

Bakalářská práce

Etiketa v interkulturním srovnání se zaměřením na gastronomii – česko-francouzské srovnání

Dufková Tereza

Plzeň 2018

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra filozofie

Studijní program Humanitní studia

Studijní obor Humanistika

Bakalářská práce

**Etiketa v interkulturním srovnání se zaměřením na
gastronomii – česko-francouzské srovnání**

Dufková Tereza

Vedoucí práce:

PhDr. Lada Hanzelínová, Ph.D.

Katedra filozofie

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2018

.....

Na tomto místě bych chtěla poděkovat PhDr. Ladě Hanzelínové za čas věnovaný konzultacím a cenné rady, bez kterých by tato práce nemohla vzniknout. Také bych chtěla poděkovat všem blízkým, kteří se mnou měli během mé tvorby nesmírnou trpělivost.

Obsah

1. Úvod	1
2. Teorie etikety a pojmosloví	2
2.1. Definice a původ slova etiketa	2
2.2. Východiska etikety	4
2.2.1. Společenský styk	4
2.2.2. Společenské chování	4
2.2.3. Slušnost	4
2.2.4. Zdvořilost	5
2.2.5. Takt	6
2.2.6. Ohleduplnost	6
2.2.7. Úcta	7
2.2.8. Estetičnost	7
2.2.9. Galantnost	7
2.2.10. Hierarchizace užitých pojmů	8
3. Etiketa u stolu	9
3.1. Historie stolování v Evropě	12
3.1.1. Stolování dnešní doby ve Francii	13
3.1.2. Stolování dnešní doby v České republice	14
3.2. Zasedací pořádek	16
3.3. Prostírání stolu	21
3.3.1. Stolní nádobí	22
3.3.2. Příbory	24
3.3.3. Sklenice	26
3.4. Jak správně stolovat	28
3.4.1 Co s ubrouskem?	28

3.4.2. Jak zacházíme s příborem?	29
3.4.3. Co a jak jíme?	31
Pečivo	31
Sýr	32
Ovoce.....	33
Plody moře.....	35
4. Závěr.....	38
5. Seznam použité literatury	40
6. Resumé	43
7. Přílohy	44
Příloha 1: Dezerty	44
Příloha 2: Francouzský a anglický zasedací pořádek	46
Příloha 3: Svatební zasedací pořádek	47
Příloha 4: Formální a neformální prostírání	49
Příloha 5: Anglický a francouzský způsob pokládání příborů	50

1. Úvod

Ve 21. století jsme svědky toho, že nedávné otevření hranic mezi jednotlivými státy vede k vyššímu životnímu standardu a propojování světa je spojeno také s cestováním a prolínáním různých světových kultur. Díky tomuto prolínání se můžeme setkat s různými odlišnostmi zejména v komunikaci, v sociálních zvycích, v tradicích nebo v etiketě. V dnešní době je na trhu mnoho publikací věnující se etiketě. Velké množství těchto publikací je založeno na zkušenostech autorů a na zkoumání odlišností naší a jiné kultury. Mým záměrem je porovnávat odlišnosti české a francouzské kultury v etiketě se zaměřením na gastronomii.

Cílem mé bakalářské práce je popsat interkulturní rozdíly české a francouzské jazykové oblasti v etiketě stolování, v estetické stránce jídla a porovnání stravovacích zařízení dané země. Jestli se od sebe tyto oblasti liší, jestliže ano tak v jaké míře a při jakých příležitostech.

První kapitola práce bude věnována terminologii z oblasti etikety. Jestli se pojmy a jejich významy od sebe liší v českých a francouzských příručkách. Další kapitola bude zaměřena historii stolování, a jak jsme na tom dnes s etiketou u stolu. Popíši interkulturní rozdíly ve stravovacích zařízeních, v zasedacím pořádku a v prostírání stolu. V poslední části práce srovnám interkulturní rozdíly, které se týkají způsobu stolování.

2. Teorie etikety a pojmosloví

2.1. Definice a původ slova etiketa

Slovo etiketa je cizího původu a ve většině evropských jazyků má dva významy. První význam značí nápis, cedulku s označením nějaké nádoby např. vinné láhve. Druhý je ve významu společenského chování.¹ Slovo etiketa původně vzniklo ze starofrancouzského slova „estiquer“, které se užívalo ve významu „přípevnit“ nebo „vyvěsit“. Pravidla dodržovaná u královského dvora se pravděpodobně vyvěšovala na zeď a stávala se z nich denní pravidla („l'estiquet nebo l'estiquette). Ve Francii se na stejný okruh pravidel vztahoval výraz „règles du savoir vivre“ (pravidla znalostí o tom, jak se chovat) a výraz „savoir vivre et savoir faire“ (umět žít a umět konat).²

V českých slovnících a příručkách se společenská pravidla i definice etikety postupem času měnila a vyvíjela. Již skoro před dvěma stovkami let se v Ottově slovníku naučném objevuje pro chování ve společnosti tato definice: „*Etiketa je soubor jistých zvyků a obyčejů ve vnějším styku společenském, jež jsou výrazem vztahu a odvislosti, společenské hodnoty a ceny osob spolu se stýkajících. Původ etikety je náboženský a vyjadřuje odvislost, úctu, bázeň před tím, jemuž se prokazuje.*“³ Roku 1925 byl v Praze vydán Masarykův slovník naučný, který definici etikety zjednodušuje: „*V obřadnictví název pro způsoby společenské, různě odstupňované podle hodnosti a důstojství, pro zdvořilost upravenou pravidly.*“⁴ V současné době bychom mohli etiketu definovat takto: „*Souhrn pravidel a zvyklostí chování ve společnosti, který nemá ráz jednou daných neměnných zákonů.*“⁵ Tato pravidla už nejsou určena výhradně jen vyšší společnosti, nýbrž nejširšímu okruhu osob. Jde o výsledek zvyků, které se vytvářely řadu generací a vytváří se i nadále, a která jednotlivá společenství přijala. Tyto zvyky se liší podle oblastí, kde lidé žijí a ovlivňují je různé okolnosti

¹ ŠRONĚK, I. *Etiketa a etika v podnikání*. s. 17.

² FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu : 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 6.

³ *Ottův slovník naučný: osmý díl*. s. 379.

⁴ *Masarykův slovník naučný: Lidová encyklopedie všeobecných vědomostí*.

⁵ GULLOVÁ, S. *Mezinárodní obchodní a diplomatický protokol*. s.16.

např. společenské, kulturní nebo náboženské. V současné době proto neexistuje etiketa univerzální.⁶

Ve Francii podle slovníku z roku 1877 existovaly dva druhy etikety: etiketa dvora a etiketa salonů (společenských událostí). Je to už velmi starý pojem, který je pro dnešní prostředí složitě přeložitelný. Etiketa salonů je striktně řečeno způsob chování, který rozlišuje dobrou společnost od ostatní společnosti, která byla považována za méněcennou. Bylo důležité naučit se dobré mravy, aby se lidé dostali do lepší společnosti.⁷ Etiketa je soubor povinností a pravidel, které lidé musí používat ve společenských vztazích. Etiketa řídí veškeré společenské události: striktní a přísná v některých, uvolněná v jiných. Pokud jde o etiketu dvora, ta zmizela s francouzskou monarchií, není to více než vzpomínka na časy před Francouzskou revolucí.⁸

V dnešní době pro český výraz etiketa, ve smyslu společenského chování, Francouzi užívají výraz „savoir vivre“ - umění žít. Chápe společenský život jako příležitost užívat si všech krás radostí života. Dobré chování, příjemné stolování, ohleduplnost nebo potřeba vzbuzovat v ostatních lidech pocit radosti je klíčem k úspěšnému a šťastně prožitému životu.⁹

Porovnáním jednotlivých zdrojů zjišťujeme, že v minulosti byla etiketa považována za soubor pravidel a norem spíše pro vyšší společnost a diplomacii. Dnešní pojetí etikety, a to zahraniční i domácí, tuto výlučnost odstraňuje.¹⁰

V dnešní době je etiketa dle mého názoru určena pro každého člověka v moderní společnosti. Lidé se musí držet určitých pravidel, aby se nedopouštěli chyb nebo různých faux pas v různých situacích. Člověk by měl vědět jak se chovat na večeři s přáteli, při přijímacím pohovoru, měl by vědět, kdo první vchází do místnosti nebo zda si má muž zapnout druhý knoflík na obleku.

⁶ GULLOVÁ, S. *Mezinárodní obchodní a diplomatický protokol*. s.16.

⁷ V dnešní době bychom to mohli porovnat s pracovní pozicí. Například pozice manažer, je v dnešní době velmi využívaná. Ve společnosti lépe vypadá, když řeknete, že jste manažer logistiky. Lidé se na vás dívají jinak, než kdybyste řekl, že jste vedoucí skladník.

⁸ ROSTAING, J. *Manuel de la politesse des usages du monde et du savoir-vivre*. s. 1-2.

⁹ ŠPAČEK, L. *Nová velká kniha etikety*. s. 7.

¹⁰ ŠRONĚK, I. *Etiketa a etika v podnikání*. s. 18.

2.2. Východiska etikety

2.2.1. Společenský styk

Aristoteles označil člověka za tvora společenského, zoon politikon. Tím vyjádřil, že se člověk stále pohybuje mezi lidmi a potřebuje styk s nimi ve společnosti.¹¹ Pojem společenský styk můžeme definovat jako: „*vzájemný styk osob ve společnosti, která je pojímána v nejširším smyslu a není míněna jako záležitost výlučná pro určitý vymezený okruh lidí.*“¹²

2.2.2. Společenské chování

Společenské chování neboli společenský kodex můžeme definovat jako: „*souhrn pravidel, norem, zvyklostí, tradic a nepsaných zákonů, které určují naše chování ve společnosti.*“¹³ Společenské normy nevznikaly na základě nějakého předpisu, ale vytvářely se přirozenou cestou na základě společenské potřeby. Na jejich obsahu se podílelo mnoho vlivů (od geografických po náboženské). Je pochopitelné, že normy společenského chování se měnily a vyvíjely společně s cestou lidské společnosti. Společenské chování není souborem přesně daných a neměnných předpisů.¹⁴

2.2.3. Slušnost

Chování člověka ve společnosti, které je obecně přijatelné a žádoucí, nazýváme tzv. slušným chováním. Je to takový systém mezilidských vztahů, který usnadňuje začlenění člověka do společnosti. Od samého vzniku lidské společnosti existovaly určité zvyklosti, způsoby chování a jednání lidí vůči sobě.¹⁵ Slušnost souvisí s vnitřním postojem člověka a patří tedy do kategorie etiky. Zakladatel novodobé české etikety Jiří Stanislav Guth-Jarkovský pojmenoval slušnost takto: „*Slušnost jest blahovolné a dobrotivé smýšlení člověka vezdy hotového k jistým obětem a jistému sebezapření, jež vyžaduje život společenský vůči spolublížnímu.*“¹⁶

¹¹ ŠRONĚK, I. *Etiketa a etika v podnikání*. s. 8.

¹² GULLOVÁ, S. *Mezinárodní obchodní a diplomatický protokol*. s. 12.

¹³ Tamtéž. s. 12.

¹⁴ Tamtéž. s. 12.

¹⁵ SMEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 49.

¹⁶ GUTH-JARKOVSKÝ, J.S. *Společenský katechismus: mezi lidmi a s lidmi*. s. 37.

Ve francouzštině synonymem ke slovu slušnost nacházíme „la bienséance“. To můžeme definovat jako šťastnou kombinaci morálky a laskavosti. Proto by měla být slušnost chápána z dvojího hlediska a řídit naše největší povinnosti stejně jako nejmalichernější potěšení.¹⁷

Slušnost může být považována za morální kvalitu jen tehdy, není-li využívána pouze k osobnímu prospěchu.¹⁸ Základem slušnosti je tedy úcta a ohleduplnost nejen k bližním, ale i k sobě samému.¹⁹

2.2.4. Zdvořilost

„Zdvořilost jest úmyslným výrazem slušnosti v životě společenském.“²⁰ Na rozdíl od slušnosti, která společenský život umožňuje a může být člověku dána, zdvořilost jej usnadňuje, ale je nutné se ji naučit. Zdvořilost je úmyslné omezení vlastního individualismu a je dobrovolným podřízením se platným normám a pravidlům společenského života.²¹

Za zdvořilost lze považovat skromnost, zdrženlivost, sebezapírání a v mravním významu také lásku k bližnímu. Francouzi ji říkají „fille de la modestie“ (dcera skromnosti) nebo „la fleur de l’humanité“ (květ lidskosti).²²

Ve Společenském katechismu popisuje Guth-Jarkovský, že hlavní zásady zdvořilosti jsou: „*Býti zdvořilým i vůči nezdvořilým; zdvořilé slovo působí i na hrubého člověka a nezřídka změní i jeho smýšlení. Býti zdvořilým v hádce, při důtkách, trestech atd.; čím zdvořileji, při tom vážně a přísně si v té příčině vedeme, tím jsou slova naše účinnější. Býti zdvořilým zejména vůči podřízeným, nižším a prostším; zdvořilost sluší vznešenému a překlene propast, která dělí bohatého od chudého, představeného od podřízeného.*“²³

¹⁷ BAYLE-MOILLARD, E-F. *Nouveau manuel complet de la bonee compagnie, ou Guide de la politesse et de la bienséance.* s. 1.

