

**Univerzita Karlova v Praze  
Pedagogická fakulta  
Katedra francouzského jazyka a literatury**

## **BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**Analýza původu u názvů tradičních produktů francouzských  
regionů**

The analysis of the Origin of Names of Traditional Products in French  
Regions

Jana Mrázková

**Vedoucí práce:** PhDr. Eva Müllerová, CSc.

**Studijní program:** Specializace v pedagogice

**Studijní obor:** B ČJ-FJ

2017

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma *Analýza původu u názvů tradičních produktů francouzských regionů* vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně a z použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 10.7.2017

.....

podpis

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucí mé bakalářské práce PhDr. Evě Müllerové, Csc. za její cenné rady, vstřícnost, trpělivost a čas, který mi věnovala při vedení mé bakalářské práce.

## **ANOTACE**

Práce podává ucelený přehled o gastronomii a tradičních produktech a pokrmech v regionech Provence, Bretani a Normandii. Práce se zaměřuje rovněž na souvislost mezi geografickou polohou, úrodností půdy, podnebím a pěstovanými surovinami a tradičními pokrmy. Hlavním úkolem práce je určit etymologii názvů tradičních regionálních produktů a pokrmů a shrnout způsob, podle kterého se pojmenovávají tradiční pokrmy. Na regionální pokrmy a produkty práce nenahlíží pouze z hlediska lingvistického, ale i historického.

## **KLÍČOVÁ SLOVA**

Gastronomie, Francie, Provence, Bretaň, Normandie, etymologie, pokrm, produkt

## **ANNOTATION**

The aim of the thesis is to give a comprehensive overview of gastronomy, traditional products and dishes in the regions of Provence, Brittany and Normandy. It also focuses on context between geographical location, soil fertility, climate, raw grown materials and traditional dishes. The main objective of this work is to determine the etymological origin of traditional regional products and dishes and to summarize the way according to which these traditional dishes and products are given their name. This thesis analyzes these products and dishes from a linguistic and historical aspect.

## **KEYWORDS**

Gastronomy, France, Provence, Brittany, etymology, food, product

# Obsah

|   |    |
|---|----|
| Úvod.....   | 8  |
| 1. Francouzská gastronomie.....                                       | 10 |
| 1.1. Význam francouzské gastronomie.....                              | 10 |
| 1.2. Počátky gastronomie.....   | 11 |
| 2. Původ francouzské slovní zásoby a formace nových slov a názvů..... | 15 |
| 2.1. Etymologie.....  | 15 |
| 2.2. Lexikologie.....   | 16 |
| 2.3. Princip denominace pokrmů a produktů.....                        | 16 |
| 3. Provence.....  | 17 |
| 3.1. Provensálská kuchyně.....  | 18 |
| 3.2. Suroviny.....  | 20 |
| 3.2.1. Olivy a olivový olej.....                                      | 20 |
| 3.2.2. Ovoce a zelenina.....  | 20 |
| 3.2.3. Bylinky.....   | 21 |
| 3.2.4. Lanýže.....  | 21 |
| 3.2.5. Ryby, maso.....  | 21 |
| 3.2.6. Sýry.....  | 22 |
| 3.2.7. Med.....   | 22 |
| 3.2.8. Vína.....  | 22 |
| 3.3. Produkty.....  | 23 |
| 3.3.1. Pokrmy pojmenované podle ingrediencí.....                      | 23 |
| 3.3.1.1. Aigo-boulido.....  | 23 |
| 3.3.1.2. Aioli.....   | 23 |
| 3.3.1.3. Anchoïade.....   | 24 |
| 3.3.1.4. Boutargue či Poutargue.....                                  | 24 |
| 3.3.1.5. Soupe au pistou.....   | 25 |
| 3.3.1.6. Tapenade.....  | 25 |
| 3.3.1.7. Pissaladière, Pissalat.....                                  | 25 |
| 3.3.1.8. Estocaficada niçoise (Stockfish niçois).....                 | 26 |
| 3.3.2. Pokrmy pojmenované podle způsobu přípravy.....                 | 27 |
| 3.3.2.1. Bouillabaisse.....   | 27 |
| 3.3.2.2. Bourride.....  | 28 |
| 3.3.2.3. Brandade de morue.....                                       | 28 |
| 3.3.2.4. Brouillade de truffes.....                                   | 29 |
| 3.3.2.5. Pastis.....  | 29 |
| 3.3.2.6. Ratatouille.....   | 30 |
| 3.3.3. Pokrmy pojmenované podle nádoby.....                           | 30 |
| 3.3.3.1. Pot-au-feu provençal.....                                    | 30 |
| 3.3.3.2. Tian.....  | 30 |
| 3.3.3.3. Calissons d'Aix.....   | 31 |
| 3.3.4. Pokrmy pojmenované podle místa.....                            | 31 |
| 3.3.4.1. Tarte tropézienne.....                                       | 32 |
| 3.3.5. Pokrmy pojmenované podle vzhledu.....                          | 32 |
| 3.3.5.1. Navettes.....  | 32 |
| 3.3.5.2. Rouille.....   | 32 |
| 3.4. Shrnutí.....   | 33 |
| 4. Normandie.....   | 34 |
| 4.1. Normandská kuchyně.....  | 35 |
| 4.2. Suroviny.....  | 36 |

|   |    |
|---|----|
| 4.2.1. Maso.....  | 36 |
| 4.2.2. Uzeniny, uzenářské výrobky.....                  | 36 |
| 4.2.3. Ryby, mořské plody, koryši.....                  | 37 |
| 4.2.4. Zelenina a ovoce.....                            | 37 |
| 4.2.5. Mléčné produkty, sýry.....                       | 37 |
| 4.3. Produkty.....                                      | 39 |
| 4.3.1. Pokrmy pojmenované podle místa.....              | 39 |
| 4.3.1.1. Camembert.....                                 | 39 |
| 4.3.1.2. Livarot.....                                   | 39 |
| 4.3.1.3. Neufchâtel.....                                | 39 |
| 4.3.1.4. Calvados.....                                  | 40 |
| 4.3.1.5. Coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise..... | 40 |
| 4.3.1.6. Demoiselles de Cherbourg à la nage.....        | 40 |
| 4.3.1.7. Tripes à la mode de Caen.....                  | 41 |
| 4.3.2. Pokrmy pojmenované podle osoby.....              | 41 |
| 4.3.2.1. Boursin.....                                   | 41 |
| 4.3.3. Pokrmy pojmenované podle nádoby.....             | 42 |
| 4.3.3.1. Marmite Cauchoise.....                         | 42 |
| 4.3.3.2. Marmite Dieppoise.....                         | 42 |
| 4.3.4. Pokrmy pojmenované podle vzhledu.....            | 43 |
| 4.3.4.1. Sablés.....                                    | 43 |
| 4.3.4.2. Douillon normand.....                          | 43 |
| 4.3.5. Pokrmy pojmenované podle účinku na člověka.....  | 44 |
| 4.3.5.1. Teurgoule.....                                 | 44 |
| 4.3.5.2. Cidre.....                                     | 44 |
| 4.3.6. Pojmenování pokrmů podle ingredience.....        | 45 |
| 4.3.6.1. Pommeau de Normandie.....                      | 45 |
| 4.3.6.2. Poiré.....                                     | 45 |
| 4.4. Shrnutí.....                                       | 46 |
| 5. Bretaň.....  | 47 |
| 5.1. Bretaňská kuchyně.....                             | 48 |
| 5.2. Suroviny.....                                      | 50 |
| 5.2.1. Maso, uzenářské výrobky.....                     | 50 |
| 5.2.2. Ryby, mořské plody.....                          | 50 |
| 5.2.3. Zelenina, ovoce.....                             | 51 |
| 5.2.4. Mléčné produkty.....                             | 52 |
| 5.2.5. Sůl.....   | 52 |
| 5.3. Produkty.....                                      | 53 |
| 5.3.1. Pokrmy pojmenované podle hlavní ingredience..... | 53 |
| 5.3.1.1. Far breton.....                                | 53 |
| 5.3.1.2. Kig-Ha-Farz.....                               | 53 |
| 5.3.1.3. Kouing-amann.....                              | 54 |
| 5.3.1.4. Hydromel.....                                  | 54 |
| 5.3.2. Pokrmy pojmenované podle nádoby.....             | 55 |
| 5.3.2.1. Cotriade.....                                  | 55 |
| 5.3.2.2. Lait ribot.....                                | 55 |
| 5.3.3. Pokrmy pojmenované podle vlastnosti.....         | 56 |
| 5.3.3.1. Craquelin.....                                 | 56 |
| 5.3.3.2. Crêpe.....                                     | 56 |
| 5.3.4. Pokrmy pojmenované podle způsobu přípravy.....   | 57 |
| 5.3.4.1. Galette.....                                   | 57 |

|  |     |
|--|-----|
| 5.3.4.2. Frigousse.....                      | 57  |
| 5.3.5. Pokrmy pojmenované podle vzhledu..... | 58  |
| 5.3.5.1. Jalousie bretonne.....              | 58  |
| 5.3.5.2. Palets bretons.....                 | 58  |
| 5.4. Shrnutí.....                            | 59  |
| 6. Vliv francouzské gastronomie u nás.....   | 61  |
| Závěr.....                                   | 63  |
| Résumé.....                                  | 68  |
| Slovník pojmů.....                           | 70  |
| Seznam použité literatury.....               | 71  |
| Přílohy.....                                 | 74  |
| Zdroje příloh.....                           | 101 |

# Úvod

Pro naši bakalářskou práci jsme si zvolili téma z francouzské gastronomie, jež disponuje zajímavou historií a výjimečnou různorodostí. Při našem bádání se budeme zabývat třemi francouzskými regiony, kterými jsou Bretaň, Normandie a Provence. Tyto regiony jsme vybrali, jelikož se jejich gastronomie dle našeho názoru odlišuje od ostatních francouzských regionů svou specifičností a jedinečností. Provence jsme zvolili z důvodu, že představuje gastronomický kontrast kuchyní Normandie a Bretaně, což je jí umožněno díky její geografické poloze.

V první kapitole nastíníme problematiku francouzské gastronomie, zdůrazníme její komplexnost a poukážeme na její významné postavení ve francouzské kultuře. Rovněž v první kapitole představíme vývoj gastronomie. Obecně je gastronomie velice aktuálním tématem. V dnešní době se lidé více zajímají o zdravý životní styl, čím dál tím více si všímají složení produktů a snaží se vyhledávat kvalitní potraviny. Je to právě francouzská gastronomie, která je synonymem pro kvalitní potraviny. Francouzská gastronomie je velice vyhledávaná, a proto jsme se rozhodli prohloubit znalosti o tomto tématu a prostřednictvím této práce jsme se rozhodli seznámit s jejími specifiky.

Druhá kapitola se bude věnovat etymologii a francouzskému jazyku. Pokusíme se podat jeho charakteristiku a stručně seznámit s jeho vývojem. Zmíníme jednotlivé dialekty a jazyky, které francouzštinu ovlivnily. Zaměříme se zejména na slovní zásobu týkající se gastronomie. V této kapitole také seznámíme s principem formace slov a názvů francouzských pokrmů.

V kapitole třetí až páté se pokusíme o vytvoření uceleného přehledu o gastronomii regionů Provence, Normandie a Bretaně a o rozbor názvů vybraných francouzských produktů z hlediska etymologického a historického, což je současně hlavním cílem naší práce. Do těchto kapitol jsme se rozhodli zařadit také informace o geografické poloze regionu a jeho klimatických podmínkách a dokázat souvislost mezi polohou regionu, pěstovanými surovinami a jeho tradičními pokrmy. Předpokládáme, že se budou zmiňované suroviny opakovat, zvláště pak u Normandie a Bretaně, jelikož spolu regiony sousedí, a tudíž disponují podobnými klimatickými podmínkami a pěstují se zde podobné suroviny.



V naší práci budeme pracovat se 48 tradičními pokrmy a produkty z vybraných regionů, z toho bude 20 produktů provensálských, 16 pokrmů normandských a 12 produktů bretaňských. Při výběru pokrmů a produktů jsme se snažili o to, aby byly typické pro danou oblast a zároveň aby disponovaly originálními názvy. U pokrmů se zaměříme na jejich složení, případnou historii a na jejich etymologický původ. Tradiční pokrmy rozčleníme na základě jejich denominace.

Jelikož je francouzská gastronomie velkou inspirací a má velký vliv i na kuchyně ostatních zemí, v šesté kapitole provedeme stručné promítnutí a zmapování francouzské gastronomie na území České republiky. Zmíníme nejvyhledávanější produkty na našem území a místa, kde se s nimi můžeme setkat a popíšeme vliv francouzské gastronomické terminologie na český gastronomický slovník.

V závěru práce zhodnotíme výsledky exerpce a analýzy a pomocí grafů srovnáme jednotlivé regiony jejich typické pokrmy.

# 1. Francouzská gastronomie

## 1.1. Význam francouzské gastronomie

Francouzská gastronomie má své jméno po celém světě. Francouzská kuchyně má ve francouzské kultuře důležité postavení. Stolování nemá pro Francouze pouze aspekt nasycení, nýbrž má podstatný společenský rozměr, nezřídka i význam pracovní a ceremoniální. Svůj pokrm si vychutnávají a je pro ně důležité nikam nespěchat. Doba strávená u jídla se může protáhnout až na dvě hodiny, neboť se pokrmy skládají z více chodů : apertitiv zahrnující alkoholický nápoj a malé chuťovky, předkrm (*hors d'œuvre*), hlavní jídlo (*plat principal*) a končí se zpravidla salátem, sýrem a dezertem. Stravování je pro Francouze součástí jejich kultury. Pořádají se také pravidelné trhy a různé gastronomické festivaly.

Pro Francouze jsou gastronomie a zemědělství velice důležitými tématy, a proto existuje celé řada nejen odborných publikací popisujících zdejší stravování. Kromě různých poznámek v kuchařkách můžeme na toto téma v knihkupectvích a knihovnách dohledat i historické atlasy nebo populární literaturu. Francouzská gastronomie nabízí širokou škálu témat ke zkoumání.

Francouzská gastronomie však nebyla vždy tak bohatá. Bohatství gastronomie má vztah i k bohatství společnosti, a proto teprve v posledních staletích gastronomie rozkvetla do dnešní podoby. Již dříve se gastronomii věnovala pozornost, byl však velký rozdíl mezi stravováním na královském dvoře a mezi pokrmy, které se připravovaly na venkově. Král Ludvík XIV., zakladatel tzv. *diplomatie gastronomique*, pořádal na svém dvoře obrovské hostiny. *Například při jednání s jistým zahraničním představitelem na pařížské radnici v lednu 1687 bylo servírováno dvaadvacet „velkých“ a čtyřiašedesát „malých“ polévek, jedenadvacet druhů hlavních jídel, čtyřiačtyřicet různých pečínek jen tak k zakousnutí, tři a šedesát dalších chodů, šestačtyřicet salátů a dvánáctero omáček.*<sup>1</sup>

Zatímco příslušníci královského dvoru hodovali, lidé na venkově se stravovali hlavně proto, aby přežili. *Staré francouzské historické prameny uvádějí, že venkované se živí „travou a kořínky“, což bezpochyby znamená zeleninu listovou a kořenovou, například*

---

<sup>1</sup> MILTNER, Vladimír. *Svět na talíři, aneb, Co chutná od Grónska po Filipíny*. Praha: Academia, 1996. ISBN 80-200-0559-5. s.8

*mrkev, tuřín, zelí apod. Maso bývalo jen v neděli nebo ve svátek a bylo ho málo. To přetrvalo až do 19.století.<sup>2</sup>*

Až v posledních stoletích se gastronomie stala velkou zálibou pro všechny. V poslední době je však její pozice pod tlakem modernizace. Upouští se od starých hodnot a zrychluje se životní styl. Tradiční gastronomie u mladší generace často ustupuje a lidé dávají přednost rychle připravitelným a snadno dostupným pokrmům.

Francouzská kuchyně je velice pestrá a každý region má své speciality, recepty a stravovací zvyky. To, co místní gastronomii spojuje, jsou sýry a proslulá francouzská vína. Regionální kuchyně jsou rozmanité stejně jako jejich kultury a historie. Území regionů je však složité ohraničit, jelikož se často prolínají jejich zvyky, jazyky i gastronomie. Každý region je ovlivněn svou geografickou polohou, podnebím a úrodností půdy. Regionální speciality, které se předávají z generace na generaci, mají dlouhou tradici a připravují se z jednoduše dostupných zdrojů a surovin.

## 1.2. Počátky gastronomie

O počátcích gastronomie se můžeme dozvědět pomocí historických pramenů, díky nimž lze vytvářet různé statistiky o tom, čím se dříve lidé stravovali nebo jaká byla produkce a konzumace jednotlivých surovin a pokrmů. O gastronomii nám podává však svědectví i literatura, a to nejen ve formě kuchařek či vědeckých spisů. O gastronomii se zmiňují i básníci a spisovatelé. Tento zdroj informací je často opomíjený kvůli zastaralosti děl, přesto v různých literárních dílech můžeme dohledat zmínky o dobových pokrmech či stravovacích navycích. Zajímavým pramenem k dohledání vývoje gastronomie mohou být rovněž jídelníčky králů.

Definice uvádí, že se gastronomie zrodila v 18.století ve Francii, ale její historie sahá ještě dál. Někteří antropologové považují za počátek gastronomie již dobu, kdy bylo objeveno použití ohně. Vynález ohně s sebou přinesl pohodlnější způsob života. Nejen, že poskytoval teplo a ochranu před divou zvěří, ale umožnil také tepelné zpracování potravy. Potravu získanou lovem a rybolovem mohli lidé díky ohni opékat či udit, což jí zajišťovalo delší trvanlivost. Právě konzervace potravy byla v této době největší potíží. Velký pokrok v uchování potravy způsobila fermentace. Kvašení mělo pro potravinářství zásadní význam, jelikož se díky němu prodlužovala trvanlivost pokrmů lehko podléhajících zkáze.

<sup>2</sup> MILTNER, Vladimír. *Svět na talíři, aneb, Co chutná od Grónska po Filipíny*. Praha: Academia, 1996. ISBN 80-200-0559-5. s.8

Díky fermentaci se začaly vyrábět za použití ovoce a obilnin alkoholické nápoje (víno, pivo, *Cerveise*). Kvašení se začalo využívat i u mléčných produktů, což dalo vzniknout prvním sýrům.

Jestě před dobou železnou začali lidé k přípravě potravy využívat první nádoby, které byly živočišného nebo rostlinného charakteru. Zhotovovaly se hlavně ze zvířecích orgánů nebo jejich kůže. Poté, co tyto nádoby byly schopné pojmout vodu, začaly se připravovat také první vývary a polévky. Voda se v těchto nádobách ohřívala tím, že se dovnitř vřazovaly rozpálené kameny. Místo dnešní pánve se využívaly ploché nažhavené kameny, na kterých se připravovali například první *Galettes*. Již v této době byly tedy běžnými pokrmy polévky a obilné kaše, kterými se po dlouhá staletí stravovalo venkovské obyvatelstvo. Nástroje usnadňující manipulaci s pokrmy se plně rozšířily až s vynálezem litin a železa.<sup>3</sup>

Od starověku, kdy přišli na území dnešní Francie Keltové (Galové), se začala formovat gastronomie francouzská. Galové konzumovali ryby, mořské plody, chléb, ovoce a zeleninu. Jejich nejoblíbenější složkou potravy však bylo maso, zejména maso vepřové. Konzumovali ho ve velkém množství, a to například i v podobě jitrnic (*Andouilles*), jelit (*Boudin*), vepřových hlav či kýt. Galská kuchyně zanechala ve francouzské gastronomii právě tuto oblibu uzenářských výrobků, které se ve Francii nazývají *charcuterie*.

Důležitým mezníkem ve vývoji gastronomie bylo proniknutí Římanů na území Galie a následná koexistence obou národů. Římané stravující se chlebem, zeleninou, rybami, ovocem a masem (zejména drůbežím a drobnou zvěří) přenesli do francouzské gastronomie používání zeleniny a olivového oleje, jenž představoval pro Římany podstatnou ingredienci.<sup>4</sup>

Ve 2. a 3. století n.l. proběhly vpády germánských kmenů na území Galie. Jejich příchod převrátil ustálené stravovací návyky a způsobil nedostatek potravy, jelikož ukradli veškeré zásoby. Chleba a masa byl nedostatek, a tak se Galové a Římané museli stravovat pouze obilnými kašemi. Ve francouzské slovní zásobě i gastronomii můžeme ještě dnes dohledat stopy germánské kultury. Do francouzštiny přešel například původem germánský termín *bière* označující germánskou specialitu - fermentovaný nápoj z ječmene.

---

<sup>3</sup> POULAIN, Jean-Pierre. NEIRINCK, Edmond. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Age à nos jours*. Paris : J.Lanore. 2004. ISBN 2-206-03292-9 s. 9-13

<sup>4</sup> ROWLEY, Anthony. *Les Français à table : atlas historique de la gastronomie française*. Paris : Hachette.1997. ISBN 9782012360532 s. 24-27

Kvůli těmto invazím se Galie ocitla rozdělená na dva zcela odlišné gastronomické celky. Na severu, kde působily vlivy barbarů (Germanů), tvoří dodnes hlavní složku potravy maso a mléko, zatímco na jihu, který obývali zvláště Římané, se konzumuje chléb a olivový olej. Na severu se pije mléko, *Cidre* a pivo (*bière*), kdežto ostatní pijí hlavně víno.

Středověk představuje v gastronomii velký mezník. Z této doby se dochovala první význaná kuchařka *Viandier* (do této doby se recepty předávaly pouze ústně). Jejím autorem byl Taillevent působící jako kuchař u krále Karla VI. Právě díky němu víme, co se servírovalo na královské tabuli. V období středověku byl však velký rozdíl mezi stravou na královském dvoře a stravou chudých venkovanů. Potrava na královském dvoře byla připravována z kvalitních surovin a pod přísným dohledem, zatímco chudé obyvatelstvo při přípravě nedodržovalo ani základní hygienické zásady.

Šlechtici se bavili lovem, a proto hojně konzumovali zvěřinu, nezřídka se na jejich stolech však objevovali i pávi, labuť či volavky. Pečené maso se namáčelo v nejrůznějších omáčkách. Omáčky v období středověku byly velmi kyselé, jelikož se do nich často přidával ocet a citronová šťáva. Nešetřilo se v nich ani kořením. Dochucovaly se zázvorem, skořicí, hřebíčkem, pepřem, muškátovým oříškem, šafránem, česnekem nebo petrželí. V této době se za koření rovněž považoval cukr a med. Koření bylo drahé, a proto jeho užití v pokrmech poukazovalo na bohatství toho, kdo jej konzumoval. Také v této době koření sloužilo ke konzervaci pokrmů. Některé zdroje uvádějí, že kořením lidé maskovali špatnou chuť masa, které nebylo vždy skladováno a uchovááno v nejlepších podmínkách.

