Univerzita Karlova v Praze
Pedagogická fakulta

Jídlo jako kulturní a společenský fenomén, etika stolování a možnosti čokolády v gastronomickém světě

Food as a cultural and social phenomenon, dining ethics and chocolate potentials in the culinary world

Bakalářská práce

Autor: **Soňa Vlčková**
Obor studia: **Vychovatelství**
Typ studia: **Kombinované studium**
Vedoucí práce: **PhDr. Jan Šmíd, Ph. D.**

Praha 2011

Prohlášení:

„Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a uvedla všechny použité prameny a literaturu.“

V Praze dne 5. dubna 2011

Soňa Vlčková

Poděkování

Na tomto místě bych chtěla poděkovat paní učitelce Lucii Kloudové za vstřícnost a umožnění realizace hodiny výtvarné výchovy v rámci projektové výuky na téma „Čokoládové velikonoce“.

Za podporu v rozvíjení vlastních myšlenek a motivaci k pokračování v práci děkuji vedoucímu práce PhDr. Janu Šmídovi, Ph.D.

ANOTACE

Bakalářskou práci je možno rozdělit do tří velkých celků.

První část je věnována otázkám proměn zvyklostí spojených se stolováním. Zvláštní pozornost je zaměřena na problematiku takzvaného sladkého stolování. Uvedené skutečnosti jsou pak dokladovány příklady ze související umělecké produkce.

Druhá část práce se z nejrůznějších pohledů zabývá čokoládou. Kromě pohledu do historie a současnosti čokolády podává i informace o využití čokolády jako námětu a materiálu. Závěr práce popisuje poznatky o působení čokolády na lidské zdraví.

Didaktická část obsahuje vzorek z realizované hodiny výtvarné výchovy na základní škole – projekt „Čokoládové Velikonoce“.

Klíčová slova: jídlo, pití, potrava, stolování, stravovací zvyklosti, tradice, rodina, etika, kakaové boby, kakaovník, čokoláda, aroma, fantazie, projekt, projektové vyučování

ANNOTATION

Bachelor's thesis can be divided into three main parts.

The first part is devoted to the matter of custom changes that are associated with dining. Particular attention is focused on so-called sweet dining. Given facts are then documented by examples of the related art production.

The second part looks on chocolate from different points of view. Besides looking into the history and present of chocolate, it gives information about the use of chocolate as a theme and material. The conclusion describes knowledge of the effects of chocolate on human health.

Didactic part contains a sample of a completed art lesson at primary school – project „Chocolate Easter".

Key words: food, drink, nourishment, dining, eating habits, tradition, family, ethics, cocoa beans, cacao-tree, chocolate, aroma, fantasy, project, project education

Obsah

ÚVOD ……..……..…. 8

1. ETICKÉ KODEXY A ZVYKLOSTI SOUVISEJÍCÍ S POKRMY A STOLOVÁNÍM V PROMĚNÁCH ČASU …….. 9

1.1 DOBA PREHISTORICKÁ …….. 11

1.1.1 JESKYNNÍ MALBY …… 14

1.2 STAROVĚK …….. 15

1.2.1 EGYPT …….. 15

1.2.1.1 ZOBRAZOVÁNÍ OSOB PŘI JÍDLE …….. 16

1.2.2 MEZOPOTÁMIE …….. 18

1.2.2.1 EPOS O GILGAMEŠOVI ……..…… 19

1.2.3 INDIE…….…….. 20

1.2.3.1 ZOBRAZOVÁNÍ POSTÍCÍCH SE ASKETŮ …….…….… 21

1.2.4 ŽIDÉ …….…….....… 22

1.2.4.1 ZOBRAZOVÁNÍ ŽIDOVSKÝCH HOSTIN ……...… 23

1.2.5 ŘEKOVÉ …….…..…… 24

1.2.5.1 SOUVISEJÍCÍ UMĚLECKÁ PRODUKCE …….…..…… 25

1.2.6 ŘÍMANÉ ……...…… 26

1.2.6.1 ŘÍMSKÁ A ETRUSKÁ KULTURA ……..……. 26

1.3 STŘEDOVĚK ……...… 27

1.3.1 LOTOVA RODINA HOSTÍ ANDĚLY ……..…… 29

1.4 RENESANCE…….…..… 30

1.4.1 NÁMĚTY NÁBOŽENSKÉ A NÁM. Z ANTICKÉHO PROSTŘEDÍ…. 31

1.5 NOVOVĚK ……..…. 32

1.5.1 SLADKÉ STOLOVÁNÍ V UMĚLECKÉ PRODUKCI ……..……. 33

2. ČOKOLÁDA …… 36

2.1 ČOKOLÁDA V HISTORII ……. 39

2.1.1 SITUACE V ČESKÝCH ZEMÍCH ……..… 42

2.2 ČOKOLÁDA DNES……. 44

2.2.1 ČOKOLÁDA JAKO NÁPOJ ……..… 44
2.2.2 PEVNÁ ČOKOLÁDA …… 44
2.2.3 SITUACE V ČESKÝCH ZEMÍCH …… 46
2.3 ČOKOLÁDA NEJEN JAKO POKRM …… 47
2.4 POSUNY DO VÝTVARNÉ A UMĚLECKÉ OBLASTI ……. 49
2.4.1 OBALY ……..…… 49
2.4.2 POŠTOVNÍ ZNÁMKY ……..…….. 50
2.4.3 ŠATY ……..…… 52
2.5 ČOKOLÁDA A ZDRAVÍ …… 53
2.5.1 ČOKOLÁDA JAKO ANTIDEPRESIVUM …… 54
2.5.2 ČOKOLÁDA JAKO AFRODIZIAKUM …… 56
2.5.3 ČOKOLÁDA JAKO ANTIOXIDANT …….. 56
2.5.4 OSTATNÍ UVÁDĚNÉ POZITIVNÍ VLIVY …….. 57
2.5.5 UVÁDĚNÉ NEGATIVNÍ VLIVY ČOKOLÁDY NA ZDRAVÍ …… 57
2.5.6 ČOKOLÁDA A KOSMETIKA ……... 59
3. DIDAKTICKÁ ČÁST – ČOKOLÁDOVÉ VELIKONOCE ……..… 61
3.1 PROJEKTOVÁ VÝUKA …… 61
3.2 PRAKTICKÁ ČÁST …….. 64
ZÁVĚR ……..…… 69
SEZNAM OBRÁZKŮ ……..…….. 71
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY……... 74
INTERNETOVÉ ZDROJE …… 76
SEZNAM INSPIRAČNÍ LITERATURY ……. 76

ÚVOD

Tematika přípravy nejrůznějších pokrmů, jejich podávání a konzumace představuje z hlediska bohatosti odvozených námětů prakticky nevyčerpatelný zdroj inspirace. Málokterá jiná kategorie v sobě obsahuje tolik možných způsobů chápání a zpracování dané problematiky. Coby příklad uvedu třeba známé biblické podobenství, v němž Eva, zlákaná hadem, nabízí Adamovi jablko ze stromu poznání. Jde o jedno z nejzáhadnějších šifrovaných poselství o vztahu člověka, Boha a dnešní podoby světa, na jehož výkladu se nedokážou teologové shodnout již po celá staletí.

Když hovořím o jídle, mohu jej chápat nejrůznějším způsobem. Jako prostředek k uspokojení jedné ze základních fyziologických potřeb, jako součást určité materiální kultury, jako symbol v rovině kultury duchovní. Společenské a skupinové normy, spjaté s přípravou a konzumací pokrmů, jsou přitom obsahově mimořádně zajímavou součástí normativní kultury. V realitě se samozřejmě všechna pojetí prolínají a je na každém z nás, kterou oblastí se bude cítit nejvíce osloven.

Tato práce se pokusí pojednat o fenoménu jídla v kontextu širšího sociokulturního a uměleckého rámce. Zaměřím se na tradice a zvyklosti související se širokou oblastí stravování a stolování tak, jak se postupně vyvíjely v proměnách historického pozadí. Zvláště mne pak, ne bezdůvodně, budou zajímat informace z oblasti takzvaného sladkého stolování. To přímo souvisí s druhou částí této práce, kterou věnuji pokrmu, jenž si, ač původně na evropském kontinentu vůbec nebyl znám, vydobyl na našem stole výjimečnou pozici – čokoládě.

Čokoládu a výrobky z ní přitom nebudu chápat jen jako vítaný prostředek k utišení chuti po sladkém. Hromadné sdělovací prostředky čas od času přinášejí zprávy o využití čokolády i mimo potravinářský průmysl. Nechám se těmito zajímavými sděleními inspirovat a budu sledovat prolínání světa čokolády se světem umělecké tvorby, medicíny a podobně.

1. Etické kodexy a zvyklosti související s pokrmy a stolováním v proměnách času

Prostou konzumací potravy se člověk ze živočišné říše ještě nijak nevyčleňuje. Podobně jako pro nás, je i pro zvířata potrava prostředkem k uspokojení jedné ze základních fyziologických potřeb. Ta o sobě dává v případě patřičného vychýlení metabolismu organismu vědět spuštěním složitých biologických mechanismů, jejichž výsledkem je intenzivní pocit hladu.

Psychologové se dodnes přou o to, které z předních míst na žebříčku fyziologických potřeb potrava zaujímá, o jak silný motivační zdroj k aktivaci a udržování určitého chování jde. Kdo někdy skutečný hlad zažil, bude zajisté souhlasit s tím, že jde o motivaci skutečně silnou, vedle potřeby dýchání a příjmu tekutin snad nejsilnější. Jsou zadokumentovány případy, kdy extrémně silný hlad dovedl některé jedince až k vraždám a projevům kanibalismu.

Za normální situace běžné dostupnosti potravy ale dokážeme zpravidla dát, a tím už se od zvířat snad s výjimkou vyšších primátů odlišujeme, konzumaci pokrmů daleko více rozměrů.

Jídlo se tak pro nás stává například také vítanou příležitostí k navázání společenského kontaktu. Pozvánka na večeři je potom nejen šancí poznat kulinářské umění hostitele, ale i šancí seznámit se se zajímavými lidmi, s nimiž jsme doposud neměli možnost přijít do styku.

Jídlo je zároveň považováno za vhodný doplněk k obchodním jednáním. Nabídnutím třeba i malého pohoštění dáváme najevo svůj opravdový zájem o uzavření kontraktu. Čeští turisté tím bývají zaskočeni, ale arabští obchodníci o tom vědí své. Náklady na šálek čaje a pár sladkostí se jim bohatě vyplatí.

Jídlo může být chápáno i jako prostředek sebereprezentace. Vzpomeňme jen na nejrůznější populární televizní pořady, v nichž se hostitelé navzájem trumfují v umění stolovat, v kuchařském umění, a své výkony potom hodnotí.

Společné jídlo je v neposlední řadě nepostradatelným stmelujícím rodinným prvkem. Když už ne při obědě, alespoň u večeře by se měli rodinní příslušníci setkat u jednoho stolu. Daleko snáze se potom dají nalézt řešení každodenních problémů a stanovit nové závazky do budoucna.

V rodinné sféře ještě chvíli zůstanu. O společenských pravidlech, k nimž náleží i pravidla přípravy pokrmů a stolování, hovoříme se svými potomky od jejich útlého dětství. Je obecně považováno za žádoucí, aby si každý z nás osvojil alespoň základní pravidla stolování. Osvojením si těchto pravidel každý získává potřebnou sebejistotu v jednání s ostatními, usnadní mu to vedení společenské konverzace a pohyb ve společnosti vůbec.

Za porušené pravidel etikety stolování sice nejsou stanoveny takové tresty, jako třeba za porušení pravidel silničního provozu, zároveň ale nelze ze strany společnosti očekávat bezbřehou toleranci k našim poklesům. Společnost disponuje celým souborem odmítavých reakcí, od krátkodobého odmítnutí komunikace až po naprosté společenské ignorování "hříšníka", jimiž dává jasně najevo, co si o projevech dotyčného myslí.

Společenská pravidla stolování náleží k celému souboru pravidel slušného chování a jako taková se samozřejmě mění. Poznání dřívějších pravidel nás zvýhodňuje v tom smyslu, že dokážeme lépe pochopit jejich účelnost a smysl. Na základě dostupných literárních pramenů se pokusím zachytit jejich vývoj od pravěku až po současnost.

1.1 Doba prehistorická

Prehistorie je daleko nejdelším obdobím ze všech, o nichž budu hovořit. Zahrnu-li do svého pojednání i dobu existence předchůdců moderního člověka, hodnotím zde časový horizont statisíců, dokonce milionů let. Všechny mé výpovědi jsou přitom druhotně odvozené, protože z této doby samozřejmě nejsou žádné písemné prameny.

Tak například z analýzy stabilních izotopů v zachovalých kostech neandrtálců můžeme usuzovat na velmi vysoký podíl masité složky jejich potravy, a to asi 90%.[1)]

Vzhledem k chladnému severskému klimatu bylo maso vítaným zdrojem energie, který nebylo možné nahradit něčím jiným. Prostředí připomínající severskou tundru, jež u nás tehdy panovalo, neumožňovalo zemědělskou činnost a sběračství se dalo provozovat jen v minimální míře.

Podobná klimatická situace trvala i po příchodu kromaňonce, tedy člověka nám podstatně podobnějšího. I pro něj zůstávalo maso hlavní potravou. Jeho stravovací zvyklosti můžeme odvodit ze stravovacích zvyklostí dnešních Laponců, kteří dnes žijí v klimatu tehdejší střední Evropy. Ti jsou naprosto závislí na svých sobech. Jedí sobí maso, obyčejně okolo půl kilogramu denně, a pijí sobí mléko.[2)]

Se změnou klimatu přichází i změna způsobu života. Pokud člověk chtěl zůstat lovcem, musel putovat za zdrojem obživy, tedy za stády, která ustupovala před mohutnící vegetací, na sever. Jinou variantou reakce potom byla kombinace lovu se sběračstvím a pozdějším zemědělstvím.

Čistě zemědělské společnosti přicházejí až v neolitu, tedy v mladší době kamenné. Charakter dochovaných archeologických památek nám již prozrazuje daleko více o chování tehdejších lidí. Z nálezů můžeme usuzovat, že již v tomto období lidé znali nádobí stolní. Vyznačovalo se jemností provedení a zdobeností, a nádobí kuchyňské, které bylo hrubší, s nepatrným nebo žádným dekorem.[3)]

---

1) FELCMAN, O. (ed.), *Dějiny východních Čech*, s. 46.
2) BRONOWSKI, J., *Vzestup člověka*, s. 40.
3) HORA, P., *Toulky českou minulostí*, s. 39.

Z období eneolitu a postupného užívání prvních kovů se dochovaly různé megalitické stavby, jejichž účelem bylo bezpochyby také určování ročních období a sledování průběhu pro zemědělství významných astronomických dějů. Z tohoto faktu můžeme usuzovat, že již tehdy lidé rozlišovali dny všední a svátky. S vysokou mírou pravděpodobnosti můžeme tvrdit, že k příjemnému prožití svátečních chvil náleželo také, tak jako dnes, i sváteční stolování. Důkazem pro to je skutečnost, že v nově vznikajících různých kulturách, které nazýváme právě podle typu keramiky, zůstává zachován rozdíl v provedení a dekoru hrnců, pohárů a dalších nádob.

Ze žádného z období doby kamenné nemáme ani řádek písemné zprávy. Přesto můžeme na základě analogie z pozorování lidí žijících donedávna na této civilizační úrovni[4)] usuzovat na velký socioekonomický význam ostentativního pořádání hostin, na kterých byla konzumace spojena se záměrným mrháním a ničením majetku. Tyto takzvané potlače měly ukázat vysoký sociální status hostitele a potvrdit jeho postavení v postupně se hierarchizující společnosti. Okázale rozdávat svůj majetek hostům, obětovat ho bohům a ještě předkládat nadbytek nejvybranějších lahůdek mohl jen ten, kdo si chtěl udržet nebo ještě zlepšit svou vysokou sociální pozici.

