



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Název projektu	Rozvoj vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě
Registrační číslo projektu	CZ.02.2.69/0.0./0.0/16_015/0002400

Prezentace předmětu:  
**MEZINÁRODNÍ GASTRONOMIE**

Vyučující:  
**Ing. Miroslava Kostková, Ph.D.**



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

# Trendy v mezinárodní gastronomii

Mezinárodní gastronomie



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

Ing. Miroslava Kostková Ph.D.

**Obsah přednášky:**  
**Moderní trendy světové  
gastronomie**  
**Zvláštní výživové styly**  
**Zážitková gastronomie**  
**Regionální gastronomie**



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

# Pravidlo zdravého stravování

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

**Jezte jídlo** – tedy opravdové jídlo, ne průmyslově zpracované konglomeráty a polotovary plné chemie a jim podobných ingrediencí, jež jsou našemu organismu „od přírody“ (a přírodě vůbec) na hony vzdálené jako jsou rafinované cukry (jež jsou vskutku „*rafinované*“), ztužené tuky, rafinovanou bílou mouku (neboť „*čím je chleba bělejší, tím dříve budete na prkně*“ – viz dnešní problém celosvětově rozšířené celiakie) a celá řada dalších moderních „*pochutin z rafinérií*...“

Prostě nečerpejte své pohonné hmoty na stejném místě jako auta!

---

# Nejznámější světové gastro trendy

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- SLOW food
  - RAW food
  - Vegetariánská kuchyně
  - Dělená strava
  - Makrobiotická kuchyně
  - Molekulární kuchyně
  - Fusion Cousine
  - Židovská kuchyně
  - Kneippova kuchyně
  - Regionální potraviny
-

- Slow Food ® je neziskové eko-gastronomické sdružení, které bylo založeno jako odpor proti masivně se šířícímu globalizovanému stravování ve stylu fast-food, průmyslové velkovýrobě potravin a standardizaci jejich chuti, stále se zrychlujícímu životnímu tempu, mizení místních gastronomických tradic a slábnoucímu zájmu lidí o to, jaké jídlo jedí, odkud pochází, jak chutná a jak jeho konzumace ovlivňuje okolní svět a životní prostředí.
  - K prosazování své myšlenky spojil Slow Food ® jídlo s potěšením a zároveň odpovědností, a vyjádřil toto spojení mottem „dobrý, čistý a fair...“.
  - Jednou z důležitých aktivit hnutí Slow Food ® je ochrana a zachování biodiverzity, proto podporuje a iniciuje projekty zaměřené na ochranu živočišných druhů a rostlinných odrůd, na udržování tradiční potravinářské výroby a zpracování potravinářské produkce podle tradičních historických metod.
-

# Slow food

Podpora směřuje především k drobným zemědělcům a tradičním producentům, ať se jejich činnost týká pěstování potravinových plodin, chovu dobytka anebo lovu ryb.

Základním úkolem je zachovat a rozvíjet kulturu stolování a pití jako nedílné součásti kulturního života národů

- Heslem je široká komunikace mezi hostem a personálem (ten by měl o podáveném pokrmu vědět, co nejvíce informací).
- Hnutí se snaží o zachování tradic regionálních kuchyní a typických jídel na jídelníčku.
- Pohled Slow Food na zemědělství, výrobu potravin a gastronomii je založen na pojetí kvality, vymezeném třemi vzájemně propojenými principy – **dobré, čisté, férové**
  - **dobrá**, čerstvá a chutná strava, která uspokojuje všechny smysly a je součástí kulturního dědictví lidstva je **čisté** a zdravě pěstovaná a vyráběná v harmonii s přírodou za **férové** ceny pro její producenty i konzumenty



# Historie a struktura Slow food

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- Hnutí Slow Food ® založil v roce 1986 italský novinář a gastronom Carlo Petrini jako odezvu na otevření nové pobočky nadnárodního řetězce McDonald přímo na historickém náměstí Piazza di Spagna v Římě.
  - Organizace Arcigola, jak se nejprve nazývalo, se změnila na hnutí Slow Food ® v roce 1989 na mezinárodním setkání v Paříži, kde vznikl Manifest Slow Food ®, podepsaný delegáty z 15 zakládajících zemí.
  - V současné době má Slow Food ® přes 100 000 členů ve 153 zemích světa a získává si stále další a další příznivce.
-



