

UNIVERZITA KARLOVA
FILOZOFICKÁ FAKULTA

Ústav Dálného východu

Obor: Koreanistika

Bakalářská práce

Jitka Skočdoplová

Fenomén kimčchi jako spojnice tradiční a moderní korejské kultury

The Phenomenon of Kimchi as a Link between Traditional and Modern Korean Culture

2018 Praha

Vedoucí práce: Mgr. Tomáš Horák, Ph.D.

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 11.5.2018

Podpis:

Poděkování:

Mé poděkování patří především PhDr. Mgr. Tomášovi Horákovi, Ph.D za odborné vedení a cenné rady, ochotu a trpělivost. Dále bych chtěla poděkovat Čön Inhunovi za pomoc při vyhledávání zdrojové literatury a Päk Mindžöng, která mi osvětlila některé nejasnosti týkající se odborné nebo zastaralé slovní zásoby.

Abstrakt

Tato bakalářská práce se zabývá korejským fenoménem kimčchi. Cílem práce je vytvořit přehled o tomto fenoménu a následně analyzovat jeho roli v propojení tradiční a moderní korejské kultury.

První část práce je věnována faktickým údajům, které jsou nezbytné k pochopení významného postavení kimčchi a které nasvědčují silnému zakotvení této tradice v korejské kultuře. Tato část rovněž osvětluje problematiku pojmu kimčchi a popisuje původ a druhovou pestrost tohoto korejského pokrmu. V dalším úseku práce se pozornost obrací ke stávající pozici kimčchi v moderní korejské společnosti. Zabývá se skladováním kimčchi a rovněž detailně popisuje jeho tradiční i průmyslovou výrobu, se kterou souvisí import a export této potraviny. S postupným rozšiřováním kimčchi po světě došlo k jeho globalizaci, která dále napomáhá zvýšit povědomí veřejnosti o korejské kultuře. Postavení kimčchi v samotné Koreji kvůli westernizaci korejské kuchyně však paradoxně oslabuje. Práce uvádí způsoby, kterými se Korejci tomuto úpadku tradičního pokrmu snaží zamezit.

V průběhu práce tak vyjdou najevo čtyři hlavní oblasti, ve kterých kimčchi slouží jako most mezi tradiční a moderní korejskou kulturou.

Klíčová slova:

Kimčchi, tradiční korejská kultura, korejské jídlo, k-food, modernizace, kulturní globalizace, hallju

Abstract

This bachelor thesis scrutinizes the Korean phenomenon of kimchi. The aim of the thesis is to make an overview about this phenomenon and to analyse its role as a link between the traditional and modern Korean culture.

The first part of the thesis is devoted to facts, which are necessary to understand the importance of the kimchi's status, and which suggest the strength of this tradition in Korean culture. This part also clarifies the term kimchi and describes the origin and variety of this Korean dish. The next part of the thesis focuses on the current position of kimchi in the modern Korean society. It presents the ways of storing kimchi and describes in greater detail both the traditional and industrial production of kimchi, which closely relates to the import and export of this product. The increasing expansion of kimchi around the world has caused its globalization which further raises public awareness of the Korean culture. However, the popularity of kimchi in its country of origin is on decline due to the westernisation of the Korean cuisine. The thesis lists the ways how Koreans try to prevent this decline.

The bachelor thesis gradually reveals four main aspects in which kimchi creates the link between the traditional and modern Korean culture.

Key words:

Kimchi, traditional Korean culture, Korean food, K-food, modernization, cultural globalization, hallyu

OBSAH

1	ÚVOD.....	7
2	PROBLEMATIKA KIMČCHI JAKO POJMU	8
3	PŮVOD KIMČCHI	12
4	DRUHOVÉ VARIACE KIMČCHI	19
4.1	ZÁKLADNÍ DRUHY KIMČCHI.....	20
4.2	REGIONÁLNÍ VARIACE.....	22
4.3	SEZÓNŇNÍ KIMČCHI.....	26
4.4	SPECIÁLNÍ DRUHY KIMČCHI.....	31
5	VÝROBA KIMČCHI	34
5.1	KIMDŽANG.....	34
5.2	SKLADOVÁNÍ KIMČCHI.....	39
5.2.1	KIMČCHI CHLADNIČKY.....	40
5.3	PRŮMYSLOVĚ VYRÁBĚNÉ KIMČCHI	41
5.4	IMPORT ZE ZAHRANIČÍ.....	43
6	GLOBALIZACE KIMČCHI.....	46
6.1	KIMČCHI A JEHO ROLE V GLOBALIZACI KOREJE.....	49
7	POSTAVENÍ KIMČCHI V SOUČASNĚ KOREJI	51
7.1	VÝZKUMNĚ ÚSTAVY A ORGANIZACE	53
7.2	KIMČCHI MUZEA	55
7.3	KIMČCHI FESTIVALY	56
8	ZÁVĚR	58
9	SEZNAM POUŽITĚ LITERATURY.....	60
10	SEZNAM GRAFŮ	66
11	SEZNAM TABULEK.....	67
12	SEZNAM OBRÁZKŮ	68
13	OBRÁZKOVÁ PŘÍLOHA.....	69

1 ÚVOD

Kimčchi – jídlo, které zná každý Korejec. Jídlo je neoddělitelnou součástí lidského života a také součástí kultury. Rýže a kimčchi jsou základním elementem stravy Korejců. V minulosti se oběd, večeře, a dokonce ani snídaně bez kimčchi neobešly. Již od dávných dob konzumují Korejci nakládanou a fermentovanou zeleninu, která se postupně stala součástí jejich kultury. Kimčchi představuje pro Korejce mnohem více než pouhou přílohu k jídlu, skrze kimčchi a jeho rodinnou recepturu mohou pocítit pouto se svými předky a mohou ho nadále předávat i svým potomkům. Přestože Jižní Korea dnes nepochybně patří k nejnávyšnějším zemím na světě, i přes rychlou modernizaci má stále hluboce zakořeněné tradice a jednou z nich je právě kimčchi.

Ačkoliv je kimčchi fenomén, který v posledních letech díky propagaci proniká i za hranice Koreje, neexistuje příliš mnoho ucelených publikací zabývajících se výhradně kimčchi, a publikací zabývajících se podrobně jednotlivými tématy, která jsou obsahem mé bakalářské práce existuje ještě méně. Většinou lze nalézt jen útržkovité informace, ale publikací s ucelenou tématikou existuje velmi malý počet, obzvláště mimo východní Asii.

Cílem mé bakalářské práce není pouze sjednotit veškeré důležité informace o kimčchi a vytvořit přehled, ale hlavně zvážit jeho roli v propojení tradiční a moderní korejské kultury. Abychom pochopili důležitost kimčchi a jeho tradici, je nutné znát historii tohoto korejského pokrmu. Kimčchi existuje v mnoha druhových variacích, což jen podtrhává jeho důležitost v korejské kuchyni. S tradicí se váže i výroba zásob kimčchi na zimu, tzv. *kimdžang*, který přetrvává v dnešní moderní společnosti a v roce 2013 se dokonce stal součástí UNESCO. Ovšem s časem vedle tradiční výroby, zhruba v polovině 19. století, začal vznikat kimčchi průmysl, který nyní kimdžangu konkuruje. Dalším tématem mé práce je pohled na roli kimčchi v globalizaci Koreje a postavení této významné složky korejské stravy v současné korejské společnosti, které navzdory narůstající popularitě ve světě v Koreji samotné upadá.

Abych dosáhla výše stanoveného cíle, musela jsem pracovat převážně s korejskými publikacemi a zdroji a čerpat z jejich poznatků. Vzhledem k tomu, že v dnešní době v Jižní Koreji existuje řada institucí a výzkumných ústavů, které se věnují přímo kimčchi (například Kimchi museum, World Institute of Kimchi, Gwangju Kimchi Town ad.), budu v práci také často odkazovat na jejich publikace a výsledky.

Pro přepis korejštiny používám standardní českou vědeckou transkripci. Pouze u jmen korejských autorů, kteří píšou anglicky ponechávám anglický přepis. U přepisu čínštiny a japonštiny také využívám transkripci používanou dle české normy.

2 PROBLEMATIKA KIMČCHI JAKO POJMU

Věda zabývající se kimčchi, tzv. „kimčchilogie“¹, se potýká i s jistými problémy, kterým jsem při vypracování bakalářské práce musela čelit. Hned prvním problémem byla samotná definice kimčchi. Zdá se, že pro Korejce je kimčchi pojem tak jasný, že nepotřebuje definici, ale vzhledem k tomu, že kimčchi je potravina mnoha podob, jeho definice může být poměrně složitým úkolem.

Za zajímavé zjištění považuji to, že v žádných z korejských publikací, se kterými jsem při psaní práce pracovala, se definice termínu kimčchi nevyskytuje. Tuto skutečnost lze vysvětlit tím, že tyto publikace jsou určeny hlavně korejskému obyvatelstvu, a tak se můžeme domnívat, že autoři předpokládají, že všichni Korejci vědí, co kimčchi znamená, a tudíž nemají potřebu kimčchi nijak definovat.

Na stránkách Kimchi muzea (<http://www.kimchimuseum.com/>) používají slovníkovou definici z korejského výkladového slovníku, kde je kimčchi definováno následovně: Kimčchi [podstatné jméno]: Fermentovaná potravina vyrobená z napa zelí nebo seté bílé ředkve naložených v nálevu z čili papričky, póru, česneku aj. V závislosti na variacích surovin a způsobu výroby existuje mnoho druhů. (*Pchjödžun kugo däsadžon*, [online], [cit. 2018-02-26]). Dále také uvádí anglickou slovníkovou definici, která zní následovně:

Kimchi is a product that is fermented through lactic acid production at low temperatures to ensure proper ripening and preservation. It is processed with a seasoning mixture mainly consisting of red pepper powder, garlic, ginger, green onion and radish.

(Kimchi Museum, [online], [cit. 2018-04-22]). Mimo anglickou slovníkovou definici uvádí ještě definice z japonského a čínského slovníku, ale nikde se neuvádí, z jakých slovníků muzeum definici přebralo.

Gwangju Kimchi Town (<http://kimchitown.gwangju.go.kr/>) přichází na stránkách se svou vlastní definicí kimčchi. Definuje ho jako potravinu, která vznikne fermentací různých druhů zeleniny pomocí organických kyselin, které vzniknou poté, co se zelenina naloží do solného nálevu. Také popisují proces fermentace a dodávají, že kimčchi je potravina mnoha ingrediencí a klasifikuje ingredience do čtyř hlavních skupin: hlavní ingredience, koření,

¹ v angličtině existuje výraz kimchilogy; tedy věda zabývající se kimčchi

ochucovadla a jiné ingredience. (Gwangju Kimchi Town, [online], [cit. 2018-04-22]). U tohoto rozdělení narážíme na další překážku, tentokrát v překladu. Neboť v korejštině se rozlišuje výraz *hjangsinljo*, který znamená v angličtině *spice* a *čomirjo*, který znamená *seasoning*. Z anglického překladu můžeme vycítit rozdíl, ale v češtině tyto výrazy nerozlišujeme a překládáme je jako koření. Navíc *hjangsinljo* nese v korejštině výraz pro koření, které jídlu dodávají pálivou chuť. Abych tyto výrazy rozlišila, rozhodla jsem se *čomirjo* přeložit jako ochucovadla.

Stránky World Kimchi Information Service System (<http://wkiss.wikim.re.kr/contents.php?mc=31>) udávají také svojí vlastní definici. Kimčchi definuje jako tradiční korejské fermentované jídlo, k jehož výrobě se jako hlavní ingredience používá buď nappa zelí, bílé ředkve, okurka nebo jiné. Poté, co se tyto ingredience naloží do solného nálevu, se smíchají s práškem z čili papriček, česnekem, pórem a nakládanými a fermentovanými mořskými plody a dalšími. Takto se nechají po určitou dobu fermentovat. (World Kimchi Information Service System, [online], [cit. 2018-04-26]).

Za pomoci výše uvedených definicí si můžeme význam termínu kimčchi alespoň trochu přiblížit. Nápomocnými pro definici kimčchi mohou být i zákoníky a normy. Například Standard (korejských) tradičních jídel (*Čontchong sikpchum pchodžun kjugjök*, [online], [cit. 2018-04-26]), který nejzákladnější druh kimčchi definuje jako čínské zelí naložené v solném nálevu, které se poté opláchne vodou, osuší a se směsicí koření a ochucovadel se nechá fermentovat. Dále také standardizuje několik dalších druhů kimčchi, určuje hlavní ingredience kimčchi, faktory kvality a způsob testování kimčchi.

S počátkem výroby průmyslového kimčchi vznikla také potřeba kimčchi standardizovat. Existuje jak čistě vnitrostátní norma, tak i norma na mezinárodní úrovni.

Vnitrostátní norma je k dispozici ke stažení online², avšak bohužel byla kvůli technickým problémům dlouhodobě nedostupná. Následné poznatky jsou pouze nejzákladnější informace, které jsou na webových stránkách přístupné. Norma specifikující ingredience kimčchi je k nalezení pod číslem KS H 2169 a vznikla v roce 1991, Její poslední úprava proběhla v roce 2013. Stránky uvádějí, že norma specifikuje kimčchi jako zeleninu, která je naložena do solného nálevu, následně omyta a smíchána se směsicí koření a ochucovadel a poté fermentována. (*Nara pchjodžun indžüng*, [online], [cit. 2018-04-22]).

Mezinárodní kodex pro standardizaci kimčchi vydala organizace Codex Alimentarius Commission, která byla založena organizacemi Food and Agriculture Organization of the

²<https://standard.go.kr/KSCI/standardIntro/getStandardSearchView.do?menuId=919&topMenuId=502&upperMenuId=503&ksNo=KSH2169&tmprKsNo=KSH2169&reformNo=05>

United Nations (FAO) a World Health Organization (WHO). Organizace spravuje Codex standard, sbírku mezinárodně uznávaných standardů a dalších doporučení vztahujících se k bezpečnosti potravin. Se vznikem Světové obchodní organizace (WTO) v roce 1995 byl zároveň uznán Codex Standard jako jediná mezinárodní norma pro potravinářský sektor, která se využívala jako mezinárodní odkaz pro přeshraniční obchodní spory a neshody v mezinárodním obchodě.

Termín „kimčchi“, který zastupuje číslo Codex Standard 223-2001³, se vztahuje k produktu vyrobenému z čínského zelí a jiné zeleniny, která je pečlivě vybrána jako hlavní ingredience a která je před fermentací nakrájena, osolena, omyta a ochucena. (Codex Alimentarius Commission, [online], [cit. 2018-02-26]).

Korea předložila Kodex pro standardizaci kimčchi (Codex Standardization for Kimchi) už v roce 1995, ale teprve na začátku července roku 2001 jej Codex Standard potvrdila a uznala „kimčchi“ jako mezinárodně standardizovanou potravinu. Tímto Korea úspěšně zmařila pokus Japonska o přivlastnění si kimčchi pod názvem „kimučchi“ a také si připravila základnu pro podporu mezinárodní standardizace jiných korejských jídel. (World Kimchi Information Service System, [online], [cit. 2018-02-26]).

Zde uvedeme vybrané pasáže kodexu, ze kterých je patrna snaha kimčchi definovat na mezinárodní úrovni. Jedná se samozřejmě o kimčchi průmyslově vyráběné, neb dle těchto norem nelze kontrolovat kimčchi domácí výroby.

Dle mezinárodně uznávaného kodexu je kimčchi definováno následovně:

Kimčchi je produkt:

(a) připraven z odrůd čínského zelí, Brassica pekinensis; takové čínské zelí musí být bez podstatných vad a jeho nejedlé části odkrojeny, osolené, omyté čistou vodou a zbavené přebytečné vody. Zelí může, ale nemusí být, rozkrojené do více velikostně vyhovujících částí.

(b) zpracován se směsící koření převážně obsahující prášek z červené čili papričky (Capsicum annuum L.), česneku, jedlých odrůd Alliuma [odrůda česneku], zázvoru a ředkve. Tyto ingredience mohou být nakrájené nebo rozdrcené; a

(c) fermentován před nebo po uložení do vhodných nádob, aby se zajistilo řádné dozrávání a uchování produkce kyseliny mléčné při nízkých teplotách.

³ http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/jp/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2B223-2001%252FCXS_223e.pdf

Co se týče formy, v kodexu se uvádí, že by produkt měl být prezentován v následujících formách:

- (a) Celý – celé čínské zelí;*
- (b) Půlky – čínské zelí rozděleno podélně do dvou půlek;*
- (c) Čtvrtky – čínské zelí rozděleno podélně do čtvrtek; a*
- (d) Plátky – listy čínského zelí nakrájené na kousky 1–6 cm dlouhé a široké.*

Další podstatnou pasáží kodexu je část pojednávající o základním složení a faktorech kvality kimčchi. Jako základní ingredience je zde uvedeno čínské zelí a směsice koření na ochucení, která je již popsána výše, a sůl. Jiné povolené ingredience dle kodexu jsou ovoce, pasta z lepkavé rýže, ořechy, solené a fermentované mořské plody, sezamová semínka, cukry (náhradní sladidla), zelenina (jiná než uvedená výše) a moučná pasta.

Jak již bylo výše zmíněno, Japonci nazývali kimčchi kimučchi, tedy kimčchi, ale s japonskou výslovností. Po uvedení kodexu v platnost již ale není název kimučchi korektní a japonský trh musí používat pouze název kimčchi. (Cho, 2006. s. 222). V angličtině se kimčchi přepisuje jako kimchi, ale v minulosti se užíval i přepis kimchee. Co se týče české transkripce, dle vědecké transkripce je správně kimčchi, přesto se často v novinových článcích nebo časopisových příspěvcích vyskytuje chybná transkripce kimči. (příloha: Obrázek 1).

3 PŮVOD KIMČCHI

Kimčchi dnešní podoby, tedy tak jak bylo popsáno v předchozí kapitole, vzniklo až v polovině 19. století. Teprve na konci 16. století byla do Koreje dovezena čili paprička (Kimchi Museum, [online], [cit. 2018-03-17]), která se zde poté začala i pěstovat. Do kimčchi se začala přidávat až v průběhu 18. století a nappa zelí neboli takzvané čínské zelí se jako hlavní ingredience začalo používat teprve až v polovině 19. století. Před rokem 1600 se kimčchi také konzumovalo, ale ve zcela podstatně jiných podobách. Jednalo se především o různé druhy fermentované zeleniny jen s malým množstvím koření.

Kromě ingrediencí prošel proměnou i samotný název kimčchi, a tak stručně nastíním jeho etymologickou proměnu. Nejprve se kimčchi, lépe řečeno jeho předchůdce, objevovalo v záznamech jako *čõ* (菹). Samotné slovo kimčchi vzniklo údajně z čínského slova *čchimčchä* (沈菜) (významem naložená zelenina). (Lee, 1998, s. 32). Na stránkách Kimchi muzea ([online], [cit. 2018-05-01]) se uvádí, že z *čõ* se postupně stalo *dimčchäčõ*, které se následně zkrátilo na samotné *dimčchä*. Název *dimčchä* se poté proměnil ještě několikrát, a to na *čchimčchä*, které se změnilo na následně na *kimčchä*. Tuto proměnu vysvětluje Kimchi muzeum patelatizací hlásky $d \rightarrow \text{čch} \rightarrow k$. Poslední změna byla z *kimčchä* na výraz dnes známý, kimčchi.

Vzhledem k tomu, že většina primárních pramenů je psána v klasické čínštině, není bohužel v mých schopnostech z těchto pramenů vycházet, a tak nezbyvá nic jiného než se pokusit nastínit původ kimčchi pomocí korejských sekundárních zdrojů, které z těchto primárních pramenů vycházejí.

Pro větší přehlednost budu v průběhu popisu historie kimčchi nazývat veškeré předchozí formy také kimčchi i s vědomím, že mělo jiné složení než dnešní kimčchi.

Co se týče úplně prvních zmínek o počátcích kimčchi v době starověku před vznikem Tří království, takzvaného *čõ*, většina knižních publikací se shoduje na níže popsané periodizaci. Ovšem je velmi diskutabilní, zda *čõ* můžeme považovat za skutečné počátky kimčchi, a to ze dvou důvodů. Za prvé, autoři odkazují u veškerých zmínek o *čõ* na čínskou literaturu, neboť korejské záznamy o *čõ* z této doby neexistují. Korea však bývala v minulosti významně ovlivňována Čínou, tudíž lze předpokládat, že konzumovalo-li se *čõ* v Číně, konzumovalo se také v Koreji. Dalším důvodem je výklad znaku *čõ* (菹). I když v dnešním korejském výkladovém slovníku je výkladem znaku *čõ* „kimčchi“, nevíme, jaký měl význam v minulosti. V čínském slovníku (<https://www.mdbg.net/chinese/dictionary>) nese znak

několik významů, mezi nimi i význam pro nakládanou nebo fermentovanou zeleninu, kterou ale blíže nespecifikuje. Pokud jsou záznamy přesné, znamená to, že lidé konzumovali nakládanou zeleninu již v období před naším letopočtem. Je tedy pravděpodobné, že výraz *čo* byl používán pro označení veškeré nakládané zeleniny, a protože má kimčchi mnoho podob, lze *čo* považovat za předchůdce kimčchi, ze kterého se v průběhu času vyvinulo dnešní kimčchi.

Na druhou stranu se ovšem může jednat pouze o snahu prohloubit historii korejského tradičního jídla kimčchi, a to s ohledem na skutečnost, že v Koreji není neobvyklé překrucování různých historických dat.

První záznamy o kimčchi se objevují již v období Tří království (1. st. př.n.l. až 7. st. n.l.), avšak některé korejské publikace uvádějí, že počátky kimčchi sahají až do 8. století př. n. l., kde se kimčchi poprvé objevuje pod názvem *čö* (菹⁴) v čínské Knize písní (詩經, *Š'-ting*). (Kim Man-džo, 2008, s. 16). Například Kim Suk-hüi (2005, s. 15) říká, že *čö* bylo popsáno jako široce rozšířená a používaná potravina, která vznikla naložením zeleniny v soli a následnou fermentací. Fermentací získala nakyslou chuť, a právě tato nakyslá a zároveň slaná chuť posílila apetit lidí v tehdejší době. Publikace *Kimčchi pekkwa sadžön* (Encyklopedia of Kimchi, 2003, s. 15) uvádí, že v čínské literatuře se nadále *čö* objevuje ještě několikrát. Například ke konci období válčících států v knize *Čou li (Rites of Zhou)*, kterou napsal kolem 4. století př. n. l. kníže dynastie Čou⁵ v souvislosti s rituálem pro královské předky. V knize prý definuje *čö* jako celou zeleninu naloženou v soleném nálevu. Mimo *čö* se zde údajně objevují ještě *hä* (醢) a *če* (醢), které popisuje jako fermentovanou potravinu, která se skládala z nakrájeného masa a mořských plodů společně se zeleninou. *Kimčchi pekkwa sadžön* (2003, s. 16) dále také zmiňuje, že v Letopisech jar a podzimů (呂氏春秋, *Lü-š' čchun-čchiou*) z roku 239 př. n. l. je prý zaznamenáno, že tehdejší král Wen dynastie Čou si konzumaci *čö* velice užíval. Kim Man-džo (2008, s. 14) ke znaku *čo* dodává, že kolem 2. století n.l. se o významu *čö* můžeme dozvědět z čínského slovníku *Š'-ming* (釋名), kde je interpretováno jako potravina, která vznikla za procesu fermentace.

