

ŘASY, NEBO KNEDLÍKY?

Postoje odborníků na výživu
k inovacím a tradicím v české
stravě v 50. a 60. letech
20. století



MARTIN FRANC



SCRIPTORIVM



Práce z dějin vědy

***Studies in the
history of sciences
and humanities***

Svazek 7

Vydává
Výzkumné centrum pro dějiny vědy,
společné pracoviště
Ústavu pro soudobé dějiny AV ČR
a Univerzity Karlovy v Praze

Editor: Antonín Kostlán

Vitana

VAŘÍ ZA VÁS

polévky
omáčky
kaše



Martin Franc

ŘASY, NEBO KNEDLÍKY?

Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím
v české stravě v 50. a 60. letech 20. století

Výzkumné centrum pro dějiny vědy,
společné pracoviště Ústavu pro soudobé dějiny
Akademie věd ČR a Univerzity Karlovy v Praze

a

SCRIPTORIUM

Praha 2003

Tato kniha vychází za finančního přispění Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy ČR v rámci podpory projektu výzkumu a vývoje LN00A041.

Lektorovali: Doc. PhDr. Lydia Petráňová, CSc.
Prof. MUDr. Michal Anděl, CSc.
PhDr. Dana Musilová, CSc.

Věnuji svým rodičům.

© Martin Franc, 2003

© Výzkumné centrum pro dějiny vědy, společné pracoviště Ústavu pro soudobé dějiny Akademie věd ČR a Univerzity Karlovy v Praze, 2003

© Scriptorium, 2003

ISBN 80-7285-029-6 (ÚSD AV ČR)

ISBN 80-86197-46-8 (Scriptorium)

ISSN 1213-1199

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 koření	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 zkratek	292
Seznam vyobrazení	293
Summary	297
Zusammenfassung	301

I. Úvod

Existuje asi málo větších banalit, než je konstatování, že charakter výživy ovlivňuje život každého jedince a má svůj vliv i na fungování společnosti. Ukojení hladu patří mezi nejzákladnější lidské potřeby a boj o zajištění dostatečné potravy a o maximalizaci její kvality je průvodcem lidstva odjakživa. Stále větší roli při formulování požadavků na podobu stravy hráli vědci zabývající se otázkami racionální výživy lidského organismu. V našem prostoru v 50. a 60. letech 20. století sice nehrozil bezprostřední nedostatek, ale přesto nepřestala být výživa lidí závažným problémem, i když charakter základních otázek se poměrně značně proměnil.

Otázku výživy obyvatelstva v období mezi lety 1950–1970 můžeme členit na několik problémových okruhů. V této studii se chci zaměřit především na některé záležitosti spojené s veřejným fungováním tzv. vědy o výživě a s formulováním požadavků příslušných badatelů na změny ve stravování i jejich hodnocení stávající situace ve stravování. Poněkud stranou tak zůstává řada důležitých otázek, které bude nutné zpracovat v dalších pracích, aby bylo možné si vytvořit dostatečnou představu o okolnostech výživy obyvatelstva a výzkumu v této oblasti v 50. a 60. letech 20. století. Mezi další problémové okruhy, jimž by se měly věnovat příští studie, patří především dějiny konzumu, historie potravinářského průmyslu, dietní nebo závodní stravování. Teprve po provedení řady přípravných analytických dílčích studií bude možné přistoupit k celkovému zhodnocení vlivu vědy na podobu stravování v Československu 50. a 60. let 20. století a později také k syntetickému zpracování dalších otázek spojených s charakterem výživy obyvatelstva ve sledovaném období. Tato studie tedy prakticky načíná určité téma, jehož celkové zpracování si vyžádá ještě velmi mnoho úsilí. Samozřejmě nelze obejít otázku, zda zkoumání zde nastíněných okruhů problémů má skutečně nějaký význam a nepředstavuje pouze samoúčelnou intelektuální zábavu. Domnívám se, že zkoumání problémů spojených s výživou v období 50. a 60. let 20. století může mnohé napovědět o fungování tehdejší společnosti, o proměnách životního stylu, o snahách vytvořit nového „socialistického“ člověka, o vztahu k tělu a biologickým parametrům lidského života i o vztahu k otázkám spojeným s problematikou představ o žádoucí životní úrovni. Předkládaná studie chce být také příspěvkem k poznání procesů spojených s formováním veřejného diskurzu v určité oblasti v uvedeném období a najdeme zde i částečný vhled do problematiky dobového zacházení s pojmy minulosti a budoucnosti, zejména s velmi pružným termínem „tradice“. Všechny tyto okruhy otázek představují podle mého názoru oblast, kterou při snaze hlouběji a kontextuálně poznat minulost nemůžeme nechat neprozkoumanou.

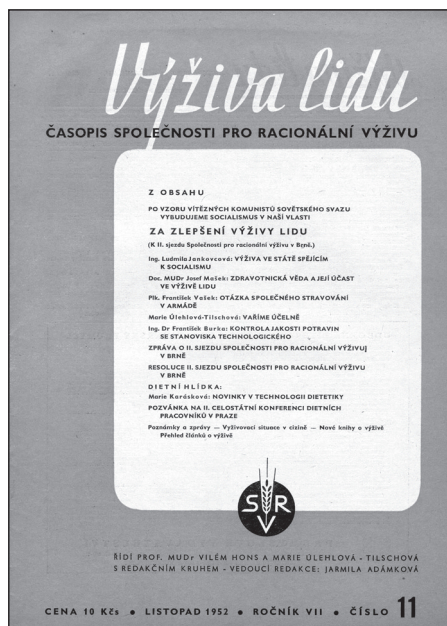
Téma z oblasti dějin stravování a výživy obvykle podněcuje spíše k lehčímu tónu, v případě časového zařazení do období po roce 1945 navíc okořeněnému četnými, občas trochu nostalgickými pamětnickými exkurzy. Čtenář oče-

kávající podobný přístup bude předkládaným textem nepochybně poněkud zklamán. Přesto doufám, že i v méně záživné analýze veřejného odborného diskurzu najdou případní zájemci nejen podnětné informace, ale zároveň si zejména ti dříve narození připomenou některé aspekty života společnosti v 50. a 60. letech 20. století, které na vlastní kůži zakusili.

I. 1. Prameny a literatura

Skutečnosti, že text se zabývá veřejnou podobou dobového diskurzu, odpovídá vysoký podíl tištěných pramenů na celkové pramenné základně práce. Mimořádnou úlohu jako jeden ze základních pramenů zde má měsíčník *Výživa lidu*, vydávaný Společností pro racionální výživu (SRV), který podle mého názoru představoval nejvýznamnější tiskovou platformu pro prezentování názorů odborníků v oblasti výživy na veřejnosti. V čele *Výživy lidu* prakticky po celé sledované období stála dvojice Marie Úlehlová-Tilschová a Vilém Hons, ale velmi významnou pozici si v listu uchovával i předseda SRV Josef Mašek, jehož vliv postupem doby spíše sílil. Ve *Výživě lidu* publikovali především pražští odborníci z oboru.

Určitou roli při formování diskurzu hrála i některá vědecká periodika, především časopis Československé společnosti pro gastroenterologii a výživu Československá gastroenterologie a výživa nebo i Časopis lékařů českých,



Obr. 1. Obálky časopisu *Výživa lidu* z let 1952 a 1957. Jako tiskový orgán Společnosti pro racionální výživu měl tento čtrnáctideník mimořádný význam pro formování odborného diskurzu o výživě v poválečném Československu.

kde se rovněž objevovaly články věnované problematice výživy obyvatelstva.

V samotných počátcích námi sledovaného období nelze přehlédnout také list *Naše domácnost*, který byl původně tiskovým orgánem Ústředí českých hospodyň (později Studijního a zkušebního ústavu Československého svazu žen) a kolem něhož se shromažďovala další skupina výzkumnic v oboru výživy. Jeho vydávání však bylo zastaveno už od počátku roku 1952, kdy časopis vplynul do populárního ženského periodika *Vlasta*.

Vedle periodického tisku patří mezi významné prameny dobová knižní produkce, ať už zaměřená výslovně na propagaci zdravé výživy, nebo orientovaná spíše gastronomicky (kuchařky). Je však třeba vzít v úvahu, že mnohé příručky pouze rozpracovávaly náměty z příslušného odborného tisku. I články v populárních časopisech (*Vlasta*, *Květy*) velmi často vycházely ze statí uveřejněných ve *Výživě lidu*.

Studie se zabývá především stavem dobové diskuse na stránkách tištěných periodik, přesto nebylo možné obejít se bez některých materiálů ilustrujících dobové reálné poměry a bez dokumentů alespoň v náznacích ukazujících postoje mocenských špiček k problematice výživy obyvatelstva. Zůstává zde však řada nedořešených otázek, které bude moci zodpovědět až další archivní výzkum, zaměřený především na materiály ústředních orgánů, jako byly např. komise ÚV KSČ pro otázky životní úrovně, ministerstvo potravinářského průmyslu (dříve ministerstvo výživy), Státní plánovací komise, Státní komise pro vědu a techniku, ministerstva zdravotnictví, vnitřního obchodu a dalších institucí. Přesto se nedomnívám, že by analýza veřejného diskurzu o výživě – především časopisu *Výživa lidu* – byla sama o sobě bezcenná. V současnosti stále dost rozšířenou představu, že vše probíhalo podle nějakého plánu domluveného v centrálních mocenských orgánech, můžeme podle mého názoru směle odmítnout jako jednu z variant nesmyslné spiklenecké teorie dějin. Naopak detailnější výzkum stále jasněji ukazuje, že především v ekonomické oblasti ústřední moc často jen s obtížemi zvládala reakci na vzniklé problémy. V případě výživy podobně jako v jiných oblastech ani neexistovala nějaká jasně formulovaná představa panující moci o žádoucím vývoji a konkrétní podoba politiky v příslušné oblasti se vytvářela částečně i pod určitým vlivem aktivistů, kteří formovali i veřejný diskurz. Jak si však později ukážeme, své zájmy zástupci věd o výživě zejména při pokusu prakticky aplikovat teoretické teze jen s obtížemi prosazovali proti představám zejména některých ekonomických kruhů.

Pro ilustraci dobových poměrů jsem občas použil i některé editované paměti, deníky apod.

Vedle pramenného materiálu studie pochopitelně pracuje i se sekundární literaturou, i když k dané problematice vychází pouze minimálně statí. Excerpovány byly zejména práce zaměřené na hospodářsko-politické dějiny a především zahraniční díla věnovaná u nás zatím málo studovaným dějinám konzumu.

Ke srovnání se situací v jiných zemích jsem využíval články z rakouského odborného periodika *Lebensmittel und Ernährung* a ojedinele i dobové cizí

studie, např. tehdy velmi populární knihu Maxe Marketana¹, srovnávací práci Američana Maye² nebo studii o československém zemědělství od Waltera Wannemachera³.

I. 2. Vymezení okruhu odborníků na výživu, osoby a instituce

Charakterizovat okruh odborníků na výživu ve sledovaném období není vůbec jednoduchá záležitost. Z praktických důvodů se omezíme do značné míry pouze na část vědy o výživě, tedy na problematiku stravování zdravých dospělých. Stranou tedy zůstane především dietetika, jejíž rozvoj vykazoval značnou svébytnost. Podobně se nebudeme věnovat ani specifickým otázkám stravování dětí, z nichž připomeňme alespoň urputný spor o vhodnost či nevhodnost umělé výživy. I tento okruh se našemu tématu poněkud vymyká.

Jen okrajově do našich úvah také pronikne další samostatný svět – svět potravinářských věd, kterému se budeme věnovat pouze v souvislosti s úvahami o výživě a jejím charakteru. Na druhé straně se však nemůžeme věnovat pouze výhradně výzkumu v oblasti přírodních a lékařských věd. Vzhledem ke skutečnosti, že pro racionální stravování měla mimořádný význam otázka praktické aplikace výsledků bádání, spojená se snahou o změnu nevhodujících návyků, hráli v této oblasti nezanedbatelnou roli i představitelé některých společenských věd a poměrně široké pole působnosti se nabízelo i pro obratné popularizátory.

Problematice racionalizace výživy se tak v 50. a 60. letech 20. století věnovalo několik skupin odborníků, z nichž každá prosazovala do určité míry odlišný přístup, i když se samozřejmě do značné míry personálně a někdy i názorově prolínaly a doplňovaly. Přestože se tehdejší režim vyznačoval snahou přesunout diskuse i v takových oblastech jako byla věda o výživě do tajemných kuloárů souvisejících se stranickým vedením, můžeme určité rozdíly vyplývající mj. i z odlišných východisek sledovat i v dobovém odborném tisku, i když nám skutečná hloubka rozporů a některé jejich souvislosti zatím zůstávají skryté. Řadu cenných informací získáme i z knižních výstupů odborníků na výživu včetně některých kuchařek.

Podrobněji se ještě o jednotlivých skupinách působících v okruhu věd o výživě a jejich názorových orientacích zmíníme dále v textu, takže se na tomto místě můžeme omezit pouze na základní informace o těch nejvýznamnějších.

Již krátce po válce, ještě v roce 1945, byla založena Společnost pro racio-

¹ *Max Marketan*, *Gesünder essen, länger leben*. 5. vyd. Wien b. d. [1968].

² *Jacques M. May*, *The Ecology of Malnutrition in Central and Southeastern Europe*. Austria, Hungary, Rumania, Bulgaria, Czechoslovakia (Studies in Medical Geography, Vol. 6). New York – London 1966.

³ *Walter Wannemacher*, *Die Umstellung auf sozialistische Ernährungswirtschaft. Untersucht an dem Beispiel der Tschechoslowakei* (Veröffentlichungen des Collegium Carolinum, Bd. 8). München 1960.

nální (původně racionelní) výživu (oficiální zkratka SRV)⁴ a od 1. ledna 1946 začal vycházet její časopis *Výživa lidu*, který představuje hlavní pramen pro poznání odborného diskurzu o výživě v 50. a 60. letech 20. století. *Výživa lidu* byla určena především pro komunikaci se širší veřejností, ale objevovaly se zde často i velmi odborné texty, i když většinou menšího rozsahu. Odpovídala tak poslání SRV, která byla vnímána jako „převodová“ instituce zprostředkující širším vrstvám informace o racionální výživě.

Svůj význam pro poznání charakteru vědeckých diskusí měly i sborníky referátů z každoročních sjezdů SRV, výtahy myšlenek z referátů byly rovněž uveřejňovány na stránkách *Výživy lidu*. Společnost měla charakter dobrovolné organizace, ale ve sledovaném období jde pochopitelně o instituci silně ovlivňovanou státem se složitým systémem zastoupení jednotlivých významných institucí se vztahem k výživě ve výboru. Nahrávala tomu i skutečnost, že členem se mohly stát i právnické osoby. Původně se činnost SRV nacházela v působnosti ministerstva výživy, po jeho zrušení pak ministerstva vnitřního obchodu.⁵ Počet členů se ve sledovaném období pohyboval na úrovni několika set členů, obvykle mezi 600 a 850 členy. V roce 1955 vznikla pobočka SRV na Slovensku v čele s ředitelem Ústavu pre výskum výživy ľudu Andrejem Bučkem,⁶ která začala o rok později vydávat časopis *Výživa a zdravie*.⁷ Časopis *Výživa lidu* řídili ve sledovaném období významný badatel v oblasti výživy prof. Vilém Hons⁸ a publicistka a etnografka Marie Úleh-

⁴ Archiv hl. města Prahy, f. Spolkový katastr pražského policejního ředitelství, sign. XXII/2996. K hodnocení činnosti SRV v prvním období její existence srv. *Miloslav Martínek*, *Zásobování obyvatelstva českých zemí potravinami v letech 1945–1948*, *Hospodářské dějiny* 6, 1980, s. 317. Práce je ovšem silně ovlivněna dobou svého vzniku. Marie Hrubá založení SRV nesprávně posouvá až na jaro 1946. Srv. *Marie Hrubá*, *Vzpomínky na začátky práce ve Společnosti pro racionální výživu*, in: 35 let SRV. Praha 1980, s. 12.

⁵ *M. Hrubá*, *Vzpomínky na začátky práce ve Společnosti pro racionální výživu*, s. 12 a 15.

⁶ *[Pavla] Ambrová*, Založila sa pobočka Spoločnosti pre racionálnu výživu pre Slovensko, *Výživa lidu* (dále jen VL) 10, 1955, č. 10, s. 153. Zde jsou vyjmenováni i další funkcionáři pobočky.

⁷ Srv. *red.*, Nový časopis věnovaný otázkám výživy, VL 11, 1956, č. 9, s. 135. Časopis *Výživa a zdravie* se samozřejmě zaměřoval na slovenské prostředí, takže jeho význam pro dost odlišné české poměry se mi zdá poněkud omezený, i když zde samozřejmě nechyběly ani články zaměřené na celostátní problémy (např. k otázkám spotřeby).

⁸ **Vilém Hons** (*1. 7. 1890 Praha – †17. 8. 1969 Koryčany), žák prof. F. Mareše. V letech 1914–1930 působil ve Fyziologickém ústavu UK v Praze (od 1912 demonstrátor; 1928–1930 prozatímní vedoucí), 1915 promoce, 1915 narukoval k armádě jako lékař, nasazen na ruské a na italské frontě až do roku 1918. Ve 20. letech studijní cesta do USA (mj. laboratoře E. V. McColluma), 1928 habilitace na UK v Praze, 1930–1938 přednosta Fyziologického ústavu Univerzity Komenského v Bratislavě, 1930 jmenován profesorem normální fyziologie, 1936–1937 děkan lékařské fakulty. V letech 1939–1945 přednosta oddělení pro výživu Státního zdravotního ústavu v Praze, od 1945 ředitel Státního zdravotního ústavu, poté poradce ministerstva školství v otázkách lékařských fakult a lékařského studia. Od 1957 externí člen katedry patologické fyziologie Lékařské fakulty hygienické UK. Řadu let řídil s M. Úlehlovou-Tilschovou časopis *Výživa lidu*. Z díla: *Rachitis ve vztahu k endogenním faktorům koordinačním* (1928), *Studie o proteinovém metabolismu za podvýživy* (1936), *Výživnost a hygiena potravin* (1947), *Výživa a potrava* (s M. Úlehlovou-Tilschovou, 1951). Srv. *Josef Tomeš a kol.*, *Český biografický slovník XX. století*, I. díl A–J. Praha 1999, s. 490; *Vladislav Kruta*, Prof. dr. Vilém Hons sedmdesátníkem, VL 15, 1960, č. 6, s. 87–88; *Marie Úlehlová-Tilschová*, Člověk roste stínem, VL 24, 1969, č. 9, s. 139–140 a *J. S.*, Za profesorem MUDr. J. Honsem, VL 24, 1969, č. 9, s. 140. K osobnosti V. Honse srv. také *Otakar Poupa*,

Obr. 2. Publicistka Marie Úlehlová-Tilschová, neúnavná propagátorka slovanských lidových tradic ve stravování. Foto z doby kolem roku 1970 od Dagmar Hochové. Archiv Prof. Ivan Úlehla.



lová-Tilschová⁹. Tato dvojice, která společně vytvořila i několik knižních publikací, poznamenala dobovou diskusi o zdravé výživě velmi výrazným způsobem. Zatímco Marii Úlehlovou-Tilschovou si v dalším textu představíme především jako neúnavnou propagátorku „lidové stravy“ a slovanské gastronomie, práce Viléma Honse se především vyznačují zdůrazněním významu správné kombinace tří typů potravin – potravin živících (těch, co přímo slouží výživě těla, tedy bílkovin), syticích (dodávajících energii) a ochranných (vitaminů a nerostných látek). Jednotlivé potraviny samozřejmě mohly být např. zároveň

Syndrom kolibříka. Neveselé kapitoly o vědě a moci aneb šedesát let zkušeností. Praha 2000, s. 171–172. Srv. i *týž*, Mínulost, přítomnost a budoucnost naší vědy o výživě, VL 10, 1955, č. 1, s. 4, kde autor nazývá V. Honse zakladatelem české vědy o výživě.

⁹ (Anna) Marie Úlehlová-Tilschová (*13. 7. 1896 Praha – †9. 8. 1978 tamtéž), dcera spisovatelky Anny Marie Tilschové a profesora Právnické fakulty UK Emanuela Tilsche. V roce 1914 maturita na dívčím gymnáziu Mínera v Praze, 1918–1920 studia přírodních věd na UK, 1920–1938 působila s manželem na Slovensku, od 1926 práce na poli výživy, 1935 hospitace na škole hygieny při londýnské univerzitě, 1937 návštěva SSSR, 1946 studijní cesta do Švýcarska. Od roku 1928 spolupracovnice Lidových novin (od 1933 pravidelné týdenní jídelníčky), od 1935 přednášky v rozhlase. Po roce 1948 psala do Svobodných novin, kde vedla rubriku Žena a její svět. Stálá spolupracovnice časopisů Květy a Zdravie ľudu. Po celé sledované období řídila s V. Honsem (později sama) časopis Výživa lidu, od 1945 členka předsednictva Společnosti pro racionální výživu. Překladatelka z angličtiny a francouzštiny. Z díla: Praktická a úsporná kuchařka (s M. Tippmannovou, 1928), Moderní kuchařka (1930), Jak a čím se žít (1935, 1937), Výživa ve světle věků (1944), Česká strava lidová (1945), Rok v naší kuchyni (1949, 2. vyd. Rok v české kuchyni 1957), Výživa a potrava (s V. Honsem, 1951), Chuťový místopis (1970). Srv. J. Tomeš a kol., Český biografický slovník XX. století. III. díl Q–Ž. Praha 1999, s. 396; Ladislav Kaizl, M. Úlehlová-Tilschová – 60 let, VL 11, 1956, č. 6, s. 84–85; Vilém Hons, K životnímu jubileu M. Úlehlové-Tilschové, VL 11, 1956, č. 7, s. 102–103; *týž*, K vzácnému životnímu jubileu M. Ú.-T., VL 21, 1966, č. 7, s. 103 a Č[eněk] Adamec, Významné jubileum nositelky Řádu práce M. Úlehlové-Tilschové, VL 21, 1966, č. 7, s. 104.



Obr. 3. Budova Ústavu pro výzkum výživy lidu. Podle sovětských vzorů vybudovaný ústav představoval od svého vzniku v roce 1951 nejdůležitější badatelské pracoviště v oblasti věd o výživě. Jeho součástí bylo i klinické oddělení. Archiv J. Mašek.

živici i ochranné a jejich kvalita byla do značné míry oceňována podle toho, zda obsahovaly jeden nebo více faktorů.

Při SRV také již koncem 40. let vzniklo oddělení pro výzkum a studium spotřeby, později inkorporované do Výzkumného ústavu potravinářského průmyslu, resp. do Výzkumného ústavu vnitřního obchodu.¹⁰

Roku 1946 vzniká Svaz pro výzkumnictví v průmyslu výživy¹¹, který se stává především zastřešujícím orgánem potravinářského výzkumu a zároveň zárodkem Výzkumného ústavu ministerstva výživy (resp. Výzkumného ústavu ministerstva potravinářského průmyslu), založeného v roce 1950, a Ústředního výzkumného ústavu potravinářského průmyslu, který byl však zřízen až po dlouhých průtazích ve 2. polovině 50. let na základě Výzkumného ústavu potravinářské technologie. Předsedou svazu byl zvolen ing. JUDr. Jaromír Wiesner, náměstek generálního tajemníka Ústředního svazu průmyslu. Na počátku roku 1950 byla v rámci svazu ustavena i odborná komise Výzkum výživy z hlediska zdraví člověka, jejímž předsedou se stal V. Hons, místopředsedy dr. Čančík a I. Sečanský, odborným zpravodajem O. Poupá a odborným referentem V. Došlík.¹² Svaz pro výzkumnictví v průmyslu výživy zanikl v souvislosti s likvidací ministerstva výživy

¹⁰ Srv. *Josef Mašek*, O našem výzkumu výživy, VL 6, 1951, č. 1, s. 5.

¹¹ Archiv hl. města Prahy, f. Spolkový katastr pražského policejního ředitelství, sign. IX/1152. Srv. také *Miroslav Květoň*, Několik slov o organizaci výzkumnictví ve výživě, Potravinářský průmysl 1, 1947, č. 14, s. 188. K pozdějšímu hodnocení práce Svazu srv. *Gustav Janíček*, Vývoj chemie potravin v Československu v letech 1945–1960, in: *Věda v Československu 1945–1960*, sv. 2. (Práce z dějin přírodních věd, sv. 15). Praha 1982, s. 7.

¹² Srv. anonymní zprávu Z činnosti odborných komisí Svazu pro výzkumnictví v průmyslu výživy v roce 1950, Průmysl výživy 1, 1950, č. 2, s. 89.

resp. jeho přeměny na ministerstvo potravinářského průmyslu v roce 1950.

V roce 1946 začíná fungovat i Česká společnost pro gastroenterologii a výživu¹³ v čele s prof. Jiřím Scheinerem. Později byl jejím předsedou jeden ze spoluzakladatelů společnosti Josef Mašek, o kterém budeme ještě dále mluvit. V polovině 50. let byla Česká společnost pro gastroenterologii a výživu včleněna do České lékařské společnosti J. E. Purkyně. Orgánem České společnosti pro gastroenterologii se ve sledovaném období stal časopis Československá gastroenterologie a výživa.