# Historie a struktura Slow food

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- Slow Food ® dnes tvoří více než 1300 jednotlivých místní sdružení - konvivií - která sdružují lidi se zájmem o potravinářské produkty, cesty, kterými se dostávají na náš stůl a způsob, jakým jsou vyráběny i zpracovány, stejně tak jako o regionální i národní kulinární dědictví a potravinářské tradice.
  - Konvivia organizují na místní nebo regionální úrovni různé aktivity související s uvedenou problematikou.
  - Další klíčovou strukturou hnutí Slow Food ® je více než 2000 zemědělských komunit po celém světě, které praktikují šetrnou a udržitelnou zemědělskou maloprodukcii.
-

# RAW FOOD

---

- za RAW FOOD (živou stravu) označujeme potraviny, které nejsou tepelně ani chemicky upravované. Vychází se z poznatků, že jakákoliv tepelná úprava nebo průmyslové zpracování ničí výživné hodnoty, mění strukturu molekul a ty se pak stávají nejenže nezdravými, ale mnohdy i toxickými a karcinogenními.
  - pod označením „RAW food“ si nepředstavujme nic, coby se ještě hýbalo - není to nic víc ani nic míň, než syrová rostlinná strava. Pokud budete jíst živé potraviny, neochudíte se o žádné vitaminy, minerály a enzymy.
  - za živou stravu se považuje syrové ovoce a zelenina, syrové ořechy a semínka, různé obiloviny - pšenice, pohanka, klíčky a pod. Živá strava je stravou nejpřirozenější a nejzdravější.
- 





- Zdravým základem pro náš jídelníček je nezpracované ovoce a zelenina.
  - Pokud tepelně zpracováváme potravu, snižujeme nutriční hodnotu všech jídel a proto je dobré (pokud to jde) konzumovat stravu raději syrovou.
  - Když sníte neuvařenou zeleninu, dodáte tělu až 10x více živin, než ve stejném množství zeleniny uvařené. Celkově se během vaření zničí cca 85 % živin.
  - Pokud konzumujete živou stravu, k nasycení a doplnění energie jí potřebujete výrazně méně.
-

# Používané potraviny

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KÁRVINĚ

- Ovoce a zelenina
  - Listová zelenina – hlávkový salát, špenát, řeřicha, listy pampelišky atd. Zelené listy jsou velice důležité, protože jsou zdrojem proteinů a minerálů, vápníku, železa a hořčíku).
  - Semínka – dýňová, slunečnicová, konopná, sezamová, chia atd. Semínka obsahují proteiny a minerály.
  - Ořechy – mandle, kešu, para, piniové, makadamové atd. Ořechy obsahují kvalitní tuky, které jsou důležité pro náš organismus a také mnoho minerálů a bílkovin.
  - Klíčky – vojtěška, slunečnice, brokolice, jetel, cizrna. Klíčky jsou považovány „nejživější jídlo“. Malinká semínka jsou nabitá živinami více než dospělé rostliny.
  - Obilniny – oves, kamut, pohanka, špalda, divoká rýže.
  - Fermentované (kvašené) potraviny – kysané zelí, kokosový kefír, rejuvelas, pasta miso, kokosový jogurt. Fermentované potraviny podporují trávení a posilují imunitu.
-

# Superpotraviny

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- Klíčky – vojtěška, slunečnice, brokolice, jetel, cizrna. Klíčky jsou považovány „nejživější jídlo“. Malinká semínka jsou nabitá živinami více než dospělé rostliny.
  - Obilniny – oves, kamut, pohanka, špalda, divoká rýže.
  - Fermentované (kvašené) potraviny – kysané zelí, kokosový kefir, rejuvelas, pasta miso, kokosový jogurt. Fermentované potraviny podporují trávení a posilují imunitu.
-

