

Gastronomie a její vývoj ve společnosti

Pavel Plochý

**Bakalářská práce
2010**



**Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická**

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav biochemie a analýzy potravin

akademický rok: 2009/2010

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Pavel PLOCHÝ**

Osobní číslo: **T07783**

Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**

Téma práce: **Gastronomie a její vývoj ve společnosti.**

Zásady pro vypracování:

I. Teoretická část

1. Historický vývoj gastronomie.
2. Hlavní mezníky významné pro lidskou společnost.
3. Současná světová, evropská a česká gastronomie.
4. Předpokládaný vývoj gastronomie v budoucnosti.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tisková/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1] BERANOVÁ, M. Jídlo a pití v pravěku a ve středověku, Akademie věd České republiky, Praha 2005.

[2] LINHART, Antonín T. Gastronomické záhady aneb Pohledy do historie kuchařského umění, Public History, Praha.

[3] FREEDMAN, P. Jídlo dějiny chuti, Mladá fronta, Praha 2008.

[4] MONTANARI, M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě, Lidové noviny, Praha 2003.

[5] ČERNÝ, J. Moderní kuchyně ve společném stravování, Ratio, Úvaly.

[6] BRILLAT-SAVARIN, A. O labužnictví, Lidové noviny, Praha 1994.

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Petr Humpolíček, Ph.D.

Ústav biochemie a analýzy potravin

Datum zadání bakalářské práce:

4. ledna 2010

Termín odevzdání bakalářské práce:

30. května 2010

dne ~~8. 04. 2010~~

doc. Ing. Petr Hlaváčuk, CSc.
děkan



prof. Ing. Igrác Hoza, CSc.
ředitel ústavu

P R O H L Á Š E N Í

Prohlašuji, že

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

Ve Zlíně 17. května 2010

.....

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ABSTRAKT

Má bakalářská práce je snahou z dostupné literatury a zdrojů zachytit a přiblížit historický vývoj gastronomie a významné mezníky pro lidskou společnost s pohledem do současnosti evropské i světové gastronomie. Závěr je náznakem či směrem předpokladu vývoje gastronomie v budoucnosti s možností využití nových technologií, přírodních zdrojů a přínosů vědy jako nedílné součásti moderní gastronomie.

Klíčová slova: Gastronomie

ABSTRACT

My bachelor thesis is effort to capture from available literature and sources and put near historic development of gastronomy and significant milestones for human society with the view to present of european and world gastronomy. The finish is a hint or way of presumption of gastronomy development in future with a possibility of taking advantage of new technologies, natural sources and benefits of science as an integral part of modern gastronomy.

Keywords: Gastronomy

Rád bych poděkoval Ing. Petru Humpolíčkovi Ph.D. a Jiřímu Černému za odborné rady a čas, který mi věnovali při sestavování této bakalářské práce.

MOTTO: Když Stvořitel učinil jídlo člověku podmínkou života, vyzval jej k němu chutí a odměnil rozkoší. (Anthelme Brillat-Savarin)

Prohlašuji, že jsem na bakalářské práci pracoval samostatně a odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Ve Zlíně 17. května 2010

.....
Podpis studenta

OBSAH

ÚVOD.....	10
1 HISTORICKÝ VÝVOJ GASTRONOMIE	11
1.1 GASTRONOMIE	11
1.2 PRAVĚK:.....	12
1.2.1 Vývoj chuti v pravěku	15
1.2.2 Výživa člověka od třetihor po starověk.....	16
1.3 STAROVĚK:.....	17
1.3.1 Stolování	20
1.3.2 Slavnostní hostiny	21
1.3.3 Dary země.....	22
1.3.4 Výživa člověka ve starověku.....	23
1.4 STŘEDOVĚK.....	23
1.4.1 Jídelní lístek středověku.....	23
1.4.2 Středověké stolování	24
1.4.3 Klášterní kuchyně.....	27
1.4.4 Výživa člověka ve středověku.....	28
1.5 NOVOVĚK.....	29
1.5.1 Výživová situace v zahraničí.....	34
1.6 VÝVOJ ČESKÉ GASTRONOMIE	35
1.6.1 Vývoj gastronomie po roce 1989	37
1.6.2 Výživa člověka v novověku	41
1.6.3 Výživa člověka v první polovině 20. století.....	42
1.6.4 Výživová situace obyvatelstva v letech 1949 – 1989.....	43
1.6.5 Výživová situace obyvatelstva od 90. letch do roku 2008	44
2 HLAVNÍ MEZNÍKY VÝZNAMNÉ PRO LIDSKOU SPOLEČNOST	47
2.1 OD STAROVĚKU PO SOUČASNOST.....	47
2.1.1 Nový svět.....	48
2.1.2 Novověk	49
2.1.3 Světová kuchyně.....	50
3 SOUČASNÁ SVĚTOVÁ, EVROPSKÁ A ČESKÁ GASTRONOMIE.....	51
3.1 SVĚTOVÁ A EVROPSKÁ GASTRONOMIE	51
3.2 ČESKÁ GASTRONOMIE	53
4 PŘEDPOKLÁDANÝ VÝVOJ GASTRONOMIE V BUDOUCNOSTI.....	56
4.1 NOVÉ KONCEPTY A TRENDY PRO 3. TISÍCILETÍ	56
4.1.1 Gastronomické trendy	56
4.1.2 Zážitková gastronomie	59
4.2 MOLEKULÁRNÍ KUCHYNĚ.....	60
4.2.1 Přínosy molekulární gastronomie.....	62

4.3	POTRAVINY V BUDOUCNOSTI.....	63
4.4	KUCHYNĚ BUDOUCNOSTI	63
4.4.1	Vývoj plně digitální kuchyně	64
4.4.2	Zelená kuchyně.....	65
	ZÁVĚR	68
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	70
	SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	73
	VYSVĚTLIVKY	74
	SEZNAM OBRÁZKŮ	78

ÚVOD

Tak, jak se vyvíjela lidská společnost, vyvíjela se i gastronomie. Počátky kuchařského umění pravděpodobně sahají do doby, kdy člověk ať záměrně nebo náhodou opekl na ohni maso. Později zjistil, že se solí chutná lépe a s bylinami ještě o něco lépe. Začal zdokonalovat technologii, kombinovat suroviny a na světě byla nová disciplína - gastronomie.

Jídlo a pití představují v dějinách lidského bytí integrující mikrokosmos, který je věrným zrcadlem všech dob, národů a zemí. Vše je zde k vidění: nejranější nástroje a zbraně, které byly užívány při opatrování potravy, kultovní a obětní děje, rané hrdinské zpěvy s popěvkou o rožni, bible s jejími postními a svátečními zákony, náboženská tabu s prosebnými modlitbami, zemědělská a lékařská pojednání, války o pastviny a plodnou půdu, technické a technologické objevy, dnešní průmyslové využití a zušlechtování tuhé i tekuté stravy, výtvarná díla, umělecko-řemeslné artefakty lidové i luxusní a také literární činnost.

Z tohoto úvodu je patrné, že gastronomie a její vývoj ve společnosti je tématem historicky velmi bohatým a vyvíjí se společně s vývojem člověka, společnosti a životních podmínek vzhledem k dostupnosti surovin, objevování nových zdrojů a v prvopočátcích snahou o přežití. Můžeme se domnívat, že i lidský organizmus se postupně přizpůsoboval klimatickým podmínkám a možnostem, které mu poskytla příroda jako potravu a uplynulo mnoho let, nežli člověk dokázal tyto rostlinné a postupně i živočišné zdroje potravy využívat a domestikovat.

Rozsah mé bakalářské práce nebude moci postihnout všechny problémy či aspekty stěžejních problémů, které spadají do daného tématického okruhu. Vše vyplývá z mimořádně rozrůzněné a členité evropské gastronomie, která je výsledkem nepřetržitého střetávání dávných lokálních tradic s univerzalistickými koncepty v odlišných geografických podmínkách.

Budoucnost gastronomie vychází z dědictví, jež od antiky či dokonce už pravěku formovalo evropský svět neobyčejně bohatě a mimořádně tvůrčím způsobem. Vždyť dnešek vychází ze včerejška a také zítřek se časem stává minulostí. Minulostí, která současnost na cestě k nové budoucnosti nesvazuje, ale pomáhá ji proměňovat, aniž by se zpronevěřila vlastní tradici.

1 HISTORICKÝ VÝVOJ GASTRONOMIE

1.1 Gastronomie

Slovo gastronomie se poprvé objevilo v roce 1801 jako titul veršované skladby francouzského básníka Josepha Berchoux. [1] Poéma neobsahovala žádné kuchařské návody, ale opěvovala zážitky u stolu. O dva roky později vyšel další spis *La Gastronomie à Paris* (1803) od Croze Magnana v podobném duchu. Teprve guru labužníků Jean-Anthelme Brillat-Savarin ve svém průkopnickém díle z roku 1826 naznačil souřadnice pro nově vznikající pojem: „Prozkoumav požitek z jídla ve všech směrech, zpozoroval jsem ihned, že dalo by se o tom napsat něco lepšího než pouhé kuchařské knihy. To ovšem neznamená, že k vykonání mnou vytčeného úkolu nebylo potřeba být fyzikem, chemikem, fyziologem, ba i trochu filologem“. [2] Pro Brillat-Savarina je kuchařství – *Culinaria* sice základem, ale nad ní se rozkládají oblasti Gastronomie odpovídající kulturně sociálním rámcům. Dokládá to již sám název a podtitul spisu: „*Physiologie du Goût ou Méditations de gastronomie transcendante: „ouvrage théorique, historique et ; à l'ordre du jour. Dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes“* (Fyziologie chuti aneb meditace o transcendentní (nadsmyslové) gastronomii: dílo teoretické, historické a dle požadavků dne. Pařížským gastronomům věnováno profesorem, členem rady literárních a učených společností). [3]

Do češtiny bohužel pojem Gastronomie nepronikl v původní podobě. Vinou špatného překladu prvního českého vydání Savarinovy knihy z roku 1994 došlo k zásadnímu omylu. „*Méditations III. – De la Gastronomie*“ byla nazvána „O labužnictví“ stejně jako kapitola XI., jejíž název v originále zní „*Méditation – De la Gourmandise*“. [2] Došlo tak k zásadní záměně pojmů, z nichž každý má zcela odlišný smysl a kulturně historický obsah. Čeština tak byla ochuzena o význam dalšího důležitého pojmu *Gastronome* - gastronom, který je zaměňován s pojmy *Gourmand, ande* – labužník, labužnice. O gastronomovi Savarin říká: „Bohatý a duchaplný gastronom založí si nejprve pravidelná shromáždění (*Akademií gastronomů*), kde nejučenější teoretikové budou se scházet s umělci, aby přetřásali a prohlubovali různá odvětví této vědy (*gastronomie*)“. Kníže Talleyrand, za Napoleona ministr zahraničí a vyhlášený labužník k tomu podotkl, že „požívání jídla a pití není cílem, ale jde především o umění o tom umět mluvit“.

Zásluhou Brillat-Savarina se do mezinárodního oběhu dostal i další, v přítomnosti stejně frekventovaný pojem – labužnictví (*la gourmandise*). Slovo se vyskytuje již ve středověké francouzštině, ale v současném významu se začíná objevovat teprve po polovině 18. století.

V novodobém smyslu slovo *gourmand*, *-ande* – labužník, labužnice – použil poprvé francouzský spisovatel Grimod de la Reynière (1758 – 1837), který začal vydávat časopis *Almanach des gourmands* (1803 – 1812). Celá edice almanachů obsahuje v podstatě soubor nejrozličnějších historizujících poučení, receptů, informací, rad a poznatků, které souvisejí s uměním stolat. Přestože z obsahového hlediska mají slova *gastronome* a *gourmand* v podstatě příbuzný smysl, jejich používání a drobné významové posuny jsou závislé na jemných literárních nuancích francouzských spisovatelů a estétů. Pojmy *gastronome* (gastronom) a *gourmand* (labužník) se od poloviny 19. století rychle šířily Evropou, především díky kultovnímu postavení francouzské gastronomie v oné době. Koncem století k nim přibylo ještě starofrancouzské slovo *gourmet*, které se také stalo synonymem pro labužníka, i když jde o jiný historický kořen; původně šlo o sluhu, který pracoval pro obchodníka s vínem a zároveň byl znalcem nápojů. [2]



Obrázek č.1 Portrét Brillat-Savarin (1755-1826) [4]

1.2 Pravěk:

Ve starší době kamenné před šesti až pěti milióny let se teplé a příznivé podnebí naší planety ochlazovalo. Nejen příroda, ale také zvířata se měnila, některé druhy zanikly a objevily se nové. Další ochlazení následovalo před 2,5 miliónem let. V těchto dobách se objevují pralidé. Vznik rodu *Homo* se datuje do stejné doby, kdy se objevují první kamenné nástroje, tedy v době, kdy začíná nejstarší paleolit. Všechny druhy, vyjma člověka moudrého (*homo sapiens*) vyhynuly.

Před 45 – 26 000 lety byla již poměrně hustě osídlena oblast jezera Mungo mezi Indonésií a Austrálií. Jedli tam ryby a škeble, na souši drobné vačnatce a vejce ptáka emu. Stáda sobů a mamutů se volně pohybovala mezi Asií a Amerikou. Jižněji žil šavlozubý tygr, tapír a velbloud. Tehdejší lidé je lovili oštěpy s opracovanými kamennými hroty. V průběhu staršího paleolitu znal *Australopithecus* a zejména *Homo habilis* (člověk zručný), oheň a nástroje z kostí, pazourků, zubů a kamení.

Oheň znamenal teplo, bezpečí před divokými zvířaty a také na ohni upravovanou potravu po překonání strachu z bouře, která oheň přinášela po zásahu blesku suchého stromu a přenesena první hořící větev do jeskyně. Pak nezbývalo nic jiného než oheň neustále udržovat a z místa na místo přenášet v doutnajícím dřevě. Časem se pračlověk naučil oheň zapálit, což bylo až zhruba před 50 000 lety. Nejspíše pouhou náhodou při opracovávání kamene do podoby prvních kamenných nástrojů, si všiml odlétajících jisker, které možná zapálily jeho lůžko ze suchého mechu. Na světě tak bylo první křesadlo a troud, čímž člověk dokázal založit oheň kdykoliv ho potřeboval. [6]

Australopithecus a zejména *Homo erectus* (člověk vzpřímený) jedli již v poměrně značném množství masitou potravu, kterou si opatřovali lovem. Jedli však také hodně potravin rostlinného původu z kořenů, kůry, listů, plodů a semen. Byli to od nejstarších počátků lovci a sběrači a nelovili jen drobnou zvěř, nýbrž i větší kusy. Ulovené zvíře uměli rozdělit a tříštili jeho kosti, aby získali morek. Ulovené maso dokázali upravovat na ohni pečením pomocí rožně a roštu z čerstvých větví a prutů, dušením v zemi pomocí rozpálených kamenů vložených do jámy spolu s připravovaným pokrmem a pečením masa na rozpáleném plochem kameni. Podle nálezů v Etiolles lze usuzovat, že lovec mladšího paleolitu dovedl vařit v nádobách z kůry. Vodu do varu přiváděly rozpálené vkládané kameny a je možné, že přikládali k masu i divoce rostoucí zeleninu, bylinky a kořinky. Nejpokrokovější metodou byla konzervace masa a ryb sušením a uzením v kouři. Masitá strava byla doplňována sběrem bobulí, oříšků, planého ovoce, sběrem vajec divokých ptáků. Tehdejší lidé začali přemýšlet, jakými způsoby potravinu uchovat po delší dobu, pro případ nouze.

Období neolitu se datuje na Blízkém východě od osmi tisíc let před narozením Krista. V Evropě o dva tisíce let později. Oproti předchozímu období znamená doba neolitu zásadní převrat. Člověk dokáže chovat dobytek a domácí zvířenu a pěstovat rostliny ke své obživě. Divoká pšenice, ječmen, hrách, ovce, kozy, krávy a prasata – jsou nejcennější plodiny a dobytek moderního světa. Tento počátek v produkci jídla vedl k rozvoji světově prvních kovových

nástrojů, písarství, vědy a armády, který se postupně rozšiřoval na západ do Evropy severu Afriky a východ do západních indických subkontinentů a centrální Asie. Z nomáda se tak stává zemědělec, pastevec a chovatel. Jídelníček se rozšiřuje o obiloviny, ze kterých se primitivním způsobem mele mouka podobná arménskému bulghuru pro přípravu kuskusu. Chovem se získává kravské, kozí i kobyčí mléko. Maso z domácího chovu je doplňováno lovem zvěře a rybolovem, sběrem ořechů a jablek.

Rozvoj řemeslné výroby způsobil změny při podávání jídel. Používaly se dřevěné i keramické mísy, nádoby, podnosy, dřevěné lžíce.

Před 6 000 léty se ve starém Sumeru pěstovala špalda, znali chlebový kvásek a poznávali tajemství výroby piva a vína. Kynutý chléb patrně vznikl, když k těstu na přípravu chlebových placek byl náhodou přilít zkvašený alkoholický nápoj. Pivo bylo objeveno díky tehdejšímu skladování obilí v hliněných nádobách. Do některých nádob nejspíše natekla voda a došlo ke kvašení jehož výsledkem byla voda s příjemnou omamnou chutí. Následně se začaly z obilí připravovat kvašené nápoje cíleně, což byl jakýsi druh piva Sumery nazývaný kaš, Babyloňany šikarum.

Se vši pravděpodobností objevily první sýry náhodou kočovné kmeny jižní Asie a Středního východu. Když někteří bojovníci nalili čerstvé mléko do kožených vaků, aby mohli během boje a dlouhých jízd utišit žízeň, zjistili zvláštní věc: tekuté mléko se změnilo v bledou, lehce nakyslou tekutinu, v níž plavaly husté chuchvalce bílé sýřeniny. Kožené vaky se totiž vyráběly ze žaludků mladých zvířat a obsahovaly pravděpodobně ještě srážecí enzymy. Zbytek vykonalo slunce a pohyby klusajícího koně. Podle archeologů se nejstarší nálezy datují do doby asi 6000 let př. n. l. Sumerové uchovávali sýr již zhruba 4000 let př. n. l..

Spolu s rozvíjením starověkých kultur na Blízkém východě a ve středomoří se také rozvíjel obchod. Sůl byla velmi cenným obchodním artiklem. Sladilo se sirupem, který se získával z datlí a vyráběl se sýr bílého typu. Vařilo se na ohništích v budovách, v přístěncích a na dvorech v nádobách z pálené hlíny a později v měděném nádobí. Peklo se ve zděných pecích. Asie obohatila kuchařské umění o hrách, česnek a cibuli, staří Peršané uměli pěstovat špenát. Lidská společenstva na nižší úrovni jako například Skytové a Keltové přebírala zkušenosti těch vyspělejších a znalosti se šířily dál a dál. Kouzlo servírovaných pokrmů dovedli jako první ocenit až staří Řekové. [5]

1.2.1 Vývoj chuti v pravěku

Vedle zkoumání druhů jídel, které měli pravěcí lidé k dispozici, a důkazů o jejich zálibách jen velmi obtížně zjišťujeme jaké používali přísady a koření. Například sůl jako nejznámější ochucovadlo, se při archeologickém výzkumu zjišťuje nesnadně. Sůl je natolik rozpustná, že má tendenci nezanechat žádné zbytky, a neexistuje způsob, jak z kosterních pozůstatků zjistit její konzumaci. Je možné se jen spolehnout na identifikaci míst, kde se sůl získávala. Ještě obtížnější je archeologicky zhodnotit používání bylin a koření. Je mnoho rostlin, které lze použít jako ochucovadla a mnoho jich dodnes sami používáme. Analýza pylu dokazuje, že takové rostliny byly dostupné i v minulosti, a zachovaná semena mohou být důkazem, že se na daných archeologických lokalitách skutečně nalézala. O jejich využití v pravěké kuchyni je jen skromný počet přímých důkazů.

Tabulky s lineárním písmem B z Mykén poskytují jeden z nejranějších dokladů jejich použití. Odkazují na používání koriandru, kmínu, fenyklu, sezamových a celerových semínek, máty a dalších bylin a koření. Některé se používaly při vaření, také při výrobě vonných olejů. Příkladem aromatické rostliny, která byla v pravěku pěstována na americkém kontinentu, je kajenská paprika, domestikovaná společně s kukuřicí a dýní ve Střední Americe a používaná při vaření. Jako hospodářská plodina se ale nerozšířila dál na sever, dokud ji zde nezavedli Španělé. Tehdejší používání bylin a koření komplikuje skutečnost, že byly používány jako léčiva a není prokázáno, zdali se daná rostlina používala k dochucování pokrmů, léčení, ke konzervaci, provonění či jiné kombinaci zmíněných způsobů užití.

Pravdou je, že toho víme o pravěkých receptech jen velice málo. Známe ingredience, ale důkaz o tom, jak se tyto ingredience kombinovaly, aby z nich vznikly vlastní pokrmy, které lidé jedli, nemáme. Celkově se archeologové při rekonstrukci možných receptů museli spolehnout na etnografické analogie. Jen příležitostně byly nalezeny spálené zbytky hotových pokrmů. Například spálený chléb, nikoliv jeho ingredience. O metodách vaření je možné spekulovat při studiu kuchyňského náčiní a kuchyňských hrnců a také chemické zbytky v těchto hrncích mohou naznačit, co se tehdy v nich vařilo. Byla identifikována široká škála různých pecí a staveb určených k pečení. Zastoupeny jsou i prosté jámy, do nichž se házely rozpálené kameny, ale i složité jílové pece. Také kosti poskytly informaci, jak se dané maso připravovalo. Prasečí kosti převažují, zvířata byla rozsekána do velkých porcí. Ohořelé byly jen konce kostí a lze předpokládat, že se opékaly nad ohněm. Jeho žáru byly vystaveny jen kosti na konci pečeně, které z masa vyčnívaly. Vzhledem k tomu, že různé druhy kostí se často nacházely pohromadě, je

možné, že lidé hodovali ve velkých skupinách. Jisté však je, že sociální status určitých osob vyplývá z nádobí, z jakého své jídlo jedly. Studium dalších poznatků v budoucnu jistě odhalí, zda jedly a pily odlišné věci než ostatní.

