuře a konkrétně o kuchařkách kavkazských zemí.

V Ázerbájdžánu je oficiální abecední systém. Nejjižnější část Ruska – Čečensko a Dagestán používají cyrilici.

Zvlášť bych chtěla mluvit o Arménii a Gruzii. Bez ohledu na to, že tyto dvě země jsou malé a mají složitou historii, mají svou vlastní písemnost a abecedy. Je to bohatství a obrovská hodnota celého Kavkazu.

Písmo je nejdůležitějším elementem knih, časopisů a novin. Umělecká forma tištěného díla, zejména ilustrace a grafické zpracování knihy a knižní kultura, kultura písma – je nedílnou součástí národa, jeho historie a tradice.

4.1 Písemnost Arménie

Původní písemnosti Arménie byly vytvořeny Mesropem Maštocem na začátku 5. století. Vznik arménského psaní byl způsoben přijetím křesťanství Armény v roce 301 a potřebou vytvořit liturgickou literaturu v arménském jazyce. Původní abeceda obsahovala 36 znaků. Otázka zdrojů arménské abecedy dosud nepřijala jednoznačné řešení. Je zaznamenán možný vliv řeckého psaní. V dnešní době s rozvojem kaligrafického umění, vzniklo také velké množství arménských fontů.

Arménský jazyk, díky jeho vývoji v průběhu tisíciletí, na začátku 5. století dosáhl takové dokonalosti, že po vytvoření arménské abecedy Mesropem Maštocem začali jeho studenti hned překládat Bibli ze starořeckého do staroarménského jazyka. Vynález arménské abecedy znamenal začátek v historii arménské kultury. Starověký arménský jazyk byl velice bohatý. Překlad a původní literární dědictví bylo tak unikátní a dokonalé, že 5. století bylo považováno za „zlatý věk“ v historii arménské kultury.

Arménským písmem je původní i překládaná literatura. Historicky tato písemnost má svoje lingvistické, duchovní, kulturní, etno demografické a sociopolitické zvláštnosti. Arménské písmo hrálo důležitou roli v mezikulturních vztazích. (dostupné z noravank.am)



Obr. 16: Arménská abeceda (zdroj: <https://arm-world.ru>)

Nejúžasnější příklady arménské kaligrafie spočívají v desítkách tisíců rukopisů, které se dodnes zachovaly. Jako umělecká díla inspirovaly tyto rukopisy období vědeckého a filosofického učení pro řadu akademických (filologických a jazykových) komunit a samo o sobě má výjimečnou estetickou hodnotu. Více než 30 000 rukopisů se zachovalo i přes devastaci způsobenou arménskému národu neustálými invazemi Arabů, Mongolů a Osmanů. V současné době jsou části sbírek umístěny v knihovnách a muzeích ve Vídni, Jeruzalémě, Benátkách (ostrov San Lazzaro), Julfě, Paříži, Londýně a Los Angeles. Zdaleka největší sbírkou je knihovna Matenadaran v Jerevanu v Arménii s více než 17 000 rukopisy. Nejstarším úplným dochovaným arménským rukopisem je evangelium královny Milke z roku 862 v San Lazzaro.

4.2 Písemnost a knižní kultura Gruzie

Otázka původu gruzínské abecedy byla dosud předmětem diskuse mezi vědci. Neexistuje žádný společný názor na tvůrce abecedy a datum vytvoření. Existuje několik teorií o původu gruzínské abecedy. Ale zájem o gruzínskou abecedu byl ještě ve starověku. Informace o něm se nacházejí ve starověkých gruzínských a arménských písemných zdrojích. Informace v nich se však zásadně liší. Gruzínské historické prameny datují vznik gruzínského písma do

předkřesťanské éry. V arménských zdrojích je uvedeno, že gruzínské písmo vzniklo až v době křesťanské éry.

Tím pádem, v kruhu různých vědců vznikly různé a radikálně odlišné názory. V gruzínských historických pramenech je jediný odkaz na vytvoření gruzínské abecedy. Podle této informace, bylo gruzínské písmo vytvořeno v 3.- 4. století před naším letopočtem, gruzínským králem Farnavazem. O vývoji také existují různé hypotézy. Vazby Řecké abecedy s fénickým skriptem, aramejským skriptem (viz skript západního semitského jazyka), řeckým písmem atd. Nejvíce spřízněné jsou dvě teorie: řecká a fénická (semitská). (dostupné z <https://edutime.ge>)

Podle řecké teorie je gruzínská abeceda geneticky příbuzná řecké abecedě. To poprvé vyjádřil německý paleograf Viktor Gardhtausen. Podle jeho názoru je fonetický význam a posloupnost písmen gruzínské abecedy podobná řecké. Dimitri Bakradze byl první, kdo tuto teorii navrhl v Gruzii a dodal i několik argumentů. Poukázal na to, že v gruzínské a řecké abecedě je stejný počet písmen a dokonce, některá gruzínská písmena jsou podobná řeckým.

Směr psaní v obou případech je zleva doprava, narozdíl od semitského skriptu, kde je text psán zprava doleva. V gruzínské abecedě, stejně jako v řečtině, existují i samohlásky. Takové příznaky jsou pro semitské abecedy cizí. Kromě toho psal o tom, že některá písmena vypadají podobně, a dokonce některá slova jsou stejná v obou jazycích. Podle fénické (semitské) teorie řecká a gruzínská abeceda byla vytvořena z fénické abecedy. Podle této teorie vznikla gruzínská abeceda v předkřesťanské éře. Teorii semitského původu gruzínské abecedy předložil německý vědec Friedrich Müller. Věřil, že gruzínská a arménská abeceda by měla být odvozena z aramejsko-perské abecedy. Tento názor sdílí i gruzínský lingvista Sergo Gorgadze. (dostupné z <https://edutime.ge>)

Sémantická teorie původu gruzínské abecedy byla formulována známým gruzínským historikem a lingvistou Ivanem Dzhavakhišvili ve své základní práci: „Gruzínská abeceda nebo „gruzínská paleografie“. Velký učenec důkladně kritizoval argumenty podoby řecké a gruzínské abecedy. Podle jeho názoru byla gruzínská abeceda postavena na základě fénickosemitské abecedy, ale později v helénistické éře byla opakovaně ovlivněna řeckým monumentálním psaním. (dostupné z <https://edutime.ge>)

V tomto ohledu byla zvláště cenná Fakturace Armazi (epitaf na náhrobku, psaný ve 2 jazycích – řečtině a aramejštině). Tuto památku objevil Ivane Dzhavakhišvili v roce 1940.

Po prostudování dospěli k závěru, že gruzínská abeceda je příbuzná Armazuli, obě vznikly z aramejštiny. (dostupné z <https://edutime.ge>)



Obr. 17: Fakturace Armazi (zdroj: <https://edutime.ge>)

Tady bych chtěla říct, že dnes se názor vědců rozdělil. Část podporuje řeckou, část – sémantická teorie.

Musím dodat, že ve vývoji gruzínského jazyku a abecedy hrálo důležitou roli také umístění mezi Evropou a Asií, o kterém už jsem psala. Bez ohledu na svou malou velikost, se Gruzínská země rozdělila na několik částí. Každá část má svůj název a podle toho, který svět jí ovlivnil víc, se rozlišují jejich tradice. Kromě toho má každá část svůj jazykový dialekt. Kvůli tomu, si lidé z různých částí země občas nemůžou rozumět. To se týče i písemnosti. Existují v nich nějaké rozdíly.

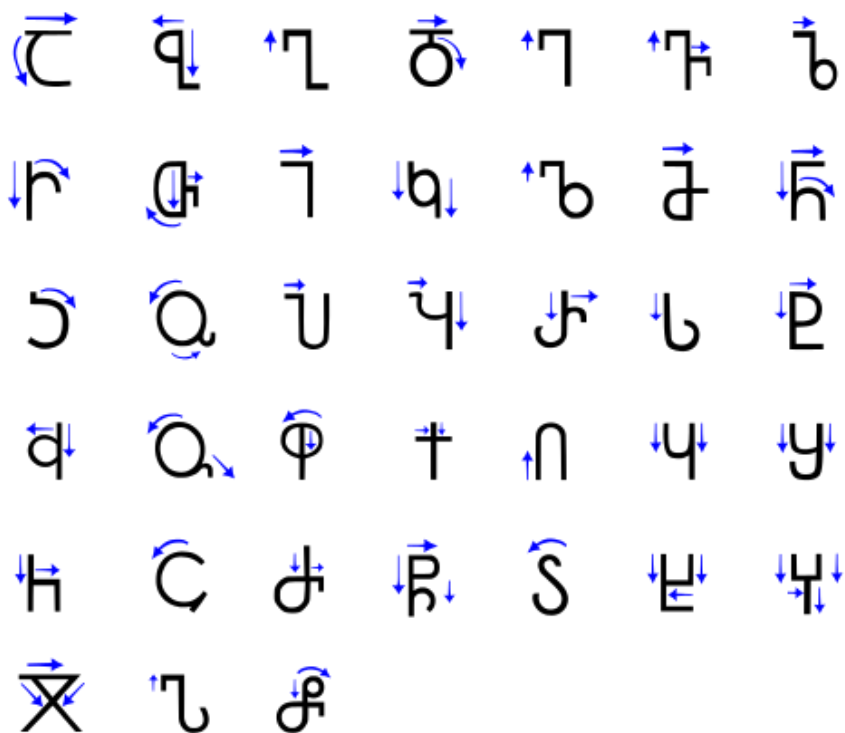
Gruzínská kaligrafie je dobrým příkladem umění. Stejně jako písemnost Arménie, má v dnešní době různé druhy fontu. Ale předtím gruzínská kaligrafie procházela určitými změnami.

Knihovny, archivy a muzea Gruzie jsou bohaté na gruzínské rukopisy vytvořené v různých dobách. Tyto rukopisy velmi dobře ukazují cestu vývoje gruzínské abecedy (včetně písem) i vývoj gruzínské literárního jazyka.