⁴ znak 菹 [čö] podle korejského výkladového slovníku znaků z dnešní doby nese význam kimčchi

⁵ dynastie Čou vládla zhruba od 12. století do 7. století př.n.l.

Kimčchi v období Tří království⁶ (57 př.n.l. – 668 n.l.)

Od této doby začíná být mapování historie tohoto korejského pokrmu poněkud obtížné, neboť fakta zaznamenaná v publikacích se poněkud rozcházejí. Budeme tedy muset vzít v potaz několik odlišných verzí.

Kim Man-džo (2008, s. 16) ve své publikaci uvádí, že z doby Tří království se žádná literatura spojená s původním kimčchi nedochovala. Říká ale, že tehdejší situaci můžeme posoudit dle japonské literatury z období Heian⁷ a odkazuje na spisy Šósóinmondžo (正倉院文書), kde se údajně můžeme dozvědět, že v době Tří království existovalo hodně nakládaných ingrediencí do soli, suldžikemi⁸, sóji, octa, jilmové kůry, bambusových listů a dalších. Zmiňuje i návody na nakládání. Například jak lilek, okurku, cibuli, haluchu jávskou, vodnici⁹, zázvor, žlutodřev lentyškolistý a jiné naložit do soli, nebo také do šťávy z okurky nebo zázvoru. Vodnice, okurka, vosková tykev, lilek a další se nakládaly do fermentované sóji nebo do sójové omáčky. Kromě toho se také vodnice či vosková tykev nakládaly do octového nálevu nebo zelenina do soli s rýžovými otrubami. Dále Kim Man-džo (2008, s. 16) tvrdí, že o nakládání kimčchi do rýžových otrub je také záznam v čínském textu Esenciální techniky pro blahobyt lidu (齊民要術, Čchi-min jao-šu), který pochází zhruba z doby kolem 5. století. Navíc říká, že je v tomto spisu vysvětlena i metoda výroby čō a jsou zde poznamenány i běžně používané suroviny pro jeho výrobu – ředkev, vodnice, sléz kučeravý, okurka, divoká pažitka, bambusové výhonky, vosková tykev, houba Jidášovo ucho a další. Vše uvedené se naložilo do buď do soli, nebo do horké vody s octem. Naložené suroviny v soli se pak společně s uvařenými obilninami (např. rýží) nebo suldžikemi nechaly fermentovat.

Protože díky teplému a vlhkému počasí v Japonsku naložené kimčchi rychle zkyslo, používaly se hojně rýžové otruby, obilninové zbytky nebo kůra a jiné. A tak vznikl japonský zástupce kimčchi *tanmudži*. *Tanmudži* se původně říkalo *čogangdži*, avšak původ ani význam tohoto slova není jasný. Kim Man-džo (2008, s. 19) dále poznamenává, že v japonské kronice Kodžiki¹⁰, existuje záznam z doby vlády císaře Ódžina, který popisuje příchod lidu z království Päkče a ten Japonce naučil vyrábět alkohol z kvasnic a také s sebou přinesl

⁶ jedná se o království Päkče, Silla a Kogurjo

⁷ období Heian je historické období Japonska a datuje se od roku 794 do 1185

⁸ zbytky, které zbyly při výrobě rýžového vína

⁹ brukev řepák vodnice, duh zeleniny blízké k řepě

¹⁰ Kodžiki, v českém překladu Kodžiki, Kronika dávného Japonska (Karel Fiala, 2013) – v českém překladu, jsou pouze zmíněni přistěhovalci z Päkče a dary, které císaři věnovali „Později dospěl do Japonska také předek dědičných správců provinční svatyně z Paty a rovněž předek dědičného správce atapého provincie Aja. Jméno dědičného správce atapého bylo Nipo a vyznal se ve vaření vína. Říkali mu také Susu Kōri. Vařil skvělé víno a posílal je císaři, který byl velkým milovníkem dobrého vína.“ (str 225)

takzvaný *čokang*. Má se tedy za to, že *čokang* odkazoval na *čogangdži*, které se původně dostalo z Číny do Päkče a až poté následně do Japonska. Také dodává, že v čínském textu *Esenciální techniky pro blahobyt lidu* se objevují záznamy o konzumaci různých druhů kimčchi.

A tak se v období Tří království vyvinul způsob fermentace zeleniny v solném octovém nálevu, v suldžikemi, droždí, obilninách nebo jen v solené sóje. Tento způsob fermentace, smíchání obilnin, zeleniny a ryb zůstává dodnes zachovaný v oblastech provincií Severní a Jižní Hamkjöng v Severní Koreji v pokrmech *kadžami*¹¹ *sikhä*¹², *pugö*¹³ *sikhä* a jiných (Kim Man-džo, 2008, s. 20).

Kim Suk-hüi (2005, s. 15) zase ve své knize zmiňuje, že v době Tří království se využívaly rýžové otruby nebo suldžikemi, které se smíchaly se zeleninou a následně naložily do soli. Tento typ podobný dnešnímu druhu nakládané zeleniny *hjejjöng* (醃型¹⁴) kimčchi existoval již v tehdejší době. Poté vkládá záznam z knihy *Samguk sagi* (Historie Tří království), kde bylo *hje* zahrnuto mezi jídly na svatební tabuli 31. sillského krále Sinmuna. Dá se tedy předpokládat, že *hjejjöng* kimčchi se konzumovalo i během období sjednocené Silly. Dodává také, že v korejské literatuře se objevuje první zmínka o *čö* také v *Samguk sagi*, ve svazku z *Kogurja Kogurjo pongi*. Zde je poznamenáno, že lidé žijící v oblasti Pulljusu byli zruční ve fermentaci, skladování potravin a výrobě alkoholu, do kterého pak nakládali různé druhy zeleniny a mezi nimi i *čö* a *hje*. Z *hje* z doby Tří království se postupně vyvinula dnešní korejská nakládaná zelenina.

I Hjo-dži (2000, s. 4) ve své práci uvádí, že z doby Tří království existuje pouze minimum záznamů. Jedním z nich jsou spisy krále Sinmuna ze Silly (*Sinmunwang üi nampje pchummok*), kde se vyskytuje záznam o *hä*. Neuvádí odkud záznam je, ale vzhledem k tomu, že překlad záznamů znamená „List svatebních darů krále Sinmuna“ a Kim Suk-hüi na krále Sinmuna také odkazuje v souvislosti se svatební hostinou, je dost pravděpodobné, že se jedná o zápis ze *Samguk sagi*. I Hjo-dži říká, že ze záznamu víme, že se jednalo o směs lilku, dýně, řepy, bambusových výhonků a jiné zeleniny, která se v té době pěstovala, a to buď se solí nebo se slaným octovým nálevem, fermentovanou sójou, solí a rýží nebo kvasnicemi. Má se za to, že tato forma měla blízko k dnešní nakládané zelenině a konzumovala se stejně jako kimčchi. Ovšem Kim Suk-hüi mluví o *hje* a I Hjo-dži o *hä*. Neznáme sice podrobné detaily, ale můžeme se domnívat, že již v této době se rozmáhalo kimčchi (*čö*) v jakési prvotní fázi.

¹¹ platýs, druh ryby

¹² slaný fermentovaný pokrm vyrobený z ryb

¹³ treska

¹⁴ znak 醃 [hje] může znamenat alkohol nebo kyselou chuť a 型 [hjöng] nese význam druh, typ

Kimčchi v období Korjŏ (918–1392)

Ani z období Korjo se nedochovalo mnoho záznamů souvisejících s kimčchi.

Kim Suk-hŭi (2005, s. 21) ve své knize zmiňuje, že v období Korjo se dle vývoje techniky kultivace zeleniny objevoval druh kimčchi *tongčchimi* (*radish water kimchi*), který se začal vyrábět jako první a také byl se značnou oblibou konzumován. Mimo to se také začínal rozmáhat druh kimčchi *nabak kimčchi* (*water kimchi*). Dále uvádí, že v knize *Korjosa* (*History of Goryeo*) jsou zmíněny hned čtyři duhy čŏ – pažitkové čŏ, vodnicové čŏ, haluchové čŏ a čŏ z bambusových výhonků, které se servírovaly při půlnočních rituálech. Mimo to také vypisuje druhy zeleniny, které se používaly v této době běžně jako hlavní ingredience tehdejšího kimčchi. Jedná se o bílou ředkev, okurku, jarní cibulku, lilek, pór, bambusové výhonky, pažitku, celer a jiné. Jako ochucovadla dále uvádí česnek, pepř, zázvor a další (2005, s. 24).

Také říká, že Číňané aroma fermentované sóji pojmenovali jako „zápach Korja“, z čehož vyplývá, že v této době byly potraviny fermentované pomocí alkoholu zcela běžnou záležitostí. (Kim Suk-hŭi, 2005, s. 21).

Hjo-dži (2000, s. 4) píše, že ve spisu *Tongguk isanggukdžip* se kimčchi objevovalo pod výrazem *čijŏm*, právě jako kimčchi bylo připraveno na zimu, podobné dnešnímu kimčchi s jarní cibulkou a nakládanou ředkvi. Záznam ve spisu *Tongguk isanggukdžip* zmiňuje ve své publikaci i Kim Man-džo (2008, s. 20), ale jméno, pod kterým zde kimčchi bylo uvedeno nezmiňuje. Autorka Kim Suk-hŭi (2005, s. 24) tento záznam také uvádí a interpretuje ho následovně – „Nakládaná ředkev se v létě hodí jako příloha a ředkev nakládaná v solném nálevu byla dobrá v zimě.“ Dále I Hjo-dži (2000, s. 4) říká, že ve spisu *Korjŏ togjŏng* se objevuje kimčchi pod názvem *hŭ* a uvádí, že se používalo v běžném životě jako příloha k rýži, tzn. zcela běžně.

Kimčchi v období Čoson (1392–1897)

I když se kimčchi dynastie Čoson postupně přibližuje ke kimčchi dnešní podoby, v raném období dynastie se jako hlavní ingredience ještě stále nepoužívalo čínské zelí a ani se do kimčchi nepřidávaly solené nebo fermentované mořské plody. (I Hjo-dži, 2000, s. 5).

V pozdním období dynastie Čoson se již vyvíjí dnešní podoba kimčchi s čili papričkou, která korejskou kuchyni výrazně ovlivnila. I když Korejci původně rádi konzumovali ostřejší jídla, do kterých většinou přidávali jako koření pepř nebo hořčici, po rozšíření čili papričky tato dvě koření čili paprička úplně nahradila. Avšak to se nestalo ze dne na den. (Kim Man-džo, 2008, s. 22). Nejrozšířenější teorie o tom, jak se čili paprička do Koreje dostala, praví, že

čili paprička do Koreje pronikla až po Imdžinské válce (1592–1598) díky japonským obchodníkům. Do Japonska ji převezli Mexičané.

Ovšem existují i teorie korejských vědců, že čili paprička v Koreji původně rostla a používala se již v období Tří království. Tuto teorii uvádí *Journal of Ethnic Foods* v práci souboru autorů *History of Korean gochu, gochujang, and kimchi* (2014, s. 7), kde argumentují tím, že o korejské čili papričce *kočchu* existují záznamy už z dob čínských Tří říší (220–280), přesněji ze spisu *Samgukdžidžidongldžon* (三國志魏志東夷傳, *The Chapter of Dongyi in the Book of Wei, the records of the Three Kingdoms*). Nicméně ale není jasné, proč by k začlenění čili papričky do korejské kuchyně došlo až po 17. století, kdyby ji Korejci znali již v období Tří království.

Kim Man-džo (2008, s. 26) ve své publikaci píše, že existuje záznam ze spisu *Ůmsikdimibang* z roku 1670, kde se vyskytuje výraz *mujöm čhimčchä*. Tento poznatek je důležitý pro etymologický vývoj slova kimčchi, který je zmíněn již v úvodu kapitoly. Jednalo se údajně o voskovou tykev, která se nakrájela a naložila do solného nálevu, nechala se uležet a následně se uložila do hliněné nádoby, přelila se horkou vodou a nechala stát v *kudül*¹⁵ a postupnou fermentací vzniklo *mujöm čhimčchä*. Mimo to Kim uvádí, že v záznamu je objasněn i výraz *sängčchi čimčchäbob*, neboli způsob výroby *čhimčchä*. Okurka naložená v sójovém nálevu se oloupala, nakrájela a dala do studené vody, aby změkla. Takto naložené okurky se poté přendaly do jiné nádoby a přidalo se k nim uvařené a nakrájené bažantí maso. Maso a naložené okurky se přelily horkou vodou a podle chuti osolily. Na základě tohoto spisu se můžeme dozvědět, že jako hlavní suroviny se v kimčchi používaly převážně okurky, voskové tykve a bílé ředkve. A i když nikde není záznam o tom, že by se na konci 17. století do kimčchi přidávala čili paprička, můžeme se ale domnívat, že se již v této době rozmáhala. (Kim Man-džo, 2008, s. 26).

Co se týče prvních záznamů o čili papričce, na stránkách Kimčchi muzea se uvádí, že první zmínka o *kočchu* existuje z roku 1614 v první korejské encyklopedii *Čibong jusöl*. (Kimchi museum, [online], [cit. 2018-04-13]). Pak Čchä-rin (2013, s. 193) ve své publikaci zaměřené přímo na kimčchi v období Čosön také uvádí záznam z *Čibong jusöl*, avšak dodává, že v této době se čili paprička používala převážně v medicíně, nikoliv v kulinářství. Dále se zmiňuje o spisu *Sallim kjöngdže* z roku 1715 od autora Hong Man-söna, ve kterém je podle Kimčchi muzea popsán způsob, jak správně pěstovat čili papričku. (Kimchi museum, [online], [cit. 2018-04-13]).

¹⁵ tradiční korejský topný systém

Ptáme-li se, kdy se tedy začala čili paprička používat v kimčchi, Pak Čchä-rin (2013, s. 202) říká, že na základě dosavadního výzkumu, nejranější záznam o čili papričce, *kočchu*, jako přísadě v kimčchi, pochází z roku 1766 z knížky o zemědělství *Čŭngbo sallim kjöngdže* (rozšířená verze výše uvedeného *Sallim kjöngdže*), kde je uvedeno několik druhů *čchimčchä*. Hlavními ingrediencemi byla okurka, bílí řepa, a dokonce již zde byla zmínka o čínském zelí jako ingredienci. Na ochucení se používala čili paprička, avšak ne nijak upravovaná, ale ve své původní formě. Naproti tomu Kim Man-džo (2008, s. 30) a I Hjo-dži (2000, s. 5) tvrdí, že již v tomto záznamu se objevuje *kočhutkaru*, tzv. čili prášek nebo čili mouka.

Nicméně ani po přidání čili papričky se tehdejší kimčchi nepodobalo tomu dnešnímu, stále totiž chybí jeho dnes nejsymboličtější ingredience – čínské zelí. I když existuje záznam o čínském zelí jako součást kimčchi z 18. století, forma tzv. *pečchu* kimčchi se rozvíjela až v průběhu 19. století, až postupně vznikla forma dnešního kimčchi. (Pak Čchä-rin, 2013, s. 228). I Hjo-dži (2000, s. 5) i Pak Čchä-rin (2013, s. 234) tvrdí, že první zmínka o *pečchu* kimčchi existuje v korejské kuchařce z konce 19. století, *Siŭikjödže*. Také o nakládaných a fermentovaných mořských plodech dosud nebyla zmínka. (Kimchi museum, [online], [cit. 2018-04-13]), uvádí, že až v roce 1872 ve spisu *Imwön sipjukdži* se objevuje zmínka o solených mořských plodech v kimčchi.

Historie kimčchi je vskutku složitá a korejští vědci stále přicházejí s dalšími hypotézami, které dále procházejí procesem ověřování. Vzhledem k velkému časovému odstupu je však tento proces velmi náročný zdlouhavý.

4 DRUHOVÉ VARIACE KIMČCHI

Kimčchi má mnoho druhových variací, což jen dokazuje jeho důležitost v korejské kuchyni. V této kapitole se budeme zabývat jeho různými druhy podrobněji. Nejprve uvedeme několik základních druhů kimčchi, a následně se zaměříme na regionální variace v jihokorejských provinciích a kimčchi dle ročních období. Nakonec zmíníme i speciální druhy kimčchi.

Existuje mnoho způsobů, jak klasifikovat kimčchi. Například na stránkách muzea Gwangju Kimchi Town, se uvádí, že lze rozlišovat druhy dle hlavních ingrediencí, ze kterých je kimčchi vyrobeno. Tento způsob rozdělení kimčchi je dle mého názoru nejlogičtější a umožňuje nám alespoň částečně proniknout do rozmanité druhovosti kimčchi. Hlavními ingrediencemi jsou čínské zelí, bílá setá ředkev (také známá pod názvem daikon), okurka, *čchonggak* (druh bílé seté ředkve), jarní cibulka, ale mohou se používat i jiné druhy zeleniny. Mimo hlavních ingrediencí se různě používají i další. Rozdělíme-li kimčchi podle hlavních ingrediencí, získáme 33 druhů *pächchu*¹⁶ kimčchi, 36 druhů *mu*¹⁷ kimčchi, 3 druhy *jölmü*¹⁸ kimčchi, 3 druhy *čchonggak* kimčchi, 7 druhů *oi*¹⁹ kimčchi, 6 druhů *pcha*²⁰ kimčchi, 3 druhy *hädžorju*²¹ kimčchi, 10 druhů *öpchärju*²² a *juknu*²³ kimčchi a 84 druhů kimčchi z ostatních surovin, což činí celkem 185 druhů kimčchi. Ty se následně kategorizují dle způsobů přípravy na kimčchi, *kkakdugi*, *tongčchimi*, *sökpakdži*, *possam* kimčchi, *sobaki*, *kötdžori*, *sängdžä*, *šikhä* a další. (Gwangju Kimchi Town, [online], [cit. 2018-03-10]).

Kromě dělení dle hlavních ingrediencí či způsobu přípravy, se ve většině publikací či na stránkách institucí jako např. Gwangju Kimchi Town nebo Kimchi museum klasifikuje kimčchi dle provincií a ročních období. Všemi klasifikacemi se budu zabývat podrobněji v následujících podkapitolách.

Kimčchi v korejské kuchyni neslouží pouze jako příloha k jídlu (tedy rýži), tzv. *pančchan*, je rovněž součástí mnohých hlavních jídel jako například kimčchi smažená rýže (*kimčchi pokkumbap*), kimčchi *ččiggä*²⁴, studené pálivé nudle s kimčchi (*kimčchi kugsu*) aj.

¹⁶ 배추 [päčchu] v překladu čínské zelí nebo napa zelí

¹⁷ 무 [mu] v překladu bílá setá ředkev

¹⁸ 열무 [jölmu] v anglickém překladu jako *young radish*, ve spojení s kimčchi *young summer radish kimchi*

¹⁹ 오이 [oi] v překladu okurka

²⁰ 파 [pcha] v překladu jarní cibulka

²¹ 해조류 [hädžorju] v překladu mořská řasa

²² 어패류 [öpchärju] v překladu mořské plody

²³ 육류 [juknu] v překladu maso

²⁴ jídlo na polévkové bázi, kimčchi se povaří ve vodě s jinými ingrediencemi; do angličtiny se překládá jako *stew*

4.1 ZÁKLADNÍ DRUHY KIMČCHI

Vzhledem k tomu, že existuje počtem až zhruba dvě stě druhů kimčchi, není bohužel možné, aby v této bakalářské práci byly popsány všechny druhy. Na základě selekce jsem vybrala a popsala pouze ty druhy, které se v Koreji vyskytují nejběžněji. Musíme ovšem brát v potaz, že níže zmíněné ingredience se mohou lišit, neb každý může kimčchi vyrábět z jiných ingrediencí a mnoho lidí má své vlastní rodinné recepty, které se předávají z generace na generaci. Níže zmíněné recepty a ingredience jsou pouze ty nejzákladnější.

Päčchu kimčchi

Päčchu kimčchi je nejzákladnější druh kimčchi, jež je nazýváno pouze jako kimčchi. Je vyrobeno z čínského zelí. Pokud čínské zelí zůstane při nakládání v celku, říká se mu *tchongpäčchu* kimčchi (příloha: Obrázek 2), v angličtině se můžeme setkat s názvem *whole cabbage kimchi*. Pokud se zelí rozkrájí na čtvrtiny či menší části a pak naloží, nese název *päčchu* kimčchi, zkráceně pouze kimčchi. (Huh, [online], [cit. 2018-03-10]). Listy zelí se nejprve důkladně omyjí a poté se celé listy nasolí a nechají se tak tři až čtyři hodiny, aby změkly. Mezitím se připraví směs ze soli, prášku z červených čili papriček, cibule, česneku zázvoru a jarní cibulky. Je také možné přidat rybí omáčku, krevety nebo ústřice a pažitku. Touto směsí se poté změkklé listy důkladně potřou a sbalí zpět do původní formy čínského zelí, tj. celá hlávky, půlky, čtvrtky. Takto naložené zelí se uschová do vhodné nádoby a nechá se fermentovat. Doba fermentace může trvat až několik měsíců a podle ní se liší i chuť kimčchi. Nové, ne moc dlouho fermentované kimčchi se vyznačuje svěží a šťavnatou chutí, zatím co déle fermentované kimčchi je výrazně kyselejší. (Murray, [online], [cit. 2018-03-10]).