- Tuky – avokádo, kokos, olivy. Také oleje lisované za studena. Vhodné nejsou oleje arašídový, sójový, kukuřičný, protože mohou pocházet z geneticky modifikovaných plodin.
  - Mořské řasy – jedlých řas existuje před 20 druhů. Jsou náhražkou soli a obsahují důležité stopové prvky.
  - Superpotraviny – obsahují vysokou koncentraci živin, např. kustovnice čínská, včelí pyl, kakao, mladý ječmen, mladá pšenice, chlorella, spirulina, acai.
-

- „Superpotravinny zajišťují živiny v přírodní a nezpracované formě, jež je našemu tělu nejbližší a nejpřirozenější.
  - Jsou významnou zásobárnou proteinů, vitamínů, minerálů, esenciálních polysacharidů, antioxidantů, enzymů a esenciálních mastných kyselin.
  - Dodávají vitamíny, minerály a další živiny důležité pro kůži, vlasy, nehty, mozek, příznivě ovlivňují trávení.“
  - Sladidla – agávový sirup, palmový cukr, med, stévie, javorový sirup, kondenzovaná třtinová šťáva.
  - Kromě medu a stévie jsou sladidla částečně zpracována, ale pořád jsou kvalitnější než bílý rafinovaný cukr nebo umělá sladidla.
-

# Pozitiva a negativa RAW food



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- Syrová strava se tráví v žaludku a střevech asi hodinu, podporuje dokonalé trávení až na nejjednodušší a nejsnáze vstřebatelné substance. Přírozeným pohybem pomáhá odstraňovat odpadové látky z tlustého střeva. Tím pádem má tělo více energie, protože vařená strava je běžně trávena 3 hodiny.
- Detoxikační fáze
- Zlepšení pleti, zlepšení vlasů, dostatek vlákniny
- Negativa mohou a nemusí nastat
- Někomu se nejprve může zhoršit pleť, poté se začne čistit
- Někomu může dělat problém konzumace velkého množství zeleniny a ovoce

## Způsob přípravy

- Mixování
- Sušení
- Odšťavňování





- Vegetariánství (starší český název vegetářství) je způsob stravování, kdy člověk nejí některé živočišné produkty, hlavně tedy maso (včetně ryb a kuřat), sádlo, želatinu apod.
  - Vegetariáni nejí jatečné produkty, tedy nic, kvůli čemu bývá zvíře zabíjeno. Hovorově se zjednodušeně říká, že vegetariáni jsou ti, co nejí maso.
  - Často je vegetariánství považováno za životní styl, jehož stoupenci řeší svou životosprávu i v jiných oblastech, než je stravování, a proto například nekouří, nepijí alkohol
-



- Kulturní
  - Zdravotní
  - Etické
  - Náboženské
  - Ekologické
  - Ekonomické
  - Vlastní přesvědčení
  - Být „in“
-

# Typy vegetariánů



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

Typ	<u>Maso a jatečné produkty</u>	<u>Drůbež</u>	<u>Ryby</u>	<u>Veje</u>	<u>Mléčné výrobky</u>	<u>Med</u>
<u>Laktoovovegetariánství</u>	Ne	Ne	Ne	Ano	Ano	Ano
<u>Laktovegetariánství</u>	Ne	Ne	Ne	Ne	Ano	Ano
<u>Ovovegetariánství</u>	Ne	Ne	Ne	Ano	Ne	Ano



- **laktoovovegetariánství**
    - u nás nejrozšířenější typ
    - je způsob stravy bez masa a jatečných produktů, který konzumaci vajec, mléka a mléčných výrobků povoluje
    - pokud se blíže nerozlišují, tak se v hovorové řeči pod pojmem „vegetariánství“ myslí právě tento způsob stravování
  - **laktovegetariánství**
    - laktovegetariáni kromě částí těl živočichů a produktů z nich odmítají také vejce - standardní vegetariánství v Indii.
  - **ovovegetariánství**
    - ovovegetariánství je typická vegetariánská strava doplněná o nekonzumaci mléka a mléčných výrobků
  - **veganství (strikní vegetariánství)**
-