¹⁸ GUTH-JARKOVSKÝ, J.S. *Společenský katechismus: mezi lidmi a s lidmi.* s. 37.

¹⁹ ŠPAČEK, L. *Nová velká kniha etikety.* s.11.

²⁰ GUTH-JARKOVSKÝ, J.S. *Společenský katechismus: mezi lidmi a s lidmi.* s. 37.

²¹ ŠPAČEK, L. *Nová velká kniha etikety.* s.11.

²² GUTH-JARKOVSKÝ, J.S. *Společenský katechismus: mezi lidmi a s lidmi.* s. 38-39.

²³ Tamtéž. s. 39.

Francouzi používají slovo „la politesse“. La politesse je kvalita, kterou člověk dokonale splňuje všechny společenské povinnosti. Je to forma laskavosti. Když zdvořilý člověk pozdraví druhého, vyjadřuje tím laskavé slovo, ohleduplnost nebo přívětivost.²⁴ Toto byl pohled 19. století. V dnešní době stále zdvořilost znamená způsob jednání a vystupování, který vyjadřuje respekt a úctu ke druhým lidem.

2.2.5. Takt

Více než pouhá slušnost nebo zdvořilost je takt. Toto slovo pocházející z latinského „tactus“ a znamená dotyk. Taktovní chování vyžaduje znalosti života, světa i vkusu.²⁵ Chesterton říká: „*Takt spočívá v tom, že víme, jak daleko zajít, aniž bychom zašli příliš daleko.*“²⁶

Být taktovní znamená, umět se vžít do situace toho, s nímž jednáme a jednat s ním tak, jak bychom si přáli, aby bylo jednáno s námi. Taktovní člověk nemyslí egocentricky jen sám na sebe, ale snaží se být citlivý a vnímavý k druhému člověku.²⁷

Ve francouzštině se setkáváme se slovem „le tact“. Le tact je jemnost a jistota mínění ve věcech vkusu a slušnosti. Je to cenná kvalita, která existuje jen u osoby se vznešeným srdcem, protože takt nezávisí jen na společenském vzdělání. Můžeme znát v detailech všechny otázky etikety, mít rozvinutý vkus, velmi hluboký smysl pro umění a nemít dostatek taktu.²⁸

2.2.6. Ohleduplnost

Ohleduplnost by měla být přirozenou vlastností každého člověka. Ohleduplný člověk je tolerantní, kritičtější k sobě než k ostatním lidem. Nesnaží se prosadit a dosáhnout výhod na úkor jiných, ani jim nechce být na obtíž. Ohleduplnost můžeme projevat kdekoliv a kdykoliv chceme.²⁹ Důležitou složkou ohleduplnosti je usnadňovat druhým život a nějak se jich nepříjemně

²⁴ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 304.

²⁵ GUTH-JAROVSKÝ, J.S. *Společenský katechismus: mezi lidmi a s lidmi*. s. 42.

²⁶ ŠPAČEK, L. *Nová velká kniha etikety* s. 12.

²⁷ SMEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 57-58.

²⁸ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 370.

²⁹ GULLOVÁ, S. *Mezinárodní obchodní a diplomatický protokol*. s. 14.

nedotknout.³⁰ Ve francouzštině bychom mohli ke slovu ohleduplnost najít výraz „la prévenance“.

2.2.7. Úcta

Úcta je projev naší náklonnosti k lidem, doklad toho, že si vážíme jednotlivého člověka i všech lidí. V každém člověku můžeme najít něco, pro co bychom si ho měli vážit, něco v čem je lepší než my a co bychom se od něj mohli naučit.³¹ Ve francouzštině nacházíme výraz „le respect“. Úcta se projevuje tichou pozorností, díky které přijímáme radu, zdvořilé chování či ohleduplné způsoby.³²

2.2.8. Estetičnost

Estetičnost hraje ve společnosti důležitou roli. Při vytváření prvního dojmu o člověku má vliv na celé jeho chování i projevy ve společnosti. Smysl pro krásu si člověk neustále obohacuje. Když má člověk vytříbený vkus, je to odrazem jeho osobnosti a přispívá k jeho rozvoji.³³ Francouzi používají slovo „l'esthétique“. Estetičnost je harmonie, která přináší smysl krásu a dobrý vkus.³⁴

2.2.9. Galantnost

*Galantnost je zdvořilost projevovaná vůči ženě, případně kompliment či poklona jí adresované.*³⁵ Galantnost je spojována s Francií jako životní styl aristokratické společnosti v 17. století za vlády Ludvíka XIV. Jen absolutní monarchie tohoto panovníka mohla dovolit vzývat feminitu a triumf lásky. V této době se měnila maskulinita, kde místo drsného válečníka byl kavalír v paruce dvořící se dámě.

Samo adjektivum galantní má ve francouzštině tři významy: první označuje citlivé chování k ženě, druhé něžný cit, který směřuje k lásce a třetí je synonymem slova erotický. Na základě pojmu galantní vzniklo označení pro galantního muže: galanthomme neboli gentleman.³⁶

³⁰ S MEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 59.

³¹ Tamtéž. s. 59.

³² CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 338.

³³ GULLOVÁ, S. *Mezinárodní obchodní a diplomatický protokol*. s. 14.

³⁴ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 171.

³⁵ HABIB, C. *Francouzská galantnost*. s. 12.

³⁶ Tamtéž. s. 12-14.

Chambon v *Dictionnaire du savoir-vivre* z roku 1907 píše, že galantní muž není chápán jako nápadník nebo záletník, ale jeho pozornost vůči ženám je vytvářena jemnou formou v podobě pozorností a zdvořilostí.³⁷

2.2.10. Hierarchizace užitých pojmů

Lidská společnost je složitý organismus, který se postupem času neustále vyvíjí. Každý člověk se v životě setká se situacemi, na které bude nucen reagovat určitým způsobem. Já si myslím, že společenský styk je úzce spjat se slušností. Při společenském styku ve společnosti, a to na různých úrovních, je potřeba slušnost. Na rozdíl od slušnosti, která je jako vlastnost vrozená a usnadňuje začlenění člověka do společnosti, zdvořilost je naučená vlastnost, která usnadňuje společenský život. Takt je pravděpodobně nejsložitější z těchto kategorií. Podle mého názoru je mnohem víc než slušnost a zdvořilost. Člověka může být slušný i zdvořilý, ale nemusí být taktní. Součástí taktu, slušnosti i zdvořilosti by měla být jak ohleduplnost, tak úcta. Mimo tyto kategorie stojí estetičnost a galantnost. Estetičnost má velikou úlohu při vytváření prvního dojmu ve společnosti. Galantnost je zase zdvořilost muže jen k ženě a ne k ostatním mužům ve společnosti.

³⁷ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 206.

3. Etiketa u stolu

Pro velkou část lidské populace jídlo bylo, je a bude hlavní starostí, zájmem, potěšením i konverzačním tématem. Není divu, protože je nezbytné pro zachování lidského života. Jídlo uspokojuje jednu ze základních životních potřeb. Způsob toho uspokojení se proměňuje v závislosti na době, zeměpisném určení nebo vývojovém stupni lidské společnosti. Váže na sebe další sociální funkce. Například náboženství, společenskou komunikaci, je zdrojem představ a imaginace. V tom, co jíme, se projevují ekonomické, sociální i kulturní vlivy.³⁸

Pro stravování, obědy nebo večeře, oficiální nebo neoficiální, stále zůstává v Evropě nejdůležitějším kusem nábytku stůl, kde hosté zaujímají místo kolem hostitelů.³⁹

U stolu použijeme všechny dovednosti společenského chování: představování, podávání ruky, konverzace, manipulace s příbory a projevování taktu a empatie vůči svým spolustolovníkům. Smyslem společenského stolování není najíst se, s rozvojem civilizace získávalo důležitou roli ve smyslu vytváření příjemného prostředí pro zábavu, jednání či setkávání s lidmi.⁴⁰

Pravidla stolování se postupem času mění, ale základní zásady zůstávají stále platné. Mezi jednotlivými zeměmi jsou značné rozdíly, které je potřeba znát, přihlížet k nim, ale hlavně je respektovat. Stolování klade značné nároky na hostitele, ale také na hosty, pro které je náročné zvládnout vlastní stolování a k tomu se účastnit konverzace, aby přispěli k hladkému průběhu stolování.⁴¹

Lidé, kteří neznají pravidla správného stolování, se cítí u stolu nejistí. Není divu, když se stále musejí hlídat, aby drželi správně sklenici, dobře dali ubrousek nebo jedli správně různé pokrmy a tak se lehkost konverzace vytrácí. Člověk znalý pravidel stolování se nemusí hlídat, vše co je na stole je pro něj samozřejmostí.⁴²

³⁸LENDEROVÁ, M., JIRÁNEK, T., MACKOVÁ, M. *Z dějin české každodennosti*. s. 117.

³⁹PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre..* s.251.

⁴⁰ŠPAČEK, L. *Nová velká kniha etikety*. s. 113.

⁴¹ŠRONĚK, I. *Diplomatický protokol a praktické otázky společenské etikety*. s. 105.

⁴²ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 8.

To, co popisují, se vztahuje převážně na restaurace vyšší kategorie. Stoly nacházíme i v bistru, kantýnách, závodních jídelnách, bufetech či domácnostech. Myslím si, že v domácnostech se tato pravidla moc nedodržují, výjimkou mohou být velké rodinné oslavy či sváteční obědy či večeře. V kantýnách a závodních jídelnách se s pravidly stolování setkáváme jen v omezené míře.

Při návštěvě různých restaurací v mém okolí na Písecku, jsem si ale všimla, že určitá pravidla etikety se spíše nedodržují. Ubrousek na stole připravený není, natož nějak upravená tabule včetně prostírání stolu.

Snad všude na světě začíná člověk den snídání. V České republice se snídá většinou doma. V mém okolí, ve všední dny, je málo rozšířené snídání v kavárnách či restauracích, o víkendech sporadicky. Využívány jsou pekárny, nebo bufety s hotovými snídaněmi, například s obloženými bagetami. Ve všední dny lidé obědvají většinou v závodních restauracích, bistrech, kantýnách či bufetech, které mají denní nabídku a tzv. hotovky a časově stihnou svoji půlhodinovou nebo hodinovou pauzu na oběd. O víkendech se obědvá většinou doma nebo v restauracích, kde lidé nemusejí chvátat jako v pracovní dny. S večeřemi je to uvolněnější. Lidé večeří buď doma, nebo v restauracích, ale v poklidné atmosféře.

V období Velikonoc, Vánoc, narozenin či jiných svátků, všichni toužíme posadit se ke stolu s rodinou či přáteli a společně pojíst. Při těchto příležitostech by se i v rodinách měla užívat přísnější pravidla etikety u stolu. Hostitel, který připravuje tabuli, si nechá záležet na výzdobě stolu. Většinou se moc nerespektuje zasedací pořádek podle etikety, v rodině mívají osoby svá oblíbená místa, kde sedí.

Francouzi se od Čechů v denních jídlech moc neliší. Snídají také doma nebo využívají jejich nejcharakterističtější stravovací zařízení „le café“. Na první pohled vypadá jako kavárna, ale je to podnik, který slouží hlavně ke konzumaci jakýchkoliv nápojů a také nabízí jednoduchá jídla, například obložené bagety, na tvrdo vařená vejce nebo křupavé croissanty. Tyto podniky se užívají také v době oběda, je jich po celé Francii ohromné množství i na malých vesnicích.

V zařízeních typu „le café restaurant“ dostaneme i teplá jídla. Ve Francii je jedním z největších prohřešků spěchání u jídla. V průměru jsou Francouzi zvyklí obědovat 1-2 hodiny, Češi si tuto dlouhou dobu nemohou kvůli pracovní vytíženosti dovolit. Ve městech slouží nejširší veřejnosti samoobslužné jídelny zvané „le libre-service“. „Le buffet“ je nádražní restaurace, „le restaurant“ je obdobou našich restaurací. Výběr a možnosti stravování dokazují, že jídlo je pro Francouze velmi důležité.⁴³ Francouzi večeří většinou doma nebo v restauracích, ale déle než jsme zvyklí v České republice a po večeři většinou následuje ještě káva nebo bylinkový čaj zvaný „l’infusion“.

⁴³ KOCOURKOVÁ, J. *Jiný kraj, jiný mrav.* s. 74.

