

Univerzita Karlova

Pedagogická fakulta

Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Problematika úseku restauračního provozu a hlubší analýza

Issues of the restaurant operation section and a deeper analysis

Erik Kučera

Vedoucí práce: PhDr. Jana Kočí, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice (B7507)

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku (B U-PVOV)

2022

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma: Problematika restauračního provozu, historie gastronomie a její vývoj do dnešních dnů. Rozdělení, jednotlivých úseků restauračního provozu a jejich hlubší analýza. Srovnání praxe a učňovské školství v gastronomii, vypracoval pod vedením vedoucího práce PhDr. Jana Kočí, Ph.D. samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Českých Budějovicích 28.3.2022

.....

podpis

Poděkování

Velice děkuji: PhDr. Jana Kočí, Ph.D. za odborné vedení, cenné připomínky a rady k bakalářské práci.

ABSTRAKT

Cílem mé bakalářské práce bylo přiblížit a popsat problematiku gastronomie. První část teoretické práce se zabývá vývojem gastronomie od antiky až po jednadvacáté století. Druhá část práce se zabývá problematikou gastronomie, její pojetí a význam v praktické oblasti. Cílem této práce bylo popsat a přiblížit problematiku budování a poté řízení restauračního provozu. Tato část práce má posloužit jako edukační materiál, který nás může upozornit na určitá rizika, ale poskytnout nám také rady při budování restauračního provozu. Chtěl jsem především vyzdvihnout vše, co podle mého názoru považuji za důležité a podstatné při budování a vedení restauračního provozu.

KLÍČOVÁ SLOVA

Gastronomie, technologický postup, profese kuchař, číšník, profesionalita v gastronomii.

ABSTRACT

The aim of my bachelor thesis was to approach and describe the issues of gastronomy. The first part of the theoretical thesis deals with the development of gastronomy from antiquity to the twenty-first century. The second part of the thesis deals with gastronomy, its concept and its importance in the practical field. The aim of this thesis was to describe and expound the issue of building up and then managing a restaurant operation. This part of the thesis is intended to serve as educational material that can alert us to certain risks, but also provide us with advice in building up a restaurant operation. In particular, I wanted to highlight everything that I consider important and essential in building up and managing a restaurant operation.

KEYWORDS

Gastronomy, technological procedure, profession of cook, waiter, professionalism in gastronomy.

Obsah

Úvod.....	8
I. TEORETICKÁ ČÁST	9
1. Vývoj antické a řecké civilizace a gastronomie.....	9
1.1 Gastronomie čili věda o žaludku.....	10
1.2 Denní jídlo.....	12
1.3 Rozmach kuchařské profese ve starověkém Římě.....	13
1.4 Hostina od A do Z aneb od vejce do jablek	14
1.5 Římské chutě.....	15
1.6 Dekadence a ilusionismus římské hostiny	16
2. Vývoj Italské kuchyně v gastronomii	17
2.1 První renesance italské gastronomie	18
2.2 Italský obchod s kořením	19
2.3 Hierarchie masa ze zvířat	20
2.4 Vpád cizích plodin	20
2.5 Využití rýže v Italské kuchyni	21
2.6 Vliv Arabské říše.....	22
2.7 Vznik pasta secca	22
2.8 Označení na skus AL Dente	23
2.9 Vznik Tortellini.....	24
2.10 Neapolská asociace výrobců těstovin.....	24
2.11 Využití sýru v Italské gastronomii	24
2.12 Cukr a sladkosti.....	25
2.13 Cukr vedle tehdejšího koření	25
2.14 Cukr a jeho léčebné účinky	25
2.15 Italské dezerty	26
2.16 Cukr a jeho vliv na postavení ve společnosti.....	26
3. Vývoj francouzské gastronomie.....	26
3.1 Proměna chutí.....	27
3.2 François Pierre de La Varenne	28
3.3 Kniha Moderní kuchař od Vincenta la Chapelle.....	28
3.4 Průkopníci gastronomie	29
3.5 Kuchařské umění.....	30
3.6 Historie bešamelová omáčka.....	31
3.7 Nové trendy, recepty, sled jídel.....	31
3.8 Zrození restaurantu.....	32

3.9 Konec 19. století - začátek 20. století	32
3.10 Francie a gastronomie regionů	33
4. Vývoj české gastronomie	34
4.1 Internacionální Čechy	34
4.2 Ráz české kuchyně do 14. století	35
4.3 Nové kuchařské trendy české kuchyně v 15. 16. století	35
4.4 Ráz české kuchyně ve století 15. a 16.....	36
4.5 Prostřené stoly v době Rudolfa II.....	36
4.6 Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II.	37
4.7 Kuchařky na sklonku 16. století.....	38
4.8 Národní kuchyně	38
4.9 Prvopočátek vyváženosti surovin v české kuchyni.....	39
4.10 Měšťanská kuchyně	40
4.11 Spolek Domácnost	41
4.12 Hospody a hostince	41
4.13 Vznik restaurace v české gastronomii.....	42
4.14 Významní představitelé gastronomie české kuchyně	43
4.15 Česká kuchyně v průběhu času	44
4.16 Česká kuchyně zůstává hutná, i když to již není třeba.....	45
4.17 Současné nové trendy v podávání pokrmů v gastronomii.	46
4.18 Metoda Sous.....	46
4.19 Privátní vaření	47
4.20 Zážiteková kuchyně	47
4.21 Síla rostlin	47
4.22 Molekulární gastronomie	48
4.23 Nové trendy servisu a přístupu k této profesi.....	48
II. PRAKTICKÁ ČÁST	49
5. Cíl a úkoly práce	51
6. Průzkum postojů a názorů žáků učňovského oboru kuchař - číšník	52
6.1 Cíl průzkumu.....	52
6.2 Výzkumný vzorek	52
6.3 Metoda sběru dat: dotazník pro studenty 1. ročníku a 3. ročníku	53
6.4 Analýza dat.....	53
6.5 Diskuse a shrnutí hodnocení průzkumu mezi žáky k přístupu ve vyučování praktického výcviku	57
7. Modelová vyučovací hodina pro žáky učňovského školství.....	58
8. Vytvořené edukační materiály pro studenty učňovského oboru kuchař – číšník.....	64

8.1 Základní myšlenka duše restaurace a know-how.....	65
8.2 Komunikace a výběr personálu restaurace.....	66
8.3 Srdce restaurace je kuchyně.....	69
8.4 Interiér restaurace.....	73
8.5 Profese kuchař.....	75
8.6 Profese číšník.....	76
8.7 Pozice provozního.....	78
9. Závěr.....	83
10. Informační zdroje.....	85

Úvod

Téma, o kterém budu psát, se bude věnovat vývoji gastronomie a všemu, co s tímto oborem souvisí. V této oblasti působím 30 let, a tím jsem získal dostatek zkušeností o spravování restauračního provozu jak v oblasti profesní, tak vědomostní. Tyto zkušenosti následně mohu předávat na Střední škole a Vyšší odborné škole cestovního ruchu v Českých Budějovicích, kde působím jako učitel odborného výcviku. Myslím, že je velice důležité, aby učitel odborného výcviku měl dobré zkušenosti a znalosti dané problematiky a ty co nejlépe předával žákům při výuce praktického vyučování.

Touto prací se budu snažit přiblížit problematiku gastronomie. V jednotlivých částech chci popisovat historii a vývoj gastronomie, následně její využití v praxi a ve vzdělávacím procesu.

První část této práce se bude věnovat vývoji a historii gastronomie v Antice a posléze i v jižní a střední Evropě. Druhá část se bude věnovat restauračnímu provozu, jeho budování. Třetí část bude věnovat pozornost školskému vzdělávání v oblasti gastronomie, a to z pohledu výuky a praxe a následného uplatnění těchto poznatků v praxi. V této části popíšu výuku praktického vyučování a provedu analýzu ze strany učitele a z pohledu žáka. Myslím, že je velice důležité zamyslet se, kam se v dnešní době ubírá praktické vyučování žáků na gastronomických školách, které má poté za následek na výstupu kvalitu služeb i celé gastronomie.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1. Vývoj antické a řecké civilizace a gastronomie

Poté, co došlo k rozpadu krétsko-mykénské civilizace, se celá egejská oblast tímto dostala do velkého úpadku, což mělo za následek u obyvatelstva hospodářský a následný gastronomický pád ve společnosti. Po období úpadku dochází pomalu od 8. až 6. století př. n. l. k opětovnému růstu životní úrovně obyvatelstva. Velký podíl na této obnově má vznik řeckých městských států, které ovlivnily vývoj v dané lokalitě a posléze v celé geografické oblasti. V té době hlavní centrum zastávaly Athény, které svojí rozlohou a počtem obyvatelstva ovlivnily dění celé Egeidy. Velký podíl na rozvoji kulturního a gastronomického vlivu měly kolonie, které se rozkládaly po celém středomořském pobřeží. Úspěšné osady či vesničky, které vznikaly, se v té době velice zasloužily o rozvoj jazyka, kultury a celkového uspořádání ve společnosti. Nemalý podíl na rozvoji v dané oblasti měly velké aristokratické rody, které začaly svým vlivem, a to především skupováním pozemků a rozvojem obchodu, ovlivňovat a formovat celkové dění obyvatelstva v dané lokalitě. Svým demokratickým uspořádáním a zřízením se Athény odlišovaly od zbytku dané lokality tím, že preferovaly právo občanů na rozdílné politické myšlení.

V té době probíhala kolonizace, která měla ve svém důsledku zajistit velké množství pšenice, a ta následně měla nahradit ječmen, který se ve velkém měřítku využíval v řecké gastronomii. Také se začal rozvíjet obchod z dalekých zemí a cest, který přinesl mnoho nových plodin a komodit, které se poté využívaly v gastronomii. Nejen gastronomie se v této době začala rozvíjet díky novým komoditám, vznikala také nová řemesla, která přinesla do městské kasy velké zisky.

Velký podíl na celkovém obchodování mělo zavedení peněz, které přinesly revoluci v obchodování. Tato změna měla za následek, že směnný obchod se náhle stal obchodem za peníze, které svojí váhou nastolily nerovnost ve společnosti.¹

¹ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. 54.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

1.1 Gastronomie čili věda o žaludku

V této době započalo obdělávání zemědělské půdy, kterou především obstarávali otroci, kteří byli najímáni na tuto práci. Samozřejmě že i samotní Řekové obdělávali půdu, práci převážně vykonávali muži, kterým tato činnost přinášela útěchu a naplnění života. Práce, která v té době byla prováděná v zemědělství, obnášela obdělávání půdy, sečení a sázení různých plodin. Řecké hornaté území nabízelo především půdu, která nebyla vhodná pro zemědělské využití, pro obživu a pěstování plodin. Lidé proto byli odkázáni na rybolov a chov domácího zvířectva, jako je např. domácí vepř, drůbež a kozy na mléko a maso, které jim dávalo obživu v už tak těžkém prostředí. Pěstovalo se také různé ovoce, které plnilo nejen funkci doplnění vitamínů, ale využívalo se i na přípravu různých sirupů a džemů. Domácí zvířectvo se chovalo nejen kvůli obživě, ale dávalo také možnost zhotovování různých oděvů vyráběných z kůží a kožešin těchto zvířat, ty se následně na trzích směňovaly za jiné potřebné komodity a později, když byl výměnný obchod nahrazen, se prodávaly za peníze.

Tím, že Řecko a jejich města ležela poblíž moře, se nabízelo mnoho příležitostí k rybolovu, který ve většině případů nahrazoval maso vepřové, hovězí či skopové. V té době se velice lovil tuňák, platýz, sardinky, které byly v té době velice oblíbené. Ryby se podávaly jak čerstvé, tak naložené a sušené, vždy záleželo, jak daleko se transportovaly od pobřeží do vnitrozemí. Také byli velice oblíbené mezi Řeky korýši a škeble, které se připravovali na mnoho způsobů. Velice ceněné byly i ryby sladkovodní, které nebyly vždy součástí řecké kuchyně. Častým a velice rozšířeným pokrmem k rybám byl chléb, který byl v té době velice rozšířen po celém Řecku. V prvopočátku se pekl z ječmene, posléze ječmen nahradila pšenice, která byla mnohem chutnější a našla si své nezastupitelné místo v gastronomii. V té době se města čím dál více stávala závislá na moři, které jim nabízelo obživu ve formě rybolovu a možnost dopravy, a to především dovoz a vývoz různých komodit, které měly za následek rozvoj a posléze celkovou prosperitu tehdejšího Řecka.

Běžnou zvyklostí v té době bylo mít v domácnosti sluhu či služku, kteří se starali o chod domácnosti jak po stránce hospodářské, tak po stránce gastronomické. Cenili se otroci vzdělání, kteří vykonávali náročnější práce jak po stránce výchovy, tak po stránce vzdělávání potomků v rodinách. Bylo zcela běžné, že o kuchyně se staraly otrokyně, které vařily a připravovaly servis pro domácí rodinu. Pokud se konala větší slavnost, tak se podílel i sám hostitel, který tím dával najevo svoji pohostinnost u pozvaných přátel.

Tím, jak se doba vyvíjela, vznikají v klasickém období v gastronomickém odvětví nové profese, např. řezník, pekař, kuchař, což mělo za následek větší profesionalitu v gastronomii a následně kvalitnější a pestrou nabídku jídel.²

Co se týče Řeků, jsou prvními, kteří dávají informativní aspekt svým gastronomickým znalostem. Tak, ve 4. století BC C. Arquéstrato de Gela byl první, kdo na toto téma napsal průvodce, spojující ji s kulturou.

Příspěvky zahrnují olivový olej a použití vepřového a dušeného masa. Jeho význam v evropské kultuře činí její kuchyni rozšířenou po celém Středomoří.³

Pokud se podíváme do starého Říma, tak ženy neměly možný přístup v tehdejší době do kuchyně, nýbrž v řecké kuchyni už přístup měly, ale sice omezen na některé úkony v kuchyni. Co se týče personálu v kuchyni a obsluhy, vždy tento personál představovali otroci, kteří se později stali mistry v tomto oboru. Tím se určitým otrokům otevřely nové možnosti hlavně v tom, že se mohli vzdělávat po linii gastronomické, a tím zlepšovat kvalitu gastronomie v tehdejší kuchyni. Pokud se podíváme do starého Říma, tak ženy neměly možný přístup v tehdejší době do kuchyně, nýbrž v řecké kuchyni už přístup měly, ale sice omezen na některé úkony v kuchyni. Co se týče personálu v kuchyni a obsluhy, vždy tento personál představovali otroci, kteří se později stali mistry v tomto oboru. Tím se určitým otrokům otevřely nové možnosti hlavně v tom, že se mohli vzdělávat po linii gastronomické, a tím zlepšovat kvalitu gastronomie v tehdejší kuchyni.

V této době vzniká mnoho nových knih a příruček o kuchařském umění a jejich součástí jsou také recepty, které velice napomohly k rozšíření a zjednodušení jednotlivých pokrmů. Z této doby byl nejznámější spisovatel a básník Archestrata, který napsal knihu *Gastronomia*, ve které popisuje zvyky a techniky v gastronomii.

² HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011.56.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

³ Historie světa Gastronomie Do současnosti / Historie | Thpanorama - Udělej si dnes lepší!. Thpanorama - Udělej si dnes lepší! | Věda, kultura, vzdělávání, psychologie, sport a zdravý životní styl. [online]. Copyright © [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://cs.thpanorama.com/articles/historia/historia-de-la-gastronoma-mundial-hasta-la-actualidad.html>

V pozdějším století spisovatel Chrýsippos z Tanny vyzdvihuje a opírá se o knihy Archestrata, který ve svých knihách dal základ epikurejské nauky o gurmánech a vychutnání si jídla. Jeden z největších filozofů v této době, Epikúros ze Samu, který působil a založil filozofickou školu v Athénách v roce 306 př. n. l, svým přičiněním a přednášením na škole zdůrazňoval, jak je důležitý princip slasti, ale tím není myšlená

V této době vzniká mnoho nových knih a příruček o kuchařském umění a jejich součástí jsou také recepty, které velice napomohly k rozšíření a zjednodušení jednotlivých pokrmů. Z této doby byl nejznámější spisovatel a básník Archestrata, který napsal knihu *Gastronomia*, ve které popisuje zvyky a techniky v gastronomii.

V pozdějším století spisovatel Chrýsippos z Tanny vyzdvihuje a opírá se o knihy Archestrata, který ve svých knihách dal základ epikurejské nauky o gurmánech a vychutnání si jídla. Jeden z největších filozofů v této době, Epikúros ze Samu, který působil a založil filozofickou školu v Athénách v roce 306 př. n. l, svým přičiněním a přednášením na škole zdůrazňoval, jak je důležitý princip slasti, ale tím není myšlená rozkoš, jak by si někdo představoval, ale je tím myšlen klid a dobré rozpoložení člověka při vychutnávání a požívání pokrmů.⁴

1.2 Denní jídlo

Jídlo v tehdejší době vycházelo ze zemědělství a plodin pěstovaných v dané oblasti. Skladba jídla vycházela z možností dané rodiny, vždy začínala snídaní, následoval oběd a večeře. Rodina se vždy scházela za přítomnosti hlavy rodiny, nazývajícím se v tehdejší době kyrios. Tento člověk - muž, určoval pravidla a řád v dané rodině, při stolování a požívání pokrmů. Své nezastupitelné místo v rodině měly také ženy tím, jak se podílely na přípravě jednotlivých pokrmů. Nebyly ale součástí stolu při konzumaci jídel. Vždy měly vyhrazené místo v jiné místnosti jim určené.⁵

⁴ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011.56.s, ISBN 978-80-904283-1-7

⁵ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011.57.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

Římská říše, s její expanzí do zbytku kontinentu a části Asie, pozvedla velmi rozdílné vlivy, které lze ve své kuchyni velmi jasně vidět. Zpočátku to bylo docela jednoduché: jen zelenina, obiloviny a luštěniny. Jak jeho území a bohatství rostly, stala se složitější. Společensky, zejména mezi horními třídami, byla obědová hodina docela událostí. Velké rauty byly časté a pro tyto chvíle vyvinuly několik rituálů a obřadů.⁶

1.3 Rozmach kuchařské profese ve starověkém Římě

Než se vyvinula římská i řecká kuchyně, předcházelo tomu dlouhé období několika staletí. Kuchaři jako takoví nebyli, tuto práci vykonávali převážně otroci, kteří se profilovali po staletí v této oblasti gastronomie. V Římě a Řecku neexistovalo řemeslo kuchařské jako takové, protože si každá rodina vařila dle svého zvyku či receptu. V této době působili jen profesionální pekaři, kteří ve velkém pracovali ve velkých městech a nabízeli či dodávali pečivo zámožným rodinám. Rozmach kuchařské profese nastal na začátku 2. století př. n. l. při hostinách, které se konaly ve starověkém Římě, za účasti asijské legie, která přinesla nové zvyky a formy stolování a požívání pokrmů. A tak dosud velice špatně placený otrok, který vykonával práci kuchaře, najednou stoupl v ceně a tato profese se stala řemeslem, které bylo velice ceněné a žádané. Tím dalším, co přispělo k rozvoji kuchařské profese, bylo přizvání delegace do Athén, která měla za úkol studovat Solónovy zákony, přičemž si tato delegace přivezla svoje kuchaře, kteří svojí prací ihned zaujali místní athénské obyvatelstvo. Tato událost posléze zapříčinila to, že vznikla za císaře Hadriána kuchařská škola, která vychovávala nové rekruty v gastronomii.

V době řecké a helénistické se kuchařská profese formovala z otroků, kteří pracovali v gastronomii. Začaly vznikat jednotlivé pozice dle kvality a profesionality daného člověka, a to platí i o zřízení pozice šéfkuchaře, který se musel postarat o celou kuchyni. Tomuto člověku byl podřízen ostatní personál, jako např. topič ohně, pekař, dopravce zboží, nosič vody, sklepník a podobně. Zvláštní úkol v této skupině měl tzv. ochutnávač, jeho práce spočívala v tom, že ochutnával veškerá jídla před expedicí.⁷

⁶ Historie světa Gastronomie Do současnosti / Historie | Thpanorama - Udělej si dnes lepší!. Thpanorama - Udělej si dnes lepší! | Věda, kultura, vzdělávání, psychologie, sport a zdravý životní styl. [online]. Copyright © [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://cs.thpanorama.com/articles/historia/historia-de-la-gastronoma-mundial-hasta-la-actualidad.html>

Petronius sám nepochybně rozuměl kuchařskému umění a na dvoře císaře Nera byl považován za „arbiter elegantiarum“ - rozhodčího ve věcech vkusu. Římané uměli ocenit kuchařského mistra a dobrého kuchaře si vážili nad zlato. Tehdy platilo za čest, když jídlo bylo pojmenováno podle určité osoby. Například v kuchařské knize najdeme sele podle Trajána, masové knedlíčky podle Terentia, římský hrách podle císaře Commoda nebo sele podle Frontina. I vzdělaní myslitelé a spisovatelé, natož politici a představitelé římské nobility, si dokázali nejen vychutnat kulinářské umění své doby, ale také zapojit se do procesu tvorby nových receptů.⁸

1.4 Hostina od A do Z aneb od vejce do jablek

Hostiny v Římě a v Řecku vždy probíhaly za jasných a určitých pravidel, které přesně určovaly každodenní řád podávání jídel v tehdejších rodinách. Snídaně začínala brzy ráno a skládala se z chleba, sýru a oliv a jako nápoj se podávalo víno. Kolem poledne se servírovalo teplé či studené jídlo, nebo se ze zbytků kuchyně sestavil pokrm k polednímu obědu. Večeře se podávala ve večerních hodinách a trvala do pozdních hodin. V tehdejší době se už podávalo tzv. menu, které se nazývalo Cena a skládalo se z předkrmu, hlavního chodu a sladkého pokrmu, který obsahoval především sladké dezerty. Takto vypadalo celé menu neboli Cena, ve kterém bylo např. pečené sele, smažená ryba, sladké koláče a podobně. Pokud se Cena odehrávala ve večerních hodinách, tak se toto menu nazývalo řádná večeře a ta obsahovala pokrm od vajec až po jablka.⁹

7 HOLUB, Karel. Umění a gastronomie. Praha: Libertas, 2011.78.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

8 Kulinářské delikatesy aneb jídlo a pití ve starověkém Římě I. | Archeologie na dosah. Archeologie na dosah | Edukace a prezentace archeologického kulturního dědictví [online]. Copyright © 2012 [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://www.archeologienadosah.cz/clanky/kulinarske-delikatesy-aneb-jidlo-piti-ve-starovekem-rime-i>

9 HOLUB, Karel. Umění a gastronomie. Praha: Libertas, 2011.82.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

1.5 Římské chutě

Římské a řecké chutě byly na tehdejší dobu velice odlišné od dnešních chutí a zvyklostí, na které jsme zvyklí v současné společnosti. Římané méně preferovali smažené věci a více kladli důraz na omáčky. K vaření se používal olivový olej a máslo, které sice bylo součástí tehdejší gastronomie, ale více se využívalo k léčebným účelům. Součástí kuchyně také bylo koření a bylinky, které se využívaly v hojné míře k dochucování jídel, jako např. pepř, hořčice, oregano, med, ocet a olej. Římská a řecká kuchyně také ve velké míře využívala plody ze zeleninových zahrad, kde se pěstovaly různé listové saláty, chřest, artyčoky, sladké melouny a podobně.¹⁰

Zmínky o jídle najdeme i v monumentálním díle *Naturalis Historia* od Plinia Staršího. Recepty na složitější pokrmy, které se podávaly na císařských hostinách a o kterých se dočteme v antické literatuře, najdeme v proslulé kulinářské knize *De re coquinaria* (O kuchařském umění) neboli Apiciova kuchařka, symbolicky pojmenované podle pověstného labužníka žijícího v první polovině prvního století po Kristu. Kulinářská kniha představuje souhrn různorodých receptů, tříděných do deseti tematicky řazených kapitol: 1. Epimeles - Pečlivý kuchař, 2. Sarcoptes - O sekaném mase, 3. Cepuros – Zahradník, 4. Pandecter – Všehochuť, 5. Ospreon - Luštěninář, 6. Aëropetes – Ptáci, 7. Polyteles – Labužník, 8. Tetrapus – Čtvernožci, 9. Thalassa - Moře, 10. Halieus – Rybář. Recepty pocházejí ze širšího časového úseku od přelomu letopočtu až do poloviny 4. století po Kristu a poskytují unikátní možnost se dopodrobna seznámit s pestrostí římské kulinářské tradice napříč stoletími. Apiciovu kuchařku ve svých spisech zmiňuje i svatý Jeroným, kdy říká: „Paxamus et Apicius semper in manibus“ (Paxamus a Apicius jsou vždy po ruce). Postupem času ale toto veledílo kulinářského umění upadlo do zapomnění, až v 15. století byly znovuobjeveny dva přepisy z 9. století a krátce na to se začaly těšit velké popularity.¹¹