Samotná forma stolování v pravěké společnosti zajisté korespondovala se stylem života dané kultury, podobně jako třeba způsoby obživy a pohřbívání mrtvých. Kočovné kultury nomádů[5)] mohly jen stěží znát nějaký nábytek. Stolovalo se pravděpodobně na zemi v blízkosti ohniště, na kterém se připravovaly pokrmy. Oproti tomu usedlí obyvatelé keltských oppid podle dochovalých zpráv antických autorů při jídle seděli na vrstvě slámy, přikryté kůží.

U zvyklostí keltské společnosti ještě chvíli zůstaneme. Díky vzdělaným Římanům, kteří přišli s Kelty do styku, víme mnohé o stylu jejich života, tedy i o jejich hostinách.

---

4) Mám na mysli především kmeny severoamerických Indiánů.
5) Například lidé kultury šňůrové keramiky.

Slavnostní hostiny byly pro Kelty významnou událostí s vysoce formalizovaným chováním: "*Muži při slavnosti seděli v kruhu a ten nejvlivnější, říkejme mu hrdina (podle válečné statečnosti, narození, bohatství), usedal ve středu. Vedle něj seděl hostitel. Hrdina porcoval maso a rozděloval je podle statusu. Když se porcovala zadní část zvířete, nechal si hrdina stehno. Pokud chtěl stehno někdo jiný, musel hrdinu vyzvat na souboj*."[6)] Hostina tak plnila zásadní úlohu v udržování sociální rovnováhy. Pokud nebyli všichni se svým společenským postavením srozuměni, poskytovala šanci ke změně. Zajisté šlo o čestnější způsob řešení sociálních konfliktů, než je dnešní politikaření a intriky.

Složení potravy na sklonku pravěku odpovídalo životnímu stylu. Gaius Julius Caesar například o stravovacích zvyklostech Germánů napsal: "*Polního hospodářství si nijak zvlášť nehledí, potravou je jim většinou mléko, sýr a maso*."[7)] V případě nouze posloužilo jako potrava ledacos. V útrobách mumifikovaných těl, nalezených v bažinách na severu Evropy, badatelé nalezli rdesno, lničku a pozůstatky nejrůznějšího plevele.[8)]

U ohnišť i ve stálých sídlech byla během stolování jistě rozlišována místa prestižnější a místa obyčejná. Ze zvyklostí dodnes dodržovaných u nomádských kmenů víme, že přednost u jídla měli obecně muži před ženami a dětmi. Ty musely vždy vyčkat, až se najedí muži.[9)]

Že se jako jídelní náčiní používal nůž, to jistě nikoho nepřekvapí. Pozoruhodné ale je, že tehdejší lidé znali už také lžíci.[10)]

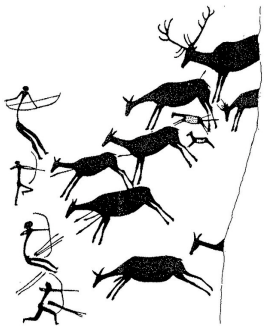
---

6) FELCMAN, O. (ed.), *Dějiny východních Čech*, s. 96.
7) HORA, P., *Toulky českou minulostí*, s. 79.
8) HORA, P., *Toulky českou minulostí*, s. 76.
9) BRONOWSKI, J., *Vzestup člověka*, s. 51.
10) BERANOVÁ, M., *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 234.

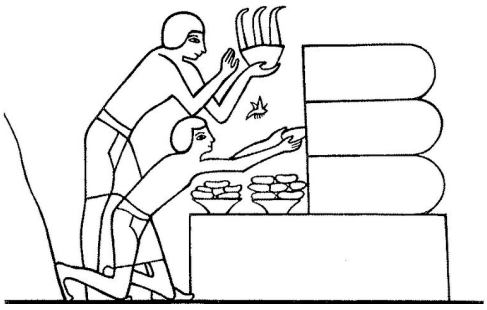
1.1.1 Jeskynní malby

Mezi nejstaršími uměleckými památkami nenacházíme nic, co by nám přímo napomohlo k poznání zvyklostí spojených se stolováním. Ze zachovalých opracovaných kamenů s vyrytým obrysem zvířecí postavy a z jeskynních maleb můžeme pouze vyvozovat potvrzení již uvedených skutečností o důležitosti lovu a odvozeně i masité složky potravy v jídelníčku tehdejších lidí.

Teprve v období střední doby kamenné se vedle zvířat objevují i postavy vyjadřující určitý pohyb, například lov, zápas nebo tanec.[11)] Vyobrazení hostiny se však prozatím nepodařilo nalézt. Ve španělském Bicorpu se ale zachovala nástěnná malba zachycující vybírání medu z hnízda divokých včel.[12)] Sladkosti tedy byly jistě vyhledávány už v době kamenné.



obr. 1[11)]
Skalní kresba lovu sobů. Sluj Los Caballos v propasti Valtorta, Castelón, východní Španělsko



obr. 1[12)]
Včelaři u úlu. Rechmireova hrobka. Šéch Abd el-Kurna, 18. dynastie

Ze zpráv antických autorů víme, že jídelní náčiní produkované vyspělejší římskou civilizací patřilo v "barbarském" světě k žádanému zboží.[13)] Z toho lze usuzovat, že alespoň horním vrstvám tehdejší společnosti nebyl způsob jejich stolování lhostejný.

[11)] BRONOWSKI, J., *Vzestup člověka*, s. 37.
[12)] STROUHAL, E., *Život starých Egypťanů*, s. 139.
[13)] HORA, P., *Toulky českou minulostí*, s. 84.

1.2 Starověk

Při zkoumání starověkých tradic a zvyklostí spojených se stolováním musíme opustit vymezený prostor střední Evropy, neboť vše podstatné a důležité pro tuto dobu se odehrávalo někde úplně jinde.

Starověk je dobou vzniku i zániku mnoha různých kultur a lidských společenství. O některých víme mnoho, o jiných jen málo. Velkou výhodou ovšem je, že máme k dispozici poměrně obsáhlé písemné prameny. O charakteru stolování se tak můžeme daleko více rozepsat, než tomu bylo v předchozí kapitole.

Ve snaze zachytit různorodost tehdejších představ navštívíme více civilizačních středisek. Začneme popisem stravovacích zvyklostí starověkých Egypťanů, dále se zaměříme na obyvatele Mezopotámie. Jen letmo si povšimneme tradic obyvatel indického subkontinentu, abychom se o to více věnovali judaistickým představám o stravování a kultuře starověkých Řeků a Římanů.

1.2.1 Egypt

Úrodné údolí a delta Nilu náleží dodnes k zemědělsky mimořádně významným oblastem. Ve starověku tomu nebylo jinak. Pokud pravidelné vzdouvání vod Nilu nebylo extrémně vysoké nebo nízké, mohl se egyptský zemědělec spolehnout na dostatečnou dvojí úrodu během jednoho kalendářního roku. Široký sortiment pěstovaného obilí, ovoce a zeleniny doplňovala početná stáda užitkových zvířat. Ze starověkého Egypta, již z období Staré říše, máme doklady o chovu včel v uměle postavených úlech. Med byl ale cenově dostupný jen pro vyšší vrstvy egyptské společnosti. Produkci potravin doplňoval lov divokých zvířat a rybolov.

Jídelníček starověkých Egypťanů, zvláště těch movitějších, byl tedy poměrně bohatý. O jeho složení nás informují zbytky z pohřebních hostin, dochovalé v mastabách. Pokud jde o sladké stolování, to bylo zastoupeno různými druhy ovoce a sladkého pečiva na způsob dnešních koláčů. Nejoblíbenějším sladkým ovocem byly datle. Z vinných hroznů se připravovaly hrozinky, ze včelího medu se vyráběl perník.

Způsob stolování byl ve starověkém Egyptě odvislý od společenského postavení jedince a jeho rodiny.

Chudší lidé jedli dvakrát denně, ráno a večer. Při jídle seděli na bobku a jedli buď přímo rukama, nebo si pomáhali chlebovými plackami. "*Před jídlem a po něm si vzájemně polévali vodou ruce a někdy si i vypláchli ústa*."[14)] Nádobí bylo pro všechny společné a bylo položeno na nízkém kulatém stolku.

Příslušníci vyšších vrstev při jídle seděli na rohoži nebo na stoličce. Každý měl své vlastní nádobí, opět položené na nízkém kulatém stolku. Vlastní stolování probíhalo podobně jako u chudších, ani bohatší neznali příbory. Prožitek z dobrého jídla doplňovala hudba a tanec. Zajímavým zvykem hodujících bylo nechávat si klást na hlavu kužele vonných mastí.

1.2.1.1 Zobrazování osob při jídle

Egypťané rádi zachycovali sami sebe při nejrůznějších činnostech, zachovala se tedy i celá řada vyobrazení osob při konzumaci jídla. Z období vlády faraona Achnatona, který mimochodem proslul požadavkem na nestylizované, realistické zobrazování sebe sama a svých blízkých, se dochoval reliéf znázorňující jednu z Achnatonových dcer, jak si právě pochutnává na pečené kachně.[15)] Sedí přitom na rohoži, pravou rukou drží kachnu a levou si něco vybírá z dalších pokrmů na stolku. V blízkosti se ještě nachází stojan s nádobou, snad na omytí rukou.

[14)] STROUHAL, E., *Život starých Egypťanů*, s. 162.
[15)] STROUHAL, E., *Život starých Egypťanů*, s. 159.

obr. 3[15)] (viz. str. 16)
Nedokončený reliéf z Amarny, 18. dynastie

Egypťané se v jídle a pití nijak nemírnili, na přejídání a opilost nahlíželi se značnou shovívavostí. Nerozpakovali se ani zobrazovat scény, které s přejídáním a opilstvím souvisí. V jedné z vesetských hrobek z období vlády 20. dynastie se nachází vyobrazení jedné z hodujících žen, která z přejedení zvrací na zem.[16)] Na jiných zobrazeních odnášejí střízlivější účastníci hostin své namol opilé přátele domů.

obr. 4[16)]
Vesetská hrobka, 20. dynastie

[16)] STROUHAL, E., *Život starých Egypťanů*, s. 162.

1.2.2 Mezopotámie

Složitost společenského uspořádání obyvatelstva Mezopotámie i idejí, které tuto společnost provázejí, se odráží i v mnohovýznamovosti úkonů spojených se stolováním. Vysvětlit všechny aspekty s obecnou platností ani dost dobře nejde, neboť oblast Mezopotámie byla místem střetávání různých kultur, přičemž představy vítězů obvykle nahrazovaly představy poražených. Přesto lze nalézt jakýsi všeobecný neměnný základ, který byl vlastní snad všem obyvatelům Mezopotámie.

Základní představou, od níž se odvíjelo vše ostatní, bylo přesvědčení o vlastní výlučnosti. "*Od konce 3. tisíciletí si Mezopotamci vytvořili takový obraz země a jejích obyvatel, podle něhož existoval jistý vysoce civilizovaný střed obydlený lidskými bytostmi a v protikladu k němu stála periférie rozdělená na čtyři oblasti orientované přibližně podle čtyř světových stran, které byly obydleny barbary charakterizovanými zápornými vlastnostmi, jež je stavěly do protikladu k lidským bytostem. Barbaři žili mimo prostor podrobený domestikaci, měli rozum psa a tvář opice, jejich jazyky se podobaly zmatenému koktání, neznali zemědělství, vařenou stravu, kvašené nápoje a způsoby stolování... Cizinec, ať byl jakýkoli, byl zkrátka nepřítelem.*"[17)]

Chápání okolního světa jako a priori nebezpečného a záludného ale kolidovalo se zákonem pohostinnosti, který byl snad ještě starší než představy Mezopotámců o okolním světě. Vznikla tak zvláštní kombinace představ, která vyústila v osobitý rituál: "*Cizinec se představil a přinesl dary. Hostitel jej oblékl a navoněl a pozval ho ke stolu. Během společného jídla byl pronesen přípitek a uspořádán zápas, buď jednoduchá slovní potyčka nebo skutečný zápas muže proti muži, v němž šlo o sázku. Jeden zvítězil a druhý prohrál. Jestliže zvítězil cizinec, byl přijat do společnosti, když naopak prohrál, jeho další osud závisel na jeho přemožiteli, který ho mohl zabít, učinit svým otrokem nebo přítelem.*"[18)]

---

17) GLASSNER, J.-J., *Mezopotámie*, s. 83 - 84.
18) GLASSNER, J.-J., *Mezopotámie*, s. 84.

Mezi samotnými Mezopotámci sdílení pokrmu bylo základem i udržováním společenských vztahů. Panovník nabízel místo u stolu svým hodnostářům, pán domu své manželce a služebnictvu.

Schopnost nabídnout stravu jiným byla vysoce ceněným důkazem osobní prestiže. "*Poskytování a rozdělování stravy bylo rituálním stvrzením společenských vztahů a vztahů s nadpřirozenem. Společenská vzájemnost se upevňovala během hostin, kdy podíl na stejném pokrmu posiloval mezi spolustolovníky svazky příbuznosti, blízkosti nebo přátelství. Společné jídlo ze stejné mísy či pití ze stejného poháru bylo vykládáno jako svědectví souladu*."[19)]

Konzumaci jídel byly vyčleněny zvláštní části domu, dnešní terminologií jídelny. Jídelnu měl každý významnější dům. "*Hosté se po svém příchodu objali a dali se mezi sebou do hovoru. Pán domu je pozdravil, oblékl je do svého šatstva a pomazal je svými voňavkami. Dříve než všichni usedli ke stolu, umyli si ruce. Jídlo se obvykle konzumovalo v sedě na židli, ale byla známa i poloha vleže na lavici. Pokud byl přítomen král, zaujal místo jako první a služebníci před něho postavili stůl. Některé protokoly k hostinám ukazují, s jakou úzkostlivostí byl u stolu brán ohled na společenskou hierarchii, když byl činěn rozdíl mezi soustolovníky, kteří "sedí na židli" a těmi, kteří "sedí na bobku". Jídlo se podávalo na podnosech položených na přenosném podstavci. Soustolovníci se netísnili kolem jednoho stolu, ale rozdělili se okolo několika menších stolů. Hostiny oživovali hudebníci a tanečníci*."[20)]

1.2.2.1 Epos o Gilgamešovi

V nejstarším eposu světové literatury, čtyři tisíce let starém Eposu o Gilgamešovi, nalézáme doklad o rituálu přijetí cizince do tamější společnosti. Bohy vytvořený polodivoký člověk Enkidu přichází do města Uruku, kde podstupuje zápas

[19)] GLASSNER, J.-J., *Mezopotámie*, s. 262.
[20)] GLASSNER, J.-J., *Mezopotámie*, s. 263 - 264.

s Gilgamešem. Stávají se z nich přátelé, jejichž dobrodružství jsou potom další dějovou náplní eposu.[21)]

Ve výtvarném umění Mezopotámie nechybějí ani vyobrazení hostin. Na jednom z nich[22)] vidíme skupinu hodovníků oblečenou do typických dlouhých oděvů. Většina z přítomných sedí na židlích, které se v ničem neodlišují od dnešního moderního nábytku. Mezi hodujícími je stůl a menší stolek s nádobou. Někteří z hostů drží misky s jídlem, jiní se oddávají společenské konverzaci.

obr. 5[22´)]
Hostina

1.2.3 Indie

Během druhého tisíciletí před naším letopočtem vzniklo na území indického subkontinentu mimořádně zajímavé společenské uspořádání, jehož odkaz ovlivňuje dění v Indii dodnes. Tamější společnost byla a neoficiálně dodnes je rozdělena do skupin. Každá skupina (varna) se ještě dělí na menší skupiny (džáti).[23)]

Kastovní rozdělení indického obyvatelstva nebylo jen nějakou formalitou, promítalo se do běžného každodenního života. Stolovat spolu mohli například jen příslušníci jedné kasty. Společenskému postavení odpovídalo i složení stravy. Příslušníci nejvyšší kasty bráhmanů tak upřednostňovali vegetariánství.[24)]

---

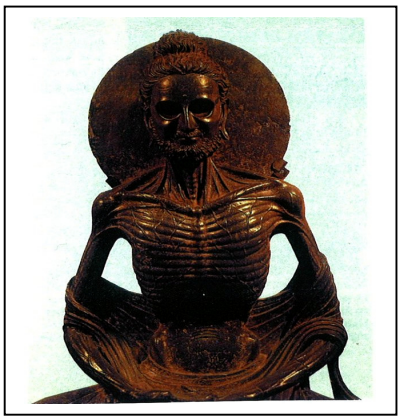
21) MACURA, V. a kol., *Slovník světových literárních děl*, s. 246 - 247.
22) GLASSNER, J.-J., *Mezopotámie*, s. 84.
23) WATERSTONE, R., *Duchovní svět Indie*, s. 25.
24) WATERSTONE, R., *Duchovní svět Indie*, s. 25.

