

UNIVERZITA KARLOVA

FAKULTA SOCIÁLNÍCH VĚD

Institut komunikačních studií a žurnalistiky

Katedra mediálních studií

Diplomová práce

2020

Barbora Blahnová

UNIVERZITA KARLOVA

FAKULTA SOCIÁLNÍCH VĚD

Institut komunikačních studií a žurnalistiky

Katedra mediálních studií

Analýza diskurzu vybraných českých food blogů

Diplomová práce

Autor práce: Bc. Barbora Blahnová

Studijní program: Mediální studia

Vedoucí práce: PhDr. Tereza Klabíková Rábová, Ph.D.

Rok obhajoby: 2020

Prohlášení

1. Prohlašuji, že jsem předkládanou práci zpracovala samostatně a použila jen uvedené prameny a literaturu.
2. Prohlašuji, že práce nebyla využita k získání jiného titulu.
3. Souhlasím s tím, aby práce byla zpřístupněna pro studijní a výzkumné účely.

V Praze dne 31. července 2020

Barbora Blahnová

Bibliografický záznam

BLAHNOVÁ, Barbora. *Analýza diskurzu vybraných českých food blogů*. Praha, 2020. 134 s. Diplomová práce (Mgr.). Univerzita Karlova, Fakulta sociálních věd, Institut komunikačních studií a žurnalistiky. Katedra mediálních studií. Vedoucí diplomové práce PhDr. Tereza Klabíková Rábová, Ph.D.

Rozsah práce: 175 201 znaků

Anotace

Diplomová práce se zabývá charakteristikou diskurzu vybraných českých food blogů. Food blogy, které jsou zde považovány za součást mediálních obsahů, vykazují na jednu stranu společné rysy s ostatními kulinářskými diskurzy, na druhou stranu mají svá specifika, která jsou dána především jejich multimodální povahou. V teoretické části je proto představen kulinářský diskurz, stejně jako fenomén blogu, jehož vznik byl umožněn s nástupem internetu a webových služeb. Práce následně představí stručnou historii food blogů a dosavadní zahraniční výzkumy, které se zabývaly charakteristikou jazyka food blogů. Kvalitativní analýza diskurzu, jež byla použita pro analýzu food blogů ve výzkumné části práce, se zaměřuje na společné jazykové i formální rysy food blogů, na diskurzy jednotlivých autorů i na nejčastěji se vyskytující témata, která food blogy obsahují. Výzkumný materiál byl zvolen na základě výsledků posledního konaného ročníku soutěže *Food blog roku*. Jedná se o příspěvky ze tří populárních českých food blogů, které byly na blozích publikovány v prvním pololetí roku 2019. Tyto příspěvky byly podrobeny hloubkové analýze, jejíž výsledky jsou v práci následně představeny.

Annotation

The diploma thesis deals with the characteristics of the discourse of selected Czech food blogs. On the one hand the food blogs, which are considered here as part of the media content, have common features with other culinary discourses, on the other hand they have their specifics, which are given mainly by their multimodal nature. The theoretical part therefore introduces the culinary discourse, as well as the phenomenon of blogging, which was made possible with the advent of the Internet and web services. The thesis then presents a brief food blogs history and previous foreign research, that dealt with the characteristics of the food blogs language. Qualitative analysis of discourse, which was used for the food blogs analysis in the research part of the thesis, focuses on common language and formal features of food blogs, discourses of individual authors and the most common topics that food blogs contain. The research material was selected based on the results of the last year of the *Food blog roku* competition. These are contributions from three popular Czech food blogs, which were published on blogs in the first half of 2019. These contributions were subjected to an in-depth analysis, the results of which are subsequently presented in the thesis.

Klíčová slova

Food blog, Analýza diskurzu, lingvistická analýza, kulinářský diskurz, prostředky multimodální komunikace

Keywords

Food blog, discourse analysis, linguistic analysis, culinary discourse, means of multimodal communication

Title

Discourse Analysis of Selected Czech Food Blogs

Poděkování

Na tomto místě bych ráda poděkovala PhDr. Tereze Klabíkové Rábové, Ph.D., za odborný dohled, za cenné podněty, za její vstřícnost a trpělivost a za čas, který práci věnovala.

Obsah

Úvod	10
1 Kulinářský diskurz	13
1.1 Kulinářský diskurz v kontextu ostatních mediálních diskurzů	13
1.2 Jídlo v kontextu sociálních věd	16
1.3 Jazyková specifika kulinářského diskurzu	17
2 Blog a jeho vývoj	21
2.1 Charakteristika blogu	21
2.2 Stručná historie blogu	23
2.3 Web 2.0	24
3 Food blog	26
3.1 Stručná historie food blogu	27
3.2 Charakteristika jazyka food blogů	29
4 Popis výzkumné metody	34
4.1 Analýza diskurzu – vymezení pojmu a její hlavní směry	34
4.2 Vybraní zástupci analýzy diskurzu	36
4.3 Vybrané přístupy k analýze diskurzu	38
5 Popis zkoumaného materiálu	40
5.1 Food blog roku	40
5.2 Analyzované food blogy	41
6 Analýza diskurzu vybraných food blogů	45
6.1 P&G foodies.....	46
6.1.1 Příspěvky na téma vaření	46
6.1.2 Příspěvky na téma cestování	53
6.1.3 Charakteristika nejazykových prostředků	54
6.2 MamaChef.....	56
6.2.1 Příspěvky na téma vaření	56
6.2.2 Příspěvek na téma mateřství.....	64
6.2.3 Charakteristika nejazykových prostředků	65
6.3 Kitchenette	66

6.3.1	Jazyková analýza příspěvků	66
6.3.2	Charakteristika nejazykových prostředků	74
7	Závěry výzkumu	75
	Závěr	80
	Summary	81
	Analyzovaný materiál.....	82
	Literatura a zdroje.....	88
	Teze diplomové práce	95
	Seznam příloh.....	99
	Přílohy	100

Úvod

Téma gastronomie je celospolečenským fenoménem – velký zájem je o kurzy vaření, televizní program obsahuje řadu pořadů o vaření či kuchařských show, vychází množství kuchařských knih a kulinářských časopisů atp. Kuchaři se v dnešní době navíc stávají zároveň celebritami (Maurer 2018). Jejich tváře se často objevují na televizních obrazovkách a vyjadřují se i k obecně společenským tématům. Na druhou stranu se do přípravy pokrmů často zapojují i celebrity ze zcela odlišných oblastí (např. herci).

Nedílnou součástí diskurzu, zabývajících se vařením a souvisejícími tématy, se staly internetové food blogy, které začaly vznikat krátce poté, co se ve webovém prostředí objevila služba umožňující vznik subjektivního, na aktuální dění zaměřeného žánru – tzv. blogu (Osvaldová 2017: 47). Autory food blogů jsou převážně kuchaři amatéři, kteří vaření považují za svého koníčka (Lofgrenová 2013). Zamýšleným publikem food blogů je veřejnost sdílející s blogery jejich zájmy, stravovací návyky, preference či životní styl (Cesiriová 2020: 45).

Cílem této práce je charakterizovat jazyk vybraných food blogů na české internetové scéně. Práce se zaměří jak na společné jazykové rysy analyzovaných food blogů, tak na specifika jejich autorů. Kromě jazykových specifik se pokusí zachytit také společné formální charakteristiky českých food blogů. Dále se práce zajímá o to, jaká další témata se v textech food blogů často vyskytují (např. cestování, zdravá výživa, mateřství).

Práce se opírá především o poznatky zahraničních výzkumů, které se zaměřily na kulinářský diskurz a na jazyk food blogů a nahlížely na food blogy jako na žánr počítačem zprostředkované komunikace (Gerhardtová 2013; Cesiriová 2020; Diemer; Frobenius 2013). Tyto poznatky byly získány pomocí korpusové lingvistiky a diskurzivní analýzy. Práce však musela brát ohled také na to, že české food blogy se od těch zahraničních mohou v některých rysech lišit. V tomto směru jsme byli do velké míry závislí na vlastním úsudku, protože dosud nevznikla žádná studie, která by se zabývala jazykem food blogů psaných v českém jazyce. Oporou nám byly pouze dílčí příspěvky zabývající se konkrétními jazykovými jevy v kulinářských textech, jež jsou navíc staršího data (např. Knappová 1963; Macháčková 1984; Salzman 1996).

Pro analýzu českých food blogů jsme zvolili kvalitativní výzkumnou metodu nazývanou analýza diskurzu. Tato metoda zahrnuje velké množství přístupů a strategií. Praktické užití analýzy diskurzu v této práci je blízké přístupu Normana Fairclougha, o němž

blíže pojednáme v teoretické části práce. Analyzovaný materiál jsme vybrali na základě výsledků soutěže *Food blog roku*, v rámci níž jsou každý rok vyhlašovány nejoblíbenější české food blogy. Časově jsme výzkumný materiál vymezili obdobím prvních šesti měsíců roku 2019. Jedná se tedy o období, v němž byly zveřejněny články, které byly pravděpodobně zahrnuty do hodnocení během volby vítězů posledního konaného ročníku soutěže.

Tímto vymezením jsme se odklonili od schválené teze, v níž jsme předpokládali, že obsáhneme příspěvky zveřejněné v průběhu celého roku 2019. Ukázalo se však, že takto vymezený vzorek by byl jednak pro námi zvolenou kvalitativní analýzu příliš obsáhlý, jednak by se zkoumané jevy již zbytečně opakovaly – vzorek jsme již po analýze prvních šesti měsíců vyhodnotili jako nasycený. Do vzorku jsme díky tomu mohli zahrnout celkem 68 příspěvků ze tří food blogů a vyvodit tak i obecnější závěry týkající se nejen jednotlivých food blogů, ale také těchto tří food blogů jako celku.

Z hlediska obsahu jsme do výzkumného vzorku zahrnuli i příspěvky, které se nevěnovaly přímo vaření, a to v souvislosti s jednou z našich vedlejších výzkumných otázek, která se zajímá právě o to, jaká další témata se na food blozích vyskytují. Během analýzy jednotlivých příspěvků s recepty jsme postupovali po jednotlivých oddílech – jednalo se především o tři hlavní oddíly: text úvodu, seznam ingrediencí a pracovní postup. U všech analyzovaných blogů jsme samostatně zhodnotili jejich jazykovou stránku, následně se zabývali příspěvky, které se věnovaly jiným tématům než vaření, a poté jsme pojednali o tom, jakých nejazykových prostředků blogy využívají.

Oproti předpokládanému postupu po jednotlivých jazykových rovinách, který jsme popsali v tezi práce, jsme se tedy rozhodli charakterizovat nejprve každý blog samostatně a poté svá zjištění shrnout v rámci výzkumného závěru. Snažili jsme se přitom zohlednit všechny jazykové roviny, avšak vždy s ohledem k jednotlivému blogu a oddílům jeho příspěvků. Strukturu praktické části definovanou v tezi práce jsme nedodrželi také z toho důvodu, že se ukázalo, že oddíly všech analyzovaných příspěvků vykazují společné rysy a zároveň se některé vysledované jevy projevují na úrovni více jazykových rovin.

Diplomová práce je rozčleněna do sedmi kapitol. V teoretické části je nejprve definován kulinářských diskurz, a to jak v kontextu ostatních mediálních diskurzů (1.1), tak v kontextu sociálních věd (1.2). V téže kapitole se dále snažíme vystihnout hlavní charakteristiky tohoto typu diskurzu (1.3). Následující kapitola představuje charakteristiku blogu (2.1), jeho stručnou historii (2.2) a s ním úzce související fenomén zvaný Web 2.0 (2.3). Práce také teoreticky pojednává o food blozích – představuje jejich stručnou historii

(3.1) a na základě poznatků ze zahraničních studií shrnuje jejich hlavní jazykové rysy (3.2). Čtvrtá kapitola se věnuje popisu výzkumné metody – vymezuje pojem *analýza diskurzu* (4.1), představuje její hlavní zástupce (4.2) a přístupy (4.3). Poslední kapitola teoretické části představuje soutěž *Food blog roku* (5.1), na základě jejíchž výsledků byl vymezen výzkumný materiál pro praktickou část diplomové práce, a předkládá základní charakteristiku analyzovaných food blogů (5.2).

Praktická část této práce obsahuje analýzu diskurzu tří vybraných food blogů – *P&G foodies* (6.1), *MamaChef* (6.2) a *Kitchenette* (6.3). V první řadě jsou v rámci daného blogu vždy podrobeny analýze jazykové prostředky příspěvků na téma vaření, poté příspěvky ostatních témat a na závěr je představena charakteristika nejazykových prostředků. Závěrečná kapitola (7) shrnuje a komentuje poznatky získané prostřednictvím analýzy diskurzu všech tří food blogů.

1 Kulinářský diskurz

Jídlo není pouze prostým prostředkem uspokojení jedné z primárních biologických potřeb, nýbrž je také objektem glorifikace i tabuizace, diskuze, mediální reprezentace, funguje v roli referenta etnicity či národnosti, globálnosti či generace. Je tedy nasyceno mnoha významy (Bočák 2012). Jídlo je úzce spjato s kulturou a životním stylem a napříč historií je ústředním tématem lidské interakce.

Protože je jídlo jednou ze základních biologických potřeb člověka, je slovní zásoba týkající se stravování neodmyslitelnou součástí jazyka (Gerhardtová 2013: 14–15). Lidé se vyjadřují o jídle nejen v receptech či dopisech, ale také na různých shromážděních a rodinných setkáních. Zaměření člověka na témata týkající se jídla pak ovlivňuje jeho užívání jazyka (Diemer a kol. 2014). Diskurz o jídle a mediální reprezentace jídla jsou neodmyslitelnou součástí jídla, jeho přípravy a konzumace. Preference určitých jídel, postupů a způsobů konzumace je vždy konstruovaná diskurzivně (Bočák 2012).

„Kuchařské umění, tj. schopnost přípravy jídla, je sociální činnost, charakterizovaná emotivním poutem, jež je posilováno po staletí během kolektivních obřadů, ceremonií a rituálů, při kterých prožívají lidé pocit vzájemnosti, ale též určitou alimentární slast“ (Dvořáková-Janů 1999: 82). Jídelní stůl je považován za místo, kde probíhá jak osvojování jazyka, tak socializace. Konzumaci jídla často doprovází užití jazyka a společně charakterizují prostředí či řečovou událost (Gerhardtová 2013: 4–5). Příkladem úzkého vztahu mezi jídlem a jazykem může být německé slovo *Kaffeeklatsch*, které označuje odpolední neformální konzumaci kávy (zpravidla i s dezertem), během něhož je zvykem s přáteli tzv. „tlachat“ (On the Origin and Importance of Kaffeeklatsch 2002–2020).

1.1 Kulinářský diskurz v kontextu ostatních mediálních diskurzů

„Mediální oblast tvoří na jedné straně uzavřenou sféru se svými institucemi, pravidly a postupy, přesto je neoddělitelná od společnosti jako takové [...]“ (Schneiderová 2015: 90). Mediální texty (tj. texty novin, televize a internetu) tedy ovlivňují jak jazyk, jímž se lidé vyjadřují, tak společenské jednání. Komunikační strategie médií v současnosti ovlivňuje jejich snaha zaujmout příjemce (Schneiderová 2015: 91).

Komunikace, kterou zprostředkovávají masová média, plní kromě informativní funkce také funkci persvazivní. Zásadní vliv na podobu diskurzu má mimo jiné to, zda se

jedná o komunikaci psanou, či mluvenou. Vedle psaných či tištěných médií existují média multimediální, která kromě mluveného jazykového kódu zapojují také obraz a zvuk. Patří mezi ně rozhlas, televize nebo internet (Minářová 2017).

Na mediální texty mají vliv například původce, podavatel sdělení, publikum,¹ funkce sdělení, čas, účinky nebo typ užitého kanálu (Jílek 2009: 44). Viktor Jílek (2009) rozděluje média podle jejich zaměření na publikum na všeobecná, zájmová (např. literární, sportovní), odborná (vědecká, popularizační či výchovná), stavovská (např. lékařská, finanční) a politická (Jílek 2009: 45). Mediální texty týkající se jídla a stravování by se podle tohoto třídění pravděpodobně nacházely mezi médii zájmovými, popř. odbornými popularizačními.

Mediální texty jsou velmi proměnlivé, a to především v závislosti na době, vývojových tendencích spisovného jazyka a společenské komunikaci (Minářová 2017). Vývoj jazyka médií lze zaznamenat i z hlediska žánrového. Důraz je například kladen na podání faktů a událostí formou příběhů. Cílem je vzbudit zájem diváků, mediované sdělení jim přiblížit a navázat s nimi kontakt (Schneiderová 2015: 101–103). Do mediálních textů také proniká stále více zábavní funkce, a to i do sdělení, která mají převážně plnit funkci informativní. „Mluví se o infotainmentu, jehož cílem je příjemce nejen informovat, ale také pobavit“ (Schneiderová 2015: 106).

O mediálních textech a verbálních komunikátech obecně platí, že jsou pro ně na jednu stranu charakteristické ustálené a stereotypně se opakující výrazové prostředky a obraty (tzv. automatizace), na druhou stranu sledujeme užití prostředků nových nebo modifikaci stabilizovaných výrazových prostředků (tzv. aktualizace) (Minářová 2017).

Dalšími charakteristickými rysy současných médií jsou konverzacionalizace a kolokvializace. První termín označuje pronikání uvolněnosti do prostoru, který byl původně doménou oficiálního a formálního způsobu komunikace. V médiích se objevují častěji zejména zdvořilostní formule a jazykové prostředky navazující kontakt s příjemcem (Schneiderová 2015: 92–93). Mediální sféra se značně rozšířila o sféru soukromou, s čímž souvisí větší důraz na emociální rovinu sdělení, který vede také k užití expresivních vyjadřovacích prostředků (Schneiderová 2015: 94).

Termín kolokvializace pak znamená rostoucí neformálnost ve veřejných diskurzích, která se projevuje zejména snahou o nápodobu běžné mluvené konverzace (Schneiderová

¹ Publikum je ze sociokulturního hlediska zpravidla heterogenní, rozptýlené v čase a prostoru. Prvky homogenity lze u něj spatřovat například ve výběru stejného předmětu zájmu, kterým může být preferovaný typ komunikovaného obsahu (Jílek 2009: 44).

2015: 94–95). Ve slovní zásobě mediálních textů se, stejně jako v běžné komunikaci, často objevují přejatá slova, zejména anglicismy. Dále je pro ně charakteristická intertextovost. V morfologické rovině převažují prostředky stylově nepříznačové a spisovné, hovorové varianty souvisejí převážně s mluvenými obsahy (Minářová 2017).

Domníváme se, že velkou část kulinářského diskurzu lze řadit do kategorie mediálních diskurzů. Z výše uvedených charakteristik mají kulinářské texty s mediálními diskurzy společnou například snahu o navazování kontaktu s diváky, tendenci k vytváření příběhu, zapojení emocionality nebo přibližování k neformálním mluveným projevům. Často bývají také zprostředkovány multimediálními kanály. Nejedná se však o jedinou možnou klasifikaci. Bližší charakteristika receptů či food blogů, kterou předkládáme níže, naznačuje, že texty zabývající se potravinami a přípravou jídla mají společné rysy také s odbornými texty. Kulinářské texty využívají, stejně jako jiné mediální i jiné texty, slohové postupy informační, vyprávěcí, ale také postupy popisné či výkladové, které se uplatňují převážně právě v textech odborných.

Michal Bočák (2012) představuje šest nejčastějších diskurzů, které identifikoval v kulinářských časopisech. Jelikož jsou tyto diskurzy zobecnitelné i na jiné kulinářské obsahy, krátce je zde představíme. Tzv. *diskurz gurmánství* je založen na zdůrazňování exkluzivity použitých surovin a postupů, *diskurz sociální zodpovědnosti* se soustředí na sociálně-ekonomické kontexty stravování (např. principy fair trade nebo podpora lokálních farmářských trhů), zatímco *diskurz ekologické zodpovědnosti* podporuje ekologickou produkci potravin a biopotraviny. *Diskurz zdravé výživy* je podle Bočáka vzájemně propojený s *diskurzem přitažlivosti těla*, v němž je jídlo objektem tužby jiných i sebe samého (Bočák 2012).

Podrobněji se autor věnuje *diskurzu (kulinářské) tradice*. Všimá si například, že tradičnost bývá v textech časově uváděna nepřesně. Dominantním znakem diskurzu tradice je také znak *babička*, popř. *maminka*, která je navíc mnohdy spojena s nostalgickými vzpomínkami na dětství. Jídlo dále bývá konceptualizováno jako „národní poklad“, zmiňována bývá lokální či regionální kuchyně. Dalším výrazným motivem je návrat k poctivým surovinám a postupům. V souvislosti s nostalgickým vzpomínáním autor poukazuje na zexplicitňování emocí – emoci autorům kulinářského diskurzu nestačí vyvolat, ale chtějí ji také pojmenovat (Bočák 2012).

1.2 Jídlo v kontextu sociálních věd

Stejně jako je pro každou sociální skupinu charakteristické specifické užití jazyka, jsou pro ni také charakteristické vlastní stravovací zvyklosti (Gerhardtová 2013: 3). Jídlo lze chápat jako součást procesu socializace. V rámci sociálního formování osobnosti se nejprve podílí na formování jídelního chování v dětství a raném mládí, následně na formování osobnosti prostřednictvím vzájemného prosazování norem a způsobů chování v sociálním prostředí i na formování osobnosti prostřednictvím individuálních postojů k vlastním jídelním zvyklostem (Dvořáková-Janů 1999: 34).

Ten, kdo jí, není pouze objektem pochodů výměny látek, ale také subjektem mezilidských vztahů a zkušeností, které výrazně ovlivňují volbu jídla, jeho čas, kvalitu, způsob, cenu atd. (Dvořáková-Janů 1999: 25). V současné moderní společnosti se však v jídle prosazuje také individualismus, pro nějž je charakteristické omezení času investovaného do přípravy jídla (např. stánky s rychlým občerstvením, fast foody nebo používání mikrovlnné trouby), čímž jedinec přichází o rodinné chvíle strávené u společného stolu (Vojtíšková 2009: 25). Jídlo je navíc ovlivněno fyzickými, psychickými, materiálními i sociálními charakteristikami jedince, jako je například jeho věk, bydliště, povolání, vzdělání apod. (Dvořáková-Janů 1999: 35).

Stravovací zvyklosti a chování souvisí se všemi sférami života. Jako denně se opakující jednání a chování odráží jádro společenského života. Zahrnuje různé institucionalizace (jídlo jako součástí zvyků, konvencí nebo módy) (Dvořáková-Janů 1999: 33). V průběhu času se také neustále formují sociální pravidla týkající se jídla, kterými se společnost řídí (např. kvalita produktů, hygienické podmínky, příprava konzumovaných produktů, ale také již není zvykem pokrmem jakkoliv připomínat smrt zvířat) (Vojtíšková 2009: 18). Ze sociologického hlediska je podstatné, že stravovací a jídelní návyky lidí určují vnitřní „brzdy a zábrany“. „Ty zpravidla způsobují, že se člověk intuitivně obává je překročit, protože ví, že jej ohrožují sankce nebo jiné důsledky ze strany společnosti, chtěli docílit své blaho“ (Dvořáková-Janů 1999: 27). Na tyto vnitřní „zábrany“ mají vliv především názoroví vůdci (opinion leaders; viz např. Berelson; Lazarsfeld; Gaudet 1968), mezi něž mohou patřit právě autoři food blogů, na které se zaměříme níže.

Dvořáková-Janů hovoří o komunikativně symbolickém obsahu jídla. To znamená, že má schopnost zdůraznit například sociální pozici elity. Slouží také jako sociokulturní identifikace, může usnadňovat asimilaci. Jídlo navíc může sloužit jako fetiš či posilovat

emocionální jistotu při stresových situacích. Dvořáková-Janů jídlo označuje za hedonistický produkt. Poskytuje tedy lidem slast a rozkoš především pro svou chuť, vůni a vzhled. „Lidé jim přizpůsobují vlastní chování a při jejich konzumaci demonstrují pohodu, požitek i komunikaci“ (Dvořáková-Janů 1999: 30).

1.3 Jazyková specifika kulinářského diskurzu

Diskurz kulinářských textů často přesahuje do soukromé neformální sféry jazyka. K tomu využívá emocionálního jazyka a expresivních výrazových prostředků nebo usiluje o navázání kontaktu s příjemcem. Ačkoliv se jedná převážně o veřejnou komunikaci, projevuje se zde tendence k neformálnosti. Té je dosaženo například využitím prostředků typických pro mluvený jazyk (Schneiderová 2015: 92–94).

V oblasti slovotvorby jsou v kulinářském diskurzu nejčastější výpůjčky z jiných jazyků, složeniny (včetně pojmenování na základě zeměpisných jmen) a eponyma.² Současně s rozšiřováním potravin po světě se šíří také jejich pojmenování (např. *kukuřice*, *camembert*, *pizza*), přičemž jejich grafická a fonetická podoba je většinou přizpůsobena danému jazyku. Zejména mezi profesionálními kuchaři jsou časté výpůjčky z francouzštiny (např. *saucier*, *escargot* nebo *chop-suey*) (Gerhardtová 2013: 16–17). Toto pronikání kulturních prvků z jedné společnosti do druhé se v kulturní antropologii označuje jako *difuze*. Čeština disponuje velkým množstvím těchto kulinářských lexikálních výpůjček, což svědčí o značném vlivu cizího jídelníčku (Salzmann 1996: 170).

Z důvodu potřeby odkázat na místo původu některých potravin se v názvech objevují zeměpisná jména (např. *Champagne*, *Roquefort*). Odkaz na místo původu často slouží neprofesionálním kuchařům jako prostředek k získání důvěry a autority (Gerhardtová 2013: 18). Zeměpisný poukaz má v češtině často formu přívlastku (např. *dunajská klobása*, *moravský vrabec*, *ementálský sýr*) (Salzmann 1996: 171). Eponymická pojmenování jídel jsou většinou vytvářena slavnými kuchaři na počest konkrétních osob. Například po francouzském spisovateli Chateaubriandovi byl pojmenován hovězí steak. Pokrm ze

² Termín eponymium označuje slovotvorný proces, při němž je vlastní osobní jméno východiskem pro pojmenování jiné osoby, rodu, rodiny, místa, věci apod. (Pleskalová 2017). V kulinářské oblasti je příkladem eponym dorty Pavlova, Sachr nebo Charlotte. Východiskem pro pojmenování pokrmů jsou také často místní názvy (např. Segedínský guláš, Boloňské špagety).

syrového hovězího masa *carpaccio* zase získalo svůj název na počest italského malíře (Gerhardtová 2013: 19).

Cornelia Gerhardtová upozorňuje v kulinářských textech na specifické syntaktické konstrukce. Jelikož jsou recepty zpravidla typem instrukce, je vyžadována především jasná a spíše jednoduchá syntaktická struktura. Autorka si všímá, že ve větách často dominují tranzitivní slovesa³ (*jíst, pít, péct* a mnoho dalších) a že bývá vypuštěn objekt, protože v procesu konzumace a výroby potravin je samozřejmý (Gerhardtová 2013: 20–21). K tomuto vynechání některých výrazů (tzv. elipsa⁴) dochází často v případech, v nichž je substantivum rozvíto dějovým adjektivem, jež vyjadřuje výsledný stav (např. *Polévku vaříme asi jednu hodinu. Vychladlou vlijeme do mixéru*) (Macháčková 1984: 184–188).

Charakteristickým rysem kulinářských textů (např. receptů) jsou také ustálené tvary sloves – například v angličtině bývají používány imperativní konstrukce,⁵ ve francouzštině infinitivy a v češtině 1. osoba plurálu⁶ (Fischerová 2013: 106). Kromě určitých sloves se v kulinářském diskurzu často uplatňují také dějová substantiva (*šlehání, pečení, dušení, podávání* apod.) či dějová adjektiva (*umletý, nastrouháný, uvařený, očištěný* apod.), která zpravidla vyjadřují děj předcházející ději vyjádřenému určitým slovesem (Macháčková 1984: 184–188).

V oblasti lexikologické a sémantické se lingvisté v souvislosti s jídlem zaměřují například na žargon užívaný kuchaři a číšníci nebo etymologii pojmenování tradičních pokrmů. Pro oblast kulinářství je charakteristické velké množství synonym. Vedle neutrálních pojmenování existuje velké množství nářečních názvů, z nichž mnohé jsou velmi expresivní (Salzmann 1996: 170).

V kulinářských textech se v některých případech můžeme setkat se stylistickými nedostatky. Miloslava Knappová upozorňuje například na neobratnosti, které mohou narušovat smysl sdělení (např. *normálním způsobem obalené řízky smažíme*), na nevhodné postavení bohatě rozvítených přívlastků před podstatným jménem (např. *vložíme do*

³ Jedná se o slovesa, která se váže přímý předmět, tedy o slovesa s akuzativní vazbou (Dvořák 2017).

⁴ Elipsa je vypuštěná část syntaktické struktury, kterou v ní podle obvyklého větného schématu očekáváme a kterou lze rekonstruovat (Panevová; Gruet Škrabalová 2017).

⁵ Tj. konstrukce obsahující rozkazovací způsob.

⁶ V dřívějších dobách se však v češtině užívalo spíše jiných slovesných tvarů. Například v populární kuchařce M. D. Rettigové je užito zvrtného pasiva (např. *díl se rozkrájí na malé kostky*) či 2. osoby jednotného čísla rozkazovacího způsobu (např. *rozkrájej na kostky*) (Macháčková 1984: 184–188).

strouhanou houskou vysypané formy) nebo na nevhodné psaní čárky před spojkou *a* mezi větami či větnými členy, které vedle sebe stojí ve slučovacím poměru (Knappová 1963: 104–105).⁷

Z pohledu kognitivní lingvistiky se na základě konkrétní kultury setkáváme s odlišnými konceptualizacemi jídla (Gerhardtová 2013: 21). Lakoff a Johnson uvádějí například metaforu MYŠLENKY JSOU JÍDLO – stejně jako sousta potravy vstupují do těla, vstupují myšlenky do vědomí. Dokladem této metafory jsou vyjádření typu: fakta nebo myšlenky potřebujeme *strávit*, setkáváme se se *syrovými* fakty, do určité teorie se můžeme *zakousnout*, texty *žereme* nebo *hltáme*, některé názory potřebujeme nechat *uležet*, texty mohou být *šťavnaté* nebo vědomosti jsou naší *potravou* (Lakoff–Johnson 2002: 62, 165).

Všechna vyjádření o jídle však nelze přenést na myšlenky: „Můžeme se setkat se *syrovými* fakty a *nedopečenými* myšlenkami, ale neexistují žádné *smažené*, *grilované* nebo *naměkko (do skla) vařené* myšlenky“ (Lakoff–Johnson 2002: 125). Jinou konceptuální metaforou související s jídlem, která se vyskytuje v různých jazycích, je metafora TOUHA JE HLAD. Objevuje se například v sexuálních kontextech. Genderová studia pak upozorňují na metaforu, v níž jsou ženy přirovnávány k dezertům (Gerhardtová 2013: 21).

Do kulinářského diskurzu se řadí žánry jako recepty, nákupní seznamy, nebo menu (Goody 2008: 83). Lingvisté však svoji pozornost zaměřili nejvíce na recepty. Protože jsou recepty stabilním žánrem, vyhovují velkému množství komunikačních kanálů, ať už tištěných, nebo virtuálních (Cesiriová 2020: 87–88). Jsou výrazně konvenční typ textu, ponechávají malý prostor pro originalitu a variace. Jejich jazyk je však často přizpůsoben konkrétním příjemcům (Fischerová 2013: 103). Základní strukturu receptů tvoří dvě části – seznam ingrediencí a pokyny pro přípravu, přičemž jednotlivé kroky pracovního postupu jsou uvedeny chronologicky, někdy jsou navíc ještě očíslovány. Podstatný je také název receptu, v němž často převažuje hodnotící prvek nad informativností.

Dále recepty mohou obsahovat informaci o počtu porcí nebo seznam potřebného kuchyňského náčiní. Na druhou stranu v seznamu surovin mohou některé položky chybět (např. voda, sůl, mouka na posypání pracovní plochy). Recept někdy předpokládá činnosti, které předcházejí samotné přípravě pokrmů, například oddělení žloutků od bílků nebo prosetí mouky. Typickou vlastností blogů je také použití různých zkratk, především při

⁷ Jedná se sice o článek staršího data, domníváme se však, že tyto nedostatky jsou stále aktuální a v kulinářských textech se s nimi setkáváme i dnes.

uvádění míry a množství⁸ (Gerhardtová 2013: 40–42). Z výše uvedeného tedy vyplývá, že recepty mnohdy bývají nepřesné či neúplné a předpokládají určité odborné znalosti v oblasti vaření i předchozí zkušenosti s tímto žánrem.

Na příkladu konkrétní u publika populární kuchařky⁹ představuje Kerstin Fischerová několik strategií v textech receptů. Autoři například čtenáře zapojují do rozhodovacího procesu. Uvádějí různé názory na to, jak připravit určité složky, včetně kladů a záporů. Čtenář má tedy k dispozici více možností, jak při přípravě postupovat v závislosti na okolnostech. Recepty dále umožňují osobní preference. Autor také předvídá možné problémy, které mohou při vaření nastat, čímž vzbuzuje dojem zpětné vazby (Fischerová 2013: 113–116).

⁸ Nejen standardizovaných jednotek jako jsou gramy (g) nebo mililitry (ml), ale také například polévkové lžíce (pl) nebo kávové lžičky (kl).

⁹ *Mastering the Art of French Cooking* autorem Julia Child, Louise Bertholle a Simone Beck (1961).

2 Blog a jeho vývoj

Slovo *blog* vzniklo zkrácením anglických výrazů *Web* a *log* (Rettberg 2008). Jako první slovo pravděpodobně použil programátor Jorn Barger (Čermák 2009: 36). „Slovo weblog je složeno z částí *web*, tedy z poslední části sousloví *World Wide Web*, a *log*, což je první část kompozita *logbook*, anglického výrazu, který v překladu znamená *palubní deník, lodní deník*“ (Jílková 2011: 221–223). Fenomén blogů byl umožněn vznikem internetu a zejména internetové služby zvané *web*, kterou vytvořili pracovníci ženevského výzkumného střediska CERN (Čermák 2009: 18). Původně anglický výraz *blog* je dnes součástí slovní zásoby mnoha jazyků včetně češtiny (Jílková 2011: 221–223). V literatuře, která se zabývá blogy, se diskutuje o tom, zda blogy představují nezávislý žánr, nebo zda jsou pouze pokračováním dřívějších offline žánrů, které se přesunuly do nového média (Diemer; Frobenius 2013: 54). Vzhledem k virtuálnímu prostředí, v němž se blogy jako jeden ze zástupců online žánrů nachází, jsou otevřenější změnám než jiné prostředky komunikace a neustále se vyvíjejí (Cesiriová 2020: 19).