Roku 1951 začíná pracovat Ústav pro výzkum výživy lidu¹⁴, v jehož rámci bylo později vybudováno i klinické oddělení. O jeho vybudování podle sovětských vzorů¹⁵ se výrazně zasloužil jeho první a nakonec jediný ředitel, ambiciózní lékař Josef Mašek¹⁶. Tento v době vzniku ústavu relativně mladý vědec představuje v celém námi sledovaném období nejvýznačnější postavu v oblasti vědy o výživě. Oproti Honsově členění potravin na živící, syticí a ochranné se soustřeďuje především na správný poměr bílkovin, tuků a sacharidů¹⁷ ve výživě a nezapomíná přitom ani na velký význam vitaminů a některých dalších látek. Obecně můžeme konstatovat, že se J. Mašek přiklání k výrazné preferenci bílkovin, jejichž dávky měly být podle jeho představ ještě vyšší, než předpokládala většina dalších odborníků té doby.¹⁸ Věnoval se také některým dalším otázkám, např. peristaltice střev, problematice rytmu stravy apod.

¹³ Archiv hl. města Prahy, f. Spolkový katastr pražského policejního ředitelství, sign. IX/1226.

¹⁴ Zařazení slova „lid“ do názvu, ve 2. polovině 40. a začátkem 50. let zcela pochopitelné, se později stalo zdrojem žertovné přezdívky používané pracovníky ústavu – Ústav pro výzkum výživy poddaných. Sdělení prof. MUDr. Michala Anděla, CSc. autorovi.

¹⁵ J. Mašek, O našem výzkumu výživy, VL 6, 1951, č. 1, s. 6.

¹⁶ **Josef Mašek** (*8. 3. 1908 Praha – †24. 10. 1994), od promoce v roce 1932 na Propedeutické klinice LF UK (prof. B. Prusík), 1938 studijní pobyt v Paříži. Údajně od roku 1939 člen KSČ, v roce 1941 člen výboru Spolku českých lékařů. Za okupace působil ve Vínohradské nemocnici, 1945 návrat na Propedeutickou kliniku (IV. interní kliniku). Ve stejném roce mu byla udělena medaile za zásluhy prvního stupně. V roce 1946 habilitace na UK pro obor interního lékařství, 1947 studijní cesta do Anglie, Skotska a Švýcarska, 1948 se stal členem akčního výboru a místopředsedou, posléze předsedou Společnosti pro racionální výživu, 1948–1950 ředitel nemocnice Sanopz, poté přechodně vedl interní oddělení polikliniky, 1951 se stal ředitelem Ústavu pro výzkum výživy lidu, 1958 obnovena habilitace na Hygienické fakultě UK, 1960 dosáhl titulu doktora věd, 1962 jmenován profesorem UK, 1963 mu byla udělena medaile J. E. Purkyně. Od 1963 předseda komise pro styk zdravotníků při Československé společnosti pro mezinárodní styky, ve stejném roce založil Komisi pro výživu a vitaminologii v gastroenterologické sekci Čs. lékařské společnosti J. E. Purkyně. Od 1966 člen předsednictva International Union of Nutritional Sciences, 1970 zvolen místopředsedou. 1967 zvolen čestným členem American Institute of Nutrition. 1971–1978 vedoucí Centra výzkumu metabolismu a výživy Institutu klinické a experimentální medicíny v Praze-Krči, 1971–1980 vedoucí katedry vnitřního lékařství Institutu pro další vzdělávání lékařů a farmaceutů v Praze, 1975 zvolen členem-korespondentem ČSAV. Z díla: O střevním vstřebávání (1945), Gastroskopie (1951), Stručná dietetika (1953), Vředová choroba pracujících (1953), Zásady správné výživy (1957, 1961), Fyziologická potřeba a léčebné využití vitamínu C (1977). Srv. J. Tomeš a kol., Český biografický slovník XX. století, II. díl K–P. Praha 1999, s. 352; G. Janíček, K šedesátým narozeninám prof. MUDr. Josefa Maška, DrSc., VL 23, 1968, č. 2, s. 17–18; Ivan Málek, Prof. MUDr. Josef Mašek, DrSc., šedesátiletý, Časopis lékařů českých (dále jen ČLČ) 107, 1968, č. 10, s. 311–312.

¹⁷ V dobové terminologii se používal většinou pojem uhlovodany, případně glycidy.

¹⁸ Srv. např. J. Mašek, Linie výzkumu správné výživy v Československu, VL 11, 1956, č. 1, s. 2.



Obr. 4. První a jediný ředitel Ústavu pro výzkum výživy lidu a dlouholetý předseda Společnosti pro racionální výživu Josef Mašek. Formující osobnost českého poválečného bádání o výživě ve sledovaném období. Foto z roku 1958. Archiv Petr Mašek.

V roce 1966 ústav podle své výroční zprávy zaměstnával 207 osob, z toho 33 vědeckých pracovníků. Kolem J. Maška se v Ústavu pro výzkum výživy lidu shromažďuje skupina, která představuje v dobovém diskurzu o výživě hlavní proud. Výsledky bádání byly často zveřejňovány v časopise *Výživa lidu*, ale pracovníci ústavu včetně jeho ředitele přispívali i do dalších odborných periodik jako byl např. *Český časopis lékařský* nebo *Československá gastroenterologie a výživa*. Ústav vydal také několik ročníků svého sborníku¹⁹, který se však věnoval spíše specializovaným problémům, které pro podobu celkové diskuse o správné výživě ve veřejnosti neměly zásadní význam. Navíc statě publikované v těchto sbornících byly obvykle pouze jakýmsi abstrakty z jinde otištěných textů.

Velmi složitou pozici měla třetí výrazná skupina zabývající se problematikou výživy a její racionalizace. Jednalo se o okruh kolem časopisu *Naše domácnost*, který vycházel z meziválečné tradice snah o racionalizaci provozu domácnosti. Na rozdíl od dříve zmíněných odborníků se autorky (jednalo se téměř výhradně o ženy) píšící do *Naší domácnosti* více věnovaly technické problematice a méně otázkám zdravotním. Zároveň měly blízko k prostředí profesionálních kuchařů a mnohé ze spolupracovnic *Naší domácnosti* psaly kuchařské knihy. V tomto prostředí také vzniká bezpochyby nejvlivnější kuchařská kniha 50. let s názvem *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*. Stranou

¹⁹ Soubor prací Ústavu pro výzkum výživy lidu v Praze 1950–1955. *Acta inst. aliment. hum.*, Tom. I. Praeae 1956; Soubor prací Ústavu pro výzkum výživy lidu v Praze 1956–57. *Acta inst. aliment. hum.*, Tom. II. Praeae 1958; Soubor prací Ústavu pro výzkum výživy lidu v Praze 1958–1961. *Acta inst. aliment. hum.*, Tom. III. Praeae 1961 (vyšlo Praha 1962).

tato práce zatím ponechává působení pracovníků z okruhu Naší domácnosti v časopise Vlasta, tehdy jednom z nejrozšířenějších periodik vůbec, protože tato činnost již poněkud překračuje hranice odborného diskurzu o výživě.

Od roku 1962 se problematikou racionálního stravování intenzivně zabývalo i Národní shromáždění, pozornost však poslanci zaměřili především na problematiku závodního a školního stravování.²⁰

Pro koordinaci plánů na racionalizaci výživy vzniká v roce 1966 při Státní komisi techniky na základě koordinačního výboru výzkumného úkolu Způsoby zajištění racionální výživy obyvatelstva Výbor pro otázky racionální výživy obyvatelstva²¹, v jehož rámci začíná působit od roku 1967 Institut pro racionalizaci výživy, který se však na rozdíl od Ústavu pro výzkum výživy lidu věnoval především koordinační činnosti při praktické aplikaci požadavků na racionalizaci výživy a přípravě příslušných vládních dokumentů. Zároveň se očekávalo, že bude v nové soustavě ekonomického řízení „čelit negativnímu působení oborových a odvětvových zájmů na realizaci cílů správné výživy a na ekonomiku produkce potravin“. Nechyběly ale ani plány na využití institutu pro provádění syntéz praktických doporučení vyplývajících z jinde prováděných výzkumů a uvažovalo se i o roli institutu při stanovení potřebných vědecko-výzkumných a vývojových prací v oboru.²²

Na samém sklonku námi sledovaného období se objevovaly snahy o vznik výběrové Československé společnosti pro výživu při ČSAV.²³

V roce 1950 Československo přerušilo svoje členství v organizaci OSN pro výživu FAO a vrátilo se do ní až s velkým zpožděním v roce 1969, tedy v samém závěru námi sledovaného období. V rámci RVHP pak nutriční otázky řešila od roku 1963 stálá komise RVHP pro potravinářský průmysl, která se však v oblasti bádání o výživě zaměřovala především na koordinaci v oblasti statistiky.²⁴

V naší práci se občas dotkneme i samotného světa kuchařů, protože i oni prostřednictvím svých knih zprostředkovávali širším vrstvám představy o diskurzu v otázkách výživy a zároveň ho určitým způsobem ovlivňovali. Jejich zájmy ovšem nebyly s idejemi samotných odborníků na výživu úplně totožné, i když zdravotnické požadavky byly respektovány v jejich dílech ve značné míře. Poměrně velký význam měli autoři kuchařských knih zejména pro

²⁰ Srv. především Archiv Akademie věd ČR (nadále A AV ČR), f. Ivan Málek, skupina Výživa. Srv. také M. Ůlebllová-Tilschová, „Otázky výživy lidu“ ve zdravotním výboru NS, VL 17, 1962, č. 7, s. 109–110; J. Tučan, „Otázky výživy lidu“ ve zdravotním výboru NS, VL 17, 1962, č. 8, s. 125; Věra Mouralová, Orgány Národního shromáždění k otázkám výživy lidu, VL 17, 1962, č. 9, s. 150–151

²¹ Jeho členy byli vedle pracovníků centrálních institucí např. G. Janíček, J. Mašek, Č. Adamec nebo I. Málek. Předsedou byl jmenován 1. náměstek ministra předsedy Státní komise pro techniku ing. J. Neumann. Výbor byl zřízen na základě usnesení operativní porady předsednictva vlády z 26. 7. 1966.

²² Miroslav Novák, Technické předpoklady zajištění racionální výživy, VL 22, 1967, č. 12, s. 190.

²³ Srv. Návrh žádosti o povolení České společnosti pro výživu, patrně formulovaný J. Maškem. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0660/0085. Srv. také anonymní zprávu Čs. společnost pro výživu při ČSAV, ČLČ 109, 1970, s. 528. Ze zprávy vyplývá, že impulzem byla snaha najít vhodného čs. zástupce pro IUNS (International Union of Nutritional Sciences).

²⁴ Srv. František Maňas, Výživa a spotřeba potravin v číslech, VL 21, 1966, stálá příloha Výživa a spotřeba potravin v číslech 1, 1966, č. 1, s. 2.

rozšiřování obzorů české kuchyně směrem do zahraničí, o kterém budeme hovořit ve druhé polovině naší práce. Pochopitelně musíme při práci s kuchařkami rozlišovat publikace určené především pracovníkům ve veřejném stravování a texty určené spíše jako inspirace k domácímu vaření. Mezi oběma kategoriemi ovšem existovalo široké pole přechodných typů.

Ve sledovaném období se problematikou věd o výživě profesionálně zabývaly desítky lidí, maximálně můžeme hovořit o několika stovkách. Vedle Ústavu pro výzkum výživy lidu, který se vedle lékařského výzkumu věnoval i ekonomii a sociologii výživy, působili především v rámci některých ústavů potravinářského a částečně i zemědělského výzkumu, na některých ministerstvech, zejména na ministerstvu potravinářského průmyslu a výkupu²⁵, ministerstvu vnitřního obchodu a ministerstvu zdravotnictví. Specifické pohledy přinášela skupina odborníků působících v institucích zabývajících se zdravotnickou osvětou, především v Ústředním ústavu zdravotnické osvěty. Z těch se sluší jmenovat alespoň Čenka Adamce, původním vzděláním sociologa.

Leckdy s velmi odlišnými koncepcemi vstupovali do dialogu o racionalizaci výživy představitelé obchodu, jejichž názory budeme ovšem reflektovat spíše v omezené míře, protože náležejí spíše k odborným diskusím ekonomickým.

Na vysokých školách se vědám o výživě kromě potravinářských odborníků věnovali především vědci v oboru hygieny. Z této skupiny připomeňme alespoň plodného autora Karla Halačku²⁶, jehož práce se ovšem většinou zabývají přímo otázkami hygieny a sanitace a pro naši studii mají spíše okrajový význam. V ročnících Výživy lidu z 50. a 60. let se samozřejmě objevuje i řada zaměstnanců z dalších institucí, např. zaměstnanci odborů, armádní výzkumníci, pracovníci výzkumu z potravinářských závodů, badatelé z oboru zemědělských věd²⁷ apod. Podle tvrzení pracovnice Ústředního výzkumného ústavu potravinářského průmyslu z roku 1960 se vytvářením vědeckých podkladů

²⁵ Do 1950 ministerstvo výživy, od 1967 ministerstvo zemědělství a výživy.

²⁶ **Karel Halačka** (* 27. 10. 1910 Brno – † 25. 2. 2002), 1935 promoval na Lékařské fakultě Masarykovy univerzity v Brně, 1937–1945 studoval přírodní vědy na univerzitách v Brně a v Praze, 1945 promoce na Univerzitě Karlově v Praze. V letech 1935–1939 zástupce přednosty bakteriologické laboratoře a prosektury ve vojenské nemocnici Brno, 1939–1952 působil ve Státním zdravotním ústavu v Praze (vedoucí laboratoře lidské výživy, poté vedoucí oddělení hygieny výživy), 1948 habilitace na Lékařské fakultě UK v Praze, 1952–1954 náměstek ředitele a vedoucí odboru hygieny výživy ve Výzkumném ústavu hygieny v Praze, 1954–1956 vedoucí Hygienického ústavu Univerzity J. E. Purkyně v Brně, 1956 habilitace na UJEP v Brně pro obor hygieny, od 1957 vedoucí katedry hygieny a epidemiologie na UJEP v Brně (přednášel do roku 1977), 1970–1973 děkan lékařské fakulty UJEP v Brně, 1963 jmenován profesorem hygieny a epidemiologie, 1952–1967 člen vědecké rady ministerstva zdravotnictví, od 1960 expert WHO pro cizorodé látky v potravinách, 1967 mu byla udělena medaile J. E. Purkyně. Věnoval se mj. problematice vitamínu C, otázkám hygieny kolektivního stravování nebo vlivu ionizačního záření na retardaci růstu brambor. Působil i v oblasti propagace správné výživy, častá spolupráce s M. Úlehlou-Tilschovou. Srv. Kdo je kdo v Československu. 1. díl A–J. Hlavní red. V. Brož. Praha 1969; *Augustin Wolf*, Padesátiny doc. MUDra a RNDra Karla Halačky, VL 16, 1961, č. 1, s. 11; *J. Tomeš a kol.*, Český biografický slovník XX. století, I. díl A–J. Praha 1999, s. 404–405.

²⁷ Při Československé akademii zemědělských věd působila Ústřední komise pro výživu, které předsedal v 50. letech prof. Gustav Janíček z fakulty potravinářské technologie Vysoké školy chemicko-technologické. Kladla si mj. za cíl připravit nové vydání potravinových tabulek.

k zajišťování optimální výživy zabývalo přes 30 výzkumných pracovišť.²⁸ Podle krátké zprávy v Časopise lékařů českých pracovalo v oblasti samotné vědy o výživě v roce 1970 kolem 300 osob.²⁹ Osobnosti s uceleným konceptem problematiky správné výživy v praxi se ovšem mezi nimi vyskytovaly pouze zřídka.³⁰ Skutečně formující význam mělo pouze několik plodnějších odborníků, i když v některých speciálních otázkách představovali hlavní autoritu vědci působící v příslušné oblasti.

I. 3. Periodizace

Periodizace 50. a 60. let z hlediska stavu výživy obyvatelstva a z něj do značné míry vycházejících odborných diskusí o racionalizaci stravování nepředstavuje zrovna jednoduchý problém. Samozřejmě rozdíl poválečné bídy ztělesňované lístkovým hospodářstvím a poměrně vysoké konzumní úrovně koncem 60. let nelze přehlédnout. Změny však byly spíše pozvolné. Výrazné přelomové mezníky se jen obtížně hledají a mají silně diskutabilní povahu. Zhruba kolem roku 1950 se měla dostat spotřeba potravin prakticky na předválečnou výši, ale tento údaj je třeba brát s velkou rezervou a pro podobu diskurzu o správné výživě neměl příliš velký význam. Roku 1951 začíná pracovat v Praze Ústav pro výzkum výživy lidu, ale v oblasti zásobování obyvatelstva potravinami dochází ve srovnání s předchozím rokem k jednoznačnému zhoršení. Mimo jiné byly koncem února znovu zavedeny již odstraněné lístky na chleba, mouku, pečivo a těstoviny.³¹ Mimořádně velký přelom představovalo odbourávání přídělového hospodářství v roce 1953, i když samozřejmě s jeho odstraněním nedostatky v zásobování nezmizely.³² Smrt J. V. Stalina a nástup Nikity Chruščova znamená zároveň v celém sovětském blo-

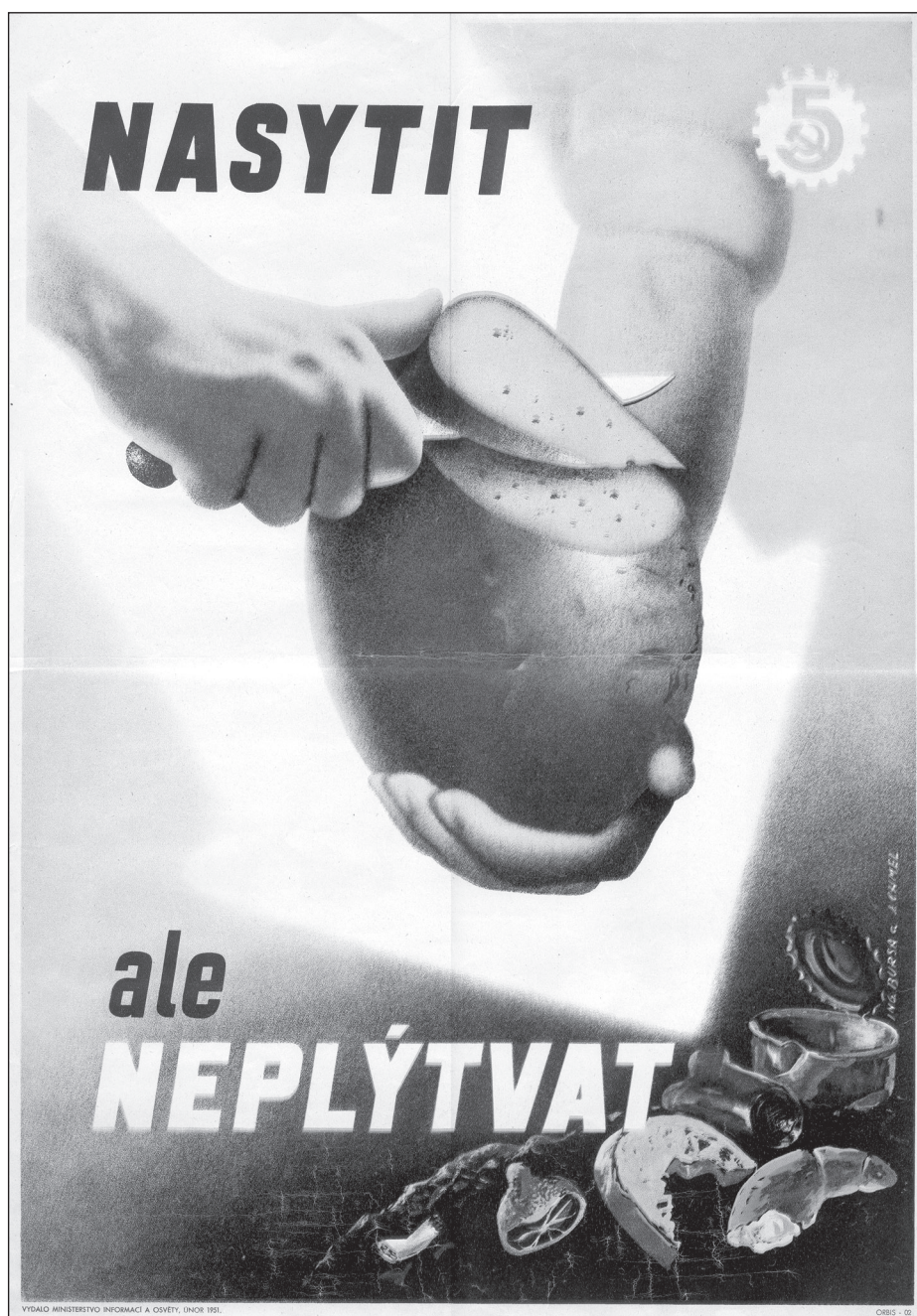
²⁸ M. Hrubá, Patnáct let výzkumu ve výživě i v potravinářství, VL 15, 1960, č. 5, s. 68.

²⁹ [Anonym], Čs. společnost pro výživu při ČSAV, s. 528.

³⁰ Josef Mašek jmenoval jako významné pracovníky v oboru výchovy ke správné výživě V. Honse, M. Úlehlovou-Tilschovou a Č. Adamce. To ovšem nemusí znamenat, že by tyto osobnosti považoval za významné pracovníky v oblasti vědy o výživě. Ostatně lékařské vzdělání měl z uvedených pouze V. Hons. Srv. *bch* [František Raboch], Slavnostní zasedání výboru SRV, VL 23, 1968, č. 11, s. 194–195. Na problém nedostatku formujících osobností upozorňoval už počátkem roku 1955 Otakar Poupa, který konstatoval: „Počet pracovníků, kteří se zabývají aplikovaným výzkumem výživy, lze odhadnout na stovky. Pracovníků sledujících základní problémy výživy je však dnes u nás sotva desítka a z toho ještě většina začátečníků.“ O. Poupa, Minulost, přítomnost a budoucnost naší vědy o výživě, VL 10, 1955, č. 1, s. 5.

³¹ Potíže signalizoval už novoroční projev Klementa Gottwalda, který kritizoval „neobyčejný vzrůst“ prodeje chleba a mouky a obvinil zemědělce ze zkrmování obilí. Zároveň kritizoval i plýtvání potravinami. Srv. příslušnou pasáž z projevu, otištěnou ve VL 6, 1951, č. 1, s. 10. Srv. také F. K. Zeman, Dobře hospodařit – lépe žít, VL 6, 1951, č. 3, s. 49–50 a Mik., K situaci na zásobovacím trhu, VL 6, 1951, č. 7–8, s. 153–154.

³² V roce 1954 dokonce spotřeba masa na osobu podle bilanční metody ve srovnání s rokem 1953 poklesla. Srv. Statistická ročenka ČSSR 1960. Praha 1960, s. 374. Podle dříve používané statistické metody ovšem naopak došlo v roce 1954 k určitému, i když velmi malému vzestupu spotřeby. Srv. Statistická ročenka Republiky československé 1957. Praha 1957, s. 206. K situaci na trhu zejména v 1. polovině 50. let z pohledu řadového spotřebitele srv. Čestmír Jeřábek, V zajetí stalinismu. Z deníků 1948–1958. K vyd. připravil D. Jeřábek. Brno 2000 (k potížím se zásobováním masem v roce 1954 srv. především



Obr. 5. Ani mohutná propagandistická kampaň nedokázala v roce 1951 dostatečně zmírnit potíže se zásobováním chlebem, zabránit tak znovuzavedení lístků na nejběžnější potravinu.

ku obrat směrem k většímu zájmu o životní úroveň obyvatelstva.³³ Už k 1. lednu 1953 byl také v Bratislavě obnoven Ústav pro výzkum výživy ľudu (jako oblastní ústav)³⁴ a ve stejné době vznikají Ústřední ústav zdravotnické osvěty v Praze a Slovenský ústav zdravotnické osvěty v Bratislavě. V následujícím období došlo k velkým změnám ve spotřebě potravin a pochopitelně zároveň v akcentování jednotlivých problémů výživy v postojích odborníků na výživu. V letech 1955–1960 vrcholí globální růst spotřeby potravin.³⁵ Ve stejné době, zejména koncem 50. let, však dochází i ke zpomalování kvantitativního růstu spotřeby a k přeorientování na kvalitativně vyšší potraviny. Jako mezník bývá označován rok 1956³⁶, v němž došlo ke změnám i v politické oblasti, které mj. opět vyvolaly větší zájem politických špiček o životní úroveň obyvatelstva. Za významný ho můžeme považovat i z hlediska výživy – průměrná kalorická spotřeba na obyvatele a den poprvé podle statistik přesáhla 3000 kalorií.³⁷ Přední odborník J. Mašek však kupodivu jako okamžik překročení této magické hranice uvádí až rok 1958.³⁸ Zejména z hlediska haute cuisine má mimořádný vý-

s. 253, 258, 265, 268). Oficiální pohled nabízí např. *F. K. Zeman*, Snížením cen k blahobytu pracujícíchho lidu, VL 9, 1954, č. 4, s. 49–51 nebo –*čk.* Usnesení strany a vlády o opatření ke zvýšení výroby a zlepšení jakosti některých druhů spotřebního zboží, VL 9, 1954, č. 7–8, s. 116–117.

³³ Srv. *Stephan Merl*, Staat und Konsum in der Zentralverwaltungswirtschaft. Rußland und die ostmitteleuropäischen Länder, in: *Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und die Kulturgeschichte des Konsums* (18. bis 20. Jahrhundert). Ed. *H. Siegrist u. a.* Frankfurt/M. – New York 1997, s. 207. Dobovou oficiální reakci srv. např. *F. K. Zeman*, „Obohatit stůl pracujícího člověka“, VL 8, 1953, č. 10, s. 141–142.