Päk kimčchi

Päk kimčchi neboli *white kimchi* (příloha: Obrázek 3), jak vyplývá z názvu, dostalo jméno podle své bílé barvy. Vyrábí se podobným způsobem jako *päčchu* kimčchi, ale neobsahuje prášek z červené čili papričky, místo prášku se přidávají čili papričky, a to buď nakrájené nebo vcelku. Hlavní chuť dotváří směsice česneku, haluchy, kaštanu, hrušky, zázvoru a košerované soli (Kim, 2010, s. 65).

Kkakdugi

Z výše uvedeného vyplývá, že ne všechno kimčchi musí být vyrobeno bezpodmínečně z čínského zelí. Hlavní ingrediencí *kkakdugi* (příloha: Obrázek 4) je bílá setá ředkev. Ta se

nakrájí na souměrné kostky, které se poté naloží obdobně jako *páčchu* kimčchi. Kim (2010, s.79) říká, že rozměry nakrájených kostek by měly být 1,5 cm.

Čchonggak kimčchi

V angličtině nese název *young radish kimchi* nebo *ponytail kimchi* (příloha: Obrázek 5). Tento druh kimčchi se tedy také vyrábí z ředkvi. Ředkve se očistí od veškerých nečistot a kořínků, umyjí a poté naloží do směsi česneku, zázvoru a nakládaných a fermentovaných krevetek, které jsou smíchány s práškem z čili papriček. Může se konzumovat už několik dní po naložení. (The Owl's Kimchi Korea, [online], [cit. 2018-03-20]).

Tongčchimi

Tongčchimi (příloha: Obrázek 6) je další druh kimčchi, jehož hlavní ingrediencí je ředkev – používá se stejný druh ředkve jako u čchonggak kimčchi. Do angličtiny se překládá jako *radish water kimchi*, *water-based radish kimchi* nebo *winter kimchi*. protože se vyrábí těsně před zimou. Ředkev se nejprve rozkrájí na malé kousky a naloží do slaného nálevu, do kterého se k ní postupně přidávají další nakrájené ingredience jako zelené čili papričky, zázvor, česnek a někdy se může přidat i korejská hruška (*nashi*). (The Owl's Kimchi Korea, [online], [cit. 2018-03-20]). Jak již vyplývá z názvu, tento druh kimčchi je hodně vodnatý a při fermentaci získá nálev sladkokyselou chuť. Tento nálev lze také využít jako základ pro nudlovou polévku (*tončchimi kusu*). (Murray, [online], [cit. 2018-03-20]).

Nabak kimčchi

Nabak (příloha: Obrázek 7) kimčchi nebo jak se mu často přezdívá – *mul* kimčchi. V angličtině se můžeme setkat s názvem *red water kimchi*. Jedná se tedy také o „vodnaté“ kimčchi. Je vyrobeno z čínského zelí, ředkve nakrájené na malé kostky, natenko nakrájené mrkve, jarní cibulky a dalších. Zelenina se naloží do slaného nálevu vyrobeného ze šťávy *nashi*, česneku, cibule, zázvoru a malého množství prášku z červených čili papriček pro zabarvení. Chuťově je lehké a nepříliš pálivé. (Murray, [online], [cit. 2018-03-20]). Kim (2010, s. 76) ve své publikaci uvádí, že v dnešní době jej můžeme konzumovat po celý rok, ale v minulosti bylo oblíbené hlavně na jaře, poté, co Korejci zkonsumovali zásoby *kimdžang* kimčchi připravené speciálně na zimu. Slovo *nabak* je úzce spojené se speciální technikou krájení na kostky, kterou Korejští kuchaři používali. Mimo to, význam tohoto slova, souvisí s křupavostí a křehkostí. (The Owl's Kimchi Korea, [online], cit. [2018-03-20]).

4.2 REGIONÁLNÍ VARIACE

Korea se vyznačuje podnebím, kdy v zimě může teplota dosahovat i méně než -10°C a v létě se pak teplota drží kolem 30°C . Zimy bývají suché a léta velmi vlhká, navíc zima v severní části poloostrova trvá mnohem déle než na jihu. (Lee, 1998, s. 43). Z toho lze vyvodit, že regionální variace kimčchi úzce souvisí s regionálním klimatem a také pěstovanými plodinami. V závislosti na regionálních teplotách se může lišit i způsob nakládání kimčchi. (Kimchi museum, [online], [cit. 27.02.2018]).

I když tvar a forma kimčchi můžou být v každé provincii rozdílné, je to hlavně koření a způsob ochucení kimčchi, které hrají hlavní roli v regionálních variacích kimčchi. (Kimchi museum, [online], [cit. 2018-03-10]). Na stránkách Gwangju Kimchi Town se uvádí, že rozdílnost kimčchi záleží na množství soli, které se při naložení a fermentaci kimčchi používá. V chladnější severní části Jižní Koreje se sůl používá spíše v menším množství. To platí i o koření. Chuť kimčchi tímto získává jemnou, ale dostatečně bohatou chuť, zatímco v provinciích Kjöngsang a Čölla se používá hodně soli a solného roztoku a slané kimčchi je zde specialitou. Na ochucení se hojně používá česnek, prášek z čili papriček, zázvor a jiné. A protože se přidává i pasta z lepkavé rýže, při fermentaci vyprchá nepříjemný zápach a kimčchi je i chutnější. Dalším elementem pro regionální různorodost kimčchi jsou solené fermentované mořské plody. V severních provinciích se často používají solené fermentované mořské plody a krevety, ve střední části Koreje se používají také solené fermentované krevety a mořské plody a k tomu navíc i solená a fermentovaná smuha²⁵. V provinciích Kjöngsang a Čölla se do kimčchi přidávají převážně solené a fermentované ančovičky a nakládané vnitřnosti tkaničnice altantské²⁶. ([online], [cit. 2018-03-10]).

Aby rozdělení bylo co nepřehlednější, po stručném popisu jednotlivých provincií uvedu dvě tabulky s provinciemi a k nim náležející druhy kimčchi, které poté mezi sebou porovnam. První tabulka je převzatá ze stránek Gwangju Kimchi Town a druhá ze stránek Kimchi muzea.

Hlavní město Söul a provincie Kjönggi

Provincie Kjönggi obklopuje dnešní hlavní město Soul, z čehož vyplývá, že kimčchi se v těchto dvou provinciích téměř neliší. Chuťově není zdejší kimčchi ani příliš slané, ale ani bez chuti. Koření a ochucovadla se používají v malém množství a jsou nakrájené na malé kousky. (Kim, 2010, s. 44). Používají se hlavně solené a fermentované mořské plody –

²⁵ druh ryby

²⁶ druh ryby

nejvíce malé krevetky a smuha, ale také ančovičky a tresky. (Kimchi museum, [online], [cit. 2018-02-27]). V provincie Kjōnggi jsou příznivé podmínky pro růst horských bylinek, které se následně také přidávají do kimčchi. (Kim, 2010, s. 72).

Provincie Kangwōn

Provincie Kangwōn leží východně od provincie Kjōnggi, tedy také v severní části Jižní Koreje. Vzhledem k tomu, že má tato provincie snadný přístup k moři a čerstvým mořským plodům, vyvinulo se a rozšířilo se zde kimčchi s mořskými plody. Specialitou je zde oproti Soulu a Kjōnggi kimčchi s olihni. (Kimchi museum, [online], [cit. 2018-02-27]). Kim ve své publikaci uvádí, že v horské oblasti Jōngsō se kimčchi nakládá pouze se solí a čili papričkami.

Provincie Čchungchōng

Provincie Čchungchōng se nachází jižně od provincie Kjōnggi. Má relativně mírné klima a úrodnou půdu, tudíž má vhodné podmínky pro farmaření. Vzhledem k tomu, že tato provincie má přístup k moři, je složení kimčchi podobné kimčchi z provincie Kjōnggi, tzn. se solenou a fermentovanou smuhou a krevetkami. Požívá se i smuha sladkovodní. Kimčchi se zde také nepřipravuje příliš slané a při jeho výrobě se používá halucha, mořské řasy a fermentované zelené čili papričky. (Kimchi museum, [online], [cit. 2018-02-27]). Kimčchi zde má také trochu jiný název, v regionálním nářečí se mu zde říká „ččandži“. (Kim, 2010, s. 77).

Provincie Kjōngsang

Dle stránek Kimchi muzea ([online], [cit. 2018-03-05]) je kimčchi provincie Kjōngsang proslulé hlavně svojí pálivostí a hojným užíváním česneku a prášku z čili papričky při jeho výrobě. Aby se kimčchi v teplém klimatu provincie Kjōngsang nekazilo, používá se při jeho nakládání velké množství soli, solené a fermentované ančovičky, tkaničnice altantská a také i malé množství zázvoru. Pro doplnění uvádím poznatek z publikace spisovatelky Kim (2010, s. 87), kde konstatuje, že v důsledku užívání velkého množství soli a prášku z čili papriček je výluh z kimčchi oproti jiným provinciím méně vodnatý.

Provincie Čōlla

Kimčchi provincie Čōlla se vyznačuje hlavně svojí silnou slanou chutí a pálivostí. (Kim, 2010, s. 82), neboť se do kimčchi nálevu přidávají namísto prášku z čili papriček sušené a nakrájené čili papričky. Mimo to se do kimčchi přidávají solené a fermentované krevetky,

smuha a ančovičky. Co činní provincií Čollu v porovnání s jinými provinciemi speciální, je užívání sezamu. (Kimchi museum, [online], [cit. 2018-03-07]).

Provincie Čedžu

Ostrov Čedžu nacházející se jižně od Korejského poloostrova se vyznačuje celkově teplejším klimatem oproti poloostrovu. Kim (2010, s. 89) ve své publikaci píše, že zelí určené k výrobě kimčchi se omývá v mořské vodě, která se rovněž používá k jeho nakládání. Zelí se potírá směsí z česneku, zázvoru, prášku z čili papriček, solených a fermentovaných ančoviček a následně se naloží a nechá fermentovat. Kimchi muzeum ([online], [cit. 2018-03-17]) uvádí, že vlivem teplého klimatu je možné zelí pěstovat i během zimy. Lidé na ostrově Čedžu mají tedy přístup k čerstvému zelí a jiné zelenině po celý rok, a tak se nemusejí zásobovat kimčchi na zimu – tzv. *kimdžang* kimčchi.

Tabulka 1: Rozdělení kimčchi dle provincií podle Gwangju Kimchi Town.²⁷

Provincie	Druhy kimčchi
Soul, Kjönggi	sökpakdži, possam kimčchi, čang kimčchi, kkakdugi, čhonggak kimčchi
Kangwön	mučchöng kimčchi, tödök kimčchi, odžingö sökpakdži, hämul kimčchi
Čchungchöng	jölmü kimčchi, šigümčchi kimčchi, hobak kimčchi, tchöngmusobagi
Kjöngsang	pučchu kimčchi, kchöngip kimčchi, uöng kimčchi, mumallängi kimčchi
Čölla	kodülppägi kimčchi, tolsangat kimčchi, tchohadžöt kimčchi, nadžudongčchimi, hänamgat kimčchi
Čedžu	hämul kimčchi, čönbok kimčchi, kessam kimčchi, kjulmul kimčchi

Tabulka 2: Rozdělení kimčchi dle provincií podle Kimchi muzea.²⁸

Provincie	Druhy kimčchi
Soul, Kjönggi	sökpakdži, possam kimčchi, čhonggak kimčchi, kkakdugi, čang kimčchi, tongpäčchu kimčchi, kamdongdžöt kimčchi, šöngnju kimčchi, hobak kimčchi, ssidori kimčchi, päčchu kimčchi,

²⁷ <http://kimchitown.gwangju.go.kr/contentsView.do?menuId=kimchitown0201030000> [cit. 2018-03-17]

²⁸ http://www.kimchimuseum.com/c/lab/kimchi_kinds/region_kimchi [cit. 2018-03-17]

	käsöngšikpossam kimčchi, sunmu kimčchi, kkwöng kimčchi, kogumadžulgi kimčchi, suk kimčchi, päk kimčchi, minari kimčchi, oisobagi, oimul kimčchi
Kangwön	hämül kimčchi, kadžamisikchä, tol namul kimčchi, säčchi kimčchi, kkongdži kimčchi, pugöpäčchu kimčchi, agami (sögöri) kkakdugi, päčchukogängi kimčchi, sangat kimčchi, tägu kkakdugi
Čchungčhōng	nabak kimčchi, pi nül kimčchi, hobak kimčchi, altchari kimčchi, jölmumul kimčchi, kadži kimčchi, pak kimčchi, šikümčchi kimčchi, säudžöt kkakdugi, kul kkakdugi, kočchuušip kimčchi, päčchukogängi kimčchi
Kjōngsang	päčchu kimčchi, kočchu kimčchi, päk kimčchi, pcha kimčchi, pidžimi, mjölčhidžot sōkpakdži, kchongbatjölmul kimčchi, kchongipssam kimčchi, pak kimčchi, tchōngdägusobaki, modžöt kkakdugi, nabak kimčchi, čönbok kimčchi, kchongip kimčchi, uōng kimčchi, pučchu kimčchi, pučchudžöt kimčchi, altcharibakdong kimčchi, kondži kimčchi, mjölčhidžöt sōkpakdži, kadži kimčchi, tchongdägusobagi, ččokpcha kimčchi, pchugočchudžöt kimčchi, toradži kimčchi, tōdök kimčchi, kogumadžulgi kimčchi, ssūmbagü kimčchi, kočchuušip kimčchi, tol namul kimčchipak kimčchi, kam kimčchi, tülkkäšip kimčchi
Čölla	tongčchimi, čchonggak kimčchi, kodülppägi kimčchi, ssūmbagü kimčchi, pcha kimčchi, kam kimčchi
Čedžu	čönbok kimčchi, pchodegi kimčchi, katmul kimčchi, čchonggak kimčchi, kkotdä kimčchi, mul kimčchi, šilpcha kimčchi

Již jen pouhým pohledem lze zpozorovat, že tabulka ze stránek Kimčchi muzea je mnohem rozsáhlejší než tabulka, kterou nabízí stránky instituce Gwangju Kimchi Town. Tabulka Kimchi muzea je oproti tabulce Gwangju Kimchi Town nepoměrně specifictější. Pokud se pozorně podíváme, zjistíme, že kimčchi hlavního města a provincie Kjōnggi obě instituce uvádějí poměrně shodně, jedná se o *sōkpakdži*, *possam* kimčchi, *čang* kimčchi, *kkakdugi*, *čchonggak* kimčchi, tj. v podstatě všechna kimčchi uvedená v tabulce Gwangju Kimchi Town. Oproti tomu kimčchi provincie Kangwön se shoduje jen v jednom případě – *hämül* kimčchi neboli s mořskými plody. V provincii Čchungčhōng obě instituce uvádějí shodně jen dva druhy kimčchi – *šigümčchi* kimčchi (vyrobena ze špenátu) a *hobak* kimčchi

(vyrobena z dýně). V další provincii, Kjöngsang, se opět shodují jen dva druhy kimčchi – *uöng* (vyrobena z lopuchu většího) a *pučchu* (vyrobena z pažitky). Pouze *kodülppägi* (vyrobena z *crepidiastrum sonchifolium*²⁹) kimčchi uvedly obě instituce u provincie Čölla. Na ostrově Čedžu máme totožný pouze druh kimčchi *čönbok* – kimčchi, do kterého se přidává ušeň.

Po porovnání výše uvedených tabulek můžeme dojít k závěru, že obě jmenované instituce shodně jmenují pouze několik druhů kimčchi, což je poměrně překvapivý výsledek. Příčin může být několik. Za prvé, tabulka z Gwangju Kimchi Town není tak detailní, a tudíž je poměrně obtížné najít shodu s podrobnou tabulkou Kimchi muzea. Dalším důvodem může být také rozdílná lokalita obou institucí. Kimchi muzeum sídlí v Soulu a Gwangju kimchi town ve městě Kwangžu, jak již prozrazuje název instituce. V neposlední řadě Kimchi muzeum druhy kimčchi v provinciích často opakuje. Například *nabak* kimčchi a *pak* kimčchi uvádí u provincií Čchunčhön a Kjöngsang, *kam* kimčchi u provincií Kjöngsang a Čölla, *päk* kimčchi u hlavního města a provincií Kjönggi a Kjöngsang atd. Kdežto Gwangju Kimchi Town opakuje jediné hámul kimčchi u provincie Kangwön a ostrova Čedžu. Samozřejmě druhy kimčchi se v provinciích opakovat mohou, ale jsem toho názoru, že první tabulka se snažila druhy kimčchi neopakovat a udělat tak co nejpřehlednější rozdělení. Na druhou stranu druhá tabulka se snažila o popis a rozdělení co nejdetailnější.

4.3 SEZÓNÍ KIMČCHI

Další způsob klasifikace kimčchi je dle většiny publikací dělení kimčchi dle ročních období. Korea se vyznačuje čtyřmi distinktivními ročními obdobími, během nichž se pěstují rozdílné druhy zeleniny. Tomuto se výroba kimčchi také přizpůsobila a vyvinuly se druhy kimčchi odpovídající jednotlivým ročním obdobím. Jarní kimčchi se může konzumovat hned po naložení, aniž by se muselo dlouho fermentovat. Vyznačuje se tak čerstvostí a křupavostí. Jedná se například o *tallä*³⁰ kimčchi, *tolnamul*³¹ kimčchi, *ölkari*³² kimčchi, *minari*³³ kimčchi a další. V horkém a vlhkém létě převládá kimčchi s osvěžující chutí jako například *jölmü* kimčchi, *jölmumul* kimčchi, *pučchu* kimčchi, *oisobagi*, *jangpäčchu* kimčchi a další. Na podzim převládá *kodülppägi* kimčchi, *kadži* kimčchi, *čchonggak* kimčchi, *kkäšip* kimčchi a další. V pozdním podzimu a v zimě je nejdůležitější skladování kimčchi a jeho fermentace.

²⁹ druh rostliny, vyšší klasifikace hvězdnicovitě

³⁰ 달래 [tallä] v překladu *allium monanthum* (druh česneku)

³¹ 돌나물 [tolnamul] v překladu *sedum sarmentosum* (druh rozchodníku)

³² 얼갈이 [ölkari] v aglickém překladu jako *winter grown cabbage*

³³ 미나리 [minari] v překladu halucha jávská

Proto se zde objevuje mnoho typů *kimdžang*³⁴ kimčchi jako například *sökpakdži*, *tchongpäčchu* kimčchi, *possam* kimčchi, *kkakdugi*, *tchongmu* kimčchi, *päk* kimčchi, *tongčchimi*, *čchonggak* kimčchi, *hobakdži* a další. (Gwangju Kimchi Town, [online], [cit. 2018-03-10]). Samozřejmě i v tomto případě je možné kimčchi dělit i dle provincií.

Pro větší přehlednost opět využiji tabulky. První tabulku jsem vyhotovila na základě údajů ze stránek Gwangju Kimchi Town a druhá je převzata ze stránek Kimčchi muzea. Pro kompletní přehled v závěru kapitoly také přidávám tabulku rozdělení kimčchi dle provincií a ročních období převzatou ze stránek Kimčchi muzea.

Tabulka 3: Kimčchi rozděleno dle ročních období podle Gwangju Kimchi Town.³⁵

Roční období	Druhy kimčchi
Jaro	tallä kimčchi, tolnamul kimčchi, ölgari kimčchi, minari kimčchi atd.
Léto	jölmum kimčchi, jölmumul kimčchi, pučchu kimčchi, oisobagi, jangbäčchu kimčchi atd.
Podzim	kodülppägi kimčchi, kadži kimčchi, čchonggak kimčchi, kkešip kimčchi atd.
Pozdní podzim a zima	sökbagdži, tchongpäčchu kimčchi, possam kimčchi, kkakdugi, tchongmu kimčchi, päk kimčchi, tongčchimi, čchonggak kimčchi, hobagdži atd.

Tabulka 4: Kimčchi rozděleno dle ročních období podle Kimchi muzea.³⁶

Roční období	Druhy kimčchi
Jaro (březen až květen)	tchonpäčchu kimčchi, kodülppägi kimčchi, minari kimčchi, ssukgat kimčchi, mumallängi, nabak kimčchi, uöng kimčchi, tödök kimčchi, kessam kimčchi, tödökmul kimčchi, hätoradži kimčchi, tchongmanöldžörim, ppongipdžörim, sängdurüp kimčchi, pučchu čöt kimčchi, ččokpcha džöt kimčchi, hongö sökpagdži, čuksun čörim, tol namu kimčchi, hätpäčchu kimčchi, pcha kimčchi, šigümčchi kimčchi, pom

³⁴ 김장 [kimdžang] v anglickém překladu jako *kimchi making for winter* nebo *preparing kimchi for winter*

³⁵ <http://kimchitown.gwangju.go.kr/contentsView.do?menuId=kimchitown0201030000> [cit. 2018-03-17]

³⁶ http://www.kimchimuseum.com/c/lab/kimchi_kinds/season_kimchi [cit. 2018-03-17]

	kat kimčchi atd.
Léto (červen až srpen)	kadžisobagi, pučchu kimčchi, oisobagi, kkäšip kimčchi, pinül kimčchi, kchongip kimčchi, jölmü kimčchi, susamnabak kimčchi, tchomatchosopagi, jöngündžörim, pchutgočchudžörim, oiččandži, pchodoipdžörim, kkäšipmari kimčchi, pchutkchongip kimčchi, pučchu kimčchi, oisobagi, jangpäčchu kimčchi, kadži kimčchi atd.
Podzim (září až listopad)	kaülbäčchu kötdžöri, sökbak kötdžöri, tchongpäčchu kaül kimčchi, pinülmü čöt kimčchi, čchonggakmu sobagi, päkkkakdugi, mučchöng čötbomuri, mučchä kimčchi, hobak kimčchi, kogumadžulgi gimčchi, kodžusip kimčchi, tchöngdäpcha kimčchi, tchöng odžingösobagi, kalčchišikhä, tchönggadži ssalgjödžörim, mussalgjödžörim, kaülkchongip čörim, mučchöngdžötgaladžörim, sänggul kimčchi, pcha kimčchi, kat kimčchi, muččandži, čang kimčchi, čchonggakmu tongčchimi, čchonggak kimčchi, kočchušip kimčchi, tchongip kimčchi, kkäšip kimčchi, tonga kimčchi atd.
Zima (prosinec až únor)	čchonggak kimčchi, sökbak tongčchimi, tchongpäčchu tongčchimi, tchongmu tongčchimi, sökbak tchong kimčchi, tchongtchäšikhje, nakdži sökbagdži, tongtchäsokpagdži, odžingö sökbagdži, tägu sökbagdži, tchongdägu kimčchi, tchongmu sobagi, tongčchimi, possam kimčchi, mučchöng kimčchi, sökbagdži, tchongpäčchu kimčchi, kkakdugi, päk kimčchi atd.
Celý rok	tchonbäčchu päk kimčchi, päčchu mak kimčchi, pchutbäčchu kötdžöri, tanggün kkakdugi, aljangpcha kkakdugi, jangbäčchu tongčchimi, jangbäčchu possam kimčchi, tanggün ssalgjödžörim, tanggün sobagi, hämul kimčchi, šigümčchi kötdžöri, kkakdugi, jangbäčchu mul kimčchi, jangbäčču kötdžöri, mönggedžöt, sängguldžöt, odžingödžöt, häsamdžöt kimčchi atd.