Zajímavá je také problematika příborů a nádobí. Do 14.století se nepoužívaly talíře ani příbory. Na tekuté pokrmy se využívala mísa, tu však sdílely dvě osoby. Sdílel se rovněž pohár, který koloval po dobu hostiny mezi hosty. Na stolech byly rozprostřeny velké ubrusy s dlouhými cípy, které hostům sloužily místo ubrousků.<sup>5</sup>

Renesance znamenala pro Francii velký kulturní převrat. Upustilo se od středověkých hodnot a kladl se větší důraz na rozum. Významným vynálezem tohoto období byly tiskárny, které umožnily rozšíření kuchařky *Viandier* a tisk dalších významných děl. Renesance se zrodila v Itálii, která získala výsadní postavení. Italskou kulturou se inspirovali nejen malíři, architekti či hudebníci, ale i kuchaři a pekaři. Přes Itálii

---

<sup>5</sup> POULAIN, Jean-Pierre. NEIRINCK, Edmond. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Age à nos jours*. Paris : J.Lanore. 2004. ISBN 2-206-03292-9 .s 14-23

vedly důležité obchodní cesty, kudy se převáželo koření z Orientu. Samotné složení francouzské gastronomie se příliš nezměnilo. Stále se nejvíce konzumovalo maso s kyselými a kořeněnými omáčkami. Zásadně se však změnilы způsoby stolování, o kterých se také zmiňuje Michel Montagne ve svých eseích. Bylo zakázáno během jídla plivat, nutit se ke zvracení a utírat se či smrkat do ubrusu. Přestalo se také sdílet nádobí a začal se používat příbor. Vidličku, sklenice a talíře do Francie dovezla z Itálie Kateřina Medicejská. Italský vliv se projevil i v cukrářství. Do Francie byl dovezen marcipán, perník a nugát, který je dodnes oblíbený zejména v oblasti Provence.

Renesance bývá také označována jako věk zámořských objevů. Během 15. a 16. století probíhaly zámořské cesty a kolonizace a bylo učiněno mnoho nových objevů. Evropané přicházeli do kontaktu s jinými kulturami, od kterých si odváželi nové suroviny. Rozšířila se škála konzumované zeleniny – z Itálie byly přivezeny artyčoky, z Ameriky byly dovezeny rajčata, brambory, paprika, fazole a kukuřice. V tomto období bylo také dovezeno do Francie kafe a čokoláda. Nesmíme však zapomínat, že venkovské obyvatelstvo se stále stravovalo chudě jako ve středověku. Konzumovali převážně obilné kaše, zeleninové a rybí polévky<sup>6</sup> a chléb.

Od 17. století se postupně začíná profilovat francouzská gastronomie, do podoby, v jaké ji dnes známe. Koření postupně zaplavilo evropský trh a přestalo být považované za přepych, a tudíž se přestalo přidávat do pokrmů v tak velkém množství. Omáčky byly však stále velice oblíbené. Novým objevem byla jíška a redukce, do této doby se omáčky zahušťovaly pouze chlebem.

Zlepšil se postupně i servis a stolování. Byla ustálena pravidla a předpisy správného stolování. Na vznik předpisů a pravidel chování měla zajisté vliv preciozita (*preciosité*), která se v této době zrodila na královském dvoře. Preciozita usilovala o dokonalost v mravech, řeči a chování. Tento styl se projevoval hlavně v dobové literatuře, ale výrazně ovlivnil i kulturu a vývoj francouzské společnosti. Začal se rovněž klást důraz na estetiku při servírování pokrmů. Jídelní sály byly dekorovány květinami, zrcadly a zdobnými závěsy.

Již ve středověku se lidé stravovali v hostincích a krčmách, ale až v 18. století začaly vznikat první restaurace a kavárny. Postupně se francouzskou kulturou a gastronomií začaly inspirovat i ostatní evropské státy. Během 19. a 20. století se zrodily nové postupy a úpravy pokrmů a vznikla i gastronomická kritika.

---

<sup>6</sup> Na severu Francie převažovaly polévky rybí a na jihu polévky zeleninové.

## 2. Původ francouzské slovní zásoby a formace nových slov a názvů

### 2.1. Etymologie

Jelikož tato práce bude zkoumat etymologií slov, považujeme za vhodné zařadit kapitolu shrnující tuto problematiku. Slovo *etymologie* pochází ze starověké řečtiny, z termínu *etumologia*, které Cicero přeložil do latiny jako *veriloquium* a které doslova znamená «pravý význam slov». <sup>7</sup> Etymologie je lingvistická disciplína zkoumající původ a vývoj slov a slovních spojení. Komparativní studie umožnily objevit a rekonstruovat předchůdce evropských jazyků – praindoevropský jazyk. Tento prajazyk se postupně diferencoval a rozdělil se na různé dialekty, z nichž nás v naší práci budou zajímat především : řečtina, italské jazyky (latina – přímý předchůdce francouzštiny), keltské jazyky (bretonština) a germánské jazyky.

Francouzština, jakožto románský jazyk, se vyvinula z latiny, proto má velká část francouzské slovní zásoby původ právě v latině. Z latiny pocházejí například názvy základních potravin : maso (*viande*, z latinského *vivenda*), mléko (*lait*, z latinského *lac,lactis*), mouka (*farine*, z latinského *far*), ovoce (*fruit*, z latinského *fructus*), zelenina (*légume*, z latinského *legumen*) a chléb (*pain*, z latinského *panis*).

Francouzština přejala také významné množství slov z řečtiny. Řecko patřilo mezi nejvyspělejší oblasti, a proto ostatní jazyky přejímaly řecká slova. Řecký původ mají zejména slova vědecká a odborná, ale se slovy řeckého původu se setkáme i v gastronomii : třešeň (*cerise*, z řeckého *kerasos*), ústřice (*huître*, z řeckého *ostreon*) nebo medovina (*hydromel*, z řeckého *húdôr* a *méli*). Francouzština přijala do své slovní zásoby také některé výrazy z germánských jazyků (*bière*, pivo) a z keltských jazyků (*blé*, obilí).

V pozdější době přešly do francouzské slovní zásoby i termíny z arabštiny (*alcool*, alkohol ; *safran*, šáfrán), turečtiny (*café*, kafe), španělštiny (*paella*), italštiny (*spaghetti*, špagety) nebo angličtiny (*bifteck*, biftek).

### 2.2. Lexikologie

---

<sup>7</sup> PINOCHE, Jacqueline, and Rolland. *Dictionnaire d'étymologie du français*. Paris: Le Robert, 2009. ISBN 978-2-32100-663-3, s. V

Procesem tvoření nových slov a nových pojmenováních ve francouzštině se zabývá lingvistická disciplína lexikologie. Cílem naší práce není věnovat se této disciplíně, avšak pro naše téma považujeme za vhodné zmínit základní způsoby tvoření nových pojmenování. Nová slova mohou vznikat kompozicí (*composition*) dělíci se na «*populaire*» a «*savante*». Kompozice «*populaire*» se zakládá na spojování dvou či více slov, již ve francouzštině existujících a majících schopnost fungovat samostatně. Kompozice «*savante*» spojuje řecké a latinské prefixy či sufixy neschopné fungovat samostatně.

Dalším způsobem, jakým mohou vznikat nová pojmenování je zkracování slov (*truncation*), zakládající se na odstraňování jedné nebo více slabik, a zkratky utvořené počátečními slabikami či počátečními písmeny slov (*siglaison*). Tento princip tvoření nových slov však pro naši práci nebude podstatný.

Naopak způsob tvoření nových názvů, se kterým se v naší práci setkáme je derivace (*derivation*). Základním principem je u ní přidávání prefixů a sufixů ke kořenu slova.

### **2.3. Princip denominace pokrmů a produktů**

Názvy francouzských pokrmů mohou přejít do francouzštiny z jiného jazyka (*viz podkapitola 2.1. Etymologie*) nebo mohou být motivovány (*viz podkapitola 2.2. Lexikologie*). Do skupiny motivovaných slov můžeme zařadit pojmenování pokrmů podle hlavní ingredience nebo podle způsobu přípravy.

Kulinářské názvy mohou rovněž vznikat na základě obrazného pojmenování. V naší práci se setkáme zejména s názvy, které vznikly pomocí metafory a metonymie. Metafora pojmenovává předmět (v našem případě pokrm) podle vnější podobnosti. Do této skupiny řadíme pokrmy pojmenované na základě vzhledu, tvaru, barvy a vlastnosti.

S metonymií, která dává jména objektům podle vnitřní skutečnosti, se setkáme u pokrmů pojmenovaných podle nádoby, podle místa nebo podle osoby.



### 3. Provence

Provence se nachází v jihovýchodní Francii, z jihu je ohraničena Středoze­mním mořem, z východu Itálií, na severu regionem Rhône-Alpes a na západě tvoří její hranice řeka Rhône. Fakt, že se z jedné strany Provence nachází Středoze­mní moře, z druhé vysoké Alpy a uprostřed regionu se nachází údolí řeky Rhône, způsobuje velice rozmanité klima. Jih regionu, kde převažuje středomořské podnebí, je typický svým vysokým počtem slunečných dní, který mu zajišťují Alpy, jelikož chrání oblast před velkou částí srážek přicházejících z vnitrozemí.

Provensálská krajina je velice různorodá. V Provence se nacházejí hory, olivové háje, vinice, levandulová pole, pláže a útesy. Krajina Provence je však z větší části kopcovitá. V severovýchodní části regionu se nacházejí Alpy, jejichž vrcholy se tyčí více než 3000 metrů do výšky. Můžeme zde ale najít i nížinaté oblasti v deltě řeky Rhône, která je nejvýznamnějším tokem regionu. Dalšími řekami na provensálském území jsou Durance, Var či řeka Roya. Provensálská pobřeží jsou omývána Středoze­mním mořem. Při pobřežích se můžeme setkat nejen s plážemi a útesy, ale i s rybářskými přístavy.

Zemědělství je pro Provence jedním z nejdůležitějších ekonomických sektorů. Díky poloze regionu, která mu zajišťuje dostatek vláhy a slunečního záření, zabírá zemědělství v Provence velkou část půdy. Nejvíce zemědělské plochy je věnováno zejména pěstování vinné révy, zeleniny a ovoce. Právě z Provence pochází velká část z francouzské produkce ovoce a zeleniny.

Původní latina byla na území jižní Francie nahrazena okcitéanštinou a jejími početnými dialekty. V jihovýchodní části regionu se hovořilo provensálštinou, kterou už dnes ovládá čím dál tím méně obyvatel. V 19.století založil významný provensálský spisovatel Frédéric Mistral hnutí «*Félibrige*», které usilovalo o znovupovznesení místního jazyka. Později organizace *UNESCO* dokonce zařadila provensálštinu na seznam ohrožených jazyků. I když už se dnes s provensálštinou setkáme jen zřídka, řada provensálských slov byla převzata do francouzštiny. Byla to například slova «*pétanque*», které vzniklo z provensálského «*pétanco*» nebo «*cargaison*», které se vyvinulo z termínu «*carga*». Přesto, že provensálština téměř vymizela, obyvatelé Provence si zachovali svůj zpěvný akcent.

### 3.1. Provensálská kuchyně

Provensálskou kuchyni řadíme stejně jako kuchyni katalánskou, marockou, řeckou, tureckou či libanonskou do kuchyní středoziemních. Všechny tyto státy mají díky své poloze podobné klimatické podmínky, a proto disponují podobnými surovinami. Základními surovinami jsou v těchto zemích olivy a olivový olej, zelenina (rajčata, papriky, lilek) a ovoce (citrony, melouny a fíky). Maso se konzumuje nejvíce jehněčí a drůbeží. Neopomenutelnou surovinou jsou v těchto státech samozřejmě ryby a mořské plody.

Z historie provensálské gastronomie se nám do roku 1300 dochovalo pouze několik spisů, jelikož se recepty předávaly především ústně z generace na generaci. Až kronika *Arlésien Bertrand Boysset* popisuje, jak vypadala provensálská kuchyně ve čtrnáctém a patnáctém století. V těchto dobách se v Provence lidé stravovali především chlebem a zeleninou. Jen zřídka se stravovali masem či zvěřinou. Masa v této době bylo málo, jelikož se tur a ovce chovali primárně na práci a vlnu, nikoliv na maso. Dnes je zde významný chov ovcí a koz, které se v Provence chovají hlavně pro mléko a sýry. Zajímavé je, že se v Provence téměř nesetkáme s vepřovým masem, což může poukazovat na propojení s orientální kulturou. Další zdroj masa představoval dříve také lov, což pro Středoevropany není příliš typické. Důležitou složku potravy tvoří ryby a mořské plody. Středomořské pobřeží již po staletí zásobuje region rybami, kterých místní vody nabízejí velké množství.

Provensálská kuchyně je velmi bohatá na ovoce a zeleninu, jež se často vyskytuje i v tradičních pokrmech. K Provence neodmyslitelně patří olivy a olivový olej. Kultura pěstování olivovníků je na území Provence velice stará, jelikož pěstováním oliv se zabývali již Římané a Řekové. Důležitými ingrediencemi jsou v místních tradičních pokrmech rovněž bylinky a česnek.

Typickým provensálským předkrmem je například pasta *Tapenade*, která se připravuje z oliv, ančoviček a kapar. Oblíbenými předkrmy jsou také saláty, například *Salade Niçoise*, kde kromě zeleniny najdeme vařená vejce, olivy a ančovičky. V provensálské kuchyni jsou čteně zastoupeny polévky. Nejznámější polévkou je jednoznačně *Bouillabaisse*. Tato polévka se zhotovuje z místních mořských ryb. V Provence jsou rybí polévky ve velké oblibě, a proto se zde vyskytuje spousta jejich variací. Dále se tu můžeme setkat s polévkou *Soupe au pistou*, jež má výrazné bazalkové aroma. Oblíbené jsou rovněž polévky z česneku, jako například *Aigo-boulido*.

Jako hlavní chod se v Provence podává například *Tian*, *Daube d'avignon* či provensálský *Pot-au-feu*. Všechny tyto pokrmy se skládají z vařené či pečené zeleniny a masa. Ze zeleniny se připravuje také slavný pokrm *Ratatouille*.

Provensálské sladkosti se připravují většinou z mandlí, sušeného ovoce a medu, který je velice ceněný již od středověku. *Dávno předtím, než se univerzálním sladidlem stal třtinový a řepný cukr, se sladilo medem z Provence. Med byl také první nezbytnou surovinou pro přípravu všech druhů sladkostí.*<sup>8</sup> Tradičním provensálským dezertem jsou *Calissons d'Aix*, které se zhotovují z mandlí, kandovaného melounu a pomerančové vody. Dále se v Provence můžeme setkat se sušenkami *Navettes* a proslulý je také *Tarte Tropézienne*, jehož původ můžeme dohledat až v Polsku. Zajímavou tradicí je tzv. třináct vánočních sladkostí. Tyto sladkosti se podávají během štědrovečerní večeře. *Sladkostí musí být třináct, jako účastníků Poslední večeře. Podávají se místní speciality, které jsou v různých částech Provence odlišné, tradice však určuje, jak musí dezerty vypadat. První čtyři představují mendians, žebravé mnišské řády. Jsou to rozinky (dominikáni), sušené fíky (františkáni), mandle (karmelitáni) a lískové oříšky (augustiniáni).*<sup>9</sup> Poté se podávají vlašské ořechy, sušené a kandované ovoce. Mezi třinácti sladkostmi nesmí chybět ani nugát a mandlové *Calissons*. Třináctou pochutinou je *Pompe de Noël à l'huile d'olive*, moučník ochucený citronovou a pomerančovou kůrou.

---

<sup>8</sup> DOMINÉ, André, ed. *Culinaria Francie*. Praha: Slovart, c2008. ISBN 978-80-7391-108-9. s. 424

<sup>9</sup> DOMINÉ, André, ed. *Culinaria Francie*. Praha: Slovart, 2008. ISBN 978-80-7391-108-9. s. 428

## 3.2. Suroviny

### 3.2.1. Olivy a olivový olej

Pěstování olivovníků má v Provence dlouhou historii. Olivovníky se zde údajně vyskytovaly již kolem roku 5500 př.n.l. Kořeny kultury pěstování olivovníků nalezneme na Krétě, odkud se postupně dostaly do celého Středozeší. Středomořská pobřeží disponují vhodnými klimatickými podmínkami pro pěstování olivovníků, a proto se jim v těchto oblastech tolik daří.

Obyvatelé Provence olivy přidávají do přípitků, salátů i tradičních pokrmů (*Tapenade*, *Anchoïade* či *Pissaladière*). Nejčastěji se však olivy zpracovávají na olivový olej, s nímž se připravují téměř všechny provensálské pokrmy. Provensálské olivové oleje se pyšní ochrannými známkami *Appellation d'origine controlée*.

### 3.2.2. Ovoce a zelenina

Díky klimatickým podmínkám a letitým tradicím se v Provence pěstuje velké množství ovoce a zeleniny. V místním teplém podnebí se daří melounům a citrusovým plodům - zejména proslulé jsou citrony z města Menton, kde se pěstují již od 15.století. Své využití najdou nejen v gastronomii, ale i v parfumářském průmyslu či lékárnictví. Ve volné přírodě se v Provence můžeme také běžně setkat s fíky, které pocházejí ze severní Afriky. Oblíbenou součástí provensálských jídelníčků je kandované ovoce, které má v Provence velmi dlouhou historii, jelikož dříve kandování představovalo jedinou možnost, jak bohatou úrodu uchránit před zkažením.

Většina tradičních provensálských pokrmů se připravuje ze zeleniny. Nejčastěji se v pokrmech sekáme s rajčaty, paprikou, cuketou a lilkem, jenž byl dovezen v 15.století z Itálie. Pro Provence je rovněž velmi typickou plodinou česnek. Je součástí většiny tradičních provensálských pokrmů : *Aïoli*, *Aigo Bolido*, *Pissaladière* a dalších. Na území Provence se dokonce vyrábí česnekové pyré, které se nazývá «*Moutarde provençale*»<sup>10</sup>.

---

<sup>10</sup> Provensálská hořčice

### 3.2.3. Bylinky

K Provence neodmyslitelně patří vůně bylinek. Pokrmy se zde dochucují tymiánem, rozmarýnem, fenyklem, saturejkou, bazalkou a dalšími bylinkami. Tymiánem se dochucuje nejčastěji maso a zelenina. Saturejka se přidává ke grilovanému masu či rybě. K rybám se rovněž hodí estragon díky své lehce nahořklé chuti.

V provensálské gastronomii se hojně využívá bazalka, jež se do Evropy dostala až z Asie. Nejenže je častou přísadou do salátů a zeleniny, ale také se z ní zhotovuje pesto, které se přidává do tradiční provensálské polévky *Soupe au pistou*. Nepostradatelnou bylinkou v Provence je také rozmarýn. Skvěle doplní chuť masa, ale můžeme se s ním setkat i v dezertech. Vyrábí se z něj také med či olej.

### 3.2.4. Lanýže

Tato vzácná pochutina, ceněná mezi gurmetry, má velmi silné aroma. I přes veškeré snahy zemědělců a zemědělské organizace INRA<sup>11</sup>, však lanýže nevynášejí své plody pravidelně. Lanýže se nejprve sbíraly ve volné přírodě. V dnešní době však lze lanýže také pěstovat průmyslově. Již od 20. století se k tomu používají semena dubů z osvědčených lanýžových oblastí. Právě Provence je nejvýznamějším producentem lanýžů v celé Francii. Vypěstuje se zde 80% lanýžů z celonárodní francouzské produkce.

Lanýže se dnes používají k dochucení těstovin, drůbeže nebo paštik. Můžeme se s nimi setkat v pokrmech *Foie gras*, *Poularde* či *Brouillade de truffes*.

### 3.2.5. Ryby, maso

V provensálské kuchyni se často konzumují ryby. Ve Středozevním moři se vyskytují ančovičky (*anchois*) a sardinky (*sardine*), pilobřich (*saint-pierre*), úhoř (*anguille*), parmice nachová (*rouget*), mořský d'as (*lotte*), mořský vlk (*loup de mer*) a ropušnice (*rascasse*). Z ryb se v Provence nejčastěji vaří rybí polévky (*Bouillabaisse*, *Bourride*). Často se připravují i krabi, humři či ježovky (*oursin*). V minulosti se ryby konzumovaly výhradně v přímořských oblastech.

Použití masa v provensálské kuchyni bylo v dřívějších dobách spíše řídké. Tur a ovce se chovali primárně pro práci a vlnu. Nejvíce se konzumovalo maso skopové, což nám dokládají texty ze 14. století.<sup>12</sup> Také se často připravovala zvěřina, jež byla výsadou

<sup>11</sup> Národní institut pro zemědělský výzkum

<sup>12</sup> GAUDRY, François-Régis, et autres. *Provence*. Paris: Solar, 2007. s.136

bohatých. Rovněž se hojně konzumovali i drobní ptáci – sluky, drozdi, hrdličky, kosi nebo křepelky. Dnes se v Provence kromě ovcí chovají i kozy, a to zejména za účelem výroby sýrů. Významný je také chov býků v Camargue, kteří se pyšní ochrannou známkou AOC (*Appellation d'origine contrôlée*).

### 3.2.6. Sýry

Provence je oproti ostatním francouzským regionům na sýry chudší, jelikož suché a horké klima není vhodné pro chov dobytka. Proto jsou také místní sýry většinou kozí nebo ovčí. Nejznámějším provensálským kozím sýrem je *Banon*, jenž se balí do kaštanových listů. Proslulé jsou také ovčí sýry v Toulon.

### 3.2.7. Med

V Provence se med zhotovuje v mnoha příchutích. Záleží na druhu medonosných rostlin. V Alpilles se setkáme například s medem z tymiánu, rozmarýnu a různých lučních květin. Včelaři rovněž vyrábějí med z mateřídoušky či levandule. Právě levandulový med je pro Provence nejtypičtější. Výjimkou není ale ani med ze saturejky, kaštanu či vřesu, který chutná po karamelu a kakau.

### 3.2.8. Vína

Kořeny provensálské enologické tradice sahají až do Antiky, jelikož se pěstování vinic datuje na provensálském území již od 6.století př.n.l., kdy se v regionu usadili Řekové. Nejvíce se vyrábějí slavná vína rosé, výjimkou však nejsou ani vína červená a bílá. Odrůd vinné révy se zde vyskytuje mnoho a jejich směsi jsou rozmanité. V dnešní době zde vinice zabírají 100 000 hektarů, a to zejména v oblasti Nice a Marseille. Nejznámější vinice v Provence jsou Palette, Cassis, Bandol a Bellet.

## 3.3. Produkty

### 3.3.1. Pokrmy pojmenované podle ingrediencí

Francouzské pokrmy bývají často pojmenovány podle jejich hlavní ingredience, což nám umožňuje odhalit, z čeho se daný pokrm skládá. Je však potřeba zmínit, že tyto názvy často pocházejí z místních dialektů (zde z provensálštiny), a proto nám nemusejí být vždy srozumitelné.

Provensálské tradiční pokrmy disponují velice rozmanitými názvy. Právě denominace produktů podle hlavní ingredience je v Provence velice frekventovaná. Jedním z těchto pokrmů je provensálské *Aïoli*. I přesto, že nemusíme ovládat provensálský dialekt, snadno poznáme hlavní ingredience tohoto pokrmu – česnek a olivový olej (*ail + oli*). Dále se setkáme s pokrmem *Anchoïade* obsahujícím ančovičky, či koláčem *Pissaladière*, který se zhotovuje z pasty *Pissalat*. O složení pokrmu rovněž napovídají názvy *Bourtague*, *Soupe au pistou* či *Tapenade*.

V naší práci se však setkáme i s názvy, které vznikly kombinací různých typů pojmenování. Například polévka *Aigo-boulido* ve svém názvu prozrazuje hlavní ingredienci i způsob přípravy.

#### 3.3.1.1. Aigo-boulido

V Provence se říká «*L'aïgo bolido sauvo la vido*» neboli polévka z česneku zachrání život. Dříve se polévka *Aigo-boulido* podávala nemocným, zvláště těm, kteří trpěli žaludečními problémy. Často se tato polévka podávala také následující den po svátku.<sup>13</sup> *Aigo-boulido* se připravuje z česneku, tymiánu, bobkového listu, šalvěje a olivového oleje a servíruje se s nastrohaným sýrem a chlebem. Název tohoto pokrmu v sobě skrývá provensálské výrazy pro slova «*ail*» a «*bouili*», tedy česnek a vroucí.<sup>14</sup> Název této polévky byl tedy utvořený podle hlavní ingredience a způsobu přípravy.