³⁴ Vznik Štátného vedeckého ústavu pre výživu ľudu a dietetiku schválil již v roce 1945 Zbor povereníkov a v prosinci téhož roku na něj byly vyčleněny i finanční prostředky, takže mohl začít fungovat. Počátkem 50. let se však objevilo tvrzení, že ústav byl zřízen pouze de facto a nikoliv i de iure. Navíc jeho ředitel Imrich Sečanský byl obviněn z buržoazního nacionalismu a mj. vyřazen i z předsednictva SRV. Bylo rozhodnuto, že se ústav má v roce 1951 včlenit jako II. odbor do Štátného zdravotného ústavu. Podle A. Bučka k tomuto včlenění došlo už 1. 7. 1950. I. Sečanský byl ovšem z vedení Štátného ústavu pre výživu ľudu a dietetiku odvolán až v roce 1952. Štátní zdravotnický ústav zanikl k 31. 12. 1952 a namísto jeho II. odboru v roce 1953 začal fungovat oblastní Ústav pre výzkum výživy ľudu, ovšem s jiným ředitelem Andrejem Bučkem. K vývoji v letech 1945–1951 srv. Slovenský národní archiv (dále jen SNA), f. Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960, k. 389 a *Imrich Sečanský*, Spomienky a vyznania lekára. Polstoročie slovenskej internej medicíny. B. m. [Bratislava] 1997, s. 193–201. Srv. také *Andrej Bučko*, Vývoj vedy o výžive na Slovensku po roku 1945, VL 15, 1960, č. 5, s. 66–68.

³⁵ *J. Mašek*, Péče o výživový fond národa, VL 19, 1964, č. 2, s. 17. Srv. také *Václav Zápotocký*, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 117. Autor zde tvrdí, že spotřební trend nastoupený v roce 1955 trvá nadále.

³⁶ *V. Zápotocký*, Spotřeba potravin v ČSSR a ve světě, VL 19, 1964, č. 1, s. 1. Srv. také *týž*, Úhrada kalorií a živin jednotlivými skupinami potravin v ČSSR, VL 22, 1967, příloha Výživa a spotřeba potravin v číslech 2, 1967, č. 3, s. 9.

³⁷ *Vladimír Melkes*, K problémům struktury naší výživy, VL 21, 1966, č. 6, s. 85; *F. Maňas*, Srovnání denní spotřeby kalorií, živin a látek přídatných na jednoho obyvatele v ČSSR, VL 23, 1968, příloha Výživa a spotřeba potravin v číslech 3, 1968, č. 4, s. 14–15. Srv. tamtéž také statistický přehled Vývoj a skladba výživy v Českých zemích a na Slovensku, připravený Ekonomickou komisí při Společnosti pro racionální výživu. V NSR byla překročena spotřeba 3000 kalorií na osobu a den v letech 1954–1955, viz *Arne Andersen*, Der Traum vom guten Leben: Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute. Frankfurt/M. – New York 1999, s. 38.

³⁸ Srv. např. *J. Mašek*, Usnesení vlády o opatřeních k racionalizaci výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 3, s. 33. Rok 1958 se vyskytuje i v podkladovém materiálu ke zmiňovanému vládnímu usnesení, který

znam úspěšná československá účast na Expu 1958 v Bruselu, na které měli velký podíl i českoslovenští kuchaři.³⁹ Jedná se však spíše o mezník symbolický – gastronomie nejvyšší úrovně se rozvíjela postupně v souvislosti s ožíváním zahraničního cestovního ruchu. Podobně symbolický význam může být spojován i s rokem 1957, kdy byl v Praze vybudován proslulý Dům potravin na Václavském náměstí, který nabízel dostupné kulinářské vymoženosti včetně vzácného dovozového zboží.⁴⁰ Konec 50. a začátek 60. let charakterizuje poměrně prudký kvalitativní růst spotřeby a zároveň velmi optimistická nálada a víra, že strava v lidově demokratickém a později socialistickém státě se stane stravou budoucnosti, která bude příkladem pro výživu v ostatních státech světa. Prudce roste také důvěra v možnosti přírodních a technických věd v oblasti stravy. Studenou sprchu přinesly hospodářské obtíže Československa, spojené mj. i s velkými problémy v zemědělské výrobě, které zejména v letech 1962 a 1963 podstatně ovlivnily i vývoj spotřeby potravin, zejména masa, mléka a mléčných výrobků. V souvislosti s tím se opět poněkud pozměnila i témata diskusí věnovaných racionální výživě. Víra ve schopnosti vědy řešit problémy však zůstala neotřesená, naopak nutnost její pomoci byla pocítována ještě intenzivněji. V únoru roku 1965 bylo vydáno usnesení vlády č. 69/65 o zabezpečení racionální výživy obyvatelstva, ale jeho dopad nebyl tak velký, jak zastánci zdravé výživy doufali.⁴¹ Jeho připravovaná novelizace pak do závěru sledovaného období nebyla schválena. Šedesátá léta a zejména jejich druhá polovina jsou zároveň dobou dalšího rozvoje místní varianty haute

vypracovala skupina vedená 1. náměstkem ministra zdravotnictví P. Macúchem. Srv. Návrh opatření pro zajištění racionální výživy obyvatelstva z 30. ledna 1965. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0573/0011.

³⁹ Ke gastronomické reprezentaci Československa na Expu 1958 v Bruselu, na Expu 1967 v Montrealu a na dalších akcích srv. především *Miroslav Hříbek*, *Hostili jsme svět*. Praha 1970. Autor byl na obou světových výstavách ředitelem československých restaurací. Srv. i *Radomíra Sedláková*, *Architektura československého pavilonu na EXPO 58*, in: *Radomíra Sedláková – Radek Váňa*, *Život v rytmu atomu*. Architektura a výtvarné umění ze Sbírky moderního a současného umění Národní galerie v Praze. Výstava ke 40. výročí československé účasti na Světové výstavě EXPO'58 v Bruselu. Veletřzní palác, respirium 4. patra, 18. 12. 1998 – 28. 2. 1999. Praha 1998, nestr. Autorka explicitně zdůrazňuje význam kvality kuchyně v pavilonu pro celkový čs. úspěch. Kvalitu kuchyně v české restauraci Praha na Expu v Bruselu oceňoval i jinak velmi kritický Čestmír Jeřábek. Srv. *Č. Jeřábek*, *V zajetí stalinismu*, s. 386.

⁴⁰ Srv. *Božena Špalková*, *Tři léta pražského Domu potravin*, VL 15, 1960, č. 6, s. 92–94.

⁴¹ *J. Mašek*, *Usnesení vlády o opatřeních k racionalizaci výživy obyvatelstva*, VL 20, 1965, č. 3, s. 33–35. Srv. i *Návrh na opatření pro zajištění racionální výživy obyvatelstva v ČSSR*, které předložila pracovní skupina vedená 1. náměstkem ministra zdravotnictví vedená P. Macúchem, A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0573/0011. Srv. také *Božena Solnařová – Jiří Hrubý*, *Výživa jako ekonomický problém*. Praha 1967, s. 263. Opatření navazovalo na usnesení vlády č. 611/64. Jeho dopad však předem omezilo mj. Usnesení 11. schůze komise ÚV KSČ pro otázky životní úrovně ze dne 19. února 1965, které zdůraznilo nutnost pouze postupných změn ve výživě, A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0575/0013. Zpráva Institutu pro racionální výživu o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, předložená 31. 10. 1967, odsunula realizaci většiny opatření až do období po roce 1970. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028 (zde otištěna v příloze 2 na s. 240–286). Přesto jeho přijetí označoval J. Mašek za přelomový bod ve vývoji Společnosti pro racionální výživu. Srv. *J. Mašek*, *Čtvrtstoletí vývoje a činnosti našeho časopisu*, VL 24, 1969, č. 12, s. 181.



Obr. 6. Kolektiv pracovníků klinického oddělení Ústavu pro výzkum výživy lidu s ředitelem ústavu J. Maškem v roce 1958. Oddělení se zabývalo mj. i vlivem spánku na některé choroby trávicího ústrojí. Archiv Petr Mašek.

cuisine, který dokládá i navázání na skvělou bruselskou tradici, na Expo 1967 v Montrealu a Expo 1970 v Ósace.

Léta 1968–1971 představují přelom i v historii výživy. Normalizačními změnami je mj. podlomen vliv technokratů, kteří se snažili vybudovat nový socialistický systém výživy. Nová moc se snažila získat podporu širokých vrstev vyhověním tradičním představám o konzumním blahobytu a k nějakým zdravotnickým experimentům s veřejností zaujala spíše odstup. Pochopitelně výrazně ochladly v době nastupující normalizace kontakty se západními státy. Na počátku 70. let také zanikl samostatný Ústav pro výzkum výživy lidu, jehož většina byla přičleněna k Institutu klinické a experimentální medicíny. Detailní analýza všech změn souvisejících s vývojem v Československu v letech 1968–1971 si ovšem vyžádá ještě zvláštní důkladné zpracování.

I. 4. Dobové limity diskurzu, ideologické souvislosti

Odborný diskurz v oblasti výživy byl ve sledovaném období podobně jako v jiných oborech vymezen několika lehkou pochopitelnými limity. V zájmu samotných znalců bylo zdůrazňovat nejenom velký význam výživy pro společnost, resp. pro její zdraví a zprostředkovaně i pro její ekonomické možnosti (vnímání výživy jako prevence proti vysoké nemocnosti a před-

časnému stárnutí, jako prostředku pro zvýšení produktivity práce)⁴², ale zároveň museli také stávající situaci ve stravování líčit jako dost nevyhovující, aby tak opodstatnili rozvoj své činnosti. Jako velmi vhodné téma se v této souvislosti jevilo zdůrazňování faktu, že problémy, které Československo musí řešit, souvisejí nikoli s nedostatkem výživy, ale s jejím přebytkem. Představa, že podobné obtíže bude moci mít i socialistický stát, se nejevila nijak zvlášť nebezpečnou, i když s ní byl spojen zápas s některými závažnými chorobami jako je ateroskleróza nebo diabetes.⁴³ Zároveň však přinejmenším v průběhu 50. let vyžadovala vládnoucí moc zdůraznění značného zlepšení ve srovnání s meziválečným obdobím. Jak si v dalším textu ještě ukážeme, podobná kritika pro předchozí éru, tedy zejména pro epochu feudalismu, tak důsledně vyžadována nebyla, což mohlo někdy vést k dost kuriózním závěrům. Teprve později, zejména v průběhu 60. let, je povinná rétorická figura kritiky stravy za kapitalismu pozvolna opouštěna, podobně jako zdůrazňování sociálních rozporů ve výživě v kapitalistických zemích. I tento postupný proces budeme moci v textu sledovat.

Problematika výživy nebyla tolik zatížena citáty z klasiků marxismu-leninismu, naopak se zdá, že autoři prací, kde se podobné věty vyžadovaly, sháněli výroky Marxe či Lenina týkající se výživy jen s určitými obtížemi a obvykle objevili pouze nic neříkající fráze⁴⁴. Pro propagaci vyšší spotřeby živočišných bílkovin, resp. masa, se daly využít příslušné výroky B. Engelse z děl *Dialektika přírody* nebo *Původ rodiny*, které zdůrazňovaly význam masité stravy jako podmínky pro další rozvoj civilizace.⁴⁵ Podobný smysl a použití měly i některé pasáže z Engelsovy studie *Podíl práce na polidštění opice*, které původní myšlenku doplňovaly o propagaci pestré stravy.⁴⁶ Z dalšího Engelsova

⁴² Srv. např. formulaci „*Má-li se výživa uplatňovat ve vzrůstající míře jako činitel, který ovlivňuje zdraví a praceschopnost národa, je třeba sledovat zákonitosti vývoje spotřeby potravin a usměrňovat tento vývoj, aby odpovídal soudobým znalostem o správné výživě.*“ Srv. Kateřina Ošancová, Měníci se směry spotřeby potravin, VL 19, 1964, č. 2, s. 22. Všimněme si zde i používání výrazu národ místo neutrálního pojmu obyvatelstvo.

⁴³ K. Ošancová, Měníci se směry spotřeby potravin, VL 19, 1964, č. 2, s. 23–24. Na druhé straně se však především v 60. letech objevovaly statě, které zdůrazňovaly, že socialismus nepřináší jen zvýšenou konzumaci potravin a nápojů, ale mění se hlavně struktura stravy. Srv. -c-, Politická ekonomie a racionální výživa, VL 20, 1965, č. 7, s. 119–120, kde je recenzován sborník K. Kouby *Politická ekonomie socialismu* (Praha 1964), resp. pasáže týkající se výživy, které napsala D. Kňourková.

⁴⁴ Např. z práce Ke kritice politické ekonomie od Karla Marxe byl citován skutečně objevený výrok, že „*člověk při výživě, jedné z forem spotřeby, reprodukuje své vlastní tělo*“. Z Lenina byla citována věta „*Skutečným základem hospodářství je potravinový fond*“, která ovšem s racionální výživou měla pramálo společného. Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 37. Využíval se i rozhovor V. I. Lenina s Maximem Gorkým, kde Lenin zdůrazňoval nutnost péče o výživu pracujících a vyzýval ke studiu této problematiky. Zároveň prý prosazoval termín racionální výživy. Srv. M. Úlebová-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné. 4. vyd. Praha 1957, s. 9. Pasáž napsal J. Mašek. Zoufalou a víceméně neúspěšnou snahu najít u V. I. Lenina nějaký hlubší zájem o stravu obyvatelstva dokumentují i články typu Ze vzpomínek na V. I. Lenina, VL 15, 1960, č. 4, s. 53. Srv. také J. Mašek, Padesát let výzkumu výživy v SSSR, VL 22, 1967, č. 11, s. 169.

⁴⁵ Srv. J. Mašek, O významu letošní pracovní konference SRV, VL 5, 1950, č. 10, s. 213 nebo A. M. Brimer-Orlovský, Stav výživy lidu je nejlepším dokladem kulturní úrovně národa, VL 8, 1953, č. 5, s. 78.

⁴⁶ Srv. Miloš Nedvěd, Výživa, VL 8, 1953, č. 5, s. 72. Šlo o otisk přednášky pronesené v době okupace.

díla Anti-Dühring také pocházela dosti banální věta týkající se významu látkové přeměny jako jednoho z důležitých znaků života. Používalo bylo i dramatické líčení bídy proletářů z Engelsova spisu Postavení dělnické třídy v Anglii a příslušné pasáže o výživě z Marxova Kapitálu.⁴⁷ Příliš impulsů ne nabízela ani díla J. V. Stalina, z nichž se obvykle citovaly pasáže ve prospěch konzumerismu, především definice jednoho z hlavních požadavků „základního ekonomického zákona socialismu“ jako „zabezpečení maximálního uspokojení neustále rostoucích materiálních a kulturních potřeb celé společnosti pomocí nepřetržitého růstu a zdokonalování socialistické výroby na základě nejvyšší techniky“. Pro oblast výživy byl zdůrazňován také Stalinův „geniální objev“, že „cílem socialistického způsobu výroby je nikoli zisk, nýbrž uspokojení potřeb pracujících člověka“.⁴⁸ Využívány byly v českém prostředí i citáty A. Mikojana⁴⁹, kterými se vyznačuje také autoritativní sovětská práce z počátku 50. let Kníha o vkusnoj i zdorovoj pišče.⁵⁰

V souvislosti s chlebem se místo citátů z klasiků marxismu-leninismu občas i v 50. letech objevovaly odkazy na Bibli, ke kterým měly sklon zejména představitelé tradicionalistické skupiny autorů píšících o racionální výživě. Např. Božena Solnařová⁵¹ ve svém článku Nahlížíme do dějin chleba, uveřejněném v únorovém čísle Výživy lidu roku 1950, v jednom odstavci na straně 32 spojila charakteristiku historie chleba jako historie třídních bojů a dva citáty z Bible.

Poměrně zřídka se v odborném diskurzu o správné výživě objevovala i další oblíbená réterská figura v době vrcholné fáze studené války – kritika buržoazních teorií. Obvykle se spíše hovořilo o nezájmu buržoazních vědců o výživu vůbec, resp. o jejich neschopnosti proniknout hlouběji do problematiky.⁵² Maďarský odborník Róbert Tarján sice kritizoval z ideologických pozic Rubnerovo učení jednostranně zdůrazňující význam kalorií a dával ho dohromady se zhoubným působením racionalizace práce, ale Rubnerovy názory byly už ve sledovaném období přece jen příliš překonanou minulostí.⁵³

Nalézt ovšem můžeme v dobovém diskurzu o racionální výživě vytváření

⁴⁷ Srv. J. Mašek, Zásady správné výživy a stravování našich pracujících, VL 17, 1962, č. 1, s. 19.

⁴⁸ Srv. referát ministryně potravinářského průmyslu Ludmily Jankovcové na II. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, který se konal v Brně 10.–12. 10. 1952. Referát přednesla její náměstkyně Zdeňka Solníčková. Srv. VL 7, 1952, č. 11, s. 154.

⁴⁹ Anastas Ivanovič Mikojan (1895–1978) vedl v letech 1934–1938 komisariát potravinářského průmyslu, 1926–1930 byl komisařem zahraničního a vnitřního obchodu, 1938–1946 řídil komisariát zahraničního obchodu, od 1953 ministr zahraničního a vnitřního obchodu.

⁵⁰ Srv. např. J. Mašek, Nový rok činnosti Společnosti pro racionální výživu, VL 8, 1953, č. 1, s. 2 nebo v tomtéž čísle (na s. 5) Zdenka Solníčková, Potřeby a zájmy pracujících zákonem potravinářského průmyslu. Mašek ve svém článku ovšem cituje i dalšího vysokého sovětského funkcionáře – Malenkova.

⁵¹ Autorství není zcela jisté, článek je podepsán značkou *bs*. Nicméně hypotéza, že článek napsala B. Solnařová, je velmi pravděpodobná.

⁵² Srv. třeba J. Mašek, O významu letošní pracovní konference SRV, VL 5, 1950, č. 10, s. 212.

⁵³ Srv. Róbert Tarján, Nynější výživová situace v Maďarsku a její rozvoj po osvobození, VL 5, 1950, č. 9, s. 193. Srv. také O. Poupa, Poznámky fyziologa k otázce výchovy ve výživě, VL 6, 1951, č. 9, s. 192–194.



Obr. 7. Dieteticko-technologické oddělení Ústavu pro výzkum výživy lidu, 1958. Zde se řešily především praktické problémy spojené se sestavováním různých diet a s přípravou biologicky vhodných pokrmů. Archiv Petr Mašek.

jakéhosi „otloukánka“ – negativní jevy jsou situovány do jiných, pokud možno kapitalistických zemí.⁵⁴

Nová „lidovědemokratická“ a zejména později „socialistická“ společnost ovšem měla přinést nový životní styl⁵⁵ i v oblasti stravování díky plnému respektování všech zdravotních potřeb, nekalenému touhou po zisku.⁵⁶ Přitom se nejednalo pouze o změnu společenských forem přijímání potravy⁵⁷, ale objevoval se i požadavek úplného přesunutí odpovědnosti za stravování z individua na společnost.⁵⁸ „*Osvobození od masových návyků*“, tedy od dosavadních spotřebních zvyklostí, bylo prezentováno jako „*koneckonců součást celkového osvobozovacího procesu lidstva z třídní nesvobody a vázanosti*“ a mělo souviset „*s osvobozovacím bojem tříd, národů, osvobozením žen atd.*“⁵⁹ Pro znač-

⁵⁴ Srv. např. B. Solnařová, Malá úvaha o propagaci správné výživy, VL 21, 1966, č. 9, s. 145 nebo Jaroslav Prugar, Žito versus pšenice, VL 21, 1967, č. 2, s. 30.

⁵⁵ Srv. např. Míla Veltrubová, Pro úspěšnou spolupráci, VL 18, 1963, č. 9, s. 129.

⁵⁶ Srv. např.: „*Ve výživě se také projevoval nejzřetelněji třídní ráz staré kapitalistické společnosti, kdežto socialistické zřízení umožňuje tu plně respektování biologických hledisek. Potraviny přestávají být předmětem zisku a stávají se prostředkem k tomu, aby nový socialistický člověk byl zdravý a plně výkonný.*“ Usnesení pracovní konference Společnosti pro racionální výživu ve Františkových Lázních, VL 5, 1950, č. 10, s. 215.

⁵⁷ Problematika společného stravování si vyžaduje zvláštní důkladné zpracování. Do kolektivizace stravování byly vkládány obrovské naděje i v souvislosti s racionalizací výživy, které nebyly opouštěny po celé sledované období, i když počáteční nadšení zřetelně ochladlo. Ovšem s mimořádným významem veřejného stravování počítá i práce J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa. Praha 1971, s. 250. Na druhé straně se ovšem v téže práci na s. 253–254 podotýká, že právě v oblasti závodního stravování došlo v Československu na rozdíl od světa k určité stagnaci. Zvlášť je v této souvislosti upozorňováno na anglická a švédská data.

⁵⁸ Srv. např. Jaroslav Bajer – Anna Novotná, Úkoly potravinářského průmyslu při zvyšování životní úrovně lidu, in: Zvyšování životní úrovně ve výživě. Sborník referátů z XI. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného ve dnech 19., 20. a 21. října 1961 v Karlových Varech. Praha 1961, s. 26.

⁵⁹ Jaroslav Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 74. Autor se zároveň oháněl „*světovědeckými poznatky leninsko-mičurinské vědy*“ při dokazování možnosti rychle a výrazně vylepšit fyzický i psychický výkon pracujících a očekával „*dialektický skok v dějinách spotřeby potravin*“ – tedy zásadní změny z kvantity na kvalitu. Je ovšem nutné podotknout, že podobně silně ideologické výlevy nebyly v odborném diskurzu o výživě zcela běžné a vyskytovaly se v poměrně

nou část odborníků na výživu, zejména pro lékaře, to ve sledovaném období znamenalo, že budou moci ovlivnit stravování mas obyvatelstva v míře, která se dříve zdála nepředstavitelná. Příležitost změnit celkový charakter výživy na našem území byla samozřejmě zejména pro některé odborníky nesmírně atraktivní. Vize vědci řízené společnosti, kde racionálně dirigovaná výživa měla mít významné místo, byla pro řadu znalců v nutričních vědách synonymem socialismu, i když v pozdějším období nechyběly odkazy na kroky vedoucí k racionalizaci stravy, které byly prováděny v některých kapitalistických státech, např. ve Skandinávii. Jak jsme již uvedli, spíše byl v podobném vývoji spatřován důkaz, že zájem o zlepšení výživy a tím i výkonnosti je společný všem vyspělým zemím a vede tak k logickému postupnému prosazování socialistické myšlenky.⁶⁰

Zejména v průběhu 60. let začal být zdůrazňován i vliv výživy na psychickou pohodu člověka – racionalizace stravy se měla stát jedním z nástrojů ke zvládání stále rostoucí stresové zátěže.⁶¹ Naopak ani v závěru sledovaného období se veřejný odborný diskurz příliš nevěnoval problematice štíhlé linie.

Součástí manipulace s výživou obyvatelstva měly vcelku logicky být i cenové intervence ze strany státu, ať už v podobě premii pro výrobce žádoucích produktů, nebo zvýhodnění určitých maloobchodních cen.⁶² Se vzrůstající

omezené míře zejména na počátku 50. let. J. Šíma navíc nepatřil mezi nějaké odborné špičky v oboru výživy, ale byl spíše ideologem. Určitý odstup od Šíмова přístupu, dobově až překvapivý, ukazuje poznámka redakce k dalšímu článku *J. Šímy* (Poslední vývoj spotřeby potravin v cizině a u nás, VL 5, 1950, č. 3, s. 56–58 a č. 4, s. 87–89), kde autor dokazuje jak spotřeba potravin v socialistických zemích překonává i konzum v nejvyspělejších zemích kapitalismu: „Čtenáře upozorňujeme, že je nutné údaje tohoto článku, který shromažďuje bohatý materiál, brát velmi opatrně, neboť jsou zřejmě modifikovány“ (s. 89).

⁶⁰ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 259, kde autor upozorňuje na rozvoj závodního stravování ve světě i na velkou dotaci cen citrusů ve Finsku, která pro čs. odborníky musela působit jako sen. Zároveň však text upozorňuje, že závodní stravování na Západě ovlivňují liberalistické myšlenky, které před racionálním stravováním upřednostňují individuální výběr. Podobně je ve stejné práci na s. 314 J. Hrubým odmítnuta teorie „suverenity spotřebitele“ a za východisko vývojových úvah je jednoznačně považována „teoretická potřeba výživy“. Rozdíly mezi socialismem a kapitalismem současnosti měla také ukázat teorie čtyř oblastí spotřební úrovně, o které budeme hovořit dále.

⁶¹ Srv. např. *M. Hrubá*, Krátké zamyšlení nad velkým problémem, VL 22, 1967, č. 8, s. 129–130. Srv. také vystoupení J. Maška na XVII. sjezdu SRV, jak ho podává zpráva *bch* [F. Raboch], XVII. celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 22, 1967, č. 11, s. 177. Srv. i Závěrečné usnesení XVII. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného 11., 12. a 13. října 1967 v Brně, VL 22, 1967, č. 11, s. 180. Problémem vlivu výživy na mozkovou kúru se však zabýval J. Mašek už v roce 1953. Srv. *MÚT* [M. Úlebllová-Tilschová], III. sjezd Společnosti pro racionální výživu v Olomouci 8., 9. a 10. října 1953, VL 8, 1953, č. 11, s. 165.

⁶² Srv. např. Usnesení konference vědeckých a odborných pracovníků z oboru výživy, konané ve dnech 26. a 27. ledna v Liblicích na téma „Analýza současné problematiky a vytyčení hlavních úkolů v oboru výživy pro praxi a výzkum“. Praha b. d. [1954?] (dále jen Usnesení konference...), s. 26. Srv. také *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 317. Např. snížit spotřebu obilovin mělo pomoci cenové zvýhodnění masa a masných výrobků, částečně i zeleniny, srv. tamtéž s. 375. Srv. také -c-, Politická ekonomie a racionální výživa, s. 119. Srv. též *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 180–181. Jasně problém definovala M. Hrubá již v roce 1956: „Že vhodná cenová kalkulace je základním předpokladem každé propagace, je samozřejmé.“ Sama jako příklad uváděla konzervované hotové pokrmy, jejichž cena byla nasazena neúměrně vysoko. Viz *M. Hrubá*, Zamyšlení nad propagací správné výživy, VL 11, 1956, č. 10, s. 142.