2.1 Charakteristika blogu

Termínem *blog* je označována „webová stránka, která obsahuje příspěvky řazené obvykle v obráceném chronologickém pořadí“ (Osvaldová 2017: 47). Mezi charakteristické vlastnosti blogu patří subjektivita, časté aktualizace nebo odkazy na aktuální dění. Každý příspěvek disponuje vlastní URL adresou. Blogy dále obvykle nabízí nástroje pro sledování nových příspěvků (RSS¹⁰ kanál, newsletter) a konverzaci (Osvaldová 2017: 47). Na rozdíl od většiny publikovaných textů jsou za kvalitu, obsah i design blogů zodpovědní pouze samotní autoři blogů (tzv. *blogeři*) (Rettberg 2008). Blogy většinou obsahují autorovy postřehy z každodenního života, úvahy a komentáře k aktuálnímu dění apod. (Kasík 2017: 48). Jednou z hlavních funkcí blogu je pobavit čtenáře a zahrnout ho do procesu tvorby (Šemberová 2009: 166). Jednotlivé blogy se od sebe liší délkou i počtem autorů – do jednoho

¹⁰ *Really Simple Syndication* je technologie, která usnadňuje distribuci aktualizovaného obsahu. Zpravidla vždy obsahuje URL adresu článku, jeho titulek a perex. Pomocí tzv. *RSS čtečky* se uživatel může přihlásit k odběru jím zvolených webových stránek či blogů a čtečka ho automaticky upozorní na nový obsah (Rettberg 2008).

blogu může přispívat jediný autor, omezená skupina autorů i široká komunita. Příspěvky jsou zpravidla řazeny od nejnovějších k nejstarším (Jílková 2011: 221–223).

Pavel Kasík (2009) vystihuje několik základních charakteristik blogů. Upozorňuje přitom na jejich dvojsečnost a problémy, kterým musí čtenáři blogů i média čelit. Osobou provozující blog (tzv. blogerem) se může stát prakticky kdokoliv s přístupem k internetu. Díky tomu se na internetu stává přístupný i obsah, který by jinak nebyl dostupný, nebo by byl dostupný velmi obtížně (Kasík 2009: 155–156). „Nízký práh (tj. snadnost – nejen technická, ale ekonomická, ale především ‚redakční‘) publikování, který prospívá informační konkurenci, rozmanitosti a zkvalitňování informací, může snadno sloužit i opačnému účelu – umožňuje vyjadřovat se i nekvalifikovaným osobám ke všemu (Musil 2010: 82). Blog také umožňuje méně přísné rozdělení rolí – mezi blogerem a uživatelem blogu díky tomu vzniká užší pouto, komunita. Dále umožňuje synchronní i asynchronní komunikaci (Cesiriová 2020: 3).

Na blogu dále chybí jakákoliv cenzura (s výjimkou autocenzury), umožňuje tak vyjádřit zkušenosti a názory pisatele. Chybějící cenzura však přináší i svá úskalí – po blogerech není vyžadováno ověřování zdrojů nebo oddělování faktů od názorů. V souvislosti s minimem vstupních překážek, které by mohly bránit blogování, je na internetu velké množství blogů. Lze proto hovořit o pestrosti a pluralitě blogů. S rostoucí popularitou blogů zároveň vzrostla jejich komercializace (Kasík 2009: 155–156).

Obecně platí, že blogerem je někdo, kdo má zvláštní zájem o téma, na jehož základech blog buduje, a chce své myšlenky a informace k danému tématu sdílet s veřejností (Cesiriová 2020: 20). V souvislosti s tím, že se blogy často zaměřují na konkrétní témata, čímž přitahují specifickou skupinu čtenářů, se dle Kasíka stávají nástrojem interpersonální až intimní komunikace. Blogy také mohou zůstat anonymní. To přináší ochranu autorům blogů, ale zároveň může snižovat důvěryhodnost blogu. Kasík dále upozorňuje na fakt, že blogy ovlivňují i ty, kteří blogy nevyhledávají, protože se obsahy blogů stávají předmětem analýzy internetových vyhledávačů. V návaznosti na komercializaci blogů Kasík zmiňuje, že se mohou prostřednictvím reklamy stát zdrojem výdělku (Kasík 2009: 157–160).

Pavol Rankov (2009) upozorňuje na to, že velké množství blogů lze na jednu stranu považovat za projev demokratizace, na druhou stranu se jedná o deprofesionalizaci a amatérizaci. Autoři prostřednictvím blogů především sdělují své osobní názory a to je zřejmě důvod, proč jsou jim odpuštěny nepřesnosti, dezinterpretace či špatná stylistika a gramatika. (Rankov 2009: 23). Rankov dále upozorňuje na to, že v rámci komunikace

prostřednictvím sociálních médií dochází ke stírání hranice mezi veřejným a soukromým (Rankov 2009: 26).

Člověka, který své soukromí prezentuje veřejnosti a touží po seberealizaci prostřednictvím medializace vlastní osoby, označuje Rankov za mediálního exhibicionistu. Takový člověk se chová tak, jako by ho nepřetržitě sledovalo imaginární publikum. Blogger o sobě vypovídá nejen obsahem jednotlivých příspěvků, ale také způsobem, jakým reaguje na diskuzi, tím, na jaké blogy a webové stránky odkazuje, jaké obrázky, hudbu či videa na blog vkládá, nebo jaký design blogu si zvolil. Blogger má navíc tu výsadu, že jeho příspěvky jsou přístupné kdekoliv, kdykoliv a komukoliv (Rankov 2009: 27).

S blogy dále souvisí koncept zvaný *Long Tail*, kdy malé množství velkých položek je doprovázeno velkým množstvím menších položek (Anderson 2004). Typickým rysem Long Tail systémů je pestrost, rozmanitost a specifčnost jednotlivých položek. „V mediální rovině to může znamenat, že velké množství málo navštěvovaných stránek má šanci mít v součtu větší (i když atomizovaný) vliv, než malé množství stránek s velkou čtenářskou základnou“ (Kasík 2009: 150). Blogy disponují právě tou vlastností, že dokážou reagovat na potřeby atomizovaného publika. Díky fulltextovým vyhledávačům mohou svůj obsah nabídnout těm čtenářům, kteří jej aktivně vyhledávají (Kasík 2009: 150). Pavol Rankov tento jev nazývá demasifikací publika (Rankov 2009: 28).

2.2 Stručná historie blogu

Protože jsou blogy produkty internetové služby zvané *web*, lze jejich počátek hledat v době, kdy web vznikl. WorldWideWeb navrhl Tim Berners-Lee s francouzským kolegou Robertem Cailliauem na konci roku 1990 ve výzkumném středisku CERN ve Švýcarsku (Čermák 2009: 18). Web umožňoval sdílet data a obsah mezi počítači (Čermák 2009: 15). Teprve v roce 1993 však byl zpřístupněn široké veřejnosti (Rettberg 2008). V lednu 1994 začaly na webu vycházet první noviny – jednalo se o blog novináře Justina Halla (Cesiriová 2020: 20). Druhá polovina 90. let se pak nesla v znamení přesouvání mediálních firem na web (Čermák 2009: 20–21).

První blogy se tedy na internetu začaly objevovat v polovině 90. let 20. století. Tehdy se nazývaly *online deníky* a obsahovaly pravidelné zápisky o životě autorů a jejich poznávání internetu (Šemberová 2009: 164). Původně se blogy dělily na *linkblogy* obsahující seznamy odkazů a odkazů na další stránky a na *deníky*, které představovaly kombinaci komentářů,

zajímavých odkazů a deníkových zápisků. Hlavním cílem *deníku* bylo pobavit čtenáře a ztvárnit osobu jeho autora na internetu (Šemberová 2009: 164–165).

Za autora termínu *blog* je považován programátor Jorn Barger. Termín se masově rozšířil v roce 1999 se vznikem nástrojů LifeJournal.com a Blogger.com (Osvaldová 2017: 47). Tyto bezplatné nástroje umožnily blogerům snadno publikovat a aktualizovat blogy pomocí šablon a webových formulářů (Rettberg 2008). První velký článek o blogování publikoval roku 1999 ve webovém magazínu Salon.com jeho šéfredaktor Scott Rosenberg. Průlom blogů do obecného povědomí nastal roku 2001, kdy došlo v Seattlu k velkému zemětřesení a blogy tehdy v informování o této události předběhly zpravodajská média. Svě dominantní postavení mezi informačními zdroji pak potvrdily téhož roku během zářijových teroristických útoků. Navíc se staly prostorem, kde se vedly diskuze a kde probíhala reflexe těchto událostí (Čermák 2009: 35–36).

Prvním blogovacím systémem v Česku byl nástroj *Bloguje.cz*. V roce 2003 ho spustil programátor Martin Malý, který vystupoval pod přezdívkou Arthur Dent. Systém *Bloguje.cz* přilákal během prvního roku svého fungování kolem dvou tisíců blogerů. Pravděpodobně nejznámějším blogem ze serveru *Bloguje.cz* se stal *Ostravak Ostravski*, jehož autor zůstal anonymní (Čermák 2009: 36). „Blogy se staly ohromným fenoménem a módou proto, že naplnily odvěké potřeby lidí: vyjádřit svůj názor, slyšet nebo číst názor ostatních, komunikovat, diskutovat“ (Čermák 2009: 36).

Současné blogy lze dělit na soukromé a firemní, skryté a veřejné, textové a foto/videoblogy, nebo podle zaměření (módní blogy, food blogy, politické blogy apod.) (Osvaldová 2017: 47). Jiná klasifikace rozlišuje blogy osobní (osobní deník psaný zpravidla v *ich-formě*) a neosobní (sloužící jako firemní zpravodajství, politická kampaň apod.) (Jílková 2011: 221–223). „Blog byl jedním z prvních internetových publikačních nástrojů, který byl dostupný široké veřejnosti, bez ohledu na finance či znalost“ (Osvaldová 2017: 48). S nástupem Twitteru a Facebooku se však někteří autoři a čtenáři přesunuli na sociální sítě (Osvaldová 2017: 48).

2.3 Web 2.0

Ačkoliv jsou blogy historicky starší, jsou považovány za součást Webu 2.0 (Kasík 2009: 147). Termín *Web 2.0* představil Tim O'Reilly se svými spolupracovníky v rámci

stejnomené konference v říjnu 2004. Koncept Webu 2.0 není pevně ohraničen, jedná se spíše o soubor společných zásad a postupů (O'Reilly 2005).

Termín charakterizuje tzv. „druhou generaci webových stránek“. Druhá generace webu se zaměřuje na uživatele, umožňuje jim personalizaci a participaci. Webové stránky mohou pomocí algoritmů na základě předchozích návštěv přizpůsobit svůj obsah vkusu konkrétního uživatele. Participací je míněna spoluúčast nebo podílení se na obsahu (Čermák 2009: 34–35). Web 2.0 umožňuje komunikaci v reálném čase mezi dvěma vzájemně odlehlými kouty světa. Přinesl také témata, která byla do té doby diskutována jen v uzavřených kruzích odborníků (např. vědců, akademiků či politiků) (Cesiriová 2020: 28–29).

Zatímco první vlna webových stránek se tedy zaměřovala převážně na poskytování informací uživatelům, Web 2.0 vyvíjí služby, které uživatelům umožňují sdílet svůj vlastní obsah. Příkladem webových stránek, na kterých uživatelé mohou sdílet svůj vlastní obsah, jsou *Wikipedia*, *YouTube* nebo *Facebook* (Rettberg 2008).

„Web 2.0 je [...] závislý na existenci aktivních uživatelů, kteří obsah nejen konzumují, ale také vytvářejí či třídí, tedy poskytují data (články, obrázky, videa, komentáře) a metadata (komentáře, hodnocení, hlasování, kategorizace či štítkování)“ (Kasík 2009: 147). Kromě pozitiv přinesl Web 2.0 také mnohá rizika. Sdílení vlastního obsahu například rozmazalo rozdíly mezi amatéry a odborníky, což vyvolalo vlnu dezinformací a fám. Další problémy nastaly při otázce vlastnictví a autorských práv (Cesiriová 2020: 29).

3 Food blog

Food blogy jsou široce definovány jako blogy zaměřené primárně na jídlo. Protože jsou většinou vytvářeny kuchaři amatéry, pokračují v tradici kuchařských knih a odrážejí zájem přispívat k lidové kultuře (Lofgrenová 2013). Stefan Diemer a Maximiliane Frobenius (2013) považují food blogy za subžánr, který kombinuje prvky tištěných kuchařek či deníkových textů a využívá prvky specifické pro web (Diemer; Frobenius 2013: 54).

Daniela Cesiriová (2020) uvádí, že zamýšleným publikem food blogů je zjevně veřejnost, která s blogery sdílí jejich zájmy, stravovací návyky, preference či životní styl (Cesiriová 2020: 45). Od tištěných kuchařek se food blogy liší především v integraci multimodálních¹¹ funkcí. Zahrnují například videa, obrázky, webové odkazy apod. (Diemer a kol. 2014). Obsahují navíc prvky mluveného jazyka. Verbální a vizuální prvky food blogů se snaží zasáhnout co největší množství smyslů – přímo působí na zrak a sluch, nepřímo pak také prostřednictvím popisu a vizuální reprezentace jídel vyvolávají chuť a vůni (Cesiriová 2020: 7).

Food blog přijímá design a technické vlastnosti blogů a tematicky se točí kolem přípravy, konzumace, nákupů a fotografování rozličných druhů jídel a pití. Další společná témata food blogů jsou nové recepty, kalorické hodnoty potravin, hubnutí, hodnocení restaurací, pokrmy pro děti nebo jídlo na různé společenské události (Diemer; Frobenius 2013: 54–55). Kombinují tak jazyk specifický pro recepty či pro texty související s výživou a narativy food blogerů vztahující se k jejich rodinné historii, místním tradicím a kulturním důsledkům souvisejícím s rituálem přípravy a konzumace pokrmů (Cesiriová 2020: 6–7).

Webová stránka food blogu se zpravidla skládá z několika částí. V horní části se nachází název food blogu a pod ním většinou banner s logem. Titulky jednotlivých příspěvků pak bývají doplněny o jméno autora blogu a datum. Po titulku zpravidla následuje fotografie hotového pokrmu. Samotný text se pak skládá ze tří hlavních částí: v první řadě jsou to úvodní odstavce se základními informacemi, které mají většinou podobu vypravování, dále následuje vlastní recept a pod ním se nacházejí komentáře čtenářů (Diemer; Frobenius 2013: 55–56).

Vlastní text receptu zpravidla obsahuje seznam ingrediencí a postup přípravy rozdělený do několika kroků. Závěrečné odstavce často obsahují informace o tom, jak jídlo

¹¹ Multimodální interakce či komunikace využívá několika sémiotických systémů, např. mluveného jazyka a gestiky nebo psaného jazyka a obrázků (grafické složky) (Kaderka 2017).

podávat, či alternativní přísady (Cesiriová 2020: 86). Text navíc může být doplněn o fotografie pořízené při přípravě pokrmů a o hypertextové odkazy. Na stránkách blogu bývají umístěny také reklamy, v bočním sloupci se většinou nachází archiv příspěvků a odkazy na další blogy (Diemer; Frobenius 2013: 56).

Jak již bylo naznačeno výše, food blogy jsou součástí širší tendence k vytváření online obsahu samotnými uživateli. Jennifer Lofgrenová (2013) se domnívá, že food blogy dále ovlivňují jiné žánry týkající se potravin (např. televizní pořady, časopisy) a měly vliv také na zvyšující se popularitu sdílených fotografií na webových platformách jako jsou *Instagram* nebo *Pinterest*. Zároveň však mají vliv také obecně na trendy v používání konkrétních potravin, ve stravování či vaření (Lofgrenová 2013).

3.1 Stručná historie food blogu

Blogování o jídle bylo pravděpodobně zahájeno roku 1997 se vznikem diskuzního fóra *Chowhound*, u jehož zrodu stáli Jeff Lim a Bob Okumura (Food Blogging 2020). O dva roky později začal autor kuchařské knihy *Room for Dessert* David Lebovitz zveřejňovat recepty také na svém webu.¹² Zaměřoval se převážně na pečení a dezerty. Další online diskuzní fórum o jídle se objevilo roku 2001. Založili ho Jason Perlow a Steven Shaw a neslo název *eGullet*¹³ (Suthivarakomová 2011).

V širším měřítku pro masové publikum začaly food blogy vznikat v roce 2002. Téhož roku začala také publikovat Julie Powell na svém blogu *Julie/Julia Project*.¹⁴ Autorka na blogu zdokumentovala své pokusy uvařit všech 536 receptů ze slavné kuchařky Julie Childové *Mastering the Art of French Cooking*.¹⁵ Tento blog se stal natolik populární, že na jeho základě autorka vydala roku 2014 knihu *Julie & Julia: 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen* a roku 2009 vznikl také film (Food Blogging 2020). Druhou významnou autorkou kuchařek, která si v této době založila blog o jídle, byla Regina Schrambling. Založením webu, který nazvala *Gastropoda*,¹⁶ předběhla své vrstevníky (Suthivarakomová 2011). Vznik nových food blogů dále usnadnila aplikace *WordPress*, která byla spuštěna

¹² <https://www.davidlebovitz.com/>

¹³ <https://forums.egullet.org/>

¹⁴ <https://juliepowell.blogspot.com/>

¹⁵ Český název zní *Umění francouzské kuchyně*.

¹⁶ <http://gastropoda.com/>

v roce 2003 a umožnila vytvářet blogy i technicky méně zdatným uživatelům (Food Blogging 2020).

V následujících letech se blogeři zaměřují na estetickou a vizuální stránku svých food blogů. Své recepty obohacují o stylizované fotografie a další grafický materiál. Příkladem těchto designem pokročilých food blogů je blog francouzské autorky Clotilde Dusoulier *Chocolate & Zucchini*,¹⁷ blog *Orangette*¹⁸ Američanky Molly Wizenbergové nebo blog anglicky píšících Němců Nicole Stichové a Olivera Seidela *Delicious days*.¹⁹ Food blogy se tak svou úrovní začínají blížit těm, které známe dnes. Video pravděpodobně jako první zveřejnila na svém blogu *Seven Spoons* Kanadanka Tary O'Brady v roce 2005. Nově začaly vznikat také food blogy zaměřující se např. na vegetariánské nebo bezlepkové stravování. Kromě blogů o vaření se na webu začaly objevovat také blogy, které zveřejňují hodnocení vybraných restaurací (např. *Eater*²⁰) (Suthivarakomová 2011).

V roce 2009 vznikla mezinárodní konference food blogů *Food Blogger Connect*, jejímž cílem je sdružovat food blogery z celého světa, aby mohli sdílet své zkušenosti a vzájemně se inspirovat. Tomuto sdružení se podařilo vytvořit rozsáhlou komunitu a uspořádat řadu společných akcí (About FBC 2020). Na počátku roku 2010 pak byla spuštěna aplikace *Foodspotting*, která lidem umožňuje sdílet fotografie jídel z restaurací a zároveň ho hodnotit. Stává se tak průvodcem po restauracích, na jehož tvorbě se podílejí sami uživatelé. Výjimečnost této aplikace spočívala především v tom, že v ní uživatelé nehodnotí restauraci jako celek, ale jednotlivé pokrmy z jejího menu (What is Foodspotting and how does it work? 2020).

Prvním českých food blogerem byl pravděpodobně Martin Kuciel s blogem *Cuketka*,²¹ na němž začal publikovat v roce 2006. Jeho záběr byl široký – kromě receptů na svůj blog přidával i tipy na restaurace, potraviny či trendy v kuchyni. Ještě téhož roku vznikly na českém internetovém poli další food blogy, např. *Gourmetklub*,²² *Šárčina škola vaření*,²³ nebo blog *Bistro Florentýna*, který byl později přejmenován na *Kuchařka pro*

¹⁷ <https://cnz.to/>

¹⁸ <http://orangette.net/>

¹⁹ <https://www.deliciousdays.com/>

²⁰ <https://www.eater.com/>

²¹ <https://www.cuketka.cz/>

²² <http://www.gourmetklub.cz/>

²³ <http://dolcevita.blog.cz/>

dceru.²⁴ Nejpopulárnější food blogeři často spolupracují s gastronomickými časopisy, obchody s potravinami, firmami, nebo mají dokonce vlastní pořady. Své recepty publikují také knižně (Bambušková 2016: 25–27).

3.2 Charakteristika jazyka food blogů

S ohledem na popularitu, které se žánr food blogů těší, není literatura, která se tímto žánrem zabývá, příliš rozsáhlá. Zahrnuje navíc odlišné přístupy, proto je obtížné vyvozovat o food blozích obecně platné závěry²⁵ (Cesiriová 2020: 4). Jazyk food blogů má některé společné rysy s obecně kulinařským diskurzem, o němž jsme se již zmínili výše. Nyní představíme charakteristiku, která vychází z výzkumů, které se zaměřily přímo na žánr food blogů. Pro naši jazykovou analýzu jsou nejvíce přínosné studie, které nahlízejí na food blogy jako na žánr počítačem zprostředkované komunikace (tzv. CMC²⁶) a analyzují je pomocí korpusové lingvistiky a diskurzivní analýzy (Cesiriová 2020; Diemer; Frobenius 2013; Diemer a kol. 2014).

Stefan Diemer a Maximiliane Frobenius (2013) představují analýzu food blogů založenou na korpusových datech.²⁷ Ve své studii zmiňují tři specifické rysy food blogů: (1) inovativní slovní zásobu a pravopis, (2) specifickou slovní zásobu a gramatické vzorce související s potravinami a (3) jevy blízké mluvenému projevu. Za jeden z hlavních cílů diskurzu food blogů považují snahu o interakci s publikem. Tematicky se food blogy točí kolem přípravy, spotřeby a hodnocení jídla (Diemer; Frobenius 2013: 53). Daniela Cesiriová (2020) poukazuje na to, že se autoři food blogů neustále pohybují mezi rolemi odborníků a pouhých milovníků jídla, což se projevuje také v jejich jazyce – na jednu stranu používají obecný a popisný jazyk, na druhou stranu se prostřednictvím emotivních vyjádření snaží být blíže svému publiku (Cesiriová 2020: 102).

²⁴ <https://www.kucharkaprodceru.cz/>

²⁵ Rozsáhlejší a ucelenější analýzu z multidisciplinární perspektivy na materiálu food blogů psaných v anglickém jazyce publikovaných ve Velké Británii přináší až Daniela Cesiriová (2020).

²⁶ Z angl. *Computer-mediated communication*.

²⁷ Jejich korpus se skládá z deseti posledních příspěvků na prvních deseti food blozích, které se umístily v žebříčku *The Times Online: 50 of the world's best food blogs* (2009). Dohromady tedy nashromáždili sto příspěvků, všechny byly napsané v anglickém jazyce. Data byla získána v srpnu 2011 (Diemer; Frobenius 2013: 55, 57).

Na lexikální úrovni se ve food blozích setkáváme se specifickou slovní zásobou a profesním slangem. Diemer a Frobenius rozdělují slovní zásobu food blogů do sedmi kategorií: (1) potravinový žargon (např. *recept*), (2) přísady a druhy potravin (např. *sůl*, *smetana*), (3) slova přejatá z cizích jazyků (např. *gelato*), (4) slova označující kuchyňské náčiní (např. *mísa*, *pánev*), (5) označení způsobů přípravy (např. *péct*), (6) slova vyjadřující množství a míru (např. *šálek*, *minuta*) a (7) terminologie, která je specifická pro webové blogy (např. *komentář*, *příspěvek*, *video*) (Diemer; Frobenius 2013: 59). Ukázalo se, že food blogeři ovládají strukturu i specifickou odbornou terminologii receptů na úrovni profesionálních kuchařů. Terminologii z oblasti vaření se jim navíc daří popularizovat a zpřístupnit tento typ odborných znalostí neobornému publiku (Cesiriová 2020: 167).

Potravinový žargon představuje technický jazyk užívaný v konkrétní oblasti, v našem případě při vaření. Zahnuje i slova, která v daném kontextu nabývají specifického významu. Ve food blozích, které zkoumali Diemer a Frobenius, převažují slova popisující proces přípravy nad slovy, která se vztahují k diskuzi o hotovém produktu. Mnoho výrazů přejatých z cizích jazyků, které většinou označují velmi specifické suroviny i méně známé pokrmy, zůstávají bez vysvětlení. Od čtenářů se tedy předpokládají jisté odborné znalosti v oblasti gastronomie. Cílem dalších cizích slov (jako např. *voilà* nebo *verdad*) je odkázat na místa, odkud dané jídlo pochází, a navodit ve čtenářích pocit blízkosti a familiárnosti (Diemer; Frobenius 2013: 59).

V kontrastu k předchozí zmínce o chybějícím vysvětlení cizích slov se ve food blozích vyskytují podrobné soupisy potřebného kuchyňského náčiní, ingrediencí (i těch, které se mohou zdát samozřejmé, jako je například voda) a přesného množství, ale také řada multimediálních prvků, jako jsou videa nebo obrázky znázorňující postup krok za krokem. Tato tendence k poskytování co nejpodrobnějších informací naopak vede k předpokladu i méně zkušeného a neprofesionálního publika (Diemer a kol. 2014; též Diemer; Frobenius 2013).

Z hlediska slovnědruhového jsou v textech food blogů nejvíce zastoupena podstatná jména, a to především v rámci sekcí s recepty. Jedná se proto nejčastěji o názvy přísad (*olej*, *cukr*, *máslo* apod.), produktů (*koláč*, *omáčka*, *těsto* apod.) a kuchyňského náčiní (*pánev*, *trouba*, *lžička* apod.) (Cesiriová 2020: 105–106). Co se týká sloves, převažují ve food blozích slovesa dějová, která popisují činnosti související s vařením a s nákupem potravin. Další slovesa do textu vnášejí hodnotící prvek (např. *myslet*), nebo odkazují na blogerovy úspěšné či neúspěšné pokusy při vaření a na rady, které dává svým čtenářům (např. *zjistit*, *zkusit*, *vyzkoušet*). Diemer a Frobenius dodávají, že tato integrace popisných a hodnotících

tvrzení může přispívat k vnímání neformální povahy diskurzu food blogů. Prostřednictvím sloves jsou také sdíleny a vzbuzovány emoce a je dosahováno interaktivnosti. Autoři food blogů nezdědka odkazují i na osobní problémy a činnosti, které nesouvisejí s vařením a jídlem (Diemer; Frobenius 2013: 60–62).

Hodnotící prvky food blogů se neomezují pouze na použití sloves, ale jsou vyjádřeny také prostřednictvím adjektiv a adverbii (např. *čerstvý, pravděpodobně, oblíbený*). Hodnotící popisy pro přípravu daných receptů nejsou nezbytné, jejich cílem však je zřejmě zvýšit estetickou hodnotu receptů. Prolínání emotivního a popisného stylu také pravděpodobně souvisí s tím, že se příprava jídla stává součástí životního stylu (Diemer; Frobenius 2013: 63–65; též Diemer a kol. 2014). Z pohledu popisné funkce adjektiva nejčastěji vystihují vizuální vlastnosti pokrmů (barva, velikost, kvalitu, strukturu, množství apod.) (Cesiriová 2020: 108).

Kromě emočního ladění se zdá být další klíčovou vlastností food blogů časové a regionální zakotvení prezentovaného jídla. Není překvapivé, že nejčastěji je odkazováno na místa, která jsou s jídlem úzce spjata (např. Itálie, Francie). Časové ukotvení se může vztahovat jak k ročním obdobím²⁸ (jaro, léto), denním dobám (např. ráno, poledne) či víkendům, tak časům vymezeným pro stravování (snídaně, svačina, oběd). (Diemer a kol. 2014).

Ve food blozích se dále můžeme setkávat s inovativním nestandardním lexikem a pravopisem. Příkladem jsou hapaxy,²⁹ které se postupně v rámci blogosféry dále šíří. Často se jedná o kombinaci existujícího slova s nestandardní příponou. Jiné nestandardní formy variiují pravopis za účelem zdůraznění, nebo se jedná o slovní hříčku. Diemer a Frobenius jako příklad uvádějí reduplikace hlásek (např. *gorrrrrgeous*) nebo složeniny (např. *glutenfreebaking, sincelonger*). Mluvenému projevu se food blogy blíží užíváním citoslovcí či onomatopoických výrazů (Diemer; Frobenius 2013: 66–67). Časté je také použití grafických znaků, např. vykřičníků či emotikonů (Cesiriová 2020: 168–169).

Daniela Cesiriová (2020) upozorňuje na to, že v diskurzu food blogů je zvláštní pozornost věnovaná tomu, aby bylo prostřednictvím jazyka dosaženo sensorické přitažlivosti pokrmů. Při konzumaci jídla totiž přirozeně zapojujeme většinu našich smyslů:

²⁸ Například ve vztahu k pokrmům, které souvisejí s tradicemi v jednotlivých kulturách, nebo k sezónním surovinám (Diemer a kol. 2014).

²⁹ *Hapax* (též tzv. *okazionalismus*) je jednotka, která se v korpusu nebo textu nachází právě jednou. Jedná se tedy o typ (nejčastěji slovní tvar), jemuž odpovídá jedna realizace (Cvrček 2017).

nejprve zhodnotíme zrakem, jak vypadá a jak je servírováno, současně vnímáme jeho vůni, a teprve poté jídlo ochutnáme. V případě, že je pokrm konzumován rukama (což je mimo jiné závislé na dané kultuře, tradici a situaci), využíváme dokonce i hmat. Smyslové zapojení je realizováno jazykovými prostředky popisujícími vizuální aspekty, vůni, chuť a strukturu přísad či pokrmů. V některých případech jsou při vaření popsány také specifické zvuky (např. syčení tlakového hrnce). S využitím korpusové analýzy autorka zjistila, že z hlediska slovnědruhového v textech food blogů mezi výrazy zaměřenými na smysly převažují adjektiva (např. *nadýchaný, hladký, křupavý*). Avšak narozdíl od klasických tištěných receptů jich je méně, protože jsou částečně nahrazeny fotografiemi (Cesiriová 2020: 115, 119–120).

V syntaktické rovině food blogy vykazují strukturu klasických receptů: po seznamu ingrediencí (včetně uvedeného množství) následuje popis postupu. Na rozdíl od receptu je však diskurz food blogů syntakticky rozmanitější. Pro food blogy je dále charakteristický nevyjádřený podmět – místo něj se v textu vyskytuje buď imperativ, nebo eliptická konstrukce. Zpravidla také obsahují časové a strukturální příslovce (např. *nejprve, poté, znovu*). Jako prostředek interakce s publikem se v textech food blogů vyskytují otázky, a to otázky rétorické nebo otázky, na které si bloger vzápětí odpovídá. Diemer a Frobenius uvádějí, že vzhledem k tomu, že food blog neumožňuje přímou interakci nebo zpětnou vazbu, vyskytuje se v něm neobvykle velké množství otázek. V textech food blogů se také vyskytují parcelace,³⁰ jejichž užití vzbuzuje dojem spontánního mluveného projevu (Diemer; Frobenius 2013: 68–69).

V porovnání s psanými i mluvenými recepty je ve food blogích větší prostor pro interaktivní prvky, jejichž cílem je navázání kontaktu s publikem a jeho zapojení. Bloger získává údaje o svých čtenářích především prostřednictvím komentářů pod příspěvkem. Dozvídá se nejen jejich uživatelská jména (z nichž lze často vyčíst např. pohlaví), ale také informace o jejich zájmech, jejich bydliště, co a jak rádi jedí apod. Publikum tak může být aktivně zapojeno, podílí se na tvorbě významů (Diemer; Frobenius 2013: 70–72). Může například recept doplnit o vlastní alternativy surovin nebo blogera upozornit na nepřesnosti v receptu (Cesiriová 2020: 161–162).

V samotných textech příspěvků food blogů autoři často veřejnost ujišťují, že uvedené recepty jsou ověřené přímo jimi, jejich rodinou či přáteli. Pocit intimity je také navozen snahou ukázat, že autoři blogů znají vkus svých čtenářů a uvedené recepty splní jejich

³⁰ Jedná se o rozčlenění výpovědi na dílčí fragmenty (Grepl 2017).

očekávání (Cesiriová 2020: 114). Oslovení publika se dále uskutečňuje například prostřednictvím zájmen. Autoři blogů odkazují též sami na sebe, například na své dřívější příspěvky. Autoři se dále snaží navázat kontakt se čtenářem pomocí slovních hříček a humoru. Aby snížili dojem profesionální autority, udržují svůj písemný projev v srdečné přátelské rovině (Diemer; Frobenius 2013: 70–72). Často ve svých textech také poukazují na zdravou výživu a jídlo považují za součást životního stylu (Cesiriová 2020: 153).

Interaktivních strategií v textech food blogů si všímá také Chi-hua Hsiao (2019), který analyzuje pět tchajwanských food blogů. Interaktivní prvky a strategie zpětné vazby, které se v analyzovaných textech opakují, rozděluje do tří kategorií: narativní orientace, řečové akty a přímá řeč členů rodiny. Narativní orientace textu dodává osobní nádech, vyjadřuje emoční a sociální významy a odhaluje afektivní dimenzi jídla. Cílem řečových aktů pak je motivovat čtenáře k vaření a snižovat profesionalitu autorů blogu. Přímá řeč členů rodiny činí recepty živější a napomáhá rozproudit diskuzi v komentářích uživatelů. Autor podotýká, že to, jak autoři food blogů používají jazyk a interpretují jídlo jako substanci naplněnou sentimentem, formuje jejich členství v této online komunitě (Hsiao 2019: 506–508).

Bloger často plynule přechází od vyprávění připomínajícího mluvený projev k popisu receptu a zpět k vyprávění. Část příspěvku, která se věnuje samotnému receptu, bývá často graficky oddělena od úvodní části a má blíže textům tradičních kuchařských knih – nabývá spíše neosobního charakteru. Diemer a Frobenius tedy přicházejí k závěru, že blogeři používají zpravidla dva různé styly jazyka: (1) čtenářsky zaměřený osobní a konverzační styl s prvky vyprávění a (2) depersonalizovaný styl tradičních psaných receptů (Diemer; Frobenius 2013: 73–74).

4 Popis výzkumné metody

Tato práce vychází z dat, která byla získána kvalitativní výzkumnou metodou – analýzou diskurzu. Výzkumná data byla získána z textů vybraných internetových food blogů. Ty byly podrobeny důkladné analýze, jež si všímala jak jevů tematických a jazykových, tak autorských specifik a formálních aspektů, a to v souladu s výzkumnými otázkami, které byly definovány následovně:

- HVO: Jaké charakteristické rysy vykazují food blogy na české internetové scéně?*
- VVO 1: Jaké jsou společné jazykové rysy food blogů?*
- VVO 2: Jaká témata kromě vaření (např. zdravá výživa, plýtvání potravinami, cestování) se v diskurzu food blogů nejčastěji objevují?*
- VVO 3: Projevují se v rámci diskurzu food blogů specifické rysy diskurzu jednotlivých autorů?*
- VVO 4: Vyzkazují food blogy nějaké společné formální rysy?*

Vzhledem k výzkumným otázkám a zvolenému materiálu se výzkum pohyboval pouze v synchronní rovině. S ohledem na zvolenou výzkumnou metodu jsme pracovali s poměrně malým výzkumným vzorkem, byl však podroben hloubkové analýze včetně pozorování vzájemných vztahů mezi texty. Sběr dat a jejich analýza probíhaly současně.