- neznamená dieta nebo něco podobného
  - je to především úprava jídelníčku a potažmo celého životního stylu.
  - způsobů rozdělení stravy na skupiny je několik (přesněji řečeno celá plejáda).
  - jedná se o rozdělení potravy podle rozlišných klíčů a kritérií do různých a různě početných skupin, které se buď navzájem nekombinují, nebo kombinují podle různých pravidel.
  - a to by mělo zaručit výsledek
-

# Princip dělené stravy

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- Princip, který si přiblížíme rozděluje potraviny do 3 skupin, a to podle odlišného způsobu zpracování v trávicím traktu.
  - První skupinou můžeme nazvat jako **bílkoviny**, druhou jako **sacharidy** a třetí jako **neutrální potraviny**.
-



- jedná se především o maso a masné výrobky, hlavně tepelně upravené,
  - můžeme použít téměř jakékoli druhy masa: hovězí, telecí a skopové (ve formě pečení, řízků, mletých výrobků a bifteků),
  - dávejte si pozor a pokud možno se vyhýbejte vepřovému masu (a obecně tučnějším partiím),
  - nedoporučuje se příprava v trojobalu (zejména kvůli strouhance, která patří do druhé skupiny).
-

# Bílkovinné potraviny

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- vhodné jsou pak dále všechny možné druhy drůbeže (pečená krůta, krůtí řízky a prsa, krůta na smetaně, kuře),
  - dále sem patří ryby (pozor, neuzené) a plody moře (losos, okoun, tuňák, makrela, sled', pstruh, štika, platýs, garnáti, krabi, humr),
  - z dalších potravin můžeme stručně jmenovat sójové výrobky, vejce, sýry do 50% tuku a také nízkotučné mléko a mléčné výrobky.
  - patří sem i ovoce, ale pouze některé.
-



# Sacharidové potraviny

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- Do této rozsáhlé skupiny patří hlavně celozrnné obilí (pšenice, žito, oves, ječmen, proso, sušená kukuřice a neloupaná rýže) a výrobky z něj (chléb a housky, koláč z celozrnné mouky, těstoviny, krupice – vše celozrnné).
  - Patří sem také některé druhy zeleniny (hlavně brambory a bramborový škrob, kadeřavá kapusta, cukrová kukuřice) a ovoce (jako např. banány, sladká jablka a hrušky, fíky, hroznové víno, datle).
  - Také sušené ovoce (ovšem ne rozinky).
  - Luštěniny (kromě sóji).
-

# Neutrální potraviny

---



- Jsou v podstatě univerzální potraviny, které je možno konzumovat buď samostatně v rámci jednoho jídla, nebo v kombinaci s jednou z předchozích skupin.
  - Řadíme sem hlavně tuky a to především oleje lisované za studena (tzv. panenské - zejména slunečnicový a olivový) a neztužené margaríny a máslo.
  - Z masných výrobků do této skupiny řadíme hlavně uzené výrobky (šunka a jiné uzeniny) a uzené ryby (makrela, pstruh, losos).
  - Z dalších potravin jmenujme jen ve stručnosti ořechy (raději se vyhněte arašídům), koření a bylinky, houby, droždí, výhonky a klíčky, no a k pití bylinkové čaje.
-

- **Makrobiotika** (z řeckého *makrós* – velký, dlouhý a *bios* – život) je životní styl a dietní režim, který je založen na taoistickém učení jin a jang.
  - Makrobiotika jako základní potravinu předepisuje obilniny a doplňuje je o další potraviny (místní zelenina a další lokální produkty). Zakazuje požívání průmyslově zpracovaných potravin a většinu živočišných produktů. Makrobiotické učení také omezuje množství tekutin, zakazuje přejídání a požaduje, aby potrava byla před polknutím důkladně rozžvýkána.
  - Standardní makrobiotický talíř tvoří z 50 % celozrnné obilniny, z 30 % zelenina (hlavně tepelně upravená a kvašená), z 15 % luštěniny a mořské řasy, z 5 % polévky. Doplňkově lze zařadit ryby, ovoce mírného pásma, semena, ořechy, oleje apod.
-

„Jednostranná, nevyvážená a proto nevhodná a riziková. Makrobiotická výživa neobsahuje dostatek výživných látek a může dojít k těžké podvýživě.“