životní úrovni se ovšem měl význam cenových regulací snižovat a hlavní důraz se měl klást na způsob distribuce s upřednostněním samoobsluh, automatů apod.⁶³

Nicméně ani při diskusích o podmínkách nového způsobu řízení národního hospodářství v 60. letech se odborníci v oboru výživy nechtěli vzdát umělé regulace cen potravin, i kdyby působila protichůdně k zákonu nabídky a poptávky.⁶⁴ Poukazovali přitom mj. i na zkušenosti z Jugoslávie.⁶⁵

Další možnost manipulace s cenami pokrmů nabízel systém veřejného stravování, jehož rozšiřování bylo zejména v 50. letech jednou z prioritních snah bojovníků za správnou výživu. Právě veřejné stravování se mělo stát hlavním zdrojem pozitivního ovlivnění stravy širokých vrstev obyvatelstva.

Vliv denivelizace příjmů, požadované reformátory v 60. letech, se měl podle badatelů v oboru nutričních věd projevit v jiných oblastech než v kvalitě výživy.⁶⁶

Zpochybňování snah o stanovení racionální výživy motivované poukazem na nesčetné individuální varianty reakcí na konzumovanou stravu bylo odmítáno jako projev anarchismu. Jako jeden z hlavních úkolů bylo vnímáno úsilí o vytvoření výživových norem, podle kterých by se řídila spotřeba potravin.⁶⁷ Při úvahách o adaptabilitě organismu na nižší přívod některých živin bylo zdůrazňováno, že cenou bývá snížení duševní či fyzické výkonnosti příslušného jedince. „*Optimální výživa*“ z tohoto pohledu měla představovat „*jakýsi aplikační cíl*“. Josef Mašek se při podobných úvahách dokonce odvolával na „*analogii na zkušenosti šlechtitelů, kteří dovedou dnes, při rozvinutých vědomostech biologických, vypěstovat odrůdy žádaných vlastností*“.⁶⁸

⁶³ Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 336.

⁶⁴ Srv. např. J. Hrubý, K otázce cen potravin, VL 20, 1965, č. 12, s. 195–197, kde autor víceméně jednoznačně požaduje prosazování racionalizace výživy pomocí cenových úprav. „*Hledisko potřeby výživy*“ má být podle něj bráno důsledně „*jako rovnocenný faktor hodnoty a rovnováhy nabídky a poptávky*“. Tento postoj se prosadil i do Návrhu tezí o zdokonalení soustavy plánovitého řízení národního hospodářství. Srv. Dokumenty k hospodářské politice v Československu z let 1963–1969. Ed. Zdislav Šulc. (Studie z hospodářských dějin, č. 6). Praha 1998, s. 26. Přímé zásahy ve prospěch celospolečenských zájmů výslovně v odůvodněných případech schvalovalo i usnesení ÚV KSČ z 24. 3. 1967 o řízení odvětví zemědělství a výživy. Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 269. Srv. i Josef Hromádka, Užité hodnoty potravin a vývoj jejich maloobchodních cen, VL 24, 1969, č. 2, s. 29. Ekonom Josef Toman, v letech 1965–1968 předseda Státní komise pro řízení a organizaci, považuje argumentování „sociálními vymoženostmi všech“, mj. i intervenovanými cenami potravin, za zakrývání obav o „teplá“ místa, kterou projevovali protivníci ekonomické reformy. Svůj názor ovšem trochu zeslabuje upozorněním, že v případě intervenovaných cen potravin se jednalo i o pivo. Srv. K ekonomické reformě 1965–1968 (Studijní materiály výzkumného projektu Československo 1945–1967, sv. 20). Praha 1996, s. 124.

⁶⁵ Srv. J. Hrubý, Některé problémy výživy a její výzkum v Jugoslávii, VL 20, 1965, č. 9, s. 146.

⁶⁶ Srv. Jaromír Bedrna – Milan Franěk, Co se skrývá za průměrem, VL 23, 1968, č. 10, s. 173. Realita však přání zdravotníků pochopitelně příliš nerespektovala.

⁶⁷ M. Hrubá, Patnáct let výzkumu ve výživě i v potravinářství, VL 15, 1960, č. 5, s. 68–69.

⁶⁸ J. Mašek, Vědecké poznatky a jejich aplikace v realizaci výživy, VL 20, 1965, č. 1, s. 2–3.

II. Různé tradice?

II. 1. Tradice haute cuisine

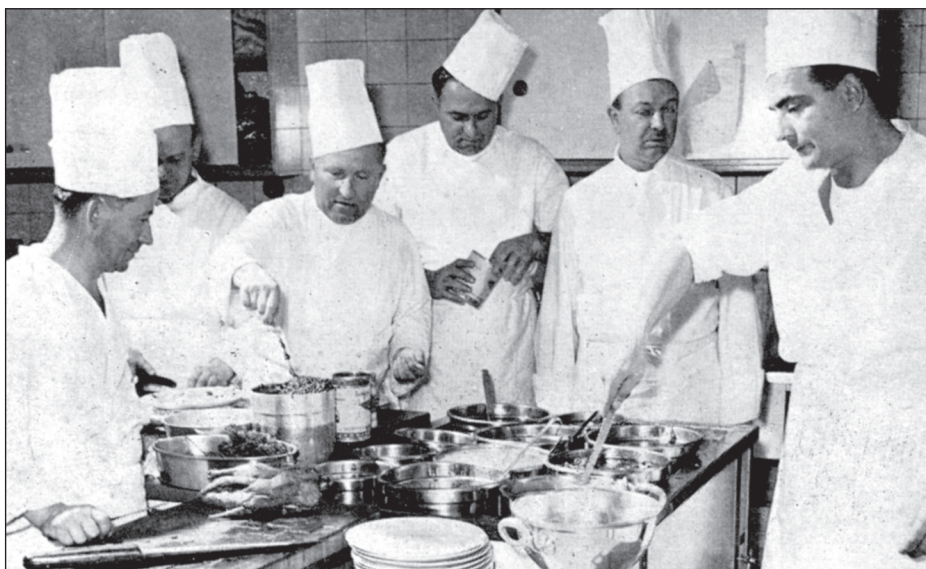
Pokud máme mluvit o názorech výživářských odborníků na tradiční stravu a její inovace, stojíme před velmi složitým úkolem. Často užívaný pojem tradiční strava je velmi vágní. V kultuře stravování každého národa se projevují nejrůznější tradice a česká strava v tomto ohledu rozhodně nepatří mezi nějaké výjimky. Do určité míry chyběly samozřejmě zkušenosti s opravdovou haute cuisine a v tomto směru představovaly ojedinělé pokusy z období první republiky pouze velmi nesmělé náznaky. Zároveň však můžeme pozorovat, že právě ve druhé polovině námi sledovaného období se objevují tendence směřující k znovuoživení nejvyššího stupně gastronomie v českých zemích. Jedním z přelomových okamžiků se stává zmiňovaná úspěšná česká účast na Expu v Bruselu v roce 1958. Nejvýznamnější faktory v pozadí tohoto jevu jsou ovšem oživení cestovního ruchu po ukončení nejmrazivějšího období studené války a zároveň stále sílící konzumerismus, zejména v Praze. Mezi hlavní osobnosti nově vznikající české (či československé) haute cuisine patřili např. Ladislav Koreček, který v 60. letech vedl kuchyni hotelu International, a Vilém Vrabec. Právě druhý jmenovaný představoval zároveň ve své osobě i určitou návaznost na vývoj v meziválečném období, která se projevila v 60. letech např. také novým přepracovaným vydáním Kuchařského lexikonu Josefa Bittermana z roku 1934.⁶⁹ Československá špičková gastronomie pochopitelně do svého repertoáru zařadila některé tradiční pokrmy, ale zároveň se v ní objevovala i řada předpisů naprosto se odlišujících od dosavadních zvyklostí.⁷⁰ Českoslovenští mistři kuchaři se mohli vykázat i na mezinárodním poli zejména v 60. letech⁷¹ značnými úspěchy – např. hned při první účasti na významné mezinárodní kuchařské výstavě v Torquay v roce 1965 získal československý tým nejvíce medailí ze všech družstev a odvezl si i 4 zlaté medaile, dobře obstál i na stejné akci o dva roky později.⁷² Úspěšní byli českoslovenští kuchaři např. také na XII. mezinárodní kuchařské výstavě IKA ve Frank-

⁶⁹ *Josef Bittermann*, Kuchařský lexikon. Praha 1967. Kniha přináší recepty na velmi exkluzivní pokrmy, někdy i z velice exotických či neobvyklých potravin.

⁷⁰ Srv. *Robert Sedlák*, Zamyšlení nad rekreačním jídelníčkem, VL 20, 1965, č. 6, s. 103–104. Autor doporučuje podávat zahraničním hostům především mezinárodní kuchyni a „gulášovou a dršťkovou polévku a knedlíky“ si ponechat jako „atrakci“.

⁷¹ Ještě X. mezinárodní kuchařské výstavy IKA ve Frankfurtu nad Mohanem se na rozdíl od Maďarů čeští kuchaři neúčastnili, což bylo v časopise Výživa lidu s odkazem na bruselské úspěchy a úspěšnou prezentaci v Moskvě a Kyjevě kritizováno. Srv. *Karel Mottl*, Jubilejní světová kuchařská výstava ve Frankfurtu n./M., VL 15, 1960, č. 12, s. 189.

⁷² [Anonym], Úspěchy československé gastronomie v zahraničí, VL 22, 1967, č. 7, s. 114–115. Československý tým zde získal opět 4 zlaté a 4 stříbrné medaile a dva čestné diplomy.



Obr. 8. Jeden z významných představitelů špičkové české gastronomie Florián Zimmermann – jako šéfkuchař Plzeňské restaurace na výstavě Expo v Bruselu v roce 1958 uprostřed svých spolupracovníků.

furtu nad Mohanem v roce 1968.⁷³ Odborníky na výživu ovšem dila špičkových českých kuchařských mistrů zajímala pouze částečně – vliv prací jako byla Velká kuchařka Viléma Vrabce⁷⁴ nebo Československá kuchyně Ladislava Korečka⁷⁵ sice nebyl zcela zanedbatelný, ale stravovací návyky širokých vrstev obyvatelstva příliš nezasáhl. Dopad obou knih a dalších děl podobného ražení zřetelně omezovala praktická nepoužitelnost určité části předpisů sestavovaných bez přihlídnutí ke stavu zásobení běžné maloobchodní sítě. Stranou často zůstávala i otázka pracnosti přípravy pokrmu apod. Na druhé straně nelze zcela opomíjet vliv např. L. Korečka, který se angažoval i v diskusích o racionalizaci výživy⁷⁶ a zároveň působil i v oblíbeném pořadu Československé televize Vaří šéfkuchař. Obecně lze konstatovat, že špičková kuchyně konce 50. a 60. let zájmům pracovníků v oboru nutričních věd díky celkovému trendu vylehčování stravy a respektu k rostoucímu zájmu většiny

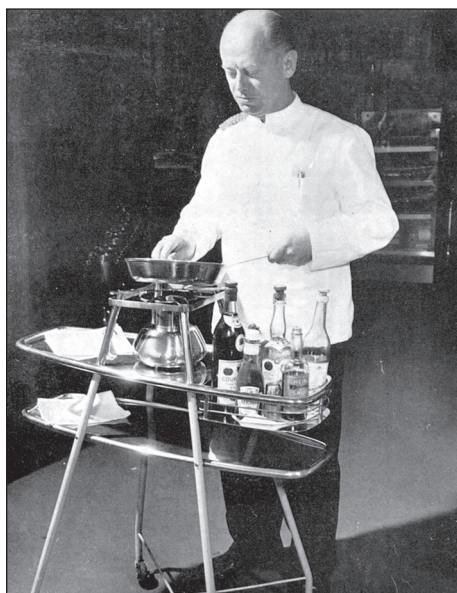
⁷³ A. L., Úspěch naší gastronomie na mezinárodní kuchařské výstavě ve Frankfurtu nad Mohanem, VL 23, 1968, č. 11, s. 192. Uspěly zde ovšem typicky české pokrmy (pečená husa, moravský vrbec, pražská šunka a srnčí kýta na smetaně), které odborníci na výživu často kritizovali.

⁷⁴ Vilém Vrabec, Velká kuchařka. Praha 1968. Za zmínku stojí, že předmluvu napsal ředitel Ústavu pro výzkum výživy lidu Josef Mašek. Kniha byla vydána v nákladu 149 000 výtisků. České vydání vyšlo až po vydání německém.

⁷⁵ Ladislav Koreček – Antonín Nestával – František Syrový, Československá kuchyně. Praha 1968. Kniha vyšla v nákladu 100 000 výtisků.

⁷⁶ Srv. třeba *bch* [F. Raboch], XV. sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 20, 1965, s. 188, kde je shrnuto jeho vystoupení na celostátním semináři o technologii přípravy pokrmů, kde mj. doporučoval studené předkrmy.

zákazníků o uchování zdraví vcelku vyhovovala, i když chuť pochopitelně nadále hrála prim. Objevovaly se též snahy prosadit správnou výživu i do prostředí předních československých restaurací.⁷⁷ I ve zprávě o úspěchu českých kuchařů na mezinárodní výstavě v Torquay neopomněl odborný časopis *Výživa lidu* zdůraznit, že se český tým „snažil maximálně respektovat zásady správné výživy“, což list dokumentoval poznámkou o využití např. žampionů, ořechů, mandlí, oliv, třešní, loupaných rajčat, broskví, ananasu a smetanových sýrů s ovocem. Další doklad pak představovalo vyhýbání se majonéze.⁷⁸



Obr. 9. Součástí nabídky československého restaurantu v Bruselu byly i gastronomicky náročné a exkluzivní úpravy pokrmů. Pojízdné pracoviště v Plzeňské restauraci na výstavě Expo Brusel 1958 – flambovací vozík.

II. 2. Tradiční kuchyně středních vrstev

II. 2. 1. Tradiční kuchyně středních vrstev – pojem

Pro výživářské odborníky měla však daleko větší význam než haute cuisine tradiční česká městská kuchyně středních vrstev, kuchyně „Kondelíků“.⁷⁹ Jak si však ukážeme, určitý přepych blahobytných Kondelíků byl pouze jed-

⁷⁷ Srv. např. M. Ů.-T. [M. Ůlebllová-Tilschová], Výstava zeleninových bezmasých jídel, VL 18, 1963, č. 11, s. 175, kde se hovoří o pokrmech z takových pražských podniků jako byly hotely Ambassador, Alcron, Jalta nebo International. Zároveň je zde zmínka o pokrmech servírovaných v československé restauraci na Expo 1958. Srv. také M. Ů.-T. [M. Ůlebllová-Tilschová], Vánoční kuchařská a cukrářská výstava, VL 12, 1957, č. 9, kde jsou chváleny různobarevné zeleninové saláty z pražské provozovny Labužník.

⁷⁸ Srv. anonymní zprávu Medaile z Torquay našim kuchařům, VL 20, 1965, č. 6, s. 98–99. Výstavy v Torquay se z české strany účastnil Ladislav Koreček, vedoucí studené kuchyně pražského Alcronu Božena Bedrníčková a vedoucí studené kuchyně dalšího pražského hotelu Jalta Libuše Höltzlová. S týmem jel jako vedoucí skupiny pracovník ministerstva vnitřního obchodu V. Slepíčka.

⁷⁹ Srv. zprávu F. Rabocha (značka bcb) o knize Jaroslava Skály ...až na dno!?, VL 18, 1963, č. 3, s. 47.

nou z kritizovaných tváří. Ta druhá kritizovaná poloha má blíže ke stravě představitelů ještě chudší skupiny – úřednické bídy, která blahobyť pouze předstírá. Obě verze se však týkaly zejména městské stravy, i když zároveň nechybělo vědomí, že její kořeny tkví ve stravě zemědělců – tedy těžce pracujících.⁸⁰ Rovnou však můžeme říci, že právě strava obyvatel měst byla objektem největší kritiky co do své zdravotní nevýhodnosti. Zejména na počátku 50. let se často stávala přímo symbolickou snůškou všech nepravostí v oblasti stravování, výlupkem všech nectností, vedoucím k fyzické i morální zkáze každého jí podlehnuvšího individua. Přestože někteří odborníci přiznávali, že tradiční česká kuchyně v zásadě vychází ze stravy lidových vrstev, příliš to její kredit nezvyšovalo. Stále totiž byla považována za maloburžoazní dědictví, později se spíše využíval i v jiných oblastech velmi oblíbený pejorativní termín maloměšťáctví⁸¹ – lid se totiž nevyhovující národní stravou údajně živil pouze proto, že mu při jeho malých výdělcích nic jiného nezbývalo. Naopak u maloburžoazních a později i velkoburžoazních vrstev se jednalo při „přejídání ... syticími látkami“ o špatný zvyk, který vedl ke „snížené pohyblivosti fyzické a konečkonců v určitém směru i duševní“. Zde je ovšem nutné konstatovat, že se teorie o třídní charakteristice tradiční národní české stravy dostávají do těžko řešitelných rozporů, když zároveň chtějí přiřknout české buržoazii chyby za špatné návyky v systému výživy a zároveň vylíčit třídní diskriminaci ve výživě v době „kapitalistické poroby“. Skutečnost, že česká buržoazie se ve své většině měla živit stravou vykořisťovaných, je vysvětlována jednak maloburžoazními návyky celé české buržoazie, a pak zejména pojetím celého českého národa jako vykořisťovaného, na rozdíl od zemí „monopolního kapitalismu“ jako je USA, Kanada nebo Velká Británie.⁸² Jako jiné východiško se jevilo vnímání tradiční stravy jako stravy bohatších vrstev – níže postavení „často stěží sehnali peníze na chléb“, takže jejich stravovací návyky jaksi neměly význam. Důležitost neměla ani propagace správné výživy před rokem 1945, protože ta z hlediska dobové ideologie vcelku pochopitelně zasahovala pouze velmi tenkou vrstvu obyvatelstva.⁸³

Primitivnější variantu představovalo dělení tradic české kuchyně na blahobytnou kuchyni, charakterizovanou vepřovou s knedlíkem a zelím či buchty, která byla – naštěstí – přístupná jen některým, a zdravou kuchyni lidu.⁸⁴ Jak si však dále ukážeme, i přední zastánci konceptu lidové kuchyně si neudržitelnost podobného dělení většinou uvědomovali.

Můžeme vcelku konstatovat, že hlavní směr útoku proti národní stravě

⁸⁰ Srv. např. M. Úlehlová-Tilschová, „Škola jídelníčků“, VL 5, 1950, č. 4, s. 83.

⁸¹ Srv. např. J. Mašek, Výživa a růst mládeže z hlediska výživy obyvatelstva, VL 15, 1960, č. 11, s. 161. Termín maloměšťáctví symbolicky podtrhoval spojitost negativních jevů s (maloměstským prostředím).

⁸² Srv. J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 73–75.

⁸³ M. Hrubá, Dosavadní výsledky výchovy k správné výživě, VL 6, 1951, č. 4, s. 89.

⁸⁴ Jako příklad srv. Jiřina Jarešová, Nezapomínejme na pokrmy české kuchyně, VL 21, 1966, stálá příloha Výživa v rodině 10, 1966, č. 3, s. 10.



Obr. 10. Tradičním představám o blahobytu se snažily ve sledovaném období vyhovět i závodní kuchyně. Nechyběl ani sladký moučník.

směřoval proti kuchařské tradici, kterou nejvýrazněji zosobňovala Domácí kuchařka M. D. Rettigové, i když samotná obrozenecká autorka odsuzována nebyla⁸⁵ – útok směřoval především proti jejím pokračovatelkám, které údajně potlačily lidovou notu vyskytující se v původním textu. M. Úlehlová-Tilschová, velká ctitelka M. D. Rettigové, se dokonce snažila oslabit zařazování autorky Domácí kuchařky do blahobytné buržoazní vrstvy.⁸⁶ Zcela opo-

⁸⁵ Jako výjimečný útok uvedme: *J. Jarešová*, Nezapomínejme na pokrmy české kuchyně, VL 21, 1966, stálá příloha Výživa v rodině 10, 1966, č. 3, s. 10.

⁸⁶ M. D. Rettigová se dala např. využít jako stoupenkyně pestrosti stravy, inspirativní se jevílo její využívání domácích zelených bylinek. Obecně byla uznávána také chutnost její kuchyně – význam tohoto faktoru dokonce prý potvrdily výzkumy I. P. Pavlova, a daly tak M. D. Rettigové zadostiučinění. Srv. zejména *M. Úlehlová-Tilschová*, Naše výživová tradice: M. D. Rettigová, VL 10, 1955, č. 3, s. 48–49, dále např. odkazy na Rettigovou v článku *M. Úlehlová-Tilschová*, Zelenina po abecedě, VL 5, 1950, č. 7–8, s. 155–159. V článku *M. Úlehlové-Tilschové* Hospodaříme s potravinami (VL 6, 1951, č. 1, s. 7) se zase doporučuje předpis M. D. Rettigové na chlebovec. *M. Úlehlová-Tilschová* ve fejetonu věnovaném 125. výročí jejího narození omlouvá i nejvytýkanější rys Rettigové – velkou spotřebu energeticky vydatných potravin – poukazem na podobnou tendenci ruské kuchyně. Srv. *M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová]*, Interview s M. D. Rettigovou, VL 25, 1970, č. 10, s. 150–151. L. Kaizl v medailonu k 60. narozeninám M. Úlehlové-Tilschové ovšem tvrdil, že její „průkopnická práce působila i na jiné časopisy, že své ženské rubriky, vedené dosud v duchu M. D. Rettigové, orientovaly modernějším směrem“. L. Kaizl, *M. Úlehlová-Tilschová – 60 let*, VL 11, 1956, č. 6, s. 85. K M. D. Rettigové srv. např. také *Jiří Pětivoký*, Trpaslík na talíři, VL 18, 1963, s. 168, kde je M. D. Rettigová bok po boku s takovými klasiky gastronomie jako byli A. Brillat-

míjen byl přínos Marie Janků-Sandtnerové⁸⁷ a mnohých dalších autorek působících v meziválečném období, i když některé prvorepublikové reformátorky české stravy městských středních vrstev bylo možné nalézt v autorském kolektivu vlivné dobové kuchařky Vaříme zdravě, chutně a hospodárně. Nelze ovšem říci, že by zvolený přístup postrádal veškerou logiku – tradice následovnic Rettigové byla zakořeněna v širokých vrstvách přece jen hlouběji než spíše na intelektuálské kruhy orientované inovační hnutí období mezi světovými válkami. Svoji roli však mohla sehrát i relativní snadnost polemiky s kuchařskými knihami z 19. století, které v mnoha ohledech neodpovídaly potřebám 2. poloviny 20. století.

Z první republiky bylo vzpomínáno spíše než na úsilí reformátorek z okruhu Masarykovy akademie práce na stav výživy širokých vrstev v období nejhlubší hospodářské krize např. na Podkarpatské Rusi, jak ho v roce 1932 vylíčila v časopise Pestrý týden Marie Podzimková, a alarmující výsledky šetření mezi školáky z okolí Prahy z roku 1933.⁸⁸ S velkou nechutí byla také zmiňována agrární politika za první republiky, která měla zásadním způsobem přispět k negativní dominanci cereálií v tradiční české stravě.⁸⁹ Pochopitelně se jako základní znak stravy v meziválečném Československu uváděl její třídní charakter, který širokým vrstvám neumožňoval racionální výživu.⁹⁰ Teprve pozdější práce přiznávají také některé kladné rysy výživy v době první republiky – např. relativně slušnou úroveň zásobení vitamínem C nebo poměrně vysokou spotřebu mléka.

Další negativní rysy do české stravy přidala podle odborníků i 2. světová válka. Je však zajímavé, že její záporný vliv na kuchařské zvyklosti byl akcentován spíše až v 60. letech, kdy její bezprostřední následky v podobě nedostatku potravin byly víceméně překonány. Snad to souviselo s překonáním období absolutní negace meziválečných poměrů. Odpor vzbuzovalo především rozbuzení nejružnějších náhražek v období okupace, které s sebou neslo úpadek kuchařského umění. Jeho příznakem byla v očích odborníků technologie „*jídlo z jednoho hrnce*“ – tedy Eintopf, tradičně spojovaný s představou nacisty.⁹¹ Připomínána byla také např. nízká oblíbenost krup daná

-Savarin nebo E. Pommiane. *Joza Břízová* v článku Listujeme v Domácí kuchařce Lény Dobromily Rettigové (VL 22, 1967, příloha Výživa v rodině 11, 1967, č. 8, s. 32) konstatuje, že M. D. Rettigové si i dnes „*ceníme pro její nápaditost a pokrokovost*“.

⁸⁷ V 60. letech se tabu pomalu prolomuje – ve fejetonu *Blaženy Francové* Příběh z prázdnin (VL 19, 1964, č. 5, s. 73) se kuchařka M. Janků-Sandtnerové objevuje v jedné řadě s díly M. Úlehlové-Tilšchové, V. Vrabce nebo J. A. Fialové. Samozřejmě díky své velké rozšířenosti byla „Sandtnerová“ v mnoha rodinách základní kuchařkou dlouho v poválečném období.

⁸⁸ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 163–164.

⁸⁹ Srv. J. Mašek, O významu letošní pracovní konference SRV, s. 213.