Pro náš kvalitativní výzkum je dále charakteristické, že sběr dat měl dlouhodobější trvání. Metody získávání dat jsou v této oblasti výzkumu málo standardizované, proto výzkum vykazuje nízkou reliabilitu. Dalším úskalím, které přináší kvalitativní výzkum, je jeho nízká objektivita – získané výsledky a interpretace jsou ovlivněny osobou výzkumníka. Získané poznatky také nejsou zobecnitelné na celou populaci (Hendl 2005: 51–53).

4.1 Analýza diskurzu – vymezení pojmu a její hlavní směry

Vymezení pojmu *diskurz* je často zobecňující a neostré. Je to dáno mj. tím, že tento termín je v češtině ještě poměrně nový. *Nový encyklopedický slovník češtiny* (2017; dále jen NESČ) uvádí, že na jedné straně se jedná o pouhé užívání jazyka (především ve formě promluv a textů), na druhé straně diskurz označuje sociální praxi spjatou s užíváním jazyka, přičemž v prvním případě je kladen větší důraz na užívání jazyka, v druhém na sociální praxi

(Nekvapil, Hoffmannová, Hajičová 2017). Schneiderová uvádí, že pro všechna užití pojmu *diskurz* je společný fakt, že se vztahuje k užívání jazyka v textech, v dorozumívání a v interakci (Schneiderová 2015: 20–21). Z hlediska tradiční dichotomie *langue-parole* se vztahuje k *parole* (Kraus 2003: 17). Jiří Nekvapil definuje diskurz jako „[s]oubor jazykových (obecně: znakových) reprezentací nějakého aspektu světa, spojený s určitým věděním, charakteristický pro určitou společenskou skupinu či instituci, která kontrolovaným produkováním těchto (a ne jiných) reprezentací zároveň přispívá k produkování sebe sama“ (Nekvapil, Hoffmannová, Hajičová 2017). Kraus diskurz chápe jako „princip a společensky uznávanou normu utváření smyslu textů v určitém konkrétním užití [...]“ (Kraus 2004: 17). Schneiderová doplňuje, že je užitečné diskurz chápat „[...] jako určitý princip a pravidla podílející se na zobrazování, resp. vytváření určité skutečnosti“ (Schneiderová 2015: 21).

„Diskurz určuje pole objektu, formuje způsob uvažování o něm, z jaké perspektivy může být zkoumán, které objekty jsou vůbec hodné pozornosti a kdo je oprávněn formulovat tvrzení o subjektech, jež budou označena za pravdivá“ (Sedláková 2014: 432). Z výše uvedených definic tedy vyplývá, že pro diskurz je charakteristické, že se odehrává v konkrétních sociálních situacích, může mít písemnou i mluvenou formu a je utvářen výběrem jazyka a chováním mluvčích. Je také závislý na zkušenostech mluvčích a na tom, jak ovládají konkrétní komunikační a sociální prostředí: „[...] diskurz reprezentuje ohraničenost společenského poznání a jednání, znamená určitost jednotlivých významů, jež je dána vztahem k ostatním entitám v konkrétním společenském prostředí“ (Schneiderová 2015: 22). Sedláková dále uvádí, že diskurz určuje i to, o čem se nemluví, nelze z něj vystoupit a je vždy neukončený, „neboť jej rozšiřuje každé sdělení vztahující se k danému objektu“ (Sedláková 2014: 433).

Pojem *analýza diskurzu* označuje výzkumnou metodu, která zahrnuje velké množství přístupů, strategií a směrů a operuje se s ním v řadě vědních oborů, například v lingvistice, literární vědě, sociálních vědách, psychologii nebo filosofii. V lingvistice se analýza diskurzu začala více rozvíjet po komunikačně-pragmatickém obratu, kdy začala být pozornost věnovaná větným a nadvětným celkům (Nekvapil 2017). Hoffmannová považuje za místo zrodu tohoto výzkumného směru anglický Birmingham a práce autorů Coultharda a Sinclaira. Osobnosti zabývající se analýzou diskurzu byly inspirovány především systémovou lingvistikou a funkční gramatikou M. A. K. Hallidaye. Ten přichází s hierarchií jazykových jednotek, které jsou v jednotlivých rovinách uspořádány tak, že jednotka vyšší roviny se vždy skládá z jednotek roviny nižší. Mluvčí však má v rámci jednotlivých rovin

k dispozici možnost výběru, jak bude svoji výpověď realizovat (Hoffmannová 1997: 10). Kromě toho, že analýza diskurzu přesahuje rovinu jednotlivých textů, je pro ni charakteristické mimo jiné také to, že k diskurzům přistupuje jako k anonymním obsahům. Při zkoumání diskurzu tedy nejsou důležití autoři, ale soubory výpovědí k určitému tématu a vztah dané výpovědi (textu) k ostatním výpovědím (Trampota–Vojtěchovská 2010: 170–171).

Schneiderová (2015) uvádí dva hlavní proudy analýzy diskurzu: etnometodologický (též interakcionistický) a kritický (též sociopolitický). K prvnímu řadí konverzační analýzu, k druhému kritickou analýzu diskurzu (CDA) (Schneiderová 2015: 17). Etnometodologie se zabývá organizací a strukturou lidských činností se zřetelem k vytváření a reprodukci sociálních struktur, kritické směry se zaměřují především na propojení jazyka, diskurzu a moci (Hoffmannová 1997: 50). Nejpodstatnějším rozdílem mezi oběma směry je ten, že zatímco v případě etnometodologie jsou mluvčí nahlíženi jako uživatelé jazyka s vlastními komunikačními záměry, v kritických směrech je kladen důraz na „konstituování subjektu v rámci normativních sociálních praktik a diskurzů“ a upřednostňují teorii, kategorie a předpoklady, které následně nachází v textu (Schneiderová 2015: 18).

Bez ohledu na to, o který z dvou výše uvedených směrů se jedná, je cílem analýzy diskurzu „analyzovat množinu textů (verbálních i neverbálních), jež sdílejí vztah k určitému stejnému tématu nebo sociálnímu prostředí“ (Schneiderová 2015: 23). Schneiderová dále jmenuje tři oblasti, jejichž utváření analýza diskurzu sleduje. Jsou jimi identity subjektů (1), vztahy v určitém sociálním prostředí (2) a významy (3), které reprezentují určité představy světa (Schneiderová 2015: 23). Analýza diskurzu si například všímá toho, jak je v textu zacházeno s významy, analyzuje jazykové prostředky, projevy nonverbální komunikace, ale zkoumá též to, jak je diskurz vnímán.

4.2 Vybraní zástupci analýzy diskurzu

Termín *diskurz* je zejména v sociálních vědách spojen se jménem Michela Foucaulta. Věnuje se mu například v dílech *Archeologie vědění* (2002) nebo *Diskurs, autor, genealogie* (1994). Foucault si všímá, že diskurz nelze zaměňovat se souborem výpovědí k jednomu tématu, protože má svá specifická vnitřní pravidla a specifickou strukturu. Diskurz je podle něj sociální konstrukcí reality, určitá forma znalosti (Vávra 2006: 52–53; též Foucault 2002).

Jako dalšího zahraničního představitele, který se zabýval analýzou diskurzu, jmenujme Normana Fairclougha. Toto jméno je spojeno především s kritickou analýzou diskurzu, ale jeho východiska mají obecně diskurzivní povahu (Vávra 2006: 55). „Fairclough v podstatě vychází z představy, že máme-li v textu hodnotit jednotlivé prvky, potřebujeme znát širší kontext – textový – a (u Fairclougha) především společenský (sociální a ideologický), resp. je třeba počítat s určitými předpoklady, které formují komunikaci a sociální interakci“ (Schneiderová 2015: 26). Fairclough bere také v úvahu implicitnost textu, tedy že „je formulován ekonomicky, tedy s vědomím, že příjemce textu je schopen řady inferencí [...] vyplývajících z jeho zkušeností s komunikačními situacemi a texty“ (Schneiderová 2015: 41). Na tvorbě významů se podle něj podílí produkce textu, jeho percepce i samotný text (Schneiderová 2015: 27; též Fairclough 2003). Z jeho publikací zabývajících se tímto tématem uvedme například *Discourse and Social Change* (1992) nebo *Analysing Discourse: Textual Analysis for Social Research* (2003).

Z řad českých zástupců jmenujme například Jiřího Nekvapila, Jiřího Homoláče, Janu Hoffmannovou nebo Jiřího Krause. Hoffmannová se zaměřuje především na konverzační analýzu – studuje dialogy v konkrétních společenských situacích: například konverzaci s institucemi, konverzace napříč generacemi nebo politické a mediální projevy. Nekvapil v oblasti analýzy diskurzu přispěl především konceptem „mediální dialogické sítě“, kterou vytvořil společně s Leudarem (Schneiderová 2015: 49–53). „Východiskem i cílem Nekvapilova přístupu je tedy sledování koherentnosti mediálních dialogických sítí [...]“ (Schneiderová 2015: 53).

Homoláč navazuje svým pojetím na Foucaulta. Centrem jeho pozornosti se stala otázka romské populace – jak je toto téma formulováno v médiích a jak k této formulaci přispívají sami Romové (Schneiderová 2015: 53–54; též Homoláč 2006). Jiří Kraus v rámci analýzy diskurzu orientuje především na rétoriku. V rámci rétoriky se pak nejvíce zajímá o argumentaci (Schneiderová 2015: 54–55). Za jednu z ústředních funkcí diskurzu považuje funkci komunikační: „Kraus chápe diskurz jako komunikát a demonstruje jej na singulárním textu, na diskurzu interview, diskurzu osoby v konkrétní situaci apod.“ (Schneiderová 2015: 55).

4.3 Vybrané přístupy k analýze diskurzu

Jak bylo zmíněno výše, analýza diskurzu zahrnuje množství přístupů a pracuje se s ní v rámci řady vědních disciplín. Také při samotné analýze však bývá užito kombinace více postupů, nebo lze pracovat na interdisciplinární nebo multidisciplinární rovině. Děje se tak především s ohledem na to, co nabízí konkrétní text a jakých výsledků chce analytik dosáhnout. Napříč jednotlivými přístupy se pak často používají odlišné termíny pro tytéž jevy (Schneiderová 2015: 64–66).

Několik možných přístupů k analýze diskurzu přehledně představuje Soňa Schneiderová (2015). První z nich je členská kategorizační analýza, která vychází z etnometodologie a všímá si toho, „[...] které kategorie účastníci komunikace (členové společnosti) užívají a jak jim sami rozumějí, na základě kterých pravidel je užívají a které kategoriální aktivity jsou na tyto kategorie vázány“ (Schneiderová 2015: 66). Psychologové Potter a Wetherellová nebo český lingvista J. Homoláč jsou představiteli teorie diskurzu, jejímž ústředním pojmem je *interpretační repertoár*, Laclau a Mouffeová oproti tomu operují s pojmem *uzlové body* (Schneiderová 2015: 68–72).

Analýzu diskurzu není podmínkou provádět pouze kvalitativně – dokladem toho jsou kvantitativně-distribuční metody a korpusová diskurzivní lingvistika. Ovšem zůstat pouze v kvantitativní rovině přináší mnohá úskalí, proto jsou kvantitativní metody často využívány jako doplňující a obohacující prvek k metodám kvalitativním (Schneiderová 2015: 72–74). Analýzou diskurzu mluvených projevů se pak zabývá konverzační analýza (Schneiderová 2015: 84).

Bližší představme teorii Normana Fairclougha, která vychází z předpokladu, že diskurzivní událost je tvořena třemi dimenzemi: textem, sociální praxí a diskurzivní praxí. Analýza pak představuje tři fáze: deskripci, interpretaci a explanaci. V první fázi probíhá analýza textu, a to jak slovníku, gramatiky, tak jeho struktury (Schneiderová 2015: 75–76). „Analýza diskurzivní praxe zahrnuje procesy produkce, distribuce a recepce textu a jejich odlišnost v rámci jednotlivých typů diskurzů, mluvní akty, intertextovost a koherenci“ (Schneiderová 2015: 76). Analýza sociální praxe pak zkoumá vztah diskurzu k hegemonii a ideologiím. Fairclough poukazuje na to, že ideologické rozdíly v reprezentacích světa jsou zakódovány v jazyce. Záleží například na výběru konkrétních slov a výroků, které stojí v protikladu k jejich alternativám. Fairclough pak odlišuje zkušenostní, relační a expresivní hodnoty slov (Schneiderová 2015: 76–78; též Fairclough 2001).

Dále si všímá například stylů, které odkazují k identifikaci mluvčích či pisatelů, nebo se zabývá modalitou a hodnocením uvnitř diskurzu. Diskurzy jsou v tomto přístupu představeny jako odlišné způsoby reprezentace. V každém textu je obsaženo více diskurzů, které generují řadu specifických reprezentací. Podstatné je pak vystihnout, které z těchto reprezentací jsou vyloučeny a které naopak upřednostněny. Lidé přitom pocházejí z různých sociálních a kulturních prostředí, která v sobě mají zakotvené odlišné úhly pohledu na svět a odlišné konstrukce reality (Schneiderová 2015: 79–80).

Předností tohoto přístupu je vysoká komplexnost. Fairclough přinesl lingvistickou analýzu diskurzu, která umožnila postihnout a objasnit sociální a kulturní změny ve společnosti. Kritika však autorovi vyčítá, že nepočítá s možnými nedostatečnými kompetencemi komunikantů, se spontaneitou nebo nezáměrností (Karhanová 1898: 225–228). Zmíněný zájem o projevy moci v komunikaci již napovídá, že v centru zájmu Normana Fairclougha stojí kritická analýza diskurzu. Mezi její další představitele patří například Jürgen Link nebo Ruth Wodaková (Schneiderová 2015: 83).

5 Popis zkoumaného materiálu

V teoretické části této diplomové práce budeme analyzovat příspěvky tří food blogů, které jsme vybrali na základě výsledků soutěže *Food blog roku*, jež vyhláší nejoblíbenější food blogy na české scéně, a to v mnoha kategoriích. Poslední ročník této soutěže se konal na podzim 2019 a své vítěze vyhlášoval již po šesté. V následujících podkapitolách blíže představíme tuto soutěž a blogy *P&G foodies*, *MamaChef* a *Kitchenette*, jež se umístily na prvních příčkách loňského ročníku soutěže.

Naším cílem bylo zanalyzovat blogy sestupně podle toho, na kterém místě se umístily v hlavní kategorii soutěže. Výběr blogů nám však zkomplikoval fakt, že na webových stránkách soutěže je uvedeno pořadí jen prvních tří blogů z celkového počtu nominovaných. Dále jsme zjistili, že na blogu *Zásadně zdravě*, který se umístil na druhém místě, nejsou uvedena data zveřejnění příspěvků, proto jsme nebyli schopni v rámci blogu vymezit zkoumaný materiál. Museli jsme tedy následující blog vybrat mezi vítězi z jiných kategorií. Jako nejprůhodnější se nám jevila kategorie s názvem *Kuchyň slávy*, protože se nezaměřovala na konkrétní oblast (narozdíl od kategorií *Cestování*, *Pečení a dezerty* nebo *Fresh*) a zároveň jejím vítězem byl blog *Kitchenette*, který se stal vítězem hlavní kategorie v předchozím roce.

5.1 Food blog roku

O vzrůstající popularitě food blogů na české scéně vypovídá i vznik projektu *Food blog roku*. Výsledky posledního ročníku této soutěže se staly podkladem při vymezení výzkumného materiálu pro náš výzkum. První ročník soutěže³¹ se konal roku 2014 a v hlavní kategorii bylo vyhlášeno dvacet nejlepších food blogů roku 2013. Soutěž tehdy ještě v názvu nesla jméno svého hlavního partner – *Aperol Spritz food blog roku*. V roce 2017 pak byl z názvu partner odstraněn.

Webové stránky soutěže poskytují přehledný seznam všech food blogů. V roce 2015, v době konání druhé ročníku soutěže, jich zde bylo zaznamenáno 181.³² Současný počet

³¹ <http://foodblogroku.blogspot.com/>

³² <https://foodblogroku14.wordpress.com/project-type/vsechny-blogy/>

českých food blogů je odhadován kolem 250.³³ Přesný počet však znemožňuje postupné zanikání některých food blogů a naopak vznikání nových.

Poslední konaný ročník soutěže byl v pořadí již šestý. Vyhlášení vítězů proběhlo 24. září 2019. Tento ročník se nesl v duchu změn – upravily se kategorie a byl nastaven jiný systém hlasování. O vítězích rozhodovala sedmičlenná porota,³⁴ která se skládala z lifestyleové redaktorky Kristýny Mazánkové, kulinární redaktorky Zdeňky Skokanové Němcové, nakladatelky Adély Hálkové, šéfredaktorek Dariny Křivánkové a Kláry Michalové, herce a moderátora Lukáše Hejlíka, který je zároveň autorem projektu a stejnojmenné knihy *365 – Gastronomika Lukáše Hejlíka*,³⁵ a food blogerky Markéty Pavleje, jejíž food blog *Kitchenette* se již od vzniku soutěže umísťuje na prvních příčkách.

Nově vzniklé kategorie byly: Přínos, Fresh, Instafood a Kuchyně slávy. Zachovány naopak byly kategorie: Objev roku, Cestování a Pečení a dezerty. Zatímco v předchozích letech byla do hlavní kategorie zapojena i veřejnost, která mohla svým oblíbeným food blogům dát hlas, a vyhlášeno bylo dvacet nejlepších food blogů, v posledním ročníku bylo vyhlášeno celkem dvacet pět nejlepších food blogů, o nichž rozhodla výše uvedená porota. V hlavní kategorii se na prvním místě umístil food blog *P&G foodies*, na druhém *Zásadně zdravě* a třetí místo obsadil blog *Mamachef*.

5.2 Analyzované food blogy

Blog *P&G foodies* nese v názvu první písmena křestních jmen jeho autorů – Petra a Gabi. Autorem jednotlivých příspěvků na blogu je tedy někdy Petr, někdy Gabi a jindy jsou pod příspěvkem podepsaní oba dva. Petr a Gabi žijí v Kladně, od října 2017 jsou manželé. Za zlomový okamžik jejich vztahu k jídlu považují rok strávený v Londýně. Seznámili se zde s šéfkuchařkou Saimou, která se stala jejich přítelkyní i inspirací. Blog *P&G foodies* se nese v duchu zdravého stravování. Jeho autoři začínali na paleo a primal stravě, ale postupně svůj jídelníček rozšiřovali o další suroviny. Vyhýbají se rafinovanému cukru, pečivu, kravskému mléku nebo těstovinám. Jejich recepty jsou často také bezlepkové, veganské nebo vegetariánské (O nás 2020).

³³ <https://www.foodblogroku.cz/seznam-food-blogu>

³⁴ <https://www.foodblogroku.cz/odborna-porota>

³⁵ <https://gastromapa.hejlik.cz/>

Kromě receptů sdílejí Petr a Gabi na svém blogu se čtenáři také zážitky z cest, informace o vznikajícím bistro, tipy na vánoční dárky, zážitky z kurzů vaření, hodnocení navštívených restaurací, ale také některé informace z osobního života (např. o jejich svatbě). Občas na svém blogu navíc vyhlásí soutěž o kuchyňské náčiní či produkty. Blog obsahuje i záložku *e-shop*, která uživatele přesměruje na samostatný internetový obchod se zdravou výživou *Honest market*. Food blog má účet také na Facebooku, Twitteru a Instagramu.

Blog *P&G foodies* se v roce 2019 v soutěži *Food blog roku* neobjevil poprvé. Už v roce 2016 vyhrál v kategorii Food Styling a v roce 2017 se umístil na 2. místě v kategorii Cestování, na 3. místě v kategorii Food Styling a na 5. místě v kategorii Fotografie. Druhé místo v soutěži obsadil food blog *Zásadně zdravě*. Tento blog jsme však nemohli do výzkumu zařadit, protože nejsme schopni vymezit zkoumaný materiál – datované jsou pouze články ze sekce „blog“, nikoliv samotné recepty.

Na třetím místě se v posledním ročníku soutěže *Food blog roku* umístil blog *MamaChef*. Jeho autorkou je devětadvacetiletá Martina Hladjuk. „Se změnami v mém životě jsem si našla i cestu, kterou chci jít. Její součástí je i tento blog, jehož prostřednictvím Vám chci předávat mé poznatky a zkušenosti z každodenních i nevšedních okamžiků, a to zejména těch spojených s mateřstvím. Než jsem se ale stala mámou, byla jsem obrovský milovník jídla a velký cestovatel“ (O mně 2018). Autorka blog nepovažuje za čistě food blogový, přestože právě příspěvky s recepty na blogu převládají. Už jeho název naznačuje, že primárně je spjat s autorčinou rolí matky. Dříve než na počátku roku 2018 vznikl blog *MamaChef*, autorka spravovala food blog s názvem *Coudy's Cookies* (Přirozený vývoj 2018).

V roce 2006 se Martina Hladjuk (tehdy ještě rodného příjmení Skácelová) zúčastnila české verze televizní soutěže *MasterChef*. Probojovala se mezi šestnáct finálových soutěžících a skončila na osmém místě (Bloggers RE 2018). V oblasti gastronomie se zúčastnila také několika stáží u profesionálních kuchařů (O mně 2018). V rozhovoru pro portál *Bloggers RE* autorka uvádí, že narození dítěte ovlivnilo kromě jiného její vaření: „Na prvním místě je zkrátka strava toho našeho malého pokladu, a pak můžeme řešit tu naši. Celkově ale vařím rychlejší recepty než dříve. Připravuji různé saláty, těstoviny, omáčky a nejvíce dělám to, že vše hodím o pekáče a pak do trouby“ (Bloggers RE 2018).

Články na blogu *MamaChef* jsou rozděleny do několika kategorií. Největší prostor je věnován oddílu *Jídlo*, v němž autorka sdílí své recepty. Další kategorie nazvaná *Život* obsahuje články věnující se autorčině svatbě (svatební přípravy, průběh dne, hostina apod.) a úvahám na témata, která jsou pro autorku v danou dobu důležitá (např. život online,

mateřská dovolená, jméno pro dítě apod.). Samostatný oddíl je dále věnován cestování. Poslední oblastí, které se autorka věnuje, je téma *Mateřství*. Přidává sem převážně příspěvky obsahující rady a tipy pro rodiče (cestování s dětmi, boj s atopickým ekzémem, vaření příkrmů apod.). Autorka blogu *MamaChef* vlastní stejnojmenné účty také na Facebooku a Instagramu.

V kategorii *Kuchyň slávy* byl vítězem vyhlášen blog *Kitchenette*. Jeho autorkou je Markéta Pavleje, která byla zároveň v posledním ročníku soutěže *Food blog roku* v roli porotkyně. Její blog v předchozích ročnících soutěže obsazoval první příčky v hlavní kategorii a jelikož se autorka kvůli zasedání v porotě musela vzdát svého zařazení do soutěže, vytvořil pro ni zbytek porotců tuto speciální neohlášenou kategorii (viz Instagram *Food blog roku*, 3. 10. 2019).

Blog *Kitchenette* byl spuštěn v únoru 2012. Autorka na něm sdílí recepty, které připravuje hlavně pro svoji rodinu – do jejího blogu se často promítá, že je matkou tří dětí. Inspiraci čerpá ze zahraničních blogů. Markéta Pavleje připravené pokrmy také sama profesionálně fotí. V roce 2014 pak své recepty vydala knižně, kniha nese název *Kitchenette: Rok v kuchyni*. Dále autorka provozuje internetový obchod *Kitchenette shop*, kde nabízí nejen suroviny a vybavení do kuchyně, ale také například hračky, dekorace nebo bytové doplňky (Zábrodská 2015).

Autorka na svém blogu prosazuje zdravé recepty z čerstvých, regionálních a sezónních surovin (o toto téma se více začala zajímat poté, co se jí narodila dcera). Dbá také na to, aby suroviny, z kterých vaří, byly v bio kvalitě, například z farmářských prodejen: „Nepotřebuji certifikáty, ale kvalitní potraviny, které se těžko shánějí v obrovských supermarketech, velmi si cením, když mohu koupit vejčeka od domácích slepiček, jehněčí z rodinné farmy, zeleninu či mléčné výrobky od malých rodinných farmářů, kteří se neřídí tlakem odběratelů v podobě obrovských sítí, ale důvěrou několika desítek rodin, které se vracejí s vlastní rodinnou tradicí a filozofií“ (O *Kitchenette* 2012–2020).

Na blogu *Kitchenette* se nachází řada sekcí. Součástí blogu je například odkaz na výše zmíněný e-shop *Kitchenette shop* nebo také na autorčino fotografické portfolio. V jiné sekci autorka nabízí k pronájmu svůj obytný vůz. V sekci *Pro děti* pak se čtenáři sdílí recepty na dobroty pro děti, ale také například inspiraci, co mohou rodiče s dětmi společně vyrábět. V sekci *Cestování* se nacházejí příspěvky z autorčiných zahraničních cest, ale také recepty na pokrmy, které pocházejí z navštívených regionů. Další sekce nese název *Chef's in kitchen* a zahrnuje recepty vzniklé v rámci projektu, v němž si autorka vždy pozvala na vaření jako hosta nějakého profesionálního kuchaře. Dominantní postavení má na blogu sekce *Recepty*.

Příspěvky, které nespádají do žádné výše uvedené kategorie, se nacházejí v oddílu *Články*. Autorka zde zveřejňuje například příspěvky soukromého rázu (např. *Narození Jonase Isaaca*), tipy na výrobu bytových dekorací (např. *Adventní kalendář*) nebo informace o různých projektech (např. *Pomozme společně Green Book's*). Kromě odkazu na autorčin e-shop se na titulní stránce blogu vyskytují také odkazy na její profily na Facebooku a Instagramu.

6 Analýza diskurzu vybraných food blogů

Materiál, jež jsme analyzovali, se dohromady skládá z 68 příspěvků, z nichž 64 příspěvků obsahuje recepty, 3 se věnují cestování a 1 tématu souvisejícímu s mateřstvím. Jedná se o příspěvky, které byly zveřejněny v období prvního pololetí 2019, tedy od ledna do června. Analyzované příspěvky tak mohly mít vliv na to, jak se dané food blogy v posledním konaném ročníku soutěže *Food blog roku* umístily.

Během kvalitativní analýzy jednotlivých příspěvků jsme nejprve analyzovali příspěvky s recepty, poté jsme samostatně provedli rozbor příspěvků, které se zabývaly jinými tématy než jídlem. Protože všechny analyzované příspěvky s recepty měly velmi podobnou strukturu skládající se z menších poměrně samostatných celků (název článku, úvod, seznam ingrediencí, postup), jež vykazovaly některé společné rysy, postupovali jsme během analýzy po těchto oddílech. V rámci nich jsme jednotlivé jevy řadili do kategorií, které odpovídají jazykovým rovinám: lexikum, morfologie, syntax, styl a pragmatika. Ukázalo se, že řada jevů napříč těmito rovinami je ve velmi úzkém vzájemném vztahu, proto jsme nepojednali striktně o těchto rovinách samostatně, nýbrž se řídili tím, jakou funkci dané jevy v textu plní.

V rámci jazykových rovin jsme následně vysledované jevy rozdělili do užších podkategorií. Jevy z oblasti lexikologie jsme například roztřídili na slova cizího původu, terminologii typickou pro kulinářský diskurz, výrazy charakteristické pro mluvený jazyk, výrazy zajišťující časovou posloupnost činností, hodnotící adjektiva apod. V rámci syntaxe jsme si všimli zvlášť elips, parcelací nebo délky souvětí. Ve stylistické rovině jsme zvlášť vyznačili prostředky a konstrukce typické pro konkrétní autory nebo pravopisné nedostatky. Pragmatická rovina zase zahrnovala zejména různé prostředky zajišťující interakci se čtenáři.

Kromě kategorií odpovídajících jazykovým rovinám jsme vytvořili samostatnou kategorii pro prostředky související s multimodální povahou food blogů, která zahrnovala například práci s fotografiemi, užití emotikonů nebo hypertextové odkazy obsažené v textech příspěvků. Zejména v souvislosti s úvodními odstavci příspěvků jsme vytvořili kategorii týkající se různých témat. Takovými opakujícími se tématy byly například odkazování na místo, odkud pokrm pochází, zmínka o motivaci, která vedla autory ke vzniku receptu, nebo informace ze soukromí autorů. Na základě toho, zda se témata v příspěvcích

opakovala, jsme podle potřeby vytvářeli kategorie nové. V následujících odstavcích překládáme výsledná zjištění včetně ukázek konkrétních příkladů.

6.1 P&G foodies

Autory tohoto blogu jsou manželé Petr a Gabi. U příspěvků s recepty poznáme, kdo z nich je autorem článku, podle závěrečného podpisu, pro něž jsou charakteristické i ustálené fráze – pro Gabi „dobrou chuť“, pro Petra „zdar a sílu“. Články týkající se jiných témat (v námi analyzovaném období je to pouze cestování) podepsány nejsou. Autora však lze odvodit z použitého gramatického rodu či odkazů na druhého z partnerů. V námi analyzovaném vzorku 20 článků převažují texty od Gabi, pouze pod dvěma články je podepsaný Petr (z nichž jeden podle užitého gramatického rodu pravděpodobně napsala též Gabi) a dva články psali zřejmě oba autoři společně. Tři z těchto 20 příspěvků se vztahují k tématu cestování, ostatních 17 příspěvků obsahuje recepty. Pro všechny články je společné množství fotografií velkých rozměrů a co nejpřehledněji strukturovaný text.

6.1.1 Příspěvky na téma vaření

Recepty se skládají z několika základních částí. První složkou je samotný název receptu. Cílem následující části je prostřednictvím různých asociací a osobního přátelského ladění motivovat čtenáře k vyzkoušení daného receptu. Další neodmyslitelnou součástí receptů je seznam ingrediencí, po němž následuje postup, který je vždy rozdělen do několika kroků. Recept je zakončen ustálenou frází (viz výše) a podpisem autora článku.

Názvy receptů na tomto blogu obsahují zpravidla stručné označení pokrmu a hlavních surovin (např. *Cuketovo hrášková polévka s kukuřicí*). V některých případech je součástí názvu také lokální zasazení receptu (např. *Bretaňský máslový koláč*; *Francouzský jablečný koláč*) nebo označení vztahující se k typu stravování (vegetariánské, veganské, bezlepkové atd.; např. *Bezlepkové limetkové muffiny*). Jednotlivé recepty jsou navíc pro snazší orientaci vždy označeny několika štítky podle typu stravování (*bez cukru, bez laktózy, bez lepku, bez masa, vegetariánské, veganské, paleo, raw*), doby přípravy (*do 15 minut, do 30 minut, do 45 minut*) či denní doby, pro niž je pokrm určený (např. *dezert, večeře, oběd, snídaně, předkrm*). V některých případech je recept navíc přiřazen k roční době (např.

podzim) nebo určen místně (např. *Francie*). Pod názvem rozšířeným o štítky se nachází designové fotografie hotových pokrmů.

Zásadní postavení má další část, která předchází samotnému receptu. Skládá se ze souvislého textu, který je napsán osobitým, přátelským a neformálním stylem. Autoři v něm mnohdy nechávají čtenáře nahlédnout do svého soukromí, nebo mu nastiňují svoji motivaci k výběru zvolených surovin. Místy má tento úvodní text naopak povahu výkladu. Cílem těchto odstavců je povzbudit a motivovat čtenáře k tomu, aby daný recept sami vyzkoušeli.

Pro tuto část receptů je také charakteristická tendence k mluvenosti projevu. Z pragmatického hlediska je nutno poukázat na navazování kontaktu s recipienty. Interakce se čtenáři se projevuje zejména volbou slovesné osoby – text je psaný převážně v 1. osobě singuláru či plurálu, zatímco tyto části navazující kontakt s recipienty jsou ve 2. osobě plurálu: *A víte, co samotné slovo „dhál“ znamená? Nestyďte se, já to ještě před týdnem taky nevěděla.* (P&G foodies 2019b); *Nelamte si hlavu, že každá vypadá jinak [...]* (P&G foodies 2019f); *[...] tady jsou další recepty s lososem, které by vás mohli (sic) bavit* (P&G foodies 2019h).

Tyto kontaktní prostředky mají v některých případech funkci doporučení, na co si dát při vaření pozor, nebo upozornění na možné alternativní postupy při vaření: *Nevařte ji zbytečně dlouho* (P&G foodies 2019o); *Nemusíte ji nutně připravovat s rebarborou. Můžete ji mít třeba s meruňkami nebo jiným dalším ovocem* (P&G foodies 2019q); *Vyberte si, co je vám bližší* (P&G foodies 2019c). Zmínka o možných alternativách při vaření či při výběru ingrediencí snižuje direktivní ráz receptu a usiluje o navození přátelské atmosféry mezi autorem a čtenářem.

Další způsob, jakým autoři blogu interagují se čtenářem, je jeho povzbuzování ke zpětné vazbě. Využívají toho, že na blogy mohou uživatelé vkládat pod příspěvky komentáře. Autoři tak v některých příspěvcích pokládají čtenářům otázky k tématům souvisejícím s daným článkem a vybízejí je k reakci: *Jak jste na tom s babičkama vy? Zkoušíte je aktivněji zapojit do vašich životů?* (P&G foodies 2019k); *Až ho zkusíte, dejte nám vědět na sociálních sítích* (P&G foodies 2019i).

S uvedeným navazováním kontaktu s recipientem úzce souvisí tendence k mluvenosti projevu. Jana Hoffmanová (2017) uvádí, že většina textů se pohybuje mezi póly psanosti a mluvenosti a různě kombinuje jejich charakteristiky. Do sféry tzv. „mluvené psanosti“ pak vedle osobních dopisů, SMS zpráv, emailů, internetových diskuzí a chatových konverzací staví i některé blogy (Hoffmanová 2017).

Mezi rysy mluvenosti, které na blogu *P&G foodies* spatřujeme, patří spontánnost a neformálnost projevu. Na rozdíl od mluvených projevů však tyto texty vykazují vysokou míru organizovanosti a uspořádanosti. K mluvenosti v textech autorů Petra a Gabi odkazují například konkrétní neformální výrazy: [...] *tenhle salát je pecka* (P&G foodies 2019t); [...] *byla jsem z ní pať* (P&G foodies 2019o); [...] *chuť je bombová* (P&G foodies 2019l); [...] *najít správný grif* (P&G foodies 2019f). Blíže mluvenému jazyku mají též fráze typu: *musím říct* (P&G foodies 2019e), *člověk si říká* (P&G foodies 2019f), *o té v tuto chvíli pomlčíme* (P&G foodies 2019l), *to vám nemusíme vyprávět* (P&G foodies 2019r) apod.

Dalším projevem mluvenosti jsou hovorové jazykové prostředky (např. užití zájmen *tahle/tenhle*, slova *dovča*, *tousták* a *sranda*) či nespisovné varianty (např. *nevím*; *s téma našema největšíma fanynkama*; *všechno špatný je k něčemu dobrý*; *autentický fotky*; *s krávama*; *mrzutej*, *velkej nepřijemnej strach*). V úvodních odstavcích příspěvků se vyskytuje také terminologie typická pro kulinářský diskurz – jedná se o názvy surovin, lokální označení pokrmů³⁶ (např. *Gateau breton neboli bretaňský máslový koláč*; *dhál*; *palačinka Complete*; *galletes*; *crumble*), nebo o specifické kuchyňské náčiní (*tajine*).

