

Česká tradiční kuchyně

Adéla Seidlová

Jednou ze součástí lidské kultury je bezesporu kultura vaření. Tradiční kuchyně se odlišuje region od regionu, používání jednotlivých surovin bylo v minulosti významně spjaté nejen s klimatickými podmínkami a jejich postupnou změnou, ale také s lidskou činností - rozvojem obchodu (zámořské cesty), objevy nových technologií vaření (uzavření ohniště).

Dovednost vařit se tradičně předávala po generace, z matky na dceru, upevňovala se také lidovými zvyky, přípravou pokrmů při svatbách, při významných křesťanských svátcích (Vánoce, půst, Velikonoce). Každý region měl svou specifickou kuchyni, podobná jídla v různých zemích, ale i vesnicích, mají různé názvy, i když se připravují stejným postupem. Každý region si také do svých jídel vnášel vlastní specifika (houby v horských a podhorských oblastech, kukuřice – turkyňa na Jižní Moravě).

V současnosti jsme však konfrontováni s novými způsoby učení se vaření a předávání této dovednosti. Recepty jsou tištěny v novinách a časopisech, vaří se v televizních pořadech. Lidé jsou často seznamováni s jídly jiných zemí, v oblibě jsou různé světové kuchyně. Nedílnou součástí tohoto trendu je také sledování výživné hodnoty jídla a snaha o kontrolu váhy pomocí příjmu potravy. Vznik mnohých nových receptů byl v nedávné minulosti závislý na nejrůznějších dietních a dietetických předpisech.

Odborné poznatky v této oblasti se v České republice opírají o anketní šetření z první poloviny čtyřicátých let a bezesporu také o řadu etnologických studií vědeckých pracovníků i studentů, které se snažily postihnout některé zajímavé regiony v České republice. Celopopulační reprezentativní šetření však dosud nebylo provedeno.

Předkládané výsledky šetření, které provedlo Centrum pro výzkum veřejného mínění ve dnech 19. – 26. května 2003 v rámci výzkumu *Naše společnost 2003* na reprezentativním vzorku populace České republiky starší 15 let a kterého se zúčastnilo 1 048 respondentů, se snaží o základní zmapování této oblasti. Čtenáři jsou prezentována témata ve dvou skupinách; první se týká dodržování tradic a vaření tradičních pokrmů v našich domácnostech, která jídla zařazujeme pod pojem tradiční česká kuchyně, znalost regionálních tradičních pokrmů, znalost tradičních surovin, hodnocení tradiční české kuchyně z různých aspektů.

Druhá skupina témat je spojena s předáváním dovednosti vaření a jsou zde proto obsaženy tyto bloky otázek: stravovací zvyky Čechů, četnost vaření v domácnostech, dovednost vařit bez receptů, používání receptů z různých zdrojů (kuchařské knihy, psané receptáře, předávání receptů v rámci sítí známých, recepty z novin a časopisů) a používání různých technologií při přípravě pokrmů.

1. Dodržování tradic v našich domácnostech

Jedním z aspektů, které mají vliv na to, jak jsou lidé obeznámeni s tradičními jídly české kuchyně, je také to, nakolik oni sami tradice dodržují a zda je pro ně dodržování tradic významné. Proto jsme z tohoto pohledu zkoumali i vztah k udržování tradičních lidových zvyků a zejména k přípravě tradičních pokrmů spojovaných s různými svátečními příležitostmi. Nejprve jsme všem dotázaným položili otázku: „Je pro Vás důležité dodržovat tradice?“ Odpovědi na tuto otázku jsou uvedeny v tabulce 1.

Tabulka 1: Důležitost dodržování tradic (v %).

rozhodně ano	22
spíše ano	44
spíše ne	25
rozhodně ne	6
neví	3
CELKEM	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Výsledky zachycené v tabulce 1 ukazují, že dodržování tradic považují za důležité dvě třetiny občanů (66 %), zatímco přibližně tři lidé z deseti (31 %) mají názor opačný. Relativně větší váhu dodržování tradičních zvyků přitom přikládají ženy (72 %) a lidé ve věku nad 45 let.

Přípravě tradičních jídel v domácnosti respondenta v souvislosti s některými příležitostmi se podrobněji věnovala další otázka výzkumu.¹ Specifikovala přípravu tradičních pokrmů v souvislosti s významnými svátky a událostmi v průběhu roku, se kterými se příprava tradičních pokrmů v minulosti často spojovala (viz tabulka 2).

Tabulka 2: Příprava tradičních jídel (v %).