⁹⁰ Návrh opatření pro zajištění racionální výživy obyvatelstva v ČSSR z 30. ledna 1965. Předklada-tem byla pracovní skupina vedená 1. náměstkem ministra zdravotnictví prof. dr. P. Macúchem. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0573/0011. Srv. také *Zdeněk Křeček*, Úspěchy československého zdravotnictví za 15 let ve výživě našeho obyvatelstva, VL 15, 1960, č. 5, s. 73.

⁹¹ Srv. vystoupení A. Wolfa na celostátním semináři o technologii přípravy pokrmů, jak ho tlumočí

jejich pozicí obvyklého jídla při „*arbeitseinsatzu*“.⁹² Ovšem zároveň bylo uznáváno, že právě v období 1939–1945 byla zásobovací situace zvládnuta lépe, než to dokázala rakouská mašinerie za předchozího světového válečného konfliktu. Např. B. Solnařová a J. Hrubý také upozornili, že některé náhražky měly poměrně slušnou biologickou hodnotu a některé substituce se natolik osvědčily, že přežívají i po pomnutí doby nedostatku.⁹³ Kupodivu víceméně pozitivně byl oceňován černý trh za okupace, zatímco s odporem se hovořilo o keřasech za 1. světové války. Např. L. Kaizl situaci charakterizuje slovy: „*Za poslední války se již podařilo bídu zvládnout. Nebyl hlad, ale organizovaná podvýživa doplňovaná sem tam příjemným černým trhem.*“ Tentýž autor se dokonce zmiňuje o případech, kdy válečná strava pomohla k odstranění některých avitaminóz.⁹⁴ Trochu to připomíná chválu stravy lidu ve 2. polovině 17. století, typickou pro některé tradicionalisty, o níž budeme ještě hovořit. Aby provokativnost svých úvah L. Kaizl trochu zmírnil, připomíná ovšem i rozvoj TBC ze špatné výživy za okupace a týrání hladem „*v koncentračních táborech a u zajatců, nemluvě ani o Polsku a obsazených územích SSSR*“.⁹⁵

Válka a následná doba nedostatku měly podle odborníků neblahý vliv na vnímání jídla pouze po stránce primárního nasycení.⁹⁶ Zároveň mělo zejména v těsně poválečném období dojít k přecenění významu tuků.⁹⁷ Ve výzkumu z konce 60. let se dokonce objevil názor, že právě válečný lístkový systém zvýšil význam stravy v hodnotovém žebříčku.⁹⁸

II. 2. 2. Vztah k vídeňské kuchyni

Svoji roli hrál zejména počátkem 50. let i další nacionálně-politický aspekt – tradiční česká městská strava vycházela z vídeňských tradic, což se samo o sobě jevilo některým autorům poněkud podezřelé. Přitom se jednalo

bch [F. Raboch], XV. sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 20, 1965, č. 11, s. 187–188. Na druhou stranu Jan Kabelík v článku Několik poznámek k výživě venkova a též města (VL 5, 1950, č. 5, s. 104) jídla z jednoho hrnce obhájí jako úsporu nádobí. Ani on však nechce mít nic společného s německým eintopfm a odvolává se na podobné pokrmy balkánských a jihoamerických kuchyní (pilav, džuveč, puchero, feižoáda).

⁹² Srv. O. Poupa, Poznámka fyziologa k otázce výchovy ve výživě, VL 6, 1951, č. 9, s. 194.

⁹³ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 78–79. Srv. také Z. Křeček, Úspěchy československého zdravotnictví, s. 75.

⁹⁴ Naopak Marie Úlehlová-Tilšchová připomínala častost dopravních nehod v období Protektorátu a vysvětlovala je nedostatečným zásobením vitamínem A rozpustným v tucích. Srv. M. Úlehlová-Tilšchová, Lovíme též vitamin A, Květy 10/1960, č. 15, s. 33.

⁹⁵ L. Kaizl, Přepych u šlechty, bída u lidu, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 103. Srv. naopak odlišný názor Z. Křečka v článku Úspěchy československého zdravotnictví (s. 73), kde upozorňuje hlavně na nedostatečné dávky pro staré lidi a děti v době 2. světové války.

⁹⁶ Srv. J. Brízová, Jídlo nemá jen nasytit, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 6, s. 21.

⁹⁷ Srv. Hana Sedláčková, Lehké večere (Sešity domácího hospodaření, sv. 30). Praha 1967, s. 2.

⁹⁸ „*Po válečném lístkovém systému se lidé vrhli na lepší standard stravy, a to se přeneslo i na mladou generaci*“ – výrok osmatřicetileté vedoucí prodeje. Č. Adamec, Veřejné mínění a otýlost: vědomí vysokého příjmu stravy, VL 23, 1968, č. 10, s. 174.

o stravu „*těžkou, sladkou a tučnou*“.⁹⁹ Na druhé straně však někteří odborníci nechtěli popírat uznávané tradice vídeňské kuchyně a hovořili o české stravě středních vrstev jako o plodu pokleslé hospodské formy proslulé gastronomie.¹⁰⁰ V této souvislosti snad stojí za zmínku, že v samotném Rakousku té doby rozhodně vídeňská kuchyně příliš zpochybňována nebyla a např. poměrně nečetné zmínky o vídeňské, resp. rakouské stravě v hlavním rakouském časopise *Lebensmittel und Ernährung*, zaměřeném na potravinářství a výživu, jsou věnovány spíše obhajobě zdravotní nezávadnosti vídeňské kuchyně. Je však zároveň třeba vzít v úvahu, že *Lebensmittel und Ernährung* reprezentoval zájmy potravinářského průmyslu a nikoliv lékařů – odborníků na výživu.¹⁰¹ Ovšem i v Československu se s odcházející studenou válkou prosazuje poněkud příznivější hodnocení rakouské kuchyně. Obrat v tomto smyslu zahájila již na počátku přelomového roku 1956 Marie Úlehlová-Tilschová statí O kuchařském umění, kde konstatovala, že Vídeň se „*živila krví českých zemí a prací jejich lidu*“ a zároveň zde položila otázku, zda služebná děvčata „*nezaložila svou anonymní dovedností slávu vídeňské kuchyně*“.¹⁰² Do poválečného odborného diskurzu tak vnáší motiv, který se, jak ještě uvidíme, velice dobře uplatnil. Vídeňská kuchyně se mění z nenáviděného protivníka na jakési dítě milované „lidové“ kuchyně. Přesto ještě o šest let později Jiřina Jarešová v periodiku *Výživa lidu* s uspokojením konstatuje, že „*vlivy vídeňské kuchyně, které k nám v minulosti pronikaly, pomalu mizí*“.¹⁰³ Ovšem v následujícím roce se ve svém fejetonu vrací k motivům M. Úlehlové-Tilschové Blažena Francová, která sice uznává, že vídeňská gastronomie zrovna neprospívá štíhlé linii, ale opěvuje její chutnost. Tajemství vídeňské kuchyně je podle ní tajemství českých a slovenských děvчат, jejichž „*pilné prsty vpletly do rakouského vaření desítky a desítky typicky českých pokrmů, kterým se dnes v Rakousku dělá reklama a zvyšuje atraktivnost, a na nichž si nepochutnávají jen Rakušané, ale i miliony turistů, kteří pějí chválu na rakouskou kuchyni*“.¹⁰⁴ B. Francová přiznává i vliv ostatních částí monarchie na vznik vídeňské kuchyně, a dokonce uznává i skutečnost, že „*lehká a šikovná ruka Rakušanova dokázala vtisknout jim [zahraničním specialitám] něco specifického posledními lehkými doteky a závěrečnou úpravou*“.¹⁰⁴ Přesto však, vzhledem ke svému kladnému postoji, chce český podíl na rakouské kuchyni maximálně zvýraznit. Tento posun, jehož počátky jsme sle-

⁹⁹ M. Hrubá, Dosavadní výsledky výchovy k správné výživě, VL 6, 1951, č. 4, s. 89.

¹⁰⁰ „Při nesprávně pochopeném zavádění společného stravování hrozilo nebezpečí, že dojde k vytvoření uniformity stravy, a to na základě kuchyně buržoazní. Kuchyni naší buržoazie nemůžeme však považovat za vrchol české kuchyně. Je vytvořena na základě kuchyně vídeňské, tj. kuchyně, která vznikla smíšením kuchyně české, rakouské, maďarské, polské, severoitalské a balkánské. A k naší buržoazii se dostala v neslavné hospodské podobě.“ Srv. L. Kaizl, Krajové zvláštnosti ve výživě, VL 8, 1953, č. 6, s. 92.

¹⁰¹ K postoji rakouských odborníků (ovšem ne lékařů) k rakouské resp. vídeňské kuchyni srv. např. *Adolf Mischinger*, Der österreichische Geschmack, Zeitschrift für Lebensmittelproduktion 1, 1948, č. 9, s. 8–9.

¹⁰² M. Úlehlová-Tilschová, O kuchařském umění, VL 11, 1956, č. 3, s. 34.

¹⁰³ J. Jarešová, Sovětské pokrmy v naší kuchyni, VL 18, 1963, příloha *Výživa v rodině* 7, 1963, č. 11, s. 41.

¹⁰⁴ B. Francová, Na skok u sousedů, VL 19, 1964, č. 10, s. 152–153.

dovali u M. Úlehlové-Tilschové, pravděpodobně souvisí i se změnou společenské atmosféry, především ve vztahu médií ke konzumerismu. Zajímavý je také poukaz na využití vídeňských kulinárních tradic při rozvoji turistického ruchu.

Pozoruhodný postoj přináší i článek Marie Úlehlové-Tilschové, nazvaný Vídeň jednou gastronomicky, který se ve Výživě lidu objevil v roce 1967. I zde se setkáváme s chválou dříve tak kritizované vídeňské kuchyně. Autorka zejména oceňuje kvalitu kávy a pečiva a opět zdůrazňuje velký podíl českých rukou na „slávě a chvále“ rakouské kuchyně. Za velmi zajímavý pak považují zejména přístup autorky k vídeňskému způsobu přípravy knedlíků. Úlehlová-Tilschová totiž z hlediska biologické hodnoty dává překvapivě přednost starobylejšímu rakouskému receptu bez kvasnic, zato s vyšším podílem vajec a mléka.¹⁰⁵

Ale vraťme se k české středostavovské stravě vycházející z tradic podunajské monarchie. Co vlastně na ní nejvíce popuzovalo? Celkově se dá říci, že především její sytívnost dosahovaná za pomoci zejména moučných a tučných pokrmů¹⁰⁶ a nízká úroveň spotřeby ovoce a zeleniny¹⁰⁷. Sklon k přejídání a k vnímání velké spotřeby jídla jako znaku vysoké životní úrovně byl později chápán jako důsledek dlouhodobé chudoby českého národa a měl zmizet společně s kultivací celkové životní úrovně.¹⁰⁸ Tendence k přejídání byla podle kritiků české výživy posilována dalším následkem chudoby – nemístnou šetrností. Např. k obezitě žen údajně značně přispíval zvyk hospodyň dojídat zbytky.¹⁰⁹ Šetření také vedlo k určité jednotvárnosti. Účinnou obranu proti tomuto jevu měl představovat v celém dokumentovaném období hojně propagovaný požadavek sice střídme, ale zároveň pestré stravy.¹¹⁰

¹⁰⁵ M. Úlehlová-Tilschová, Vídeň jednou gastronomicky, VL 22, 1967, č. 12, s. 197.

¹⁰⁶ Např. J. Jarešová (Sovětské pokrmy v naší kuchyni, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 11, s. 41) uvádí s radostí: „Zvolna se počíná ustupovat od typicky českých pokrmů, zejména moučných – knedlíků, buchet, vdolků, těžkých omáček a tučných pečených mas.“ Řada respondentů výzkumu veřejného mínění v roce 1967 považovala charakter tradiční národní stravy za jednu z příčin růstu otylosti. Srv. Č. Adamec a kol., Veřejné mínění a otylost (výzkum 67-1). Praha 1968, s. 39.

¹⁰⁷ Tomu odpovídalo zřejmě i přesvědčení značné části veřejnosti. Srv. anketu zařazenou v článku Zdeněk Vrba, Třikrát o výživě, VL 19, 1964, č. 11, s. 167–168. V anketě odpovídali mj. diskař Ludvík Daněk, herečka Vlasta Fialová nebo zpěvačka a herečka Ljuba Hermanová.

¹⁰⁸ Srv. např. „Určitým podtextem propagace zdánlivě neefektivních potravin, které nejsou symbolem blahobytnosti, stejně tak jako průvodním slovem zdravotnické osvěty, by měla být jedna ze základních tezí pro životní sloh naší společnosti – že totiž vysokým požadavkem vyspělé životní úrovně je uvědomělá skromnost. Tak je třeba překonat zbytky názorů, že přejídání je blahobytné.“ Srv. Jaromír Balák, O propagaci potravin, VL 19, 1964, č. 3, s. 37. Srv. také dále zmíněný názor amerického sociologa Goldblatta.

¹⁰⁹ Velmi expresivně se v tomto smyslu vyjádřil psychiatr V. Vondráček v dokumentárním filmu Tloušťka, toť důstojnost, který v roce 1968 natočil režisér Hugo Huška. Srv. také J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 248 nebo B. Francová, Jednu lžičku za maminku, VL 17, 1962, č. 1, s. 9.

¹¹⁰ Odpovídal tomu i ohlas ve veřejnosti. Srv. např. Emma Žemličková, Průzkum znalostí žáků osmých tříd o výživě začátkem školního roku 1963–1964, VL 19, 1964, č. 8, s. 124–125.

II. 2. 3. Vepřová, knedlík a pivo

II. 2. 3. 1. Knedlíky a brambory

Bezpochyby nejvíce nevole budily knedlíky, které se ovšem zároveň již desítky let těšily postavení významné emblematické součásti české kuchyně.¹¹¹ Prakticky po celé námi sledované období právě tento pokrm byl nejčastějším terčem kritik výživářských odborníků. Jen ojediněle zaznívaly hlasy, které jej alespoň částečně obhajovaly i ze zdravotnického hlediska.¹¹² Negativní postoj ke knedlíkům přijala i širší odborná veřejnost, jinak českou tradiční kuchyni vcelku bez problémů akceptující. Je přitom třeba zdůraznit, že přitom nebyly akceptovány hypotézy, které knedlíky považovaly za plod kuchyně jihoněmecké.¹¹³ Knedlík patřil k nejzřetelnějším symbolům českého těžkopádného maloměšťačství a tento význam si nakonec udržel víceméně až do současnosti. Právě pocit těžkosti spojovaný s knedlíkem bezpochyby přispěl k jeho ostrakizaci.



Obr. 11. Domácí strava byla spojována s velkými porcemi a především s množstvím nezbytných knedlíků a kusem tučné vepřové pečeně, jak to dokládá i tato reklama na krabičky zápalek.

¹¹¹ Např. Josef Thomayer píše pochopitelně poněkud s humornou nadsázkou: „*Myslím, že zrušení knedlíků ... by bylo pro český národ katastrofou, již si ani netroufám k ničemu přirovnati.*“ Srv. Josef Thomayer, Skeptické kapitoly o výživě, in: Pestré kapitoly. Sebrané spisy, sv. I. Praha 1919, s. 89. I čeští účastníci výpravy do Antarktidy chtěli své kolegy uctít houskovými knedlíky. Srv. Alois Kočí, Výživa polárníků v Antarktidě, VL 19, 1964, č. 3, s. 35. Podobně syřští studenti na otázku, jestli si budou připravovat nějaké české jídlo i po návratu domů, většinou odpovídali, že budou vařit knedlíky. Srv. Stanislav Hejda, Strava syrských Arabů, VL 12, 1957, č. 9, s. 131. Marie Hrubá dokonce v této souvislosti konstatovala, že vepřová s knedlíkem „*má pravděpodobně ... zvláštní kouzlo, kterým přitahuje všechny kolem sebe.*“ Srv. M. Hrubá, Dosavadní výsledky výchovy ke správné výživě, VL 6, 1951, č. 4, s. 90. Knedlíky jako nejdůležitější pokrm československé (!) gastronomie uvádí např. ve své populárně-naučné knize i Polák Koreywo. Srv. Marek Koreywo, Dziś i jutro żywienia. Warszawa 1969, s. 226. K domácí kritice knedlíků ze strany laiků srv. anketu zařazenou v článku Z. Vrba, Třikrát o výživě, VL 19, 1964, č. 11, s. 167–168, zejména odpovědi Ludvíka Daňka, Ljuby Hermanové a Jany Mrázkové.

¹¹² Srv. B. Solnařová, Příkrmy v naší výživě, VL 8, 1953, č. 9, s. 134–136. Autorka kritizuje ve vlastněckém zápalu vynášení francouzské kuchyně nad českou a napadá i skutečnost, že při kritice „*naše národní knedlíky vypadaly ... jako symbol české přizemnosti a zaostalosti*“ (s. 134). Solnařová tvrdí, že receptura houskových knedlíků se dá zlepšit tak, „*že se jejich nutriční obraz ukáže v příznivějším, ba velmi příznivém světle*“ (s. 135). Zároveň ovšem kritizuje jednostrannou dominanci knedlíků ve veřejném stravování. Dále srv. např. recenzi značky Sb na knihu M. Hrubé a kol. Naše kuchařka, VL 12, 1957, č. 4, s. 63, kde se píše: „*Domnívám se, že obliba houskových knedlíků, kterou (jen částečně právem) kritizuje úvodní stať, nemusí u zemědělce znamenat vždy přejídání; že pak knedlíky nejsou vždy svou nutriční hodnotou chudé, dokazují nejlépe předpisy na ně...*“

¹¹³ Srv. Miroslav Roudný, Původ a vývoj některých názvů z oboru výživy, VL 20, 1965, č. 5, s. 75.



Obr. 12. V závodních jídelnách dominovaly jako příloha jednoznačně knedlíky. Jejich příprava byla poměrně jednoduchá, čímž se výrazně odlišovaly od zdravějších brambor.

Houskové knedlíky podle klasického vídeňského receptu, ve kterých je více housek, chybí kvasnice a jako hlavní pojivo se místo mouky používaly vejce a mléko, ovšem získaly pozitivní označení jako lehké a vzhledem k svému obsahu živočišných bílkovin byly vnímány podstatně příznivěji, alespoň autorkou příslušného již zmiňovaného textu z roku 1967, Marií Úlehlovou-Tilschovou.¹¹⁴

Běžný knedlík se ocitl spolu s rafinovaným cukrem či sádlem v nejpronásledovanější kategorii potravin – mezi tzv. nositeli prázdných kalorií, tedy z hlediska racionální výživy mezi zcela bezcenným a zavrženíhodným balastem stravy bez sebemenších stop tzv. ochranných látek, hodným pouze energetického vymýcení. Význam knedlíků i bílého pečiva pro nežádoucí vysoký příjem kalorií souvisel i s jeho funkcí potraviny, kterou se lidé „dojídali“, tedy určité nekvalitní náhražky biologicky cennějších potravin.¹¹⁵ Zároveň knedlíky podle odborníků „*svádějí ... k nemírnému požívání tučné omáčky*“.¹¹⁶

¹¹⁴ M. Úlehlová-Tilschová, Vídeň jednou gastronomicky, VL 22, 1967, č. 12, s. 197. Srv. i *táž*, Knedlíkujeme, knedlíkujete, knedlíkují, Výživa a zásobování pracujících 6, 1951, č. 2, s. 15–16.

¹¹⁵ Srv. František Janda, Výživa dorostu, VL 15, 1960, č. 11, s. 166. Nezapomeňme také, že ještě počátkem 60. let patřily mezi běžné pokrmy v automatech samotné knedlíky s omáčkou. Srv. např. Harold Gordon Skilling, Československo můj druhý domov. Paměti Kanadana. Praha 2001.

¹¹⁶ M. Úlehlová-Tilschová, Rychlé příkrmy, Květy 14, 1964, č. 14, s. 32. V této formulaci můžeme

Další vrstva kritiky českého knedlíku typická zejména pro pozdější část námi sledovaného období souvisí s otázkou poměru tří hlavních složek potravy – bílkovin, tuků a sacharidů. Knedlík jako moučné jídlo byl klasickou ukázkou pokrmu reprezentujícího sacharidy, tedy složky, jejichž význam měl pokud možno co nejvíce klesnout, zejména v první části sledovaného období dokonce i ve srovnání s tuky.¹¹⁷

Navíc byl knedlík kritizován i z hlediska pestrosti stravy – jeho výskyt na jídelních stolech zejména ve veřejném stravování byl považován za příliš častý.¹¹⁸ Postoj znalců dobře reprezentoval jeden z plakátů putovní výstavy o výživě s obrázkem tloušťka před mísou knedlíků a zvýrazněnou otázkou Proč jen ty věčné knedlíky?¹¹⁹ Nutriční odborníci 50. a 60. let 20. století pochopitelně nebyli jedinými nebo prvními kritiky podílu knedlíků v české stravě, ale právě jejich ostrá antikampaň dodávala boji proti knedlíkům vědecké argumenty.¹²⁰

Náhradu za nevyhovující tradiční české pokrmy z mouky hledali vědci zejména v bramborách, jak se o tom ještě zmíníme v souvislosti se stravou na Slovensku.¹²¹ Brambory nejenomže při stejném objemu obsahovaly méně kalorií, ale patřily i mezi důležité zdroje vitamínu C, tedy vitamínu, který tradiční česká strava výrazně postrádala. Za jejich zvlášť vhodnou úpravu bylo označováno pečení, při kterém měl právě vitamín C zůstat ve velké míře zachován.¹²² Ze stejného důvodu byla doporučována i varianta úpravy pro-

pozorovat, jak i při postupném přesunu akcentu kritiky ze sacharidů na tuky se pozice knedlíků v očích odborníků na výživu nelepší.

¹¹⁷ Dokonce i u redukční diety byly spíše akceptovány tuky než sacharidy. Srv. *J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa*, s. 194.

¹¹⁸ V roce 1953 B. Solnařová uváděla, že ve společném stravování 52 % příloh představovaly knedlíky, 29 % připadlo na brambory, 9 % na bramborovou kaši, 6 % na těstoviny a 4 % na bramborové knedlíky. V domácnostech byl naopak poměr mnohem příznivější (51 % brambory, 33 % knedlíky). *B. Solnařová, Příkrmy v naší výživě*, VL 8, 1953, č. 9, s. 135. Z průzkumu stravování zemědělských domácností ovšem vyplývalo, že zde knedlík naprosto dominuje, poměr knedlíků a brambor byl odhadován na 5:1. *M. Hrubá, Rozbor jídelníčku venkovského obyvatelstva*, VL 11, 1956, č. 4, s. 55. Rozbor jídelních lístků závodních jídelen z 2. poloviny 50. let ukázal, že stále plných 50 % všech příloh tvoří knedlíky. Další 25–30 % představovaly brambory, 9–17 % bramborové kaše, saláty a bramborové knedlíky, luštěniny nedosahovaly ani 4 %. Srv. *L. Kříkava – E. Pavlínová – M. Sedmíková*, Pestrost stravy a veřejné stravování, VL 12, 1957, č. 10, s. 142. Podobně *Zdenka Luhanová – Jiří Hrubý* (Brambory biologicky i ekonomicky nejvhodnější příkrm, VL 12, 1957, s. 178–180) odhadují poměr výskytu knedlíků a brambor v domácnostech i podnicích veřejného stravování na 2:1 a požadují změnu tohoto poměru alespoň na 1:1. Srv. i *M. Úlehlová-Tilschová*, Knedlíkujeme, knedlíkujete, knedlíkují, Výživa a zásobování pracujících 6, 1951, č. 2, s. 15–16.

¹¹⁹ Srv. -c, Nová putovní výstava o výživě, VL 12, 1957, č. 6, s. 92–93. Srv. také -bá, Letní pohlednice, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 109. Podobně *Zdenka Kumcová* (Výživa dětí předškolního věku, VL 12, 1957, č. 12, s. 178) zdůrazňuje, že nechceme z dětí vychovávat „nekultivované požírače knedlíkových „nášupů“ v automatech“.

¹²⁰ Výzvu k omezování knedlíků a moučných jídel připomíná i *J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa*, s. 119.

¹²¹ Ke vztahu brambor a mouky viz např. *M. Úlehlová-Tilschová*, Desatero zlozvyků v jídle, VL 6, 1951, č. 4, s. 86 nebo *J. Mašek*, Péče o výživový fond národa, VL 19, 1964, č. 2, s. 17.

¹²² Srv. *Č. Adamec*, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 103.

pracovaná v NDR Ústavem pro výzkum výživy a nazývaná „garen“.¹²³ Spotřeba brambor však v letech 1950–1960 soustavně klesala, i přes jejich finanční výhodnost ve srovnání s knedlíky.¹²⁴ Odborníci tento nepříznivý vývoj vysvětlovali určitým přesycením touto potravinou zejména v letech válečných a těsně po válce, které se mělo projevit i ve vnímání brambor částí zejména venkovských spotřebitelů jako náhražkové potraviny vhodné nejspíše pro prasata.¹²⁵ K vyšší spotřebě nepřispívala ani ne vždy zrovna excelentní kvalita brambor v obchodech¹²⁶ a vzhledem k charakteru značné části nové výstavby i zhoršené skladovací možnosti v domácnostech.¹²⁷ Na vině však bylo podle znalců i pomalé zapomínání tradičních bramborových receptů, jejichž bohatství mělo podle některých odborníků představovat dokonce zvláštní kvalitu národní gastronomie.¹²⁸ Postupně získaly brambory v diskurzu o správné výživě poměrně stabilní pozici jako nedoceňovaná potravina.¹²⁹

Oproti knedlíku měly brambory ještě jeden handicap – jejich příprava v závodech veřejného stravování byla poměrně pracná.¹³⁰ Velká pozornost byla proto věnována problematice průmyslového loupání brambor. V roce 1965 se konala na toto téma dokonce celostátní konference, na které mj. představitelé ministerstva vnitřního obchodu seznámili účastníky se svou koncepcí, na jejímž základě mělo do deseti let vyrůst v Československu 26 loupáren brambor.¹³¹ Odborníci se také snažili podporovat zavádění různých

¹²³ Při tomto postupu se oloupané a rozčtvrcené brambory vkládaly do vroucí vody a 10 minut od okamžiku, kdy začala voda opět vřít, se nádoba odtáhla z plamene a nechala stát 15–20 minut mimo tepelný zdroj. Z. Luhanová – J. Hrubý, *Brambory biologicky i ekonomicky nejvhodnější příkrm*, VL 12, 1957, s. 180.