Souviselo to s jejich úlohou duchovních vůdců společnosti. Duchovně se seberealizující jedinec nemohl požadovat usmrcení živého tvora jen za účelem uspokojení své chuti na maso.

Představu o asketickém způsobu stravování rozvíjely i indické neortodoxní myšlenkové směry, tedy takové, které neuznávaly autoritu védů. V tomto ohledu prosluli zvláště džinisté. Ve svém etickém požadavku neubližování dospěli k přesvědčení, že i sklízení plodů ze stromů je nežádoucím jednáním. Živili se tedy pouze plody spadlými na zem. Skutečným projevem opravdového asketismu ovšem byla sanlékhaná, dobrovolná smrt hladem.[25)]

1.2.3.1 Zobrazování postících se asketů

Obyvatelé indického subkontinentu netabuizovali žádné z lidských konání, vždyť ve výzdobách chrámů nacházíme i postavy v sexuálních pozicích. Nebylo tedy ani problémem zobrazovat účastníky hostin, třeba i postavy božského původu. Vzhledem k převažujícímu mentálnímu založení ale daleko větší popularitu vždy měla a dodnes mají umělecká díla zobrazující některého z postících se asketů. Mezi uddhisty je tak třeba dobře známo vyobrazení na kost vyhublého postícího se Siddhárthy, pozdějšího Buddhy.[26)]



obr. 6[26)]
Budoucí Buddha vychrtlý na kost po asketických postech.
Gandhára, Pákistán, 3. století n.l.

[25)] WATERSTONE, R., *Duchovní svět Indie*, s. 127.
[26)] WATERSTONE, R., *Duchovní svět Indie*, s. 31.

Tyto obrazy a sochy odkazují k období, kdy se Siddhártha ve své cestě za poznáním přiklonil k učení o přínosnosti nejtvrdšího odříkání. Když ale poznal, že dlouhodobý půst je stejně škodlivý jako obžerství, vydal se vlastní, takzvanou střední cestou, kompromisem mezi oběma extrémy.

1.2.4 Židé

Ke studiu stravovacích zvyklostí judaismus vyznávajících Židů máme k dispozici snadno dostupný pramen - Bibli, konkrétně její první část, Starý Zákon.

Židé věnovali předpisům týkajícím se stravování mimořádnou pozornost. Je samozřejmě možné tyto předpisy chápat jako projev vůle vyšší bytosti, osobně ale upřednostňuji názor, že jde o důmyslně propojená pravidla náboženská s pravidly, která mají svůj racionální, konkrétně hygienický, případně medicínský smysl.

Kromě základního desatera se na judaisty vztahují i předpisy o stravování. Potraviny jsou rozděleny na dovolené (košer) a zapovězené (trejfe). Je dovoleno pojídat maso přežvýkavců a domácích ptáků, ovšem jen tehdy, pokud byla zvířata usmrcena během rituální porážky (šechity).[27)] Ze zakázaných potravin je obecně známo vepřové maso. Vzhledem k množství parazitů přenosných na člověka, které v této době obsahovalo, jde o nanejvýš rozumné opatření.

Judaistům je dále zakázáno současné požívání masa a mléka a výrobků z nich. "*Nebudeš vařit kůzle v mléku jeho matky,*"[28)] píše se ve Druhé knize Mojžíšově. Z dietologického hlediska jde opět o příkaz s racionálním základem. Současné trávení mléčných bílkovin a bílkovin z masa klade vysoké nároky na trávicí soustavu.

Originálním je potom požadavek na dvě zcela oddělené kuchyňské soupravy. Jednou se zpracovává maso, druhou mléčné výrobky. Ani po použití se nesmí toto nádobí společně umývat.

[27)] SKAZKIN, S. a kol., *Abeceda ateisty*, s. 236.
[28)] *Bible*, s. 84.

Konzervativní Židé (masortim), stejně jako reformní a sekularizovaní, na oddělených kuchyňských soupravách dnes již netrvají, ostatní ovšem ano.

Zvláštní pravidla mělo i samotné pořádání hostiny. K pozvání na hostinu docházelo dvakrát, poprvé s několikadenním předstihem a podruhé v den konání hostiny. První pozvání současně seznamovalo hosty se jmény dalších očekávaných spolustolovníků, takže bylo možné se na základě této informace rozhodnout, zda se dotyčný hostiny účastní či nikoliv.

Předkrm se daný den podával mimo samotnou jídelnu, v předsálí. Hosté si nejprve umyli ruce, poté konzumovali ryby a saláty, vše zapíjeli ředěným vínem. Doba předkrmu byla současně dobou čekání na opozdilce. Kdo se nedostavil v této době, nemohl se již další hostiny účastnit. Symbolicky se tato skutečnost dávala najevo zatažením závěsu v předsálí.

V jídelně se hodovalo vleže na polštářích. Jedlo se pravou rukou. Vlastní hostinu začal hostitel lámáním chleba. Konzumace jídla byla od předkrmu doprovázena projevy díkůvzdání a požehnání, během hlavní hostiny bylo mimořádně důležité pronést požehnání nad chlebem a vínem.[29)] To se později promítlo i do průběhu křesťanské bohoslužby.

1.2.4.1 Zobrazování židovských hostin

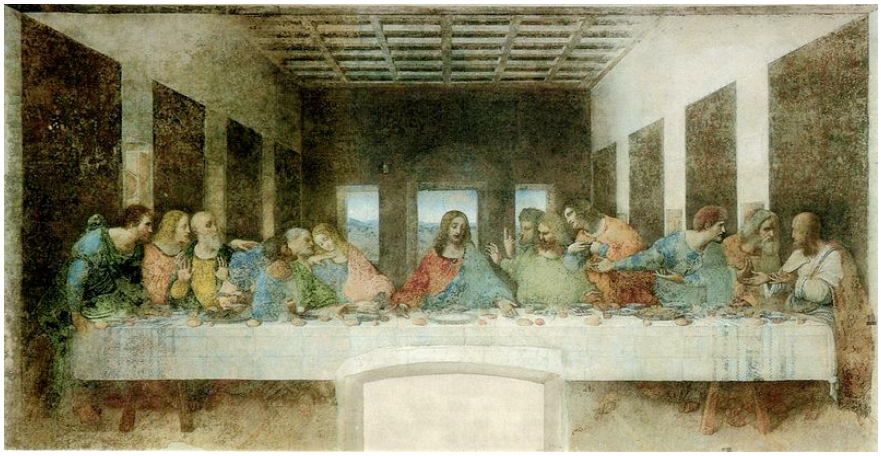
Zobrazování židovských hostin je poměrně častým námětem evropského výtvarného umění. Toto na první pohled překvapivé tvrzení bude hned jasnější, jakmile ho uvedeme do patřičného kontextu.

Všechna díla zobrazující svatbu v Káně Galilejské, večeři v Emausích, poslední večeři Ježíše Krista a jeho učedníků, ale i Salomé tančící před Herodem jsou de facto vyobrazeními konzumace stravy v židovském prostředí. Jinou otázkou je ovšem jejich věrohodnost.

[29)] *Hostina* - dostupné z WWW: http://didactylos.bloguje.cz/7865-hostina.php

Malíři, kteří obrazy s těmito náměty malovali, zpravidla v židovském prostředí nepobývali, nehledě na to, že od zobrazovaných událostí je dělí velké časové úseky. Jmenované obrazy tedy nelze chápat jako dokumentační materiál.

Příkladem může být třeba nástěnná malba Poslední večeře od Leonarda da Vinci z refektáře kláštera Santa Maria delle Grazie, proslavená také knihou Dana Browna Šifra mistra Leonarda a následným filmem.[30)]



obr. 7[30)]
Poslední večeře, Leonardo da Vinci, asi 1495 – 1498

Pokud ji porovnáme s výše uvedeným popisem hostiny, najdeme několik zásadních nesrovnalostí. Podstatnou chybou zobrazení je třeba už to, že účastníci hostiny neleží, ale sedí u stolu. Podobná díla tedy musíme chápat především jako doklad o stolování v době, v níž malíř žil, a v prostředí, v němž se pohyboval.

1.2.5 Řekové

Způsob stravování u starých Řeků odpovídal celkovému charakteru pojetí života v konkrétním městském státě. Byly tedy v něm velké rozdíly. "*Velice prostě jedli například Řekové ve Spartě; na Sicílii a v jižní Itálii (zvláště obyvatelé Sybaridy) byli známí labužníci,*

[30)] GRAHAM-DIXON, A., Umění – velký obrazový průvodce, s. 114.

Boióťané zase velcí jedlíci."[31] V helénistickém období spolu s rozšířením nejrůznějších filozofických názorů vznikaly i různé pohledy konkrétních učenců na otázky střídmosti a nestřídmosti v jídle a pití, takže projevy při stolování se stávaly více osobními, závislými na přesvědčení a názorech stolovníka.

Řekové měli ve zvyku jíst třikrát denně. Hlavním jídlem byl ponejprv oběd, později večeře.

Složení jídelníčku bylo bohaté. Ze sladké stravy se opět setkáváme s pokrmy připravovanými z medu. Obchodní kontakty dovolovaly obohatit místní produkci o dovoz exotických pochoutek, především tedy sladkého cizokrajného ovoce.

Z antického Řecka známe i první kuchařské knihy. Chrýsippos z Tyany sepsal v prvním století před naším letopočtem knihu věnovanou přípravě jemného pečiva.[32] Jistě obsahovala i recepty k přípravě sladkostí.

1.2.5.1 Související umělecká produkce

Vyobrazení hostiny bylo vítaným tématem pro výzdobu keramických nádob, jež byly právě při hostinách a podobných příležitostech používány. Jsou tedy poměrně častá.[32]

Tematika hostin se vyskytuje i v dílech z klasického období řecké filozofie. Ne že by šlo o přímý popis průběhu hostiny, hostina je zde prostorem k prezentaci filozofických názorů. Platón tak nechává v některých svých dílech na hostině promlouvat svého učitele Sókrata, jemuž oponuje zpravidla některý ze sofistů. Z těchto filozoficky pojatých spisů se tedy nedozvíme mnoho o podávaných pokrmech a způsobech jejich konzumace, ale můžeme odvodit, že k hostině, alespoň v některých společenských vrstvách, náležela i patřičně vedená konverzace a schopnost prezentovat a obhajovat své názory.

[31] SVOBODA, L. a kol., *Encyklopedie antiky*, s. 589.
[32] SVOBODA, L. a kol., *Encyklopedie antiky*, s. 590.

1.2.6 Římané

Římské zvyklosti byly ve stravování hodně podobné řeckým. Jistá odlišnost zde přece jen je, dokonce souvisí s naším důrazem na sladkou kuchyni. "*Zvláštností římské kuchyně bylo používání medu i k přípravě masa. Přislazovaly se veškeré jeho druhy a některé vnitřnosti se nakládaly před přípravou do oslazené vody*."[33)]

Římská domácnost byla podstatně širší než domácnost dnešní. Zahrnovala členy rodiny i služebnictvo. Všichni jedli zpočátku v jedné místnosti, ale ne u jednoho stolu, služebnictvo se muselo spokojit s místem u krbu. S růstem bohatství římských rodin byla zavedena i zvyklost stolovat v jídelně pro slavnostní příležitosti, takzvaném tricliniu. Zde již ale místo pro sloužící nebylo.

Římané ve starším období při jídle seděli, asi ve třetím století před naším letopočtem převzali řecký zvyk při jídle ležet. Ženy si mohly k jídlu lehnout až za období principátu, děti jedly ve zvláštní jim určené místnosti.[34)]

1.2.6.1 Římská a etruská kultura

Mimořádně hodnotným pramenem k poznání stolovacích zvyklostí Římanů jsou vykopávky z Pompejí. Součástí zdejších dobře zachovalých honosných vil jsou triclinia, v nichž byly objeveny soupravy kuchyňského náčiní. Celé soupravy jsou k vidění v blízkém muzeu v Neapoli.

Římská kultura přicházela během svých prvních období do kontaktu s kulturou Etrusků, jak je ale vidět, v oblasti stolování se nenechali Římané Etrusky příliš ovlivnit. Zachovalý výjev z etruské pohřební hostiny[35)] z období kolem roku 500 před naším letopočtem prozrazuje, že etruské způsoby stolování byly bližší řeckým.

[33)] SVOBODA, L. a kol., *Encyklopedie antiky*, s. 590.
[34)] SVOBODA, L. a kol., *Encyklopedie antiky*, s. 590.
[35)] *Encyklopedie historie světa*, str. 43.

Zobrazení Etruskové při hostině leží. Tradice ležet při jídle ale přišla do Říma až s rozšířením řecké kultury.

obr. 8[35)] (viz. str. 26)

Malba na hrobce leopardů vTarquinii, asi r. 500 př. n. l.
Muži si na pohřební hostině objednávají další džbán vína

1.3 Středověk

Počínaje obdobím středověku prudce stoupá množství informací o stravovacích zvyklostech a stolování vůbec, písemné památky jsou v tomto ohledu mimořádně bohaté. Ve středověkých kronikách nalézáme detailní popisy všedního i svátečního podávání jídla na šlechtických dvorech, v domech měšťanů, podobně ale i v obydlích chudších vrstev.

V životě středověkého člověka hrál mimořádný význam rozdíl mezi dnem všedním a svátkem. Sváteční hostina byla obvykle zakončením různě dlouhého půstu, takže hodovníci nevynikali žádnou střídmostí. V nejvyšších kruzích se hodovalo třeba i několik dní. Konzumace některých jídel byla považována za stavovskou výsadu.[36)]

Sladkým jídlem byla především kaše. "*Sladké kaše byly ve středověku vzácnější než slané a někdy dokonce představovaly slavnostní jídlo. Do sladké kaše se dávalo nejen mléko*

[36)] PETRÁŇ, J. aj. *Dějiny hmotné kultury I (2)*. s. 827.

nebo smetana; do mléka se ještě rozkvedlávala vajíčka. Sladidlem byl především med, ale kaše uvařená s ovocem nebo po uvaření politá povidly již sladit nepotřebovala. Dovážený třtinový cukr byl velmi drahý. Protože sladká kaše bývala slavnostní, dbalo se i na její vzhled. Různé přísady jí dávaly různou barvu, a toho se ve středověku a v raném novověku hojně využívalo."[37)]

V menší míře se jedlo také sladké pečivo na způsob dnešních ruských pirohů nebo klasických koláčů. Ještě v pohanských dobách byla konzumace koláčů rituální záležitostí, která měla zajistit v příštím roce dobrou úrodu. Alternativním sladidlem do koláčů byly ve slovanském prostředí sušené hrušky, které se rozemílaly na prášek, takzvanou pracharandu.[38)]

Ve vrcholném středověku doplnil sortiment sladkostí velice oblíbený perník. Umožňoval účinně zahnat pocit hladu o postních dnech a zároveň se vyhnout porušení náboženského příkazu o zákazu požívání masných jídel. Jedlo se tak, jak se žilo, nevázaně a spontánně. Potravy byl, pokud nepřišla neúroda, dostatek, protože tehdejší osídlení bylo jen řídké.

Za raného středověku lidé jedli snad i pestřeji a kvalitněji než třeba v době baroka.[39)] Po hostině se v hojné míře pily alkoholické nápoje a zábrany šly stranou. "*Jan Zlatoústý napsal, že když se hosté opijí, následují tance a pak muži začnou smilnit s cizími ženami i se sestrami*."[40)] Zabránit tomu mělo oddělené stolování mužů a žen, tento zvyk se ale příliš neujal. Jako vhodný kompromis bylo shledáno oddělené stolování mužů a žen v jedné místnosti, ale u dvou samostatných stolů.