Archeologové urazili dlouhý kus cesty a jsou dnes schopni rekonstruovat dávnou stravu. Umožňuje to pokrok v biomolekulárních analýzách. Ty pomohou utvořit pravdivější pohled na výrobu a konzumaci jídel v minulosti. Většina studií pravěkého jídelníčku se soustředila na ekonomické aspekty, jak lidé přežívali, ale pouhé přežití není životem se vším všudy. Nové trendy v archeologickém výzkumu zdůrazňují důležitost rozdílů mezi „jídlem“ a „výživou“ a upoutaly pozornost ke společenskému kontextu, v němž se jídlo konzumovalo. Některé záležitosti chuti mohly silně ovlivňovat zakódované rysy chování, které se týkají naší vývojové minulosti a našich stravovacích potřeb, zatím co jiné diktovalo prostředí a dostupnost potravin. Je zřejmé, že v pravěkých společnostech existovala bohatá paleta chuťových možností. Tyto možnosti byly rozvíjeny společenskými silami. Jídlo a pití používané na hostinách se mohlo vybírat na základě kvality, exotického charakteru či dokonce opojných schopností. Prestiž při stolování pravděpodobně pramenila z kvantity, vzácnosti, novosti či módního charakteru potravin nebo jídelního vybavení. I v této době musely existovat individuální záliby i averze, stejně jako je máme dnes my. [5, 6]

1.2.2 Výživa člověka od třetihor po starověk

S fosilními nálezy prvních *hominoidů* se setkáváme ve třetihorách (65 až 1.8 mil. let), přičemž zástupci rodu *Homo* se objevují na konci třetihor, v období tzv. miocénu.

Oblastmi výskytu *hominoidů* byly převážně pralesy a podstatnou složkou jejich stravy byla potrava rostlinného původu, jako jsou např. různé plody, semena a ořechy. Tuto stravu příležitostně doplňovali drobnými živočichy, jako hmyzem, měkkýši, ptáčimi vejci a mláďaty i drobnými savci, pokud se jim je podařilo ulovit. U prvních zástupců rodu *Homo* je již možno pozorovat větší objem mozkovny, rozvíjí se jejich psychické schopnosti, jsou obratnější a používají primitivní nástroje. Jejich domovem již nejsou výhradně pralesy, ale začínají žít na stepi. Zastoupení živočišné složky ve stravě se zvyšovalo a to rovněž i díky stále dokonalejším kontaktům a kooperaci mezi pralidmi, kteří si tak mohli dovolit ulovit i větší živočichy. Živočišná potrava byla stále doplňována potravou rostlinnou.

V době ledové byla v Evropě rostlinná strava vhodná pro člověka přístupná jen v omezeném množství, a proto se člověk začal převážně živit masem velkých zvířat.

V mladší době kamenné (neolitu 6000 – 3500 let př.n.l.) nastal ve výživě člověka převrat, způsobený rozvojem zemědělství a pastevectvím. Člověk zakládá první vesnice, používá broušené kamenné nástroje, hliněné nádoby, textilie. Počet lidí se zvyšuje. Rozvoj zemědělství umožnil pěstování obilovin, které se staly významnou složkou jeho stravy. Chov dobytka (skot, ovce, kozy) umožnil získávání mléka, které se rovněž stalo důležitou složkou stravy a významným zdrojem bílkovin. Pravidelná strava zlepšila výživovou situaci a zdravotní stav obyvatelstva. [7]

1.3 Starověk:

Starověk označuje období vzniku a rozvoje prvních civilizací na Středním východě, v oblasti středomoří a v jižní a východní Asii od poloviny 4. tisíciletí př. n. l. a počátkem středověku v 6. až 7. století.

První vyspělá civilizace se vyvíjela v jižní Mezopotámii v sumerských městských státech. Důležitým impulzem hospodářského rozmachu byl vynález kola a hrncířského kruhu. Současně probíhající růst obchodu a rozvoj zemědělství přispěl k urychlení vývoje písma, které sloužilo nejprve pouze k evidenci surovin a zemědělských produktů. Kuchařskému umění pomohl rozvoj obchodu. Neobchodovalo se jen v oblasti Středomoří nebo v Mezopotámii. Čilý obchodní ruch pronikl přes říši Chetitů až do Gruzie a Arménie. [6]

Mnoho kuchařů starého Řecka se proslavilo svým kulinářským uměním. Řek Cadmos byl kuchařem krále Sidóna z Fénicie (dnešní Libanon) a podle zachované legendy přinesl odtud Řekům písmo. Ničivý požár Alexandrijské knihovny způsobil nenávratné škody. Po požáru se našlo pouze několik útržků jmen řecké gastronomické literatury, ale i přes to víme, že hrdinové v Homérově eposu si pochutnávají na skopovém plecku, vepřové pečince kořeněné kmínem a dobromyslí, milují olivy, fíky, vlašské ořechy, sýry s kozího mléka a sladkosti z mouky a medu. I rybolov, stejně jako tomu je dnes, pro Řeky a Řecko obklopené moři byl v tehdejší době důležitý. Lovil se tuňák, parmice nachová, mořský jazyk, kambala velká, chobotnice, mořská pražma, růžicha (ostnozubec), parejnek, mořský úhoř a další. Rovněž ptactva i zvěřiny bylo dostatek. Lovil se bažant, koroptev, divoký holub, kavka obecná, sova, plameňák nebo mořský racek. Ze zvěře srnec, divočák, zajíc, liška, kuna, krtek a dokonce i kočka. Staří Řekové rádi pili medovinu, kterou tehdy nazývali hippokrat, podle jména řeckého lékaře Hippokrata, který ji prý poprvé vyrobil. Byl to silně kořeněný nápoj připravovaný z vína (někdy zkysaného), medu, skořice a různých bylin. Přibližně od roku 200 před n.l. obliba hippokratu

klesala a Řekové si oblíbili novinku – silně alkoholické víno, které nazývali „lesbian“ a které ředili vodou, někdy dokonce vodou mořskou. [8]

V Egyptě přibyla vařená, dušená, nebo pečená zelenina. K dispozici bylo mléko a bílé typy sýrů v nálevu se připravovaly z kravského, ovčího i kozího mléka a podobaly se dnešnímu balkánskému sýru, nebo sýru „feta“. O svátečních dnech se jedly vařené nebo pečené ryby upravené ve fíkových listech. Maso se objevovalo pouze na tabulích boháčů a vladařů s výjimkou zvířecích obětí. V lepších domech se u nízkých stolů sedávalo na poduškách, v chudých na zemi. Servis byl na velice dobré úrovni a byl praktikován pomocí mís, táců na pokrmy a ovoce. Součástí bohatého servisu byla i mísa s vonnou vodou na omývání rukou. Stolující měli k dispozici nože a lžíce. Nožem se pouze krájelo a dále se jedlo rukama. Polévka, která se šířila z Persie, se konzumovala lžící. V chudých rodinách používali dřevěnou dlabanou naběračku. Nápoje se pily ze džbánů a konvic.

Kuchyňské nádobí, které používala starověká kuchyně, se překvapivě podobalo tomu, které užíváme dnes: pánve na smažení s dlouhou rukojetí, rendlíky, hrnce, kotlíky a podobné náčiní vyrobené z bronzu a vypálené kameniny, struhadla na sýr, cedníky, hmoždír v podobě těžké mísy s hrubým vnitřním povrchem, který usnadňoval mletí a rozmělnování ingrediencí pomocí dřevěného tlučku, který často býval na jednom konci vybaven železnou hlavicí.

Sbírka receptů pojmenovaná po Apiciovi naznačuje, že se jednalo o kultivovanou kuchyni s mnoha ingrediencemi, která však nutně nemusela být nedostupná ani pro běžné občany říší. Některé z receptů byly exkluzivní a nákladné, jiné obsahují pouze obyčejné přísady. Určitým překvapením je, že pokrmy, které dnes pokládáme za charakteristické pro tuto oblast, nebyly pro tehdejší Římány dostupné. Nebyla tu rajčata, brambory, zelené papriky, lilky, pomeranče, ani žádné špagety či makaróny. Těstoviny ve tvarech, jaké známe dnes, vstoupily do této kuchyně až mnohem později. Římská kuchyně byla založena na obilí, mase a rybách. Kromě čtyř domestikovaných čtvernožců to byla zvěřina a zajíc. Plši, malí členové čeledi veverkovitých, se chovali na farmách ve velkých množstvích, podobně jako drůbež. Vykrmovali se v kameninových bednách, které napodobovaly podmínky pro jejich zimní spánek. K jídlu se používala svalová hmota a téměř všechny části zvířat: hlava a nožičky, srdce, játra, varlata, dršťky, vemena, dělohy a dokonce i mozek. Z krve, tuku a zbytků masa se dělala jelita, která se cpala do zvířecích žaludků nebo střívek a po vyuzení či osmažení se těšila velké oblibě. Římská kuchyně využívala zpěvné ptactvo. Vedle obvyklé drůbeže – kuřat, hus a kachen, se konzumovaly také křepelky a bažanti, divoké hrdličky, holubi, drozdi a pěníce, čáp, pštros a

plameňáci. Pávi byli velice obdivováni pro svou krásu a zdobili soukromé i veřejné zahrady. Méně atraktivní samičky, pokud se nenechávaly na odchov mlád'at, se vykrmovaly a zdobily stoly boháčů. V komunitách na pobřeží se chovaly ústřice, slávky, mořští ježci, chobotnice, olihně, raci a garnáti. Také se chovali hlemýždi, kteří se vykrmovali mlékem a strouhankou.

Maso a plody moře se vařily, grilovaly, smažily či pekly. K dispozici byla bohatá škála tekutin, ze kterých se připravovaly marinády nebo se v nich vařilo jídlo: mléko, víno, ocet, garum a jejich různé kombinace. Třtinový cukr Římané neznali, nejdůležitějším sladidlem byl med a sirup získaný z různých druhů ovocných šťáv.

Na základě dochované literatury se dozvídáme, že římské kuchaři soustřeďovali svůj um na kořenění jídel s cílem vytvořit širokou škálu chutí. Přidáním nově vytvořených omáček se mohlo u stejného kousku opečeného masa docílit mnoha odlišných příchutí. Apiciova kuchařská kniha (*De re coquinaria*) uvádí velké množství omáček, které byly vyrobeny z drahých exotických ingrediencí. Ty, které tvořily bázi těchto omáček, lze rozdělit do čtyř základních kategorií: koření, bylinky, ředící složky a zahušťovadla. Výčet koření zahrnoval pepř, římský kmín, kořen z fenyklovitých rostlin, semínka celeru, fenyklu, kopru a hořčice, sušené bobule myrty a vavřínu. Většina čerstvých či sušených bylin, které se do omáček přidávaly, slouží jako ochucovadla i dnes: cibule, šalotka, pórek, koriandr, řeřicha, majoránka, dobromysl, saturejka, zázvor a tymián. K tekutinám, které se používaly do omáček patřilo garum, olej, ocet nebo víno, med či zhuštěný vinný mošt nebo ovocný džus, hořčice, vývar, mléko nebo voda. Kuchař měl různé možnosti, jak omáčky zahustit: pomocí bílků nebo žloutků, pšeničného škrobu, namletých piniových oříšků či drobečků z pečiva. Většina omáček v kuchařské knize *Caeliuse Apicia* se skládá ze směsi ingrediencí ze všech těchto čtyřech kategorií. Některé obsahovaly tři nebo čtyři přísady, jiné až osm či dokonce dvanáct. Kolik je třeba každé přísady do jídla dát, Apicius neuvádí. Některá koření, jako například pepř, mohla být dosti drahá, protože se dovážela. Ostatního koření – bylin, semen a bobulí byl dostatek a mnoho z nich v oblasti Středomoří rostlo divoce.

Římané milovali pepř, který se vyskytoval ve většině omáček. Následovala rybí omáčka, která přispívala ke slané chuti a dodávala jí oříškový nádech. Do třetice pryskyřice z fenyklovitých rostlin s jemně česnekovou příchutí a listy libečku, jejichž chuť připomínala celer a petržel. Sůl, pepř, česnek a celer nebo petržel pro nás nejsou žádnou exotickou kombinací. Jedná se o běžný základ mnoha dnešních chutných pokrmů. Římané dávali přednost hloubce chuti a

komplexnosti, příchutím s mnoha odstíny, kombinacím peprné a pálivé, sladké a peprné, či sladké a kyselé chuti. [9]

1.3.1 Stolování

Kultivované stolování bylo ve starověké Mezopotámii především vnímáno jako symbol dosaženého kulturního stupně. Sumerové i Akkadové měli ve zvyku jíst zpravidla dvakrát denně: ráno a večer. Ranní jídlo bylo velice skromné v podobě chlebové placky. Večerní jídlo představovalo naopak hlavní jídlo celého dne. Pokud jde o chléb, tak dnes víme o celé řadě jednotlivých jeho druhů s přísadami medu, různého koření, pistácií, datlí, másla atd. V případě piva bylo doposud v textech odhaleno na čtyřicet různých výrazů označujících tento nápoj. Díky nim je zřejmé, že se v Mezopotámii pilo pivo světlé, tmavočervené i černé, řezané vodou 1:1, 1:2, 1:3, kořeněné aromatickými přísadami či slazené medem. Převážně šlo o piva hustá, která kvasila kratší dobu a měla i nižší obsah alkoholu. Z druhého tisíciletí př. n. l. se již objevují zprávy o prvních výčepech piva, jejichž patronem byla bohyně Ninkasi. Večerní tabuli majetnějších Sumerů a Akkadů zpestřovaly různé druhy masa, ovoce a zeleniny, mléčných produktů, pečiva, cukrovinek a – pokud jde o nápoje – vína, které bylo importováno z oblastí na západ od Eufratu, moštu, medoviny. Tato dvě hlavní jídla mohla být během dne doplněna především u sociálně vyšších vrstev o tzv. vedlejší jídla“ a přesnídávky.

Podobně jako dnešní lidé i starověcí Mezopotámci usedali při konzumaci potravy zpravidla na židle, křesla či stoličky okolo jídelních stolů. Ty však nebyly příliš rozměrné, protože v pozůstatcích výtvarného projevu se nacházel za jedním stolem jeden či dva hodovníci, ojedinele čtyři postavy. Z novoasyrského období pochází první piktografický doklad, jenž prokazuje existenci mezopotamského obyčeje uléhat při stolování na nízkou pohovku. Jednalo se o slavný reliéf zachycující banket krále Aššurbanipala (668 – 627 př. Kr.), který se dochoval v tzv. severním paláci v sídelním městě Ninive. Představuje nejstarší známý předobraz pozdějšího řeckého symposionu. Jídelní stoly mohly být umístěny v jídelně uvnitř domovního prostoru, nebo v přilehlé zahradě. Většina pokrmů byla konzumována rukama, čemuž nasvědčuje piktografický materiál. Pravdou zůstává, že díky textové i archeologické evidenci je doložena existence příborů – nožů, vidliček i lžic, které patrně sloužily hlavně k servírování ze společných mís a nikoli k vlastní konzumaci. Nápoje mohly být ze džbánů rozlévány do pohárů a mělkých číší. V případě piva bylo mnohdy ponecháváno v jediné nádobě, ze které tento mok stolovníci usrkávali pomocí dlouhých rákosových slámek či kovových brček. Tento sta-

robylý obyčej měl své praktické opodstatnění. Pití mladého necezeného piva, tzv. mladiny, mělo slámkou zabránit polknutí ječných zrněk či kalů vzniklých během fermentace. Na správné tabuli nesměly chybět nádoby na vodu sloužící k průběžnému omývání rukou, případně i fiály s vonnými mastmi určené k závěrečné očištění po jídle. Na kolena si hodovníci rozprostírali plátěný ubrousek. Především vyšší sociální vrstvy kladly důraz i na estetickou stránku celého aktu. Požitek z kultivovaného stravování měly umocňovat řezané květiny aranžované do váz, vykuřování hodovních prostor vonnými esencemi a nezřídka i produkce přizvaných hudebníků a pěvců. [10]

1.3.2 Slavnostní hostiny

V Mezopotámii byly pořádány více či méně slavnostní hostiny u příležitosti různých výjimečných, nekaždodenních událostí. Sumerský *terminus technicus* „rozlévání piva“, definoval především společnou konzumaci fermentovaných nápojů. Na královském dvoře i v životě prostých Mezopotámců měly takovéto nestandardní bankety své místo v první řadě tehdy, když jimi měli být uctěni hosté a příchozí.

Pohostinnost vtělená do péče o výživu návštěvníků pak měla v Mezopotámii, stejně jako na celém starověkém Předním východě své pevné místo i v etickém kodexu této civilizace. V druhé řadě představovala významný důvod k pořádání výjimečných hostin během uzavírání nejrůznějších obchodních kontraktů. Při této příležitosti to bývala zpravidla kupující strana, která symbolicky stvrzovala platnost uzavřené dohody mj. i tím, že pro stranu prodávající a nezbytné svědky takovéhoho právního aktu nachystala banket. Tento mezopotamský obyčej je doložen řadou písemných svědectví především z archaických dob – kupříkladu smluvními texty ze Šuruppaku. Třetí výjimečnou příležitost ke společnému stolování zakládalo uzavírání sňatků. Doposud není znám žádný text mezopotamské provenience, který by zevrubněji popisoval průběh svatební hostiny. Existence smuteční hostiny není pro oblast Mezopotámie jednoznačně doložen a kromě zmíněných příležitostí byly pořádány hostiny ve starověké Mezopotámii již jen v královském kontextu. Především v první polovině 1. tis. př. Kr. si někteří novoasyrští panovníci začali libovat v příležitostných hodokvasech přímo gargantuovských rozměrů. Jedním z nejčastějších důvodů jejich konání byla v tomto období oslava vítězného návratu krále z válečné výpravy.

Na závěr se dá říci, že společné stolování ve starověké Mezopotámii nejenže plnilo svoji primární funkci, nýbrž zároveň poskytovalo prostor k vytváření obecnství mezi hodovníky a

k utužování jejich vzájemných vazeb – ať partnerských, rodinných a rodových, nebo majetko-právních či spojeneckých a obecně sociálních. [10]

1.3.3 Dary země

Oproti široké škále produktů v Egyptě a Mezopotámii poskytovala hornatá a kamenitá řecká krajina jen omezené a skromné zemědělské zdroje. Většina obyvatelstva se živila samozásobitelským obděláváním půdy, chovem drobného domácího zvířectva a rybařením. Zemědělská technika byla v této době ještě primitivní a s obilnin znali Řekové od pradávna ječmen a pšenici špaldu. Pro obiloviny se často používalo slova „*sítos*“, které zároveň znamenalo pokrm nebo jídlo. Významné bylo také sadaření a Homér v Odyssei popisuje rozsáhlé sady krále Fajáků, oplývající hrušněmi, granátovými jablky, sladkými fiky, bujnými olivami a švestkami. Podobně i staré divadelní komedie vyjmenovávají bohatý sortiment zelenin: česnek, celer, okurka, tykev. Se zemědělstvím byl spojen i chov vepřů, drůbeže, ovcí a koz, jež poskytovaly mléko i sýry. Hovězí dobytek chovaný ve stádech sloužil nejenom k získávání masa a kůže, ale i k obětním účelům. Ze všech oblastí lidské činnosti byla rolnická práce velmi vážena a pokládána za důstojnou i pro svobodného člověka, ačkoli v jiných výrobních činnostech se na manuální práci hledělo jako na úděl otroků.

Moře bylo dalším základem prosperity; Řekům dávalo obživu, lákalo je svými dálkami a v bájích bylo zosobněno jako potomek země a vzduchu. Řecká města ležela v naprosté většině blízko pobřeží a ve stravě jejich obyvatel přirozeně převažovaly ryby nad masem, které bylo navíc drahé, s výjimkou vepřového. Výčet a popisy ryb se hojně vyskytují v dílech starověkých přírodovědců i básníků. Oblíbenou rybou byl platýz (*pséttys*), sardel (*afyé*) nebo tuňák (*thynos*). Čerstvé ryby se prodávaly na rybím trhu. V oblibě byly solené ryby (*tarichos*) a sušené ryby, které se prodávaly pod názvem *melyandra* – černá polena. Vedle ryb Řekové s chutí požívali i mořské škeble a měkkýše, jako olihně a kraby. Ceněny byly i sladkovodní ryby, zvláště výteční úhoři z jezera Kópais. Spolu s chlebem byly ryby hlavním jídlem městského obyvatelstva a rybí trhy byly zřejmě nejmalebnějšími částmi přímořských měst. I přes to, že na veřejných trzích bylo množství obchodníků, kteří prodávali potraviny a nápoje, včetně dovážených lahůdek, zůstávalo potravinovou základnou rodinné hospodářství. Dům s přílehlými užitkovými stavbami byl často předmětem úvah i nejvýznamnějších mužů. Řekové kladli velký význam k zajištění potravin k přímé spotřebě nebo k obchodu. [11]

1.3.4 Výživa člověka ve starověku

V období starověku se zdokonaluje zemědělství, pěstování obilnin je doplněno luštěninami (hrách, cizrna, různé boby) a okopaninami (řepa, zelí). Chov hospodářských zvířat je rozšířen o chov prasat. Počet lidí se zvyšuje a koncentrují se do měst. Velké plochy neobdělávaných pozemků umožnily lov zvěře a ryb, které byly významným doplňkem stravy. Člověk se naučil chytat drobné ptactvo, které rovněž doplňovalo a zpestřovalo stravu. Střední a severní Evropa se vyznačovala nedostatkem ovoce, takže hlavním zdrojem vitamínu C byla zelenina. Pro stravování byl typický nedostatek hygieny a malé zásoby, takže ke konci zimy a na začátku jara a v dobách neúrody lidé často trpěli hladem. [12]

1.4 Středověk

Středověk je obvykle ohraničen pádem Západořímské říše v roce 476 a objevením Ameriky Kryštofem Kolumbem roku 1492. V 4. století se křesťanské náboženství prosadilo jako oficiální kult římské říše.