- Zajištění dostatečného množství vápníku (1 až 1,5 g) z rostlinných zdrojů je problematické.
  - Rovněž vstřebávání železa je rostlinnou stravou tlumeno (vznik nerozpustných sloučenin) – přitom je v populaci ČR poměrně častý nedostatek železa.
-

- Propojení chemických a fyzikálních poznatků společně se znalostmi přípravy pokrmů.
  - Jmenované obory spolu souvisí i v běžných jídlech a pomocí chemie a fyziky se dá vysvětlit proč má například majonéza pevnou konzistenci.
  - V kulinářské praxi se cíleně přeskupují molekuly, aby došlo zajímavému efektu, jako je například změna skupenství, tvaru apod.
  - **Foodpairing** - spojujeme zdánlivě neslučitelné
  - Při použití nových technologií přípravy jídel a přidáním potravinářských látek vznikají nové kombinace (ryba s čokoládou, sladký olivový bonbon)
-

- Slučování různých kulturních a kulinářských tradic různých světových kuchyní v nových jídlech, jež nesou sice znaky kuchyní, leč výsledný produkt je harmonické chuti.
  - Např. sloučení evropských jídel s asijskými prvky.
  - Hlavním cílem je nacházet nové netradiční kombinace jídel a chutí, vychází z etnických národních kuchyní, ale používají se neobvyklé prvky přípravy a dochucení.
  - Tímto způsobem obohacujeme místní kuchyně o používání exotických koření, surovin, ovoce, zeleniny apod.
-

# Židovská kuchyně

- Základ pravidel stravovacích zvyklostí judaismu je obsažen v tzv. „kašrutu“, což je rozsáhlá sestava pokynů pro zachování rituální čistoty jídel v židovské kuchyni.
- Kašrut rozděluje košer jídla a potraviny do tří kategorií:
  1. Chalawi (mléčná)
  2. Besari (masová)
  3. Parve (neutrální - jako ryby, zelenina)
- Základním pravidlem je nemíchat a nespojovat mléčné a masové potraviny. Ani nepoužívají nádobí nebo skladovací prostory či zařízení kuchyně (toto pravidlo se nesmí porušovat).
- Stejně jako u muslimů se nesmí konzumovat maso vepřové, ani koňské nebo velbloudí.
- Konzumují hovězí, skopové, kozí (zvíře musí být poraženo šetrným způsobem).



# Kneippova kuchyně

---



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- Zakladatelem byl katolický kněz a přírodní léčitel Sebastian Kneipp
- Založeno na základech konzumace přírodních surovin

## **5 základních pilířů stravování:**

1. Zdravá a střídavá konzumace jídel
  2. Léčivá síla vody
  3. Vitálnost a pohyb
  4. Léčivá síla čerstvé zeleniny, bylinek, koření
  5. Harmonie těla a ducha
-



# Současné trendy v gastronomii

- Zákazník, přicházející do restaurace na večeři, **vyžaduje na jedné straně klid, uvolnění, pohodu, příjemné prostředí, ale zároveň chce „něco navíc“** – novou zkušenost, příjemný zážitek, požitek.
- **Současný host restaurace je vzdělaný**, vyžaduje kvalifikovaný přístup personálu, ale zároveň individuální přístup.
- Někoho potěší prvky show při servisu pokrmů a nápojů, dalšího hosta potěší nová zkušenost s ochutnáním neznámé potraviny, či nápoje. Jiný klient bude potěšen netradiční úpravou pokrmu.
- **Současný klient má rád příběhy**, které budou doprovázet jednotlivé chody, a to jak pokrmy, tak i nápoje. Příkladem může být vynikající pokrm, jehož suroviny kuchař ráno obstaral na místním tržišti, nebo přímo od místního producenta, z místní farmy.
- Touto formou prezentovaný pokrm, s představením původu, spojený s novou či tradiční technologií přípravy obohatí hostovy smysly a vyvolá nové touhy a očekávání.

