

Regionální jídla a hodnocení tradiční české kuchyně

Technické parametry

Výzkum:	Naše společnost 2003
Otázky:	OR.31, OR.32, OR.36
Termín terénního šetření:	19. – 26. 5. 2003
Počet respondentů:	1048
Reprezentativita:	obyvatelstvo ČR ve věku od 15 let
Výběr respondentů:	kvótní výběr
Zveřejněno dne:	20. 8. 2003
Kód tiskové informace:	or30820
Zpracoval:	Daniel Kunštát

V rámci květnového výzkumu se CVVM zaměřilo také na téma tradiční české kuchyně. Součástí šetření byl blok otázek věnovaný tomu, která tradiční regionální jídla dotázaní znají a zda je sami vaří. V tabulce 1 je uveden přehled pokrmů, které si lidé vybavili pod pojmem tradiční regionální jídlo.¹ (Formulace otázky: „Znáte některá tradiční jídla z regionu, ve kterém žijete? Která to jsou?“)

Tabulka 1: Jaká tradiční jídla z regionu, ve kterém žijeme, známe? (v %)

bramborák, cmunda	13,3
bramborové placky	5,5
kyselo	5,2
kulajda	4,9
koláče	4,8
guláš (plzeňský, žatecký...)	4,3
knedlíky (ovocné, povidlové)	3,7
zabijačka (ovar, tlačenska, jelito, jitrnice...)	3,7
řízek	3,4
česnečka, oukrop	3,2
vepřo – knedlo - zelo	3,2
kuba	3,1
škubánky	3,1
zelňačka	2,7
chlupaté knedlíky se zelím	2,2
svíčková	2,1
vdolky	2,1
uzené maso (s bram. knedlíkem, se zelím)	2,0
buchty (s mákem...)	2,0
jiná jídla	50,6
neví, neuvedl	174,9
CELKEM	300,0

Pozn: V tabulce jsou uvedena jídla s četností odpovědí alespoň 2%.

¹ Respondenti mohli uvádět až tři různá jídla, proto celkový součet podílů odpovědí tvoří 300 %.

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. Přehled tradičních regionálních jídel, která lidé vaří, je uveden v tab. 2. (Znění otázky: „Vaříte některá z těchto jídel ve Vaší domácnosti pravidelně? Která?“). Respondenti mohli opět uvádět až tři jídla, celkový součet podílů odpovědí je proto 300 procentních bodů.

Tabulka 2: Jaká tradiční regionální jídla lidé vaří? (v %)

bramborák, cmunda	18,4
bramborové placky	6,4
kyselo	6,4
kulajda	6,2
guláš (plzeňský, žatecký...)	6,2
knedlíky (ovocné, povídlivé)	5,6
koláče	4,8
česnečka, oukrop	4,2
vepřo – knedlo - zelo	4,0
zelňačka	4,0
svíčková	4,0
škubánky	3,5
řízek	3,4
kuře (pečené, s nádivkou, dušené...)	3,0
kuba	3,0
buchty (s mákem...)	2,4
zabijačka (ovar, tlačěnka, jelito, jitrnice...)	2,2
vdolky	2,2
chlupaté knedlíky se zelím	2,0
uzené maso (s bram. knedlíkem, se zelím)	2,0
jiná jídla	54,1
neví, neuvedl	152,0
CELKEM	300,0

Pozn: V tabulce jsou uvedena jídla s četností odpovědí alespoň 2%.

Poslední otázka mapovala obecné názory na tradiční českou kuchyni. Předkládané vybrané charakteristiky a nabízené možnosti odpovědí jsou uvedeny v tabulce 3. Jednotlivé charakteristiky tradiční české kuchyně jsou seřazeny sestupně, podle míry vyjádřeného souhlasu dotázaných.

Tabulka 3: „Jsou podle Vás tradiční česká jídla... (údaje v tabulce v %)

	rozhodně ano	spíše ano	spíše ne	rozhodně ne	neví	Celkem
vydatná	64,5	32,6	1,8	0,3	0,8	100,0
chutná	69,3	27,2	2,5	0,6	0,4	100,0
dostupná	44,0	49,9	4,0	0,4	1,7	100,0
vyhledávaná	45,9	40,2	7,8	0,8	5,3	100,0
obsahují vitamíny	10,9	47,7	31,4	4,1	5,9	100,0
levná	8,3	41,2	37,8	5,8	6,9	100,0
pestrá, vyvážená strava	10,1	39,0	39,1	6,9	4,9	100,0
zdravá	9,5	35,8	42,1	8,2	4,4	100,0
jednotvárná	4,3	16,8	42,4	34,4	2,1	100,0