Kromě nespisovných koncovek jsme na morfologické rovině již upozornili na slovesnou osobu. Oslovují-li autoři čtenáře, používají 2. osobu plurálu, jinak se vyjadřují v 1. osobě singuláru či plurálu, čímž projevují osobní vztah k pokrmům a přímou účast na jejich přípravě. Vzhledem k neformální povaze textu lze považovat za příznakový výskyt přechodníku, jenž se objevil v příspěvku, pod nímž byl podepsán Petr (*[...] ale i na ty nejmenší mi Gabča, zdánlivě nevnímajíc, upozorní*; P&G foodies 2019c). Autor zřejmě tento prostředek zvolil pro ozvláštnění a oživení textu. Ačkoliv se v textu dále vyskytlo několik jazykových nedostatků, přechodník byl gramaticky použit správně.

Z hlediska slovnědruhového se v textech analyzovaných příspěvků vyskytuje velký počet adjektiv (např. *osvěžující*, *jednoduchý*, *různorodý*, *hustý*, *krémový*). Řada z nich má hodnotící charakter, jenž je v převážné většině kladný (*velký*, *čarokrásný*, *mimořádný*, *fajn*, *krásný*, *skvělý*, *prima*, *bombový*, *oblíbený*, *lákavý*). V některých případech se jedná přímo o superlativy (*na nejvyšší příčku*, *nejoblíbenější*, *nejkrásnější*). Hodnocení je dále vyjádřeno například pomocí adverbii (*hrozně moc*, *neskutečně*, *rozhodně*). Syntax textu analyzovaných příspěvků není složitá – převažují v něm věty jednoduché či dvouvětná souvětí. V textu se

³⁶ Která jsou čtenářům následně vysvětlena a blíže popsána. V některých případech autoři čtenářům zprostředkovávají i výslovnost těchto termínů (např.: *tajine (vyslovuj tažín)*; P&G foodies 2019j).

nacházejí též eliptické konstrukce (např.: *Sklenička*³⁷ *vydrží v lednici týden*, P&G foodies 2019p; *Nejvíce oblíbený způsob zpracování*³⁸ *je na salát nebo třeba na dip*, P&G foodies 2019r).

Z hlediska stylového je pro jazyk úvodních odstavců receptů charakteristická hovorovost až nespisovnost projevu. V textech se též vyskytuje několik (zřejmě z nepozornosti vzniklých) překlepů a pravopisných nedostatků (např. *szelelo*; *crumble s hrušky; která by mě [...] chyběla*; *křenová omáčka i dresink*). Na mnoha místech se také setkáváme s chybnou interpunkcí. Autoři se čtenáři dále sdílejí své osobní zkušenosti se zvolenými pokrmy, surovinami a postupy (*a ač možná nevypadá, je velmi, ale velmi sytý*; P&G foodies 2019a; *zatím jsem se s ním v kuchyni ani moc nepotkala*; P&G foodies 2019d; *není to ale nezbytně nutné, máme to vyzkoušeno*; P&G foodies 2019f), své preference a chutě (*na rovinu říkám, že nejsem žádný tofu milovník*; P&G foodies 2019d; *miluju polévky, hlavně ty husté a krémové*; P&G foodies 2019e). Prostřednictvím nadsázek dodávají svému textu humorný tón: *[...] přidáme bylinky a hodíme (neberte to doslova) na pánev* (P&G foodies 2019h); *[...] dostává letní salát úplně na nejvyšší příčku v kategorii Salátová závislost* (P&G foodies 2019t).

V textech jsme si dále povšimli několika zajímavých strategií, na něž bychom chtěli upozornit. Na několika místech v úvodní části receptů autoři různými způsoby komentují vlastní proces psaní: *[...] o té v tuto chvíli pomlčíme* (P&G foodies 2019l); *Ale teď už to vím a můžu vám o tom pár slov napsat. Nebojte, bude to vážně krátké* (P&G foodies 2019j); *Milujeme luštěniny. Ale to vám nemusíme vyprávět, cpeme vám to neustále dokola* (P&G foodies 2019r); *Už když teď píšu tento úvod, začínám mít na to zas hroznou chuť. [...] že bych si odběhla od počítače? Ne, dopíšu ten úvod* (P&G foodies 2019i). V posledním uvedeném příkladu se navíc jedná o vyjádření jakéhosi vnitřního monologu autorky. Strategie komentující proces vzniku textu evokuje nepřipravenost projevu (která je charakteristická převážně pro mluvený jazyk), snižuje autoritativnost textu a zároveň mu má zřejmě přidat na přitažlivosti a čtivosti.

Zpochybnění vlastní autority se dále projevuje informováním autorů o tom, že sami chybují nebo jejich výsledný produkt není dokonalý: *[...] najít správný grif, jak ji složit do úhledného čtverce, nám chvíli trvalo. Popravdě, stále s tím máme malinko problém* (P&G foodies 2019f); *A tenhle recept je takový pokus, který se naštěstí moc povedl. Sama se tomu*

³⁷ Sklenička křenového dresingu.

³⁸ Způsob zpracování luštěnin, popř. čočky – z kontextu není zřejmé.

trošku divím (P&G foodies 2019d); *Můžu postupovat svým vlastním tempem a dělat chyby* (P&G foodies 2019c). Ve dvou příspěvcích jsme narazili na nespolehlivost autorských tvrzení – na začátku výkladu pojednávajícího o historii bretaňského koláče s odkazem na žánr pohádky (*Možná je to pohádka možná ne*; P&G foodies 2019a) a v úvodu receptu, v němž autor dává čtenářům na výběr ze dvou motivací, které ho vedly k upečení zmíněného koláče (*Chtěli jsme s Chicem³⁹ udělat Gabče radost. [...] Tohle je oficiální verze. Ve druhé verzi se mi sželelo (sic) kazících se jablek a dal jsem jim, já dobrák, druhou šanci. Vyberte si, co je vám bližší*; P&G foodies 2019c).

Po úvodní části, která měla podobu souvislého textu, následuje časový údaj o předpokládané době přípravy a vaření. Součástí všech receptů je pak seznam ingrediencí, kterému většinou předchází také informace o počtu porcí. Ingredience jsou uváděny převážně v tradičních jednotkách míry.⁴⁰ Některé z ingrediencí jsou označeny symbolem nákupního košíku, který znamená, že tyto produkty jsou dostupné v e-shopu internetového obchodu, který autoři vlastní. V některých receptech jsou přísady ještě rozděleny podle jednotlivých kroků při přípravě (např. *na těsto, na spodní vrstvu jablek, na horní vrstvu jablek*; P&G foodies 2019c). Zvlášť jsou také uváděny přísady, s nimiž lze pokrm podávat (viz např. P&G foodies 2019o).

Také v rámci soupisu ingrediencí je místy patrná otevřenost autorů alternativním postupům a ingrediencím, např.: *100 ml kokosového mléka (není nutné, ale krásně zjemní)* (P&G foodies 2019b); *1 kg řepy (můžete namíchat červenou i žlutou)* (P&G foodies 2019e); *2–3 lžíce rýžového sirupu (alternativa: kokosový nebo javorový)* (P&G foodies 2019q). Tento přístup z pohledu pragmatiky snižuje autoritativnost a direktivnost receptů. Prostřednictvím dějových adjektiv je v soupisu přísad vyjádřena činnost, která předchází samotnému pracovnímu procesu, jenž je popsán níže: *1,5 lžíce nasekaného zázvoru* (P&G foodies 2019b); *naběračka najemno drcených ořechů* (P&G foodies 2019k); *hrst rozinek (předem namočených)* (P&G foodies 2019k); *300g uvařené zelené francouzské čočky* (P&G foodies 2019r) apod.

³⁹ Čtenáře, kteří nejsou pravidelnými návštěvníky blogu a nenavštívili na něm sekci „O nás“ může uvedené jméno překvapit, protože v textu není blíže vysvětleno, o koho se jedná. Ze sekce „O nás“ se však dozvídáme, že Chico je Petrův a Gábinin labrador (O nás 2020).

⁴⁰ Autoři přitom neodlišují mezi významovým rozdílem zápisu jednotek s mezerou a bez mezery: srov. *220g změkklého másla* (P&G foodies 2019a) a *řepu si nakrájíme na 2 cm kousky* (P&G foodies 2019e).

Další podstatnou částí receptů je postup. Ten je na blogu *P&G foodies* rozdělen zpravidla do několika kroků, které jsou očíslované. V některých případech postup zahrnuje i způsob servírování pokrmu, v jiných nikoliv. Oddíl věnující se postupu je charakteristický popisností, chronologií, ale také jednoduchostí a úsporností vyjádření. Namísto příkazů mají instrukce v tomto typu textu spíše charakter rad a doporučení. Projevuje se to například častým užíváním modálních sloves *moct, mít, muset* (např. *ještě je můžeme překrojit*; P&G foodies 2019i; *okraje by se neměly dotýkat*; P&G foodies 2019f; *směs musí mít mazlavou, jednolitou konzistenci*; P&G foodies 2019l), ale také sloves *snažit* (*snažíme se dostat bilek více do krajů*; P&G foodies 2019f) či *doporučit* (*doporučujeme začlenit fermentovanou zeleninu*; P&G foodies 2019h).

Autoři také čtenáře upozorňují, na co si dávat při přípravě pokrmu pozor (*Pozor, aby příliš žloutku nezůstalo v linkách, které zdobí koláč*; P&G foodies 2019a). Se snahou o zmírnění autoritativnosti a direktivnosti textu souvisí i to, že autoři v receptech mnohdy uvádějí alternativy (např. pomocí spojky *nebo*), nebo berou v úvahu rozdílné chuti čtenářů (např. fráze *podle chuti, podle potřeby*). Zmíněná jednoduchost textu se projevuje zejména větovou stavbou, pro niž jsou zde charakteristické jednoduché věty nebo dvouvětá souvětí. Úspornosti vyjádření je dosaženo pomocí elips: *Omyjeme* (P&G foodies 2019g); *A dáme na 10 minut do trouby* (P&G foodies 2019c); [...] *vlijeme přibližně jednu malou naběračku* (P&G foodies 2019f); *Necháme stranou vystydnout* (P&G foodies 2019t) apod.

Pro postup je charakteristické užití sloves v 1. osobě plurálu (*předehřejeme, smícháme, pečeme, podáváme* atd.), pouze výjimečně se v textech vyskytuje také 1. osoba singuláru ([...] *a pak jsem ji vymazal pořádně ghí máslem*; P&G foodies 2019c) a 2. osoba plurálu (*Kontrolujte průběžně měkkost rebarbory*; P&G foodies 2019q). Text je dále bohatý na plnovýznamová slovesa, která jsou typická pro kulinářský diskurz (*zesklovatět, nakrájíme, restovat, rozmixujeme, uhněteme, rozehřejeme, odstavíme, ušleháme* apod.). Výskyt těchto sloves zároveň naznačuje, že autoři předpokládají, že se čtenáři v tomto typu diskurzu orientují a tyto a podobné pokyny jim jsou srozumitelné.

Další skupinou slov, která jsou pro recepty na blogu *P&G foodies* typická, jsou příslovečné spřežky, které po větěčlenské stránce plní funkci příslovečného určení výsledku⁴¹ (*dohladka, do zlata až hněda, doměkka, nadrobno, najemno, nahrubo*). Snaha autorů o co nejpřesnější popisnost se projevuje například vyjádřením příslovečných určení

⁴¹ Výsledek změny označované slovesem, připisovaný buď tomu, co je vyjádřeno (vyjádřitelné) podmětem nebo předmětem (Karlík 2017).

prostředku: *rukama, vidličkou, dlaněmi, prsty, metlou, ručním mixérem* apod. Text je dále bohatý na výrazy, které zajišťují jeho koherenci a vyjadřují posloupnost jednotlivých činností. Jedná se převážně o časové či strukturální příslovce a časové spojky: *nyní, průběžně, jakmile, dokud, mezitím, než, ihned* apod.

Dále je pro text příznačné nadměrné užívání zvrátěného zájmena „si“: *předehřejeme si troubu* (P&G foodies 2019i); *v další misce si prsty smícháme vločky* (P&G foodies 2019i); *připravíme si kvásek* (P&G foodies 2019k); *pistácie si rozemeleme* (P&G foodies 2019l); *na olivovém oleji si orestujeme stroužky česneku* (P&G foodies 2019o); *omyjeme si listy polníčku* (P&G foodies 2019t) apod.

Přestože pracovní postupy nevykazují (až na několik výjimek) na rozdíl od úvodních částí rysy mluvenosti, neformálnosti a nepřipravenosti, i zde se vyskytuje poměrně velké množství překlepů (např.: *nastrháme čerstvou bazalku*; P&G foodies 2019o), pravopisných chyb (např.: *okraje by se neměli dotýkat*; P&G foodies 2019f) a chybějící interpunkce (např.: *Mezitím co těsto kyne si rozpálíme babiččinu plynovou troubu*; P&G foodies 2019k).

Z jazykového pohledu z příspěvků za analyzované období vyniká jeden, jehož autorem je na základě podpisu i užitého gramatického rodu Petr (P&G foodies 2019c). Na rozdíl od ostatních článků, jejichž jazyk má v části popisující postup při vaření objektivní charakter, projevuje se v tomto textu osobnost autora, text působí živěji a uvolněněji. V textu se vyskytují autorovy komentáře jeho přípravy koláče (*Měřil jsem si ji Gabčinyým pravítkem [...]; Možná se to dá udělat lépe, ale já pečící papír otočil vzhůru nohama [...]; Ano, je to tak, netrefil jsem se úplně přesně [...]; Přichází na řadu další krok, u kterého jsem se dobře bavil*). Autor těmito komentáři snižuje autoritativnost textu. Jeho komentáře místy působí ironicky a humorně (např.: *Poté strávíme několik nezapomenutelných chviliek s vyskládáváním druhé vrstvy jablek [...]*).

Do svého textu vkládá Petr také frazém či obrazná vyjádření: *Není potřeba to ale lámat přes koleno; Abyste si pak při skládání jablečných puzzlí nespálili ruce*. Oproti textům, jejichž autorkou je Gabi, je zde ve větší míře prostřednictvím 2. osoby plurálu oslovováno publikum: *Ale vezměte to jako trénink na to, co teprve přijde; O něco lepší se jeví stav, kdy vám pár měsíčku zbyde [...]* apod. Pravděpodobně za účelem oživení textu autor dále používá slovní zásobu, která v kontextu receptu působí neobvykle a příznakově: *umě obracet; kontaminovat těsto lepkem; nafintěná anebo krásně chaotická⁴² vrstva jablek; potřísnit koláč;*

⁴² Slovní spojení *krásně chaotická* je navíc oxymóron.

šoupnout do trouby. Společně s řadou pravopisných nedostatků má tento Petrův text stylově blízko k mluvenému nepřipravenému projevu.

6.1.2 Příspěvky na téma cestování

Během námi zkoumaného období vyšly na blogu *P&G foodies* tři příspěvky, které se věnují zahraničním cestám autorů do Skotska a Milána. Ve srovnání s recepty jsou tyto texty většího rozsahu (štítku pod názvy těchto příspěvků informují o tom, že by se mělo jednat o čtení na 10 minut). S recepty mají naopak společné to, že jsou vysoce strukturované (článek je ještě tematicky rozdělený na oddíly) a že cílem příspěvku je poskytnout čtenářům množství rad a tipů. Z hlediska stylu mají tyto texty blízko k úvodním částem příspěvků s recepty – jsou neformální povahy, mají blízko k mluvenému projevu, vyskytují se v nich hovorové (popř. i nespisovné) jazykové prostředky⁴³ a autoři v nich nechávají čtenářům nahlédnout do svého soukromí.

Syntax cestovatelských článků je ve srovnání s recepty složitější. V souvislosti s využitím vyprávěcích postupů a dodáním textu čtivosti se v článcích vyskytuje také několik parcelací (např.: *Ty výhledy. To se nedá popsat*; P&G foodies 2019n; *A tady je náš harmonogram. Jak píšeme v prvním článku*; P&G foodies 2019n).

Texty jsou opět psané v 1. osobě singuláru či plurálu a v případě, že autoři oslovují čtenáře, v 2. osobě plurálu (např. [...] *doufáme, že se zamilujete do Skotska stejně jako my*; P&G foodies 2019m; *pokud se ale taky bojíte létat* [...]; P&G foodies 2019s; *možná je taky uvidíte*; P&G foodies 2019n). I zde se setkáváme s tím, že autoři komentují samotný proces psaní – vysvětlují tím, proč příspěvek vyšel téměř 9 měsíců po absolvování dovolené, o níž píše: *Čas letí jak blázen a já nechápu, proč se nám tenhle cestopis zasekl v Google Docs víc jak 8 měsíců* (P&G foodies 2019m).

Z lexikologického hlediska upozorněme na výskyt řady frazémů či obrazných pojmenování: *plánování výletu do Skotska nebylo úplně procházka růžovým sadem* (P&G foodies 2019m); *bylo peklo najít něco za nižší cenu* (P&G foodies 2019m); *bacha na to* (P&G foodies 2019m); *strávili mraky času* (P&G foodies 2019n); *pohlazení na duši* (P&G foodies 2019n) apod. Dále jsou cestovatelské články bohaté na hodnotící adjektiva a adverbia (*šileny, překrásné, punkový, nejlevnější, nejslabší, výjimečné, obrovské,*

⁴³ Např.: *chleba, majlant, mrzutej, celej, s krávama, sakra, toasták, hnedka, v těchle* apod.

nejkouzelnějších, romantickém, famózní, malinké, legendární atd.). Text také obsahuje anglicismy: *cool, foodporno, seafood, road trip, easy-peasy* atd.

Kromě popisu svých dní na cestách a množství rad, které dávají autoři čtenářům, se v textech vyskytují i pasáže, které mají charakter výkladu (např. výčet milánských památek; pravidla řízení ve Skotsku; příběh muže, po němž byla v Edinburghu pojmenovaná hospoda). Ačkoliv je blog *P&G foodies* primárně blog o jídle, ústředním tématem cestovatelských příspěvků jídlo není. Přesto autoři nezapomínají zmínit (většinou v samostatném oddíle) podniky, které v zahraničí navštívili a doporučili by je ostatním, a místní speciality, které zde ochutnali.

6.1.3 Charakteristika nejazykových prostředků

Pro příspěvky food blogu *P&G foodies* jsou dále charakteristické i jevy nejazykové, které jsou dány multimodální povahou blogu a důrazem, který je kladen na jeho vizuální stránku. Jak jsme již zmínili v úvodu, dominantou blogu jsou fotografie. V případě receptů se vždy pod názvem vyskytuje titulní fotografie s výsledným pokrmem. Další fotografie, které zachycují průběh přípravy jídla (zachycují však tento průběh přípravy namátkově, slouží spíše jen pro ilustraci) a servírovaný pokrm, se nacházejí na konci příspěvku před závěrečnou frází a podpisem autorů. V některých případech pak ještě fotografie oddělují úvodní odstavce příspěvku od seznamu ingrediencí.

Kromě fotografií naservírovaného pokrmu a surovin, z nichž je připraven, se v některých příspěvcích vyskytují i fotografie, které na první dojem s jídlem nesouvisejí – u receptu na bretaňský máslový koláč se nacházejí fotografie, jejichž cílem je navodit atmosféru Bretaně (např. fotografie zahrádky místní restaurace), v příspěvku *Velikonoční mazance babičky Věrky* nacházíme mimo jiné fotografie zmíněné babičky. Tento příspěvek je specifický tím, že již v úvodu pobízí čtenáře, aby také věnovali čas svým prarodičům, a obrací se do dob minulých⁴⁴ (*Když pekla mazance ještě maminka babičky Věrky, nepoužívala mandle, protože na trhu samozřejmě nebyly*; P&G foodies 2019k). Dále obsahuje citaci babičky Věrky a na závěr fotografii, na níž vidíme rukou psaný originál receptu.

⁴⁴ Z pohledu výše zmíněné kategorizace kulinářských diskurzů Michala Bočáka (2012) se zde jedná o příklad tzv. *diskurzu kulinářské tradice*.

Cestovatelské příspěvky také obsahují titulní fotografii či fotografie, snímky však doprovázejí celý text. Na konci příspěvku se pak většinou nachází více fotografií pohromadě bez komentáře nebo jen se stručnými popisky. Dalším vizuálním prvkem je tučné písmo uvnitř textu. V úvodních odstavcích receptů jsou zvýrazněna slova, na která chtějí autoři dát důraz, nebo lokální názvy pokrmů. V částech, které se věnují pracovnímu postupu, bývají zvýrazněny hlavní přísady (naopak přísady vedlejší, jako jsou pepř, sůl, nebo máslo, zvýrazněny nejsou). V cestovatelských článcích jsou tučným písmem zvýrazněny převážně názvy míst, která autoři navštívili. Práce s tučným písmem však na blogu není systematická – v některých případech se tučné písmo objevuje jen v úvodních odstavcích, někdy jen v oddíle *Postup*, jindy vůbec.

Autoři v textu pro zdůraznění neformálnosti projevu používají z grafických znaků vytvořený usměvavý emotikon. Příspěvky na blogu *P&G foodies* jsou dále bohaté na hypertextové odkazy. V seznamech ingrediencí se u jednotlivých surovin jedná o přesměrování do obchodu *Honest Market*, jehož jsou autoři majitelé. V úvodních odstavcích autoři odkazují na starší články, které s receptem souvisejí (např. se jedná o další tipy na zpracování určité suroviny nebo o recept na pokrm, který může posloužit jako příloha). V rámci spolupráce pak autoři často odkazují na e-shopy různých obchodů s potravinami či nádobím (např. *kulina.cz*, *eccevit.cz*). V jednom případě hypertextový odkaz nahrazuje autorčin výklad a odkazuje na lokální název bretoňského koláče ve vyhledávací Google.

V příspěvcích věnovaných cestování odkazují hypertextové odkazy zejména na webové stránky míst, kde byli autoři blogu ubytováni, a na stránky podniků, které navštívili a doporučují. Autoři do článku ze svých cest po Skotsku vkládají příspěvky z dalších svých platform – video z YouTube o tom, jak řídit vlevo, a příspěvky z instagramového účtu. Se čtenáři navíc sdílejí Mapy Google, v nichž mají zakreslená zajímavá místa ve Skotsku. Příspěvek o cestě do Milána autorka uvádí popisem svého strachu z létání letadlem a odkazuje zde na cizí příspěvek, který by měl strach z létání zmírnit. Dokonce z článku část cituje. Kromě milánských podniků pak autorka na závěr článku vkládá odkazy na zajímavé články o Miláně z jiných webových stránek.

6.2 MamaChef

Tento blog má jedinou autorku, a to výše zmíněnou Martinu Hladjuk, která je v současnosti na rodičovské dovolené. Autorčino křestní jméno nacházíme u každého příspěvku, stejně jako datum zveřejnění článku. Podobně jako na předchozím food blogu, i na blogu *MamaChef* se v každém příspěvku nacházejí designové fotografie velkých rozměrů. Pro příspěvky s recepty je dále charakteristický dvojitý typ štítků – v horní části nad názvem jsou recepty rozděleny podle denní doby, pro niž je pokrm určený (např. *dezerty, snídaně, sváteční, předkrmy*) či podle typu stravování (např. *bezlepkové, vegetariánské, rostlinné*), v dolní části se nacházejí štítky označující hlavní suroviny, které byly v receptu použity (*česnek, losos, mrkev, jahody, kynuté těsto* apod.). Příspěvky týkající se jiných témat obsahují štítky, které je zařazují do kategorie, do níž články spadají (např. *cestování, mateřství, péče, zamyšlení, život*). Vzorek, který z tohoto blogu analyzujeme, se skládá z 25 článků, z nichž pouze jeden se netýká vaření. Jedná se o článek z kategorie *Mateřství*, který se zabývá starostmi s atopickým ekzémem u autorčina syna.

6.2.1 Příspěvky na téma vaření

Také na tomto blogu mají recepty ustálenou strukturu a obsahují několik základních částí. V horní části receptu současně s názvem láká čtenáře vyzkoušet daný recept velká fotografie hotového naaranžovaného pokrmu. Poté následuje zpravidla krátký subjektivně laděný úvodní text. Pravidelnou součástí receptů na blogu *MamaChef* jsou tři údaje: náročnost, doba přípravy a počet porcí. Ty bývají fotografiemi odděleny od seznamu ingrediencí, po němž následuje popis postupu. Postup je rozdělen na větší počet jednotlivých kroků, které jsou očíslovány. Na závěr receptů autorka velmi často připojuje k receptům různé tipy.

Názvy autorčiných receptů rozsahem často přesahují jeden řádek. Zahrnují totiž zpravidla nejen samotné označení pokrmu, ale také některé hlavní suroviny, které recept obsahuje (např. *Domácí bramborové noky (gnocchi) s pečenými paprikami, ančovičkami a chilli*) či přílohy (např. *Kachní prsa s glazovanou cibulkou a gratinovanými bramborami*). Suroviny uvedené v názvech často u čtenářů vyvolávají smyslové vjemy – ať už chuťové, nebo čichové –, které u nich mají vzbudit zájem o daný recept (např. *Koblížky se skořicí a slaným karamellem*).

V názvech receptů na blogu *Mamachef* se vyskytují slova přejatá z cizích jazyků, která se v oblasti gastronomie běžně užívají pro označení daných pokrmů a odkazují tak na jejich původ (např. *gnocchi*, *quesadilla*, *risotto*, *hummus*, *cheesecake*). V jednom případě autorka inovuje známý recept *butter chicken*, který analogicky pojmenovává jako *mango chicken*. Kromě lokálního zasazení se na blogu setkáváme také se zasazením sezónním. V námi analyzovaném vzorku se jedná o recepty situované do období Velikonoc (*Velikonoční kokosový dort s hořkou čokoládou a borůvkami* a *Klasický Velikonoční⁴⁵ mazanec*).

Ve dvou názvech se objevil výraz *povidlí* – na rozdíl od spisovného pomnožného podstatného jména *povidla* tento kolektivní, hromadný tvar středního rodu patří do nářečí (Naše řeč 1923: 311). Podle *Českého jazykového atlasu* byl tvar *povidlí* zachycen na Vysokomýtsku, Náchodsku a v západní části Moravy (Dialektologický kolektiv ÚČJ AV ČR 2018), do níž spadá i Brno, v němž autorka žije (O mně 2018). Dalším charakteristickým rysem názvů receptů na blogu *Mamachef* je výskyt hodnotících adjektiv (např. *domácí bramborové noky*, *jemná mrkvová polévka*, *domácí italská pizza*, *klasický velikonoční mazanec*).

Dva názvy z analyzovaných příspěvků odkazují na to, že pokrm je vhodný pro děti ve věku jednoho roku (*Banánovo-sušenkový cheesecake (nejen) pro děti*, *Rajčatovo-papriková omáčka s krůtími kuličkami se sýrem a písmenkovými těstovinami (od 1 roku)*). Tyto recepty souvisí s autorčiným mateřstvím a pravděpodobně je připravovala pro svého syna Michaela.

Stejně jako v případě blogu *P&G foodies* následuje po nadpisu a fotografii i na blogu *Mamachef* subjektivně laděný úvodní text. Z 24 příspěvků na téma vaření jsme zaznamenali dva, které tento úvodní odstavec postrádají. Úvodní text na blogu *Mamachef* má podobu jednoho poměrně stručného odstavce, pro nějž je typické velikostí i vzhledem odlišené počáteční písmeno – tzv. iniciála.

V úvodních textech lze identifikovat několik hlavních témat. V několika případech autorka odkazuje k roční době, v níž recept vznikl (např. Velikonoce, období po Novém roce). Jindy vyjadřuje svůj osobní vztah k receptu nebo použitým surovinám – ať už použila babiččin recept, nostalgicky vzpomíná na dřívější zkušenosti s danými surovinami, nebo

⁴⁵ Adjektivum *velikonoční* se v tomto případě podle pravopisných norem píše s malým počátečním písmenem (viz např. Velká písmena – dějinné události, památné dny a svátky 2008–2020, dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz/?ref=180&id=191>).

v receptu odkazuje na svého manžela (v roli „ochutnávače“) a syna (recept je pro děti jeho věku určený, nebo po něm pojmenovala jeden z dortů – tvarohový Miki dort).

Ve dvou analyzovaných receptech autorka navíc vzpomíná na svoji účast v soutěži *MasterChef*. Z textů dále vyplývá, že autorka je v kontaktu s dalšími českými food blogery – např. s autorkami blogů *Smooth&Cooking* a *Milluji* (MamaChef 2019j nebo MamaChef 2019y). V některých úvodních odstavcích také popisuje vznik receptu a zmiňuje, co ji při jeho vytváření inspirovalo. V textech se dále někdy objevuje odkaz na autorčin stejnojmenný účet na Instagramu nebo zmínka o výrobcích, s nimiž uzavřela spolupráci. Ve dvou případech je v úvodních odstavcích srovnání domácího a kupovaného pokrmu (pizza, chléb), jeden úvodní text se zabývá problematickou výslovností italských gnocchi.

Protože autorka v úvodních textech píše o sobě a jejím vztahu k připravovaným pokrmům a surovinám, jsou napsány převážně v 1. osobě singuláru. Vedle těchto pasáží pak autorka také oslovuje čtenáře blogu – vyskytuje se zde proto také 2. osoba plurálu. Cílem těchto interakcí se čtenáři je motivovat je k vyzkoušení receptu (např. *Pokud máte rádi netradiční chutě, určitě jej zkuste*; MamaChef 2019c; [...] *ale takto mě toto jídlo prostě baví a věřím, že bude i vás*; MamaChef 2019i; *Máte tak super servírovaný dezert nebo i koláč pro odpolední návštěvu ke kávě*; MamaChef 2019y), zmírnit dojem direktivnosti receptů (např.: *K receptu jsem vám sepsala všechny důležité kroky [...]*; MamaChef 2019m; [...] *pokud chcete i s kapkou kokosového likéru/rumu*; MamaChef 2019q; *A pro ty z vás, kteří krevety nemusejí [...]*; MamaChef 2019t), nebo dokonce odkázat na spolupráci se čtenáři (*Tento cheesecake vznikl vlastně tak trošku v kooperaci s vámi*). Na Instagramu jsem se ptala, s čím *byste* cheesecake obsahující bílou čokoládu chtěli [...]; MamaChef 2019j).

2. osoba plurálu se v jednom případě vyskytuje také jako výsledek snahy o zobecnění tvrzení: *Když se účastníte nějakého televizního projektu, brzy po jeho skončení už o vás nikdo neví* (MamaChef 2019f). Výjimečně v textech nacházíme také 1. osobu plurálu, jejímž cílem je vzbudit dojem neformální mluvené komunikace: *A co si budem [...]* (MamaChef 2019l). V některých případech autorka prostřednictvím interakcí hovoří konkrétně ke svým pravidelným čtenářům (*Kdo mě sleduje už delší dobu, možná si vzpomene, že [...]*; MamaChef 2019l; *Jak ale už víte, nakonec místo dortu vznikla mrkvová bábovka [...]*; MamaChef 2019q), nebo naopak informace o sobě dovysvětluje čtenářům, pro které jsou informace z jejího osobního života zatím neznámé (*Kdo by nevěděl, Miki je můj syn Michael*; MamaChef 2019u).

Podobně jako již v názvech receptů se v úvodních odstavcích vyskytují slova z oblasti kulinářství přejatá z cizích jazyků (např. *teriaki, hummus, gnocchi, carrot cake*,

ganache). V případě slova *hummus* autorka čtenářům tento pokrm blíže popisuje (MamaChef 2019c), u přejatého výrazu *gnocchi* zase čtenáře poučuje o jeho správné výslovnosti (MamaChef 2019d). Jiným případem je jeden výskyt ustáleného anglického spojení *guilty pleasure* (MamaChef 2019y), které není typické pro kulinářský diskurz, nýbrž se užívá v běžné komunikaci.

Pro lexikum úvodních odstavců je dále typický výskyt hodnotících (např. *jemnější, nejkvalitnější, nadýchaný*) a emočně laděných adjektiv (např. *božský, ohromný, skvělý, úžasný*). Emoční zaujetí autorky je navíc umocněno pomocí adverbii (např. *naprosto*), částic (např. *fakt*) nebo substantiv (např. *s láskou, bomba*). Emotivnost projevu pak úzce souvisí s výskytem prvků mluvenosti (např. *jaksi, fakt, jo, miluju, jasný* apod.), s užitím hyperbolických vyjádření (např.: *Tohle risotto jsem vařila asi tak milionkrát*; MamaChef 2019m; *Jasný, že to už upeklo přede mnou tak tisíc lidí*; MamaChef 2019o) nebo také se zvolenou interpunkcí (např. užití vykřičníků). Se záměrem oživit text je dále například v jednom z příspěvků použito inovativní slovní spojení *doba salátová* (MamaChef 2019a).

Různými jazykovými způsoby (např. užitím modálních sloves, podmiňovacího způsobu apod.) je v textech vyjádřena jistá míra volnosti recipientů při vaření a možnost alternativ, např.: *[...] pokud chcete i s kapkou kokosového likéru/rumu* (MamaChef 2019q); *[...] nebo by skvěle mohl fungovat i marcipán* (MamaChef 2019r); *[...] tento recept funguje i s masem – kuřecím, krutím, vepřovým a nebo i hovězím* (MamaChef 2019t); *V receptu najdete jak variantu právě pro ty nejmenší, tak variantu vhodnou od 3 let* (MamaChef 2019v); *Koneckonců, každý si může takto vybrat, do které verze receptu se pustí* (MamaChef 2019x); *Koláč má tak dvě možnosti servírování [...]* (MamaChef 2019y).

Autorka navíc na několika místech v textech dává najevo, že recepty, které čtenářům poskytuje, jsou jí osobně vyzkoušené a ověřené, např.: *A tak mám zase jednou velkou radost, že vám přináším náročnými degustátory schválený recept* (MamaChef 2019j); *No ale nebyla bych to já, abych si tam nevymyslela nějak svoji specialitu* (MamaChef 2019r); *To jídlo mě bavilo až tak moc, že jsem si řekla, že ze základních komponentů receptu vytvořím něco nového, trošku jiného a navíc „multifunkčního“* (MamaChef 2019y).

Z hlediska syntaxe používá autorka jednoduchá i složitější, převážně hypotaktická, souvětí. V některých souvětích odděluje zvolené větné i nevětné části textu od zbytku pomlčkou. Text je díky tomu přehledný a dynamický. Dynamičnosti je dále dosaženo například prostřednictvím jednočlenných vět (např. *Nicméně tuto kuchyni zbožňuju. Kdo by taky ne*; MamaChef 2019x; *Až doted'*; MamaChef 2019l; *Ale kynuté těsto s variací všeho*

možného, co máte rádi; MamaChef 2019l; *Ale proč ne*; MamaChef 2019d) či parcelace (např. *Podle mě je to skvělé. Návrat k takovýmto tradičním věcem*; MamaChef 2019n).

Po stylistické stránce autorka s výjimkou občasné nesprávné interpunkce, drobných překlepů a jedné pádové atrakce⁴⁶ (v *mnoho domácnostech*; MamaChef 2019q) dodržuje spisovnou normu. Nesprávná interpunkce (v některých případech čárka chybí, jindy je přebytečná) může souviset s rysy mluveného projevu, které text vykazuje.