#### 3.3.1.2. Aïoli

Pokrmu *Aïoli* se také přezdívá majonéza z Provence. Jedná se o pastu, která se připravuje v dřevěném či mramorovém hmoždíři. Hlavní ingredience této speciality jsou

<sup>13</sup> BORELLI, Irène. *La cuisine provençale*. Paris: Solar, 1975. s.16

<sup>14</sup> Dictionnaire français: Dictionnaires Larousse français monolingue et bilingues en ligne [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: [http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/aigo\\_boulido/1861?q=aigo+boulido#1863](http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/aigo_boulido/1861?q=aigo+boulido#1863)

česnek, olivový olej, vaječný žloutek a citrónová šťáva. Název tohoto pokrmu, jenž se rovněž může psát «*Ailloli*» je výpůjčkou z provensálštiny. Jedná se o spojení slov «*ail*» a «*oli*», tedy česneku a olivového oleje, ze kterých se *Aioli* připravuje.<sup>15</sup>

*Aioli* se servíruje se solenou treskou, vařenými vejci, masem, šneky či syrovou zeleninou. Ve Francii se také můžeme setkat s tzv. *Grand Aioli*. Jedná se o sváteční jídlo, jež se konzumuje dvakrát až třikrát za rok. Tento pokrm se kromě majonézy *Aioli* skládá z tresky, vařeného hovězího a skopového masa, vařené zeleniny (mrkve, celeru, fazolových lusků, cizrny či květáku), šneků a vařených vajec.

### 3.3.1.3. Anchoïade

Jak již napovídá název tohoto pokrmu, hlavní přísadou jsou zde ančovičky. Dále se do *Anchoïade* přidávají černé olivy, česnek, tymián, kapary a olivový olej. Vše se rozmixuje na pastu. *Anchoïade* se podává k syrové zelenině nebo zapečená s chlebem v troubě. Název tohoto pokrmu, který se rovněž může psát jako «*Anchoyade*», se vyvinul z provensálského «*anchouiado*» označující ančovičky.<sup>16</sup>

### 3.3.1.4. Boutargue či Poutargue

Pod tímto názvem se skrývá provensálská specialita, na jejíž přípravu jsou potřeba jikry z parmice či mořského vlka a sůl. Jikry se během léta vyjmou, osolí se a zakonzervují se pomocí technologie, která byla vynalezena Féničany dávno před začátkem našeho letopočtu. Do Provence se *Boutargue* dostala v 6. století př.n.l., kdy Feničané založili město Marseille.

Tento pokrm vstoupil i do literatury. Píše o něm francouzský spisovatel François Rabelais ve svém románu *Gargantua*. Jedná se o nejstarší známou zmínku o pokrmu *Boutargue* : «*Grandgousier estoit bon raillard en son temps, aymant à boyre net autant que homme qui pour lors fust au monde, et mangeoit volontiers salé. A ceste fin, avoit ordinairement bonne munition de jambons de Magence et de Baionne, force langues de beuf fumées, abondance de andouilles en la saison et beuf sallé à la moustarde, renfort de boutargues, provision de saulcisses.*»<sup>17</sup>

<sup>15</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/definition/aioli>

<sup>16</sup> Dictionnaire français: Dictionnaires Larousse français monolingue et bilingues en ligne [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/anchoyade/3328?q=Ancho%C3%AFade#3325>

<sup>17</sup> Gargantua et Pantagruel. RABELAIS, François. *Gargantua et Pantagruel* [online]. Paris [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: [http://www.fcsh.unl.pt/docentes/rmonteiro/Pdf/1532%20Gargantua\\_et\\_Pantagruel1\\_Rabelais\\_fran%C3%AAs.pdf](http://www.fcsh.unl.pt/docentes/rmonteiro/Pdf/1532%20Gargantua_et_Pantagruel1_Rabelais_fran%C3%AAs.pdf)



Provensálský výraz «*boutargo*» má svůj původ v arabském «*batlowdotārikh*», který označuje rybí vejce.<sup>18</sup> Provensálská specialita *Boutargue* bývá označována také jako *bílý kaviár*. Má tvar lehce zploštělých klobás. Podává se během předkrmu nařezaná na slabé plátky a pokapaná zálivkou *Vinaigrette* či citronovou šťávou.

### 3.3.1.5. Soupe au pistou

Tato provensálská polévka je charakteristická svým bazalkovým aromatem. *Soupe au pistou* se svým složením velmi podobá italské polévce *Minestrone*.<sup>19</sup> V *Soupe au pistou* nalezneme fazolové lusky, cuketu, brambory, mrkev, rajčata, celer a cibuli. Její hlavní ingrediencí je pesto (*pistou*), jež se připravuje rozdrčením česneku a bazalkových lístků v hmoždíři. Samotný termín *pistou* však vznikl podle způsobu přípravy. Je odvozen buď od provensálského «*pestar*» či «*pistar*» nebo od latinského «*pistare*». Všechny tyto výrazy znamenají v překladu drtit.<sup>20</sup> Název této polévky vznikl tedy podle hlavní ingredience – pesta (*pistou*). Polévka se servíruje horká, často s nastrouhaným sýrem.

### 3.3.1.6. Tapenade

*Tapenade* byla známá již mezi Řeky. Na její přípravu je potřeba černých oliv, česneku, ančoviček, kapar a olivového oleje. Všechny tyto ingredience se rozmixují a vytvoří tak jemnou pastu, která se podává s pečivem. *Tapenade* se od 19.století vyrábí průmyslově v celé Provence.<sup>21</sup> Název tohoto produktu se vyvinul z provensálského výrazu «*tapino*», jenž označuje kapary. *Tapenade* se podává jako předkrm.

### 3.3.1.7. Pissaladière, Pissalat

Pokrm *Pissaladière* na první pohled připomíná pizzu. Na tomto koláči můžeme najít cibuli, česnek, ančovičky, olivy, bylinky (tymián, bobkový list, petržel), olivový olej, sůl a pepř. Svůj název *Pissaladière* získala díky tomu, že před tím, než se dala péci do trouby,

<sup>18</sup> Dictionnaire français: Dictionnaires Larousse français monolingue et bilingues en ligne [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/anchoyade/3328?q=Ancho%C3%AFade#3325>

<sup>19</sup> BORELLI, Irène. La cuisine provençale. Paris: Solar, 1975. s.17

<sup>20</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/pistou>

<sup>21</sup> BORELLI, Irène. La cuisine provençale. Paris: Solar, 1975. s. 39

se tradičně potírala pastou *Pissalat*.<sup>22</sup> Termín *Pissaladière* je výpůjčkou z nicejského «*pissaladiero*», které bylo odvozeno od již zmíněného slova *Pissala*.<sup>23</sup>

Samotné *Pissalat* se začalo poprvé připravovat v provensálském městě Nice. Toto pyré z ryb se zhotovuje z ančoviček, hřebíčku, tymiánu, bobkového listu, pepře a olivového oleje. Původně se *Pissalat* připravovalo z potěru sardinek a ančoviček, ale jelikož je náročné tento potěr získat, začalo se *Pissalat* vyrábět z ančoviček ve slaném nálevu.

*Pissalat* (nicejsky *Pissala*) vychází z provensálských slov «*peis*» a «*sala*». Výraz «*peis*» označuje rybu a termín «*sala*», který je minulým přičestím provensálského slovesa «*salar*», znamená solit.<sup>24</sup> Název *Pissalat* je tedy utvořený podle hlavní ingredience (*peis*) a způsobu přípravy (*sala*).

Již od starověku se v celé říši připravovaly ryby tak, že se uložily do slaného nálevu, dokud se jejich kůže a kosti zcela nerozložily a nestala se z nich tekutina, která se skladovala ve sklenicích. V průběhu procesu se však rybí kůže rozkládala velmi pomalu, a tak se často odebírala a používala se jako jemná pasta k dochucení pokrmu. K této přípravě ryb se využívaly zejména sardinky a ančovičky, které mohli lovit jen někteří rybáři z Nice s oprávněním. *Pissala* byla pro chudé obyvatelstvo důležitým zdrojem proteinů. Dochucovala nejen pokrm *Pissaladière*, ale i různé polévky, zeleniny, saláty či masa.

### 3.3.1.8. Estocaficada niçoise (Stockfish niçois)

Tento pokrm a jeho název pocházejí až z Norska. Obyvatelé Skandinávie ulovené ryby solili a nechávali je sušit nad ohněm. Vyráběli také sušenou rybu, kterou nazývali *Stocqvisch*, tedy rybu usušenou na vzduchu na kusu dřeva. Na svých okružních plavbách se pak stravovali těmito rybami, které nepodléhaly vlhkosti ani hnilobě. Sušené ryby *Stocqvisch* také používali často jako směnné platidlo, když pluli kolem evropských pobřeží Francie, Anglie či Portugalska.

Obyvatelé Nice si název uzené ryby *églefin* (podobná tresce) přenesli do svého nářečí, a vznikl tak název «*estocafic*». S touto rybou poté začali připravovat pokrm *Estocafic niçois*, rovněž nazývaný *Stockfish niçois*. Kromě uzené ryby přidávali do pokrmu také olivový olej, česnek a později i rajčata a brambory.<sup>25</sup>

<sup>22</sup> COURTINE, Robert, J. *Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 1992. ISBN 9782035063014

<sup>23</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/pissaladi%C3%A9re>

<sup>24</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/pissalat>

<sup>25</sup> TROTTEREAU, Janine, HOCHET, Christian. *L'Atlas de la cuisine régionale : Les recettes de terroir et leur histoire*. Paris: Rustica, 1996.

### 3.3.2. Pokrmy pojmenované podle způsobu přípravy

Dalším typem denominace tradičních francouzských pokrmů je pojmenování podle způsobu přípravy. Tyto názvy vznikají ze sloves označující činnosti při vaření pokrmu. Nejfrekventovanější jsou slovesa *míchat* a *vařit*. Tímto způsobem vznikly například názvy pro pokrmy *Bouillabaisse* (*bouillir* + *abaisser*; vřít + snížit), *Brandade de morue* (*brandare*; míchat), *Pastis* (*pastis*; míchat) a pro slavný pokrm *Ratatouille* (*touiller*; míchat).

#### 3.3.2.1. Bouillabaisse

*Bouillabaisse* (či *Bujabéza*) je rybí polévka pocházející z Marseille, která se zhotovuje z místních mořských ryb – ropušnice (*rascasse*), parmice (*rouget*), mořského úhoře (*anguille*) a mořského d'ase (*lotte*). *Bouillabaisse* se skládá z minimálně čtyř různých druhů ryb, mezi kterými nesmí chybět ropušnice. Důležitými ingrediencemi jsou také česnek, olivový olej a bylinky jako šafrán, fenykl, petržel a bobkový list. Dále se do *Bouillabaisse* přidávají rajčata (nutno si uvědomit, že rajčata byla dovezena z Ameriky až v 17.století), cibule či paprika.

*Bouillabaisse* byla po dlouhá staletí polévkou námořníků, kteří ji připravovali na pláži po návratu z rybolovu, a to z ryb, které byly nějakým způsobem poškozené, a tudíž neprodejně. Když měli hlad, zapálili oheň a naplnili kotlík mořskou vodou a přidali do něj ryby. Případně přidávali také kraby, mořské koníky či bylinky a zeleninu. Ryby podávali zvlášť a vývar konzumovali přímo z hrnce. Dříve *Bouillabaisse* nemusela být nutně jen z ryb, mohla obsahovat špenát, nebo dokonce mohly být ryby nahrazeny vejci.<sup>26</sup> Pro *Bouillabaisse* tedy neexistuje jednotný recept. Existuje řada receptů, které se vzájemně liší podle použitých ryb, koření a zeleniny.

Tradičně se u *Bouillabaisse* nejdříve podává rybí vývar s krutony a majonézou *Rouille*, a až poté se konzumují ryby.

Kolem roku 1840 se ještě *Bouillabaisse* psala «*Bouille-abaisse*». Název této rybí polévky je výpůjčkou provensálských sloves «*boui*» a «*abaisso*», které odpovídají francouzským slovesům *bouillir* (vřít) a *abaisser* (snížit). Tato slovesa mohou být buď

---

<sup>26</sup> TROTTEREAU, Janine, HOCHET, Christian. *L'Atlas de la cuisine régionale : Les recettes de terroir et leur histoire*. Paris: Rustica, 1996.

tvarem druhé osoby singuláru v imperativu, který je adresován pokrmu v hrnci nebo tvarem třetí osoby singuláru v indikativu prézenta.<sup>27</sup>

Rybí polévka je v Provence velmi oblíbená, a proto zde existují i její obdoby jako například : *Aigo-sau* přezdívaná také «*Bouillabaisse d'Henri V*», která, na rozdíl od *Bouillabaisse*, neobsahuje šafrán a vaří se výhradně z bílých ryb (treska, d'as mořský či pilobřích ostnité). Další obdobou *Bouillabaisse* je polévka *Revesset*, jejíž recept pochází z vesnice Revest, jež se nachází v blízkosti města Toulon. Od *Bouillabaisse* se liší použitím špenátu. Další variantou rybí polévky je *Oursinade*. Přípravuje se z ježovek (francouzsky *oursin*). Dříve jsme se také mohli setkat například s tzv. *Bouillabaisse noire*, do níž se přidával inkoust ze sépií.

Rybí polévky se ve Francii těší velké oblibě, a proto má každý přímořský region svou vlastní verzi polévky *Bouillabaisse*. Tyto verze se liší použitím různých druhů lokálních ryb. V Bretani se vaří polévka *Cotriade*, v Bourgogne *Pochouse*, v Charente *Chaudrée*, v Pays basques *Toro*, v Calais *Caudière*, v Roussillon *Bouillinade a* na severu *Waterzooï*.

### 3.3.2.2. Bourride

*Bourride* je další provensálskou rybí polévkou, která připomíná tradiční *Bouillabaisse*. Kromě d'ase mořského (*lotte*), tresky (*morue*) či mořského vlka (*loup de mer*) se do této polévky přidává také tradiční provensálská majonéza *Aioli*. V 18.století napsal provensálský básník Joan-Baptista Germain báseň *La Bourride des Dieux*, kde popisuje bohy znuděné Olympem. Ti přicházejí do Marseille a obdivují zde tento pokrm.

Název polévky, jenž se rovněž může psát «*Bourrido*», je provensálským výrazem, který byl odvozen od termínu «*boulido*». Výraz «*Boulido*» označuje něco, co se vaří. Jedná se o nominalizovaný tvar přičestí minulého slovesa *bouillir* (vařit). Změnu *-ll-* v *-r-* ovlivnila gaskonština a vlivem latiny se zdvojilo *-r-* na *-rr-*.<sup>28</sup>

### 3.3.2.3. Brandade de morue

Pod tímto názvem se skrývá tresčí pomazánka, na jejíž přípravu je potřeba treska, olivový olej, mléko, citrónová šťáva, česnek a muškátový oříšek. *Brandade* byla známá již

<sup>27</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/bouillabaisse>

<sup>28</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/bourride>

v 18.století, z této doby se na ni dochoval jeden z prvních psaných receptů, jehož autorem byl kuchař Durand. V jeho verzi receptu se však *Brandade* nazývala «*Branlade*».<sup>29</sup>

Název tohoto pokrmu vychází z provenšálského termínu «*brandado*». Jedná se o přičestí minulého slovesa «*brandar*», které znamená míchat. Jednotlivé ingredience se totiž vmíchávají do pokrmu pomocí dřevěné špachtle.<sup>30</sup>

#### 3.3.2.4. Brouillade de truffes

Na tento pokrm připomínající míchaná vajíčka (francouzsky *les œufs brouillés*) jsou potřeba vejce, olivový olej, sůl a pepř. Existuje více variant provenšálské *Brouillade*. Může být zhotovena ze zeleniny (chřest, rajčata) nebo právě lanýžů (*truffles*). Ty jsou ovšem drahé a vzácné. Název *Brouillade* vychází z provenšálského výrazu «*brouiado*» označujícího míchání.<sup>31</sup>

#### 3.3.2.5. Pastis

*Pastis* je typický provenšálský alkoholický nápoj z anýzu. Již v Antice byl anýz oblíbený pro své příznivé zažívací účinky. Později se začal přidávat do absintu, který byl v roce 1915 zakázán. Roku 1922 však vláda uznala, že je anýz neškodný a povolila anýzové likéry. *Každý vinař a majitel baru stvořil jako mávnutím kouzelného proutku svůj vlastní recept. Zakázané nápoje se v bistrech a hospůdkách nalévaly „pod pultem“.* *Přísady byly všem dobře známé : alkohol a voda, anýz, lékořice a trocha cukru, podle chuti a nálady se mohly přidat i různé bylinky a koření. Pastis chutnal v každém podniku jinak, někde byl lepší, jinde ne tak dobrý.*<sup>32</sup> Roku 1932 byl zákaz absintu zrušen. Ve stejném roce uvedl na trh svůj *Pastis* Paul Ricard. Jeho *Pastis* sklídl obrovský úspěch a stal se nejoblíbenějším aperitivem celé Francie.<sup>33</sup> V roce 1928 se můžeme setkat také s psanou variantou «*Pastisse*». Provenšálský termín «*pastis*» označuje míchání.<sup>34</sup>

<sup>29</sup> BORELLI, Irène. *La cuisine provençale*. Paris: Solar, 1975. s.79

<sup>30</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/brandade>

<sup>31</sup> Dictionnaire français: Dictionnaires Larousse français monolingue et bilingues en ligne [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/brouillade/10910051?q=brouillade#806955>

<sup>32</sup> DOMINÉ, André, ed. *Culinaria Francie*. Praha : Slovart, 2008. ISBN 978-80-7391-108-9. s. 404

<sup>33</sup> GAUDRY, François-Régis, et autres. *Provence*. Paris: Solar, 2007. s.147

<sup>34</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/pastis>

### 3.3.2.6. Ratatouille

*Ratatouille* je specialitou z města Nice, která se připravuje z paprik, lilků, cuket, cibule a rajčat. Přestože se příprava zdá být jednoduchá, musí se při ní dodržovat řada pravidel a je časově náročná. *Ratatouille* se může servírovat za tepla i za studena a většinou je servírováno s masem či rybou. Název tohoto slavného pokrmu vznikl zkřížením termínů «*tatouiller*» a «*ratouiller*», což jsou expresivně zabarvené výrazy původem latinského slovesa *touiller*, které v překladu znamená míchat.<sup>35</sup>

## 3.3.3. Pokrmy pojmenované podle nádoby

Kromě názvů vzniklých podle hlavní ingredience či způsobu přípravy se objevují i názvy utvořené pomocí figurativních výrazů neboli obrazných konstrukcí. V naší práci se setkáme s dvěma typy obrazných pojmenování – s metaforou a metonymií. Metonymie pojmenovává předmět (v našem případě pokrm) podle vnitřní skutečnosti. Jedním ze způsobů metonymických pojmenování pokrmů je i pojmenování podle nádoby, ve které se pokrm připravuje. Tento typ denominace pokrmů je obecně ve Francii velice rozšířený. V Provence se vyskytuje u produktů *Pot-au-feu provençal* a *Tian*.

### 3.3.3.1. Pot-au-feu provençal

Pokrm *Pot-au-feu* se skládá z vařeného hovězího masa, zeleniny (rajčata, mrkev, pórek, brukev, celer, cibule, česnek) a bylinek (bobkový list, tymián, petržel). *Pot-au-feu* se připravuje dlouze a pomalu v hliněném hrnci (*pot*) nad ohněm (*feu*). Jedná se o tradiční přípravu pokrmu typickou nejen pro území Provence, která zahrnuje hliněný hrnec, vařené hovězí maso a zeleninu. Název tohoto pokrmu je obrazným pojmenováním označující přípravu jídla v hliněném hrnci. Termíny «*pot*» a «*feu*» mají původ v latině.

### 3.3.3.2. Tian

Název *Tian* označuje provensálský pokrm zapečený v keramické misce. Existuje velké množství variant tohoto pokrmu. V provensálském městě Apt se připravuje *Tian* z brambor, které se nakrájí na kolečka a střídavě se na sebe vrství s cibulí a plátky rajčat. Následně je vše posypáno tymiánem, solí, pepřem a strouhaným sýrem a pokapáno

---

<sup>35</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/ratatouille>

olivovým olejem. Na stejném principu se připravují i jiné varianty tohoto pokrmu, například z lilku, cuket, špenátu, tresky či masa. Název tohoto pokrmu pochází z řeckého «τηγανον» (têganon) označující nádobu, ve které se tato specialita připravuje.<sup>36</sup>

### 3.3.3.3. Calissons d'Aix

*Calissons* jsou typickou provensálskou sladkostí tvarem připomínající člunek. Jedná se o cukrářský produkt z mandlového těsta s cukrovou polevou, který se velmi podobá pochutině *Navettes*. *Calissons* se připravují z nasekaných mandlí, kandovaného cukrového melounu a pomeranče, sirupu a vody z pomerančových květů. Ta se používá v cukrářských výrobcích k ochucení pečiva, polev či krémů. Suroviny se zpracují na homogenní hmotu a vyválejí se na těsto, ze kterého se vykrajují kousky ve tvaru loděk. Ty se následně pokryjí polevou z cukru a vaječných bílků.

Tradice výroby *Calissons* sahá až do 17.století. V této době se *Calissons* rozdávali posvěcené arcibiskupem u východu kostela v Aix na památku morové epidemie, která se po Evropě prohnala kolem roku 1630. Posvěcené *Calissons* měly lidi chránit před nemocemi a nákazou. Později se tento pokrm stal tradicí a připravoval se pravidelně během Velikonočních svátků.

Někteří lidé se domnívají, že je název tohoto pokrmu odvozen od písně, jež se v daném kostele zpívala těsně před rozdáváním *Calissons*. Název této pochutiny měl údajně vzniknout z třikrát se opakujícího «*venite ad calicem*».<sup>37</sup> Dle etymologického slovníku však tento termín vznikl z provensálského «*canissoun*» či «*calissoun*». Tyto termíny vychází z latinského slova «*canna*» a označují ošatku sloužící cukrářům k výstavě ovoce, které na *Calissons* použili.<sup>38</sup> Název tohoto produktu tedy vznikl podle nádoby na ovoce.

### 3.3.4. Pokrmy pojmenované podle místa

Dalším typem metonymie je denominace produktů podle místa původu. Pokrmy mohou nést jméno podle oblasti, kde se produkt poprvé zhotovil, nebo kde se proslavil. Nejčastěji bývají pokrmy nazývány podle měst. Tímto případem je i slavný dezert *Tarte tropézienne* pojmenovaný podle města Saint-Tropez.

<sup>36</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/tian>

<sup>37</sup> BORELLI, Irène. *La cuisine provençale*. Paris: Solar, 1975. s.158

<sup>38</sup> COURTINE, Robert, J. *Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 1992. ISBN 9782035063014

#### 3.3.4.1. Tarte tropéziennne

Jedním z nejproslulejších dezertů je v Provence jistě *Tarte tropéziennne*, jehož původ můžeme dohledat až v Polsku. V roce 1955 si otevřel cukrárnu v provensálském městě Saint-Tropez Polák Alexandre Micka, který zde vyráběl a prodával koláč podle receptu své babičky. Dnes se už v Saint-Tropez nenajde cukrárna, kde by neprodávali tento slavný dort, na jehož přípravu je potřeba hladká mouka, cukr, pekařské droždí, mléko, vejce a máslo. Těsto tohoto dortu se po upečení podélně rozřízne a pomaže krémem z mléka, vaječných žloutků, cukru, pomerančové vody a vanilkového lusků. Název tohoto dezertu je odvozen od místa jeho výroby. Termín «*tropéziennne*» tedy vychází z názvu města Saint-Tropez.