Po porovnání tabulek je opět zřejmé, že tabulka instituce Kimchi muzea je mnohem podrobnější než tabulka vypracovaná z informací, které nabízí Gwangju Kimchi Town. Podstatný rozdíl je i v dělení. Kimchi muzeum jasně určuje měsíce ročních období, a navíc také uvádí kimčchi, které se konzumují po celý rok. Gwangju Kimchi Town naopak spojuje pozdní podzim a zimu do jednoho ročního období, nespecifikuje délku ročních období a kimčchi, které se konzumují po celý rok, naopak neuvádí. Avšak podíváme-li se blíže, můžeme vyzorovat určité totožnosti. Nejvíce se shodují letní druhy kimčchi. Kromě jednoho druhu uvedeného v tabulce Gwangju Kimchi Town, se všechny vyskytují i v tabulce Kimchi muzea. Obě instituce uvádějí *jölmü*³⁷ kimčchi, *pučchu* kimčchi, *oisobagi*, *jangbäčchu* kimčchi. Na jaře a na podzim zaznamenáváme po jedné shodě. Co se týče jarních druhů, jedná se o *minari* kimčchi a z podzimních druhů je to *čchonggak* kimčchi. Shodujících se zimních druhů existuje více – jako *possam* kimčchi, *tongčchimi* a *čchonggak* kimčchi.

U výsledků musíme vzít opět v potaz lokalitu obou institucí a také problematiku rozdělování kimčchi. Vzhledem k tomu, že některé druhy kimčchi se konzumují po celý rok, je obtížné je zařadit k určitým obdobím a zrovna tak je obtížné přiřadit jeden druh kimčchi k ročnímu období. Tato klasifikace může být velmi subjektivní.

Tabulka 5: Rozdělení kimčchi dle provincií a ročních období podle Kimchi muzea.³⁸

Provincie	Roční období	Druhy kimčchi
Kjŏnggi	Jaro	ssŭmbagü kimčchi, konččandži, kākōri mu kimčchi
	Léto	hobak kimčchi, sāngdži kimčchi, kočhusobagi
	Podzim	ssŭmbagü kimčchi, sunmu kimčchi, hobagjölmu kimčchi, kočchu kimčchi, pchatchip kimčchi, kočchuiip kimčchi, kchongipdžangačči, hobakbäčchu kimčchi
	Zima	hobak kimčchi, čchonggak kimčchi, sunmu kimčchi, tubudžangačči, kadžidžangačči, tülkkäipččandži,
	Ostatní	jöskkot tongčchimi, päk kimčchi
Kangwŏn	Zima	kogišikhä
	Ostatní	sängsönsikhä, mubapsikhä

³⁷ speciální druh ředkve, v anglickém překladu *young summer radish* nebo pouze *young radish*

³⁸ http://www.kimchimuseum.com/c/lab/kimchi_kinds/season_kimchi [2018-03-20]

Severní Čchungčchöng	Jaro	tolnamul kimčchi, tődök kimčchi, tődök čangačči
	Léto	jangpcha kimčchi
Jižní Čchungčchöng	Podzim	hobagdži, kočchui kimčchi, ssümbagü kimčchi, ssümbagüsäudžöt kimčchi
	Zima	katsägnčchä
	Ostatní	hobak kimčchi, čang kimčchi
Severní Čölla	Jaro	jak kimčchi, kočchudžöt kimčchi, oisobagi kimčchi
	Léto	kadži kimčchi, kogumasun kimčchi, töndžangpchuri, kogumadžulgömučchim,
	Podzim	jak kimčchi, kočchui kimčchi, pchutgočchu kimčchi, kodülppägi čogidžöt kimčchi, kodülppägi säudžöt kimčchi, ssümbagü kimčchi, koguma kimčchi
	Zima	kat kimčchi
	Ostatní	kodülppägi kwail kimčchi
Jižní Čölla	Jaro	jangpcha kimčchi, pcha kimčchi, minari kimčchi, kchongnamul kimčchi
	Léto	kadži kimčchi, mu kimčchi kuk, kodülppägi kimčchi, pak kimčchi
	Podzim	uöng kimčchi, kämidži, kamdong kimčchi, kam kimčchi, pam kkakdugi, muččandži
	Ostatní	pcharä kimčchi
Severní Kjöngsang	Jaro	ssukkat kimčchi, modžötsikhä
	Léto	manüldžulgi kimčchi, kadži kimčchi, tchoran kimčchi, pak kimčchi
	Podzim	kchongopmučchim, kchongip kimčchi, kwail kimčchi, ssümbagü kimčchi, mumallängi ssümbagü kimčchi, musängsönsikhä
	Zima	kočchui kimčchi, kümdžunamul kimčchi, kokkal namul kimčchi, tongčchimi
	Ostatní	pamsikhä, kalčchisikhä
Jižní Kjöngsang	Jaro	totnamilguk kimčchi, minari kimčchi, tolbägigukmul kimčchi, ssümbagü kimčchi

	Léto	kočchui kimčchi
	Podzim	kočchui pmjölčchi kimčchi, ssümbagüguk kimčchi, kodülppägi kimčchi, kamdžangadži, kamjakgukdä kimčchi, mumallängi kimčchi, tankam čangačči, kchongip čangačči, kkäsip čangačči, hobakmallängi kimčchi
	Zima	kchongip kimčchi
	Ostatní	kam kimčchi

Toto rozdělení bohužel nelze s ničím porovnat, neb Kimchi muzeum je jediný institut, který tuto klasifikaci nabízí. Ani v jiných používaných publikacích takto kimčchi nebylo klasifikováno. Rozdělení zachází opravdu do detailů – dokonce rozděluje provincie na Jižní a Severní, což v předchozích tabulkách není praktikováno. Ostatními druhy kimčchi se myslí kimčchi, které lze konzumovat po celý rok.

4.4 SPECIÁLNÍ DRUHY KIMČCHI

Kromě běžných druhů kimčchi existuje i několik speciálních druhů kimčchi, které budou zmíněny podrobněji v této podkapitole.

Kimčchi pro královský palác (kungdžung kimčchi)

Královská kulinářská kultura byla vyvinuta a zdokonalována v průběhu let od dávné minulosti až do dob nedávné dynastie Čoson. Bylo to ztělesnění korejské jídelní kultury, protože byly použity ty nejlepší ingredience, které byly králi představeny jako pocta a samozřejmě uvařené nejlepšími kuchaři. Vrchní kuchaři byli rozděleni do dvou skupin, na ženy a muže. Kuchařky, nazývané *čubang sangkung*, se staraly o běžná denní jídla pro krále a královnu, zatím co kuchaři, nazývání *tärjõngsuksu*, měli na starost různé hostiny a bankety. Potraviny vyrobené v paláci byly proto velmi přesné a detailní, co se týče směsice přísad a koření. (Lee, 1998, s. 49).

S absencí královské rodiny se vytratila i královská kuchyně. Avšak tradice sňatku mimo královskou rodinu umožnila, aby pokrmy z královského paláce byly předány rodinám aristokratů, které byly příbuzné královské rodině. (Lee, 1998, s. 49).

Výroba kimčchi v královském paláci byla víceméně stejná jako výroba v Soulu a jeho okolí, avšak v královském paláci měli možnost využít ty nejlepší ingredience. Například aby dosáhli unikátní chuti kimčchi typu *tongčchimi*, přidali do něj citronovou šťávu, která byla

pro běžný lid vzácností. *Söngnju* (granátové jablko) kimčchi, které se vyrábí vytvořením štěrbin do velké ředkve, které se pak následně plní kořením. (příloha: Obrázek 8). *Judža* (yuzu³⁹) kimčchi, *tchongpäkčchu* kimčchi (kimčchi z celého zeli), *kamdongjötmu* kimčchi, *songsongi* (královský název pro kkakdugi) a *čang* kimčchi, které se vyrábělo nakládáním zeli do staré sójové omáčky místo soli, jsou nejznámějšími kimčchi z královských kimčchi. (Lee, 1998, s. 49).

Česa⁴⁰ kimčchi

Česa je jedinečná korejská tradice, která uctívá památku a vzdává hold duchům mrtvých předků a dovolává se jejich požehnání. Během ceremoniálu jsou připravená jídla umístěná na určitá místa na stole. Kimčchi servírované během obřadu je většinou *nabak* kimčchi, které je připravené z bílé ředkve. (Lee, 1998, s. 50).

Kimčchi, která se při pamětních službách používají, jsou bez výjimky všechny čerstvá, nekvašená a obsahují jen trochu šťávy. Kimčchi je v misce naaranžováno tak, aby vyniklo. Z *päčchu* kimčchi se podává jen prostřední část. Z *nabak* kimčchi, které spíše vodnaté, se podávají jen části bez šťávy. (Lee, 1998, s. 50).

Kimčchi z buddhistických klášterů – sačchal kimčchi

Důležitost buddhismu v Koreji nelze přehlédnout. Buddhismus ovlivnil prakticky každou část kultury, včetně korejského jídla. V buddhismu je zabíjení zvířat přísně zakázáno, a tak je strava v kláštorech striktně vegetariánská. Tato tradice vyhýbání se masu má zřejmě mnoho společného s vývojem vegetariánských receptů. Tradice výroby kimčchi z prakticky jakékoliv zeleniny je s touto tradicí také spjata. (Lee, 1998, s. 51).

Každý klášter má unikátní způsob přípravy jídla a většina ingrediencí je zelenina a bylinky, které byly sklizeny v horách v okolí klášterů. Kromě živočišných potravin, se v kláštorech vyhýbají i *osinčchä*⁴¹, což je jarní cibulka, česnek, pažitka, *allium monanthum*⁴² a pór, a také umělým přísadám. V kláštorech je výroba jídla považována za část asketické praxe. (Lee, 1998, s. 51).

Kimčchi v kláštorech je typicky mnohem pestřejší a má lehčí chuť. Kromě výše zmíněných ošinčchä se při výrobě kimčchi nepoužívají ani solené nebo fermentované ryby. Namísto toho se používají různé horské bylinky a kultivovaná zelenina. K doplnění výživy,

³⁹ druh citrusu

⁴⁰ pamětní služby (obřady) pro uctívání předků

⁴¹ pět zakázaných druhů zeleniny v buddhismu

⁴² druh česneku

stejně tak jako k výrobě šťavnatějšího kimčchi, se do kimčchi přimíchávají piniové ořechy, perila, ořechy, dušená ječmenová rýže a vývar z brambor. Tyto přísady dodaly kimčchi mimořádnou chuť a lehkost. Co se týče koření, používá se převážně sůl, sójová omáčka, prášek z červené čili papričky, zázvor a sezamová semínka. Někdy se používá i sečuánský pepř. (Lee, 1998 s. 51.)

Kimčchi pro postarší občany – suk kimčchi

S přibývajícím věkem je čím dál těžší jíst tuhou stravu. Přesně na toto se bral ohled při přípravě potravy pro starší lidi. V případě kimčchi, jsou to druhy kimčchi suk kkakdugi a suk nabakdži. Tyto druhy se připravují povařením ředkviček, aby byly dostatečně měkké a následně se ochutí práškem z červené čili papričky a fermentovanými krevetkami. Kimčchi s vyšším obsahem čili je výrazně pálivé, a tak se pro starší občany připravuje i mírně pálivé pāk kimčchi. (Lee, 1998, s. 52).

Kimčchi pro těhotné ženy – čöng kkakdugi

V průběhu těhotenství by se měly konzumovat jen ty nejlepší potraviny, a to platí i o kimčchi. Je kladen důraz na tvar a chuť. Při výrobě pāčchu kimčchi byla věnována velká pozornost tvaru a u kkakdugi byly ředkvičky nakrájeny na přesné kostky, kterým se pak říkalo čöng kkakdugi. Na tvar se kladl důraz neb se v minulosti věřilo, že dítě se pak narodí zdravé – jak fyzicky, tak psychicky. (Lee, 1998, s. 52).

5 VÝROBA KIMČCHI

V této kapitole se budeme zabývat procesem výroby kimčchi. Nejprve se zaměříme na kimdžang, který je již dlouhou dobu součástí celé kimčchi kultury, avšak v dnešní moderní době poněkud ustupuje a je postupně nahrazován průmyslovou výrobou kimčchi a importovaným kimčchi, převážně z Číny. Mimo výrobu se také zaměříme na skladování kimčchi. V minulosti se kimčchi přes zimu uchovávalo ve velkých hliněných nádobách zahrabaných v zemi, kdežto v dnešní době moderních technologií už tohoto řešení není třeba. Korejci mají dokonce speciální ledničky, které jim skladování kimčchi ulehčují.

5.1 KIMDŽANG

Kimdžang neboli tvz. *kimchi making for winter*, je podstatnou součástí nejen kimčchi kultury, ale i celé korejské kultury. V roce 2013 se dokonce stalo součástí UNESCO. Jedná se tedy o tradici, kdy se připravují zásoby kimčchi na zimu. V minulosti byla tato příprava na dlouhou a krutou zimu považována za jednu z nejdůležitějších událostí v roce, a i když máme v dnešní době přístup k čerstvé zelenině po celý rok, hluboce zakořeněná tradice kimdžang se stala neoddělitelnou součástí korejské kultury a života Korejců a mnoho lidí ji dnes stále považuje za důležitou. A tak s příchodem listopadu se v novinách a zprávách začínají objevovat užitečné informace o kimdžangu, jako například počasí a ceny zeleniny a koření, které jsou pro výrobu kimčchi potřebné.

Co se týče historie této tradice, v publikaci *Humanistic Understanding of Kimchi and Kimjang* (Soubor autorů, 2014) se uvádí, že první zmínka o výrobě zásob kimčchi na zimu se objevuje již v dynastii Korjo ve sbírce básní *Kapojukkōng (Poems on the six garden vegetables⁴³)*, kde učeň I Kjubo píše, že řepa naložená v sójové omáčce v létě vydrží zhruba 3 měsíce a zelí naložené v zimě v soli až po dobu 9 měsíců. V dynastii Čoson existuje také mnoho zmínek o kimdžangu, a pokud vezmeme v potaz, že záznamy spojené o jídle byly raritou, lze z toho vyvodit, že kimdžang byl opravdu důležitou záležitostí. Následně publikace zmiňuje několik dalších příkladů básní s obsahem o kimdžangu, jako například báseň ze sbírky *Jangčchon čip* (Sbírka Jangčchonových esejí), kde autor v básni popisuje sběr zeleniny ze zahrady a radost ze zásob kimčchi na zimu, kdy se těší, že i v zimě si bude moci pochutnávat na chutném kimčchi. Dále uvádí zmínku o kimdžangu v básni ze sbírky *Hjōngdžu čip* (Sbírka Hjōngdžuových esejí), kde autor básně vyjadřuje své nutkání kimčchi

⁴³ jedná se o okurku, lilek, ředkev, jarní cibulku, druh rostliny sléz (*curled mallow*) a lagenárii obecnou

připravit dříve, než bude na přípravu moc velká zima. Publikace také zmiňuje, že kromě nadšení z kimčchi se v některých básních projevovaly obavy z přípravy ingrediencí na kimdžang a potřebného množství kimčchi po dobu celé zimy, jako například v básni ze sbírky *Čondžä čip* (Sbírka Čondžainových esejí), kde autor projevuje svoji skepsi, zda bude úroda zelí stačit na celou zimu.

Lee (2010, s. 37) ve své publikaci uvádí, že období příprav zásob kimčchi na zimu se liší podle klimatu provincií a tradicí, ale většinou se jedná o rozmezí mezi *ipdong*⁴⁴ a *sosöl*⁴⁵. Stejně jako se dělí kimčchi dle provincií, i kimdžang má své regionální specifika. V severní chladnější části Jižní Koreje se přidává do kimčchi jen malé množství koření na ochucení a kimčchi bývá více vodnaté, což se následně vyznačuje lehkou a osvěžující, ale zároveň kyselou chutí způsobenou fermentací. Na druhou stranu, kimčchi v jižní části Koreje se díky teplejšímu klimatu fermentuje o něco rychleji než v severní části, a tak má mnohem výraznější chuť. Bohaté užívání soli, koření a solených a fermentovaných mořských poldů na jihu má dva důvody. Prvním důvodem je zvýraznit chuť kimčchi a druhým důvodem je dlouhé uchování kimčchi při skladování. Jak je již výše uvedeno, kimdžang se vyrábí, aby zásoby kimčchi vydržely až do jara, ale některé druhy kimdžang kimčchi se vyrábí za účelem uchování až do léta.

Kimdžang má kromě samotné přípravy kimčchi i sociální a kulturní aspekty. Upevňuje rodinné vztahy, tak i vztahy mezi lidmi především na venkově, neboť jeho příprava je kolektivní záležitostí. Unikátní rodinná receptura kimčchi je předávaná z generace na generaci, dokonce i tchýně předávají snachám rodinné recepty pro zachování rodinné tradice. Dochází tak k propojení generací a zároveň i tradice a současnosti. Ovšem není to výhradně ženská práce. Vzhledem k tomu, že kvantita kimčchi, jenž má být na zimu připravena, je značná, zapojují se do práce i muži. (UNESCO, [online], [2018-03-22]). Ve vesnicích se dokonce scházejí lidé z celé vesnice, aby společně přípravu kimčchi na zimu zvládli. Zcela běžnými jsou otázky typu „Kolik hlávek zelí budeš letos dělat?“ nebo „Už máš hotovo?“. (World Heritage in Korea 1995-2015, 2015, s. 201).

Například Pak Sangmi (2014, s. 24) ve své práci popisuje, jak probíhal kimdžang v rodině studentky jménem Čiün, kde ve výrobě zásob kimčchi na zimu hrála hlavní roli její babička a jak se kimdžang v rodině změnil poté, co její babička zemřela. Babička Čiün se na kimdžang připravovala celý rok – na jaře připravila pastu z fermentovaných ančoviček, kolem září koupila čili papričky a nechala je na slunci usušit. Poté je rozdrtila na prášek. A když bylo

⁴⁴ lunární kalendář rozděluje rok do 24 solárních částí, *ipdong* je 19. v pořadí, podle Gregoriánského kalendáře zhruba od 7. do 23. listopadu

⁴⁵ *sosöl* je 20. solární část lunárního kalendáře, zhruba od 22. listopadu do 3. prosince

dostatečně chladné počasí na kimdžang (běžně v pozdním listopadu), šla na trh a koupila kolem 150 hlav zelí a 50 kusů vodnice. Mimo to musela koupit i jiné ingredience, které byly pro kimdžang potřeba jako česnek, jarní cibulku, zázvor, ústřice aj. Musela nakoupit velké množství ingrediencí, neb kimčchi, které připravovala, bylo pro čtyři domácnosti – pro rodiny jejích dvou synů a dvou dcer. Kimdžang jako takový se konal po dobu tří dnů. První den se zelí očistilo a nasolilo. Druhý den se zelí omylo od soli a připravila se směsice koření, která se pak následně třetí den vetřela do zelí a babička také připravovala druh kimčchi tongčchimi. První dva dny na práci většinou stačila babička a Čiünina matka, případně pomohl i její otec, pokud bylo třeba vykopat na zahradě díry pro nádoby, ve kterých se připravené kimčchi přes zimu uchovávalo. Třetí den se k nim přidaly ostatní Čiüniny tety a babička jim rozdělila úkoly. Nejdůležitější úkol měla babička, a to, aby kimčchi přiměřeně slané, protože to určovalo chuť kimčchi po dobu fermentace. I když byl kimdžang náročný, díky povídání jim práce utíkala mnohem rychleji. Kolem večera, když už byla příprava kimčchi hotova a Čiünin otec a strýcové se vrátili z práce, se konala rodinná večeře. Vše se ale změnilo poté, co babička zesnula. První období kimdžang bylo bez babičky náročné, ale Čiünina matka se rozhodla kimdžang udělat, avšak v mnohem menším množství a jen pro svoji rodinu. Jedna teta se rozhodla kimčchi koupit a ostatní dvě tety kimčchi také připravovaly, ale neobešlo se to bez častých telefonátů Čiünině matce, protože to byla právě ona, která zdělila babiččin recept a způsob přípravy kimčchi. Čiün také zmínila, že kimčchi připravené bez babičky chutnalo jinak, ale nikdo to nezmínil, protože si nechtěl absenci babičky připomínat a ani zklamat Čiüninu matku.

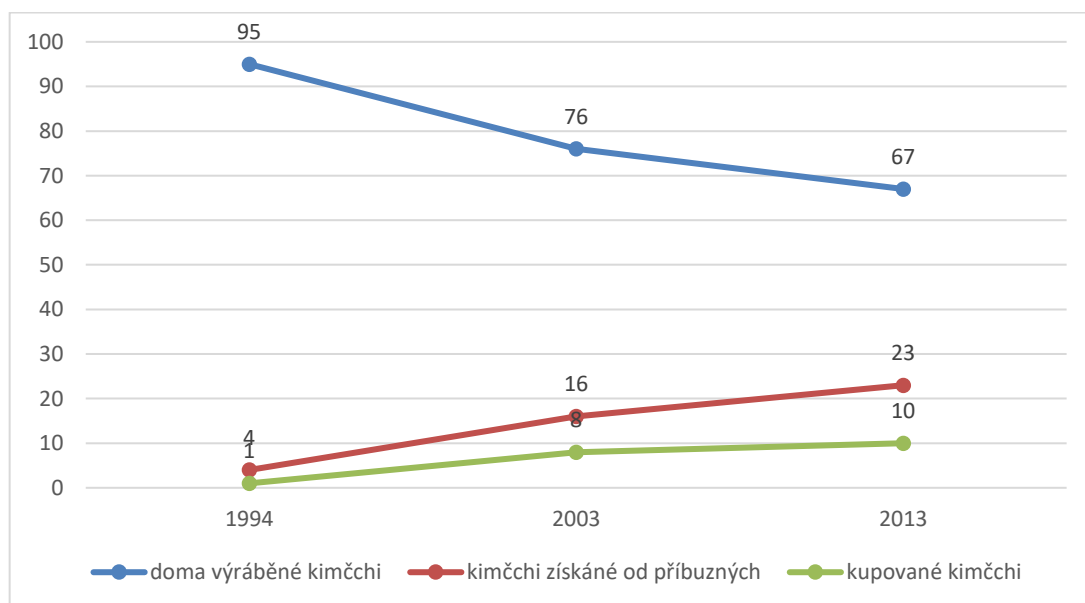
Z výše uvedeného můžeme vypožorovat, jak důležitou roli v kimdžangu hraje nejstarší generace. Babička byla podněcovatelka celé akce kimdžang, která spojovala celou rodinu, avšak po jejím úmrtí se už rodiny na výrobu kimčchi nescházely a jedna teta dokonce od tradice kimdžang upustila úplně a kimčchi si raději koupila již hotové.