Chléb a víno byly po četných, dlouhotrvajících sporech uznány za posvátné potraviny, stejně jako olej, který byl pro liturgii nezbytný. Křesťanská liturgie měla vliv na pořádání laických hostin, ať u stolu panovníka nebo sedláka. Přešly sem některé významné prvky, zvláště požehnání pokrmů, společná modlitba před jídlem i po jeho ukončení. Také lámání chleba se stalo posvátným aktem, kterým otec rodiny dává pokyn ke společnému zahájení jídla. Události okolo Večeře páně se staly natrvalo pilíři křesťanství. Během svého šíření za hranice římského světa na území keltských, germánských a slovanských etnik, přijímalo i rysy jejich tradic, kultů a obyčejů. [11]

Ve středověku měli velkou zásluhu na rozvoji kuchařského umění kláštery. Mniši objevili mnoho úprav jídel z ryb a vajec, uměli vařit zeleninové polévky a pivo, znali výrobu vína a likérů. Jeptišky zase objevily množství moučníků, například cukrové pusinky. Tradice římského kuchařství ovlivnila rozvoj západoevropského kuchařského umění, nejdříve románských, potom germánských a později i východoevropských národů.

1.4.1 Jídelní lístek středověku

Důležitou roli v gastronomii středověku hraje rozvoj řemesel, cech pekařský, řeznický a sladovnícký. Samostatným odvětvím bylo perníkářství a nebývalou měrou se rozvíjí i pohostin-

ství. Objevují se už i stálá hostinská menu, která se sestávají z polévky, upravené ryby, masa v koření a hrachu. Na šlechtických stolech dominuje zvěřina, drůbež, ryby, exotické ovoce a cukrovinky. Důležitým pokrmem prostého lidu byly ryby, které se upravovaly vařením, dušením, pečením a smažením. Běžnou potravou středověku bylo mléko, používala se smetana i podmásli, připravoval se tvaroh a vyráběly sýry. Výrobou kvalitních sýrů vynikla Francie již kolem roku 900, jak vyplývá z autentického zápisu o povinnosti kláštera v Conques dodávat známý roquefort do stejnojmenného městečka k dozrání. [5]

Ve středověkých Čechách byly známy sušené homolky-bílý sýr, předchůdce olomouckých syrečků a základem stravy u venkovského obyvatelstva byly obiloviny a luštěniny. Pekl se kynutý chléb. Pražané ve 14. století znali více než 15 druhů chleba. Z mouky se připravovaly vařené nebo smažené šišky a různé druhy bílého pečiva slazeného medem. Na denní pořádku byly i obilné kaše a různě upravený hrách. Obilniny a luštěniny se také pražily. Zelenina, ovoce a sběr lesních plodin byly vítaným doplňkem jídelníčku hlavně na venkově. K dispozici byl poměrně široký výběr zeleniny a s výjimkou zámořských a tropických druhů, shodný s dnešní nabídkou. V oblibě byly ovocné kaše a sušené ovoce. Známé bylo i zavařování ovoce. Vejce byly ve středověku ve velké oblibě. Koření, které my známe jako „koření našich babiček“ (bazalka, routa, majoránka, kerblík, dobromysl) se běžně pěstovalo. Kuchyně bohatých vrstev používala i drahé koření dovážené z Orientu. Dnes z běžných druhů chyběla na stole paprika, vanilka a nové koření. Koření hrálo důležitou roli při zabíjačkách, maso se konzervovalo uzením, solením a nakládáním do tuku. [9]

1.4.2 Středověké stolování

V 4. století n. l. se řecko-římská civilizace dostala do hospodářské, společenské i politické krize, která vyústila v rozdělení římské říše na dvě části, východní a západní (r.395). Vleklou krizi impéria nedokázala zadržet ani reorganizace říše, provedená císařem Konstantinem (360 – 337). Jednou s příčin rozvratu byly i nájezdy „barbarů“, z nichž především germánské kmeny zničily moc západořímské říše. Pohyb neustal ani v následujících staletích a evropský prostor křižovaly i další slovanské a ugrofinské kmeny, které od 7. století začaly procházet příbuzným vývojem. Barbaři, přinášející s sebou svá pohanská náboženství, životní způsoby a zvyky, nacházeli na území impéria důsledky úpadků, ale i doklady prosperity a vyspělého životního stylu. Setkávali se tu také s křesťanstvím, které se roku 313 stalo státním náboženstvím, nebylo však již s to upevnit Řím a zamezit jeho rozpadu, způsobenému zejména eko-

nomickými důvody, naopak k němu jistou měrou přispělo hlásáním idey „rovnosti“, která redukovala počet otroků.

Na antických základech pozvolna vznikaly tři nové vývojové oblasti. Především to byla oblast románsko–germánská v západní, severní a částečně střední Evropě, kde převládala latinská kultura, dále oblast byzantsko-slovanská v jihovýchodní a východní Evropě a konečně oblast islámská v Přední Asii, severní Africe a části Pyrenejského poloostrova. Kulturní bohatství, nashromážděné antickým starověkem, nebylo však pádem říše zničeno. Ve východním Středomoří se udržel antický městský život a také nová etnika pozvolna přejímala zbytky řecko-římské kultury. Nositelem vzdělanosti a kulturním svorníkem budoucí Evropy se stala ve velké míře křesťanská církev kvetoucí v četných kláštorech, jejichž pevná organizace jí umožnila přetrvat v tomto neklidném období. Právě křesťanství, které vznikalo v lůně antické civilizace již v 1. století se stalo bodem kolem něhož se v soustředných kruzích rozprostíralo duchovní dědictví, řecko-římské i židovsko-orientální. Zprvu potíraná křesťanská církev, která byla r. 313 uznána císařem Konstantinem, přinesla a vyvinula v tomto prostředí nový kulturní rámec, v němž se evropská civilizace pohybuje dodnes. [5]

Během několika století po pádu římské říše se také odehrála nejvýznamnější změna v dějinách evropského stolu. Po tisíci letech byla při stolování opuštěna poloha „v leže“ ve prospěch polohy „v sedě“. Stůl středověku nenavazuje na svoje antické předchůdce ani v oblasti symboliky. Římské stolky umístěné u lehátek v trikliniu netvořily významový ani prostorový střed hostiny. Jakkoliv bývaly náročně umělecko-řemeslně zpracovány, zůstávaly jen dekorativní součástí mobiliáře. Pro křesťanské účastníky hostiny je však stůl jenom jeden, jako je jeden stůl Páně. Teprve později se jednotlivé složky postupně osamostatnily a opustily laický stůl ve prospěch oltářní menzy. Laický stůl byl tak již od ranného středověku vnímán zároveň jako místo posvátné, kde se člověku dostává zvláštního daru. Jistě měli tehdejší stolovníci na mysli Kristovu oběť, kteréžto pojetí pěstovala klášterní centra. V tomto chápání by měl být stůl velmi jednoduše prostřen, tak aby vyhovoval potřebám ctného křesťana, který se vyvaruje obžerství. [10]

Od 12. století se postupně začala zvyšovat kultura stolování a to hlavně v panských sídlech, kláštorech a v domech bohatých měšťanů. Nejvýrazněji se to projevovalo na hostinách a hodech, které téměř výhradně pořádala šlechta a rytíři. A byli to právě rytíři, kteří spolu s vlivem islámu začínali u stolu pěstovat jemné mravy a kultivované chování. Reprezentace a luxus se už neprojevovat jen množstvím a kvalitou potravy, ale také estetikou a kulturou stolování.

Pravidla chování u stolu, která vtiskly Arabové Evropě, platí dodnes. A tak každý ví, že u stolu se nemá říhat, mluvit s plnými ústy a brát sousedovi z jeho mísy nejlepší porce. Ceremoniál mytí rukou při jídle patřil k běžnému standardu. Jako součást servisu se používala jednoduchá i zdobená umývadla. Jedlo se třemi prsty, zpravidla levé ruky. Pravou ruku potřeboval stolovník ke krájení nožem a k nabírání pokrmů lžící.

Francouz Robert de Blois ve svých pravidlech společenského chování u stolu připomíná, že stolovník má mít nehty krátké a čisté, že se nemá u stolu škrábat ani drbat, opírat si ruce o stůl, smrkat a škrábat se nožem v ústech. Nepatřilo k dobrým mravům strkat jednotlivá sousta do slánky a doporučovalo se před jídlem pečlivě omývat ovoce. V raných dobách středověku si každý host přinášel na hostinu vlastní nůž. Také pohár byl na stole pouze jeden a pil z něho pán domu. Ten nechával pohár buď kolovat, anebo ostatní připíjeli z konvic (hubatek) a džbánů. Je doloženo, že rytíři v 11. století pojídali pečené maso se šťávou, které bylo podáváno na velkých plackách z nekynutého těsta. Placky, nasáklé příchutěmi z podávaných pokrmů, si rozebíralo služebnictvo. Později přišly na řadu kovové pláty s ohýbanými rohy, ze kterých se časem vyvinuly mísy a talíře. Na stole nesměly chybět slánky se solí a kořením. Velice módní již v raném středověku byla párátka-kostěná, kovová i dřevěná, bohatě umělecky vykládaná.

Ve 14. a 15. století byly poháry a číše na stolech běžnou záležitostí. Přibyly také dózy na cukrovinky a drobné pokroutky. Ustálila se také pravidla stolování. Sklenice nebo pohár se klade napravo, spolu s nožem. Na levou stranu od stolovníka se servíruje chléb. Pít před jídlem se považuje za hulvátství. Pít je dovoleno vždy až po polévce. I menu mělo svůj ustálený pořádek: předkrm – polévka – zelenina - pečeně – ovoce - zákusky. Teplé mezichody a vařená masa s omáčkou po polévce se v té době pravděpodobně neservírovaly. „Je nepřípustné vyplivovat jídlo z úst do talíře a házet kosti za sebe!“, tvrdí se v poučeních. O první vidličce jsou nejasné zmínky z Cařihradu v 11. století. Ojedinele je jako příbor používána ve čtrnáctém století. K používání vidliček byl dlouho zjevný odpor. Tvrdilo se, že Pán Bůh vybavil člověka rukama, kterými může jíst. Používání vidličky se považovalo za zhýčkané, zženštilé a nedůstojné. O tom se přesvědčil i anglický král Jindřich III., když se pokoušel v roce 1328 vnutit vidličku svým dvořanům. A tak se v kontinentální Evropě jedlo až do 18. století prsty. Za rozšíření vidličky vděčíme módě krajkových škrobených okružích (ozdobných límců), ve kterých se nepohodlně stolovalo. Napíchnutý pokrm na vidličce tento problém odstranil.

U středověkých tabulí se postupně začalo dbát na zasedací pořádek. Tato noblesa vstoupila do evropských hodovních síní skrze Francii. Mnohé hostiny trvaly i více hodin a tak se hledaly

prostředky, jak pobavit panstvo u stolu. Při hostině hrála hudba a účinkovali různí kejklíři. V západní Evropě a v Anglii byla při hostinách prováděna divadelní představení. Ubrusy a ubrousky zvýšily kulturu stolování. Pravidla o vkusně uspořádané tabuli, příjemném prostředí a dobré náladě byla považována za základ každé úspěšné hostiny. [11]

1.4.3 Klášterní kuchyně

V průběhu středověku se tato kuchyně, zprvu prostá a zdrženlivá, stala nechtěně jedním z výrazných základních kamenů evropské gastronomie. Není to tak paradoxní, jak by se na první pohled zdálo. Snad po celý středověk byly kláštery nejenom místem duchovní vzdělanosti, ale zároveň i středisky, kde se pěstovaly „zemědělské vědy“: obilnářství, drůbežářství, včelařství, zahradnictví, ovocnářství, vinařství i pivovarnictví i lihovarnictví. Studium antických autorů a praxí v kultivaci krajiny získaly klášterní kuchyně dostatek poznatků i zdrojů, které umožňovaly zajistit dostatečný přísun rozmanitých potravin pro následnou kuchyňskou úpravu. Kuchyně v kláštorech byly pochopitelně dimenzovány na velký počet strážníků. Ve velkých kláštorech bylo nutno přípravu jídel rozdělit. Vařilo se odděleně pro mnichy, pro hosty, špitál a v některých kláštorech (např. u benediktinů a cisterciáků) existovala ještě oddělená kuchyně pro opata. V čele provozu kuchyně stál *coquinarius*, kuchař, který se těšil obecné pozornosti a vážnosti.

V zásadě se dbalo na jednoduchost úpravy. Za příklad může posloužit bob zahradní, který byl spolu s chlebem a vínem potravním základem středověku. Jako každodenní strava vyžadoval bob pozornost a důmysl kuchařů. Pokrmy z bobu byly upravovány s přídavkem medu, sladu, jako příloha k rybě či masu. Chuťové zvýraznění, vedle bylin, přinesla třeba citrónová šťáva, kterou templáři pokapávali rybu, a po italském zvyku i pečení. Celestýni, řád proslulý přísností ve stravování, dodávali chuti např. špenátu opakovaným ohříváním několik dnů po sobě. A tak receptury klášterních kuchyní přinášely množství cenných poznatků pro chuťové zvýraznění základních potravin. K nasycení početných řeholních komunit bylo zapotřebí důmyslu. Kláštery byly nuceny živit početný personál, k němuž se připojovali místní chudí, mrzáci a žebráci. Klášterní pohostinnost mnohde překračovala rámec prostého křesťanského milosrdenství a stávala se výrazně podnikatelskou činností, ke které vedl rozmach poutnického hnutí počátkem druhého tisíciletí. Klerikové si dokázali, navzdory omezením i vzdor obavám před věčnými tresty za nezřízené jedlictví, zamilovat dobrou krmu a osvojili si její nejvhodnější úpravy. Množství pokrmů evropských i národních kuchyní nesou dodnes jména klášterů,

v jejichž zdech se recepty vyvinuly; tradují se názvy polévek jako benediktinská, klášterní nebo čočka po mnišsku. [13]

1.4.4 Výživa člověka ve středověku

Z hlediska výživy člověka je pro středověk typický velký rozdíl v jídelníčku mezi bohatými a chudými. Jídelníček bohatých byl tvořen vysokým dostatkem potravy obecně, vysokým konzumem masa, zvláště zvěřiny a vysokou spotřebou alkoholických nápojů (víno, pivo, medovina). Pokrmy se hojně kořenily, zejména proto, aby se zakryl pach déle skladovaného masa. Využívání koření, především cizokrajného (pepř, skořice, vanilka, hřebíček, anýz) při přípravě pokrmů bylo rovněž znakem bohatství, neboť se za něj platily astronomické sumy. Přejídání se, vysoká spotřeba potravin živočišného původu, sladkostí a alkoholu vedla u této vrstvy obyvatelstva k častým metabolickým poruchám, obezitě a chorobám trávicího ústrojí. Velice častý byl výskyt dny. Chudá část obyvatelstva se živila převážně rostlinnou stravou, hlavně kaší. Pečený chleba byl vzácnější a ostatní pečivo a sladkosti se jedly pouze o svátcích. Z potravin živočišného původu bylo důležité mléko a kyselé sýry, které dodávaly bílkoviny. Maso se jedlo jen o svátcích. Stravy bylo málo a chudina často trpěla hladem. Rozdíl existoval rovněž ve složení jídelníčku obyvatelstva na venkově a ve městech.

Základním sladidlem byl ve středověku med, vzácným a velmi drahým sladidlem se stal třtinový cukr, který se šířil od 15. století, kdy pěstování cukrové třtiny proniklo z Indie do severní Afriky, na Kypr, do Egypta, Španělska a na Kanárské ostrovy. Cukr představoval druh koření, který se podával k rybám, zahušťovaly se jím omáčky, při vaření se jím hojně sypalo maso. Ovoce se objevovalo především v jídelníčku bohatých a to hlavně cizokrajné, jako byly pomeranče, citrony, broskve a fíky. Často se stalo součástí ovocných kaší. Také se peklo, nadívalo, či obalovalo. Oko i žaludek labužníka těšily kaše z višně, svařené s bílým pivem, pepřem, zázvorem, štědře sypané cukrem, stejně jako kaše z hrušek, vína, chleba, medu a vajec, zapečené v troubě. Jablečné kaše se také ředily pivem a ochucovaly petrželkou, medem, skořicí, pepřem a kmínem. Cizokrajné byly kaše broskvové a fíkové. Některé se smažily, jiné přelávaly vínem. Zavařeniny si bohatí lidé nechávali dovážet z Itálie. Zelenina byla především součástí jídelníčku chudších lidí a venkovského obyvatelstva. Jedla se zejména řepa, zelí, ředkev a tuřín. Důležitou součástí jídelníčku byl hrách a různé druhy bobů. Typickým znakem středověku byl nedostatek hygieny a nízká kultura stolování. Výživovou situaci v pozdním středověku zhoršovalo přelidnění, komplikované ještě zhoršením klimatu. Zemědělská výroba

byla většinou špatně organizovaná a zemědělci nebyli motivováni k vyšším výkonům. V přímořských krajinách se situace často řešila vystěhovalectvím. Řešení situace přineslo až zkonalení a zefektivnění zemědělství spolu se zavedením nových výnosných zemědělských plodin na počátku novověku. [12]

1.5 Novověk

Za počátek novověku se nejčastěji považuje rok 1492, kdy Kryštof Kolumbus objevil Ameriku. Uvádí se též rok 1485, kdy skončila v Anglii válka Růží, či dobytí Konstantinopole Turky roku 1453. V širším pojetí je možné toto období uvádět až do současnosti, zahrnujíc i nedávné dějiny jako součást novověku. [14]

Již v 16. století si lidé uvědomovali, že tři moderní vynálezy zahájily důležitý historický zlom. V Evropě 14. a 15. století kombinace vynálezů střelného prachu, kompasu a knihtisku položila základ k objevení a dokonce dobytí mnoha „Nových světů“ v obou Amerikách, Africe a Asii, ale i ke střetu mezi státy a ideologiemi v explozi násilí v raně novověkých náboženských válkách mezi protestanty a katolíky. Tyto tři velké vynálezy změnily rovněž kulturu stolování raně novověké Evropy. Díky knihtisku vycházely ve velkých nákladech kuchařky, návody správné výživy a dokonce i pojednání o filozofii gastronomie. Kompas umožnil zámořské cesty, střelný prach pak znásobil smrtící sílu a důsledkem jejich spojení bylo vytváření evropských říší po celé planetě. Tato expanze evropské politické, vojenské a ekonomické moci zprostředkovala Evropanům také mnohá nová jídla a gastronomické vlivy ze zámoří. Zároveň se v národních státech, které vytvářely koloniální říše, posilovalo vědomí národní identity, která se stále více odrážela i v pojmech svébytné národní kuchyně. [6]

První takzvaně „moderní“ kuchařku s názvem *Libro de arte coquinara* (Kniha o umění kuchařském) napsal v Itálii koncem 15. století „vynikající Mistr Martino da Como“ (působil kolem roku 1450), který vařil pro kardinála Trevisana, akvilejského patriarchu, i pro dvůr milánského vévody. Martinova kuchařka nebyla nijak převratně moderní svým obsahem nebo přístupy, které byly již pozdně středověkým kuchařům i dvorským gurmánům v podstatě známé, ale důležitý byl její „posmrtný život“. Knihu Martina da Como, která byla v podstatě praktickým manuálem pro dvorní kuchaře, převzal takřka v úplnosti humanistický spisovatel Bartolomeo Sacchi (1421 – 1481), který psal, jak bylo tehdy zvykem, pod polatinštělým *nom de plume* „Platina“. Ve své vlastní práci *De honesta voluptate et valetudine* (O správném požitku a dobrém zdraví) si Platina vypůjčil většinu Martinových receptů a přidal k nim zdravo-

vědné a moralistní komentáře odvozené od starověkých autorit jako Apicia, Plinia nebo lékaře starověkého Řecka Galéna (129-200 n.l.). Výsledkem byla velmi populární kniha, která plnila funkci praktické kuchařky, návodu správného stravování i filozofie jídla. Ačkoliv slova „gastronomie“ či „gastrosofie“ se až do 19. století běžně v evropských jazycích nepoužívala, byla filozofie dobrého jídla považována za důležitou disciplínu, které se se stále větším nadšením věnovali humanističtí autoři, jako byl Platina a jeho pozdější imitátoři. Stejně jako renesanční kultura, tak i renesanční kuchyně byla kosmopolitní, zdůrazňující příslušnost jednotlivých národů k jejich kultuře. Renesanční recepty, pocházejí z celé škály různých národních zdrojů, byly sdíleny a šířeny mezinárodně. Sám Martino da Como rozděluje recepty podle jejich původu na katalánské, francouzské, papežské a saracénské. [10]

Recepty, které nacházíme v těchto textech, neustále doporučují používat značné množství koření jako šafrán, pepř a hřebíček, tak jak to bylo běžné v arabské, ale i ve středověké evropské kuchyni. Přísady, které by moderní lidé považovali jednoznačně buď za pálivé, nebo za sladké, byly chápány jako podobné druhy koření. Představa dezertu jako sladkého chodu odděleného od hlavního chodu ještě neexistovala. Cukr byl všudypřítomnou přísadou renesanční kuchyně. Platina k tomu říká, že „i to nejméně kořeněné jídlo je možné dochutit cukrem.“ Martino da Como neustále doporučuje ochucovat jídlo cukrem, mandlemi a kořením: jeho omáčky nepostrádají rozinky, švestky a hrozny, což byly běžné ingredience uváděné v arabských kuchařských předpisech. Martinův recept na marcipán (*marzapane*) jako pečivo se sladkou náplní nebo calzone (*caliscione*) připomínají arabskou praxi. V těchto dílech ještě nenajdeme žádnou snahu vyčistit kuchyň od cizích vlivů, ale v 17. a 18. století se volání po očištění národní kuchyně ozývalo stále častěji.