10 HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. 82. s, ISBN 978-80-904283-1-7.

11 *Kulinářské delikatesy aneb jídlo a pití ve starověkém Římě I.* | Archeologie na dosah. Archeologie na dosah | Edukace a prezentace archeologického kulturního dědictví [online]. Copyright © 2012 [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://www.archeologienadosah.cz/clanky/kulinarske-delikatesy-aneb-jidlo-piti-ve-starovekem-rime-i>

Nedílnou součástí římské a řecké kuchyně bylo také ovoce, které se pěstovalo v tehdejších zahradách a bylo součástí každé tabule či hostiny. Nejčastěji se podávaly fíky, jablka, hrušky, švestky a další. Nedílnou součástí byla také zelenina a různé kaše, které byly hlavní prvkem ve stravování tehdejší chudiny v raném Římě. Postupem času se začalo v gastronomii více upřednostňovat maso, které se stalo významnou součástí tehdejší kuchyně. V římské kuchyni se nejčastěji podávala zvěřina, např. kanec, srnec, jelen a zajíc. Co se týče drůbeže, tak to nejčastěji byla kuřata, slepice, křepelky, drozdi a jiné. Za doby římské se většina plodin či různého koření dovážela, a to mělo za následek, jak vysoko se nastavila následně kuchařská laťka v Římě, a to se posléze podepsalo na celkovém vývoji a rozmachu gastronomie. Za dob císařských se také zavedlo psaní receptů, což do této doby nebylo obvyklé.¹²

Až v první polovině 3. tisíciletí začal být rozmach koření mnohem větší. První písemné zprávy pocházejí z Číny, a zhruba o další jedno tisíciletí později vznikla i první kniha receptů. Bylo tomu ve starém Egyptě, a v těchto receptech se kromě surovin počítalo třeba s použitím hořčice, anýzu, zmíněného kmínu, ale bylo využíváno i skořice, šafránu nebo máty. Podobně tomu bylo i v Indii, která je dodnes považována za zemi s nejrozmanitějšími druhy, a tak už v minulosti nebyla nouze o používání kardamonu, kurkumy, nebo muškátového květu.¹³

1.6 Dekadence a ilusionismus římské hostiny

Římské hostiny byly nedílnou součástí her a oslav vojevůdců. Tehdejší hostina vždy sloužila jako reprezentace daného panovníka či hostitele a poukazovala na jeho postavení a moc ve společnosti. Těchto hostin se zúčastňovali lidé z různých vrstev, např. svobodní občané, prostitutky, přátelé a podobně. Hostina měla vždy daná pravidla, která jasně určovala, jak se mají hosté chovat po dobu hostiny u hostitele. Týkalo se to např. zasedacího pořádku, který měl svá daná pravidla, hosté u hostiny leželi a konzumovali jídlo pomocí rukou či podnosů. Běžnou součástí těchto hostin byly také hry, které provázely celou tuto událost.¹⁴

¹² HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011.83.s, ISBN 978-80-904283-1-7

¹³ Koření [online]. Copyright © 2022 [cit. 22.03.2022]. Dostupné z: <http://www.koreni.hys.cz/historie-koreni/>

¹⁴ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011.94.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

Co se Vám vybaví, když se řekne „římská kuchyně“? Proslulé orgie římské šlechty, kde se podávaly exotické a občas zvrácené chody, které měly uspokojit i toho nejrozmlsanějšího gurmána - nádivka z jazýčků plameňáků, jídla zdobená zlatem a drahokamy, různí tvorové z mořských hlubin, vzácná omáčka garum, která byla dražší než zlato a další nekonečné řady pochutin a delikates, které vyráběli všestranně nadaní kuchaři pro římskou smetánku. Dobrý kuchař v té době musel zvládat nejen kuchařské řemeslo, musel být umělcem, který dokázal vytvořit dílo uspokojující všechny smysly.

Římská šlechta a hlavně zbohatlí měšťané utráceli horentní částky za hostiny trvající i několik dnů, kde se podával nespočet chodů v doprovodu muzikantů a tanečníků.¹⁵

2. Vývoj Italské kuchyně v gastronomii

Italská kuchyně vycházela především z antického Řecka a Říma, především díky zachovaným knihám, a o ty se v pozdějších dobách tehdejší Italská kuchyně opírala. Zásahu na tom měl Marcus Apicius Gavius, který působil u císaře Augusta a Tiberia a byl proslulým gurmánem a ochutnávačem jídel u císaře a díky těmto zkušenostem vytvořil knihu O umění kuchařském. Psal o římské kuchyni, o postupech a vaření jídel v Římě. Tato kniha po mnoho staletí inspirovala kuchaře v tehdejší Itálii.¹⁶

Italská kuchyně je uznávána spolu s francouzskou kuchyní mezi nejlepší na světě. Tato kuchyně patří přitom k nejstarším na světě, pochází z kuchyně římské. Vliv na ní měli Římané, Etruskové, Řekové, arabská, židovská kuchyně i jiné. Podobá se francouzské kuchyni, poněvadž Kateřina Medicejská přivezla do Francie florentské kuchaře z Itálie.¹⁷

¹⁵ Kulinářské delikatesy aneb jídlo a pití ve starověkém Římě I. | Archeologie na dosah. Archeologie na dosah | Edukace a prezentace archeologického kulturního dědictví [online]. Copyright © 2012 [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://www.archeologienadosah.cz/clanky/kulinarske-delikatesy-aneb-jidlo-piti-ve-starovekem-rime-i>

¹⁶ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.47.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

¹⁷ Italská kuchyně. Web Kuchaři do domu je největší seznam ověřených osobních kuchařů, VIP šéfkuchařů, lektorů vaření, cateringových firem k objednání - na firemní, rodinné akce a eventy. Vaření u Vás, catering, kurzy vaření světových kuchyní, kuchařská show, degustační [online]. Copyright ©SAMphotostock.cz [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://www.kucharidodomu.cz/italska-kuchyne.html>

2.1 První renesance italské gastronomie

V italské renesanční gastronomii se objevovaly podobné zvyky jako v tehdejších jižních státech Francie, Španělska a blízké severní Afriky. Běžnou součástí stravy byl chléb, ryby, vejce a olivový olej. Stravu doplňovala ve velké míře zelenina a maso, v té době se podávalo především skopové a jehněčí. Jako nezbytná součást pokrmů bylo také víno.

V průběhu 16. století dochází k rozvoji gastronomie, a to zvláště v oblasti nových surovin a ingrediencí, které obohatily tehdejší kuchyni. Tyto změny především pocítili bohatí občané, kteří si mohli vybírat a dovolit si různá jídla, o kterých se chudíně mohlo jen zdát.¹⁸

Hovězí maso bylo ve středověku určeno pro nižší vrstvy obyvatelstva a bohatí lidé ho v tehdejší době moc nekonzumovali. Vývoj v 16. století napomohl tomu, že i vyšší vrstva začala dávat přednost hovězímu masu před rybami a drůbeží. Tato skutečnost ukazovala na měnící se poměry ve společnosti, kde si bohatší obyvatelstvo mohlo dovolit porazit hovězí dobytek, a tím dávali ostatním na vědomí své bohatství a výsadní postavení ve společnosti. Samozřejmě že v této době byla zcela běžná konzumace očí, líček, nosu, ledvin, jazyka a podobně. Novinkou v tehdejší kuchyni se stalo zahušťování pokrmů a dušení masa. Začíná se také používat ve velké míře cukr a výroba marcipánu se stala nedílnou součástí dezertů v italské kuchyni.¹⁹

Někteří autoři udávají, že se v tehdejší renesanční Itálii konzumovaly především chléb, víno a pšeničné pokrmy. V tomto období byla např. pšenice mnohem dražší než vepřové maso. Pokud člověk pocházel z nižších vrstev, tak vydal mnohem více finančních prostředků za chléb a víno.²⁰

¹⁸ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.19.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

¹⁹ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.20.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

²⁰ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.22.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

2.2 *Italský obchod s kořením*

Velký vliv na vývoj v gastronomii v Evropě od 14. až po 16. století mělo koření, které ve velké míře ovlivnilo italskou kuchyni. Nezastupitelnou roli v oblasti produkce koření v tehdejší Itálii měla Republika benátská. Odtud se transportovalo koření do celé Itálie, po souši do jednotlivých městských států. Tímto se staly Benátky hlavním městem a distributorem koření. Vozil se hlavně pepř, který tvořil největší podíl koření dováženého do tehdejší Itálie. Pepř se najednou stal nepostradatelnou ingrediencí, zvláště z důvodu výrazné chuti, protože ta dodávala naloženému masu v soli možnost lepší konzumace.

Koření také plnilo funkci šperku, protože lidé sbírali koření pro jeho aroma a exotiku. Přednost se dávalo různým druhům koření z tehdejšího Ráje, což bylo koření pálivé a exotické, týkalo se to kromě už zmiňovaného pepře zvláště skořice a muškátového koření. Kromě funkce dochucovací ale plnilo i funkci potlačení zápachu ve zkaženém masu či zesílení chutě. V anglické literatuře, v nejstarší psané publikaci o vaření, se uvádí, že kuchaři kupovali veškeré koření, které bylo k mání, aby mohli silně okořenit různá masa a ryby, které si hosté u nich objednávali. V této době lidé, kteří se pohybovali v lepší společnosti nebo něco znamenali, kladli vysoký důraz na spotřebu a používání koření. Tímto dávali jasně najevo, že jsou majetní a mají určitou prestiž ve společnosti. A tak můžeme vidět, že koření kromě funkce gastronomické plnilo i funkci společenskou. Ve 14. století koření sloužilo především pro medicínskou oblast a posléze se čím dál více prosazovalo v oblasti gastronomické.

Přesto hlavním důvodem užívání koření v gastronomii byla jeho nezastupitelná funkce dochucování jídel a aromatická chuť, které měla za následek sladění a požitelnost jednotlivých pokrmů. Jednalo se především o maso a ryby, které rychle podléhaly zkáze a hnilobě.²¹

²¹ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.24-28.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

2.3 Hierarchie masa ze zvířat

V období renesance lidé věřili, že vše, co země nabízí, vzduch, vodu, oheň, spolu souvisí a je dáno dle „Velkého řetězce Bytí“. Tento řád nastavení světa propagovali vzdělaní lidé už v čase Lukretia a přetrval až do renesančního období Koperníkovy revoluce. Tento řetězec Bytí poukazoval a udával jednotlivá pravidla a posloupnost jednotlivých článků, které se zabývají základem podstatných složek, jako jsou nerostné útvary, a svým hierarchickým rozložením končí na vrcholu, tedy u Boha. V tomto rozdělení záleželo na tom, jakou pozici měly v daném řetězci rostliny a zvířata. Jako rostlina či živočich podléhalo nižšímu článku v řetězci nad nadřazeným a následně nadřazeným článkům podléhalo, co bylo níže, a tímto se vylučovalo jak rostlinstvo a zvířectvo, aby byly ve stejném řebříčku kvality.

Pro příklad si můžeme uvést vepřové maso, které patří do nižší kvality a právem bylo zařazeno do nízké skupiny, přesto ho lidé využívali k výrobě různých pokrmů a lahůdek. Oproti tomu maso, které tehdejší lékaři považovali za nebezpečné, tehdejší vyšší vrstva obyvatelstva přímo vyhledávala a konzumovala. Patřilo sem některé ovoce, říční ryby, mihule a zvěřina. Nejnižší postaveným článkem v řetězci byli mlži, kteří byli označováni za jídlo chudiny a lidí nízkého postavení. Oproti tomu na druhé straně byl v tehdejší době považován za delikatesu pečený páv z receptu Martinův recept v šesté kapitole. Velké oblibě se těšily také vepřová selátka, kůzlečí a jehněčí maso.²²

2.4 Vpád cizích plodin

V raném středověku v renesančním období se do Itálie dostávají nové plodiny, které velice ovlivní budoucí vývoj italské kuchyně. Zasloužili se o to především Arabové a lidé z daleké Číny, kteří dovezli tyto plodiny do tehdejší Itálie, kde velice rychle zdomácněly. Jednalo se o plodiny jako např. mango, banány, špenát, lilek a podobně. V této době se zde usazují také nové odrůdy ovoce, které si rychle našly oblíbenost u tehdejšího obyvatelstva.

²² DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.30-32.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

Jednalo se o citrony, pomeranče, limetu a podobně. Svůj největší trumf v tehdejších nových plodinách zaznamenala rýže a tvrdá pšenice. Tyto plodiny se rychle ujaly a našly si místo v italské gastronomii.²³

2.5 Využití rýže v Italské kuchyni

Z plodin tehdy dovážených do Itálie si prvenství udržela rýže, která se ujala v italské kuchyni v různých částech Itálie. V průběhu renesance se rýže stala jednou z hlavních pokrmů v Evropě, a tím také hlavní obživou obyvatelstva v tehdejší Itálii. První záznamy, které se zmiňují o dovezení rýže do Evropy, jsou z osmého nebo devátého století. Stalo se tak díky Maurům, kteří tuto plodinu pěstovali v tehdejší Andalusii. Ze Španělska se pak rýže dostala v 10. století na Sicílii, kde se nejdříve podávala pouze nemocným, na počátku 16. století, po úvaze lékařů, si získala svoji oblibu i u široké veřejnosti. Je zajímavé, že zprvu se rýže používala jako zahušťovadlo do omáček, tedy ve formě prášku, podobně jako známe dnes rozemletou mouku.

Koncem 15. a počátkem 16. století se rýže začala používat ve své pravé podobě, tedy celá zrna, která se rychle zařadila do italské kuchyně. V roce 1475 se Galeazzo Maria Sforza, vévoda milánský, vzepřel v roce 1475 vévodovi d'Este do Ferrary tím, že poslal pytel rýže a dopis, kde píše, že ze zrn rýže můžeme vypěstovat několik pytlů rýžových zrn. Na základě dopisů, které si oba muži vyměnili, můžeme usoudit, že pěstování rýže už znali v tehdejších Miláně, což mohlo usnadnit její rozšíření do dalších oblastí Itálie.²³

Italské rizoto je pojem. Netvoří se jako naše rizoto ochucováním vařené rýže, ale je potřeba rýži nejprve nasucho opražit na pánvi se základem jako je cibulka a česnek příp. houby a vaří se pak společně v tomto základu doplněném o masový nebo zeleninový vývar příp. víno. Tím osmahnutím se zrníčka rýže jakoby otevřou a přijmou dovnitř lépe příchuť. Pokud se tekutina vyvaří a rýže je ještě tvrdá, dolije se tekutina a na konci, kdy je rýže měkká se přidá smetana často kysaná smetana a nahrubo nastrohaný nebo nalámaný parmazán.²⁴

²³ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.73.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

²⁴ Poznávací zájezdy Francie, Itálie, Maďarsko, Španělsko GEOPS-CK [online]. Copyright © GEOPS [cit. 02.03.2022]. Dostupné z: <https://geops.cz/clanek/gastronomie-italie/>

2.6 Vliv Arabské rýže

Svoji nezastupitelnou roli mají také Arabové, kteří vycházeli ze základů antické kultury a mnoho těchto poznatků aplikovali ve své praxi. Díky rozšíření a pěstování různých druhů plodin vnesli Arabové nové trendy do zemědělství, a tím ovlivnili budoucí vývoj v ekonomice a posléze i v celé Evropě. Jednalo se například o produktivitu práce či výtěžnost půdy, kterou následně uměli využít v pěstování různých plodin.²⁵

Pokud si budete myslet, že rýže byla na slavnostních hostinách a banketech jako hlavní ingredience, tak se budete velice mýlit. Tato plodina byla spíše pojistkou proti hladomoru, který by mohl nastat při různých nepokojích či válkách v Evropě. Dalším vlivem na využití rýže mělo její pěstování a zavlažování na polích, které mělo za následek šíření plísni a nemocí, a to vedlo k potlačení pěstování této plodiny. Teprve na začátku 18. století se rýže znovu vrací s kukuřicí a s brambory na gastronomické výsluní.²⁶

2.7 Vznik pasta secca

Další plodina, která měla vliv na vývoj italské gastronomie, byla tvrdá pšenice, ze které se zhotovovaly těstoviny známé pod názvem pasta secca. Tyto těstoviny dnes nazýváme makarony. Právě tato pšenice, ze které se vyrábí semolinová mouka, se používá k výrobě těchto těstovin. Díky velkému obsahu lepku a nízkému vstřebávání vlhkosti si těstoviny při vaření zachovávají dobré vlastnosti a konzistenci. Sušené těstoviny, neboli makarony, přinášely několik výhod. Jednou z hlavních předností byla jejich dlouhá trvanlivost, což bylo na tuto dobu opravdu revoluční a umožnilo to dlouhodobé skladování. Tím se dalo zamezit hladovění lidí a nedostatku surovin. Další výhodou těchto těstovin byla možnost vzít si je s sebou na dlouhé námořní cesty, a i proto se stávaly tak populární.

²⁵ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.74.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

²⁶ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.76.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

Časem si k lidem těstoviny našly cestu tím, že vyšší třída a obchodníci si sušené těstoviny kupovali za účelem konzumace či prodejem, díky tomu se po staletí profilovala italská gastronomie a její pokrmy. V této době těstoviny pro střední vrstvu obyvatelstva sloužily jen jako doplněk k hlavnímu pokrmu, na druhé straně pro chudinu se staly základním a každodenním jídlem.

Vedle sušených těstovin se také prodávaly těstoviny čerstvé, které měly své zastoupení především v severní části Itálie. Prodejci a výrobci se nazývali lasagnari a svojí iniciativou se zasloužili o založení cechu kuchařů a výrobců pasty.²⁷

2.8 Označení na skus *AL Dente*

K těstovinám neodmyslitelně patří označení *AL Dente*, tedy „na skus“, které souvisí s vařením těstovin. Toto slovo přesně definuje, jak má vypadat konzistence vařených těstovin. Znamená to, že se nedovaňují do měkka, ale nechají se trochu tvrdší. Tento zvyk se stal celosvětovým standardem, který se používá i v dnešní moderní gastronomii.²⁸

Čerstvé těstoviny jsou naprostou samozřejmostí v rodinách na italském venkově. Často jsou čerstvé těstoviny tzv. rustikální, což znamená nepravidelné, protože je nevyrábí stroj, ale dělají se ručně. Existuje takový domácí pomocník na přípravu domácích těstovin, který připomíná náš mlýnek na maso s kličkou, ale základem jsou dva válečky mezi které se těsto protahuje a docílí se tak velmi tenkého těsta, které je potřeba hlavně na ravioly nebo tortellini. Čerstvé těstoviny se pak vaří jen 1-3 minuty podle tvaru a hned se servírují.²⁹

²⁷ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.80-88.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

²⁸ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.84.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

²⁹ Poznávací zájezdy Francie, Itálie, Maďarsko, Španělsko GEOPS-CK [online]. Copyright © GEOPS [cit. 02.03.2022]. Dostupné z: <https://geops.cz/clanek/gastronomie-italie/>

2.9 Vznik Tortellini

Dalšími těstovinami, které zaujímají důležité místo v gastronomii, jsou Tortellini. Jsou to těstoviny plněné masovou náplní, zvanou Bologne.³⁰

2.10 Neapolská asociace výrobců těstovin.

V roce 1546 vzniká Neapolská asociace výrobců špaget, která se poté přejmenovala na Neapolskou makaronovou korporaci. Už v roce 1610 se těšily těstoviny velké oblibě, a to především ty plněné masem. To mělo za následek, že se v roce 1699 Cech pro výrobu špaget v Neapoli změnil na Cech na výrobu makaronů. Pojem macaroni se užíval pro všechny typy těstovin, které se v té době vyráběly buď ruční metodou, nebo za pomoci strojové výroby. V roce 1812 se těstoviny vyráběly po celé Itálii a distribuovaly do mnoha zemí. Jedním takovým místem byl Janov, kde mohli výrobci těstovin, pracující již na strojích a ne ručně, zlevnit své produkty, a tak urychlit jejich distribuci do celého světa.³¹

2.11 Využití sýru v Italské gastronomii

K nejpoužívanějším surovinám patří samozřejmě sýry. Gorgonzola – plnotučný plísňový sýr se na rozdíl od francouzského rokfóru vyrábí z kravského (i kozího) mléka, nikoliv z ovčího. Kvalitní sýr parmazán (originální italský sýr Parmigiano-Reggiano) se používá především na těstoviny. Dále sýry ricotta, mascarpone, pecorino romano a další. Nechybí ani klobásy a salámy (salám z italského „salame” – solená uzenina, maso, původně latinsky „salare” – solit). Světoznámý je salám mortadella, prosciutto – sušená šunka a její varianta z města Parmy parmská šunka, pancetta (italská slanina), carpaccio – oblíbený předkrm ze syrového masa nebo ryby.³²

³⁰ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.87.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

³¹ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.88-93.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

³² Italská kuchyně. Web Kuchaři do domu je největší seznam ověřených osobních kuchařů, VIP šéfkuchařů, lektorů vaření, cateringových firem k objednání - na firemní, rodinné akce a eventy. Vaření u Vás, catering, kurzy vaření světových kuchyní, kuchařská show, degustační [online]. Copyright ©SAMphotostock.cz [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://www.kucharidodomu.cz/italska-kuchyne.html>

2.12 Cukr a sladkosti

Sladkosti a vše, co je s tímto spojené, by nikdy nebyly součástí italské a posléze celoevropské gastronomie, kdyby nebylo Arabů. Svým pěstováním cukrové třtiny se zasloužili o rozšíření cukru, který se následně začal využívat v gastronomii převážně ve sladkých pokrmech. Už v roce 966 se dovážel cukr z Dalekého východu, a to především z Indie, do Benátek. Benátčané zpočátku cukr řadili do jiné skupiny koření, než bylo běžné koření v té době. Arabové naučili Evropany, jak pěstovat a následně zpracovávat cukrovou třtinu, a tím velice napomohli rozšíření cukrové třtiny v Evropě.³³

2.13 Cukr vedle tehdejšího koření

V renesanční době se cukr začíná využívat při výrobě pokrmů a čím dál víc se objevuje v tehdejších kuchařkách a recepturách. Cukr vedle tehdejšího koření plnil funkci sladidla a dochucovadla stejně jako v případě skořice, hřebíčku, muškátového oříšku. V této době se také říkalo cukru benátské koření, díky Benátčanům, kteří se zasloužili o jeho distribuci do celé Itálie. V období renesance se cukr v italské kuchyni začal přidávat do různých pokrmů, například omáčky se dochucovaly octem, cukrem a kořením. Naproti tomu v té době se ve Francii a Německu vařily omáčky kyselé a dochucovali je medem místo cukrem.³⁴

2.14 Cukr a jeho léčebné účinky

Cukr v renesanční době nehrál jen úlohu gastronomickou, ale využíval se také k léčebným účelům, k dekoraci různých pokrmů a konzervaci ovoce či léků. Už Arabové upozornili na léčebné účinky cukru na organismus. Přípravovali z cukru různé sirupy, prášky a lektvary, které se používaly proti kašli, horečce a žaludečním problémům. Cukr se do širokého podvědomí lidí dostal na konci 18. století, kde začínal nahrazovat ve sladkých pokrmech jiné koření v té době běžně používané.³⁵

³³ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.94.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

³⁴ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.96.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

³⁵ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.98.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

2.15 Italské dezerty

Mohou být smažené a třeba obalované v cukru, pečené dorty nebo různé krémy servírované v ozdobných skleničkách nebo mražené jako proslavená italská zmrzlina. Tiramisu najdete v celé Itálii, ale může se krájet jako dort nebo může být úhledně vyskládané v ozdobné skleničce nebo mražené jako nanukový dort. Obzvláště výborné dezerty dělají pod vlivem arabských dobrot na Sicílii často s pistáciemi a rozinkami nejznámější je dort casata s mascarpone a kandovaným ovocem a rulička připomínající naši kremroli, které se říká cannoli a ta je také plněná mascarpone.³⁶

2.16 Cukr a jeho vliv na postavení ve společnosti

V období renesance se cukr už dostal do podvědomí běžného obyvatelstva, přesto si ho mohla dovolit především vyšší vrstva, která tímto dávala najevo svoje postavení a bohatství. Tím, jak se zvyšovala produkce cukru a klesala jeho cena, se stával více dostupným pro širší skupinu obyvatelstva, zejména chudinu. V této době ztrácel tzv. Benátský cukr vliv a monopol v Evropě, kvůli Portugalsku, které přebírá hlavní vliv na distribuci této ingredience. Tento vliv pak ztrácí díky objevení Nového světa, který měl za následek pěstování cukrové třtiny v zámoří, odkud se posléze cukr dovážel do Evropy.³⁷

3. Vývoj francouzské gastronomie

Tak jak italská kuchyně ovlivnila evropskou a posléze světovou kuchyni, tak nezastupitelnou úlohu v té době měla i francouzská gastronomie a troufnu si říci, že v mnoha případech předčila italskou kuchyni. Není divu, že dodnes se přou tyto země, kdo má větší podíl na vývoji gastronomie a do jaké míry ovlivnily evropskou a následně světovou gastronomii.