3.1. Historie stolování v Evropě

Jídlo provázelo od pradávna všechny možné události. Zhruba od 13. století můžeme v evropském prostředí mluvit o stolování, které má určitý řád a určité normy. Znakem výjimečnosti okamžiku byl objem podávané stravy, kvalita a úprava pokrmů a v neposlední řadě i úprava stolu. Hostina byla dokladem toho, že jídlo má i sociální funkci a může být radostí a není jen nutností.⁴⁴

Způsob stolování a chování u stolu se radikálně změnil v průběhu 18. století. „*Uměřenost, pravidelnost, přehlednost, smysl pro drobný detail, to vše jsou znaky tabule, která dosáhla svého vrcholu těsně před Francouzskou revolucí.*“⁴⁵ Společnost záměrně skoncovala se stravovacími návyky předcházejících století a došlo doslova k reformě chuti. Francouzský příklad poté okopírovala takřka celá Evropa. Osvícené století namísto obžerství klade důraz na lahodnou chuť, lákavý vzhled, na dobré vychování a čistotu. Přestávalo být běžné i na vesnici jíst rukama a lidé začali respektovat svého souseda u stolu a snažili se vypadat pokud možno esteticky. Francouzská gastronomie se za revoluce usadila v luxusních restauracích, v 19. století ovládla v celé Evropě měšťanské jídelny.⁴⁶

Od 17. až do 19. století vládl v celé Evropě, při každé příležitosti stolování, francouzský způsob, který je typický tím, že jídlo bylo přinášeno na mísách a každý host si nabíral sám. Každý chod trval zhruba patnáct minut a celková hostina trvala hodinu až dvě. Kolem roku 1850 byl francouzský způsob stolování nahrazen způsobem ruským, kde bylo jídlo porcováno přímo v kuchyni, a na stůl byly podávány jednotlivé porce.⁴⁷

Ve společenském stravování se paralelně ustálily tři typy kuchyně: domácí kuchyně, která byla a je každodenní a skromná, kolektivní kuchyně špitálů, klášterů, vězení, kolejí, později škol a v neposlední řadě restaurace, hostince, bufety či lahůdkářství, umožňující konzumaci jídla na místě. Domácí kuchyně patřila k intimnímu prostředí domova, od počátku 19. století se stávala prostorem

⁴⁴ LENDEROVÁ, M., JIRÁNEK, T., MACKOVÁ, M. *Z dějin české každodennosti*. s. 132.

⁴⁵ Tamtéž. s. 132.

⁴⁶ Tamtéž. s. 132-133.

⁴⁷ Tamtéž. s. 133.

ženy. Žena zde vařila pro své bližní, kteří domácí kuchyni dávali jednoznačně přednost. Nemocniční, vězeňská ani klášterská kuchyně si své konzumenty moc nehýčkala. Ke vzniku školních kuchyní přispěla až výrazná zaměstnanost matek, pravidlem se staly až po druhé světové válce.⁴⁸

Co se týče hostinců a hospod, vyvinuly se z původního zvyku poskytnout cestujícímu pohostinství. Patrně v 18. století se oddělil výčep, kde se podávali nápoje a běžná nebo studená jídla od hostince, ve kterém se navíc poskytoval nocleh. Hospody se staly střediskem lidového stravování- jedli zde svobodní nezamožní úředníci, lékaři bez zámožné klientely, studenti či řemeslníci. Vedle hospod nabízely teplá jídla i tzv. lidové kuchyně, vyvážející omezený sortiment jídel, kde byla cena oběda zhruba poloviční než v hospodách.⁴⁹

Restaurace je vlastně zdokonalený výčep. Restaurant se objevuje ve Francii kolem roku 1770, klientelu tvořila především aristokracie. Přelom 18. a 19. století pak dal vzniknout restauracím tak, jak je známe dnes. Zákazníci pocházeli ze střední třídy a pomohli k jejich rozmachu. V českých zemích restaurace nikdy nenabyla takového rozmachu jako jinde v Evropě, což platilo ještě nedávno.⁵⁰ V dnešní době jsou restaurace velmi oblíbené podniky.

Postupující industrializace vedla ke snaze strávníků najíst se co nejrychleji, tak vedle restaurací vznikly bufety. Železnice pak daly vzniknout nádražním restauracím. Na rozdíl od reality dnešní doby, kdy nádražní restaurace využívají především dělníci k rychlému obědu, plativala tato zařízení za velmi dobrá.⁵¹

3.1.1. Stolování dnešní doby ve Francii

Francouzské stolování si ponechalo svůj francouzský způsob, ale někdy se setkáme i se způsobem ruským. Francie byla a zůstává rájem labužníků, avšak dnes už se musíme více spolehnout na doporučení znalců při výběru restaurace, protože zařízení s rychlým občerstvením stejně jako shon v zaměstnání zanechaly mnohé stopy i v ráji labužníků. Přesto však hraje jídlo pro většinu Francouzů i ve

⁴⁸ LENDEROVÁ, M., JIRÁNEK, T., MACKOVÁ, M. *Z dějin české každodennosti*. s. 137-

⁴⁹ Tamtéž. s. 138.

⁵⁰ Tamtéž. s. 139.

⁵¹ Tamtéž. s. 139.

všedním životě významnou roli. Zájem o jídlo a pití a i odborné znalosti týkající se kvality pokrmů a jejich přípravy se považují za samozřejmost. Francouzská kuchyně se opírá především o čerstvé potraviny, kvalita a specifické vlastnosti potravin musí vynikat i po tepelné úpravě. Francouzští kuchaři převzali od svých italských učitelů velkou úctu k jednotlivým složkám pokrmů, teprve oni přišli na to, jak tyto složky harmonicky spojit.⁵²

Pravé francouzské stolování začíná aperitivem, který doplňuje malá chuťovka. Během každého jídla leží na stole tradiční chléb (pro nás bílá bageta). Na rozdíl od našich zvyklostí, Francouzi tolika neholdují polévkám, raději si dají předkrm. V menu nesmí chybět ryba či maso, zeleninový salát jako příloha. Dále následuje kousek sýra nebo dezert. Někteří labužníci zvládnou jak dezert, tak sýr. Typické francouzské dezerty jsou crême brûlée, tarte au citron meringuée, profiteroles, mille feuille. Stolování zakončuje digestiv. Francouzské porce jsou na rozdíl od našich menší, ale za to vícepruhové.

Francouzi jsou proslulí svou oblibou vína. Co se však za poslední léta změnilo, je vztah ke spotřebě vína. Je to stále národní nápoj, který se podává ke všem jídlům (někdo i k snídani), avšak po obědě se už tolika nekonzumuje jako dříve. To nepochybně souvisí s pracovním vytížením a i motorizace má svůj podíl na snížení konzumace vína.⁵³

3.1.2. Stolování dnešní doby v České republice

V našich poměrech zůstalo stolování podle ruského vzoru. Jídlo se porcuje v kuchyni a na talíř se dávají jednotlivé porce. Česká kuchyně je známá jako velmi těžká, bohatá na tuky, ale za to velmi chutná. Tuto pověst však získala až novodobá kuchyně. Ve velké oblibě byly a stále zůstávají polévky. Moje babička vždy říkala, že polévka je „grunt“. Historická česká kuchyně zná veliké množství polévek - od vodových typu česnečky a oukropu, až po vydatné zahuštěné polévky, jako je bramboračka, kyselo, nebo dršťková. K hlavnímu jídlu se většinou podává maso, buď hovězí, vepřové nebo drůbež. I když brambory nejsou původem české, velmi zdomácněly a jsou hodně využívány jako příloha.

⁵² WOLTEROVÁ, A., TEUBNER, CH. *Speciality z celého světa*. s. 12.

⁵³ Tamtéž. s. 12.

Po hlavním chodu následuje dezert. I v restauracích se setkáme s typickými domácími dezerty, jako je jablečný závin, bábovka či medovník.

Na rozdíl od Francouzů, kteří mají jako svůj národní nápoj víno, Češi mají pivo. Česká republika vede žebříčky jak výrobců, tak konzumentů piva. Mállokterý Čech si odpustí oběd bez sklenky zlatavého moku.

3.2. Zasedací pořádek

Za zasedací pořádek odpovídá hostitel a jde o velmi odpovědnou záležitost, protože podle posazení hostů je viditelné, jakou úctu a význam hostitel jednotlivým hostům přikládá.⁵⁴ „*Jako v jiných situacích, i u stolu mají svá privilegia osoby společensky významnější.*“⁵⁵ Hostitel by měl vycházet z pevných pravidel jak hosty usadit. Tato pravidla platí jak u večeře pro hrstku známých, tak pro bankety pro stovky lidí. Zavedení zasedacího pořádku podle společenské významnosti se připisuje králi Ludvíku XIV.⁵⁶

Přestože jsou některá pravidla základní, zasedací pořádek nelze dodržet beze zbytku, protože ideální stav lidí, kteří přijdou na hostinu, se málokdy vyskytne, například nebude stejný počet žen a mužů ani jasná hierarchie. Konečný zasedací pořádek bude výsledkem nějakého kompromisu, který udělá hostitel podle osobních kritérií.⁵⁷

Mezi základní pravidla patří především, že „*nesmíme vytvářet izolované skupiny,*“⁵⁸ hosty musíme promíchat tak, aby se bavili všichni navzájem. „*Muže a ženy, starší a mladší, domácí a cizince rozsazujeme střídavě, ani lidé, kteří se znají, třeba z jedné firmy, by neměli sedět vedle sebe.*“⁵⁹ Smyslem společenského stolování je poznávat nové lidi a seznamovat se s nimi.

Komu případně jaké místo u stolu určuje společenská významnost. Jako hostitel buď můžeme společnost dovést ke stolu a v pořadí podle společenské významnosti je nechat vybrat nebo se sami ujmeme rozsazování podle následujících pravidel: na místech zády ke zdi, čelem do místnosti, odkud je dobrý přehled, kde nechodí obsluhující personál, tam by měli sedět hosté společensky významnější. Hostitel poté usedá naproti nebo po jejich levici.⁶⁰ Takto to popisuje Vladimír Smejkal v Lexikonu společenského chování. Ladislav Špaček v Malé knize etikety u stolu se od Smejkalova tvrzení moc neliší. Říká také, že pozici

⁵⁴ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 113.

⁵⁵ ŠPAČEK, L. *Nová velká kniha etikety*. s. 113.

⁵⁶ Tamtéž. s. 113.

⁵⁷ Tamtéž. s. 11.

⁵⁸ Tamtéž. s. 12.

⁵⁹ Tamtéž. s. 12.

⁶⁰ SMEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 133.

hostů určíme podle stěny, oken a dveří. Stejně uvádí, že společensky významnější osoby sedí zády u zdi, aby viděli do místnosti a neobtěžoval je obsluhující personál. Jestli se nemůžeme řídit podle stěny, použijeme pravidlo, že „*hostitel sedí tak, aby se díval na vstupní dveře.*“⁶¹ U formální večeře sedí hostitel a hostitelka naproti sobě. „*Nejčestnější místo pro ženu je po pravici hostitele, pro muže po pravici hostitelky. Druhé nejčestnější místo je po levici hostitele, třetí opět po pravici, čtvrté opět po levici a tak postupujeme k vnějšímu okraji stolu, až do vyčerpání míst.*“⁶² V knize *Moderní etiketa* boduje od Evy Filipové, se setkáváme se stejnými pravidly. „*Usazování ke stolu by mělo probíhat tak, že společensky významnější osobám nabídneme sezení čelem do místnosti nebo k oknu.*“⁶³ Neliší se ani usazování ostatních hostů. „*Správně podle protokolu je nejlepší místo u tabule pro dámu po pravici hostitele uprostřed delší strany stolu s výhledem do místnosti. Nejlepší místo pro pána je vyhrazeno po pravici hostitelky, naproti oběma zmíněným osobám.*“⁶⁴ Ve *Vysoké škole bontonu* od Marie Formáčkové se dočteme, že *hlavního hosta usadte tak, aby měl hezký výhled, například z okna, nikdy ho neposaďte proti dveřím, aby viděl příchody a odchody obsluhujícího personálu.*⁶⁵ Neliší se ani zasedací pořádek hostů. „*Je-li přítomna manželka hostitele, pak nejvýznamnější host sedí po její pravici a jeho manželka po pravici hostitele.*“⁶⁶

Podle francouzské příručky je to hostitelka, kdo přiděluje místo u stolu. Vedle hostitele po pravé straně je posazena žena, která je považována za čestného hosta, buď kvůli svému důležitému společenskému postavení, nebo pro svůj věk. Stejně tak napravo od hostitelky je posazen muž, který je považován z čestného hosta. Poté, stejně jako v českém prostředí, jsou místa obsazována tak, aby vedle sebe seděli střídavě muži a ženy. V úvahu se berou i jejich společné zájmy. Snahou ale

⁶¹ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 12.

⁶² Tamtéž. s. 12.

⁶³ FILIPOVÁ, E. *Moderní etiketa boduje*. s. 88.

⁶⁴ Tamtéž. s. 88.

⁶⁵ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 114.

⁶⁶ Tamtéž. s. 114.

je, aby proti sobě seděli ženatý muž a nějaká svobodná žena,⁶⁷ což se v českém prostředí nepoužívá.

Můžeme se setkat se dvěma základními způsoby zasedacího pořádku u obdélníkového stolu. První z nich nazýváme francouzský. Je to takový typ zasedacího pořádku, kdy hostitelé sedí proti sobě uprostřed podélných stran stolu a umisťují hosty podle jejich významnosti postupně směrem k čelům stolu. Druhý nazýváme anglický. Při tomto zasedacím pořádku hostitelé sedí v čele stolu a hosté poté podle své významnosti usedají na podélných stranách.⁶⁸

Ať už se jedná o intimní večeři nebo oficiální, každý si může volně určit, jaký typ zasedacího pořádku zvolí. Francouzský nebo anglický zasedací pořádek má své výhody i nevýhody. Ale můžeme si všimnout, že některé země, například Belgie, často míchá oba typy dohromady.⁶⁹ Dle mého názoru, se v České republice setkáváme spíše s francouzským typem zasedacího pořádku.