Lékařské rady o výhodách i rizicích konzumace určitých jídel se opíraly takřka výlučně o Galénovu fyziologii, neboli o lékařský model, který nebyl od starověku nikdy zcela zapomenut. Humanisté se zasloužili o to, že v evropském myšlení znovu zaujal důležité místo. Galénský model chápal lidské tělo jako soubor čtyř základních tělních tekutin neboli „humorů“ – krve, hlenu, žluté a černé žluči. Každá měla dvě základní vlastnosti, teplotu a vlhkost, čili byla vždy buď horká, nebo studená a zároveň buď vlhká nebo suchá. Jídla měla také tyto vlastnosti a cokoli strážník snědl nebo vypil, mohlo proto ovlivnit složení jeho tekutin. Galénova dietetika byla tedy vědou o tom, jak pomocí správného stravování dosáhnout rovnovážného stavu tekutin v těle.

Tehdejší dietetika prohlásila některá jídla za tak nebezpečná, že je vůbec nebylo možné jíst. Platina napsal, že vlastnosti hub jsou chlad a vlhkost „a proto mají sílu jedu“. Také jeho komentář k da Comově receptu na koláč z úhoře stěžil čtenáře k tomu, aby jej vyzkoušeli: „Když to konečně uvaříte, předložte to svým nepřátelům, protože v tom není nic dobrého.“ V obecné rovině tento dietetický systém chápal maso a ryby za sytější a zdravější než ovoce a zeleninu. Regulace se týkala nejen toho, co člověk jedl, ale také jak jedl. Například Platina radil, aby se zelenina nejedla po ovoci, protože požití tolika studených a vlhkých položek naráz by ztížilo trávení.

Až do konce 17. století bylo při hostinách zvykem podávat mnoho různých pokrmů naráz, takže určit správné pořadí „chodů“ muselo být často obtížné. Samuel Pepys (1633 – 1703) považoval tento způsob stolování za normu v Londýně doby Stuartovské restaurace, a když čas od času zažil jídlo složené z několika jasně ohraničených chodů, nazýval to hostinou „ve francouzském stylu“. Angličtí komentátoři v 17. století pokládali „dezert“ za nebezpečnou francouzskou novinku. Kupodivu se francouzští autoři ve stejnou dobu také domnívali, že pro ně je běžné podávat několik pokrmů naráz, a považovali za nutné tuto praxi obhajovat proti kritice. Za vlády Ludvíka XIV. (1634 – 1715) se do kuchařské praxe začínají mnohem silněji promítat národní rozdíly, tedy alespoň v představách moralistů, kteří se cítili povoláni tyto otázky komentovat. [11]

Spolu se zavedením příborů, jako vidliček a nožů, které se hodily ke stolování a nikoliv k boji, přišla také představa správného prostření ke stolování. Platina radil, aby se prostíralo podle ročního období: na jaře se měly na stoly a do jídelny umístit květiny, zatímco v zimě „má vzduch být provoněný parfémý“. Ubrousky a ubrusy byly také součástí nutného vybavení, protože, jak poznamenává, „v opačném případě by se hostům mohlo udělat nevolno a vzít jim veškerou chuť k jídlu“. Renesanční představa zdvořilosti našla u slavnostních tabulí evropské aristokracie ideální prostor, ve kterém mohly být artikulovány nové principy dobrých způsobů. Zasedací pořádek byl u aristokratických stolů přísně regulován. V pozdně středověké a renesanční Anglii zaměstnávaly významné aristokratické rodiny běžně ve svých jídelnách jak dveřníka, tak i maršálka, jejichž úkolem bylo usadit hosty na správné místo a s patřičným respektem. Sluhové a hosté nižšího společenského statusu nemohli zasednout u stejné tabule s elitou. Již ve 14. století se mění architektura jídelen v sídlech významných aristokratických rodů tak, že od starého středověkého sálu se odděluje zvláštní jídelní komnata pro pána a jeho rodinu, aby mohli jíst v soukromí.

Mnohé z běžných potravin, které dnes nacházíme na evropských stolech, byly až do raně novověkých objevitelských cest neznámé. Brambory, rajčata a kukuřice se objevily v Evropě již v 16. století, ale nesetkaly se tehdy se všeobecným přijetím, a běžně jsou konzumovány až v 19. století. Brambory objevili španělští conquistadoři v Peru v roce 1539 a koncem 16. století o nich najdeme zmínky ve Španělsku, v Itálii, na britských ostrovech a ve střední Evropě, ale jen ojediněle. Základní potravinou se brambory staly až v 18. století, kdy rostoucí populace západní Evropy začala využívat jejich jedinečný potenciál: poskytovaly velmi levně velkému množství lidí dostatek kalorií. Co se týče rajčat, John Hill poznamenal ve svém zahradnickém manuálu *Eden* (1756 – 1757), že „málo lidí je jí, přestože jsou vhodná do polévek. Ti, kteří stolují s portugalskými (sefardskými) Židy, znají jejich užitečnost“. Rajčatové omáčky na těstoviny nebo na jiné pokrmy se rozšířily v Evropě až ve třicátých letech 19. století. Jak brambory, tak i rajčata se dietetikům zdála podezřelá, kvůli jejich údajné příbuznosti s jedovatým rulíkem. Kukuřice byla jednou z prvních amerických potravin, které si našly cestu do evropské kuchyně. Kolumbus se s ní setkal během své první zaoceánské plavby a již počátkem 16. století se pěstovala na Pyrenejském poloostrově, v jižní Francii a v severní Itálii. Kukuřice se však nestala významnou obchodní plodinou. Rolníci ji pěstovali spíše pro osobní spotřebu na svých vlastních zahradách, protože tato nová plodina nebyla předmětem stejných desátků a daní jako běžné obilniny.

Jiné nové potraviny, jako krocan a zejména „nové horké nápoje“ raného novověku – káva, čaj a čokoláda – se dočkaly zařazení do evropského kulinářského repertoáru s pozoruhodnou rychlostí. Nicméně samotný kontakt s novým světem jídel ze zámoří nevedl automaticky k přijetí a asimilaci do evropských stravovacích návyků. Evropané se v objevitelských stoletích po Kolumbovi setkali s mnoha cizími a exotickými pokrmy, které byly velmi populární v neevropských kulturách, ale přesto si cestu do kuchyně Starého světa nenašly. Evropané tak například odmítli arekový oříšek, který byl a zůstává populární mezi národy v oblastech Indického oceánu, a to i přes snahu některých nadšenců prosadit jeho konzumaci v Evropě. Anglický obchodník a člen Royal Society Daniel Colwall se v šedesátých letech 16. století domníval, že se arekové oříšky stanou oblíbeným jídlem Evropanů, ale v tom se pochopitelně mýlil.

Vzestup zámořských říší v raném novověku nejen že přinesl nové potraviny, ale změnil také způsoby využití starších potravin v evropské kuchyni. Snad nejvýznamnější změna tohoto období se stahuje k roli cukru, který sice vždy tvořil součást evropské kuchyně, ale používal

se skoro stejně jako kterékoliv jiné koření. Cukr byl ve středověkých exkluzivních pokrmech všudypřítomný a dokonce i renesanční kuchyně doporučovala jím nešetřit. Platina si stěžoval, že ve starověku jej lidé neznali, a tvrdil, že cukr nemůže žádnému jídlu uškodit. V roce 1560 lékař francouzského krále Jindřicha II. napsal: „Stěží je třeba zvlášť upozorňovat, do kolika potravin se (cukr) přidává.“ V průběhu 17. století se role cukru v západoevropské kuchyni dramaticky změnila. Hlavní příčina této změny spočívala v růstu koloniálních plantáží v Západní Indii. Cukrová třtina se pěstovala již dávno na španělských ostrovech ve východním Atlantiku a jak Španělé, tak i Portugalci ji přivezli v 16. století do svých kolonií v Novém světě. Nicméně rozvinutí výroby rafinovaného cukru na dosud bezprecedentní úrovni umožnil až rozvoj britských, francouzských a nizozemských koloniálních otrokářských společností v Karibiku v 17. století. Prudký růst produkce a spotřeby cukru po polovině 17. století umožnil zformulování nového rozlišení v evropském chápání chuti jídla, a to rozdílu mezi „slaným“, a „sladkým“.

Sladko – slané rozlišení ukončilo starší tradici silně ochucených velice kořeněných omáček a příloh, které charakterizovaly evropskou elitní kuchyni po staletí. V polovině 17. století se zrodila nová kuchyně, která, jak tvrdili její zastánci více respektovala vlastní chuť použitých surovin. Tato nová kulinářská tradice se nejdříve objevila ve Francii a stala se základem klasické francouzské *haute cuisine* (špičkové kuchyně určené zprvu jen šlechtě). Cukrářství jako nové kulinářské umění dosáhlo svého vrcholu v posledním desetiletí 18. století, kdy se pod vlivem extravagantní rokokové estetiky rozvíjí nesmírně nápadité používání cukrové pasty pro ozdobu jídel. Spíše než da Comova ohnivého páva si aristokratické tabule osvícenské Evropy dopřávaly komplikovaně zdobené dezerty. Italský kulinářský spisovatel Francesco Leonardi (působil 1740 – 1800) ve své práci *Apicio Moderno* (Moderní Apicius), poprvé uveřejněné v roce 1790, nostalgicky vzpomínal na cukrářské skvosty nejlepších italských mistrů z dob starého režimu, kteří používali „nesmírné nadání a plodnou představivost, aby vytvořili ta nejkrásnější dekorativní díla, z nichž některá vyobrazovala nejvýznamnější činy urozených mužů nebo pamětihodné události z dějin národů... nic z toho, čím by to nejlepší v malbě, architektuře nebo dobrém vkusu mohlo k takovému úsilí přispět, nebylo zanedbáno... tak, aby vznikl dezert, na který bylo radost pohledět“.

Nové trendy v evropských chutích snad nejlépe ilustruje o něco prozaičtější zvyk přidávat cukr do nových exotických nápojů 17. století: kávy, čaje, stejně jako čokolády. Každý z těchto nápojů je sám o sobě hořký, ale žádný z nich se ve svém původním kulturním kontextu nepil

s cukrem. Čokoláda domorodých indiánů, káva Středního východu i čínský čaj se, když je Evropané „objevili“, podávaly neslazené. Evropané pili tyto nápoje sotva deset let a již si je běžně sladili cukrem z karibských plantáží.

V době, kdy cukr měnil evropskou kuchyni jako takovou, tedy za vlády Ludvíka XIV., proběhla další revoluce ve stolování elit. Její první náznaky se objevily s uveřejněním knihy s názvem *Le Cuisinier françois* v roce 1651. Autorem byl muž jménem Francois Pierre (asi 1618 – 1678), známý spíše pod svým pseudonymem „La Varenne“. Do té doby vyšlo v Evropě pouze několik málo kuchařek, a to přesto, že knihtisk byl již dlouhou dobu k dispozici a také existoval vzor v díle Platiny. Většina renesanční literatury o jídle měla podobu lékařských a dietetických rad a nabízela velmi málo praktických návodů, jak jídlo připravovat. La Varenneova kniha byla jiná. *Le Cuisinier françois* se věnuje výhradně jídlu samotnému a zejména jeho správné úpravě a přípravě tak, aby bylo co nejchutnější. Dezerty se staly tématem knihy Jeana Gaillarda *Le Patissier françois* (1653), která představovala svým způsobem pokračování La Varenneova díla, a také je považována za první svého druhu. Pod vlivem La Varenne koření přestává být ústředním prvkem většiny evropských *haute cuisine* a nahrazují ho omáčky. Výrok Francesca Leonardiho z konce 18. století, že „chutná a jemná omáčka je duší každého dobrého jídla“, stručně vyjadřuje podstatu francouzské kuchyně.

Během 18. století se tedy kuchařství vyvinulo v autonomní sféru, zcela oddělenou od lékařských postupů dietetických, s vlastním jazykem a rostoucím pocitem stavovské cti. Stejně jako tomu bylo v tehdejší širší evropské vzdělanecké komunitě, univerzálním jazykem kulturního diskurzu se stala francouzština a Francouzi se prosadili jako kuchaři na aristokratických dvorech napříč Evropou na základě představy, že francouzská kuchyně je synonymem pro dobrý vkus. [9]

1.5.1 Výživová situace v zahraničí

Po 2. světové válce byla výživová situace značně odlišná v souvislosti na vyspělosti příslušné země a na vzdělanosti jejího obyvatelstva. V průmyslově vyspělých zemích, hlavně ve Spojených státech amerických, se mezi vzdělanými spotřebiteli výživa v souladu s vědeckými poznatky zlepšuje. Přispívá k tomu velkorysá výživová politika a účinný marketing.

Méně vzdělaní lidé, zejména mládež, však více konzumují sensoricky přitažlivé potraviny, hlavně slané, tučné a sladké pochoutky. V těchto vrstvách se proto šíří obezita, a to i u dětí. Šíří se používání hotových pokrmů a stravování v závodech rychlého občerstvení, což je

z hlediska správné výživy spíše negativní jev. Na druhou stravu však četné dívky a mladé ženy považují štíhlost za společenskou nezbytnost. Snaha po snížení tělesné hmotnosti vede u nich k podvýživě a karenci (nedostatku) různých vitamínů a minerálních látek.

Ve středně rozvinutých státech, mezi něž také patří naše republika, je situace obdobná a tradiční strava převažuje i mezi vzdělanými lidmi. Na rozdíl od vyspělých států utratí naše domácnost poměrně velkou část příjmů za nákup potravin, a proto mají zájem spíše o potraviny levné než výživově hodnotné. Kontrolu jakosti potravin se nedaří udržet na dostatečné úrovni. Většinou chybí vládní výživová politika. Výživová situace je špatná u sociálně slabých vrstev, hlavně u starých a osamělých lidí a u rodin s malými dětmi.

V rozvojových zemích záleží výživová situace na příjmu a vzdělání obyvatelstva. Silně se projevuje tradice a většina obyvatel setrvává při místní kuchyni. V bohatých vrstvách je výživová situace podobná jako u méně vzdělaných vrstev v rozvinutých zemích. Je charakterizována spíše nadbytečným konzumem potravy, ale situace se postupně zlepšuje, zejména u vzdělanců. Mezi chudými a nevzdělanými vrstvami je situace podstatně horší, hlavně u obyvatelstva velkoměst, kde na rozdíl od venkova není ani dostatek ovoce a zeleniny. Strava je energeticky nedostatečná a existuje malnutrice (nedostatečné zásobování energií a bílkoviny), která se může projevit chorobami jako je kwashiorkor (marasmus). V Indii, Číně a v řadě dalších států se situace postupně zlepšuje, v jiných, hlavně afrických a některých asijských státech, se spíše zhoršuje. Většinou je nedostatečná i zdravotnická osvěta a hygiena. [12]

1.6 Vývoj české gastronomie

První český kuchařský sborník receptur jídel byl sestaven a vydán Bavorem Rodovským v roce 1591. Byla v něm obsažena především jídla připravovaná na královských a šlechtických dvorech v Německu a ve Francii. Za rozšíření mnoha pokrmů do lidových vrstev vděčíme patrně farským kuchařkám. Ty kromě přípravy stravy na faře chodily na tehdejší „caterin-gové akce“ a na nich připravovaly „panská jídla“ při větších selských svatbách nebo v domech měšťanů při nejrůznějších oslavách. V této době se zrodily české gastronomické tradice a vznikaly pokrmy či moučníky k oslavě Vánoc, Nového roku, Tří králů, pro období půstu, Velikonoc, kdy se pekly mladé husičky, krůty, perličky, na několik způsobů se upravovaly ryby, pokrmy ze zvěřiny, kůzlat, jehněčího a podobně. Následovalo období letních svátků a posléze gastronomické oslavy podzimu s různými slavnostmi u příležitosti poutí, posvícení, nového vína, piva nebo českých vepřových hodů.

Gastronomie má skutečně v Českých zemích staletou tradici. Vždyť již v době Karla IV. bylo doporučováno, aby na každé hostině bylo ochutnáno alespoň devět různých pokrmů a sedm druhů nápojů. Podobně jako tomu bylo i v jiných zemích Evropy byl u nás středověk obdobím rozkvětu kuchařského umění a stolování. Tehdejší feudálové si nechali dovážet do svých sídel nejrůznější druhy koření, fiků, datlí, kakaa, mandlí, rozinek a podobně a tím umožnili přípravu zcela nových pokrmů a nápojů dosud nevidaných.

S rozvojem nejrůznějších krajových zvyků a oslav se začaly objevovat knihy kuchařských receptů. Za zmínku stojí práce Magdaleny Dobromily Rettigové a později Zikmunda Wintra, Čeňka Zíbrta. Všichni jmenovaní ve svých knihách poukázali na odlišnosti gastronomie v Českých zemích a přiblížili základní úpravy pokrmů, které přetrvávají dodnes: český knedlíček v polévce, osm druhů přílohových knedlíků k hlavním chodům a také nesmíme zapomenout na ovocné knedlíky. Zde se poprvé čtenář může dočíst jak připravit svíčkovou pečení, křenovou nebo zázvorovou omáčku.

Vývoj gastronomie u nás pokračoval i v minulém století. V roce 1904 byl v Českých zemích ustaven první kuchařský spolek s pravidelnou spolkovou činností. S pomocí tohoto spolku se v Praze ve Veletržním paláci uskutečnila v roce 1905 Světová kuchařská výstava. Z doby první třetiny 20. století je nutné připomenout ty nejvýraznější kuchařské osobnosti jako byli mistři kuchaři Štorek, Špergl, Ditrich, bratři Spadoniové, Bitterman který sepsal gastronomický lexikon a byl řadu let šéfem kuchyně hotelu Paříž a další, kteří českou kuchyni obohatili o nové pokrmy, především minutkového charakteru.

Naše pohostinství bývalo až do začátku druhé světové války na vysoké úrovni. Jelikož jsme malou zemí, bývalo pravidlem, že naši kuchaři a číšníci jezdili na praxi do různých evropských zemí. Poznávali tam jiné stravovací zvyklosti, nové technologie, cizí jazyky a tím ke svým dříve nabytým odborným znalostem získávali cenné mezinárodní zkušenosti, které po návratu z praxe domů mohli vždy s úspěchem uplatnit. V těch dobách bylo naše pohostinství na evropské špici. Znalost německé, rakouské, francouzské či italské kuchyně nebyla u našich kuchařů výjimkou spolu se znalostí dvou nebo tří cizích jazyků u našich číšníků. Díky tehdejšímu vyspělému učňovskému školství které mnohé sousední státy neměli a i díky relativně vysoké úrovni našich bývalých odborných škol, vyrovnalo se odborné vzdělání pracovníků v pohostinství opravdu těm nejvyspělejším zemím světa. K nejstarším evropským hotelovým školám patří střední hotelová škola v Mariánských Lázních, která byla otevřena již ve školním roce 1928-29. Vyučovacím jazykem byla němčina. Hotelová škola s českým vyučovacím ja-

zykem vznikla v Praze až ve školním roce 1941-42, za okupace v tzv. protektorátu. Tato česká hotelová škola přesídlila 1. března 1946 z Prahy do Mariánských Lázní a je zde doposud. Slovenská hotelová škola vznikla v roce 1947 v Piešťanech. Dnes působí v ČR desítky hotelových škol.

Ve druhé polovině 20. století nastala doba socializace a znárodnování všech pohostinských zařízení, doba striktního dodržování státních norem, doba pěti „cenových“ skupin, což podstatným způsobem omezilo tvůrčí schopnosti gastronomů. Věci došly tak daleko, že se v padesátých letech po několik let přestal vyučovat učební obor číšník – servírka, neboť podle vyjádření tehdejšího prezidenta ČSR Antonína Zápotockého „obsluhovat u stolu umí každá děvečka a nemusí se to nikdo po tři roky učit“. Ale i v této, pro gastronomii „době temna“ se občas vyskytla světlá místa. To první představovala v roce 1958 Světová výstava v Bruselu. Před našimi tehdejšími restauracemi stály mnohahodinové fronty a návštěvníci Světové výstavy všechny útrapy spojené s dlouhým čekáním trpělivě snášeli, jen aby mohli ochutnat českou kuchyni. Musím zde jmenovat několik mistrů kuchařů, kterým patřilo největší uznání: Zimmermann, Koreček, Nestával, Koprda (bývalý šéfkuchař TGM), Čáni a další. Ti připravili v nových úpravách několik set tehdy již zapomenutých receptur, upravili jejich dávky i technologii s využitím všech devíti gastronomických oblastí tehdejšího Československa. Vytvořili krajová jídla pro mezinárodní klientelu z oblastí chodské, jihočeské, krkonošské, slovácké, valašské, tatranské, dětvanské, karpatské a staropražské. I další světové výstavy vždy znamenaly triumf české gastronomie na mezinárodním kolbišti, ale běžný průměr pohostinských zařízení doma ve srovnání s dravou západní cizinou byl téměř vždy tristní.

1.6.1 Vývoj gastronomie po roce 1989

Obrat, který nastal po roce 1989 byl nesmírně prudký, živelný a pokusím se jej zmapovat. Návrat k soukromému vlastnictví a možnost uspokojit skryté touhy vyniknout v podnikání znamenalo obrovský nárůst v hotelovém a restauračním průmyslu. Přes naše hranice začal proudit nejen cizí kapitál, ale i obrovská množství nových potravinářských surovin, nápojů, koření, cizokrajného ovoce a zeleniny a podobně. Gastronomii v oblasti společného stravování členíme na:

1. Otevřené stravování tj. veřejné, které umožňuje přístup do pohostinských zařízení všem zákazníkům (hostům).

2. Uzavřené stravování – neveřejné institucionální, do nichž je přístup z důvodů provozních, organizačních, zdravotních případně jiných, určitým způsobem omezen nebo znemožněn.

Do první skupiny zařazujeme: hostince, městské restaurace, hotelové restauranty, snack bary, etnické restaurace, bistra, kavárny, bufety, nádražní restaurace, motoresty, stravovací jednotky v dopravních prostředcích a podobně.

Do druhé skupiny patří: závodní jídelny, školní jídelny, menzy, jídelny v domovech důchodců, jídelny v nemocnicích, lázních, sanatoriích, věznicích, u vojenských útvarů u policie a v domovech všeho druhu.