---

37) BERANOVÁ, M., *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 53.
38) BERANOVÁ, M., *Slované*, s. 101.
39) VONDRUŠKA, V., *Život ve staletích 12. století*, s. 65.
40) VONDRUŠKA, V., *Život ve staletích 12. století*, s. 67.

1.3.1 Lotova rodina hostí anděly

Středověké písemné prameny jsou často doprovázeny ilustracemi, takže i zde máme k dispozici daleko více materiálu. Barevná iluminace z německého prostředí,[41)] pocházející z období kolem roku 1040, zachycuje stolování zámožné rodiny. Tři lidé, pravděpodobně otec, matka a syn, sedí u společné tabule. Stůl je pokrytý dlouhým bílým ubrusem, na stole jsou chlebové placky, dvě mísy a další dva kusy nádobí, příbory ale zcela chybí.[42)] Teprve na konci středověku se začaly užívat samostatné talíře pro každého stolujícího.

obr. 9[41)]
Tabule zámožné rodiny – německá iluminace, kolem roku 1040

Na pozdějším vyobrazení z Velislavovy bible[43)] Lotova rodina hostí anděly. Tentokrát vidíme na stole i v rukou stolovníků nože jako základ v budoucnu užívaného příboru.

41) VONDRUŠKA, V., Život ve staletích 12. století, s. 68.
42) Jedlo se hlavně rukama, a to ze společných mís. K nabírání soust sloužily kousky chlebových placek.
43) BERANOVÁ, M., Jídlo a pití v pravěku a ve středověku, s. 232.

obr. 10[43] (viz. str. 29)
Lot, jeho žena a dcery hostí v Sodomě anděly; Velislavova bible, kolem r. 1340

1.4 Renesance

Obdobím renesance vcházíme do dob co do stolovacích zvyklostí velice podobných dnešním. Renesanční strávník by v případě, že by se řídil už tehdy dostupnými příručkami o pravidlech slušného chování u stolu, obstál i v dnešní době. K lepšímu zapamatování býval text rýmovaný:

"*Ubrus ovšem máš čistie míti,*
zvlášť nosa jím netřieti,
suol máš nožikem bráti,
a nemáš mnoho plvati,
na stole mnoho nespolehaj,
řiedko neb nikdy nezpievaj.
Také o toto sie pilně snaž,
hrachem, krup, jahel nemaž.
Také o to se snažnie postaraj,
a v zubiech sie při stole nepáraj."[44]

[44] PETRÁŇ, J. aj. *Dějiny hmotné kultury I (2)*. s. 846.

Jídelní náčiní se v renesanci doplnilo o vidličku. Vidličku, tedy spíše velkou vidlici, původně používali jen kuchaři v kuchyni. Odtud se dostala ve zmenšené podobě na stůl, nejprve jako společné náčiní pro všechny stolující. Sloužila tam k napichování kousků ovoce a zeleniny a přikládala se k míse s pokrmem. Měla dva bodce, později tři až čtyři. Renesance znala také kombinaci lžíce a vidličky v jednom nástroji, takzvanou lžíci vidličnatou.[45)]

Za renesance se poměrně rychle rozšířil sortiment sladkých pokrmů. I bohatší měšťané si díky většímu objemu obchodu se zahraničím mohli dopřávat třtinový cukr, a když ne ten, tak alespoň cizokrajné ovoce. Velice oblíbené byly fíky.

1.4.1 Náměty náboženské a náměty z antického prostředí

Bouřlivý rozvoj výtvarného umění nám umožňuje rozdělit související uměleckou produkci do dvou kategorií.

V první z nich jsou obrazy s náboženskými náměty, které jsme již zmiňovali v souvislosti se židovskou kulturou. K nim přibývají náměty z antického prostředí, ať už mytologického, nebo historického - hostiny řeckých bohů, Kleopatra hostící římské dobyvatele a podobně. Společné mají to, že zobrazují události vzdálené místně i časově, jejich dokumentační hodnota je tedy nízká.

Někteří renesanční umělci si už uvědomovali odlišnost kultur v čase, jejich vzdělání v historické oblasti bylo ale minimální, takže zobrazované skutečnosti jsou spíše směsicí renesanční reality a malířovy fantazie o tom, jak asi mohli lidé dříve stolovat.

Druhou skupinu tvoří pro nás zajímavější a přínosnější zobrazování skutečného života. Díky pokročilým malířským technikám můžeme pozorovat celou řadu dříve nedostupných detailů.

[45)] BERANOVÁ, M., *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 235.

Tak například známý obraz mladšího Pietera Brueghela Svatební hostina[46)] je přímo dokumentačním skvostem. Vidíme na něm řadu hodujících vesničanů, jejich jídelní náčiní, můžeme pozorovat chování u stolu i jídelní zvyklosti.

Z dochovalého obrazu je zřejmé, že už tehdy při slavnostnějších příležitostech přispívala k dobré náladě stolovníků hudba.

obr. 11[46)]
Pieter Brueghel ml., Svatební hostina, detail, 1568

1.5 Novověk

Novověk se nese ve znamení zachování stávajících zvyklostí a jejich doplnění o další. Nezbytnou součástí jídelního náčiní se stal například ubrousek. Z původního kousku plátna, určeného k zabalení nesnědených zbytků jídla k pozdější konzumaci, se stala ochrana oděvu stolovníka.

Různá jídla začala být během novověku podávána v různý čas. Asi od dvacátých let 19. století se v západní kultuře standardně začíná polévkou, potom se konzumuje hlavní jídlo a nakonec dezert. Pro oblast sladkého stolování jde o velmi důležitou skutečnost, neboť tím se ustaluje i použití určitých surovin pro jednotlivé chody. S rozmachem pěstování řepy cukrovky a cukrovarnického průmyslu prudce stoupá objem spotřebovaného cukru. Cukr vytlačuje med a stává se základem sladké kuchyně.

[46)] ECO, U. (ed.), *Dějiny krásy*, s. 204.

Pěstování řepy cukrovky bylo původně pro Evropu vlastně alternativním řešením, východiskem z nouze. Napoleon vyhlášením kontinentální blokády znemožnil dovoz třtinového cukru ze zámoří a Evropané hledali nové řešení situace. Z provizoria se nakonec stalo perspektivní zemědělské odvětví, protože cukr z evropských cukrovarů byl levnější než dovozový.

Móda pití kávy a čaje, která se rozšířila z prostředí šlechty do měšťanských kruhů, vedla k domácí přípravě nezbytných doplňků v podobě sladkostí a cukrovinek. Pití kávy a čaje, pojídání sladkostí, hraní karet a konverzace bylo v těchto kruzích hlavním programem návštěv.[47)]

Z první poloviny 19. století také pochází dosud dodržovaná anglická tradice čaje o páté. Tato v podstatě lehká odpolední svačina svou oblibou mezi širokou veřejností vedla k velkovýrobě sladkostí. "*K čaji se podávaly zákusky a sendviče, pekárny začaly péct drobné cukroví, tzv. máslové čajové pečivo*."[48)]

1.5.1 Sladké stolování v umělecké produkci

Doslova nepřeberné množství nejrůznějších novověkých uměleckých děl s tematikou stolování nám umožňuje vybrat jen ty námětově úzce související s tím, co nás zajímá nejvíce, tedy s konzumací sladkostí.

Od dob rokoka se šlechta ráda nechávala zobrazovat při svých zábavách a každodenních činnostech. François Boucher tak v roce 1739 namaloval obraz Snídaně,[49)] na němž můžeme vidět rodinu s malými dětmi v přepychově vyzdobeném pokoji.

47) KŘÍŽOVÁ, A., *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu*, s. 9.
48) KŘÍŽOVÁ, A., *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu*, s. 14.
49) KŘÍŽOVÁ, A., *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu*, s. 18. Obraz je známý také pod označením Na návštěvě.

obr. 12[49] (viz. str. 33)
Francoise Boucher le Déjeuner, Snídaně, r. 1739

O něco mladší je potom portrét Marie Sofie Tischbein,[50] zachycující mladou dámu s šálkem v ruce a podnosem na stolku před sebou. Na podnose je kromě konvičky a dalšího šálku také miska se sladkostmi.

Jean Etienne Liotard je mimo jiné autorem kresby nazvané Mladá dívka popíjející svoji čokoládu.[51] Naprosto nejznámější je ale jeho pastel Dívka s šálkem čokolády.[52] Originál lze snadno spatřit na vlastní oči, visí ve drážďanském Zwingeru. Vyobrazení se stalo populárním z toho důvodu, že v něm nalezla zalíbení celá řada umělců věnujících se propagaci čokolády.

obr. 13[51]
Jean-Etienne Liotard
Mladá dívka popíjející svoji čokoládu

obr. 14[52]
Jean-Etienne Liotard
Dívka s šálkem čokolády

[50] KŘÍŽOVÁ, A., Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu, s. 14.
[51] COE, S. D.; COE, M. D., Čokoláda Historie sladkého tajemství, s. 139.
[52] KRÁMSKÝ, S.; FEITL, J., Kniha o čokoládě, s. 119 - 120.

Nesmíme opomenout ani náhle nově nezbytné vybavení domácností porcelánem. Nové nádobí nejprve napodobovalo orientální vzory, později evropští umělci vytvořili vlastní. "Rokokové chinoiserie a bohaté květinové vzory vystřídaly inspirace z evropské flóry a fauny, zvláště květiny, ptáci, motýli a brouci zachycení s přesností odpovídající téměř vědecké ilustraci. Antické reminiscence se odrazily v mytologických výjevech, portrétních medailonech a vedutách s architekturou a ruinami starověkých chrámů, které doplňovaly girlandy, vavřínové věnce, perlovce, vejcovce, meandry apod."[53)]

Originálním evropským doplňkem byla ouška šálků, podšálky a cukřenky, ty se v soupravách dovážených z Číny a Japonska nevyskytovaly.

[53)] KŘÍŽOVÁ, A., *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu*, s. 20.

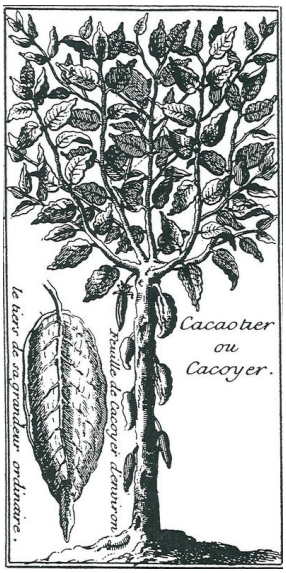
2. Čokoláda

Termín čokoláda, stejně jako slovo kakao, nalezneme s minimálními obměnami ve většině světových jazyků. Základ obou slov je stejný, pochází ze staromexického xocolatl. Tuto složeninu můžeme ještě rozložit na xoco, tedy hořký nebo drsný, a latl - voda. Z označení je tedy zřejmé, že čokoláda byla původně jen nápojem, a že zajisté neměla dnešní sladkou chuť.

Základní surovinou pro výrobu čokolády jsou plody kakaovníku. Kakaovník je strom, který do 16. století rostl jen v Mexiku, odkud se později jeho pěstování uměle rozšířilo do Jižní Ameriky. Pěstování kakaovníku je omezeno na poměrně úzký pás sedmnácti stupňů na sever a patnácti na jih od rovníku. Další podmínkou pro pěstování je vysoká vlhkost v oblasti a průměrné roční teploty 20 - 30 stupňů. Kakaovníku se nejlépe daří v nadmořských výškách 400 - 600, maximálně 1 200 metrů nad mořem. Kakaovník musí být zároveň chráněn před větrem. Ideální prostor pro něj je ve stínu mohutnějšího stromu, například banánovníku. Kakaovník může dorůst výšky až 15 metrů, pro snadnější sklizeň se ale nechává dorůstat jen do 6 - 8 metrů.

Mladý stromek kakaovníku začíná plodit asi po čtyřech letech od zasazení.[54)] Nejvíce plodí mezi desátým až čtyřicátým rokem. Kvete celoročně, květy ale nesmíme hledat na koncích větví, jak jsme zvyklí, ale přímo u kmene a větších větví. Květů má každý strom obrovské množství, jen z 1 - 3 % vznikají plody. Ty se sklízí třikrát až čtyřikrát ročně, jedna až dvě sklizně (podle oblasti) jsou přitom hlavní. Sklizeň probíhá tak, že česáči nejprve posuzují zralost plodu podle barvy a poté ji ještě potvrdí poklepem. Po stromech nesmějí šplhat, protože dřevo kakaovníku je velmi křehké.

54) COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 22.



obr. 15[54] (viz. str. 36)
Kakaovník, rytina pochází z počátku 18. stol.,
z cestopisu dominikánského kněze J.-B. Labata

Plody jsou dlouhé 10 - 32 cm, jejich vzhled je různý. Mohou připomínat okurky, ale také tykve. Tvar plodu nemá nic společného s jeho kvalitou. V plodu je bělavá dužnina a mezi dvaceti až padesáti semeny. Ta mají přibližně tvar fazole.

Podobně jako u jiných zemědělských plodin i u kakaovníku existují různé odrůdy. Asi 80 - 85 % světové produkce tvoří odrůda Forastero. Je silně plodící a odolná, kvalitu je možné označit ale jen za nanejvýše standardní. Jeden literární pramen[55] dokonce odsuzuje veškerou produkci Forastera jako nekvalitní a špatnou. Náročnější jsou odrůdy Trinitario a Criollo, poskytující kakaové boby se specifickým aromatem a příchutí.[56]

Všechny odrůdy se ale sklízejí a zpracovávají stejným postupem. Po odříznutí plodu od kmene se plody rozřezávají mačetou, vybírá se z nich dužnina a semena, semena se nahrubo zbavují dužniny a pokládají na banánovníkové listy, kde se vrší do tvaru kužele. Když má kužel předepsanou velikost, přikrývá se dalšími banánovníkovými listy, aby došlo k fermentaci.

[55] DOUTRE-ROUSSELOVÁ, CH., *Čokoláda pro znalce*, s. 55.
[56] COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 29.

Fermentace mění barvu plodu na hnědou. Odstín barvy se musí sledovat a v určitém stupni proces fermentace zastavit, jinak hrozí vznik kyseliny máselné, která by výchozí surovinu znehodnotila. Již během této první fáze zpracování se rozhodne, jestli na jeho konci bude kvalitní čokoláda.

Po ukončení procesu fermentace se musí kakaové boby usušit. Pokládají se na bambusové rohože nebo dřevěné rámy a několikrát se otáčí, aby nezačaly plesnivět. Suché jsou tehdy, když obsahují asi 7% zbytkové vlhkosti. Zajímavostí je, že způsob procesu sušení má zásadní vliv na kvalitu kakaa. Pokud se boby suší v přírodě na slunci, jsou kvalitnější. Sušení v sušírnách, kde se používá horký vzduch, je sice jednodušší, ale při užití této metody se nikdy takové kvality nedosáhne. Zvláštním způsobem sušení je potom sušení nad otevřeným ohněm. Získává se jím surovina se specifickým aromatem kouře.

Fermentace a sušení bobů se provádí vždy ještě na plantáži, k dalšímu zpracování se usušené kakaové boby mohou, ale nemusejí odvážet třeba i do zahraničí.

To je závislé na stupni průmyslového rozvoje země, v níž kakaovníkové plantáže rostou. Některé země vyvážejí surovinu, jiné přímo pochoutky. Vyvážet pouze surovinu je ale ekonomicky málo rentabilní. Cena suroviny se mění každým rokem, což je velice nepříjemnou skutečností především pro země s kakaovníkovou monokulturou. Plánovat rozvoj podnikání v širším časovém horizontu je pro ně prakticky nemožné.

Před drcením se boby ještě upraží. Drcením vznikají niby, což jsou malé kousky rozdrcených bobů. Nib z různých odrůd se míchá s jinými odrůdami k dosažení správné chuti. Správně namíchaná drť se mele. Mletím ovšem nevzniká prášek, jak bychom předpokládali, ale tekutá kakaová hmota.[57)]

[57)] V obchodním světě se označuje termínem "cacao liquor".