Urbanizace a masová produkce potravin v továrnách, včetně kimčchi, ničí složku tradiční korejské kultury kimdžang. Život v panelových bytech, soužití pouze dvou generací místo tří, masová produkce, konzumace polotovarů, westernizace stravy – tohle všechno přispělo ke omezení přípravy domácího jídla a kimdžangu, který býval velkou rodinnou událostí, ale v dnešní době již ne tak běžnou. Se vznikem průmyslově vyráběného kimčchi, je kimčchi dostupné po celý rok, a tak příprava kimčchi už není hlavní náplní ženy v domácnosti. (The World Institute of Kimchi, Kim, 2014, s.10). V dnešní hektické době, kdy jsou ženy zaneprázdňeny povoláním, na tradiční domácí výrobu kimčchi už nemají tolik času, a tak se

běžně spoléhají na starší generaci rodiny, která jim domácí kimčchi může zajistit anebo se musí uchýlit ke kimčchi kopenému v supermarketu.

Tento trend lze doložit i následujícím grafem a tabulkou ze zprávy Korea Gallup⁴⁶ ([online], [cit. 2018-03-22]). Graf ukazuje klesající trend konzumace doma vyrobeného kimčchi a tabulka ukazuje, jak lidé připravovali kimčchi v zimě v roce 2012. Graf i tabulka byly zhotoveny v roce 2013 na základě dotazníku, který zodpovědělo celkem 1 217 osob.

Graf 1: Konzumace domácího kimčchi v letech 1994, 2003 a 2013 v procentech.



Zde můžeme zpozorovat klesající trend kimdžangu. V roce 1994 ještě skoro většina obyvatel (95%) konzumovala výhradně doma vyrobené kimčchi a pouhá 4% obyvatel spoléhala na zásoby kimčchi od svých příbuzných. Kimčchi se téměř vůbec nekupovalo. O 11 let později, v roce 2003, už můžeme pozorovat prudký pokles domácí výroby kimčchi z 95% na 76% a zároveň nárůst populace, která kimčchi získává od svých blízkých ze 4% na 16%. Nákup průmyslově vyráběného kimčchi se také navýšil o 7%. V roce 2013 výroba domácího kimčchi opět poklesla na 67%, získané kimčchi od známých se navýšilo na skoro na ¼ (23%) a 10% obyvatel kimčchi kupovalo.

⁴⁶<http://www.gallup.co.kr/gallupdb/reportContent.asp?seqNo=490&pagePos=1&selectYear=0&search=2&searchKeyword=%B1%E8%C4%A1>

Tabulka 6: Způsob obstarání kimčchi v zimě roku 2012.

		Celkem tázaných osob	Doma připravované kimčchi	Kimčchi získané od příbuzných	Kupované kimčchi	Neví/odmítli odpovědět
Celkem		1217	67%	22%	10%	1%
Pohlaví	muži	603	67%	22%	10%	1%
	ženy	614	67%	24%	9%	0
Věk	19-29	221	67%	21%	12%	1%
	30-39	251	44%	44%	10%	1%
	40-49	251	56%	30%	13%	1%
	50-59	234	83%	8%	9%	0
	nad 60 let	260	85%	10%	5%	0

Na dotazník odpovědělo celkem 1 217 osob, z čehož byla zhruba polovina dotázaných muži a polovina ženy. Věkové kategorie dotazovaných jsou také poměrně rovnoměrně rozložené, avšak nejvíce dotazovaných bylo v kategorii nad 60 let a nejmenší zastoupení měla věková kategorie 19 až 29 let. Celkově z dotazníku vyplývá, že 67% dotazovaných konzumuje kimčchi připravované doma, 22% konzumuje kimčchi, které dostalo od svých příbuzných (většinou od rodičů) a 10% jí kupované kimčchi. Dle pohlaví se tento výsledek příliš neliší. Na domácí kimčchi si nejvíce potrpí lidé nad 50 let. Hned za nimi následují lidé ve věkovém rozmezí 19 až 29 let s 67%. Toto lze vysvětlit tím, že lidé v tomto věku často stále bydlí s rodiči, a tak mají od rodičů domácí kimčchi zajištěné. Nejméně jedí domácí kimčchi lidé ve věku 30-39 let, kteří kimčchi nejvíce získávají od příbuzných (44%) a za nimi následují lidé ve věku 40 až 49 let. Konzumace kupovaného kimčchi se skoro u všech věkových kategorií pohybuje kolem 10%, s výjimkou generace nad 50 let, kde je to pouhých 5%. Tento dotazník tedy dokazuje, že domácí kimčchi konzumují, a tedy i připravují převážně lidé nad 50 let, kdežto střední generace se spoléhá na své příbuzné a kimčchi doma nepřipravuje.

Navzdory vlivům modernizace, kimdžang stále přežívá i v dnešní moderní společnosti. Za účelem udržení tradice a připomenutí důležitosti kimdžangu a jeho kultury „sdílení“ se pořádají i nejrůznější akce, jako např. *Soul kimdžang munhwadže* (Soul kimčchi festival), kterými se budeme podrobněji zabývat v následující kapitole. Otázkou ovšem je, co se stane, až nejstarší generaci nahradí nynější mladší generace. Mladší generace se již nebude moci

spoléhat na své rodiče a bude si kimčchi muset zajistit sama, avšak je velmi subjektivní, jak se kdo zařídí. Nicméně lze předpokládat, že pokud bude nynější trend pokračovat, stále více lidí se bude uchýlovat ke koupi kimčchi, protože je to pro ně pohodlnější než celý náročný proces kimdžangu.

5.2 SKLADOVÁNÍ KIMČCHI

Kimdžang kimčchi se v minulosti skladovalo v hliněných nádobách (příloha: Obrázek 9), kterým se říká *onggi*. Tyto nádoby se mohou používat i ke skladování jiných potravin jako sójové pasty, pasty z čili papriček, sójové omáčky, fermentovaných mořských plodů nebo *makkōli*⁴⁷. Při vypalování nádob vznikají mikroskopické dírky, které umožňují prodyšnost, což je nutné po fermentaci.

Název *onggi* označuje obecně hliněné nádoby. Korejci ale tyto nádoby rozlišují pomocí názvů dle velikosti. *Tandži* je nejmenší, střední se nazývá *hangari* a největší *tok*. (*Maangchi: Earthenware crock*, [online], cit. 2018-03-31]). Kang (2014, s. 196) uvádí tři způsoby, jak lze tyto kimčchi nádoby uložit. Za prvé, vykopat díru do země, nádoby do ní vložit a přikrýt je slaměnou pokrývkou. Vykopání díry byla mužská povinnost. Za druhé, vybudovat jakýsi přístřešek ze slámy nebo silné látky (podobné slaměnému týpí) a do nich následně nádoby uložit. Tyto přístřešky se často vyskytovaly v blízkosti kuchyně. (Lee, 1999, s. 39). Za třetí, postavit přístavbu, ve které lze nádoby skladovat. V oblastech, kde průměrná lednová teplota dosahuje teplot -4°C až 0 °C, není problém skladovat kimčchi nádoby venku v obyčejné chatce, avšak v oblastech s chladnějšími podmínkami se kimčchi musí skladovat uvnitř či v přístavbách. Během léta se nádoby skladovaly buď ve studni nebo v řece. V provincii Kangwŏn, hlavně v oblastech v okolí pohoří Tchábäk se kimčchi určené k fermentaci přes zimu skladovalo v nádobách vyrobených z lipového dřeva, protože tento strom byl považován za čistý. (Kim, 2010, s. 70). Takové nádoby se vyráběly vydlabáním kmene stromu, a i když takový postup byl náročný na výrobu, nádoby byly dostatečně pevné a nerozbily se tak snadno. Někdy se do nich také vkládal korejský papír s olejem, aby byly více voděodolné. (Lee, 1999, s. 41). Kromě hliněných nádob uvádí Lee (1999, s. 25) i příklad z kláštera *Pōbdžusa*, kde se dochovala kamenná nádoba zabudovaná v zemi. (příloha: Obrázek 10).

Skladování kimdžang kimčchi v dnešní době, kdy většina populace žije ve městech, může být trochu problematické, ale i s tím si korejský trh poradil, jak se můžeme dočíst v další podkapitole.

⁴⁷ korejský alkoholický nápoj vyrobený z rýže

5.2.1 KIMČCHI CHLADNIČKY

Jedná se o speciální ledničky, které slouží pouze k uchovávání samotného kimčchi. Kimčchi chladničky by měly imitovat prostředí zahrabané nádoby, tudíž se jedná o podstatně složitější technologii, než je obyčejná chladnička. Tyto ledničky se vyrábějí jen v Korejské republice. (The Korea Times, [online], [cit. 2018-04-01]).

Pokrok a vývoj technologie má obyčejně negativní vliv na dodržování kulturních tradic, obzvláště ve velkých městech. Avšak u takové vymoženosti, jakou je tzv. kimčchi chladnička, tomu úplně tak není, ba právě naopak, podporuje kulturu kimdžangu. (Kang, 2014, s. 186). Lidé žijící ve městech nemají možnost skladovat zásoby kimčchi na zimu v zakopaných hliněných nádobách, tak jako na venkově na zahradě či dvorku. Kimčchi lednička je proto pro ně skvělé řešení a tradice kimdžangu zůstává zachována.

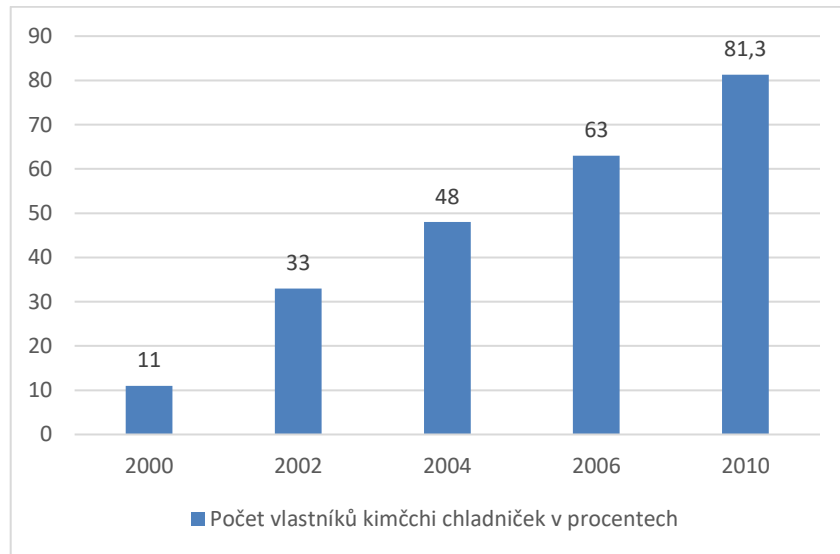
Kimčchi chladničky však nejsou na trhu dlouho. První pokus s uvedením na trh učinilo mezi roky 1984 až 1985 hned několik korejských společností, jakými jsou Daewoo, Gold Star⁴⁸ nebo Samsung, které kimčchi chladničky vyvinuly, ale nepodařilo se jim upoutat pozornost trhu. Až v polovině 90. let se podařilo kimčchi chladničkám na trhu uspět ve velkém, kdy společnost Winia Mando prorazila s chladničkou *Dimčchä*. Od té doby uplynulo již více než 20 let a kimčchi ledničky se stále těší nesmírné popularitě. (The Korea Times, [online], [cit. 2018-04-01]).

V následujícím grafu vytvořeném na základě informací ze stránek Korea Power Exchange⁴⁹ můžeme pozorovat stoupající trend kimčchi chladniček, kdy s časem roste procento obyvatelstva, které kimčchi ledničku vlastní.

⁴⁸ později LG

⁴⁹https://www.kpx.or.kr/www/searchK.do?searchCnd=user%2Cmenu%2Cbbs%2Ccont&re-search-query=&date-range=&original-query=&previous-query=&re-search=&sort=d&field=&searchKrwd=%EA%B9%80%EC%B9%98%EB%83%89%EC%9E%A5%EA%B3%A0&x=0&y=0&_encrypted=929YdFay9EhIbhmrilPFuKhwZHleRQ3rBv79FyQ2OyDOYm4xDa9pbq%2FXiubQv5GX2QvHLIKbUe8Yf6mlMEhHY8cLdpRQW70h7FnQeUhz%2FXkOSaxvwWhyOCmoar2cELBmI8MjSsTcesi2sEOG4opa2JqIZCr86tt8uG56u2jL%2F6rCuqRhhuiqVT3I3s291nLlImJvzzNrrn%2BMsQS5k2wfY3MSStT%2FXvoqJivKR8klQevvYd1t52zuRiiqP8TZ1Zvh9a%2BrJzuERbseJjiRQG6NJDV3Lxuy7k6n3n7ixSZ6UMvDFx7dj8LGw29elqB%2BgXui

Graf 2: Počet vlastníků kimčchi chladniček v procentech od roku 2000 do roku 2010.



Z grafu můžeme vypočítat, že počet vlastníků kimčchi chladniček v Jižní Koreji od roku 2000 kontinuálně stoupá a v roce 2010 už v Koreji kimčchi chladničku vlastnilo zhruba 80% obyvatelstva. Vzhledem k narůstajícímu trendu, lze předpokládat, že v dnešní době vlastní kimčchi chladničku ještě více lidí.

I když je kimčchi chladnička život ulehčující spotřebič, pár nevýhod se u ní přeci jen najde. Vzhledem k tomu, že se tradičně na zimu připravovalo velké množství kimdžang kimčchi (až 200 hlav zelí), není možné do ní veškeré zásoby uložit a také se někdy může stát, že silný odér z kimčchi může pronikat ven. (Cho, 2006, s.2018).

5.3 PRŮMYSLOVĚ VYRÁBĚNÉ KIMČCHI

První průmyslově vyrobené kimčchi mělo vzniknout během Korejské války (1950–1953), kdy byl sestaven tým vědců na Söulské národní univerzitě, kteří měli za úkol zhotovit konzervované kimčchi, které by se dalo upotřebit na bojišti. To se jim ale nepodařilo. Zato o několik let později, v létě 1966, uspěli. Vzniklo tak první konzervované kimčchi (příloha: Obrázek 11), které se dováželo korejským vojákům, kteří bojovali ve Vietnamské válce. Jednalo se o první masovou výrobu kimčchi v moderním průmyslovém měřítku, která byla založena na vědeckém výzkumu. (Kim, 2001, s. 184). Konzervované kimčchi se také v 70. a 80. letech dováželo dělníkům na Blízkém Východě.

Cho (2006, s. 218) ve své práci říká, že devadesátá léta byla obdobím industrializace kimčchi. Počet výrobců kimčchi vzrostl ze 160 v roce 1992 na 400 v roce 2000 a průmyslová produkce kimčchi činila v roce 2000 450 tisíc tun. Konglomeráty jako Lotte, Doosan,

Cheiljedang (CJ) vyráběly kimčchi, stejně tak jako specializované potravinářské firmy jako Dongwon a Pulmuone. Kimčchi větších distributorů s vysokou úrovní kontroly výrobní kvality bylo určeno především pro domácnosti a kimčchi menších firem s méně přísnější kontrolou výroby a konkurenční cenou většinou končilo v restauracích.

I zde lze vypožorovat prolínání tradiční a moderní kultury. Tradiční potravina byla zařazena do masové průmyslové výroby, která se s postupem času modernizovala a výroba se tak stala mnohem jednodušší a kimčchi je nyní dostupné po celý rok v libovolném množství.

Pro průmyslovou výrobu kimčchi existují přesně stanovené podmínky. Existuje jak vnitrostátní norma, tak i mezinárodní norma. Jak již bylo zmíněno výše, vnitrostátní norma byla bohužel dlouhodobě z technických důvodů nepřístupná. Budeme se tedy muset orientovat podle mezinárodního standardu, Kodexu pro standardizaci kimčchi⁵⁰.

Standard stanovuje faktory kvality, přidané látky, regulátory kyselosti, zesilovače chuti, zahušťovadla, znečišťující látky aj. Dále také jasně určuje hygienické podmínky, hmotnost a rozměry produktu, plnění a značení kontejnerů.

Jako faktory kvality udává, že kimčchi musí mít přirozenou barvu, chuť a odér a musí mít texturu charakteristickou pro produkt. Barvu by měl mít produkt červenou, což je způsobeno červenou čili papričkou. Chuťově by měl být produkt slaný a pikantní, ale může být i kyselý. Textura by měla být poměrně pevná a křupavá.

U přidaných látek stanovuje přesné hodnoty regulátorů kyselosti – kyseliny octové, kyseliny mléčné a kyseliny citronové, zesilovačů chuti – glutamanu sodného, guanylatu sodného a inosinanu sodného. Stejně tak u zahušťovadel určuje hodnou sorbitolu, karagenanu a xanthanové gumy.

Za znečišťující látky považuje těžké kovy a pozůstatky pesticidů. U plnění kontejnerů stanovuje minimální hmotnost po odvodnění kimčchi, která by vyjádřená v procentech z uvedené hmotnosti neměla být nižší než 80% hmotnosti, kterou utěsněný kontejner udrží po úplném naplnění. Co se týče značení produktu, název musí být „kimčchi“ a druh by měl být uveden v těsné blízkosti názvu produktu.

Přestože se v posledních letech průmyslově vyráběné kimčchi těší popularitě, kimčchi průmysl neustále soutěží s tradičním kimdžangem. Pak Sang-mi (2014, s. 24) ve své práci uvádí způsoby, jak se firmy snaží přesvědčit ženy, že průmyslově vyráběné kimčchi může být stejně chutné a výživné jako to vyrobené doma. Například pořádají prohlídky jejich zařízení,

⁵⁰ http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/jp/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2B223-2001%252FCXS_223e.pdf [cit. 2018-02-26] Codex Standard for Kimchi: (CODEX STAN 223-2001). Codex Alimentarius, uplatněno 2001, upraveno 2017, s. 2

aby ženy viděly, že kimčchi se vyrábí v hygienických podmínkách a následně doufají, že se ženy v budoucnosti stanou jejich zákazníky. Autorka říká, že nejpopulárnější eventem během návštěv továren bývá vlastní výroba kimčchi, kdy zájemci zaplatí poplatek závisující na množství kimčchi, které chtějí vyrobit. Většina ingrediencí je již připravena, tudíž jediné, co účastníci eventu musí udělat, je rozetřít směsici koření mezi listy zelí – poslední fázi výroby. Je to chytrá strategie, protože účastníci mají z výroby dobrý pocit – nejedná se o kupované kimčchi, ale o jejich vlastnoručně vyrobené kimčchi a firma z toho má také výtěžek. Podobné akce jsou pořádány i pro cizince, těmi se budeme zabývat podrobněji v práci později.

Dalším problémem, kterému musí domácí kimčchi průmysl čelit, je konkurence čínského kimčchi průmyslu, který dováží kimčchi do Koreje a v posledních letech převyšuje i jeho korejský export.

5.4 IMPORT ZE ZAHRANIČÍ

V roce 2001, po uznání Kodexu pro standardizaci kimčchi, se Korejci zbavili japonských konkurentů, kteří si na kimčchi dělali nárok pod názvem kimučchi (japonská výslovnost kimčchi). Japonské kimučchi se přizpůsobilo japonskému trhu. Bylo méně pálivé a nemuselo se nutně fermentovat, tudíž nemělo tak silný odér jako korejské kimčchi. (Cho, 2006, s. 222). Korejci byli značně proti, neb recept kimučchi jasně kopíroval kimčchi a japonský kimučchi průmysl by se také mohl později stát konkurentem korejského kimčchi průmyslu ve světě. Kodex pro standardizaci kimčchi měl i další vliv na kimčchi průmysl. Stanovení mezinárodní normy pomohlo nastartovat vývoz kimčchi nejen do Japonska, ale do celého světa.

Na přelomu století se zdál růst kimčchi průmyslu fantastický, a i když se většina kimčchi stále vyráběla doma, průmyslově vyráběné kimčchi pomalu narůstalo a většina exportu (98%) putovala do Japonska (Cho, 2006, s. 223). Ovšem poté, co si Korejci otevřeli se standardizací kimčchi cestu do světa, objevil se na scéně další konkurent – Čína. Čína začala kimčchi do Koreje dovážet v malém množství v roce 2002, ale čínská levná pracovní síla a tím pádem i nižší cena produktu způsobila velký nárůst importovaného kimčchi z Číny.