Po úvodním textu v článcích na blogu *MamaChef* následují základní informace o receptu: náročnost, doba přípravy a počet porcí. Náročnost je posuzována na škále *malá – střední – velká*, avšak v analyzovaném materiálu není u žádného z receptu uvedena velká náročnost (možná aby čtenáře neodradila od vyzkoušení receptu). Pokud se jedná o recept skládající se z více hlavních kroků, uvádí autorka časový údaj o době přípravy pro každou činnost zvlášť (např. *těsto do 30 minut + kynutí 90 + 30 minut + smažení a dokončení do 45 minut*; MamaChef 2019e). V některých receptech naopak upozorňuje na to, že časový údaj některou z činností nezahrnuje (např. *+ čas na vaření a chlazení brambor*; MamaChef 2019d). Ve většině případů je časový údaj orientační a uvádí maximum času, který by měl daný úkol trvat, což je vyjádřeno předložkou *do*. Údaj o počtu porcí informuje v některých případech namísto porcí o počtu kusů (např. *pizza, chléb*) nebo plechů. Dva recepty na pokrmy, které jsou vhodné také pro děti, v této sekci navíc uvádějí přesný údaj o tom, pro jak staré děti je recept vhodný.

Uživatelsky přívětivá je i následující část receptů, a to seznam ingrediencí. Množství přísad je uvedeno v tradičních jednotkách míry.⁴⁷ V některých případech je v sekci *Ingrediencie* znovu upřesněno, kolika porcím, popř. jak velké formě, uvedené množství odpovídá (např. *na dortovou formu o průměru 16–18 cm*; MamaChef 2019b). V jednom případě autorka na konec seznamu připojuje poznámku o tom, že síla jedné z ingrediencí (medvědího česneku) se může lišit, proto by se při určování množství měli řídit vlastní chutí (MamaChef 2019m). Na jiném místě je čtenářům vysvětlen rozdíl mezi vanilkovým a vanilinovým cukrem (MamaChef 2019y). Seznam přísad je zpravidla dále rozdělen podle jednotlivých kroků při přípravě (např. *na korpus, na cheesecake – náplň, na povidla*

⁴⁶ Atrakce neboli větná spodoba označuje syntaktické struktury, které vznikly mechanickým přizpůsobením gramatického tvaru nějakého slova gramatickému tvaru slova sousedního (Karlík 2017).

⁴⁷ Jak jednotek standardizovaných (převážně gramy a mililitry), tak v kulinářském diskurzu ustálených (lžíce, lžička, špetka apod.).

s červeným vínem, na ozdobení; MamaChef 2019b). U některých ingrediencí autorka doporučuje produkty od konkrétních výrobců, např.: sójovou omáčku Kikkoman (MamaChef 2019a); švestková povidla ze Sklizena (MamaChef 2019); pro nákup krevet doporučuje prodejnu *Ocean 48* (MamaChef 2019k); špaldové sušenky *Hami Viaggio d'Italia* (MamaChef 2019s) a další.

Také v rámci seznamu přísad je recept otevřený určitým alternativám, např.: *popř. zaměňte část cukru za vanilkový cukr* (MamaChef 2019b); *špetka skořice nebo semínka z vanilky* (MamaChef 2019e); *(vanilkový) cukr dle chuti* (MamaChef 2019h); *100–150 ml vývaru nebo vody* (MamaChef 2019k); *40 g rukoly nebo baby špenátu* (MamaChef 2019m). V seznamu ingrediencí dále nacházíme dějová adjektiva vyjadřující činnost, která předchází samotnému pracovnímu procesu (např. *mleté pistácie*; MamaChef 2019j; *15 předvařených neloupaných krevet*; MamaChef 2019k; *300 g strouhané mrkve*; MamaChef 2019o; *250 g mletého krůtího masa*; MamaChef 2019v; *135 g povoleného másla*; MamaChef 2019y apod.), ale také adjektiva hodnotící (*čerstvý, kvalitní, vlažný, střední, starší* apod.).

Po seznamu ingrediencí již následuje samotný postup, který je rozčleněn do velkého množství očíslovaných kroků – nejvíce je v rámci jednoho receptu až 21 kroků, přičemž jeden krok se skládá průměrně z jedné až dvou vět. Strukturace postupu do velkého množství kroků zajišťuje přehlednost a snadnou orientaci – recipient se k jednotlivým krokům snadněji vrací a je menší pravděpodobnost, že některý z kroků během vaření přehlédne. Kroky jsou seřazeny chronologicky. V případě složitějších receptů je navíc postup rozdělen do více postupů podle toho, co se právě připravuje (např. *postup na kachnu, postup na glazovanou cibulku, postup na brambory, postup na dokončení*; MamaChef 2019f).

Pro syntax částí věnujících se postupu jsou charakteristické jednoduché věty či dvouvětná, avšak nikoli rozsáhlá, souvětí. Cílem těchto textů je jednoduchost, popisnost a úspornost vyjádření. Úspornosti je dosaženo například pomocí elips: *Oloupejte jeden stroužek česneku a také nakrájejte na kolečka* (MamaChef 2019a); *Hotovou nechejte vychladnout* (MamaChef 2019g); *stáhněte z plotny a vhodte do ní nalámanou bílou čokoládu* (MamaChef 2019j); *Po vychladnutí zdobte nadrolenými i celými sušenkami* (MamaChef 2019s) apod. Postup na blogu *MamaChef* zahrnuje zpravidla také doporučené servírování či způsob, s jakými přílohami pokrmy podávat. V jednom případě je dokonce zmíněno, do kdy je pokrm vhodné spotřebovat (MamaChef 2019s).

Velká část sloves v textech postupu je ve tvaru 2. osobu plurálu rozkazovacího způsobu (např. *omyjte, osolte, restujte, promíchejte* atd.). Pouze výjimečně se setkáváme s 1. osobou singuláru, kdy autorka buď poukazuje na to, jak při přípravě ona sama

postupovala (např.: *Já zdobila i lyofilizovaným ovocem [...]*; MamaChef 2019s; *Já pracuji na keramické desce a smažím nejčastěji na stupni 4–5*; MamaChef 2019e; *Já podávala s [...]*; MamaChef 2019c), nebo dává čtenářům nějaká doporučení (např.: *Doporučuji nechat vychladnout venku [...]*; (MamaChef 2019j; *Doporučuji střední plamen [...]*; MamaChef 2019g; *Doporučuji průměr kolem 4 cm*; MamaChef 2019e).

V textech se dále vyskytují modální slovesa ve 2. osobě plurálu společně s infinitivem, např.: *Plátky mandlí si můžete předem opražit* (MamaChef 2019r); *Zdobit můžete jedlými květy* (MamaChef 2019q); [...] *Můžete však ale zvolit i přepuštěné máslo* (MamaChef 2019p). Pokud se sloveso vztahuje přímo k použitým surovinám, je modální sloveso ve 3. osobě, např.: *Měla by být vlažná* (MamaChef 2019y); *Omáčka nesmí vařit!* (MamaChef 2019y); *Pokud nebudete tortilly ihned používat, měly by takto zůstat do úplného vychladnutí* (MamaChef 2019x); *Uvnitř musejí být zcela hotové* (MamaChef 2019v). Použití modálních sloves i výše zmíněného slovesa *doporučit* z pragmalingvistického pohledu zmírňuje direktivnost pokynů, které nabývají spíše charakteru rad a doporučení.

V rámci rad a doporučení autorka také mnohdy předpokládá, co by mohlo během vaření nastat, např.: *Pokud by byl hummus příliš hustý, přidejte [...]* (MamaChef 2019c); [...] *pozor, řežte opatrně, ať nenarušíte maso* (MamaChef 2019f); *Čím budete však vývar vařit déle, tím intenzivnější bude mít chuť* (MamaChef 2019k); [...] *hlídejte hlavně střed korpusu, který se peče nejdéle* (MamaChef 2019q); *Pokud by maso začalo pouštět šťávu – slijte šťávu do připraveného pekáčku – aby se maso nevařilo, ale zatáhlo* (MamaChef 2019x); *Pokud je chladněji, může se vám nejprve zdát, že se nic neděje* (MamaChef 2019y).

Některé kroky jsou čtenářům podrobně vysvětleny, např.: *Jde o to, aby povidla získala řidší konzistenci a dala se dobře rozetřít po cheesecaku* (MamaChef 2019b); *Pokud byste ji nechali jen tak být, rychle by vám ztuhla. Je však potřeba aby alespoň mírně vychladla a nesrazila vám tak tvarohový krém* (MamaChef 2019u). Také složitější postupy jsou čtenářům pečlivě popsány – např. proces karamelizace cibule (MamaChef 2019c) nebo loupání krevet (MamaChef 2019k; MamaChef 2019t). Jiné postupy však nejsou striktně dané a recipient se sám může rozhodnout, kterou z alternativ zvolí, např.: *Noky jsou v této fázi připravené k „dovaření“ přímo v omáčce nebo opečení na pánvi – záleží, který z receptů na omáčku zvolíte* (MamaChef 2019d); *Máte hned 3 možnosti, jak koblížky chuťově doladit* (MamaChef 2019e); [...] *pokud byste si na tento krok nevěřili, zkuste druhou variantu přípravy* (MamaChef 2019p).

Stejně jako na blogu *P&G foodies* je také pro blog *MamaChef* charakteristický výskyt příslovečných spřežek, avšak na tomto blogu není sjednocený jejich pravopis⁴⁸ (např. *najemno* i *na jemno*, *zlehka*, *dohladka* i *do hladka*, *do křupava*, *dozlatova*, *nasucho*, *zlehka*, *zprudka*, *nahrubo*). Opět se zde také vyskytuje velké množství časových a strukturálních příslovcí a časových spojek, které zajišťují koherenci a plynulost textu: *ihned*, *než*, *jakmile*, *nakonec*, *během*, *po*, *poté*, *před*, *postupně*, *potom*, *dokud*, *dále* apod. Častý je dále výskyt ustálených frází typických pro kulinářských diskurz: *za stálého/občasného míchání*; *na skus*; *dle chuti*; *dle potřeby*; *do pěny* apod.

Stejně jako v úvodních odstavcích se i v části věnující se postupu vyskytují adjektiva, která hodnotí kvalitu, vizuální vlastnosti či chuť použitých surovin: *měkký*, *zkaramelizovaný*, *hustý*, *vychladlý*, *pevný*, *naducanější*, *zlatavo-hnědé barvy*, *tuhý*, *rozšlehaný*, *drolivý*, *skvělý*, *celistvý*, *hladký*, *krásný* atd. Domníváme se, že charakteristickým jazykovým rysem autorky blogu *MamaChef* je,⁴⁹ že u některých sloves volí neobvyklé předpony, např.: *zakápněte olivovým olejem* (místo očekávaného *pokapejte*; MamaChef 2019a); *krátce zašlehejte* (místo *vyšlehejte*; MamaChef 2019b); *zasypte troškou mouky* (místo *posypte*; MamaChef 2019e); *zprašte troškou mouky* (místo *poprašte*; MamaChef 2019n); *zacukrujte moučkovým cukrem* (místo *podcukrujte*; MamaChef 2019r). Namísto pro recepty obvyklejšího slovesa *přidat* také užívá slovesa *vhodit* a *přihodit* (např. *vhod'te do ní větší lžičku másla*; MamaChef 2019x; *přihod'te hrst kešu ořechů*; MamaChef 2019i). Důvodem zřejmě je, aby se sloveso *přidat* příliš často neopakovalo.

Některé recepty na blogu *MamaChef* obsahují dále sekci „TIP“, která tvoří většinou závěr receptu (a od postupu je oddělena zpravidla fotografií), ve dvou případech se však také nachází v rámci sekce věnující se postupu. Některé recepty obsahují i více tipů než jeden. Stylově TIP odpovídá stylu textů postupu. Obsahově tipy často navrhuji způsoby, jak je možné recepty ještě obohatit (např.: *Ke glazované cibulce můžete přidat kapku šťávy z pomeranče*; MamaChef 2019f), ale obsahují také praktické rady (např.: *Zda je mazanec hotový, poznáte nejlépe podle testu se špejlí*; MamaChef 2019r) a odborná poučení (např.: *Do pravého italského risotta se nikdy nepřidává smetana. Krémovitá konzistence vzniká díky škrobu, který je obsažen v kulatozrné rýži na risotto a způsobem přípravy [...]*; MamaChef 2019m). Dále například informují o tom, že lze některé suroviny nahradit za jiné (např.:

⁴⁸ Tento typ spřežek lze psát zvlášť i dohromady (Psaní spřežek a spráhování 2008–2020, dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz/?id=130&dotaz=sp%C5%99e%C5%BEky>).

⁴⁹ Kromě výše uvedeného nářečního výrazu *povidlí*.

Smetanu v receptu můžete nahradit kokosovým mlékem; MamaChef 2019i) nebo zvolit alternativní postupy (např.: *Quesadillu můžete zapéct i pomocí kontaktního grilu nebo v rámci klasického grilu a letního grilování*; MamaChef 2019x). Pokud recept vznikl ve spolupráci s určitým výrobcem nebo podnikem, nachází se tato informace na úplném konci receptů. Tuto informaci jsme objevili v sedmi případech z celkového počtu analyzovaných receptů.

6.2.2 Příspěvek na téma mateřství

V námi analyzovaném vzorku se vyskytuje pouze jeden článek, který má jiné téma než vaření. Téma souvisí s autorčinou rolí matky, článek nese název *Věčný boj: atopický ekzém!* a byl zveřejněn 12. června 2019 (MamaChef 2019w). Článek vznikl ve spolupráci s *Nutricia a. s.* – na tento fakt je upozorněno na konci příspěvku, zároveň se tento produkt nachází i na fotografiích v článku. Na ostatních fotografiích je zachycena autorka společně se svým synem Mikim, nebo samotný Miki, avšak pravděpodobně záměrně není na fotografiích vidět chlapcův obličej. Tyto fotografie dobře vystihují obecnější charakter zveřejňování autorčina soukromí na blogu – na jednu stranu je autorka značně osobní a informuje o svém soukromí, na druhou stranu určitou část svého soukromí ponechává neveřejnou.

Jak již název příspěvku napovídá, pojednává o problémech s atopickým ekzémem, který se projevil u autorčina syna. Přesto i v tomto článku se okrajově objevuje téma vztahující se k potravinám, a to, když se autorka pokoušela zjistit, zda u syna nevyvolává ekzém nějaká potrava, a též v rámci propagace produktu od *Nutricia a. s.* Narozdíl od článků s recepty v tomto příspěvku převládají slovesa v 1. osobě plurálu, protože autorka v souvislosti se starostmi o dítě zahrnuje do textu i svého manžela.

Dále v textu nacházíme slovesa v 2. osobě plurálu – autorka v těchto případech oslovuje čtenáře, např.: *Jak asi víte, Miki byl už takřka od narození dokrmován umělým mlékem* (MamaChef 2019w); [...] *ale jak můžete také vědět z mých starších článků, kojit jsem bohužel mohla ze zdravotních důvodů jen omezeně* (MamaChef 2019w); *Už jsem vám tady o něm psala [...]* (MamaChef 2019w). Protože zde autorka odkazuje na informace, které zveřejnila ve svých starších příspěvcích, oslovuje zejména své pravidelné čtenáře. Vzhledem k tomu, že však tyto informace připomíná, je článek srozumitelný i pro čtenáře nové.

Na rozdíl od textů s recepty se v tomto příspěvku dále vyskytují například zdrobněliny (např. *Mikínkovi, na tvářičce, holčičky*). Dále se zde objevují pasáže podávající vysvětlení, které mají z hlediska stylu charakter výkladového textu (např. poučení o tom, že

atopický ekzém se řadí mezi alergie, nebo o výhodách propagovaného produktu). V závěru článku pak autorka čtenářům dává rady, jakými způsoby mohou atopickému ekzému (a obecně alergiím) předcházet.

6.2.3 Charakteristika nejazykových prostředků

Atraktivitu vizuální stránky příspěvků na blogu *MamaChef* zajišťují zejména designové fotografie velkých rozměrů a vysokého rozlišení (které dokonce způsobuje pomalejší načítání stránek blogu). Ve všech příspěvcích s recepty jsou fotografie stylově sjednocené – zobrazují hotový servírovaný pokrm, zpravidla na pokladu novin či jiných periodik (např. *The New York Times*), okolo něž jsou zdánlivě „poházeny“ suroviny, které byly na pokrm většinou také použity (např. kešu oříšky, různé bylinky či koření, celá mrkev apod.).

V případě, že recept vznikl v rámci spolupráce s určitým produktem, nachází se na fotografii i tento produkt (např. *Tabasco* omáčka nebo balení sušenek *Hami Viaggio d'Italia*). Jelikož fotografie nezachycují průběh přípravy pokrmu, nýbrž pouze hotový pokrm, neplní funkci popisnou ani není jejich cílem doplnit text o nové informace. Fotografie plní primárně estetickou funkci a zároveň příspěvek strukturují – zpravidla od sebe oddělují jednotlivé sekce (např. nadpis a úvod, nebo postup a tipy či informace o spolupráci).

Zatímco na blogu *P&G foodies* bylo uvnitř textu (často s cílem zdůraznit podstatné informace či ingredience) použito tučné písmo, na blogu *MamaChef* se s tučným písmem pracuje minimálně. Tučným písmem jsou zvýrazněny názvy jednotlivých sekcí, pouze v jednom případě také název restaurace uvnitř textu a v jednom případě „TIP“. Tučným písmem jsou dále ve dvou receptech vyznačeny informace o tom, pro jak staré děti jsou pokrmy určeny. Za účelem dodat textu přátelskosti a neformálnosti se v textu na konci některých vět dále vyskytují z grafických znaků vytvořené tři typy emotikonů: :D, :) a ;).

Velmi častým prvkem, který využívá multimodální funkce blogu, jsou hypertextové odkazy. Ty jsou užity převážně v souvislosti s výše zmíněnými spolupracemi – jejich cílem je přeměřovat čtenáře na webové stránky výrobce či podniku (např. *MamaChef* 2019k) nebo na konkrétní produkt (např. *MamaChef* 2019q). Autorka dále v některých případech odkazuje na své dříve uveřejněné recepty (např. *MamaChef* 2019q), v jednom případě dokonce na recept z jiného food blogu (*MamaChef* 2019c). Kromě odkazu na webové stránky se v jednom příspěvku vyskytuje také odkaz na video z portálu *YouTube* – jedná se o návod na přípravu risotta z kanálu zahraničního kulinářského časopisu.

V příspěvku na téma mateřství se vyskytuje hypertextový odkaz související s propagovaným výrobcem a dále odkaz na kalkulačku, pomocí níž si lze vypočítat pravděpodobnost vzniku alergií na základě genetických predispozic. Dalším multimediálním prvkem jsou čtyři ikony, které se vyskytují na konci každého článku a které umožňují daný článek sdílet nebo si ho uložit na sociálních sítích Facebook, Twitter, Pinterest a Google+ (provoz této sítě však byl k 2. dubnu 2019 ukončen; *Aktuálně.cz* [online] 2. 4. 2019).

6.3 Kitchenette

Pro blog autorky Markéty Pavleje je charakteristický čistý styl, jeho minimalistická grafika a profesionální fotografie. Autorka uvádí, že focení jednoho jídla jí zabere přibližně hodinu času. K těmto účelům si postupně pořídila sbírku nádobí, ubrusů a prostírání nebo také profesionální osvětlení (Zábrodská 2015). Všechny články jsou pod názvem označeny datem publikování. Pod příspěvky je prostor pro diskusi prostřednictvím komentářů. V horní části jsou recepty vždy zařazeny do některé z těchto kategorií: *moučníky, dezerty, muffiny / polévky / z celozrnné mouky / přílohy / hlavní jídla / snídaně a brunch / dětské*. Za námi zkoumané období vyšlo na blogu *Kitchenette* dohromady 23 příspěvků. Tentokrát náš vzorek tvoří jen příspěvky s recepty, v první polovině roku 2019 totiž na blogu *Kitchenette* žádný příspěvek vztahující se k jiným tématům nevyšel.

6.3.1 Jazyková analýza příspěvků

Základní struktura blogu *Kitchenette* je stejná jako u předchozích dvou blogů. Každý recept nese výstižný název, pod nímž se nachází fotografie hotového pokrmu. Následuje subjektivně laděný úvod, který se skládá z dvou a více odstavců souvislého textu. Po úvodu nacházíme na blogu Markéty Pavleje údaje o tom, kolik času příprava pokrmu zabere a pro kolik porcí je uvedené množství ingrediencí zamýšleno. Poté následuje seznam ingrediencí včetně jejich množství. Po něm již přichází na řadu pracovní postup, který je na tomto food blogu rozdělen do několika odstavců, jež jsou označeny čísly. Tyto odstavce jsou rozčleněny do dvou sloupců.

Na blogu *Kitchenette* je tendence, stejně jako v případě předchozích dvou blogů, zahrnout do názvů receptů hlavní suroviny, z nichž se pokrm skládá (např. *Banánový*

beránek s kakaem a datlemi nebo *Těstoviny se salssiccou, bílým vínem a rozmarýnem*). Narazíme však také na název, který o pokrmu mnoho nevyovídá (*Zelené lívance*), až z úvodu a seznamu ingrediencí se dozvídáme, že zamýšlenou hlavní (zelenou) přísadou je kadeřávek nebo špenát (volba zůstává na čtenáři). V analyzovaných názvech se dále vyskytuje velké množství původních označení pokrmů v cizích jazycích (např. *Caneles de Bordeaux, Celozrnné žitné kvasové grissini, Bramborové gnocchi, Fish cakes, Butter chicken, Buddha bowl*),⁵⁰ přičemž tyto pokrmy jsou zpravidla následně blíže popsány v úvodu. V případě receptu na *fish cakes* stojí vedle anglického i český název pokrmu – *Thajské rybí karbanátky se salátem*.

V jednom názvu je adjektivem *vegetariánský* vyjádřeno, že se jedná o netradiční variantu tradičního pokrmu: *Vegetariánský boršč*. Jiné názvy obsahují např. způsob přípravy pokrmu (*Restované noky*⁵¹ *s pancettou*), jeho sezónní (*Velikonoční pomazánka s avokádem*) či lokální (*Thajské rybí karbanátky se salátem*) zasazení. V jednom případě je recept pomocí anglické zkratky *Vol.* odlišen od staršího stejnojmenného příspěvku (Kitchenette 2019a). Od ostatních analyzovaných názvů se svou povahou liší název *Milované těstoviny se špenátem pro hektické večery*, a to především tím, že vyjadřuje osobní autorčin vztah k receptu (*milované*) a také určuje denní dobu, pro níž je příprava pokrmu vhodná, a zároveň odkazuje na nízkou náročnost jeho přípravy (*pro hektické večery*).

Ve všech analyzovaných příspěvcích doprovází název receptu fotografie, která zachycuje hotový servírovaný pokrm. Poté následuje úvod, který je součástí všech analyzovaných receptů. Na blogu *Kitchenette* nacházíme úvod o rozsahu dvou a více odstavců. Autorka v něm zpravidla vyjadřuje svůj osobní vztah k receptu, představuje některé méně známé suroviny (např. řasu kombu nebo limetové listy) nebo popisuje, co ji motivovalo ke vzniku receptu.

Autorka často odkazuje na roční dobu, k níž je recept vztažen (např.: *Já vím, že jsme se všichni ještě ani nevzpamatovali z vánočního pečení, ale [...]*; Kitchenette 2019a), nebo na sezónní suroviny (např.: *V létě, až budou pěkná masitá rajčata, klidně jimi nahrad'te nakládaná rajčata*; Kitchenette 2019d). Některé recepty zasazuje navíc lokálně (např.: *Tohle*

⁵⁰ Povšimněme si, že zatímco některé názvy korespondují s jazykem místa, odkud pokrm pochází (např. francouzský dezert *Caneles de Bordeaux* nebo italské tyčinky *grissini*), jiné se ustálily v anglickém jazyce (např. *fish cakes* nebo *butter chicken*).

⁵¹ Zatímco v předchozím receptu (Kitchenette 2019g) je zachováno italské označení *gnocchi*, v tomto receptu (Kitchenette 2019h) se setkáváme již s českou variantou *noky*.

jídlo je pro mě totiž synonymum slunné letní Itálie a specificky Toskánska; Kitchenette 2019o), čímž navozuje pro čtenáře příjemnou atmosféru a motivuje ho k vyzkoušení receptu.

V některých případech Markéta Pavleje komentuje samotné publikování příspěvku (např.: *A mám tu jeden z dalších receptů ze šuplíku, který jsem, nevím z jakého důvodu, nezveřejnila dříve!*; Kitchenette 2019h) nebo vznik doprovodných fotografií (např.: *Než se dostanu k receptu, ještě musím okomentovat fotky. Já jsem tuto bábovku pekla snad už stokrát, ale asi mluví za vše to, že se mi ji nikdy nepodařilo nějak důstojně vyfotit celou;* Kitchenette 2019a). V jiných úvodních textech se také vymezuje vůči podobným receptům, např.: *A tak jsem tu s brokolicevým krémem. Nejedná se o ten postavený na jíšce a rozvařené brokolici, takový ten, co se barvou ani trochu neblíží zelené, ten co asi každý známe z dětství, ze školní jídelny, nebo školních výletů* (Kitchenette 2019b).

Autorka často také poukazuje na jednoduchost a nenáročnost přípravy jejích receptů, např.: *I když by se mohlo zdát, že na jejich pečení je třeba odborné vzdělání po vedením francouzského pekaře, není tomu tak. Těsto je úplně jednoduché, v podstatě ze základních ingrediencí [...]* (Kitchenette 2019c). Dále často upozorňuje na výživové složení zvolených surovin, např.: *Nejen, že všechny tyto ingredience přidají na kráse a svěžích i oříškové chuti, ale také obohatí o další dávku vitamínů a minerálů* (Kitchenette 2019j). Stejně jako u předchozích dvou analyzovaných blogů již v úvodních odstavcích dává čtenářům volnost v podobě zmínek o možných alternativách, zejména co se týče surovin, např.: *V ingrediencích najdete v závorce dijonskou hořčici. Ta je tam hlavně pro ty, kteří chtějí chuť přiblížit té klasice, pokud vynecháte, pomazánka bude skvělá* (Kitchenette 2019j); *Sezónní jahody můžete vyměnit za téměř jakékoliv ovoce* (Kitchenette 2019p).

Jedno z témat, které se v úvodních textech na blogu *Kitchenette* často vyskytuje, souvisí s autorčinou rolí matky tří dětí. Autorka zmiňuje děti jako strážníky (např.: *Recept je napsaný na 2 porce a pro dospělé dávám na toto množství 5–6 stroužků česneku. [...] Pro děti můžete česneku trochu ubrat;* Kitchenette 2019i), ale také jako pomocníky v kuchyni (např.: *Zdá se, že je to u nás zábava pro celou rodinu, když totiž dojde na tvarování noků, přidávají se všechny děti;* Kitchenette 2019f) a v některých případech zmiňuje konkrétně své děti (např. se vyjadřuje k přiloženému videoreceptu: *Panebože, Isáček je tam úplně miminko a Ruben taky ještě malý špunt;* Kitchenette 2019h).

Řada receptů na blogu vznikla v rámci spolupráce. Autorka o tom informuje právě v úvodních textech příspěvků, např.: *Recept jsem psala pro Billu a jejich řadu bezlepkových těstovin* (Kitchenette 2019i); *V receptu jsem použila skvělé bílé víno Villa Antinori Bianca Toscana [...]* *Najdete ho u mojího milého partnera Global Wines & Spirits* (Kitchenette

2019o). Dále zde odkazuje na své další činnosti, kterým se věnuje, např.: *před pár týdnů jsme dokončili překlad další kuchařky od Green Kitchen Stories [...] (Kitchenette 2019m); [...] nakonec jsem vymyslela hned 4 super recepty, která sem snad postupně dám a nebo částečně zařadím do mojí nové připravované kuchařky (Kitchenette 2019p).*

Od ostatních analyzovaných příspěvků se mírně odlišuje pět červnových receptů, které představují sérii *5 večeří s Kitchenette* a vznikly ve spolupráci s časopisem *Gusto*. Recepty jsou koncipované tak, že každý z nich vznikl k jednomu dni v týdnu. Autorka nabádá k tomu, že suroviny uvařené v jeden den si lze uchovat do příštích dnů a využít je pro přípravu dalšího z pokrmů. V úvodních odstavcích těchto pěti příspěvků nacházíme vždy pohromadě odkazy na všech pět receptů. Autorka k textu zároveň přidává různé osobní tipy týkající se uchovávání surovin nebo dalších možných ingrediencí. V rámci jednoho ze zmíněných tipů (které jsou v textu označeny čísly) se v textu dokonce nachází postup na výrobu domácí omáčky (Kitchenette 2019s).

Úvodní odstavce jsou spíše neformálního charakteru, jsou subjektivně laděné a jejich cílem je navodit mezi autorkou a čtenáři přátelskou atmosféru. Slovesa mají zpravidla tvary 1. osoby singuláru (např.: *Druhý recept jsem dostala od kamarádky Martiny [...]*; Kitchenette 2019k), ale také 1. osoby plurálu, prostřednictvím které autorka zahrnuje svoji rodinu nebo čtenáře (např.: *Já vím, že jsme se všichni ještě ani nevzpamatovali z vánočního pečení [...]*; Kitchenette 2019a), a velmi často se v textu vyskytují slovesa ve tvaru 2. osoby plurálu, pomocí něhož autorka provádí interakci se čtenáři (např.: *Ne, že byste snad nebyly schopní kuchaři [...]*; Kitchenette 2019b; *Zní to děsivě, ale nebojte se [...]*; Kitchenette 2019i).

V souvislosti s interakcí se čtenáři autorka předpokládá i pravidelné čtenáře blogu (např.: *Jak jste si asi většina z nás všimla [...]*; Kitchenette 2019g; *Už mě trochu znáte a víte, že já si myslím, že je třeba jíst dostatek zeleniny [...]*; Kitchenette 2019q). Od čtenářů také vítá zpětnou vazbu (*Moc se těším na vaše ohlasy*; Kitchenette 2019a; *Tak se budu těšit na vaše zprávy a zkušenosti jak se vám povedly a jak doma chutnaly*; Kitchenette 2019q) a reaguje na ni (*Hodně dotazů přišlo na zeleninové spirály*; Kitchenette 2019w; *[...] také jsem sdílela jejich přípravu na Instagramu, dostala jsem tolik proseb o recept, že hned píšu a postuju na blog*; Kitchenette 2019m).

U některých příspěvků se projevuje tendence umístit na konec úvodních odstavců závěrečnou frázi či rozloučení. Tyto závěrečné fráze mají například podobu povzbuzení ke zpětné vazbě (*Moc se těším na vaše ohlasy*; Kitchenette 2019a), pozdravu z cest (*Mávám vám z Paříže [...]*; Kitchenette 2019b), přání dobré chuti (*Tak dobrou chuť [...]*; Kitchenette 2019d), přání příjemných svátků a úspěchů při přípravě pokrmu (*Tak vám přeji krásné*

Velikonoce a povedeného Beránka; Kitchenette 2019l), nebo v angličtině ustáleného symbolu polibků, který se užívá zejména v korespondenci (xxx; Kitchenette 2019h).

Syntax úvodních textů je blízká mluvenému projevu. Souvětí se nejčastěji skládají ze dvou vět, které se vůči sobě nacházejí v hypotaktickém vztahu. V textech se místy setkáváme s nesprávnou interpunkcí a výjimečně také s pravopisnými chybami, např. ve shodě podmětu s přísudkem, s nevhodnou volbou koncovky substantiva (*před prázdninama*), nebo slovním tvarem (např. *mojeho*). Poněkud rušivě působí užití dvojího záporu (např. [...] *i když to vlastně vůbec nebude nezdravé*; Kitchenette 2019e; *Neříkám, že recept není časově náročnější*; Kitchenette 2019f). Z lexikologického hlediska je pro text charakteristický například výskyt velkého počtu hodnotících adjektiv (např.: *skvělý, čerstvý, jednoduchý, nejoblíbenější, oblíbený, křupavý, domácí, vláčný, nejzdravější, svěží, nápaditější, pestřejší, neodolatelný* apod.).

Prostřednictvím lexika je v textech také vyjádřena emocionalita projevu, např.: *Doma ho všichni milujeme, protože je to jedno z těch nejjemnějších indických jídel, které potěší i děti* (Kitchenette 2019u); *Tak tady je moje nejoblíbenější polévka* (Kitchenette 2019d); [...] *a já ho v kuchyni miluju* (Kitchenette 2019n); [...] *protože jsem nemohla vyhnat z hlavy moje vzpomínky na tohle jídlo a naše dovolené zalité sluncem, dobrým jídlem, italskou pohodou [...] (Kitchenette 2019o). Autorka dále používá některé výrazy a fráze v cizím jazyce, konkrétně anglické: *Je to náš „comfort food“* (Kitchenette 2019d); [...] *něco, co si budeme užívat jako takový to „guilty pleasure“* [...] (Kitchenette 2019e); *Ale hrozinky v portském jsou hodně příjemný upgrade* (Kitchenette 2019l); *Podobných „No waste“ receptů myslím není nikdy dost!* (Kitchenette 2019v).*

Jak jsme již zmínili v odstavcích, ve kterých jsme se věnovali názvům receptů, z cizích jazyků jsou také převzata označení několika pokrmů (např. *icecream sandwich*). Zatímco v názvech jsou tato pojmenování uvedena v originální podobě, v odstavcích úvodních textů jsou často tyto názvy různými způsoby „počeštěny“ nebo doslovně přeloženy (např.: *Caneles de Bordeaux – Canelky, gnocchi – noky, fish cakes – rybí karbanátky, butter chicken – máslové kuře, Buddha bowl – Buddhova miska*).

S výjimkou jednoho receptu je další částí receptu na blogu *Kitchenette* stručný údaj o časové náročnosti přípravy pokrmu (uváděno v minutách) a o počtu porcí (např.: *30 minut – 4 porce*). Tento údaj je vždy oddělen shora i zdola linkou a je napsán tučným písmem. Na rozdíl od blogu *MamaChef*, kde byl časový údaj často ještě rozčleněn na jednotlivé fáze přípravy, se na tomto blogu nedozvídáme, zda údaj zahrnuje například i pečení či chlazení.

Po úvodních odstavcích a základních údajích o receptu následuje seznam ingrediencí, který je, s výjimkou dvou receptů, od předchozích částí oddělen fotografiemi.

Také na blogu *Kitchenette* je seznam surovin v některých receptech rozdělen podle základních kroků postupu (např.: *na karbanátky, na dresink, na salát, na servírování*; Kitchenette 2019s). Stejně jako na blogu *P&G foodies* je pak seznam ingrediencí propojen s autorčiným internetovým obchodem – u surovin, které lze na stránkách *Kitchenette shop* zakoupit, vidí uživatel symbol nákupního košíku, který ho přesměruje na webovou stránku obchodu.