Počet všech těchto stravovacích zařízení u nás odhaduji na cca. 70 tisíc. V nich pracuje několik set tisíc pracovníků a celý tento pohostinský „průmysl“ je napojen na cestovní ruch. Jeho důležitost v napjatém státním rozpočtu stále stoupá a je velice sledována i médii. Jak obtížný je celkový vývoj svědčí mj. Živnostenský zákon č. 455/1991 Sb., neboť od doby jeho platnosti odsouhlasila Poslanecká sněmovna již více než 80 jeho novel. Jednotlivé formy podnikání v oblasti společného stravování a gastronomie všeobecně jsou sice mírně odlišné, ale v zásadě je možné shrnout vlivy a působení společného stravování následovně:

1. Významně přispívá ke zvyšování produktivity práce, protože na rozdíl od přípravy jídel v rodině umožňuje přípravu vyššího počtu porcí jedním pracovníkem. Zvažujeme-li v prvním případě přípravu maximálně do deseti porcí, pak v podniku společného stravování předpokládáme průměrnou výrobu pohybující se mezi 150 - 300 porcemi na jednoho pracovníka.
2. Soustředění výroby jídel na jedno místo umožňuje využívat podstatně vyšší měrou mechanizaci a automatizaci. To má na jedné straně kladný vliv pro zvyšování počtu jídel připravených jedním pracovníkem a na druhé straně vytváří soustavný tlak na výrobce gastronomických zařízení v tom smyslu, že jsou nuceni soustavně vylepšovat a zdokonalovat gastronomickou techniku dneška o další novinky.
3. Podstatně se zlepšuje využívání surovin. Do výrobního procesu byly zavedeny nové prvky (loupané brambory, před smažené a mražené bramborové hranolky, lupínky, opracované maso, nejrůznější polotovary, zmrazené pokrmy i potraviny a mnohé další). Bez masového rozšíření v oblasti společného stravování by se některé tyto suroviny mohly stěží prosadit při přípravě jídel v rodinách.

4. Zvyšuje se celková hygiena přípravy jídel spolu s kontrolou nezávadnosti surovin a využíváním odpadů a to příznivě působí na zlepšování životního prostředí.
5. V důsledků stále dokonalejší techniky se snižuje spotřeba všech energií, výrobní proces se z hospodárňuje a to má kladný vliv na prosperitu celého oboru.

Ještě vyšší tempo dostal vývoj gastronomie a společného stravování po roce 2000. Stupňují a mění se požadavky zdravé výživy, se zaváděním HACCP vzrostly hygienické požadavky až k maximu, mění se trendy domácího i zahraničního cestovního ruchu a s nimi i nároky na lepší, dokonalejší a rychlejší přípravu jídel, do každodenní praxe vstupuje zelený management s novým přístupem využití energií a konečně se svými vyššími požadavky na pestrost nabídky. To vše klade na společné stravování neustále stupňující se nároky. Vznikají nové směry při přípravě jídel a já zmíním alespoň ty hlavní a důležité:

- Podstatným způsobem se rozlišuje používání polotovarů a průmyslově předpřipravených surovin. Přináší to ulehčení práce, umožňuje širší nabídku, mnohdy snižuje náročnost na velikost a rozsah výrobních prostor, na úroveň technického vybavení a i na počet a kvalifikaci výrobního personálu.
- Stále více se prosazuje vakuování surovin, polotovarů i hotových jídel. Moderní kuchyně jsou vybaveny konvektomaty, indukčními sporáky, mikrovlnnými zařízeními pro ohřev pokrmů, nízkoteplotními grily, pacojety a mnoha dalšími stroji dříve nevídanými.
- Nesmírně rychle se šíří stále více žádaná etnická strava se širokou nabídkou cizích kuchyní (pizzerie, tex-mex, gýros, asijské kuchyně, jihoamerické kuchyně, creperie, řetězce podniků rychlého občerstvení a mnoho jiných). V České republice např. v současnosti existuje více než šest set čínských restaurací – kdysi zde bývala jediná ve Vodičkově ulici v Praze. Tento trend znamená jediné. Ještě lépe vyhovět požadavkům stále se měnícího zájmu hostů a soustavně se přizpůsobovat jejich přáním a zájmu po originálních pokrmech, které poznali například o dovolené, při cestách do zahraničí a pod..
- Ruku v ruce s etnickou stravou stoupá obliba regionálních kuchyní, respektive nastává návrat k tradiční kuchyni našich prababiček, ve které je vše připraveno čistě a poctivě podle dávných regionálních zvyklostí.

- Stoupá důraz na používání bio surovin, jejichž spotřeba zaznamenává nárůst u stále se zvyšujícího počtu strávníků.
- Prohlubuje se zájem o plný či polovegetářský způsob stravování, který podle poznatků některých zahraničních odborníků na výživu bude během deseti let dokonce převládat nad současným způsobem stravování.
- Zvyšuje se používání zmrazených surovin a hotových jídel, které umožňují okamžitou poměrně širokou nabídku i rychlejší přípravu. Část segmentu nabídky je vyhrazena pro zchlazená jídla a suroviny.
- Stále více se přechází od klasické nabídky obědů o několika chodech ke konzumaci menších, spíše přesnídávkových jídel ze širokého volného výběru a nabídky formou free flow.
- Bezobjednávkový systém výběru z více druhů jídel ve všech typech uzavřených provozů se pomalu ale jistě stává skutečností. Spolu s dobrou kvalitou jídel je očekávána i přiměřená cena.
- Vyšší pozornost je věnována prodeji hotových jídel či výrobků studené kuchyně v termicky vhodných obalech nebo nádobách proto, aby je bylo možné bez problému prodávat i mimo stravovací provozy, nejčastěji do domácností. Zákazník očekává jednoduché, lehké a dobře stravitelné pokrmy.
- Řešení interiérů v současných provozech uzavřeného stravování se snaží co nejvíce přiblížit strávníkovi proto, aby se v nich cítil co nejlépe a vyhledával je.

To jsou základní témata podle mého názoru pro současnou moderní gastronomii a společné stravování. Zdá se, že je velmi důležité se neustále přizpůsobovat měnícímu se trhu a to jak v poptávce tak i v nabídce. V dnešních pohostinských zařízeních má ekonomika mnohem větší význam než samotná odbornost a i když se to na první pohled zdá neuvěřitelné, dobře uvařit ještě neznamená vařit ekonomicky. Ve své nejjednodušší formě je zisk přebytek příjmu nad výdaji v daném časovém úseku. Když příjmy převýší výdaje, vytváří se zisk. V opačném případě vzniká ztráta. V pohostinském průmyslu ve světě (a naše země nebude brzy výjimkou) asi osm z deseti nově otevřených restaurací zavře nebo změní majitele během dvou či tří let provozu. Zde však nejde o důsledek malých odborných znalostí, jde o špatný management zisku. Pro managera, který chce být v našem oboru úspěšný, je management zisku základním požadavkem.

Je toho opravdu mnoho, co by měl v dnešní době manager restaurace nebo i jiného typu pohostinského zařízení znát: znalost tvorby jídelního lístku, pravidla bezpečné práce a ochrany zdraví při práci, jeden, či spíše dva cizí jazyky, zásady těch nejznámějších etnických kuchyní, hygienické předpisy, zásady správného nákupu potravin a nápojů, zařízení a materiálu, způsoby využívání moderního kuchyňského zařízení, základy účetní evidence a výpočetní techniky, skladové hospodářství, zásady správné výživy a to vše navíc kloubené zásadami správné logistiky a abych nezapomněl – pevné morální a etické postoje. Určitě jsem ještě neuvedl všechno, ale i toto je dost. Hostům 21. století je třeba poskytnout víc než mu jen prodat jídlo či nápoj. Hosté našeho věku touží po nabídce zážitků a možná i snů. Nezapomínejme proto, že gastronomické provozy jsou svým způsobem divadelním jevištěm a podle toho konejme. [8]

1.6.2 Výživa člověka v novověku

Zásadní změny ve výživě člověka nastaly v období od počátku vlády císařovny Marie Terezie (1740 – 1780) až do konce 19. století. Zvyšovala se životní úroveň venkovského obyvatelstva a zásadní převrat způsobilo pěstování brambor, které tak obohatily jídelníček a znamenaly konec hladomorů. Vznikla celá řada nových pokrmů z brambor, což svědčí o jejich popularitě. Zvýšila se spotřeba cukru, neboť se již nepoužíval výhradně cukr třtinový, ale stále větší význam si získával cukr řepný. Na venkov začaly pronikat zámožské plodiny. [7]

Rozšířila se káva, cikorka, kakao, čokoláda, čaj, ale také konzum lihovin a kouření tabáku. Maso se začalo konzumovat častěji i v chudších rolnických rodinách. Zemědělství se kromě brambor rozšířilo o pěstování rajčat, kukuřice a slunečnice. Ve městech byl růst životní úrovně bohatších vrstev ještě nápadnější, ale v 19. století začal narůstat městský proletariát, jehož výživa byla horší než výživa chudiny na venkově. Strava městské chudiny byla jednotvárná, chudá na energii a bílkoviny, ale také na ovoce a zeleninu. Maso bylo vzácné a i mléka byl nedostatek.

Součástí jídelníčku venkovského obyvatelstva a méně majetných obyvatel měst byly především výrobky z obilnin. Byly to různé kaše a chléb, především tmavý žitný z vysoko vymílané mouky. Pečivo z bílé mouky se jedlo jen v neděli a o svátcích. Každodenní součástí jídelníčku se od napoleonských válek staly brambory a zásadní zeleninou zůstalo zelí, řepa a tuřín. Hlavním zdrojem bílkovin bylo mléko a mléčné výrobky (kyselé mléko a sýry, tvaroh, smetana). Nejčastějšími tuky byly máslo a sádlo. K obědu se jako první chod podávala polévka, často

zahuštěná s přídavkem mléka. Polévky se připravovaly také ke snídani a k večeři. Typickou polévkou našeho venkova byla zelná a později bramborová polévka. Ke svátečním pokrmům patřily buchty, koláče a ve skromném množství maso. Jako pamlsky byly v oblibě ořechy, sušené ovoce a med. Kořenilo se málo a zpravidla se používalo koření z domácích rostlin a bylin. Větší množství masa se snědlo pouze o zabijačkách. Tato strava venkovského obyvatelstva byla po většinu roku dosti jednotvárná a nepříliš chutná. Mluvíme o ní, jako o tzv. české lidové stravě. Bohatší měšťanská kuchyně, která se vyvinula v 18. a v první polovině 19. století dala vzniknout tzv. české národní kuchyni. [7]

Česká národní kuchyně bývala a doposud je energeticky vydatná a také chutná, protože je bohatá na glyceridy a sacharidy. Hlavním jídlem dne byl oběd, ale i večeře měla vysokou energetickou hodnotu. Prvním chodem oběda je polévka, obvykle energeticky bohatá, zahuštěná jíškou, moukou nebo smetanou. Druhým chodem bylo obvykle maso, většinou zadělávané, dušené, pečené, oblíbené jsou husté omáčky, jako příkrm knedlíky. Nejběžnější bylo maso vepřové, méně hovězí a maso vodní drůbeže. Česká kuchyně neoplývá zeleninou a ovocem. Typické jsou sladkosti a moučníky. Tvořily zpravidla třetí chod oběda. Jsou to opět buchty, koláče a jemné pečivo. Při jejich přípravě se nešetřilo tukem, cukrem a vejci. Rozšířené jsou také teplé sladké pokrmy, např. ovocné knedlíky a kaše zapékané s ovocem. Pilo se těžké, husté pivo, sladké víno a čokoláda. Dnešní česká kuchyně je v mírnější formě, s menším množstvím tuku a vajec. Také je méně rozšířené používání zahuštěných polévek a omáček. [12]

1.6.3 Výživa člověka v první polovině 20. století

Na počátku 20. století se ve městech pokračovalo v tradicích české měšťanské kuchyně, která se pozvolna stávala dostupnou i pro méně zámožné vrstvy a šířila se i na venkov. V chudých vrstvách na vesnici i ve městech se tradice české lidové stravy mísila s vlivy měšťanské kuchyně. K výraznému zhoršení výživové situace obyvatelstva dochází během I. světové války, kdy se projevil nedostatek potravin spolu se špatnou organizací v zásobování a distribucí potravin. Obyvatelstvo hladovělo především ve městech. V letech 1918 – 1939 se stravovací návyky obyvatelstva vrací do předválečných kolejí, ale začíná se uplatňovat vliv zahraničních kuchyní. Především v rodinách duševně pracujících se začíná uplatňovat kuchyně méně energeticky vydatná, mírně se zvyšuje konsum ovoce a nových druhů zeleniny.

V letech II. světové války byla nabídka potravinového trhu značně omezená, ale s ohledem na relativně dobře fungující přidělový systém nenastal mezi obyvatelstvem hlad. Každý občan měl zajištěno množství potravin nezbytné k životu a práci. Přídělový systém byl zrušen až v roce 1953.

Během II. světové války se setřely výrazné rozdíly mezi stravou bohatších a chudších vrstev. Téměř vymizel rozdíl mezi výživou městského a venkovského obyvatelstva. Z české lidové stravy zůstaly jen malé zbytky. Ustálila se strava založená na směsi tradic české národní kuchyně a zahraničních vlivů, především maďarské, rakouské a bavorské kuchyně. [7]

1.6.4 Výživová situace obyvatelstva v letech 1949 – 1989

V následujících čtyřiceti letech se výrazně zlepšilo zásobování obyvatelstva potravinami. Důraz se kladl především na kvantitu a ne na kvalitu, která je drahá a nebyla by větší částí obyvatelstva dostatečně oceněna. Kladl se důraz na soběstačnost v produkci potravin. Dovoz se omezil na subtropické a tropické plodiny, především ovoce, které se dováželo jen v omezeném množství. Výrazně se zvýšila produkce obilovin, především pšenice. Rychle stoupala spotřeba cukru a živočišných tuků, mírně rostla spotřeba i rostlinných tuků. Ve výrobě masa se především zvýšila produkce masa vepřového, k čemuž výrazně přispívali i drobní chovatelé na venkově.

Vepřově maso obsahovalo vysoký podíl tuku z důvodu výkrmu do vysoké porážkové hmotnosti. Rostla spotřeba sladkostí a jiných lahůdek a značně také vzrostl konzum alkoholu, hlavně piva. Vysoce vzrostla spotřeba vajec. Spotřeba mléka a mléčných výrobků rostla podstatně pomaleji a brzy začala stagnovat. Stagnovala také výroba zeleniny a ovoce, zejména pro svou pracovní náročnost. Přísun vitamínu C zajišťoval v zimních a jarních měsících dovoz citronů. Mezi obyvatelstvem klesala spotřeba luštěnin, ale i kyselého zelí, které bylo jen částečně nahrazeno jinou zeleninou. Byl omezen dovoz mořských ryb a zámořských plodin. Vzhledem k vysokým nákladům na chov a dovoz některých komponentů krmných směsí byl nízký výkrm drůbeže. Spotřeba drůbežího masa byla nízká.

Z ekonomických důvodů se zemědělci omezovali pouze na nejvýnosnější plodiny a jejich odrůdy. Dovoz byl na nízké úrovni. To mělo za následek stále se úzící sortiment potravin. Z tohoto důvodu se pravidelně značné procento potravinářských výrobků inovovalo. Na počátku sedmdesátých let dosáhla spotřeba mouky, tuku, cukru, másla a mléka takové výše, že pak

buď stagnovala nebo rostla jen pomalu. V osmdesátých letech byla snaha zvýšit spotřebu hovězího masa, na úkor masa vepřového. Pokračoval pokles spotřeby konzumního mléka, ale zvyšovala se spotřeba jogurtů a sýrů. Nerozvíjela se výroba polotovarů a hotových pokrmů, hlavně pro velkou investiční náročnost. Na konci tohoto čtyřicetiletého období byl ve stravě obyvatel velký přebytek energie a vysoký příjem všech na energii bohatých potravin: tuku, cukru, alkoholu. Na druhé straně byla strava chudá na vitamín C, vitamín A, vápník, železo (u žen), vlákninu a vodu (hlavně u žen a dětí). Jídelníček se stal dosti jednotvárným a strava málo pestrou. Zdravotní nezávadnost potravin byla přijatelná a srovnatelná se zeměmi stejného stupně vyspělosti. Kvalita potravin byla řízena systémem státních jakostních norem, schvalovaných pro jednotlivé potravinářské výrobky. [15]

1.6.5 Výživová situace obyvatelstva od 90. let do roku 2008

Na počátku 90. let 20. století se začala projevovat liberalizace obchodu, která po vyhlášení směnitelnosti čsl. koruny umožnila rozsáhlý dovoz potravinářských výrobků i surovin. V řadě podniků se začaly vyrábět potravinářské produkty podle zahraničních postupů. Značně vzrostla nabídka potravinářských výrobků a široký sortiment umožnil lepší výběr. Podstatně se zlepšilo zásobování ovocem a zeleninou.

V roce 1992 došlo ke skokovému zvýšení cen téměř u všech potravinářských výrobků. Zároveň vzrostla nabídka průmyslových produktů a služeb i možnosti investovat peníze vhodným způsobem. V důsledku těchto změn klesl zájem kupujících o potraviny a současně klesly i reálné mzdy. Tím se snížila celková spotřeba potravin, především masa, mléka a mléčných výrobků. Mírně poklesla i spotřeba alkoholu. Kladný vliv mělo otevření světa i ve zvýšení zájmu obyvatelstva o výživu obecně. V letech 1993 – 1995 se začaly stále více uplatňovat ekonomické faktory (hlavně rostoucí ceny potravin) a většina spotřebitelů se zaměřila na nákup nejlevnějších potravinářských výrobků bez ohledu na jejich výživnou hodnotu, senzoric-kou jakost a často i zdravotní závadnost. Objevil se i jistý návrat k dřívějším stravovacím zvyklostem. Pro posledních pět let 20. století je charakteristické masivní pronikání velkých potravinářských řetězců do České republiky. Podstatně rozšiřují nabídku potravinářských výrobků a i jejich ceny jsou pro kupující příznivější.

Dalším charakteristickým rysem této doby je budování sítě podniků rychlého občerstvení (fast foods). Jsou oblíbené především mezi mladými lidmi. Vyznačují se poměrně úzkým sortimentem, takže jejich časté návštěvy mohou mít za následek jednostrannou výživu. Pokrmy

jsou poměrně tučné, chuťově velmi výrazné s vyšším obsahem soli nebo cukru. Spotřebitelé si rychle na tuto výraznou chuť zvyknou a odmítají pak výživově hodnotnější, ale po stránce sensorické jakosti méně lákavou stravu. Předností těchto zařízení je výborná hygienická úroveň.

Výživu našeho obyvatelstva i přes změny v posledních letech můžeme charakterizovat takto:

1. Nadměrný obsah energie ve stravě.
2. Nadměrný konzum tuků, hlavně nasycených.
3. Nadměrný konzum cholesterolu, především z vajec, ale i sádla, másla, mléčných výrobků a masa.
4. Nadměrný konzum cukru a to i ve formě pečiva a čokolády.
5. Nadměrný konzum alkoholu, udržuje se vysoká spotřeba piva, vína a lihovin.
6. Nadměrný konzum soli.
7. Nedostatečný konzum vitamínu C, který je dán nízkou spotřebou ovoce a zeleniny.
8. Nedostatečný konzum železa u žen.
9. Nedostatečný obsah selenu, fluoru a jodu v potravě, který je dán vnitrozemskou polohou státu a složením půd.
10. Nedostatečný obsah vlákniny, který je dán nízkou spotřebou ovoce, zeleniny, luštěnin a cereálií. [15]

Ze statistických údajů zjištěných v ČR v roce 2008 vyplývá stabilní vysoká spotřeba alkoholických nápojů. Jestliže jsme v roce 1990 vypili v průměru 177,2 litrů alkoholických nápojů (v přepočtu 8,9 litrů čistého lihu), tak v roce 2008 to bylo již 10,4 litrů čistého lihu ve zkonsumovaných 183,2 litrů alkoholických nápojů.

Pokud jde o tolik doporučované rybí maso, jeho spotřeba v roce 1990 činila 5,4 kg na obyvatele, v roce 2003 pouze 5,3 kg, ale v roce 2008 tato spotřeba stoupla na 5,9 kg na obyvatele. Snižuje se spotřeba masa, zejména vepřového (z 50 kg v roce 1990 na 41,3 kg v roce 2008), celková spotřeba masa poklesla z 96,5 kg na 80,4 kg. U masa podle analytiků sehrává svoji roli jeho stále stoupající cena. Vzrostla spotřeba kuřecího a drůbežího masa (13,6 kg v roce 1990 na 25 kg v roce 2008).

Prakticky dvanáct let jsme konzumovali přibližně stejné množství mouky (114,9 v roce 1990 a 113,9 kg v roce 2002). Zlom nastal v roce 2003, kdy spotřeba klesla na 110,9 kg a v roce

2008 dokonce na 105,2 kg na obyvatele. Více jíme pšeničné pečivo (32,5 kg v roce 1990 a 44,6 kg v roce 2008).

Spotřeba mléka a mléčných výrobků se ale snížila z 256,2 kg na 242,6 kg, a to proto, že pijeme výrazně méně mléka, ale zato jíme více sýrů.

Zdravotníci mohou mít radost z toho, že klesá spotřeba živočišných tuků a řepného cukru, i když pomaleji, než by bylo žádoucí (ze zkonsumovaného cukru 44 kg v roce 1990 na 32,5 kg v roce 2008, oleje a tuky 28,5 kg v roce 1990 na 16 kg v roce 2008). Výrazně stoupla spotřeba zeleniny ze 66,6 kg v roce 1990 na 78,7 kg o dvanáct let později. Spotřeba zeleniny v roce 2008 již činila 82,8 kg na obyvatele. Spotřeba ovoce se zvedla dokonce výrazně z 59,7 kg v roce 1990 na 89,1 kg v roce 2008. [16]

Pod pojmem tradiční česká kuchyně si český občan na počátku 21. století nejčastěji představuje vepřovou, knedlík a zelí. Následuje svíčková, vepřový řízek a guláš. Často se mezi českými oblíbenými pokrmy objevují kynuté knedlíky a bramboráky.