Při francouzském zasedacím pořádku mohou hosté během jídla mluvit s více lidmi, hostitel může usazovat muže a ženy střídavě po obou stranách stolu kolem svého místa. Pokud někdo váhá, jak se určité jídlo jí, bude pro něj výhodnější zjistit, jaké prostředky při něm hostitelka užívá. Francouzský typ má také výhody pro hostitele, mohou snadno vstát od stolu, aby na ně hosté viděli, a tím ukončí jídlo. Nicméně u formálního jídla snadno zjistíme, kdo je usazen na nejméně čestných místech, na konci stolu, nejdále od hostitelů.⁷⁰

Anglický způsob má více nevýhod než výhod. Výhodou je, že hosté, kteří sedí uprostřed nejdlejší strany, se necítí odsunuti na kraj stolu. Při mluvení s personálem, je konverzace více diskrétní. Za nevýhody můžeme považovat, že při velmi formálních večeřích nezaměňujeme muže a ženy na protější straně stolu, to znamená, že dva hosté sedící na obou stranách u hostitelů, jsou stejného pohlaví. Hostitelé nemohou konverzovat s někým jiným než se svými sousedy. Někdy je pro hostitele obtížné zachytit pohled manželky, aby ukončili jídlo.

⁶⁷ GRAND-CLÉMENT, O. *Savoir-vivre français aneb umět žít s Francouzi Co dělat? Co říkat?*. s. 36.

⁶⁸ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 113.

⁶⁹ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 251.

⁷⁰ Tamtéž. s. 251.

V případě váhání, jak jíst jaké jídlo, je pro hosta obtížné vidět, co dělá hostitelka, vzhledem ke vzdálenosti, která ji odděluje od některých hostů.⁷¹

A co můžeme dělat, když se stane faux pas a host nepřijde nebo přijde dokonce někdo navíc? Aperitiv v přísálení má několik funkcí, například zjistit, zda dorazili všichni hosté. Stane-li se, že se nějaký host nedostaví, nelze nechat jeho místo neobsazeno. Signalizovalo by to, že si host málo váží příležitosti povečeřet s hostitelem. *“Hostitelská strana by měla mít v záloze někoho, kdo místo v poslední chvíli obsadí.”*⁷² Horší problém ovšem nastává, když přijde host navíc, například manželka významného hosta, ale počítalo se jen s ním. Je-li opravdu muž natolik významný, nelze jeho manželku poslat domů, ale musí se pro ni vytvořit místo. Když je pevně utvořena slavnostní tabule, pak *„nezbývá než požádat někoho z hostitelské strany, o kom víme, že se neurazí, aby se v zájmu hladkého průběhu večeře vzdal svého místa“*⁷³ a šel se navečeřet například domů.⁷⁴

Kromě anglického a francouzského zasedacího pořádku pro běžné gastronomické události se často setkáváme ještě se svatebním zasedacím pořádkem. Ten má také svá určitá specifická pravidla. Zde také platí, že nejčestnější místa jsou uprostřed stolu a jejich význam klesá směrem k okrajům jako u předešlých typů zasedacího pořádku. *„V čele stolu tedy sedí novomanželé, žena vpravo. Rodiče manželky sedí na straně manžela, rodiče manžela sedí na straně manželky, vždy tak, aby se vedle sebe střídali muži a ženy. Po stranách sedí svědci a následují další hosté v pořadí jejich společenské významnosti.”*⁷⁵ Tento zasedací pořádek má svou symbolickou funkci v tom, že ukazuje nové sepětí manželů s rodiči protějšku. Při této příležitosti se můžeme setkat se třemi nejtypičtějšími tvary stolů. Do písmene U, kde novomanželé sedí uprostřed, rodiče vedle novomanželů a dále hosté dle společenské významnosti. Při stolu ve tvaru písmene I je nejčestnější místo uprostřed dlouhé strany stolu. Po levici od ženicha

⁷¹ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 254.

⁷² ŠPAČEK, L. *Velká kniha etikety*. s. 116.

⁷³ Tamtéž. s. 116.

⁷⁴ Tamtéž. s. 116.

⁷⁵ Tamtéž. s. 181.

sedí matka nevěsty, po nevěstině pravici pak otec ženicha, jejich partneři sedí vedle nich. Svědek se svědkyní sedí naproti novomanželům. Svědkyně proti ženichovi, svědek proti nevěstě, vedle nich prarodiče a dále ostatní hosté. Při stolu ve tvaru písmene T, je nejčestnější místo uprostřed krátké strany. Zde sedí novomanželé a dále se hosté posazují podle společenské významnosti. Můžeme se setkat také se stoly, které jsou rozdělené. K jednomu ze stolů se posadí novomanželé s jejich rodiči, k vedlejšímu stolu prarodiče, k dalšímu stolu svědci. Nesmíme zapomenout také na malé děti, které by při tomto zasedacím pořádku měly sedět u jednoho stolu.

V dnešní době, ale nacházíme problémy i v tomto jasně daném zasedacím pořádku. Mnoho lidí se rozvádí a poté se může stát, že jak ženich, tak nevěsta mají na své svatbě dvoje rodiče. Při této situaci hodně záleží na vzájemných vztazích rodičů a dětí. Žádné pravidlo ohledně toho, jestli například nevěsta upřednostňuje biologického nebo vychovávajícího otce neexistuje. „*Obecně se dává přednost těm rodičům, kteří dítě vychovali, ale mnohem víc záleží na rodinných vztazích a na přání snoubenců.*“⁷⁶ Nejlépe mohou snoubenci vyřešit tento problém tak, že budou respektovat zažitý zasedací pořádek, rodiče vedle novomanželů, poté svědci a vedle svědků usadí druhé rodiče, na straně svého dítěte.

Francouzi se od českého svatebního zasedacího pořádku moc neliší. Novomanželé sedí v čele stolu, nevěsta má vedle sebe rodiče ženicha a naopak. Stejně jako v českém prostředí se střídají muži se ženami a rodiny ženicha a nevěsty. Můžeme se také setkat se zasedacím pořádkem, kde novomanželé sedí sami u velkého stolu, a ostatní svatebčané u menších kulatých, ale tak aby na novomanžele všichni dobře viděli. Kulatým stolům vždy předsedá člen rodiny.⁷⁷

Jak už jsem psala výše, podle klasického zasedacího pořádku, ať už anglického nebo francouzského, manželé nikdy nesedí vedle sebe. Střídají se muži a ženy, mladí a staří, novomanželé jsou poslední výjimka.

⁷⁶ ŠPAČEK, L. *Velká kniha etikety*. s. 181.

⁷⁷ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 59.

3.3. Prostírání stolu

Správně prostřený stůl nám umožňuje se bez problému najíst a napít. Ale stůl, který je i estetickým zážitkem, zvyšuje náš požitek z jídla, dodává nám chuť a vytváří dobrou náladu.⁷⁸ Stůl musí být udržován v čistotě, nezbytné je i vkusné aranžmá. Prostřený stůl musí odpovídat charakteru pohoštění, které bude podáváno a zapadat do interiéru místnosti a vytvářet s okolím harmonický celek.⁷⁹ To je jak pro české, tak pro francouzské prostředí stejné. Je třeba, abychom si dokázali poradit se vším, co nás na stole čeká a nestalo se nám, že náhodou vstoupíme do „operačního prostoru“ našeho souseda.⁸⁰

Jídelní stůl by měl být umístěn tak, aby byl ze všech stran volný a přístupný jak pro hosty, tak pro obsluhu. U prostírání podle pravidel etikety se neobejdeme bez ubrusu a ubrousků. Vhodné je tzv. vícevrstvé prostírání, které se skládá z ubrusu (eventuelně ještě podloženého měkčím podkladem tzv. molton), na němž je rozprostřen ještě jeden nebo více dalších ubrusů, které mohou buď tvarově, nebo barevně ladit s hlavním ubrusem. Tyto doplňkové ubrusy většinou zachytí nečistoty vzniklé během jídla.⁸¹ Neměli bychom také stůl zdobit silně vonícími květinami, dojem z hostiny by mohl být zničen. Mdlá a sladká květinová vůně totiž přebije aroma jídla.⁸²

Ve frankofonních zemích se prostírání stolu nijak neliší od českého. Ubrus je většinou také položen na moltonu. Tím se zabrání tvorbě záhybů na povrchu ubrusu, zabrání se, aby skvrny pronikly až do dřeva stolu a tlumil zvuk talířů, sklenic nebo příborů při kontaktu se stolem. Pro oficiální večeře může být použit vyšívaný ubrus položený na ubrusu odlišného tónu. Ale pro velmi formální večeře se používá pro větší eleganci bílý damaškový ubrus, na kterém stříbrné příbory a sklenice z křišťálového skla krásně září.⁸³

⁷⁸ S MEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 139.

⁷⁹ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 115.

⁸⁰ ŠPAČEK, L. *Velká kniha etikety*. s. 116.

⁸¹ S MEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 140.

⁸² FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 116.

⁸³ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 253.

S tímto druhem prostírání se setkáváme v lepších restauracích. V pivnicích nebo závodních jídelnách bychom čistý bílý ubrus hledali jen těžko. V domácnostech, dle mého názoru, se molton vůbec nepoužívá. A málokdy se setkáme s řádně prostřeným stolem. Většinou si vystačíme s příborem na polévku a hlavní chod a skelníčkou. Výjimkou jsou slavnostní dny, jako jsou Vánoce, Velikonoce, oslava narozenin apod.

3.3.1. Stolní nádobí

Dějiny nádobí jsou pestré a plné zvrátů a změn. Ve francouzském *Dictionnaire du savoir-vivre* z roku 1907 Chambon píše, že v patnáctém století Francouzi ještě neměli poněti o talíři. Maso bylo podáváno na dlouhých krajících chleba, postupně namočených v omáčkách. Polévky byly podávány v hliněných miskách nebo z fajánsu mezi obyčejnými lidmi a v miskách stříbrných nebo pozlacené mezi bohatými.⁸⁴

Byly doby, kdy se knížata snažila jeden druhého uchvátit nádherou stolního porcelánu. Přepych na stole byl často důležitější než to, co se podávalo k jídlu. Nejjemnější porcelán byl ze všech stran skutečně umělecky malován a zdoben pravým lístkovým zlatem. Zde nenacházíme kulturní rozdíly, jen případně rozdílné finanční možnosti. Nezdobený porcelán vlastně ani neexistoval. Naproti tomu nedávná minulost celou Evropu zásobila levným nádobím z plastu. Nezáleželo na tom, jak nádobí vypadá, hlavně, že bylo praktické a levné. Obojí se nazývá nádobí, ale propast mezi oběma druhy je skutečně obrovská.⁸⁵

Talíř, který se užíval nejdříve ve městech, se dostal na venkov teprve v 19. století. Starší materiál jako dřevo, neglazovaná a glazovaná keramika, fajáns, cín nebo měď, případně stříbro jsou postupem času vytlačeny porcelánem a sklem. Porcelán se stává ideální pro výrobu stolního nádobí. V 18. století se začíná

⁸⁴ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 29.

⁸⁵ RABE, B. *Stolování na úrovni*. s. 12.

prosazovat jednotná koncepce stolního nádobí, která později přijala název „jídelní servis“.⁸⁶

U stolu talíře a ostatní stolní nádobí používáme většinou porcelánové, ale v posledních letech se hojně setkáváme také se skleněným nádobím. Ve výjimečných případech (na chalupě, ve stylových restauracích) můžeme použít talíře keramické. Výjimkou mohou být ošatky na pečivo či ovoce nebo dřevo na podání sýrů.⁸⁷ Na slavnostních hostinách se zakládají velké podkladové talíře tzv. klubové talíře, které zůstávají na stolech po celou dobu hostiny. Tyto talíře nesmí zůstat nikdy prázdné. Vždy na nich leží jiný talíř buď čistý, nebo s nějakým chodem.⁸⁸ Běžný sortiment stolního nádobí obsahuje mělký talíř, který se užívá pro hlavní chod, dále hluboký talíř neboli polévkový a dezertní talíř (mělký talíř, ale menší než pro hlavní chod), který slouží pro předkrmy a dezerty. Dále součástí stolního nádobí jsou například také polévková mísa (tzv. terina), omáčníky s podšálkem, nízké mísy na podávání masa a dezertů, vysoké mísy na podávání příloh a ovoce, šálky na kávu a čaj, konvice na kávu a čaj, solničky, pepřenky, cukřenky aj.⁸⁹

Francouzské stolní nádobí se od českého liší jen málo. K českému pojmu „nádobí“ bychom ve frankofonních zemích našli výraz „la vaisselle“. Jen u talířů existují určitá pravidla. Talíř na polévku je umístěn na mělkém talíři (v Čechách se užívají klubové talíře); je zakázáno ho naklonit pro shromáždění posledních kapek tekutiny, ještě větším prohřeškem je dát celý talíř k ústům. V Čechách také nezvedáme misku k ústům. Kdybychom přece jen chtěli vyjíst polévku až do dna (raději jen v domácím prostředí a ne ve společnosti), nakloníme talíř směrem od sebe. Pokud jíme vývar z bujónového šálku s oušky, můžeme poslední třetinu polévky vypít.⁹⁰ Nikdy na sobě nejsou dva mělké talíře stejné velikosti. Talíře by měly být ohřívány obsluhou pro některé druhy pokrmů z masa a ryb (stejně jako v Čechách). Změna talířů se provádí po každém chodu; číšník prochází nalevo od

⁸⁶ LENDEROVÁ, M., JIRÁNEK, T., MACKOVÁ, M. *Z dějin české každodennosti*. s. 133.