	ANO	NE	NEVÍ	CELKEM
Štědrý den	96	4	0	100
Velikonoce	67	32	1	100
Nový rok	52	45	3	100
Svatba	43	50	7	100
Boží hod	42	54	4	100
Hody, posvícení	29	69	2	100
Pouť	24	74	2	100
Křtiny	22	69	9	100
Masopust	21	76	3	100
Jiný svátek	18	62	20	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Jak ukazuje tabulka 2, téměř ve všech domácnostech (96 %) je tradiční menu připravováno v souvislosti se Štědrým dnem. Ve dvou třetinách domácností se dělají tradiční pokrmy i na Velikonoce a v přibližně polovině domácností na Nový rok. Tradiční jídla při jiných příležitostech jsou podle výpovědí respondentů méně obvyklou záležitostí. Pokrmy připravované speciálně u příležitosti svatby či Božího hodu se dělají asi ve dvou pětinach domácností, podíl domácností, kde se připravují tradiční jídla na posvícení, poutě, masopust, křtiny či jiné svátky, je pak ještě nižší.

Z podrobnější analýzy jednoznačně vyplynulo, že tradiční pokrmy se připravují zejména v domácnostech lidí, kteří považují udržování tradic a lidových zvyků za důležité. V těchto domácnostech se poměrně často objevuje speciální tradiční menu i při řadě jiných příležitostí, než jsou všeobecně dodržované Vánoce či Velikonoce. Pozoruhodnou skutečností vedle toho je, že podstatně častěji o domácí přípravě tradičních jídel v souvislosti s různými svátky vypovídaly ženy než muži. To mj. naznačuje, že pohled na tuto věc může podléhat určitému subjektivnímu zkreslení např. v závislosti na tom, kdo se v domácnosti stará o kuchyni. Kromě toho analýza ukázala, že příprava tradičních jídel je relativně častějším jevem na venkově či v malých městech s populací do 5 tisíc obyvatel a v jižních regionech země (kraje Plzeňský, Budějovický, Vysočina). Naopak poněkud méně frekventovanou záležitostí je příprava tradičních pokrmů při různých příležitostech na Ústecku,

Liberecku, Olomoucku či Zlínsku. Častěji se tradiční pokrmy připravují rovněž v domácnostech lidí ve věku nad 45 let, ve vícečlenných domácnostech nebo v domácnostech lidí majících stálého partnera.

Pokud jde o to, zda lidé sami tradice a zvyklosti spojené s některými svátky či jinými příležitostmi dodržují ve své vlastní domácnosti,² z šetření vyplynulo, že tak činí bezmála všichni (99 %). Pouze 1 % dotázaných uvedlo, že se v jejich domácnosti žádné tradice, lidové zvyky či vaření tradičního jídla nedodržuje.

2. Tradiční česká kuchyně a my

Dalším tématem byla tradiční české kuchyně. Zajímalo nás, se kterými pokrmy si lidé tento pojem spojují, interpretace této otázky bude užitečná zejména v souvislosti s tím, ve kterém historickém období a které společenské vrstvě tyto pokrmy vznikaly.

Z výsledků vyplynulo, že pod pojmem „česká tradiční kuchyně“ si lidé vybaví především pokrm vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím (v 80 % případů)³. Další si jej spojují se svíčkovou (45 %) a část s vepřovým řízkem (23 %) či s gulášem (18 %). Relativně častá je i asociace se sladkými jídly - s ovocnými knedlíky a s plněnými buchtami. Z jiných pokrmů je jako reprezentant tradiční české kuchyně vnímán např. bramborák, pečená husa či kachna a přílohy knedlíky.

Dotázaní, jimž se ve spojitosti s tradiční českou kuchyní nějaká jídla vybavila, dále sdělovali, zda se u nich doma některá z nich pravidelně vaří. „Vaříte některá z těchto jídel ve Vaší domácnosti pravidelně? Která?“, ptali jsme se proto dále respondentů našeho výzkumu.

Ukázalo se, že favoritem domácích kuchyní je vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím (55 %)⁴. S odstupem za tímto pokrmem uváděli dotázaní svíčkovou (28 %) a smažený řízek (20 %), poměrně často byl jmenován také guláš. Oblíbená jsou ale i bezmasá, resp. sladká jídla, jako např. bramboráky, ovocné knedlíky a buchty.