Gruzínská písemnost prošla od zavedení křesťanství dlouhou cestou, přičemž změna v kultuře se do velké míry odráží v rukopisných knihách. Knihy vytvořené ve středověku jsou zajímavé svým uměleckým vkusem a skvělou znalostí knižní kultury. Kaligrafové vytvářeli neuvěřitelné rukopisné knihy a kaligraficky ilustrované obálky.

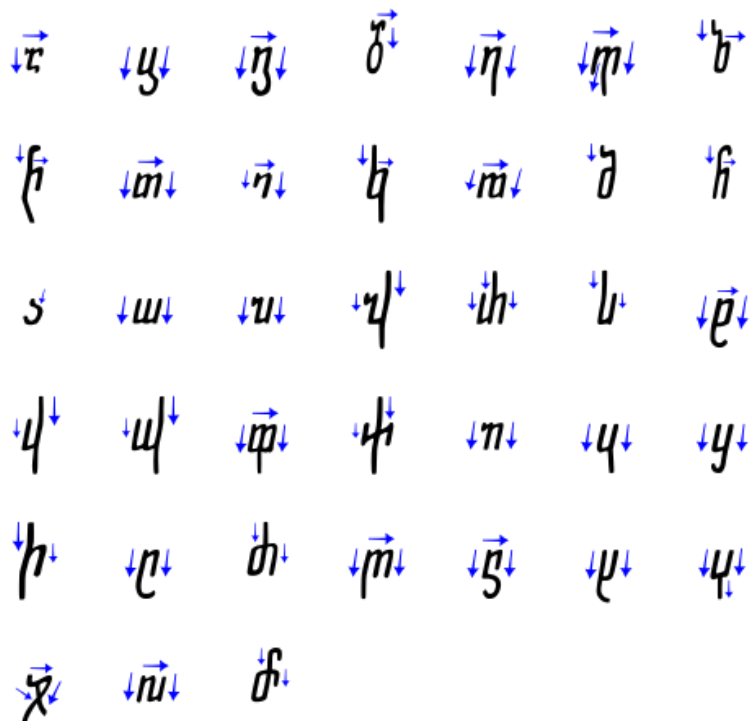
Podíváme-li se na historii gruzínských písem, uvidíme, že písma, tak zvaná „Pohyblivá písmena“, nebyla vytvořena současně. Vývoj gruzínské typografie a její současná podoba byly do značné míry ovlivněny různými typy gruzínské abecedy, rozvojem tiskáren v Gruzii a zejména rozšířením tiskového průmyslu ve 20. století.

V historii gruzínské písemností existují tři druhy písma. Každé z nich má svůj vlastní grafický styl. Nejstarším bylo Asomtavruli (od 5. století). Písmena této abecedy jsou charakteristická geometrickým zarovnáním a použitím symetrie. Všechna písmena mají jednu výšku a jsou umístěna mezi dvěma rovnoběžkami. (dostupné z georgianart.ge)



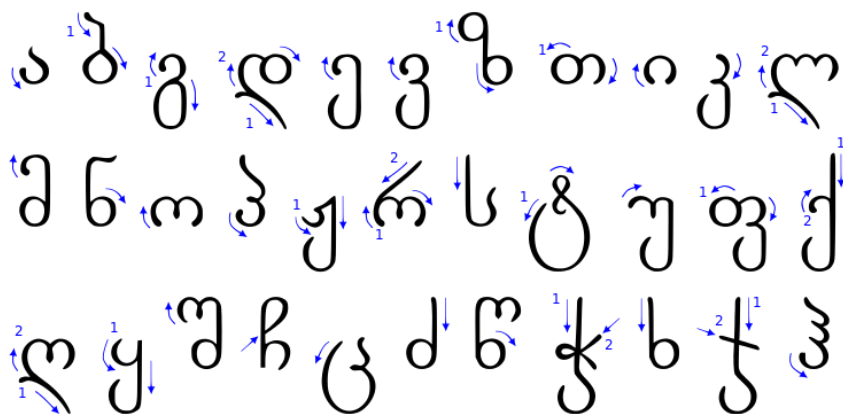
Obr. 18: Asomtavruli – gruzínská abeceda 5. století (zdroj: Mčedlidze 2013)

Na základě abecedy Asomtavruli byl postupně vytvářen následující druh – Nuschuri. Církevní knihy v Gruzii byli napsány tímto skriptem. Nuschuri je čtyřřádkový skript.



Obr. 19: Nuschuri – gruzinská abeceda 9. století (zdroj: Mčedlidze 2013)

Na základě Nuschuri (od 9. století) bylo vytvořeno to poslední písmo, které se používá dnes. Toto písmo se jmenuje Mchedruli (od 10. století dodnes) a je čtyřřádkové. Moderní písmo je dokonalé. Charakterizuje jej relativní jednoduchost a hospodárnost. Počet písmen v této abecedě se shoduje s počtem zvuků, což jej značně zjednodušuje. Gruzinská abeceda nemá podobnost s jinými jazyky a je jedna ze 14 existujících abeced na světě. (dostupné z georgianart.ge)



Obr. 20: Mchedruli – gruzinská moderní abeceda (zdroj: Mčedlidze 2013)

Dnes je vidět vliv psaných písmen a jejich grafických rysů. Typografie byla ovlivněná technikou ručního psaní. Při vzniku řádkového písma se typografové snažili, co nejpřesněji zopakovat a zachovat vzhled ručně psaných dopisů se všemi typickými grafickými prvky. Časem bylo jasné, že během tisku nejde vždycky zachovat a zopakovat ručně psaná písmena se stoprocentní jistotou, protože vypadala nepřehledně a těžko se četla. Takže se během knihtisku začalo gruzínské písmo postupně zjednodušovat, aby byl text čitelný.

Při neexistenci jediné sady velikostí, používal každý jinou velikost a tvar písma. Následně byla zavedena jednotná velikost a byl zaveden typografický systém, byla zrušena písma různých tvarů a velikostí.

S vývojem tiskových médií bylo písmo postupně osvobozeno od vlivu ručně psaného písma.

První gruzínské tiskové písmo bylo vyrobeno v Římě a bylo použito v dopise, který napsal gruzínský král Teimuraz I. katolické hlavě církve. V roce 1629 byl tímto písmem vytištěn gruzínsko-italský slovník Stefana Paolina pro katolické misionáře poslané do Gruzie. (dostupné z georgianart.ge)

Toto písmo nezohledňovalo zvláštnosti a proporce gruzínské abecedy. Vidíme ho v „Gramaticke gruzínskému jazyku“, zveřejněné v Římě v roce 1643, ve znění pozdějších předpisů. (dostupné z georgianart.ge)

V roce 1709 byla v Tbilisi otevřena první gruzínská tiskárna. Byla vytvořena nová tisková písma, která vypadala o mnoho lépe než písmo, používané v Římě. Gruzínská kniha získala zcela nový vzhled.

Na začátku 19. století se gruzínské knihy nejvíc vydávali v ruských tiskárnách. Z tohoto důvodu se Petrohradská akademie věd začala zabývat gruzínským písmem. Bylo vytvořeno 6 nových druhů písem, které se později nazývaly akademické písma. (dostupné z georgianart.ge)

Ve druhé polovině 19. století se gruzínské vydavatelství knih přestěhovalo z Ruska do Tbilisi. Bylo otevřeno několik tiskáren. Knihotisk se rozšířil. První nejdůležitější kniha v gruzínské literatuře a umění byla graficky upravená prvním rytcem tohoto období Grigolem Tatišvili - v roce 1888. Vytvořil na tu dobu neobvyklé grafické prvky.

Ve 10–20 letech 20. století začíná nová fáze vývoje gruzínské typografie. V knihách, plakátech a kresbách tohoto období se objevují tučná hranatá písmena. Na konci 19. a

začátku 20. století se kromě dalších textových písem objevují další dvě nová písma. Jsou to „pařížské“ a písmo „Cyril Lortkipanidze“. (dostupné z georgianart.ge)

Koncem 19. století založila gruzínská imigrantská mládež v Paříži časopis nazvaný Gruzie. Pro tento časopis bylo vytvořeno tzv. pařížské písmo.

Co se týče druhého písma, to poprvé použili ve městě Kutasi, Gruzie. V roce 1881 Kiril Lortkipanidze vydal první noviny „Práce“ v Gruzii. Pro tyto noviny bylo vytvořeno zvláštní písmo, které se nazývalo „Cyril Lortkipanidze“. Ale toto písmo bylo odlišné od grafického stylu gruzínského písma. V tomto fontu byla zmenšena a zvětšená některá písmena, což přidávalo fontu modernější vzhled. Tento font byl velmi zdobný, proto se nepoužíval v běžných textech. Proto ho používali dost zřídka a později ho přestali používat úplně. (dostupné z georgianart.ge)

V roce 1947 byl založen „Gruzínský výbor pro písma.“ Od té doby začalo vznikat hodně nových fontů. Běžně používali 4 sady fontů: „tlusté“, „normální“, „nativní“ a „úzké“. Bylo navrženo speciální písmo pro děti a dospívající, hlavně pro „Abecedu“ (kniha, určená pro nastudování abecedy). (dostupné z georgianart.ge)

Později byly vytvořeny ještě 3 sady fontů: „Univerzitní“ (A. Dumbadze 1964), „Dumbadze“ (A. Dumbadze 1964), „Course“ (B. Gordesian 1963-1964). A další sada fontů „Říjen“ (A. Dumbadze (1969)). Tento font se používal hlavně pro časopisy a noviny. Od padesátých let do pozdně moderní éry pokračuje vývoj tučného písma. V té době neexistoval velký výběr titulkových fontů v různých typech písem, takže museli vydavatelé objednávat design titulků od umělců. Proto, knihy vydané v tomto období vypadají velmi rozmanitě, s novými a zajímavými rukopisnými uměleckými fonty. Během tohoto období se objevili umělci, kteří velmi přispěli v rozvoji gruzínského písma: Beno Gordeziani, Lado Grigolia, Anton Dumbadze, Vladimer Kutateladze, Giorgi Gordeladze, Teimuraz Kubanishvili, Davit Emanidze. Lado Grigolia vytvořil „Akademická písma a systém 396 variací“ (1951-1955), „Umělecká písma a jejich formy“, písma pro umělecké, plakátové, polygrafická díla. Díky jeho práci byly ustanoveny dva systémy psaní v gruzínských písmech – dvouřádková a čtyřřádková. (dostupné z georgianart.ge)

V roce 2016 UNESCO uznalo v rámci dohody o přidružení s Evropskou unií „tři gruzínské abecedy“ jako nehmotné kulturní dědictví světa, které poskytuje další mechanismy na ochranu gruzínské abecedy. Rozmanité dědictví gruzínských písem je důležitou součástí našeho kulturního dědictví. (dostupné z georgianart.ge)

4.3 Recepty a kuchařky Gruzie

O prvních receptech a o první kuchařkách na Kavkazu se mi nepodařilo najít informace, protože hodně materiálu bylo zničeno v době válek. A většinou všechny kuchařky byly vydány v době Sovětského svazu, což znamená, že byly napsány v ruštině.