K potravinám, které jsou nejčastěji spojovány s pojmem česká kuchyně, patří brambory, zelí a tvaroh. Podle statistických průzkumů se alespoň několikrát týdně používají v devíti z deseti českých domácností. Alespoň několikrát do měsíce se stravuje v restauracích 3/4 obyvatel, ale každý pátý respondent uvedl, že on a jeho rodina v restauracích nejedí vůbec. Pět procent Čechů nesnídá, stejný počet neobědvá. Ráno a večer jí většina občanů doma, oběd jedí čtyři z 10 Čechů doma, stejná část z nich v zaměstnání. [17]

2 Hlavní mezníky významné pro lidskou společnost

2.1 Od starověku po současnost

S koncem pozdního starověku začíná také kulturní rozklad prostoru u Středozemního moře. Zatím co se západořímská tradice a s tím i jejich gastronomie uzavřela, východořímská a byzantská kuchyně se ještě mnoho století zachovala. Z antiky se k nám až do dnešní doby zachovala jména jako Apicius nebo Lukullus. Mnohé druhy pečiva, ale také výroba těstovin a samotný původní tvar pizzy má počátek v antice.

Znalci starého Řecka, jeho kultury, tedy i kulinářské se shodli na čtyřech příspěvcích starých Řeků světové gastronomii:

1. Byli to staří Řekové, kteří založili tržiště (agoru), kde si pán domu chodil vybírat potraviny (denně čerstvé) pro svůj domov.
2. Dokázali ohodnotit své otroky – kuchaře a jejich umění. Dokonce ve městě Sybaris, které se proslavilo široko daleko známým kultivovaným životním stylem, dostávali kuchaři cenu obce za své nové a úspěšné receptury.
3. Jejich kuchyně se vyznačovala jednoduchostí a kultivovaností. Používala zpravidla jen omezený počet základních ingrediencí. Pečeně a grilády byly zde více v oblibě než pokrmy doprovázené omáčkou.
4. Zanechali nám odkaz – dědictví v podobě receptur, které se po několika dalších desítek generací z kulinářské paměti světa nevytratily. Jejich jelítka, smažené krevety, mořský jazyk na bylinkách, drozd na medu či grilovaná žabí stehýnka se připravují v různých zemích dodnes.

Římané obohatili evropský jídelníček o dovážené zboží, jako je koření, kuře, cukrová třtina, rýže, meruňky, třešně. Některé současné italské receptury stále čerpají z tohoto kulinářského bohatství. Jsou to především noky na různé způsoby a dort s použitím sýru Ricotta. Velice oblíbený koláč ve starém Římě se nazýval „libum“ nebo „savillun“ a připravoval se za použití medu a máku. Do evropské gastronomie také výrazně přispěla Byzantská říše. Ta měla blízko k Itálii, jednak díky Benátkám a také proto, že byzantské ženy byly vždy „žádaným zbožím“ na vdávání. Ty si někdy s sebou do svého nového domova přiváděly svoji družinu, ve které byl i kuchař. Byzantské říši také vdčíme za jídelní vidličku, část příboru pocházející právě

odtud. Později vytvořila tato byzantská tradice ve spojení s perskou a arabskou kuchyní základ turecké kuchyně. [8]

Pro gastronomii měly téměř zásadní význam svatby příslušníků evropských panovnických dvorů. Např. svatba Kateřiny Medicejské s francouzským králem Jindřichem II. v roce 1547. S jejím příchodem přišla italská kultura stolování do Francie. Marie Medicejská měla svatbu v roce 1600 s králem Jindřichem IV. V roce 1615 následovala svatba španělské princezny Anny Rakouské s Ludvíkem XII. Ta mimo jiné přinesla na francouzský královský dvůr čokoládu. Brambory a kukuřice byly zcela nové plodiny a jejich pěstování bylo preferováno mnoha evropskými monarchiemi. Ty jejich pěstování podporovaly hlavně kvůli výživnosti těchto plodin pro hladovějící obyvatelstvo. Snad největším propagátorem pěstování brambor v Evropě byl francouzský agronom a vojenský lékárník Antoine Parmentier (1737 – 1813), který zahájil propagaci tehdy odmítaných brambor tak, že je začal prodávat ve své lékárně, vždy s doporučením jak je připravit jako pokrm. V tomto období byl také vynalezen Denisem Papinem tlakový hrnec (1679), který se v kuchyních mnoha zemí používá dodnes. [18]

2.1.1 Nový svět

Marco Polo (1254 - 1324) byl benátský kupec a cestovatel, který se proslavil svými cestami po Číně. Poprvé se se svým otcem a strýcem dostal přes západní a střední Asii do Číny v roce 1271. Ve svém cestopise mj. píše, že Jáva a Sumatra jsou velké ostrovy bohaté na pepř, muškátové oříšky, hřebíček a jiné drahocenné zboží. Na Cejloně a v Etiopii poznal sezamový olej, na Malabarském pobřeží pepř, zázvor, skořici a hřebíček. Vydání jeho cestopisu ovlivnilo další slavné mořeplavce a přineslo Evropě nové druhy koření.

V roce 1492 byl objeven Kryštofem Kolumbem „Nový svět“, který ze svých námořních výprav přivezl do Španělska do té doby neznámé plodiny a potraviny, pro nás dnes již obvyklé: kakao, vanilku, papriku (chilli), brambory, kukuřici, slunečnici, dýni, topinambury, rajčata, batáty (sladké brambory) a quinou. Tyto potraviny si tak našly cestu do Evropy a později i do celého světa. Jakkak by asi vypadala asijská nebo východní kuchyně bez chilli, nebo africká bez kukuřice. V Evropě se mnohé z těchto plodin zabydlely jen v kuchyních španělské aristokracie. Kromě toho také Španělsko tehdy ovládalo evropský trh s kořením. Již brzy se novinky z Nového světa začaly zabydlovat i v dalších evropských zemích, především v Anglii, Nizozemí a Francii. Kromě toho se dovážela indonéská rýže do Nizozemí a kari koření do Anglie.

Evropská kuchyně byla tedy ovlivněna potravinami zejména z Ameriky s tím, že později evropská gastronomie vytvořila základy americké kuchyně. Ze současného hlediska by se tento jev dal označit jako první stupeň globalizace místní gastronomie. V období absolutismu, pod vládou Ludvíka XIV. bylo v módě vše francouzské a tak ostatní země přijaly prvky francouzského stolování a gastronomie. V té době se pořádaly velkolepé bankety a hostiny a také byl nadšeně přijat do evropské kuchyně hrášek a ananas. K snídani se podávala horká čokoláda, také první čaj nebo káva dovážená do Evropy. [18]

2.1.2 Novověk

V tomto období přispěl Napoleon gastronomii prvními konzervami, které byly určeny francouzské armádě, byl vynalezen margarín, tedy náhrada másla a v roce 1804 vytvořil Apert první kondenzované mléko. Němec Justus von Liebig zase představuje svou trest' z masa, jakousi předchůdkyni všech instantních jídel. Ruští vojáci založili ve Francii první rychlé občerstvení – bistro, mezitím na Vídeňském kongresu (1814-1815) se nově uspořádaná Evropa shodla že francouzský sýr brie, vyráběný od 13. století, je králem sýrů a krátce na to přišla v Paříži na svět první bageta. V roce 1838 zahájili dva lékárníci v Anglii, pánové Lea a Perrins výrobu a prodej patrně nejznámější světové omáčky – Worcestershire sauce. Vědeckotechnický pokrok a průmyslová revoluce přinesly první změny v zemědělství, také v produkci potravin. Chov domestikovaných zvířat byl zmodernizován, byl určen rasový standard a tím se podařilo zvýšit výnosy i efektivitu produkce.

Produkce cukru vyráběného z cukrové řepy vzrůstala a to co bylo dříve luxusně sladké, si mohli dovolit všichni. Větší část obyvatelstva se přesunula do měst, do továren. Louis Pasteur (1822-1895) objevil význam mikroorganismů a tím dosáhl revolučních změn v potravinové produkci, nové metody uchování potravin jako pasterace, umožňovaly delší trvanlivost a snažší skladování zásob. Ve městech vznikají lahůdkářství, která nabízí bohatý sortiment, díky novým možnostem přepravy (např. v době transsibiřské železnice bylo oblíbenou specialitou sibiřské máslo). Vedle toho vznikla „vysoká“ gastronomie klasické francouzské kuchyně, o tu se zasloužil Auguste Escoffier (1846-1935), který dlouhá léta vedl hotelové kuchyně jako je Savoy a Carlton v Londýně, nebo Ritz v Paříži. Stal se vzorem pro generaci šéfkuchařů první poloviny 20. století. [18]



Obrázek č. 2 Hotel Ritz v Paříži [19]

2.1.3 Světová kuchyně

Evropská kuchyně významně ovlivnila téměř celý svět (od Severní Ameriky až po Jižní Afriku) především v důsledku kulturní výměny během několika staletí. Dnes lze bez problému koupit nepřeberné množství exotických potravin v nichž mnoho lidí hledá nové chuťové zážitky a vábí je cizokrajnost těchto pokrmů. Protipólem se stala gastronomie omezená na instantní a hotové či konzervované pokrmy, nebo různé uzeniny, mražené potraviny (rybí prsty, pizza, tiramisu), které stírají rysy jednotlivých regionálních kuchyní, stejně tak jako globální rychlé občerstvení, které je všude naprosto stejné. V lepším případě vznikne nové sloučení úpravy jídel, dá se přednost kvalitě, která je ve velmi rychle rostoucím trhu s potravinami vytlačována kvantitou. Před rychlým občerstvením dáme pak přednost gastronomickému zážitku v „pomalé“ restauraci. Vaření a kultura stolování je vlastně takové zrcadlo doby, odráží naše životní návyky a naši vlastní identitu. [18]

3 SOUČASNÁ SVĚTOVÁ, EVROPSKÁ A ČESKÁ GASTRONOMIE

3.1 Světová a Evropská gastronomie

V souvislosti s prolínáním kultur dochází i k prolínání jednotlivých stravovacích návyků a propojení kulinářských prvků – receptur. Komunikační technologie, cestování a vzdělávání nám umožňuje získávat stále nové poznatky a informace. Současným jevem je propojení jednotlivých kuchyní, které už nejsou omezeny regionálně. Přesto je nutné říci, že každý kuchař má svůj oblíbený styl, kterým se bude lišit od druhého. Kuchaři se rychle učí novým trendům, kterými pak obohatí své regionální tradiční receptury. Evropské kuchyně progresivně ovlivnily kuchyně jiných zemí a naopak. Například asijská a japonská gastronomie ovlivňuje evropskou a to v důsledku kulturního dění během staletí. V současnosti lze koupit různé exotické potraviny téměř kdekoliv a v důsledku toho lidé hledají nové chuťové zážitky spojené s cizokrajností pokrmů. Další přístup vychází z gastronomie omezené na polotovary, mohou to být různé druhy uzenin, mražené potraviny a další konvence. V mnoha případech nahrazují jednotlivé regionální kuchyně. Nový rozměr získá gastronomie při spojení pokrmu spolu s nápoji, kdy je dána přednost kvalitě. Odměnou je gastronomický zážitek.

Evropu tvoří mnoho národností jednotlivých zemí, ale i regionů, navzájem se lišící jeden od druhého svou kuchyní, která odráží kulturu a tradice. Jednotlivé regiony mají historicky svá specifika (někde převládá rybolov, jinde chov skotu, někde ovocnářství, pěstování oliv a podobně), která tvoří základ místní kuchyně. Každý kraj má své kulinářské zajímavosti a produkty, které se pak stávají oblíbenými často i mimo tento kraj. I když se jednotlivé gastronomie liší, jsou zde určité sjednocující znaky, které mají všechny evropské kultury více méně totožné. Evropan konzumuje pokrmy ve společnosti svých blízkých u stolu. V jiných kulturách člověk stoluje v sedě na zemi (například v Japonsku či v arabských kulturách). V mnohých kulturách je také běžné, že muži a ženy stulují odděleně, a malé děti sedí spolu s matkou. My Evropané používáme příbory (nože, lžice a vidličky). Používáme také speciální příbory, jako rybí, koktejlový nebo moučnickový příbor. S tím je spojeno i používání odpovídajících sklenic pro různé typy nápojů. Užívání vidličky bylo po dlouhou dobu evropskou zvláštností, v mnoha oblastech světa se jí jenom lžící, nebo lžící společně s jídelními hůlkami. Existují rozdíly s jídelními zvyklostmi, kupř. v USA, kde si stolující nejprve maso pokrájí nožem a k vlastní konzumaci použijí už jenom vidličku. Podle dostupných statistických zdrojů více než polovina obyvatel naší planety používá při konzumaci jídla pouze své ruce.

K evropským způsobům přípravy pokrmů patří úprava jídel v papilotě, grilování, úpravy jídel s překvapením, rovněž flambování a dochucování jídel vínem, popřípadě destilátem. Pokrmy jsou řazeny od lehkých a jednoduchých na začátku, až po syté a sladké pokrmy na konci menu. V současnosti převládá v menu lehkost a čerstvost. Zvyšování životní úrovně lidí s sebou přináší i další aspekty zejména prodlužování lidského věku, zkracování pracovní doby a další. Některé segmenty obyvatelstva, ať jde o seniory, juniory nebo další skupiny obyvatel, mají možnost běžně využívat širokou nabídku ubytovacích a stravovacích služeb. Rozmach nastal v oblasti poskytování cateringových služeb, které jsou využívány k pořádání společenských akcí všeho druhu. Velmi pestrá je také nabídka prostor k jejich realizaci (hrady, zámky, sportoviště, hory, paláce, bývalé kostely, prostory ve firmách a domácnostech, parky, zahrady, plavidla a další). [20]

Pro standardizovanou gastronomii Evropy se od druhé poloviny 20. století zdají být nejpodněnějšími vlivy etnických kuchyní, které odrážejí zvyšující se migraci obyvatel planety. Pronikají buď pomocí kuchařské literatury, osobní zkušeností miliónů turistů nebo přímo prostřednictvím tisíců čínských, thajských, indických, arabských a dalších restaurací, které se nalézají ve všech větších městech. Toto prolínání civilizačních návyků a kulturních tradic sice obohacuje gastronomické tržiště, často ku prospěchu domácích obyvatel, ale na druhé straně zatlačuje do pozadí svéráz národních kuchyní. V souvislosti s rozšiřováním etnických kuchyní, bylo největším podnětem pro evropskou gastronomii, dálnévýchodní pojetí, ve kterém „syrové“ má svůj výsostný význam. Pro Japonce, je např. nejlepším způsobem jak vychutnat rybí maso, jeho požívání v syrovém stavu, neboť tak nejlépe vynikne přirozená chuť masa dotyčné ryby. Evropané v tomto smyslu svůj badatelský zájem o přírodní chuť věnovali pouze tatarskému bifteku a některým druhům „plodů moře“.

Díky Japonsku se v Evropě, počátkem 70. let, zrodil gastronomický styl nazvaný *La nouvelle cuisine* - Nová kuchyně. Zásahu o obrodu již vyčerpané tradice měli opět francouzští kuchaři, kteří na cestách za inspirací navštěvovali asijské země a především Japonsko. Jedním z prvních byl „papež“ kuchařů Paul Bocuse, který poprvé navštívil Tokio v roce 1965, následovaný vlnou svých žáků. Oproti receptům, zděděným ze slavného 19. století, všichni najednou objevili závažnou výhodu tzv. „krátkého povaření“, které uchovává potravinám vitamíny i minerály neznehodnocené dlouhým vařením.

V roce 1972 dva novináři píšící o gastronomii, H. Gault a C. Millau formulovali deset zásad tzv. nové kuchyně. Její principy v zápětí začaly pronikat do pojetí evropské i světové gastronomie a zněly kategoricky :

- Nikdy potraviny dlouho nepovažuj.
- Vždy používej kvalitní a čerstvé potraviny.
- Odlehči jídelní lístek o přemíru pokrmů.
- Neexperimentuj za každou cenu.
- Zkoumej, co ti mohou nabídnout nové technologie.
- Opouštěj marinády, odležení zvěřiny apod.
- Omezuj bílé a tmavé omáčky.
- Přihlížej k dietetice.
- Pracuj s invencí.
- Věnuj pozornost estetické úpravě.

Japonské pojetí gastronomie mělo i zásadní vliv na výtvarnou podobu stolu, jehož aranžmá inspirovalo i tvůrce „nové kuchyně“. Úprava pokrmů a jeho barva mají hluboký symbolický význam. Ve svém výsledku připomínají abstraktní obraz, jehož jednotlivé části podléhají kompozičním zákonitostem. V této souvislosti lze hovořit o nové dekorativní gastronomii, které odpovídá i design jídelních a nápojových souprav. [8]

3.2 Česká gastronomie

Vývoj a budoucnost naší gastronomie souvisí s vývojem v celé společnosti, zejména v ekonomické a sociální oblasti. Více než v minulosti budou gastronomii ovlivňovat potřeby zákazníků. Efektivní využívání všech zdrojů, schopnost rychle reagovat na změny, umění přesně vyhodnocovat informace, rychlost, kvalita služeb, vytipování a poté uspokojení potřeb a přání hostů, jsou základními podmínkami úspěchu podnikání v pohostinství. Současný zákazník dává přednost zejména: atmosféře, autentičnosti, bezpečí, fyzickým a zdravotním aspektům, charakteru, jakosti, komfortnosti, jedinečnosti, pohodlí, popularitě, přitažlivosti, psychologickým vlivům, relaxaci, rychlosti a účelnosti. Priority jednotlivých požadavků se mohou lišit u různých segmentů zákazníků, budou se odvíjet od společenského postavení, sociálních aspek-

tů, věku i pohlaví. K odlišnostem v potřebách a požadavcích dochází i u různých národů v závislosti na jejich tradicích a kulturních zvyklostech. [20]

V Čechách, na Moravě i ve Slezsku existuje svébytná a dlouholetá kuchařská tradice, která se udržovala jak v domácnostech, tak i v řadě předních restaurací a zámeckých kuchyní. Ty pečovaly nejen o vysokou kulturu stolování, ale zachovaly i řadu unikátních kuchařských postupů a receptů. Některé ostatně nebyly ani písemně zachyceny a předávaly se jenom ústním podáním. Bohužel tato tradice byla na mnoho let přerušena a to co z ní zbylo, často nepřežilo nástup bouřlivých devadesátých let. Tak bychom marně hledali na pražské Letné proslulou restauraci „U Sojků“ s nezapomenutelným vepřo-knedlo-zelo a příslušnou „hladinkou“. Dnes tam ovšem sídlí banka. Po starodávném zvonečku, kterým výčepní ohlašoval poslední hladinky večera je lépe nepátrat. Nezachovala se ani známá Vaňhova rybárna na pražském Václavském náměstí. S ní podle všeho nenávratně zmizel i tajný recept na treboňskou bouillabaise neboli česky bujabézu (napodobovatelé nutně pohoří!).

Ale buďme optimisty. Současná česká kuchyně musí čelit konkurenci všech možných světových kuchyní počínaje čínskou, japonskou přes mexickou, italskou a ovšem francouzskou a nevede si vůbec špatně. Lze dokonce říct, že konkurence jí prospěla. Velmi se obohatila o výběr salátů a pro vegetariány už nenabízí jen dva druhy smaženého sýra. Ale současně se vrací ke svým kořenům. A ty věru nejsou ledajaké. Magdalena Dobromila Rettigová vydala svoji slavnou Domáci kuchařku ponejprv už v roce 1826, pouhý jeden rok po prvním vydání Psychologie chuti Brillata-Savarina. S ním asi nemůže konkurovat filozofickou hloubkou, ale zato nese vlastenecké poselství české řeči a kuchyňského názvosloví. V mnoha našich domácnostech je na čestném místě v kuchyni také proslavená „Sandtnerka“, plným jménem Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů, kterou Marie Janků-Sandtnerová a František Janků společně vydali v roce 1924. V našem východočeském kraji patří k velice známým kuchyňským pomocníkům úsporná kuchařka Anuše Kejřové, která v době před 1. světovou válkou byla majitelkou kuchařské školy v Hradci Králové. Čeští, moravští a slezští kuchaři mají na co navázat. A máme tradičně kvalitní odborné školství. Je však důležité, aby se naši gastronomičtí profesionálové pravidelně scházeli, vyměňovali si názory a společně obohatili českou tradiční kuchyni o současné moderní trendy a nejnovější poznatky.

Je důležité poznamenat, že mnoho zahraničních hostů České republiky netouží po univerzální světové kuchyni, ale zajímají se právě o místní speciality. A co vlastně dala česká kuchyně světu? Kromě mnoha druhů ovocných knedlíků musíme určitě alespoň zmínit tradiční svíčko-

vou na smetaně s brusinkami a karlovarským knedlíkem. Obložený chlebiček, jehož vynález-
cem je Jan Paukert (zemřel ve věku 91. let 14. ledna 2010). Světoznámý český kapr, makové
vdolky, koláče, škubánky, buchtičky s krémem, knedlíky (bramborové, houskové, chlupaté,
plněné), bramboračka, povidla, znojenské okurky, becherovka, slivovice ale i pivo. [8]

4 PŘEDPOKLÁDANÝ VÝVOJ GASTRONOMIE V BUDOUCNOSTI

4.1 Nové koncepty a trendy pro 3. tisíciletí

Gastronomické technologie a technika se vyvíjí v závislosti na nových trendech a kopírují požadavky trhu. Některé technické prvky, které už ve světě našly své uplatnění, jsou pro některé české kuchaře stále něčím novým. Jedním z nich je front cooking, otevřená kuchyně, kdy restaurace nabízí pohled do zákulisí přípravy pokrmů. Jedna věc je vaření před hostem, kdy už máme všechny suroviny připravené a před hostem je jen dohotovíte. Je to takový běžný a klasický front cooking, který se aplikuje ve většině případů. Následujícím krokem je otevřít i to další a ukázat, že není se za co stydět.

Novým trendem je takzvaný Chief Table, což představuje stůl umístěný přímo u kuchyně a někdy i v kuchyni. Využíván je pro uzavřenou společnost, kterou obsluhuje přímo kuchyňský personál odděleně od restaurace. Jde o to, být zcela vtažen do výroby, být v přímém kontaktu a soustředit se jenom na samotné jídlo. Je to trend, se kterým mají nejlepší americké restaurace úspěch.

