

Historie pohostinství

Anotace: prezentace slouží žáků k vytvoření orientačního přehledu o vývoji pohostinství od starověku až po novověk.

Klíčová slova: pohostinství, pohostinnost, způsoby obsluhy.

Digitální učební pomůcka



Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0086

Šablona: III/2 Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT

Sada: 47

Číslo materiálu: VY_32_INOVACE_STČ1_01

Vývoj pohostinství:

pohostinnost původně znamenal poskytnutí přístřeší a ubytování zdarma. Později se stala tato činnost obchodním podnikáním.

Historie pohostinství se rozděluje do tří základních etap:

- starověk
- středověk
- novověk.

Pohostinství ve starověku:

- nejstarší záznamy pocházejí z Babylonu a Palestiny, pohostinství se poskytovalo zdarma
- v Egyptě vznikala zábavní střediska, jedlo se rukama, byly známy 4 druhy piva a 2 druhy vína
- Řecko bylo známo pořádáním soutěží a her, pohostinská činnost byla povolena každému, existovala různá omezení, např. zavírací doba, používání odměrek ap. Po jídle se nabízela mísa s vodou na umytí
- za vlády Římanů vznikaly hostince pro chudé pocestné, pro bohaté dobře zařízené domy s koupelnami. Používalo se již sklo a porcelán. Byly zavedeny vývěsní štíty, vyhlášky proti rvačkám a opilství, byly zakázány některé hazardní hry, bylo zavedeno placení daní.

Obr. 1



Pohostinství ve středověku:

- do konce 13. století zřizovala církev při kláštorech noclehárny, platilo se prací a naturáliemi
- vesnické hostince měly jednoduché vybavení, hostinským se mohl stát každý, kdo složil slib placení daní, dodržování pořádku, vah a cen
- pokrmy se připravovaly na otevřených ohništích, v 15. století se začaly používat příbory
- v některých zemích se začaly rozlišovat způsoby obsluhy: francouzský, anglický a ruský.

Způsoby obsluhy ve středověku:

- anglický - hostinský krájel maso u stolu a určoval porce pro jednotlivé hosty
- francouzský - kuchaři nakrájeli maso na mísy, složili do původního tvaru a číšníci u stolu překládali
- ruský - mísy s pokrmy se založily na stoly a hosté se sami obsluhovali.

Novověk:

- období ovlivnil rychlý rozvoj průmyslu a obchodu. Vznikaly nové restaurace, kavárny a výletní restaurace
- po vzoru pařížských hotelů vznikaly moderní hotely ve všech větších městech Evropy
- poskytování služeb umožnilo růst cestovního ruchu
- pohostinství a hotelnictví se zařadilo mezi nejvýznamnější obory.

Obr. 2



Československé pohostinství:

- tradice vzniká v roce 1918 samostatného Československa
- rychlý rozvoj soukromého podnikání
- rozvoj lázeňství
- po 1. světové válce nastal rychlý rozvoj soukromého podnikání
- krize nastala za druhé světové války a následné změně politického a hospodářského uspořádání.

Pohostinství po 2. světové válce:

základem pohostinství byly tyto podniky:

- Interhotely - měly vysokou úroveň, nejčastěji pro zahraniční hosty

V České republice to byly:

- IH Praha, IH Karlovy Vary, IH České Budějovice, IH Liberec, IH Krkonoše (sídlo ve Vrchlabí), IH Brno, IH Ostrava

Na Slovensku:

- IH Bratislava, IH Ružomberok, IH Tatry se sídlem ve Starém Smokovci

- Restaurace a jídelny (RAJ), častěji ve větších městech
- Jednoty – hospody a pohostinství většinou na vesnicích.

Pohostinství v současnosti:

- rok 1989 umožnil návrat k soukromému podnikání
- majitelům byly navraceny zabavené restaurace a hotely
- velkou rolí v kvalitě poskytovaných služeb je konkurence jednotlivých zařízení
- v ČR začíná podnikat celá řada zahraničních hotelových řetězců
- příprava jídel se stala populární mezi širokou veřejností – televizní kanály vysílají celou řadu soutěží a pořadů o přípravě pokrmů.

Kontrolní otázky

1. Do kterého období patří Řecko a Řím?
2. Ve kterém období vznikly způsoby obsluhy, vyjmenuj je.
3. Co znamená pojem – platilo se naturáliemi?
4. Kdy byly zavedeny vyhlášky proti rvačkám a opilství
5. Kdy začala tradice českého pohostinství?
6. Jaká tradice z Řecka se dochovala do dnešní doby?
7. Popiš jednotlivé způsoby obsluhy.

Správné odpovědi

1. Do starověku.
2. Ve středověku – ruský, anglický a francouzský.
3. Platilo se zbožím nebo prací pro klášter.
4. Ve středověku.
5. V roce 1918 – vznik samostatného Československa.
6. Pořádání her a soutěží (Olympijské hry).
7. Anglický - hostinský krájel maso u stolu a určoval porce pro jednotlivé hosty.
Francouzský - kuchaři nakrájeli maso na mísy, složili do původního tvaru a číšníci u stolu překládali.
Ruský - mísy s pokrmy se založily na stoly a hosté se sami obsluhovali.

Použité zdroje

Obrázky:

[online.] [cit. 2012-09-12] dostupné z: www.office.microsoft.com – obr. č. 1,

č. 2 - fotografie ze školní akce.

Kniha:

Gustav Salač: *Stolničení*. Praha 1: Fortuna, 1996, ISBN 80-7168-333-7.