Ale podařilo se najít informace o prvních receptech a první kuchaře, vydané v Gruzii.

Gruzínská kuchyně je uznávaná po celém světě a šéfkuchaři ji věnují zvláštní pozornost. Ve skutečnosti existuje hodně gastronomických muzeí skoro v každé zemi. Nikde však neměli muzeum receptů. Maka Kavtaradze založila první muzeum receptů na světě v Gruzii, v Tbilisi v roce 2019. V muzeu se nachází kolem 850 receptů, jsou tady recepty i ze starověku i moderní, některé jsou dokonce přeložené do angličtiny. Takzvanou evoluci gruzínské kuchyně můžeme nejvíce vidět v tomto muzeu receptů.



Obr. 21: Muzeum receptů v Gruzii (zdroj: <https://www.fb.com/muzeumofrecipes/>)

Je dost těžké najít, jak vypadala, kuchařka v minulosti, protože v Gruzii tyto artefakty skoro nezbyly. A to, co zbylo, je velmi poškozeno. První gruzínské recepty byly psány na hliněných tabulkách, ale později (ještě před vznikem papíru) bylo nejvíce používaným materiálem dřevo. Přesně podle nalezených dřevěných desek s recepty, jsou vytištěny na dřevě recepty v muzeu. Je přesně ukázáno, jak vypadaly recepty v minulosti.

Napsání receptu na takových dřevěných tabulkách bylo časově velmi náročné. Po vzniku papíru, si začali lidé zapisovat recepty na malé kousky papíru. Byl to velký pokrok, protože bylo možné zapsat více receptů. Ale neexistovala žádná sbírka těchto receptů dohromady, dokud syn posledního krále Gruzie nezačal sbírat recepty po předcích. Tyto recepty pak byly dány dohromady a na jejich základě byla vydaná první gruzínská kuchařka. První gruzínskou

kuchařku napsal a vydal právě syn posledního krále Gruzie – Bagrat Batonišvili (1776-1841) v roce 1818. V této kuchařce se nachází nejstarší recepty. Kuchařka vypadala velmi jednoduše, je to vidět na obalu, i podle vnitřních stran kuchařky. Což není překvapivé pro toto období. (dostupné z <http://georgiatosee.com>)

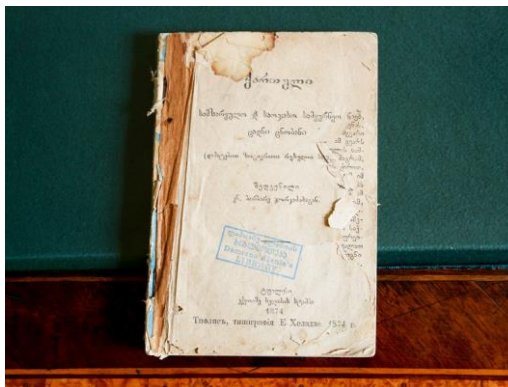


Obr. 22: První gruzínská kuchařka (zdroj: <https://georgiatosee.com>)

Dnes různé gruzínské nakladatelství vydávají moderní verze této kuchařky, se snahou uchovat tuto původní recepturu. Ale samozřejmě mezi původní a moderní verzí je obrovský rozdíl jak v designu, tak i v psaní receptů. V původní verzi jsou recepty napsané starou gruzínštinou. Od tohoto období se jazyk samozřejmě trochu změnil, změnila se slova, některá se dnes ani nepoužívají. Proto by lidé nepochopili vše, co se tam píše.

Ted' bych chtěla mluvit o kuchařce, bez které v by v dnešní době neexistovala gruzínská kuchyně. Tato kuchařka je známá celému Kavkazu.

V roce 1874 byla vydána druhá kuchařka s názvem Kompletní kuchyně, kterou napsala Barbare Džordžadze. Ačkoli Barbare byla spisovatelkou a aktivně bojovala za práva žen, stala se známou právě díky této kuchařce. Sama vařila velmi dobře a chtěla svoje zkušenosti a znalosti předat i ostatním, jak vrstevníkům, tak i potomkům. (dostupné z <http://guriismoambe.com>).



Obr. 23: Kompletní kuchyně, Barbare Džordžadze 1874 (zdroj: <https://www.npr.org>)

Kuchařka je napsaná velmi jednoduchým a srozumitelným jazykem. Kniha obsahuje celý seznam gruzínských jídel. V této kuchařce se nacházejí kulinární tajemství různých gruzínských pokrmů, tradičního jídla. Originální recepturu se podařilo uschovat do dnes přesně díky této kuchařce. Na prvních stránkách jsou uvedeny ingredience a vybavení, které je potřebné vždy mít v kuchyni. Na následujících stránkách je seznam produktů, potřebných na přípravu večeře pro 6 osob a zajímavé tipy na různé produkty, pravidla skladování a zpracování produktu. Kulinářská část knihy začíná recepty starých gruzínských jídel. Díky této kuchařce musíme poděkovat nejen za gruzínskou recepturu. Díky Barbařině knize, gruzínská společnost 19. století měla možnost se seznámit s evropskou kuchyní. Tato kniha představuje jídla a dezerty, jaké jsou například steak a pudíng. Což bylo novinkou v tomto období na území Gruzie. (dostupné z <http://guriismoambe.com/>)

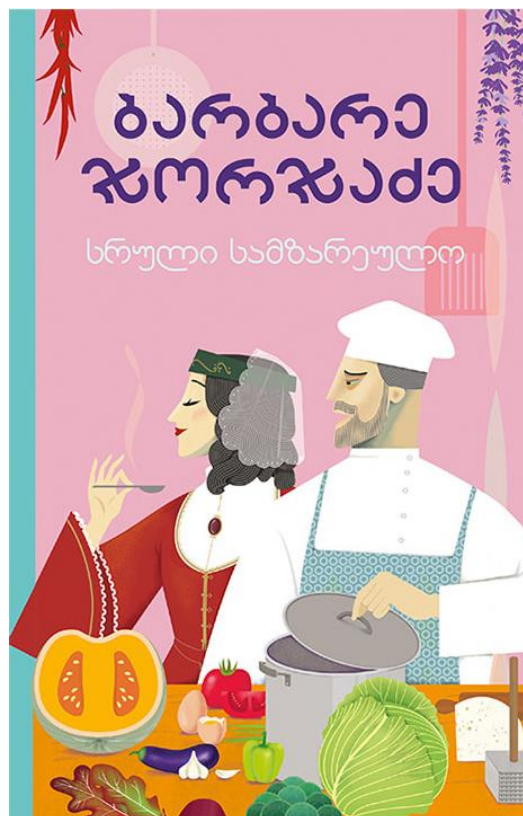
Co se týče designu knihy, jestli na obálce první kuchařky od roku 1818, napsanou Bagratem Batonišvili není žádný obrázek ani žádný nápis, tak na obálce této kuchařky už vidíme portrét Barbare Džordžadze a název knihy.

V roce 1914 vydala tuto kuchařku její dcera a na obálce už vidíme ilustrace, které ručně kreslila. To bylo první opakování.



Obr. 24: Kompletní kuchyně, Barbare Džordžadze 1914 (zdroj: <https://www.npr.org>)

Časem, když už trochu začali lidé přemýšlet o designu, kuchařka byla vydána znovu a později ještě několikrát v obnovených verzích. Je dobře vidět rozdíl mezi starou verzí a novým vydáním.



Obr. 25: Kompletní kuchyně, Barbare Džordžadze 2017 (zdroj: <https://sulakauri.ge>)

Každé vydání bylo takzvaným bestsellerem té doby. Později popularita upadla a knihu už během nějakého období nevydávali. Ale v průběhu posledních let se kuchařka Barbare zase vrátila na trh. Bez ohledu na obrovské množství moderních kuchařek, se zase vrátili přesně

k její unikátní receptuře z Kompletní kuchyně a různá nakladatelství začala vydávat tuto kuchařku s různým designem.

Co se týče moderních kuchařek, je jich spousta. Ale většina gruzínských kuchařek se psala jen v původním jazyce, nebo v ruštině.

Podle mého názoru, je to škoda, protože gruzínská kuchyně je v Evropě velmi populární. Skoro v každé evropské zemi jsou otevřené gruzínské restaurace. Třeba v Česku – v Praze jsou dokonce tři gruzínské restaurace a jedna gruzínská polévkárna, kde vždycky můžete ochutnat tradiční jídla. Gruzínské restaurace nechybí v žádném velkém evropském městě.