### 3.3.5. Pokrmy pojmenované podle vzhledu

Kromě metonymie řadíme k obrazným konstrukcím také metaforu. Metafora pojmenovává objekty na základě jejich vnější podobnosti. Tato podobnost může být více či méně nápadná. Metafora se zakládá na asociaci, spojuje tedy dvě představy na základě prvotního dojmu. Do této skupiny řadíme denominaci podle vzhledu, barvy či rozměru. V Provence je tento typ pojmenování zastoupen u názvu sušenek *Navettes* nebo u majonézy *Rouille*.

#### 3.3.5.1. Navettes

*Navettes* jsou provensálským cukrárenským produktem, který se konzumuje hlavně během svátku Hromnic. Dříve se *Navettes* podávaly jedině v období od 2.února do 15.března. Dnes se s nimi můžeme setkat po celý rok, a to v různých provedeních a příchutích.<sup>39</sup> Tento zákusek se připravuje z vajec, mléka, mouky, cukru a másla. Název i tvar tohoto pokrmu připomínají tkalcovský člunek (*navette* je v překladu tkalcovský člunek).

#### 3.3.5.2. Rouille

*Rouille* je typická provensálská pálivá majonéza, která se podává k polévce *Bouillabaisse*. *Rouille* se skládá z chilli papriček, několika stroužků česneku, olivového oleje, šafránu, pepře a soli. Název této majonézy souvisí s jejím zabarvením, původem latinský výraz «*rouille*» znamená totiž v překladu *rez*.

---

<sup>39</sup> GAUDRY, François-Régis, et autres. *Provence*. Paris: Solar, 2007. s. 107



### 3.4. Shrnutí

Provensálská kuchyně se vyznačuje velkou rozmanitostí. Svůj podíl na tom má zejména geografická poloha regionu. Ve středomořském teplém podnebí, kde panují teplá a suchá léta a mírné zimy, se daří zejména zelenině a ovoci. Klíčovými surovinami provensálské gastronomie jsou česnek a olivy. Z drcených oliv se vyrábí pasta *Tapenade*, která se podává s čerstvou bagetou. Dochucují se jí nejen saláty z čerstvé zeleniny, ale přidává se také do většiny provensálských pokrmů. Neopominutelnou surovinou jsou také čerstvé bylinky, které dodávají každému pokrmu intenzivní vůni a originální chuť. S čím se v místní gastronomii naopak setkáme jen zřídka, jsou výrobky z masa. Teplé a suché klima není pro chov dobytka příliš vhodné, a tudíž se v Provence používá i místo smetany a másla olivový olej. V důsledku toho je také Provence v porovnání s ostatními francouzskými regiony chudší na sýry. Nedostatek masa v Provence nahrazují mořské plody a ryby.

Provensálská kuchyně je ovlivněna mnoha gastronomickými tradicemi. Kuchyně v okolí města Nice je ovlivněna italskou gastronomií. Stejně jako v Itálii zde dominují ingredience jako zelenina, ryby a bazalka. Silný vliv italské gastronomie můžeme nalézt v receptu na zeleninovou polévku *Soupe au pistou*. Přidává se do ní pesto a svým složením velmi připomíná tradiční italskou polévku *Minestrone*. Další nicejskou specialitou, jež silně evokuje italskou kuchyni, je provensálská pizza *Pissaladière*, v Itálii nazývaná *Piscialandrea*.

Okolí města Marseille je ovlivněno rybolovem, proto se v této oblasti nejčastěji setkáme s pokrmy z mořských ryb. Právě z města Marseille pochází slavné provensálské rybí polévky *Bouillabaisse* či *Bourride*.

Provensálská kuchyně byla také do jisté míry ovlivněna orientální kulturou, což dokazují místní dezerty. Nejčastěji se zde servírují sušenky či sušené cukrovinky. Propojení s orientální kuchyní potvrzuje i nepříliš častý výskyt vepřového masa v místních pokrmech.

Provensálská kuchyně je pestrá nejen na samotné chutě, ale i na názvy tradičních pokrmů. Ty si většinou ponechávají své původní jméno z provensálštiny. Proto si často pod názvy místních specialit nedovedeme nic představit. U provensálských pokrmů dominují názvy vzniklé podle hlavní ingredience a podle způsobu jeho přípravy. Nejčastěji je užito sloveso míchat (*brandare, pastis, touiller, brouiado*).

## 4. Normandie

*Známá, historicky významná oblast zaujímá severozápadní část Francie při dolním toku Seiny a pobřeží Lamanšského průlivu s poloostrovem Cotentin, až po zátoku Mont-St-Michel.*<sup>40</sup> Na území Normandie se vyskytuje oceánské podnebí, které je typické mírnými teplotními rozdíly v ročních obdobích.

Severní pobřeží Normandie, táhnoucí se po délce asi 600 kilometrů, je omýváno kanálem La Manche. Ten odděluje Francii od Anglie a je pro Normandii významným zdrojem mořských plodů a ryb. Strmé mořské břehy Normandie inspirovaly nejednoho umělce či spisovatele k jeho tvorbě. Významnou řekou je Seina s přítoky Andelle, Eure či Gambon. Mezi další místní řeky patří Orne, Couesnon či řeka Valmont, která je velmi vyhledávaná místními rybáři, jelikož v ní žije velké množství ryb.

Normandská krajina se vyznačuje svou pestrostí a rozmanitostí. Můžeme se zde setkat s pobřežními útesy, lesy, pastvinami i hájky. Normandie je převážně rovinatým regionem. V okolí řeky Seiny je mnoho pastvin, kde se pasou ovce a krávy. Tato domácí zvířata se zde chovají primárně za účelem výroby mléčných výrobků. Zemědělství je pro Normandii důležitým ekonomickým sektorem. Významný je zde mlékárenský průmysl, sadařství a chov koní. Kromě mléka a jablek je Normandie významným producentem i obilnin, řepy, brambor a lnu.

Místní kulturu, jazyk a do jisté míry i kuchyni rovněž ovlivnili Vikingové, kteří v 9.století využili situace a napadli Západofranskou říši. Se svými dlouhými a úzkými loděmi po řekách ústících do moře pronikali daleko do vnitrozemí. V 9.století francouzský král Karel III. Prostý (Charles III le Simple) daroval Normanům, jak se tehdy Vikingům v západní Evropě říkalo, severní pobřeží, aby chránili území před ostatními Vikingy. Název regionu tedy pochází od kmene Normanů, kteří se zde usídlili začátkem 10.století. K francouzskému království byla Normandie připojena roku 1204.

Normanský dialekt se přestal používat již před několika staletími, ale přesto skoro polovina obyvatelstva dialekt alespoň pasivně ovládá. Na Normanských ostrovech je stále normanský dialekt jedním oficiálních jazyků, a to i přesto, že jej ovládá zhruba jen 5000 obyvatel. Místní dialekt ovlivnil i angličtinu, jejíž některá slova z normanského dialektu vycházejí. Jsou to například slova *cat*, *garden*, *chair* a *fork*.

---

<sup>40</sup> RUBÍN, Josef. *Francie: Monako : průvodce do zahraničí*. Praha: Olympia, 1991. Globus (Olympia). ISBN 80-7033-114-3, s. 20

## 4.1. Normandská kuchyně

Francouzskou gastronomii můžeme rozdělit do čtyř geografických celků – severozápadní kuchyně, severovýchodní kuchyně, jihovýchodní kuchyně a kuchyně jihozápadní. Severozápadní kuchyně, kam řadíme právě kuchyni normandskou, se vyznačuje používáním smetany, másla a jablek. Jak jsme již zmínili v první kapitole, francouzská gastronomie je ovlivněna dlouhou historií. V normandské kuchyni můžeme pozorovat vliv invaze Germánů, kteří zde zanechali oblibu masa a mléka. (viz podkapitola 1.2. Počátky francouzské gastronomie)

Normandská kuchyně je proslulá svými mléčnými produkty - máslem, smetanou a zejména sýry, které jsou chloubou celé Francie. Téměř všechny pokrmy se v Normandii připravují na másle a smetaně. Nejlepší smetana a máslo se vyrábějí v městě Isigny-sur-mer, kde mají ochrannou známku AOC.

Normandie hraje významnou roli v oblasti chovu domácích zvířat na maso, které je oblíbenou součástí místních jídelníčků. Konzumuje se zde maso jehněčí, a to například v pokrmech *Rosette d'agneau et aumônière de girolles* nebo *Souris d'agneau au Cidre et parfum d'anis*, ale i maso vepřové a hovězí. Populární jsou v Normandii i pokrmy ze zvířecích vnitřností, například *Tripes fines de porc au Cidre* či *Ris de veau rissolé à la créançaise*. Obyvatelé Normandie si rádi pochutnávají i na uzenářských výrobcích. Oblíbě se zde těší jitrnice a jelita.

Neopomenutelnou součástí místních jídelníčků jsou samozřejmě ryby a mořské plody. Francouzi ve velkém konzumují hřebenatky svatojakubské, slávky jedlé, ústřice, krevety či humry.

Surovinou číslo jedna jsou v Normandii jablka. Vyrábí se z nich nejen *Cidre* a *Calvados*, své místo mají i v místní kuchyni. Můžeme se s nimi setkat v dezertech *Feuilleté de pommes caramélisées et crème au calvados* nebo *Palmier fourré aux pommes*. Jablka jsou však součástí i pokrmů z masa či ryb, například *Caneton aux pommes reinettes* nebo *Lotte de la côte au cidre et aux morilles*.

Zajímavou tradicí je v Normandii tzv. *trou normand*. Tento zvyk zahrnuje skleničku *Calvadosu*, která se pije mezi jídly, neboť by měla pomoci s trávením a vzbudit chuť k dalším pokrmům.

## 4.2. Suroviny

### 4.2.1. Maso

Maso je nezbytnou součástí normandských jídelníčků. Významný je pro Normandii chov prasat, zejména ve městě Bayeux. Chovají se zde prasata s černými skvrnami. V 19.století se zkřížila rasa normandských prasat a černých anglických prasat z Bershiru vyznačujících se černou barvou a světlým rypákem a nohama. Před druhou světovou válkou byla tato prasata již běžně chována ve všech farmách na území Bessin. Vzhledem k tomu, že o ně byl obrovský zájem, začala být tato rasa v polovině roku 1980 ohrožená. Díky aktivitám organizace *Institut Technique du Porc a Syndicat du cochon de Bayeux* však byla rasa zachována.

Hovězí maso z Normandie bylo v 16. a 17. století považováno za jedno z nejlepších. Dodnes je zde tur vykrmován pro pařížské trhy. Z hovězích vnitřností se také vyrábí různé regionální speciality, například *Les tripes à la mode de Caen*.

V Normandii se konzumuje i maso jehněčí. Nejvyhlášenější pochází od jehňat pasoucích se na solných pastvinách u Mont-Saint-Michel. Solné bažiny dodávají jehněčímu masu charakteristickou jemně slanou příchuť.

I drůbež má v normandské kuchyni své místo. Město Crèvecœur-en-Auge je proslulé svými kuřaty *Poule de Crèvecœur*.<sup>41</sup> Jedná se o velmi staré plemeno, které bylo popsáno již v 16.století. Vyznačuje velkým chocholem na hlavě. Kromě kuřat se v Normandii chovají také kachny, husy a krůty.

### 4.2.2. Uzeniny, uzenářské výrobky

Pro Normandii jsou charakteristické jitrnice *Andouille*, kterými se proslavila obec Vire, kde se tyto jitrnice vyrábí již od 13.století.<sup>42</sup> Tento produkt se po vymytí a naplnění udí po dobu šesti až osmi týdnů. Během této doby jitrnice ztratí až polovinu své hmotnosti.

Další uzenářskou specialitou jsou *Andouillettes*, které jsou specialitou města Alençon. Nejedná se však o zmenšené jitrnice *Andouille*, jak by nasvědčovala stavba francouzského slova. Tento produkt se od *Andouilles* zásadně liší i svou přípravou. Na rozdíl od nich se nevyrabí z masa vepřového ale z telecího a neudí se, nýbrž se obalují v tuku, který zajišťuje jejich konzervaci.

---

<sup>41</sup> česky Krevkérka

<sup>42</sup> COLLECTIF, *Petit Futé Normandie 2015*. Paris : Nouvelles éditions de l'Universite, 2015. ISBN 2746983443

Normandský department Orne je proslulý černými jelity *Boudin noir*. Jelita se vyrábí z vepřové krve, cibule a vepřového sádla. Ochutnávají se tradičně ještě teplá a podávají se k aperitivu nakrájená na kolečka. Uzenářské produkty jsou však v Normandii často servírovány i jako hlavní chod. Můžeme se zde setkat s pokrmem *Andouille de Vire à l'oseille* či *Boudin de Mortagne aux pommes*.

#### 4.2.3. Ryby, mořské plody, korýši

Díky kanálu La Manche je normandská kuchyně bohatá na ryby a mořské plody. Nejvyhledávanějšími rybami jsou jazyk obecný (*sole*), rejnok (*raie*), mořský ďas (*lotte*), pakambala velká (*turbot*), pilobřich ostnitý (*saint-pierre*), pakambala kosočtverečná (*barbue*) či makrela (*maquereau*).

Z místních mořských plodů jsou nejvyhlášenější hřebenatky svatojakubské (*coquille de Saint-Jacques*). Schránka těchto mušlí, která dříve sloužila poutníkům jako miska, v sobě ukrývá křehké bílé maso (*noix*) a korál (*corail*) oranžové barvy. Mořské plody v Normandii tvoří součást velkého množství tradičních receptů. Můžeme se s nimi setkat například v pokrmech *Coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise*, *Demoiselles de Cherbourg à la nage* či *Gratin d'huîtres à la Chandivert*.

#### 4.2.4. Zelenina a ovoce

V normandském mírném podnebí se pěstuje hlavně zelenina kořenová – mrkev, chřest či celer. Normandie je také významným producentem zelí a pórků.

Z ovoce se v Normandii pěstují zejména jablka, hrušky a třešně. Jablka tvoří v Normandii základní surovinu v gastronomickém repertoáru. Můžeme se s nimi setkat v pokrmech *Tarte normande* či *Mousse de pomme à la bénédictine*. Z velké části sklizně se vyrábí jablečný mošt *Cidre* a *Calvados*. Jablka se stala pro Normandii neodmyslitelným symbolem. V Normandii každá osoba průměrně zkonzumuje 14 až 20 kilogramů jablek ročně.<sup>43</sup>

#### 4.2.5. Mléčné produkty, sýry

Mírné klima umožňuje chov dobytka na pastvinách téměř po celý rok. Díky velkému množství bylin a normandské rase krav má mléko z Normandie vysokou kvalitu.

---

<sup>43</sup> COLLECTIF, *Petit Futé Normandie 2015*. Paris : Nouvelles éditions de l'Université, 2015. ISBN 2746983443

Mlékárenská tradice ovlivnila i regionální kuchyni. Z mléka se zde vyrábí smetana a máslo, které můžeme najít ve většině místních pokrmů. Z mléka se zhotovuje také například *Confiture de lait*. Tato sladká pasta vznikla z nadbytku mléka, se kterým farmáři nevěděli, co dělat. Podává se například ke crêpe a vyrábí se vařením mléka s cukrem.

Normandie je proslulá hlavně díky měkkým sýrům. Nejstarším normandským sýrem je *Neufchâtel*, nejznámějším však *Camembert*.<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup> HANICOTTE, Colette. *La cuisine des terroirs* : [500 recettes]. Paris: Larousse, 2000. ISBN 2035070538

## 4.3. Produkty

### 4.3.1. Pokrmy pojmenované podle místa

Názvy produktů Normandie jsou v porovnání s ostatními regiony chudší. Frekventované jsou zde názvy pokrmů pojmenované podle místa výroby. Tento princip se nejvíce uplatňuje u názvů sýrů (*Camembert*, *Livarot*, *Neufchâtel*). Můžeme se s ním však setkat i u jiných pokrmů (*Coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise*, *Demoiselles de Cherbourg à la nage*, *Tripes à la mode de Caen* či u nápoje *Calvados*). Častý způsob pojmenování bývá pomocí výrazů «à la» nebo «à la mode», který můžeme přeložit jako „na způsob“.

#### 4.3.1.1. Camembert

Nejvyhledávanějším ze všech normandských sýrů je zajiště *Camembert*. Původní recept má od roku 1983 ochrannou známku AOC. Originální *Camembert* by měl zrát nejméně jeden měsíc. V podobě, jak ho známe dnes, byl údajně *Camembert* poprvé zhotoven mnichem, pocházejícím z jihu Basse-Normandie, kterého u sebe ubytovala farmářka Marie Harel. Zmíněný mnich se farmářce chtěl odvděčit za její pohostinství, a proto jí poskytl svůj recept na sýr. O *Camembertu* se zmiňuje již Thomas Corneille ve svém slovníku z roku 1700. Farmářka Marie Harel roku 1790 *Camembert* vylepšila nabytým receptem. Podle tohoto receptu se vyrábí až dodnes.<sup>45</sup> *Camembert* získal své jméno podle stejnojmenné obce, která se nachází v departementu Orne.

#### 4.3.1.2. Livarot

*Livarot* má jednu z nejdelších tradic mezi normandskými sýry. Na konci 19.století byl také nejkonzumentnějším sýrem v celé Normandii. *Livarot* nese od roku 1975 ochrannou známku AOC. Tento kulatý sýr se vyznačuje žluto-oranžovou barvou. V Normandii se *Livarotu* přezdívá *colonel* (v překladu plukovník), a to z důvodu, že je ovázán pěti stužkami, aby se nerozpadl. *Livarot* je pojmenován podle obce Livarot, ve které se začal vyrábět.

#### 4.3.1.3. Neufchâtel

Sýr *Neufchâtel* se vyznačuje svým specifickým tvarem srdce. Svou formu získal údajně během stoleté války, kdy ho farmářky modelovaly do tvaru srdce, aby se zalíbily

<sup>45</sup> MORAND, Simone. *Gastronomie normande d'hier et d'aujourd'hui*. Paris: Flammarion, 1970.

britským okupantům, do kterých byly zamilované. *Neufchâtel* je nejstarším normandským sýrem. Byl zmíněn již v dochovaných spisech z roku 1035. Nese ochranné známky AOC a AOP (*Appellation d'origine protégée*). I tento poloměkký sýr obdržel název podle francouzského města v Normandii, kde se začal vyrábět.

#### 4.3.1.4. Calvados

Už po staletí obyvatelé Normandie vyrábějí pálenku z *Cidru*, kterou nazývají *Calvados*. Poprvé se zmínka o výrobě tohoto nápoje objevila roku 1553. Prvním člověkem, který dle svědectví zhotovil tento nápoj, byl Gilles de Gouberville.

Název *Calvados* má španělský původ. Roku 1590 se plavila tzv. španělská nepřemožitelná armáda Filipa II. do Velké Británie. Cestou se však jedna z jejich námořních lodí, pojmenovaná *El Calvador*, roztrhla o útesy. Pobřeží, na kterém loď ztroskotala, po ní bylo pojmenováno. Název «*El Calvador*» byl pofrancouzštěn na «*Le Calvador*».<sup>46</sup> Pálenka z *Cidru* název *Calvados* získala až v roce 1884, a to podle označení departmentu Calvados, kde se tento nápoj vyrábí.<sup>47</sup> Od roku 1942 se pyšní označením AOC.

#### 4.3.1.5. Coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise

Hřebenatky svatojakubské jsou v Normandii velice oblíbeným pokrmem, a tudíž jsou součástí celé řady receptů, například *Coquilles Saint-Jacques à la mode d'avranches*, *Coquilles Saint-Jacques à la rouennaise* nebo již zmíněného *Coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise*.

Dle receptu se maso hřebenatky nejprve krátce osmaží s máslem na pánvi, a následně se vloží na krátkou dobu spolu se smetanou, *Calvadosem* a petrželkou do předehřáté trouby. Termín «*honfleuraise*» je adjektivem utvořeným od názvu normandského města *Honfleur*, které je známé díky svému přístavu.

#### 4.3.1.6. Demoiselles de Cherbourg à la nage

Na normandském poloostrově Cotentin, kde se nachází město Cherbourg, se malým humrům říká «*les demoiselles de Cherbourg*». Tito humři menšího vzrůstu se živí vhodí do vroucí vody, ve které se předtím vyvařil celer, mrkev, cibule, hřebíček, bílé víno a *Bouquet*

---

<sup>46</sup> MORAND, Simone. *Gastronomie normande d'hier et d'aujourd'hui*. Paris: Flammarion, 1970. p. 377-378

<sup>47</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/calvados>



*garni*, což je svazek bylinek, který se přidává do vývarů a různých dušených pokrmů. Humři se podávají ve své vlastní šťávě s máslem či majonézou.

*Demoiselles de Cherbourg* se připravují na různé způsoby, například *Demoiselles de Cherbourg à la nage*, *Demoiselles de Cherbourg à la crème* či *Demoiselles de Cherbourg à Marcel Boulenger*.

#### 4.3.1.7. Tripes à la mode de Caen

Pod tímto názvem se skrývají dušené dršťky s kořenovou zeleninou a jablečným moštem. Tento pokrm je časově náročný, jelikož se jeho doba vaření pohybuje okolo deseti hodin. Připravuje se z dršťek, telecí a hovězí nohy, jablek, cibule, pórku, mrkve, česneku, *Cidru* a *Bouquet garni*.

Za vznikem tohoto slavného pokrmu stojí údajně mnich Sidoine Benoît, který zřejmě pobýval v Mužském opatství v Caen, někdy také nazývaném opatství sv. Štěpána (*Abbaye aux Hommes*). Tento recept pochází z konce středověké éry. Vnitřnosti se připravovaly v tzv. *trapière*, což byl speciální kameninový hrnec určený k vaření dršťek (*tripes*). Tento hrnec vlastnily i ty nejchudší domácnosti.<sup>48</sup> Název pokrmu, který můžeme přeložit jako «*dršťky po caenském způsobu*», se nazývá po městě *Caen*, odkud recept pochází.

### 4.3.2. Pokrmy pojmenované podle osoby

Běžným způsobem pojmenování produktu či pokrmu je denominace podle osoby, která pokrm objevila a poprvé zhotovila. Od vlastního jména je odvozen například i název slavné francouzské omáčky *Béchamel*. Její název vznikl podle jména markýze Louise de Béchameila. Podobným způsobem vznikl i název normandského sýru *Boursin*, který je odvozen od jména svého výrobce.

#### 4.3.2.1. Boursin

*Boursin* je měkký jemný sýr vyrábějící se v různých příchutích. Nejvyhledávanější je příchut' česneková s bylinkami. Tento sýr se začal vyrábět roku 1957 ve vesnici Croisy-

---

<sup>48</sup> TROTÉREAU, Janine, HOCHET, Christian. *L'Atlas de la cuisine régionale : Les recettes de terroir et leur histoire*. Paris: Rustica, 1996.

sur-Eure, kde se François Boursin rozhodl otevřít svou sýrárnu.<sup>49</sup> Tento produkt získal tedy svůj název po majiteli firmy.

### 4.3.3. Pokrmy pojmenované podle nádoby

Francouzi velmi rádi pojmenovávali své tradiční pokrmy podle nádob a hrnců, ve kterých jídlo připravovali. S touto formací slov se nesetkáme jen v Normandii, například jsme se již mohli seznámit s provensálským *Pot-au-feu* a *Tian*. Pojmenování pokrmů podle nádoby se však vyskytuje i v jiných regionech. Původem vlámský *Potjevleesch* je tradičním pokrmem v regionu Nord-Pas-de-Calais a v překladu doslova znamená «maso v hrnci». Dalším výrazem pro hrnec je termín «*marmite*», který nalezneme u pokrmů *Marmite Cauchoise* a *Marmite Dieppoise*.