¹²⁴ K ekonomickému hledisku srv. Z. Luhanová – J. Hrubý, *Brambory biologicky i ekonomicky nejvhodnější příkrm*, VL 12, 1957, s. 178–180.

¹²⁵ Srv. např. M. M. Škopková, *Jak se jí na venkově*, VL 5, 1950, č. 5, s. 113. Samozřejmě vnímání brambor jako potraviny pro prasata mělo daleko starší tradici.

¹²⁶ Např. Jaromír Neumann si v referátu *Perspektivy výživy v armádě* (VL 12, 1957, č. 11, s. 159) stěžuje na vysoký podíl nečistot. Problém s kvalitou brambor přetrvával i ve 2. polovině 60. let. Srv. V. Zápotocký, *Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967*, VL 23, 1968, č. 7, s. 118. Autor připomíná i skutečnost, že obchod prakticky nerozděluje brambory podle druhů.

¹²⁷ Srv. Jaroslav Kneisl, *O bramborách netradičně*, VL 23, 1968, č. 10, s. 178.

¹²⁸ „Není snad na světě kuchyně, která by uměla připravit tolik chutných pokrmů z brambor, jako kuchyně česká a slovenská. Navazuje na tradiční pokrmy venkovské kuchyně, kde byly vždy brambory vedle chleba nejčastěji základem výživy.“ Srv. Kl. [Maryna Klimentová?], *Bramborové palačinky slané nebo sladké*, VL 24, 1969, stálá příloha *Výživa v rodině* 14, 1969, č. 6, s. 25.

¹²⁹ Srv. např. H. Sedláčková, *Lehké večeře*, s. 18. K bramborám srv. také Maryna Klimentová – Svato-pluk Štampach, *Pochoutky z brambor*. Praha 1968.

¹³⁰ K problematice brambor a potížím s jejich spotřebou srv. M. Hrubá, *Brambory v naší stravě*, VL 19, 1964, č. 6, s. 82–83. V praktické podobě k využití tradičních bramborových pokrmů srv. např. Pokrmy, na které se zapomíná, VL 19, 1964, příloha *Výživa v rodině* 8, 1964, č. 2, s. 8.

¹³¹ Srv. H. Ju., *První celostátní konference o průmyslovém loupání brambor*, VL 20, 1965, č. 12, s. 211. Srv. také Jiří Krupička, *Perspektivní úkoly v racionalizaci přípravy pokrmů ve veřejném stravování*, VL 20, 1965, č. 4, s. 60–61. V roce 1965 fungovala v ČSSR jediná loupárna brambor v Bohdanči u Pardubic. Výzkum ovšem probíhal už v 50. letech a kromě problematiky samotného loupání se zabýval i otázkou uchování oloupaných brambor. Srv. např. Jiří Kašpar, *Polotovary pro závody veřejného stravování*, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 106–107. Srv. také vystoupení L. Mazancové na sjezdu Společnosti



Obr. 13. Při boji proti nadbytku knedlíků hledali odborníci různé nové způsoby úpravy brambor. Některé se ovšem ukázaly jako zdravotně dost problematické, např. smažené bramborové lupínky, jejichž přípravu ukazuje foto z kuchařky Vaříme zdravě, chutně a hospodárně.

polotovaru, např. sušené bramborové kaše, a to nejen výzkumnou prací v oblasti potravinářské technologie, ale také šlechtěním vhodných odrůd.¹³² Pro rok 1966 se počítalo s počátkem distribuce hranolků a řešen byl i problém bramborových krekerů resp. kroketek. Zároveň však bylo konstatováno, že „nemáme dosud v technice potravinářského průmyslu takové podmínky, aby se mohla zejména spotřeba mouky rychleji snižovat“.¹³³ Přesto ministerstvo vnitřního obchodu v polovině 60. let jednoznačně deklarovalo svou podporu snaze snižovat u příloh podíl výrobků z mouky (tedy především knedlíků) a nahrazovat je bramborovými produkty a plánovalo pokles podílu spotřebované mouky na každou tunu spotřebovaného masa čtvrtletně o 20%.¹³⁴ V roce 1968 se v Československu vyráběly i bramborové chipsy.¹³⁵ Země tak s určitým zpožděním doháněla trend, který ve vyspělých západoevropských zemích začal už dříve – např. v sousední NSR¹³⁶ především od počátku 60. let.¹³⁷

I když se obvykle pod pojmem knedlík rozuměl obyčejný houskový knedlík,

pro racionální výživu v roce 1957, kde referovala o výzkumné studii Ústavu pro výzkum vnitřního obchodu, ze které vyplýval požadavek na zřízení centrálních loupáren resp. škrabáren brambor. Srv. Ladislava Mazancová, VII. celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 12, 1957, č. 10, s. 144.

¹³² Srv. J. Prugar, Příspěvek zemědělského výzkumu k řešení otázek racionalizace výživy, VL 23, 1968, č. 2, s. 39.

¹³³ Srv. J. Wergner, Výroba, obchod a správná výživa, s. 95. K bramborovým krekerům srv. i Kl. [M. Klimentová?], Nejrychlejší příkrmy k minutkám – krokety z Vitany, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 10, s. 39. K problematice bramborových polotovarů a loupání brambor srv. také obecně Jaroslav Prugar – Bohumil Miča, Brambory a jejich význam pro racionální výživu. V. Zpracování brambor na polotovary a hotové výrobky, VL 23, 1968, č. 6, s. 110–112. Srv. také Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha č. 2, s. 13, 20. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028.

¹³⁴ Dana Hubatková, A ještě jednou k racionalizaci výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 6, s. 86.

¹³⁵ J. Prugar – B. Miča, Brambory a jejich význam pro racionální výživu. V. Zpracování brambor na polotovary a hotové výrobky, VL 23, 1968, č. 6, s. 112. Autoři zde konstatují, že v oblasti výrobků z brambor Československo ve srovnání se západními státy silně zaostává.

¹³⁶ V práci používám dobovou zkratku NSR, tj. Německá spolková republika.

¹³⁷ Srv. Hans J. Teuteberg – Günter Wiegmann, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. 2. vyd. Münster 1988, s. 133. K prudkému rozvoji produkce výrobků z brambor v sousedním NSR srv. Michael Wildt, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“. Mangelersfahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren. Hamburg 1994, s. 82–84.

nesmíme zapomínat, že do české tradiční kuchyně patřily např. i knedlíky s ovocnou náplní. Těm se však odborníci 50. a 60. let 20. století věnovali pouze velmi málo. Pouze občas se objevují zmínky typu, že švestky ve švestkových knedlicích jsou jedním z mála případů, kdy se na stole horníků objeví ovoce.¹³⁸ Nečetné články obsahující názory na ovocné knedlíky zdůrazňují zásadu, že jejich základ má tvořit ovoce a tvaroh na sypání, nikoliv samotné těsto.¹³⁹ Poté se ovšem mohly stát dokonce „*skvělou nutriční kombinací*“.¹⁴⁰ Jako nejlepší se ovšem stejně jevilo podávat ovoce v syrovém stavu.¹⁴¹ Středobodem kritiky zůstává klasický houskový knedlík využívaný obvykle jako příloha, případně s omáčkou jako hlavní jídlo. O ostatních výrobcích z mouky se ještě zmíníme později.

II. 2. 3. 2. Omastek

S představou knedlíku se pochopitelně neodbytně spojuje i představa mastnoty. Česká strava byla označována jako „tukomilná“.¹⁴² Počátkem 50. let však útoky na tučnou stravu těžko mohly mít patřičnou razanci – lístkové hospodářství problém přemíry tuků vcelku spolehlivě odstraňovalo, i když odborníci zůstávali právě vzhledem k tradicím ostražití.¹⁴³ Ještě v roce 1954 konstatovali určitý, byť malý nedostatek tuků ve výživě¹⁴⁴, i když již v roce 1950 byla v dílčích výzkumech dokonce naopak zaznamenána jejich určitá přemíra.¹⁴⁵ Situace se výrazně změnila především od 2. poloviny 50. let, i když na Slovensku probíhal tento proces poněkud pomaleji. V roce 1958 bylo podle odborníků dosaženo naplnění výživové normy co do počtu kalorií a problém tuku se opět stával velmi intenzivní.¹⁴⁶ Již před tímto datem se v odborné a populárně naučné literatuře rychle množily zmínky o nebezpečí obezity,

¹³⁸ M. M. Škopková, Výživa horníků, VL 5, 1950, č. 2, s. 59.

¹³⁹ J. Jarešová, Připravujeme ovocné knedlíky, in: Ovocné knedlíky, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 7, s. 25. Právě tvaroh ovšem nebyl zrovna vždy k dostání. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 81.

¹⁴⁰ M. Hrubá, Třešněmi začíná..., VL 22, 1967, č. 5, s. 74.

¹⁴¹ Srv. B. Šmoková, Ovocné knedlíky, Naše domácnost (dále jen ND) 5, 1950, č. 12, s. 189.

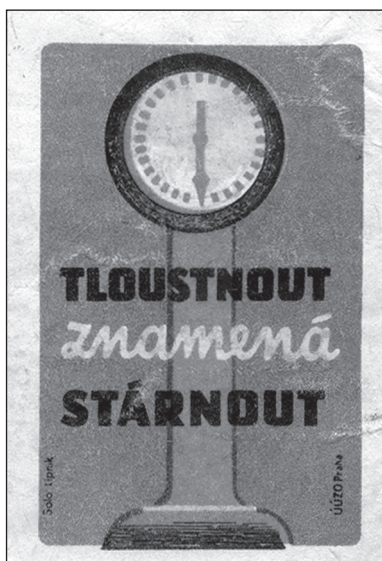
¹⁴² B. Solnařová, Několik dat ze spotřební ekonomiky tuku, VL 8, 1953, č. 10, s. 146.

¹⁴³ Již tehdy se objevovali kritici tradičního vnímání tučného jídla jako znaku blahobytu. Srv. J. Mašek, Tuky v naší výživě, VL 6, 1951, č. 2, s. 25–26, kde autor mimo jiné varuje před rozmáhající se oblibou „*tučných dortů s margarinem ve formě umných krémových zákrutů, příliš tučného vepřového, přetučnělého salámu*“ a „*ideál tučného jídla*“ považuje za projev maloměstské minulosti. B. Solnařová (Úloha tuků ve spotřebě potravin, VL 6, 1951, č. 2, s. 36) vysvětluje vysoké hodnocení tučného jídla jako následek dlouhodobé chudoby národa. J. Mašek v knize Zásady správné výživy (Praha 1955) na s. 25–26 dokonce tvrdí, že růst otylosti, zejména u žen, pozoroval už v období 2. světové války. Ke vztahu tradice a vysoké spotřeby živočišných tuků srv. S. Hejda, Společné stravování zemědělců, VL 16, 1961, č. 2, s. 38.

¹⁴⁴ Usnesení konference..., s. 3 a 7. Podobně konstatuje B. Solnařová v článku Naše záliba v tucích, VL 9, 1954, č. 11, s. 169, že spotřeba tuků „*ani absolutně ani relativně nepřesahuje dosud normy, a proto ji nemůžeme posuzovat nepříznivě*“.

¹⁴⁵ Srv. B. Solnařová, Spotřeba uhlovodanů u nás a jinde, VL 5, 1950, č. 10, s. 223.

¹⁴⁶ Poptávka po tucích byla v podstatě nasycena již o několik let dříve. Srv. L. Mazancová, VII. celo-



Obr. 14. Růst obezity se především od 2. poloviny 50. let stával v Československu závažným problémem. Vedle změny životního stylu k tomu přispívala i tradiční strava s množstvím sacharidů a tuků. Odborníci se snažili bojovat proti tloušťce za pomoci různých kampaní a hesel.

zejména u starších žen. Později se sklon obyvatelstva k tloustnutí zřetelně prohluboval.¹⁴⁷ Na vině přitom měl být jednoznačně charakter výživy – dědičnost podle dobových odborných prací nebyla prokázána a sklon k otýlosti se předpokládal pouze jako recesivní znak. Endokrinní faktory pak měly mít význam jen u malé části otýlých.¹⁴⁸

Odborníci zdůrazňovali, že tradiční lidová strava s vysokým podílem sacharidů a tuků neodpovídá kaloricky dnešním potřebám, tj. potřebám v době, kdy výrazně poklesl podíl těžké fyzické práce. I proto by se podle jejich názoru mělo snížit poměrné zastoupení tuků v triumvirátu bílkoviny, tuky, sacharidy ve prospěch bílkovin, i když se připouštělo, že vzhledem ke klimatickým podmínkám v českých zemích nelze očekávat, že by bylo dosahováno hodnot typických pro národní gastronomie jihoevropských států. Hlavní kritika odborníků na výživu ovšem nesměřovala alespoň do 2. poloviny 60. let proti tukům, ale proti sacharidům, i když veřejné mínění bylo v polovině sledovaného období paradoxně naladěno spíše opačně.¹⁴⁹

Především 2. polovina 50. let a 1. polovina 60. let byly také obdobím

státní sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 12, 1957, č. 10, s. 143, kde autorka tlumočí obsah vystoupení Františka Kornouška z ministerstva potravinářského průmyslu a výkupu.

¹⁴⁷ Srv. Č. Adamec – S. Hejda, Příspěvek k frekvenci otýlosti u obyvatelstva ČSSR. Čs. gastroenterologie a výživa 19, 1964, č. 4, s. 244–246. Srv. také K. Ošancová – S. Hejda, Nutriční poměry a jejich odraz na zdravotním stavu obyvatelstva, ČLČ 107, 1968, s. 431, kde se v souvislosti s obezitou, zejména žen, hovoří o „odstraňujících číslech“.

¹⁴⁸ K faktorům otýlosti srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 154.

¹⁴⁹ Podle výzkumu považovalo omezení tučných pokrmů za důležitý požadavek správné výživy v českých zemích 16 % respondentů, kdežto omezení sladkostí pouhá polovina z tohoto počtu a omezení bílé mouky jen 7 % dotázaných. Srv. Č. Adamec, Poznatky z průzkumu zdravotního uvědomění obyvatelstva v otázkách správné výživy, ČLČ 100, 1961, č. 36, s. 1124.

výzkumů týkajících se vztahu mezi tuky a cholesterolem, tedy vztahu mezi příjmem tuků v potravě a vznikem aterosklerózy, o kterých se ještě zmíníme v souvislosti s jinými potravinami.¹⁵⁰ Významná část bádání se zabývala např. problematikou vlivu linolové kyseliny na ischemické srdeční choroby.¹⁵¹ Probíhaly i některé další pokusy, týkající se významu nenasyčených mastných kyselin, které dokazovaly jejich důležitost při omezení účinku některých rizikových faktorů.¹⁵² Za zmínku ovšem stojí, že nejvlivnější český odborník Josef Mašek přímou spojitost mezi aterosklerózou a cévními příhodami vytrvale popíral, i když připouštěl určitou míru vlivu. Zdůrazňoval přitom význam některých mimovýživových faktorů, zejména životního stresu, požívání větších dávek alkoholu a kouření.¹⁵³ Ovšem v každém případě cholesterolémie u obyvatelstva podle průzkumů ve sledovaném období zřetelně rostla.¹⁵⁴

Situaci komplikovala nedostatečná schopnost příslušných orgánů zajistit zásobování vnitřního trhu dostatkem kvalitního rostlinného oleje. Například v roce 1960 si skoro polovina respondentů ankety týkající se stravy žáků sedmých a osmých tříd stěžovala, že děti nemají jídla připravená na oleji rády.¹⁵⁵ Přesto však spotřeba rostlinných olejů především díky propagaci zdravé výživy rostla, ač stále nedosahovala žádoucí úroveň.¹⁵⁶ Postupně se i kvalita olejů zvýšila alespoň na akceptovatelnou úroveň, i když stále bylo co zlepšovat.¹⁵⁷ Zejména koncem 60. let můžeme pozorovat stále silnější apel ze strany odborníků na růst podílu rostlinných olejů na celkové konzumaci tuků, který se postupně stává jedním z hlavních hesel racionalizace výživy v dobovém pojetí. Hlavní útok byl přitom veden proti sádlu jako tzv. těžkému tuku a zároveň jako již výše zmíněnému nositeli tzv. prázdných kalorií.¹⁵⁸ J. Mašek hovořil v této souvislosti o „*podivné zálibě ... pro vepřové sádlo*“, která „*je dána spíše spotřebitelskými zvyklostmi z minulosti, snadnou uchovatelností sádlu, které při systému domácího zabíjení zůstává obvyklým tu-*

¹⁵⁰ O možné souvislosti mezi spotřebou tuků a aterosklerózou se ovšem zmiňoval O. Poupa již v roce 1950. Srv. O. Poupa, Několik pohledů na naši výživu v tomto roce, VL 5, 1950, č. 12, s. 262.

¹⁵¹ Srv. např. S. Hejda – K. Ošancová – J. Mašek, Spotřeba linolové kyseliny u naší populace, Čs. gastroenterologie a výživa 19, 1965, č. 3, s. 165–168.

¹⁵² Srv. např. K. Ošancová, Některé nové poznatky o úloze tuků ve výživě, VL 12, 1957, č. 2, s. 26–27.

¹⁵³ Srv. J. Mašek, Je strach z tuků oprávněný?, VL 12, 1957, č. 4, s. 52–54. Srv. i Z. Fejfar – Z. Píša, Ischemická choroba srdeční. Prognóza, léčení, rehabilitace a prevence, ČLČ 109, 1970, s. 480. Výzkum vlivu tuků byl považován ve sledovaném období za jeden z nejdůležitějších směrů ve výzkumu výživy. Srv. např. J. Mašek, Nástin plánu výzkumu výživy v třetí pětiletce, VL 15, 1960, č. 2, s. 17.

¹⁵⁴ Srv. K. Ošancová – S. Hejda, Nutriční poměry a jejich odraz na zdravotním stavu obyvatelstva, s. 432.

¹⁵⁵ Z. Kuncová, Výživa dospívajících dětí, VL 15, 1960, č. 6, s. 83.

¹⁵⁶ O průzkumu vztahu hospodyň k rostlinným olejům viz níže. K problematice srv. i J. M. May, The Ecology of Malnutrition in Central and Southeastern Europe, s. 243–245. Srv. také J. Hrubý, Návrh doporučených dávek potravin (1967), ČLČ 107, 1968, s. 417, kde se konstatuje, že nižší podíl rostlinných tuků má z vyspělých států pouze Finsko. K problematice srv. i týž, Doporučené dávky jednotlivých druhů tuků, PP 20, 1969, č. 9, s. 261–265.

¹⁵⁷ Srv. V. Zápotocký, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 118.

¹⁵⁸ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 119.

kem naši vesnice; není však racionální“.¹⁵⁹ Spotřeba másla byla i přes vysoký obsah cholesterolu naopak většinou podporována jako součást žádoucího zvyšování objemu konzumu mléka a mléčných výrobků.¹⁶⁰ Substituce sádla máslem pak byla považována za jeden z dokladů růstu životní úrovně.¹⁶¹ Zdůrazňován byl i význam másla jako nositele důležitého a často nedostatkového vitamínu A. Do zimního másla měl být podle některých plánů vitamin A uměle přidáván.¹⁶² Zároveň byl jako přehnaný označován strach z másla, který vznikl někdy na přelomu 40. a 50. let v souvislosti s počáteční fází výzkumu vztahu tuků a cholesterolu¹⁶³, máslo bylo dokonce označováno jako zdraví nejprospěšnější tuk.¹⁶⁴ Máslo pak zhruba o deset let později neje-



Obr. 15. Máslo bylo považováno spolu s rostlinnými oleji za zdraví nejprospěšnější tuk a obraz šťastného dítěte s krajícem čerstvého chleba s máslem hrál v dobové propagandě nezastupitelnou roli. Dokládá to i foto z kuchárky Vaříme účelně pro zdravé i nemocné.

¹⁵⁹ J. Mašek, Některá nová hlediska na výživu tučky, VL 10, 1955, č. 4, s. 55. Ještě v polovině 50. let ukazoval výzkum rodinného stravování, že u plných 50% rodin mělo sádlo značnou převahu ve spotřebě tuků. Srv. K. Ošancová, Zdravotní a nutriční význam mléka, VL 11, 1956, č. 5, s. 66.

¹⁶⁰ Srv. O. Poupa, Několik pohledů na naši výživu v tomto roce, VL 5, 1950, č. 12, s. 262, kde si autor pochvaluje, že se těžiště zájmu přesunulo ze sádla na máslo. Srv. také J. Mašek, Tučky v naší potravě, VL 6, 1951, č. 2, s. 26. Autor v článku dává boj za zvýšení spotřeby másla do širších politických souvislostí, připomíná Göringův výrok o dělech místo másla a tvrdí: „Bojujeme-li dnes o mír s těmito následovníky nacistů, bojujeme i za máslo našich dětí proti jejich dělům.“ Do atmosféry článku zapadá i reklamně působící obraz „dítěte s krajícem dobrého chleba namazaného čerstvým máslem“, jenž je stažen trochu paradoxně do opozice proti „ideálu tučného jídla“, který údajně patří minulosti „jako obtloustlí páni měšťanostové a všichni, kdož podobný způsob maloměšičtství toužili napodobit“. Srv. i Usnesení konference..., s. 7.

¹⁶¹ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 168. Srv. také např. Z. Kuncová, Výživa dospívajících dětí, VL 15, 1960, č. 7, s. 100

¹⁶² Usnesení konference..., s. 4.

¹⁶³ Omezení spotřeby másla mládeží odmítl v souvislosti s aterosklerózou již v roce 1957 J. Mašek. Srv. J. Mašek, Nové objevy ve výživě, VL 12, 1957, č. 10, s. 138. Na druhé straně u dospělých zejména v pokročilejším věku však dva roky před tím výhodnost vysoké spotřeby másla problematizoval. Srv. J. Mašek, Některá nová hlediska na výživu tučky, VL 10, 1955, č. 4, s. 55. K pozdějším názorům srv. např. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 131, k představám o dlouhodobé perspektivě do roku 1980 v tomto směru srv. tabulku na s. 365. Srv. ve stejné práci také pasáž na s. 322, kde je charakterizována tzv. oblast spotřební úrovně D, tedy „optimální stav kvantitativně postačující a přitom nutričně vyvážené stravy“. K vztahu cholesterolu a másla srv. tamtéž s. 166, ale i s. 215–216. Na druhé straně je ovšem třeba vzít v úvahu tabulku v téže práci na s. 128, kde hodnocení biologických kvalit nedopadlo pro máslo zrovna příznivě (stejná tabulka je v díle otištěna i na s. 242).

¹⁶⁴ Srv. M. Úlehlová-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé a nemocné. Praha 1953, s. 59. Stejně tvrzení bylo ovšem opakováno např. i ve 4. vydání v roce 1957. Oleji bylo tamtéž na s. 68 vyčítáno, že

nom vystřídal na postu nejvíce užívaného tuku sádlo a slaninu, ale jeho spotřeba rostla i na úkor preferovaných rostlinných olejů.¹⁶⁵ V případě másla a rostlinných tuků můžeme pozorovat úporný boj dvou konkurujících si lobby, který se promítal i do výkyvů v propagaci.¹⁶⁶ Zatímco v českých zemích si na samém konci sledované doby pozici nejzdravějšího tuku vybojovaly rostlinné oleje, v sousední NSR si pozice stále drželo máslo.¹⁶⁷ J. Mašek chtěl trochu šalamounsky změnit poměr živočišných a rostlinných tuků ve prospěch těch druhých, nikoli snížením konzumace másla, ale spíše růstem spotřeby olejů.¹⁶⁸ Přitom nejen olejninu, ale i část másla musela být do Československa dovážena – v 50. letech z Dánska, v letech šedesátých pak především ze SSSR.

Rostlinné tuky podle některých teorií neměly zcela vytlačit z jídelničky ani sádlo a ostatní tuky. Pokud však srovnáme situaci se sousedním Rakouskem, nenašly zde živočišné tuky – s výjimkou másla – tak výmluvné obhájece v odborném tisku¹⁶⁹. O to větší úsilí věnovali čeští odborníci na konci 50. let a v 60. letech dokazování, že olivový olej, byť spotřebitelem láká svou chutí, je zdravotně mnohem méně výhodný než třeba řepkový¹⁷⁰, sluneční-

neobsahuje vitamin A (s výjimkou palmového oleje). Podobně srv. i *Josef Šulc*, Současný stav a výhledy zvýšení spotřeby mléka a mléčných výrobků, VL 11, 1956, č. 4, s. 51.

¹⁶⁵ Srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 74–75.

¹⁶⁶ K pohledu na problematiku ze strany mlékárenského průmyslu srv. *Ladislav Likler a kol.*, Historie mlékárenství v Čechách, na Moravě a ve Slezsku II. Praha 2001, s. 21–22.

¹⁶⁷ Srv. *M. Wildt*, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“, s. 94.

¹⁶⁸ *J. Mašek*, Některá nová hlediska na výživu tuky, VL 10, 1955, č. 4, s. 56.