V poslední době dosáhl turismus v Gruzii velkého rozvoje, zájem o gruzínskou kuchyni se zvýšil. Tím pádem se gruzínské kuchařky začali překládat i do angličtiny. Jen v roce 2017 spisovatel a novinář Merab Beradze poprvé vydal svou autorskou kuchařku "Gruzínská kuchyně" v 15 jazycích: gruzínštině, ruštině, němčině, angličtině, francouzštině, italštině, řečtině, španělštině, polštině, čínštině, japonštině, ázerbájdžánštině, hebrejštině, ukrajinštině a turečtině. Turista si může místo suvenýru s sebou vzít kuchařku ve svém rodinném jazyce a vařit doma jídla, které mu chutnala.

Mužů říct, že moje autorská kuchařka bude první gruzínskou kuchařkou v českém jazyce, protože zatím neexistuje žádná.

4.4 Grafický design v Gruzii

Grafický design v Gruzii vznikl samozřejmě později, než v Evropě nebo Asii. Na začátku to byli jen pokusy něco zobrazit a ilustrovat. Později, když do Gruzie dorazily počítače, tak se postupně začal rozšiřovat grafický design. Řekla bych, že grafický design v Gruzii je mladý, protože se začal aktivně rozvíjet asi od roku 1992, když Gruzie znovu získala nezávislost. Potvrzením toho je, že ve školách fakulty s podobným oborem vznikly o dost později. Třeba první velká fakulta, obsahující mediální umění vznikla poprvé před 15 lety. V březnu roku 2005 byla založená první Fakulta počítačového umění, grafického designu a vizuální komunikace na akademii umění Tbilisi. V roce 2006 se přidala Kavkazská univerzita fotografie a nových medií. Od této doby vznikla první kompletní fakulta mediálních umění v Tbilisi, která má několik oborů a specializací v oblasti počítačové grafiky a media komunikaci.

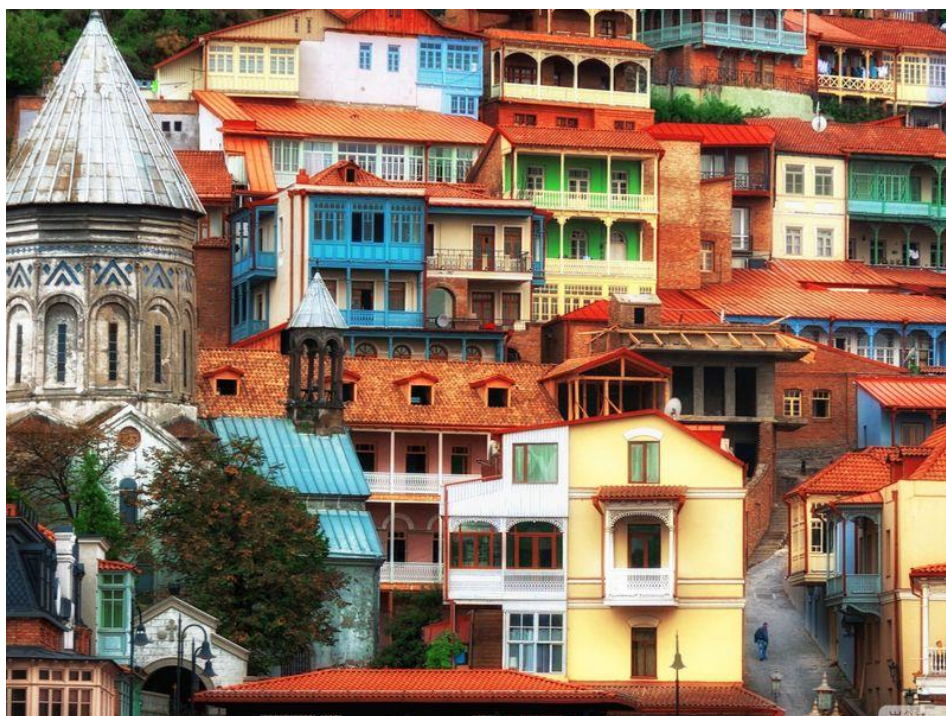
Časem se mediální umění a počítačová grafika začaly rozvíjet čím dál, tím víc. Začaly se objevovat nové trendy designu.

Gruzínský design, stejně jako kuchyně, byl ovlivněn různými kulturami a dobou. Tady zase hraje důležitou roli geografické umístění Gruzie.

Gruzínský styl vždy přitahuje svou jedinečností a originalitou. Je to druh Etno mixu, který se utvářel po staletí. Gruzínský styl - to je setkání minulosti a přítomnosti, splynutí tradičních motivů s moderní grafikou.

Etno motivy jsou oblíbené v designu oděvů, špercích, interiéru a také v reklamě. Gruzínští návrháři dovedně používají etnický styl a ožívují příběh. Mohla bych říct, že se dnes gruzínští návrháři snaží najít jedinečný, unikátní styl, který by propojil minulost a současnost.

Gruzínský design je směsicí různých kultur. Dá se říct, že stylem se přibližuje německému, švýcarskému a rakouskému stylu, s jednoduchými výrazy myšlenek. Ale na druhou stranu, je blízký východnímu stylu, protože obsahuje hodně tvarů a barev. Například pokud vezmeme gruzínskou architekturu, je eklektická (od starých východních forem po konstruktivismus).



Obr. 26: Tbilisi staré město (zdroj: [https:// georgiaguide.ru](https://georgiaguide.ru))

Velký vliv měly také turecké a perské umělecké styly. Dost podobné jsou ornamenty a materiály používané při stavbě. Tento styl se dodnes zachovává v některých starověkých budovách (hrady a kostely), jakož i na balkonech starých budov (ve starém Tbilisi). Některé motivy tohoto stylu se objevuje nejenom v architektuře, ale i v grafickém designu. Chtěla

bych zmínit, že starotbiliské balkony jsou skoro hlavním bohatstvím a koloritem starého města. Přesně balkony odliší staré Tbilisi od jakýchkoli jiných historických měst Kavkazu. Bez ohledu na to, že se ve skutečnosti město hodně modernizuje, balkóny jsme zachovali dodnes.



Obr. 27: Tbilisi staré město (zdroj: [https:// georgiaguide.ru](https://georgiaguide.ru))

Velkou roli v grafickém designu hraje gruzínská písemnost. Řekla bych, že to je základ mnohá grafických prací. Pokud se jedna o to, čím je gruzínský design unikátní, pravděpodobně bych označila naši abecedu. Gruzínská abeceda je jedinečná a na základě jejích vlastností může každý gruzínský designér pomocí písmenek vytvořit nepředvídatelné formy. Díky specifickým písmenům se dají vytvářet velmi zajímavé plakáty a obálky na knihy jenom pomocí použití typografie.

Druhou vlastností jsou národní ozdoby, které nás vracejí ke kořenům, zdrojům. Gruzínci je vnímají na genetické úrovni a cizinci je vnímají jako staré symboly symbolizující moudrost, krásu a sílu. Gruzínské národní ozdoby jsou podobné spíš východní kultuře. Při tom jsou unikátní a předávají kolorit zemi. Používání národních motivů v designu vypadá vždycky zajímavě.

Chtěla bych zmínit grafickou agenturu Branding.ge, která se zabývá designem obalu a logotypu. Při tom v designu může být použit jen gruzínské písmo a ozdoby.



Obr. 28: Design obalu (zdroj: [https:// branding.ge](https://branding.ge))

Moderní tendence v grafickém designu Gruzie jsou celkem podobné celosvětovým.

Gruzínští designéři dnes používají asymetrii. V dnešní době se postupně porušuje mřížka, která byla po celá léta hlavním požadavkem. Designéři začínají dávat přednost asymetrické kompozici.

Asymetrické kompozice se používají v různých směrech designu. Designéři vytvářejí práci, kde statické vizuální efekty dávají asymetrii kinetickou energii. Toto vede k většímu pocitu individualismu a svobodě. Asymetrický design tvoří v různých aplikacích nebo na webových stránkách.

Designéři dnes mají více svobody při skládání, využívají více prázdného prostoru. Chaotické rozvržení má tendenci sloučit objekty vyřezané z různých obrázků do jedné kompozice.

Podle mého názoru gruzínský design se modernizuje, se snaží přiblížit k celosvětovým trendům. Ale při tom si uchovává svůj vlastní styl a kolorit, který je například vidět v grafických dílech, vytvořených na základě gruzínské abecedy nebo ozdoby.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

5 KONCEPT

5.1 Nápad a hlavní cíl

Vaření je umění a je to jedna z důležitých činností kdekoliv na světě. Od pradávna kulinářství hrálo velkou roli v historii každé země.

Na nápad o vytvoření vlastní kuchařky jsem přišla v létě, když jsem se zamyslela nad tím, kolik může kuchyně o každé zemi říct. Za poslední roky, hlavně po přestěhování do České Republiky, jsem začala čím dál, tím víc přemýšlet o různorodosti celého světa. Naše planeta je velmi bohatá a rozmanitá. A každá část světa je po svém nádherná. Vždy mne upoutávalo, kolik zajímavostí mohou země mít. Každá zemi je odlišná, má svůj vlastní kolorit, tradice, přírodu a kulturu. A nedílnou součástí kultury každé země je samozřejmě také její kuchyně.

Cestování po Evropě, návštěva jiných zemí, komunikace s lidmi různých národností - jsou to ty aspekty, které mě přivedly na nápad o vytvoření kuchařky.

K tomu bych chtěla dodat, že popularita gastroturismu se zvětšuje, tím pádem je to jedna z nejaktuálnějších témat.

5.1.1 Cíl projektu

Proč zrovna gruzínská kuchyně? Hlavně proto, že jsem chtěla přinést něco nového. V Evropě jsem potkala lidi, kteří už cestovali do Gruzie, ale také jsem potkala hodně lidí, kteří tam nikdy nebyli. Moje kuchařka má za cíl pomoci procestovat kulinární svět Gruzie, pocítit chuť a kolorit této země.