³⁶ Poznávací zájezdy Francie, Itálie, Maďarsko, Španělsko GEOPS-CK [online]. Copyright © GEOPS [cit. 02.03.2022]. Dostupné z: <https://geops.cz/clanek/gastronomie-italie/>

³⁷ DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007.100.s, ISBN 978-80-249-0960-8.

Pádem Bastilly v červenci roku 1789 skončilo na francouzském dvoře pořádání slavnostních hostin a ceremonií s tím souvisejících. To mělo dopad na měnící se skladbu obyvatelstva, které měnilo zvyky a postoje ke gastronomii jako takové.³⁸

3.1 Proměna chutí

Nemalou zásluhu na vývoji gastronomie ve Francii měl světový obchod, a to především z Nového světa. Do Evropy a posléze i do Francie se dovážely nové plodiny, které svým využitím ovlivnily budoucí skladbu pokrmů a jejich přípravu. Ve velké míře se vozila kukuřice, brambory či rajčata a tropické ovoce. Svoje místo si také rychle našla káva, cukr a kakao.

Zásadní změna v gastronomii ve Francii se stala za vlády Ludvíka XIV. na versailleském dvoře a následně tím také ovlivnila aristokracii v celé Evropě. Nemalý vliv na tehdejší gastronomii měla francouzská společnost tzv. osvícenství, kdy lidé považovali konzumaci jídel a pití za nepostradatelnou součást svého běžného života.

V této době vychází dvě knihy, které byly na tehdejší dobu revoluční a určovaly pravidla v gastronomii. První kniha se jmenovala Francouzský zahradník od Nicolase de Bonnefons, který byl komorníkem na dvoře Ludvíka XIV. Bonnefons se ve své knize zabývá plodinami, které se pěstují v tehdejší Francii, a to především na venkově. Popisuje zde využití jednotlivých plodin v gastronomii a odlišnost jejich chutí. Druhá kniha byla od mistra La Varenne, který se zabývá rozdělením jednotlivých receptů z hlediska podávání jednotlivých chodů a následně uvádí, v jakém prostředí se pokrmy podávají. Měl tím na mysli například venkov či město, kde jasně popsal rozdílnost pokrmů v tehdejší době. Oba tito autoři nehleděli na využití a přednosti jednotlivých surovin, ale spíše se ve svých dílech zaměřili na kulinářské techniky tehdejších mistrů kuchařských.³⁹

³⁸HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011.344.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

³⁹HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011.276.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

3.2 François Pierre de La Varenne

V době panování krále Ludvíka XIV, byla ve Francii vydána nesmírně důležitá kuchařská kniha *La Cuisinier françois*, kterou napsal La Varenne. Svou kuchařskou kariéru začal v kuchyni baronky de Bar, sestry Jindřicha IV a později pracoval pro hraběte d.Uxelles, francouzského maršála který byl známý vybraným stolem. La Varenne byl velký kuchař a jeho knížka přispěla k velkému vzestupu francouzské kuchyně. Jeho recepty - které mimo jiné byly prvně seřazeny do abecedního pořádku zaznamenávaly hluboké změny francouzské kuchyně od doby Tailleventa. V jeho knize byly poprvé podány návody na vaření zeleniny, která do té doby nebyla moc populární. Přestal používat těžká koření, zavedl používání lanýžů a jiných hub které dodávaly masu výraznou chuť a naučil kuchaře podávat maso ve vlastní šťávě. Ryby byly upravovány v silném vývaru z rybích kostí, ořezu, hlav a koření. K zahušťování, ku kterému byla do té doby používána strouhanka, se začala používat jíška z mouky a tuku. Chuť potravin nebyla již zakrývána, ale naopak jejich přirozená chuť byla vyzdvihována a zdůrazňována což bylo hlavním znakem nástupu moderní kuchyně.⁴⁰

3.3 Kniha Moderní kuchař od Vincenta la Chapelle

Mezníkem gastronomie ve Francii se stala kniha od Vincenta la Chapelle, která se jmenovala *Moderní kuchař*. V této knize se snaží zdůraznit, jak je důležité používat čerstvé suroviny, které mají vydatnou výživnost a velkou možnost využití v tehdejší nové moderní kuchyni, která se začala formovat na počátku 18. století. Tento autor vydával nespočet slovníků a encyklopedií, kde se zabýval úpravou pokrmů a jejich využití v lékařských oblastech. Ve svých knihách vyzdvihuje domácí plodiny před orientálními kořeními, jako je bazalka, máta, tymián, petržel a podobně. Také se vracejí do popředí zájmu houby, a to jakékoliv, které byly jedlé. Velice oblíbení byli tzv. lanýži, kteří se těšili u tehdejšího francouzského obyvatelstva velké oblibě. Díky běžně vypěstovaným plodinám na tehdejších venkově se náhle dostávaly jinak drahé a

⁴⁰ François Pierre de La Varenne - Články - Hostovka. Univerzita pro hosty restaurací [online]. Copyright © [cit. 04.03.2022]. Dostupné z: https://www.hostovka.cz/francois_pierre

nedostupné ingredience k lidem z chudých vrstev. Tím se začaly zmenšovat rozdíly mezi tehdejší chudinou a šlechtou v oblasti dostupnosti a využití jednotlivých plodin v gastronomii.

Také v oblasti živočišných produktů nastaly změny, a to především ve vyšších vrstvách obyvatelstva. V tehdejší době se převážně konzumovaly zvěřina a drůbež, které byly součástí každého šlechtického stolu. Následně se vedle těchto pokrmů začala objevovat masa z jatečných zvířat, tím byl hovězí skot. Nejprve se toto maso využívalo k přípravě vývarů a následně polévek, které se z těchto vývarů připravovaly. Na počátku 17. století se hovězí maso začalo využívat ve větším měřítku a mělo nezastupitelnou roli v budoucí gastronomii.

Opětovně navrácenou svoji roli měly také ústřice, které byly po pádu římské říše zatraceny. Teprve u aristokratů v 18. století si našly své místo tak věhlasně, že se začaly podávat na stříbře a zapíjet šampaňským. Tím se staly nezastupitelnou součástí francouzské a posléze i světové gastronomie.

Nové trendy v moderní kuchyni neměly v tehdejší době zcela vyhráno. Teprve v 18. století díky francouzským kuchařům byly nové trendy v kuchyni rozšířeny po celé Evropě. Čím dál více byli francouzští kuchaři žádáni na různých evropských dvorech. Například vídeňský dvůr měl několik kuchařů za Marie Terezie.⁴¹

3.4 Průkopníci gastronomie

O používání slova gastronomie se zasloužil profesor Brillat-Savarin, který tento výraz spojil s uměním, vírou a vzdělaností, ale také s etiketou chování a postoji ve společnosti. V roce 1835 francouzská akademie začlenila tento výraz do svého slovníku, který už byl natolik známý díky Brillat-Savarinovi, používal se v celé Francii a postupem času ho přebíraly všechny okolní země v nezměněné podobě.⁴²

⁴¹HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011.279.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

⁴²HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011.345.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

3.5 Kuchařské umění

Na přelomu 19. a 20. století soutěžily mezi sebou dva trendy kuchařského umění. V té době už byly staré zvyklosti a kuchařské styly pomalu vytlačovány novými trendy a kulinářskými technikami v tehdejší Francii. Nemalou zásluhu na nových trendech ve vaření měl Marie-Antoine Carême, který vtiskl díky svým receptům a omáčkám daný směr, který je uznáván do dnešních dnů. Jeho omáčky mají věhlas ve světové gastronomii a staly se téměř základem všech omáček po celém světě. Díky těmto receptům, které napsal a vymyslel, známe například espagnole, velute a béchamel. Tak v 19. století vznikla nová éra kuchyně, která měla vliv na kuchyně po celém světě. Antonina Carema byl jedním z nejlepších kuchařů té doby a svojí publikací dal nejen základ gastronomii, ale díky malování inspiroval novými prvky ve smyslu využití ve stolování a podávání pokrmů. Díky svým schopnostem byl povolán na francouzský dvůr, kde byl přijat do služeb tehdejšího krále. Carema byl především zástupcem kuchařů a cukrářů a ve své knize *Moderní kuchař* se snažil vyzdvihnout tehdejší trendy. Jeho tvorba vycházela z architektonických plastických konstrukcí jednotlivých pokrmů. Jeho studie renesance, baroka a klasicismu vytvářela koncept ztvárňujících jídel, které v budoucnu harmonizovaly s úpravou a estetikou při stolování. Careme díky svým poznatkům navázal na tehdejší renesanční pojetí stolů a hostin a pohlížel na to jako na obraz světa.

Omáčka Béchamel dle receptu Carema se zhotovovala takto: připravila se máslová jíška, do které se nakrájela najemno cibule a posléze se vše zalilo mlékem. Dochutila se muškátovým oříškem a solí.

K tomu už byl jen krok, aby vznikla další a dodnes hojně využívaná omáčka - majonéza - a posléze tatarská omáčka. Jejím vzniku předcházelo malé nedopatření, když šéfkuchař připravoval svému pánovi studenou omáčku a neměl k dispozici smetanu. Místo smetany použil olej, který následně smíchal s vejci, a tím byla majonéza na světě. V průběhu let ji francouzští kuchaři zdokonalili tak, že přidali kyselé okurky, cibuli, česnek a pažitku, a vznikla tak tatarská omáčka, která je dnes nezastupitelnou součástí každé světové kuchyně.⁴³

⁴³ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yvetta DÖRFLOVÁ, ed. *Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti*. Praha: Perseus, 2016. 101.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

3.6 Historie bešamelová omáčka

Balsamell nebo Besciamella je italský ekvivalent francouzského Béchamelu: velmi jednoduchá bílá omáčka z mouky, másla a mléka. Omáčka byla původně z renesančního Toskánska a byla známá jako „Salsa Colla nebo Colletta“ („lepkavá omáčka“) kvůli lepkavé konzistenci omáčky a do Francie ji v roce 1533 přivezli šéfkuchaři Catheriny de 'Medici. V italských receptech z doby renesance byla známa jako „salsa colla“. Přejmenována byla mnohem později ve slavné francouzské kuchařce Le Cuisinier François z roku 1651, napsané Françoisem Pierre La Varennem. Byla pojmenovaná na počest markýze Louise de Béchameila, finančníka a správce Bretaně, který je místy nesprávně označován za autora receptu.⁴⁴

3.7 Nové trendy, recepty, sled jídel

Dalším představitelem francouzské kuchyně byl Urbain Dubois, mimochodem to byl žák Carema, svými knihami ovlivnil mnoho čtenářů, kteří se v té době zajímali o gastronomii. Ve svých knihách poukazoval na uspořádání menu, tedy sled jídel, jak by měla jít za sebou a následně se zmiňoval také o receptech. V této době dochází k hlubší analýze v přípravě teplých jídel, kde se mistři kuchaři začínají zaobírat teplotou při vaření. Začalo se polemizovat o tom, jestli vaření je promyšlenou operací, nebo je to práce kuchaře, který vloží do pokrmu jedinečnou chuť, a tím pokrm dostane svoji charakteristickou chuť. Mnoho kuchařů v té době nebylo nakloněno těmto novým trendům, které přihlížely více na kvalitu a množství pokrmu a na sled podávaných pokrmů, než na jejich velikost. Přesto tyto nové trendy v podávání jídel, kde hrála roli posloupnost jednotlivých jídel při servírování, umožnily v budoucnu kuchařům velkou samostatnost a kreativitu při zhotovování pokrmů.⁴⁵

⁴⁴ Bešamelová omáčka - cs.LinkFang.org. Vítejte ve - cs.LinkFang.org [online]. Copyright © LinkFang.org 2021 [cit. 04.03.2022]. Dostupné z: <https://cs.linkfang.org/wiki/Be%c5%a1amel>

⁴⁵ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. 350.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

Studené pokrmy – hors-d'oeuvre variés – jsou drobné, často pikantní předkrmy z ryb, různých zelenin a masa.

Polévky – jsou připravovány z kvalitních surovin. Různé vývary a bujóny jsou velmi často zesilovány mletým masem a čištěny bílký. Tento způsob vaření vývarů přetrval do dnešních dnů v gastronomii. Různé šťávy a extrakty jsou připravovány z kostí a odřezků masa.⁴⁶

3.8 Zrození restaurantu

Díky francouzské revoluci nastal velký obrat v celkové gastronomii ve Francii. Tím, že se rozpadl versailleský dvůr na menší šlechtická panství, přišlo mnoho kuchařů o práci. Také došlo k přerozdělení majetku bohatých ve směru k chudým, což mělo za následek vznik nových, malých, na tu dobu nezvyklých restaurantů, které začali provozovat nezaměstnaní kuchaři z různých panství. Z kuchařů se náhle stávali obchodníci s jídlem, nejdřív na ulici a později v malých kamenných barácích. Tento krok předurčil vznik restaurantu, který se náhle pod tímto názvem rozšířil po celé Francii, posléze do celé Evropy 19. století. Tyto zvyky, které se donedávna odehrávaly na panských dvorech, se náhle přesunuly do ulic a restaurantů, které umožnily větší přístup i chudšího obyvatelstva k tomu, aby mohlo poznat nové kulinářské recepty a pokrmy. Tato změna předurčila celkový vývoj gastronomie a restaurací, který známe do dnešních dnů.⁴⁷

3.9 Konec 19. století - začátek 20. století

Georges Auguste Escoffier je ústřední postavou modernizace haute cuisine. Během let 1880 - 1890 ovlivnil některé velké hotely v Evropě a Americe. Pracoval v hotelu Savoy, který řídil César Ritz, a během let 1898 a 1921 v hotelu Carlton.

⁴⁶ ŘEŠÁTKO, Jaroslav a Ladislav NODL. *Kuchařská technologie*. 2. Praha: Merkur, 1990. ISBN 80-7032-912-2.

⁴⁷ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. 352.s, ISBN 978-80-904283-1-7

Rozdělil profesionální kuchyni do pěti samostatných sekcí. Byl to garde manger, který připravoval studenou kuchyni, entremettiera připravoval brambory a zeleninu, rôtiisseur připravoval pečené, grilované a smažené pokrmy, saucier připravoval omáčky a polévky a pâtissier připravoval veškeré pečivo a dezerty. Tento systém znamenal, že na přípravě jednoho jídla pracovalo víc kuchařů. Výroba jídla Oeufs au plat Meyerbeer dříve trvala 15 minut, zatímco v novém systému bylo jídlo připraveno v kratším čase.⁴⁸

3.10 Francie a gastronomie regionů

Stejně jako víno má své typické oblasti, pak musíme upozornit i na regiony gastronomické. Jelikož právě regionální rozdíly jsou tolik obdivované a ceněné v gastronomii Francie. Oblast Lotrinska dal světu jedinečný quiche lorraine, spolu s ovocnými džemy. Alsasko je velmi silně ovlivněno kuchyní Německa. Pro Bretaň a Normandii jsou specifické plody moře a mořské ryby. V Bretani jsou pak taktéž typické palačinky z pohankové mouky, tzv. galettes. Centrální Francie a údolí Loiry jsou jedinečné jak pro ovoce, tak pro vynikající kozí sýry. Jedinečné Burgundsko je známé svými víny a sýry. Avšak vše doplněno o sladkovodní ryby, šneky či zvěřinu. Savojsko a údolí Rhône je známé díky kvalitním klobásám a vynikajícím sýrům. Limousin je oblastí typickou pro ústřice, slávky, kozí sýry a hovězí, pravděpodobně nejlepší máslo a smetana pocházejí z této oblasti. Celá jihozápadní Francie, kam řadíme například Bordeaux či Gaskoňsko a Baskicko, je známé nejen víny, ale taktéž rybami, jehněčím a hovězím, právě zde se připravuje fois gras i vinná brandy Armagnac. Provensálsko je velmi specifickou oblastí, mimo jiné můžeme jmenovat provensálské bylinky, lanýže, med, sušené klobásky či anýzový likér pastis. Nesmíme opomenout ani Korsiku, typickou masem, sýry, polodivokými prasátky a rybami či ovocem.⁴⁹

⁴⁸ Francouzská kuchyně - cs.LinkFang.org. Vítejte ve - cs.LinkFang.org [online]. Copyright © LinkFang.org 2021 [cit. 04.03.2022]. Dostupné z: https://cs.linkfang.org/wiki/Francouzsk%C3%A1_kuchyn%C4%9B

⁴⁹ FRANCIE - GASTRONOMIE. Vinotéka Vínečko | váš dodavatel kvalitní vín [online]. [cit. 03.02.2022]. Dostupné z: <https://www.vinecko.eu/clanek/francie-gastronomie/>

4. Vývoj české gastronomie

Recepty a návody na přípravu jídel se dědily nebo předávaly mezi rodinami či kuchařskými cechy. Nejstarší psaná Česká kuchařka, která se dochovala, je z roku 1529 a byla určena pro tehdejší šlechtu či pány na císařském dvoře. Její charakter byl velice prostý a stručný. Většinou popisovala jednoduché recepty na tuto dobu, což byly základní ingredience a postupy přípravy pokrmů.⁵⁰

4.1 Internacionální Čechy

Na vývoji gastronomie v českých zemích a posléze ve střední Evropě se podílela převážně šlechta a panovníci, kteří svojí pestřejší a bohatší nabídkou pokrmů, pořádáním hostin a rautů přispěli k přirozenému vývoji gastronomie v jednotlivých zemích.

Za vládnutí panovníka Karla IV., který se velice zasloužil o vývoj gastronomie v českých, ale také německy mluvících zemích tím, že svým vlivem na různých panstvích, kde působil a pořádal hostiny a rauty, přispěl k rozvoji kultury při stolování a vývoji gastronomie v tehdejší době. Tou byla na tuto dobu pestrá kuchyně, která obsahovala mnoho prvků z italské, francouzské kuchyně a mísila se se středoevropskou kuchyní, která svojí skladbou přetrvává do dnešních dnů. Pokrmy, které se vařily na hostinách, byly z místních lesů a vod, jako například zajíc, vysoká zvěř, divoké prase, ale také hovězí a vepřové maso. V té době se připravovaly z vepřového masa různé prejty, jitrnice, tlačanky, huspeniny a pečená masa. Samozřejmě nemohly chybět ryby, a to převážně sladkovodní, z místních rybníků či řek. Ryby se připravovaly převážně pečené a dušené, na bylinkách a na černé omáčce.⁵¹

⁵⁰ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. *Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti*. Praha: Perseus, 2016. 101.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

⁵¹HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. 180.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

4.2 Ráz české kuchyně do 14. století

V této době naši předkové konzumovali vše, co jen bylo k snědku. Byla to převážně zvěřina, drůbež, ryby, hovězí maso a mléko. Hojně se také konzumovalo ovoce a zelenina, které bylo na každém venkově, a tím bylo dostupné pro tehdejší obyvatelstvo.

Nedílnou součástí tehdejší kuchyně se čím dál víc stávalo exotické ovoce a koření, které se často podávalo na panských či šlechtických dvorech. Jednalo se především o různé pochutiny jako např. mandle, hrozinky, rýži, fíky a podobně. Z koření to byl pepř, římský kmín, muškátový květ, kardamon a jiné. Kuchaři či kuchařky uměli s těmito ingrediencemi velice rychle pracovat a rádi je zařazovali do svého kuchařského výtvaru. Častým a hodně rozšířeným pokrmem byla polévka nebo různé kaše z pohanky a pečený chléb. Už méně se konzumovalo maso, hlavně hovězí, které mělo v té době především hospodářský význam. Pokud se už využívalo některé maso, tak zvěřina nebo drůbež, vepřové a hovězí pak spíše do různých klobás, prejtů a jitrnic.⁵²

4.3 Nové kuchařské trendy české kuchyně v 15. 16. století

Vývoj kuchyně v 15. a 16. století se začal lišit od století 14. tím, že lidé navazovali nové styky se sousedními zeměmi, a tak se do Čech dostávaly nové kuchařské trendy, a tím i nová jídla a ingredience. Například v Praze se maso kupovalo v sobotu na trzích na celý týden. Skladba masa spočívala především ve zvěřině, drůbeži, vodním ptactvu a podobně.

Nezastupitelnou roli měly také vejce a mléko, ze kterých se připravovaly různé pokrmy, např. svítek a placky. Taktéž se hojně využívaly ryby, které byly součástí různých hostin a staly se pokrmem chudého obyvatelstva. V té době se hojně podával kapr, štika, okouni, parma a úhoř.⁵³

⁵² ZÍBRT, Čeněk, HRUBÝ, Michal, ed. Staročeské umění kuchařské. V Praze: Dauphin, 2012. Sporáček. 50.s, ISBN 978-80-7272-400-0.

⁵³ ZÍBRT, Čeněk, HRUBÝ, Michal, ed. Staročeské umění kuchařské. V Praze: Dauphin, 2012. Sporáček. 98.s, ISBN 978-80-7272-400-0.

4.4 Ráz české kuchyně ve století 15. a 16.

Asi nejvíce rozšířený pokrm, který bychom mohli najít na každém stole, byl v té době pečený chléb. Pekl se z mouky jak bílé, tak černé, žitné a kukuřičné. Tím, že se peklo převážně doma, byla skladba pečiva pestrá – od různých koláčů přes mazance a calty až k topinkám, které se pekly ze zbytků chleba. Běžnou součástí tehdejšího stolu byly také kroupy a hrách se slaninou. Nezapomínalo se ani na zeleninu všeho druhu, ať to byla červená řepa, zelí a mrkev, či v pozdější době brambory.

Co se týče ovoce, využívalo se vše, co rostlo a pěstovalo se na zdejších venkově. Ať to byla dýně nebo meruňka, vše se upotřebilo v tehdejší kuchyni. Z koření to byly především pepř, šafrán, skořice a hořčice, které se staly nepostradatelné.⁵⁴

4.5 Prostřené stoly v době Rudolfa II.

Velkou proměnou prošla gastronomie za císaře Rudolfa II. I když sám panovník byl velice složitá osobnost, protože byl málomluvný, trpěl depresemi a uzavřený sám do sebe, tak přesto dal mnoho nových podnětů v oblastech, kterou byly např. astrologie a alchymie. Poznatky z těchto oborů se staly součástí tehdejší gastronomie. Svým vybraným vkusem a pořádáním hostin a rautů vyzdvihl tehdejší gastronomii na vrchol, a dokonce předčila i jiné evropské metropole. Sám Rudolf II. si potrpěl na pořádání recepčí a hostin a patřičně si dával záležet na jejich průběhu a kladný ohlas u dvořanů, ale i cizinců. Od šlechtických banketů se stolování císařského dvora lišilo především přísným dodržováním ceremoniálů a etikety. Tehdejší hosté, kteří tvořili hlavní součást hostin u dvora, byli comites, česká hrabata a zemanové, kteří měli blízko k císařskému dvoru.⁵⁵

⁵⁴ ZÍBRT, Čeněk, HRUBÝ, Michal, ed. Staročeské umění kuchařské. V Praze: Dauphin, 2012. Sporáček. 99.s, ISBN 978-80-7272-400-0.

⁵⁵ BURIAN, Jiří a Karel HOLUB. Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan 1591. Praha: Ars Bohemica, 1997. ISBN 80-902381-0-6.

Rudolf II. proto, že měl rád recepce a velkolepé hostiny pořádané na svých panstvích, potřeboval najít člověka, který by vše organizoval a stal se patronem všech událostí na jeho dvoře. Tímto člověkem se stal Tadeáš Hájek z Hájků, který působil jako matematik, astronom, alchymista a osobní lékař Rudolfa II. Sám Tadeáš z Hájků napsal několik knih, které pojednávaly o astrologii nebo o konzervaci tehdejšího piva pomocí jeho oxidace. Sám byl na tehdejší dvoře u Rudolfa II. pověřen řízením alchymistických dílen, které sloužily k vaření různých lektvarů a k přípravě jídel. Sám Rudolf II. si vážil kuchmistřů a dával jim to na vědomí tím, že některé povýšil do stavu šlechtického.⁵⁶

4.6 Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II.