⁸⁷ SMEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 141.

⁸⁸ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 22.

⁸⁹ SMEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 141.

⁹⁰ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 48-49.

hosta; zvedne talíř levou rukou a nahradí ji čistým talířem, který drží v pravé ruce.⁹¹

3.3.2. Příbory

Předpokladem slušného chování u stolu bylo vlastní stolní náčiní. Už raný středověk znal základní typy náčiní, které užíváme i dnes. Ale s výjimkou lžice a nože, nebylo jejich používání bráno za samozřejmé. V 18. století se v aristokratickém prostředí stala samozřejmostí vidlička.⁹² Ideálem byly příbory z dobré oceli, celoželezné nebo hliníkové. Kolem poloviny 19. století si obliba pití kávy, kakaa a postupem i čaje vynutila rozšíření kávových lžiček, lžiček a vidliček na moučníky, kleští na cukr a speciálních nožů, vidlic a naběraček. Konec 19. století obohatil stolování o rybí příbor. Upevnili se zásady k používání příborů, které z větší části přetrvaly dodnes.⁹³

Příbory můžeme podle druhu rozdělit do tří kategorií. První jsou jídelní, které se používají výhradně k jídlu. Další jsou překládací, které používá personál k překládání jídla z misek na talíře a také se můžeme setkat se speciálními příbory a jídelními pomůckami pro netradiční pokrmy, jako jsou raci, šneci nebo ústřice.⁹⁴

Existují dva způsoby přípravy jídelních příborů. První je anglický, kdy všechny příbory jsou od počátku stolování připraveny na stole. Je to sice náročné na místo, ale usnadňuje to práci při servírování pokrmů. Od počátku je jasné, kolik bude chodů, protože každý chod má svůj příbor. Na stůl ovšem není možné dát více jak tři sady příborů. Bude-li se podávat více chodů, pak se příbory k dalším chodům přinášejí společně s jídlem. Druhý způsob je francouzský, kdy je na stole připravena jen jedna sada příborů- lžice, nůž a vidlička. Příbory pro ostatní chody jsou přinášeny zároveň s jídlem.⁹⁵ V českém prostředí v luxusní restauraci se můžeme setkat s anglickým způsobem. Počáteční sestava příborů je často ihned po dokončení objednávky číšníkem upravena na správný počet a případně doplněny speciální části, jako kleště na korýše, vidlička na humra a podobně.

⁹¹ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 29-30.

⁹² LENDEROVÁ, M., JIRÁNEK, T., MACKOVÁ, M. *Z dějin české každodennosti*. s. 132.

⁹³ Tamtéž. s. 134.

⁹⁴ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 tipů o pohody (i nepohody)*. s. 121.

⁹⁵ Tamtéž. s. 116-117.

Předpokládáme-li, že bude pět chodů, budou po levé straně ležet tři vidličky. „Zleva leží dezertní vidlička na studený předkrm, blíže k talíři stejná vidlička na teplý předkrm a těsně u talíře velká, hlavní (masová) vidlička. Na pravé straně je zvnějšku založen nejprve dezertní nůž na studený předkrm, po něm následuje lžice na polévku, blíže k talíři nůž na teplý předkrm a nejbliže k talíři hlavní (masový) nůž. Moučníkový příbor se pokládá nad talíř.“⁹⁶

Nože se pokládají ostřím k talíři. Jestliže se bude jako nějaký chod podávat ryba, nahradí dezertní příbor speciální rybí příbor. Ke steakům se zakládá ostrý nůž s pilkovitým ostřím. Pokud je zapotřebí nějaké speciální náčiní, například nůž na kaviár, kleštičky na hlemýždě nebo humrovou vidličku, položí ho obsluha až před servírováním pokrmu, pokud již neučinila hned po objednávce, šikmo k pravé ruce.⁹⁷

Ve francouzštině synonymum ke slovu „příbor“ je „les maniment des couverts“. Na francouzském stole nesmí počet příborů na každé straně talíře přesáhnout tři kusy. Všechny tyto příbory jsou k hlavnímu chodu. Příbory na předkrmy a dezerty se nosí zvlášť. Na levé straně talíře vidličky, vpravo lžice a nože, ostrou čepelí otočené směrem k talíři. Pro ulehčení hostům jsou příbory umístěny v pořadí, ve kterém budou použity a to zvnějšku. Například pokud se podává polévka, bude lžice umístěna vpravo. Vedle příbor na ryby a nakonec příbor pro hlavní pokrm, vždy vidličky vlevo a nůž vpravo. Na francouzském stole jsou příbory uspořádány vypouleným lícem nahoru. Hroty vidliček se opírají o ubrus.⁹⁸

U příborů si můžeme všimnout rozdílů při stolování. Jak už jsem psala výše, Francouzi jen málo holdují polévkám na rozdíl od Čechů. V českém prostředí je součástí připraveného příboru vždy lžice a to mezi dezertním nožem na studený předkrm a nožem na hlavní chod. Ve francouzském prostředí se umísťuje lžice na stůl, jen když se podává polévka, a nachází se vedle příboru na ryby. V českém prostředí, když se podává ryba, je příborem na rybu nahrazen dezertní příbor.

⁹⁶ ŠPAČEK, L. *Nová velká kniha etikety*. s. 117.

⁹⁷ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 24.

⁹⁸ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 253.

Přibory na předkrmy a dezerty se vždy nosí zvlášť. Zvláštním rozdílem mezi anglickým a francouzským způsobem přípravy příborů je pokládání vidliček a lžic. Francouzský způsob je vypoulenou stranou lžice nahoru a hroty a vidliček se opírají o ubrus, v anglickém způsobu je to naopak. V dnešní době se s francouzským způsobem setkáváme málokdy. Ve francouzských restauracích je většinou užíván anglický způsob.

3.3.3. Sklenice

V dřívějších dobách převládaly u skleněného nádobí v měšťanském prostředí nádoby jednoduchého tvaru ozdobené rytím. Nákladnější broušené sklo užívala jen vyšší vrstva. V každé domácnosti jsme mohli najít různé skleněné mísy a misky, skleněný džbán na vodu, karafu na víno a skleničky rozmanitých tvarů a velikostí na různé druhy nápojů.⁹⁹

V českém prostředí bychom podle Špačka měli sklenice umístit na prostřeně tabuli takto: „*Sklenice na víno k hlavnímu chodu zakládáme centimetr nad špičku nože hlavního příboru, ostatní sklenice s ní tvoří řadu nebo trojúhelník.*”¹⁰⁰ Formáčková ve Vysoké škole bontonu píše, že napravo od talíře umístíme sklenice na nápoje, a to v pořadí, v jakém se nalévají: sklenice na vodu, na pivo, na bílé víno, na červené víno, na sekt, na dezertní víno. Samozřejmě není nutné, aby vždy na stole stál komplet všech sklenic. V zásadě se připraví pouze ty, s jakými nápoji se počítá.¹⁰¹ Ivo Mathé v Etiketě píše, že na stole by měly být pouze tři sklenice, kvůli přehlednosti. Například sklenice na pivo se přinese až později a vymění se třeba za sklenici na víno.¹⁰²

Ve francouzském prostředí, stejně jako v českém, se sklenice zakládají před talíř, ale na rozdíl od českého prostředí, v řadě podle velikosti, nejvyšší sklenice je vpravo. Nejdříve sklenice na vodu, poté na dezertní víno, červené víno, burgunské víno, malaga víno atd. Nakonec sklenici na šampaňské. Sklenice nikdy neměla být

⁹⁹ LENDEROVÁ, M., JIRÁNEK, T., MACKOVÁ, M. *Z dějin české každodennosti*. s. 134.

¹⁰⁰ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 24.

¹⁰¹ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 tipů do pohody (i nepohody)*. s. 117.

¹⁰² MATHÉ, I., ŠPAČEK, L. *Etiketa*. s. 82.

naplněna nebo vyprázdněna najednou. Sklenice se drží uprostřed. Nikdy nezvedáme naši sklenici, když hostitel nalévá víno. Přijmeme nebo odmítneme znamením.¹⁰³

¹⁰³ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 398.

3.4. Jak správně stolovat

Způsob, jakým se chováme u stolu, není vždy stejný. Jinak jíme doma s přáteli, jinak v závodní restauraci, jinak v luxusní restauraci v Paříži. Umíme-li stolovat na vyšší úrovni, snadno se přizpůsobíme nižší, naopak je to ale komplikovanější.

Existují určitá pravidla, jak bychom měli sedět, kde se nachází lokty, nohy apod. „*U jídelního stolu sedíme zpříma, nehrbíme se ani neskláníme hlavu k talíři. Ženy sedí v první třetině židle, muži sice mohou sedět „na plný sed“, ale ne tak, aby byli nahrbeni nad deskou stolu. Není vhodné křížit nohy pod židli, ty by měly spočívat vedle sebe pod stolem, u žen přitisknuty k sobě, u mužů mírně od sebe.*“¹⁰⁴ Lokty držíme u těla, abychom neomezovali naše sousedy. „*Při jídle se nedotýkáme lokty hrany stolu, ruce s příborem máme zvednuty nad desku stolu s lokty u těla. Mezi chody, když nemáme v ruce příbor, se opíráme o hranu stolu lokty v rozmezí mezi zápěstím a polovinou loketní kosti, raději ne více, protože lokty na stůl nepatří. Ruce ovšem nemají být ani v klíně, to je nespolečenské. Vycházíme z tradice, že spolustolovníci mají své ruce stále vidět. Gestikulujeme uměřeně, a nikdy ne s příborem v ruce.*“¹⁰⁵

3.4.1 Co s ubrouskem?

Ubrousky bývají buď papírové, sloužící k utírání úst po a během jídla, nebo látkové, které si pokládáme na klín, abychom si neušpinili oblečení.¹⁰⁶ Ivo Mathé v Etiketě píše, že ubrousek neslouží k čištění sklenic nebo příborů, ale abychom si ho položili na klín. „*V luxusní restauraci se nelekáme, když nám látkový ubrousek na klín decentně položí číšník.*“¹⁰⁷ Podle Špačka si ženy ubrousek rozbalují jen z poloviny a muži ho rozbalují celý. *Ubrousek neroztřepáváme, jen ho pod stolem rozložíme a položíme na kolena. Měl by plynule navazovat na ubrus přesahující desku stolu.*“¹⁰⁸ Ubrousek má jednu nepříjemnou vlastnost a to tu, že sklouzává z klína. Můžeme si pomoci tím, že ho otočíme rubovou stranou, která je drsnější. Muži mají ještě jednu výhodu, jak

¹⁰⁴ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 35.

¹⁰⁵ Tamtéž. s. 35-36.

¹⁰⁶ SMEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 140.

¹⁰⁷ MATHÉ, I., ŠPAČEK, L. *Etiketa*. s. 60.

¹⁰⁸ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 36.

udržet ubrousek na klíně. Mohou si ho nenápadně zasunout za opasek, jen na něj nesmí před vstáváním zapomenout. Jestliže nám přesto ubrousek spadne na zem, určitě se neskláníme pod stůl a nehledáme ho, ale upozorníme nenápadně obsluhu, jestli by nám přinesla jiný.¹⁰⁹ Marie Formáčková ve Vysoké škole bontonu píše, že jestliže se nechceme dopustit faux pas, není vhodné, abychom si látkové ubrousky zastrkávali za límec košile nebo si je omotávali kolem těla.¹¹⁰

Ve Francii se setkáváme s pojmem „la serviette“. Stejně jako v České republice je ubrousek položen buď na talíři, nebo po levé straně talíře.¹¹¹ Chambon ve svém Dictionnaire du savoir-vivre z roku 1907 píše, že ubrousek není určen k tomu, abychom si s ním čistili talíř nebo sklenice. Když se nám nezdá nádobí dost čisté, poprosíme číšníka o výměnu. Na rozdíl od českých způsobů, se podle Chambona ubrousek složený natřikrát pokládá na kolena a není dovoleno ho rozložit celý. Stejně jako v České republice není slušné si ho zastrkávat za límec nebo pokládat na prsa.¹¹²

„Po posledním chodu ubrousek ležérně složíme tak, aby stopy po omáčkách, rtěnce a červeném víně byly zabaleny uvnitř, a odložíme na stůl vedle talíře“¹¹³, píše Špaček v Malé knize etikety u stolu. „Papírový ubrousek necháváme na stole, ...Po ukončení chodu ho nedbale složíme a odkládáme do talíře.“¹¹⁴

3.4.2. Jak zacházíme s příborem?

Jak už jsem zmínila výše, příbory jsou trojího druhu. První jsou jídelní, které se používají výhradně k jídlu. Setkáváme se zde se lžicí, vidličkou a nožem. Formáčková ve Vysoké škole bontonu a Prelle v Le guide de l'étéquette et du savoir-vivre shodně píší, že lžice se drží v pravé ruce třemi prsty. Palec shora, ukazováček z boku a prostředníček zespodu, horní část lžice je proti hornímu okraji dlaně. Po jídle, při kterém se polévka nevyfoukává a talíř nenaklání, se lžice

¹⁰⁹ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 37-38.