Podle mého názoru kolorit, tradice stolování a chuť gruzínského jídla jsou úplně odlišné od evropských, což je velmi zajímavé. Samozřejmě existují gruzínské restaurace jak v Česku, tak v jiných zemích. Díky tomu, hodně lidí, kteří v Gruzii ještě nebyli, také znají a milují gruzínskou kuchyni, ale neví, jak si můžou něco uvařit doma. Moje kuchařka jím s tím pomůže.

Na druhou stranu, existuje spousta lidí, kteří ještě nikdy neochutnali gruzínské jídlo. Budou mít možnost si něco dobrého uvařit a ochutnat něco úplně jiného.

5.1.2 Cílová skupina

Můj projekt je určen pro lidi, kteří se nebojí zkoušet něco nového. Je to pro lidi, kteří milují vaření a ochutnávky různých dobrot. Láska k vaření a zájem o ochutnávání jídel nezáleží na věku. Proto, cílovou skupinou mé kuchařky jsou, jak mladí, tak starší lidé.

6 POSTUP PRÁCE

6.1 Začátek práce

Než jsem začala pracovat nad kuchařkou, tak jsem si rozhodla prozkoumat toto téma ze všech stran. Hlavně jsem chtěla zjistit, jestli bude toto téma pro lidi zajímavé. Považovala jsem za důležité znát názor uživatelů. Tím pádem, prvním krokem byla sbírka informací a názorů. Potřebovala jsem mít informace také nějakou statistiku. Samozřejmě, kuchařky jsou dnes velmi populární a gastroturismus se rozšiřuje celosvětově, ale gruzínská kuchyně je dost specifická. Hodně jsem nad tím přemýšlela a napadlo mě vytvořit dotazník. Dotazník byl pro mě klíčem k tomu, jak lidi berou gruzínskou kuchyni a co o ni myslí.

Rozpracovala jsem dva dotazníky: jeden pro ruské mluvčí, druhý pro ostatní. Rusové a Ukrajinci znají a milují gruzínskou kuchyni od pradávna. V tom jsem si byla jistá, protože máme největší procento turistů z těchto zemí. Pro mě byl spíš důležitý názor obyvatelů Evropy, hlavně Čechů, protože jsem měla rozpracovat kuchařku v Česku a v českém jazyce. Z tohoto důvodu jsem rozdělila dotazníky na ruský a anglický, abych měla přesnější výsledky a aby v tom nebyl zmatek. Dotazníky jsem sdílela v různých skupinách sociálních sítí: facebook, instagram, atd. To je hlavní a nejrychlejší platforma pro informace a komunikace dnes.

Oba dotazníky obsahovaly stejné otázky. Respondenti měli označit věk, pohlaví, část světa, ze které pochází a odpovědět na níže uvedené otázky:

Byl/a jste někdy na Kavkazu?

Kuchyně které z kavkazských zemí Vám chutná nejvíc?

Byl/a jste někdy v Gruzii?

Jak hodnotíte gruzínskou kuchyni?

Které gruzínské jídlo je Vaše oblíbené?

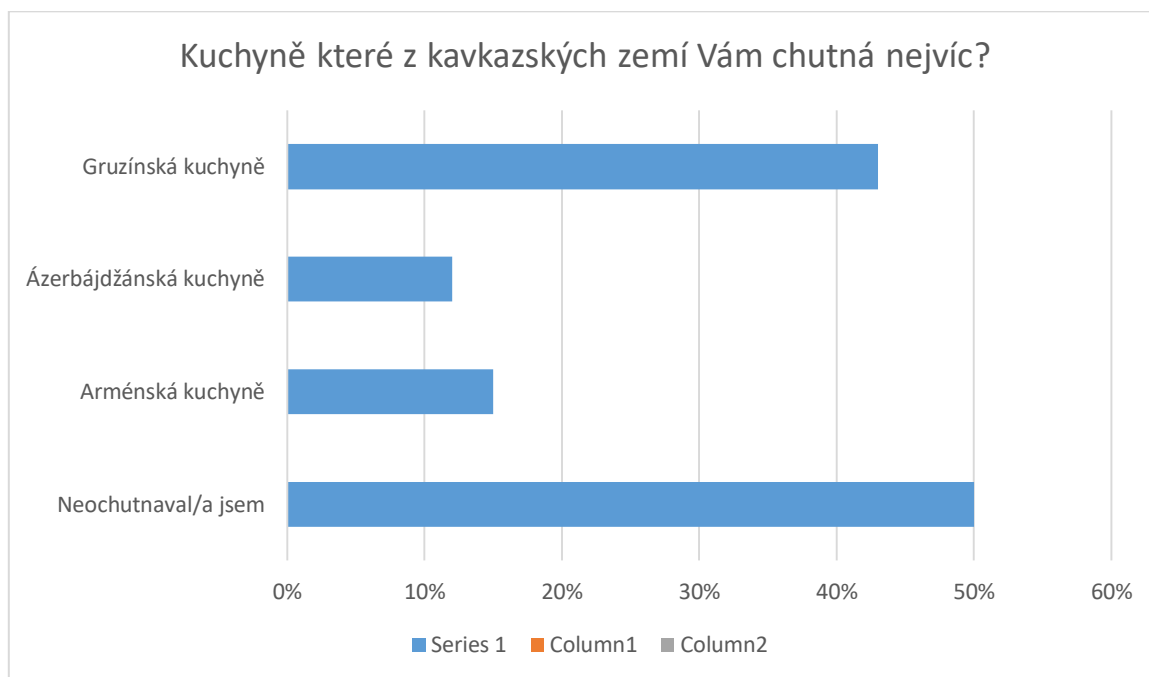
Zkoušel/a jste si někdy doma uvařit tradiční jídla zemí, do kterých jste vycestoval/a?

Kde hledáte recepty?

Chtěl/a byste mít doma gruzínskou kuchařku?

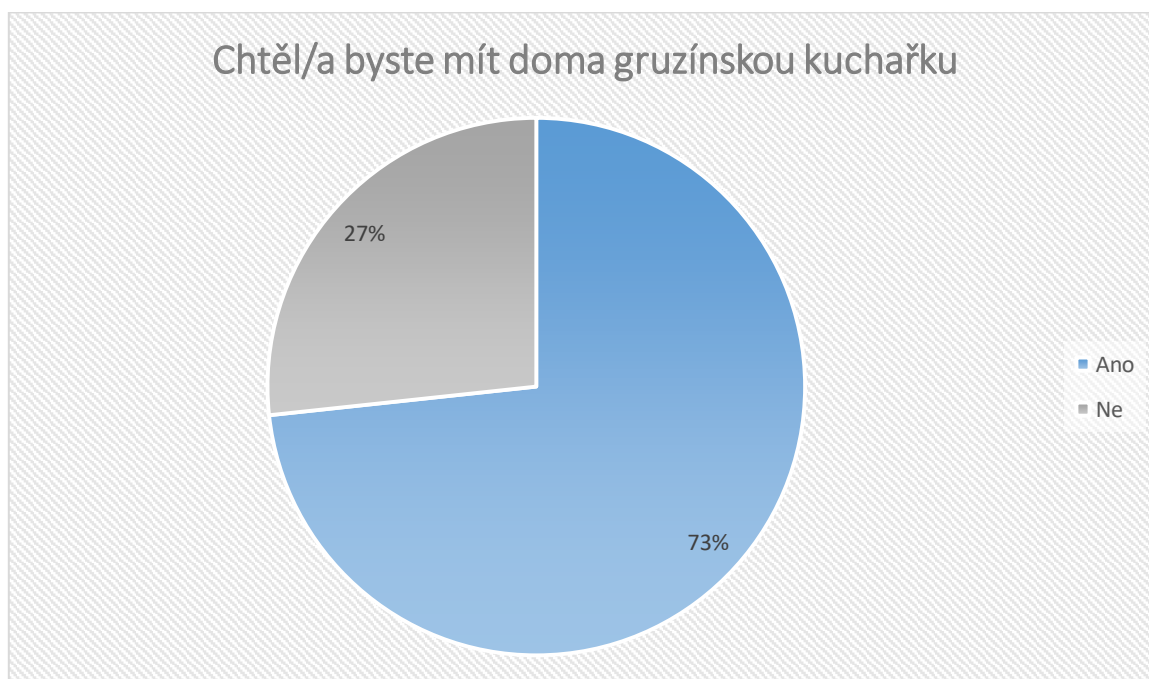
Podlé mě, výsledky dotazníků a získaná statistika byli velmi pozitivní. Nejvíc mě potěšilo, že hodně lidí znají a milují gruzínskou kuchyně. Dokonce i ti, kteří na Kavkazu nikdy ne

byli, ochutnávali naše tradiční jídla a to jim chutnalo. K tomu bych chtěla dodat to, že z celé kavkazské kuchyně největší procento lidí označil gruzínskou jako nejlepší.



Graf 1: Výsledky vlastního dotazníků a získaná statistika

Další důležitou otázkou pro mě bylo, kolik lidí by chtělo mít gruzínskou kuchařku doma. Odpověď na tuto otázku byla také pozitivní. Samozřejmě to mě hodně motivovalo. Tak jsem se ihned pustila do práce.



Graf 2: výsledky vlastního dotazníků a získaná statistika

Druhým důležitým krokem pro mě byl sběr informací o gruzinských restauracích v Evropě. Překvapilo mě to, že je jich tady celkem hodně. V Praze jsou dokonce tři gruzinské restaurace a jedna gruzínská polevkárná. V Německu v Mnichově jsem osobně jednu gruzínskou restauraci navštívila.