Pár receptů z této doby si můžeme přiblížit tím, že si zde ocitujeme vybrané recepty jídel z tehdejší doby, které se vařily a podávaly při slavnostních hostinách:

Jelen nový v nové jíše: „Vezmi nového jelena a vymejž jej u víně a kde jest krev, vytač jo dobře do vína a zsekaj ji na kusy. A vezmi hovězí polévky neslané a to víno s krví vaříž znenáhla na tichém ohni a daj tam jelen do té polévky, ať spolu vře. Potom spal bílý chléb na černo, daj do toho, ať spolu vře a v tom nedaj převřítí jelenovi, a přebera, protáhni jíchu skrze hartoch, ať není velmi hustá, daj do ní řeckého vína (hrozinek) a mandly a krájrné a koření: pepře, hřebíčku, šafránu, zázvoru a sádla nemnoho a jeziž“.

Vepřovou zvěřinu takto stroj: „Vezmi chleba, vína, piva a octa vinného a v tom jednom, v kterémž chceš, vymej tu zvěřinu, potom ji daj do kotlíka a vař, daj trochu jablek do toho a jednu cibuli, neb jakž rozumíš a když uvře, oced' a přebeř a jíchu protáhni, okořeň pepřem, hřebíčky, šafránem a vař to pak spolu, chceš-li, usmaž trochu jablek k pretování na vrch. Item, srninu tak dělaj, jako i jeleninu novou“.

Slepice v své jíše: „Zastav slepice v hrnci, a vař je dobře, přebeř je čistě a omej a proced' tu jíchu, v kteréž vřely slepice a proced', daj je zase do ní, naspi do nich zázvoru, řezaného v kusy a pepře celého, muškátového květu, petružele.

⁵⁶ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016.296.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

A když je dáš na mísu, pospi je zázvorem tlučeným. Chceš-li topének usušiti z bílého chleba, to buď při tvé dobré vůli“.

Mihule tak to dělaj: „Vlož je do čistého kotlíka neb do hrnce, spař je varem, hýbaj jimi, ať je var proskočí a když je spaříš, vymej je v několika studených vodách, potom daj je na čistý štok, odřezaj jim hlavy a ocasy, potom opět vymej v studené vodě, a zastav jim rosol nevelmi slany, vař je čistě, ať se spukají, a ocedě, vlož na mísu a daj na chlebné taláře zázvora, potom jez“.

Houby v cibuli jinak: „Uvař houby čistě, ocedě, vypeř a nalej na ně octa a usmaže cibule, daj tam a okořeň pepřem a šafránem a přisol, košťuje, bylo-by dosti. Pakliť se líbí, udělej na ně makové, neb semenečné mléko, ale ať jsou dobře uvařené“.⁵⁷

4.7 Kuchařky na sklonku 16. století

Z této doby se nám také zachovalo několik kuchařek, které vypovídají o vaření a používání ingrediencí. Známa kuchařka z té doby je od alchymisty jménem Bavor Rodovský mladší z Hustiřan.

Na sklonku 16. století se nám zachovala také kuchařka od Polyxeny z Lobkovic, rozené z Pernštejna. Většinou to byly prepisy, které se posléze využívaly k tamnímu vaření v tehdejší kuchyni.⁵⁸

4.8 Národní kuchyně

V tehdejší době ovlivňovala francouzská kuchyně celou Evropu. Už v té době se začínali ukazovat první nacionalisté, kteří podporovali svoji národní kuchyni a odmítali cizí, především tu francouzskou.

⁵⁷ BURIAN, Jiří a Karel HOLUB. Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan 1591. Praha: Ars Bohemica, 1997. ISBN 80-902381-0-6.

⁵⁸ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016.100.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

Tehdejší německý spisovatel Joseph Konig napsal knihu *Duch kuchařského umění*, vydanou v roce 1822, kde jsou recepty pokrmů, které byly určeny především německým hospodyňkám. Do Čech se tyto recepty dostaly prostřednictvím německé menšiny, a to díky Anny Neudeckerové. Tato kuchařka nesla název *Bavorská kuchařka* a v Čechách byla vydaná roku 1846.

Jednou z prvních Češek, které se zasloužily o českou kuchyni, byla Magdalena Dobromila Rettigová. Tato žena na rozdíl od francouzských kuchařů, kteří více filozofovali, převážně popisuje praktičnost a vlastenectví. V 18. a 19. století vyšlo ještě mnoho knih, které se věnovaly kuchařskému umění v Čechách, ale Rettigová svým výkladem blíže popisuje kuchařské dovednosti tak, aby byly srozumitelné pro nejhudší vrstvu obyvatelstva.⁵⁹

4.9 Prvopočátek vyváženosti surovin v české kuchyni

Svým vývojem česká kuchyně dospěla k určité vyváženosti po stránce používání ingrediencí, které se začaly více využívat k vaření. I když se může zdát, že česká kuchyně je mnohdy sytá, mastná a tučná, tak musíme tento fakt vyvrátit z důvodu, že česká kuchyně využívá mnoho pestrých surovin jako jsou například různá masa, zelenina a ovoce. Svoje místo si čím dál více vydobily moučníky a různé dezerty, které velice obohatily tehdejší gastronomický stůl.

Surovina, která určovala hlavní pokrm té doby, byly obiloviny, ze kterých se převážně pekl chléb žitný či bílý a různé vdolky. V této době bílé pečivo bylo záležitostí vyšší vrstvy obyvatelstva a tehdejší chudina jedla převážně tmavé pečivo.

Taktéž se jedla hojně zelenina, která byla nezastupitelnou surovinou té doby. Nejčastěji se používala do polévek a také sloužila jako samostatný pokrm. Týkalo se to převážně luštěnin a kapusty. Začátkem 19. století se začaly přílohy přidávat k masům a různým pokrmům, což do té doby nebylo obvyklé. Například bramborové knedlíky se nekonzumovaly samotné, ale podávaly se s masem.

⁵⁹ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. 376.s, ISBN 978-80-904283-1-7.

Tímto se česká kuchyně začala posouvat a formovat ke složitější formě v konzumaci pokrmů a posléze jejich servírování. Především se to týkalo chudé vrstvy obyvatelstva, která do té doby byla zvyklá na prostou a jednodušší stravu.

Pokud se podíváme na sled podávání jednotlivých chodů do 19. století, tak po stránce vydatnosti pokrmu z celého dne to byla snídaně a posléze večeře. Snídaně se obecně skládala z polévky, která zbyla z předešlého dne, a různých kaší, které byly rostlinného původu. Oběd v této době se odvíjel dle charakteru denní práce, někdy to byly placky, polévky a buchty. Večeře se většinou skládala z celkového jídla daného dne, které zbylo a bylo doplněno pečenými či vařenými brambory.

Tyto zvyky se začaly měnit počátkem 19. století, kdy součástí snídání už nebyla polévka, ale objevuje se káva a pečivo, které čím dál více bylo doplňováno různými koláčky a plackami.⁶⁰

4.10 Měšťanská kuchyně

V průběhu 19. století se čím dál více začala prosazovat bohatší tabule jak u šlechtického dvora, tak u vznikající buržoazní vrstvy obyvatelstva. V této době se stůl stával součástí života celé rodiny, protože se zde odehrávaly veškeré společenské události. Týkalo se to stravování a servírování pokrmů, které se tímto stávalo denním rituálem a přispělo to tak k formování české kuchyně. Jako součást stolování se začalo více objevovat víno a bílé maso, která mělo za účel zjemnit a odlehčit pokrmy, které v té době byly velice kořeněné a těžké. Také součástí stolů byly moučníky a dezerty, které se čím dál více těšily velké oblibě. Přesto česká a převážně měšťanská kuchyně zaostávala za francouzskou a italskou kuchyní. Jak jsme se už zmínili, tak M. D. Rettigová svými recepty přiblížila českou kuchyni nejširším vrstvám obyvatelstva, a to především do středních a velkých rodin. Poprvé v této době se autorka zmiňuje o nezdravé stravě, která se týká především městských lidí, kteří díky novým návykům ve stravování získávají méně vydatnou a vyváženou stravu.

⁶⁰ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016.108.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

Autorka se opírala o tvrzení lékaře Františka Xavera Korába, který tvrdil, že na rozdíl od venkovského obyvatelstva, kde skladba jídel zůstala zachovaná a bohatá na zeleninu, žito a pšenici, tak městské obyvatelstvo více začalo konzumovat zvěřinu, červené maso, ryby a cukr. Nemůžeme se proto divit, že měšťanská kuchyně se v té době vyznačovala blahobytem a kolikrát nevkusem k samotné gastronomii.⁶¹

4.11 Spolek Domácnost

Pokud se zmíníme, co přispělo k dalšímu formování české kuchyně, tak to byl vznik spolku Domácnost, který byl založen v roce 1885 a byl jednou z prvních škol zaměřených na kuchařské umění, a to především pro dívky. Tento spolek se opírá o odkaz Magdaleny Dobromily Rettigové a snažili se zde její odkaz přetvářet v činy a šířit ho do podvědomí žaček, které studovaly na této škole. Dívky dostaly základy z vaření, servírování a prostírání stolů. Vše probíhalo pod dohledem profesionálních kuchařů, cukrářů a vedení spolku. Výběr pokrmů se ladil s tehdejšími vlasteneckými zaměřením, které mělo za cíl vyzdvihnout českou kuchyni. Samozřejmě, že se zde prolínala kuchyně francouzská, německá a slovenská nebo maďarská. Toto vše mělo za účel docílit a naučit mladé dívky a ženy nejen vařit a péct, ale především vést domácnost a být dobrou hospodyní.⁶²

4.12 Hospody a hostince

Tím, jak se vyvíjela česká kuchyně, tak udávala nové směry, které vedly ke vzniku nových služeb a jednou z těchto služeb byly hospody, které nabízely jídlo, pití a posléze ubytování.

⁶¹ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016.114.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

⁶² SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016.212.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

Nabídka v těchto zařízeních byla většinou orientovaná na pivo, víno a lihoviny. Teplá jídla se v těchto podnicích podávala jen zřídka, ale pokud ano, tak byla jednoduchá a cenově dostupná. V této době se také začaly formovat různé hostince, které vycházely z účelu jejich provozování. Byly to například zájezdní hostince, formanské nebo městské hostince. Lidé, kteří sem chodili, byli především chudší obyvatelé, kteří neměli vysoké nároky na služby, a proto také servis v těchto podnicích tomu tak odpovídal. Pokud člověk chtěl v této době provozovat hostinec, musel mít takzvanou živnost koncesovanou, která se udělovala jen lidem řádným a na tu dobu bezkonfliktním. Člověk, který provozoval hospodu, tak vždy lpěl na slušném jméně svého podniku a jeho vedení. Tato doba si žádala určitou profesionalitu ze strany hostinského, která vycházela z autority a dobrého chování k hostům. České hostince se lišily od hostinců německých a maďarských tím, že součástí těchto podniků nebyla jen konzumace piva a lihovin, ale čím dál více sloužily ke sblížení a ke komunikaci lidí, kteří probírali jak politické, tak kulturní dění ve společnosti. Hospody tímto začaly plnit úkol společenský a kulturní, který přetrvává do dnešních dnů.⁶³

4.13 Vznik restaurace v české gastronomii

Tak jak se vyvíjela gastronomie v Čechách, tak tím přinášela nové možnosti ve stravování a v celkových službách. Vedle tehdejších hostinců začínaly vznikat nové podniky, kterými byly restaurace. Svým přístupem k hostovi a servisem se odlišovaly od tehdejších hostinců, protože ty do té doby nabízely hostovi jednodušší a skromnější servis. Restaurace se oproti tomu odlišovaly v tom, že přinesly nový přístup a směr v chování k hostovi; začaly totiž svůj přístup stavět na vyšší profesionalitě, která spočívala v individuálním přístupu k hostovi a v možnosti většího výběru pokrmů. Najednou zde hrál úlohu číšník, který objednával jídla na základě takzvaného jídelního lístku, který se stal doménou vznikajících restaurací. Další novinka, která odlišovala restauraci od hostince, byla možnost sedět u samostatného stolu a mít přitom k dispozici neustále číšníka, aby splnil jakékoliv přání hosta.

⁶³ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016.144.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

Součástí služeb také bylo v těchto podnicích možnost zarezervovat si stůl a zároveň si objednat menu, které si host posléze mohl zkonsumovat u objednaného stolu. Také placení se odehrávalo vždy za zkonsumované jídlo a pití a to vždy určenému člověku, který v té době měl na starost restauraci. Tím, jak se těšily restaurace čím dál větší oblibě u lidí, tak bylo nutné vytvořit jednotlivé pozice, které přispěly k větší profesionalitě a celkovému komfortu v těchto podnicích.

Nejznámější restaurace z té doby, které se zasloužily o rozvoj tehdejší gastronomie, se nacházely v hlavním městě Praze a byly to restaurace U Pinkasů nebo Šlechtova restaurace ve Stromovce. Tato restaurace např. nabízela díky svojí poloze příjemně strávené chvíle na čerstvém vzduchu. Samozřejmě, že se restaurace čím dál více stávaly součástí hotelů, které tímto v těchto podnicích plnily nezastupitelnou úlohou po stránce gastronomické. Nejznámější hotel té doby je z roku 1895 a byl to Hotel de Saxe, který se nacházel v Hyberské ulici v Praze.⁶⁴

4.14 Významní představitelé gastronomie české kuchyně

Významnou osobností tehdejší kuchařské profese ve 20. století byl například Jaromír Trejbal (1905 – 1995). Jeho kariéra začínala ve Francii, kam odešel hned po skončení školy a kde působil několik let. Měl to štěstí, že při této příležitosti se potkal se špičkami tehdejší francouzské gastronomie, jako například s Augustem Escoffierem. Poté, co se vrátil domů, zúročil nabyté zkušenosti při své práci v Praze v tehdejších hotelech a restauracích. Také se stal osobním kuchařem Vlasty Buriana, kterému vařil jak francouzskou, tak českou kuchyni. Jeho největší zásluhou bylo napsání knihy pod názvem Nová kuchyně, v níž vyzdvihuje nové trendy gastronomie a upozorňuje na složitost české kuchyně. Více prosazuje čerstvost surovin při vaření a zcela opouští od velkých porcí na menu a volí menší, ale přitom lahodnější menu pro hosta.⁶⁵

⁶⁴ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016.138.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

⁶⁵ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016.222.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

Česká kuchyně je proslulá velkým množstvím chutných omáček. Ale jen při dodržování všech zásad správné přípravy je možno uvařit omáčky dobré a kvalitní. Velice často se dopouštíme chyb při přípravě omáček. Nejčastěji jsou naše omáčky příliš husté a málo provařené.⁶⁶

Dalším významným kuchařem té doby byl Jindřich Vaňha (1889 – 1961). Svoji proslulost v gastronomii si získal po první světové válce, kdy si otevřel v Praze restauraci se zaměřením na rybí speciality. Před otevřením restaurace obchodoval s rybami a přitom procestoval celý svět, kde se naučil zpracovávat a připravovat rybí speciality. Svým přístupem se snažil naučit Pražany jíst mořské ryby, korýše a dostat je přitom co nejbližší k hostovi. Roku 1934 si otevřel novou restauraci na Václavském náměstí, která si rychle našla oblíbenost u Pražanů a stala se reprezentativním zařízením firmy. Nabídka ryb, která se podávala v restauraci, byla především orientovaná na mořské ryby, jakou jsou například žraloci, velryby a mořští korýši. Aby se návštěvnost ještě zvýšila, zavedl majitel takzvanou ukázkou ryb naživo v akváriích, kde si mohl host vybrat rybu a personál ji hostovi následně připravil. Do gastronomického světa se Jindřich Vaňha zapsal především sepsáním několika knih, které pojednávaly o různých receptech, jak ryby zpracovávat, vařit, péct a připravovat z nich různé omáčky nebo polévky. Podnik pod svým jménem spravoval do roku 1948, kdy mu byl znárodněn a Jindřich Vaňha byl nucen odejít do exilu do Německu.⁶⁷

4.15 Česká kuchyně v průběhu času

V období první republiky jsme byli gastronomickou špičkou. O Česku se často hovoří jako o srdci Evropy a křižovatce národů - a to samé platilo o naší kuchyni. Existovaly speciální školy pro hospodyňky, které přísně udávaly kvalitu kuchyně. Česká kuchyně bývala na suroviny také daleko bohatší; v tehdy klasických kuchařkách nalezneme návody třeba na přípravu jeseterů i lanýžů, což jsou dnes spíše výjimečné speciality.

⁶⁶ ŘEŠÁTKO, Jaroslav a Ladislav NODL. *Kuchařská technologie*. 2. Praha: Merkur, 1990. ISBN 80-7032-912-2.

⁶⁷ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. *Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti*. Praha: Perseus, 2016. 246.s., ISBN 978-80-904757-1-7.

Každý pivovar tehdy vyráběl své uzeniny. Sjednocujícím znakem zůstávalo, že česká kuchyně vždy byla vydatná.⁶⁸

Člověk, který v dnešních dnech má velký přehled o gastronomii a neustále svým přístupem obohacuje tuto oblast, je pan Jaroslav Sapík, narozený roku 1952. Tento kreativní kuchař svojí pílí celý život věnoval gastronomii ať v zahraničí, působil například v Německu, Anglii, Španělsku, v Indii, tak po návratu v Československu. Zde své nabyté zkušenosti předával v mnoha podnicích a hotelech dalším, a tímto přispěl k nové profilaci gastronomie, především v polistopadové době. Byl jedním z prvních, který své kulinářské umění mohl předvést na těch nejvyšších místech, kterými byl například Pražský hrad, kde vařil tehdejšímu prezidentovi Václavu Havlovi. Také založil v roce 2009 Československý svaz kuchařů, který svojí činností propaguje československou a českou kuchyni jak doma, tak v zahraničí. Jaroslav Sapík napsal se svým synem také knihu, která nese název Česká kuchyně je klasa. Svojí prací a svými názory poukazuje na odkaz tehdejší prvorepublikové gastronomie, která kladla důraz na kvalitu a profesionální přístup, který se dnes v mnoha případech vytrácí.⁶⁹

4.16 Česká kuchyně zůstává hutná, i když to již není třeba.

Známý obrat z prvorepublikových kuchařek „*Vhod'te kupu vajec, kostku másla a zasypte to moukou*“ je přežitek. Vydatný nedělní oběd neměli tehdejší strážníci problém přes týden vypotit, a to díky vyčerpávající práci. Ačkoliv dnes práce snazší rozhodně není, řada z nás při ní celý den sedí u počítače. Navíc, zvýšením objemu peněz v našich peněženkách se z jídel kdysi svátečních stávají jídla každodenní. Na řízek s bramborem v úterý by prvorepublikový dělník ani nepomyslel.

⁶⁸ Česká kuchyně historie - TopRecepty.cz. Recepty - TopRecepty.cz [online]. Copyright © 2022 Toprecepty.cz [cit. 02.03.2022]. Dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/clanky/1376-ceska-gastronomie-v-prubehu-veku-za-prvni-republiky-byla-uznavana-dnes-je-plna-nahrazek/>

⁶⁹ SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti. Praha: Perseus, 2016.256.s, ISBN 978-80-904757-1-7.

S tím souvisí i nadvláda fritéz a smaženého. Restauratérům mnohdy nedělá problém jednu dávku fritovacího oleje použít hned na několik objednávek, což se na kvalitě pokrmu nevrátně podepisuje. Jsme také jediná země na světě, kde se rozlišují minutky a hotovky.⁷⁰

4.17 Současné nové trendy v podávání pokrmů v gastronomii.

Na trendech, které ovlivňují gastronomii po celou dobu jejího působení, mají z velké části podíl samotní návštěvníci restaurací a gastronomických provozů. Tím, jak mají hosté vyšší nároky na gastronomii, vyvíjejí tlak na provozovatele a personál restaurací, kteří na tyto změny reagují tím, že vytváří nové trendy v přístupu k servírování a podávání pokrmů v restauracích.

Jedním z těchto trendů je styl fine dining, který spočívá v malých porcích a v profesionálním přístupu. Pokrmy, které jsou specifické pro tyto restaurace, se vyznačují velikostí pokrmu, tzv. sousta, které se v gastronomii nazývá Amuse Bouche.⁷¹

4.18 Metoda Sous

Další významnou metodou, která ovlivnila gastronomii a posléze vaření, je metoda Sous – Vide. Jedná se o metodu, která řeší tepelnou úpravu při vaření ve vodní lázni nebo v páře. Takto tepelně upravené potraviny mají mnohem výraznější chuť a delší trvanlivost. Tato metoda pochází z Francie a velice rychle se rozšířila v restauracích, převážně při přípravě jednotlivých pokrmů z hovězího a vepřového masa.

Svoji úlohu v gastronomii má také tzv. regionální gastronomie. Díky regionálním potravinám a nápojům tato gastronomie jasně specifikuje daný pokrm a region. Je čím dál více vyhledávaná u hostů, kteří touží ochutnat tyto regionální potraviny a pokrmy.⁷²

⁷⁰ Česká kuchyně historie - TopRecepty.cz. Recepty - TopRecepty.cz [online]. Copyright © 2022 Toprecepty.cz [cit. 02.03.2022]. Dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/clanky/1376-ceska-gastronomie-v-prubehu-veku-za-prvni-republiky-byla-uznavana-dnes-je-plna-nahrazek/>

⁷¹ FIŠERA, Miroslav. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016.57.s, ISBN 978-80-86380-78-0.

⁷² FIŠERA, Miroslav. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016. 58.s, ISBN 978-80-86380-78-0.

4.19 Privátní vaření

Mnoho lidí touží po soukromí, současně si chtějí dopřát zážitek spojený s kulinářským uměním. Privátní vaření v místě domova je jednou z možností, jak toho dosáhnout. Stejný princip funguje při firemních akcích. Pro kuchaře nebo gastronomický podnik je to další příležitost, jak předvést své umění.⁷³

4.20 Zážiteková kuchyně

Čím dál více je v oblibě takzvaná zážitková gastronomie. Je založena na principu ohromit hosta po stránce servírování a vyváženého menu. V této oblasti se kuchaři nebo provozovatelé snaží využít neznalosti hosta v této oblasti a naservírovat mu v restauraci ten nejlepší gastronomický zážitek. Potkávají se zde mnohé módní trendy, například molekulární kuchyně, Fusion, bio food a jiné. Společným znakem je pak dát hostovi co nejlepší chuťový zážitek, doplněný trendem front cooking (otevřená kuchyně). Burešová 2014.

Taktéž forma Hand Held Food je forma, která má v dnešní gastronomii čím dál větší zastoupení především z důvodu snadné konzumace jídla při jakékoliv akci. Ať je to například na sportovišti, stadionu a podobně. Burešová a Zimáková 2008.⁷⁴

4.21 Síla rostlin

Bude dalším trendem a to především proto, že už lidé po celé planetě snížili spotřebu masa a živočišných produktů. Všeobecně více pečujeme o své zdraví a snižujeme přísun masa do organismu. Nikdo neříká, že se máte stát vegany, ale buček každý den také není to pravé. Trendem bude i chuťově plné a plnohodnotné, prostě uspokojující, veganské jídlo. Dominovat by tak mohly například produkty z cizrny.⁷⁵

⁷³ Trendy v gastronomii 2022 – Kreativní gastronomie. Kreativní gastronomie [online]. [cit. 03.02.2022]. Dostupné z: <https://www.kreativnigastronomie.cz/blog/trendy-v-gastronomii-2022/>

⁷⁴ FIŠERA, Miroslav. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016. 59.s, ISBN 978-80-86380-78-0.

⁷⁵ Trendy v gastronomii 2021 - VisitChef.com. VisitChef.com [online]. Copyright © 2022 VisitChef.com [cit. 05.03.2022]. Dostupné z: <https://www.visitchef.com/story/403-trendy-v-gastronomii-2021-techniky-chute-a-inovace>

4.22 Molekulární gastronomie

Samostatnou kapitolou v gastronomii je molekulární gastronomie, která je založena na chemických a fyzikálních vlastnostech potravin. Tato gastronomie vznikla ve Francii, kde svojí naukou sledovala jak potravinářskou chemii, tak restaurační gastronomii. Zásahu na tom mají zejména chemik Herve This a fyzik Nicholas Kurti. Následně tyto dva muže začali doplňovat další šéfkuchaři z Francie, Anglie a dalších zemí. Tato metoda se snaží zjistit, na jaké bázi chemické a fyzikální se připravují a následně mění jednotlivé pokrmy.⁷⁶

4.23 Nové trendy servisu a přístupu k této profesi

Gastronomie jsou služby zaměřující se na přípravu pokrmů a následně jejich konzumaci, jejichž nezastupitelnou součástí je také servis, to znamená obsluha, která úzce souvisí s celkovou gastronomií, a jedna strana bez druhé se neobejde.