Otevřenost k alternativám se projevuje nejen v úvodních textech, ale také v rámci seznamu ingrediencí. Jazykově pro vyjádření variantnosti autorka používá spojku *nebo* (např.: *200 g kefíru nebo acidofilního mléka*; Kitchenette 2019h), adjektivum *alternativní* či adverbium *alternativně* (např.: *250 ml sladké smetany (12%) či alternativní rostlinné*; Kitchenette 2019b), formu doporučení (např.: *těstoviny na 4 porce, ideálně rigatoni, tagliatele, ...*; Kitchenette 2019o), modálního slovesa *moc* (např.: *libovolně můžete použít i jinou pevnou zeleninu*; Kitchenette 2019w; *část tuku můžete nahradit dužinou z mladého kokosu*; Kitchenette 2019k) nebo závorek, které znamenají, že danou surovinu lze v receptu zcela vynechat (např. Kitchenette 2019k; Kitchenette 2019s; Kitchenette 2019v).

Ke zmírnění direktivnosti receptu dále slouží fráze *podle chuti*, která v seznamu ingrediencí dává čtenářům především volnost při volbě množství dané suroviny (např.: *150–200 g parmezán (nebo gran moravie) podle chuti*; Kitchenette 2019g; *šťáva z citrónu podle chuti*; Kitchenette 2019j). V některých případech autorka v seznamech zmiňuje svoji konkrétní osobní preferenci, např.: *použila jsem celozrnnou, ale může být i hladká* (Kitchenette 2019m); *já míchám 1:1 celozrnnou a hladkou pšeničnou nebo špaldovou* (Kitchenette 2019p).

Kromě názvu suroviny a požadovaného množství se v seznamech vyskytuje velké množství adjektiv, která hodnotí kvalitu daných potravin (např.: *pevné cukety, střední mrkve, hrst čerstvého koriandru, šťastná vejce, zralé avokádo, dužina z mladého kokosu, kvalitního rumu nebo koňaku, výraznějšího čedaru, moučnějších brambor* apod.) a dějových adjektiv (např.: *očistěnou, nakrájenou na menší kousky; ve slupce uvařených; oloupaných a rozčtvrcených; čerstvě nasekané; propasírovaný; vejce uvařená natvrdo, oloupaná a krájená na kostičky; restovaná semínka, přes noc namočených* apod.).

Poslední nedílnou součástí receptů na blogu *Kitchenette* je postup. Jak již bylo zmíněno výše, postup je zde rozdělen do dvou sloupců a zpravidla ho tvoří 2–6 očíslovaných odstavců. Text se snaží zachovat časovou následnost postupů, být maximálně srozumitelný

a návodný. Pouze výjimečně obsahuje subjektivní komentáře. Autorka se snaží dodržet spisovnou normu, přesto v textu nacházíme několik překlepů (např.: [...] *přidejte jej do žloutkové pěně*; Kitchenette 2019a; *Trochu si váh pomučte* [...]; Kitchenette 2019e), chybějící interpunkci (např.: *Jak bude vřít vhodte do ní noky*; Kitchenette 2019g) nebo výjimečně také nespisovný tvar slova (např. [...] *dejte jí do mísy*; Kitchenette 2019v).

Syntax těchto odstavců je poměrně prostá, text je tvořen převážně větami jednoduchými nebo dvouvětnými souvětími. V textech převažuje 2. osoba plurálu rozkazovacího způsobu (např.: *smíchejte, pečte, nechte zchladnout, smažte, servírujte* apod.). V úsecích, do nichž autorka vkládá osobní zkušenost nebo preferenci, nacházíme 1. osobu singuláru (např.: *Já je mám ráda hodně tenké* [...]; Kitchenette 2019e; *Moje sušenky byly tenké tak 5 mm*; Kitchenette 2019r; *Ale mám vyzkoušené, že tuk ve spreji funguje skvěle*; Kitchenette 2019c) a v jednom případě také 1. osobu plurálu (*Než se dopeče, z pravidla je první várka u nás snědená*; Kitchenette 2019c).

Popis postupu v některých případech zahrnuje také návrhy na servírování, a to nejen s jakými surovinami a přílohami pokrm lze podávat, ale také k jakým příležitostem, např.: *Hotové lívanečky servírujte k snídani nebo jako součást pestrého brunče s bylinkovým máslem jako přílohu například k vegetariánským jídlům, hummusu, ztracenému vejci, salátu, ...* (Kitchenette 2019h).

Aby byl text i po pragmatické stránce uživatelsky co nejpřívětivější, obsahuje množství tipů a rad (např.: *Nejlépe se vám budou tvarovat, když si namočíte ruce*; Kitchenette 2019s), věty vysvětlující důležitost některých kroků a procesů (např.: *Vymazávání je u tohoto pečiva velká věc, protože cukr obsažený v těstě, který má za úkol vytvořit tu křupavou a lesklou kůrku, se také rád lepí k formám*; Kitchenette 2019c), ale také upozornění, na co si dát během vaření pozor (např.: *Je důležité, aby se kuře v omáčce vařilo pomalu, bylo by jinak tuhé*; Kitchenette 2019u; *Pozor, těsto nepřepracujte, lívance by pak byly zbytečně hutné*; Kitchenette 2019h).

Autorka se navíc pokouší předpovědět, jaké komplikace by při přípravě pokrmu mohly nastat, a proto na ně upozorňuje, např.: *Pokud byste s těstem pracovali příliš intenzivně, výsledné noky by byly hutné a těžké* (Kitchenette 2019f); *Pokud se řasa kombu nerozpadla na malé kousky, vylovte ji a pokrájete na menší čtverečky* (Kitchenette 2019d). Aby text nepůsobil příliš direktivně, jsou některé instrukce a některá doporučení vyjádřeny pomocí modálních sloves a infinitivů, např.: *Nejprve nemusíte dávat všechn vývar a přidat jej můžete podle potřeby* [...] (Kitchenette 2019b); [...] *můžete servírovat s quinoou*

(Kitchenette 2019u); [...] *ale pokud byste chtěli dosáhnout tradičního vzoru [...]* (Kitchenette 2019f).

Autoritativnost a direktivnost textu dále zmírňují možnosti alternativních postupů a surovin – recipientům je tak dána jistá míra svobody: *přidejte propasírovaný nebo pokrájený česnek* (Kitchenette 2019d); *případně nařeďte smetanou* (Kitchenette 2019u); *Do rýžovaru nebo vaší oblíbenou metodou dejte vařit všechnu rýži* (Kitchenette 2019t) apod. Tentýž efekt má užití slovních spojení *podle chuti* (např. Kitchenette 2019b), *podle potřeby* (např. Kitchenette 2019f) a *podle vaší volby* (např. Kitchenette 2019e).

Zajímavým jazykovým jevem je místy nadbytečné užívání zvrátneho zájmena „si“, které se objevilo také na blogu *P&G foodies*, např.: *Ve větším hrnci si rozpustíte máslo [...]* (Kitchenette 2019d); [...] *a vysypte si formu na beránka* (Kitchenette 2019l); *Rozehřejte si troubu na 210 °C [...]* (Kitchenette 2019v). Z lexikologického hlediska se v textech postupu vyskytují rozmanitá slovesa, která jsou charakteristická pro kulinářský diskurz (např.: *temperovat, péct, servírovat, hníst, pomoučít, rozmělnit, zezlátnout, odpařit, zkréhnout, probublávat, zakápnout* apod.). Podobně jako v předchozích dvou blocích nacházíme na blogu *Kitchenette* velké množství příslovečných spřežek, většinou v roli příslovečného určení výsledku, např.: *do zlata, do měkka* (i *doměkka*), *do tmavě hněda, nahrubo, dohladka* (i *dohladka*), *zlehka, zprudka, najemno*.

Lepší soudržnost textu a dodržení časové posloupnosti také na tomto blogu zajišťují časové či strukturální příslovce a časové spojky, jako např.: *jakmile, než, pak, hned, mezitím, nyní, dokud, předem, když, až, jak, poté, postupně, teď, nakonec, chvíli, předtím, ihned* apod. V postupech se dále vyskytuje velké množství hodnotících adjektiv (např.: *světlý, pevný, křupavý, tenký, kompaktní, křehký, lepivý, jemný, měkký, krémový, zlatý, krásný, hladký* atd.) a adverbii (např.: *jemně, zlehka, opatrně, důkladně, pořádně, lehce, krátce, opatrně, zprudka, silně, hrubě* atd.). Popis je díky tomu co nejpřesnější a zvyšuje se pravděpodobnost, že recipienti při přípravě pokrmu dosáhnou úspěchu.

Autorka dále při popisu konzistence či velikosti připravovaných surovin využívá přirovnání: [...] *vznikne těsto konzistence skoro jako modelína* (Kitchenette 2019r); *Ze vzniklého těsto tvarujte kuličky velikosti pingpongového míčku [...]* (Kitchenette 2019r); *Jedna placička by měla být přibližně z množství o velikosti golfového míčku* (Kitchenette 2019s). V jednom postupu se v rámci instrukcí vyskytuje autorčin přímý odkaz na úvodní odstavce téhož příspěvku: [...] *koukněte na instrukce v poslední části úvodního povídání* (Kitchenette 2019k).

6.3.2 Charakteristika nejazykových prostředků

Také na blogu *Kitchenette* hrají výraznou roli designové fotografie, emotikony nebo hypertextové odkazy. Fotografie plní převážně estetickou funkci, dále se také podílejí na strukturaci příspěvků. Pro všechny analyzované příspěvky platí, že v úvodu se nachází fotografie hotového servírovaného pokrmu. Pouze v jednom případě, u receptu na tvarohovou bábovku, není na úvodní fotografii bábovka celá, nýbrž jen její část, což autorka komentuje v úvodních odstavcích příspěvku – dříve, než se jí podařilo bábovku celou vyfotit, zbytek rodiny si na bábovce pochutnal.

Fotografie uvnitř textu většinou zachycují opět hotový pokrm, ale v některých případech také jeho přípravu (např. *Kitchenette* 2019f), nebo hlavní ingredience, z nichž se pokrm skládá (např. *Kitchenette* 2019d; *Kitchenette* 2019o). V některých příspěvcích jsou na fotografiích vidět také autorčiny děti, jak se podílejí na přípravě pokrmu (např. *Kitchenette* 2019f; *Kitchenette* 2019e). Pokud autorka navrhuje více způsobů, jak lze pokrm podávat, jsou tyto způsoby zachyceny také na fotografiích (*Kitchenette* 2019h).

V případě, že má autorka potřebovat nějakou informaci zdůraznit, využívá podtržení písma. Ve větší míře je podtržení ale signálem, že se jedná o hypertextový odkaz, který čtenáře přesměruje na internetový e-shop *Kitchenette shop*, na příspěvky z blogu *Kitchenette* související s receptem nebo na jinou webovou stránku (např. na televizní pořad *Herbář*, v němž autorka účinkovala, na webovou stránku školy vaření *Gourmet Academy*, v rámci níž autorka pořádá kurzy vaření, nebo v jednom případě na webovou stránku produktu, který autorka zmiňuje v rámci spolupráce).

Již bylo zmíněno výše, že v seznamu ingrediencí jsou hypertextové odkazy součástí symbolu nákupního košíku. V podobě podtržených slov se pak hypertextové odkazy vyskytují jak v úvodních textech, tak v samotných postupech (převážně se jedná o odkazy na produkty či kuchyňské náčiní z e-shopu *Kitchenette shop*).

Na blogu se nacházejí tři typy emotikonů vytvořených z grafických znaků: :-D, :-/ a :-). Autorka je však používá výhradně jen v úvodních textech. To souvisí zřejmě s jejich neformální povahou, zatímco následující části působí již reprezentativněji, mají ustálenější podobu a nejsou emotivně laděné. Pod všemi analyzovanými příspěvky se nacházejí ikony, které umožňují příspěvek sdílet na Facebooku, Twitteru nebo Pinterestu. Dále je zde možnost si celý recept snadno vytisknout. Ikona srdíčka pak nabízí registrovaným uživatelům přidat si recept do knihy a mít tak své oblíbené recepty vždy po ruce.

7 Závěry výzkumu

Hlavní výzkumnou otázkou tohoto kvalitativního výzkumu bylo, jaké charakteristické rysy vykazují české food blogy. Provedli jsme analýzu diskurzu celkem 68 příspěvků ze tří food blogů (*P&G foodies*, *MamaChef*, *Kitchenette*), které jsme vybrali na základě výsledků poslední konané soutěže *Food blog roku*. Naše analýza se zaměřila na jazykové jevy, které jsou pro dané texty charakteristické – to znamená, že se v textech vyskytují opakovaně. Zohlednili jsme přitom všechny jazykové roviny.

Popsali jsme také strukturu jednotlivých příspěvků, postihli nejčastější témata nebo jevy, které jsou projevem konkrétní autorské osobnosti. Dále jsme samostatně pojednali o příspěvcích, které se věnovaly jiným tematickým oblastem, než je vaření (cestování, mateřství). Nedílnou doprovodnou součástí textu je na food blogích také jeho vizuální ztvárnění, které je dáno mimo jiné jejich multimodální povahou. Těmto vizuálním a multimodálním prvkům jsme věnovali kapitolu zabývající se nejazykovými prostředky food blogů.

První vedlejší výzkumná otázka se zaměřila na jazykové rysy food blogů. Ukázalo se, že všechny analyzované food blogy mají ustálenou strukturu receptů – recepty jsou vysoce organizované a pečlivě uspořádané, aby byly pro uživatele co nejprehlednější. Každý recept nese určitý název, po němž následuje titulní fotografie hotového servírovaného pokrmu. Převážná většina receptů poté obsahuje subjektivně laděný úvodní oddíl. Ten má podobu souvislého textu a nejčastěji se v něm autoři zabývají motivací, která je k danému receptu přivedla, nebo některou z ústředních surovin receptu. Tyto úvodní odstavce mají charakter spontánního neformálního projevu, který obsahuje prvky mluveného jazyka. Autor v něm nechává čtenáře nahlédnout do svého soukromí. Dosahuje tak přátelské atmosféry, přístupnosti a srozumitelnosti textu a usiluje o interakci s recipienty.

Za úvodními odstavci, jejichž cílem je motivovat čtenáře k vyzkoušení receptu, stojí časový údaj určující trvání přípravy pokrmu a informace o tom, pro kolik porcí je uvedené množství zamýšleno. Na blogu *MamaChef* nacházíme navíc údaj o náročnosti přípravy. Každý recept dále obsahuje seznam ingrediencí. Ukázalo se, že tento seznam se neskládá z pouhého názvu suroviny a údaje o potřebném množství, ale často obsahuje také adjektiva hodnotící kvalitu surovin (např. *čerstvý*, *domácí*, *kvalitní*), dějová adjektiva, která vyjadřují činnost, jež by měla předcházet samotnému pracovnímu procesu popsanému v postupu (např. *strouhaný*, *očistěný*, *vařený*) nebo různé alternativní suroviny (recipient tak má na

výběr z více možností). V rámci seznamu surovin se u některých receptů setkáváme s následnou strukturací ingrediencí podle hlavních kroků postupu.

Poslední společnou (a zásadní) částí analyzovaných blogů je popis postupu. I v rámci něj je text rozdělen na menší celky, které jsou pro lepší orientaci opatřeny čísly. Text postupu je charakteristický pečlivou chronologií, jednoduchostí a úsporností vyjádření nebo podrobnou popisností. Cílem těchto jazykových postupů je zejména vést recipienty tak, aby úspěšně dosáhli očekávaných výsledků. Na blozích *MamaChef* a *Kitchenette* jsou pokyny vyjádřeny ve 2. osobě plurálu rozkazovacího způsobu, na blogu *P&G foodies* pak autoři zvolili formu 1. osoby plurálu.

Aby byla zmírněna direktivnost pokynů, jsou jazykově ztvárněny v podobě rad a doporučení. K tomu autoři volí zejména modální slovesa *moct*, *mít* a *muset* ve spojení s infinitivem. V rámci rad a doporučení autoři varují, na co si při přípravě dát pozor, složitější kroky podrobně vysvětlují a dokonce předpokládají, jaké scénáře by během přípravy mohly nastat a reagují na ně. Zároveň však uvádějí i alternativy, a to jak k některým krokům postupu, tak k surovinám nebo jejich množství.

Úspornosti vyjádření je dosaženo například pomocí eliptických konstrukcí. Koherenci textu a zřetelnou posloupnost jednotlivých činností zajišťují časové či strukturální příslovce a časové spojky (např. *mezitím*, *poté*, *ihned*, *až*). K vyjádření výsledku jednotlivých činností slouží v textech food blogů příslovečné spřežky (např. *nahrubo*, *doměkka*, *dozlatova*). Texty jsou bohaté na adjektiva, která vyjadřují jak vlastnosti jednotlivých surovin (např. *hustý*, *krémový*, *kvalitní*) tak emoce autorů (např. *krásný*, *oblíbený*, *božský*).

V textech se také vyskytuje slovní zásoba typická pro kulinářský diskurz – např. označení pokrmů v původních jazycích (např. *dhál*, *gnocchi*, *butter chicken*), plnovýznamová slovesa z oblasti gastronomie (např. *restovat*, *zesklovatět*, *hníst*, *temperovat*), nebo ustálené fráze (např. *za stálého míchání*, *dle chuti*, *na skus*). Od čtenářů se tak očekává jistá předchozí zkušenosti s kulinářským diskurzem. Zajímavým jazykovým jevem, který jsme zpozorovali na blozích *P&G foodies* a *Kitchenette*, bylo nadměrné užívání zvrátneho zájmena „si“ (např. *rozpusťte si máslo*, *předehřejeme si troubu*). Jedná se zřejmě o jeden z prostředků, pomocí něhož je do textu zahrnut samotný recipient.

Po syntaktické stránce nejsou texty analyzovaných food blogů příliš komplikované, skládají se nejčastěji z vět jednoduchých a z dvouvětných souvětí. Nejrozvitější věty se vyskytují v úvodních částech, což souvisí se zmíněnou blízkostí k mluvenému projevu. Naopak texty postupu tendují spíše k úspornému vyjádření, aby byla zachována jasnost a přehlednost pokynů. Z hlediska spisovnosti jsou pro analyzované blogy charakteristické

určité pravopisné nedostatky. Nejčastěji se jedná o chybnou interpunkci (zřejmě pod vlivem intonace v mluveném jazyce), překlapy a o hovorové výrazy.

Prostřednictvím následující vedlejší výzkumné otázky jsme se zajímali o to, jaká témata kromě vaření se na food blozích objevují. V námi analyzovaném období však výrazně převažují příspěvky s recepty – z celkových 68 příspěvků bylo u pouze čtyř z nich jiné ústřední téma, a to cestování a mateřství. Přesto i v těchto příspěvcích bylo téma stravování alespoň okrajově zmíněno. V příspěvcích na téma cestování to byly především zmínky o restauracích a kavárnách, které autoři na svých cestách navštívili, příspěvek na téma mateřství se zabýval problémy s atopickým ekzémem u autorčina dítěte a autorka zjišťovala, které potraviny by mohly u dítěte ekzém vyvolávat či zhoršovat.

Uvedená dvě témata – cestování a mateřství – se na druhou stranu okrajově vyskytují také v příspěvcích s recepty. Autorky blogů *MamaChef* a *Kitchenette* u vybraných receptů uvádějí, že motivací pokrm připravit byli právě jejich potomci, *Kitchenette* pak také odkazuje na to, že jí s přípravou děti dokonce pomáhaly. Motiv cestování se vyskytuje u receptů, které jsou lokálně zasazeny do míst mimo Českou republiku. Autoři mnohdy vzpomínají na místa, odkud pokrmy pochází, nebo zmiňují, že daný pokrm poprvé ochutnali právě na cestách, a protože si ho oblíbili, naučili se ho sami připravovat.

Všechny tři analyzované příspěvky na téma cestování pocházejí z blogu *P&G foodies*. Ve srovnání s recepty jsou tyto texty většího rozsahu a obsahují pestřejší slovní zásobu. Jejich větná skladba je o něco složitější, texty mají neformální charakter a vykazují rysy nepřipraveného mluveného projevu. Stejně jako recepty jsou však vysoce strukturované, obsahují mnoho doporučení, rad a tipů, ale také výkladové pasáže. Často usilují o navození přátelské atmosféry a navazují kontakt s recipienty.

Třetí vedlejší výzkumná otázka se zaměřila na to, zda se v rámci diskurzu food blogů projevují specifické rysy diskurzu jednotlivých autorů. Přestože jsme pro výzkum vybrali tři články, setkali jsme se čtyřmi autorskými diskurzemi, protože blog *P&G foodies* má autory dva. Styl autorů Petra a Gabi vykazoval nejzřetelněji prvky mluveného nepřipraveného projevu. Texty obsahovaly například řadu neformálních výrazů, hovorových jazykových prostředků či nespisovných variant. Autoři dále komentují vlastní proces psaní, zpochybňují vlastní autoritu, nebo se dokonce staví do role nespolehlivých vypravěčů. V příspěvcích, pod nimiž byl podepsán Petr, se projevila větší snaha dosáhnout originality a atraktivity textu a čtenáře pobavit. Autor volil neobvyklou slovní zásobu, častěji oslovoval čtenáře, používal obrazná vyjádření, ale jeho text obsahoval také větší množství pravopisných nedostatků než texty Gabiny.

Příspěvky Martiny Hladjuk z blogu *MamaChef* se jeví jazykově vytríbenější, přestože též obsahovaly prvky mluvenosti. Z hlediska slovní zásoby považujeme za specifický rys autorčina diskurzu užití nářečního výrazu (*povidli*) a volbu neobvyklých slovesných předpon (*zakápnout, zašlehat, zacukrovat* apod.). Autorka na konec svých receptů přikládá osobní tipy. V textech také pečlivě označuje, zda vznikly v rámci spolupráce. Stejně jako Markéta Pavleje z blogu *Kitchenette* pak často poukazuje na svou roli matky – dva recepty jsou dokonce přímo pro děti určené.

Pro autorku blogu *Kitchenette* je dále charakteristické, že klade důraz na farmářské, sezónní a regionální suroviny. Často také poukazuje na výživové hodnoty zvolených ingrediencí. Její recepty jsou jednoduché na přípravu. Autorka v textech několikrát odkazuje i na další činnosti, kterým se věnuje. V úvodních textech jejích receptů se projevuje tendence připojit na závěr rozloučení, přání dobré chuti či úspěchu při vaření. Ve snaze o co nejpřesnější pokyny autorka využívá také přirovnání. Na konci příspěvků na blogu *Kitchenette* nacházíme možnost si recept snadno v předem připraveném formátu vytisknout.

Poslední vedlejší výzkumná otázka zněla: Vykazují food blogy nějaké společné formální rysy? Již během jazykové analýzy se ukázalo, že všechny tři analyzované blogy mají téměř totožnou strukturu příspěvků s recepty – každý z nich nese název, poté zpravidla obsahuje subjektivně laděný úvod, po kterém následují seznam ingrediencí a text postupu. Články jsou navíc opatřeny štítky, jež recepty zařazují do kategorií podle doby přípravy, typu stravování, hlavních použitých surovin, denní doby, pro níž je pokrm určený, či podle toho, o jaký druh pokrm nebo chod se jedná.

Pro analyzované food blogy jsou také charakteristické prostředky multimodální komunikace. Velký důraz je kladen na fotografie, které plní primárně estetickou funkci. Všechny analyzované recepty jsou opatřeny titulní designovou fotografií hotového servírovaného pokrmu, další fotografie pak doprovází text receptů a zajišťují částečně jejich přehlednější členění na jednotlivé sekce. Na fotografiích jsou kromě hotových pokrmů zachyceny také momenty z jejich přípravy, hlavní suroviny, nebo výrobky použité v rámci placené spolupráce. Některé z fotografií ale přímo nesouvisejí s připravovaným pokrmem – jejich cílem je dodat receptům atmosféru místa, z něž recept pochází, nebo atmosféru přímo z kuchyně food bloggerů (např. zachycují, jak se na přípravě pokrmu podílely autorčiny děti).

Ke zjednodušení orientace v textu a zdůraznění podstatných informací slouží v příspěvcích tučné písmo a podtržení. Na blogu *MamaChef* se také v úvodu receptů setkáváme s iniciálou. V souvislosti s tendencí k mluvenosti projevu využívají autoři několik druhů z grafických znaků vytvořených emotikonů, které ubírají textům na vážnosti

a direktivnosti. Webové prostředí, v němž se food blogy nacházejí, jim umožňuje vkládat do textů hypertextové odkazy, které recipienty přesměrují nejen na jiné příspěvky v rámci food blogů, ale také na cizí webové stránky nebo přímo do e-shopu na konkrétní produkty. Autoři analyzovaných blogů také mnohdy odkazují na své příspěvky na účtech na YouTube nebo Instagramu. Dále umožňují čtenářům sdílet zveřejněné příspěvky na sociálních sítích Google+, Facebook, Twitter a Pinterest.

Shrneme-li jednotlivá zjištění, která jsme uvedli u vedlejších výzkumných otázek, docházíme k závěrům, že pro diskurz vybraných českých food blogů je charakteristická určitá ustálená struktura jednotlivých oddílů, ale také společná struktura syntaktická, volba specifického lexika, sloves či slovesných osob. Autoři zkoumaných blogů se kromě témat týkajících se stravování zabývali také tématy souvisejícími s mateřstvím a cestováním. Všechny analyzované texty usilovaly o co největší popisnost, přehlednost a chronologii. Po stylistické stránce nacházíme v textech food blogů jak prvky mluvenosti, tak ustálené konstrukce či výkladové pasáže. Z pohledu pragmatiky se v analyzovaných food blogích výrazně projevují tendence k navázání kontaktu s recipienty a k vyvolání u nich důvěrného pocitu blízkosti a přátelskosti či tendence ke zmírnění direktivnosti pokynů v receptech. Výraznou roli v diskurzu analyzovaných food blogů hrály také prostředky multimodální komunikace, a to zejména fotografie a hypertextové odkazy.

Závěr

Mediální obsahy věnující se jídlu a gastronomii jsou celospolečensky velmi populární. Není proto divu, že se staly středem pozornosti výzkumů v oblasti sociologie, etnologie, etnografie či lingvistiky. V lingvistice byla dosud v českém prostředí pozornost věnovaná zejména televizním či rozhlasovým pořadům o vaření, gastronomickým časopisům, kuchařským knihám či internetovým čtenářským fórům. Tato práce se zaměřuje na uživatelské webové blogy, pro které je charakteristické sdílení vlastních autorských receptů – tzv. food blogy. Využívá přitom poznatků ze zahraničních studií, které nahlízejí na food blogy jako na žánr počítačem zprostředkované komunikace a analyzují je pomocí korpusové lingvistiky a diskurzivní analýzy.

Cílem práce bylo vystihnout společné rysy analyzovaných food blogů, a to jak jazykové, tak nejazykové prostředky, témata a strukturu textů. Zároveň jsme zjišťovali, zda se v daných příspěvcích projevují rysy, jež by charakterizovaly styl jejich autorů. Během jazykové analýzy jsme se zaměřili na jednotlivé jazykové roviny, ale také na jednotlivé oddíly příspěvků, protože tyto oddíly v rámci jednoho příspěvku vykazovaly odlišné styly a postupy.

Ukázalo se, že zatímco pro texty věnující se postupu je společná vysoká míra popisnosti, úspornost vyjádření či standardizace, úvodní texty usilují o originalitu, emocionální zabarvení, interakci se čtenáři či vzbuzení zájmu o předkládaný recept. Autoři food blogů také hojně využívají multimodální funkce blogů a do svých textů vkládají videa, fotografie, hypertextové odkazy nebo emotikony. Obecně se projevil důraz kladený na vizuální atraktivitu příspěvků, zatímco po jazykové stránce na analyzovaných blozích nejsou výjimkou nespisovné výrazy, chybná interpunkce nebo překlady. Na blozích, které jsme pro naši analýzu vybrali, převažovaly příspěvky obsahující recepty, objevilo se však také téma cestování či téma související s mateřstvím.

Tato diplomová práce představila výzkum, který se pohyboval v kvalitativní rovině, proto pracoval s poměrně malým výzkumným vzorkem. Výsledná zjištění tak není možné příliš zobecnit. Nabízí se proto tento vzorek v budoucnu rozšířit a vytvořit například (po vzoru zahraničních studií) z českých food blogů jazykový korpus, zmapovat frekvenci vybraných jazykových jevů nebo zkoumat, jak tyto jevy ve food blozích hodnotí jejich uživatelé.

Summary

Media content engaging in food and gastronomy are very popular throughout society. Therefore, it is no wonder that they have become a center of attention for research in sociology, ethnology, ethnography and linguistics. In the Czech environment so far, linguistics research mainly focuses on TV and radio cooking shows, magazines about gastronomy, cookbooks or internet reading forums. This diploma thesis concentrates on blogs, which share personal recipes and are called food blogs. It uses knowledge of foreign studies, which consider the food blog as a type of computer-mediated communication and analyzes them by using corpus linguistics and discourse analysis.

The aim of this work was to capture a common feature of analyzed food blogs, namely both linguistic and non-linguistic tools, topics and text structure. At the same time, we examine if given contributions have similar features, which can characterize the author's style. Throughout the linguistic analysis we study individual linguistic levels but also individual sections of contributions as these sections within one contribution showed different styles and methods.

It turned out that while texts dealing with working procedures show a high rate of descriptiveness, simple expression or standardization, the opening texts try to achieve novelty, emotional overtones, interaction with the readers or provoke interest in the recipes. Also, the authors of food blogs are frequently using multimodal media and they are including videos, photos, hypertext or emoticons in their texts. In general, the emphasis on visual attractiveness of the contribution was more obvious than the linguistic correctness of the analyzed blogs. Non-standard Czech, incorrect punctuation or misspelled words are very common. In the selected blogs, most of the contributions were food recipes, some of them had travel tips and topics about motherhood.

This diploma thesis introduces surveys using qualitative research and that is why we only work with relatively small research samples. The final findings can not be overly generalized. Extended study of this piece suggests itself a need to create for example a linguistic corpus of Czech food blogs, map frequency of selected linguistic phenomenon or look into how the users evaluate this phenomenon in food blogs (following foreign studies).

Analyzovaný materiál

P&G foodies

Bretaňský máslový koláč (2019a). In: *P&G foodies* [online]. 2. 1. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/126/bretansky-maslovy-kolac>.

Dhál ze žlutého hrachu (2019b). In: *P&G foodies* [online]. 14. 1. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/127/dhal-ze-zluteho-hrachu-ci-cervene-cocky>.

Francouzský jablečný koláč (2019c). In: *P&G foodies* [online]. 19. 1. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/128/bezlepkovy-francouzsky-jablecny-kolac>.

Mangový krém (2019d). In: *P&G foodies* [online]. 30. 1. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/129/mangovy-krem>.

Řepová polévka s mozzarellou (2019e). In: *P&G foodies* [online]. 31. 1. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/130/repova-polevka-s-mozzarellou>.

Bretaňské pohankové palačinky Complete (2019f). In: *P&G foodies* [online]. 10. 2. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/131/bretanske-pohankove-palacinky-complete%20>.

Kadeřávkové palačinky (2019g). In: *P&G foodies* [online]. 24. 2. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/132/kaderavkove-palacinky>.

Lososové karbanátky s kadeřávkovou palačinkou (2019h). In: *P&G foodies* [online]. 6. 3. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/133/lososove-karbanatky-s-kaderavkovou-palacinkou>.

Hruškový crumble s malinami (2019i). In: *P&G foodies* [online]. 22. 3. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/134/hruskovy-crumble-s-malinami>.

Jehněčí tajine (2019j). In: *P&G foodies* [online]. 7. 4. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/135/jehneci-tajine>.

Velikonoční mazance babičky Věrky (2019k). In: *P&G foodies* [online]. 16. 4. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/136/velikonocni-mazance-babicky-verky>.

Bezlepkové limetkové muffiny (2019l). In: *P&G foodies* [online]. 25. 4. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/137/bezlepkove-limetkove-muffiny>.

Skotsko na 10 dní (2019m). In: *P&G foodies* [online]. 28. 4. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/clanek/22/skotsko-10-dni>.

Náš harmonogram a tipy na skvělá místa ve Skotsku (2019n). In: *P&G foodies* [online]. 28. 4. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/clanek/23/harmonogram-tipy-mista-skotsko>.

Cuketovo hrášková polévka s kukuřicí (2019o). In: *P&G foodies* [online]. 2. 5. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/138/cuketovo-hraskova-polevka-s-kukrici>.

Křenová omáčka i dresink (2019p). In: *P&G foodies* [online]. 9. 5. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/139/krenova-omacka-dresink%20>.

Kokosovo rýžová kaše s rebarborou nebo s jiným ovocem (2019q). In: *P&G foodies* [online]. 6. 6. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/140/kokosovo-ryzova-kase-s-rebarborou>.

Čočkový salát (2019r). In: *P&G foodies* [online]. 13. 6. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/141/cockovy-salat%20>.

Jaro v Miláně (2019s). In: *P&G foodies* [online]. 15. 6. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/clanek/24/jaro-v-milane>.

Letní salát s jahodami a fetou (2019t). In: *P&G foodies* [online]. 29. 6. 2019 [cit. 29. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/recept/142/letni-salat-s-jahodami-a-fetou>.

MamaChef

Teriyaki losos se salátem s pečenou mrkví a kešu oříšky (2019a). In: *MamaChef* [online]. 3. 1. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/01/03/teriyaki-losos-se-salatem-s-pecenou-mrkvi-a-kesu-orisky/>.

Perníkový cheesecake s povidlím a červeným vínem (2019b). In: *MamaChef* [online]. 8. 1. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/01/08/pernikovy-cheesecake-s-povidlim-a-cervenym-vinem/>.

Hummus s karamelizovanou cibulkou a mrkví (2019c). In: *MamaChef* [online]. 19. 1. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/01/19/hummus-s-karamelizovanou-cibulkou-a-mrkvi/>.

Domácí bramborové noky (gnocchi) s pečenými paprikami, ančovičkami a chilli (2019d). In: *MamaChef* [online]. 5. 2. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/02/05/domaci-bramborove-noky-gnocchi-s-pecenymi-paprikami-ancovickami-a-chilli/>.

Koblížky se skořicí a slaným karamellem (2019e). In: *MamaChef* [online]. 17. 2. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/02/17/koblizky-se-skorici-a-slanym-karamellem/>.

Kachní prsa s glazovanou cibulkou a gratinovanými bramborami (2019f). In: *MamaChef* [online]. 27. 2. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/02/27/kachni-prsa-s-glazovanou-cibulkou-a-gratinovanymi-bramborami/>.

Čokoládová bábovka s mandlemi (2019g). In: *MamaChef* [online]. 4. 3. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/03/04/cokoladova-babovka-s-mandlemi/>.

Koláčky s mascarpone a povidlím (2019h). In: *MamaChef* [online]. 5. 3. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/03/05/kolacky-s-mascarpone-a-povidlim/>.

Mango Chicken (2019i). In: *MamaChef* [online]. 10. 3. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/03/10/mango-chicken/>.

Pistáciový cheesecake s bílou čokoládou (2019j). In: *MamaChef* [online]. 16. 3. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/03/16/pistaciovy-cheesecake-s-bilou-cokoladou/>.

Jemná mrkvová polévka s krevetami (2019k). In: *MamaChef* [online]. 18. 3. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/03/18/jemna-mrkvova-polevka-s-krevetami/>.

Domácí italská pizza (2019l). In: *MamaChef* [online]. 27. 3. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/03/27/domaci-italska-pizza/>.

