

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Fakulta biotechnológie
a potravinárstva

Ústav potravinárstva

doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD. – Ing. Patrícia Martišová, PhD.

VÝROBA TRADIČNÝCH JEDÁL

Nitra 2021

Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
vo Vydavateľstve SPU

Názov: VÝROBA TRADIČNÝCH JEDÁL

Autori: doc. Ing. Vladimír Vietoris, PhD. (2,64 AH)
Ústav potravinárstva
FBP, SPU v Nitre

Ing. Patrícia Martišová, PhD. (2,64 AH)
Výskumné centrum AgroBioTech

Recenzenti: Ing. Lucia Nemčeková, PhD.
Sanatórium Helios

Ing. Boris Semjon, PhD.
Univerzita veterinárneho lekárstva a farmácie v Košiciach

Schválila rektorka Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 16. 12. 2021
ako skriptá pre študentov SPU.

Skriptá vznikli v rámci riešenia projektu KEGA 045SPU-4/2019: "Inovácia predmetov hodnotenia potravín pre potreby problémovo/projektovo orientovanej výuky".

Táto publikácia bola vytlačená na ekologickom papieri.



© V. Vietoris, P. Martišová, Nitra 2021

ISBN 978-80-552-2454-1

Obsah

ÚVOD.....	5
1 Historický vývoj gastronómie (verzia 1.3).....	7
1.1 Čo je to gastronómia.....	7
1.2 História a vývoj gastronómie na Slovensku	7
1.3 Značka kvality SK	8
1.3.1 Logá kvality používané na označenie v Európskej únii	9
2 Slovenská kuchyňa (verzia 1.4)	11
2.1 Typické suroviny Slovenskej kuchyne.....	11
2.2 Typické jedlá Slovenska.....	13
2.3 Organoleptické vlastnosti vybraných slovenských potravín a jedál.....	19
3 Tradičná európska kuchyňa (verzia 1.3).....	24
3.1 Francúzska kuchyňa	24
3.2 Talianska kuchyňa	27
3.3 Španielska kuchyňa	29
3.4 Balkánska kuchyňa - kuchyne balkánskych národov	31
3.5 Ruská kuchyňa a kuchyne post sovietskych krajín	33
3.6 Kuchyňa severských krajín a pobaltských štátov	34
3.7 Česká a moravská kuchyňa	36
3.8 Poľská kuchyňa	37
3.9 Rakúska kuchyňa.....	38
3.10 Nemecká kuchyňa	39
3.11 Maďarská kuchyňa	40
3.12 Anglická kuchyňa.....	41
4 Tradičná svetová kuchyňa (verzia 1.3).....	43
4.1 Americká kuchyňa.....	43
4.2 Mexická kuchyňa	44
4.3 Arabská kuchyňa	45
4.4 Africká kuchyňa	47
4.5 Japonská kuchyňa a kuchyne juhovýchodnej Ázie	48
4.6 Čínska kuchyňa	50
4.7 Indická kuchyňa	52
4.8 Židovská kuchyňa.....	54
5 Súčasné trendy v gastronómii (Verzia 1.4).....	57
5.1 Molekulárna gastronómia.....	57

5.1.1	<i>Vznik a definícia pojmu molekulárna gastronómia</i>	57
5.1.2	<i>Použitie inovácií pri príprave jedla v molekulárnej gastronómii</i>	58
5.1.3	<i>Sferifikácia (zagul'atenie) v kúpeli z alginátu sodného a chloridu vápenatého vo vode</i>	59
5.1.4	<i>Tekutý dusík</i>	59
5.1.5	<i>Prístroje a zariadenia používané v molekulárnej gastronómii</i>	59
5.1.6	<i>Doplňkové látky používané v molekulárnej gastronómii</i>	61
5.1.7	<i>Prínos a budúcnosť molekulárnej gastronómie</i>	63
5.2	Fast-Food	63
5.3	Convenience Food	65
5.4	Bio Food	66
5.5	Sous vide	67
5.5.1	<i>Teplota a čas</i>	67
5.5.2	<i>Výhody a nevýhody sous vide</i>	68
5.6	Ethno Food	69
5.7	Amuse bouche	69
5.8	Slow Food	70
5.9	Finger Food	70
5.10	Lego Food	70
5.11	Wellness Food	71
5.12	Fusion cuisine	71
5.13	Food Pairing	71
5.13.1	<i>Čo je Food pairing strom a ako sa vytvorí</i>	72
5.13.2	<i>Budúcnosť Food pairing</i>	73
5.14	Zážitková gastronómia	73
5.14.1	<i>Typy zážitkovej gastronómie</i>	73
6	Systémy hodnotenia reštaurácií (verzia 1.2)	75
7	Slovník gastronomických výrazov (verzia 1.8)	77
	Zoznam použitej literatúry	80
	Prílohy	86