Je to způsobeno vysokou teplotou, která vzniká při mletí. Do kakaové hmoty se potom přidávají různé přísady podle toho, jakou čokoládu chceme vyrobit.

Současnými největšími producenty kakaa je Malajsie, Indonésie, Ghana, Nigérie, Kamerun, Pobřeží Slonoviny, Brazílie a Ekvádor.[58)]

2.1 Čokoláda v historii

Plody kakaovníku byly vysoce ceněny už kulturou Olméků. Olmékové, obývající dnešní Mexiko před více než 3 000 lety, je používali jako platidlo a stromy uctívali. Jejich nástupci Mayové z plodů připravovali xocolatl - hořkou vodu. Usušené kakaové boby umleli a prášek smíchali s vodou. Ve svých v tak malém množství zachovalých písemných památkách psali o kakau poměrně často. Nápoj je nezbytnou součástí příběhů mayské mytologie. Současně se vyskytují i zobrazení výroby a požívání.[59)]

obr. 16[59)]
Na obr. je žena přelévající čokoládu z jedné nádoby do druhé.
Palácová scéna zobrazená na princetonské váze pozdně klasickými Mayi (750 n. l.).
Nejranější záznam o výrobě pěny.

[58)] KŘÍŽOVÁ, A., Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu, s. 16.
[59)] COE, S. D.; COE, M. D., Čokoláda Historie sladkého tajemství, s. 50.

V tradici pěstování a pití kakaa pokračovali i Toltékové a Aztékové. Od nich už se o existenci čokolády dozvěděli Evropané.

Kakaové boby dopravil do Evropy jako první Kryštof Kolumbus. Na své čtvrté výpravě do Ameriky v roce 1502 dorazil až k ostrovu Guanaja, kde zajal dvě lodě domorodců, převážející mimo jiné také kakaové boby. Evropany tehdy Kolumbův objev nijak neuchvátil. Bez tlumočníka nemohli zjistit, k čemu se boby používají, i čokoláda, tehdy samozřejmě pouze ve formě nápoje, by pro ně byla nejspíš příliš ostrá a hořká, o její ceně nemluvě.

Druhý atak čokolády na Evropu se uskutečnil prostřednictvím Hernanda Cortése, dobyvatele říše Aztéků. Španělé přišli na to, že hořkou chuť nápoje můžou zmírnit přidáním třtinového cukru a skořice. Také začali pít čokoládu horkou. Dcera španělského krále Filipa III. Anna se vdala za francouzského krále Ludvíka XIII. a zvyk pít čokoládu přinesla s sebou na francouzský dvůr. Existují i jiné teorie o tom, jak se čokoláda dostala ze Španělska do Francie, tato je ovšem nejobecněji přijímána.[60)]

Ve Francii získala čokoláda obrovské množství svých vyznavačů, a to především ve šlechtických kruzích. Pití čokolády bylo hlavně mezi ženami francouzské aristokracie považováno za elegantní módní záležitost. Šlechta v podstatě kopírovala zvyklosti panovnické rodiny.

V období rokoka získala čokoláda pověst nápoje s afrodiziakálními účinky. Pití čokolády se stalo oblíbeným doplňkem pobytu ve společnosti v celé západní a střední Evropě. Jeden z anglických gentlemanů té doby si zapsal do svého deníku: "*Vstal jsem, oblékl se a podle dohody jsem navštívil pana Blandse, se kterým jsme si vypili náš ranní doušek dobré čokolády, až jsem si pobryndal stuhu a musel poslat domů pro jinou.*"[61)] Od konce 18. století se čokoláda nabízela i na ulicích.[62)]

---

60) Jen pro zajímavost - druhá teorie přičítá rozšíření činnosti mnišských řádů, třetí lékařům.
61) COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 164.
62) KŘÍŽOVÁ, A., *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu*, s. 17.

Z čokolády se dokonce stalo politikum. Jejím pitím či naopak odmítáním člověk dával najevo sympatie k určitým politickým názorům.

Pití čokolády bylo vyjádřením konzervativního a aristokratického smýšlení. Káva byla chápána jako nápoj liberálních středních vrstev. Na proletariát a socialisty zbylo pití piva. Jak se chtěly střední vrstvy vyrovnat šlechtě, šířilo se u nich i pití čokolády.

Zlomovou událostí v historii čokolády byl úspěch při experimentování s výrobou a dalším zpracováváním pevné čokoládové hmoty.

S těmito pokusy začali už koncem 17. století Belgičané, v 18. století je následovali Francouzi. Vyráběli různé cukrovinky, v nichž hrála tehdy ještě kakaová hmota, ne skutečná čokoláda, různě důležitou roli. Vyskytovaly se kombinace s marcipánem, s oplatkami, s lanýži, mandlemi a podobně. Byly to vlastně zárodky nám dobře známých čokoládových bonbonů z dnešních bonboniér.

První tabulku čehosi, co už připomínalo dnešní čokoládu, vyrobil Holanďan Coenraad Van Houten. Podařilo se mu to díky oddělení kakaového másla od kakaového prášku. Experimentátory ale čekala ještě dlouhá cesta. První "čokoláda" byla drobivá hmota, hrubá a téměř nerozpustná, v ústech připomínající písek.

Postupně vznikaly nové továrny na čokoládu, jejichž jména se zachovala až do dnešních dnů. V roce 1826 je to švýcarská firma Suchard, v roce 1839 německý Stollwerck. Ve Velké Británii se velká domácí firma J. S. Fry a synové předháněla se společností Cadbury´s.

Úspěchem v dalším zdokonalování čokolády jako pochutiny byl vynález způsobu, jakým lze z kakaového prášku odstraňovat tuk. Takto získaný tuk, kakaové máslo, umožnil výrobu rozpustné čokolády takového charakteru, jak ji známe dnes.

Poprvé se to podařilo firmě Lindt v roce 1879.[63] Konšování, jak se výrobní postup nazývá, vytváří čokoládu jemnou a s ideální konzistencí. Ke konšování je zapotřebí zvláštního stroje, v němž se kakaová hmota míchá a tře. Čím déle tento proces probíhá, tím je kvalita výsledné čokolády lepší. U opravdu kvalitních výrobků trvá tento proces až tři dny.

Snaha o získání nových zákazníků přinesla čokoládu mléčnou, tedy s přídavkem sušeného mléka, a čokolády plněné nejrůznějším obsahem. Reklamy na čokoládu vytvářely asociace na to nejlepší, co člověka může v životě potkat, spojovaly čokoládu s láskou a s dětmi.

Historicky nejmladší variantou čokolády jako pochutiny je bílá čokoláda, jež je tvořena jen kakaovým máslem a kakaový prášek se do ní vůbec nepřidává. Přišla s ní mezi první a druhou světovou válkou firma Nestlé.

2.1.1 Situace v českých zemích

Podle všech dostupných pramenů byl prvním výrobcem čokolády v českých zemích pražský měšťan Filip Watzke, uvedený v soupisu obyvatel Prahy z roku 1770.[64] Sídlil v Celetné ulici.

V 19. století výrobců čokoládových pochutin pomalu přibývalo. Pro české země byla typická snaha spojit produkci více třeba i naprosto odlišných potravinářských výrobků v jednom podniku. Nebylo tak neobvyklé, že kromě čokolády taková firma produkovala i líh, paštiky, sušenky a podobně.

[63] KŘÍŽOVÁ, A., Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu, s. 16.
[64] KRÁMSKÝ, S.; FEITL, J., Kniha o čokoládě, s. 19.

Na podpoře rozvoje zpracování čokolády v našich zemích mělo významný podíl uvalení vysokých cel na dovoz čokoládových cukrovinek. Domácí investoři tak mohli začít uvažovat o rentabilní výrobě tohoto sortimentu. Ke konci století tak vznikají zárodky později slavných továren Orion a Zora.

Prubířským kamenem stability podniků v českých zemích se stala první světová válka. Obchod s kakaovými boby byl zablokován a zásoby stačily jen na první rok války. Potom bylo nutné přejít na náhražkovou výrobu.

Po vzniku samostatného Československa se k našim čokoládovnám zařadila i velká bratislavská továrna Figaro. Ta vznikla původně jako dceřiná společnost německé firmy Stollwerck ještě v Prešpurku. Období první republiky bylo celkově s výjimkou několika let světové hospodářské krize průmyslové výrobě cukrovinek příznivé. Firmy sice příliš neobstávaly na zahraničních trzích, domácí poptávka ale byla vysoká. V letech 1936 - 37 jsme byli sedmým největším zpracovatelem kakaových bobů na světě.[65)]

Druhá světová válka přinesla opět řadu omezení výroby jak v sortimentu, tak ve složení výrobků. Poválečný vývoj přinesl zásadní změny i v oblasti výroby čokolády. Velké čokoládovny byly znárodněny už v období 1945 - 1947. Národními podniky se stala továrna Orion, Rupa, Velimská továrna, Diana, Zora a další. Všechny se staly součástí Československých čokoládoven Praha. Po únoru 1948 byly do již existujícího komplexu začleněny i zbývající malé soukromé podniky.

V období socialistického Československa došlo k obohacení stávajícího sortimentu výrobků. *"Fenoménem se staly tradiční kolekce, protože fondánové i celočokoládové figurky nemohly chybět na žádném vánočním stromečku. K masové produkci těchto pochoutek přispíval také fakt, že na každém pracovišti obdarovávala odborová organizace kolekcemi děti svých pracovníků."*[66)]

65) KRÁMSKÝ, S.; FEITL, J., *Kniha o čokoládě*, s. 22.
66) KRÁMSKÝ, S.; FEITL, J., *Kniha o čokoládě*, s. 27.

2.2 Čokoláda dnes

Oba základní způsoby přípravy čokolády, tedy čokoláda v pevném i tekutém stavu, se zachovaly až do dnešních dnů.

2.2.1 Čokoláda jako nápoj

V první řadě je třeba uvést, že čokoláda jako nápoj nemá nic společného s instantním kakaem, i když se nás o tom snaží některé cukrárny přesvědčit. Snaha vyrobit rychle rozpustný nápoj úplně setřela původní chuťový rozměr čokolády. Dnes jde jednoduše řečeno o přeslazený mléčný nápoj, parodii na skutečnou čokoládu.

Skutečně dobrou čokoládu nabízejí jen některé malé čokoládovny a vybraná luxusní lahůdkářství. Připravují ji tradičním způsobem, který je často přísně utajován a dědí se z generace na generaci. Připravit si ji můžeme i doma z kakaového prášku, tekuté čokolády ztuhlé na dřívku, tabulkové čokolády, čokoládových vloček a čokoládového dražé. Výsledný nápoj může být ještě různě přichucován. Recepty lze nalézt v publikacích monotematicky věnovaných čokoládě.

2.2.2 Pevná čokoláda

Pevná čokoláda v nejrůznějších formách dnes suverénně kraluje na všech trzích světa. Je ale poměrně málo známou skutečností, že jen málo čokoládoven vyrábí svoji čokoládu od kakaových bobů až po konečný produkt. Většina nakupuje čokoládu jako surovinu ve velkých blocích o váze až 25 kilogramů u velkododavatelů a z ní vyrábí své typické výrobky.

Zemí tabulkové čokoládě zaslíbenou se už koncem 19. století stalo Švýcarsko. Jeho obyvatelé mají dnes největší roční spotřebu čokolády na osobu, a to 5,09 kg.[67)] Vysoká produkce kvalitního mléka místních krav vedla k nápadu zkombinovat čokoládu s mlékem.

[67)] COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 235.

Na vynálezu mléčné čokolády se podílely dvě osoby. Nejprve švýcarský chemik Henri Nestlé v roce 1867 odpařováním tekutiny z výchozí suroviny vyrobil sušené mléko.

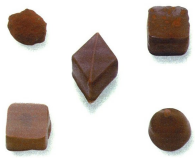
Druhého Švýcara, Daniela Petera, potom o dvanáct let později napadlo toto sušené mléko přidat do čokolády. Stejně jako ve všem, i ve světě tabulkové čokolády se lze setkat s průměrem, podprůměrem i s vysoce nadstandardními výrobky.

Velmi kvalitní tabulkovou čokoládu produkují některé belgické firmy, například Godiva, a Italové, kupříkladu Domori. Ještě kvalitnější čokoládu podle znalců nabízí francouzská Valrhona.

Doménou malých čokoládoven jsou obyčejně čokoládové pralinky. Poskytují dostatečný prostor k uměleckému zpracování samotného výrobku. Skutečně dobrá pralinka je potom kombinací výjimečného kulinářského i uměleckého prožitku.

Nabízí je třeba Bernard Dufoux z Francie, Gerard Ronay z Velké Británie, ze středně velkých firem potom francouzský Fauchon nebo italský Caffarel.[68)]

obr. 17[68)]
B. Dufoux, Francie



obr. 18[68)]
G. Ronay, V. Británie

obr. 19[68)]
Fauchon, Francie

obr. 20[68)]
Caffarel, Itálie

I čokoláda má svá mistrovství. Londýnská Academy of Chocolate uděluje ocenění Zlatý bob, jakousi zlatou medaili pro výrobce čokolády, přičemž o toto ocenění je možné usilovat každý rok.

[68)] Více viz COADYOVÁ, Ch., *Čokoláda.*

Někteří z výrobců čokolády k ní snad i z tohoto důvodu začínají přistupovat podobně jako k produkci nejlepšího vína. Na obalech svých výrobků uvádějí informace o plantáži, odkud pocházejí při výrobě použité kakaové boby, jejich odrůdu, dobu sběru a podobně.[69)]

Spíše jako kuriozitu uvádím pokus vrátit se alespoň částečně k čokoládě takové, jak ji znaly indiánské kmeny před příchodem Evropanů.

Experimentování na tomto poli je spjato se jménem Josephiny Farleyové, která v polovině osmdesátých let minulého století přišla na nápad vykupovat od potomků Mayů jejich produkci kakaových bobů za podmínky, že nebudou užívat při pěstování žádná umělá hnojiva ani pesticidy. Za to si mohla dovolit vyplácet jim až několikanásobně více, než by dostávali na běžných trzích s kakaem.

Získanou surovinu poté nechala zpracovat do formy čokoládových tyčinek (oproti originálu tedy nejde o nápoj), nazvaných Mayské zlato. Tyčinky se prodávají v různých příchutích. Oproti běžné čokoládě je hlavní rozdíl v tom, že neobsahují žádné přidané kakaové máslo. I chuť tohoto výrobku je naprosto jiná, než na kterou jsme zvyklí. Své zákazníky si Mayské zlato i přes svíravou příchuť našlo.

2.2.3 Situace v českých zemích

Polistopadové změny se promítly i do stavu našeho potravinářského průmyslu. Jako strategický partner Čokoládoven byl vybrán společný podnik firem Nestlé a Danone. V první polovině devadesátých let došlo k uzavírání některých malých provozů, které nebyly podle názoru nových vlastníků konkurenceschopné. Kromě toho vzniklo i několik malých nových firem. Ty se snažily uspět v konkurenci nadnárodních koncernů, podařilo se to ale jen málokomu.

[69)] DOUTRE-ROUSSELOVÁ, CH., *Čokoláda pro znalce*, s. 135.

Čokoládu u nás nyní vyrábějí především továrny zahrnuté do obrovských světových koncernů, například Kraft Foods. Dále zde otevřelo své pobočky několik málo malých zahraničních čokoládoven, které se orientují na náročnou, limitovanou produkci v malých sériích, s vysokým podílem lidské manuální práce. Tyto firmy využívají zdejší lacinou a přitom kvalifikovanou pracovní sílu.

Existují i nové ryze české firmy, například královédvorská Carla nebo Čokoládovna Fikar. Pár nadšenců se pustilo obvykle v rodinném rozměru do výroby kvalitních pralinek. Náleží k nim třeba Nataša a Lubomír Baruchovi nebo podnik Kamila rodiny Hlavových.[70)]

2.3 Čokoláda nejen jako pokrm

"*Ať žije čokoláda i ten, kdo ji vynalezl*," vyjádřil kdysi spontánně své nadšení z nového nápoje italský dramatik Carlo Goldoni.[71)] Nebyl sám, kdo považoval za vhodné složit čokoládě svůj hold.