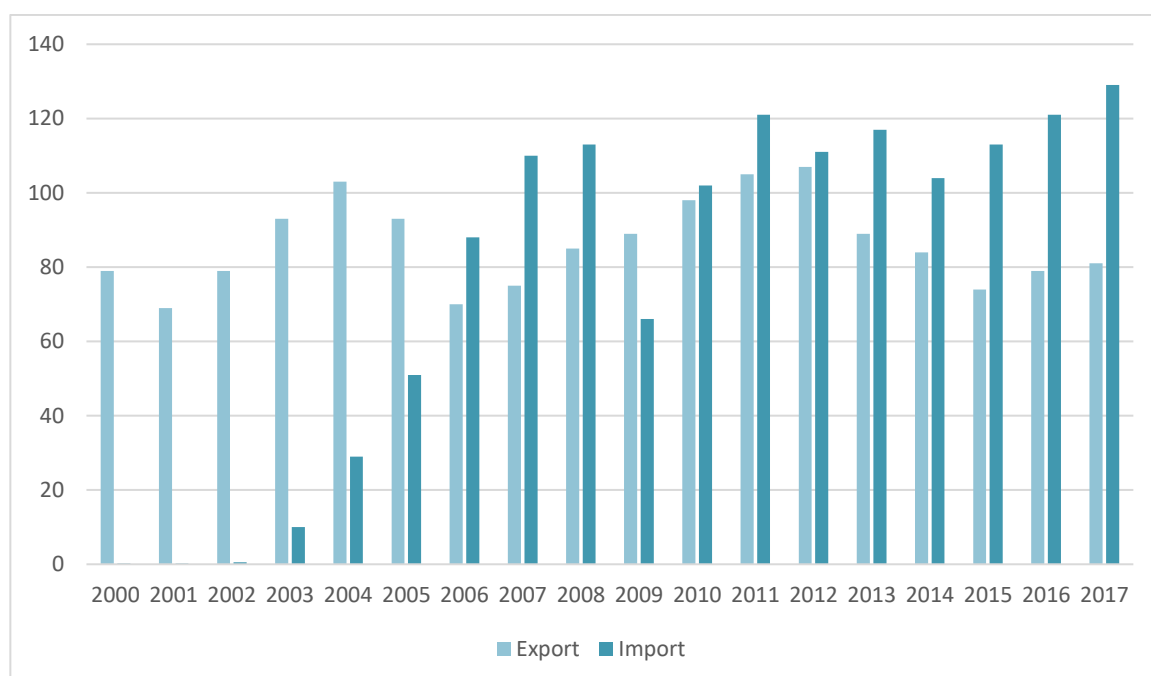
Mezi Jižní Koreou a Čínou tak začala tzv. obchodní válka kimčchi, která běží již od roku 2005. Vše začalo v říjnu v roce 2005, když tehdejší administrativa Korea Food and Drug Administration⁵¹ prohlásila, že v kimčchi dovezeném z Číny objevila nakladená hmyzí vajíčka. (*BBC News: South Korea acts on kimchi scare* [online], [cit. 2018-04-22]). Po tomto skandálu import z Číny poklesl a byl prakticky blokován na hranicích kvůli zavedeným

⁵¹ od roku 2013 Ministry of Food and Drug Safety

hygienickým procedurám. Na konci října učinila Čína stejný krok a prohlásila, že našla hmyzí vajíčka v kimčchi importovaném z Jižní Koreje a zakázala jeho dovoz (Cho, 2006, s. 224). Tento konflikt byl ukončen hned krátce po jeho začátku, v listopadu téhož roku, s dohodou obou stran na vzájemné spolupráci při hygienické a celní kontrole.

V následujícím grafu zhotoveném na základě informací ze stránek *Korea Custom Service* ([online], [cit. 2018-04-22]) můžeme srovnat celkový import kimčchi a jeho vzrůstající tendenci s kolísajícím exportem kimčchi od roku 2000 až do roku 2017. Částky jsou uvedené v milionech dolarů.

Graf 3: Import a export kimčchi od roku 2000 do roku 2017.⁵²



Z grafu můžeme vypořadovat, že na začátku 21. století se exportu kimčchi vskutku dařilo, a když Čína v roce 2002 začala do Koreje dovážet kimčchi, jeho množství bylo tak malé, že na grafu ani není patrné. Od roku 2003 můžeme pozorovat rapidní nárůst importu, a to z Číny. Přestože export byl v letech 2003 až 2005 stále vysoký, v roce 2006 přišel zlom a poprvé import převýšil export. Tento trend pokračoval až do roku 2009, kdy se korejským exportérům podařilo převýšit import, ale v následujícím roce již opět importované kimčchi převládlo. Největšího deficitu bylo dosaženo v minulém roce, v roce 2017. *Korea Custom Service* uvádí ([online], [cit. 2018-04-22]), že v minulém roce z dovezeného kimčchi činilo 99% kimčchi importované z Číny. To se pro jeho levnou cenu nejvíce využívá a servíruje v restauracích, kde jeho původ není spotřebitelem tolik sledován, jako v supermarketech, kde

⁵² <https://unipass.customs.go.kr:38030/ets/index.do>

se čínské kimčchi téměř neobjevuje, Korejci by si ho totiž nekoupili. (Williamson, 2014, [online], [cit. 2018-04-22]). Důvodem je jejich konzervativnost a národní hrdost. Naopak kimčchi vyrobené v Koreji se vyváží hlavně do USA, Hong Kongu, Austrálie a Japonska a jiných zemí. Nicméně i v Japonsku přesahuje import kimčchi z Číny jasně nad importem kimčchi z Korejské republiky.

Vzrůstající import kimčchi a jeho převahu nad exportem lze očekávat i v následujících letech. Důvodem tohoto trendu je hlavně cena, které korejské výrobci nemohou konkurovat. V roce 2016 stál totiž jeden kilogram domácího kimčchi 3,36 dolarů a jeden kilogram čínského kimčchi 50 centů, což je vskutku velký rozdíl.

6 GLOBALIZACE KIMČCHI

Po skončení Korejské války, v roce 1953, patřila Jižní Korea k nejhudším zemím světa, ale to se změnilo s vládou Pak Čong-hüiho⁵³, kterému je připisována proměna Jižní Koreje v asijského tygra. Korejská republika dnes patří nepochybně k jedné z nejvyspělejších zemí světa. Po tomto úspěchu se začalo Ministerstvo kultury⁵⁴ zaměřovat na zviditelnění korejské kultury ve světě. Tento proces zahájilo v polovině 90. let pomocí *hallju*, tzv. korejské vlny. Jedná se především o korejské drama seriály (k-drama) a korejskou hudbu (k-pop). V Asii měla velký úspěch, ale na Západě uspěla až v roce 2012 se songem Gangnam style od zpěváka PSY. I když i před rokem 2012 měla *hallju* na Západě fanoušky, s úspěchem songu na Západě korejská kultura posílila. Mimo k-drama a k-pop se Korea také snaží propagovat i takzvané k-food, tedy korejské jídlo, kterému vládne především kimčchi. Ke globalizaci a propagaci korejského jídla slouží dokonce i The Korean Food Promotion Institute (<http://www.hansik.org/en/index.do>), který byl založen v roce 2010. Kimčchi je také označováno za zdravé jídlo, tzv. superpotravinu, a protože je zdravá výživa v posledních letech trendem, i kimčchi nabývá na popularitě. Několik publikací se shoduje (Cho, 2006, s. 220 a *Imagine your Korea* [online], [cit. 2018-04-20]), že tento status mu pomohl získat americký magazín *Health*, který v roce 2006 uveřejnil článek o pěti nejzdravějších jídlech na světě, a kimčchi bylo jedním z nich. Původní vydání tohoto magazínu však nebylo možné dohledat. Existuje ovšem vydání z roku 2013, kde je kimčchi uváděno jako jedno z nejzdravějších jídel na světě. (*Health*, [online], [cit. 2018-04-20]). Dnes je možné zakoupit kimčchi skoro všude ve světě v hlavních metropolích, i u nás ho lze nalézt ve specializovaných obchodech.

Aby se Korea mohla pomocí kimčchi globalizovat, musí nejprve globalizovat kimčchi samotné. A tak, v roce 1996 Ministerstvo kultury a sportu⁵⁵ vyhlásilo pět korejských kulturních symbolů, a to *bulgogi* (grilované hovězí maso), *hanbok* (korejské tradiční oblečení), *hangül* (korejská abeceda), *taekwondo* (korejské bojové umění) a v neposlední řadě i kimčchi. O deset let později vydalo ministerstvo publikaci *100 Cultural Symbols of Korea*, a mezi symboly bylo samozřejmě opět zahrnuto i kimčchi. (Cho, 2006, s. 220). I z výsledků ankety, která proběhla v roce 2009 na téma „Korejské jídlo reprezentující Koreu“, které se zúčastnilo celkem 3700 Korejců ve věku od 20 do 30 let, je patrné, že Korejci považují

⁵³ Pak Čong-hüi se moci chopil v roce 1961 vojenským převratem. V letech 1961-1979 byl diktátorem a v letech 1963-1979 oficiálně prezidentem Jižní Koreje.

⁵⁴ jméno procházelo častými změnami, od 1990 do 1993 do Ministerstvo kultury a sportu

⁵⁵ od roku 2008 Ministerstvo kultury, sportu a turismu

kimčchi za pokrm, který Koreu reprezentuje. Na prvním místě se se ziskem 33% sice umístilo *bulgogi*, ale kimčchi se umístilo hned na druhém místě s 22%. Za kimčchi následoval *pibimbap* (rýže se zeleninou a masem) s 20% a *kalbi* (grilovaná žebírka) s 18%. Čili skoro čtvrtina dotazovaných považuje kimčchi za jídlo reprezentující Koreu (*Kukmin Ilbo*: [online], [cit. 2018-04-22]).

Jižní Korea tedy vybrala kimčchi jako jedno z jídel, které ji reprezentuje a nyní se snaží pomocí kimčchi globalizovat. I když jednotná definice termínu globalizace neexistuje, základem termínu je latinské slovo *globus*, které v češtině nese význam zeměkoule nebo koule. Termín globalizace budeme pojímat jako rozšíření se po celém světě. Pomocí popularizace kimčchi by Korejci rádi dosáhli nejen rozšíření povědomí o Koreji, ale také toho, aby korejská kuchyně nabyla mezinárodního věhlasu, stejně tak jako z asijských kuchyní japonská nebo čínská kuchyně.

Dong-Hwa Shin ([online], [cit. 2018-04-25]) ve své práci uvádí veškeré potřebné vlastnosti, které by tradiční potravina měla mít, aby mohla být globalizována, tedy rozšířena po celém světě. Uvádí například originalitu, mix surovin, adaptaci na zahraniční trhy, vládní podporu marketingu, standardizaci na mezinárodní úrovni aj. Co se týče adaptace na zahraniční trhy, i zde byla snaha z korejské strany kimčchi přiblížit mimokorejskému spotřebiteli, např. za pomoci čokolády s příchutí kimčchi nebo kimčchi džusu (příloha: Obrázek 12). (Ko, [online], [cit. 2018-04-28]). O těchto produktech není však mnoho zmínek, což může znamenat, že tyto výrobky zřejmě na trhu neuspěly. V roce 2001 se zdařila standardizace kimčchi, poté co vyšel Kimčchi Kodex. Kimčchi se tak stalo prvním korejským jídlem, které bylo standardizováno na mezinárodní úrovni. Podporu od vlády v propagaci má kimčchi zcela jistě také. Vláda totiž podporuje některé korejské restaurace v zahraničí.

Údaje o tom, kdy bylo kimčchi poprvé představeno ve světě, se různí. Lim (2015, s. 13) ve své práci říká, že kimčchi bylo světu poprvé představeno v roce 1984 v Los Angeles na Olympijských hrách. Avšak většina publikací se shoduje, že zlomový bod pro kimčchi byly až další letní Olympijské hry v Söulu v roce 1988, kde bylo při této příležitosti vybráno jako oficiální jídlo této významné události (Cho, 2006, s. 226).

Pokud jde o vládní podporu propagace kimčchi, vláda podporuje některé korejské restaurace v zahraničí, hlavně ve Spojených státech. S podporou restaurací souvisí i takzvaná „gastrodiplomacie“, která se v posledních letech také rozmáhá. Pod pojmem gastrodiplomacie se rozumí druh kulturní diplomacie, jejíž hlavní myšlenou je, že nejsnadnější způsob, jak si někoho získat, není skrze racionální fakta, ale raději prostřednictvím nepřímých emocionálních vazeb. (Public Diplomacy Magazine [online], [cit. 2018-05-09]). Tento druh

diplomacie vznikl v Thajsku. Gastrodiplomatický debut Jižní Koreje byl zaznamenán v roce 2009 se spuštěním kampaně „Korejská kuchyně do světa“ za 77 milionů dolarů, která je spíše známá jako „kimčchi diplomacie“. (USC Center on Public Diplomacy, [online], [cit. 2018-04-30]). Cílem této kampaně bylo zčtyřnásobit počet korejských restaurací v zahraničí a učinit korejskou kuchyni mezinárodní kuchyní, stejně tak jako je tomu například v případě kuchyně japonské nebo čínské, a to do roku 2017. Korejskou gastrodiplomacii povznesla na nejvyšší úroveň tehdejší první dáma Kim Junok⁵⁶, která připravila korejské tradiční jídlo *pchadžon*⁵⁷ pro americké veterány, kteří bojovali v Korejské válce (Moskin, [online], [cit. 2018-04-30]).

Dalším příkladem pokusu o zviditelnění kimčchi a tím pádem i Koreje, může být projekt *Kimchi bus* (příloha: Obrázek 13), který odstartoval v roce 2011. Autobus nabízející kolem 30 různých receptů s využitím kimčchi, jako například kimčchi pizza, kimčchi hamburger nebo kimčchi sushi, objížděl svět. Hned během prvního roku navštívil 130 měst ve 27 zemích jakými byly například Kanada, Švýcarsko, Španělsko, Francie, Švédsko, Ukrajina aj. V roce 2013 navštívil autobus 160 měst, další rok 30 měst a v roce 2015 11 měst. Jako jednu z významných zastávek můžeme považovat například zastávku v Miláně v roce 2015 na světové výstavě EXPO, jejímž hlavním tématem bylo jídlo – „Uživit planetu, energie pro život“. Rok 2015 byl prozatím posledním rokem tohoto projektu, ale autobus stále můžeme navštívit v Söulu. (Kimchi bus, [online], [cit. 2018-04-28]).

V roce 2008 se dokonce kimčchi dostalo s první korejskou kosmonautkou I Sojön na ruské vesmírné lodi do vesmíru. I Sojön byla z celé expedice jediná Korejka a měla s sebou celkem deset druhů vesmírného jídla a z toho dvě byly kimčchi (příloha: Obrázek 14). Kosmonautka v rozhovoru také prohlásila, že kimčchi sice nebylo tak chutné, ale rozhodně jí potěšilo, protože jí připomínalo domov. Také dodala, že měla velkou radost, když se o korejské vesmírné jídlo podělila s ostatními a když jim dokonce chutnalo. (The Kitchen Sisters, [online], [cit. 2018-04-22]).

V České republice se kimčchi také začíná stále častěji vyskytovat. Máme zde k dispozici, několik korejských restaurací, maloobchodů specializovaných na korejské nebo asijské potraviny a firem nebo živnostníků, kteří kimčchi vyrábějí. Jedná se například o KimchiKings (<http://kimchikings.cz/>), vyrábějící veganské kimčchi, tedy bez přidání solených a fermentovaných mořských poldů. Dalším příkladem je nová firma CZECH KIMCHI s.r.o. (<http://www.czech-kimchi.cz/>). Na jejich webových stránkách jsou stručné informace o původu a složení kimčchi (zde psáno kimchi), jeho zdravotním přínosu, o receptech s jeho

⁵⁶ manželka prezidenta I Mjöngbaka, který byl prezidentem v období 2008-2013

⁵⁷ slaná palačinka; její ingredience mohou být různé, k přípravě lze použít i kimčchi

použitím. Produkt Czech Kimchi společnost Czech Kimchi s.r.o. vyrábí v České republice dle původních korejských receptur, ale rybí omáčku nahrazuje omáčkou sójovou, neboť ta je pro evropského zákazníka chuťově přijatelnější. Doporučuje konzumaci kimčchi jako přílohový salát nebo předkrm, ale uvádí i možnost použití jako příměsí do polévek nebo dušených směsí. Zajímavostí je, že společností doporučená denní dávka cca 150 g převyšuje denní dávku v současnosti konzumovanou v Koreji.

Zda je kimčchi v České republice výnosným artiklem, se nepodařilo zjistit, neboť první výrobce je živnostník nemající povinnost zveřejňovat své příjmy a výdaje a druhá společnost zahájila prodej v lednu tohoto roku, a proto ve sbírce listin Veřejného rejstříku nemohou dosud být zveřejněny ekonomické ukazatele tohoto výrobce. Nicméně vznik této společnosti je bezesporu výsledkem korejské strany o popularizaci a globalizaci kimčchi.

6.1 KIMČCHI A JEHO ROLE V GLOBALIZACI KOREJE

Ptáme-li se, jak tedy kimčchi pomáhá Koreji v globalizaci, můžeme se spoléhat na to, že pokud lidé vůbec kimčchi znají, většinou vědí, že se jedná o korejské jídlo, tudíž mají alespoň jakési povědomí o Koreji.

Vzhledem k tomu, že kimčchi je jedno z prvních k-food, které se snaží prorazit ve světě, je to alespoň částečný posun v globalizaci k-food, který je schopen napomoci dosáhnout cíle, aby se korejská kuchyně stala kuchyní mezinárodní. Někteří Korejci dokonce věří, že korejské jídlo bude nástupcem japonské a čínské kuchyně, které jsou dnes ve světě tak populární. Jisté je, že ke globalizaci k-food mají Korejci s podporou korejské vlády dobře nakročeno a je jen otázkou času, kdy se jim z korejského jídla podaří udělat jídlo mezinárodní. Avšak prozatím by se dalo říci, že korejské jídlo je většinou známé pouze lidem, kteří se o Koreu zajímají nebo ji navštívili.

Aby se Jižní Korea mohla globalizovat pomocí kimčchi lépe, mohla by zvážit propagaci kimčchi korejskými k-pop hvězdami nebo herci, kteří mají v zahraničí celkem mnoho příznivců. Například v roce 2016 po velkém úspěchu k-dramatu *Descendants of the Sun* (*Tchäjang ůi huje*) tímto způsobem *Korea Tourism Organization* využila herce hlavních rolí, Song Čunggiho a Song Hjegjo, k reklamě pro cestování v Soulu a v Koreji. Mladí lidé, kteří hvězdy považují za své idoly, k nim často vzhlížejí a snaží se je napodobit. Reklama na kimčchi od korejských hvězd by zajisté neměla ohlas jen v zahraničí, ale i na domácí půdě, kde konzumace kimčchi v posledních letech především u mladší generace strádá. Tento problém bude rozebrán podrobněji v následující kapitole. Dále by mohla více prezentovat pozitivní vliv kimčchi na zdraví. Kimčchi obsahuje mnoho vitamínů, například vitamín A a B

a podle některých výzkumů kimčchi dokonce snižuje riziko rakoviny. Také by mělo přispívat k dlouhověkosti. (Kwak, [online], [cit. 2018-05-09]).

Kimčchi jakožto tradiční korejská potravina, je zapojena do procesu globalizace Jižní Koreje a tím pádem zároveň šířena do světa, kde je přizpůsobována chutím místních. Tímto způsobem propojuje tradiční kulturu s moderní dobou.

7 POSTAVENÍ KIMČCHI V SOUČASNÉ KOREJI

Status kimčchi v korejské společnosti v posledních desetiletích prošel velkou změnou. V sedmdesátých letech a na začátku osmdesátých let se na nutriční hodnoty kimčchi nahlíželo spíše negativně – bylo považováno za příliš slané a nezdravé pro žaludek, a mělo se za to, že postrádá významné živiny. Také kvůli odrazujícímu zápachu jej Korejci nechtěli příliš nabízet cizincům. Vše se ale změnilo poté, co výzkumy zbořily mýty o nutričních hodnotách a status kimčchi začal postupně stoupat a stal se národním jídlem, se kterým se Korejci s hrdostí prezentují ve světě. (Pak, 2014, s. 24).

Přesto že Korejci kimčchi propagují ve světě, kde se těší popularitě, je docela paradoxní, že doma jeho obliba v posledních letech upadá, hlavně u mladší generace. V rozhovoru pro BBC říká Kim, vedoucí výzkumného týmu, že Korejci konzumují kimčchi již od dětství a ocení ho většinou až ve staří, kdy pociťují nostalgii a vzpomínají na kimčchi od maminky. Avšak podotýká, že v dnešní době kimčchi dětem příliš nechutná, hlavně kvůli jeho výrazné a pálivé chuti. (Williamson, [online], [cit. 2018-04-22]). Dospělí se tak snaží s kimčchi mladší generaci seznamovat již od raného dětství. I několik institucí, které budou podrobněji zmíněny v následujících podkapitolách, nabízí speciální výuku o kimčchi pro děti. Například *World Kimchi Information Service System* má na svých stránkách vzdělávací videa a materiály (příloha: Obrázek 16) určené dětem a muzeum *Kimchikan* pořádá workshopy výroby kimčchi pro základní školy. V některých školkách na podzim dokonce pořádají pro děti hodinu výroby kimčchi, aby se s kimčchi více obeznámily. Učitelka jedné školky, kde tato hodina proběhla, Kang Shinju, říká, že když děti samy vyrobí kimčchi, jsou pak pyšné a kimčchi pak jedí s větším nadšením. (UNESCO, [online], [cit. 2018-04-27]).

Nicméně nejedná se pouze o mladší generaci, ani starší generace si na kimčchi již nepotrpí tak jako dříve. V následující tabulce převzaté ze zprávy Korea Gallup ([online], [cit. 2018-03-22]) můžeme vidět, zda Korejci při stolování vyžadují kimčchi nebo zda se obejdou i bez něj. Tabulka byla zhotovena za základě dotazníků z roku 2003 a roku 2013, tudíž nabízí i porovnání.

Tabulka 7: „Vyžadujete při stolování kimčchi?“⁵⁸

		Celkem tázaných osob	Bezpodmínečně musím kimčchi mít	Kimčchi na stole nemusí být	Neví/odmítli odpovědět
Rok 2003		620	85%	15%	0
Rok 2013		1217	71%	27%	2%
Pohlaví	muži	603	67%	31%	2%
	ženy	614	76%	24%	0
Věk	19-29	221	55%	44%	1%
	30-39	251	60%	39%	1%
	40-49	251	73%	27%	0
	50-59	234	83%	17%	0
	nad 60 let	260	86%	14%	0

Výsledkem obou průzkumů je, že i když v roce 2003 na dotazník zodpověděla počtem jen polovina dotazových z roku 2013, jasná většina (85%) uvedla, že při stolování kimčchi bezpodmínečně vyžaduje. Přestože i v roce 2013 stále víc jak polovina dotazovaných uvedla, že kimčchi při stolování vyžaduje, procentuálně potřeba kimčchi klesla na 71%. Co se týče pohlaví, kimčchi nesmí chybět při stolování více ženám. Podle věku kimčchi opět vítězí u věkové skupiny 50 let a více, kde cca 85% dotazovaných uvedlo, že bez kimčchi se jídelní tabule neobejde. Naopak 44% nejmladší generace (19-29 let) uvedlo, že se při stolování bez kimčchi obejde. Toto je důsledek westernizace. V rozhovoru pro BBC Dr. Park říká, že konzumace kimčchi v Koreji dramaticky klesla a že lidé v dnešní době málokdy jedí všechna tři hlavní jídla doma. Dále říká, že s westernizací se západní jídla jako hamburger, pizza nebo špagety stala zcela běžnými a lidé zkrátka k západním jídlům kimčchi nekonzumují. (Williamson, [online], [cit. 2018-04-22]).