Risotto s medvědí česnekem a mořským vlkem (2019m). In: *MamaChef* [online]. 1. 4. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/04/01/risotto-s-medvedim-cesnekem-a-morsky-m-vlkem/>.

Parmazánový chléb se zeleným pestem (2019n). In: *MamaChef* [online]. 6. 4. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/04/06/parmazanovy-chleb-se-zelenym-pestem/>.

Mrkvová bábovka s citrónovou polevou (2019o). In: *MamaChef* [online]. 13. 4. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/04/13/mrkvova-babovka-s-citronovou-polevou/>.

Hovězí steak s koňakovou omáčkou (2019p). In: *MamaChef* [online]. 14. 4. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/04/14/hovezi-steak-s-konakovou-omackou/>.

Velikonoční kokosový dort s hořkou čokoládou a borůvkami (2019q). In: *MamaChef* [online]. 17. 4. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/04/17/velikonocni-kokosovy-dort-s-horkou-cokoladou-a-boruvkami/>.

Klasický Velikonoční mazanec (2019r). In: *MamaChef* [online]. 18. 4. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/04/18/klasicky-velikonocni-mazanec/>.

Banánovo-sušenkový cheesecake (nejen) pro děti (2019s). In: *MamaChef* [online]. 29. 4. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/04/29/bananovo-susenkovy-cheesecake-nejen-pro-deti/>.

Sweet&Sour krevety s ananasem (2019t). In: *MamaChef* [online]. 16. 5. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/05/16/sweetsour-krevety-s-ananasem/>.

Tvarohový Miki dort (2019u). In: *MamaChef* [online]. 23. 5. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/05/23/tvarohovy-miki-dort/>.

Rajčatovo-papriková omáčka s krůtími kuličkami se sýrem a písmenkovými těstovinami (od 1 roku) (2019v). In: *MamaChef* [online]. 2. 6. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/06/02/rajcatovo-paprikova-omacka-s-krutimi-kulickami-se-syrem-a-pismenkovymi-testovinami-od-1-roku/>.

Věčný boj: atopický ekzém! (2019w). In: *MamaChef* [online]. 12. 6. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/06/12/vecny-boj-atopicky-ekzem/>.

Quesadilla s trhaným kuřecím s Tabascem v domácí tortille (2019x). In: *MamaChef* [online]. 13. 6. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/06/13/quesadilla-s-trhanym-kurecim-s-tabascem-v-domaci-tortille/>.

Jahodový koláč s mandlemi a vanilkovou omáčkou (2019y). In: *MamaChef* [online]. 20. 6. 2019 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2019/06/20/jahodovy-kolac-s-mandlemi-a-vanilkovou-omackou/>.

Kitchenette

Tvarohová bábovka s goji Vol. II (2019a). In: *Kitchenette* [online]. 3. 1. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/tvarohova-babovka-s-goji-vol-ii>.

Brokolicový krém (2019b). In: *Kitchenette* [online]. 14. 1. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/brokolicovy-krem>.

Caneles de Bordeaux (2019c). In: *Kitchenette* [online]. 25. 1. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/caneles-de-bordeaux>.

Vegetariánský boršč (2019d). In: *Kitchenette* [online]. 5. 2. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/vegetariansky-borsc>.

Celozrné žitné kvasové grissini (2019e). In: *Kitchenette* [online]. 19. 2. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/celozrne-zitne-kvasove-grissini>.

Bramborové gnocchi (2019f). In: *Kitchenette* [online]. 21. 2. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/bramborove-gnocchi>.

Restované noky s pancettou (2019g). In: *Kitchenette* [online]. 23. 2. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/restovane-noky-s-pancettou>.

Špenátové lívance (2019h). In: *Kitchenette* [online]. 29. 3. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/spenatove-livance>.

Milované těstoviny se špenátem pro hektické večery (2019i). In: *Kitchenette* [online]. 5. 4. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/milovane-testoviny-se-spenatem-pro-hekticke-vecery>.

Velikonoční pomazánka s avokádem (2019j). In: *Kitchenette* [online]. 16. 4. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/velikonocni-pomazanka-s-avokadem>.

Banánový beránek s kakaem a datlemi (2019k). In: *Kitchenette* [online]. 16. 4. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/bananovy-beranek-s-kakaem-a-datlemi>.

Ořechový beránek s hrozkami v portském (2019l). In: *Kitchenette* [online]. 20. 4. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/orechovy-beranek-s-hrozkami-v-portskem>.

Zelené lívance (2019m). In: *Kitchenette* [online]. 27. 4. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/zelene-livance>.

Kedlubnové zelí na cideru (2019n). In: *Kitchenette* [online]. 22. 5. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/kedlubnove-zeli-na-cideru>.

Těstoviny se salssiccou, bílým vínem a rozmarýnem (2019o). In: *Kitchenette* [online]. 30. 5. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/testoviny-se-salssiccou-bilym-vinem-a-rozmarynem>.

Jahodové muffiny s cottage sýrem (2019p). In: *Kitchenette* [online]. 10. 6. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/jahodove-muffiny-s-cottage-syrem>.

Špagety s hráškem a bazalkovým pestem (2019q). In: *Kitchenette* [online]. 12. 6. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/spagety-s-hraskem-a-bazalkovym-pestem>.

Čokoládovo-datlové sušenky (2019r). In: *Kitchenette* [online]. 13. 6. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/cokoladovo-datlove-susenky>.

Fish cakes / Thajské rybí karbanátky se salátem (2019s). In: *Kitchenette* [online]. 17. 6. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/fish-cakes-thajske-rybi-karbanatky-se-salatem>.

Kari s červenou čočkou (2019t). In: *Kitchenette* [online]. 18. 6. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/kari-s-cervenou-cockou>.

Butter chicken (2019u). In: *Kitchenette* [online]. 19. 6. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/butter-chicken>.

Pečená zelenina (2019v). In: *Kitchenette* [online]. 20. 6. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/pecena-zelenina>.

Buddha bowl (2019w). In: *Kitchenette* [online]. 21. 6. 2019 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/clanek/buddha-bowl>.

Literatura a zdroje

About FBC (2020). In: *Food Blogger Connect* [online]. [cit. 28. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.foodbloggerconnect.com/about/about-fbc/>.

ANDERSON, Chris (2004): The Long Tail. In: *Wired* [online]. 10. 1. 2004 [cit. 26. 3. 2020]. Dostupné z: https://www.wired.com/2004/10/tail/?fbclid=IwAR2vZHMepgu7l6l-Sh9L_JT9tbmWHs0z8mxoSOYWlxKQ6dmYMQHwybJtUZY.

BAMBUŠKOVÁ, Martina (2016): *Česká food blogosféra a její vývoj*. Praha, 117 s., diplomová práce (Mgr.), Univerzita Karlova, Fakulta sociálních věd, Katedra mediálních studií.

BERELSON, Bernard; LAZARFELD, Paul Felix; GAUDET, Hazel (1968): *The People's Choice: How the Voter Makes Up His Mind in a Presidential Campaign*. 3. vydání, New York: Columbia University Press. ISBN 0-231-08583-4.

Bloggers RE (2018): Rozhovor s MamaChef: „Pro mě bylo těžké občas nakrájet i cibuli.“ In: *Bloggers RE* [online]. 23. 5. 2018 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <https://bloggersre.com/rozhovor-s-mamachef-pro-me-bylo-tezke-obcas-nakrajet-i-cibuli/>.

BOČÁK, Michal (2012): Zlaté časy poctivých kuchyň: vybrané ingrediencie diskurzu tradicionalizmu súčasných českých kulinárskych časopisov. *Jazyk a kultúra* 3 [online], č. 12 [cit. 19. 5. 2020]. Dostupné z: <https://www.ff.unipo.sk/jak/cislo12.html>.

CESIRIOVÁ, Daniela (2020): *The Discourse of Food Blogs: Multidisciplinary Perspectives*. New York: Routledge. ISBN 978-0-429-45586-5.

CVRČEK, Václav (2017): Hapax. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/HAPAX>.

ČERMÁK, Miloš (2009): Nová média. Úvod a stručná historie. In: Osvaldová, B.; Tejkalová, A. (eds.): *Žurnalistika v informační společnosti: digitalizace a internetizace žurnalistiky: proměny a perspektivy žurnalistiky v epoše digitálních médií aneb nová média teoreticky i prakticky*. Praha: Karolinum, s. 7–41. ISBN 978-80-246-1684-1.

Dialektologický kolektiv Ústavu pro jazyk český AV ČR v Praze a v Brně (2018): Povidla. In: *Český jazykový atlas* [online]. [cit. 18. 6. 2020]. Dostupné z: <https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/heslo/45194>.

DIEMER, Stefan; FROBENIUS Maximiliane (2013): When making pie, all ingredients must be chilled. Including you: Lexical, syntactic and interactive features in online discourse – a synchronic study of food blogs. In: C. Gerhardtová; M. Frobenius; S. Ley (eds.): *Culinary Linguistics*. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, s. 53–81. ISBN 978-90-272-7171-6.

DIEMER, Stefan; BRUNNEROVÁ, Marie-Louise; SCHMIDTOVÁ, Selina (2014): „Like, pasta, pizza and stuff“ – New trends in online food discourse. In *Cuizine: the Journal od Canadian Food Cultures* 5 [online], č. 2 [cit. 28. 3. 2020]. Dostupné z:

<https://www.erudit.org/en/journals/cuizine/2014-v5-n2-cuizine01533/1026769ar/>.

DVOŘÁK, Věra (2017): Tranzitivní sloveso. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z:

<https://www.czechency.org/slovník/TRANZITIVNÍ%20SLOVESO>.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra (1999): *Lidé a jídlo*. Praha: ISV nakladatelství. ISBN 80-85866-41-2.

FAIRCLOUGH, Norman (2001): *Language and Power*. 2. vydání, Harlow: Longman. ISBN 0-582-41483-0.

FAIRCLOUGH, Norman (2003): *Analysing discourse: Textual analysis for social research*. London: Routledge. ISBN 0-415-25893-6.

FISCHEROVÁ, Kerstin (2013): The addressee in the recipe: How Julia Child gets to join you in the kitchen. In: C. Gerhardtová; M. Frobenius; S. Ley (eds.): *Culinary Linguistics*. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, s. 3–49. ISBN 978-90-272-7171-6.

Food Blogging – A Short History (2020). In: *Food Blogger Connect* [online]. [cit. 28. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.foodbloggerconnect.com/food-blogging-a-short-history/>.

FOUCAULT, Michel (2002): *Archeologie vědění*. přel. Čestmír Pelikán, Praha: Herrmann & synové. ISBN 80-239-0124-9.

GERHARDTOVÁ, Cornelia (2013): Food and language – language and food. In: C. Gerhardtová; M. Frobenius; S. Ley (eds.): *Culinary Linguistics*. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, s. 3–49. ISBN 978-90-272-7171-6.

GOODY, Jack (2008): The recipe, the prescription and the experiment. In: Carole Counihan; Penny Van Esterik (eds.): *Food and Culture: A Reader*. 2. vydání, New York: Routledge, s. 76–90. ISBN 0415977770.

Google Plus skončil. Miliardový projekt přišel ve špatnou dobu, lidé ho nepotřebovali (1999–2020). In: *Aktuálně.cz* [online]. 2. 4. 2019 [cit. 26. 6. 2020]. Dostupné z: <https://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/google-plus-konci-socialni-sit-s-miliardami-profilu-prilis-d/r~357650da552a11e9ae850cc47ab5f122/>.

GREPL, Miroslav (2017): Parcelace. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/PARCELACE>.

HALADA, Jan; OSVALDOVÁ, Barbara (eds.) (2017): *Slovník žurnalistiky: výklad pojmů a teorie oboru*. Praha: Karolinum. ISBN 9788024637525.

HENDL, Jan (2005): *Kvalitativní výzkum: Základní metody a aplikace*. Praha: Portál. ISBN 80-7367-040-2.

HOFFMANOVÁ, Jana (1997): Analýza diskurzu. In: *Stylistika a ...: současná situace stylistiky*. Praha: Trizonia. ISBN 80-85573-67-9.

HOFFMANOVÁ, Jana (2017): Projevy mluvené a psané. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/PROJEVY%20MLUVENÉ%20A%20PSANÉ>.

HOMOLÁČ, Jiří (2006): Diskurz o migraci Romů na příkladu internetových diskuzí. *Sociologický časopis* 42, č. 2, s. 329–351. ISSN 0038-0288.

HSIAO, Chi-hua (2019): Linguistic strategies prompting interactions in recipes from Mandarin Chinese food blogs. In *Text&Talk* 39 [online], č. 4, s. 489–510, [cit. 27. 3. 2020]. ISSN 18607330.

JÍLEK, Viktor (2009): *Žurnalistické texty jako výsledek působení jazykových a mimojazykových vlivů*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. ISBN 978-80-244-2218-3.

JÍLKOVÁ, Lucie (2011): Blog (a také log). *Naše řeč* 94, č. 4, s. 221–223 [cit. 21. 5. 2020]. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=8208>.

KADERKA, Petr (2017): Multimodální komunikace. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/MULTIMODÁLNÍ%20KOMUNIKACE>.

KARHANOVÁ, Kamila (1998): Norman Fairclough: Discourse and Social Change. In *Slovo a slovesnost* 59, č. 3, s. 225–228. Dostupné též z: <http://sas.ujc.cas.cz/archiv.php?art=3793>.

KARLÍK, Petr (2017): Atrakce. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/ATRAKCE>.

KARLÍK, Petr (2017): Příslopečné určení výsledku. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/PŘÍSLOVEČNÉ%20URČENÍ%20VÝSLEDKU>.

KASÍK, Pavel (2009): Blogy, Web 2.0 a žurnalisté. In: Osvaldová, B.; Tejkalová, A. (eds.): *Žurnalistika v informační společnosti: digitalizace a internetizace žurnalistiky: proměny a perspektivy žurnalistiky v epoše digitálních médií aneb nová média teoreticky i prakticky*. Praha: Karolinum, s. 145–162. ISBN 978-80-246-1684-1.

KASÍK, Pavel (2017): Blogování. In: Halada, J.; Osvaldová, B. (eds.): *Slovník žurnalistiky: výklad pojmů a teorie oboru*. Praha: Karolinum, s. 48. ISBN 978-80-246-3752-5.

KNAPPOVÁ, Miloslava (1963): K jazykové stránce některých kuchařských příruček a návodů. *Naše řeč* 46, č. 2, s. 104–105 [cit. 21. 5. 2020]. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4945>.

KRAUS, Jiří (2003): Typologie diskurzu. Úvod do terminologie oboru. In: S. Čmejrková; J. Hoffmannová (eds.): *Jazyk, média politika*. Praha: Academia, s. 17–25. ISBN 80-200-1034-3.

KRAUS, Jiří (2004): *Rétorika a řečová kultura*. Praha: Karolinum. ISBN 80-246-0898-7.

LAKOFF, George; JOHNSON, Mark (2002): *Metafora, kterými žijeme*. Brno: Host. ISBN 80-7294-071-6.

LOFGRENOVÁ, Jennifer (2013): Food Blogging and Food-related Media Convergence [online]. In *M/C Journal* 16, č. 3 [cit. 29. 3. 2020]. Dostupné z: <http://journal.media-culture.org.au/index.php/mcjournal/article/view/638>.

- MACHÁČKOVÁ, Eva (1984): K některým vyjadřovacím prostředkům pracovních předpisů v kuchařských knihách. *Naše řeč* 67, č. 4, s. 184–188 [cit. 21. 5. 2020]. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=6478>.
- MAURER, Pavel (2018): Kuchařské celebrity? To je trend dnešní doby, říká Pavel Maurer. In: *Český rozhlas Radiožurnál* [online]. 30. 9. 2018 [cit. 17. 7. 2020]. Dostupné z: <https://radiozurnal.rozhlas.cz/kucharske-celebrity-je-trend-dnesni-doby-rika-pavel-maurer-7628734>.
- MINÁŘOVÁ, Eva (2017): Žurnalistický styl. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/ŽURNALISTICKÝ%20STYL>.
- MUSIL, Josef (2010): *Sociální a mediální komunikace*. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského Praha. ISBN 978-80-7452-002-0.
- NEKVAPIL, Jiří (2017): Analýza diskurzu. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: www.czechency.org/slovník/ANALÝZA_DISKURZU.
- NEKVAPIL, Jiří, HOFFMANNOVÁ, Jana, HAJIČOVÁ, Eva (2017): Diskurz. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: www.czechency.org/slovník/DISKURZ.
- O Kitchenette (2012–2020). In: *Kitchenette* [online]. [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://kitchenette.cz/kategorie/o-kitchenette>.
- O mně (2018). In: *MamaChef* [online]. [cit. 6. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/about-me/>.
- O nás (2020). In: *P&G foodies* [online]. [cit. 2. 4. 2020]. Dostupné z: <https://www.pgfoodies.com/o-nas>.
- On the Origin and Importance of Kaffeeeklatsch (2002–2020). In: *GermanFoods* [online]. [cit. 12. 4. 2020]. Dostupné z: <https://germanfoods.org/german-food-facts/kaffee-und-kuchen-klatsch/>.
- O'REILLY, Tim (2005): What is Web 2.0. In: *O'reilly* [online]. 30. 9. 2005 [cit. 21. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.oreilly.com/pub/a/web2/archive/what-is-web-20.html?page=1>.

- OSVALDOVÁ, Barbora (2017): Blog. In: Halada, J.; Osvaldová, B. (eds.): *Slovník žurnalistiky: výklad pojmů a teorie oboru*. Praha: Karolinum, s. 47–58. ISBN 978-80-246-3752-5.
- PANEVOVÁ, Jarmila; GRUET ŠKRABALOVÁ, Hana (2017): Elipsa. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/ELIPSA>.
- PLESKALOVÁ, Jana (2017): Eponym. In: Petr Karlík, Marek Nekula, Jana Pleskalová (eds.): *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/EPONYM>.
- Přirozený vývoj (2018). In: *MamaChef* [online]. 31. 1. 2018 [cit. 8. 6. 2020]. Dostupné z: <http://mamachef.cz/2018/01/31/prirozeny-vyvoj/>.
- Psaní sprežek a spráhování (2008–2020). In: *Internetová jazyková příručka* [online]. [cit. 24. 6. 2020]. Dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz/?id=130&dotaz=sp%C5%99e%C5%BEky#nadpis1>.
- RANKOV, Pavol (2009): Verejné a súkromné v komunikácii: Blog ako ako príklad aktuálnych zmien. In *Sociální studia* 6, č. 2, s. 15–35. ISSN 1214-813X.
- RETTBERG, Jill Walker (2008): *Blogging* [online]. Cambridge: Polity. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/cuni/Doc?id=10738063>.
- SALZMANN, Zdeněk (1996): Čeština na talíři. *Čeština doma a ve světě* 4 [online], č. 3, s. 170–171 [cit. 20. 5. 2020]. Dostupné z: <https://sites.ff.cuni.cz/ucjtk/wp-content/uploads/sites/57/2015/11/CDS1996-3.pdf>.
- SEDLÁKOVÁ, Renáta (2014): *Výzkum médií: nejužívanější metody a techniky*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-247-3568-9.
- SUTHIVARAKOMOVÁ, Ganda (2011): A Brief History of Food Blogs. In: *Saveur* [online]. 9. 5. 2011 [cit. 29. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.saveur.com/article/Kitchen/A-Brief-Food-Blog-Timeline/>.
- SCHNEIDEROVÁ, Soňa (2015): *Analýza diskurzu a mediální text*. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-2884-4.
- ŠEMBEROVÁ, Kristina (2009): Není blog jako blog. In: Osvaldová, B.; Tejkalová, A. (eds.): *Žurnalistika v informační společnosti: digitalizace a internetizace žurnalistiky*:

proměny a perspektivy žurnalistiky v epoše digitálních médií aneb nová média teoreticky i prakticky. Praha: Karolinum, s. 163–170. ISBN 978-80-246-1684-1.

TRAMPOTA, Tomáš, VOJTĚCHOVSKÁ, Martina (2010): *Metody výzkumu médií*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-683-4.

VÁVRA, Martin (2006): Tři přístupy k analýze diskurzu. In: Radek Tichý (ed.): *Miscellanea sociologica 2006: sborník příspěvků z 2. doktorandské sociologické konference pořádané FSV UK & FF UK 25.–26.5. 2006*. Praha: FSV UK, s. 49–65.

Velká písmena – dějinné události, památné dny a svátky (2008–2020). In: *Internetová jazyková příručka* [online]. [cit. 18. 6. 2020]. Dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz/?ref=180&id=191>.

VOJTÍŠKOVÁ, Lucie (2009): *Paradoxy současné civilizace v kontextu sociologie jídla*. Praha, diplomová práce (Mgr.), Univerzita Karlova v Praze, Filozofická fakulta, Katedra sociologie.

What is Foodspotting and how does it work? (2020). In: *Foodspotting* [online]. [cit. 29. 3. 2020]. Dostupné z: <https://foodspotting.uservoice.com/knowledgebase/articles/129339-what-is-foodspotting-and-how-does-it-work>.

ZÁBRODSKÁ, Kristina (2015): Rozhovor s Markétou Pavleje. In: *Tchibo blog* [online], 16. 2. 2015 [cit. 27. 6. 2020]. Dostupné z: <https://tchiboblog.cz/rozhovor-s-marketou-pavleje/>.

Teze diplomové práce

~~SOŠTÁLENO~~

Institut komunikačních studií a žurnalistiky FSV UK Teze MAGISTERSKÉ diplomové práce									
TUTO ČÁST VYPLŇUJE STUDENT/KA:									
Příjmení a jméno diplomantky/diplomanta: Blahnová Barbora	Razítko podatelny:								
Imatrikulační ročník diplomantky/diplomanta: 2017	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> Univerzita Karlova Fakulta sociálních věd </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Došlo dne:</td> <td style="text-align: center;"> 23-05-2018 -1- </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Čj:</td> <td style="text-align: center;"> 1686 Příloh: </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Přidělena:</td> </tr> </table>	Univerzita Karlova Fakulta sociálních věd		Došlo dne:	23-05-2018 -1-	Čj:	1686 Příloh:	Přidělena:	
Univerzita Karlova Fakulta sociálních věd									
Došlo dne:		23-05-2018 -1-							
Čj:	1686 Příloh:								
Přidělena:									
E-mail diplomantky/diplomanta: BBlahnova@seznam.cz									
Studijní obor/forma studia: Mediaální studia/prezenční									
Předpokládaný název práce v češtině: Analýza diskurzu vybraných českých food blogů									
Předpokládaný název práce v angličtině: Discourse Analysis of Selected Czech Food Blogs									
Předpokládaný termín dokončení (semestr, akademický rok – vzor: ZS 2012/2013) (diplomovou práci je možné odevzdat <u>nejdříve</u> po dvou semestrech od schválení tezí) LS 2018/2019									
Charakteristika tématu a jeho dosavadní zpracování (max. 1800 znaků): <p>Tato diplomová práce vychází z předpokladu, že kulinařský diskurz má svá specifika, je vytvářen podle určitých vzorců a pravidel. Dosavadní výzkumy se zabývají například marketingem, kulturní, žánrovou, tematickou i jazykovou charakteristikou obsahů z oblasti gastronomie. Pozornost byla věnována televizním i rozhlasovým pořadům o vaření, gastronomickým časopisům a okrajově také internetovým platformám televizních pořadů i internetovým čtenářským fóřům, na kterých mohou různí uživatelé zveřejňovat vlastní amatérské recepty.</p> <p>Samostatnou kapitolu v prostředí internetu však v posledních letech tvoří tzv. food blogy. Jedná se o uživatelské blogy, které jsou zaměřeny na sdílení vlastních autorských receptů, ale výjimkou nejsou ani tematicky související příspěvky z oblasti vaření (doporučení potravin či kuchyňského náčiní), životního stylu či ze soukromého života autorů.</p> <p>Výše zmíněná tematická rozmanitost food blogů i jejich specifická autorská pojetí vzbuzují otázku, jaké společné rysy diskurzu food blogu vykazuje, popř. čím se liší od předchozích platform. Práce se zaměří především na jazyková specifika, a to v různých jazykových rovinách. Okrajově budou zkoumány také další s jazykem související oblasti (např. formát, obrazový materiál, pragmatika apod.).</p>									
Předpokládaný cíl práce, případně formulace problému, výzkumné otázky nebo hypotézy (max. 1800 znaků): <p>Cílem této práce je zachytit specifické jazykové rysy vybraných food blogů, které se vyskytují na české internetové scéně. Dosažení tohoto cíle vyžaduje hloubkovou analýzu textových i formálních aspektů jednotlivých food blogů a zachycení jejich společných rysů.</p> <p>Vzhledem ke zvolenému materiálu nebude na téma nahlíženo z diachronního pohledu, nebude tedy charakterizován vývoj diskurzu v čase. Výzkum však může kromě společných rysů diskurzu food blogů odhalit také specifické jazykové zvláštnosti jednotlivých autorů. V takovém případě budou v práci tyto zvláštnosti zmíněny.</p>									
Předpokládaná struktura práce (rozdělení do jednotlivých kapitol a podkapitol se stručnou									

charakteristikou jejich obsahu):

1. Teoretická část

- a) Kulinařský diskurz – historie, vymezení ve vztahu k ostatním mediálním diskurzům
- b) Food blog – charakteriska food blogu, společné znaky
- c) Popis výzkumné metody
- d) Popis zkoumaného materiálu – vymezení, charakteristika

2. Analýza diskurzu food blogů

- a) Lexikum
- b) Morfologická rovina
- c) Syntaktická rovina
- d) Stylistická rovina
- e) Pragmatická rovina

3. Shrnutí – formulace výsledků

Vymezení podkladového materiálu (např. titul periodika a analyzované období):

Zkoumaný materiál byl vymezen na základě výsledků posledního konaného ročníku soutěže o nejlepší food blog, která nese název Aperol Spritz food blog roku a s přihlédnutím k četnosti zveřejněných příspěvků jednotlivých food blogů. Předmětem analýzy budou příspěvky publikované za poslední rok.

Metody (techniky) zpracování materiálu:

K výzkumu daného materiálu bude použita kvalitativní analýza diskurzu. Práce se zaměří na analýzu lexikální, morfologické, syntaktické i stylistické roviny textu. V závislosti na zkoumaném materiálu si také bude všimát pragmatických specifik.

Základní literatura (nejméně 5 nejdůležitějších titulů k tématu a metodě jeho zpracování; u všech titulů je nutné uvést stručnou anotaci na 2-5 řádků):

ČECHOVÁ, Marie, KRČMOVÁ, Marie, MINÁŘOVÁ, Eva: Současná stylistika. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2008, 381 stran. ISBN 978-80-7106-961-4.

Tato publikace podává základní teoretické informace o nauce o stylu. Podrobně uvádí faktory, které mají vliv na stylovou výstavbu textu. Ve vztahu ke konstituujícím faktorům podrobně charakterizuje jednotlivé funkční styly včetně výrazových prostředků z jednotlivých jazykových rovin. Všimá si také toho, že dochází k průnikům funkčních stylů.

DIEMER, Stefan, FROBENIUS, Maximiliane: When making pie, all ingredients must be chilled. Including you: Lexical, dyntactic and interactive features in online discourse - a synchronic study of food blogs. in Culinary linguistics: The chef's special. C. Gerhardt, M. Frobenius, S. Ley (eds.), Amsterdam: John Benjamins, 2013, s. 53-81.

Článek na základě kombinace metod korpusové lingvistiky a pragmatických metod odhaluje specifické rysy food blogů. Autoři článku food blog definují jako tematicky specifickou podskupinu žánru blogů, který kombinuje prvky psaného a mluveného diskurzu.

HENDL, Jan: Kvalitativní výzkum: základní metody a aplikace. Praha: Portál, 2005, 408 stran. ISBN 80-7367-040-2.

Tato publikace se věnuje popisu kvalitativního výzkumu. Seznamuje čtenáře s jeho vývojem,

vymezuje jeho základní přístupy, metody získávání dat a metody vyhodnocování a interpretace. Dále uvádí vhodný postup při plánování kvalitativního výzkumu i při jeho realizaci a při následném hodnocení jeho kvality.

MARTINCOVÁ, Olga a kol.: Nová slova v češtině: slovník neologismů. 1, 2, Praha: Academia, 1998, 2004. ISBN 80-200-0640-0, 80-200-1168-4.

Dvoudílný slovník neologismů, tj. slov s novými významy, nových slovních spojení či frazémů, zachycuje nová slova z období let 1996–2002. Nová slovní zásoba zahrnuje výrazy z oblastí běžného vyjadřování, publicistiky, politiky, marketingu, reklamy, z oblastí počítačů i mobilních telefonů.

Příruční mluvnice češtiny. Karlík, P., Nekula, M., Rusínová, Z. (eds.), vyd. 2., opravené, Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1997, 799 stran. ISBN 80-7106-303-7.

Jedná se o mluvnici, kterou vytvořil kolektiv autorů Ústavu české jazyka Filosofické fakulty Masarykovy fakulty v Brně. Mluvnice zachycuje současný český jazyk a je strukturována na základě jazykových rovin od fonetické a fonologické roviny až po rovinu textovou.

SCHNEIDEROVÁ, Soňa: Analýza diskurzu a mediální text. Praha: Karolinum, 2015, 164 stran. ISBN 978-80-246-2884-4.

Publikace představuje čtenáři hlavní směry v oblasti analýzy výzkumu, zmiňuje světové i české představitele této metody. V dalších kapitolách uvádí, v jakých vědních oborech se analýza diskurzu užívá, a podrobuje analýze texty tištěných a televizních médií.

TRAMPOTA, Tomáš, VOJTĚCHOVSKÁ, Martina: Metody výzkumu médií. Praha: Portál, 2010, 296 stran. ISBN 978-80-7367-683-4

Tato publikace nabízí základní přehled nejfrekventovanějších výzkumných metod, které lze využít při studiu médií. Text si klade za cíl vysvětlit čtenářům souvislosti a teoretické pozadí jednotlivých výzkumných metod a také jejich praktické využití.

Diplomové a disertační práce k tématu (seznam bakalářských, magisterských a doktorských prací, které byly k tématu obhájeny na UK, případně dalších oborově blízkých fakultách či vysokých školách za posledních pět let)

BAMBUŠKOVÁ, Martina: Česká food blogosféra a její vývoj. Praha, diplomová práce, Univerzita Karlova, Fakulta sociálních věd, 2016.

BLÁHA, Martin: Mediální reprezentace vybraných gastronomických diskurzů v magazínu *Apetit*. Brno, bakalářská práce, Masarykova univerzita, Fakulta sociálních věd, 2015.

CAMRDOVÁ, Šárka: Současný kulinářský diskurz. Praha, bakalářská práce, Univerzita Karlova, Pedagogická fakulta, 2017.

DOROTÍK, David: Kulinární lingvistika: Vybraná lingvistická díla s tematikou jídla a gastronomie. Olomouc, diplomová práce, Univerzita Palackého v Olomouci, Filozofická fakulta, 2016.

SEDLÁČKOVÁ, Tereza: Jím, tedy jsem: konstrukce identity foodbloggerů. Praha, bakalářská práce, Univerzita Karlova, Fakulta sociálních věd, 2017.

Datum / Podpis studenta/ky

23.5.2018

TUTO ČÁST VYPLŇUJE PEDAGOG/PEDAGOŽKA:

Doporučení k tématu, struktuře a technice zpracování materiálu:

Případné doporučení dalších titulů literatury předepsané ke zpracování tématu:

Potvrzuji, že výše uvedené teze jsem s jejich autorem/kou konzultoval(a) a že téma odpovídá mému oborovému zaměření a oblasti odborné práce, kterou na FSV UK vykonávám.

Souhlasím s tím, že budu vedoucí(m) této práce.

KLABÍKOVÁ RÁBOVÁ Tereza

23.5.2018

Příjmení a jméno pedagožky/pedagoga

Datum / Podpis pedagožky/pedagoga

TEZE JE NUTNO ODEVZDAT VYTIŠTĚNÉ, PODEPSANÉ A VE DVOU VYHOTOVENÍCH DO TERMÍNU UVEDENÉHO V HARMONOGRAMU PŘÍSLUŠNÉHO AKADEMICKÉHO ROKU, A TO PROSTŘEDNICTVÍM PODATELNÝ FSV UK. PŘIJATÉ TEZE JE NUTNÉ SI VYZVEDNOUT V SEKRETARIÁTU PŘÍSLUŠNÉ KATEDRY A NECHAT VEVÁZAT DO OBOU VÝTISKŮ DIPLOMOVÉ PRÁCE.

TEZE SCHVALUJE GARANT PŘÍSLUŠNÉHO STUDIJNÍHO PROGRAMU/OBORU.

Seznam příloh

Příloha č. 1: Ukázka analyzovaných příspěvků z blogu P&G foodies (obrázky)

Příloha č. 2: Ukázka analyzovaných příspěvků z blogu MamaChef (obrázky)

Příloha č. 3: Ukázka analyzovaných příspěvků z blogu Kitchenette (obrázky)

Přílohy

Příloha č. 1: Ukázka analyzovaných příspěvků z blogu P&G foodies

Petr & gabi foodies

BEZLEPKOVÝ FRANCOUZSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ
BEZ LEPKU / BEZ LAKTÓZY / VEGAN / SLADKÉ / DEZERT



Chtěli jsme s Chicem udělat Gabče radost. Měla v sobotu dopoledne focení a celý týden se o naše žaludky starala. Tohle je oficiální verze. Ve druhé verzi se mi sželelo kazících se jablek a dal jsem jim, já dobrák, druhou šanci. Vyberte si, co je vám bližší.

Vařím nejradši, když jsem doma sám. Můžu postupovat svým vlastním tempem a dělat chyby. Těch je teda minimum :-)) ale i na ty nejmenší mi Gabča, zdánlivě nevnímající, upozorní a div si u toho neprotočí panenky.

Sdílej na Facebooku 

DOBA PŘÍPRAVY

Příprava 25 min. / Vaření 25 min.

INGREDIENCE

Na těsto

- 250 g [mandlové mouky](#)
- 2 lžičice [tapiokové mouky](#) nebo [arrowroot mouky](#)
- 3 lžičice javorového sirupu / medu
- 3 lžičice [ghí](#)
- 1 lžička vanilkového extraktu

Foodblog roku

2019

Foodblog roku přeskočil rok 2018 a rovnou vyhlásil vítěze za rok 2019. Nemůžeme být šťastnější, vyhráli jsme v hlavní kategorii - Food blog roku 2019. Jupii a moc vám všem děkujeme!