Zmínky o pití čokolády nacházíme i přímo v uměleckých dílech nejznámějších autorů. Tak například Wolfgang Amadeus Mozart v Cosi fan tutte nechává lamentovat služku: "*Jak hnusný je život služebné! Od rána do noci v kole, samá dřina a práce, a ani poté, když je všechno hotovo, nemá chvilku pro sebe. Půl hodiny jsem tu čokoládu šlehala a nyní, když je hotová, tu mám stát nasucho? Nejsou snad má ústa stejná jako ta vaše? Ach, půvabné milenky, proč se vám dostává opravdových věcí a mně jen jejich vůně?*"[72)] Není divu, že čokoládu nakonec ochutná a nelituje toho.

[70)] KRÁMSKÝ, S.; FEITL, J., *Kniha o čokoládě*, s. 119 - 120.
[71)] PEHLE, T. a kol., *Čokoláda*, s. 140.
[72)] COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 198 - 199.

Anglický spisovatel Charles Dickens v románu Příběh dvou měst z poloviny 19. století karikuje zvyklost pití čokolády u šlechty: "*Jeden lokaj přinesl džbán s čokoládou, druhý čokoládu našlehal malým nástrojem k této funkci určeným, třetí mu laskavě podal ubrousek a čtvrtý mu čokoládu naléval. Pro monseigneura bylo nemyslitelné obejít se bez jediného z těchto služebníků. A hluboce by bylo jeho jméno pošpiněno, kdyby mu jeho čokoládu servírovali pouze tři lokajové, a raději by umřel, než aby se měl spokojit pouze s dvěma*."[73)]

I v moderní době se setkáváme s nejrůznějšími podobami přesahu světa čokolády a její produkce do světa umění. Může jít o dočasný zájem umělce o tuto oblast, ale také o specifické zaměření celé skupiny výtvarníků. Na Haiti tak kupříkladu existuje dlouhá tradice lidového malířství, zachycující dění na kakaovníkových plantážích, radosti i strasti života česáčů a zpracovatelů.[74)]

Také v našich kinech a v televizi byl uveden film Čokoláda s Juliette Binochetovou v hlavní roli. Čokoláda v něm doslova otevřela obyvatelům provinčního francouzského maloměsta oči a ukázala jim, že žít se dá i zcela jinak než doposud.

Ve Francii, jedné z kolébek čokolády, byla s úspěchem přijata divadelní hra Ženy, které pojídají čokoládu. "*Tři mladé ženy, závislé na čokoládě, se rozhodnou zkusit skupinovou terapii a jejich terapeutka (sama vyléčená "čokoholička") se jim snaží pomoct nalézt élément déclencheur, tj. klíč k vyléčení jejich závislosti. Nepodaří se to ani jedné z nich (jaké to překvapení!) a vůbec nic se nevyřeší (takové už je francouzské divadlo), ale hra má spoustu dobrých replik, v nichž je obsaženo mnohdy víc než jen pouhé zrnko pravdy. Například: Průzkumy ukázaly, že devět z deseti lidí připouští, že miluje čokoládu... a ten desátý lže*."[75)]

[73)] COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 197.
[74)] SCHUMACHER, K. aj., *Čokoláda Velká encyklopedie*, s. 29.
[75)] GUILIANOVÁ, M., *Francouzky netloustnou*, s. 189.

2.4 Posuny do výtvarné a umělecké oblasti

Některé výtvory z čokolády si ani nekladou za cíl být potěchou jazyka, nepočítá se s jejich konzumací. Umělci jako Dieter Roth, Janine Antoni, Prudence Emma Staite, Warren Laine-Naida a další vytvářeli či dosud vytvářejí z čokolády malby, reliéfy, ale i čokoládové sochy.

Dieter Roth náležel mezi všestranně nadané umělce. Uplatnil se v různých oblastech, mě ovšem především zajímají jeho čokoládové sochy. Tvořil je v rámci svého experimentování s využitím organických materiálů v umělecké tvorbě.

Američanka Janine Antoni kombinuje užití čokolády a jiných materiálů, třeba mýdla nebo sádla.

Prudence Emma Staite vytváří své čokoládové sochy s nejrůznějšími náměty. Je autorkou sochy současného papeže Benedikta XVI., čokoládového ztvárnění Kolossea, Španělských schodů a dalších objektů.

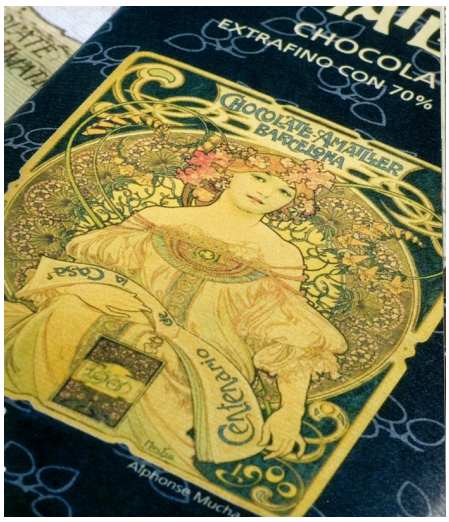
Příklady těchto umělců ukazují, že užití čokolády je skutečně všestranné. Musíme ale přiznat, že tvorba těchto autorů zůstává mimo pozornost široké veřejnosti. Ta se naopak často setkává s jinými druhy umělecké produkce, například s nejrůzněji zpracovanými obaly na výrobky z čokolády, s poštovními známkami s tematikou čokolády, případně v rámci některého z festivalů čokolády mohou shlédnout některou z extravagantních oděvních čokoládových kreací.

2.4.1 Obaly

U čokolády více než jinde platí, že obal prodává zboží. Výrobci čokolády tedy od samotných počátků velkovýroby neváhali kontaktovat známé umělce se žádostí o návrhy na výtvarné zpracování nejrůznějších dóz, plechových i papírových krabiček, nebo třeba i zdánlivých, přesto ale podstatných detailů obalu, například pečetí - zálepek na zboží.

Umělci se uplatnili i jako autoři vkládaných reklamních kartiček, které zákazníci nalézali uvnitř výrobků. Tyto kartičky byly vydávány jako součásti velkých sérií s různými náměty a dodnes jsou předmětem sběratelského zájmu.

Z našich umělců pro světové čokoládovny pracoval například Alfons Mucha, umělec, jehož jméno se v určité době stalo pro Paříž přímo synonymem stylu secese. Mucha nepřicházel do této sféry umělecké tvorby jako nováček, měl už za sebou několik s úspěchem realizovaných návrhů na obaly pro francouzského předního výrobce sušenek a trvanlivého pečiva. Jeho návrhy obalů pro čokolády byly zpracovány pro španělskou čokoládovnu se sídlem v Barceloně.[76)]



obr. 21[76)]
A. Mucha, návrh obalu pro španělskou čokoládovnu

2.4.2 Poštovní známky

Tematice čokolády se ve filatelii věnují dvě skupiny zemí. Jednak jsou to země produkující výchozí surovinu, tedy kakové boby, jednak země surovinu zpracovávající, tedy hlavní čokoládové velmoci.

[76)] PEHLE, T. a kol., *Čokoláda*, s. 25.

Jednu z nejstarších známek s vyobrazením kakaových bobů vydala již v roce 1930 ekvádorská pošta.[77)] Po získání nezávislosti se na známky s podobnou tematikou zaměřily nově vzniklé africké země, pro které je dodnes produkce kakaových bobů charakteristická - Pobřeží Slonoviny, Ghana, Togo a další.

obr. 22[77)]
Kakaové boby na poštovních známkách celého světa

Některé státy vydávají celé sady známek věnované pěstování, sklizni a následném u procesu zpracovávání kakaových bobů až ke konečnému výrobku. Takové sady vydala třeba Belgie nebo Švýcarsko.

Jiné státy vydávají známky k významným výročím čokoládoven. Finská firma Fraser se tak dočkala vlastní známky v roce 1991. I některé nejznámější značky čokolád, třeba Milka, mají svoji známku. Zvláštností je potom známka švýcarské pošty z roku 2001, která je kromě motivu čokolády napuštěna i čokoládovým aromatem.

77) KRÁMSKÝ, S.; FEITL, J., *Kniha o čokoládě*, s. 138.

2.4.3 Šaty

Šatům a šatovým doplňkům z čokolády se mimo jiné věnuje Salon du Chocolat, každoroční módní přehlídka, připravovaná modními návrháři a výrobci čokolády.

Koná se tradičně od poloviny devadesátých let dvacátého století v přibližně stejný čas, a to koncem října a začátkem listopadu v Paříži. Trvá pět dní. Návštěvnost je obrovská, okolo 100 000 lidí denně.[78)]

obr. 23[79)]
Přehlídka Salonu du Chocolat

Spojení čokolády a oděvního umění je přímo hrou fantazie. "*Mistři svých oborů popouštějí uzdu fantazii ve stále nových kreacích. Jednou se pralinky vetkávají do látky jako ozdoby, jindy tvoří drobounké tabulky přehoz, k vidění jsou i obrazy z čokolády aplikované na hedvábí. Ať už se zde prezentuje cokoli - každý výtvor je sám o sobě extravagantní a exkluzivní. Šije a tvoří se přitom nejen pro dámy, ale také pro pány, kteří zde předvádějí například čokoládové kravaty či pralinkové klobouky. A přestože jsou veškeré předváděné modely naprosto nenositelné, platí, že když se na závěr velkolepé show umělci objeví spolu se svými modely na pódiu, sklidí bouřlivý potlesk.*"[79)]

[78)] KRÁMSKÝ, S.; FEITL, J., *Kniha o čokoládě*, s. 155.
[79)] PEHLE, T. a kol., *Čokoláda*, s. 32 - 33.

Salon du Chocolat je pouze jedním ze světových festivalů příznivců čokolády. Další se konají ve Vídni, Turínu, v Belgii a jinde. Přibližný odhad říká, že podobných festivalů je na celém světě kolem osmdesáti ročně.

2.5 Čokoláda a zdraví

O vlivu čokolády na zdraví člověka bylo napsáno mnohé. V hromadných sdělovacích prostředcích se občas objeví zprávy o prospěšnosti či naopak škodlivosti konzumace čokolády. Často jde pouze o neúplné nebo dokonce dezinterpretované výsledky výzkumů. Jinou kategorii potom představují výzkumy přímo financované některými velkými výrobci čokolády.

Pokud se chceme otázkou vlivu čokolády na zdraví seriózněji zabývat, musíme především odlišit, na jakém materiálu byl výzkum realizován. Pokud někdo napíše, že v kakaových bobech jsou obsaženy určité výjimečné látky, ještě to neznamená, že je obsahuje i samotná čokoláda. Dále je třeba si povšimnout, z kterého vědního oboru je odborník, který se k tematice v hromadném sdělovacím prostředku vyjadřuje. Jinou mluvou hovoří chemik, jinou lékař a jinou psycholog. Čokoládě se v nejobvykleji se vyskytujících zprávách přičítají jako hlavní pozitivní antidepresivní, afrodiziakální a antioxidační účinky. Každé z těchto otázek se budu věnovat zvlášť.

obr. 24
Čokoláda a zdraví

2.5.1 Čokoláda jako antidepresivum

Podrobnou lékařskou studii o čokoládě sepsal francouzský lékař Hervé Robert. Byla vydána pod názvem Les vertus thérapeutiques du chocolat v roce 1990.[80)] Podle výsledků jeho práce čokoláda obsahuje kofein, theobromin, serotonin a fenylethylamin, tedy kombinaci posilujících a antidepresivních látek. Je ji proto možné považovat za antidepresivum?

Kofein je známým rostlinným alkaloidem, obsaženým asi v jedné desetině všech druhů rostlin. Kofein po požití zvyšuje krevní tlak a stimuluje nervovou soustavu. Člověk se cítí aktivnější a čilejší, bez únavy.

Theobromin je podstatně vzácnějším alkaloidem, podařilo se ho identifikovat pouze u devatenácti rostlinných druhů. Kromě kaka je přítomen také v kávě a v jihoamerickém čaji yerba maté. Přičítá se mu několik účinků. "*Stejně jako všechny alkaloidy stimuluje centrální nervový systém, i když jen mírně. Má schopnost rozšiřovat cévy a v minulosti byl k tomuto účelu využíván i v lékařské praxi. Působí také jako diuretikum, tedy ke stimulování tvorby moči. Celkově je však theobromin farmakologicky daleko méně aktivní než kofein a farmaceuti jej již dávno neužívají.*"[81)] Navíc je ho v čokoládě jen zanedbatelné množství - 0,6 g ve 100 gramech hořké a 0,2 g v mléčné. V bílé čokoládě není přítomen vůbec.[82)]

Serotonin náleží mezi neurotransmitery, tedy přenašeče nervových vzruchů. Serotonin konkrétně působí zklidňujícím účinkem, vyvolává větší duševní pohodu a možnost soustředění. Ovšem představa o tom, že v duševním neladu jsme právě kvůli nedostatku serotoninu, a že tedy konzumací čokolády ho dodáme organismu, naprosto neodpovídá současné úrovni vědeckých poznatků.

---

80) COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 32.
81) COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 32 - 33.
82) PEHLE, T. a kol., *Čokoláda*, s. 36.

Depresivní stavy už dnes lékaři nevysvětlují chybějícími látkami v organismu, ale dysfunkcí mozkových okruhů modulovaných monoaminovými systémy.[83)]

To znamená, že podle dnešních představ je deprese zapříčiněna špatným hospodařením s neurotransmitery. Neexistuje přitom jedna všeobecně přijímaná teorie, která by vysvětlovala, proč mozek schopnost účelně hospodařit s neurotransmitery ztrácí.

Fenylethylamin je látkou velmi příbuznou s amfetaminy, v čokoládě je ho ale stopové množství. Pokud by tomu tak nebylo, výrobci pervitinu a podobných drog by jistě už teď skupovali čokoládu ve velkém.

Skutečným antidepresivem ve smyslu léčiva čokoláda tedy určitě není. Určitý pocit uvolnění, snad i štěstí při konzumaci čokolády psychologové vysvětlují jako pocit vyplývající z konzumace sladkého.

Obecně platí, a to od úrovně hmyzu, že sladké a všechny sladkosti jsou v živočišné říši vyhledávány, protože jsou vítaným zdrojem energie. Právě tolik ceněné energie, která dovolí přežít dlouhá období chladu či nedostatku potravy.

Člověk v tomto ohledu není žádnou výjimkou. Už kojenec daleko ochotněji saje sladkou tekutinu. Jsme k tomu geneticky naprogramováni, není v tom žádná vypěstovaná závislost. Jednoduše jsme to byli díky této preferenci v přijímání potravy právě my, kdo přežil miliony let střídající se kratší či delší období dostatku a nedostatku.

Dnes, kdy období nedostatku chybí, žijeme stále stejně. Neomezujeme se ku své vlastní škodě ani tehdy, když víme, že i zítra bude dostatek potravy, jako byl včera a jako je dnes.

[83)] SVOBODA, M.; ČEŠKOVÁ, E.; KUČEROVÁ, H., *Psychopatologie a psychiatrie*, s. 202.

2.5.2 Čokoláda jako afrodiziakum

Afrodiziakální účinky čokoládě přisuzovalo už původní obyvatelstvo Ameriky. Jejich aztéčtí vládcové byli prý sexuálně mimořádně zdatní díky pravidelnému užívání čokolády. V Evropě se totéž vyprávělo o Casanovovi, který prý konzumoval čokoládu v neobvyklém množství.

Konkrétní důkazy o tom, že by čokoláda působila jako afrodiziakum, nebyly dosud předloženy.[84)] Jisté je, že je nemá ani kdo předložit, jinak by o tom velcí výrobci čokolády neopomněli své zákazníky jako první informovat.

Jistou útěchou nám může být, že podobné fámy kolují i o spoustě dalších potravin. Konzument čokolády má alespoň jistotu, že se při jejím požití neotráví, což se u mnoha jiných údajných afrodiziak nedá s určitostí tvrdit.