Nová technologie sous-vide - je originální metoda přípravy pokrmů ve vakuu, kdy během dlouhodobého vaření (i 24 hodin) při relativně nízké teplotě zůstává plně zachována integrita použitých surovin.

4.1.1 Gastronomické trendy

Téměř na všech kontinentech jsou naše stravovací zvyklosti ovlivněny rychlým životním stylem, který je některými zdroji nazýván „všechno v ruce“. Jedná se o stravovací trend vyspělých zemí světa. Dnešní člověk dělá několik činností najednou. Stává se téměř pravidlem, že v mnoha případech sledujeme televizní pořad, odpovídáme na elektronickou poštu a přitom ještě stačíme zkonsumovat oběd nebo jiné občerstvení. Všechny nás ovlivňuje rozvoj komunikačních technologií a zdá se nám, že je nezbytně nutné být stále dostupný a mobilní. S tím jsou spojeny další jevy, kterými je naše permanentní vytíženost na úkor některých základních činností, jako je stravování mimo domov. Zmíněný způsob stravování je popisován jako současný trend „jídlo v ruce“. Jde o vyplnění mezery mezi klasickou restaurací a fast foodem. Současný klient se chce stravovat chutně, zdravě, ale pohodlně a rychle v blízkosti své celodenní činnosti. Klasický způsob stravování je nejčastěji uplatňován večer, v době kdy přestá-

váme konečně pracovat, vyžadujeme relativní klid, uvolnění, pohodu, příjemné prostředí a chceme navíc něco zažít po celodenním shonu.

Podle dostupných zdrojů udávají mezinárodní hotelové společnosti směr nejen v hotelových službách, ale i v gastronomii. Můžeme se o tom přesvědčit mimo jiné i v žebříčcích hodnocení kvality. Budoucnost spoléhá na jedinečnost. Zelenou mají pouze podniky s precizními a cíleně orientovanými službami se zohledněním demografických vlivů. Stále se měnící životní styl značně souvisí se změnami vyvíjející se kultury stravování a stolování. Vedle skokového nárůstu gastronomických řetězců rychlého občerstvení bývá stále značný prostor i pro klasický restaurační sektor, který může fungovat v různých podobách, např. jako tradiční rodinné restaurace a hospůdky, ale zejména jako identické, výjimečné a jedinečné provozovny s čitelným a jasným programem nabídky.

K vysoké odbornosti současného gastronomů náleží také znalost následujících gastronomických výrazů:

Amuse bouche - chápeme je jako malá slaná chuťová sousta pro povzbuzení chuti s netradičními kombinacemi surovin a chutí. (Jsou vhodná k nabídce jako malá pozornost podniku v rámci marketingového plánu).

Bio Foods - jsou pokrmy, které oslovují zákazníky pečující o své zdraví. Jedná se o pokrmy, které pocházejí z bio produkce, bez použití chemie při jejich pěstování a výrobě.

Convenience Foods - průmyslově předpřipravené polotovary, potraviny a pokrmy, které zefektivní, zrychlí a ulehčí práci v kuchyni. V zahraničí je nazývají „výrobky se zabudovanou službou“

Ethno Foods - jsou pokrmy, které jsou připraveny tradičním způsobem a zdravě s použitím regionálních, čerstvých potravin. Ethno pokrm mohou připravovat nejrozličnější národní kuchyně, nebo i rozličné kultury spojené svým původem a kulturou. Např. z oblasti Asie, Mexika, Andalusie a podobně.

Fast Foods - příprava pokrmů, jejich servis (zpravidla samoobslužný) a také konzumace probíhá rychle a na stejném místě. Jídlo může být konzumováno přímo v restauraci nebo zabalené tak, aby jej bylo možné vzít s sebou. V zahraničí se nazývají take out, take home, take away, carryout nebo to go.

Finger Foods - v zahraničí se tak nazývají pokrmy které se konzumují rukou. V Evropě jsou tak nazývány pokrmy, ke kterým nepodáváme příbory. Jde o trend provázející všechny etnické směry, ať se jedná o španělské tapas, americké appetizers, anglické starters, nebo asijské dim sum. Jsou to malá sousta držena prsty a požívána z ruky.

DIPS - anglicky namáčet, jde o husté, krémové omáčky teplé i studené, ve kterých si strážník sám namáčí kupř. finger foods, ethno foods apod..

Functional Foods - mohli bychom to přeložit jako funkční potraviny nebo také léčivá strava. Tyto pokrmy mají vysokou výživovou hodnotu s obsahem účinných ochranných látek (vitaminů, vlákniny, probiotických a dalších zdraví prospívajících látek). Mnohdy jde o modifikované potraviny.

Fun Foods a Fancy Foods - doslovný překlad by zněl poněkud neobvykle asi jako ozdobné – zábavné potraviny. Tento směr vyjadřuje show – tvůrčí a kreativní činnost mistra kuchaře s estetickým cítěním, který při výrobě pokrmů z kvalitních potravin využívá svou kreativitu. Zde prvořadá kvalita použitých surovin předstihuje kvantitu. Jedná se o designově, perfektně připravený pokrm s co nejkvalitnějšími složkami.

Fusion cuisine - jedná se o gastronomický styl, při kterém tradiční regionální kuchyně tvoří základ a je obohacena netradiční exotickou kuchyní. Tento nový směr čerpá prvky jak z asijských, tak i evropských kuchyní, kdy zpravidla jde o aplikaci techniky přípravy pokrmů různých asijských kuchyní ve spojení s evropskými či americkými surovinami a ingrediencemi.

Hand Held Foods nebo také Handheld Foods - jde o potraviny nebo jídla, které je možné snadno přenést a uchopit je v obalu, který je buď jedlý např. Wraps nebo jejich uchopení nám nepotřísá ruce kupř. Sandwiches. Tyto pokrmy jsou ideální pro odstranění náhlého pocitu hladu na cestě nebo ukojení hladu při sportovním zápasu na stadionu apod. Styl koresponduje s místními tradicemi. Může jít dokonce i o menu.

Instinct Foods - naše instinkty mohou pozitivně i negativně reagovat na jednotlivé složky potravy. Směr, který může pomoci alergikům, ale i dalším skupinám spotřebitelů potravy, která je vybírána s ohledem na naše instinkty. Může jít o nezpracované potraviny i výrobky – pokrmy i nápoje, které jsou posuzovány podle čichu, vzhledu, chuti vybírány podle preferencí popřípadě odporu k něčemu s ohledem na tělesné potřeby.

Junk Foods - Dr. Michael Jacobson mikrobiolog (vegetarián) v roce 1972 založil v USA Centrum pro vědu a zdraví a označil tímto výrazem který znamená harampádí, odpadky podřadné úrovně s prázdnými kaloriemi. Jídla tohoto typu nabízí především rychlá občerstvení v podobě sladkých a smažených pokrmů bez vyživovací hodnoty.

Lego Foods, Puzzle Foods - tak jsou nazývány v zahraničí cukrářské výrobky a dezerty. Tyto sladké lahůdky jsou sestaveny z více drobných prvků z využitím cukrářovy kreativity včetně dokonalého aranžmá na talíři.

Novel Foods - nové druhy potravin, surovin a pochutin, které do nynějška nebyly v gastronomii známy nebo nebyly konvenčním způsobem připravovány.

Slow Foods - gastronomický směr, který učí si vážit kultury stolování, vychutnávat a chránit místní speciality, které by mohly být odsouzeny k zániku na úkor mezinárodní standardizace potravinářských výrobků a rychle se rozvíjející kultury rychlého stravování. Menu sestavované z mnoha malých chodů vytváří společně s nápoji harmonicky laděný gastronomický zážitek. [20, 21]

4.1.2 Zážitková gastronomie

K současným gastronomickým trendům patří i zážitková gastronomie. Jedná se o způsob stravování, kdy hosté nechodí do restaurace jen k ukojení hladu nebo žízně, ale přicházejí něco nového zažít. Mezi druhy zážitkové gastronomie patří např.:

Aktivcounter - kuchyň je součástí odbytového střediska, host může kuchaře celou dobu sledovat.

Barbecue – opékání plátků různých druhů masa na horkém plátu, umístěném v blízkosti stolu nebo uprostřed stolu hosta.

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

Fondue – je specialita, kterou si hosté u stolu připravují sami. Soupravu tvoří kahan s regulovatelným plamenem, hluboká pánvička s pokličkou, speciální dlouhé, úzké vidličky se 2 hroty a barevným označením, otáčivý podnos na suroviny a stolní ohříváče. Jednotlivé druhy fondue jsou: masové fondue s olejem - v horkém oleji si hosté opékají hranolky minutkového masa, napíchnutého na vidličkách, masové fondue s vývarem - minutkové maso je nakrájené na ma-

lé plátky a střídavě se na vidličkách vaří v silném hovězím vývaru, sýrové fondue - přílohou jsou kostky opečeného bílého chleba, které si hosté napichují na vidličku, otáčením namáčejí v husté sýrové omáčce a konzumují, čokoládové fondue - namáčí se piškoty v čokoládové omáčce, ovocné fondue - s dušením kousků ovoce ve vinné omáčce.

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

Slow Foods – učí vážit si kultury stolování, vychutnávat a chránit místní speciality, které by mohly být odsouzeny k zániku na úkor mezinárodní standardizace potravinářských výrobků a rychle se rozvíjející kultury rychlého stravování (viz. kapitola 4.1.1.). [21, 22]

4.2 Molekulární kuchyně

Jako první začali v osmdesátých letech dvacátého století o "molekulární gastronomii" hovořit vědci: anglický fyzik maďarského původu Nicholas Kurti (1908 – 1998) a francouzský chemik Hervé This (*1995). Cílem jejich výzkumu bylo hlouběji poznat, co vlastně s potravinami děláme při přípravě jídel, a upravit naše postupy k ještě lepšímu využití všeho dobrého, co potravina obsahuje - tedy nejen chuti, ale i zdravotně prospěšných látek. Smysl celého toho snažení vystihl šéfkuchař Gianfranco Baldin, když popisoval výhody „vaření“ tekutým dusíkem: „Jsme schopni vyrobit zmrzlinu bez ledu a maso usmažit bez tuku. Díky tomu zůstanou všechny chutě a vůně stoprocentně zachovány“.

Molekulární gastronomie používá stejné suroviny jako gastronomie klasická, ale zásadně se liší použitými postupy. Díky užívání technik, které by málokoho napadlo spojovat s vařením, je možné dosahovat zcela nových výsledků. Kromě zmíněného tekutého dusíku tak kuchaři-experimentátoři používají řadu dalších látek (alginát sodný, 95% alkohol, chlorid vápenatý) a také laboratorních technologií, které jim pomáhají rozkládat potraviny, měnit jejich strukturu i vlastnosti. Tato metoda je samozřejmě velmi náročná na znalosti a soustředění kuchaře.

Nové technologie vyžadují zcela přesné postupy, a tím se jejich tvůrci i uživatelé částečně přesouvají z oblasti kulinářství do oblasti vědy. Zatímco v rámci konvenční gastronomie mohou kuchaři tvořit "podle citu", protože už ze zkušenosti poznají třeba správnou hustotu těstíčka či dostatečné oslazení dezertu, molekulární kuchaři se při přípravě jídla například tekutým dusíkem na nic takového spoléhat nemohou. Pokud chtějí dosáhnout požadovaného výsledku, musejí úzkostlivě dodržet přesný postup, množství a teplotu surovin. Molekulární

kuchyně však zachází ještě dál - potraviny zpracovává do kombinací, výrobků a skupenství, na které nejsou naše chuťové buňky zvyklé, a tím nutí strávníka k absolutnímu soustředění na obsah talíře. Snahou a cílem je rozšířit povědomí o tom, že kombinací jednotlivých přísad ve správném poměru a pořadí, může obohatit o řadu inovací a chuťově a vzhledově obohatit obyčejná jídla. Jedná se pouze o otázku znalostí a dovedností. Postupně začal Hervé This také vytvářet nové recepty a techniky, které se dají využít při vaření. Připravuje pokrmy metodami známými spíše z chemických laboratoří (emulgování, mražení tekutým dusíkem, přidávání různých látek rozkládajících strukturu suroviny, atd.), čímž vytváří naprosto nečekané pokrmy. Používá běžné, velmi kvalitní suroviny s naprosto nečekanou fantazií. Kupříkladu polévka v kuličkách, průhledný fazolový gel, zmrzlina s vůní havanského doutníku apod..

Kritici vyčítají molekulární kuchyni používání aditiv, která umožňují řadu jejích "kouzel". Jsou to především želírující látky a emulgátory z výrobků potravinářského průmyslu. Některé z těchto látek nejsou vhodné pro malé děti a receptury často příliš důvěry nezbuzují. Například typické ovocné perly, které vypadají jako půvabné skleněné korálky svěžích barev, se připravují pomocí přidání alginátu sodného do ovocné šťávy a vykapávají se do směsi vody a chloridu vápenatého. Obě tyto látky jsou zdravotně nezávadné, ale přání dobré chuti, uvedené pod touto recepturou, může znít trochu ironicky. Zmíněný Hervé This, spoluzakladatel a dodnes významný propagátor molekulární gastronomie, na výtky ohledně nepřirozenosti a přílišné chemizace tohoto kulinářského směru odpovídá jednoduše: všechny postupy, které lidstvo využívá odjakživa v kuchyni, jsou chemicko-fyzikální. Při pečení, smažení, mixování a všech ostatních běžných kuchyňských postupech také měníme strukturu i vlastnosti potravin, a nijak nepřirozené nám to nepřipadá. Tak proč nebýt k dusíkem připravené játrové šlehačce stejně tolerantní, jako jsme ke smaženému řízku.

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

4.2.1 Přínosy molekulární gastronomie

Molekulární gastronomie v podstatě vychází z toho, že každé jídlo se skládá z molekul a jednotlivé reakce a transformace potravin v závislosti na teplotě, čase, hnětení, šlehání atd. lze tedy sledovat na molekulární úrovni. To je nejen velmi zajímavé, ale může být i prakticky užitečné při vývoji nových netradičních kuchařských postupů. To brzy pochopili špičkoví šéfkuchaři několika předních restaurací v Paříži i Londýně a přihlásili se ke spolupráci. Myšlenky molekulární gastronomie se tak začaly rozvíjet ve dvou směrech. Na jedné straně se prohlubují a zpřesňují laboratorní a teoretické poznatky o molekulárních přeměnách v jednotlivých složkách potravin, na druhé straně vznikají nové „molekulární“ postupy a recepty. Profesor This v nedávném rozhovoru pro Lidové noviny upřesnil, že je třeba rozlišit molekulární gastronomii (tedy vědecké zkoumání jevů na molekulární úrovni) a molekulární vaření (tj. praktickou aplikaci získaných poznatků v kuchyni).

Z praktického hlediska přináší molekulární gastronomie do kuchyně nejen přesné analytické metody, ale také nové techniky. Příkladem je využití tlakové bombičky pro neobvyklé pěny, vakuové pumpy pro přípravu nákypu nebo kapalného dusíku s teplotou $-196\text{ }^{\circ}\text{C}$ pro tvorbu majonézy v tuhém stavu. Výsledkem jsou pak nové netradiční pokrmy a nové chuťové zážitky. Klasická jídla, třeba saláty nebo polévky, získají molekulární transformací nečekaný vzhled a tvar. Inspirativní jsou také nové kombinace chutí. Použijeme-li hudební analogii, můžeme mluvit o chuťových akordech. Některé jsou klasické a harmonické, třeba typicky česká kombinace kmínu a česneku na vepřové pečení nebo charakteristický orientální akord čerstvého zázvoru s česnekem. Odvážní šéfkuchaři však zkoumají i chuťové kombinace zdánlivě disharmonické, jako jsou třeba jahody s pepřem nebo čokoláda se zmrzlinou a kaviárem. Molekulární gastronomie pak může teoreticky vysvětlit, proč jsou tyto nečekané kombinace tak působivé, zkrátka otevírá tvůrčím profesionálním kuchařům zcela nové obzory.

Hervé This však uvádí několik konkrétních poznatků užitečných i při běžném domácím vaření. Ukázal třeba, jak důležité je přesné nastavení teploty při vaření vajec. Přidáním malého množství vody také překvapivě zvýšil objem šlehaných bílků a připravil chutnou čokoládovou pěnu jen pomocí vody. Nicméně, i když stále vychází z vědecké fyzikální chemie, nezastírá svůj citový vztah ke gastronomii, tak typický pro Francouze. Vaření přece není jenom nároč-
né řemeslo, ale také umění a láska. [24]

4.3 Potraviny v budoucnosti

Klimatické změny, klesající zdroje energie, rychle rostoucí počet obyvatel na Zemi a téměř úplně zdecimované stavy ryb v mořích znamená, že se musíme intenzivně začít starat o svou schopnost zajistit si dostatek potravin, nemáme-li v budoucnu trpět hladem.

Výbor OSN pro potraviny a zemědělství odhaduje, že do roku 2030 musí stoupnout výroba potravin o 40 procent a do roku 2050 o 70 procent, má-li svět nakrmit 9 miliard lidí, kteří budou podle odhadů bydlet na planetě Zemi v roce 2050. Dopad klimatických změn na vodní zdroje, na sklizně může být dramatický. Západní země nejsou imunní před šoky globálního potravinového systému. V důsledku rychle rostoucích cen ropy a sucha v Austrálii stouply v roce 2007 ceny potravin o 40 procent. Vedlo to k nepokojům v Bangladéši, na Haiti, v Pákistánu, v Kamerunu a v mnoha dalších rozvojových zemích. [24]

S jídlem je spjatá voda. Nejde jen o to, mít jídlo čím zapít – samo zemědělství je největším spotřebitelem vody. Vědecké studie potvrzují pokračující tání ledovců, přirozených zásobáren vody. Více než dvě třetiny celosvětových rezerv vody přitom padne právě na produkci potravin. Otázka pro budoucnost zní proto nejen „jak vyrábět potraviny?“, ale i „jak vyrábět potraviny a spotřebovávat méně vody?“. [25]

4.4 Kuchyně budoucnosti

Na veletrzích gastronomické techniky se začínají objevovat přístroje pro kuchyni budoucnosti. Vývojové trendy směřují ještě k vyššímu používání produktů konvence, ke zdokonalování termických procesů (např. nízkoteplotní pečení, délka pečení) a k ještě rychlejšímu způsobu servisu. Je zřejmé, že kuchyně dnes i v budoucnu se snaží co nejvíce přiblížit hostu a to jde nejlépe pomocí kuchyně, která připravuje pokrmy před zraky hostů. Očekává se velký průlom ve využívání internetu v kuchyňských provozech.

Indukce

Po počáteční a vývojové fázi, která trvala téměř 50. let, stojí tato technologie před velkými obchodními úspěchy. Je dlouhodobě propracována, využívána a ceny jednotlivých indukčních zařízení zvolna klesají na přijatelnou mez. Uživatele přitahuje především jednoduchou obsluhou, snížením spotřeby el. energie a výrazným zlepšením tepelného klimatu na pracovišti. Kuchaři tyto tři výrazné výhody přijímají pozitivně. Indukční technika umožňuje připravovat pokrmy před zraky hostů a to bude pro budoucnost její devíza.

Průběžné vaření

Jde o pásový systém, který je obdobou kontinuálních pecí v pizzeriích, kde se prosadil a osvědčil. Jeho výhodou je výrazné zjednodušení obsluhy. Zkušební testy ukázaly, že celou řadu gastronomických produktů je možno pojmout do totožných teplotních a časových standardů. Pro průběžné vaření tzv. continuous cooking je to zásadní, neboť celý systém předpokládá stejné časové a teplotní standardy pro jednotlivé varné komory.

Vaření s podporou

V USA jej nazývají supported cooking a představuje zde hlavní trend počátku 21. století. Uplatnění zde nachází nové informační technologie, které krok za krokem pronikají do kulinářské praxe. V každodenní praxi to jde ještě pomalu, i když jsou jednotlivé přístroje pro řízení procesů vaření pomocí inteligentních programů dokonale vybaveny.

Snad nejdále je vývoj v oblasti fritování. Fritézy řízené počítačem mají několik zásadních výhod:

- Zkrácení varného času o 10 – 15%
- Nižší náklady na pořizování surovin díky menší ztrátě v důsledku varného času. Úspory představují až 10%
- Dodržení přesného varného času pomocí regulačního okruhu. Umožňuje to přípravu libovolných množství s různou počáteční teplotou na určenou dobu.
- Bezpečná obsluha fritézy. Při eventuální poruše (příliš nízké teplotě média nebo nutnosti provést jeho filtrování) se přístroj zablokuje. Nevýhodou jsou vyšší náklady na pořízení takové fritézy, ale i vyšší náklady na výcvik a školení provozního personálu.

Stále platné zásady

Gastronomickou techniku můžeme přijmout zdokonalenou pouze tehdy, je-li nám srozumitelná, vyhovuje-li operativním postupům a máme-li ji skutečně pod kontrolou. [26]

4.4.1 Vývoj plně digitální kuchyně

V nejbližších letech lze očekávat nasazení digitálních systémů přímo do kuchyňských přístrojů. Tyto přístroje budou napojeny na centrální počítač (případně jeho terminály) s programovým systémem pro jejich ovládání a řízení celého procesu výroby jídel. Dalším silným trendem je připojení celého systému na síť internetu s podporou vzdáleného přístupu k němu

(např. šéfkuchař bude mít možnost sledovat průběh výroby či plánování z domova na svém počítači). První vlašťovkou digitálního „inteligentního“ spotřebiče může být chladnička jednoho renomovaného výrobce. Na vnější straně dveří chladničky je umístěn LCD displej s grafickým ovládacím programem. Uživatel má možnost na displeji sledovat a nastavovat provozní parametry chladničky, sledovat stav a množství uložených potravin, případně zadávat nej-různější pokyny. Přístroj může být připojen k internetu a pokud uživatel nadefinuje katalog svých oblíbených potravin, může automaticky sledovat stav zásob a přes internet objednávat nové zboží. Vývoj podobných spotřebičů, které změní chod profesionální kuchyně, na sebe nenechá dlouho čekat. [26]

S myšlenkou, jak budeme získávat informace ke konzumaci správného množství potravin přichází výzkumný projekt od společnosti Philips. Zařízení „Monitor výživy“ se má skládat ze tří částí: senzor, skener a displej. Senzor po polknutí bude schopen změřit, vyhodnotit a zaslat informace na displej k výživové hodnotě jídla a jaký druh účinku naše jídlo bude mít. [25]

4.4.2 Zelená kuchyně

Projekt kuchyně budoucnosti pod názvem Greenkitchen představila loni v Evropě společnost Whirlpool, a to v Kodani. Jde o novou důmyslnou koncepci ekologické kuchyně, která vychází z koloběhu přírody a funguje na principu ekosystému. Díky integrovaným spotřebičům optimalizuje spotřebu energií a vody. Na první pohled se Greenkitchen velmi podobá „normální“ kuchyni. Liší se však právě ve spotřebách - energie spotřebuje až o sedmdesát procent méně a přeměnou uspoří až šedesát procent vody a tepla vytvořených spotřebiči. Tato energie pak může sloužit k napájení jiných spotřebičů nebo funkcí v ekologické kuchyni.