Budoucnost gastronomie spočívá v ojedinělosti, v kvalitě a v celkovém přístupu k této profesi. Nedílnou součástí je čím dál více online prodej a dobrá komunikace s hostem. Dalším důležitým faktorem, který má vliv na restaurace v budoucnu, je orientace na specifické skupiny zákazníků, kteří mají díky profilaci čím dál vyšší nároky na gastronomii jako celek.⁷⁷

⁷⁶ FIŠERA, Miroslav. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016. 59.s, ISBN 978-80-86380-78-0.

⁷⁷ FIŠERA, Miroslav. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016. 61.s, ISBN 978-80-86380-78-0.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

V této části práce se Vám budu snažit přiblížit problematiku restauračního zařízení. Popíšu zde určité kroky, které jsem využil při své práci na pozici provozního v restauračním zařízení, které jsem budoval a řídil několik let. Pojal jsem to jako kapesní kuchařku nebo chcete-li recept, jak řešit problematiku restauračního provozu. Měla by vám posloužit jako rychlá a užitečná pomoc při řešení mnoha problémů, které se vyskytnou při budování restaurace, a tímto jim budete umět předcházet.

Kapesní říkám proto, že bychom ji měli mít vždy po ruce, nejlépe v kapse u kalhot, pro případ, že nastane neočekávaný problém, který budeme potřebovat náhle vyřešit ve své restauraci, a právě v těchto případech nám může posloužit tato malá, nenápadná kapesní brožurka. Samozřejmě je to myšleno obrazně a nemůžete očekávat, že se zde seznámíte se všemi recepty, jak vést a spravovat restaurační zařízení, ale najdete zde alespoň podstatné věci, které jsem při své práci - budování restaurace – použil. Doufám, že i vám tyto recepty pomůžou k vaší vysněné restauraci. Pokud ano, tak budu velice rád, že jsem tímto mohl přispět a předat pár svých zkušeností z vedení a budování restauračního zařízení, které jsem získal při této práci.

Prvopočátky gastronomie jsou staré jako lidstvo samo. Krokem, který ovlivnil rozvoj zájmu o jídlo u lidí, bylo používání ohně prehistorickým člověkem k úpravě pokrmů, které následně vedlo k udržování a ucelení tlup lidí a posléze k rozdělování jídla mezi nimi. Mezi nejznámější centra rané gastronomie patří starověký Řím, odkud pochází výraz „hospes hospity sacer“ – právo pohostinnosti nemůže být odmítnuto.

Kolem roku 120 n. l. vzniká „Akademie kulinárního umění“ provozovaná římskými kuchaři. V té době se vyšší společnost a zámožní lidé rádi scházeli v tzv. lázních, kde se pořádaly formou banketu stravovací služby a hody. Toto období se nazývalo „Luculinskými hody“ a bylo pojmenováno po Luciu Liciniovi.

Tak jako antická a římská kuchyně ve své době ovlivnila gastronomii a dala základy italské a řecké kuchyně, tak od středověku až po pozdní renesanci byli Italové nedostižní vládci v gastronomii v Evropě. V roce 1533 si Kateřina de Medici z Itálie do Paříže vzala celou brigádu kuchařů a pomocníků v kuchyni, a tím položila základy francouzské školy gastronomie, která ovlivnila po staletí jak evropskou, tak světovou kuchyni.

Na to, abychom poznali gastronomii a restaurace, které jsou její součástí, tak, jak je dnes známe, má nemalý podíl francouzská revoluce. Zasloužila se o to, že šlechtická a především zámecká kuchyně byly téměř zrušeny a mnoho kuchařů, kteří pracovali u zámeckého dvora, náhle ztratilo práci a to je vedlo k jediné věci, vybudovat si malé podniky a restaurace. Tím to byly položeny první základy gastronomie, které předurčily vývoj restaurací a služeb a následně po staletí se začaly formovat do dnešních dnů tak, jak je známe dnes v jednadvacátém století.

My se také podíváme na to, jak bychom měli spravovat a vést restauraci, která by měla odpovídat dnešním požadavkům jednadvacátého století.

V této části práce rozebereme problematiku restauračního provozu, popíšeme si jednotlivé části restaurace, jak jsem sám budoval a posléze vedl restauraci, která jako celek poté vytváří něco, co známe pod pojmem restaurační zařízení.

Pod pojmem restaurace si mnoho lidí představí příjemně strávený večer u dobrého jídla a pití. K tomu, aby člověk mohl strávit příjemný večer, musí vybrat dobře zavedený podnik či restauraci, kde bude profesionální přístup k hostům a díky tomuto přístupu si bude moci vychutnat svůj dopolední oběd nebo příjemně stráví večer. Z pohledu hosta se kolikrát setkávám s názorem, co je tak těžké na provozování restaurace. Pokud jde o samotnou práci v restauraci, tak si mnoho lidí myslí, že práce v restauraci je z jejich pohledu fádni a primitivní. Co je přece na tom tak těžkého přinést pivo či jídlo hostovi, to přeci dokáže každý průměrně zdatný člověk. Zčásti mají tito lidé pravdu, i já jsem si bláhově myslel, jak je tato profese jednoduchá a snadná a nevyžaduje téměř žádné znalosti a dovednosti. Omyl byl pravdou. Ve svých dvaceti letech jsem začal pracovat jako číšník, v tu dobu jsem byl nepolíbený touto profesí a samozřejmě, že to bylo na mojí práci často znát. Vzpomínám si, jak jsem jednou obsluhoval pána u stolu, kterému jsem nesl jeho objednanou omáčku s knedlíkem, a přitom jsem část omáčky na pána vylil. Reakce nenechala na sebe dlouho čekat. Host se samozřejmě právem rozčílil se slovy, co jste to za číšníka, když svoji práci neumíte, tak ji prosím nedělejte. A já se s vystrašeným postojem pánovi v ten moment jen omluvil a tiše odcházel od stolu. V tuto chvíli jsem si uvědomil, jak je důležité dělat práci, které rozumíme a zvládáme ji po všech stránkách. Nestačí ji dělat jen z přesvědčení, že to, co známe, stačí. Po této události jsem si v budoucnu doplnil chybějící vzdělání, které pokládám za důležité ve vykonávání tohoto oboru. Proč se o tomto zmiňuji je, že devadesátá léta minulého století byla ta, která nám

ve svém začátku umožňovala dělat profese, kterým jsme vůbec nerozuměli a následky to mělo nedozírné v mnoha oborech, samozřejmě se to týkalo i gastronomie.

V devadesátých letech bylo zcela běžné, že každý prahnul po tom otevřít si či vlastnit restaurační zařízení nebo alespoň malý kiossek. Mnozí lidé viděli v této profesi lehce vydělané peníze, aniž by si uvědomili, co tato práce obnáší. To se samozřejmě muselo promítnout do kvality služeb, která najednou v devadesátých letech byla velice rozkolísaná, kvůli mnoha amatérům v této oblasti. Byly podniky, kde majitelé přistupovali k této profesi profesionálně a zodpovědně, na druhé straně byli majitelé, kteří si mysleli, že za pár měsíců z nich budou bohatí lidé, kteří už nemusí pracovat a kterým restaurace bude vydělávat na jejich bezstarostný život. Ale bohužel ve většině případů to takhle nefunguje a po nějakém čase určité restaurace zanikaly nebo změnily svého majitele. Svůj vliv na chod restaurace má také region, ve kterém se dané zařízení nachází. S tím souvisí podmínky v daném městě nebo vesnici, kde těžko můžete provozovat restauraci na dobré úrovni, pokud k tomu nemáte vhodnou klientelu, která veškerá snažení ze strany majitele pochopí a ocení. Spousta restaurací v devadesátých letech měla v začátku dobrý záměr ve vedení restaurace a přístupu k hostům, ale právě z důvodu nepochopení hostů nebo z neznalosti věci majitele restaurace se tímto dostávala do potíží. Na základě těchto problémů se v lepším případě začaly projevovat nedostatky v kvalitě služeb, nebo v tom horším případě majitelé zcela skončili v provozování restaurace. Je to jenom jeden z mnoha příkladů, který může ovlivnit chod restaurace, o těch zbývajících rizikových bodech se ještě v této práci mnohokrát zmíníme.

5. Cíl a úkoly práce

Cílem teoretické části bakalářské práce bylo přiblížit a popsat problematiku gastronomie, kterou jsem rozdělil do několika částí. První část teoretické práce se zabývá vývojem gastronomie od antiky až po jednadvacáté století. Uvedením historických souvislostí jsem chtěl nejen přiblížit tuto část gastronomie, ale docílit určité posloupnosti v jednotlivých kapitolách, jak v teoretické části, tak praktické části, které následně na sebe navazují, a tím vytvořit určitý pohled na gastronomii jako celek.

Cílem praktické části práce bylo popsat a přiblížit problematiku budování a poté řízení restauračního provozu na základě osobních dlouholetých zkušeností formou edukačních materiálů, nebo-li jak jsem materiály pracovně nazval „kuchařka do kapsy“.

Tato část práce má posloužit jako vzdělávací materiál, který nás může upozornit na určitá rizika, ale poskytnout nám také rady při budování restauračního provozu. Chtěl jsem především vyzdvihnout vše, co podle mého názoru považuji za důležité a podstatné při budování a vedení restauračního provozu.

Dílčím úkolem této práce bylo popsat mé působení na pozici učitele odborného výcviku na gastronomické škole.

6. Průzkum postojů a názorů žáků učňovského oboru kuchař - číšník

6.1 Cíl průzkumu

Zjistit postoje a názory žáků při studiu na gastronomické škole. Průzkum se zabíral problematikou vyučovací hodiny žáka, jaké získal žák vědomosti při výuce a následné využití těchto vědomostí v praxi.

6.2 Výzkumný vzorek

Výzkum proběhl na Střední škole a Vyšší odborné škole cestovního ruchu v Českých Budějovicích. Na výzkumu se podíleli žáci 1. ročníku v počtu 15 osob a žáci 3. ročníku v počtu 18 osob. Žáci studují obor kuchař a výzkum proběhl ve školním roce 2021. Tím, že je na škole obor učňovský a maturitní, tak výzkum byl zaměřen na nematuritní obor, kde žáci odpovídali na dotazy ohledně výuky odborného výcviku. Ve výzkumu se sledoval postoj žáků k dané výuce a přínos, který žákům výuka přinesla v podobě vědomostí v daném oboru. Záměrně výzkum byl proveden v 1. ročníku a následně ve 3. ročníku a to z důvodu, že zde bylo cílem zjistit názor žáků v odlišných ročnících a na základě jejich výpovědi mohlo dojít k analýze výuky k jednotlivým žákům. Další součástí výzkumu bylo vyjádření žáků v přístupu pedagogů k žákům a žáci zde hodnotili celkový přístup a přínos učitele ve vyučovací hodině. V neposlední řadě se výzkum také zabíral názorem žáků, jaké záměry mají po ukončení studia na gastronomické škole a co bylo přínosem pro jejich obor do dané profese.

6.3 Metoda sběru dat: dotazník pro studenty 1. ročníku a 3. ročníku

Dotazník byl sestaven na základě vyučovacích osnov a přístupu žáků k výuce a tím cíleně mířil na témata, která souvisí s problematikou vyučovacího procesu. Forma vypracování dotazníku byla zvolena písemná, kde byli položené otázky, na které žáci písemně odpověděli. Tím, že výuka na této škole nabízí pestrou škálu kulinářských technik a metod ve výuce, tak výběr na vyhodnocení dotazníku byl zvolen záměrně pro 1. ročník a 3. ročník na gastronomické škole.

. Žáci odpovídali na otázky:

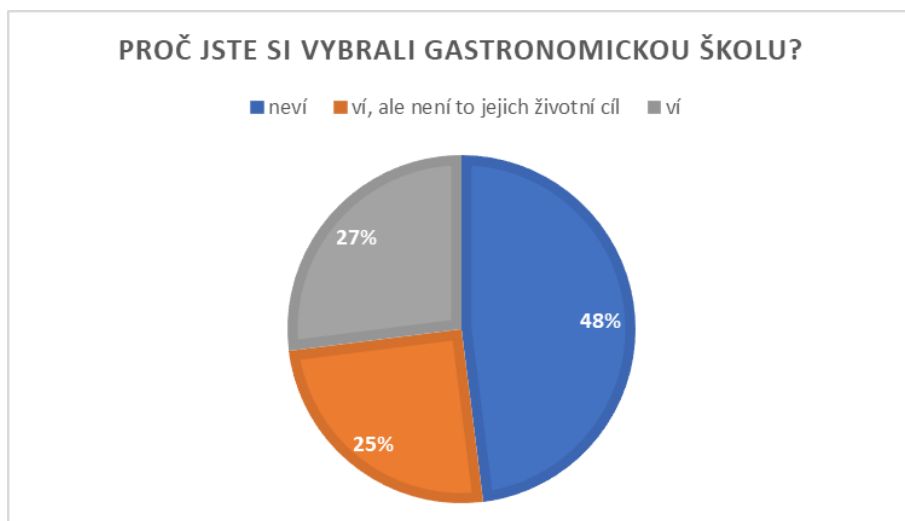
- proč jste si vybrali gastronomickou školu
- co si myslíte o přínosu praktického výcviku
- co bylo pro vás přínosem studovat na gastronomické škole
- jak podle vás vyhovovala vybavenost jednotlivých učeben na gastronomické škole.
- jak z vašeho pohledu vyučovali učitelé praktického výcviku na odborném výcviku.
- budete tuto profesi vykonávat po ukončení gastronomické školy.

6.4 Analýza dat

1. ročník kuchař - 15 žáků odpovědělo na jednotlivé otázky.

1. Proč jste si vybrali gastronomickou školu:

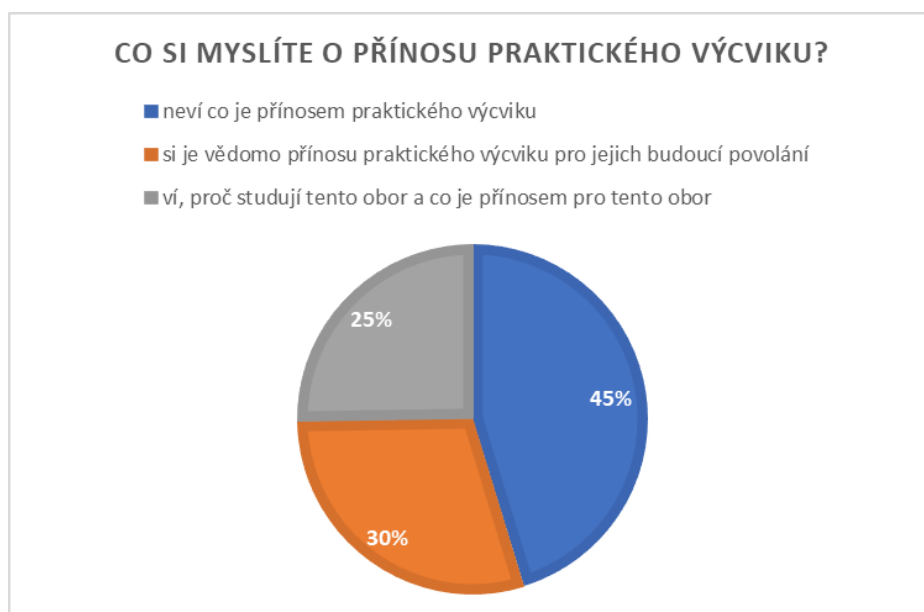
- 48 % respondentů uvedlo, že přesně neví, proč studují na této škole
- 25 % respondentů uvedlo, že ví, proč si vybrali tuto školu, ale není to jejich životní cíl
- 27 % respondentů uvedlo, že ví, proč studují na této škole



Graf č. 1: Odpovědi žáků 1. ročníku na otázku „Proč jste si vybrali gastronomickou školu?“ (vlastní tvorba).

2. Co si myslíte o přínosu praktického výcviku:

- 45 % žáků uvedlo, že neví, co je přínosem hodiny praktického výcviku
- 25 % si je vědomo přínosu praktického výcviku pro budoucí formování jejich povolání
- 30 % plně vědí, proč studují tento obor a co je přínosem pro tento obor

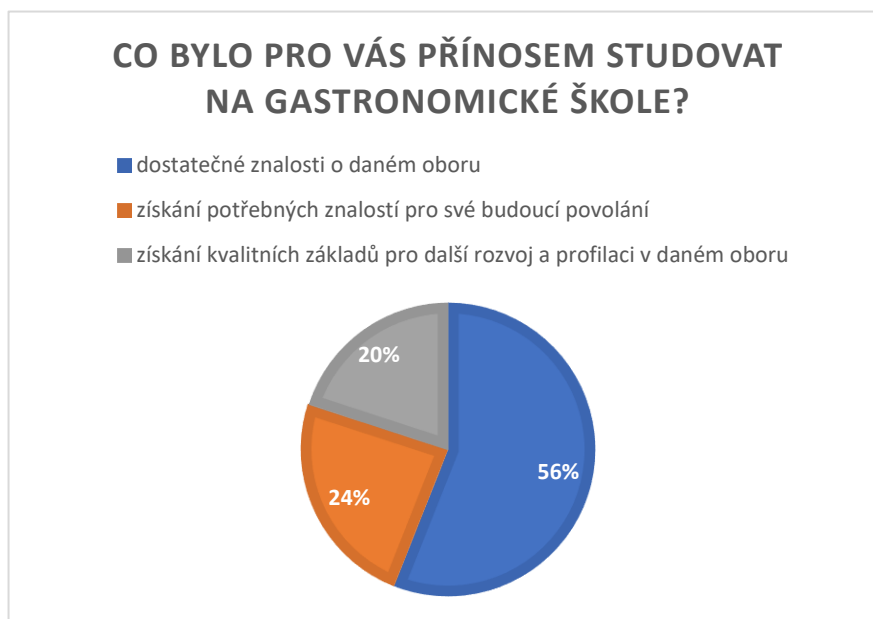


Graf č. 2: Odpovědi žáků 1. ročníku na otázku „Co si myslíte o přínosu praktického výcviku?“ (vlastní tvorba).

3. ročník kuchař – 18 žáků odpovědělo na jednotlivé otázky.

1. Co bylo pro vás přínosem studovat na gastronomické škole:

- 56 % respondentů uvedlo, dostatečné znalosti o daném oboru
- 24 % respondentů uvedlo, že získali potřebné znalosti pro svoje budoucí povolání
- 20 % respondentů uvedlo, že získali kvalitní základy pro další rozvoj a profilaci v daném oboru



Graf č. 3: Odpovědi žáků 3. ročníku na otázku „Co bylo přínosem studovat na gastronomické škole?“ (vlastní tvorba).

2. Jak podle vás vyhovovala vybavenost jednotlivých učeben na gastronomické škole:

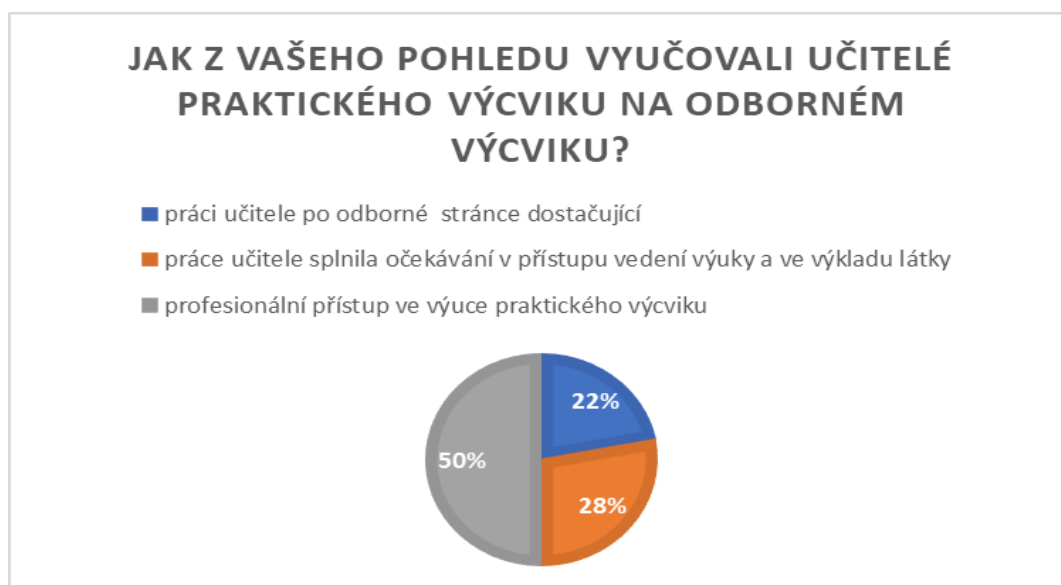
- 59 % respondentů uvedlo, že byla dostatečná a splňovala parametry dané výuky
- 21 % respondentů uvedlo, že chyběla lepší vybavenost jednotlivých zařízení na jednotlivých učebnách
- 20 % respondentů uvedlo, že zcela naplnila očekávání vybavenosti jednotlivých učeben na škole



Graf č. 4: Odpovědi žáků 3. ročníku na otázku „Jak podle vás vyhovovala vybavenost jednotlivých učeben na gastronomické škole?“ (vlastní tvorba).

3. Jak z vašeho pohledu vyučovali učitelé praktického výcviku na odborném výcviku:

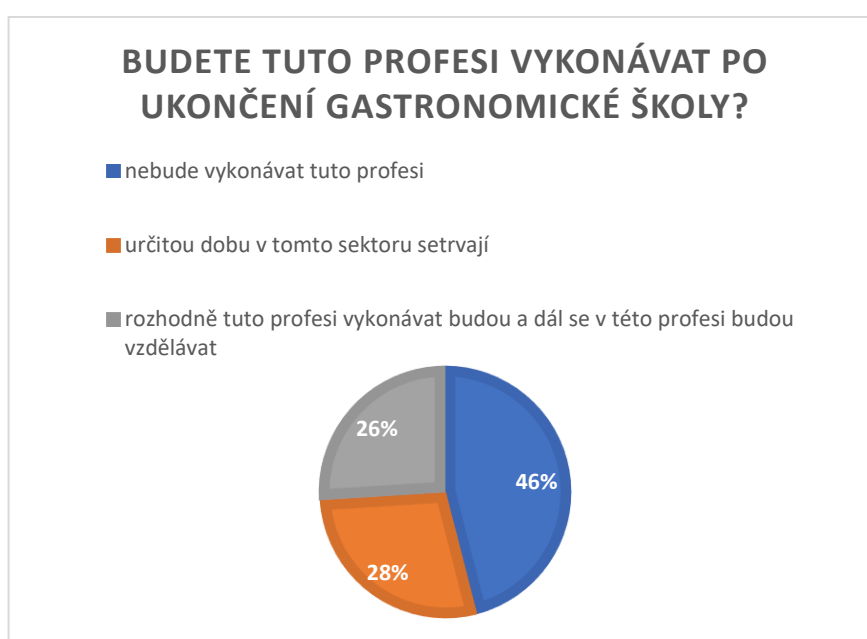
- 22 % respondentů uvedlo práci učitele po odborné stránce dostačující
- 28 % respondentů uvedlo, že práce učitele splnila očekávání v přístupu vedení výuky a ve výkladu látky
- 50 % respondentů uvedlo profesionální přístup ve výuce praktického výcviku



Graf č. 5: Odpovědi žáků 3. ročníku na otázku „Jak z vašeho pohledu vyučovali učitelé praktického výcviku na odborném výcviku?“ (vlastní tvorba).

4. Budete tuto profesi vykonávat po ukončení gastronomické školy:

- 46 % respondentů uvedlo, že tuto profesi vykonávat nebudou
- 28 % respondentů uvedlo, že určitou dobu v tomto sektoru setrvají
- 26 % respondentů uvedlo, že rozhodně tuto profesi budou vykonávat a dál se v této profesi budou vzdělávat



Graf č. 6: Odpovědi žáků 3. ročníku na otázku „Budete tuto profesi vykonávat po ukončení gastronomické školy?“ (vlastní tvorba).