Další dva dotazy ověřovaly, nakolik se v českých domácnostech udržuje zvyk přípravy určitého tradičního jídla o Vánocích a Velikonocích. Tyto svátky křesťanského kalendáře jsou v české společnosti rozšířeny v rámci celé populace, pojí se s mnoha dodržovanými zvyky a v různých regionech bývají v tyto dny připravovány různá tradiční jídla. U Vánoc je tato tradice velice bohatá a liší se také s jednotlivými svátečními dny - Štědrý den a štedrovečerní večeře, Boží hod vánoční, Štěpán.

Potvrdilo se, že nejrozšířenějším vánočním jídelm je kapr (uvedlo 79 %) a bramborový salát (65 %). V rozsahu něco přes deset procent byla v odpovědích zastoupena jednak ryba obecně a jednak řízek. Z odpovědí dále vyplývá, že vánoční menu bývá doplněno rybí polévkou, zpravidla nechybí ani vánoční cukroví a vánočka. Jiné pokrmy jsou již méně obvyklé – respondenti uváděli např. kubu, klobásky, hrachovou polévku a krůtu.

V souvislosti s tradičními velikonočními pokrmy nebyl zjištěn takový, jenž by nějak výrazněji dominoval. Ve čtvrtině až třetině případů se v odpovědích objevilo pečivo - beránek a mazanec - a asi v pětině velikonoční nádivka. Pětinou byla rovněž zastoupena malovaná vejce či kraslice. Ale např. jidáše se vyskytly pouze ve čtyřech procentech případů.

3. Suroviny a pokrmy spojované s tradiční českou kuchyní

Vnímání tradiční české kuchyně a hodnocení, které pokrmy ji tvoří, je úzce spojeno také s tím, ze kterých surovin se tato jídla připravují. Proto jsme se respondentů ve výzkumu déle zeptali, jaké suroviny se podle nich v tradiční české kuchyni nejčastěji používají.⁵ Pro tuto otázku byl sestaven seznam 21 surovin, některé z nich rostly či chovaly a používaly se v Čechách již několik staletí, jiné byly dříve či později přivezeny ze vzdálenějších zemí či z jiných kontinentů.

Ačkoli například brambory byly do Čech přivezeny až dvě století po objevení Ameriky, dalších sto až dvě sta let trvalo, než byly Čechy přijaty za vlastní, stala se tato surovina základem tradiční české kuchyně. Sedm lidí z deseti ve výzkumu také např. uvedlo, že často se v tradiční české kuchyni používá rýže. Podrobné výsledky odpovědí na tuto otázku jsou uvedeny v tabulce 3.

Tabulka 3: Suroviny používané v tradiční české kuchyni (v %).

	ČASTO	OBČAS	NIKDY	NEVÍ	CELKEM
sezam	6	31	43	20	100
ječmen	19	27	36	18	100
dýně	13	45	30	12	100
pohanka	22	41	25	12	100
mák	67	29	2	2	100
brambory	98	2	0	0	100
rýže	71	21	7	1	100
čočka	74	23	2	1	100
hrách	71	26	2	1	100
fazole	58	35	5	2	100
škvarky	62	30	6	2	100
slunečnice	8	40	39	13	100
husa	59	35	6	0	100
houby	74	24	1	1	100
zelí	95	5	0	0	100
tvaroh	84	14	1	1	100
rajčata	64	28	7	1	100
špek	70	26	3	1	100
kapusta	57	36	4	3	100
krůta	38	53	7	2	100
květák	68	27	3	2	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Mezi suroviny, které si prakticky všichni respondenti spojují s tradiční českou kuchyní, patří brambory a zelí. Ty se v tradiční české kuchyni používají často podle téměř všech respondentů. Mezi další suroviny, jež si nejčastěji respondenti s českou kuchyní spojují, patří: tvaroh, čočka, houby a překvapivě také rýže (která se v naší zemi nepěstuje). Naopak nejméně často si respondenti s typicky českou kuchyní spojili slunečnici a sezam.

V dalších dvou dotazech byl respondentům předložen seznam některých tradičních jídel naší kuchyně a oni se vyjadřovali k otázkám, zda tato jídla již někdy v životě ochutnali⁶ a zda je skutečně také vaří ve své domácnosti⁷ (viz tabulka 4).