Pec na pečení

Na spodní vrstvu jablek

3 větší jablka (cca 450g)
1 lžice [ghí](#)
2 až 3 lžice javorového sirupu
¼ lžičky [mleté skořice](#)
kůra z 1 průměrného bio citrónu

Na horní vrstvu jablek

3 větší jablka (cca 450g)
1 lžice [ghí](#)
2 až 3 lžice javorového sirupu
¼ [mleté skořice](#)

POSTUP

1. Předehřejeme si troubu na 160°C.
2. Ve velké míse smícháme 250g mandlové mouky a 2 lžice tapiokového škrobu (mouky) nebo arrow root mouky. Zamícháme, aby se obě spojily. Přidáme 3 lžice javorového sirupu nebo medu, 3 lžice ghí v pokojové teplotě a 1 lžičku vanilkového extraktu. Metlou zamícháme. Těsto poté rukama uhněteme a zabalíme do potravinové fólie a necháme ho 15 min odpočinout. Prý mu to pomůže.
3. Rozložíme si patřičný kus pečicího papíru na pracovní desku. Budeme na něm válet těsto a pak umě obracet do formy. Na tuhle fázi jsem si vzal na pomoc ještě trochu mouky jako ochranu před lepením těsta na váleček. Sálh jsem po pohankové mouce, abych si nekontaminoval odpočínuté těsto lepkem. Uvalíme si ideální kružnici ve velikosti vaší formy. Já jsem použil tu s průměrem 24 cm. Měřil jsem si ji Gabčíným pravítkem a pak jsem ji vymazal pořádně ghí másledm. Teď přichází ta největší zábava. Možná se to dá udělat lépe, ale já pečicí papír otočil vzhůru nohama tak, aby mi těsto vypadlo přímo do formy. Ano, je to tak, netrefil jsem se úplně přesně, ale to co vypadlo vedle, jsem vlastníma rukama vhnětal zpět do formy. Přichází na řadu další krok, u kterého jsem se dobře bavil. Vidličkou do těsta na dně formy uděláme významný počet dírek. A dáme na 10 min do trouby. Po 10ti minutách vyndáme z trouby a necháme chladnout.
4. Připravíme se první vrstvy jablek. Oloupeme si 3 jablka a nakrajíme na měsíčky. U této vrstvy není potřeba, aby byli měsíčky stejné. Ale vezměte to jako trénink na to, co teprve přijde. Ve větší hluboké pánvi si na středním plameni rozežehjeme 1 lžici ghí, 2 až 3 lžice javorového sirupu, kůru z jednoho průměrného bio citrónu a ¼ lžičky skořice. Zamícháme a přihodíme nakrájená jablka. Restujeme, občas zamícháme, asi 7 minut než jablka změkknou. Pak se je druhou stranou lžice pokusíme rozmačkat. Není potřeba to ale lámat přes koleno. Restujeme ještě chvíli, dokud se téměř veškerá tekutina nevypaří. Pak odstavíme.
5. Nyní přichází těžké rozhodnutí, zda-li chcete mít horní vrstvu přehnaně nafintěnou a nebo krásně chaotickou. Já zkusil obě varianty. Doma vyhrála ta s měsíčky vyskládanými do kruhu. Ale první zapůsobila i ta nahodilá. Oloupeme si zbylá 3 jablka a nakrajíme pravidelně a na obou stranách stejně široké měsíčky. V další pánvi si rozežehjeme už notoricky známe ingredience. Tedy 1 lžici ghí, 2 až 3 lžice javorového sirupu a ¼ lžičky skořice. Přihodíme jablka a restujeme 5 minut. Odstavíme a necháme vychladnout. Abyste si pak při skládání jablečných puzzlí nespálili ruce.
6. Lžici rozetřeme pravidelně první vrstvu jablek na vychladlou krustu. Poté strávíme několik nezapomenutelných chvil s vyskládáváním druhé vrstvy jablek do pravidelného kruhu. Úspěšné provedení spočívá v chytrém rozvhrnutí. O něco lepší se jeví stav, kdy vám pár měsíčků ještě zbyde než kdyby vám chyběli a museli jste celý obrazec roztahovat. Jakmile máme hotovo, nenecháme ani kapku tekutiny z pánve nazmar a potřísníme s ní koláč. Šoupneme do trouby na 25 min. Pro ty, jako já, co se bojí, že jej připalí, doporučuji v polovině času formu s koláčem v troubě pootočit, aby byl se pekl pravidelně.
7. S úsměvem a patřičnou pýchou servírujte.





Zdar a sílu

Petr

19.1.2019

 [2 komentáře](#)

Líbil se ti recept? Pomož nám ho šířit ...

 Sdílej na
Facebooku

 Tweetni recept

Petr & gabi foodies

JARO V MILÁNĚ

ČTENÍ NA 10 MIN.



Po více jak deseti letech jsem se odhodlala vyrazit sama na cestu. Pro někoho je to možná úplná samozřejmost, jenže pro mě to byl velkej krok. Moje cesta vedla na Design Week do Milána a já měla velkej nepříjemnej strach. Bojím se létat.

Cestování bez Petra

Bojím se hrozně moc. Během letu se stávám vyplašeným individuem, který je neustále na pozoru, zda letadlo nevydává podezřelý zvuk, neletí příliš nakřivo po nepřiměřeně dlouhý čas. Pozoruju letušky jestli mají přirozený úsměv a tak dále. Je to velká řádka věcí, které sleduju. Ten strach začíná většinou už týden před cestou, rovnou vidím ty nejhorší scénáře. A tento strach mě dlouho brzdil cestovat.

Jenže bylo na čase vystoupit mimo svoji komfortní zónu a jednoduše zkusit, jak to zvládnú sama. Bála jsem se? Moc. Bála jsem se víc než když jsem s Petrem? Ne, bylo to úplně stejné. Spousta lidí totiž můj strach nechápe a to včetně Petra. Nikomu to nezazlívám, protože to sama nechápu. Každopádně prosím, ty kteří mají okolo sebe někoho se strachem z létání, nedělejte si z toho srandu. Ten trach se ještě pak prohlubuje.

Foodblog roku

2019

Foodblog roku přeskočil rok 2018 a rovnou vyhlásil vítěze za rok 2019. Nemůžeme být šťastnější, vyhráli jsme v hlavní kategorii - Food blog roku 2019. Jupí a moc vám všem děkujeme!



Pokud se ale taky bojíte létat, trochu mi pomohl tento [článek](#).

Třeba následující informace mě hodně pomohla.:

*"Mnoho lidí zvyšuje svůj strach s turbulencemi. Je to ovšem opět nedostatkem informací. Turbulence je jedním z nejčastějších jevů v atmosféře, jako drn na trávníku. Termické proudění je nepříjemné a nepohodlné, aby v žádném případě není nebezpečné. **Neexistuje případ, kdy by konkrétně turbulence způsobily vážnou nehodu.** Je to normální součást létání. Letadla jsou ostatně konstruovaná právě s ohledem na existenci turbulencí a jejich zvládnutí patří k základům výcviku každého pilota."*



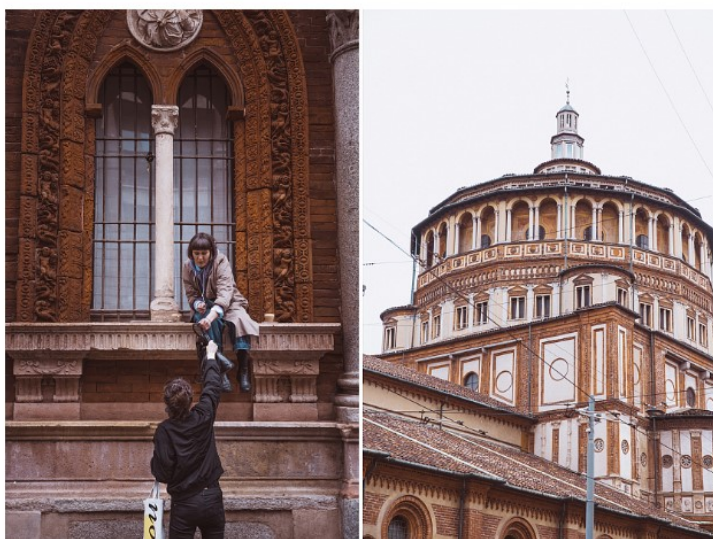
Zpět k Milánu

V Miláně jsem s Patrikem strávila 5 dní. Je to na Milán hodně? Asi možná jo. Přijde mi, že teď ho znám skoro jako místní. Jenže během Design Weeku to v tomto městě neskutečně žije. Není to žádné malebné město jako je Řím nebo Florencie. To ale přece nevadí. Milán je inspirativní a rychle a elegantně jde dopředu. Lidi jsou tam milí a na můj vkus dost živý. Mám ráda kontrasty a třeba část s mrakodrap vedle staré nákupní třídy je skvělá. Mně se líbí třeba i ten starý mrakodrap inspirovaný hradní věží Torre di Bona di Savoia, který je považován za nejošklivější budovu Itálie.



mrakodrap

Dokud mi šel telefon, bloudila jsem po městě spíš sama. Jeden den jsem vyrazila sama na organizovanou tour po městě, přece jen jsem neměla základní informace. Celý den přšelo a já se skupinkou Asiatů bloudila po centru, jedla famózní pečivo připomínající fritovanou malinkou pizzu a byla na sebe pyšná, že jsem se odhodlala vyrazit na vlastní pěst.



Památky klasika i moderna

V Miláně se nachází samozřejmě spousta starých krásných míst. Nemůžete vynechat:

- hrad Castello Sforzesco a procházku parkem až k oblouku Arco della Pace
- katedrála Duomu nebo tedy Duomo di Milano

Duomo znamená katedrála. Celá stavba trvala přes 500 let a **nejstarší část uvidíte vlastně ze zadu**, ne z náměstí. Když jsme byli v Miláně před pár roky šli jsme i na střechu katedrally a stálo to opravdu za to.

- La Galleria Vittorio Emanuele II

Nejkrásnější a nejfotogeničtější nákupní promenáda je hnedka vedle Duoma. Všichni si prohlíží její střechu, ale **podívejte si i na její krásné podlahu**, která je v národní modré barvě. Kousek od prostřed je vyobrazen býk. Určitě to místo nepřehlédnete, otáčí se na něm lidi do kola. Italové jsou neskutečně pověřiví a 3 otočky znamenají štěstí. Bohužel to vědí i turisté. A tak se každé 3 roky musí podlaha obnovovat.

- stará basilika di Sant'Ambrogio ze 4.století

Pro mě jedno z nejkrásnějších míst Milána, které sálá velmi silnou atmosférou. Není otevřeno po celý den, hlídejte si časy.



basilika di Sant'Ambrogio

- čtvrť Navigli okolo kanálu

Navigli je živá a malebná čtvrť, proto se nedivte, že je plná lidí. Během procházky jsem si chvilinku přišla jak na procházce v Benátkách a Camdenu (čtvrť v Londýně) zároveň. Kanály, které tam vedou se v minulosti používaly k přepravě zboží, ale také třeba mramoru ke stavbě Duoma. Vedly původně až do centra, jenže později se využily ke kanalizaci, vedení drátů apod.

- Malba Poslední večeře v refektáři dominikánského kláštera u kostela Santa Maria delle Grazie. Doporučuju rezervovat lístky dopředu.
- Zelené residence Bosco Verticale – když vyrazíte do nové čtvrti Isola, podívejte se na tyto krásné zelené domy. Čistí v Miláně vzduch.
- Chinatown

Ano i v Miláně je Chinatown. Je malinké a vlastně hrozně pěkné. Dokonce je plně zelené. A asi bych to neměla říkat, ale najedla jsem se tam úplně nejlíp za celý výlet. Tip najdete v odstavci o jídle.

Místa, kde jsme se skvěle najedli

Tip: pokud chcete jít na dobré jídlo, pamatujte si, že místo bude plné. Italové ale jedí později, takže když tam vyrazíte na 7, je velká pravděpodobnost, že nebudete mít problém dostat stoleček. To se nám vždy osvědčilo.

Pizza Marghe

Nejlepší pizzu jsme měli v Pizza Marghe. Nejedná se o takové to malé romantické místo se staříkem v bílé košili. Je to moderní restaurace, kde dělají poctivé neapolské pizzy, s BIO produkty. Doporučujeme zkusit jejich chilli kapustu jako předkrm.

Pozor, po 8 večer se začala tvořit obří fronta na stolek. Pizzu si ale můžete objednat i s sebou.

[odkaz](#)

Nejlepší kafe v Miláně

Nebojte, není to teda žádná Lavazza. Italové si stále jedou jejich pressa u baru, ovšem tahle daleko jsme se nestihli aklimatizovat, takže jsme byli nejvíc šťastní, když jsme objevili Coffee Orsonero. Bylo to jako kdyby Doubleshot otevřel malou pobočku.



[odkaz](#)

Nezapomenutelná Asie v části Chinatown

Na večer, kdy jsme s Patrikem během 30 minut snědli na lavičce 4 misky skvělého jídla, jen tak nezapomenu. Na Via Paolo Sarpi jsou dvě bistra, kde jsme zažili takové malé foodporno. Jedno se jmenuje La Ravioleria Sarpi. Obsluhují jej dámy v bílých kuchařských čepicích. O pár metrů dál najdete asi jeho "sestru". Měli jsme skvělé knedlíčky, asijské palačinky, ravioly a ještě placku plněnou masem.

[odkaz](#)

Otto

Hned 3 minut od těchto asijských bister najdete cool místo Otto. Jedná se o bar i bistro, kde můžete i chvíli pracovat. Ale pozor během oběda a po 7 hodině večer jsou notebooky zakázány.

[odkaz](#)

Pekárna Luini

Přímo v centru, kousek od Duomo si ulovte panzerotti u Luini. Pekárna Luini funguje na tomto místě od roku 1946 a jejich fritované taštičky jsou vážně legendární. Jsou naprosto skvělé a nechutně nezdravé. Jenže člověk ujde tolik kroků, že si přesně tohle zaslouží. Místní na tento podnik nedají dopustit.

[odkaz](#)

Bistro Upcycle



V bistru Upcycle jsme byli hned dvakrát. Je to pohodové jídlo, kde mají skvělé tapas a bomba sladké. Kafe je ovšem klasicky italské (přepálené), s kakaem a zvláštní pěnou. Na to tam nechoďte.

[odkaz](#)

Kde jsem se nestihla zastavit:

[Peck Deli shop](#) – luxusní lahůdkářství

[Cafe Frida bar](#)

[Bar Fonderie Milanese](#)

[Dabass](#)

A spoustu krásných tipů najdete určitě [zde](#)

Doprava

Využila jsem obě milánská letiště. Letiště Bergamo je blíže a cesta do centra je levnější. Vyjde 6–7 euro. Taxíky jsou prý extra drahé, tak jsem raději chodila po svých a nebo se projela metrem. Lístek stojí 1,5 euro.

Zajímavé články a tipy

www.atlasobscura.com/.../milan-italy

www.atlasobscura.com/.../love-letters







15.6.2019

0 komentářů

Líbil se ti článek? Pošli ho do světa ...

 Sdílej na Facebooku

 Tweetni článek

Příloha č. 2: Ukázka analyzovaných příspěvků z blogu MamaChef

MAMACHEF

DOMŮ JÍDLO ŽIVOT CESTOVÁNÍ MATEŘSTVÍ O MNĚ KONTAKT

BEZLEPKOVÉ HLAVNÍ JÍDLA JÍDLO RECEPTY

Kachní prsa s glazovanou cibulkou a gratinovanými bramborami

Martina 27. 2. 2019 0 Comments



Vyhledávání... 

NEJNOVĚJŠÍ PŘÍSPĚVKY

Meruňkový cheesecake s čokoládou a kokosem

Skořicové rolinky s karamellem a pekany

Krémové hořčičné kuře s rozmarýnem

Pizza šněci

Kynuté kefirové lívance s ricottovo-tvarohovým krémem a ovocem

ARCHIVY

Červen 2020

Květen 2020

Duben 2020

Březen 2020

Únor 2020

Leden 2020

Prosinec 2019

Listopad 2019

Říjen 2019

Září 2019

Srpen 2019

Červenec 2019

Červen 2019

Květen 2019

Duben 2019

Březen 2019

Únor 2019

Leden 2019

Prosinec 2018

Listopad 2018

Říjen 2018

Když se účastníte nějakého televizního projektu, brzy po jeho skončení už o vás nikdo neví. Možná o to víc mě překvapil zájem o jeden z mých úspěšných receptů z mého působení v soutěži MasterChef Česko 2016. Kachnu jsem se vlastně naučila připravovat tenkrát během natáčení a třeba takovou glazovanou cibulku mě naučil ještě rok předtím první česko-slovenský MasterChef, u kterého jsem tehdy příležitostně pracovala. Přesto tady podobný recept zatím nemám. Tak mě nová řada tohoto pořadu inspirovala k tomu, zase si tento recept připravit, nafotit a přidat ho konečně i sem:).





Náročnost: malá-střední

Doba přípravy: do 60 minut

Počet porcí: 2 porce

Ingredience

Ingredience na kachnu a glazovanou cibulku

- 2 kachní prsa
- 2 bílé cibule
- 1 červená cibule
- 3 lžice másla
- 3-4 lžice cukru
- 2 stroužky česneku
- 1 snítka tymiánu
- cca 300 ml červeného vína
- sůl
- čerstvě mletý pepř

+

- kůra z chemicky neošetřeného pomeranče

Ingredience na gratinované brambory

- 4 větší brambory
- kelimek 12% smetany
- čerstvý tymián
- sůl
- čerstvě mletý pepř



Postup

Postup na kachnu

1. Kachní prsa omyjte, očistěte (od blány na straně bez kůže) a odkrojte kůži, která přes prsa přečívá. Kůži si ponechejte.
2. Kůži na prsou nařízněte po celé délce s menšími rozestupy (nebo do mřížky)- pozor, řežte opatrně, ať nenarušíte maso.
3. Kachnu osolte a bez použití tuku položte kůži na rozpálenou pánev.
4. Opékejte asi 4-5 minut. Teplotu můžete mírně snížit, aby se kůže vypekla, ale nespálila.
5. Potom otočte a opékejte další asi 4 minuty.
6. Pokud nemáte pánev vhodnou do trouby, přesuňte prsa do pekáče kůží dolů a vložte jej do rozehřáté trouby na 5-8 minut. V tuto chvíli můžete přidat na provonění jemně nastrohanou kůru z pomeranče.
7. Poté maso vyndejte z trouby, přesuňte na talíř a nechte chvíli odpočinout.

Postup na glazovanou cibulku

1. Všechnu cibuli oloupejte a nakrájejte na plátky.
2. Na větší pánvi si rozehejte 2 lžice máslo a cibuli na něm lehce opečte. Můžete přidat i třetí lžici másla.
3. Ještě než cibule zezlátne, zasypte ji 3 lžicemi cukru a za stálého míchání nechte zkaramelizovat.
4. Přidejte neoloupaný česnek rozdrčený čepelí nože.
5. Poté přidejte snítku tymiánu, zalijte červeným vínem a na mírném ohni nechte tekutinu redukovat - glazovat cibulku. Nemíchejte.
6. Během glazování můžete ochutnat vznikající omáčku a případně přidat další lžici cukru.
7. Nakonec vyndejte česnek, tymián a mírně opepřete a osolte.

Postup na brambory

1. Oloupané brambory nakrájejte na tenké plátky.
2. Do menšího hrnce si připravte osolenou smetanu se snítkou tymiánu.
3. Plátky brambor přesuňte do smetany a vařte, dokud brambory nezměknou.
4. Poté brambory opatrně přesuňte do pekáčku vyloženého pečicím papírem a zalijte troškou smetany z vaření.
5. Pečte při teplotě 200°C, dokud se na bramborách nevytvoří hnědá křusta.

Postup na dokončení

1. Odřezky kůže z kachny nakrájejte na malé kousky a dejte vypražit na suchou rozpálenou pánev do podoby škvarek.
2. Hotové škvarky dejte okapat na papírovou utěrku.
3. Na lůžko z glazované cibulky položte na plátky nakrájená kachní prsa, která ještě osolte a opepřete.
4. Podávejte s gratinovanými bramborami.





TIP: Ke glazované cibulce můžete přidat kapku šťávy z pomeranče.

BRAMBORY CIBULE KACHNA



MAMACHEF

[DOMŮ](#) [JÍDLO](#) [ŽIVOT](#) [CESTOVÁNÍ](#) [MATEŘSTVÍ](#) [O MNĚ](#) [KONTAKT](#)

[MATEŘSTVÍ](#) [PÉČE](#) [TIPY A RADY](#)

Věčný boj: atopický ekzém!

Martina 12. 6. 2019 0 Comments



Vyhledávání...

NEJNOVĚJŠÍ PŘÍSPĚVKY

Meruňkový cheesecake s čokoládou a kokosem

Skořicové ralky s karamellem a pekaný

Krémové hořčičné kuře s rozmarýnem

Pizza šněci

Kynuté kefirové livance s ricottovo-tvarohovým krémem a ovocem

ARCHIVY

Červen 2020

Květen 2020

Duben 2020

Březen 2020

Únor 2020

Leden 2020

Prosinec 2019

Listopad 2019

Říjen 2019

Září 2019

Srpen 2019

Červenec 2019

Červen 2019

Květen 2019

Duben 2019

Březen 2019

Únor 2019

Leden 2019

Prosinec 2018

Listopad 2018

Na konci roku 2017 se Mikinkovi pomalu a nenápadně začalo něco objevovat na pravé tváři. Vzhledem k tomu, jaká byla zima, nepřikládali jsme tomu velkou důležitost a spíš se snažili jej mazat a chránit před mrazem. Postupem času se mu na tváři udělalo takové suché kolo a vyrážka se začala šířit i na druhou tvář. V tu chvíli jsme věděli, že už to zřejmě nebude jen tak něco, co hned přejde.





Nejprve jsme kontaktovali naši pediatričku, která nám poradila hodně promazávat a na procházky venku používat velkou vrstvu zimního krému. Jenže se projevy nelepšily, ale naopak stále zhoršovaly. Od začátku šlo spíše o suchou záležitost bez mokvavých míst (ač i na to později přišlo). Byla tak nutná návštěva specialisty a začít to nějak celé řešit.

Abych ale nepředbíhala. Než jsme se k pediatričce vypravili, hledali jsme sami něco, co by na suchá místa zabralo a já začala hledat možného viníka. Dočetla jsem se totiž o velmi časté spojitosti atopického ekzému s potravinovou alergií u takto malých dětí. Já byla o ekzému víceméně přesvědčena, jelikož jsem ho jako malá sama mívala (a lehce se objevuje znovu po porodu). Manžel to naopak neviděl tak tragicky a říkal, že to ekzém nebude. Nicméně tenkrát mě tohle celé hodně trápilo a měla jsem strach, že to malému třeba opravdu způsobuji já. Třeba něčím, co jíím a dostává se to k němu přes mléko. Nebo že by mohlo jít o něco, co už přijímá on sám v potravě, kterou jsme začali pomalinku zkoušet už od ukončeného 4. měsíce. Jednu dobu jsem si myslela, že jsem na to kápla. Že to bude určitě oranžová zelenina. Kdo kdy ale slyšel o tom, že by byl někdo alergický na oranžovou zeleninu, ale budiž. Mrkev ani dýně se jako spouštěč neprokázaly a všichni mi akorát radili, ať vynechám pro něj i pro sebe největší alergeny pro atopiky. Šlo zejména třeba o rajčata nebo mnou tolik milovanou čokoládu a ořechy. „Problém“ trošku nastal ve chvíli, kdy byl už Miki větší a usmyslel si, že bude jíst jen příkrmy s obsahem rajčat. D. Naštěstí jsme díky tomu zjistili, že ani rajče není onen problém a postupně mu dávali ochutnávat všechno možné a reakce po ničem nenastala.



Chtěla jsem ale udělat maximum pro to, aby se předešlo možnému vzniku dalších ložisek ekzému nebo případně i dalších alergií a začala si zjišťovat o tomto tématu více. Sama jsem vlastně ani pořádně totiž nevěděla, že atopický ekzém se řadí mezi alergie. Jde vlastně o přemrštěnou reakci imunitního systému, tedy když za běžných okolností neškodná látka vyvolá u člověka s alergií silnou obrannou reakci. Zdravý imunitní systém musí umět rozlišit škodlivé a neškodné látky. Ty neškodné jako jsou právě např. potraviny musí umět tolerovat. S těmi škodlivými se musí umět správně vypořádat. Někdy ale imunitní systém ztrácí toleranci k potravinám či látkám okolního prostředí a v této chvíli právě vzniká alergie, u nás tedy atopický ekzém. Nicméně je třeba říci i to, že ekzém se může vyskytnout samostatně, bez projevu dalších alergií.

Ze začátku jsem sice neměla ještě jasno o tom, že spouštěčem nejsou přímo potraviny, ale chtěla jsem omezit množství jiných možných faktorů, které by ekzému přispívali. Jak asi víte, Miki byl už takřka od narození dokrmován umělým mlékem. Tenkrát jsem ale o alergiích ještě nebyla poučena a dostával klasickou řadu mléka. Až po objevení ekzému jsme přešli na HA mléko Nutrilon (pro děti s rizikem alergie v rodině -potravina pro zvláštní výživu), které nám pediatřička schválila a doporučila. Už jsem Vám tady o něm psala, že samo o sobě není léčivem, ale může být jedním ze způsobů, jak alergiím předcházet ještě před jejich propuknutím. Bílkovinná část, která souvisí se vznikem alergické reakce, je u HA mléka upravena tak, že snižuje riziko vzniku alergické reakce. Naprosto nejlepší prevencí alergií je jednoznačně mateřské mléko, ale jak můžete také vědět z mých starších článků, kojit jsem bohužel mohla ze zdravotních důvodů jen omezeně. Proto bylo u nás HA jasnou volbou k tomu, co jsem nemohla sama odkojit.



Další věcí je to, že jsem alergiím nepřikládala nějakou důležitost a tuto problematiku opravdu neřešila. Až později se ke mně proto dostala [Kalkulačka pro výpočet vzniku alergie](#). Aby se totiž u člověka projevila alergie, musí mít v první řadě genetickou predispozici k alergiím. Pokud je jeden z rodičů alergik, je riziko, že jeho dítě bude také trpět alergií, významně vyšší. Šance se ještě znásobuje, pokud alergií trpí oba rodiče nebo také sourozenec. Po našem propočítání, kdy já sama občas trpím na ekzémy a manžel je alergický na pyl, některé potraviny a další věci, vyšlo riziko vzniku alergie u našeho Mikiho 90%. Neznamená to sice, že musí alergie nutně propuknout. Důležité jsou i další faktory.

Ač u nás Mikimu ekzém téměř zcela vymizel (nechci to zakřiknout, ale tuto zimu byl již bez jediného ložiska), doteď mi píšou maminky a ptají se mě na rady ohledně ekzému. Teď nedávno to byla zrovna maminka už dvouleté holčičky. Ekzémy tedy vznikají v různých obdobích a je možné se jim pokusit předejít. Některé děti z nich tzv. vyrostou, ale jiným se mohou naopak projevit až později. Je tedy potřeba se informovat a třeba si i zkusit vypočítat riziko možnosti vzniku alergie u vašeho dítěte. Kalkulačku najdete po rozkliknutí [zde](#).





A pokud vás zajímá, co bylo onou příčinou Mikiho ekzému. S jistotou to nevim doteď. S největší pravděpodobností mu nedělala dobře voda, ve které se koupal a zřejmě chlór, který obsahuje. Po přejití na rychlé sprchy se ekzém vždy zlepšil a po jedné koupeli naopak zase objevil. Stejně tak mu nedělalo dobře sychravé, studené počasí a mráz. Samozřejmě jsme i navštěvovali alergoložku. Jednou přišlo bohužel i na kortikoidy, které ale nic nevyřešily. Jen zahojily aktuální ošklivé ložisko, které se ale krátce na to objevilo znovu. Mou radou je tedy alergiim co možná nejvíce předcházet. Pokud už ale dojde k alergickým projevům, je potřeba se o ekzém opravdu starat. Kromě HA mléka, které stále používáme, myjeme Mikiho speciálním sprchovým gelem Lipikar od La Roche Posay a mažeme ho stejným krémem. Opět je to taková prevence toho, aby zůstala pokožka v pohodě, tak jak je teď.). Nicméně každému dítěti může vyhovovat jiný krém a je potřeba to vyzkoušet. Vyhnete se ale navoněným sprchovým gelům a raději sáhněte po nějakém z lékárny.) Další věcí je i vhodné oblečení. Zaměřit se na 100% bavlnu nebo bambus - zkrátka dobře prodyšné oblečení z přírodních materiálů. Je třeba, aby pokožka dýchala a dítě se příliš nepotilo. Stejně tak doporučuji každé nové oblečení před prvním použitím vždy vyprat ve vhodných pracích prostředcích.

Nezapomínejte však, že kojení je nejlepším způsobem výživy kojenců. Zároveň tak je kojenecká výživa (umělé mléko) vázáno na doporučení pediatra. Způsob použití a další informace najdete na obalech a www.nutrikklub.cz. - kde zároveň naleznete i online nebo telefonickou poradku odborníků.

Článek bych vytvořen ve spolupráci s Nutricia a.s.



Příloha č. 3: Ukázka analyzovaných příspěvků z blogu Kitchenette

z celozrnné mouky

Celozrnné žitné kvasové grissini

19. února 2019



K pečení a vůbec vymyšlení tohoto receptu mě motivoval takový malý workshop, který jsme připravili pro rodiče naší školky s ještě jednou skvělou maminkou a kamarádkou. Bylo to na téma čínská medicína a stravování v zimním období. A jelikož v tomto období bychom měli spíše sáhnout po žitné mouce, do školky jsem přinesla žitný kvas pro všechny zúčastněné, taky ten náš milovaný čerstvě upečený [žitný chleba](#) na ochutnávku a samozřejmě recepty.

Po semináři jsem nějak dostala chuť něco nového z kvasu a 100% žitné mouky vymyslet. Něco pro děti i dospělé a něco, co si budeme užívat jako takový to "guilty pleasure" i když to vlastně vůbec nebude nezdravé. A kdo nemiluje chroupání těhle tyčinek? Já doufám, že v duchu odpovídáte, že jo, že souhlasíte a že si je taky upečete.

Jinak je to skvělá relaxační činnost, vyválet všechny grissini a děti rády pomohou.



Ingredience

Na kvas

115 g celozrnné žitné mouky
115 g vody
1 lžice žitného kvasu

Na těsto

350 g celozrnné žitné mouky
200 g vody
1 lžičku mořské soli
3 polévkové lžice olivového oleje
(plus trochu (hrubé) mouky na válání)

Na posypání (volitelné)

rozmarýn
pepř
fenykl
tymián
sezamová semínka
loupaná konopná semínka
chia semínka
mák
kmín
drcená semínka koriandru
hrubá nebo vločková sůl



Postup

1.

Připravte si přibližně 12 hodin předem žitný kvas. Smíchejte v menší misce vodu, mouku a startovací kvas z lednice. Vše smíchejte, zakryjte talířkem a nechte při pokojové teplotě zrást.

2.

Když je kvas připravený, odeberte z něj lžící na další pečení a zbytek smíchejte ve větší míse se všemi ingrediencemi na těsto. Těsto není třeba nijak hníst, tak pokud máte pocit, že je propracované a jeho konzistence je optimální, tedy se nebude extrémně lepít a budou se z těsta dobře válet budoucí tyčinky, přikryjte jej fólií (utěrkou nebo talířem) a nechte zrást přibližně 4 hodiny. Klidně i do druhého dne v lednici.

3.

Na válení si připravte dva plechy vyložené pečícím papírem. Odeberte si kus těsta a vyvalujte z něj tenké válečky. Trochu si vál pomuňte a nebo rovnou i posypte semínky, bylinkami podle vaší volby. Tak z tyčinek nebudou později opadávat, jako kdybyste je jen na tyčky sypali. Délkou se odpíchněte od délky vašeho plechu. Já je mám ráda hodně tenké, ale klidně mohou být třeba i 8 mm silné. Ty moje jsou kolem 4 mm, ale pozor, hodně tenké grissini a obzvláště ty z celozrnné hrubější mouky, mohou během pečení popraskat. Postupně vyválejte válečky z celého těsta, budou jich dva plné plechy.

4.

Vyválené tyčky nechte ještě odpočinout pod čistou utěrkou. Alespoň 30 minut, třeba než se vám vyhřeje trouba. Pečte je v troubě předehřáté na 160°C horkovzdušný program kolem 30 minut do zlata, ale i déle, podle tloušťky.



SDÍLET ČLÁNEK

f LIKE

📌 PIN IT

24

🐦 TWEET



TISKNOUT RECEPT



muffiny

Jahodové muffiny s cottage sýrem

10. června 2019



Receptů na muffiny tady na blogu máte už hromadu a obzvláště oblíbené jsou tyto čtyři: [banánové s pekanovými ořechy a čokoládou](#), [celozrnné čokoládové](#), [rebarborové](#), [křupavé ovesné](#), [jablečné](#), ... Ale zase po čase jsem zatoužila vám sem dát nový recept, protože tyto s cottage sýrem a jahodami stojí za to! Už mě trochu znáte a víte, že jogurt, kefir nebo třeba cottage sýr ráda přidávám do těsta na lívance, muffiny či vafle, protože je tyto ingredience udělají extra vláčné. Sezónní jahody můžete vyměnit za téměř jakékoli ovoce. Možná pokud bych použila rebarboru nebo rybíz, přidala bych malinko víc medu. Jinak fantazii meze nekladte. Já tyto malinké pekla na oslavu třetích narozenin Isáčka a servírované spolu s čerstvými jahodami a šlehačkou myslím byly moc krásným a dětmi vítaným zpestřením. Množství těsta by vám mělo vyjít na 12 standardních muffinů nebo na 24 mini. (Použila jsem [tuto formu](#) a ještě mi trochu těsta přebyvalo.)

A opět mohu poděkovat Bille, protože mi zadala na červenec připravit recept z cottage sýra, nakonec jsem vymyslela hned 4 super recepty, která sem snad postupně dám a nebo částečně zařadím do méj nové připravované kuchařky. .-) Recept je na 12 běžných velkých nebo 24 miny muffinů.

15 minut - 24 porcí



Ingredience

2 šťastná vejce

150 g cottage sýra

200 g medu

100 g řeckého jogurtu

50 g rozpuštěného másla

kůra z jednoho bio citrónu

1 lžička mleté vanilky

špetka soli

200 g mouky (já míchám 1:1 celozrnnou a hladkou pšeničnou nebo špaldovou)

2 lžičky prášku do pečiva z vinného kamene

1/2 lžičky sody na pečení

170 g jahod, krájené na malé kostičky (můžete použít borůvky, rybíz, jablka, broskve, meruňky, rebarboru, v podstatě téměř jakékoli ovoce)

mandlíčky nebo jiné oříšky na posypání



Postup

1. Předehřejte troubu na 190°C horní a spodní ohřev (pokud máte parní troubu, pečte na 180°C střední nebo nízká pára). Vymažte formu na 12 standardních muffinů a nebo 24 mini muffinů, jako jsem dělala já.

2. Ve velké míse smíchejte vejce, cottage sýr, jogurt, med, rozpuštěné máslo, vanilku, kůru z citronu a sůl. V druhé menší misce smíchejte mouku s práškem do pečiva a sodou. Nyní obě směsi lehce a krátce propojte. Přidejte

ovoce a plňte jít připravenou formu. Navrch už jen nasypejte mandle na ozdobu a dejte péct.

3. Pokud jste se rozhodli pro malinké muffiny, v troubě je nechte jen 10 minut. Ty o standardní velikosti pečte přibližně 17 minut. Po vyjmutí z trouby je nechte chvíli zchladnout ve formě a po 5 minutách je můžete opatrně přesunout na mřížku, aby vychladly úplně. Já jsem je na naší narozeninové oslavě servírovala s čerstvými jahodami a šlehačkou.



SDÍLET ČLÁNEK

f LIKE

@ PIN IT

22

TWEET



TISKNOUT RECEPT