6.5 Diskuse a shrnutí hodnocení průzkumu mezi žáky k přístupu ve vyučování praktického výcviku

V první položené otázce, co vedlo žáky 1. ročníku k výběru naší školy, se ukázalo, že žáci nejsou zcela rozhodnutí ve výběru dané školy, pokud se mají rozhodnout pro určený obor. Z toho vyplývá, že kvalita žáků, kteří jsou přesvědčeni o studování a poté vykonávání dané profese, je nízká. Je jen malé procento těchto žáků, kteří vědí, proč tento obor studují a úspěšně ho také dokončí.

Z odpovědi na otázku, co je přínosem pro žáky 1. ročníku v praktické výuce, jasně vyplývá, že téměř polovina žáků neví, co jim praktické vyučování přináší a jak je důležité pro jejich budoucí profilaci.

Pokud se podíváme na průzkum u žáků 3. ročníku k otázce, co bylo pro ně přínosem při studiu na gastronomické škole, tak polovina respondentů uvedla, že znalosti, které získali při působení na této škole, jsou pro ně dostačující pro vykonávání budoucího povolání. Pouze 20 % uvedlo, že znalosti, které získali, jsou důležité pro další působení v daném oboru a mohou na těchto znalostech dále budovat svoji kariéru. K dotazu, jak žákům vyhovovaly učebny na škole, více než polovina žáků uvedla dostatečnou a plnohodnotnou vybavenost učeben. Pouze 20 % uvedlo velice dobrou vybavenost a spokojenost s vybaveností učeben. Jasně z toho plyne, že žáci, kteří tento obor budou v budoucnu vykonávat, byli zcela s vybaveností učeben spokojeni.

Práci učitele odborného výcviku ohodnotili žáci 50 % jako profesionální a přínosný pro studovaný obor. Pouze třetina žáků uvedla, že budou toto povolání vykonávat po ukončení studia, z toho vyplývá, že dvě třetiny buď budou krátkodobě vykonávat obor kuchař, nebo vůbec tento obor vykonávat nebudou.

Cílem bylo ukázat a popsat část práce učitele odborného výcviku, která má za úkol profilovat budoucí žáky v daném oboru.

7. Modelová vyučovací hodina pro žáky učňovského školství

Pracuji jako učitel odborného výcviku na Střední škole a Vyšší odborné škole cestovního ruchu v Českých Budějovicích, kde učím obor kuchař. Tato práce vyžaduje ze strany učitele praktického výcviku mnoho zkušeností a znalostí z problematiky gastronomie.

Jak jsem se už zmínil v předchozích kapitolách, mé působení v gastronomii mi umožnilo získat mnoho zkušeností a znalostí, které mohu předávat žákům na naší škole. Plně si uvědomuji, jak je důležité k této práci přistupovat profesionálně, a tak docílit co nejlepších výsledků z pohledu profilu absolventa naší školy.

Den praktického vyučování oboru kuchař 1. ročníku

Hodina praktického vyučování začíná v 7.00 hodin nástupem žáků na výuku v učebně praktického výcviku. Při tomto nástupu zkontroluji, zda jsou všichni přítomni, chybějící žáky zapíši do elektronické třídnice. Následně zkontroluji žáky po stránce hygienické, zda je vše v pořádku. Tím mám na mysli například čisté oblečení a připravené pomůcky k vykonávání praktického výcviku.

Poté přistoupím k seznámení s cílem vyučovacího dne na praktickém výcviku. Cílem dnešní hodiny bude instruktáž a popis kuchařských nožů a využití v gastronomii a druhá část se bude týkat imitace krájení cibule při praktickém výcviku.

Tematický celek: V dnešní hodině si probereme rozdělení nožů, jejich využití k jednotlivým pracím v gastronomii s ukázkou přípravy a krájení cibule.

Téma: 1. Rozdělení nožů a příslušenství, jejich funkčnost v gastronomii

2. Příprava pracoviště na vyučovací hodinu

3. Imitace ze strany učitele k žákům v krájení cibule

4. Příprava cibule a její styly krájení

5. Shrnutí vyučovacího dne ze strany učitele a dotazy žáků k dané látce

Dávka učiva – instruktáž a imitace

V této kapitole popíšu dávku učiva při vyučování na odborném výcviku prvního ročníku v oboru kuchař. Hodina se bude skládat z instruktáže kuchařských nožů a ukázky imitace krájení cibule.

V úvodu hodiny jsem zopakoval předchozí látku a následně seznámil žáky s novými cíli této hodiny na praktickém vyučování. Samozřejmě jsem se také zmínil o teoretické části, která doplňuje praktickou výuku, a tím propojil mezipředmětové vztahy při vyučování, které jsou velice důležité k pochopení souvislostí v dané látce. Po celou dobu výuky jsem se snažil naplňovat cíle efektivní, kognitivní a psychomotorické, bez těchto cílů nemůžu správně docílit profilaci žáka, o kterou nám jde od počátku nástupu žáka na školu.

Dávka učiva – instruktáž a imitace

V této kapitole popíšu dávku učiva při vyučování na odborném výcviku prvního ročníku v oboru kuchař. Hodina se bude skládat z instruktáže kuchařských nožů a ukázky imitace krájení cibule.

V úvodu hodiny jsem zopakoval předchozí látku a následně seznámil žáky s novými cíli této hodiny na praktickém vyučování. Samozřejmě jsem se také zmínil o teoretické části, která doplňuje praktickou výuku, a tím propojil mezipředmětové vztahy při vyučování, které jsou velice důležité k pochopení souvislostí v dané látce. Po celou dobu výuky jsem se snažil naplňovat cíle efektivní, kognitivní a psychomotorické, bez těchto cílů nemůžu správně docílit profilaci žáka, o kterou nám jde od počátku nástupu žáka na školu.

Cíl hodiny:

Rozdělení nožů z hlediska použití při práci v gastronomii a ukázka metod krájení cibule.

Nože dělíme dle funkce a k čemu slouží:

- **Nůž základní či dranzírák** – tento nůž je zhruba 25 – 30 cm dlouhý a čepel má alespoň 4 – 5,5 cm širokou. Je to nůž, který se nejčastěji používá v kuchyni. Jeho využití je na krájení zeleniny, masa, ovoce a podobně. Proč tento nůž musí mít čepel širokou alespoň 5 cm? Je to z toho důvodu, že pokud se použije metoda krájení kolíbka, tak při krájení s tímto nožem nedochází k nedokonalému nakrájení suroviny, ke kterému jinak dochází při krájení nožem s malou čepelí. Tímto je vysvětleno, proč je tento nůž nejvíce využíván při práci v kuchyni a je nedílnou součástí každého kuchaře.
- **Nůž vykost'ovací** – tento nůž je dlouhý 15 – 20 cm. Čepel tohoto nože je vykrojená a úzká o šíři 2,5 – 3 cm. Tento nůž je určen především k vykost'ování masa a špekování jednotlivých částí masa. Měl by být součástí každého kuchaře.
- **Nůž na pečivo** – tento nůž je dlouhý 30 – 40 cm. Čepel nože je široká 4,5 cm a po celé délce na spodní části nože jsou zoubky. Právě tyto zoubky jsou charakteristické pro tento nůž, který nám umožní krájení pečiva či veka. Používá se na krájení tvrdšího pečiva jako např. rohlíky, veka, chléb.
- **Nůž na ovoce** – tento nůž je zhruba 5 – 10 cm dlouhý a čepel je široká 2,5 cm. S tímto nožem se nejčastěji loupe ovoce a zelenina.
- **Nůž na rybu** – tento nůž je dlouhý 30 cm a čepel tohoto nože je široká 3,5 cm. Slouží k filetování ryby a následně k jejímu rozporcování. Čepel u tohoto nože je pružná, což nám při filetování masa umožní lepší oddělení masa od kosti.

- **Ocílka na nože** – slouží k udržení ostří nože, které se při krájení ztupí. Ocílka neslouží k nabroušení nože, jak si mnoho lidí myslí, k tomuto slouží tzv. brusný kámen. Měla by být nedílnou součástí každého kuchaře.
- **Kuchařská pinzeta** – slouží na drobné manipulace s masem či zeleninou v kuchyni při práci kuchaře.
- **Škrabka na zeleninu** – používá se na oškrabání zeleniny kořenové, tak i na škrábání ovoce. Její využití v gastronomii je všestranné.
- **Kuchyňská vidlice** – její využití v kuchyni slouží k vyjmutí nebo k vložení masa do vývarů a omáček. Její využití je také všestranné.
- **Kuchařské pouzdro na nože** – pouzdro na nože slouží především pro ochranu nožů a následně pro ochranu vlastní, tedy kuchaře při manipulaci s nožem. Také tvrdím, že každý kuchař by měl mít nože v úhledném a čistém pouzdře. Vypovídá to o jeho osobnosti a přístupu k této profesi.

Tyto základní nože a jejich příslušenství budu požadovat po každém z vás a bude to vaše povinná výbava na tyto hodiny odborného výcviku. Bez těchto věcí se nemůžete naučit základní dovednosti a techniky krájení a zacházení s noži.

Instruktaž a imitace učitele odborného výcviku při ukázce metod krájení cibule:

Dnešní hodina se bude zabývat loupáním a krájením cibule. Zde si ukážeme a popíšeme jednotlivé metody krájení cibule, které jsou nezbytné při vykonávání této profese.

Poté jsem začal hodinu instruktaží, která spočívala ve výkladu a využití cibule v gastronomii. Nato následně navázala instruktaž, která spočívala v demonstraci krájení cibule.

Než začneme pracovat s cibulí, tak si připravím pracoviště. Mělo by být čisté a přehledné. Na pracovní stůl si dáme prkénko na krájení, nejlépe zelené, které nám určuje, že je určené na zeleninu. Dále vezmeme dvě gastronádoby, jednu na odpad z cibule a druhou na oloupanou cibuli.

Cibuli nejdříve před samotným krájením musím očistit od slupky. K tomuto použijeme nůž na ovoce, který už známe a máme ho všichni ve své výbavě. Cibuli položíme na prkénko a nožem odkrojíme kořen cibule. Tuto část najdeme na nejširší

spodní části cibule. Jakmile máme kořen cibule odstraněn, uchopíme cibuli do rukou a následným svislým tahem od kořene cibule stahujeme slupku po celém obvodu. Tento úkon opakujeme tak dlouho, až je zbavena veškeré slupky. Slupky od cibule dáme do připravené gastronádoby a oloupanou cibule dáme do druhé nádoby.

Po tomto kroku vezmeme prkénko a opláchneme ho pod tekoucí vodou, následně ho osušíme a připravíme si ho na nový úkol. Také si připravím další gastronádoby na nakrájenou cibuli. Jakmile máme vše připravené, můžeme přejít k technikám krájení cibule.

Metody krájení cibule máme dvě, ta první se nazývá kolíbka a druhá technika je svislé krájení od shora dolů. Metoda kolíbka je metoda, která je efektivnější a troufnu si říci nejrozšířenější mezi kuchaři. Metoda svislá je takéž používaná, ale není vhodná pro všechny druhy zeleniny.

Metoda kolíbka:

Pokud začneme první metodou, to jest kolíbkou, bude technika vypadat následovně.

Nejdříve si vezmeme oloupanou cibuli, kterou si položíme na prkénko. Ke krájení cibule vždy používám dranzírovací nůž, který má širokou čepel. Následně levou rukou uchopíme cibuli, abychom pravou rukou nožem cibuli rozkrojili na dvě poloviny. Takto máme cibuli připravenou na samotné krájení najemno. Jednu polovinu cibule odložíme na stranu. Druhou polovinu si položíme na prkénko, levou rukou cibuli zafixujeme tak, aby nůž držel svoji dráhu po celé délce cibule. Vždy nůž zakrojíme do cibule od směru kořene směrem ke stonku cibule. Tento úkon provedeme po celém obvodu, přitom je důležité neustálé rozložení a držení prstů po obvodu cibule. Právě rozložení prstů po obvodu cibule nám plní funkci stabilizační a určuje tloušťku nakrájené cibule. Abychom docílili nakrájení cibule po celém obvodu, tak prsty po dobu krájení pomalu posouváme po obvodě cibule tak, až jsme na konci cibule, a tak máme cibuli po celém jejím obvodu nakrájenou a připravenou k další fázi krájení.

Takto nakrájenou cibuli máme připravenou k závěrečné části krájení. Cibuli necháme ležet na prkénku v předešlé poloze, jen ruku otočíme ze svislé polohy do vodorovné polohy, tedy ve směru cibule. Postoj prstů bude stejný jako při svislém držení ruky. Nůž uchopíme do pravé ruky, kdy hrot nože položíme na prkénko a pomalým směrem, tzv. kolíbkovým tahem se zakrojíme do cibule. Je velice důležité, abychom nůž

vedli svislým tahem dolů a špička nože vždy byla na prkénku. Čepel nože se při krájení po celou dobu dotýká kloubů prstů, které nám tímto určují jemnost nakrájené cibule. Tato technika se vyznačuje právě tím, že nůž, tedy jeho hrot neopustí prkénko při krájení. Abychom docílili nakrájení cibule po celé její délce, prsty po dobu krájení pomalu posouvám po obvodu cibule do zadní části k jejímu kořenu.

Takto nakrájenou cibuli pomocí kuchařské karty sejmu z prkénka a vložím do připravené gastronádoby. Takto je cibule připravena k dalšímu využití v gastronomii.

Metoda svislé krájení shora dolů:

Druhá technika krájení cibule se nazývá svislé krájení shora dolů. Od první metody, tedy kolíbkové se liší v tom, že nůž po dobu krájení opouští prkénko a hrot nože není po dobu krájení na prkénku, ale celá čepel se pohybuje ve směru nahoru a dolů, tedy ve svislém směru.

První fáze v této technice, tedy technika svislé krájení shora dolů, je shodná jako u techniky kolíbká.

Na prkénko si položím druhou část cibule, kterou budu krájet stejně jako v metodě kolíbká. Jakmile máme takto připravenou cibuli, začne fáze dvě, která se liší od fáze dvě v technice kolíbká.

Na začátku je postavení ruky a prstů shodné jako ve fázi dvě u kolíbká, ale směr a postoj nože je odlišný. Nůž, tedy čepel nože je v horní části nad cibulí a pohybuje se směrem dolů po kloubech prstů, které nám určují hrubost nebo jemnost nakrájené cibule. Jakmile nůž zajede do cibule, tak svislým směrem pokračuje až do spodní části cibule, kde následně dojde k oddělení části cibule a nůž se dotkne prkénka. Po tomto úkonu rukou jdeme směrem nahoru a tím nůž opustí prkénko a po celou dobu kopíruje prsty kloubů ve směru vzhůru, až se nůž dostane nad cibuli. V této fázi se prsty posunou o pár milimetrů a tím určují tloušťku krájené cibule. Celá technika se opět opakuje, až dojdeme ke konci kořene cibule. Tímto máme cibuli nakrájenou a následně kuchařskou kartou ji sejmete z prkénka a vložíme do připravené gastronádoby.

Po této ukázce, která se nazývá imitace, kde žáci pozorují po celou dobu moji práci při odborném výcviku, se přechází k manipulaci. Žák je schopen vykonávat práci dle slovního návodu a umí rozlišit a zvolit vhodnou činnost, aby požadovaný úkol zvládl.

Během imitace pozoruji žáky, jak reagují na ukázkou během této instruktáže, zdůrazňuji podstatné věci, které souvisí s krájením cibule. Po ukončení instruktáže se

ptám žáků, zda instruktáž byla dostatečná a srozumitelná. Je to důležité, abych se přesvědčil, že nové látce porozuměli. Pokud jsou vzneseny nějaké dotazy k dané instruktáži, tak ji provedu následně znovu, aby všichni tuto látku pochopili.

Poté rozdělím žáky na jednotlivá stanoviště, vyzvu je k přípravě a následně k cvičení samotné práce, tj. krájení cibule. Přitom dohlížím na žáky a kontroluji je, zda zadaný úkol vykonávají dle instruktáže, jak jim byla předvedena. Pokud vidím, že žákovi se nedaří v této disciplíně, tak mu následně pomůžu, znovu mu vše ukážu a vysvětlím, aby se docílilo co nejlepší motoriky a automatizace při krájení cibule.

Před ukončením hodiny vyzvu žáky k ukončení práce, což znamená, že dokončí započatou práci a začnou uklízet pracoviště. Jakmile mají vše hotové, postaví se do řady a vyčkají na učitele odborného výcviku. Následně zkontroluji pracoviště po žácích, zda je vše v pořádku.

Na závěr hodiny odborného výcviku shrnu vyučovací den, tj. cíle vyučovacího dne a během toho položím doplňující otázky, kde se přesvědčím, že žáci danou látku pochopili. Pokud jsou nějaké dotazy ze strany žáků, znovu je zodpovím a snažím se o co nejvěrohodnější výklad látky.

Výuka dnešního dne probíhala z mé strany učitele na stupni 1. imitace a na stupni 2. manipulace ze strany žáků. Cílem dalších hodin bude docílit 3. stupně zpřesňování a 4. stupně, koordinace.

Samozejmě bude záležet na šikovnosti jak žáků, tak samozřejmě i mé na odborném výcviku, jak dokážu motivovat a profilovat žáky v dané látce a v daném oboru.

8. Vytvořené edukační materiály pro studenty učňovského oboru kuchař – číšník

K napsání této práce mě vedlo především předat mé zkušenosti, které jsem nabyl při budování a následně provozování restauračního zařízení. Práci jsem pojal edukačně, a tím co nejvíce přiblížil žákům problematiku restauračního zařízení. Žák se zde dozví základní body, jak budovat a posléze řídit restaurační zařízení. V jednotlivých kapitolách se čtenář dozví jednotlivé rady a postupy, které ocení při své vysněné restauraci.

8.1 Základní myšlenka duše restaurace a know-how

Pokud se už rozhodneme pro provozování restauračního zařízení, vždy platí, že musíme k této práci přistupovat co nejprofesionálněji a nejoddaněji. Troufnu si říci, že tato slova nestačí k úspěšnému vedení restaurace, ale k opravdovému úspěchu musíte tuto práci začít milovat, a to opravdu ve všech směrech. Ještě jedna důležitá a velice podstatná věc, která je z mého pohledu podceňovaná. Je trpělivost ve vedení restaurace, kterou postrádá mnoho provozovatelů restauračního zařízení. Slovo trpělivost ještě bude několikrát rezonovat v této práci, protože podle mého názoru kvůli této vlastnosti mnoho restaurátérů práci zcela nezvládá nebo poleví v přístupu ve vedení, a to se následně projeví ve standardu v provozované restauraci.

Člověk, který se už rozhodne z jakéhokoliv důvodu jít do provozování restauračního zařízení, by si měl být vědom, že tato profese je náročná jak po stránce fyzické, tak především psychické a může se to následně projevit na kvalitě provozovaného podniku.

Než jsem se rozhodl, že budu provozovat restauraci, tak jsem přikročil k jednomu kroku, z mého pohledu podstatnému, že jsem si otevřel láhev vína a u té začal přemýšlet, v jakém duchu budu danou restauraci provozovat. Věle vám toto doporučuji, dostanete mnoho nápadů a inspiraci, na které byste jinak bez dobré skleničky vína nepřišli. V dnešní době to nazýváme slovem know-how, tedy mít myšlenku a dobrý záměr v podnikání. Pokud máme dobrou myšlenku a nápad, tak máme z padesáti procent vyhráno. Do naplnění zbývajících sta procent potřebujeme mnoho štěstí ve výběru personálu a pokud možno i dobré lokality pro restauraci.

K tomuto bodu bych ještě řekl tři důležité faktory, které jsem vždy bral na vědomí při budování restaurace a které jsou velice podstatné v chodu restaurace. Z mého pohledu jsou právě tyto body kolikrát provozovateli restaurací opomíjeny a mají za následek v budoucím provozování restaurace buď nevyhnutelný pád, nebo na druhé straně vzestup a udržení restaurace na trhu. Těmi třemi základními faktory jsou: kuchyně, obsluha a interiér restaurace. Možná se vám může zdát, že je to hloupost a není to tak podstatné, ale věřte, po mé zkušenosti s vedením a spravováním restaurace je to to, co považuji za klíčové vedle hlavní koncepce restaurace.

Pokud rozebereme jednotlivé faktory, o kterých jsem se zde zmínil, tak tím prvním článkem je kuchyně. My se v této práci k tomuto faktoru ještě vrátíme a zmíníme se o

této části restaurace v podrobné analýze kuchyně, ale teď si jen řekneme, jakou funkci plní kuchyně v restauračním zařízení v návaznosti na další faktory s tím spojené.

Kuchyně plní základní funkci a tou je, že jídlo, které se uvaří v dané kuchyni, musí být lahodné a v pořádku. Je totiž velice důležité, aby hosté, kteří navštěvují danou restauraci, nebyli zklamáni a vždy se rádi vraceli zpět do tohoto restauračního zařízení. S tímto úzce souvisí obsluha, to jest druhý bod, protože právě ta svým přístupem ovlivňuje celkový chod restaurace a nelze tento článek restaurace podceňovat a ani ho zlehčovat, vždy musí být úzce spjatý s kuchyní. Tuto kapitolu rozebereme v další části této práce. Tím posledním rozhodujícím faktorem je interiér, který svým zhotovením buď hosta zaujme po stránce uspořádání jednotlivých prvků interiéru, nebo ho odradí z důvodu nevlídného a studeného prostředí.

Mnoho majitelů restaurací opomíná jednu podstatně důležitou věc, kterou je výběr personálu a péče o něj. Sám jsem v tomto ohledu byl velice důsledný, protože jsem věděl, že se to posléze odrazí na chodu restaurace. Mnoho majitelů věnuje prostředky do výbavy a uspořádání interiéru restaurace za účelem, aby se hosté cítili v daném podniku co nejlépe. Proti tomu nic nenamítám, ba naopak, je to v pořádku, host by se měl cítit co nejlépe a odnášet si co nejlepší zážitek z času stráveného v restauraci, ale pokud bude špatně zvolený personál, tak sebelepší interiér nemůže zachránit a udržet chod restaurace. Prosím a záměrně říkám, že v začátku bude interiér plnit svoji roli tím, že zaujme hosta a ovlivní tím i jeho rozhodnutí navštívit vybranou restauraci, ale z pohledu dlouhodobého to má spíše efekt stagnující nebo zcela opačný, co se týče návštěvnosti restaurace. Vždy si musíme zapamatovat, že restauraci převážně tvoří lidé, kteří v ní pracují a vytváří určitou atmosféru, která může za to, že lidé rádi danou restauraci opakovaně navštěvují.

8.2 Komunikace a výběr personálu restaurace

Možná se budete divit, proč se o tom zde zmiňuji a co je tak podstatné na výběru personálu a na komunikaci. Podle mého názoru je to velice důležité pro budoucí vývoj restaurace a její vedení. Od prvopočátku, co působím v této profesi, si všímám majitelů restaurací, jak přistupují ke svým zaměstnancům a naopak, jak zaměstnanci přistupují k zaměstnavatelům. To mě následně vedlo k tomu, že při své komunikaci s uchazeči jsem

byl vždy pečlivý a kladl důraz na profesionalitu jak z mé strany, tak ze strany budoucích zaměstnanců restaurace.

V úvodu musím říci, že na stavu restaurací a jejich personálu měla vliv devadesátá léta minulého století. V této době probíhala privatizace, která měla za následek z mého pohledu určitou destrukci v gastronomii ze strany nových provozovatelů restaurací a jejich personálu. Mnoho lidí, kteří pracovali v této oblasti gastronomie, zde svým pozdějším působením nedělali dobré jméno v tomto oboru. Právě tito lidé z předrevoluční doby sem přenesli určité negativní prvky, které ovlivnily na mnoho let fungování restaurací a kvalitu celkové gastronomie. Byli to právě tito lidé, kteří v mnoha případech privatizovali restaurace, a tím se podíleli na udávání směru v gastronomii v České republice.