2.5.3 Čokoláda jako antioxidant

Antioxidanty jsou ve výživě člověka poměrně novou záležitostí. Jejich propagace vychází z poznatků o ukládání volných radikálů v těle. Volné radikály jsou sloučeniny kyslíku, které způsobují stárnutí buněk a jejich náchylnost ke vzniku závažných onemocnění, také například rakoviny. Antioxidnty jsou látky, které by měly této destruktivní činnosti volných radikálů zabránit.

Výzkumy bylo potvrzeno, že kakaové boby skutečně velké množství antioxidantů obsahují. *"Faktem ovšem zůstává, že uvedené cenné látky se při výrobě čokolády z velké části ničí."*[85)] To ale nebrání některým výrobcům tvrdit, že jejich čokoláda je vyráběna šetrnějším postupem, který dovoluje antioxidanty v čokoládě zachovat. Zda je skutečně právě jejich čokoláda v tomto ohledu nějak výjimečná, se zatím nepodařilo v nezávislých průzkumech ani potvrdit, ani vyvrátit.

---

84) PEHLE, T. a kol., Čokoláda, s. 28.
85) PEHLE, T. a kol., Čokoláda, s. 40.

2.5.4 Ostatní uváděné pozitivní vlivy

Některé materiály obsahují tvrzení o údajném dobrém vlivu čokolády na stav zubů. Argumentují přitom vysokým obsahem minerálů v čokoládě, konkrétně vápníku a fosforu.

Oba dva prvky jsou skutečně pro zdravý vývoj zubů potřebné. Vápník obsahuje čokoláda ve velmi rozdílném množství, od 20 mg ve tmavé do 250 mg v bílé.

U fosforu není v obsahu tak velký rozdíl. Tmavá čokoláda ho obsahuje 130 mg, bílá 200 mg. "Především však čokoláda obsahuje cukr a ten zubům škodí. Tvrdit, že čokoláda prospívá zubům, je proto nejenom zavádějící, ale také nebezpečné."[86)]

2.5.5 Uváděné negativní vlivy čokolády na zdraví

O čokoládě se nepíše jen v pozitivním slova smyslu. Občas proskočí i zprávy, které popisují nepříznivé účinky čokolády na lidský organismus.

Čokoládě je přisuzován podstatný vliv na horší průběh migrény, akné, na kažení zubů a obezitu. Již zmiňovaný francouzský lékař Hervé Robert toto vše vylučuje. Jako velmi pravděpodobné se zde nabízí spíše druhé vysvětlení, a sice to, že viníkem těchto uvedených obtíží je cukr, ve vysokém procentu obsažený především v nekvalitních čokoládových cukrovinkách.

K celému problému se obšírněji vyjádřila Chantal Coadyová, majitelka čokoládoven Rococo. Zásadním problémem podle ní je to, že termínem čokoláda se přes zákonem zajištěná omezení mohou stále ještě označovat výrobky, které mají se skutečnou čokoládou jen velmi málo společného. Jde o produkty, jejichž hlavními složkami jsou cukr, rostlinné tuky a sušené mléko.

---

86) PEHLE, T. a kol., *Čokoláda*, s. 46.

"*A právě její výrobci, tito dietní darebáci, jsou zodpovědni za její nezaslouženou pověst látky, ze které se tloustne, kazí zuby a na kterou vzniká závislost*."[87)]

Tvrzení majitelek čokoládoven, které čokoládu obhajují, popírají alespoň v jednom ohledu přehledy obsahu využitelné energie v jednotlivých druzích čokolády.

Jednoduše řečeno, bez ohledu na to, zda jde o čokoládu kvalitní či lacinou, tmavou, mléčnou či bílou, vždy jde o "kalorickou bombu". Průměrné hodnoty energie obsažené v tabulce čokolády kolísají kolem 550 kilokalorií na 100 g výrobku. To tedy znamená, že jedna klasická tabulka čokolády pokryje přibližně čtvrtinu naší denní energetické spotřeby. Čokoláda tedy k obezitě nepřispívá, ale pouze tehdy, je-li konzumována s rozvahou.

Je také známo, že kofein může mít ve vysokých dávkách toxické účinky, přitom, jak jsme uvedli, kofein je i v čokoládě přítomen.

Představa o tom, že bychom se mohli "otrávit" zvýšeným příjmem čokolády, náleží ale spíše do říše pohádek. Všechny studie, které prokazují toxicitu kofeinu, jsou založeny na experimentování s čistou sloučeninou, tedy s látkou, jež se v čokoládě ani v jiných poživatinách a nápojích s kofeinem vůbec nevyskytuje.[88)] Pokud tedy na sobě někdo pozoruje nervozitu, úzkost, nespavost či dokonce horší stavy, může se situaci snažit vyřešit odstraněním čokolády ze svého jídelníčku. V případě úspěchu ale nejspíše půjde o placebo efekt.

Jinou otázkou ovšem je závislost na kofeinu. Tu je možné si vypěstovat i při nestřídmém požívání kofeinu v přírodní podobě, tedy s příměsmi nejrůznějších dalších látek. Závislost se projeví, jestliže organismus nepřijme dávku, na kterou je uvyklý, silnou bolestí hlavy.

V případě čokolády ale nejsou obavy z vypěstování závislosti namístě. Obsah kofeinu v hrníčku kakaa je ve srovnání s jinými kofein obsahujícími nápoji naprosto minimální.

---

87) COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 249.
88) COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, s. 34.

Pokud šálek kávy obsahuje od 50 do 175 mg kofeinu a šálek čaje od 25 do 100 mg (černý čaj obsahuje více kofeinu než zelený a bílý), stejný šálek kakaa může obsahovat maximálně 25 mg kofeinu.

Co tedy dodat jako závěr této kapitoly?

Čokoládu bychom měli především chápat jako lahůdku, ne jako potravinu, a už vůbec ne jako základ našeho jídelníčku. Nemá smysl si její nadměrnou konzumaci ospravedlňovat jejími pozitivními účinky na organismus. Žádné výjimečné nemá. Na druhou stranu ale nemá ani žádné zvlášť negativní, nemá tedy ani smysl si ji odpírat, když po ní toužíme. Skutečný labužník si dokáže vychutnat třeba jen malé její množství.

2.5.6 Čokoláda a kosmetika

Myšlenka na využití čokolády v kosmetickém průmyslu není nikterak nová. Kakaové máslo má ideální bod tání, který se blíží teplotě lidského těla. Obsahuje i mnoho proteinů, polyfenolů a minerálních látek prospěšných pokožce. Bylo tedy využíváno již dříve jako základ některých mastí a krémů, jen se na to neupozorňovalo.

V rámci konkurenční nabídky dnes nejrůznější salony krásy a relaxační studia tento základ doplnily o rozmanité další aktivity s čokoládou a její produkcí související. Slupky kakaových bobů se používají k peelingu, čokoláda se přidává do celých kosmetických řad.

obr. 25
Čokoládová masáž

3. Didaktická část

Motto*: „Vyprávěj mi a já to zapomenu, ukaž mi a já si vzpomenu. Nech mě vytvořit a já ti porozumím. Dítě není sud, který je třeba naplnit, ale pochodeň, která musí vzplanout a hořet.“*

Konfucius /551 – 479 př. n. l./

3.1 Projektová výuka

Projekt – *„význam slova projekt je odvozen z latinského slova proicio (hodin, vrhnout vpřed, napřáhnout, ….). Jednoznačné vymezení pojmu projekt v pedagogické literatuře nenajdeme. Mnozí autoři vůbec pojem projekt nedefinují, hovoří přímo o projektové metodě nebo o projektovém vyučování.“*[89)]

Hlavním znakem projektové výuky nebo projektového vyučování je snaha propojit poznatky z různých oblastí s tím, s čím se žáci setkávají v běžném životě.
Myšlenka projektového vyučování byla rozvinuta již na přelomu 19. a 20. století v rámci americké pragmatické pedagogiky Johnem Deweyem. On sice tento pojem (projektová metoda) nepoužíval, dal ale teoretický základ a je možné ho považovat za iniciátora této koncepce. Za tvůrce projektové metody je považován profesor William Heard Killpatrick, který ji popsal ve svém článku z roku 1918.[90)]

[89)] KUBÍNOVÁ, M. *Projekty (ve vyučování matematice) - cesta k tvořivosti a samostatnosti*. Praha: Univerzita Karlova - Pedagogická fakulta, 2002. 256 s. ISBN 80-7290-088-9
[90)] Dostupné z internetu: http://www.ctenarska-gramotnost.cz/projektove-vyucovani/pv-tipy/projektove-vyucovani-1

Projektové vyučování se orientuje především na zkušenosti žáka. Učení probíhá efektivněji, pokud jsou voleny metody, které dětem umožňují, aby uplatnily naučené poznatky v reálných situacích.

Díky propojení s reálným životem žáky takový způsob učení mnohem více baví a jsou díky tomu motivovanější. Probouzí se jejich přirozený zájem o poznávání.

Projektová metoda vnímá svět uceleně takový jaký je. Je alternativou k tradiční výuce, která je založená na střídání různých předmětů v časově vymezených celcích (45 minut – vyučovací hodina), které na sebe obsahově ani tematicky nenavazují.

Znaky, které musí výuka mít, aby šlo hovořit o projektu:

- je řešen jeden přesně vymezený problém, je stanoven jasný a určitý cíl projektu,
- projekt probíhá ve vymezeném časovém úseku (např. jedna nebo několik hodin, týden, měsíc, ..),
- je nutné vytvořit takové situace, v nichž žáci projeví vlastní iniciativu,
- průběh projektu i jeho konečné výsledky jsou hodnoceny,
- projekt je nutně spjatý s reálným životem,
- učitel zde působí spíše jako průvodce nebo poradce,
- témata jsou vybírána tak, aby byla pro žáky zajímavá a motivovala je

Přednosti projektové výuky:

- propojuje poznatky z různých předmětů a pomáhá vidět věci v souvislostech,
- zapojuje smyslové vnímání dětí a prožitek,
- motivuje a aktivizuje,
- je úzce spjata s reálným životem,
- rozvíjí žákovy pracovní a studijní návyky,
- umožňuje žákům pracovat jak individuálně, tak i v týmech či skupinách;

Důležité je, aby se do projektu aktivně zapojili všichni žáci. Rozsah a forma jejich zapojení by měly vycházet z možností jednotlivých žáků, jejich potřeb, zájmů, talentu, atd. Projekt by měl obsahovat části skupinové i individuální. Za jeho úspěšnou realizaci odpovídají všichni žáci, každý za jeho určitou – konkrétní část. Výhodou výstupu z projektu je jeho hmatatelnost, žáci vidí, že vytvořili něco skutečného, např. nástěnku, obrázek, prezentaci, výstavu, jídlo, publikaci, umělecký výtvor, atd. …

Závěrečnou fází projektového vyučování by měla být reflexe. Jejím cílem je shrnout, co se žáci během práce na projektu naučili, jak to prožívali, jak vidí práci svých spolužáků a jak svou a co se jim povedlo, co ne a proč.

3.2 Praktická část

Dílčí projekt: „Čokoládové Velikonoce“

Tento projekt se uskutečnil na Základní škole v Přerově nad Labem, podle Školního vzdělávacího programu pro základní vzdělávání MAXIM, verze 3 – s platností od 1. 9. 2010.

Charakteristika: Všímat si rozmanitosti využití čokolády u nás i ve světě, zjistit, odkud čokoláda pochází, a její historii a uplatnění o Velikonocích.

Cílová skupina: 6. ročník
Časová dotace: 8 hodin (Vv - 2 hod., Z - 1 hod., Inf – 1 hod., Pč – 2 hod., Orv – 2 hod)
Metody: Výtvarná práce, skupinová práce, diskuse, práce s informacemi, práce s materiálem
Velikost skupiny: 10 žáků

Cíl: Žáci mají porozumět velmi úzkým vztahům mezi čokoládou a lidskou činností, vnímat jejich propojení, rozmanitost práce, pochopit význam a ovlivňování lidské populace čokoládou.
Rozvíjené kompetence: k učení, k řešení problému, komunikativní, sociální a personální, občanské

Klíčová slova: Čokoláda, Velikonoce, kakao, druhová rozmanitost čokolády
Pomůcky: noviny, časopisy, odborná literatura, internet, velké čtvrtky, fixy, pastelky, křídy, tempery, ingredience na olejovou buchtu, čokoláda na vaření, lepidlo, nůžky

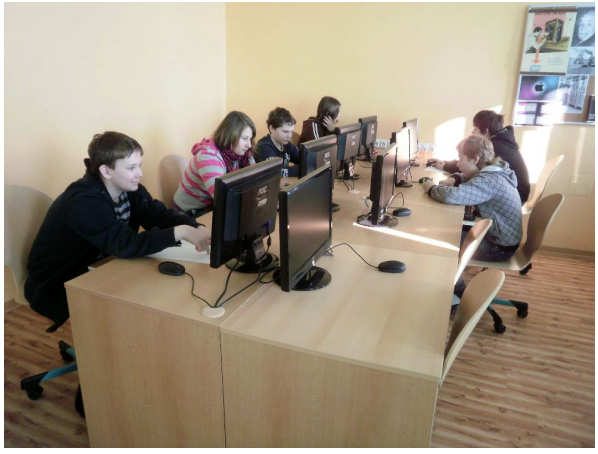
Postup, organizace:
Týden před konáním projektu učitel motivuje žáky, ti mají za úkol vyhledat informace a shromáždit obrázky o výrobcích z čokolády spjaté s Velikonocemi.

Zadaná témata:

Co je to čokoláda
Historie čokolády
Oblast, kde se pěstuje kakao
Výrobní proces čokolády
Nejznámější čokoládové koncerny
Využití čokolády o velikonocích
Co jsou to velikonoce
Co vše se vyrábí z čokolády
Velikonoce dříve a dnes
Co je to kakao

Vyučovací předmět časová dotace	**Aktivita /odpovídá vyučující/**
Výtvarná výchova 2 hod	Žáci na základě porozumění, co je to čokoláda a k čemu je možné ji využít, nakreslí různé druhy výrobků, které se z čokolády vyrábí a jsou spjaty s Velikonocemi. Použijí pouze odstíny „čokoládové“ = hořká čokoláda, mléčná čokoláda, bílá čokoláda a využijí znalostí stínování a míchání různých odstínů barev s použitím různých technik malování. Na konci výuky navzájem hodnotí své práce, zda správně úkol splnili a nejlepší se použijí na výsledný projektový plakát.
Zeměpis 1 hod	Učitel každému žákovi zadá úkoly, které zpracuje. Vyhledají si, co je to pojem čokoláda, její historii, z čeho se vyrábí, oblasti pěstování kakaovníku, výrobní proces čokolády, nejznámější čokoládové koncerny,

	co vše se z čokolád vyrábí, jaké je využití čokolády o Velikonocích.
Informatika 1 hod	Učitel na základě výuky v programu PowerPoint 2007 zadá žákům, aby si každý vyhledal na internetu jakýkoliv čokoládový recept související s Velikonocemi, který dále zpracují v podobě prezentace a předvedou ho na konci hodiny.
Pracovní činnosti 2 hod	Žáci upečou ve formičkách v podobě vajíček základní korpus (olejová kakaová buchta), který dále budou namáčet v čokoládové polevě a po zaschnutí dokončí vajíčko malbou z bílé čokolády.
Občanko-rodinná výchova 2 hod	Žáci dostanou různé úkoly týkající se Velikonoc. Vyhledají př., co jsou to Velikonoce, jak se slaví u nás a ve světě, jak se slavily dříve a dnes. Na konci hodiny probíhá diskuse a nejlepší práce jsou přidány a projektový plakát.



obr. 26
hodina informatiky

obr. 27
hodina výtvarné výchovy

obr. 28
hodina občanské výchovy

obr. 29
míchání barev při hodině VV

obr. 30
stínování

obr. 31
hodina výtvarné výchovy

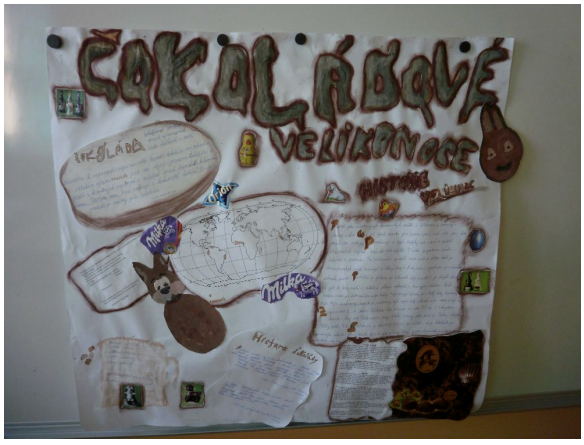
obr.32
hodina pracovních činností

obr. 33
natírání perníčků čokoládou

obr. 34
natírání čokoládou

obr. 35
nazdobené perníčky

obr. 36
dokončování nástěnky k projektu „Čokoládové velikonoce“



obr. 37
Projekt „Čokoládové velikonoce“

obr. 38
Ukázka z projektu

ZÁVĚR

Od otázky stolovacích zvyklostí předvěkých lidí jsem se dostala až k veskrze specifické a aktuální otázce vlivu konzumace čokolády na zdraví člověka. Co z toho mohu usoudit?