Greenkitchen například umožní využít teplo vyvíjené chladničkou k výrobě horké vody pro myčku nádobí. A studenou vodu, řádně upravenou a vyčištěnou, lze zase využít třeba k zalévání rostlin nebo mytí podlahy. Nová zásuvková chladnička zabraňuje unikání studeného vzduchu a uspoří tak až padesát procent energie potřebné k obnovení správné teploty při každém otevření chladničky. Uvnitř takzvaného herbária se celoročně daří bylinkám. Jde o prostor s regulovaným vnitřním klimatem, vytvořeným harmonicky provázanou spoluprací všech spotřebičů. Toto prostředí vzniká díky kombinaci zbytkového tepla z trouby, vlhkosti, zachycené odsavači par a recyklované vody.



Obrázek č. 3 Kuchyně budoucnosti, sprcha na ovoce [27]

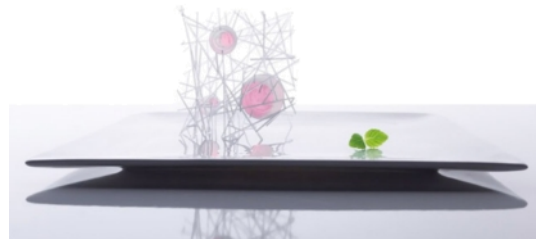
Vyrábí vlastní vodu

Součástí Greenkitchen je i nová varná deska Freestyle. Její varná plocha se přizpůsobí tak, že se zahřeje pouze požadovaná plocha podle typu vybraného hrnce a jeho umístění (indukce). Tím se opět optimalizuje spotřeba energie. Kuchyně budoucnosti nabízí i filtrovanou vodu – vodu pokojové teploty, horkou, studenou nebo sycenou – přímo ze zásobníku na vodu, instalovaného na stěně kuchyně. Tím se výrazně sníží množství odpadu z použitých plastových lahví. Nový sporák H₂O zase zaručí dokonalé výsledky při vaření, a to s minimální spotřebou vody. Izolovaná konstrukce zaručuje, že se teplo nebude zbytečně ztrácet a funkce tlakového vaření sníží dobu přípravy jídla. Inteligentní programy pro vaření zaručují nízkou spotřebu vody – pokaždé se použije jen to správné množství. Recyklaci vody v takové kuchyni zajišťuje inteligentní moderní filtrační jednotka umístěná pod dřezem, která odděluje čistou vodu a odvádí ji do speciální nádrže, odkud může být po antibakteriální úpravě znovu použita. Zbytekové teplo z kompresoru chladničky je využíván pro ohřev vody v nádrži. Recyklovaná přehřátá voda je potom využívána pro ohřevnou zásuvku, čímž se ušetří až třicet procent energie a ze sta procent se využije recyklovaná voda (rekuperace). Ekologická kuchyně toho ale samozřejmě nabízí ještě víc nejde jen o futuristickou vizi. Na projektu momentálně pracuje celý tým vývojářů a designérů společnosti Whirlpool. Do praxe by mohla být tato ekologická kuchyně uvedena již během několika let. [27]

A jak by mohly vypadat gastronomické úpravy a servis jídel v budoucnosti:



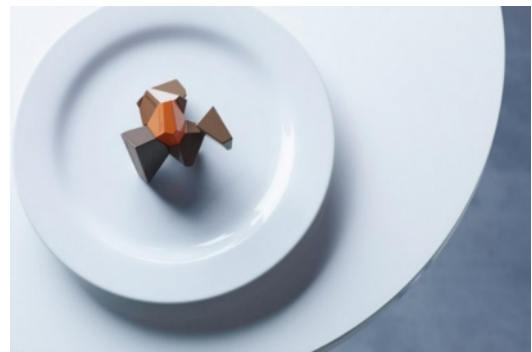
Obrázek č. 4 Papaya sorbet s kůrou z jogurtu [28]



Obrázek č. 5 Pečená Aljaška [29]



Obrázek č. 6 Polévka z ptačího hnízda [30]



Obrázek č. 7 Čokoládová směs [31]

ZÁVĚR

Až do první světové války byla v Evropě základem lidského chování křesťanská etika, tak jak se zformovala v prvních stoletích našeho letopočtu. Postupně s christianizací (pokřesťanství) západní, střední a severní Evropy se obměňovala a přizpůsobovala místním zvykům a tradicím. V základních rysech se tento obecný rámec udržel a jídlo bylo chápáno jako dar boží, neboli obecně zavazující hodnota. Zasednutí k jídlu bylo rituálem spojujícím nejenom rodinu, ale i vyšší a širší společenské komunity. Rodina zasedala ke společnému stolu před a po denní práci, aby načerpala a obnovila síly, projednala co činit a posoudila čeho bylo dosaženo. Společná modlitba a díkyvzdání byly důležitými součástmi domácí liturgie a zároveň socializačními prvky. Ve 20. století zmizely i veřejné ceremonie královských a korunovačních hostin, jejichž oslavná líčení tisíce let plnily stránky dobových kronik, jako jedné z největších událostí světa. Rozpadem Rakousko-uherské monarchie a zánikem vídeňského dvora skončily v Evropě i poslední feudální přežitky a stůl pozbyl významu jako integrujícího činitele stavovské společnosti. Postupující sekularizace (zesvětštění) čím dál intenzivněji zasahující evropskou společnost odsouvala i poslední zbytky náboženských úkonů souvisejících se společností u stolu. Pouze velikonoční a vánoční „uctívání jídla“ dnes připomíná zašlé tradice.

Urychlení procesu moderní urbanizace a vznik trhu práce vedl současně k postupnému vytlačování tradičních společenských rámců, které obklopovaly stůl. Zaměstnanci opouštějí domov po úsvitu a vrací se po soumraku. V přestávce mezi prací chvatně požijí standardizovaný pokrm, aby navečer doma, nejlépe u televize, absolvovali podobný rituál. Ani postupné zlepšování sociálních podmínek nepřineslo podstatnou změnu. Zkrácení pracovní doby sice relativně zvětšuje objem volného času, ale rostoucí zaměstnanost žen nadále destabilizuje zděděný řád chodu domácnosti. Stejný zásah do sociálního prostoru prodělal i venkov, až donedávna nositel tradičních životních forem. Původní bezprostřední vztah s přírodou nahradil zemědělsko-průmyslový komplex, potravinářský průmysl, obchod, marketing a reklama. Zemědělství sice hraje stále svoji nezastupitelnou roli, ale na jeho základě se ustavila průmyslová a obchodní struktura, která zároveň odčerpává z kapes spotřebitelů více prostředků než původní zemědělský produkt. Právě ona je spoluhybatelem pokračující standardizace chuti, která zasahuje všechny vrstvy společnosti.

Urbanizovaná společnost 20. století, která ztratila kontakt s přírodou a s přímým dobýváním potravy, začala pokládat jídlo za běžné faktum, jakoby přicházející odkudsi z dálky a zcela samozřejmě. Díky letecké dopravě a technologii zmrazování potravin lze přepravovat i ty nej-

exotičtější požitiny na stoly evropských spotřebitelů. S nebyvalou silou se projevují zejména globální civilizační impulzy, které v posledních desetiletích unifikují nejenom v Evropě stravovací návyky a skladbu jídel (invaze systému Fast Foods). K tomu přistupují i novodobé trendy makrobiotika a dietetika. V důsledku těchto procesů evropská gastronomie v současné době prožívá dvojitý pohyb: zvenčí absorbuje nejrůznější vlivy a podněty, ať už proto, že lákají svojí atraktivitou, nebo že lépe odpovídají zásadám zdravé výživy (Japonsko). Na druhé straně se především tradiční gastronomické velmoci těmto vlivům brání a proklamují udržení domácích tradic (Francie, Itálie).

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] BERCHOUX, J., *La Gastronomie ou l' homme des champs à table-Poeme*. Paris: 1801.
- [2] BRILLAT-SAVARIN, J., A., *O labužnictví, fyziologie chuti*. Lidové noviny, Praha: 1994. ISBN 80-7106-111-5.
- [3] BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme, *La Physiologie du goût*, Paris, Julliard, 1965.
- [4] Brillat-Savarin [online] .[cit. 2010-03-06]. Dostupný z WWW:
<<http://diskuse.gastronews.cz/manazment/znalost-gastronomie>>
- [5] BERANOVÁ, M., *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Akademie věd České republiky, Praha: 2005. ISBN 80-200-1340-7.
- [6] LINHART. Antonín T., *Gastronomické záhady aneb Pohledy do historie kuchařského umění*. Public History, Praha: ISBN 80-901432-7-X.
- [7] ČERMÁK. B., a kol.: *Výživa člověka*. ZF JU v Č. Budějovicích, 2002, 224 s.
- [8] ROBUCHON, Joël. *Larousse Gastronomique*. New York : Clarkson Potter, 2001. ISBN 0609609718, str.20-21.
- [9] FREEDMAN. P., *Jídlo dějiny chuti*. Mladá fronta. Praha: 2008. ISBN 978-80-204-1847-0
- [10] ANTALÍK. D.,: *Stolování ve starověké Mezopotámii (Common Meals in Ancient Mesopotamia)*; In: *Souvislosti: Revue pro literaturu a kulturu*. 2003. roč. 14, č. 2, s. 17-28. ISSN 0862-6928.
- [11] MONTANARI. M., *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Lidové noviny, Praha: 2003. ISBN 80-7106-560-9.
- [12] PÁNEK. J., POKORNÝ. J., DOSTÁLOVÁ. J., KOHOUT. P., *Základy výživy*. Svoboda Servis, Praha: 2002.
- [13] IMBACH. J., *Tajemství klášterní kuchyně. Pikantní epizody a chutné recepty*, Praha: 2005. ISBN 80-7178-912-7.

- [14] Novověk [online] .[cit. 2010-02-12]. Dostupný z WWW:
<<http://cs.wikipedia.org/wiki/Novověk>>.
- [15] PÁNEK. J., POKORNÝ. J., DOSTÁLOVÁ. J., KOHOUT. P.,: Základy výživy. Svoboda Servis, Praha: 2002, 207 s.
- [16] Spotřeba potravin, nápojů a cigaret na 1 obyvatele v ČR v letech 2000 – 2008 [online] [cit. 2010-02-12]. Dostupný z WWW:
<<http://www.czso.cz/csu/2009edicniplan.nsf/p/3004-09> >.
- [17] BURIAN. M.,:Biopotraviny ze všech stran. PROFIT, Praha: 1993.
- [18] Evropská kuchyně [online] .[cit. 2010-03-20]. Dostupný z WWW:
< http://cs.wikipedia.org/wiki/Evropsk%C3%A1_kuchyn%C4%9B>.
- [19] Hotel Ritz v Paříži [online] .[cit. 2010-03-28]. Dostupný z WWW:
< http://www.francehotelreservation.com/cz/paris/francehotelhotel-7693_3-ritz-hotel-hotels.html >
- [20] BUREŠOVÁ, Pavla; ZIMÁKOVÁ, Blanka. Gastronomické služby - servis. Vyd. 1. Praha : Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2008. 152 s. ISBN 9788086578866.
- [21] ČERNÝ, Jiří. Nový encyklopedický slovník gastronomie A-K, Úvaly : Ratio, 2001. 232s. ISBN 80-86351-10-6
- [22] Zážitková gastronomie [online] .[cit. 2010-03-13]. Dostupný z WWW:
<http://cs.wikipedia.org/wiki/Zážitková_gastronomie>.
- [23] Molekulární kuchyně [online] .[cit. 2010-02-20]. Dostupný z WWW:
<http://suroviny.gastronews.cz/molekularni_kuchyne>.
- [24] RAAB. M., Materiály a člověk. Encyklopedický dům, Praha: 1999 – Kroměříž, 2009.
- [25] Potraviny budoucnosti [online] .[cit. 2010-03-13]. Dostupný z WWW:
< <http://www.casopis.biz/?q=node/487>>.
- [26] ČERNÝ, Jiří. Moderní kuchyně ve společném stravování. Úvaly : Ratio, 2003. 247 s.

ISBN 80-86351-06-8.

- [27] Kuchyně budoucnosti [online] .[cit. 2010-03-05]. Dostupný z WWW:
<<http://utulne.centrum.cz/spotrebice/2008/9/22/galerie/kuchyne-budoucnosti-je-zelena/>>.
- [28] Papaya sorbet s kůrou z jogurtu [online] .[cit. 2010-04-18]. Dostupný z WWW:
<<http://www.todayandtomorrow.net/2009/08/20/philips-food-design-probes/>>
- [29] Pečená Aljaška [online] .[cit. 2010-04-18]. Dostupný z WWW:
<<http://www.todayandtomorrow.net/2009/08/20/philips-food-design-probes/>>
- [30] Polévka z ptačího hnízda [online] .[cit. 2010-04-18]. Dostupný z WWW:
<<http://www.todayandtomorrow.net/2009/08/20/philips-food-design-probes/>>
- [31] Čokoládová směs [online] .[cit. 2010-04-18]. Dostupný z WWW:
< <http://www.todayandtomorrow.net/2009/08/20/philips-food-design-probes/>>

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

aj.	a jiné
apod.	a podobně
atd.	a tak dále
ČR	Česká republika
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
n.l.	našeho letopočtu
např.	například
mj.	mimo jiné
př.Kr.	před Kristem
př.n.l.	před naším letopočtem
resp.	respektive
tj.	To jest
tzv.	takzvané

VYSVĚTLIVKY

Askeze - původně znamenala jakoukoli formu praxe, již se upevňuje disciplína. Asketický život je spojený většinou s náboženskou praxí. Askeze se chápe jako dobrovolné odpírání si čehosi, zejména rozkoší a požitků, aby asketa mohl pokračovat v nastoupené cestě pokání či ctnosti dle určitého morálního kodexu nebo z přesvědčení.

Ateizmus – 1. otevřené popírání boha. 2. filozofické teoretické popírání boha (bohů), jeho existence, působnosti ve vztahu ke světu a k člověku.

Briketáž – způsob tepelného tvarování soli v nádobách.

Bulghur – drcená pšenice.

Catering – obchodní činnost gastronomických zařízení, která spočívá v zajišťování občerstvení mimo své odbytové prostory (podnik, restauraci). Zajišťování venkovních akcí v přírodě, firemních akcích ve firmách a podnicích, v domácnostech a na zahradách.

Couscous (kuskus) - je těstovina v podobě drobných zrněk, připravovaná z mouky, vajec, soli, vody nebo mléka.

Creperie – gastronomická provozovna, která připravuje a prodává především sladké i slané palačinky.

Deizmus – filozofické učení (zal.v Anglii koncem 17. a v 18. století), podle něhož vznikl svět působením Boha, ale pak byl ponechán působení svých vlastních zákonů.

Fermentace – 1. rozklad a přeměna organických látek a rostlinných produktů působením enzymů kvašením. 2. biochemický proces, ve kterém se pomocí enzymů produkovaných kvasinkami transformují cukry na téměř stejné díly alkoholu a oxidu uhličitého.

Free flow – z angličtiny – volný výběr z nabídky.

Garum – chuťová přísada, populární ve Starém Římě. Připravovala se z makrel nebo sardinek, které se macerovaly v nálevu s aromatickými bylinami a poté rozmíchaly do kaše s pepřem a olejem nebo vínem.

Gourmand [gurma] – původně velký jedlík, mlsoun.

Gourmet [gurme] – labužník, znalec vína.

Gýros – řecký pokrm z jehněčího masa opékaného na vertikálním grilu.

Homo erectus – člověk vzpřímený.

Homo habilis – člověk zručný.

Homo sapiens – člověk moudrý.

ICQ - je jeden z nejrozšířenějších nástrojů na online komunikaci mezi uživateli připojenými k internetu. Komunikace mezi uživateli probíhá na rozdíl např. od emailu v reálném čase, vaši zprávu uvidí příjemce okamžitě a je také schopen okamžitě odpovědět.

Kajenská paprika - Je dlouho používaná v tradiční medicíně. Urychluje veškeré procesy, přináší minerály a vitaminy. Zjistilo se, že podporuje krevní oběh, pomáhá trávení, zastavuje krvácení a vředovitost a používá se k léčení šoků.

Konvektomat – napařovací horkovzdušná pec s rychlovyvíječem páry.

Kosmopolitní – rozšířený do všech světadílů.

Menza – 1. oltářní stůl. 2. stravovna pro posluchače vysokých škol.

Messenger – pomocí programu můžete vyměňovat fotografie, zobrazovat novinky uživatelů, chatovat.

Nálev (lák)– v roztoku soli a vody, olivového oleje, vína nebo octa. Konzervující tekutina do níž se nakládá maso, zelenina aj..

Nešpory – odpolední nebo podvečerní bohoslužba.

Novoasyrské období - V 9. století př. n. l. Asyřané, řadu let omezení jen na území centrální Asýrie, dobyli, obsadili a postupně asyrizovali aramejské státy na Eufratu a v severní Mezopotámii. Poté v 9. a 8. století př. n. l. dobyli též Sýrii, Palestinu a země na severozápadě, severu a východě, čímž vznikla první velká říše v dějinách Předního východu. Největšího rozsahu dosáhla roku 671 př. n. l., když ovládla i Egypt. Specifický byl vztah k podmaněné Babylonii, jejíž kultury a vzdělanosti si Asyřané vážili jakožto základu kultury vlastní. Významná babylonská města (Babylon, Borsippa, Sippar) si proto mohla ponechat své dosavadní výsady, někteří asyrští králové se nechali v Babyloně formálně korunovat na babylonské krále a podobně. Babyloňané svého postavení využívali a často se proti asyrské nadvládě bouřili. Jejich spojencem byl stát Elam.

Obecná pastorální teologie - Pastorální (praktická) teologie se zajímá o společnou oblast ostatních teoretických teologických disciplin a historicko-geografický kontext konkrétního

jedince. PT patří mezi disciplíny úzce spojené s praxí, její pojetí se s dějinným vývojem mění. Pro její současné chápání je důležitý vývoj teologického myšlení v 60tých letech 20. stol. /Lit. Skalický, Karel. Radost a naděje, Karmelitánské nakladatelství, 2000; Pavel VI. Evangelii nuntiandi/. Pastorální teologie se v dnešní podobě neobejde bez spolupráce se společenskými vědami (např. sociologie, psychologie, pedagogika, filozofie). Vztah pastorální teologie ke společenským vědám může mít řadu podob a přináší s sebou i různá úskalí. (Viz např. Psychologie a víra - orientace a podněty k diskusi). V současné době se setkáváme s různými pastorálně teologickými koncepty.

Pacojet – mixér s příslušenstvím.

Piktogram – grafický znak znázorňující pojem nebo sdělení obrazově (například dopravní značky), piktograf.

Primárně alimentární funkce – základní funkce související s příjmem potravy.

Pyramida správné výživy – americká potravinová pyramida zveřejněná poprvé v roce 1956. Dělí potraviny do čtyř skupin: 1. mléko a sýry. 2. maso a ryby. 3. ovoce a zelenina. 4. celozrnné výrobky. Doporučuje denně konzumovat 4 nebo i více porcí ze skupiny 3 a 4 a 2 nebo i více porcí ze skupiny 1 a 2 s tím, že maximální denní dávka je 12 porcí. (Za jednu porci se považuje plátek chleba, rohlík, 125g vařených brambor, rýže, těstovin, jablko, banán, 50g sýra, 125 ml jogurtu, 50g masa apod.). V zahraničí se nazývá foar food groups.

Quinoa – jednoletá jihoamerická bylina s vysokým obsahem bílkovin a s jedlými moučnatými semeny používanými k přípravě kaše, chleba a nápoje čiča.

Sedenterizace – usazení na jednom místě.

Sémantika – přiřazení významu jednotlivým syntaktickým uskupením znaků využívaným daným jazykem.

Skype- je software sloužící pro textovou, hlasovou a obrazovou komunikaci mezi lidmi po celém světě.

Špalda - prastarý nešlechtěný druh pšenice s rozpadavým klasem. Je výjimečná svým složením i zajímavou ořechovou chutí. Obsahuje vysoký podíl bílkovin (17 %), kvalitní tuk s vysokým obsahem nenasycených mastných kyselin (2,5 %), sacharidy (68 %), minerály (hořčík, vápník, draslík, fosfor, zinek) a vitamíny především skupiny B. Výrobky ze špaldy: celozrnná mouka, bulghur.

Tex – mex – pokrmy, které jsou kombinací gastronomických kultur Texasu a Mexika.

Triklinium – 1. jídelní stůl s lehátky ze tří stran. 2. jídelna (ve st.Římě).

Urbanizace – je proces koncentrace obyvatelstva do měst a s tím související změny kultury v nejširším slova smyslu. Je úzce spojena s průmyslovou revolucí.

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek č.1 Brillat-Savarin	12
Orázek č. 2 Hotel Ritz v Paříži	50
Obrázek č. 3 Kuchyně budoucnosti	66
Obrázek č. 4 Papaya sorbet s kůrou z jogurtu	67
Obrázek č. 5 Pečená Aljaška	67
Obrázek č. 6 Polévka z ptačího hnízda	67
Obrázek č. 7 Čokoládová směs	67