Tabulka 4: Podíl respondentů, kteří tradiční česká jídla ochutnali a kteří je skutečně vaří ve své domácnosti (v %) ⁸.

	ochutnal	vaří
kuba	55	28
kynuté knedlíky	99	86
jidáše	48	20
kyselo	69	47
kulajda	69	44
oukrop, česnečka	95	85
cmunda, bramborák	98	93
vdolky	95	73
perníky	94	68

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Z tradičních českých jídel patří mezi nejznámější kynuté knedlíky, oukrop (česnečka) a cmunda (bramborák). Ty z dotázaných ochutnal prakticky každý. Tato jídla se zároveň ve více jak třech čtvrtinách českých domácností také připravují. Nejméně často měli čeští občané příležitost ochutnat jidáše (ty zatím ochutnala jen necelá polovina respondentů). Ve své vlastní domácnosti připravuje jidáše jen necelá pětina dotázaných.

4. Regionální jídla a hodnocení tradiční české kuchyně

Nejznámějšími jídlami regionu, ve kterém respondenti našeho výzkumu žijí, jsou bramborák, kterému v některých regionech zejména v Čechách říkají také cmunda (13 % respondentů), bramborové placky (6 %), kyselo, kulajda, koláče (všechny po 5 %), guláš, knedlíky a zabijačka (poslední tři jmenované uvedl jeden člověk z 25, tedy 4 % dotázaných). Není velký rozdíl mezi regionálními tradičními pokrmy, které známe, a těmi, které ve svých domácnostech vaříme, s jedinou výjimkou: zabijačku uvedlo mnohem více lidí, že ji znají, než bylo těch, kteří uvedli, že ji ve své domácnosti připravují.

Dotázaní, jimž se ve spojitosti s tradiční regionální kuchyní nějaká jídla vybavila (N=594), dále sdělovali, zda se u nich doma některá z nich pravidelně vaří. Z regionálních jídel lidé nejčastěji uváděli, že vaří ve své domácnosti bramborák, toto uvedlo 18 % dotázaných. Dalšími regionálními jídlami, které dosud vaříme, jsou bramborové placky, kyselo, kulajda, guláš, plněné ovocné nebo povidlové knedlíky a koláče, každé z těchto pokrmů uvedl jeden respondent z dvaceti. O trochu méně bylo vždy těch, kteří vaří v domácnostech tato regionální jídla: česnečka, nebo také oukrop, knedlo, zelo, vepřo, zelňačka, svičková a šklubánky.

Poslední otázka mapovala obecné názory na tradiční českou kuchyni. Pro výzkum jsme zvolili pestrou paletu možných charakteristik, které se spojují jak s výživovými kvalitami tradičních českých jídel (vydatná, obsahují vitamíny, zdravá, pestrá a vyvážená strava), tak také s tím, nakolik jsou tradiční jídla vyhledávaná a hodnocená (chutná, dostupná, levná, jednotvárná). Předkládané vybrané charakteristiky a nabízené možnosti odpovědí jsou uvedeny v tabulce 5.

Tabulka 5: „Jsou podle Vás tradiční česká jídla... (v %)

	rozhodně ano	spíše ano	spíše ne	rozhodně ne	NEVÍ	CELKEM
vydatná	64	33	2	0	1	100
chutná	69	27	3	1	0	100
dostupná	44	50	4	0	2	100
vyhledávaná	46	40	8	1	5	100
obsahují vitamíny	11	48	31	4	6	100
levná	8	41	38	6	7	100
pestrá, vyvážená strava	10	39	39	7	5	100
zdravá	10	36	42	8	4	100
jednotvárná	4	17	41	34	2	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

5. Stravovací zvyky Čechů

Druhá půlka zkoumaných témat byla uvozena tím, jaké jsou stravovací zvyky Čechů, jak často ve svých domácnostech vaří, jak často se stravují v restauracích a kde se nejčastěji stravují v průběhu dne (doma, v restauraci, v zaměstnání – v závodní jídelně, v rychlém občerstvení). Současně jsme se také dozvěděli, která jídla v průběhu dne dotázaní nejedí.

Prvním z těchto dílčích témat byly stravovací zvyklosti, tedy kde lidé jedí, jak často doma vaří. V odpovědi na otázku „Jak často se ve Vaší domácnosti vaří?“ volili respondenti výzkumu z variant uvedených v tabulce 6.

Tabulka 6: Četnost vaření v domácnosti (v %).

každý den nebo téměř každý den	53
několikrát týdně	39
několikrát měsíčně	5
několikrát za rok	1
méně často	1
vůbec	1
CELKEM	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Jak je z výsledků uvedených v tabulce patrné, alespoň několikrát do týdne se vaří v 9 z 10 domácností, pouze 8 % respondentů uvedlo, že v domácnosti vaří několikrát měsíčně či méně často.

