

OBSAH

PŘEDMLUVA	7
1 GASTRONOMICKÝ CESTOVNÍ RUCH	8
1.1 Gastronomie jako produkt v cestovním ruchu	9
1.2 Stravovací služby v cestovním ruchu	10
1.3 Gastronomické trendy	11
1.4 Zážitková gastronomie	14
2 TRADIČNÍ POTRAVINY A POKRMY HORÁCKA A VALAŠSKA	16
2.1 Charakteristika regionů Horácko a Valašsko	16
2.1.1 Etnografické vymezení regionu Horácko	16
2.1.2 Etnografické vymezení regionu Valašsko	17
2.1.3 Geografické vymezení regionu Horácko	17
2.1.4 Geografické vymezení regionu Valašsko	18
2.1.5 Zemědělství regionu Horácko	19
2.1.6 Zemědělství regionu Valašsko	20
2.2 Lidová strava na Horácku a Valašsku	21
2.2.1 Horácko	21
2.2.1.1 Pokrmy všedních dnů	21
2.2.1.2 Pokrmy svátečních dnů	22
2.2.2 Valašsko	22
2.2.2.1 Pokrmy svátečních dnů	23
2.3 Nutriční hodnota typických potravin a pokrmů Horácka a Valašska	24
2.3.1 Potraviny Horácka a Valašska	24
2.3.1.1 Brambory	24
2.3.1.2 Obiloviny	24
2.3.1.3 Zelí	25
2.3.1.4 Vejce	25
2.3.1.5 Mléko a mléčné výrobky	25
2.3.2 Další typické potraviny Horácka a Valašska	25
2.3.2.1 Cukrová řepa	25
2.3.2.2 Luštěniny	26
2.3.2.3 Pohanka	26
3 VÝVOJ REGIONÁLNÍ GASTRONOMIE NA VALAŠSKU	28
3.1 Strava na Valašsku	28
3.1.1 Salašnictví, sýry, žinčice a brynza	28
3.1.2 Žinčice a její využití v lázeňství	29
3.1.3 Brynza	29
3.1.4 Chléb a pečivo	29
3.1.5 Pohanka	30
3.1.5.1 Pohanková kaše	31
3.1.6 Polévky	31
3.1.6.1 Domikát	31
3.1.6.2 Valašská kyselica	32
3.1.7 Omáčky	32

3.1.8	Zelí a brambory	32
3.1.8.1	Podlesníky	32
3.1.9	Maso	33
3.1.9.1	Valašský guláš	33
3.1.9.2	Uzené maso s povidlovou omáčkou	33
3.1.10	Sladké pokrmy	34
3.2	Valašská velikonoční kuchyně	34
3.3	Valašská vánoční kuchyně	34
3.4	Tradice výroby destilátů na Valašsku	35
4	SÝRY Z KRAVSKÉHO A OVČÍHO MLÉKA	37
4.1	Úvod	37
4.2	Z historie výroby syrov	37
4.3	Význam mléka a syrov vo výžive ľudí	39
4.3.1	Bielkoviny	40
4.3.2	Mliečny tuk	40
4.3.3	Minerálne látky	40
4.3.4	Vitamíny	41
4.3.5	Mliečny cukor	41
4.4	Princípy výroby syrov a ich triedenie	41
4.4.1	Základné technológie výroby syrov	42
4.4.1.1	Výroba kyslých syrov	42
4.4.1.2	Výroba sladkých syrov	42
4.4.2	Delenie syrov	43
4.4.2.1	Delenie syrov podľa technológie výroby	43
4.4.2.2	Delenie syrov podľa obsahu tuku v sušine (tvs)	43
4.5	Charakteristika hlavných druhov syrov	43
4.5.1	Čerstvé syry	43
4.5.2	Tvarohy	44
4.5.3	Smotanové syry	44
4.5.4	Mäkké syry	44
4.5.4.1	Syry s bielou plesňou na povrchu	44
4.5.4.2	Syry s mazovou kultúrou	45
4.5.4.3	Mäkké syry bez povrchovej kultúry	45
4.5.5	Polomäkké a polotvrde syry	46
4.5.5.1	Hrudkové syry	46
4.5.5.2	Syry v soľnom náleve	47
4.5.5.3	Polotvrde syry	47
4.5.6	Eidamské typy syrov	47
4.5.6.1	Eidamská tehla	47
4.5.6.2	Syr Tylžský	48
4.5.6.3	Syr Čedar	48
4.5.7	Mazové a plesňové syry	49
4.5.7.1	Syry s mazovou kultúrou	49
4.5.7.2	Plesňové syry so zelenou plesňou v ceste	50