- Podobně **sommeliér nabídne víno**, pocházející z konkrétního vinařství, což se odráží ve stylu vína, které je autentické a podtržené zdravou tradiční technologií.
- To vyžaduje kromě **výběru kvalitních surovin** zejména velmi dobré pracovníky v obsluze, kteří umí informace správně vyhodnotit, zpracovat a předat klientům.
- **Komunikativní obsluhující** dovedou správně doporučit, ale hlavně prodat nabízené produkty pro maximální spokojenost jednotlivých zákazníků.
- Dalším hlediskem je **cena, která by měla kopírovat poptávku** s ohledem na kvalitu produktu. Vždy půjde o naplnění přání hostů a jejich spokojenost.

## V gastronomii se projevují další novodobé trendy:

- Míchání lokálních kuchyní ze všech koutů světa,
- větší snaha informovat svého hosta o podávaném jídle, jeho nutričních a energetických hodnotách, a dokonce i o původu použitých surovin,
- kvalitnější potraviny a velký výběr čerstvých potravin, ovoce, zeleniny, masa, ryb, specialit různých etnických skupin,
- větší obliba kvalitních vín,
- trend využívání čerstvých bylinek,
- nabídka regionálních jídel,
- co nejširší sortiment pro hosta,
- zdravější přílohy, čerstvá a sezónní zelenina a ovoce,
- čím dál více je v oblibě příprava přímo před hosty (live cooking station),
- barevné módní trendy – správné barvy na talíři vyvolávají chuť a podporují dobrou náladu,
- dbá se na větší estetičnost podávaného pokrmu na talíři,
- platba kartou za konzumaci,
- trend dobových, historických, středověkých restaurací.

# Regionální gastronomie

- Roste poptávka spíše **po menších podnicích a po "rodinné atmosféře"** pohostinských služeb.
- Stále více se **projevuje trend návratu k "jednoduchému"**, kde svou roli hrají místní tradiční pokrmy a nápoje (např. **lokální pivovary**, v místě vyráběné teplé nápoje a domácí pokrmy z regionálních surovin), které se ovšem musí správně "prodat".
- Projevuje se **nutnost permanentních investic do zvyšování kvality** poskytovaných služeb.

## Regionální gastronomie

- Typickým představitelem „trendy restaurace“ je např. **Švejk Restaurant**, patřící do franchisingové sítě (téměř 50 restaurací), který se snaží kromě historické atmosféry, evokující doby rakousko-uherského císařství nabízet především vynikající staročeskou kuchyni v moderním pojetí, české pivo a kvalitní servis.
- Vše pod heslem „**To nejlepší z Čech**“. Všechna jídla jsou připravována z čerstvých a kvalitních surovin, mnohé z nich jsou odebírány od místních pěstitelů a chovatelů. Vše je poctivé a čerstvé, bez náhražek a průmyslových přísad.
- Jídelní lístek vychází z **tradičních receptů** monarchie, najdete v něm tedy i jídla rakouská, maďarská či slovenská.
- Velký důraz je kladen na klasickou českou kuchyni: Konfitovaná kachna se zelím a domácím knedlíkem, Pečené vepřové koleno, svíčková na smetaně s brusinkovou zavařeninou a domácím kynutým knedlíkem ap.

# Regionální gastronomie

- V restauracích Potrefená Husa je kladen velký důraz na podávání kvalitně ošetřených českých a zahraničních piv, a to jak točených, tak lahvových.
- Kuchyně klade důraz na použití nejkvalitnějších a zaručeně čerstvých surovin, vysokou úroveň jejich zpracování a především **výjimečnou prezentaci pokrmů**, servírovaných na unikátním porcelánu netradičních moderních tvarů.
- Tradiční jídla české kuchyně, tak i zahraniční speciality.
- Vyškolení barmani jsou připraveni plnit přání i milovníkům osvěžujících koktejlů dle nejnovějších trendů.

# Regionální potraviny

---



SLEZSKÁ  
UNIVERZITA  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

- **Kvalita, místní suroviny, tradiční receptura a výborná chuť**
  - Zelenomodré logo Regionální potravina na obalech výrobků spotřebiteli zaručí, že produkt i suroviny použité při jeho výrobě **pochází z domácí produkce.**
  - Produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti.
-



---

**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ  
FAKULTA V KARVINĚ

**Děkuji za pozornost.**

---