Četnost vaření souvisí úzce s životní úrovní domácnosti. Obecně je možné říci, že čím je nižší životní úroveň domácnosti, tím častěji doma vaří (z lidí uvádějících velmi dobrou životní úroveň vaří v domácnosti každý nebo téměř každý den 41 %; z lidí uvádějících spíše špatnou životní úroveň to je již 59 %). Toto však funguje pouze do chvíle, dokud není životní úroveň domácnosti označena za „velmi špatnou“. Z těchto lidí si může dovolit vařit každý den pouze 41 %!

Častěji vaří také lidé, kteří žijí s partnerem, z osamocených lidí vaří častěji ženy. V závislosti na věku nejméně vaří v domácnosti lidé mezi 30 – 44 lety, tedy ti, kteří jsou v produktivním věku a přitom mají v převážné většině připadů nezletilé děti.

Ze stejných variant odpovědí vybírali dotázaní také u následující otázky: „Jak často jí Vaše rodina v restauraci?“, četnosti odpovědí jsou uvedeny v tabulce 7:

Tabulka 7: Četnost stravování v restauraci (v %).

každý den nebo téměř každý den	2
několikrát týdně	4
několikrát měsíčně	15
několikrát za rok	32
méně často	27
vůbec	20
CELKEM	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Alespoň několikrát do měsíce se v restauracích stravuje 1/5 Čechů, přitom každý pátý udává, že jejich rodina v restauracích nejí vůbec. Ostatní dotázaní uváděli, že v restauracích jedí pouze několikrát do roka či méně často.

V restauracích jedí častěji lidé s vyšší životní úrovní, lidé žijící bez partnera, spíše muži, častěji lidé mladší.

Protože nemáme k dispozici podobné výzkumy z dřívější doby, můžeme pouze předpokládat, že postupný odklon od každodenního vaření, které bylo ještě před 100 lety běžné, nastával postupně, pravděpodobně by však bylo možné vysledovat skoky související a) s rozvojem závodního stravování a b) s rozvojem podnikání v devadesátých letech (zvýšení možností pro zákazníky, zvýšení příjmu a životní úrovně obyvatelstva, zvýšení pestrosti nabídky gastronomických zařízení). Stravování v restauracích by pravděpodobně ukazovalo opačný vývoj v čase.

Kde se nejčastěji stravujeme v průběhu dne, která jídla si připravujeme převážně v domácnosti, na to se ptala poslední otázka tohoto tematického bloku, která zněla: „Kde se nejčastěji stravujete a) ráno, b) v poledne, c) večer.“ (viz tab. 8)

Tabulka 8: Kde se lidé nejčastěji stravují (v %).

	ráno	v poledne	večer
doma	91	39	94
v restauraci	0	9	2
v práci – závodní jídelna	3	39	1
rychlé občerstvení – „fast food“	1	8	1
nejí	5	5	2
CELKEM	100	100	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

S ohledem na správné stravování není úplně potěšující, že 5 % Čechů nesnídá a stejný počet neobědvá. Ráno a večer jí převážná většina dotázaných doma, oběd jí 4 z 10 Čechů doma, stejná část z nich v zaměstnání.

Nesnídají poněkud častěji muži než ženy, neobědvá však stejný podíl mužů i žen. U snídaní se ukázal pouze jediný významnější rozdíl, který je také jednoduše vysvětlitelný – v práci či závodní jídelně jedí častěji lidé v produktivním věku oproti studentům a důchodcům. U obědů a večeří se již ukazuje významný rozdíl v závislosti na výši životní úrovně, lidé s vyšší životní úrovní často obědvají či večeří v restauracích.

6. Vaření v českých domácnostech

Můžeme bezpochyby říci, že ta jídla, která nám nejvíce chutnají, která jsou nejoblíbenější, právě tato budou předávána dalším pokolením. Proto jsme se v tomto šetření ptali respondentů, která jsou jejich nejoblíbenější jídla.⁹

Mezi polévkami přesvědčivě zvítězil hovězí vývar, jako nejoblíbenější jej uvedlo 15 % dotázaných. Následovala polévka bramborová (12 %), gulášová (7 %), slepičí, s játrovými knedlíčky a dršťková (všechny 6 % odpovědí) a zeleninová (5 %). Dále bylo uvedeno přes dvacet dalších polévek, uvedlo je vždy však méně než 50 respondentů. Protože celý výzkum byl zaměřen na českou tradiční kuchyni, vybírám pouze ty polévky, jejichž tradice je skutečně dlouhá: zelná – zelňačka (4 %), česnečka – oukrop, čočková, fazolová (všechny po 3 %), houbová, hrachová, kulajda (všechny po 2 %), kyselo (1 %).