Lidé, kteří v devadesátých letech zprivatizovali restaurace a stali se jejími novými vlastníky, započali novou éru gastronomie, která nabrala různé směry. Tito lidé tím, že byli vlastníci nově nabytých restaurací, a ne státní zaměstnanci tehdejších státních podniků, si určovali svá vlastní pravidla v daném podniku, a tak se začaly odlišovat přístupy a postoje k zavedeným standardům před novou dobou, tj. porevoluční dobou. Mnoho těchto lidí začalo tuto práci vnímat tak, že se dá vydělat mnoho peněz, a ještě mnoho ušetřit. Právě tak, jak byli zvyklí za starého režimu, kde se okrádal stát a potažmo host. To samé začali aplikovat nepřímo i ve své restauraci a to tím, že najatý personál byl ohodnocen finančně velice špatně z důvodu, že vlastník restaurace předpokládal, že personál si mzdu dorovná tak, jak byl majitel zvyklý za postkomunistické éry, kde okrádal hosta a tím si vylepšoval své finanční skóre. Bohužel tito vlastníci restaurací si neuvědomili jednu, velice podstatnou věc ve svém podnikání. Že už nejsou zaměstnaní státem, kde mohli okrádat hosta a potažmo stát, ale už pracují na sebe. Tím, že budou tolerovat okrádání hosta personálem, tiše napomáhají přilepšení finanční situace u personálu, ale zároveň kazí své jméno podniku, na které mnoho těchto majitelů nedalo dopustit.

Zde nám jasně vyplývá, že pokud je majitel od základu špatný provozovatel, tak nemůžeme očekávat dobrý a kvalitní přístup personálu k hostovi a potažmo k celé restauraci.

Právě výběr a nároky na personál nám může zaručit bezproblémový chod restaurace, který je jinak tak potřebný, aby se hosté cítili v restauraci co nejlépe. Vždyť personál tráví s hostem ten důležitý a troufnu si říci klíčový čas, který svým přístupem,

pokud je na profesionální úrovni, zaručuje spokojenost hosta, které se následně odrazí ve spokojenosti majitele v odvedené tržbě. Proč se tu zmiňuji o tržbě. Musíme si uvědomit, že podnikání se provozuje, je jedno v jaké oblasti, za účelem zisku, a ne za účelem dobročinné akce. Tím, že přinese zisk, umožní provozování a rozvíjení daného podniku majiteli. Zde je nutné si uvědomit, jak je důležitý výběr personálu, a tak k tomu přistupovat. Můžeme si položit otázku, proč je to tak důležité, ale věřte mi, že výběr personálu je klíčový v mnoha směrech při budování restaurace a posléze v celém podnikání.

Pokud se podíváme konkrétně na kritéria při výběru personálu, jak jsem je nastavil ve své restauraci, tak jsem vždy začínal krátkým rozhovorem s daným uchazečem o zaměstnání. Už zde jsem si mohl vyprofilovat při rozhovoru určitou představu, jak budoucí zaměstnanec bude, nebo nebude vhodný pro můj podnik. Přitom je důležité si všimnout ze strany komunikace uchazeče o zaměstnání, jak se vyjadřuje k dané problematice a k dané profesi. Vždy jsem měl na paměti, že člověk, kterého vyberu pro svůj podnik, mi bude určovat budoucí chod a jméno celého podniku. A to není přeci málo! Další vlastností, které jsem si velice všiml, byla slušnost, empatie, charisma, komunikace, vstřícnost a v neposlední řadě spolehlivost. Rozhodně to nejsou všechny vlastnosti, které nám zaručují, že člověk, kterého jsem si vybral, bude vždy spolehlivý a bude přistupovat k práci zcela profesionálně. Ale může mi to alespoň zaručit určitá kritéria, které potřebuji k vykonávání dané funkce v restauraci. Je dobré, aby člověk, který se hlásí v oboru gastronomie na pozici kuchaře nebo číšníka, byl alespoň vyučen a znal danou problematiku. Jednotlivé požadavky jak na kuchaře a číšníka si popíšeme v jednotlivých kapitolách o číšníkovi a kuchaři.

Pokud se podíváme na komunikaci ze strany majitele k personálu, tak musím říci, že v mnoha podnicích není komunikace přívětivá, což se následně odráží v celkovém vývoji restaurace.

Je to dané už tím, jací majitelé se v této profesi nacházejí a jak k této profesi přistupují. Jejich přístup k personálu má za následek, že podnik, který provozují, nepracuje dle jejich představ a oni si marně lámou hlavu, čímpak to může být. Přitom stačí tak málo ze strany majitele: změnit přístup v chování k zaměstnancům, a tím může být problém zažehnan. Dalším úskalím, kde vidím mnoho chyb, je, že ze strany majitele není dostatečně vysvětlena práce, kterou má budoucí zaměstnanec vykonávat. To má za následek, že poté dochází k různým nesrovnalostem na pracovišti, které mohou vyústit

v nepochopení ze strany zaměstnance a v neposlední řadě i zaměstnavatele. Vždy jsem lidem v restauraci v průběhu jejich práce připomínal a vysvětloval dané úkony a povinnosti při vykonávání dané práce, a tak jsem se snažil předejít chybám a získat vyšší profesionalitu u personálu v přístupu k hostům.

V neposlední řadě je podstatné, aby personál, který si vyberete, chápal vaši filozofii podniku a měl k tomu plné nasazení a sympatie. Proto jsem se snažil personálu vždy vysvětlit podstatu věci, proč tuto práci takto vykonávají, za jakým účelem ji dělají a co z toho následně plyne. Věděl jsem, že pokud se budu řídit těmito pravidly, tak docílím jedné věci a to té, že se mi podaří vybudovat z daného personálu pevné jádro, které je důležité a myslím i klíčové pro chod restauračního zařízení. Tvrdím stále, že týmová práce je důležitá, bez ní nemůžeme vybudovat žádnou restauraci. Zde je důležité si uvědomit, že lidé v této profesi se opírají vzájemně jeden o druhého a jednotlivec není schopen bez druhého dobře vykonat dobrou práci. Tímto jsem se snažil jít personálu vzorem a dával jsem jim pocit jistoty zvláště v tom, že když nastane určitý problém, tak se mohou na mě obrátit. To samé jsem očekával i z jejich strany, pokud budou mít jakýkoliv požadavek na mě, tak budu vždy připraven to s nimi řešit. Docílit takto vybalancované rovnováhy v restauraci není vždy jednoduché, a pokud se to podaří alespoň z osmdesáti procent, tak to považuji za velký úspěch. Vždy jsem věděl, že nastavená pravidla musím dodržovat především já, a tak budu následně vzorem pro personál restaurace. Posléze mi to umožňovalo tyto požadavky také vyžadovat po mém personálu. Myslím, že zde mohu otevřeně říci, že tato část práce v restauraci je tou, proč člověk, pokud k této práci přistupuje vážně, je po určité době zcela vyčerpan a vyhoří. Není vždy jednoduché tuto práci udržet na profesionální úrovni, kde vám záleží na mnoha věcech a k tomu přitom ještě vycházet vždy s personálem na patřičné úrovni.

8.3 Srdce restaurace je kuchyně

K tomu, aby restaurace mohla plnit funkci, kterou má přidělenou a právem jí náleží, potřebuje dobře vybavenou kuchyni, aby splňovala veškeré náležitosti jednadvacátého století. Právem si troufnu říci, že tato část restaurace se může pokládat za její srdce, bez kterého by život restaurace nebyl možný. Dovolím si rozebrat tuto problematiku z několika pohledů.

Tím prvním předpokladem by měla být jasná představa, co od dané kuchyně očekáváme a co se v ní bude odehrávat po stránce vaření, tj. zda budeme provozovat českou nebo italskou kuchyni a na základě toho bychom se měli rozhodnout, jak provedeme celkovou koncepci dané kuchyně. Zde vidím často mnoho podstatných chyb ze strany majitele, jak nastaví celkovou koncepci kuchyně a jak ji následně vybaví. Mnoho provozovatelů vůbec nekouká na prostor a velikost dané kuchyně, kde se má posléze odehrávat mnoho klíčových činností, které mají za úkol odvedení nejdůležitější části práce v restauraci.

Krok, který je třeba udělat a který doporučuji, pokud nerozumíte dané problematice, tj. koncepci kuchyně, je pozvat specializované firmy, které následně poradí a rozvrhnou kuchyni, tak, aby mohla vyhovovat danému provozu a především lidem, kteří v ní budou pracovat. Pokud si majitel z jakéhokoliv důvodu nepozve specializovanou firmu, tak doporučuji tuto problematiku probrat s daným personálem, který bude v kuchyni pracovat a může se k těmto věcem vyjádřit a navrhnout samotnou koncepci a vybavenost kuchyně, což není tak špatné a vřele tento postup doporučuji. Sám jsem to udělal při dovybavení kuchyně. Předěšel jsem tím do budoucna mnoha problémům, především provozním, které jinak mohou ovlivnit bezproblémový chod kuchyně a následně taktéž celé restaurace.

Pro klidný a bezpečný chod kuchyně je důležité, aby majitel nešetřil na velikosti kuchyně především z důvodu, že práce, která se zde odehrává, je mnohdy vysoce specializovaná a náročná. Mnoho majitelů právě tuto věc podceňuje na úkor velikosti restaurace pro hosty. Je to logické ze strany provozovatele restaurace: čím více míst k sezení, tím více zisku z daného místa. Ale za jakou cenu. Lidé v kuchyni se tísní v nevyhovujících podmínkách a kuchyně tak kolikrát svojí kapacitou nemůže obsáhnout obsazenost restaurace, což se následně projeví v samotné přípravě a kvalitě pokrmů. V průběhu mého působení v gastronomii jsem si mnohokrát všiml, že spousta provozovatelů restaurací dělá tuto chybu a nepřipouští si, že by to mohlo být jinak.

Pokud se podíváme na vybavenost kuchyně, tak od devadesátých let minulého století se mnoho věcí změnilo a technologie, které se dnes využívají v mnoha směrech, posunuly gastronomii do nových a troufnu si říci kvalitnějších rozměrů. Samozřejmě si nemůžeme myslet, že samotné zařízení zaručí vždy kuchyni na odpovídající úrovni.

Zde se mnoho provozovatelů restaurace dopouští ve svých zařízeních chyb tím, že nevyžadují kvalitní práci a dobré využití těchto technologických pokroků

v gastronomii. Jak jsem se už zmínil, nové přístroje a technologie, které jsou v posledních letech součástí moderních kuchyní, nám nemůžou vždy zaručit kvalitně a plnohodnotně odvedenou práci, ale mohou ji zefektivnit a v mnoha případech zkvalitnit. Vždy to ale bude záležet na personálu kuchyně, jak bude toto zařízení efektivně využívat ke své práci. Vždy jsem kladl důraz na to, aby personál využíval jednotlivé stroje a zařízení ke své práci, a tak si zaručil efektivnější a kvalitnější práci při zhotovování pokrmů na těchto zařízeních. Musím říct, že ze strany majitele to jsou vynaložené nemalé peníze na tato zařízení a jejich pořízení se pohybuje řádově v mnoha milionech korun, které jsou majitelem investovány do kuchyně.

K tomu, aby se v kuchyni personál cítil dobře, je důležité zabezpečit dobře fungující klimatizaci a vzduchotechniku na výměnu čerstvého vzduchu. Zmiňuji se o tom zde proto, že v mnoha restauracích je tato část kuchyně velice podceňovaná ze strany provozovatele, a přitom je to velice důležitá část kuchyně, která má velký vliv na práci vykonávanou kuchařem. Pokaždé po mém příchodu do kuchyně vždy směřovaly oči na digestoř, zda je zapnutá a plní svou funkci. Pokud tomu tak nebylo, tak jsem hned daný personál v kuchyni na tento, zdůrazňuji, podstatný problém upozornil, aby byl tento nedostatek rychle odstraněn. Mnohokrát jsem se setkal v kuchyních s tím, že lidé pracovali v podmínkách, kde museli snášet čtyřicetistupňové teploty, které samozřejmě měly vliv na kvalitně odvedenou práci a potažmo i na samotné zaměstnance. Pamatujte si, pokud při příchodu do restaurace cítíte v dané restauraci charakteristický zápach z kuchyně, tak platí, že buď špatně pracuje vzduchotechnika, nebo ji v rámci úspor elektrické energie personál nepoužívá. Každopádně vždy je to špatné pro obě strany: jak pro personál, tak hosta, kterého zápach z kuchyně nemile odradí z návštěvy samotné restaurace, a tímto si nejvíce ublíží sami provozovatelé restaurací, kteří tím přichází o hosty.

Nedílnou součástí kuchyně je také skladové hospodářství, které má svá daná pravidla pro uskladnění jednotlivých surovin v kuchyni. Zde jsem po personálu vyžadoval důsledný přístup k celkovému skladovému hospodářství. Je potřebné, aby tato část byla vždy udržovaná v čistotě a byla přehledná pro manipulaci a následné vyskladňování surovin a v souladu s hygienickými předpisy. Personál by vždy měl dohlížet na správné umístění jednotlivých surovin do přesně předepsaných skladů hlavně z toho důvodu, aby se nekřížily jednotlivé suroviny mezi sebou z důvodu hygienických předpisů.

Je chybou, pokud mnoho provozovatelů restaurace šetří na skladovacích prostorech pro uskladnění jednotlivých surovin, a tím nepřímo dochází k míchání a skladování surovin, které jinak musí být striktně oddělené od sebe a umístěné v jiném skladovém boxu. Zde jsem se snažil personálu kuchyně jasně ukázat a vysvětlit, jak mají dané suroviny skladovat a následně vyskladňovat v podmínkách, které nebyly z mého pohledu vždy ucházející. Naštěstí musím říci, že pokud něco přetrvalo z komunistické doby a bylo z mého pohledu na vysoké úrovni, tak to byla hygienická pravidla, která striktně určovala, jak mají být uskladněny jednotlivé suroviny v restauracích. Můžete si položit otázku, proč je tak důležité skladové hospodářství a jaký to má účel, ale právě tím, že bude dobře uskladněné například maso v chladícím boxu, zamezíme mnoha škodám z důvodu znehodnocení masa a následně taktéž neohrozíme hosta při konzumaci masa, které bylo nevhodně skladováno. Setkávám se v mnoha případech ve své praxi s tím, že personál v některých případech zlehčuje tuto problematiku a tímto přístupem ohrožuje nejen sebe, ale především hosta v restauraci. V dnešní době už máme mnoho nástrojů, které nám tuto problematiku mohou pohlídat, jak ze strany hygieny, tak samotných majitelů či provozních, kteří mají díky technologiím mnoho možností, jak těmto problémům ve skladovém hospodářství předcházet.

Závěrem v této kapitole o kuchyni bych chtěl vyzdvihnout tolik probírané téma, tj. hygiena v kuchyni a posléze v celé restauraci. Z mého pohledu je to stále velice palčivá otázka, která by měla být vždy probírána v daném oboru, ale především každý den vštěpována personálu restaurace a potažmo personálu kuchyně. Zde je namístě, aby si majitelé restaurace velice všímali svého personálu, jak dodržují hygienická pravidla při práci v kuchyni. Musím říci, že někdy člověk žasne, jací lidé v kuchyni pracují a jak přistupují k hygieně jako takové. Při mém působení ve funkci provozního jsem kladl velký důraz právě na hygienu, která je tak důležitá v tomto oboru po stránce bezpečnosti potravin a jejich následného uskladnění. Také jsem si velice všímal samotného personálu v kuchyni, jak k této problematice přistupuje, a pokud jsem shledal určité nedostatky, tak jsem je ihned začal ze strany personálu řešit. V této oblasti máme neustále z mého pohledu rezervy a byla by namístě větší osvěta ze strany provozovatelů restaurací a v neposlední řadě i orgánů hygieny, které by měly více tuto problematiku připomínat. Jak se říká, čistota je základ zdraví a v tomto případě to platí dvojnásob.

8.4 Interiér restaurace

Pokud budeme přemýšlet o interiéru restaurace, tak bychom měli brát na vědomí, aby navržený interiér působil přívětivě a naladil dobrý dojem. Je důležité, aby hosta, který do restaurace vejde, oslovil a zaujal natolik, že se následně rozhodne strávit v dané restauraci svůj drahocenný čas. V dnešní době tím, že si každý provozovatel navrhuje sám nejen svůj podnik, ale s tím i interiér, tak máme možnost si vybrat z velké nabídky podniků, které nám budou sympatické a splní naše očekávání.

Pokud se provozovatel rozhodne pro vybudování a následně provozování restaurace, tak právě interiér je jedna z velice důležitých součástí, kterou by neměl podceňovat. Vždy bychom měli interiér volit se zaměřením restaurace a jejím stylem, což je důležité hlavně proto, že to pomůže hostovi v orientaci a čitelnosti při výběru daného podniku. Nemůžeme nazvat restauraci mysliveckou restaurací a interiér přitom bude ve stylu rybí restaurace. Host si při příchodu do daného podniku bude myslet, že se spletl při výběru, jelikož se daný podnik vydává za jiný. Vždy je třeba myslet na sladění těchto věcí, které vytváří celkový rámec daného podniku.

Jednou z věcí, která je velice důležitá a tvrdím i podstatná při tvorbě interiéru, je samotné sladění celého interiéru tak, aby jako celek dával určitý čitelný smysl restaurace. Důležitou součástí, která by se neměla podceňovat, jsou drobné detaily, nebo jak já říkám maličkosti, které dělají velké věci. Možná můžete oponovat, ale věřte, že malé drobnosti jsou právě těmi, které kolikrát doplní dobrý dojem, dokážou hosta zaujmout a zpříjemnit mu čas zde strávený. Provozovateli podniku by vždy mělo záležet na tom, aby se host v jeho podniku cítil co nejlépe. V této oblasti jsem se snažil vysvětlit a ukázat personálu, jak se má starat a pečovat o dané věci, které jsou součástí interiéru restaurace, a tak eliminovat špatné a nežádoucí problémy, které by z toho mohly vyplynout. Záměrně zde zdůrazňuji, že personál se má s velkou péčí starat o dané věci v restauraci, zvláště proto, že mnoho provozovatelů si málo všímá, nebo si vůbec nevšímá toho, v jakém stavu má svůj podnik po stránce, jak já říkám, uhlazenosti a upravenosti interiéru restaurace. Je nesmírná škoda, a dáte mi zajisté za pravdu, že při příchodu do restaurace vás příjemně osloví interiér restaurace, ale posléze, když se posadíte, zjistíte, že to není tak skvělé, jak se na první pohled zdá.

Nejhorším prohřeškem je, když stůl, který je určen pro usazení hosta, není dostatečně uklizen a servis, který je součástí stolu, není udržován v čistotě. Vřele vždy

doporučuji si všímat, jak je stůl uklizený. Také příslušenství stolu, tj. slánka, pepřenka a další inventář, by měl být vždy čistý a upravený na stole. Mnohé to poté vypovídá o personálu, který pracuje v dané restauraci a posléze vás také bude obsluhovat. Zde jsem se snažil před otevřením restaurace si zavčas celou restauraci projít. Pokud jsem zde určité nedostatky našel, vždy jsem na ně upozornil personál, aby byly včas odstraněny. Při této příležitosti jsem se vždy snažil personálu vysvětlit, že to není z mé strany nátlak, jak je shodit v jejich práci, ale vždy jsem s velkou pečlivostí a trpělivostí vysvětloval, jak je důležité mít restauraci před otevřením připravenou a čistou. Opět zde zaznělo slovo trpělivost, které je velice podstatné při vykonávání této práce, protože pracujeme s lidmi a jak je známo, nejsme všichni stejní a především stejně chápající.

Ale zpět k interiéru. Jakmile usoudíte, že něco z vaší strany není v pořádku a podle vašich představ, tak bych doporučil tuto restauraci opustit. Přece jste to vy, co zde budete trávit svůj drahocenný čas, ale hlavně zde také necháte určitý obnos peněz za dané služby, které by měly být ze strany personálu vždy profesionální a mohly naplnit vaše očekávání. Provozovatelé restaurací by měli vždy v průběhu provozu vše kontrolovat a zdůrazňovat personálu, že celkový vzhled a čistota restaurace je důležitá pro samotné jméno restaurace.

Je důležité si uvědomit, že samotný interiér nespasí celou restauraci, ale dodá něco, co se nazývá aura podniku, která je důležitá pro celkový dojem a spokojenost hosta. A o to nám přece jde. Co s tímto úzce souvisí, je personál. Myslím tím personál, který vás jako první osloví či přivítá v restauraci. My se ještě touto problematikou budeme zabývat v kapitole číšník, kde probereme úlohu číšníka v restauraci.

Ale vraťme se zpět k interiéru a personálu, který nás vítá při příchodu do restaurace. Je to také jeden ze stěžejných bodů, který je, troufnu si říci, hned po interiéru velice podstatný. Jak nás osloví a přivítá personál restaurace při našem příchodu, tak nám jasně nastaví a vyšle signál z jejich strany, jak se budeme cítit po celou dobu v tomto podniku. Zde velice doporučuji dbát na to, já sám jsem na tomto lpěl z pozice provozního, jak personál komunikuje a vítá hosty při příchodu do restaurace, protože si tím vytvoříme něco, co já nazývám vřelý a srdečný přístup k hostovi a toho není nikdy dost.

8.5 Profese kuchař

Jako malý kluk mi rodiče říkali, že pokud se nebudu učit, tak se maximálně vyučím jako kuchař a nic jiného. Naštěstí doba, kdy jsme tuto profesi pokládali za podřadnou, je pryč a povolání kuchař se opět dostává na výsluní. V mnohém tomu napomohla nová osvěta o vaření, která je hojně preferovaná ve společnosti především díky různým pořadům v televizi nebo na sociálních sítích. Je dobře, že mladí lidé mají o tuto profesi zájem. Díky těmto lidem má tato profese šanci se nadále rozvíjet a udržet.

Pokud se podíváme, co je podstatné v profesi kuchař a co by měl majitel restaurace vyžadovat po budoucím kuchaři, řeknu vám z mého pohledu, není toho málo. Pojdme si přiblížit a popsat určité body, které jsou podle mě podstatné při výběru uchazeče o práci kuchaře v restauraci.

Pokud jsem vybíral kuchaře do restaurace, tak první, co proběhlo z mé strany, byl pohovor s uchazečem. Ten mi napověděl, zda je tento člověk ucházející se o místo kuchaře kompetentní tuto práci vykonávat. Vždy jsem pokládal otázky ve smyslu, zda má uchazeč určitou praxi, jak dlouho tuto práci vykonává a zda je vyučen v daném oboru. Dalším krokem, který jsem udělal z mé strany, bylo, že jsem nabídnul, aby uchazeč, pokud může, předvedl své umění, a tím mě přesvědčil, že je to právě on, kdo má být posléze vybrán a zaměstnán v restauraci. Při této příležitosti je důležité si všimnout, jak nový uchazeč o tuto pozici přijde ustrojen a vybaven příslušnými pracovními nástroji na pracoviště. Zmiňuji to zde proto, že mnoho majitelů to neřeší nebo v mnoha případech podcení a v budoucnu se to může odrazit na vykonávané práci kuchaře. Je důležité, aby kuchař byl na pracovišti následně dle předpisů ustrojen a měl ke své činnosti odpovídající věci, tím mám na mysli například nože, které by měly být v odpovídajícím stavu, nejlépe v pouzdře, kde jsou uschovány. Možná si kladete otázku, zda je tak podstatné a důležité, jestli má kuchař nože v pouzdru a v čistém stavu. Ale právě tento okamžik mi mnohé napoví o daném člověku, jak k této profesi celkově přistupuje. Jsem mnohokrát svědkem, že přijde na pracoviště nový kuchař ve špinavých věcech, na nohách obuv, která je nevyhovující, a věci, které by měl mít ke své práci, jsou v mnoha směrech nevyhovující a nedostatečné. Pokud se přišel takto upravený kuchař ucházet o práci v kuchyni, tak z mé strany jsem mu řekl, že nemám o jeho služby zájem. Tímto jsem věděl, že předejdu do budoucna mnoha problémům, které by z toho mohly vyplynout v tom ohledu, že tento

uchazeč nebude plnohodnotně a ani profesionálně plnit tuto funkci. A o to nám přeci nejde.

Další věcí, která je důležitá a tvrdím podstatná hned vedle toho, že kuchař by měl především umět vařit, jsou hygienické návyky těchto lidí. Je důležité si při práci kuchaře v kuchyni na tyto věci dát pozor. Patříčně jsem si těchto věcí všimal, a pokud jsem viděl u kuchaře určité nedostatky ze strany hygieny v kuchyni, tak jsem ze své strany učinil nápravu tím, že jsem daného člověka proškolil a ukázal mu, jak se má následně chovat a pracovat na pracovišti dle hygienických předpisů. Kolikrát žasnu, jak určití kuchaři pracují a dodržují hygienická pravidla, která jsou, myslím, jsou úzce spojená s touto profesí a měla by být tvrdě vyžadována ze strany majitele restaurace, což se v mnoha případech neděje.