Kromě toho, jsem potřebovala zjistit, jaká v těchto restauracích vaří jídla. Hlavně jestli se používá tradiční receptura. A to kvůli tomu, že je docela těžké sehnat gruzínské potraviny v cizině. Některé z nich jsou specifické, jak už jsem popisovala výše. Navštívila jsem všechny restaurace v Praze a mluvila jsem z každým kuchařem osobně. Každý z nich mi řekl, že se snaží co nejvíc udržet tu pravou tradiční recepturu. Do restaurací dovážejí všechny možné potraviny přímo z Gruzie. Ale pro restaurace je to snadnější, protože si objednávají toho hodně. Dokonce se mi podařilo sehnat jeden obchod v Praze, kde se dají koupit gruzínské potraviny. Ale ne všichni o tom ví. Proto jsem si rozhodla ve své kuchařce ke každému tradičnímu receptu přidat ještě doporučení, který produkt se dá použít místo tradičních potravin, aby si každý mohl uvařit cokoliv. Každé jídlo jsem vařila osobně, abych mohla zjistit, za jaké produkty se dá vyměnit ty původní a abych si byla jistá, že to chutná.

Takhle pečlivě jsem si udělala přehled o gruzínské kuchyni v Evropě. Teprve pak jsem mohla začít plánovat obsah své autorské kuchařky.

6.2 Obsah kuchařky

Nejdřív jsem si vytvořila seznam jídel, které bych chtěla v kuchařce mít. Snažila jsem se posbírat co nejzajímavější a nejlepší z nich. V tom mi také hodně pomohl dotazník. Jídel máme hodně, ale potřebovala jsem dat dohromady ty nejoblíbenější. Sehnala jsem recepty vybraných jídel, abych je mohla přeložit do češtiny. V mojí kuchařce jsou použity jen ty vlastní recepty, které vařila moje babička. Protože toto jídlo jsem jedla od malička a věděla jsem, že chutnají báječně.

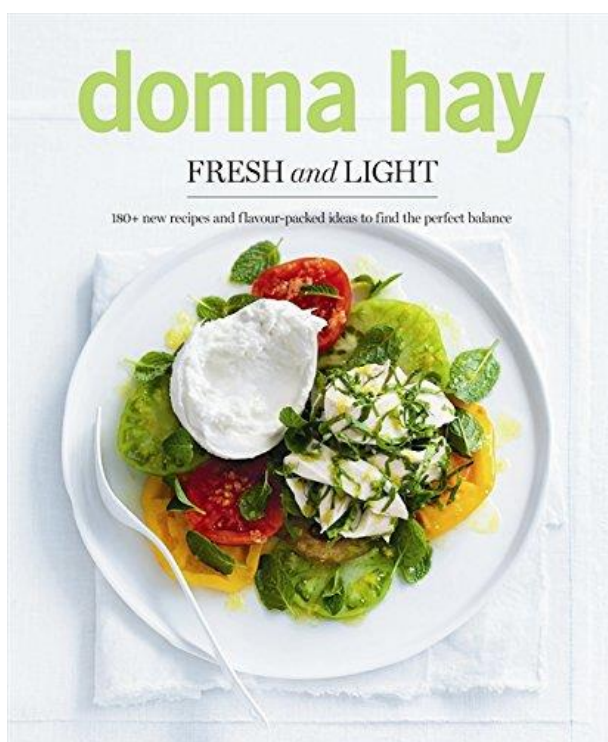
6.3 Inspirace

V dnešní době, bez ohledu na popularitu online blogeru-kulinářů, existuje obrovské množství kuchařek.

Neméně důležitý byl pro mě výběr stylu, ve kterém bych chtěla zpracovat svou autorskou kuchařku. Samozřejmě jsem chtěla, aby byla moderní.

První inspiraci jsem dostala v Německu, když jsem navštívila Biofach v Norimberku tento rok v únoru. Biofach každoročně shromažďuje pestrou paletu organického světa. Samozřejmě, Biofach není o kuchařkách, ale je to prostor, kde se potkávají různé grafické styly ze všech částech světa.

Prostudovala jsem hlavně gruzínské kuchařky, porovnála, jakou měli grafiku v minulosti a jakou grafiku mají dnes. Kromě toho, jsem udělala výzkum jiných moderních kuchařek. Chtěla bych vyzdvihnout Donnu Hay. Donna Hay je foodstylistka z Austrálie. Její kuchařky mne inspirovali nejvíc. Styl, ve kterém pracuje a jak je jídlo nafotografované se mi moc líbilo.



Obr. 29: Kuchařka, Donna Hay (zdroj: <https://amazon.com>)

Po tomto přehledu jsem měla směr, ve kterém bych chtěla pracovat.

6.4 Focení

Došla jsem do fáze, která pro mě byla nejzajímavější. V dnešní době je velmi známá profese foodstylisty. Vždy mě to lákalo vyzkoušet, ale dosud jsem neměla tu možnost. Teď, když jsem začala s tvorbou kuchařky, jsem tuto příležitost konečně dostala. Ale nebylo to tak jednoduché, jak by se zdálo.

Musím říct, že mě vždy bavilo fotit, ale brala jsem to jen jako koníček, fotila jsem portréty nebo přírodu. Tentokrát jsem to chtěla provést profesionálně, protože je to pro knihu, a to je

velká zodpovědnost. Musela jsem se naučit zacházet se světly a se vším, co je potřebné v ateliéru k focení. Byla to pro mě velmi zajímavá zkušenost, za kterou jsem vděčná.

Než jsem začala, udělala jsem si rešerši fotografování jídel. Nastudovala jsem si, co přesně fotografování potravin znamená a jak má být jídlo správně nafoceno. Fotografování potravin je umělecká forma fotografování jídel a nápojů pro reklamu. Také se mu říká food fotografie a za poslední roky získalo obrovskou popularitu. Skoro každý časopis má dnes kulinářskou rubriku kde jsou použity food fotografie. Fotografována mohou být jídla a ingredience nebo postup vaření. Obojí se považuje za food fotografie.

Při procesu fotografování jsem zjistila, že to není tak jednoduché. Fotografování potravin může trvat několik hodin až týden. Doba trvání záleží na specifikách pokrmů a jejich množství. To samé můžu říct o ingrediencích. Například mouka vydrží dlouho, může být focena v ateliéru. Ale například rajče naopak již za hodinu nebude vypadat čerstvě. Zelenina a ovoce se provzdušňují, zeleň rychle usychá. Co se týká uvařených jídel, je to ještě složitější. Čím více času uplyne od okamžiku uvaření, tím méně chutně bude pokrm vypadat. Natáčení takových jídel by mělo být naplánováno na minutu přesně. Musíte se předem dohodnout s kuchařem, která jídla, v jakém pořadí a kdy přesně budou připravena, aby fotografování proběhlo úspěšně. Například bylo dost těžké nafotit chačapuri s vejcem uprostřed, protože toto pečivo se může zkazit za 5 minut, takže nebyl vůbec čas si pohrát s konceptem nebo více popřemýšlet. V tomto případě jsem vše musela promyslet předem, protože jídlo mělo být nafoceno hned po upečení. Pokud se to nestíhalo, musela jsem fotit znovu čerstvě uvařené jídlo.

Jak už jsem psala, jídla mohou být nafocena přímo v restauraci v průběhu vaření. Tam je problém se světly, ale jídlo je vždy čerstvé. V ateliéru se naopak nachází vše potřebné k fotografování, avšak pokrmy musí být nafoceny rychle, mohou se zkazit a focení bude muset proběhnout znovu. Měla jsem si vybrat, co bych chtěla prezentovat – hotová jídla nebo postupy vaření. Obojí má své kladné a záporné stránky. Dlouho jsem mezi těmito dvěma variantami váhala. Ze začátku mě napadlo fotit jídla v kuchyni gruzínské restaurace v Praze, kterou považuji za dobrou. Byla jsem tam na návštěvě a na konzultaci. Mluvila jsem i s kuchařem, který mi poradil s některými druhy pokrmů, avšak stále jsem pochybovala o tom, zda je tento prostor vhodný k focení pokrmů do kuchařky. V grafické agentuře, ve které pracuji jako designérka, máme fotografický ateliér. Nakonec jsem změnila názor a rozhodla jsem se fotografovat v tomto ateliéru. Měla jsem štěstí, že mi to dovolili, protože to pro mě byla velmi zajímavá práce.

Příprava na fotografování byla dlouhá. Ke každé fotce jsem se snažila předem vymyslet koncept, vybrat styl a způsob ozdobení jídla. Díky tomu jsem měla možnost využít svých kulinářských schopností a některé pokrmy jsem dokonce vařila přímo v kuchyni ateliéru.

Zjistila jsem, že nezbytným prvkem food fotografie jsou rekvizity: od talířů a lžiček až po exotické doplňky určené k navození té správné atmosféry. Na těchto rekvizitách závisí styl fotografie a v konečném důsledku také styl celé kuchařky. Na začátku jsem se snažila jídlo co nejvíce ozdobit, ale dospěla jsem k tomu, že to všechno odvádí od jídla pozornost. Pozornost má přitahovat hlavně jídlo, ozdobení má být jen malým doplňkem. Také jsem si všimla, že čím jednodušší rekvizity jsou, tím lepší je výsledek. Kromě toho jsem zjistila, že tmavé pozadí lépe zvýrazní barvu jídel. Bílé pozadí naopak víc zvýrazní detaily. Šedé pozadí v tomto případě funguje neutrálně a občas je také vhodné záležet na tom, co přesně má být nafoceno, jak jídlo vypadá a jaký element má být zdůrazněn.