¹⁶⁹ Určitou výjimku v tomto směru představuje článek *M. Hrubé* Tuky v hornických kuchyních (VL 1951, č. 2, s. 38–39), v němž autorka požaduje pro horníky syrové nevyškvažené sádlo a slaninu. Tento názor koresponduje i s výzkumy, které dokazovaly, že u těžce pracujících nelze pozorovat tak významnou souvislost mezi spotřebou tuků a růstem hladiny cholesterolu. Zároveň se později v práci *J. Maška a kol.* Člověk, společnost a výživa na s. 166 uvádí, že husí sádlo je bohatým zdrojem linolové kyseliny. S představou, že by rostlinné oleje měly jednostranně převládnout polemizoval i Jan Pokorný z VŠCHT na semináři Použití a změny tuků při přípravě pokrmů. Srv. *bch [F. Raboch]*, Použití a změny tuků při přípravě pokrmů, VL 19, 1964, č. 3, s. 45. Tentýž autor v článku Použití vepřového sádla při přípravě pokrmů (VL 20, 1965, č. 1, s. 12–14) sice brojil proti využívání sádla při smažení a při přípravě pekařských výrobků, ale přes přiznávanou nízkou biologickou hodnotu, špatnou skladovatelnost a sklon k žluknutí doporučoval sádlo kvůli jeho chuťovým vlastnostem jako pomazánku na chléb, jako omástek při vaření a pečení, pokud záhřev není příliš dlouhý, a k omaštění hotových pokrmů. Srv. také *týž*, Použití rostlinných olejů při přípravě pokrmů, VL 20, 1965, č. 5, s. 69–70. Naopak Potravinářský obchod Praha využíval ve své reklamě výrok O. Poupy, „*Kde mobu, raději škrtám sádlo a dávám přednost oleji a snad i máslu.*“ Srv. např. VL 20, 1965, č. 10, s. 166. K rakouským názorům srv. např. *Theodor Hinko*, Schlachttierfette, Lebensmittel und Ernährung 10, 1957, č. 6, s. 5–7. Musíme však mít na paměti, že časopis Lebensmittel und Ernährung reprezentoval především zájmy domácího potravinářského průmyslu. I v boji v souvislosti s aterosklerózou byl hlavní nápor veden proti ztuženým tukům. Srv. *Wilhelm Halden – Ludwig Prokop*, Cholesterin – Ernährung – Arteriosklerose, Lebensmittel und Ernährung 10, 1957, č. 7, s. 11–12 (jednalo se o výňatek z knihy). Srv. také postoj k sádlu v standardní práci *Max Markertan*, Gesünder essen, länger leben. 5. vyd. Wien 1968, s. 50, i když je zde doporučená denní dávka omezena na 40–60 g sádla na osobu.

¹⁷⁰ K řepkovému oleji, který se rozšířil zejména v Polsku srv. *Jan Pokorný*, Konference o chemii, technologii zpracování a pěstování řepky, VL 18, 1963, č. 11, s. 173–174. Skeptický pohled na řepkový olej z pozdější doby viz *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 166–167. Srv. také *Jiřina Vavříková* –

cový¹⁷¹, sójový či podzemnicový olej¹⁷². Později se velmi doporučoval pro svůj obsah kyseliny linolové a vitamínu E také olej z kukuřičných klíčků, prodáváný pod obchodní značkou Palmol.¹⁷³ Vzhledem k naprostému nedostatku olivového oleje na českém trhu můžeme ovšem uvažovat o průměru ke známé bajce o kyselých hroznech.¹⁷⁴

Při boji za zvýšení podílu rostlinných olejů na úkor sádla se občas užívalo i historických argumentů – připomínalo se i dřívější maštění lněným či makovým olejem, aniž ovšem padla zmínka, že se tak dělo často v souvislosti s náboženským půstem¹⁷⁵. Jako pozitivní lidová tradice bylo také v souvislosti s potřebou nenasyčených mastných kyselin hodnoceno požívání slunečnicových semen¹⁷⁶. Zejména v 50. letech byla doporučována i vyšší spotřeba rybího tuku, u kterého však později vadil jeho velký sklon k žluknutí. Samotný preparát měl pro svoji chuť zejména mezi dětmi tak špatnou pověst, že rady byly směřovány spíše k vyššímu konzumu samotných tučných mořských ryb¹⁷⁷.

Velké rozpaky působily „umělé tuky“, které u širokých vrstev nevzbuzu-

Olga Marečková, Faktory ovlivňující výživovou hodnotu tuků, VL 23, 1968, č. 2, s. 40. Na řepkovém oleji vadil vysoký obsah kyseliny erukové. Podle vládního usnesení č. 69/65 se měly prošetřit možnosti pěstování řepky olejné s olejem bez kyseliny erukové. Pro výsledky výzkumu srv. Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha č. 2, s. 6. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028. Nicméně výsledky některých pokusů ukazovaly, že ani odstranění kyseliny erukové nejdůležitější problémy nevyřeší. Srv. *J. Pokorný*, Výživová hodnota řepkového oleje, VL 22, 1967, č. 11, s. 186–187. Objevoval se i pozitivní pohled na řepkový olej, i když asi ne zcela nezaujatý. Srv. *Antonín Příkryl*, Nutriční hodnota řepkového oleje, VL 24, 1969, č. 1, s. 7–8. V současnosti umožňuje pěstování řepkového oleje bez kyseliny erukové i genová manipulace.

¹⁷¹ Vládní usnesení č. 69/65 požadovalo prošetřit možnost pěstování sovětských odrůd slunečnic v ČSSR. Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 ovšem doporučila raději dovážet slunečnicové semeno nadále ze SSSR.

¹⁷² Srv. např. *Vladimír Jančík – Ivo Zeman*, Tukový průmysl a jeho cesty ke zvýšení biologické hodnoty tuků, in: *Zvyšování životní úrovně ve výživě*, s. 202–209; *J. Mašek*, Zdravá výživa. Praha 1962, s. 16.

¹⁷³ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 167 a 294. Podle výzkumu veřejného mínění z roku 1970 byl zdaleka nejčastěji používaným typem oleje olej stolní, na druhém místě se umístil olej sójový, třetí byl podzemnicový a čtvrtý olivový. Slunečnicový olej obsadil až pátou příčku. Patrně základní roli při pořadí hrály cenové poměry. Srv. *Č. Adamec – H. Hanušová*, Ochrana biologické hodnoty potravin. Ústav pro výzkum veřejného mínění ČSAV – výzkum č. 70-5. Praha 1970, Příloha D, s. 15.

¹⁷⁴ Stojí za zmínku, že ještě v roce 1953 označoval J. Mašek olivový olej společně s máslem za nejcennější tuky. Srv. *J. Mašek*, O trávení, zažívání a vitamínech. Praha 1953, s. 9. Srv. také Usnesení konference..., s. 7, kde je formulován požadavek na růst podílů „vhodných, nemišených rostlinných olejů typu oleje olivového“. V průběhu 60. let se olivový olej znovu začal oficiálně oceňovat. *Milan Bartošek* (vzděláním právník) ve fejetonu Srovnání české a italské kuchyně (VL 19, 1964, č. 4, s. 57) píše: „Kdyby tak naši výzkumníci dokázali i u nás pěstovat olivy, to by byl čin!“ V roce 1968 se konalo italsko-československé sympozium o využití olivového oleje v moderní dietetice. I ve zprávě z tohoto sympozia se objevila zmínka o nutnosti kritického postoje k některým tvrzením, patrně příliš zdůrazňujícím pozitivní rysy olivového oleje. Srv. *mbá-[M. Hrubá?]*, Italsko-československé sympozium o využití olivového oleje v dietetice, VL 23, 1968, č. 7, s. 131. Na druhé straně i švýcarský badatel J. C. Somogyi uváděl jako obzvlášť zdravotně výhodné oleje právě slunečnicový, kukuřičný a sójový olej a o olivovém oleji se nezmiňoval. Srv. *J. C. Somogyi*, Die richtige Ernährung, Lebensmittel und Ernährung 13, 1960, č. 12, s. 10.

¹⁷⁵ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 169.

¹⁷⁶ Srv. *K. Ošancová*, Některé nové poznatky o úloze tuků ve výživě, VL 12, 1957, č. 2, s. 27.

¹⁷⁷ Srv. např. tamtéž, s. 27.

zovaly přílišné nadšení už svým označením¹⁷⁸. Ve 2. polovině 60. let byl prosazován vitaminizovaný margarín Sana¹⁷⁹, i když se používal spíše pro teplou kuchyni. Představy nepřiliš dobře informovaného Američana Maye o dominanci margarínu v běžné stravě českých a slovenských pracujících v polovině 60. let neodpovídaly reálnému stavu¹⁸⁰, i když se zejména někteří odborníci spojení s potravinářskou technologií domnívali, že podobně jako v USA bude zájem o pokrmové tuky a margarín u českých spotřebitelů stoupat.¹⁸¹ Jinak ovšem ztužené tuky a margarín neměly v očích českých odborníků příliš dobrou pozici¹⁸², i když se zdálo velmi výhodné pomocí jejich obohacení vitaminy A a D zvýšit obsah těchto nedostatkových výživových faktorů v české stravě.¹⁸³ Již v roce 1955 tvrdil Josef Mašek v článku silně ovlivněném dobovými výzkumy v oblasti aterosklerózy, že „podstatné úspěchy tukového průmyslu“ vyvracejí „představy primitivních ‚margarínů‘ dřívější doby“.¹⁸⁴ Ve stejném roce se v časopise *Výživa lidu* objevilo ještě několik článků propagujících pokrmové tuky a oleje.¹⁸⁵ Můžeme v této souvislosti uvažovat o nějaké iniciativě tukového průmyslu a o zájmu rozhodujících kruhů zvýšit odbyt výrobků tohoto průmyslového odvětví. Veřejnost ale dávala i v závěru sledovaného období přednost olejům a máslu, na Slovensku bylo výše hodnoceno i sádlo.¹⁸⁶

¹⁷⁸ Srv. O. Poupa, Několik pohledů na naši výživu v tomto roce, VL 5, 1950, č. 12, s. 262, kde autor mluví o primárně negativním vnímání umělého tuku jako o předsudku. Srv. také J. Mašek, Některá nová hlediska na výživu tuku, VL 10, 1955, č. 4, s. 55. F. Raboch (značka bcb) píše ve své recenzi na kuchařku Juliany A. Fialové Rychlé pokrmy (*Výživa v rodině* 10, 1966, stálá příloha VL 21, 1966, č. 1, s. 4), že výraz umělý tuk se již nepoužívá.

¹⁷⁹ Srv. Josef Bičík, Na cestě ke správné výživě, VL 23, 1968, č. 3, s. 41–42.

¹⁸⁰ Srv. J. M. May, The Ecology of Malnutrition in Central and Southeastern Europe, s. 242. Podobně s rezervou je třeba brát údaje Waltera Wannemachera. Srv. W. Wannemacher, Die Umstellung auf sozialistische Ernährungswirtschaft, s. 92.

¹⁸¹ J. Pokorný, Vývoj spotřeby tuků ve Spojených státech, VL 23, 1968, č. 3, s. 58.

¹⁸² Srv. Usnesení konference..., s. 7. Na druhé straně srv. Jiří Pechar, O tucích ve výživě, VL 8, 1953, č. 10, s. 144, kde se výslovně uvádí, že margarín je „hodnotný tuk“. Srv. také projev Ludmily Jankovcové Přínosy moderní vědy výživě lidu (VL 8, 1953, č. 11, s. 160–161), v němž ministryně potravinářského průmyslu konstatuje, že část spotřeby tuků bude vzhledem k nedostatku másla nutné hradit umělými tuky, ovšem vitaminizovanými.

¹⁸³ Srv. Ludmila Jankovcová, Přínosy moderní vědy výživě lidu, VL 8, 1953, č. 11, s. 160, nebo Usnesení konference..., s. 4 a 7. Později se však situace, patrně vlivem zásahu zvenku, dost změnila, viz dále. Od roku 1956 byl vitaminizován margarín Vita přírodním koncentrátem vitamínu A z rybích tranů. Srv. L. Mazancová, VII. celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 12, 1957, č. 10, s. 143. Koncem 60. let se hovořilo i o některých zahraničních vitaminizovaných rostlinných tucích obohacených i o esenciální kyseliny. Srv. J. Pokorný, Jedlé tuky s obsahem nezbytných (esenciálních) mastných kyselin, VL 22, 1967, č. 12, s. 198, kde autor hovoří o nizozemském výrobku.

¹⁸⁴ J. Mašek, Některá nová hlediska na výživu tuku, VL 10, 1955, č. 4, s. 55.

¹⁸⁵ Např. Evžen Šoulavý, Jedlé tuky a jejich historický vývoj, VL 10, 1955, č. 5, s. 71–72, nebo M. Klimentová, Význam rostlinných a pokrmových tuků v technologii vaření, VL 10, 1955, č. 5, s. 76–77. K problematice pozice margarínu v sousedních NSR a NDR srv. Birgit Pelzer – Reinhold Reith, Margarine. Die Karriere der Kunstbutter. Berlin 2001. Je však třeba vzít v úvahu, že margarín měl v obou německých státech tradičně lepší postavení než v Československu. Souviselo to s obecně větším odporem k průmyslově vyráběným pokrmům.

¹⁸⁶ Srv. Č. Adamec – H. Hanušová, Ochrana biologické hodnoty potravin, s. 34–37.

Pochopitelně nešlo jenom o tuk jako takový, ale pozornost věnovali odborníci i technologii přípravy pokrmů na tuku – šlo zejména o otázku karcinogenních sloučenin vznikajících při přepalování tuků. Nutno ovšem podotknout, že drastické výsledky získané při experimentech se zvířaty byly poněkud zmírňovány zdůrazňováním extrémních podmínek při výzkumu.¹⁸⁷ V souvislosti s růstem obliby smažení byl v 60. letech doporučován pro tyto účely především ztužený tuk¹⁸⁸, který měl být používán společně s margarínem i při výrobě pečiva.¹⁸⁹

II. 2. 3. 3. Maso a masné výrobky

Boj za snížení přemíry tuku se ovšem týkal i tuku obsaženého v masu a v této souvislosti byla kritizována tradiční záliba české kuchyně ve vepřovém masu¹⁹⁰, která podle některých autorů měla mít kořeny dokonce už v pravěku.¹⁹¹ Důrazný požadavek na zvýšení podílu živočišných bílkovin, patřící po celá 50. a 60. léta k standardní výbavě bojovníků za správnou výživu¹⁹², se však jevil natolik závažný, že tlak na změnu stravovacích návyků v této oblasti nebyl po většinu sledovaného období tak silný jako v jiných případech.¹⁹³ Velmi jednoznačně

¹⁸⁷ Srv. *bch* [F. Raboch], Použití a změny tuků při přípravě pokrmů, VL 19, 1964, č. 3, s. 45.

¹⁸⁸ Srv. *bch* [F. Raboch], XV. sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 20, 1965, č. 11, s. 188, kde je popisováno vystoupení doc. A. Wolfa na celostátním semináři o technologii přípravy potravin. Srv. i J. Pokorný, Změny tuků při tepelném zpracování potravin (smažení), VL 16, 1961, č. 8, s. 115; *týž*, Použití vepřového sádla při přípravě pokrmů, VL 20, 1965, č. 1, s. 13; *týž*, Použití rostlinných olejů při přípravě pokrmů, VL 20, 1965, č. 5, s. 69–70. Srv. i J. Mašek, Usnesení vlády o opatřeních k racionalizaci výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 3, s. 33–34. V tomto článku se také dočteme, že nově vyvinuté druhy ztužených tuků obohacené vitamínem A bude možné používat i jako pomazánky. Naopak Jiřina Šupová doporučovala ve svém vystoupení na VII. celostátním sjezdu Společnosti pro racionální výživu v Praze v roce 1957 pro smažení rostlinné oleje. Srv. L. Mazancová, VII. celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 12, 1957, č. 10, s. 166. Srv. také Jiřina Vavříková – Olga Marečková, Faktory ovlivňující výživovou hodnotu tuků, VL 23, 1968, č. 2, s. 40. Autorky doporučují určitý kompromis – pro krátkodobé smažení (zhruba do půl hodiny) dávají přednost oleji, pro dlouhotrvající smažení je podle nich výhodnější ztužený tuk. Ztužený tuk pro delší smažení se doporučoval již v 50. letech. Srv. E. Šoulavý, Rozšíření výrobní a spotřební základny tuků v přítomnosti, VL 8, 1953, č. 11, s. 169.

¹⁸⁹ J. Pokorný, Použití vepřového sádla při přípravě pokrmů, VL 20, 1965, č. 1, s. 13

¹⁹⁰ Podle odborníků činil podíl konzumace tuků v masu na celkové spotřebě tuků koncem 60. let minimálně 30 %. Srv. Miroslav Brdek – Václav Zápotocký, Problémy výživy v ČSSR, PP 20, 1969, č. 9, s. 258. Výjimku mezi převládajícími postoji představuje požadavek zvýšeného konzumu vepřového masa z důvodu prospěšnosti tučnějších mas pro ochranu vitamínu B₁, který je obsažen ve statí A. Wolfa Zastupitelnost potravin z hlediska výživového, VL 17, 1962, č. 12, s. 179.

¹⁹¹ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 71. Základem měla být velká stáda divočáků, pasoucí se ve střední Evropě už v pravěku. Další impuls k rozšíření chovu vepřového dobytka pak podle autorů představoval příchod brambor. Souvislost mezi růstem pěstování brambor a zvýšením počtu chovaných prasat potvrzuje i moderní výzkum.

¹⁹² Např. M. Úlehlová-Tilschová označila nedostatek živočišných bílkovin dokonce za největší hřích běžné stravy. Ovšem hodnotu tohoto superlativu poněkud snižuje skutečnost, že ve stejné práci označila za „snad nejzávažnější chybu“ české kuchyně pro změnu nedostatek vitamínu C. Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Naše cesty k lepší výživě, VL 5, 1950, č. 1, s. 2–3. Z tohoto období srv. také např. Usnesení pracovní konference Společnosti pro racionální výživu ve Františkových Lázních, VL 5, 1950, č. 10, s. 215.

¹⁹³ Přesto nebyl tento problém zcela opomíjen. Např. J. Mašek zdůrazňoval potřebu přeorientování

definoval problém již v roce 1950 J. Šíma. Ten viděl první etapu plnění národohospodářského plánu jako zacelování ran „způsobených válkou a kvantitativní diskriminací výživy za kapitalismu“, a proto připouštěl orientaci na „těžké, tučné maso vepřové“, přičemž ke kvalitativnímu posunu mělo dojít v dalším období.¹⁹⁴ Převaha vepřového, jehož nedostatky se postupem doby jevily závažnější než jeho přednosti, v tradiční kuchyni nebyla pouze českým problémem – s podobnou strukturou se potýkala např. i NSR.¹⁹⁵ Nicméně naprostá většina vyspělých států vykazovala nižší podíl vepřového na celkové spotřebě masa.

Významný faktor pro přetrvávání dominance vepřového v české kuchyni představovaly také s největší pravděpodobností potíže se zásobením trhu alternativními druhy masa, především hovězího, které obsahovalo výrazně menší procento skrytého tuku.¹⁹⁶ Ani při nasycení trhu hovězím masem ovšem poptávka po vepřovém neklesala, mj. i pro jeho nižší cenu.¹⁹⁷ Hovězí a telecí maso jako vhodnou náhradu za tučné vepřové doporučovala i připravovaná novelizace vládního usnesení č. 69/65 o zabezpečení racionální výživy obyvatelstva.¹⁹⁸ V závěru sledovaného období byl pro propagaci hovězího masa využíván i příklad západních států.¹⁹⁹ Jako další možnost se nabízelo skopové maso, jehož cena byla ve 2. polovině 50. let výrazně snížena.²⁰⁰ Na české

zemědělského plánu z tučných mas na netučná. Viz J. Mašek, Nové objevy ve výživě, VL 12, 1957, č. 10, s. 138. Srv. také M. Brdek – V. Zápotocký, Problémy výživy v ČSSR, s. 259. Vepřové maso bylo také významným zdrojem vitamínu B₁.

¹⁹⁴ J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 75. Je zajímavé, že jinak demagogický a obvykle dost nekompetentní Šíma dobře postříhl nebezpečí z přemíry tučného masa.

¹⁹⁵ Srv. mk, K otázce původu potravin prodávaných v NSR, VL 18, 1963, č. 1, s. 30, kde je parafrázován článek W. Wirthse z Zeitschrift für Ernährungswissenschaft 3, 1962, č. 1–2, s. 78. V české parafrázi se ovšem dával dovoz vepřového masa z USA do NSR do ideologických souvislostí – NSR jako otrok amerických kapitalistů, kteří vyvážejí potraviny, o které na domácím americkém trhu není zájem.

¹⁹⁶ Na druhé straně rozbor lístků ze závodních jídelen ukazoval, že se na nich hovězí maso objevovalo častěji než maso vepřové. Srv. L. Kříkava – E. Pavlínová – M. Sedmíková, Pestrost stravy a veřejné stravování, VL 12, 1957, č. 10, s. 141. Podle B. Solnařové a J. Hrubého (Výživa jako ekonomický problém, s. 239) nastal zásadní zvrat v živočišné výrobě ve prospěch vepřového masa až po 2. světové válce, kdy také silně poklesla produkce telecího. J. Šíma ovšem viděl příčinu nedostatku lehčích druhů masa v české stravě opět jako následek kapitalismu – rozvinutí chovu příslušných zvířat údajně vyžadovalo vysoké investice, které si rolníci nemohli dovolit. J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 75.

¹⁹⁷ Srv. Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha 2, s. 10. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028. Srv. J. Bičík, Na cestě ke správné výživě, VL 23, 1968, č. 3, s. 41. V závěru sledovaného období odpovídala na přebytek hovězího na trhu kampaň za zvýšení jeho spotřeby. Srv. S. Hejda, Hovězí maso ve výživě, VL 23, 1968, č. 4, s. 67–68, a řadu dalších článků v tomto ročníku, především v příloze Výživa v rodině.

¹⁹⁸ Srv. Miroslav Dědek, K připravované novelizaci usnesení vlády č. 69/65, VL 23, 1968, č. 11, s. 185.

¹⁹⁹ Srv. M. Úlehlová-Tilšchová, Chvála hovězího masa, VL 23, 1968, příloha Výživa v rodině 13, 1968, č. 1, s. 1. Autorka sice ve shodě s dobovým trendem připomíná módu v západních zemích, ale zároveň dokazuje, jak již staří Slované pojídali hovězí (a také skopové). Zároveň tvrdí, že „právě hovězí maso můžeme klidně požívat třeba každý den, tím spíše, že se nám nepřejí právě jako chléb“.

²⁰⁰ Ke snížení cen skopového srv. mbá [M. Hrubá?], Snížení cen potravin a jeho význam pro správnou



Obr. 16. Tučné a těžké vepřové maso, zde v podobě uzené krkovice s hrachovou kaší, v české stravě jednoznačně převažovalo. Veškerá propagace jiných druhů masa ze strany odborníků na výživu se ukazovala jako málo účinná.



Obr. 17. Přestože ve spotřebě drůbeže hrála čím dál větší roli konzumace zdravotně výhodného kuřecího masa, započítávaly se do ní pochopitelně i jiné druhy masa. Pečená kachna, kterou vidíme na obrázku, byla sice velice oblíbená, ale odborníkům připadala příliš tučná. Navíc nechyběly vedle kysaného zelí ani nenáviděné knedlíky.

pulty se většinou dostávalo v dosti nízké kvalitě²⁰¹, nicméně se počítalo s dalším výzkumem jeho možností.²⁰²

K omezení podílu tučného vepřového masa mělo přispět i zlepšené využívání některých méně obvyklých druhů masa, např. ve vesnici oblíbeného králíčího nebo zvěřiny, která vyšla v přepočtu na cenu bílkovin překvapivě lacino.²⁰³

Rozsah konzumace drůbežího masa se sice nedal srovnat s údaji z USA, ale jinak se v tomto ukazateli Československo podle oficiálních údajů v 1. polovině 60. let drželo na průměrné úrovni vyspělých zemí.²⁰⁴ Ve 2. polovině již však zaostávalo výrazně např. i za Maďarskem. Výhledové plány k roku 1980 ovšem počítaly s výrazným vylepšením podílu zejména hovězího²⁰⁵, telecího a především drůbežího masa²⁰⁶ při stále se zvyšující celkové míře spotřeby.²⁰⁷

výživu, VL 12, 1957, č. 1, s. 10–11. Skopové však část obyvatelstva např. na venkově pro jeho zápach odmítala. Srv. vystoupení *M. Ůlehlavé-Tilšchové* na celostátním sjezdu Čs. akademie zemědělských věd a SRV v Luhačovicích: Celostátní sjezd ČSAZV a SRV v Luhačovicích, VL 10, 1955, č. 10, s. 151.

²⁰¹ Srv. názory A. Wolfa a Viliama Koprdy pronesené na celostátním semináři o technologii přípravy pokrmů, jak je zaznamenává *bch* [F. Raboch], XV. sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 20, 1965, č. 11, s. 188. Obliba skopového masa nebyla nijak vysoká, jak dokazuje mj. i rozbor stovky jídelních lístků ze závodních jídel. Srv. *L. Křikava – E. Pavlínová – M. Sedmíková*, Pestrost stravy a veřejné stravování, VL 12, 1957, č. 10, s. 141. *Aleš Lukavec* v článku Usměrnění spotřeby prostřednictvím závodů veřejného stravování (VL 12, 1957, č. 12, s. 182) konstatoval, že Československo je na posledním místě ve spotřebě skopového v Evropě a požadoval napravit tuto skutečnost častějším podáváním pokrmů ze skopového v podnicích veřejného stravování.