V první řadě především musím potvrdit existenci sociology uváděného trendu postupující větší a větší masovosti současné kultury. Dnešní kultura stírá společenské rozdíly v chování mezi lidmi. Základní etiketa, a neplatí to jen pro oblast stolování, je demokratická v tom smyslu, že je závazná i vyžadovaná bez ohledu na společenské postavení jejího nositele. Považujeme dnes za normální, že stolovat se učí už děti školního věku, a žádné kastovní rozdíly ani omezení ve výběru potravy pro určité vrstvy neuznáváme.

Stejně tak je pravdivý poznatek o přinejmenším ekonomické globalizaci. Čokoláda, kdysi výsada nejbohatších, se stala běžným konzumním zbožím pro široké vrstvy. Není samozřejmě možné považovat za srovnatelné produkty všech značek. Ovšem základní skutečnost, že přinejmenším Evropané mají možnost vybírat tak snadno z nabídky zboží celého světa, jak to nebylo dopřáno žádné z předchozích generací, je nepopiratelná.

Bude velmi zajímavé sledovat další vývoj v oblasti etikety stolování i ve výběru potravin. Teorií o dalším vývoji lidstva existuje celá řada, přitom mnohé z nich si vzájemně protiřečí a popírají se. Nyní je těžké rozhodnout, která z nich se ukáže jako pravdivá.

O zvyklostech stolování i o čokoládě bych mohla napsat ještě mnohé.

Bylo by jistě poučné blíže si povšimnout stolování v čínské kultuře, která v podstatě prochází pětitisíciletým nepřetržitým vývojem. Stravovací zvyklosti Číňanů nám připadají nepochopitelné, někdy přímo odpudivé. O to více je potom zajímavou snaha dobrat se racionální podstaty všeho, s čím se v čínské kultuře a etiketě stolování setkáme. Podobně otevřenou zůstává otázka zvyklostí arabského světa, mimochodem čokoládě nepříliš nakloněného, a to i přesto, že ji Korán nezavrhuje.

V souvislosti s čokoládou jsem potom třeba zcela opomenula otázku takzvaného fair trade obchodování, která je v souvislosti s kakaovými boby velmi aktuální. Čokoláda s tímto označením na obalu by měla pocházet ze systému, který zaručuje přiměřený zisk všem zúčastněným, tedy i dělníkům na plantážích. Je to vůbec v reálném světě možné? Není to další z reklamních triků, jak přilákat nové zákazníky?

Tyto otázky už zůstanou nezodpovězené. Nechám ale na závěr promluvit skutečného odborníka, Chloé Doutre-Rousselovou, pro niž se čokoláda stala celoživotní vášní i povoláním zároveň. Ve své knize Čokoláda pro znalce píše: "*Dnešek, doba "čokoládové revoluce", je pro nadšence pro čokoládu nejvhodnější dobou k získávání nových znalostí a rozvíjení jeho zájmu. Po letech života v čokoládové divočině vidíme významné změny, které vstoupí do dějin, tak jak se to stalo v 50. letech 19. století se švýcarskými a holandskými technickými novinkami. Chcete-li hrát aktivní úlohu znalce a být součástí této revoluce, musíte se hodně učit a mít stále nejnovější informace o dění ve světě čokolády*."[91)]

V didaktické části se věnuji jedné z vyučovacích metod – projektovému vyučování. Projektová výuka je dnes ve školách velmi oblíbená, její předností je propojení s reálným životem, děti jsou mnohem více aktivnější, motivovanější, baví je spolupráce s ostatními spolužáky a jsou pyšné na to, že každé z nich zodpovídá za předem určený vykonaný úkol, v konečné fázi však všichni za celý projekt.

V praktické části popisuji postup při realizaci projektu "Čokoládové velikonoce", který se uskutečnil na Základní škole v Přerově nad Labem v 6. třídě (dle části Školního vzdělávacího programu pro základní vzdělání MAXIM, verze 3 – s platností od 1. 9. 2010). Výstupem z této projektové výuky je plakát na nástěnku, napečené čokoládové perníčky a radost dětí z realizovaného projektu.

[91)] DOUTRE-ROUSSELOVÁ, CH., *Čokoláda pro znalce*, s. 186

Seznam obrázků:

obr. 1

Skalní kresba lovu sobů. Sluj Los Caballos v propasti Valtorta, Castelón, východní Španělsko

BRONOWSKI, J., *Vzestup člověka*, 1. vyd. Praha: Odeon, 1985, s. 37. ISBN 01-029-85

obr. 2

Včelaři u úlu. Rechmireova hrobka. Šéch Abd el-Kurna, 18. dynastie

STROUHAL, E., Život starých Egypťanů, 1. vydání. Praha: Panorama, 1989,s. 139. ISBN 80-7038-089-6

obr. 3

Nedokončený reliéf z Amarny, 18. dynastie

STROUHAL, E., *Život starých Egypťanů*, 1. vydání. Praha: Panorama, 1989, s. 159. ISBN 80-7038-089-6

obr. 4

Vesetská hrobka, 20. dynastie

GLASSNER, J.-J., *Mezopotámie*, 1. vydání. Praha: NLN, 2004. s. 83 – 84. ISBN: 80-7106-664-8

obr. 5

Hostina

GLASSNER, J. – J., *Mezopotámie*, 1. vydání. Praha: NLN, 2004. s. 84. ISBN 80-7106-664-8

obr. 6

Budoucí Buddha vychrtlý na kost po asketických postech. Gandhára, Pákistán, 3. století n. l.

WATERSTONE, R., *Duchovní svět Indie*, 1. vydání, Praha: Knižní klub ve spol. Práh, s. 184. ISBN 80-7176-331-4

obr. 7

Poslední večeře, Leonardo da Vinci, asi 1495 – 1498

GRAHAM-DIXON, A., *Umění – velký obrazový průvodce*, 1. vydání. Praha: Knižní klub. 2010, s. 116. ISBN: 978-80-242-2663-7

obr. 8

Malba na hrobce leopardů v Tarquinii, asi r. 500 př. n. l. Muži si na pohřební hostině objednávají další džbán vína

Encyklopedie historie světa, 1. vydání. Praha: Ottovo nakl. 2001, str. 43.

ISBN 80-7181-567-5

obr. 9

Tabule zámožné rodiny – německá iluminace, kolem roku 1040

VONDRUŠKA, V., *Život ve staletích 12. století*, 1. vyd. Brno: Moravská Bastei MOBA, 2009, s. 68. ISBN 978-80-243-3477-6

obr. 10

Lot, jeho žena a dcery hostí v Sodomě anděly; Velislavova bible, kolem r. 1340

BERANOVÁ, M., *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, 1. vyd. Praha: Academia. 2005, s. 232. ISBN 80-200-1340-7

obr. 11

Pieter Brueghel ml., Svatební hostina, detail, 1568

ECO, U., *Dějiny krásy*, 1. vyd. Praha: Argos. 2005, s. 204. ISBN 80-7203-677-7

obr. 12

Francoise Boucher le Déjeuner, Snídaně, r. 1739

KŘÍŽOVÁ, A., *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu*. 1. vyd. Brno: Národní památkový ústav. 2006, s. 18. ISBN 80-86752-47-X

obr. 13

Jean – Etienne Liotard, Mladá dívka popíjející svoji čokoládu

COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, Praha: Pragma. 2000, s.139. ISBN 80-7205-478-3

obr. 14

Jean – Etienne Liotard, Dívka s šálkem čokolády

KRÁMSKÝ, S.; FEITL, J., *Kniha o čokoládě*, 1. vyd. Milpo media. 2008, s. 119 -120. ISBN 978-80-87040-13-3

obr. 15

Kakaovník, rytina z počátku 18. stol., z cestopisu dominikánského kněze J.- B. Labata

COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, Praha: Pragma. 2000, s. 22. ISBN 80-7205-478-3

obr. 16

Na obr. je žena přelévající čokoládu z jedné nádoby do druhé. Palácové scéna zobrazená na princetonské váze pozdně klasickými Mayi (750 n. l.). Nejranější záznam o výrobě pěny

COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*, Praha: Pragma. 2000, s. 50. ISBN 80-7205-478-3

obr. 17

B. Dufoux, Francie

COADYOVÁ, Ch., *Čokoláda*. 1. vyd. Praha: Fortuna Print, 2000. ISBN 80-86144-54-2.

obr. 18

G. Ronay, V. Británie

COADYOVÁ, Ch., *Čokoláda*. 1. vyd. Praha: Fortuna , 2000. ISBN 80-86144-54-2.

obr. 19

Fauchon, Francie

COADYOVÁ, Ch., *Čokoláda*. 1. vyd. Praha: Fortuna , 2000. ISBN 80-86144-54-2.

obr. 20

Caffarel, Itálie

COADYOVÁ, Ch.. *Čokoláda*. 1. vyd. Praha: Fortuna , 2000. ISBN 80-86144-54-2.

obr. 21

A. Mucha, návrh obalu pro španělskou čokoládovnu

PEHLE, T. a kol., *Čokoláda*, 1. vyd. Praha: REBO Productions, 2009, s. 25. ISBN 978-80-255-0049-1

obr. 22

Kakaové boby na poštovních známkách celého světa

KRÁMSKÝ, S., FEITL, J., *Kniha o čokoládě*, 1. vyd. Milpo media. 2008, s. 138. ISBN 978-80-87040-13-3

obr. 23

Přehlídka Salonu du Chocolat

PEHLE, T. a kol., *Čokoláda*, 1. vyd. Praha: REBO Productions, 2009, s. 32-33. ISBN 978-80-255-0049-1

obr. 24

Čokoláda a zdraví

PEHLE, T. a kol., *Čokoláda*, 1. vyd. Praha: REBO Productions, 2009, s. 181.

ISBN 978-80-255-0049-1

obr. 25

Čokoládová masáž

PEHLE, T. a kol., *Čokoláda*, 1. vyd. Praha: REBO Productions, 2009, s. 49.

ISBN 978-80-255-0049-1

obr. 26 - 38

Fotografie z projektové výuky na téma „Čokoládové velikonoce“, foto – archiv autorky

Použitá literatura

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. 1. vyd., Praha: Academia. 2005, s. 360. ISBN 80-200-1340-7.

BRONOWSKI, Jacob. *Vzestup člověka*. 1. vyd., Praha: Odeon. 1985, s. 442. ISBN neuvedeno.

COADYOVÁ, Chantal. *Čokoláda*. 1. vyd. Praha: Fortuna Print, 2000, s. 192. ISBN 80-86144-54-2.

COE, S. D.; COE, M. D., *Čokoláda Historie sladkého tajemství*. 1. vyd., Praha: Pragma, 2000, s. 263. ISBN 80-7205-478-3.

DOUTRE-ROUSSELOVÁ, Ch.*Čokoláda pro znalce*. Praha: Slovart, 2006, s. 216. ISBN 80-7209-825-X.

ECO, Umberto (ed.), *Dějiny krásy*. 1. vyd. Praha: Argo.2005, s. 456. ISBN 80-7203-677-7.

Encyklopedie historie světa. 1. vyd. Praha: Ottovo nakl., 2001, s. 496. ISBN 80-7181-567-5.

GLASSNER, J.-J. *Mezopotámie*. 1. vyd. nakl. Lidové noviny, 2004, s. 310. ISBN 80-7106-664-8.

GRAHAM – DIXON, Andrew. Umění. 1. vyd. Praha : Slováry, 2010, s. 612. ISBN 978-80-242-2663-7

GUILIANOVÁ, Mireille. *Francouzky netloustnou*. 1. vyd. Praha: Ikar. 2006, s. 384. ISBN 80-249-0664-3.

KRÁMSKÝ, Stanislav; FEITL, Josef. *Kniha o čokoládě*. 1. vyd. Praha: Milpo media. 2008, s. 168. ISBN 978-80-87040-13-3.

MACURA, Vladimír a kol., *Slovník světových literárních děl*. 2. vyd. Praha: Odeon. 1989, s.475. ISBN 80-207-0948-7.

PEHLE, Tobias a kol. *Čokoláda*. 1. vyd. Praha: REBO Productions. 2009, s. 296. ISBN 978-80-255-0049-1.

STROUHAL, Evžen. *Život starých Egypťanů*. 1. vyd. Praha: Panorama. 1989, s. 308. ISBN 80-7038-089-6.

SVOBODA, L. a kol., *Encyklopedie antiky*. 1. vyd. Praha: Academia. 1973, s. 744. ISBN neuvedeno.

VONDRUŠKA, V. *Život ve staletích 12. století*. 1. vyd. Brno: Moravská Bastei MOBA, 2009, s. 128. ISBN 978-80-243-3477-6.

WATERSTONE, Richard. *Duchovní svět Indie*. 1. vyd. Praha: Knižní klub + Práh. 1996, s. 184. ISBN 80-7176-331-4, 80-85809-46-X

Internetové zdroje:

Hostina, [online]. [cit. 2010-09-21]. Dostupné z WWW: http://didactylos.bloguje.cz/7865-hostina.php

W. H. Killpatrick, , [online]. [cit. 2011-02-02].Dostupné z WWW: http://www.ctenarska-gramotnost.cz/projektove-vyucovani/pv-tipy/projektove-vyucovani-1

Inspirační literatura:

KUBÍNOVÁ, M. *Projekty (ve vyučování matematice) - cesta k tvořivosti a samostatnosti*. Praha: Univerzita Karlova - Pedagogická fakulta, 2002. 256 s. ISBN 80-7290-088-9

BERANOVÁ, Magdalena. *Slované*. 1. vyd. Praha: Academia. 1988, s. 312. ISBN neuvedeno.
Bible. Vydání neuvedeno. 1988. ISBN neuvedeno.

FELCMAN, Ondřej (ed.), *Dějiny východních Čech*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny. 2009, s. 832. ISBN 978-80-7422-003-6.

HORA, Petr. *Toulky českou minulostí*. 1. vyd. Praha: Práce. 1985, s. 271. ISBN neuvedeno.

KŘÍŽOVÁ, Alena. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salonu*. 1. vyd. Brno: Národní památkový ústav. 2006, s. 48. ISBN 80-86752-47-X.

KUBIŠTA, František. *Dějiny umění pravěku a starověku*. 1. vyd. Praha: SPN. 1969, s. 129. ISBN neuvedeno.

LENDEROVÁ, Milena. *K hříchu i modlitbě*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta. 1999, s. 304. ISBN 80-204-0737-5

PETRÁŇ, Josef aj. *Dějiny hmotné kultury I (2)*. 1. vyd. Praha: SPN. 1985, S. 478. ISBN neuvedeno.

SCHUMACHER, Karl aj., *Čokoláda Velká encyklopedie*, Bratislava: Trio. 2002, s. 29. ISBN 80-968705-0-5

SKAZKIN, Sergej a kol., *Abeceda ateisty*. 1. vyd. Praha: Horizont. 1979, s. 356. ISBN neuvedeno.

SVOBODA, Mojmír; ČEŠKOVÁ, Eva; KUČEROVÁ, Hana. *Psychopatologie a psychiatrie*. 1. vyd. Praha: Portál. 2006, s. 320. ISBN 80-7367-154-9.