4.5.8	Parené syry	51
4.5.8.1	Parené syry neťahané	51
4.5.8.2	Parené syry ťahané	52
4.5.8.3	Figurálne parené syry	52
4.5.9	Tvrde syry	53
4.5.9.1	Tvrde syry s okami v ceste	53
4.5.9.2	Tvrde syry bez ôk v ceste	54
4.5.9.3	Extra tvrdé syry	54
4.6	Ovčie a kozie syry	55
4.6.1	Ovčie tradičné syrárske špeciality	55
4.6.1.1	Ovčí hrudkový syr	56
4.6.1.2	Ovčie parenice, korbáčiky a malé tvarované	56
4.6.1.3	Ovčí oštiepok	56
4.6.1.4	Slovenská bryndza a bryndzové modifikácie	57
4.6.1.5	Klenovecký syrec	58
4.6.1.6	Netradičné ovčie syry	58
4.6.2	Kozie syry	59
4.7	Ako správne nakupovať, skladovať a požívať syry	59
5	SÝRY Z KOZÍHO MLÉKA	64
5.1	Druhy kozích sýrů	66
5.1.1	Nejznámější francouzské kozí sýry	66
5.1.2	Sýry ze směsného mléka	67
5.2	Členění sýrů z kozího mléka podle způsobu výroby a zrání	69
5.2.1	Čerstvé sýry	69
5.2.2	Ochucené čerstvé sýry	70
5.2.3	Sýry zrající v solném nálevu	71
5.3	Sýry pařené	72
5.4	Sýry polotvrde	72
5.5	Sýry tvrdé	73
5.6	Sýry typu čedar	73
5.7	Sýry s bílou plísní	74
5.8	Sýry s modrou plísní	77
5.9	Nakládané sýry	78
5.10	Sýry se zajímavou afínací	78
6	TUZEMSKÁ VÍNA S GEOGRAFICKÝM OZNAČENÍM PŮVODU	84
6.1	Úvod	84
6.2	Vína certifikovaná podle původu vymezených apelací VOC	85
6.2.1	VOC Blatnice	86
6.2.2	VOC Mělník	86
6.2.3	VOC Mikulov	87
6.2.4	VOC Modré hory	87
6.2.5	VOC Pálava	88
6.2.6	VOC Valtice	89
6.2.7	VOC Znojmo	89

6.2.8	VOC Slovácko	90
6.2.9	VOC Hustopečsko	90
6.2.10	VOC Kraví Hora	90
6.2.11	VOC Bzenec	90
6.3	Tradiční technologie a nové styly vín	91
6.3.1	Vína speciální – ochucená	91
6.3.2	Organická vína, biovína, oranžová vína	92
6.3.3	Autentická vína	92
6.4	Závěr	93
7	PIVO, PIVNÍ STYLY A APLIKACE KULINÁŘSKÉ TURISTIKY PRO ZVÝŠENÍ VÝKONNOSTI TURISMU	95
7.1	Základní rozdělení piva	95
7.2	Dělení piv dle druhu kvašení	97
7.2.1	Spontánně kvašená piva	98
7.2.2	Svrchně kvašená piva	98
7.2.3	Pšeničná – svrchně kvašená piva	98
7.2.4	Ječná – svrchně kvašená piva (Ale)	99
7.2.5	Pale Ale („světlý Ale“)	100
7.2.6	India Pale Ale (IPA)	100
7.2.7	Porter & Stout	101
7.2.8	Trappist Ales - (klášterní pivo)	103
7.2.9	Spodně kvašená piva	103
7.2.10	Různé typy kvašení	104
7.3	Shrnutí současného stavu poznání v oblasti kulinářské turistiky	105
7.4	Postavení minipivovarů Zlínského kraje v kulinářské turistice	107
8	O AUTORECH	121