Tím pádem poklesla i denní konzumace kimčchi. Deník *Čungang ilbo* na základě průzkumu Korea Food Forum (KOFNUM) uvádí, že srovnáním let 2005 a 2015, došlo k poklesu denní konzumace kimčchi o 22%. Zatímco v roce 2005 průměrný Korejec za den

⁵⁸ <http://www.gallup.co.kr/gallupdb/reportContent.asp?seqNo=490&pagePos=1&selectYear=0&search=2&searchKeyword=%B1%E8%C4%A1>

zkonzumoval 124 gramů kimčchi, o 10 let později se průměrná denní spotřeba na osobu snížila na 96 gramů. ([online], [cit. 2018-05-01]).

Klesající popularitu dokazuje i výsledek průzkumu z roku 2015 ze stránek NewsWire, kde Korejci volili jídlo, které si dají hned poté, co se vrátí ze zahraničí. Na dotazník zodpovědělo celkem 688 dotazovaných. Na prvním místě se umístil *ramjŏn* (korejské instantní nudle) se 41%. Hned za ním následuje *kim* (20%) (mořská řasa), smažené kuře (17%) a *bulgogi* (14%). Kimčchi se umístilo až na posledním místě s pouhými 8%. ([online], [cit. 2018-04-22]).

Korejci si jsou klesající popularity kimčchi vědomi a podnikají různá opatření k jeho znovuvzkříšení, neboť jsou si také vědomi jeho důležitosti jako národního kulturního dědictví a jako popularizátora Koreje ve světě.

7.1 VÝZKUMNÉ ÚSTAVY A ORGANIZACE

Kimčchi není v Koreji pouhým jídlem, ale i vědou. Už jen fakt, že jsou kimčchi věnované výzkumné ústavy a organizace, vypovídá, jak důležitou kulturní složkou kimčchi je. Porovnáme-li stav s Českou republikou, pro český národ je pivo podobně symbolické, jako pro korejský národ kimčchi.

K pojetí kimčchi z vědeckého a technologického hlediska došlo především v 90. letech a na začátku 21. století, kdy spousta firem začala zakládat kimčchi výzkumná centra a vědecké týmy, které se tematikou kimčchi zabývaly, a existuje i mnoho vědeckých ústavů, které se kimčchi zabývají velmi podrobně. Vědecké laboratoře mají za úkol většinou prokázat účinky kimčchi na zdraví nebo vylepšit technologie výroby kimčchi. Mimo to bylo založeno i mnoho organizací, které kimčchi propagují a poskytují o něm informace. Snaží se tedy Korejce, především mladší generaci, vzdělávat a posouvat tradici kimčchi dále. Muzea a kimčchi eventy ovšem nejsou určené pouze domácím, ale i turistům. Po důkladné selekci jsem vybrala podle mého názoru nejdůležitější organizace a instituty, které následně uvádím. Názvy ústavů a organizací budu uvádět v angličtině pro větší přehlednost.

The World Institute of Kimchi (WIKIM)

The World Institute of Kimchi (WIKIM) (<http://www.wikim.re.kr/index.es?sid=a1>) je vládou dotovaný výzkumný institut, který spadá pod *Korea Food Research Institute*. Tyto oba instituty spadají pod *National Research Council of Science & Technology*. WIKIM byl založen v roce 2010 a sídlí ve městě Kwangdžu. Cílů má institut hned několik. Mimo celkového výzkumu týkajícího se kimčchi a jeho vývoje, ingrediencí, výrobního procesu, fermentace, skladování, a i jeho účinků na zdraví, se institut také snaží o

vývoj technologických inovací, které mají podpořit domácí kimčchi průmysl a tím i jeho export. Samozřejmě je cílem institutu kimčchi i globalizovat.

WIKIM také vydává ročenky a sborníky. V roce 2014 publikoval sborník *Humanistic Understanding of Kimchi and Kimjang culture* a v následujícím roce *The Humanistic Understanding of Kimchi*.

Jako nedávné výsledky své práce uvádí hned tři úspěchy. Jako první vyrobení modelu trávicí soustavy člověka k ověření míry přežití bakterií kimčchi Lactobacillales v lidském těle. Jako druhý úspěch představuje vývoj technologie pro snížení zápachu kimčchi a v neposlední řadě také vývoj technologie pro výrobu obalového kontejneru kimčchi s funkcí absorpce CO₂. (National Research Council of Science & Technology, [online], [cit. 2018-04-22]). Snížením zápachu kimčchi by se tak mohlo podařit zvýšit jeho konzumaci u cizinců, protože hlavním důvodem, proč většina cizinců kimčchi odmítá, je hlavně jeho silný odér.

World Kimchi Information Service System (WKISS)

Jak již prozrazuje název, jedná se o informační systém o kimčchi (<http://wkiss.wikim.re.kr>). Na stránkách můžeme nalézt různé informace související s historií kimčchi, průmyslem a kulturou, normami a mnoho dalších. Mimo to jsou na stránkách uvedeny informace, kde všude na světě můžeme nalézt obchody s korejskými potravinami nebo korejské restaurace.

Kimchi Research Institute

Tento institut (<http://www.kimchiresearch.com/index.html>) je součástí Pusanské univerzity (*Pusan National University*) a vznikl již v roce 1994. Výzkumný institut vznikl za účelem modernizace a internacionalizace kimčchi pomocí vědeckých výzkumů a následnou aplikací jejich výsledků a zjištění v praxi. Cílem institutu je na příklad publikování žurnálů souvisejících s kimčchi, posílení vztahu mezi akademickou a průmyslovou sférou, provádění studií souvisejících s konzumací kimčchi, šíření informací a nových zjištění o kimčchi aj.

Kromě Pusanské univerzity se výzkumným institutem kimčchi pyšní i univerzita v Sunčchönu, ale na oficiálních stránkách⁵⁹ se o výzkumném středisku více podrobných informací bohužel neuvádí. Dále také můžeme uvést *Korea Kimchi Seasoned Pickles Food Industry Cooperative Association* (KBIZ). Tato asociace (<http://www.kimchiworld.or.kr/>) byla založena již v roce 1979 za účelem podpory kimčchi a výroby fermentovaných produktů.

⁵⁹ https://www.scnu.ac.kr/mbs/kr/subview.jsp?id=kr_060805010000

7.2 KIMČCHI MUZEA

Kimčchi muzea nejsou určena pouze turistům, ale především domácí populaci, aby jim připomínala důležitost kimčchi v korejské kultuře a s ním spojenou historii, jeho výrobu a nutriční hodnoty. V rozhovoru pro BBC říká pan Lee z Ministerstva zemědělství, že se lidi snaží vzdělávat a tím jim i vštěpovat zvyk konzumace tradičních korejských jídel již od raného dětství zábavnou formou, tj. například pořádáním různých workshopů a eventů pro rodiny. (Williamson, [online], [cit. 2018-04-22]).

Těchto institucí existuje opravdu velký počet a v posledních letech se těší stále větší popularitě. Většina z nich převážně nabízí workshopy výroby kimčchi. Níže uvádím dvě hlavní instituce, které se kimčchi zabývají opravdu podrobně a dále také pár menších, které se zaměřují především na poskytnutí možnosti výroby kimčchi.

Museum Kimchikan

Toto muzeum (www.kimchimuseum.co.kr) bylo založeno již v roce 1986 a v té době bylo prvním kimčchi muzeem v Koreji. V roce 2015 bylo dokonce vybráno CNN jako jedno z nejlepších gastronomických muzeí. Muzeum nabízí spousty atrakcí a interaktivních technologií. Kromě historie kimčchi, také vysvětluje proces fermentace a popisuje její jednotlivá stádia. V muzeu probíhají i speciální kurzy výroby kimčchi pro cizince a pořádají se i kurzy výhradně pro děti, o kterých se budu zmiňovat ještě později. (Kimchikan, [online], [cit. 2018-03-31]).

Gwangju Kimchi Town

Gwangju Kimchi Town (<http://kimchitown.gwangju.go.kr/>) vzniklo oproti Kimchikanu teprve nedávno, v roce 2002 započala výstavba komplexu Gwangju Kimchi Town a v roce 2010 byla společně dokončena i s kimčchi muzeem, které je jen malou součástí tohoto komplexu. Dále se v zde nachází továrna na výrobu kimčchi se systémem HACCP⁶⁰, workshopová hala, auditorium aj.

Kromě těchto dvou hlavních institucí, existují i další a menší zařízení věnovaná kimčchi. Například Kim & Kimchi School (<http://www.kimchischool.com/kculture/kimchi>), která funguje hned na dvou místech v Koreji, v Söulu a na ostrově Čedžu. Muzea vznikla za účelem podpory turismu a propagace kimčchi turistům. I v tomto muzeu si lze vyzkoušet, jak se

⁶⁰ Hazard Analysis and Critical Control Points (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), pro bezpečnost a hygienu potravin

kimčchi vyrábí. Dále Seoul Kimchi Academy (<http://www.kimchischool.net/x/>), která pořádá kimčchi workshopy pro turisty s možností vyzkoušení si korejského tradičního oblečení *hanboku*.

7.3 KIMČCHI FESTIVALY

V souvislosti s kimčchi se pořádají i nejrůznější akce, nejčastěji festivaly, jejichž hlavním cílem je samozřejmě propagovat tuto potravinu. Nejdůležitější jsou dva níže uvedené velké festivaly v Koreji. Korejské kulturní akce se konají i ve světě, a tak také uvedu některé ze světových eventů související s kimčchi.

Gwangju World Kimchi Festival

V minulém roce se konal ve městě Kwangdžu již 24. ročník festivalu *Gwangju World Kimchi Festival*, který se v posledních letech stává stále populárnějším i u turistů. Festival se nyní koná v instituci Gwangju Kimchi Town. Mimo ochutnávek různých druhů kimčchi je možnost zkusit si kimčchi i vyrobit (které si pak lze odnést s sebou) nebo zakoupit. Také je možnost si prohlédnout fotografie kimčchi v galerii. Součástí festivalu je i soutěž o nejlepší kimčchi – *Kimchi Master Competition*, (*Ravenous travellers*, [online], [cit. 2018-03-31]).

Sؤل kimčchi festival

Tento festival nemá zdaleka tak dlouhou tradici, jako má kimčchi festival v Kwangdžu. Minulý rok, v roce 2017, se konal teprve 4. ročník. V korejštině se festival jmenuje *Sؤل kimdžang munhwadže*, z čehož vyplývá, že festival je zaměřený na výrobu zásob kimčchi na zimu. Tato akce nemá za úkol kimčchi a kimdžang jen propagovat, ale kimčchi vyrobené v rámci sؤلského kimčchi festivalu je určeno na charitu. Jeho cílem je vyrobit více než sto tisíc kilogramů kimčchi. Minulý rok se během tří dnů od 3. do 5. listopadu shromáždilo až pět tisíc lidí, aby vyrobili kimčchi pro finančně znevýhodněné spoluobčany. (*Sؤل Kimdžang Munhwadže*, [online], [cit. 2018-03-31]). Kromě výroby kimčchi pro dobré účely, se zde konalo mnoho jiných doprovodných akcí jako např. vystoupení s ukázkou tradičních korejských tanců, prezentace korejského bojového umění taekwonda, hry pro děti, možnost si výrobu kimčchi vyzkoušet – a to především speciální kurzy pro cizince aj.

Ovšem různé kulturní akce spojené s kimčchi se díky globalizaci neomezují pouze na Koreu, i u nás již proběhlo několik akcí souvisejících s kimčchi. Například v minulém roce, v roce 2017, proběhla soutěž ve vaření korejského jídla a hlavní podmínkou bylo při vaření

použít kimčchi. (Česko-korejská společnost [online], [cit. 2018-04-26]). Další akce, která proběhla letos v březnu, byla Kimčchi battle. v1.0. (příloha: Obrázek: 15) Šlo o první akci studentského spolku Orientalistický expres v rámci asijských kulturních setkání, a protože měla velký úspěch, je již naplánované její pokračování. Akce se dokonce zúčastnil velvyslanec Korejské republiky v České republice, Mun Sŭnghjŏn. Jednalo se o soutěž o nejlepší vyrobené kimčchi. (Ústav jižní a centrální Asie FF UK, [online], [cit. 2018-04-25]).

Ve Spojených státech proběhl minulý rok také první kimčchi festival s názvem *The 1st Annual Korean Kimchi Festival*. Festival trval tři dny a konal se ve Phoenixu. Mimo výrobu kimčchi, zde mohli návštěvníci slyšet tradiční korejskou hudbu nebo k-pop, zúčastnit se soutěží ve zpěvu nebo tanci a v tombole dokonce vyhrát kimčchi chladničku a jiné ceny. (*Phoenix New Times*, [online], [cit. 2018-04-26]). V Belgii se tento rok bude konat v Bruselu workshop vaření s názvem *Kookworkshop: Kimchi* (*Gcelzenhof*, [online], [cit. 2018-04-26]) a v Berlíně se tento rok už po několikáté bude konat workshop s názvem *Kimchi, Kraut and Pickle Workshop* (*Eventbrite*, [online], [cit. 2018-04-26]). Dalšího workshopu výroby kimčchi se lze zúčastnit po celý rok v Marburgu, v restauraci Daoma. (*Crossover Küche Daoma*, [online], cit. 2018-04-26).

8 ZÁVĚR

V této bakalářské práci jsem si jako cíl stanovila vytvořit přehled o korejském fenoménu kimčchi a také zvážit jeho roli v propojení tradiční a moderní korejské kultury.

V první kapitole je popsána problematika pojmu kimčchi, neb pojem kimčchi je velmi rozsáhlý a neexistuje příliš mnoho definicí a norem, které by pojem kimčchi zcela jednoznačně vymezovaly. Věřím však, že se mi pojem za pomoci odkazů na různé zdroje podařilo dostatečně objasnit.

Z kapitoly s historickým přehledem o kimčchi a jeho předcházejících formách lze vyčíst, jakou kulturní hodnotu pro Korejce kimčchi nese, a to i když receptura kimčchi, tak jak ho známe dnes, vznikla až v 19. století. Počátky kimčchi neboli takzvaného *čo*, v rané historii mohou být diskutabilní, ale vzhledem k tomu, že kimčchi má mnoho podob, dospěla jsem k závěru, že *čo* je možné považovat za jakéhosi předchůdce kimčchi, který postupně dospěl k dnešní podobě.

V další kapitole jsem se zaměřila na druhovou pestrost, která podtrhává důležitost kimčchi v korejské kuchyni. Uvedla jsem výčet nejčastějších druhů kimčchi a jejich klasifikaci dle regionů, ročních období a speciální druhy kimčchi-

S kimčchi a jeho tradicí je také úzce spjata jeho tradiční výroba, kimdžang, která si i navzdory rychlému korejskému pokroku stále drží své místo v moderní korejské společnosti. Nicméně, jak již vyplývá z výsledků průzkumů, zásluha o zachování této tradice připadá především starší generaci. Mladší generace se zatím většinou spoléhá na své rodiče anebo si kimčchi kupuje již připravené. Recepty na výrobu kimčchi se předávají z generaci na generaci a pro mnohé Korejce, hlavně v dospělosti, kimčchi evokuje vzpomínky na jejich rodiče a dětství. Rodinné receptury se předávají především při tradiční výrobě kimčchi. Zde lze vypořádat první způsob propojení tradiční korejské kultury s dnešní moderní kulturou.

S výrobou kimčchi souvisí i modernizace jeho výroby, která dospěla až k masové průmyslové výrobě. Prvním krokem bylo konzervované kimčchi vyrobené speciálně pro korejské vojenské jednotky ve Vietnamu během Vietnamské války. Kimčchi, jakožto tradiční potravina, která byla v minulosti vyráběna do zásoby na zimu, je nyní díky moderní technice dostupná po celý rok a díky další technické vymoženosti, kimčchi chladničce, si i občané žijící ve městě mohou ať už tradičně vyráběné nebo kupované kimčchi dlouhodobě uchovávat. Tento pokrok lze chápat jako druhou oblast, kde se tradiční kimčchi přeneslo do moderní doby.

Třetí oblastí, kde kimčchi propojuje tradiční a moderní kulturu je globalizace. Kimčchi, jakožto potravina reprezentující Jižní Koreu, přispívá i k její globalizaci, která je v dnešní době nevyhnutelná. Aby se Korea mohla pomocí kimčchi zviditelnit, musí jej nejprve globalizovat, k čemuž vyvíjí korejská vláda spoustu úsilí, především pomocí kampaně „kimčchi diplomacie“, kterou zahájila v roce 2009. Mezi další známé projekty patří například Kimchi bus nebo vyvinutí speciálního kimčchi, které si první korejská kosmonautka I Sojŏn vzala s sebou na vesmírnou stanici.

Za čtvrté, kimčchi bylo pojato i z vědeckého hlediska. I když kvůli westernizaci korejský národ v dnešní době oproti dřívějšímu konzumuje méně kimčchi, korejská vláda i starší generace se tomu snaží zamezit poskytováním vzdělání mladší generaci o kimčchi. Za tímto účelem vzniklo mnoho výzkumných ústavů, které kimčchi studují velmi podrobně, většinou se zaměřují na jeho nutriční hodnoty a účinky na zdraví nebo se kimčchi snaží zdokonalit, jako například jeden z nejaktuálnějších úspěchů výzkumného ústavu The World Institute of Kimchi, kterému se podařilo vyvinout technologii pro snížení zápachu kimčchi.

V neposlední řadě se na udržování tradice podílejí i různé kimčchi eventy, nejvíce festivaly, které se lidem důležitost kimčchi v korejské kultuře snaží připomínat.

Nakonec se ještě zamyslím nad uchováním tradice kimčchi do budoucnosti. I když se Jižní Korea snaží z veškerých sil kimčchi globalizovat a tím se následně i zviditelnit, jsem toho názoru, že aby kimčchi mohlo Koreu propagovat ve světě, musí se nejprve zamezit postupnému úpadku tohoto tradičního pokrmu na domácí půdě. Nicméně, korejská vláda vkládá velké úsilí v prezentaci kimčchi mladší generaci a nyní můžeme jen čekat, zda se mladší generace této tradice také ujme. Avšak věřím, že Korejci jako velmi konzervativní národ se smyslem pro tradici se kimčchi nevzdá.

Z výše uvedených poznatků jsem dospěla k názoru, že v bakalářské práci se mi povedlo naplnit oba stanovené cíle – vytvořit přehled o kimčchi a analyzovat jeho roli jako spojnice mezi tradiční a moderní kulturou. Přesto stále ještě existují oblasti, které by nadále mohly být důkladněji prozkoumány a popsány. Patří mezi ně zejména druhové variace kimčchi a recepty pro jejich přípravu, které by vydaly na samostatnou obsáhlou publikaci. Větší pozornost by si zasloužil i etymologický vývoj slova kimčchi, jehož popis vyžaduje znalost klasických čínských znaků a jejich původních významů, které samy prošly etymologickým vývojem.

9 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- Codex Standard for Kimchi: (CODEX STAN 223-2001)*. In: Řím, Codex Alimentarius, uplatněno 2001, upraveno 2017. Dostupné také z: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/jp/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2B223-2001%252FCXS_223e.pdf
- Crossover Küche Daoma: Kimchi Workshop* [online]. Marburg [cit. 2018-04-26]. Dostupné z: <http://www.damoa-marburg.de/kimchi-workshop/>
- CZECH KIMCHI s.r.o.* [online]. [cit. 2018-05-11]. Dostupné z: <http://www.czech-kimchi.cz/>
- Čijökbjöl kimčchi = Kimčchi regionů. Kimchi museum. [online]. [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: http://www.kimchimuseum.com/c/lab/kimchi_kinds/region_kimchi
- ČO, Kju-bong. *Kukmin Ilbo: Uri nara ůl döpchjohanün ůmsik ün? = Jídlo reprezentující naši zemi je?* [online]. 2009, 16.11.2009 [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: <http://news.kmib.co.kr/article/view.asp?arcid=1258383028&code=14131201>
- Čöntchong sikipchum pchodžun kjugjök = Standardní norma tradičních jídel. [online]. [cit. 2018-04-26]. Dostupné z: <http://www.law.go.kr/%ED%96%89%EC%A0%95%EA%B7%9C%EC%B9%99/%EC%A0%84%ED%86%B5%EC%8B%9D%ED%92%88%ED%91%9C%EC%A4%80%EA%B7%9C%EA%B2%A9/>
- Eventbrite: Kimchi, Kraut and Pickles Workshop* [online]. 2018 [cit. 2018-04-26]. Dostupné z: <https://www.eventbrite.ca/e/kimchi-kraut-and-pickles-workshop-tickets-44275356784>
- Gcelzenhof: Kookworkshop: Kimchi* [online]. Elsenne, 2018 [cit. 2018-04-26]. Dostupné z: <http://www.gcelzenhof.be/cursus/kookworkshop-kimchi>
- Gwangju Kimchi Town* [online]. [cit. 2018-03-10]. Dostupné z: <https://kimchitown.gwangju.go.kr/contentsView.do?menuId=kimchitown0201030000>
- I, Hjo-dži. *Hanguk ůi kimčchi munhwa = Kultura korejského kimčchi*. 2000. Soongsil University.
- HUH, Eric. *Seoulistic: A Complete Guide To Kimchi* [online]. [cit. 2018-03-10]. Dostupné z: <https://seoulistic.com/korean-food/a-complete-guide-to-kimchi/>
- CHO, Hong Sik. *The Korean Journal of International Studies: Food and Nationalism: Kimchi and Korean National Identity* [online]. 46. 2006 [cit. 2018-04-01]. ISSN 2288-5072. Dostupné z: <https://doi.org/10.14731/kjis.2006.12.46.5.207>
- JANG, Dai-Ja, Kyung Rhan CHUNG, Hye Jeong YANG, Kang-sung KIM a Dae Young. Discussion on the origin of kimchi, representative of Korean unique fermented vegetables. *Journal of Ethnic Foods*. Elsevier, 2015, 2(3), 126.

KANG, Jongwon. Modernization and continuation of Kimjang culture. In: *Humanistic Understanding of Kimchi and Kimjang Culture*. Kwangdžu: World Institute of Kimchi, 2014, s. 177-202. ISBN 978-89-962084-8-8.

Kimchi Museum. [online] [cit. 27.02.2018] Dostupné z: <http://www.kimchimuseum.com/>

Kim & Kimchi School [online]. [cit. 2018-05-11]. Dostupné z: <http://www.kimchischool.com/kculture/kimchi>

KIM, Man-džo a Kju-tchä I. *Kimčchi kjönmunrok = Záznamy o kimčchi*. 1. Söul: Design Huse, 2008. ISBN 978-89-7041-987-9.