¹¹⁰ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 116.

¹¹¹ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étéquette et du savoir-vivre*. s. 253.

¹¹² CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 352.

¹¹³ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 38.

¹¹⁴ Tamtéž. s. 38.

položí do talíře.¹¹⁵ V držení příboru v Čechách a ve Francii také není žádný rozdíl. V Chambonově Dictionnaire du savoir-vivre z roku 1907 se dočteme, že vidličku držíme v levé ruce. Přendávání vidličky z jedné ruky do druhé je komplikované a nevkusné.¹¹⁶ Za posledních sto let se to nezměnilo. Ve Špačkově Malé etiketě u stolu se dočteme, že „*nůž držíme v pravé ruce a vidličku v levé. Prsty musejí při držení příboru stále směřovat dolů, směrem k talíři. Konce držadel se opírají o středy dlaní, takže nejsou vidět, a ukazováčkem vyvíjíme tlak na horní hranu příboru. Špička ukazováku je těsně nad koncem držadla, nepřejde ovšem k ozubené části vidličky nebo k čepeli nože.*“¹¹⁷ Nikdy neuchopujeme vidličku ani nůž jako pero, to znamená mezi palec, ukazováček a prostředníček.¹¹⁸ „*Vidličku v levé ruce držíme při společenském stolování hroty směrem dolů.*“¹¹⁹ Grand-Clément v *Savoir-vivre français* aneb *umět žít s Francouzi* shodně píše, že se vidlička drží v levé ruce a nůž v pravé. Jestliže nepotřebujeme nůž, drží se vidlička v pravé ruce, to neplatí pro leváky, kteří mohou vidličku držet stále v levé ruce.¹²⁰ Stejná výjimka držení vidličky v pravé ruce platí také v České republice. Při jídle si můžeme vypomáhat kouskem pečiva, které držíme v levé ruce.¹²¹ „*Jestliže máme na talíři jídlo, které se nemusí krájet (čínská či thajská jídla, soté, rizoto, těstoviny), vůbec nepoužijeme nůž a jíme jen vidličkou v pravé ruce. Pak ji držíme jako lžící, hroty směrem nahoru, a nabíráme si jednotlivá sousta pohodlněji.*“¹²²

Další příbory nazýváme překládací, které používá personál k překládání jídla z misek na talíře, nebo nás vyzve, ať si jídlo přeložíme sami. Ale je k tomu potřeba trochu zručnosti. Ivo Mathé v *Etiketě* píše, že překládací příbor se skládá z větší lžice a vidličky, které leží na číšníkově mise či tácu. „*Lžící překládacího příboru postupně maso a přílohy podebereme a vidličkou seshora tlakem*

¹¹⁵ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 121.; PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 258

¹¹⁶ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 194.

¹¹⁷ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 50.

¹¹⁸ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 258.

¹¹⁹ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 50.

¹²⁰ GRAND-CLÉMENT, O. *Savoir-vivre français aneb umět žít s Francouzi Co dělat? Co říkat?*. s. 38.

¹²¹ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 121.

¹²² ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 51.

*přidržíme.*¹²³ Jestli si nejsme jisti, zda si jídlo bez újmy přeložíme na talíř, tak použijeme jen lžíci v pravé ruce a vidličku v levé.¹²⁴ Špaček v malé knize etikety u stolu ještě doplňuje, že „*Překládací přibor odkládáme vždy vypoulenými plochami nahoru, aby z něj stekly šťávy a nevytvořily pro toho, kdo si bude nabírat po nás, v prohlubni lžíce zaschlý škraloup.*“¹²⁵ Chambon píše, že bychom nikdy neměli používat svou vidličku k tomu, abychom si nabrali jídlo.¹²⁶ Stejně tomu je v České republice.

Dále se můžeme setkat se speciálními přibory a jídelními pomůckami pro netradiční pokrmy, jako jsou například raci, šneci nebo ústřice.¹²⁷ Na šnecy se používají kleště a vidlička, kde kleštěmi držíme ulitu a speciální vidličkou vytáhneme náplň. Ústřice zas držíme v ruce, pokapeme citronem nebo jinak dochutíme a pomocí vidličky vyjídáme nebo vysrkáváme.¹²⁸

3.4.3. Co a jak jíme?

Pečivo

Pečivo se k jídlu podává v ošátkách. V České republice jsme zvyklí dostávat pečivo k polévkám nebo před jídlem s oříškem másla na namazání. Pod pojmem pečivo si u nás představíme rohlík nebo nakrájené krajíce chleba, v některých případech křupavou bagetu. Ve Francii se setkáváme s výrazem „le pain“. Většinou pod tímto pojmem najdeme bílou křupavou bagetu, která nesmí chybět na stole při jakékoliv příležitosti stolování.

Špaček v Malé knize etikety u stolu píše, že „*pečivo se neukusuje, láme se na malé kousky a ty se vkládají do úst.*“¹²⁹ Jestliže máme společnou ošátku s pečivem se spolustolovníky, neulamujeme si kousek pečiva nad ošátkou, ale použijeme k tomu talířek, který nalezneme po své levé ruce tzv. kuvertek. Jestliže si chceme chleba namazat máslem, nemažeme celý krajíc, ale jen ulomený kousek, který

¹²³ MATHÉ, I., ŠPAČEK, L. *Etiketa*. s. 69-70.

¹²⁴ Tamtéž. s. 69-70.

¹²⁵ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 62.

¹²⁶ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 194.

¹²⁷ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 tipů o pohody (i nepohody)*. s. 121.

¹²⁸ SMEJKAL, V. *Lexikon společenského chování*. s. 142.

¹²⁹ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 39.

poté celý vložíme do úst. Nikdy si neukousáváme a nepokládáme zpět na talířek.¹³⁰ Když máme pokrm, který se dá jíst jen vidličkou, jak už jsem zmínila výše, vidličku držíme v pravé ruce a můžeme si pomáhat nabírat kouskem pečiva v levé ruce.

Francouzi shodně pečivo neukusují, ale též lámou na malé kousky. Ať už se chléb prezentuje v jakékoliv formě, nikdy se na stole nekrájí nožem, ale rozbíjí se prsty. Prelle v *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre* také dodává, že není vhodné jíst chleba hned, jak si sedneme ke stolu. Pokud tedy nechceme jasně ukázat hostitelce, že máme hlad.¹³¹ Grand-Clément v *Savoir-vivre français* píše, že *„chléb je servírován ke každému jídlu: už ráno se objeví na stole ve formě « tartines », plátků namazaných, podle chuti, máslem, zavařeninou, medem. Při obědě a při večeři poslouží k přisunování jídla; tohle « pousser » se dělá jakoby nic, levou rukou. Do kousku chleba napíchnutého na vidličku se hezky vsákne omáčka z talíře a my ji můžeme vychutnat – i když toto « saucer » je podle mnohých příruček o chování ve společnosti nepřípustné.“*¹³² Jak ve Francii, tak v České republice by chléb nikdy neměl, chybět když se podává sýr.

Sýr

Francouzi jsou velcí výrobci sýrů a zároveň jejich milovníci. Ve Francii existuje více jak 400 druhů sýrů. Po hlavním chodu následuje sýr a až poté dezert, nebo někdy sýr dezert nahrazuje. Když přijdou hosté, hostitel jim nabídne minimálně tři druhy sýrů, aby si hosté mohli vybrat.¹³³

Špaček v *Malé knize etikety* píše, jestliže se podávají sýry, *„ukážeme si na dva až tři druhy, a buď nám je obsluha přinese, nebo si je speciálním nožem s dvojitou zahnutou špicí ukrojíme, napíchneme a přeneseme na dezertní talířek sami. Jíst je můžeme vidličkou a nožem, nebo si je nožem natíráme na pečivo, které se k sýrům*

¹³⁰ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 39.

¹³¹ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, RÉMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 268.

¹³² GRAND-CLÉMENT, O. *Savoir-vivre français aneb umět žít s Francouzi Co dělat? Co říkat?*. s. 76.

¹³³ Tamtéž. s. 78.

podává. ¹³⁴ Shodně píše Formáčková ve vysoké škole *bontonu*, že se na dezertním talířku podává několik druhů sýrů a jedí se dezertním nožem a vidličkou. Jsou-li sýry součástí švédského stolu, pak se nabízejí na prkénku, kde neschází nůž na sýr se dvěma špičkami. ¹³⁵ Prella v *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre* píše, že stejně jako polévka nebo salát, se sýry kolem stolu prezentují jen jednou. V Belgii, ale ne ve Francii (s výjimkou roquefortu), se může k sýrům podávat máslo. Sýry se nařežou na tácku speciálním nožem, stejně jako v České republice. ¹³⁶ Grand-Clément v *Savoir-vivre français aneb umět žít s Francouzi* píše, jak ukrojíme sýr podle jeho tvaru. „*Le gruyère, le roquefort a le brie budeme krájet po délce. Le camembert a ostatní kulaté sýry rozdělíme na čtvrtky. Vidličkou budeme jíst pouze druhy le gruyère a le chester; jinak si ukrojený sýr prostě dáme na kousek chleba.* ¹³⁷ A ještě doplňuje, že „*nesmí vás překvapit, když budou některé sýry nakrojeny a bude scházet malý dílek. Dělá se to proto, abyste viděli vnitřek sýra a stupeň jeho zralosti.*“ ¹³⁸

Špaček v *Malé knize etikety* ještě dodává, že sýry jsou stejně aromatické jako česnek nebo cibule, tak bychom měli zvážit, co nás po konzumaci sýrů ještě čeká. Při konverzaci tváří v tvář, bychom nemuseli být ostatním hostům příjemní. „*Společenské hledisko je vždy důležitější než naše chutě.*“ ¹³⁹

Ovoce

Banán

Banán se obvykle podává na dezertním talířku s příborem na ovoce. Odkrojíme konec banánu, rukou sloupneme polovinu slupky a dužinu nakrájíme na kolečka a jíme vidličkou. ¹⁴⁰ Stejně je tomu v České republice i ve Francii.

¹³⁴ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 67.

¹³⁵ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 121.

¹³⁶ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 266.

¹³⁷ GRAND-CLÉMENT, O. *Savoir-vivre français aneb umět žít s Francouzi Co dělat? Co říkat?*. s. 39.

¹³⁸ Tamtéž. s. 39.

¹³⁹ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 67.

¹⁴⁰ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 121.

Třešně a hrozny

Tyto plody jíme v obou zemích rukou. Pecky u třešni a zrníčka, popřípadě ztvrdlou slupku odkládáme diskrétně na talíř.¹⁴¹ Formáčková ve Vysoké škole bontonu o hroznovém vínu píše, že „v *dobrych restauracích se podává vypeckované a jí se rukou. Není tomu tak a podávají se celé hrozny na míse, pak si ustrihneme nůžkami malý hrozen a položíme si ho na talíř.*“¹⁴²

Jahody, maliny a rybíz

Prelle v *Le guide de l'étéquette et du savoir-vivre* píše, že tyto plody se jedí s dezertní vidličkou, která se také používá k namočení v cukru nahromaděném na okraji talíře. Pokud jsou jahody nebo maliny podávány se zmrzlinou, může být použita lžice a dezertní vidlička.¹⁴³ Formáčkové ve Vysoké škole bontonu zase píše, že se jahody podávají s kompotovou miskou a lžičkou nebo samostatně, a v tom případě se jí lžičkou.¹⁴⁴ Maliny a rybíz se též podávají v kompotové misce se lžičkou, s cukrem v misce, případně se smetanou v konvičce.¹⁴⁵

Mango

Ve Francii i v České republice se mango servíruje bez pecky a rozkrojené. Dužina se vyjídá lžičkou.¹⁴⁶

Vlašské ořechy, lískové ořechy, mandle

V obou zemích se shodně podávají v dřevěné misce s louskáčkem. Skořápky se poté odkládají na talířek.¹⁴⁷

Pomeranč, grapefruit, mandarinka

Prelle v *Le guide de l'étéquette et du savoir-vivre* píše, že během neoficiálních jídel může být toto ovoce rozděleno nožem na čtvrtiny a snědno ručně. V opačném případě si ovoce přidržíme vidličkou, oloupeme nožem (najednou nebo

¹⁴¹ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étéquette et du savoir-vivre*. s. 267.

¹⁴² FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 127.

¹⁴³ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étéquette et du savoir-vivre*. s. 267.

¹⁴⁴ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 127.

¹⁴⁵ Tamtéž. s. 129.

¹⁴⁶ Tamtéž. s. 129.