Pokud jsem chtěl mít zaručenou profesionálně odvedenou práci v kuchyni, musel jsem věnovat určitý čas a péči lidem v kuchyni a ukázat jim, jak si představuji vykonanou práci. Zde jsem trpělivě vysvětloval veškeré kroky a požadavky, které následně měly za úkol jediné a to, aby pokrmy, které se zhotovují v kuchyni, byly v pořádku a host byl při jejich konzumaci vždy spokojen. Jen tak jsem mohl předejít do budoucna tomu, že mě nepotkají problémy, které mohou mít za následek neprofesionální přístup ze strany kuchařů k samotné práci. Jsem si plně vědom, že ne všichni majitelé restaurací se věnují dostatečně této problematice, ať už z důvodu nedostatku času či nekompetence v daném oboru. Potom si musíme položit otázku, zda je vhodné ze strany majitele tuto práci vykonávat. Není nic horšího než se vymlouvat, že nemám čas a v tom horším případě, že dané problematice nerozumím, ale přesto tuto práci vykonávám.

Bral jsem vždy na vědomí, že výběr kuchaře a dohled nad kuchyní je klíčový a nikdy v této práci nemohu polevit, jen tak se mi dostaví slibné výsledky v podobě spokojenosti hosta. A o to mi šlo především.

8.6 Profese číšník

Pamatuji si, že když jsem začal pracovat na pozici číšníka, dívali se určití lidé na tuto práci s opovržením, jako by to mělo být něco špatného a vykonávání tohoto povolání nebylo v souladu s dobrými mravy. Omyl je pravdou a musím říci, že tato

profese nabízí mnohé, a pokud jí dobře rozumíte a správně ji vykonáváte, tak má své kouzlo a má co nabídnout.

Vždy jsem si plně uvědomoval při výběru člověka na pozici číšníka, že je důležité mít šťastnou ruku na člověka, který bude tuto funkci v mé restauraci vykonávat, a věděl jsem, že musím pro to učinit několik kroků, které mi následně mohou zaručit, že práce číšníka bude vždy v mé restauraci na profesionální úrovni. Těchto pár kroků nebo pravidel si zde řekneme a musím zdůraznit, že pokud si je vezmete k srdci a budete se jimi řídit jako já, tak vám mohu zaručit, že tím vám obsluha ve vaší restauraci nebude dělat žádné starosti.

V první řadě jsem si určil jasná kritéria, která budu vyžadovat od číšníka v mé restauraci. Musím říci, že takových požadavků nebylo z mé strany vůbec málo. Můžete se pozastavit nad tím, co může být tak důležité při výběru číšníka, ale nezapomínejte na to, že tento člověk zde tráví poměrně velkou část pracovní doby, při které se věnuje hostovi v mé restauraci a tím určuje, jak host bude spokojen. Pokaždé jsem vyžadoval po obsluze, aby se při příchodu hosta obsluha usmála a byla v prvotní komunikaci co nejpříjemnější. Nejsem to přeci já nebo majitelé, kteří tráví čas s hostem v restauraci, ale především personál, který svým chováním nastavuje určitou profesionalitu, ale hlavně vytváří atmosféru, která je tak důležitá pro spokojenost hosta v mé restauraci. Pokaždé jsem si dobře uvědomoval, že to nejsem já, kdo bude vydělávat peníze a vytvářet hostovi dobrou atmosféru v restauraci, ale právě číšník svým přístupem, který musí být vždy profesionální, a tímto přístupem zaručí odpovídající standard, který jsem jako provozní nastavil ve svém podniku.

Pokud jsem vybíral uchazeče na pozici číšníka, tak jsem nikdy při tomto výběru nechválal a dobře jsem si daného člověka prohlédl po vizuální stránce, jak vypadá a jaké má vyjadřování. Při pohovoru jsem kladl otázky, které se týkají přímo problematiky číšníka, ptal jsem se, jaké má znalosti a dovednosti v této profesi a kde všude pracoval. Je dobré, aby člověk, který bude pracovat na této pozici, byl alespoň vyučen, z důvodu, že si tímto zaručuji určitý standard ze strany obsluhy k hostům a především vím, že člověk, kterého jsem vybral, bude splňovat určité mé požadavky, která na dotyčného mám.

Člověk, kterého jsem vybral do své restaurace na pozici číšníka, musel mít určité charakteristické vlastnosti, které jsem vyžadoval od prvopočátku a nesměl jsem je opomíjet, ale naopak je vyzdvihovat, vyhledávat a pokud možno vyžadovat. O co jde? Je

to především komunikace, která musí být vřelá, příjemná a na odpovídající úrovni. Dále tento člověk musí mít dobré vystupování, které je, podle mého názoru, tou nejpodstatnější věcí ve funkci číšníka. Úsměv a ochota tuto práci vykonávat musí být na tomto člověku vidět od prvopočátku jeho práce. Jednou z věcí, která je důležitá a podle mě podstatná, je, že člověk, který pracuje na této pozici číšníka, a tedy přímo s lidmi, musí být při své práci vždy nad věcí a měl by to brát na zřetel při komunikaci s hostem či při jeho obsluze. Nikdy se nesmí stát, že z jakéhokoliv důvodu číšník neudrží své emoce a začne se chovat k hostovi nevhodně, ne podle etikety. Vždy je důležité, aby číšník dobře vyhodnotil problém, který může vzniknout ze strany hosta nebo následně ze strany obsluhy tak, aby v konečné situaci vše dopadlo dobře jak pro hosta, tak pro restauraci. K tomu, aby číšník dobře a profesionálně vždy vyhodnotil danou situaci, je potřebné ze strany číšníka, aby byl částečně psycholog, a tak mohl eliminovat jakékoliv nepředvídatelné věci, které se mohou naskytnout při vykonávání této práce. Sám, pokud jsem chtěl, aby byly naplněny tyto body, které jsem opravdu vyžadoval po svém personálu a v jejich dodržování jsem nepolevoval, jsem každý večer trávil určitý klíčový čas v restauraci a pracoval přímo s personálem při jejich práci. Zde jsem si všiml nejen přístupu číšníků k vlastní práci, ale také přístupu k hostům a bylo pro mne vždy důležité, aby práce byla odvedena co nejprofesionálněji z jejich strany.

Závěrem v této kapitole chci říci, že jsem se snažil pochopit a vnímat personál tak, jako bych byl sám na jejich místě a z jejich úhlu pohledu pochopit moji filozofii, která nebyla vždy jednoduchá, ale měla jediný účel: aby jako celek restaurace vždy navenek působila zdravým a optimistickým dojmem. Nemůže být nic horšího, pokud se stane, že personál v dané restauraci setrvá krátkou dobu a stále je vyměňován za nové lidi, což se v mnoha podnicích děje. Zde jsem viděl velké nebezpečí, že host si toho všimne a bude si logicky pokládat otázku, zda tato restaurace je po provozní stránce v pořádku. Jako člověk, který miluje tuto profesi, jsem nemohl připustit, aby se tyto věci děly v mé restauraci, protože by to následně vypovídalo o mém neprofesionálním přístupu k této práci, a to jsem rozhodně nemohl dopustit.

8.7 Pozice provozního

Nejen při svých začátcích v oblasti gastronomické, ale i v dalším průběhu mého působení v této oblasti jsem si mnohokrát kladl otázku, co mohu a jestli vůbec mám nějakou šanci něco v této profesi ovlivnit. Postupem času jsem dospěl k názoru, že pokud

chci něco změnit, pak nemohu zůstat na té nejnižší pozici, ale musím se vypracovat na to místo, kde budu mít nástroje a také možnosti něco změnit, a to především mýma očima, které vidí mnoho příležitostí, jak tuto oblast obohatit, jak přispět k lepší gastronomii a k větší spokojenosti hosta. Věděl jsem, že mé uvažování a přístup k této oblasti je velice odlišný od běžného provozovatele restaurace. Právě zde jsem viděl svůj potenciál, jak uplatnit nabitě znalosti a přetavit je přímo do praxe. Proč se zde zmiňuji o určité změně, ale především potřebě něco ovlivnit a vést je, že si v této kapitole řekneme, co je podstatné pro vykonávání funkce provozního a jakou úlohu plní v restauračním zařízení. Sám jsem měl možnost tuto funkci vykonávat několik let v jedné restauraci a díky této možnosti jsem získal mnoho zkušeností, o které bych se rád podělil v této kapitole.

Od samotného začátku jsem si byl vědom, že musím k této profesi přistupovat s určitou pokorou a respektem z důvodu, že pracuji a jednám s lidmi. Ve své praxi jsem si mnohokrát všiml, že lidé na těchto pozicích často měli dobré znalosti v oboru, ale selhávali ze strany manažérské a naopak. Snažil jsem se z těchto věcí poučit a pokud možno nedělat stejné chyby jako kolegové na stejných pozicích. Pamatuji si, jak mi otec říkával, že nejtěžší práce je s lidmi a ať si dávám pozor, na koho v životě narazím. Tenkrát jsem byl plný ideálů a snů a jen jsem nad tím mávl rukou. Po letech jsem mu musel dát zapravdu, že práce, která se týká řízení lidí a komunikace s nimi je, ta nejtěžší, co může být.

Tím, jak jsem byl čím dál více zasvěcen do této pozice, jsem si uvědomoval, že to nebude procházka růžovou zahradou, ale stále jsem se utvrzoval v myšlence, že to zvládnou a budu úspěšný. Myslím si, že je velice důležité být optimistický v tom, co děláme, a v mnohém nám to pomůže při vykonávání naší práce.

Jednou z věcí, kterou jsem musel rychle změnit v této funkci, bylo tykání si s lidmi. Tehdy jsem to považoval za normální tykat si s lidmi, byl jsem přesvědčen, že tím je člověk blíže k těm, se kterými pracuje. Nebral jsem zřetel na to, zda tykám nebo vykám, především z toho důvodu, že čtrnáct hodin „na place“ či v kuchyni vykat je nevhodné a nemyslitelné,

protože by mě spolupracovníci pravděpodobně považovali za blázna. Ale po určitých zkušenostech, které vyplynuly z provozu, jsem dospěl k názoru, že pokud člověk má něčeho dosáhnout a prosadit své myšlenky a ideály, tak tykání není tou dobrou cestou, která by mi mohla pomoci při budování, a především řízení restaurace.

Netrvalo dlouho a musel jsem začít řešit první a z mého pohledu závažný problém, který se týkal krádeže masa v kuchyni. O to více to bylo pro mě bolestné, protože se to týkalo kamaráda, který pracoval v restauraci na pozici kuchaře. Tím, co udělal, následně u mě ztratil zcela důvěru. Uvědomil jsem si tehdy, jak tykání v tomto případě může ztížit situaci při řešení palčivého problému s člověkem, kterého znám léta. V tento moment by se mi jednalo mnohem lépe, pokud bych si s dotyčným člověkem vykal. Ale byl to kamarád a v životě bych nečekal od člověka, kterého jsem znal léta, že je schopen udělat takový podraz.

V ten moment jsem neměl moc na vybranou, co budu dělat. Buď se budu tvářit, že o tom nevím, a budu mít na oko dobré vztahy v restauraci, nebo to budu ihned řešit a předejdu tím do budoucna problémům, které by se jen stupňovaly. Rozhodl jsem se pro druhou možnost a začal to řešit, jak se říká „za tepla“. Pozval jsem si kamaráda ke stolu a oznámil jsem mu, že má na hodinu výpověď. Pamatuji si, že jsem byl velice nervózní, ale snažil jsem se, aby to na mně nepoznal. Přesto si myslím, že to bylo znát, řešil jsem tento problém poprvé v mém životě, a to ještě s někým, koho jsem léta znal a důvěřoval mu.

Od tohoto momentu jsem si s nově přijímanými zaměstnanci pouze vykal, i když z jejich strany mi bylo mnohokrát nabízeno tykání. Byl jsem si vědom, že lidé si mohou myslet, že pokud odmítnu jejich nabídku na tykání, budu v jejich očích náhle považován za namyšleného či nadřazeného člověka, který jimi opovrhuje. Ale není to tak. Pokud bych propadl iluzím, že jsme si v tomto případě všichni rovni, tak bych nemohl řídit a spravovat restauraci. Pokud by totiž docházelo mezi mnou a kolegy v restauraci k určitým nesrovnalostem a dohadům vyplývajícím z jejich i mého jednání proto, že bych si s nimi tykal, měl bych opět velice ztíženou situaci.

Práce provozního vyžaduje neustále plné nasazení z jeho strany, pokud chce dosáhnout požadovaných výsledků ve své práci. Sám jsem v této pozici trávil šest dní v týdnu a dvanáct až čtrnáct hodin denně. Začínal jsem o půl šesté ráno tím, že jsem jel na nákup potřebných surovin, které jsem musel dopravit nejpozději do půl desáté do restaurace, protože v té době už se začínala připravovat jídla a běžely další činnosti s tím související. Následně jsem zkontroloval ještě před otevřením celou restauraci, pokud jsem shledal některé nedostatky z mé strany, tak jsem požádal personál o co nejrychlejší nápravu. Jestliže bylo vše hotové ze strany mé i personálu, bylo naším zvykem si dát před otevřením restaurace kávu a chvíli posedět. Z mého pohledu jsem byl

rád, že jsme tento rituál dodržovali, mohli jsme přitom probrat jak provozní, tak i běžné věci ze života, což jsem uvítal jako příležitost ke stmelení kolektivu, což bylo z mého pohledu vždy nesmírně důležité.

Po příjemné pauze u kávy většinou následovala práce v kanceláři, která spočívala ve zpracování faktur a inventur z předešlých směn. Záměrně se zde zmiňuji o inventurách, protože ty jsou velice důležité hlavně proto, abychom měli přehled, jak hospodaříme. Musím přiznat, že lidé v této branži jsou velice vynalézaví, jak obejít provozního a posléze i majitele, co se týče účtování peněz od hosta.

Proto, abych předešel nesrovnalostem v inventuře, musel jsem ji provádět po každé směně, vždy každý večer po skončení směny jak v kuchyni, tak i v baru. Byla to práce úmorná a zdlouhavá, protože probíhala až do ranních hodin, a představa, že za několik málo hodin vstávám znovu do práce a opět toho moc nenaspím, byla velice únavná. Ale pokud jsem chtěl mít vše v pořádku, nebylo jiné řešení, než to takto provádět, jinak totiž bychom se nemuseli dopočítat peněz nebo zboží v restauraci.

Z mého pohledu tou nejdůležitější věcí, kterou má provozní za povinnost, není jen zásobovat restauraci a dát si kávu na baru. Byl jsem svědkem mnoha případů takových provozních v restauraci a velice brzy tím jejich práce skončila. Provozní musí být hlavně vidět, a to nejen v restauraci, ale především mezi lidmi.

To byl jeden ze stěžejních důvodů, kdy jsem si plně uvědomoval, že pokud chci, aby restaurace byla na dobré úrovni a prosperovala, musím zde trávit co nejvíce času a být viděn v podstatě všude. Jen tak jsem chtěl předejít do budoucna problémům, které by se náhle mohly odrazit na standardu a chodu samotné restaurace. Trávil jsem zde každý večer a dohlížel na plynulý a profesionální přístup ze strany personálu k hostům. Nevadilo mi to, protože mě velice bavilo dělat tuto práci, která byla zároveň mým koníčkem.

Další výhodou toho, že trávíte čas s personálem v restauraci při práci je to, že máte zpětnou vazbu od hosta: zda je, či není spokojen ve vaší restauraci. Přikládám na to velký důraz a vždy jsem vyžadoval od personálu, aby se ptali hosta během návštěvy i při odchodu z restaurace, zda bylo vše v pořádku. Možná se naskytne otázka, k čemu je to dobré vědět. Požadoval jsem to po personálu hlavně z důvodu vyhodnocení, co je potřeba udělat a zlepšit, kde udělat nápravu, aby byli hosté stoprocentně spokojeni a cítili se zde co nejlépe. Při svém působení v několika dalších restauracích jsem si všiml, že tyto podstatné věci majitelé nebo provozní zcela neřešili a pak byli překvapeni, když restaurace nepracovala zcela podle jejich představ. Musím ale také přiznat, že i když se

člověk někdy snažil sebelépe, tak se mnohokrát ukázal problém jak ze strany naší, tedy personálu, tak ze strany hosta. Každopádně vždy bylo na mne tuto nepříjemnou situaci vyřešit k oboustranné spokojenosti. Zde bylo nutné z mé pozice velice dobře vyhodnotit situaci a citlivě ji řešit, aby se to co nejméně negativně dotklo hosta. Říká se, že host má vždy pravdu, ale o to více byla někdy situace komplikovanější, pokud ji host neměl zcela, ale nemohli jste mu to dát v mnoha případech najevo. Zde se dostávám k podstatné a důležité věci. Funkce provozního nevyžaduje jen znalosti profesní, které by měl samozřejmě každý na této pozici mít, ale s tím úzce souvisí určitá míra etikety. Měl by být alespoň trochu psycholog, a tím dokázat předvídat a v klidu vyřešit veškeré problémy, které se objeví při řízení restaurace a kterých opravdu není málo. Z tohoto pohledu tato práce není pro každého a troufnu si říci, že pokud se člověk rozhodne tuto práci vykonávat, měl by si alespoň vyzkoušet několik měsíců určitou pozici v gastronomii, aby se se vším seznámil, a tak mohl předcházet chybným rozhodnutím.

Závěrem bych chtěl říci, že jsem se snažil touto prací v jednotlivých kapitolách přiblížit problematiku restauračního provozu tak, jak jsem to prožil a cítil při vykonávání této práce. Možná zde nenaleznete úplně vše, co byste čekali a potřebovali, ale od prvně počátku jsem se snažil vystihnout ty věci, které jsou z mého pohledu podstatné při provozování restauračního zařízení, a podat je ve formě jasné a stručné kapesní kuchařky.

9. Závěr

Pokud se podíváme na dnešní situaci po stránce odborné na škole, kde působím, tak musím říct, že škola splňuje veškeré náležitosti pro vyučování tohoto oboru. Na škole jsou patřičně vybavená studia pro obor kuchař a obor číšník. V těchto studiích probíhá výuka pod dohledem učitele odborného výcviku a žáci zde mají možnost naučit se mnoho důležitých činností z gastronomického oboru, tedy oboru, kterému se později budou věnovat.

Škola také nabízí možnost praktického vyučování přímo v jednotlivých provozech, které jsou zároveň učňovskými středisky. Zde mají žáci pod dohledem učitele odborného výcviku možnost vykonávat praktickou výuku, která se odehrává v souladu s provozem daného podniku. Tím, že žáci vykonávají praktické vyučování přímo na jednotlivých pracovištích, mají reálnější pohled na budoucí povolání, pro které se připravují.

Naopak pokud probíhá praktické vyučování na učebnách ve školském zařízení, jsou zde žáci limitováni prostředky a možnostmi, které učebny nabízí. Pokud srovnám oba pohledy praktického vyučování, tak je dobré je kombinovat, především z pohledu různorodé nabídky a škály výuky v daném oboru.

Nestačí pouze jen vybavenost školy a úsilí učitelů na odborném vyučování, ale úzce s tím souvisí výběr uchazečů na tento obor, který je, troufnu si říci, specifický z mnoha důvodů. Podle mého názoru by přispělo při výběru uchazečů na tento obor také to, kdyby s každým uchazečem proběhl krátký pohovor, který by nám nastínil, jaké předpoklady má budoucí absolvent naší školy. Tímto bychom mohli dosáhnout vyšší kvality žáků, kteří chtějí tento obor studovat, a zároveň by nám to pomohlo vyselektovat ty žáky, kteří o tento obor nemají zájem a zároveň k tomu nemají potřebné předpoklady.

Myslím, že práce, kterou vykonávám je velice důležitá pro tento obor už tím, že zkušenosti, které při vyučování předávám žákům a posléze budoucím gastronomům, se následně odrazí v naší gastronomii. Mým úkolem je v prvopočátku při nástupu nových absolventů na tyto žáky zapůsobit optimistickým dojmem, a tím je namotivovat pro tento obor. Vždy se v úvodu zeptám, proč si vybrali naši školu a jestli vědí, co mohou od této školy očekávat. Je to pro mne velice důležité, abych věděl, jak přistupovat k jednotlivým žákům při výuce a mohl docílit lepší interakce mezi mnou a žákem. Bohužel přetrvává trend, že mnoho žáků neví, proč a za jakým účelem jsou na gastronomické škole. O to

více je práce pro mne náročnější, je třeba přesvědčit žáky o správném rozhodnutí. Jsem toho názoru, že je třeba neustále vést budoucí gastronomii pod dohledem učitele odborného výcviku, protože jen tak můžeme zaručit kvalitní výuku po stránce kvalitativní a kvantitativní a tím naplnit profil absolventa, což by mělo být cílem každého učitele odborného výcviku.

10. Informační zdroje

BURIAN, Jiří a Karel HOLUB. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. ISBN 80-902381-0-6.

DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. V Praze: Ikar, 2007. ISBN 978-80-249-0960-8.

FIŠERA, Miroslav. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.

HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.

ŘEŠÁTKO, Jaroslav a Ladislav NODL. *Kuchařská technologie*. 2. Praha: Merkur, 1990. ISBN 80-7032-912-2.

SCHREIBEROVÁ, Jarmila, Hugo SCHREIBER a Yveta DÖRFLOVÁ, ed. *Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti*. Praha: Perseus, 2016. ISBN 978-80-904757-1-7.

Internetové zdroje

Bešamelová omáčka - cs.LinkFang.org. Vítejte ve - cs.LinkFang.org [online]. Copyright © LinkFang.org 2021 [cit. 04.03.2022]. Dostupné z: <https://cs.linkfang.org/wiki/Be%c5%a1amel>

FRANCIE - GASTRONOMIE. Vinotéka Vínečko | váš dodavatel kvalitní vín [online]. [cit. 03.02.2022]. Dostupné z: <https://www.vinecko.eu/clanek/francie-gastronomie/>

Francouzská kuchyně - cs.LinkFang.org. Vítejte ve - cs.LinkFang.org [online]. Copyright © LinkFang.org 2021 [cit. 04.03.2022]. Dostupné z: https://cs.linkfang.org/wiki/Francouzsk%c3%a1_kuchyn%c4%9b

Historie světa Gastronomie Do současnosti / Historie | Thpanorama - Udělej si dnes lepší!. Thpanorama - Udělej si dnes lepší! | Věda, kultura, vzdělávání, psychologie, sport a zdravý životní styl. [online]. Copyright © [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://cs.thpanorama.com/articles/historia/historia-de-la-gastronoma-mundial-hasta-la-actualidad.html>

Italská kuchyně. Web Kuchaři do domu je největší seznam ověřených osobních kuchařů, VIP šéfkuchařů, lektorů vaření, cateringových firem k objednání - na firemní, rodinné akce a eventy. Vaření u Vás, catering, kurzy vaření světových kuchyní, kuchařská show, degustační [online]. Copyright ©SAMphotostock.cz [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://www.kucharidodomu.cz/italska-kuchyne.html>

Koření [online]. Copyright © 2022 [cit. 22.03.2022]. Dostupné z: <http://www.koreni.hys.cz/historie-koreni/>

Kulinářské delikatesy aneb jídlo a pití ve starověkém Římě I. | Archeologie na dosah. Archeologie na dosah | Edukace a prezentace archeologického kulturního dědictví [online]. Copyright © 2012 [cit. 28.02.2022]. Dostupné z: <https://www.archeologienadosah.cz/clanky/kulinarske-delikatesy-aneb-jidlo-piti-ve-starovekem-rime-i>

Poznávací zájezdy Francie, Itálie, Maďarsko, Španělsko GEOPS-CK [online]. Copyright © GEOPS [cit. 02.03.2022]. Dostupné z: <https://geops.cz/clanek/gastronomie-italie/>

Top Recepty. Česká kuchyně historie. *TopRecepty.cz* [online], [cit. 02.03.2022]. Dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/clanky/1376-ceska-gastronomie-v-prubehu-veku-za-prvni-republiky-byla-uznavana-dnes-je-plna-nahrazek/>

Trendy v gastronomii 2021 - VisitChef.com. VisitChef.com [online]. Copyright © 2022 VisitChef.com [cit. 05.03.2022]. Dostupné z: <https://www.visitchef.com/story/403-trendy-v-gastronomii-2021-techniky-chute-a-inovace>

Trendy v gastronomii 2022 – Kreativní gastronome. Kreativní gastronome [online]. [cit. 03.02.2022]. Dostupné z: <https://www.kreativnigastronomie.cz/blog/trendy-v-gastronomii-2022/>

Univerzita pro hosty restaurací. François Pierre de La Varenne. *Hostovka.cz* [online]. [cit. 04.03.2022]. Dostupné z: https://www.hostovka.cz/francois_pierre