

OBSAH

I. Úvod	10
I. 1. Prameny a literatura	11
I. 2. Vymezení okruhu odborníků na výživu, osoby a instituce	13
I. 3. Periodizace	21
I. 4. Dobové limity diskurzu, ideologické souvislosti	25
II. Různé tradice?	31
II. 1. Tradice haute cuisine	31
II. 2. Tradiční kuchyně středních vrstev	33
II. 2. 1. Tradiční kuchyně středních vrstev – pojem	33
II. 2. 2. Vztah k vídeňské kuchyni	37
II. 2. 3. Vepřová, knedlík a pivo	40
II. 2. 3. 1. Knedlíky a brambory	40
II. 2. 3. 2. Omastek	45
II. 2. 3. 3. Maso a masné výrobky	52
II. 2. 3. 4. Pivo a další nápoje	60
II. 2. 4. Další potraviny	69
II. 2. 4. 1. Mléko a mléčné výrobky	69
II. 2. 4. 2. Vejce	79
II. 2. 4. 3. Ryby	80
II. 2. 4. 4. Luštěniny	84
II. 2. 4. 5. Chléb, pečivo a mlýnské výrobky, rýže	86
II. 2. 4. 6. Cukr a cukrovinky, med	95
II. 2. 4. 7. Ovoce a zelenina	99
II. 2. 4. 8. Vegetariánství	107
II. 2. 5. Technologie tradiční kuchyně	108
II. 2. 5. 1. Omáčky a polévky	108
II. 2. 5. 2. Lahůdky a kořenění	111
II. 2. 5. 3. Pracnost	112
II. 2. 6. Rytmus stravy	113
II. 2. 6. 1. Rytmus stravy během dne	113
II. 2. 6. 2. Svátky a půsty	115
II. 2. 7. Další problémy tradiční stravy	118
II. 3. Koncept „lidové stravy“	119
II. 3. 1. Lidová strava a vesnická strava v 50. a 60. letech	121
II. 3. 2. Lidová strava a strava v minulosti	123
III. Nová strava	131
III. 1. Ústup inspirace historií	131
III. 2. Tradice inovací	135

III. 3. Věda a nové prvky stravy	138
III. 3. 1. Konzervace	138
III. 3. 2. Polotovary, lístkované maso	142
III. 3. 3. Změny v potravinářské výrobě, obalová technika	144
III. 3. 4. Změny v domácím vaření – gril apod.	150
III. 3. 5. Vztah k výzkumu v zemědělství	153
III. 4. Nové potraviny	153
III. 4. 1. Předpoklady k hledání nových potravin	153
III. 4. 2. Kvasinky	154
III. 4. 3. Nový přístup k mléku – syrovátka a směs mléčných bílkovin a aminokyselin	156
III. 4. 4. Sója	156
III. 4. 5. Hematogen aneb čokoláda s krví	158
III. 4. 6. Stimula aneb klíčky s chutí ořechů	158
III. 4. 7. Řasy a nafta jako strava budoucnosti	158
IV. Charakter změn ve výživě 50. a 60. let	162
IV. 1. Ekonomické pozadí	162
IV. 1. 1. Potíže se zásobováním	162
IV. 1. 2. Potíže ve veřejném stravování na příkladu ovoce a zeleniny	165
IV. 1. 3. Další problémy – distribuce, jakost, vztah výzkumu a výroby	166
IV. 1. 4. Výživa ve vydáních obyvatelstva	168
IV. 2. Společenské změny – vznik konzumní společnosti	171
IV. 3. Věda o výživě a doba	175
IV. 3. 1. Problém živočišných bílkovin a tuků	175
IV. 3. 2. Výzkumníci v oblasti výživy a doba, boj proti šarlatánům	178
IV. 3. 3. Úspěchy a neúspěchy propagace racionální výživy v 50. a 60. letech 20. století	180
V. Inspirace u jiných národů	184
V. 1. Dobové představy o možnostech inspirace u jiných národů	184
V. 2. Jednotlivé národní gastronomie	184
V. 2. 1. Slovenská kuchyně	184
V. 2. 2. Kuchyně Bulharska, Maďarska, Rumunska a Jugoslávie	189
V. 2. 3. Polsko a NDR	194
V. 2. 4. SSSR	197
V. 2. 5. Západní Evropa, Kanada a USA	202
V. 2. 6. Třetí svět	211
V. 2. 6. 1. Čína	211
V. 2. 6. 2. Indie	212
V. 2. 6. 3. Další země třetího světa	213
V. 2. 6. 4. Kuba a Guinea	214

V. 3. Nové koncepty členění	216
V. 3. 1. Koncept Marie Hrubé dle amerického ministerstva zemědělství	216
V. 3. 2. Koncept B. Solnařové a J. Hrubého, členění V. Zápotockého	217
V. 3. 3. Členění Josefa Maška	219
V. 3. 4. Členění O. Marečkové	220
V. 3. 5. Členění O. Šmrhy – teorie čtyř úrovní	220
VI. Závěr	222
Přílohy	225
Seznam pramenů a literatury	285
Seznam použitých zkratk	292
Seznam vyobrazení	293
Summary	297
Zusammenfassung	301