Dlouho jsem hledala informace o tom, jak jídlo nafotit, aby vypadalo krásně. Na internetu jsem četla hodně zajímavých článků o tom, že je jídlo z reklam často nepoživatelné. V některých případech to jídlo ani není: palačinky se strojním olejem místo rostlinného oleje, PVA lepidlo místo mléka v misce cereálií nebo obrovská vrstva vosku, díky které ovoce vypadá čerstvě. Takto nafocená jídla podle mě vypadají uměle. Pro mě bylo hodně důležité nafotit všechno co nejpodobněji realitě, aby jídla, talíře, prkna atd. nevypadala uměle. Podle mého názoru, pokud prkno na fotce má nějaké škrábance, retušovat se to nemusí. Kuchař na prkně krájí maso, ovoce a zeleninu, tím pádem prkno nemůže vypadat úplně nepoškozeně. Tímto způsobem kompozice fotky vypadá přirozeně a důvěryhodně, nevypadá to uměle. Mým cílem nebyly produkty dokonalého tvaru a dokonalého vzhledu. Čtenář by měl mít pocit úplné přirozenosti, jako by si hned mohl sednout ke stolu a jídlo si vychutnat. Nepořádek, drobky chleba, rozsypaná mouka – to je přesně to, co jsem na své fotce chtěla mít, ale zároveň jsem se snažila, aby jídlo, které bylo středem pozornosti na fotce, vypadalo esteticky. Například talíř s polévkou by na okrajích neměl být špinavý od kapek polévky. Podle mého názoru to vypadá nevzhledně a špinavě.

I když jsem se snažila všechna jídla fotografovat hned po uvaření, občas jsem je samozřejmě musela fotografovat ještě jednou. Asi proto to bylo náročnější. Kromě toho jsem se snažila v každé fotce zachytit nejen chuť daného jídla, ale i atmosféru. S tím mi pomáhaly rekvizity: doplňky, ovoce, zelenina a jiné potraviny. Bohužel se mi nepodařilo sehnat žádné tradiční gruzínské rekvizity, jako například býčí roh, ze kterého se u nás pije víno. Tradiční hliněné skleničky na víno se mi najít také nepodařilo. Naše původní hliněné skleničky a býčí rohy

vypadají trochu jinak než ty, co jsem našla tady. Jsou zdobeny gruzínskými ornamenty, nápisy, tradičními malůvkami atd. Občas jsou orámovány. Proto jsem se rozhodla je nepoužít a pracovat spíš s modernějším nádobím.

Samotný proces focení byl velice zajímavý. Bez ohledu na to, že jsem se snažila mít koncept promyšlen vždycky předem, abych jídlo mohla nafotit co nejrychleji, nakonec to tak nebylo. V průběhu focení jsem dostala úplně jiné nápady, zkoušela jsem úplně jiné kompozice a výsledkem často byla úplně jiná fotka, než ta, kterou jsem si předtím představovala. U každé fotky překvapivě obrovskou roli hrálo nastavení světla. Malá změna světla způsobila vznik nového, jiného obrázku, s důrazem na jiný detail, s jinými stíny, s jinými odstíny barev.

6.5 Retuš fotografie

Dalším krokem byla retuš fotografie. Ta mne také moc baví, takže jsem to dělala s radostí. Ale i tady jsem se snažila postupovat tak, aby vše vypadalo přirozeně.

Než jsem začala fotografie retušovat, musela jsem z jejich obrovského množství vybrat ty nejlepší. V průběhu fotografování jsem dospěla k názoru, že je lepší ke každému jídlu fotografovat několik kompozic z různých pohledů a s různým nasvícením, a to proto, abych měla na výběr nebo abych mohla zkomponovat dvě fotografie.

Každé jídlo se fotí několikrát, protože na počítači fotografie často vypadá úplně jinak. Občas ta fotka, která mi v průběhu focení připadala nejlepší, se mi na monitoru počítače až tak nezamlouvala. Vybrala jsem úplně jinou, než jsem si představovala. Přesně proto jsem toho nafotila hodně.

Retušování fotografií začíná především analýzou obrázků, identifikací vad a identifikací oblastí ke korekci. Korekce se může týkat světla, stínů, kompozice, barev, ostrosti atd. Ale i tady jsem se snažila retušovat tak, aby všechno vypadalo přirozeně. Pro mě bylo důležité obrázek jen trochu vylepšit, nikoliv vyretušovat tak, aby vypadal barevně úplně jinak nebo působil uměle.

Ve skutečnosti existuje mnoho nástrojů pro technické retušování fotografií v moderních počítačových programech, je nemožné sepsat celý jejich seznam. Já jsem retušovala klasicky v programech Photoshop a Lightroom.

Při upravování fotografií je důležité, aby každá fotka byla upravena podle určitých technických parametrů. Jedním z důležitých bodů je korekce světla. Může se to týkat obecné korekce rozložení světla nebo korekce světla v jednotlivých oblastech obrazu, aby něco bylo

zdůrazněno a něco ne. Kromě toho jsem si hrála s jasnou a kontrastem, abych dosáhla jasnosti nebo měkkosti některých čar.

Jedním z důležitých bodů retuše pro mě byl výběr správného pozadí, aby bylo buď teplejší nebo naopak chladnější. Někde jsem potřebovala vyměnit pozadí za světlejší, někde za tmavší, někde se hodilo neutrální šedé pozadí. Pokud jsem pozadí neměnila, tak bylo potřeba ho dobře vyčistit, protože nafocené pozadí ideálně čisté nikdy nebude. V průběhu úpravy jsem dokonce začala měnit kompozice, odstranila jsem některé elementy, nebo je naopak přidala. Během retuše vznikaly úplně nové kompozice, které dokonce vypadaly mnohem lépe než ty původní. Tím pádem jsem některé původní kompozice neočekávaně vyměnila za jiné.

6.6 Vazba

Hlavní otázkou byl obsah kuchařky. Nad tím jsem se zamyslela až na konci, což možná nebylo správné. Na začátku jsem si byla jistá, že svou kuchařku na kapitoly dělit nebudu. Bude to obecná autorská kuchařka, kde budou pohromadě tradiční recepty předkrmů, polévek, hlavních jídel atd. Avšak když jsem začala kuchařku sestavovat, změnila jsem názor a na části ji rozdělila. Obsah kuchařky vypadá takto:

První část obsahuje recepty na předkrmy.



Obr. 30: Pokrm Elardži - strana z autorské kuchařky (zdroj: autor)

V druhé části jsou recepty na polévky.



Obr. 31: Fazolková polévka - strana z autorské kuchařky (zdroj: autor)

Poté následují asi nejdůležitější třetí část a ta obsahuje hlavní jídla. Tady jsem brala v úvahu to, že v dnešní době hodně narůstá počet vegetariánů. Tím pádem jsem se tam snažila dát alespoň nějaká vegetariánská jídla. Gruzínské hlavní jídlo vegetariánské není skoro žádné, a proto bylo těžší sehnat vegetariánská hlavní jídla než například polévky nebo předkrmy, avšak podařilo se mi sehnat recept na vegetariánské chinkali, ve kterých se maso nahradí houbami.



Obr. 32: Chinkali - strana z autorské kuchařky (zdroj: autor)

Čtvrtá část je věnována pečivu. Do té jsem zahrnula jak slané, tak sladké pečivo. Sladkého pečiva tolik nemáme, ale tato část je také velmi důležitá, protože se v ní nachází recepty na oblíbené chačapuri. Máme jich několik druhů. Na základě dotazníku jsem se rozhodla dát do kuchařky recepturu všech druhů chačapuri.



Obr. 33: Pečivo Chačapuri - strana z autorské kuchařky (zdroj: autor)

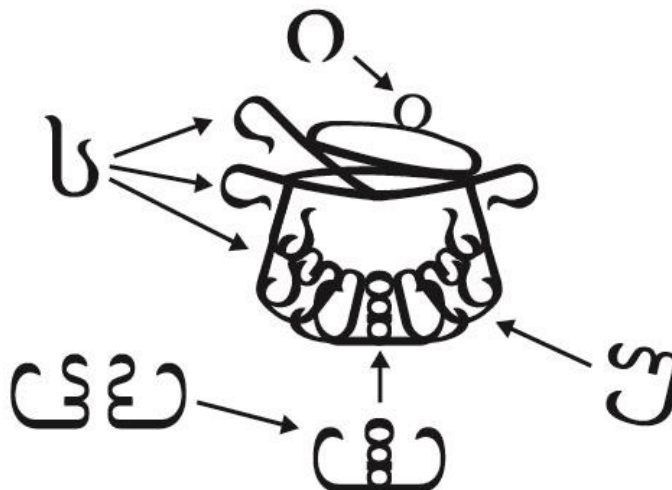
Dlouho jsem přemýšlela nad tím, jak tyto části od sebe co nejlépe oddělit. Kromě toho jsem ve své práci chtěla použít gruzínské písmo, ale nevěděla jsem jak, protože kuchařka měla být napsána česky. Tady mě napadlo použít gruzínská písmena v ornamentech a malých kresbách.

Jak už jsem zmiňovala výše, myslím si, že gruzínské písmo hraje důležitou roli v grafickém designu Gruzie. Kromě toho se mi nepodařilo najít žádné tradiční nádoby, ale chtěla jsem přidat do kuchařky aspoň nějaký doplněk, který by sloužil jako symbolický. Proto mě napadlo, že písmena by mohla vytvořit zajímavé tvary. Proto bylo pro mne zajímavé použití tohoto písma v mé práci.

Když jsem začala s písmeny pracovat, neměla jsem představu o tom, jak bude určitá kresba nebo ornament přesně vypadat. Můžu říct, že výsledek vznikl postupně. Hodně jsem experimentovala a vymýšlela si. Zkoušela jsem písmena kombinovat, otáčet, používat je celá nebo jen jejich části. Výsledný ornament byl jiný, než jaký jsem si předtím představovala.