Mezi předkrmy kralovala šunková rolka s křenem, jako svůj nejoblíbenější předkrm ji uvedlo 22,4 %. Již pouze na jednom dalším předkrmu se shodlo více než 3 % respondentů, a to na vejci na mnohé způsoby, ať už smažené, ruské, hemenex, či jako míchaná vejce, vejce uvedlo 5 % dotázaných. Zde se výrazně projevila neexistující tradice předkrmů s výjimkou polévek v naší kuchyni.

Přílohou číslo jedna v české kuchyni jsou brambory, v nejrůznějších podobách (brambory, americké brambory, bramborové šišky, bramborová kaše, bramborový salát, bramborové knedlíky – 3 %, hranolky, krokety) je uvedlo 53 % dotázaných. 17 % respondentů má za nejoblíbenější knedlíky (včetně bramborových), 10 % rýži, 5 % uvedlo těstoviny.

Také masová jídla mají své velké favority, a to řízek (pro 24 % dotázaných) a kuře, ať už pečené, s nádivkou, dušené s rýží, medailonky či plátek, volí je 22 % respondentů. Vepřová pečeně, příp. knedlo, zelo, vepřo (8 %), svíčková (7 %) a guláš (5 %) významně zaostávají.

U bezmasých jídel je situace vzácně vyrovnaná u čtyř nejvýznamnějších adeptů – vedou knedlíky (plněné, ovocné, povidlové, kynuté) a smažený sýr (s tatarkou, hermelín, tvarůžky) každý s 11 %, v závěsu za nimi je květák (smažený či upravený jako květákový mozeček) s 10 % a nakonec bramborák se 7 % příznivců. Z pohledu historického, bramborák a ovocné knedlíky jsou jedny z nejstarších jídel, které se v našich kuchyních často vaří a stále se těší nemalé oblibě.

U dezertů je situace také velice přehledná, favoritem je zde pro 13 % dotázaných dort (obecně, jmenovány však byly i sachr, malakov, tvarohový, šlehačkový), 10 % preferuje zmrzlinu či nanukový dort, 7 % jablečný závin a puding, buchty a lívance či palačinky uvedlo vždy 5 % respondentů.

Češi jsou národem pivařů, to vychází ze statistik spotřeby piva na hlavu v České republice ve srovnání s jinými státy. A co víc, češi to zdaleka neskrývají. 31 % dotázaných nám na otázku, který je jejich nejoblíbenější nápoj, odpovědělo, že to je pivo. Uvedlo to ne pouze 51 % dotázaných mužů, ale také 12 % žen, které se výzkumu zúčastnily. Stolní či minerální voda měla 17 % příznivců, nejrůznější limonády 14 %, ovšem pokud bychom vzaly příznivce limonád, džusů a ovocných šťáv jako jednu skupinu, sešlo by se v ní 24 % dotázaných. Těch, kteří mají oblíbené víno či vinný střík je pouhá třetina příznivců piva – 10 %. Kávu uvedlo 9 % respondentů.

Dovednost vařit není již v současnosti natolik rozšířená, jako tomu bylo dříve. Vařit velký výběr jídel umí v České republice 45 % lidí ve věku nad 15 let.¹⁰ Naopak 27 % respondentů přiznalo, že vařit neumí vůbec. (viz tabulka 9)

Tabulka 9: Znalost vaření (v %).

	všichni	muži	ženy	žije s partnerem	žije bez partnera
Neumí vařit	27	46	8	23	32
umí několik jednoduchých jídel	28	38	19	26	32
umí vařit velký výběr jídel	45	16	73	51	36
Celkem	100	100	100	100	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Je přirozené, že dovednost vaření se zvyšuje v závislosti na věku, i když lidé v důchodovém věku uvádějí častěji než padesátníci, že vařit neumějí. Samozřejmě nás napadne také, že ženy umějí vařit častěji než muži, velice zajímavý vztah je však mezi dovedností vařit a tím, zda člověk žije v domácnosti s partnerem či bez něj. Ti, kteří žijí s partnerem, umějí vařit významně častěji velký výběr jídel, lidé žijící bez partnera častěji vařit neumějí nebo umějí vařit pouze několik jednoduchých jídel. Je zřejmé, že dovednost vařit se úzce pojí s potřebou, člověk, který žije sám, nepocítuje potřebu naučit se vařit různá jídla, může to být ale také tak, že se v průběhu dospělosti učíme vařit od partnera.