¹⁴⁷ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étéquette et du savoir-vivre*. s. 267.

na dílky), pak sníme vidličkou.¹⁴⁸ Shodně píše Formáčkové ve Vysoké škole bontonu až na grapefruit. „*Grapefruit rozřízneme nožem na ovoce nebo speciálním grapefruitovým nožem a vyjíme ho lžičkou. Podává se k němu moučkový cukr na přislazení.*“¹⁴⁹

Jablka a hrušky

Prelle v *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre* píše, že ovoce si přidržujeme na talíři buď vidličkou, nebo rukou a nakrájíme jej nožem na čtvrtiny. Pak oloupeme ovoce pomocí vidličky a nože a odstraníme střed. Zbytek jíme vidličkou a nožem.¹⁵⁰ Stejný způsob popisuje Formáčková ve Vysoké knize bontonu, jen rozdílně uvádí, že se nedotýkáme ovoce prsty.¹⁵¹

Plody moře

Starosti u stolu nám také někdy mohou dělat mořští či říční živočichové.

Ryby

Ve francouzštině se setkáme s výrazem „les poissons“. Ve Špačkově Malé knize etikety u stolu se můžeme dočíst, že ryby jíme speciálním příborem. „*Vidlička má uprostřed mezi hroty hlubší vybrání nebo půlkruhový otvor, které slouží k uchycení páteře, nůž je tupý (rybí maso se nekrájí, protože nemá svaly, ale s ostrou špičkou, která slouží k rozpárání bříška ryby. Jestli na kostech páteře zůstaly kousky masa, stahujeme je plochou stranou nože.*“¹⁵² Chambon v *Dictionnaire du savoir-vivre* z roku 1907 píše, že je zakázáno používat obyčejný nůž. Kousky masa z kostí sundáváme pomocí vidličky.¹⁵³

Šneci

Francouzsky se šneci řeknou „les escargots“. Jsou považovány za lahůdku a podávají se jako předkrm. Oblíbený je především ve Francii a francouzských

¹⁴⁸ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 267.

¹⁴⁹ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 126.

¹⁵⁰ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 267.

¹⁵¹ FORMÁČKOVÁ, M. *Vysoká škola bontonu: 500 typů do pohody (i nepohody)*. s. 127.

¹⁵² ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 40-41.

¹⁵³ CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. s. 303.

restauracích po celém světě. Podávají se většinou na porcelánovém podnose s šesti nebo dvanácti důlky.¹⁵⁴

Prelle v *Le guide de l'écriture et du savoir-vivre* píše, že se užívají speciální kleštičky na hlemýždě, kterými se drží ulita a malou vidličkou s dvěma hroty se vytahuje maso.¹⁵⁵ Stejně to popisuje Špaček v *Malé knize etikety u stolu*: „*Uliti uchopíme do kleštiček tak, aby k nám směřovalo její ústí, a dvouzubou vidličkou vytáhneme šneka z ulity.*“¹⁵⁶ Dawn ve své knize *Etiketa pro každou společenskou událost* píše, jak se šneci připravují: „*Šneci se vyjmou z ulity, očistí a vykuchají a potom připraví s česnekem, máslem a petrželí. Pokrm se obvykle vrátí do ulity, položí na mísu na hlemýždě a konzumuje pomocí speciálního náčiní.*“¹⁵⁷ V českých poměrech se podle Špačka takto šneci nepřipravují. V *Malé knize etikety u stolu* píše, že „*ulity i masíčko se nakupují zvlášť, čisté a vyvařené a proužek masíčka se do ulity vpravuje dodatečně, během přípravy v kuchyni.*“¹⁵⁸

Ústřice

Francouzi používají výraz „les huîtres“. Špaček v *Malé knize etikety* píše, že ústřice se podávají na ledové tříšti s dílky citrónu. Obvykle se servírují už otevřené. „*Malou vidličkou s ostrým okrajem (v nouzi dezertním nožem) odřízneme ústřici v místě, kde je přirostlá ke škebli, pokapeme citronem, případně dalšími dochucovacími prostředky, otočíme širší a povlovnější stranou lastury k ústům a najednou vysrkáme, společně s tekutinou, která tvoří životní prostředí pro ústřici.*“¹⁵⁹ Prelle v *Le guide de l'écriture et du savoir-vivre* shodně píše, že jsou ústřice nejprve pepřeny a pokapány citrónovou šťávou. Potom se odlepi od škeble pomocí okraje vidličky a dají do úst. Oproti českým poměrům se zbylá tekutina pije jen při neoficiálních jídlech.¹⁶⁰

¹⁵⁴ BRYAN, D. *Etiketa pro každou společenskou událost*. s. 55.

¹⁵⁵ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'écriture et du savoir-vivre*. s. 266.

¹⁵⁶ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 42.

¹⁵⁷ BRYAN, D. *Etiketa pro každou společenskou událost*. s. 55.

¹⁵⁸ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 42.

¹⁵⁹ Tamtéž. s. 44.

¹⁶⁰ PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, REMY R. A. *Le guide de l'écriture et du savoir-vivre*. s. 268.

Mušle

Francouzsky se mušle řeknou „les coquillages“. Podle Špačka se mušle podávají v hrnci nebo v míse. Na stůl dostaneme ještě jednu misku na odkládání prázdných skořápek. Mušle se přidržují rukou a vytahují dvouzubou vidličkou jako šneci, nebo dezertní vidličkou. *Můžeme také použít první už prázdnou mušli jako kleště. Uchopíme ji mezi prsty a vytahujeme jí maso z dalších mušli. Pak nebudeme vůbec potřebovat příbor a jíme rukama.*¹⁶¹ Prelle píše, že mušle a ostatní měkkýši se jí stejně jako ústřice.¹⁶²

¹⁶¹ ŠPAČEK, L. *Malá kniha etikety u stolu*. s. 45.

¹⁶² PRELLE, P. de, WOUTERS M. de, RÉMY R. A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre*. s. 268.

4. Závěr

Cílem mé bakalářské práce bylo popsat a porovnat interkulturní rozdíly v etiketě mezi českou a francouzskou jazykovou oblastí se zaměřením na gastronomii. Jestli se od sebe tyto dvě oblasti liší v etiketě stolování, v estetické stránce jídla či jestli mají různá stravovací zařízení. Pokud ano, tak v jaké míře.

První kapitola práce byla věnována terminologii z oblasti etikety. První část obsahovala původ a význam slova etiketa. Vývoj tohoto pojmu jsem popsala na základě definic uvedených v českých dobových slovnících. Z počátku autoři zmiňovali platnost společenských pravidel jen ve vyšších vrstvách společnosti, postupem času však pojetí etikety tuto výlučnost odstranilo. Podobný vývoj byl patrný také ve Francii, kde etiketa dvora postupem ustoupila mezi širší společnost a stalo se z ní všeobecné společenské chování. Druhá část kapitoly obsahuje východiska etikety. Porovnávala jsem, jestli se kromě použitého výrazu nějak liší i smysl pojmů. Nakonec jsem hierarchizovala použité pojmy.

Další kapitola byla zaměřena na etiketu u stolu. Zda se nějak liší základní pravidla stolování v České republice a ve Francii. Neopomenula jsem ani historii stolování v Evropě, kde se způsob stolování radikálně změnil v průběhu 18. století. Dále jsem porovnávala rozdílné stravovací zařízení a stolování dnešní doby jak ve Francii, tak v České republice.

Další část kapitoly byla zaměřena na zasedací pořádek. Popsala jsem, jaká jsou základní pravidla etikety u stolu. Kde sedí hostitel a hostitelka a jak postupují při sestavování zasedacího pořádku. Komu připadne jaké místo u stolu, o tom rozhoduje společenská významnost. Porovnávala jsem anglický a francouzský způsob zasedacího pořádku. Jestli se liší v České republice a ve Francii, jaký zasedací pořádek preferuje daná země a jaké mají tyto zasedací pořádky výhody a nevýhody. Dále jsem popsala, jak postupovat, když se nějaký host nedostaví na večeři nebo přijde někdo navíc. Na konci této části jsem popsala svatební zasedací pořádek a jeho úpravu podle tvarů stolů a s jakými problémy zasedacího pořádku se můžeme v dnešní době na svatbě setkat.

V další části kapitoly jsem se zabývala prostíráním stolu. Jestli jsou nějaké interkulturní rozdíly v prostírání stolu, zda se s prostíráním stolu setkáme ve veškerých stravovacích zařízeních. Popisovala jsem historický vývoj stolního nádobí, a zda existují nějaké rozdíly mezi Českou republikou a Francií. Dále jsem popsala dva způsoby přípravy jídelních příborů, se kterými se můžeme setkat a jejich rozdíly. Srovnala jsem, jaký způsob se používá více ve Francii a v České republice. Poté jsem porovnála české a francouzské prostředí v zakládání sklenic. I zde existují určité nepatrné rozdíly.

V poslední části této kapitoly popisují jak, by se mělo správně stolovat. Jak bychom měli u stolu sedět, kde se nachází lokty, nohy apod. Kam se pokládá ubrousek nebo jak se má zacházet s příborem. Porovnávám české a francouzské prostředí jestli i zde existují nějaké odlišnosti v etiketě. Na konci této části se snažím porovnat, jestli jíme v České republice stejně různé druhy potravin jako ve Francii, ať už se jedná o pečivo, sýr, ovoce nebo mořské plody.

Tato práce může posloužit k rozšíření znalostí v oblasti etikety v gastronomii. Může obohatit znalosti veřejnosti o tom, jak se mají chovat u stolu, jak postupovat při sestavování zasedacího pořádku nebo jak při slavnostní příležitosti prostít stůl. Může posloužit při porovnávání společenských rozdílů mezi Českou republikou a Francií v této oblasti etikety.

5. Seznam použité literatury

BAYLE-MOULLARD, E-F. *Nouveau manuel complet de la bonee compagnie, ou Guide de la politesse et de la bienséance*. Paris : Roret, 1839. [online]. [21. 12. 2017] Dostupné z: < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k63794372> >.

BRYAN, Dawn. *Etiketa pro každou společenskou událost*. Praha : Pragma, 2015. ISBN 978-80-7349-471-1.

FILIPOVÁ, Eva. *Moderní etiketa boduje*. 1. vydání. Praha : Exempla, 2014. ISBN 978-80-904436-1-7.

FORMÁČKOVÁ, Marie. *Vysoká škola bontonu : 500 tipů do pohody (i nepohody)*. 2. vydání. Praha : Československý spisovatel, 2011. ISBN 978-80-87391-93-8.

CHAMBON, M. *Dictionnaire du savoir-vivre*. Paris : P. Lethielleux, 1907. [online]. [06. 12. 2018] Dostupné z: < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5473613h> >.

GULLOVÁ, Soňa. *Mezinárodní obchodní a diplomatický protokol*. 3. vydání. Praha : Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4418-6.

GUTH-JARKOVSKÝ, J. *Společenský katechismus. Mezi lidmi a s lidmi*. 1. vydání. Praha : Městská knihovna Praha, 2015. 978-80-85041-79-8.

GRAND-CLÉMENT, Odile. *Savoir-vivre français aneb umět žít s Francouzi? Co dělat? Co říkat?*. 1. vydání. Plzeň : Fraus, 2000. 80-7238-098-2.

HABIB, Claude. *Francouzská galantnost*. 1. vydání. Praha : Academia, 2009. Historie. ISBN 978-80-200-1782-6.

KOCOURKOVÁ, Jarmila. *Jiný kraj, jiný mrav*. 1. vydání. Praha : Olympia, 2003. ISBN 80-7033-774-5.

LENDEROVÁ, Milena, JIRÁNEK, Tomáš, MACKOVÁ, Marie. *Z dějin české každodennosti*. 1. vydání. Praha : Karolinum, 2011. ISBN 978-80-246-1683-4.

Massarykův slovník naučný: lidová encyklopedie všeobecných vědomostí. Praha : Československý kompas, 1925-1933.

MATHÉ, Ivo, ŠPAČEK, Ladislav. *Etiketa.* 1. vydání. Praha : BB/art, 2005. ISBN 80-7341-564-X.

Ottův slovník naučný : Osmý díl. Praha: J. Otto, 1984.

PRELLE, Patricia de, WOUTERS Marlène de, REMY Robert A. *Le guide de l'étiquette et du savoir-vivre.* 2. vydání. Bruxelles : Racine, 2001. ISBN 2-87386-250-5. [online]. [11. 12. 2017] Dostupné z: < https://books.google.com.pe/books/about/Guide_de_L_etiquette_Et_Du_Savoir_Vivre.html?hl=cs&id=Pgtkx8zqNBMC&redir_esc=y >.

RABE, Beata. *Stolování na úrovni.* 1. vydání. Praha : Ikar, 1998. ISBN 80-7202-254-7.

ROSTAING, Jules. *Manuel de la politesse des usages du monde et du savoir-vivre.* Paris : Delarue, 1877. [online]. [16. 11. 2017] Dostupné z: < <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k372402> >.

SMEJKAL, Vladimír. *Lexikon společenského chování.* Praha : Grada, 1993. ISBN 80-85623-38-2.

ŠPAČEK, Ladislav. *Malá kniha etikety u stolu.* 1. vydání. Praha : Mladá fronta, 2010. ISBN 978-80-204-2250-7.

ŠPAČEK, Ladislav. *Nová velká kniha etikety.* 2. vydání. Praha : Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1954-5.