KIM, Manjo. Čigučchon kimčchi käbal kwa hanguk kimčchi sanöphwa pansegi. = Globální rozvoj kimčchi a korejská industrializace kimčchi v polovině století. In: *Če 14hwa pusan dähakgjo kimčchi jönguso simpchodžium kimčchi jusangjun parhjo wa sindžepchum kebal* [online]. Pusan: Pusan dähakgjo kimčchi jönguso, 2001, s. 184-185 [cit. 2018-04-08]. Dostupné z: <http://kiss.kstudy.com/thesis/thesis-view.asp?key=1833201>

KIM, Suk-hüi. *Hankukui umsik kimčchi = Korejské jídlo, kimčchi*. 1. Seoul: Ewha Womans University Press, 2010. ISBN 978-89-7300-778-3 04380.

Kimčchiran muösinka? = Co je kimčchi?. Gwangju Kimchi Town. Kwangdžu. [online]. [cit. 2018-03-10]. Dostupné z: <http://kimchitown.gwangju.go.kr/contentsView.do?menuId=kimchitown0201010000>

Kimčchi üi čongru = Druhy kimčchi Kwangdžu Gwangju Kimchi Town. [online]. Kwangdžu, [cit. 2018-03-10]. Dostupné z: <http://kimchitown.gwangju.go.kr/contentsView.do?menuId=kimchitown0201030000>

Kimčchi üi čöngüi = Defínice kimčchi. Kimchi museum. [online]. [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: http://www.kimchimuseum.com/c/lab/kimchi_definition/lexical_definition

Kimčchi üi jurä = Původ kimčchi. Kimchi museum. [online], [cit. 2018-03-17]). Dostupné z: http://www.kimchimuseum.com/c/lab/kimchi_history/history

Kimčchi üi öwon = Etymologie kimčchi. Kimchi museum. [online]. [cit. 2018-05-01]. Dostupné z: http://www.kimchimuseum.com/c/lab/kimchi_history/etymology

Kimchi bus [online]. 2018 [cit. 2018-04-28]. Dostupné z: <http://intropage.net/kimchibus>

Kimchikan [online]. Söul [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: www.kimchimuseum.co.kr

KimchiKings [online]. [cit. 2018-05-11]. Dostupné z: <http://kimchikings.cz>

Kimčchi sobirjang, činan 10njönkan 22% čurö = *Konzumace kimčchi, za posledních 10 let 22% pokles. Čungang ilbo* [online]. Söul, 2017, 28.06.2017 [cit. 2018-05-01]. Dostupné z: <http://news.joins.com/article/21707864>

Kädžölbjöl kimčchi = Sezónní kimčchi. Kimchi museum. [online]. [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: http://www.kimchimuseum.com/c/lab/kimchi_kinds/region_kimchi

Kinds of Kimchi. *The Owl's Kimchi Korea* [online]. Mississauga, Kanada [cit. 2018-03-20]. Dostupné z: <http://www.kimchikorea.ca/index.php/en/kinds-of-kimchi-3>

KO, Dong-hwan. The Korea Times: Kimchi makers face daunting mission for globalization: removing spicy odor. *The Korea Times* [online]. Söul, 2017, 2017-06-28 [cit. 2018-04-28]. Dostupné z: http://www.koreatimes.co.kr/www/news/culture/2017/06/201_231965.html

Korea Gallup. *Korea Gallup: Kimčchi wa kimdžange dāhan jōron čosa - 1994/2003/2013 pigjo = Dotazník na téma kimčchi a kimdžang – srovnání let 1994/2003/2013*. [online]. Söul, 2013, 2013-11-12 [cit. 2018-03-22]. Dostupné z: <http://www.gallup.co.kr/gallupdb/reportContent.asp?seqNo=490&pagePos=1&selectYear=0&search=2&searchKeyword=%B1%E8%C4%A1>

Korean Food Promotion Institute (Korean Food Foundation) [online]. [cit. 2018-04-18]. Dostupné z: <http://www.hansik.org/en/index.do>

Korean Kimchi – One of World's Five Healthiest Foods. *Imagine your Korea* [online]. 2006, 04-27-2006 [cit. 2018-04-20]. Dostupné z: http://english.visitkorea.or.kr/enu/KOO/OO_EN_13_4_2.jsp?readCount=192&cid=347922

Korea Kimchi Seasoned Pickles Food Industry Cooperative Association [online]. [cit. 2018-05-11]. Dostupné z: <http://www.kimchiworld.or.kr>

KWAK, Shin-Hye, Young-Mi CHO, Geon-Min NOH a Ae-Son OM. *Journal of Cancer Prevention: Cancer Preventive Potential of Kimchi Lactic Acid Bacteria (Weissella cibaria, Lactobacillus plantarum)* [online]. 19. 2014 [cit. 2018-05-09]. Dostupné z: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4285955/>

KWON, Dae Young, Dai-Ja JANG, Hye Jeong YANG a Kyung Rhan CHUNG. *Journal of Ethnic Foods: History of Korean gochu, gochujang, and kimchi*. 1. Elsevier B.V. All rights reserved, 2014. ISSN 2352-6181.

LEE, Chun Ja, PARK, Hye Won a KIM, Kwi Young. *The Book of Kimchi*. 2. Seoul: Korean Overseas Information Service, The Government Information Service, 1999, s. 52. ISBN 89-7375-551-X 03910

Maangchi: Earthenware crock [online]. 2009 [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <https://www.maangchi.com/kitchenware/earthenware-pot>

LIM, Jaehae. *Humanistic Understanding of Kimchi and Kimjang Culture: Acknowledgement of Kimchi's value to humanity and the globalization of Kimchi*. Kwangdžu: World Institute of Kimchi, 2015. ISBN 979-11-954378-4-9.

MOSKIN, Julia. The New York Times: Culinary Diplomacy with Side of Kimchi. *The New York Times* [online]. New York: The New York Times Company, 2009, 2009-09-22 [cit. 2018-04-30]. Dostupné z: <https://www.nytimes.com/2009/09/23/dining/23kore.html>

MURRAY, Lorraine. *Beyond the Cabbage: 10 Types of Kimchi* [online]. [cit. 2018-03-10]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/list/beyond-the-cabbage-10-types-of-kimchi>

Nara pchjodžun indžüŋ: Kimčchirju = Národní standard: Ingredience kimčchi. [online]. 2013 [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: <https://standard.go.kr/KSCI/standardIntro/getStandardSearchView.do?menuId=919&topMenuId=502&upperMenuId=503&ksNo=KSH2169&tmprKsNo=KSH2169&reformNo=05>

National Research Council of Science & Technology: Member Research Institutes [online]. Sedžong [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: http://www.nst.re.kr/nst_en/member/03_17.jsp

NewsWire: Koguk dorakal ttä kadžokago sipchün ũmsik lui 'ramjŏn' = Jídlo, které byste si dali po návratu domů; na 1. místě ramjŏn. [online]. 2015 [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: <http://www.newswire.co.kr/newsRead.php?no=811971>

PAK, Čchä-rin. *Čosŏn sidä kimčchi ũi tchansäng: Čosŏn sidä kimčchi munhwa sŏngnip kwa kimčchi siksoküi tamjŏnsŏng jŏnggu = Kořeny kimčchi dynastie Čosŏn, podrobná kulturní, jídelní a folklórní studie.* Sŏul: Minsogwŏn, 2013. ISBN 978-89-285-0434-3.

PAK, Sangmi. *Asian Journal of Humanities and Social Studies.* Sŏul: Hankuk University of Foreign Studies, 2014, 2014(2). ISSN 2321 – 2799. Dostupné z: <https://www.ajouronline.com/index.php/AJHSS/article/viewFile/842/479>

Phoenix New Times: 1st Annual Korean Kimchi Festival [online]. 2017 [cit. 2018-04-26]. Dostupné z: <http://www.phoenixnewtimes.com/event/1st-annual-korean-kimchi-festival-9275343>

Pchjŏdžunkugodäsadžon: Kimčchi [online]. Seoul [cit. 2018-02-26]. Dostupné z: http://stdweb2.korean.go.kr/search/List_dic.jsp

Public Diplomacy Magazine [online]. The University of Southern California, 2014, (11) [cit. 2018-05-09]. Dostupné z: <http://publicdiplomacymagazine.com/wp-content/uploads/2014/02/GASTRODIPLOMACY-PDF.pdf>

Ravenous travellers: A Guide To Visiting Korea's World Kimchi Festival [online]. 2016 [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://ravenoustravellers.com/gwangju-world-kimchi-festival/>

Report z Kimčchi battle v1.0. *Ústav jižní a centrální Asie: Filozofické fakulty Univerzity Karlovy* [online]. Praha, 2018, 28.3.2018 [cit. 2018-04-25]. Dostupné z: <https://ujca.ff.cuni.cz/cs/2018/03/28/fotoreport-z-kimcchi-battle-v1-0/>

Seoul Kimchi Academy [online]. [cit. 2018-05-11]. Dostupné z: <http://www.kimchischool.net/x/>

Soubor autorů. *Kimčchi pekkwa sadžon. = Encyklopedie kimčchi,* Yuhansa, 2004. ISBN 9788977225343.

South Korea acts on kimchi scare. *BBC News* [online]. 2005, 4.10.2005 [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: <http://news.bbc.co.uk/2/hi/asia-pacific/4407188.stm>

Sŏul Kimdžang Munhwadže = Sŏulský kimčchi festival. [online]. Sŏul: Seoul Kimchi Festival, 2017 [cit. 2018-03-31]. Dostupné z: <http://www.seoulkimchifestival.com/2017/about.html?lang=kr>

The Kitchen Sisters: Kimchi Diplomacy [online]. 2011 [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: <http://www.kitchensisters.org/present/kimchi-diplomacy/>

The Korea Times: Kimchi refrigerator maintains taste of fermented food [online]. Söul, 2011 [cit. 2018-04-01]. Dostupné z: https://www.koreatimes.co.kr/www/news/tech/2013/01/133_99236.html

UNESCO: Kimjang, making and sharing kimchi. *UNESCO* [online]. Cultural Heritage Administration, 2012 [cit. 2018-04-27]. Dostupné z: http://www.unesco.org/archives/multimedia/?pg=33&s=films_details&id=3508

USC Center on Public Diplomacy (CPD): Eight great gastrodiplomacy nations. *USC Center on Public Diplomacy (CPD)* [online]. Los Angeles: University of Southern California, 2015, 2015-07-02 [cit. 2018-04-30]. Dostupné z: <http://uscpublicdiplomacy.org/story/eight-great-gastrodiplomacy-nations>

WILLIAMSON, Lucy. Kimchi: South Korea's efforts to boost its national dish. *BBC News* [online]. Söul, 2014, 4.2.2014 [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: http://www.bbc.com/news/world-asia-25840493?ocid=socialflow_twitter

World's Healthiest Foods: Kimchi (Korea). *Health* [online]. 2013, 06.26.2013 [cit. 2018-04-20]. Dostupné z: <http://www.health.com/health/article/0,,20410300,00.html>

World Heritage in Korea 1995-2015. Tädžnön: Cultural Heritage Administration of the Republic of Korea, 2015. ISBN 978-89-299-0779-2 03900. z http://116.67.40.25/NEW_PDF/EM050643_World%20Heritage%20in%20Korea%201995-2015.pdf

World Kimchi Information Service System: Čönüi = Definice. [online]. Gwangju, 2014 [cit. 2018-02-26]. Dostupné z: <http://wkiss.wikim.re.kr/contents.php?mc=31>

World Kimchi Information Service System: CODEX Standard for Kimchi [online]. Gwangju, 2014 [cit. 2018-02-26]. Dostupné z: <http://en.wkiss.wikim.re.kr/contents.php?mc=99>

ZIZKOVA, Veronika. Soutěž ve vaření korejského jídla 2017. *Česko-korejská společnost* [online]. 2017, 14.10.2017 [cit. 2018-04-26]. Dostupné z: <http://www.cks-korea.cz/2017/10/14/soutez-ve-vareni-korejskeho-jidla-2017/>

Zdroje obrázků:

1. NĚMÝ, Miroslav. Kimči nad zlato. *Vikend Dnes*. Praha: Mladá fronta Dnes, 2018, (7), 22.

2. *Kim Čisok joriga čohda*. [online]. 16.11.2010 [cit. 2018-05-04]. Dostupné z: <http://hls3790.tistory.com/632>

3. *Päk kimčchi* [online]. 2010 [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: <https://namu.mirror.wiki/w/%EB%B0%B1%EA%B9%80%EC%B9%98>

4. *Tchäpchäk kol kimčchi* [online]. [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: http://태백골김치.kr/html/item_view.php?bn_id=5

5. *Kimčchi damnüin kadžok* [online]. [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: http://kimchifam.com/shop/goods/goods_view.php?&goodsno=11
6. *Tončchimi* [online]. [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: <https://namu.wiki/w/%EB%8F%99%EC%B9%98%EB%AF%B8>
7. *Asandžangtchö* [online]. [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: <http://www.asanfarm.co.kr/goods/content.asp?guid=1338&cate=281¶ms=cate=281^sword=^swhat=^listsort=low^listtype=list^listsize=30^page=>
8. *Söngnju kimčchi* [online]. [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: <https://www.flickr.com/photos/mcstkorea/12424745454/in/photostream/>
9. *Tchojawa todža üi ijagi: Onggi üi čongnu* [online]. 2012 [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: <http://kocef.tistory.com/tag/%EC%98%B9%EA%B8%B0%EC%9D%98%20%EC%A2%85%EB%A5%98>
10. LEE, Chun Ja, PARK, Hye Won a KIM, Kwi Young. *The Book of Kimchi*. 2. Seoul: Korean Overseas Information Service, The Government Information Service, 1999, s. 25. ISBN 89-7375-551-X 03910.
11. *EconomyTalk News: Kimčchi tchongdžorim käbal pihwa, paktchongdžisiro pechunam čöngdžang üi K-reisjön* [online]. 2013 [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: <http://www.economytalk.kr/news/articleView.html?idxno=76280#07AG>
12. *The Korea Times: Kimchi makers face daunting mission for globalization: removing spicy odor* [online]. 2017 [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: http://www.koreatimes.co.kr/www/news/culture/2017/06/201_231965.html
13. *Hallo Welt!: Der Kimchi Bus in Österreich!* [online]. 2012 [cit. 2018-05-05]. Dostupné z: <http://www.hallo-welt.cc/2012/06/der-kimchi-bus-in-osterreich/>
14. *The Kitchen Sisters: Kimchi Diplomacy* [online]. 2011 [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: <http://www.kitchensisters.org/present/kimchi-diplomacy/>
15. Report z Kimčchi battle v1.0. *Ústav jižní a centrální Asie: Filozofické fakulty Univerzity Karlovy* [online]. Praha, 2018, 28.3.2018 [cit. 2018-04-25]. Dostupné z: <https://ujca.ff.cuni.cz/cs/2018/03/28/fotoreport-z-kimcchi-battle-v1-0/>
16. *World Kimchi Information Service System* [online]. Gwangju, 2014 [cit. 2018-02-26]. Dostupné z: http://wkiss.wikim.re.kr/board/board.php?b_id=child&page=1&w_id=11

10 SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Konzumace domácího kimčchi v letech 1994, 2003 a 2013 v procentech.	37
Graf 2: Počet vlastníků kimčchi chladniček v procentech od roku 2000 do roku 2010. ...	41
Graf 3: Import a export kimčchi od roku 2000 do roku 2017.....	44

11 SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Rozdělení kimčchi dle provincií podle Gwangju Kimchi Town.	24
Tabulka 2: Rozdělení kimčchi dle provincií podle Kimchi muzea.....	24
Tabulka 3: Kimčchi rozděleno dle ročních období podle Gwangju Kimchi Town.....	27
Tabulka 4: Kimčchi rozděleno dle ročních období podle Kimchi muzea.	27
Tabulka 5: Rozdělení kimčchi dle provincií a ročních období podle Kimchi muzea.....	29
Tabulka 6: Způsob obstarání kimčchi v zimě roku 2012.....	38
Tabulka 7: „Vyžadujete při stolování kimčchi?“	52

12 SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Špatná transkripce slova kimčchi v magazínu Víkend Dnes č. 7, 17-18.2.2018, s. 22.....	69
Obrázek 2: Tchongpäčchu kimčchi.	69
Obrázek 3: Päk kimčchi.	69
Obrázek 4: Kkakdugi.	70
Obrázek 5: Čchonggak kimčchi.....	70
Obrázek 6: Tongčchimi.	70
Obrázek 7: Nabak kimčchi.	71
Obrázek 8: Söngnju kimčchi, druh speciálního kimčchi s granátovým jablkem.....	71
Obrázek 9: Hliněné nádoby onggi na skladování kimčchi.	71
Obrázek 10: Kamenná nádoba zabudovaná v zemi v klášteře Pöbdžusa, kde se skladovalo kimčchi.....	72
Obrázek 11: Konzervované kimčchi, které se dováženo korejským vojákům do Vietnamu během Vietnamské války.....	72
Obrázek 12: Kimčchi čokoláda nalevo a kimčchi džus napravo. Pokus o rozbití tradiční představy o kimčchi a přiblížit tak kimčchi zahraničním zákazníkům.....	72
Obrázek 13: Kimchi bus na zastávce v Rakousku.	73
Obrázek 14: Speciálně upravené konzervované kimčchi jako vesmírné jídlo.	73
Obrázek 15: Vzorky kimčchi připravené k ochutnávce na českém eventu Kimčchi battle v1.0.	73
Obrázek 16: Vzdělávací materiál pro děti. Tento materiál je věnován druhu kimčchi kkakdugi.....	74

13 OBRÁZKOVÁ PŘÍLOHA



Obrázek 1: Špatná transkripce slova kimčchi v magazínu Víkend Dnes č. 7, 17-18.2.2018, s. 22.



Obrázek 2: Tchongpächchu kimčchi.



Obrázek 3: Päk kimčchi.



Obrázek 4: Kkakdugi.



Obrázek 5: Čchonggak kimčchi.



Obrázek 6: Tongčchimi.



Obrázek 7: Nabak kimčchi.



Obrázek 8: Sŏngnju kimčchi, druh speciálního kimčchi s granátovým jablkem.



Obrázek 9: Hliněné nádoby onggi na skladování kimčchi.



Obrázek 10: Kamenná nádoba zabudovaná v zemi v klášteře Pöbdžusa, kde se skladovalo kimčchi.



Obrázek 11: Konzervované kimčchi, které se dováženo korejským vojákům do Vietnamu během Vietnamské války.



Obrázek 12: Kimčchi čokoláda nalevo a kimčchi džus napravo. Pokus o rozbití tradiční představy o kimčchi a přiblížit tak kimčchi zahraničním zákazníkům.



Obrázek 13: Kimchi bus na zastávce v Rakousku.



Obrázek 14: Speciálně upravené konzervované kimčchi jako vesmírné jídlo.



Obrázek 15: Vzorky kimčchi připravené k ochutnávce na českém eventu Kimčchi battle v1.0.



깍두기 모양을 관찰해 보아요(정육면체)

탐구포인트

깍두기의 모양을 관찰하고 정육면체를 만들 수 있다.
다면체의 종류와 특징을 알 수 있다.

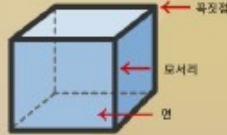


김치탐구

무를 작고 네모나게 썰어서 소금에 절인 후 고춧가루 양념과 함께 배무려 만든 김치를 깍두기라고 합니다. 배무려면서 아삭아삭한 깍두기는 사계절 내내 즐겨먹는 김치입니다. 깍두기의 모양을 관찰하면 여러 개의 사각형을 찾아 볼 수 있습니다. 이번 시간에는 깍두기 모양의 특징에 대해 알아보시다.



과학탐구



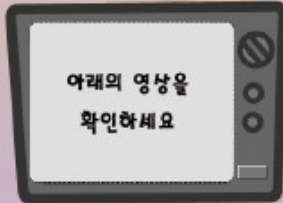
정다면체

면이 모두 합동인 정다각형으로 되어 있어 어떤 꼭짓점에 모이는 면의 수도 같고, 어떤 꼭짓점에서든 입체각이 같은 다면체. 정사면체, 정육면체, 정팔면체, 정십이면체, 정이십면체의 다섯 종류가 있습니다.

정육면체

크기가 같은 정사각형 6개로 둘러싸인 도형으로 정사각기둥이라고도 합니다. 각 면이 서로 합동인 정사각형이고, 각 꼭짓점에 모이는 면의 수가 3개인 다면체입니다. 정육면체의 면의 수는 6개, 꼭짓점의 수는 8개, 모서리의 수는 12개입니다. 정사각형은 직사각형이므로 정육면체는 직육면체라고 할 수 있습니다.

실험하기



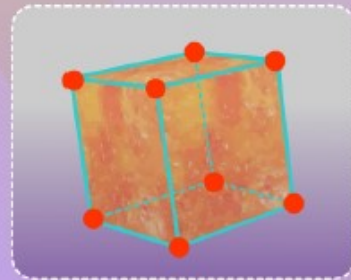
- 정육면체 만들기
- 준비물 : 가위, 빨대(12개), 자
- 실험과정

- ① 깍두기 모양을 관찰하고 그 특성을 알아본다.
- ② 깍두기의 면의 모양, 모서리 수, 꼭짓점의 수를 찾아본다.
- ③ 빨대를 길이 10cm 12개, 4cm 24개로 자른다.
- ④ 10cm 빨대 양쪽 안에 4cm 빨대를 넣은 후 구부러 정사각형 6개를 만든다.
- ⑤ 정사각형 6개를 모서리끼리 테이프로 붙여 정육면체를 완성한다.
- ⑥ 정육면체의 면의 모양, 모서리 수, 꼭짓점의 수를 찾아본다.
- ⑦ 같은 방법으로 정사면체, 정팔면체, 정십이면체, 정이십면체를 만들어보고 각각의 면의 모양, 모서리 수, 꼭짓점의 수를 찾아본다.



원리깨달기

깍두기의 모양은 정사각형 6개로 둘러싸여 있는 정육면체 모양을 하고 있습니다. 꼭짓점은 8개 이고 모서리 수는 12개입니다. 그리고 한 꼭짓점에서 모이는 면의 숫자는 3개입니다.



Obrázek 16: Vzdělávací materiál pro děti. Tento materiál je věnován druhu kimčchi kkakdugi.