#### 4.3.3.1. Marmite Cauchoise

Pod tímto názvem se skrývá rybí polévka, která je normandskou obdobou slavné provensálské *Bouillabaisse*. Připravuje se z cibule, rajčat, česneku, malých krabů, tresky (*morue*), úhořovce mořského (*congre*), mořana zlatého (*daurade*) a pilobřicha ostnitého (*saint-pierre*). Stejně jako u polévky *Bouillabaisse* se u *Marmite Cauchoise* servírují zvlášť ryby a zvlášť vývar. Název tohoto pokrmu se skládá ze slova «*marmite*», které v překladu znamená kotlík či hrnec, a termínu «*Cauchoise*», jenž je adjektivem odvozeným od názvu historické oblasti «Pays de Caux», jejíž název byl odvozen od galského kmene *Caleti*.<sup>50</sup>

#### 4.3.3.2. Marmite Dieppoise

Jednou z variant provensálské *Bouillabaisse* je i normandská rybí polévka *Marmite Dieppoise*, která se připravuje z mořských ryb - pakambaly velké (*turbot*), d'ase mořského (*lotte*) a jazyka obecného (*sole*). Do polévky se přidávají také mořské plody a škeble (krevety, hřebenatky svatojakubské a slávky jedlé). Dále do *Marmite Dieppoise* patří cibule, celer, mrkev, rajčata a pórek. Polévka je dochucená fenyklem, petrželí, sladkou paprikou a kari kořením. Název tohoto pokrmu se skládá ze slova «*marmite*» (kotlík) a termínu «*dieppoise*», jenž je adjektivem odvozeným od normandského města *Dieppe*.

<sup>49</sup> BOURSIN [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.boursin.fr/La-marque/L-histoire-de-Boursin-R>

<sup>50</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/cauchoise>

### 4.3.4. Pokrmy pojmenované podle vzhledu

V normandské kuchyni se také setkáme s produkty, které byly pojmenovány na základě vnější podobnosti. K utvoření názvu často inspiruje jeho tvar, forma nebo konzistence produktu. Takto vznikl například název sušenek *Sablés* nebo dezertu pojmenovaného *Douillon normand*.

#### 4.3.4.1. Sablés

Tyto kulaté sušenky se v Normandii vyrábějí již od 13.století. Zhotovují se z másla, mouky, cukru a vaječných žloutků. V dnešní době mají různé příchutě, například skořicové, vanilkové, ovocné či čokoládové. Nejvyhlášenější *Sablés* pocházejí z města Bayeux nebo Asnelles.

Roku 1828 se o těchto sušenkách zmínil Masson de Saint-Amand, který je popsal jako «*espèce de pâtisserie assez recherchée, et qui s'émiette comme du sable quand on le mange*»<sup>51</sup>, tedy vyhledávaný cukrářský výrobek, který se drolí jako písek, když ho jíme. *Sablés* z drolivého těsta opravdu připomínají svou konzistencí písek. Jejich název je nominalizovaným tvarem přičestí minulého v pasivu slovesa «*sabler*», které vzniklo z původem latinského substantiva «*sable*» (v překladu písek).<sup>52</sup>

#### 4.3.4.2. Douillon normand

Pod názvem *Douillon* se skrývá jablko či hruška, dochucená máslem a skořicí obalená v těstě. Každá rodina však má svůj vlastní recept. Někteří jablka zabalují do těsta listového, jiní zase do těsta lineckého. Jablko či hruška se po odstranění jadřinců naplní smetanou nebo máslem. Někdy se do pokrmu také přidávají oříšky či rozinky.

Název *Douillon* se objevil již v roce 1856. Jedná se o normandský termín, který byl utvořen přidáním sufixu *-on* k francouzskému slovu *douille* (v překladu objímka). Tento pokrm tvarem skutečně objímku připomíná.<sup>53</sup>

<sup>51</sup> *Cuisine à la française: Un patrimoine à partager* [online]. [cit. 2017-07-01]. Dostupné z: <http://www.cuisinealafraconaise.com/fr/dgal/produits/126-sable-normand>

<sup>52</sup> D'AIGU, Raymond. *Dictionnaire de l'académie des gastronomes*. Tome 2, H-Z. Paris: Prisma, 1962.

<sup>53</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/douillon>

### 4.3.5. Pokrmy pojmenované podle účinku na člověka

Tento typ pojmenování není ve Francii příliš rozšířený. Můžeme se ještě setkat například s výrazem *Abat-faim*, což je pokrm servírovaný na začátku večeře. Jeho název je složený z termínů «*abattre*» (zabít, oslabit) a «*faim*» (hlad). Jedná se tedy o pokrm tišící hlad. Na podobném principu je utvořen název normandského dezertu *Teurgoule*, jenž je opředen zajímavou legendou. Rovněž do této skupiny denominace zařazujeme ikonický nápoj *Cidre*.

#### 4.3.5.1. Teurgoule

*Teurgoule* je rýžový pudink pečený v troubě. Kdysi se tento dezert pekl během celé noci. Krusta, která ho pokrývala, byla poté téměř černá, což znamenalo, že se dezert povedl. Dnes se *Teurgoule* peče zhruba po dobu pěti hodin ve speciálně upravené nádobě. Během pečení se na povrchu dezertu utvoří silná krusta, která se po delším pečení oddělí od samotného pudinku. *Teurgoule* se připravuje z mléka, smetany, moučkového cukru a rýže. Dochucuje se skořicí.

Jeho název je spojením slov «*tordre*» či «*teudre*», což je nářeční varianta termínu *tordre*, a «*la goule*»,<sup>54</sup> která v překladu znamenají «*zkřivená ústa*». Pudink *Teurgoule* je tedy pojmenovaný podle toho, že křiví ústa. Existují různé výklady osvětlující název tohoto dezertu. Někteří si myslí, že první pokusy tohoto pudinku nebyly příliš chutné, jiní se zase naopak domnívají, že *Teurgoule* byl natolik dobrý, že jej lidé konzumovali ještě horký, což jim křivilo ústa. Tento dezert existoval pravděpodobně již v 19.století, jelikož se o něm dochovala zmínka z roku 1880 v týdeníku *Le Moniteur du Calvados*.<sup>55</sup>

#### 4.3.5.2. Cidre

V Normandii a ve velké části Bretaně je typickým nápojem *Cidre*, neboli jablečný mošt. Vyrábí se z různých odrůd jablek, které ovlivňují míru jeho hořkosti a kyselosti. Jablka jsou rozdělena do tří kategorií podle chuti na jemná, která obsahují více cukru, kyselá a hořká. *Cidre* se vyrábí kvašením, a to hned v několika variantách - *doux*, *demi-sec*, *brut* a *sec*.

<sup>54</sup> COLLECTIF, *Petit Futé Normandie 2015*. Paris : Nouvelles éditions de l'Universite, 2015. ISBN 2746983443

<sup>55</sup> Cuisine à la française: Un patrimoine à partager [online]. [cit. 2017-07-01]. Dostupné z: <http://www.cuisinealafraconaise.com/fr/dgal/produits/123-teurgoule>

*Cidre* se ve Francii vyskytuje již od 6.století. V této době však nebyl příliš oblíbený. Ve 13.století se ochladilo podnebí, což mělo za následek prořidnutí vinic. Místo nich se začaly vysazovat jabloně, kterým se zde dařilo. Výroba *Cidru* získala na popularitě a v 18.století se nápoj rozšířil po celé Normandii a Bretani.<sup>56</sup>

Termín *Cidre* pochází z řeckého výrazu «*sikéra*», jenž označuje všechny opojné nápoje. Údajně se vyvinul z hebrejského slova «*schacar*», který se překládá jako opíjet.<sup>57</sup>

### 4.3.6. Pojmenování pokrmů podle ingredience

Tento typ denominace není v Normandii příliš frekventovaný. Vyskytuje se například u nápojů *Pommeau* nebo *Poiré*.

#### 4.3.6.1. Pommeau de Normandie

*Pommeau* je normandský nápoj, jenž se vyrábí z *Calvadosu*, jablečné šťávy a *Cidru*. Podává se jako aperitiv nebo k dezertům. Rovněž se s ním můžeme setkat v kulinářských receptech. Název tohoto nápoje je odvozen od jeho hlavní ingredience, tedy od termínu «*pomme*» (jablko).

#### 4.3.6.2. Poiré

Nápoj *Poiré* je obdobou *Cidru*. Vyrábí se kvašením hrušek. Tento nápoj se nejprve zrodil v Anglii. Ve Francii se vyrábí na území Domfront. Název nápoje má původ v anglickém slově *pear* nebo ve francouzské termínu *poire*. Jisté však je, že se jedná o produkt pojmenovaný podle své hlavní ingredience – hrušky.

---

<sup>56</sup> MORAND, Simone. *Gastronomie normande d'hier et d'aujourd'hui*. Paris: Flammarion, 1970. p. 373-374

<sup>57</sup> MORIN, J.B. *Dictionnaire étymologique des mots français dérivés du grec* [online]. Paris: Imprimerie impériale [cit. 2017-07-01]. Dostupné z: [https://books.google.cz/books?id=\\_ZNfAAAAcAAJ&printsec=frontcover&hl=cs&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.cz/books?id=_ZNfAAAAcAAJ&printsec=frontcover&hl=cs&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

## 4.4. Shrnutí

Normandská kuchyně je podmíněna svou geografickou polohou. Místní půdy jsou úrodné, díky čemuž je Normandie významným zemědělským regionem. Velký význam mají i místní pastviny, kde se pasou ovce a hovězí dobytek. Krávy se v Normadii chovají především za účelem výroby mléčných výrobků. Ty jsou nepostradatelnou součástí jídelníčku místních obyvatel. Zpracovávají se na sýry, máslo či smetanu. Mléčné výrobky jsou základními ingrediencemi zdejší kuchyně.

Nepostradatelné je pro normandské speciality rovněž maso, které se nejvíce konzumuje v departmentu Orne. Specialitou regionu je maso jehněčí ze slaných pastvin u Mont-Saint-Michel. Proslulé jsou také normandské uzenářské výrobky, zejména *Andouille de Vire* nebo *Boudin noir*.

Paleta normandských jídel je velmi široká také zásluhou plodů moře. Normandie je nejvýznamnějším regionem v produkci slávek jedlých a hřebenatek svatojakubských.

Důležitou plodinou pěstovanou v Normandii jsou jablka. Používají se při vaření, ale hlavně se z nich vyrábějí oblíbené nápoje *Cidre* a *Calvados*. Normandská kuchyně tedy vychází ze čtyř hlavních ingrediencí – masa, jablek, darů moře a mléka. Právě kvůli častému výskytu mléčných výrobků a masa jsou místní pokmy poměrně těžké.

Jména normandských pokrmů jsou nejčastěji odvozena od názvu města, odkud recept pochází a kde byl poprvé zhotoven. Téměř každé normandské město má nějakou svou specialitu, na kterou je patřičně hrdé. Podle místa byly odvozeny názvy pokrmů *Tripes à la mode de Caen*, *Demoiselles de Cherbourg à la nage* či *Coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise*. Podle názvů měst byly pojmenovány i místní sýry *Camembert*, *Neufchâtel* nebo *Livarot*.

V Normandii se však setkáme i s pokrmy, jejichž název byl odvozen od jejich vzhledu (*Douillon normand* tvarem připomínající objímku či sušenky *Sablés*) nebo vznikl podle nádoby (*Marmite Cauchoise* a *Marmite Dieppoise*).

Normandská gastronomie nabízí rozmanitou kuchyni, která si potrpí především na kvalitu potravin a zakládá se na mléčných výrobcích (máslo, smetana, sýry).

## 5. Bretaň

Bretaň, která byla v minulosti Kelty nazývána Armorika, je nejzápadnějším regionem Francie. Region se vyznačuje oceánským klimatem se silnými větry a častými dešti. Pro tuto oblast jsou též charakteristické mírné zimy a relativně chladná léta. Průměrné lednové teploty se pohybují okolo 6 až 8 °C. Letní průměrné teploty pak dosahují 16 až 18 °C.<sup>58</sup>

Bretaňský poloostrov lemovaný zálivy a útesy je rájem pro rybáře. Poloostrov je na severu ohraničený kanálem La Manche a na jihu Atlantským oceánem. Rozdíl mezi přílivem a odlivem je na bretaňském pobřeží jedním z nevyšších na světě. Informace o přílivu a odlivu jsou obyvatelům zprostředkovány pomocí místního tisku. Podle těchto rozvrhů se řídí nejen rybáři, kterými se při velkém odlivu zaplní celé pobřeží. V písku hledají škeble, kraby a jiné mořské plody. Díky své poloze je Bretaň nejvýznamnějším vývozcem ryb v celé Francii. Ryby se loví také v místních řekách, jež čítají na 20 000 kilometrů vodních toků. Nejvýznamnějšími bretaňskými řekami jsou Vilaine, Blavet, Isole a Rance.

Bretaň je nejnižše položeným francouzským regionem. Leží na Armorickém masivu, který zasahuje až do Normandie a Nové Akvitánie. Povrch regionu je mírně zvlněný a řídko osídlený. Nevýznamnějšími pohořími jsou zde Montagne Noire a Montagne d'Arrée, kde se nachází nejvyšší bod Bretaně Roc'h Ruz s výškou 385 m.n.m.

V řídko osídleném vnitrozemí je krajina využita převážně k zemědělství. *Oblast je jednou z hlavních základů Francie v živočišné výrobě, zejména v chovu hovězího dobytka (teprve později se rozvinul chov vepřů a drůbeže, hlavně kuřat). Specialitou v rostlinné výrobě je raná zelenina, hlavně květák, brambory a artyčoky v nejúrodnějším pruhu na severu (Zlatý pás) a jablka na mošty (sladký a hlavně zkvašený mošt je typickým bretaňským nápojem). Uspořádání pozemků je typu „bocage“, v podobě geometricky vyměřených, většinou malých polí, luk a pastvin, obklopených násypy se stromy a keři.*<sup>59</sup>

V roce 600 př.n.l. se na Armorickém masivu usadili Keltové, kteří ovlivnili bretaňskou kulturu a jazyk. Ještě ve 4.století př.n.l. dvě třetiny Evropy mluvily keltskými jazyky. Ty však postupně vymizely. Dnes je Bretaň jediným regionem v kontinentální Evropě, kde se dodnes hovoří keltským jazykem. Bretonština, řadící se mezi tzv. britanské

<sup>58</sup> BARBEY, Adélaïde, PAGE, Olivier. *Bretagne*. Paris: Hachette, 1991. ISBN 2010158415

<sup>59</sup> RUBÍN, Josef. *Francie: Monako : průvodce do zahraničí*. Praha: Olympia, 1991. Globus (Olympia). ISBN 80-7033-114-3. s. 23

jazyky, se v regionu uchovala dodnes ve vlastních názvech místních a osobních, ale také v názvech tradičních pokrmů.

## 5.1. Bretaňská kuchyně

Stejně jako kuchyni normandskou řadíme bretaňskou gastronomii do severozápadních kuchyní. Kvůli geografické poloze regionu jsou si normandská a bretaňská kuchyně poměrně blízké, a proto se bude řada surovin opakovat.

Již dlouhá staletí se Bretonci stravují převážně elementárními pokrmy. V minulosti byli Bretonci velmi chudí, a tak se jejich strava skládala převážně z pohankové mouky nebo ovsa. Pšeničná mouka se začala na místních stolech objevovat až v 19.století. Jednou až dvakrát do roka se během svátků scházely venkovské rodiny a konzumovaly vývary či *Fricassé* z vepřového masa.

Na konci 19.století se místní svahy začaly plnit hovězím dobyt看kem, který se choval především za účelem mléčné produkce. Z jejich mléka se začalo vyrábět jemně slané máslo (*Beurre demi-sel*), které se zde dodnes používá při přípravě pokrmů. Ve 20.století se na svatebních hostinách začala objevovat pečená kuřata, králičí maso nebo také známý pokrm *Pot-au-feu*.

Dodnes v místní kuchyni zůstávají dominantní polévky a vývary (*Pot-au-feu*, *Cotriade*, *Soupe bretonne*, *Soupe de boudin*, *Godaille*, *Mitonnée* nebo *Potage de chou-fleur*) a stále se hojně využívá obilnin, a to zejména pohanky. Pohanka byla do Bretaně přivezena v 15.století z Asie a zdejší kuchyni velmi ovlivnila. Přípravují se z ní hlavně proslulé *Galletes* a *Crêpes*. *Galletes* z pohankové mouky se v regionu zhotovují již od 15.století, naproti tomu se *Crêpes* z pohankové mouky začaly vyrábět až v 19.století. S pohankou se však můžeme setkat i v polévce *Soupe de Cornouaille au sarrasin et au lard* či v pohankovém medu, který je charakteristický svou tmavou barvou a silným aromatem. V Bretani nebyly příliš rozšířené vinice, a tak se med začal využívat také k výrobě alkoholu. Vyrábí se z něj medovina nebo také *Chouchen*, jež měli v oblibě již Keltové.

Bretaň je ze tří světových stran obklopena mořem, a tak je bohatě zásobena mořskými plody a rybami. Bretaň je také významným vývozcem mořských plodů. Langusty, humři, slávky jedlé a hřebenatky svatojakubské se upravují na mnoho způsobů, například *Langoustines poêlées aux artichauts*, *Coquilles Saint-Jacques aux endives* nebo *Cotriade de homard breton*. Další velmi vyhledávanou bretaňskou specialitou jsou uzeniny



a masné výrobky. V Bretani se ročně vyrobí až 240 000 tun uzenářských výrobků, což je více než čtvrtina celonárodní produkce.<sup>60</sup>

---

<sup>60</sup> GUIDE HACHETTE VACANCES, *Bretagne, Paris: Hachette Tourisme*. 2000. s.32

## 5.2. Suroviny

### 5.2.1. Maso, uzenářské výrobky

Nejkonzumovanějším masem je dnes v Bretani maso vepřové. Dlouhá staletí se zde chovala rasa *Le porc blanc de l'Ouest*. Tato keltská rasa prasat se vyskytovala na západě Francie ještě na konci středověku. Dnes jsou nejkvalitnější masa označována značkou *Label rouge*. Mezi pověstné bretaňské uzenářské výrobky patří slanina, klobásy, jelita, jitrnice a paštiky. Nejlepší jitrnice *Andouille* se vyrábějí v Guémené-sur-Scorff. Snadno se dají poznat po rozkrojení výrobku podle charakteristických koncentrických kruhů. Paštik *Pâté* se na venkově vyrobí až 40 či 50 kilogramů týdně.<sup>61</sup> Vyrábějí se z vepřového masa a vnitřností. Přidává se do nich také cibule, tymián, petržel, pepř a sůl. Na výrobu jelit má každá rodina vlastní recept. Nejčastější způsob přípravy je : nejemno nasekat zeleninu a jablka, přidat cukr a rozinky a následně vše smíchat s vepřovou krví.

Kdysi byl region proslulý také drůbežím masem. Vyhledávaná jsou dnes plemena *Poule coucou de Rennes* nebo *Poulet de Janzé* vyznačující se černou barvou. Kromě kuřat se zde chovají také kachny a husy, ze kterých se vyrábí slavný pokrm *Foie gras*.

Oblíbeným masem je také jehněčí pocházející ze solných pastvin poblíž normandského Mont-Saint-Michel. Půda obsahující vysoký podíl soli dodává jehněčímu masu typickou jemně slanou chuť.

### 5.2.2. Ryby, mořské plody

Kdysi se ryby řadily mezi obyčejné pokrmy, dnes se však díky francouzskému *savoir-faire* staly nepostradatelnou a vyhledávanou součástí místní gastronomie. Téměř v každém bretaňském městě se dnes na trzích či v obchodech setkáme s čerstvými rybami a mořskými plody. Kromě úhoře (*anguille*), štiky (*brochet*), parmice (*rouget*), tresky (*morue*) nebo d'ase mořského (*lotte*) se v bretaňských vodách můžeme setkat s makrelou (*maquereau*), sardinkou (*sardine*), lososem (*saumon*), tuňákem (*thon*) či pakambalou velkou (*turbot*). Sardinky a makrely byly kdysi na jihu regionu nejpočetnějšími rybami, dnes už jich je však znatelně méně. Lov sardinek je od 19.století dokonce regulován předpisy. Na 20 000 kilometrech vodních toků naleznou své vyžití v Bretani i rybáři s pruty. Nejvyhledávanější zdejší říční ryby jsou lososi (*saumon*) a pstruzi (*truite*).

---

<sup>61</sup> GUIDE HACHETTE VACANCES, *Bretagne, Paris: Hachette Tourisme*. 2000. s.32

Ročně se v Bretani vyloví až 30% ústřic z celonárodní produkce. I když se ústřice konzumují po celý rok, nejvíce se kupují během svátků. Chovatelé ústřic vyzorovali, že 50% jejich obratu tvoří období mezi svátky Vánoc a Novým rokem. Ústřice rozlišujeme na *plate* a *creuse*. Ústřice *plate* existovaly v bretaňských mořích od nepaměti. Ústřice *creuse* se zde objevily až po ztroskotání portugalské námořní lodi v roce 1868, která je převážela do Velké Británie. V roce 1973 však byly zahubeny virem a nahrazeny ústřicemi z Japonska.<sup>62</sup> Bretonci ústřice milují a rozlišují až 12 druhů ústřic podle místa jejich výlovu. Některé druhy jsou slanější, další jsou jemnější a jiné zase bohatější na jód. Nejznámějšími druhy jsou *Cancalle*, *Paimpol*, *Morlaix-Penzé* nebo *Belon*.

Slávky jedlé byly oblíbeným pokrmem již v Antice a oblíbeným pokrmem stále zůstávají. Mezi Francouzi jsou natolik populární, že roční produkce 70 000 tun slávek nedostačuje poptávce, a proto se ročně až 40 000 tun slávek dováží z Nizozemska, Španělska a Irska.<sup>63</sup> Slávky podle legendy objevil roku 1235 Ir Patrick Watson, který byl jediným přeživším po ztroskotání námořní lodi u pobřeží *Sables d'Olonne*. Patrick Watson zhotovil dřevěné kůly, které ukotvil do bahna a slávky se mu na ně uchytily. Slávky se dodnes chovají na 4 až 6 metrech vysokých kůlech. Jejich schránky ukrývající žluté maso se vyznačují černou barvou.

Další oblíbenou škeblí je *Coquille Saint-Jacques* neboli hřebenatka svatojakubská. Dříve tyto škeble chodily sbírat ženy, které měly na svých dřevácích připevněné dřevěné desky, aby se nezabořovaly do bahna. Hřebenatky se obvykle vyskytují na mořských dnech a jsou loveny pomocí vlečných sítí. Loví se však jen od října do dubna, během léta je jejich lov zakázán. Neméně oblíbené jsou i mořské plody. Humrů a langust, které se loví na širém moři, začíná však ubývat. Oblíbení jsou i krabi nebo krevety žijící na bahnitěm dně moří.

### 5.2.3. Zelenina, ovoce

Zemědělství zastává v regionu důležitou funkci, a tak se obdělává až 65% bretaňské krajiny. Bretaň je nevýznamnějším francouzským producentem květáků, artyčoků a šalotek. Proslulé jsou také fazolky *Coco de Paimpol* či cibule z města Roscoff.

Nepostradatelnou surovinou pro bretaňskou gastronomii jsou jablka, ze kterých se zde, stejně jako v Normandii, vyrábí *Cidre*. Jeho výroba se rozšířila na celém území Bretaně až v 18.století.

<sup>62</sup> GUIDE HACHETTE VACANCES, *Bretagne, Paris: Hachette Tourisme*. 2000. s.96

<sup>63</sup> GUIDE HACHETTE VACANCES, *Bretagne, Paris: Hachette Tourisme*. 2000. s.198

#### 5.2.4. Mléčné produkty

Již ve středověké gastronomii byly mléčné produkty přítomné ve většině pokrmů. Například proslulé bretaňské máslo *Beurre demi-sel*, chloubou bretaňské gastronomie, se zhotovuje už po staletí. Může mít tvar kostky, hroudy nebo válce. Ještě dnes se vyrábí řemeslně na farmách, kde se obvykle zdobí pomocí dřevěné lžice nebo formy z bukového, jasanového či kaštanového dřeva. Pro průmyslově vyrobené máslo se využívá forem z nerezové oceli. Jemně slané máslo obsahuje 0,5 – 3% soli. Když je v másle podíl soli vyšší než 3%, řadí se do kategorie *Beurre salé*. Rovněž se v Bretani zhotovuje smetana a podmáslí. Paradoxem bretaňské gastronomie však je, že ačkoliv je její mléčná produkce jednou z nejvyšších v celé Francii, je velice chudá na výrobu sýrů.