ÚVOD

Pojem „tradičná gastronómia“ sa stáva v poslednej dobe veľmi populárny a pre popularizáciu urobili veľa aj známi šéfkuchári a televízne relácie. Pri trochu hlbšom zamyslení si uvedomíme, že definovať niečo ako tradičné, lokálne a miestom definované je veľmi ťažké, pretože ľudia migrovali a rovnako s nimi cestovali aj produkty, polotovary a stravovacie zvyklosti. Pre potrebu definovať, čo je to tradičná kuchyňa je najskôr dôležité vysvetliť, aj ostatné druhy kuchýň a následne hľadať odlišné znaky. V historickom kontexte využitia surovín a slovenskej kuchyne sú venované prvé dve kapitoly.

Tretia kapitola je venovaná prierezu európskej kuchyne. Ponúka pohľad do krajín gastronomických aristokratov (Francúzska, Talianska) no zároveň sa snažíme spomenúť aj gastronómiu Balkánu, post sovietskych krajín, Rakúsko-Uhorskej monarchie, prípadne čoraz populárnejšej Škandinávie. Nasleduje kuchyňa svetová a určite je Vám jasné, že nie je možné obsiahnuť celú paletu rôznorodých chutí a korenín, ktoré jednotlivé národy so sebou prenášali z generácie na generáciu. Následné kapitoly sa venujú aj párovaniu potravín, prípadne molekulárnej gastronómii. Samostatnú kapitolu si zaslúži aj hodnotenie reštaurácií. V tejto kapitole sme trochu limitovaní autorskými právami jednotlivých bodovacích systémov, no v budúcnosti práve táto kapitola bude reflektovať všeobecný záujem o hodnotenie a klasifikáciu zariadení, ktoré ponúkajú domácu, uhlíkovou stopou nezaťaženú stravu.

Podobne ako pri experimentálnej francúzskej kuchyni, nech je Vám táto kniha inšpiráciou pri samostatnom i spoločnom bádani nepoznanými časťami svetových gastronomických tradícií. Rovnako ako je typické konzumovať jedlo v spoločnosti, aj predmet „*Výroba tradičných potravín a jedál*“ si kladie za cieľ tieto jednotlivé ingrediencie spájať a vytvoriť odkaz ročníkom, ktoré prídu po Vás. Tento dokument, preto nikdy nebudeme považovať za ukončený, preto sú jednotlivé verzie kapitol označené verziami, zároveň je potrebné poznamenať, že skriptá vznikli ako PBL projekt výuky a každá verzia novej kapitoly vznikla ako revízia „nasledujúcich kriticky mysliacich ročníkov“. Mali sme pocit, že každým rokom príde niekto, kto bude mať potrebu túto kapitolu doplniť, pridať nové a zároveň významný pokrm z palety národných jedál, na ktoré sa doposiaľ pozabudlo. A to je len dobre, pretože pamäť a kuchyňa národa je definovaná svojou rozmanitosťou.

Autori.

Autori:

Vladimír Vietoris – Patrícia Martišová

Názov:

VÝROBA TRADIČNÝCH JEDÁL

Vydavateľ: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Vydanie: prvé

Náklad: 50

Rok vydania: 2021

AH-VH: 5,28 – 5,43

Neprešlo redakčnou úpravou vo Vydavateľstve SPU.

ISBN 978-80-552-2454-1