Podstatné není pouze, kdo v domácnosti vařit umí, ale také, kdo opravdu vaří. Proto jsme se dále ptali: „Kdo ve Vaší domácnosti vaří? Převážně Vy sám, někdy Vy, někdy jiný člen Vaší domácnosti, převážně jiný člen domácnosti?“ Odpovědi jsou uvedeny v tabulce 10.

Tabulka 10: Kdo doma vaří (v %).

	všichni	muži	ženy	žije s partnerem	žije bez partnera
převážně respondent	41	13	67	42	38
někdy respondent, někdy jiný člen domácnosti	16	16	16	19	11
převážně jiný člen domácnosti	43	71	18	39	51
Celkem	100	100	100	100	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Protože ve výzkumu je zastoupení mužů a žen vyrovnané, je přirozené, že podíl respondentů, kteří říkají, že vaří převážně oni sami a těch, kteří říkají, že vaří převážně někdo jiný, je v podstatě shodný (rozdíl dvou procentních bodů není při tomto výběru statisticky významný). V naší společnosti je přibližně 19 % domácností, ve kterých se oba partneři při vaření střídají. V domácnostech vaří převážně ženy, samy to přiznávají v 67 % případů. Zajímavá je skupina lidí žijících bez partnera (v ní je asi polovina mladých lidí do 29 let), kteří významně častěji uvádějí, že v jejich domácnosti vaří jiný člen domácnosti. Může to být jak situace mladých lidí žijících u rodičů, stejně tak však může jít o důchodce žijící se svými dětmi v třígenerační domácnosti.

Na otázky po dovednostech vařit jsme se ptali pouze těch, kteří uvedli, že vařit umějí (N=768). Nejprve se podíváme na to, jakým způsobem se učíme dovednosti vařit. Toto jsme zjišťovali ve dvou otázkách¹¹, odpovědi jsou uvedeny v tabulce 11.

Tabulka 11: Jak se učíme vařit (N=768; v %).

	ano	ne	NEVÍ	CELKEM
matka	87	13	0	100
otec	14	86	0	100
prarodiče	35	64	1	100
známí	48	52	0	100
kuchařské knihy	78	22	0	100
základní škola	27	72	1	100
střední specializovaná škola	4	96	0	100
kurz	2	98	0	100

Zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Od matky a od prarodičů se učily vařit častěji ženy než muži (od matky: 92 % žen, ale jenom 77 % mužů; od prarodičů: 44 % žen, 19 % mužů, kteří umějí vařit), od otce se učily vařit častěji muži než ženy (20 % mužů, 10 % žen). Od známých a z kuchařských knih se také učily vařit častěji ženy než muži (známí: 51 % žen, 42 % mužů; kuchařské knihy: 86 % žen, 62 % mužů). Všechny tři typy výuky absolvovaly častěji ženy než muži (základní škola: 38 % žen, 6 % mužů; střední specializovaná škola: 6 % žen, 1 % mužů; kurz vaření: 3 % žen, 1 % mužů).

Nejmladší věková skupina uvádí nejčastěji, že se učila vařit od rodičů; od prarodičů a od známých se učili nejvíce ti, kterým je dnes mezi 30 – 44 lety, z kuchařských knih se naučila nejvíce celá střední generace (30 – 59 letí).

Větší část populace (55 % dotázaných) k vaření nepotřebuje recepty a umí bez nich uvařit velký výběr jídel.¹² 4 lidé z deseti, kteří umějí vařit, uvaří bez receptu pouze několik jednoduchých jídel, 4 % uvedlo, že bez receptu vařit neumí.

Žádnou kuchařskou knihu v domácnosti lidí, kteří umějí vařit, nemají pouhých 3 % z nich¹³. Naopak převážná část z nich vlastní do 5 kuchařských knih (61 %). 22 % dotázaných uvedlo, že mají 6 – 10 kuchařských knih, 7 % respondentů má více než 20 kuchařských knih.

Psaný receptář má 78 % z těch, kteří umějí vařit¹⁴, 19 % lidí ve výzkumu uvedlo, že jej nemají (zbytek, celkem 3 % nevědělo).

Nakolik si zkoušíme recepty, které získáme od známých či přečteme v novinách nebo časopisech, zjišťovaly další dvě otázky.¹⁵ Recepty získané od známých zkoušíme poněkud častěji (85 %) než ty, které najdeme v novinách či časopisech (80 %). Recepty z novin nebo časopisů a od známých zkoušejí častěji ženy (z novin nebo časopisů: 90 % žen oproti 59 % mužům; od známých: 95 % žen, 67 % mužů). V závislosti na věku je patrné, že oba zdroje používají výrazně nejméně nejmladší ve věku 15 – 19 let. Častěji používají tyto recepty lidé, kteří se učili vařit od matky nebo od prarodičů, recepty z novin a časopisů používají méně ti, kteří se učili vařit od otce.