#### 5.2.5. Sůl

Typickým bretaňským produktem je sůl pocházející z obce Guérande (*Sel de Guérande*). Saliny byly na tomto území vytvořeny již ve 14. století. Místní sůl není proplachovaná ani rafinovaná a způsob jejího zpracování zůstává od 14. století neměnný. Místní sůl se přidává například i do slaných karamelů, které jsou bretaňskou specialitou.

## 5.3. Produkty

### 5.3.1. Pokrmy pojmenované podle hlavní ingredience

Mezi bretaňskými specialitami jsou to pokrmy *Far breton* (farine; mouka), *Kig-Ha-Farz* (maso a Far) a *Kouing-amann* (máslo a chléb), které byly pojmenovány podle své hlavní ingredience. Místní půdy nebyly nikdy příliš úrodné, a proto se veškeré pokrmy připravovaly z jednoduchých a snadno dostupných surovin. Názvy bretaňských pokrmů se proto skládají z termínů označujících máslo (*amann*), mouku (*far*) či pečivo (*kouign*).

#### 5.3.1.1. Far breton

Tento pokrm má jednoznačně nejdelsí historii v celé Bretani. Ve skutečnosti existují dvě varianty tohoto koláče, sladká a slaná. Slaná varianta je příznačná pro západní část Bretaně (Basse-Bretagne). Vyrábí se z pohanky a konzumuje se nejčastěji se slaninou.

Sladká varianta se připravuje z pšenice, přidávají se do ní nejčastěji sušené švestky nebo rozinky. Základními ingrediencemi jsou mléko, pšeničná mouka, cukr a vejce. Sladká varianta se podávala v dřívějších dobách zejména během svátků, hostin nebo svateb. Dnes Bretonci připravují koláč *Far* častěji. Tento švestkový koláč se konzumuje vlažný nebo za studena. Původně název «*Far*» označoval obilné kaše z pohanky nebo pšenice. Mohly být sladké i slané a přidávalo se do nich sušené ovoce. Dříve se kaše vařily v látkovém sáčku, látkové kapse nebo rukávu. Odtud se vyvinuly i různé názvy pro tento pokrm jako *far sach*<sup>64</sup>, *far poch*<sup>65</sup>, *far manch*.<sup>66</sup> Na plátky nakrájený *Far* se servíroval mezi chody nebo se podával k masu či zelenině.<sup>67</sup>

Název tohoto pokrmu vychází z latiny. Římané termínem «*far*» označovali mouku, která byla určená na kaši a kterou dlouhá staletí konzumovaly nejchudší společenské vrstvy Říma. Z toho výrazu vznikla i francouzská *farine* (v překladu mouka).

#### 5.3.1.2. Kig-Ha-Farz

*Kig-Ha-Farz* je bretaňskou verzí pokrmu *Pot-au-feu*. Skládá se z pečiva *Far*, vývaru a masa. Tento pokrm se může servírovat různými způsoby. Někdy se nejdříve

---

<sup>64</sup> Sac - v překladu sáček, vak

<sup>65</sup> Poche – v překladu kapsa

<sup>66</sup> Manche – v překladu rukáv

<sup>67</sup> COURTINE, Robert, J. *Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 1992. ISBN 9782035063014

servíruje *Far* s vývarem, a až poté se servíruje maso. Nebo se servíruje vše najednou - maso a zelenina se na talíři zalijí vývarem a k pokrmu se podává *Far*. Vývar se připravuje ze zelí, mrkve, cibule, celeru, hovězí plece nebo kýty a vepřového masa. Přidává se také sůl pepř a *Bouquet garnie*. Na pečivo *Far* je potřeba pohanková mouka, vejce, sůl, mléko a smetana. Dříve se pekl v látkovém sáčku, který mu dal formu válce. Krájel se na plátky a nahrazoval pečivo.

*Kig-ha-farz* byl tradičně považován za pokrm chudých. Jeho název pochází z bretonštiny a doslova se překladá jako maso a *Far*. Termín «*kig*» označuje maso, «*ha*» je spojkou *a* a «*farz*» je pečivo z pohankové mouky, jehož název pochází z latinského *far*, které znamená mouka.

### 5.3.1.3. Kouing-amann

Tento tajuplný název v sobě ukrývá bretaňskou specialitu z regionu Douarnenez. *Kouing-amann* tvarem připomíná *Galette*. Připravuje se z mouky, másla, moučkového cukru a pekařského droždí. Dnes se konzumuje zejména jako sváteční pokrm. Poprvé byl vyroben v roce 1865 v pekařství v Douarnenez. Údajně byl tento dezert vyroben náhodou, díky tomu, že pekař neměl dostatek mouky.

Název produktu pochází z bretonštiny. Termín «*kouign*» označoval chléb či briošku a slovo «*amann*» se překládá jako *máslo*.

### 5.3.1.4. Hydromel

Tento fermentovaný nápoj z medu se v Bretani také nazývá *Chouchen* nebo *Chemillard*.<sup>68</sup> Jeho fermentace trvá zhruba 2 až 6 měsíců. V minulosti se vyráběl pouze z pohankového medu, který způsoboval jeho tmavší barvu a výraznou chuť. *Chouchen* byl velice oblíbený již mezi Kelty. Stávalo se, že Keltové do tohoto nápoje občas nechtěně přidali i rozdrcené včely. Legenda tedy praví, že dříve nápoj obsahoval jed z včelích žihadel, který uspával pijany na tři dny a tři noci. Název *Hydromel* má svůj původ v řeckých slovech označující vodu a med.

---

<sup>68</sup> FROC, Jean. DENIAU, Clarisse et JÉZÉQUEL, Patrick, *La France des saveurs*. Paris: Nouveaux-Loisirs, 1999. ISBN 2-7424-0594-1 s. 91

## 5.3.2. Pokrmy pojmenované podle nádoby

S metonymií a pojmenováním podle nádoby jsme se již setkali u provensálských a normandských pokrmů (*Tian*, *Marmite Dieppoise* nebo *Pot-au-feu provençal*). Dalším výrazem, tentokrát bretaňským, který označuje nádobu je «*kaoter*». V kotlíku *kaoter* připravovali rybáři bretaňskou rybí polévku *Cotriade*. Podle nádoby bylo také pojmenováno podmáslí *Lait ribot*.

### 5.3.2.1. Cotriade

Rybí polévka *Cotriade* je bretaňskou variantou provensálské polévky *Bouillabaisse*. To, co tyto dvě polévky odlišuje, je použití jiných druhů ryb. To se odvíjí od rybolovu, jenž je závislý na dané oblasti. *Cotriade* se nejčastěji připravuje z makrely, která by zde nikdy neměla chybět, úhořovce (*conger*), tresky (*morue*), sardinky (*sardine*) nebo štikozubce (*bardot*). Někdo do polévky také přidává škeble a mořské korýše.

Kdysi si tuto polévku připravovali rybáři, když se z rybolovu vrátili do přístavu. Po návratu začali své úlovky třídit. Nepoškozené kusy dávali k prodeji a ty poškozené použili na svou polévku, které říkali «*Kaoteriad*». Mezitím, co rybáři prodávali své úlovky, ostatní členové rodiny připravovali pokrm. Základem byla mořská voda a máslo či sádlo. Do polévky přidávali také cibuli a později i brambory. Polévku většinou vařili přímo v přístavu v kotlíku, pod kterým se rozdělal oheň. Recept na *Cotriade* se následně dostal i do venkovských rodin, kde se do ní přidávaly různé bylinky a voda mořská byla nahrazena vodou sladkou. Na některých územích Bretaně se tato polévka nazývá *Godaille*, ale princip zůstává stejný.

Název polévky byl odvozen od bretaňského termínu «*kaoteriad*», který se vyvinul ze slova «*kaoter*». Tento termín označuje kotlík nebo také obsah kotlíku.<sup>69</sup>

### 5.3.2.2. Lait ribot

Dalším typicky bretaňským produktem je *Lait ribot*. Pod tímto názvem se skrývá podmáslí, jež vzniká při výrobě másla. Dříve bylo *Lait ribot* pokrmem chudých. Název tohoto nápoje je odvozen z termínu «*ribotte*», který původně označoval máselnici.

---

<sup>69</sup> PINOCHE, Jacqueline, and Rolland. *Dictionnaire d'étymologie du français*. Paris: Le Robert, 2009. ISBN 978-2-32100-663-3. s. 131

### 5.3.3. Pokrmy pojmenované podle vlastnosti

K metaforickým pojmenováním můžeme zařadit i denominaci produktu podle jeho vlastnosti. Podle vlastnosti byla pojmenována bretaňská palačinka *Crêpe* a sušenka *Craquelin*.

#### 5.3.3.1. Craquelin

Historie tohoto pokrmu sahá až do 16.století. Do Bretaně se dostal díky nizozemským námořním lodím. Námořníci tyto sušenky uchovávali v povlacích od polštářů. Hlavními ingrediencemi produktu *Craquelin* jsou vroucí voda, mouka, vejce, mléko, máslo. Tato sušenka bez cukru a soli se podávala pomazaná slaným máslem nebo ovocným džemem. Servírovala se k ní káva, horká čokoláda nebo čaj. Sušenka *Craquelin* je dnes oblíbená zejména ve východní části Bretaně.

Název tohoto produktu vychází z nizozemského názvu «*Crakelinc*». To bylo odvozeno od termínu «*craken*», který znamená křupat. Sušenka *Craquelin* je tak pojmenovaná podle zvuku, jenž uslyšíme, když ji rozloíme.<sup>70</sup>

#### 5.3.3.2. Crêpe

*Crêpes*, neboli palačinky, se dříve, stejně jako *Galettes*, konzumovaly místo pečiva. V 19.století jejich roli nahradil bílý chléb a *Crêpes* se začaly servírovat jako dezert.

*Crêpes dentelles*, v překladu krajkované *Crêpes*, byly poprvé zhotoveny roku 1886. Připravila je Marie-Catherine Cornic, která je také známá pod jménem Mme Katell. Její *Crêpes* byly mimořádně jemné, křupavé a smotané do ruličky. Roku 1888 byly ve městě Quimper zdokonaleny a začaly se vyrábět ve velkém množství. Dnes se prodávají v krabičkách v tradičním provedení. Existují však i v jiných příchutích, například s karamellem nebo mléčnou čokoládou. Název tohoto produktu se vyvinul z latinského adjektiva «*creps*» či «*crepe*», které znamenalo *vlnité* či *zvlněné*.<sup>71</sup>

<sup>70</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/Craquelin>

<sup>71</sup> PINOCHE, Jacqueline, and Rolland. *Dictionnaire d'étymologie du français*. Paris: Le Robert, 2009. ISBN 978-2-32100-663-3. s.138



### 5.3.4. Pokrmy pojmenované podle způsobu přípravy

S tímto způsobem pojmenování jsme se již setkali u provensálských produktů *Ratatouille*, *Brandade de morue* nebo *Brouillade de truffes*. Bretaňské pokrmy, jejichž názvy byly utvořeny tímto způsobem jsou *Galette* a *Frigousse*.

#### 5.3.4.1. Galette

V 15.století vévodkyně Anna rozhodla, že se bude pěstovat pohanka v celém Bretaňském vévodství. Pohanka roste velmi rychle a okamžitě se stala součástí každodenního stolování. Nejprve se konzumovaly pohankové kaše (*Bouillie*), které se postupně vyprofilovaly až do *Galettes*. Tento pokrm připomíná palačinky a vyrábí se z pohankové mouky. Jsou tenké zhruba 2 až 3 milimetry. Podávají se jako samostatný hlavní chod a připravují se různými způsoby. Nejčastěji jsou však servírovány s vejci, šunkou, slaninou a strouhaným ementálem. Také se konzumují jen se slaným máslem a smetanou. *Galettes* se údajně připravovaly již v mladší době kamenné, kdy se vyráběly kaše z obilnin na rozpálených kamenech. V těchto dobách se kaše připravovaly z ova, žita, ječmene nebo pšenice a byly slazené medem.<sup>72</sup> Jelikož se *Galettes* původně připravovaly na rozpálených kamenech, tak se jejich název vyvinul z francouzského termínu «*galet*», které je deminutivum slova «*gal*» a označuje oblázek či kamínek.<sup>73</sup>

#### 5.3.4.2. Frigousse

Frigousse je tradičním bretaňským pokrmem, který se vaří z másla, cibule, slaniny, kaštanů. Přidává se rovněž *Bouquet garni* a *Cidre*. Na přípravu *Frigousse* je potřeba pokrájet maso na kousky a podusit ho v páře. Název *Frigousse* vznikl z francouzského slovesa «*fricasser*», jež můžeme přeložit jako *dusit*.<sup>74</sup>

<sup>72</sup> COURTINE, Robert, J. *Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 1992. ISBN 9782035063014

<sup>73</sup> PINOCHE, Jacqueline, and Rolland. *Dictionnaire d'étymologie du français*. Paris: Le Robert, 2009. ISBN 978-2-32100-663-3. s. 250

<sup>74</sup> CNRTL: Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/frigousse>

### 5.3.5. Pokrmy pojmenované podle vzhledu

I v Bretani nalezneme mezi gastronomickými specialitami pokrmy pojmenované podle jejich vzhledu. V Normandii jsme se setkali s dezerty *Sablés* a *Douillon normand* a v Provence se sušenkami *Navettes*. Známy bretaňskými pokrmy, které vznikly na základě této metafory, jsou *Jalousie breton* a *Palet breton*.

#### 5.3.5.1. Jalousie bretonne

*Jalousie* je křupavý bretaňský koláč z listového těsta obdelníkového tvaru. Jeho název byl odvozen od slova «*jaloux*», jež vzniklo z latinského termínu «*zelosus*» či řeckého slova «*zelus*». Tyto termíny můžeme přeložit jako horlivost či zanícení. Názvem «*jalousie*» byly nejprve označeny dřevěné či železné mříže nebo jemné pletivo, které se umísťovalo do oken. Přes tyto mříže mohli lidé s již zmíněnou horlivostí sledovat dění v ulicích, aniž by byli spatřeni. *Jalousie bretonne* byl pojmenován stejným slovem, jelikož svým vzhledem lehce připomíná tuto mříž či žaluzie.<sup>75</sup>

Příprava tohoto koláče není složitá. Listové těsto se naplní vanilkovo-mandlovým krémem a pokryje se příčně proužky z listového těsta, kterými se utvoří pomyslná mřížka a vloží se do trouby. Někdy se mandlový krém rovněž nahrazuje jablkovým kompotem, meruňkovou marmeládou či džemem.

#### 5.3.5.2. Palets bretons

*Palets bretons* jsou malé kulaté bretaňské sušenky připravující se z vaječných žloutků, cukru, másla, mouky a prášku do pečiva. Důležitou přísadou je rovněž sůl z Guérande. Termín «*palet*» nejdříve označoval malé kulaté kotouče, s nimiž se hraje tradiční hra «*jeu de palet*», která spočívá v házení malých kulatých kotoučů na cíl s co největší možnou přesností.<sup>76</sup> Tato sušenka tvarem i velikostí připomíná tento malý kotouč «*palet*», a proto po něm dostala své jméno.

Tyto sušenky vytvořily ženy bretaňských rybářů, aby jejich muži měli při rybaření výživnou svačinu, která se bude dát snadno skladovat.<sup>77</sup>

<sup>75</sup> ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*. Paris : Larousse, 2000. ISBN 2-03-560227-0

<sup>76</sup> TAILLANDIER, Charles Louis. *Dictionnaire de la langue bretonne: ou l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'étymologie de plusieurs mots des autres langues* [online]. F. Delaguette, 1752 [cit. 2017-07-02]. Dostupné z: <https://books.google.cz/books?id=8N1EAAAACAAJ&pg=PA665&dq=palets+bretons+origin&hl=cs&sa=X&ved=0ahUKEwiC7oaY1-rUAhVB1hQKH3DCvcQ6AEITTAG#v=onepage&q=palets%20bretons%20origin&f=false>

<sup>77</sup> DELARUE, Cecile. *The Everything Easy French Cookbook: Includes Boeuf Bourguignon, Crepes Suzette, Croque-monsieur Maison, Quiche Lorraine, Mousse Au Chocolat..and Hundreds More!* [online]. F+W Media, 2015 [cit. 2017-07-02]. ISBN 9781440583964. Dostupné z: <https://books.google.cz/books?>

## 5.4. Shrnutí

Bretaň je chudá nerostnými surovinami a kyselé horniny nebyly vhodnou podmínkou ani pro vznik dobrých půd. Jen houževnatým úsilím venkovanů – kteří tradičně převažují nad městským obyvatelstvem – se za staletí podařilo na nemalých plochách Bretaně vytvořit dobrou půdu, často s pomocí přirozených hnojivých látek mořského původu.<sup>78</sup>

Bretaňská kuchyně je v důsledku nepříznivých podmínek založena na jednoduchých jídlech skládajících se ze základních surovin. Klíčovými ingrediencemi jsou pohanka, máslo, sůl a dary moře. Není tomu tak dávno, co byla bretaňská gastronomie považována za chudou. Přesto se dnes některé pokrmy staly známými po celé Evropě (*Crêpe, Galette*).

Významným mezníkem bylo pro místní gastronomii 15. století, kdy byla do této oblasti přivezena pohanka. Díky ní vznikly tradiční pokrmy *Bouillie, Crêpe, Far* a *Galette*, které tvoří základ bretaňské kuchyně.

Bretonci jsou odnedávna úzce spjati s mořem. Bretaň je zemí rybolovu a vod nabízejících velké množství ryb, škeblí a koryšů. Byly to právě dary moře, které nejvíce obohatily a proslavily místní gastronomii. Oblíbené jsou zde nejen ústřice či slávky jedlé, ale i rybí polévky, z nichž je nejznámější polévka *Cotriade*. Námořníci však nepřiváželi do Bretaně ze svých plaveb pouze ryby a mořské plody, ale i exotické chutě v podobě různých koření a aromat. V místní kuchyni si můžeme povšimnout použití šafránu, vanilky (*Jalousie bretonne*), rumu či švestek (*Far breton*).

Za povšimnutí také stojí technologie příprav tradičních pokrmů. Místní mírné oceánské podnebí a zemědělské půdy představovaly ideální podmínky pro pěstování lnu a konopí, které se používaly na výrobu látek. Ty se využívaly i při přípravě jídla. Do látkového sáčku, kapsy či rukávu se vložilo zpracované těsto a dalo se péct. Metody přípravy pokrmů daly vzniknout i názvům tradičních produktů – *Far sach, Far poch* či *Far manch*.

Kromě másla a soli jsou bretaňskou chloubou také uzenářské výrobky, zejména pak *Andouille de Guémené*.

---

<sup>78</sup> id=bcaYCAAAQBAJ&pg=PA243&dq=palets+bretons+name&hl=cs&sa=X&ved=0ahUKEwiGkOq9lurUAhUJfhoKHc4BAIwQ6AEIITAA#v=onepage&q=palets%20bretons%20name&f=false  
RUBÍN, Josef. *Francie: Monako : průvodce do zahraničí*. Praha: Olympia, 1991. Globus (Olympia). ISBN 80-7033-114-3. s. 23

Názvy tradičních pokrmů jsou velice rozmanité díky místnímu dialektu - bretonštině. Z tohoto keltského jazyka vznikly názvy *Kouing-amann*, *Kig-Ha-Farz* či *Cotriade*. Projevil se zde však i vliv latiny či řečtiny (viz *Jalousie bretonne* či *Far breton*).

## 6. Vliv francouzské gastronomie u nás

Francouzská gastronomie je jednou z nejvyhlášenějších na světě. Je nedílnou součástí francouzské kultury a je známá svou rozmanitostí a rafinovaností. Přináší inspiraci a ovlivňuje i českou kulturu. Zájem o francouzskou gastronomii můžeme na území České republiky pozorovat ve formě specializovaných prodejen, francouzských restaurací a kulinářských festivalů.

Některé francouzské produkty a pokrmy si získaly oblibu i mezi Čechy. V České republice se můžeme setkat s řadou specializovaných prodejen nabízejících francouzské produkty. Nejčastěji si pod pojmem francouzská gastronomie vybavíme francouzská vína a sýry. Právě o tyto produkty je v České republice největší zájem. V Praze je bohatá nabídka francouzských vináren (*Pot au Feu, La Degustation, Dům francouzské gastronomie La Gare, Na břehu Rhône*) a sýráren (*Fransýr*). Velký zájem je také o proslulý jablečný mošt *Cidre*. Na našem území vznikají dokonce i bary specializující se na výrobu tohoto nápoje (*Cidrerie, Dobrý cider, Incider bar*). Oblíbené jsou i francouzské cukrárny a pekárny. Francouzi si potrpí na čerstvou bagetu, která se servíruje ke každému jídlu, proto se ve Francii pekárny nacházejí na každém rohu. V České republice se na francouzské pečivo specializuje zejména síť pekáren *Paul*, kde můžeme ochutnat francouzské briošky, plněné croissanty, quiche a nejrůznější dezerty. Tato síť vlastní již více než 400 pekařství po celém světě, z toho 16 v Praze. Oblibě se v České republice těší i tzv. *Crêperie* (*Kavárna Crêperie Praha, U slepé kočky*), kde se servírují tradiční *Galettes* a *Crêpes*.

V Praze se také nachází velké množství francouzských restaurací, z nichž nejznámější je *Art Nouveau* nacházející se na Starém Městě. Ve francouzských restauracích si můžeme pochutnat na rybí polévce *Bouillabaisse*, mořských plodech, ale i uzenářských výrobcích. Jak můžeme vidět, francouzská gastronomie je v České republice oblíbená a tamější produkty jsou na českém trhu poměrně jednoduše k dostání, a tak můžeme ochutnat francouzské speciality i doma.

V Praze se také několikrát do roka konají francouzské trhy a food festivaly, kde si můžeme zakoupit a ochutnat francouzské produkty a pokrmy. Nejznámějším kulinářským festivalem je každoroční *Prague food festival*, kde se návštěvníci mohou seznámit nejen s francouzskými regionálními produkty a specialitami. Atmosféru francouzské gastronomie přibližují také *Francouzské trhy na Kampě*. I zde je možné poznat výrobky francouzského

potravinářského průmyslu. Prodávají se zde sýry, vína, klobásy, olivové oleje a navštěvníci zde mohou ochutnat také tradiční *Crêpes*.

To, že je Francie gastronomickou velmocí, nám dokazuje i přítomnost francouzských výrazů v českém gastronomickém slovníku. Francie odjakživa udávala trendy a každý evropský stát se snažil kopírovat francouzský styl života, proto byla přejata i řada francouzských gastronomických termínů. Už samotné slovo gastronomie je převzaté z francouzského jazyka. Vychází z řeckého termínu «gaster», které označuje břicho.<sup>79</sup> Převzata byla také pojmenování pracovníků kuchyně, například *sommelier* nebo *chef*. Již zmíněná oblast cukrářství a pekařství je doslova předimenzována termíny francouzského původu – brioška (z francouzského brioche), quiche (slaný koláč z Lotrinska), bageta (z francouzského baguette) či croissant. Z francouzštiny byly také přejaty termíny označující úpravu jídla – pasírování, grilování, gratinování, flambování.