Na začátku jsem pracovala se všemi písmeny abecedy najednou. Vybírala jsem písmena, která se víc hodila ke konkrétnímu ornamentu a kresbě. Poté jsem dospěla k tomu, že mi nedává smysl, proč bych měla používat určitá písmena pouze v určitém ornamentu. Používat

písmeno jenom kvůli tomu, že tam líp sedí a vytváří zajímavý tvar, se mi nechtělo. Sice mi to usnadňovalo práci, ale bylo to podle mě matoucí. Nakonec jsem si u každé části vysala název v gruzínštině: předkrmy, polévky, hlavní jídla, pečivo. Zúžila jsem výběr a pro každou část jsem začala vymýšlet ornament a kresby s písmeny, ze kterých je tvořen název té určité části v gruzínštině. Toto mi sice práci neusnadnilo, ale dávalo to větší smysl, a dokonce pro mě bylo zajímavější pracovat tímto způsobem.



Obr. 34: Tvorba kresbiček (zdroj: autor)

Hodně jsem si s písmeny hrála, někdy jsem použila celé písmeno, někdy zas jen určitou část. Písmena jsem otáčela, zrcadlila a ořezávala podle potřeby. Při tom jsem se snažila, aby kresby vypadaly jednoduše a pochopitelně a aby bylo jasné, k jaké části určitá kresba patří.

Na předkrmy jsem použila tvar měady – tradičního kukuřičného chlebičku.

Na polévky jsem se rozhodla použít všeobecný symbol hrnku.

Hlavní jídla symbolizuje chinkali, protože ho každý zná.

Na pečivo, stejně jako na polévky, jsem také vytvořila obecný symbol pečení, tady jsem v kresbě žádnou specialitu nezobrazovala.

Co se týče fontu kuchařky, zkombinovala jsem dva druhy. Na název a zvýraznění jsem použila font DK Mango Smoothie. Text jsem napsala klasickým fontem PT Sans, protože mi přijde dobře čitelný.

ZÁVĚR

Cílem mé diplomové práce nebylo pouze vytvoření kuchařky, která by se mohla stát prostředkem pro cestování po kulinárním světě Gruzie. Kuchařku jsem tvořila jak pro lidi, tak i pro sebe. Moje kuchařka přinese lidem hodně zajímavých receptů. Mně zas poskytla hodně zajímavých zkušeností. Podle mého názoru je diplomová práce vždy velkou příležitostí pro osobní a profesionální rozvoj. Měla jsem za cíl obohatit své znalosti v oblasti knižní kultury a designu. Bylo pro mě velkou motivací posunout se dál a zároveň získat praxi, kterou bych mohla v budoucnu využít. Tato práce mě značně obohatila z profesionálního hlediska, protože zahrnuje jak práci v oblasti designu, tak i práci v oblasti fotografie a food stylingu. Tím pádem jsem měla možnost získat úplně nové zkušenosti.

Ve své práci jsem měla štěstí sloučit vše, co miluji: můj kraj, kulinářství, fotografování a samozřejmě také design.

Na závěr bych chtěla říct, že práce na tomto projektu mě velmi bavila. Byla jsem nadšená již ode dne, kdy tvorba kuchařky byla jen nápadem. Starala jsem o ni s radostí od začátku až do konce. Doufám, že je z mé kuchařky znát, že jsem jí tvořila od srdce a seznámí Vás, mé čtenáře, aspoň trochu jak s kulinářstvím, tak i s kulturou země, ze které pocházím.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

MOGILNY, N. Etudy o pitanii. 1. vydání Rusko: Kniha, 1991. ISBN 5-212-00667-8.

Istoria razvitiia kulinarii, Kulinařské poznámky [online]. Rusko, 2015. Dostupné z: <https://cookzametki.com>

NOTAKER, H. Historie kuchařek: Od kuchyně po stránku za sedm století. 1. vydání Kalifornie: University of California Press, 2017. ISBN 0520294009.

RUPP, R. Stručná historie vaření s ohněm. National Geographic [online]. 2015, 1. Dostupné z: <https://www.nationalgeographic.com>

DRABIAZG, A. I. Istoria i teoria Kitaiskoj kuchni [online]. Rusko: Nalanda, 2016, Dostupné z: <http://www.nalanda.ru/cook/21-2010-11-25-12-39-12.html>

POCHLIQBKIN, V. Vsio o prianoštiach. 1. Rusko: Piševaia promyšlenost, 1975. ISBN 978-5-9524-4406-5.

WINCHESTER, A. Dekódovány nejstarší známé recepty na světě. BBC Travel [online]. 2019, 1. Dostupné z: <http://www.bbc.com/travel/story/20191103-the-worlds-oldest-known-recipes-decoded>

WEISS ADAMSON, M. Jídlo ve středověku: kniha esejů. 1. New York: Garland Pub, 1995. ISBN 0815313454 9780815313458.

DALBY, A. a S. GRAINGER. Klasická kuchařka. 1. Anglie: Oxford University Press, 1996. ISBN 0892363940.

MORFIN, M. 10 nejstarších kuchařek na světě. Culture trip [online]. 2016. Dostupné z: <https://theculturetrip.com/europe/articles/the-10-oldest-cookbooks-in-the-world>

POCHLIQBKIN, V. Nacionalnie kuchni našich narodov. vydání 10. Rusko: Centropoligraf, 2010. ISBN 978-5-9524-4050-0

DŽIŠKARIANI, N. Kartuli Šrifti. ARS Georgia [online]. 2010, 1. Dostupné z: <http://www.georgianart.ge/index.php/en/research/235-2019-12-22-11-01-35.html>

Kartuli damcerlobis carmošobis teoriedi [online]. Gruzie: Edutime, 2010. Dostupné z: <http://edutime.ge/>

ISTORIČESKOE ZNAČENIE ARMIANSKOI PISMENOSTI, PEREVODČESKOI I ORIGINALNOI LITERATURY V ASPEKTE DIALOGA CIVILIZACII. [online]. Řecko:

Fond Noravank, 2009. Dostupné z:
http://www.noravank.am/rus/articles/security/detail.php?ELEMENT_ID=4644&print =Y

Davickebuli Kartuli kerdzebi da lurdži sufris tradicia Sakartveloši. Guriis moambe [online]. 2016, 1. Dostupné z: http://www.guriismoambe.com/index.php?m=68&news_id=25101

BABUNAŠVILI, V. První gruzínská kuchařka. Georgia to see [online]. 2017, 1. Dostupné z: <http://georgiatosee.com/2017/02/first-georgian-cookbook/>

KARIČAŠVILI, D. Kartuli cignis bečdvis istoria. 1. Gruzie: Sakhelgami, 1929, [online]. Dostupné z: <http://openlibrary.ge/bitstream/123456789/6251/4/karichashvili.pdf>

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1: Hliněná tabulka z mezopotámské oblasti 1730 př. n. l. (zdroj: https://bbc.com)....	16
Obr. 2: Apicius – kopie 10 století (zdroj: https://theculturetrip.com)	17
Obr. 3: Kitab al-Ṭabīḥ, moderní vydání (zdroj: https://theculturetrip.com).....	18
Obr. 4: The Forme of Cury (zdroj: https://theculturetrip.com).....	19
Obr. 5: Hlavní kavkazský hřeben (zdroj: https://freepik.com)	21
Obr. 6: Arménská tolma (zdroj: https://freepik.com).....	25
Obr. 7: Tradiční sladkostí (autorská fotografie).....	26
Obr. 8: Tradiční gruzínské chinkali (autorská fotografie)	30
Obr. 9: Imeruli chačapuri (autorská fotografie)	32
Obr. 10: Chačapuri po Adžarsku (autorská fotografie)	33
Obr. 11: Proces pečení chleba tone (zdroj: https://restornebi.com)	34
Obr. 12: Gruzínské přísady (zdroj: https://e-chef.online)	35
Obr. 13: Ázerbájdžánské nádoby na čaj (zdroj: https://freepik.com).....	37
Obr. 14: Stolování Gruzie (zdroj: https://experience.tripster.ru).....	38
Obr. 15: Stolování Gruzie (zdroj: https://experience.tripster.ru).....	39
Obr. 16: Arménská abeceda (zdroj: https://arm-world.ru)	42
Obr. 17: Fakturace Armazi (zdroj: https://edutime.ge)	44
Obr. 18: Asomtavruli – gruzínská abeceda 5. století (zdroj: Mčedlidze 2013).....	45
Obr. 19: Nuschuri – gruzinská abeceda 9. století (zdroj: Mčedlidze 2013)	46
Obr. 20: Mchedruli – gruzinská moderní abeceda (zdroj: Mčedlidze 2013).....	46
Obr. 21: Muzeum receptů v Gruzii (zdroj: https://www.fb.com/muzeumofrecipes/).....	49
Obr. 22: První gruzínská kuchařka (zdroj: https://georgiatosee.com)	50
Obr. 23: Kompletní kuchyně, Barbare Džordžadze 1874 (zdroj: https://www.npr.org).....	51
Obr. 24: Kompletní kuchyně, Barbare Džordžadze 1914 (zdroj: https://www.npr.org).....	52
Obr. 25: Kompletní kuchyně, Barbare Džordžadze 2017 (zdroj: https://sulakauri.ge).....	52
Obr. 26: Tbilisi staré město (zdroj: https://georgiaguide.ru)	54
Obr. 27: Tbilisi staré město (zdroj: https://georgiaguide.ru)	55
Obr. 28: Design obalu (zdroj: https://branding.ge)	56
Obr. 29: Kuchařka, Donna Hay (zdroj: https://amazon.com).....	63
Obr. 30: Pokrm Elardži - strana z autorské kuchařky (zdroj: autor).....	67
Obr. 31: Fazolková polévka - strana z autorské kuchařky (zdroj: autor)	68
Obr. 32: Chinkali - strana z autorské kuchařky (zdroj: autor)	68
Obr. 33: Pečivo Chačapuri - strana z autorské kuchařky (zdroj: autor)	69
Obr. 34: Tvorba kresbiček (zdroj: autor).....	70

SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Výsledky vlastního dotazníků a získaná statistika	61
Graf 2: výsledky vlastního dotazníků a získaná statistika	61