Které technologické postupy k vaření používáme?¹⁶ Které z těchto postupů používáme často, které vůbec, to ukazuje tabulka 12.

Tabulka 12: Využívání technologických postupů (N = 768; v %).

	všichni často / používá	muži často / používá	ženy často / používá
vaření	90 / 99	81 / 99	95 / 99
pečení	78 / 95	61 / 88	87 / 99
smažení	79 / 98	73 / 95	81 / 99
dušení	65 / 89	49 / 80	74 / 94
uzení	6 / 34	9 / 37	5 / 32
grilování	22 / 68	22 / 63	21 / 72
fritování	23 / 58	19 / 46	25 / 61
marinování	16 / 53	12 / 47	18 / 56
flambování	3 / 17	3 / 17	2 / 17

zdroj: CVVM, výzkum Naše společnost 2003, šetření 03-05.

Nejčastěji při vaření používáme tyto technologické postupy: vaření, smažení, pečení a dušení, flambuje a udí pouze malá část Čechů. S výjimkou uzení a grilování, všechny ostatní technologické postupy používají spíše ženy než muži.

Nejraději vaříme ta jídla, která nám nejvíce chutnají. Na otázku „Která jídla vaříte nejraději?“ mohli dotázaní uvést až tři různá jídla. 26 % dotázaných uvedlo jako jedno z těchto tří jídel, že nejraději připravuje kuře, 20 % zmínilo řízek, 17 % guláš.

Poznámky:

¹ Otázka: „Při kterých příležitostech vaříte tradiční jídla? Nový rok, Masopust, Velikonoce, hody, posvícení, pouť, Štědrý den, Boží hod, Boží hod, svatba, křtiny, jiný svátek?“

² Otázka: „Dodržujete některé tradice ve Vaší domácnosti, např. lidové zvyky, tradiční jídla?“

³ Respondenti mohli uvádět až pět různých jídel, proto celkový součet podílů odpovědí tvoří 500 procentních bodů. Formulace otázky - viz titulky tabulky 1.

⁴ Vzhledem k tomu, že respondenti mohli uvádět až pět různých jídel, činí celkový součet podílů odpovědí v tabulce č. 2 a 4 celkem 300 procentních bodů, v tabulce 3 celkem 500 procentních bodů. Formulace otázek - viz titulky příslušných tabulek.

⁵ Otázka: „Nyní Vám budu jmenovat některé suroviny, řekněte mi prosím, zda se podle Vás používají v tradiční české kuchyni?“

⁶ Otázka: „Ochutnal jste již někdy tato jídla?“

⁷ Otázka: „Vaříte tato jídla ve Vaší domácnosti?“

⁸ V tabulce je znázorněn procentuální podíl respondentů, kteří zvolili odpověď „ano“. Dopočet do 100% tvoří odpovědi „ne“ a „nevím“.

⁹ Otázka: „Která jsou Vaše nejoblíbenější jídla? a) Polévka, b) předkrm, c) příloha, d) masové jídlo, e) bezmasé jídlo, f) dezert, g) nápoj.“

¹⁰ Otázka: „Umíte vařit? Neumíte, umíte pouze několik jednoduchých jídel, umíte vařit velký výběr jídel.“

¹¹ Otázka or.44: „Od koho jste se učil vařit? a) Od matky, b) od otce, c) od prarodičů, d) od známých, e) z kuchařských knih.“ Otázka or.45: „Absolvoval jste systematickou výuku vaření a) na základní škole, b) na střední specializované škole, c) kurz vaření?“

¹² Otázka: „Umíte vařit bez receptu? Neumíte, umíte pouze několik jednoduchých jídel, umíte vařit velký výběr jídel.“

¹³ Otázka: „Máte doma kuchařské knihy? Kolik?“

¹⁴ Otázka: Máte doma ručně psaný receptář?“

¹⁵ Otázka or.48: „Vyzkoušel jste již někdy recept z některého časopisu nebo novin?“ Otázka or. 49: „Vyzkoušel jste již někdy recept, který jste dostal od známých?“

¹⁶ Otázka: „Používáte při přípravě jídla následující technologické postupy? a) Vaření, b) pečení, c) smažení, d) dušení, e) uzení, f) grilování, g) fritování, h) marinování, i) flambování.“