Gastronomie se stává v posledních dobách čím dál tím více vyhledávaným tématem. Lidé více dbají na složení potravin a jejich kvalitu. S gastronomií, i tou francouzskou, se rovněž můžeme běžně setkat ve sdělovacích prostředcích. Velké oblibě se těší zejména televizní pořady o vaření. S francouzskou gastronomií seznamuje širší veřejnost ve své televizní show například Zdeněk Polereich nebo Dita Pecháčková.

---

<sup>79</sup> PINOCHE, Jacqueline, and Rolland. *Dictionnaire d'étymologie du français*. Paris: Le Robert, 2009. ISBN 978-2-32100-663-3, s. 252

## Závěr

V naší práci Analýza původu u názvů tradičních produktů francouzských regionů jsme se zabývali gastronomií regionů Provence, Normandie a Bretaně, jejich geografickou polohou, místními surovinami a zejména názvy místních tradičních produktů.

V první kapitole jsme nastínili téma francouzské gastronomie a poukázali na její významné postavení ve francouzské kultuře. Věnovali jsme se také vývoji gastronomie. Dospěli jsme k závěru, že současná gastronomie jednotlivých regionů je rovněž ovlivněna historickými událostmi a vývojem. Sever, kde se v minulosti usadil kmen Germánů, více ve své kuchyni používá maso a mléko, zatímco na jihu se konzumuje více chléb a olivový olej. Zjistili jsme, že byl velký rozdíl mezi stravováním venkovanů, kteří se až do 19.století stravovali převážně obilnými kašemi a kořenovou zeleninou, a pokrmy servírovanými na královském dvoře.

Ve druhé kapitole jsme se věnovali etymologii a původu francouzských slov, zejména v oblasti gastronomie. Stručně jsme popsali, které jazyky nejvíce ovlivnily francouzskou slovní zásobu. Došli jsme k závěru, že nejvíce slov přešlo do francouzského jazyka z latiny (*lait, légume, viande*). Na francouzštinu však působil i vliv řečtiny (*huître, cerise*) a jiných jazyků – arabštiny (*safran*) či turečtiny (*café*). Gastronomická slovní zásoba si rovněž uchovala některé výrazy pocházející z doby keltské (*blé*) a germánské (*bière*). Ve druhé kapitole jsme se také seznámili s principem denominace francouzských pokrmů. Vyčlenili jsme dvě skupiny – názvy vzniklé derivací (pokrmy pojmenované podle hlavní ingredience a podle způsobu přípravy) a názvy vzniklé na základě obrazných pojmenování (pokrmy pojmenované podle metafory a metonymie).

V kapitole třetí až páté jsme studovali gastronomii regionů Provence, Normandie a Bretaně, jejich geografickou polohu, produkované suroviny a tradiční pokrmy a jejich názvy. Dospěli jsme k závěru, že pěstované suroviny jsou primárně závislé na poloze regionu a jeho podnebí. Bretaň a Normandie, které se nacházejí na severozápadním pobřeží, disponují podobnými klimatickými podmínkami, a proto se v obou regionech používají téměř stejné suroviny. Provence, nacházející se na jižním pobřeží Francie, představuje kontrast k regionům Normandie a Bretaně.

V Bretani, kde je půda méně úrodná, se pěstovaly hlavně obilniny, proto se i tradiční bretaňské pokrmy skládají ze surovin, které byly dostupné, tedy z pohanky a másla.

V Normandii, kde se vyskytují podobné klimatické podmínky, nalezneme stejné suroviny. Klíčové produkty jsou zde mléko a jablka, proto se i hlavně z těchto surovin připravují regionální speciality. Bretaňská a normandská gastronomie mají tedy mnoho společného, přesto mezi těmito kuchyněmi najdeme rozdíly. Pro oba regiony je významný uzenářský a mlékárenský průmysl. V Normandii se však z mléka vyrábí hlavně smetana a proslulé měkké sýry, zatímco v Bretani se mléko nejvíce využívá k výrobě másla. Co se týká tradičních pokrmů, bretaňské pokrmy se připravují hlavně z obilnin (zejména pohanky) a v normandských pokrmech nejčastěji nalezneme jablka (*Douillon normand, Cidre*).

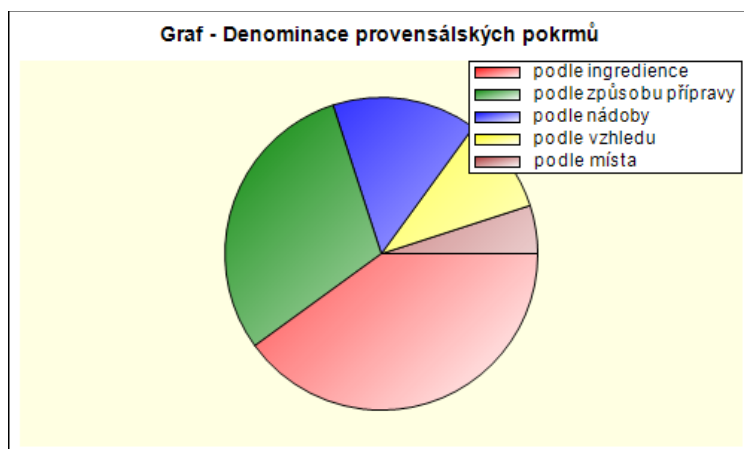
Provence disponuje odlišnými podnebnými podmínkami než severské regiony, a proto se zde daří jiným surovinám. Díky teplému středomořskému klimatu se v Provence pěstuje více zeleniny a ovoce. Základními ingrediencemi jsou v místních pokrmech česnek, olivy a olivový olej. Místní klimatické podmínky nejsou příliš vhodné na chov dobytka, a proto se v provensálské kuchyni zřídka objevují smetanové výrobky. Kvůli teplému podnebí museli obyvatelé Provence již v minulosti vymyslet různé konzervační techniky, a proto se často pokrmy solí nebo suší. Sušené bývají nejčastěji cukrářské produkty. Obyvatelé Provence konzumují nejvíce sušenky (*Calissons, Navettes*) a sušené či kandované ovoce.

Co však mají všechny tři regiony společné, jsou mořské plody a ryby. Provence, Bretaň i Normandie jsou přímořskými regiony a tato skutečnost hluboce ovlivňuje i místní kuchyně.

Hlavním cílem naší práce byl rozbor názvů vybraných francouzských produktů z hlediska etymologického a historického. V naší práci jsme pracovali s celkem 48 názvy tradičních pokrmů a produktů z vybraných regionů, z toho bylo 20 produktů provensálských, 16 pokrmů normandských a 12 produktů bretaňských. Při výběru typických produktů a pokrmů jsme se snažili vybrat pokrmy a produkty nesoucí originální pojmenování a zároveň jsme usilovali o to, aby výrobky a produkty byly typické pro danou oblast. Tradiční pokrmy jsme u každého regionu rozčlenili podle typu jejich denominace. U provensálských pokrmů jsme se nejčastěji setkali s denominací utvořenou na základě hlavní ingredience (*Anchoïade, Tapenade, Aioli* a další) a způsobu přípravy (například *Bouillabaise, Brandade de morue, Pastis* či *Ratatouille*). Tyto názvy nejčastěji vznikaly od sloves míchat a vařit (*bouillir, brandare, pastis, touiller*). Naopak nejméně početným způsobem pojmenování byla denominace podle místa.

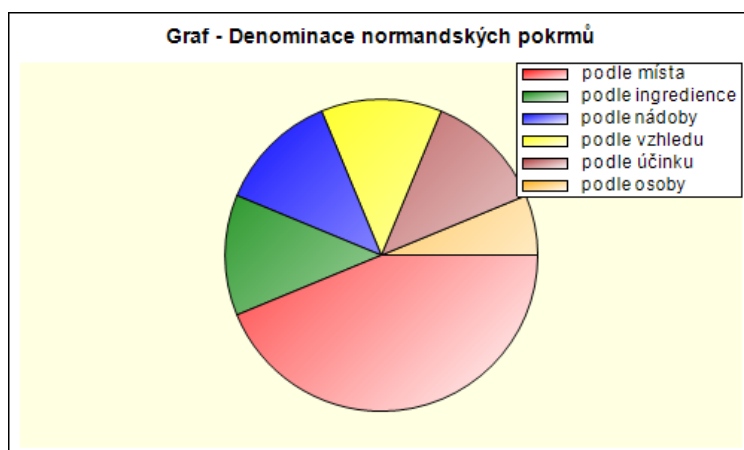


Při srovnání je však třeba přihlížet k faktu, že se jedná pouze o výběr produktů a pokrmů z daných regionů :



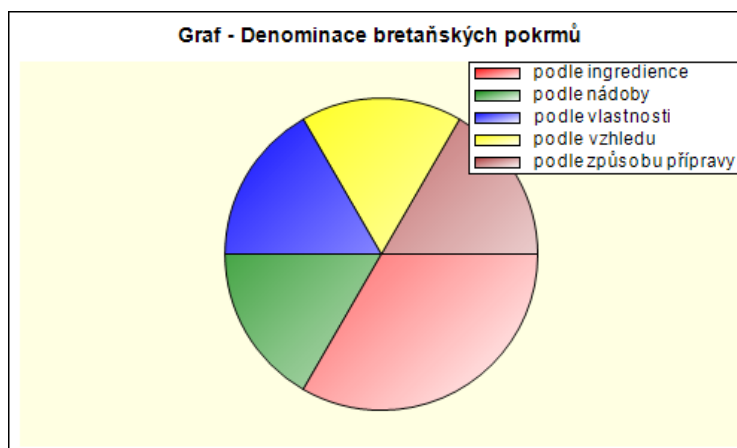
Graf 1 : Denominace vybraných provensálských pokrmů

Názvy normandských pokrmů byly v porovnání s ostatními regiony nejméně originální a barvité. Převládaly zde zejména názvy produktů, které byly utvořeny podle místa původu. S těmito názvy jsme se setkali u produktů *Camembert*, *Livarot*, *Neufchâtel*, *Calvados*, *Coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise*, *Demoiselles de Cherbourg à la nage* a *Tripes à la mode de Caen* :



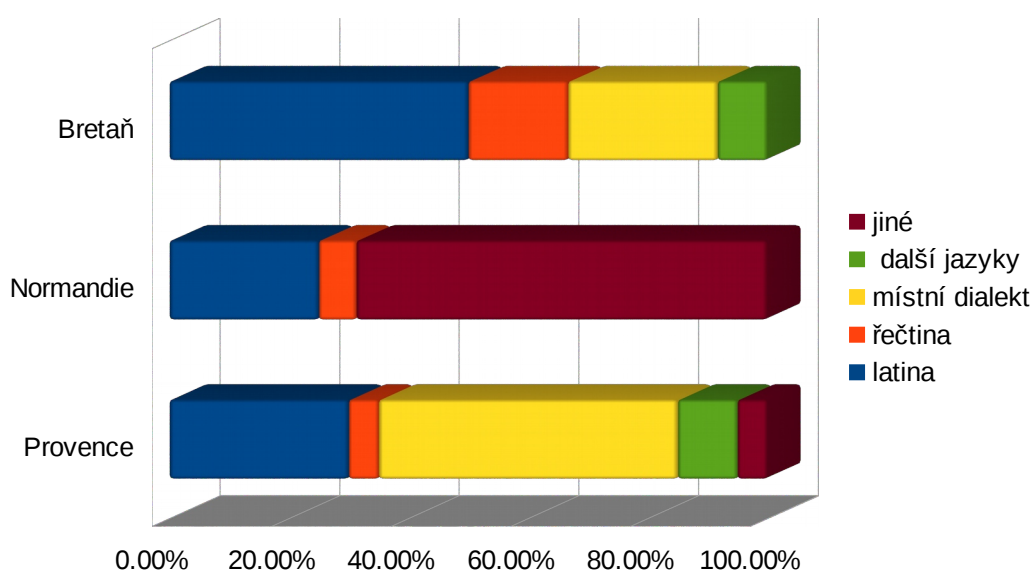
Graf 2: Denominace vybraných normandských pokrmů

V Bretani jsme se setkali s barvitými názvy vycházejícími z místního dialektu. Nejfrekventovanějším způsobem denominace bylo pojmenování podle hlavní ingredience, se kterým jsme se setkali u pokrmů *Far breton*, *Hydromel*, *Kig-Ha-Farz* a *Kouing-amann* :



Graf 3: Denominace vybraných bretaňských pokrmů

Jak již bylo řečeno, nejvíce francouzských slov má původ v latině. V naší práci jsme se však také setkali s názvy pocházejícími z řečtiny (*Jalousie breton*, *Tian*, *Hydromel*, *Cidre*) a z místních dialektů. V provensálštině měly původ názvy *Aigo-boulido*, *Aioli*, *Anchoïade*, *Pastis* nebo *Tapenade* a z bretonštiny pocházely názvy *Cotriade*, *Kig-Ha-Farz* a *Kouing-amann*. Určité procento pokrmů však vycházelo také z dalších jazyků (*Bourtague*, *Craquelin*, *Estocafic niçoise*). Do kategorie «jiné» jsme zařadili názvy utvořené podle měst a osob :



Graf 5: Původ názvů tradičních pokrmů z vybraných regionů

V šesté kapitole jsme zmapovali situaci francouzské gastronomie na českém trhu. Dospěli jsme k názoru, že francouzská gastronomie je na území České republiky poměrně oblíbená, čemuž nasvědčuje i přítomnost francouzských výrazů v českém gastronomickém slovníku. Francouzské pokrmy a produkty jsou na českém trhu běžně k dostání. Můžeme se s nimi setkat v početných francouzských vinárnách, sýrárnách a restauracích. S francouzskou gastronomií se rovněž můžeme seznámit na food festivalech a ve sdělovacích prostředcích.

S francouzskou gastronomií se v dnešní době střetáváme poměrně často. Lidé se více zajímají o složení pokrmů a produktů, které konzumují, a francouzská gastronomie založená na kvalitních a čerstvých surovinách je pro ně velkou inspirací. Vlivem zahraničních kuchyní, a zejména té francouzské, se česká tradiční gastronomie spočívající v tučných a těžko stravitelných pokrmech postupně stává stravitelnější, což je zajisté pozitivní skutečností, jelikož lidé mají často sedavá zaměstnání a málo pohybu, a proto je lehká a zdravá strava velice důležitá.

Tato práce může posloužit pro seznámení se s tradiční gastronomií v regionech Provence, Normandie a Bretaně. Rovněž by mohla tato práce posloužit budoucím učitelům francouzštiny pro didaktické účely. Mohlo by být zajímavé se s francouzskou regionální gastronomií seznámit například v hodinách francouzské konverzace či v mimoškolních aktivitách. Jak jsme již zmínili, s francouzskou gastronomií a jejími pokrmy se v dnešní době setkáváme poměrně hojně, proto je také dobré znát složení pokrmů a případně i jejich výslovnost, abychom se vyhnuli případnému faux pas.

Vzhledem k omezenému rozsahu práce jsme toto téma jistě plně nevyčerpali. V regionech Provence, Normandie i Bretaně je řada dalších produktů a pokrmů, které by mohly disponovat zajímavou etymologií. Francouzská gastronomie je rozsáhlou problematikou a její téma je téměř nevyčerpatelné. Zajímavým tématem pro další bádání by mohla také být například problematika vývoje nádobí nebo jídelníčků králů.

## Résumé

Notre travail *L'Analyse de l'origine des noms des produits traditionnels des régions françaises* s'occupe de la gastronomie française. La gastronomie de la France est connue partout dans le monde pour sa délicatesse et son raffinement. Elle fait partie de la culture nationale et elle inspire les autres pays. Même les Tchèques ont une prédilection pour la cuisine française. On peut trouver un grand nombre des restaurants français, des fromageries, des pâtisseries ou des bars à vin à Prague. Il y a aussi les festivals de la gastronomie plusieurs fois par année. L'art culinaire de la France est admiré dans le monde entier depuis des siècles. Le fait que la France est une puissance gastronomique nous prouve aussi la présence des expressions françaises dans le vocabulaire gastronomique tchèque.

L'objectif principal de notre travail était faire l'analyse des noms des produits régionaux français du point de vue de l'étymologie et de l'histoire. Pour la recherche des plats régionaux et de leur étymologie, nous avons choisi les régions Provence, Normandie et Bretagne. Comme les produits régionaux sont influencés par les produits agricoles de la région, nous avons aussi examiné les positions géographiques des régions et leurs produits de base locaux. Nous sommes venus à la conclusion que les produits de base sont dans la dépendance de la position géographique de la région et de son climat. La région de la Bretagne et de la Normandie qui se trouvent sur la côte nord-ouest ont les mêmes conditions climatiques, donc elles disposent des mêmes produits agricoles et leurs cuisines sont proches. Provence, située sur la côte sud de la France, représente le contraste des régions de la Normandie et de la Bretagne. Grâce à son climat méditerranéen la cuisine de la Provence est variée et aromatique. Les conditions climatiques de la Provence ne sont pas convenables pour l'élevage du bétail, alors la cuisine provençale est basée surtout sur les plats du légume.

Les plats régionaux traditionnels sont donc influencés par le climat, par la position géographique et par la qualité des sols. Dans le passé, quand il n'y avait pas de possibilités techniques et chimiques pour influencer les conditions naturelles, la production était dépendante des saisons, de la qualité du sol et des conditions météorologiques. Par exemple en Bretagne, où les sols étaient improductifs, les habitants ont cultivé surtout les céréales et ils ont consommé les plats pauvres et simples (du sarrasin, du lait et du beurre). La cuisine bretonne et normande ont beaucoup en commun en raison de leurs positions géographiques

et de leurs produits agricoles similaires. Les industries dominantes de ces deux régions sont l'industrie laitière et l'industrie charcutière. Les Normands mangent les *Andouilles de Vire* tandis que les Bretons consomment les Andouilles de Guémené. Quant à l'industrie laitière, les Bretons produisent surtout le beurre alors que les Normands fabriquent plutôt les fromages. En ce qui concerne la Provence, on y utilise pas dans la cuisine des produits laitiers. Les Provençaux préfèrent préparer les plats avec les huiles végétales surtout avec les huiles d'olive. On peut justifier l'absence des produits laitiers par le climat chaud, parce que dans le passé était difficile de les conserver. Au nord de la France sont plus consommés des fromages crémeux et doux (*Camembert, Livarot, Neufchatel ou Boursin*) tandis qu'en Provence on préfère les fromages durs. À cause du climat chaud, les Provençaux ont dû inventer les différentes techniques de conservation. Ils se servent souvent du sel ou ils séchent les produits (les biscuits *Calissons* ou *Navettes*).

Les noms des plats traditionnels qui ont une longue histoire sont généralement très variés et intéressants. Leurs noms viennent du latin, du grec ou des différents dialectes français (le provençal, le breton ou de la langue normande). Quelques-uns ont été aussi empruntés des langues étrangères (italien, allemand, arabe). En général les plats traditionnels sont nommés d'après les ingrédients principaux (*Aïoli, Anchoïade, Tapenade, Kig-Ha-Farz*), d'après les façons de les préparer (*Bouillabaisse, Pastis, Bourride*) ou à l'aide des dénominations figuratives, c'est-à-dire sur la base de la métaphore ou de la métonymie. La métaphore donne les noms aux produits sur la base de leur ressemblance externe alors que la métonymie nomme les plats sur la base de leur ressemblance interne. Parmi les métaphores on peut mentionner les dénominations selon l'apparence, selon la forme ou selon la consistance (*Sablés, Douillon normand, Navettes*). Les métonymies comprennent les dénominations selon les lieux (*Tarte tropézienne, Camembert, Livarot*), selon les pots (*Marmite Dieppoise, Pot-au-feu, Tian, Cotriade*) ou selon les personnes (*Boursin*). Cependant les dénominations ne sont pas toujours si claires. Quelques noms se sont formés à partir des combinaisons des différentes dénominations (*Aigo-boulido*) et quelquefois il y a une histoire ou une légende intéressante cachée derrière le nom (*Teurgoule*).

Du point de vue personnelle, la mémoire de licence m'a enrichi dans le domaine de la gastronomie française et du vocabulaire. À travers l'origine des plats et de ses dénominations, j'ai réalisé la complexité de la gastronomie française.

## Slovník pojmů

**Appellation d'origine contrôlée (AOC)** – je francouzskou ochrannou značkou pro zemědělské produkty. Toto označení mohou získat produkty, jejichž výroba probíhá v jedné oblasti a které jsou zpracovány podle tradičních postupů. Značka *Appellation d'origine contrôlée* je zárukou kvality a původu a chrání autorství receptů a postupů. Můžeme ji najít na vínech, sýrech, zelenině nebo mléčných výrobcích. Institut udělující tyto známky je závislý na Ministerstvu zemědělství.

**Appellation d'origine protégée (AOP)** – stejně jako *AOC* označuje produkty, které jsou vyráběny podle přísných norem. Na rozdíl od *Appellation d'origine contrôlée* označuje a chrání produkty v celé Evropské unii.

**Bouquet garni** - je svazek bylinek obsahující tymián, bobkový list, rozmarýn a petrželku. Přidává se nejčastěji do vývarů. Vaří se spolu s ostatními ingrediencemi a dodává pokrmu výraznější aroma a chuť.

**Fricassé** – je pokrm z pokrájeného dušeného či pečeného masa v omáčce.

**Label rouge** – je obchodní označení kvality. Mají ji živočišné produkty, které jsou vyráběny za přísných podmínek. Například, aby prasata mohla obdržet známku *Label rouge*, musejí vyhovovat přísným kritériím. Podmínkou je, aby byla prasata chována na čerstvém vzduchu a jejich strava se skládala minimálně ze  $\frac{3}{4}$  z obilnin a aby neužívala žádná antibiotika.

**Vinaigrette** – je nejběžnější zálivka na saláty. Připravuje se z dijonské hořčice, olivového oleje, vinného octa, soli a pepře.

## Seznam použitých literatury

BORELLI, Irène. *La cuisine provençale*. Paris: Solar, 1975.

GAUDRY, François-Régis, et autres. *Provence*. Paris: Solar, 2007.

GEDDA, Guy. *Le grand livre de la cuisine provençale : 365 recettes ensoleillées*. Paris: Marabout, 2007.

AVALLONE, Alessandra. *Voyage culinaire en Provence*. Paris: Gründ, 1994.

MORAND, Simone. *Gastronomie normande d'hier et d'aujourd'hui*. Paris: Flammarion, 1970.

LAMBOLEY, Philippe, BARRET, Philippe. *Saveurs et terroirs de Normandie : 100 recettes de terroir par les chefs*. Paris: Hachette, 1997.

LAMBOLEY, Philippe, BARRET, Philippe. *Saveurs et terroirs de Bretagne : 100 recettes de terroir par les chefs*. Paris: Hachette, 1996.

HANICOTTE, Colette. *La cuisine des terroirs : [500 recettes]*. Paris: Larousse, 2000. ISBN 2035070538

BARBEY, Adélaïde, PAGE, Olivier. *Bretagne*. Paris: Hachette, 1991. ISBN 2010158415

COLLECTIF, *Petit Futé Normandie 2015*. Paris : Nouvelles éditions de l'Université, 2015. ISBN 2746983443

COLLECTIF, *Petit Futé Provence 2016*. Paris: Les Nouvelles éditions de l'Université, 2016. ISBN 9782746997806

AUZIAS, Dominique, et Labourdette. *Bretagne*. Paris: Nouvelles éd. de l'Université, 2017. ISBN 9791033154136

TROTTEREAU, Janine, HOCHET, Christian. *L'Atlas de la cuisine régionale : Les recettes de terroir et leur histoire*. Paris: Rustica, 1996.

LACOUT, Dominique. *Le Livre noir de la cuisine*. Paris : J.-P. Rocher, 2001.