ŠRONĚK, Ivan. *Etiketa a etika v podnikání.* 1. vydání. Praha : MANAGEMENT PRESS, 1995. ISBN 80-85603-94-2.

ŠRONĚK, Ivan. *Diplomatický protokol a praktické otázky společenské etikety.* 1. vydání. Praha : Karolinum, 2002. ISBN 80-246-0247-4.

WOLTEROVÁ, Annette, TEUBNER, Christian. *Speciality z celého světa*. 1. vydání. Praha: Fortuna Print, 1995. ISBN 80-85873-08-7.

6. Résumé

Les différences interculturelles dans l'étiquette de la gastronomie entre la République tchèque et la France sont faibles. En comparaison avec la terminologie de l'étiquette, je n'ai trouvé aucune différence. Dans l'histoire de la tenue à table en Europe, il y avait de grandes différences entre les Français et les Russes. De nos jours, il n'y a pas de telles grandes différences. Chaque nation a certaines coutumes et traditions et celles-ci sont également évidentes dans la gastronomie. Chaque pays a ses propres moyens de préparer la nourriture, et chaque pays a ses propres plats traditionnels. Nous trouvons de petites différences entre la République tchèque et la France dans la tenue à table, dans les installations de restauration, dans la disposition des sièges et dans le linge de table. Les petites différences sont dans le manger de différents types d'aliments.

7. Přílohy

Příloha 1: Dezerty



Crème brûlée¹⁶³



Tarte au citron meringuée¹⁶⁴



Profiteroles¹⁶⁵

¹⁶³ BROWN, Alton. Crème brûlée. Foto crème brûlée. In: *Foodnetwork.com* [online]. [cit. 09. 04. 2018]. Dostupné z: <https://www.foodnetwork.com/recipes/alon-brown/creme-brulee-recipe-1916827>

¹⁶⁴ BEDAYSUN. Foto tarte au citron meringuée. In: *750g.com* [online]. [cit. 09. 04. 2018]. Dostupné z: <http://www.750g.com/tarte-au-citron-meringuee-r94186.htm>

¹⁶⁵ GOOD FOOD. Profiteroles. Foto profiteroles. In: *bbcgoodfood.com* [online]. [cit. 11. 04. 2018]. Dostupné z: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/1162666/mums-best-profiteroles>



Mille feuille¹⁶⁶



Jablečný závin¹⁶⁷



Bábovka¹⁶⁸



Medovník¹⁶⁹

¹⁶⁶ Mille feuille. Foto mille feuille. In: *Wikipedia.org* [online]. [cit. 18. 04. 2018]. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Mille-feuille>

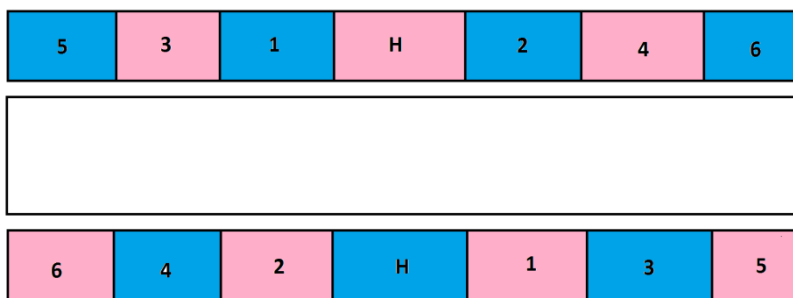
¹⁶⁷ SWINGA. Jablečný závin III. Foto jablečný závin. In: *Toprecepty.cz* [online]. [cit. 16. 04. 2018]. Dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/recept/17434-jablecny-zavin-iii/>

¹⁶⁸ REDAKCE BETY.CZ. Šlehačková bábovka. Foto bábovka. In: *Prostreno.cz* [online]. [cit. 16. 04. 2018] Dostupné z: <https://www.prostreno.cz/recepty/190/Slehackova-babovka>

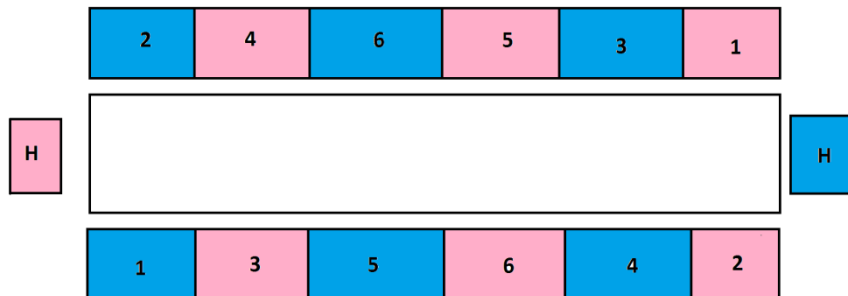
¹⁶⁹ REDAKCE APETITU. Medovník. Foto medovník. In: *Apetitonline.cz* [online] 02.2016 [cit. 16. 04. 2018] Dostupné z: <http://www.apetitonline.cz/recepty/920-medovnik.html>

Příloha 2: Francouzský a anglický zasedací pořádek

Francouzský zasedací pořádek



Anglický zasedací pořádek



Růžová barva – ženy

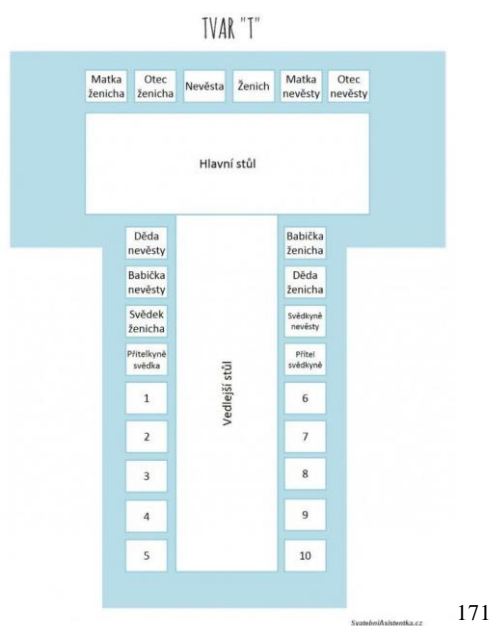
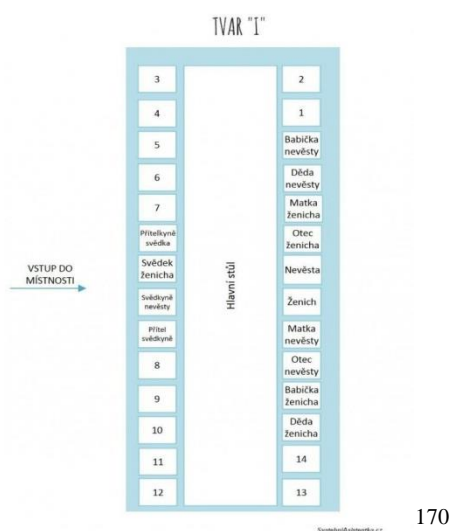
Modrá barva – muži

H – hostitel/ hostitelka

1 – nejvýznamnější host

2, 3, 4, 5, 6 – hosté podle společenské významnosti

Příloha 3: Svatební zasedací pořádek



¹⁷⁰ SVATEBNÍ ASISTENTKA.CZ. Zasedací pořádek na svatbě – pravidla, etiketa. Foto zasedací pořádek - stůl ve tvaru písmene „I“. In: *Svatebniasistentka.cz* [online]. [cit. 12. 04. 2018]. Dostupné z: <https://www.svatebniasistentka.cz/zasedaci-poradek-na-svatbe>

¹⁷¹ SVATEBNÍ ASISTENTKA.CZ. Zasedací pořádek na svatbě – pravidla, etiketa. Foto zasedací pořádek - stůl ve tvaru písmene „T“. In: *Svatebniasistentka.cz* [online]. [cit. 12. 04. 2018]. Dostupné z: <https://www.svatebniasistentka.cz/zasedaci-poradek-na-svatbe>

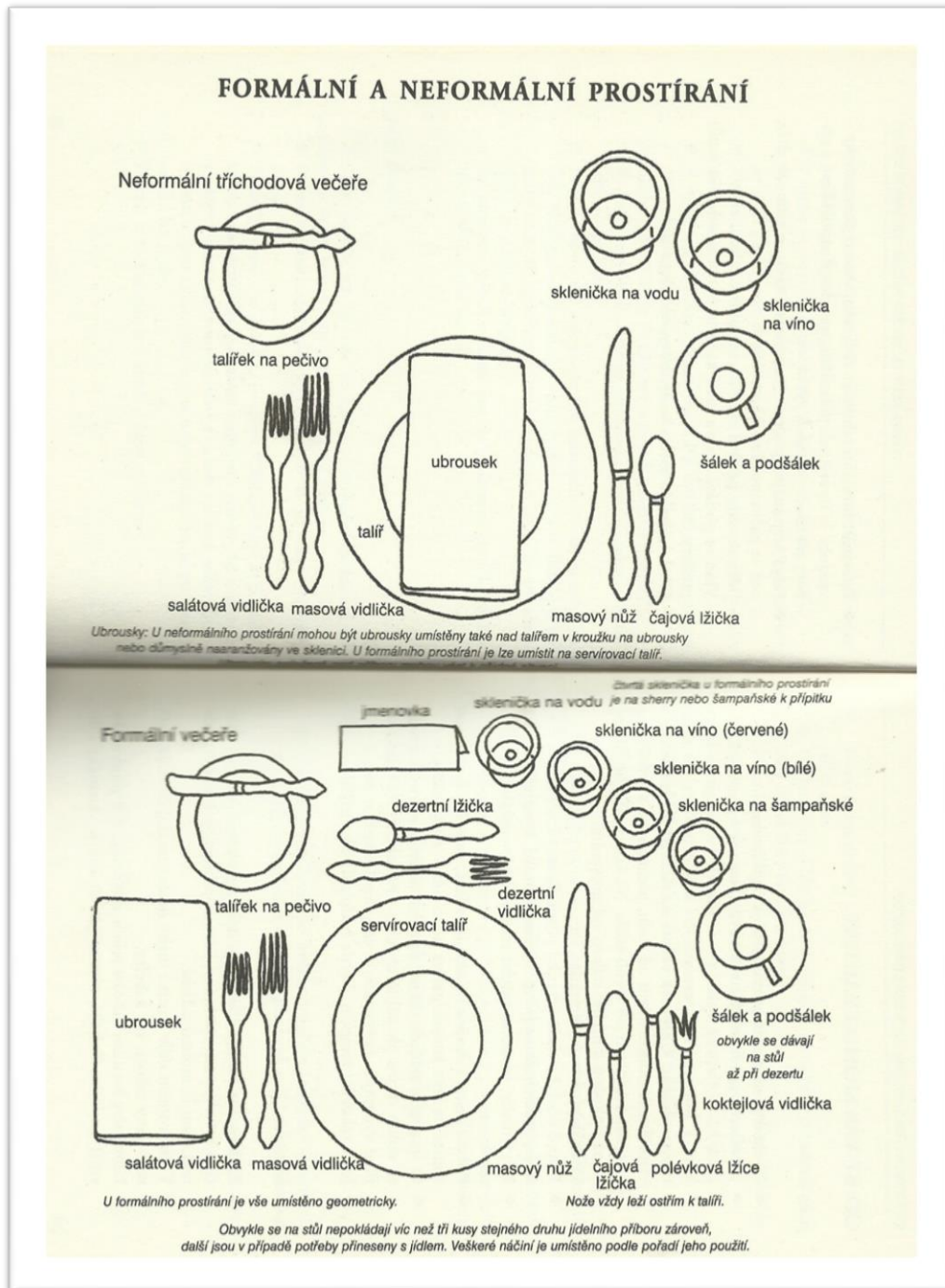


X - tato místa se neobsazují

172 SvatebníAsistentka.cz

¹⁷²SVATEBNÍ ASISTENTKA.CZ. Zasedací pořádek na svatbě – pravidla, etiketa. Foto zasedací pořádek - stůl ve tvaru písmene „U“. In: *Svatebniasistentka.cz* [online]. [cit. 12. 04. 2018]. Dostupné z: <https://www.svatebniasistentka.cz/zasedaci-poradek-na-svatbe>

Příloha 4: Formální a neformální prostírání



173

¹⁷³ DAWN, B. *Etiketa pro každou společenskou událost.* s. 22-23.

Příloha 5: Anglický a francouzský způsob pokládání příborů



Anglický způsob: hroty vidličky směřují nahoru a lžíce vypoulenou částí směřuje dolů

174



Francouzský způsob: hroty vidličky jsou položeny směrem dolů a lžíce je položena vypoulenou částí nahoru

175

¹⁷⁴ ARCHIEXPO. Puiforcat. Foto anglický způsob přípravy příborů. In: *Archiexpo.fr* [online]. [cit. 10. 04. 2018]. Dostupné z: <http://www.archiexpo.fr/prod/puiforcat/product-149520-1664819.html>

¹⁷⁵ ARCHIEXPO. Puiforcat. Foto francouzský způsob přípravy příborů. In: *Archiexpo.fr* [online]. [cit. 10. 04. 2018]. Dostupné z: <http://www.archiexpo.com/pt/prod/puiforcat/product-149520-1664552.html>