RUBÍN, Josef. *Francie: Monako : průvodce do zahraničí*. Praha: Olympia, 1991. Globus (Olympia). ISBN 80-7033-114-3

COLLECTIF, *Petits plats de nos régions : plus de 75 recettes, avec des pas à pas*. Paris : Larousse, 2015. ISBN 978-2-03-589564-6

MEUNIER, Clémence. *Les meilleures recettes Marmiton made in France*. Paris: Play Bac, 2014. ISBN 9782809650877

GUIDE HACHETTE VACANCES, *Bretagne, Paris: Hachette Tourisme*. 2000.

FROC, Jean. DENIAU, Clarisse et JÉZÉQUEL, Patrick, *La France des saveurs*. Paris: Nouveaux-Loisirs, 1999. ISBN 2-7424-0594-1

ROWLEY, Anthony. *Les Français à table : atlas historique de la gastronomie française*. Paris : Hachette.1997. ISBN 9782012360532

POULAIN, Jean-Pierre. NEIRINCK, Edmond. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Age à nos jours*. Paris : J.Lanore. 2004. ISBN 2-206-03292-9

DOMINÉ, André, ed. *Culinaria Francie*. Praha : Slovart, 2008. ISBN 978-80-7391-108-9.

MILTNER, Vladimír. *Svět na talíři, aneb, Co chutná od Grónska po Filipíny*. Praha: Academia, 1996. ISBN 80-200-0559-5.

### **Etymologické a jiné slovníky**

PINOCHE, Jacqueline, and Rolland. *Dictionnaire d'étymologie du français*. Paris: Le Robert, 2009. ISBN 978-2-32100-663-3

DUBOIS, Jean, Henri MITTERAND et Albert DAUZAT. *Dictionnaire étymologique et historique du français*. Paris: Larousse, 1998. Langue française (Larousse). ISBN 2-03-710228-3.

D'AIGU, Raymond. *Dictionnaire de l'académie des gastronomes*. Tome 1, A-G. Paris: Prisma, 1962.

D'AIGU, Raymond. *Dictionnaire de l'académie des gastronomes*. Tome 2, H-Z. Paris: Prisma, 1962.

ROBUCHON, Joël. *Larousse gastronomique*. Paris : Larousse,2000. ISBN 2-03-560227-0

COURTINE, Robert, J. *Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 1992. ISBN 9782035063014

### **Internetové slovníky**

CNRTL. Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [cit. 2017-06-24]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/>

Dictionnaire français: Dictionnaires Larousse français monolingue et bilingues en ligne. *Dictionnaire français* [online]. [cit. 2017-06-24]. Dostupné z: <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>



## Internetové zdroje a dokumenty dostupné online

Gargantua et Pantagruel. RABELAIS, François. *Gargantua et Pantagruel* [online]. Paris [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: [http://www.fcsh.unl.pt/docentes/rmonteiro/Pdf/1532%20Gargantua\\_et\\_Pantagruel1\\_Rabelais\\_franc%C3%AAs.pdf](http://www.fcsh.unl.pt/docentes/rmonteiro/Pdf/1532%20Gargantua_et_Pantagruel1_Rabelais_franc%C3%AAs.pdf)

*Cuisine à la française: Un patrimoine à partager* [online]. [cit. 2017-07-01]. Dostupné z: <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr>

*BOURSIN* [online]. [cit. 2017-07-05]. Dostupné z: <http://www.boursin.fr/La-marque/L-histoire-de-Boursin-R>

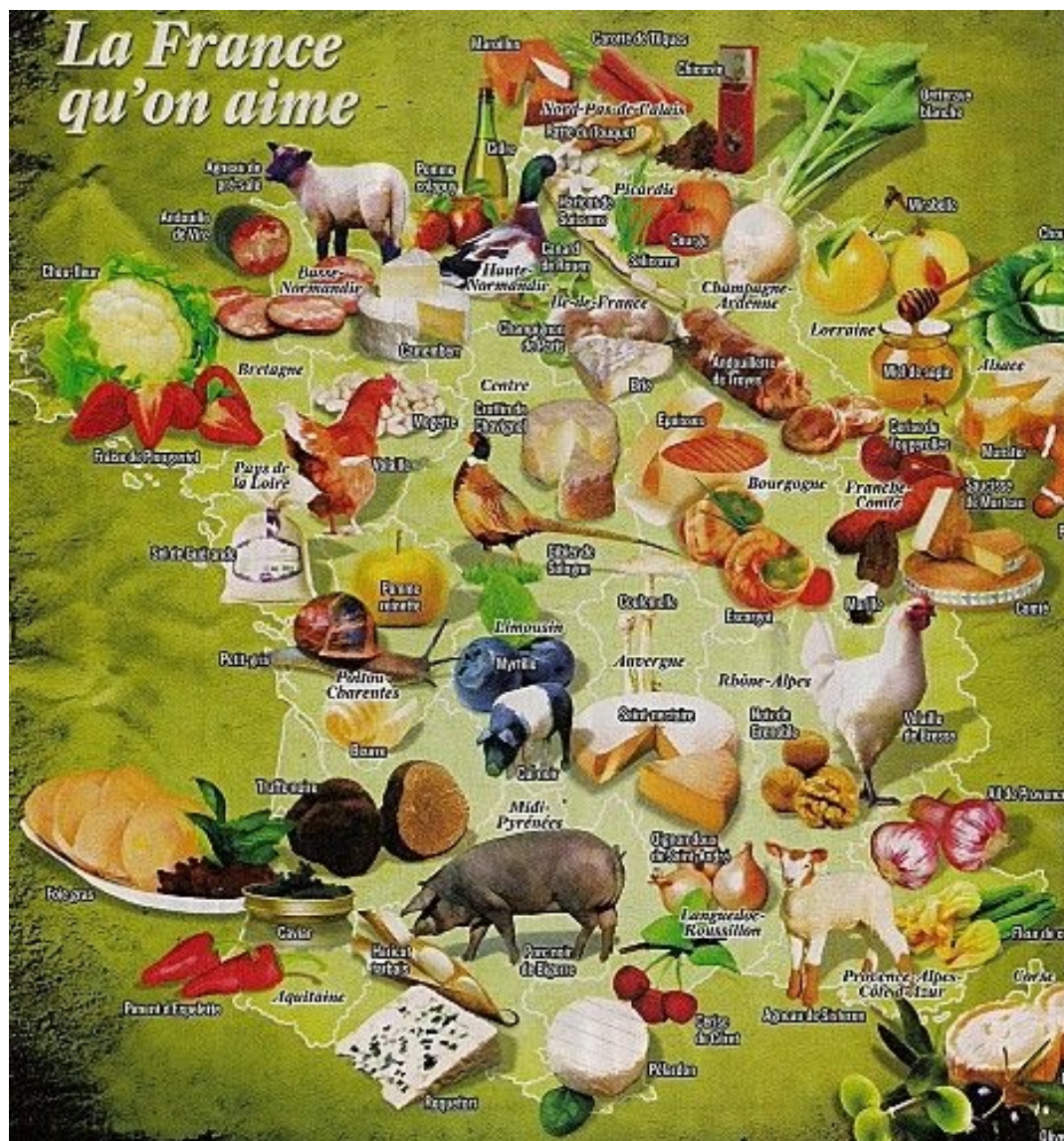
MORIN, J.B. *Dictionnaire étymologique des mots français dérivés du grec* [online]. Paris: Imprimerie impériale [cit. 2017-07-01]. Dostupné z: [https://books.google.cz/books?id=\\_ZNfAAAAcAAJ&printsec=frontcover&hl=cs&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.cz/books?id=_ZNfAAAAcAAJ&printsec=frontcover&hl=cs&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

TAILLANDIER, Charles Louis. *Dictionnaire de la langue bretonne: ou l'on voit son antiquité, son affinité avec les anciennes langues, l'explication de plusieurs passages de l'Écriture Sainte, et des auteurs profanes, avec l'etymologie de plusieurs mots des autres langues* [online]. F. Delaguette, 1752 [cit. 2017-07-02]. Dostupné z: <https://books.google.cz/books?id=8N1EAAAACAAJ&pg=PA665&dq=palets+bretons+origin&hl=cs&sa=X&ved=0ahUK EwiC7oaYl-rUAhVB1hQKHx3DCvcQ6AEITTAG#v=onepage&q=palets%20bretons%20origin&f=false>

DELARUE, Cecile. *The Everything Easy French Cookbook: Includes Boeuf Bourguignon, Crepes Suzette, Croque-monsieur Maison, Quiche Lorraine, Mousse Au Chocolat..and Hundreds More!* [online]. F+W Media, 2015 [cit. 2017-07-02]. ISBN 9781440583964. Dostupné z: <https://books.google.cz/books?id=bcaYCAAAQBAJ&pg=PA243&dq=palets+bretons+name&hl=cs&sa=X&ved=0ahUK EwiGkOq9lurUAhUJfhoKHc4BAIwQ6AEIITAA#v=onepage&q=palets%20bretons%20name&f=false>

# Přílohy

## 1. Francouzská gastronomie



2. Provence



3. Aïgo-boulido



#### 4. Aioli



#### 5. Anchoïade



## 6. Bourtague



## 7. Soupe au pistou



## 8. Tapenade



## 9. Pissaladière



## 10. Estocaficada niçoise, Stockfish niçois



## 11. Bouillabaisse



## 12. Bourride



## 13. Brandade de morue





## 14. Brouillade de truffes



## 15. Pastis



## 16. Ratatouille



## 17. Pot-au-feu provençal



## 18. Tian



## 19. Calissons d'Aix



## 20. Tarte tropézienne



## 21. Navettes



## 22. Rouille



## 23. Normandie



## 24. Camembert



## 25. Livarot



26. Neufchâtel



27. Calvados



## 28. Coquilles Saint-Jacques s à la honfleuraise



## 29. Demoiselles de Cherbourg à la nage





### 30. Tripes à la mode de Caen



### 31. Boursin



### 32. Marmite Cauchoise



### 33. Marmite Dieppoise



### 34. Sablés



### 35. Douillon normand



### 36. Teurgoule



### 37. Cidre



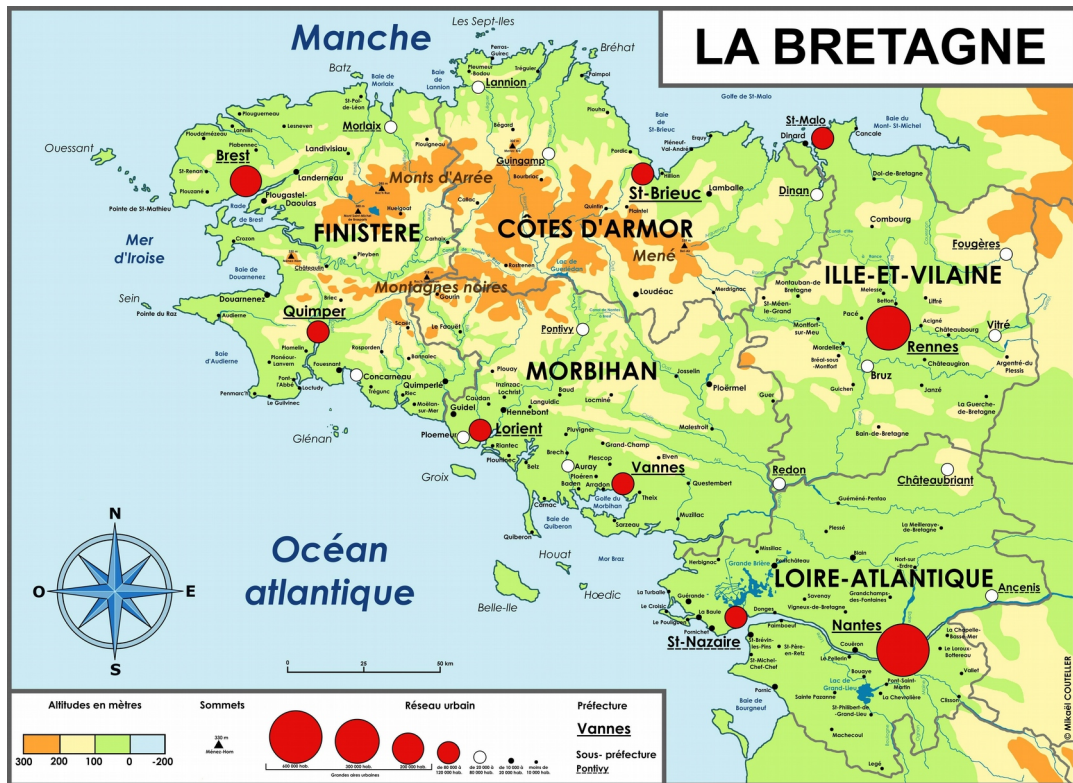
### 38. Pommeau de Normandie



### 39. Poiré



## 40. Bretañ



## 41. Far breton



## 42. Kig-Ha-Farz



## 43. Kouing-amann



## 44. Hydromel



## 45. Cotriade





## 46. Lait ribot



## 47. Craquelin



## 48. Crêpe



## 49. Galette



## 50. Frigousse



## 51. Jalousie breton



**52. Palets bretons**



## Zdroje příloh

1. *Pinterest* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/pin/443675000776703933/>
2. *Reflectim.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://reflectim.com/wp-content/uploads/2016/05/map-of-france-provence.jpg>
3. *Girlcooksworld.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://www.girlcooksworld.com/wp-content/uploads/2012/12/IMG\\_1526.jpg](http://www.girlcooksworld.com/wp-content/uploads/2012/12/IMG_1526.jpg)
4. *Television New Zealand* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://images.tvnz.co.nz/tvz\\_images/good\\_morning/2013/12/paprika\\_aioli\\_Master.jpg](http://images.tvnz.co.nz/tvz_images/good_morning/2013/12/paprika_aioli_Master.jpg)
5. *Assets.marthastewart.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://assets.marthastewart.com/styles/wmax-520-highdpi/d27/anchoilade-sauce-msld107999/anchoilade-sauce-msld107999\\_vert.jpg?itok=byM5Gwe7](http://assets.marthastewart.com/styles/wmax-520-highdpi/d27/anchoilade-sauce-msld107999/anchoilade-sauce-msld107999_vert.jpg?itok=byM5Gwe7)
6. *Cdn.shopify.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <https://cdn.shopify.com/s/files/1/1277/9197/products/DSCF1188.JPG?v=1481627213>
7. *Davidlebovitz.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://www.davidlebovitz.com/wp-content/uploads/2010/07/soupe-au-pistou-recipe-5.jpg>
8. *Seriouseats.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://www.seriouseats.com/images/2015/10/20151016-tapenade-vicky-wasik-9.jpg>
9. COLLECTIF, *Petits plats de nos régions : plus de 75 recettes, avec des pas à pas*. Paris : Larousse, 2015. ISBN 978-2-03-589564-6, s. 109
10. *Cote.azur.fr* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://www.cote.azur.fr/recettes/428.jpg>
11. COLLECTIF, *Petits plats de nos régions : plus de 75 recettes, avec des pas à pas*. Paris : Larousse, 2015. ISBN 978-2-03-589564-6, s. 115
12. [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/a1/18/f7/a118f79bc76430b6c763aa58d19942f4.jpg>
13. *Academiedugout.fr* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [https://www.academiedugout.fr/images/16991/1200-auto/fotolia\\_53452032\\_subscription\\_xl.jpg?poix=50&poiy=50](https://www.academiedugout.fr/images/16991/1200-auto/fotolia_53452032_subscription_xl.jpg?poix=50&poiy=50)
14. *Monpetitfour.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <https://www.monpetitfour.com/wp-content/uploads/2016/12/scrambled-eggs-with-truffle-copy.jpg>
15. *Eyguebelle.fr* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://www.eyguebelle.fr/1107-thickbox\\_default/pastis-provencal.jpg](http://www.eyguebelle.fr/1107-thickbox_default/pastis-provencal.jpg)
16. *Marmitedumonde.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://www.marmitedumonde.com/wp-content/uploads/2016/09/ratatouille-provencale-vraie-recette.jpg>

17. [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://img.cac.pmdstatic.net/fit/http.3A.2F.2Fwww.2Ecuisineactuelle.2Efr.2Fvar.2Fcui.2Fstorange.2Fimages.2Frecettes-de-cuisine.2Fviande.2Fboeuf.2Fpot-au-feu-provencal-276409.2F2667508-1-fre-FR.2Fpot-au-feu-provencal.2Ejpg/1600x1200/crop-from/center/pot-au-feu-provencal.jpg>
18. *Kitchenbelleicious.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://kitchenbelleicious.com/wp-content/uploads/2012/07/20120712\\_339.jpg](http://kitchenbelleicious.com/wp-content/uploads/2012/07/20120712_339.jpg)
19. *Laoujetemmenerei.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://static1.laoujetemmenerei.com/articles/7/57/97/@/11737-depuis-1990-les-calissons-d-aix-en-prov-1500x0-1.jpg>
20. *Blogspot.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://3.bp.blogspot.com/-aU5bV4LvE4c/U\\_yGaV0\\_PPI/AAAAAAAAAKTM/ERESJgxi-dU/s1600/DSC\\_0639.JPG](http://3.bp.blogspot.com/-aU5bV4LvE4c/U_yGaV0_PPI/AAAAAAAAAKTM/ERESJgxi-dU/s1600/DSC_0639.JPG)
21. *Wikimedia.org* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/47/Navettes\\_%C3%A0\\_la\\_fleur\\_d'oranger.JPG/1200px-Navettes\\_%C3%A0\\_la\\_fleur\\_d'oranger.JPG](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/47/Navettes_%C3%A0_la_fleur_d'oranger.JPG/1200px-Navettes_%C3%A0_la_fleur_d'oranger.JPG)
22. *Blogspot.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://3.bp.blogspot.com/-JU3XNBLCzGk/T5MgToAWjuI/AAAAAAAAABFU/XTBY4tB4FMQ/s1600/Provencal+Cuisine+-+Rouille.jpg>
23. [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/de/5e/8e/de5e8e22f54f156e2e9a7bc523adf4b2.jpg>
24. *Kaese-somann.de* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [https://kaese-somann.de/out/pictures/master/product/1/img\\_5621.jpg](https://kaese-somann.de/out/pictures/master/product/1/img_5621.jpg)
25. *Cheesemaking.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://www.cheesemaking.com/images/recipes/89Livarot/Pics/pic02.jpg>
26. *Cheese.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <https://cheese.com/media/img/tweets/978/506087317027966.jpg>
27. *Phoenixbeers.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://www.phoenixbeers.com.au/media/catalog/product/cache/1/image/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/i/m/image\\_50.jpg](http://www.phoenixbeers.com.au/media/catalog/product/cache/1/image/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/i/m/image_50.jpg)
28. [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/736x/eb/b5/67/ebb567205e114648eddd4eadd2716a70.jpg>
29. [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://ja6.free.fr/imagesfichiers/f100.jpg>
30. *Perols.laboucherie34.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://perols.laboucherie34.com/site/images/normal/La-carte56a8e20c4a254.jpg>
31. *Cearaskitchen.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://www.cearaskitchen.com/wp-content/uploads/2015/04/GarlicCheez1.jpg>
32. *Amusants.free.fr* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://amusants.free.fr/recettes/Plats%20complets/Cotriade/Marmite\\_cauchoise.jpg](http://amusants.free.fr/recettes/Plats%20complets/Cotriade/Marmite_cauchoise.jpg)
33. COLLECTIF, *Petits plats de nos régions : plus de 75 recettes, avec des pas à pas*. Paris : Larousse, 2015. ISBN 978-2-03-589564-6, s.61

34. *Bonneterre.fr* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [https://www.bonneterre.fr/uploads/cache/slide/uploads/images/default/sables%20\\_%205706781736da2.png](https://www.bonneterre.fr/uploads/cache/slide/uploads/images/default/sables%20_%205706781736da2.png)
35. [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://sf1.viepratique.fr/wp-content/uploads/sites/2/2014/09/douillons-poures.jpg>
36. *France-voyage.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://www.france-voyage.com/visuals/photos/teurgoule-30758\\_w600.jpg](http://www.france-voyage.com/visuals/photos/teurgoule-30758_w600.jpg)
37. *Courses.carrefour.fr* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://courses.carrefour.fr/static/wlpdatas/display/000/141/530/1415309.jpg>
38. *Madeincalvados.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [https://madeincalvados.com/155-thickbox\\_default/pommeau-de-normandie-aoc.jpg](https://madeincalvados.com/155-thickbox_default/pommeau-de-normandie-aoc.jpg)
39. *Vinatis.de* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [https://www.vinatis.de/27926-thickbox\\_default/poire-tradition-cidre-fourmier.png](https://www.vinatis.de/27926-thickbox_default/poire-tradition-cidre-fourmier.png)
40. *Actualitix.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <https://www.actualitix.com/wp-content/uploads/2017/02/carte-bretagne.jpg>
41. *Lapaticesse.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://www.lapaticesse.com/wp-content/uploads/2016/08/Far-breton-Rezept-franz%C3%B6sischer-Backpflaumenkuchen-Beurre-noisette-Bretagne.jpg>
42. COLLECTIF, *Petits plats de nos régions : plus de 75 recettes, avec des pas à pas*. Paris : Larousse, 2015. ISBN 978-2-03-589564-6, s.65
43. COLLECTIF, *Petits plats de nos régions : plus de 75 recettes, avec des pas à pas*. Paris : Larousse, 2015. ISBN 978-2-03-589564-6, s.77
44. *Produits.bienmanger.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [https://produits.bienmanger.com/5350-0w600h600\\_Brittany\\_Speciality\\_Hydromel\\_Chouchen.jpg](https://produits.bienmanger.com/5350-0w600h600_Brittany_Speciality_Hydromel_Chouchen.jpg)
45. COLLECTIF, *Petits plats de nos régions : plus de 75 recettes, avec des pas à pas*. Paris : Larousse, 2015. ISBN 978-2-03-589564-6, s.67
46. [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [https://media.cdnws.com/\\_i/36657/2511/359/11/le-lait-ribois-paysan-breton-pack.jpeg](https://media.cdnws.com/_i/36657/2511/359/11/le-lait-ribois-paysan-breton-pack.jpeg)
47. *Googleusercontent.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <https://lh4.googleusercontent.com/-XxjW8QFDKc/VSuJ6x4dNLI/AAAAAAAAA10/Mp6TGHJ7PSw/s640/blogger-image-1217274335.jpg>
48. COLLECTIF, *Petits plats de nos régions : plus de 75 recettes, avec des pas à pas*. Paris : Larousse, 2015. ISBN 978-2-03-589564-6, s.75
49. *Creperiesuisnormande.com* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://creperiesuisnormande.com/wp-content/uploads/2014/07/creperie-cl%C3%A9cy.jpg>
50. [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: <http://img.cac.pmdstatic.net/fit/http.3A.2F.2Fwww.2Ecuisineactuelle.2Efr.2Fvar.2Fcul.2Fstorange.2Fimages.2Frecettes-de-cuisine.2Ftype-de-plat.2Fplat-principal.2Ffrigousse-276431.2F2668308-1-fre-FR.2Ffrigousse.2Ejpg/750x562/crop-from/center/frigousse.jpeg>

51. *Recettes.zeste.tv* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z:

[https://recettes.zeste.tv/images/imageresizer.php?](https://recettes.zeste.tv/images/imageresizer.php?src=_var_data_gallery_photo_46_53_45_87_14_45191.jpg&w=922&h=517)

[src=\\_var\\_data\\_gallery\\_photo\\_46\\_53\\_45\\_87\\_14\\_45191.jpg&w=922&h=517](https://recettes.zeste.tv/images/imageresizer.php?src=_var_data_gallery_photo_46_53_45_87_14_45191.jpg&w=922&h=517)

52. *Leckereien-aus-frankreich.de* [online]. [cit. 2017-07-04]. Dostupné z: [http://leckereien-](http://leckereien-aus-frankreich.de/wp-content/uploads/2013/04/Palet-breton-4.jpg)

[aus-frankreich.de/wp-content/uploads/2013/04/Palet-breton-4.jpg](http://leckereien-aus-frankreich.de/wp-content/uploads/2013/04/Palet-breton-4.jpg)