²⁰² Srv. *J. Prugar*, Příspěvek zemědělského výzkumu k řešení otázek racionalizace výživy, VL 23, 1968, č. 2, s. 39. K propagaci skopového srv. také např. *M. Ůlehlavá-Tilšchová*, Chvála hovězího masa, VL 23, 1968, příloha Výživa v rodině 13, 1968, č. 1, s. 1.

²⁰³ Srv. Rezoluce III. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, VL 8, 1953, č. 11, s. 167, kde se doporučuje využití zvěřiny, ryb a drůbeže. Později srv. *J. Mašek*, Usnesení vlády o opatřeních k racionalizaci výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 3, s. 33. V roce 1950 ovšem *J. Mašek* označil králíka za „*chuťově výtečného, ale nehopodárneho*“. Srv. *J. Mašek*, Výživa na našem venkově, VL 5, 1950, č. 5, s. 98. Ke králíčímu srv. také recenzi *M. Ů-T.* [M. Ůlehlavé-Tilšchové] na knihu Úprava jídel ve vyvažovací službě zemědělcům od Josefa Karabce. O králíčím mase hovoří výslovně i opatření, která měla zajistit realizaci vládního usnesení č. 69/65. Srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 265. Výzkum chovu kvalitních „*brojlerů drůbežích a králíčích*“ patřil k prioritám výzkumu v oblasti živočišné výroby. Srv. *J. Prugar*, Příspěvek zemědělského výzkumu k řešení otázek racionalizace výživy, VL 23, 1968, č. 2, s. 39. Ke zvěřině srv. *Jiří Sekera*, Význam zvěřiny pro výživu a zdraví lidu, VL 8, 1953, č. 7–8, s. 120–121, nebo *Václav Dyk*, Dietetická hodnota zvěřiny, VL 12, 1957, č. 11, s. 164–165, kde autor mj. zdůrazňuje „*potřebu větší pružnosti při kuchyňské úpravě zvěřiny, zvláště ve smyslu značného odklonu od vžitých způsobů úpravy masa různých lovných zvířat*“. Na mysli má především odvržení „*těžkých, kořením bohatých úprav, které byly dogmaticky vždy spojovány s využitím zvěřiny*“. Ostatně stejný požadavek počátkem 70. let formulovali i představitelé *Nouvelle Cuisine*. Srv. *Udo Pini*, Das Gourmet Handbuch. Köln 2000, s. 695. K ceně zvěřiny srv. *B. Solnařová*, Ceny bílkovin, VL 17, 1962, č. 2, s. 26. Zvěřina byla hitem i v československých restauracích na Expu 1967 v Montrealu, srv. *Vojtěch Konopa*, Gurmánská trofej – brok z bažanta, VL 23, 1968, č. 3, s. 53.

²⁰⁴ Ke struktuře spotřeby masa *V. Zápotocký*, Spotřeba potravin v ČSSR a ve světě, VL 19, 1964, č. 2, s. 30.

²⁰⁵ Zvýšení konzumu hovězího masa výslovně požadovalo i vládní usnesení č. 69 z 26. 2. 1965. Srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 263.

²⁰⁶ Rozšíření produkce drůbeže a vajec bylo jedním z rysů poválečné živočišné výroby, je ovšem otázka nakolik byla předválečná data spolehlivá. Prudký růst spotřeby drůbeže v poválečném období je doložen i v sousedním NSR. Srv. *M. Wildt*, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“, s. 91–92.

²⁰⁷ Srv. *J. Mašek*, Péče o výživový fond národa, VL 19, 1964, č. 2, s. 17. Srv. také *Otto Janda*, Perspektivy potravinářského průmyslu, VL 17, 1962, č. 1, s. 1.

Teprve později se rozvíjející velkochovy téměř ztotožnily pojem drůbeží maso především s výrazem kuřecí maso.²⁰⁸ Nesmíme však zapomínat, že zejména v 50. letech se jednalo spíše o slepice. K drůbežímu masu se ovšem počítaly i husy a kachny.²⁰⁹ Podle údajů z roku 1970 ale již více než 73 % domácností v ČSR nejčastěji konzumovalo kuřata (na Slovensku se ještě výrazně projevovala konkurence v podobě slepic) a skoro 87 % dotázaných v českých zemích považovalo právě kuřata za nejzdravější druh drůbeže. Kuřata vedla i v oblíbenosti, i když ne tak přesvědčivým rozdílem – kuřatům dávalo přednost 30 % spotřebitelů, kachnám 25 %, krůtám 25 %, 12 % husám a 4,5 % slepicím.²¹⁰

Jako velmi výhodné se jevílo zvýšení spotřeby vnitřností, přestože se již ve sledovaném období vyskytovaly určité obavy v souvislosti s vysokým obsahem cholesterolu ve vnitřnostech. Játra považovaná za nejcénnější část vnitřností byla ovšem označována za „studnici všech vitaminů“²¹¹ a mimořádné se zdály především svým obsahem vitamínu A. Jako důležitý se jevil i obsah železa v některých druzích vnitřností.²¹² K rozvoji spotřeby vnitřností přispíval fakt, že patřily k levným potravinám, ale na trhu jich byl naprostý nedostatek.²¹³ To později vedlo k situaci, kdy se např. játra změnila z potraviny spíše na statusový symbol – na stole demonstrovala schopnost sehnat podpultové zboží. Tuto pozici si udržela i v pozdějších letech, kdy se postoj odborníků na výživu k játrům velmi výrazně zhoršil.

Značná část odborníků odmítala uzeniny, které rovněž do značné míry představovaly dělítko mezi tradiční městskou a venkovskou kuchyní. O. Poupa také jejich konzumování bez váhání přiřadil k hříchům tradiční městské kuchyně.²¹⁴ I když se i ostatní badatelé v oboru výživy vyslovovali proti velmi

²⁰⁸ Srv. J. Bičík, Na cestě ke správné výživě, VL 23, 1968, č. 3, s. 41. Prvním závodem „na průmyslovou výrobu drůbežího masa v ČSSR“ byl závod v Xaverově, který začal fungovat v roce 1964. Problém velkovýkrmu byl ovšem řešen už od 2. poloviny 50. let. Srv. Josef Vavroušek, Ekonomické a nutriční aspekty výroby a spotřeby drůbežího masa, VL 21, 1966, č. 4, s. 52–53. V roce 1965 bylo v sousední NDR vyšlechtěno speciální kuře – brojler. Srv. B. Pelzer – R. Reich, Margarine, s. 122

²⁰⁹ Srv. J. Mašek, Nové objevy ve výživě, VL 12, 1957, č. 10, s. 138, kde autor výslovně upozorňuje na nutnost odklonu od tučné drůbeže. Na nepříznivou strukturu drůbeže z hlediska spotřeby tuků poukazuje i V. Zápotocký, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 118. Na druhé straně anonymní článek Pokrm z husy (VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 7–8) obhájí pokrmy z husího masa jako žádoucí zpestření stravy. Srv. také H. Sedláčková, Lehké večere, s. 10, kde autorka konstatuje, že neoblíbenějšími druhy drůbeže v české kuchyni jsou kachna a husa, nicméně sešit z důvodů racionalizace výživy uvádí pouze recepty na úpravu kuřecího masa.

²¹⁰ Bohuslav Hlava, Vzroste spotřeba drůbežího masa?, VL 25, 1970, č. 11, s. 174–175.

²¹¹ M. Úlehlová-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné. Praha 1953, s. 45.

²¹² Srv. S. Hejda, Chyby v naší výživě, VL 23, 1968, č. 10, s. 167. Zde najdeme také konstatování, že rodina, která nemá známého řezníka, se k játrům dostane tak jednou dvakrát do roka.

²¹³ Srv. např. Kl. [M. Klimentová?], Speciality z drobů a vnitřností, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 10, s. 37–38. V práci B. Solnařové a J. Hrubého Výživa jako ekonomický problém, vycházející z výzkumů V. Zápotockého, jsou na s. 178–179 vnitřnosti prezentovány jako finančně nejvýhodnější zdroj železa a vitamínu B₂, jako zdroj vitamínu A se umístily na druhém a jako pramen bílkovin na pátém místě.

²¹⁴ O. Poupa, Čtení o výživě. Praha 1956, zejména s. 96.

Obr. 18. Konzumaci uzenin sice odborníci víceméně zavrhovali, ale studené večere se salámy a dalšími masnými výrobky spolu s pečivem či chlebem byly mezi spotřebiteli velmi oblíbené kvůli své pikantní chuti, ale také jednoduché a velmi rychlé přípravě.



rozšířeným uzeninovým večerím²¹⁵, činili tak jaksi mimochodem a žádnou zvlášť energickou propagandu v tomto směru nevyvíjeli. Jejich trochu překvapující určité obcházení problému nebylo patrně reakcí na skutečnost, že zejména levnější druhy uzenin tvořily tradičně důležitou součást jídelníčku nikoliv zavrženíhodných maloměstáků, ale dělníků. Ostatně podle tezí z počátku 50. let kapitalismus širokým vrstvám neumožňoval stravovat se zdravě. Pravděpodobně působily daleko praktičtější důvody – uzeniny totiž umožňovaly maximálně zkrátit dobu přípravy jídla, a to v časech prudkého růstu zaměstnanosti žen a snahy rozšířit v největší možné míře přípravu polotovarů představovalo cennou devízu. Trend růstu spotřeby uzenin se navíc zdál i nepochybným důsledkem růstu životní úrovně.²¹⁶

Přesto však většina odborníků hledala za studené uzeniny náhradu a doporučovali místo nich např. sýr.²¹⁷ Konkurence uzenin a sýrů se dokonce

²¹⁵ Srv. například *M. Úlehllová-Tilschová*, Desatero zlovyků v jídle, VL 6, 1951, č. 2, s. 85. Za nebezpečný zlovyk horníků považovala každodenní uzeninové večere také *M. M. Škopková* v článku Výživa horníků, VL 5, 1950, č. 3, s. 59. Srv. také -c [Č. Adamec?], Nová putovní výstava o výživě, VL 12, 1957, č. 6, s. 92–93.

²¹⁶ Srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 168. Ve stejné práci však autoři na s. 251 kritizují vzestup spotřeby uzenin jako negativní jev.

²¹⁷ K uzeninám srv. *V. Hons – M. Úlehllová-Tilschová*, Správná výživa a stravování. Praha 1961, s. 63–64, kde se zdůrazňuje rychlost přípravy jídla z uzenin a zároveň jejich levnost. Uzeniny jsou zde označovány jako potravinu plastickou (díky obsahu bílkovin) a energetická. Brojí se zde však proti podávání uzenin dětem, které pak odmítají jiné biologicky hodnotnější pokrm. Podávání uzenin jako samostatné večere dětem jednoznačně zavrhuje i *J. Jarešová*, Nový školní rok začínáme správnou výživou, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 9, s. 33. Srv. také *Z. Kuncová*, Výživa dětí předškolního věku, VL 12, 1957, č. 12, s. 178, nebo *M. Úlehllová-Tilschová*, Výživa a zdraví, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 5, s. 17.

stala jedním z příkladů komplementarity potravin²¹⁸ a v dotaznících zkoumajících znalosti občanů o správné výživě se objevila i otázka, zda je zdravější uzenina nebo sýr.²¹⁹

Další východisko měly nabízet polotovary, které rovněž spořily čas. „*Nad-užívání uzenin*“ měla také zabránit lepší znalost kuchařského umění.²²⁰ Vysoké spotřebě uzenin během dne, zejména k přesnídávkám na závodech, se odborníci snažili čelit větším rozšířením teplých jídel ze závodních kuchyní.²²¹ Propagační tabulky často ukazovaly nevýhodnost využívání uzenin jako zdroje bílkovin a v souvislosti s uzením se objevovala obava z karcinogenů. Vzhledem k úsporným opatřením z roku 1963 navíc v uzeninách přibyl větší podíl pšeničné mouky na úkor masa.²²²

Přestože maso a do určité míry i masné výrobky patřily mezi potraviny, jejichž zvýšený konzum byl odborníky vyžadován, mezi spotřebiteli panovaly jisté rozpaky nad jednoznačným příklonem k masitým pokrmům.²²³ Základním důvodem bylo patrně viditelné spojení živočišných bílkovin s tuky.²²⁴ V závěru sledovaného období se však začal poněkud měnit i názor odborníků. Zejména od poloviny 60. let začal být akcentován požadavek vyššího podílu libového masa, který byl označován za dosažitelný.²²⁵ Východisko měly představovat zejména změny v plemenech vepřového dobytka.²²⁶ Poklesu spotřeby tučného masa měla napomoci i připravovaná novelizace usnesení č. 69/65 o zabezpečení racionální výživy obyvatelstva, která, jak jsme již uvedli, zároveň požadovala vyšší spotřebu hovězího a růst produkce jatečných telat.²²⁷ Už v roce 1960 se v časopise *Výživa lidu* objevilo trochu schizo-

²¹⁸ Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 346. V této souvislosti stojí za zmínku, že spotřebitelský výzkum z konce 60. let ukázal, že sýry se v českých domácnostech podávají především k večeři. Srv. Oldřich Dufek, Jsou v naší spotřebě docenňovány sýry?, VL 23, 1968, č. 11, s. 192.

²¹⁹ Tento test dopadl ke spokojenosti znalců v oboru výživy – 92 % venkovských respondentů (z Pardubického kraje) a plných 98 % dotázaných v Praze označilo za zdravější sýr. To byl lepší výsledek než jakého dosáhl chléb oproti housce z bílé mouky a brambory ve srovnání s knedlíky. Srv. Č. Adamec, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 103–104.

²²⁰ J. Mašek v předmluvě knihy V. Vrabce *Velká kuchařka*, s. 5.

²²¹ Srv. Jaromír Býček, O závodním stravování u nás ještě jinak..., VL 12, 1957, č. 3, s. 51.

²²² Srv. Jindřich Rež, Jakost a výživa, VL 23, 1968, č. 8, s. 133.

²²³ Rozpaky a váhání vědců se projeví i v postojích veřejnosti. Srv. Č. Adamec, Poznatky z průzkumu zdravotního uvědomění obyvatelstva v otázkách správné výživy, s. 1121–1126. Srv. též E. Žemličková, Průzkum znalostí žáků osmých tříd o výživě, VL 19, 1964, č. 8, s. 124. Čestmír Adamec ve své knize *Slabikář správné výživy* (Praha 1960) na s. 39 uvádí mezi typickými předsudky o výživě názor, že „maso prý člověku škodí“. Srv. také Ča [Č. Adamec?], „O vychování dětí pro budoucí život“, VL 15, 1960, č. 12, s. 187, kde autor přiznává, že „mezi našimi lidmi nedůvěra k masu mistry ještě dnes přetrvává“.

²²⁴ Srv. např. E. Žemličková, Průzkum znalostí žáků osmých tříd o výživě, VL 19, 1964, č. 8, s. 124.

²²⁵ Srv. J. Mašek, Usnesení vlády o opatřeních k racionalizaci výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 3, s. 33.

²²⁶ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 263 a 265. Snížení spotřeby tučného masa bylo oficiálně považováno i za jeden z hlavních úkolů propagace potravinářského obchodu. Srv. bch [F. Raboch], Ekonomické a zdravotnické aspekty propagace správné výživy a potravin, VL 21, 1966, č. 3, s. 47. Srv. také Závěrečné usnesení XVIII. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, VL 24, 1969, č. 11, s. 177.

²²⁷ Srv. Ladislav Líbal, K novelizaci usnesení vlády č. 69/65 o zabezpečení racionální výživy obyva-

frenní tvrzení, že moderní jídelníček má jako základní prvky maso, sýr a zeleninu, které vytlačují tradiční české buchty, knedlíky a pečeni.²²⁸

V roce 1967 zařadila práce B. Solnařové a J. Hrubého maso společně s ovocem a vejci mezi potraviny, jejichž spotřeba prudce roste při vzestupu finančních příjmů.²²⁹ Ve stejné práci autoři hodnotili prudký vzestup spotřeby (typický pro Československo) vepřového masa a uzenin jako negativní jev.²³⁰ O dva roky dříve Joza Břízová a Maryna Klimentová považovaly za nutné zdůraznit, že občasně zařazování bezmasých pokrmů a bezmasých dnů je zdravotně výhodné.²³¹ V publikaci *Člověk, společnost a výživa*, jejíž autorský kolektiv vedl Josef Mašek, se v roce 1971 (samotné texty vznikaly v letech 1965–1967) mohl čtenář dočíst, že „*vzestup spotřeby masa, zejména tučného ... je často již v nesouladu s nutričními zájmy*“.²³² V téže práci se ovšem nalézá i tabulka, která maso (obecně) hodnotí společně s vejci jako biologicky nejhodnotnější potravinu.²³³ Při pozitivním oceňování masa nehrála roli jenom jeho biologická hodnota, ale i snadnost jeho přípravy a chuťová výraznost.²³⁴

Určitou rozpornost ve vztahu k masu můžeme pozorovat i v poměru k tradiční české vepřové se zelím a knedlíkem, jednomu z nejoblíbenějších českých pokrmů. Přestože by se z dosavadního výkladu zdálo, že tento pokrm bude odsouzen odborníky na výživu jednoznačně k zatrazení, realita nebyla tak jednoduchá. Pochopitelně z hlediska pestrosti stravy odborníkům vadila jeho dominantní pozice na nedělním stole značné části domácností, kterou vepřová sdílela se svíčkovou s knedlíkem a s řízkem doplněným bramborami.²³⁵ Ostatně Jaromír Neumann už v roce 1953 viděl jako jeden z hlav-

telstva, VL 23, 1968, č. 9, s. 156, nebo *M. Dědek*, K připravované novelizaci usnesení vlády č. 69/65, VL 23, 1968, č. 11, s. 185.

²²⁸ *J. Mašek*, Patnáct let úsilí o správnou výživu v ČSR, VL 15, 1960, č. 5, s. 66.

²²⁹ Srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 167–168. Růst měl především konzum drůbežího masa a uzenářských výrobků.

²³⁰ *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 251.

²³¹ *J. Břízová – M. Klimentová*, Vaříme vtipně. Praha 1965, s. 136.

²³² *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 354.

²³³ *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 128.

²³⁴ Závěrečné usnesení XVIII. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, VL 24, 1969, č. 11, s. 177.

²³⁵ Už výzkum prováděný v letech 1948–1949 ukázal, že mezi mládeží jsou nejoblíbenějšími pokrmy vedle masa vůbec smažené řízky s bramborovým salátem a vepřová pečeně s knedlíkem. Zvláště řízek měl navíc pozici slavnostního jídla. K oblíbenosti obou jídel jistě přispívala i skutečnost, že se nedaly příliš „ošidit“ různými náhražkami. Srv. *M. M. Škopková*, Chutě naší mládeže, VL 5, 1950, č. 4, s. 80–81. K oblíbenosti svíčkové ve stejné době srv. *M. Ůlehlová-Tilšchová*, „Škola jídelníčků“, VL 5, 1950, č. 4, s. 84. K oblíbě řízku a dalších pokrmů srv. také *L. Kaizl*, Strava podkrkonošských tkalců, VL 5, 1950, č. 5, s. 112, nebo *M. Hrubá*, Výživa pracujících na rekreaci, VL 6, 1951, č. 7–8, s. 160–161, kde se za lidovou představu o dobré stravě označuje strava se spoustou řízků, svíčkové, knedlíků, sladkých moučníků a jiných „*našich nejoblíbenějších jídel*“. *H. Pačová* označuje za „*nejznámější a nejobvyklejší jídla*“ sekanou, karbanátek, guláš, svíčkovou a řízek, viz *H. Pačová*, Stravování brigádníků na Ostravsku, VL 8, 1953, č. 6, s. 98. Rozšířenost sekané a karbanátek byla ovšem dána dobovým nedostatkem masa. *M. Hrubá* ovšem poukázala na rozdíl mezi nejoblíbenějším a nejobvyklejším jídlem, i když samozřejmě byla u spotřebitelů silná tendence zejména při růstu životní úrovně obě kategorie sbližovat. Jako nejoblíbenější jídla obyvatel vesnice uvádí řízek s bramborovým salátem, vepřovou pečení nebo pečenou husu

ních úkolů „*zostřený boj proti tradičně oblíbeným pokrmům ve prospěch pokrmů pro výživu hodnotnějších*“.²³⁶ Na druhé straně se např. podle J. Maška jednalo o biologicky dosti hodnotný pokrm, pokud se nevyskytoval na jídelníčku moc často a pokud nebyl kousek masa příliš malý, zavalený horami knedlíků a záplavami tuku.²³⁷ Nicméně běžná varianta v očích znalců odpovídala asi právě tomuto negativnímu popisu.²³⁸

II. 2. 3. 4. Pivo a další nápoje

K masnému pokrmu s knedlíky či k pikantní uzenině nepochybně patří také pivo. Zde se však odborníci na výživu drželi zřetelně zpátky.²³⁹ Svůj význam měla nepochybně skutečnost, že výroba piva měla mimořádný hospodářský význam a doboví plánovači počítali s dalším růstem jeho produkce.²⁴⁰ Často se také argumentovalo příznivým vlivem piva na průběh trávení,

s knedlíkem a zelím a svičkovou s houskovým knedlíkem. Naopak jako neobvyklejší označuje především hovězí polévku, vařené hovězí s omáčkou, hlavně rajsou, bramborovou polévku a buchty. Prolínání oblíbeného a obvyklého dokládá i častý výskyt hovězího guláše a zejména smaženého řízku. Srv. M. Hrubá, Rozbor jídelníčku venkovského obyvatelstva, VL 11, 1956, č. 4, s. 54–55. Z pozdějšího období srv. např. -, Nová putovní výstava o výživě, VL 12, 1957, č. 6, s. 92, kde je prezentován plakát proti jednotvárnosti ve stravě. Srv. také J. Břízová, Chyby, které děláme při stravování dětí, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 11, s. 37. Průzkum zveřejněný v roce 1960 uváděl pořadí oblíbenosti jídel: řízek, vepřové maso, svičková, vlašský salát, knedlíky. Z. Kuncová, Výživa dospívajících dětí, VL 15, 1960, č. 6, s. 83. U restaurací byl výčet příliš běžných jídel doplňován ještě např. vepřovým gulášem s knedlíkem, dále španělským ptáčkem a uzeným bůčkem, obojí opět s nenáviděným knedlíkem. Srv. -há-, Letní pohlednice, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 109. Josef Makarius, Úkoly závodního stravování v současné době, VL 15, 1960, č. 2, s. 22, mezi nejžádanějšími jídly, na které však obvykle nejsou v závodních jídelnách prostředky, uvádí „*hovězí pečení na smetaně*“ (tedy asi svičkovou), řízek a uzené. Výzkum oblíbenosti pokrmů probíhal i ve 2. polovině 60. let – i podle něj vedly vepřová s knedlíkem a zelím, řízek a svičková. Nověji se vyskytovaly bifteky (které v Praze dokonce předstihly svičkovou), španělské ptáčky nebo roštěnky. Dobře se držela i kuřata. Guláš měl podle výzkumníků více příznivců na Slovensku. Srv. M. Hrubá, Naše oblíbené pokrmy, VL 24, 1969, č. 2, s. 25–26; *táž.* Naše oblíbené pokrmy II, VL 24, 1969, č. 3, s. 37–38; *táž.* Naše oblíbené pokrmy III, VL 24, 1969, č. 4, s. 56–58. V pozdějším období uvádí Robert Sedláček v článku Zamyšlení nad rekreačním jídelníčkem (VL 23, 1968, č. 6, s. 103) jako příliš obvyklé předkrmy uzeniny a olejovky s cibulkou a hlavní jídla guláš a svičková s knedlíkem.

²³⁶ MÚT [M. Úlehlová-Tilschová], III. sjezd Společnosti pro racionální výživu v Olomouci 8., 9. a 10. října 1953, VL 8, 1953, č. 11, s. 165. Vojáků řízné vyjádření důstojníka z ministerstva národní obrany nebylo zcela jasné.

²³⁷ J. Mašek, Vědecké poznatky a jejich aplikace v realizaci výživy, VL 20, 1965, č. 1, s. 3.

²³⁸ Srv. také Věra Dvořáková-Janů, Lidé a jídlo. Praha 1999, kde autorka jako specifikum české kuchyně, které přetrvává do současnosti, označuje „těžká jídla“, tj. „*kombinace masa, knedlíků, zelí a smažených bramborových či moučných jídel*“. Její postoj je tak jakousi esencí tradiční kritiky české kuchyně, ovšem značně zjednodušenou. Srv. výše uvedené Maškovo tvrzení o nutnosti náhrady buchty, knedlíků a pečene zeleninou, sýry a masem.

²³⁹ Přesto se například M. Úlehlová-Tilschová snažila řešit problematiku „*národní vášně, nemírného pití piva, které poškozuje zdraví, snižuje výkonnost a zvyšuje opilost*“, už počátkem 50. let zvýšeným konzumem nealkoholických nápojů. M. Úlehlová-Tilschová, Desatero zlovyků ve výživě, VL 6, 1951, č. 2, s. 86. I ona však mluvila pouze o „*nemírné spotřebě piva*“.

²⁴⁰ J. Mašek v diskusi v roce 1966 požadoval vzhledem k větší výhodnosti zvýšit výrobu a zároveň vývoz piva na úkor cukru, jehož export musel být dotován. Srv. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0586/0024.



Obr. 19. Pivo jednoznačně kralovalo mezi nejoblíbenějšími nápoji. V mnoha oblastech to také bylo jediné pití, které živý člověk dostal v obstojné kvalitě a řádně vychlazené.

což při požadavku zvyšování spotřeby masa mělo svou váhu.²⁴¹ Kromě toho odborníci nezpochybňovali úlohu piva při hašení žízně.²⁴² A zcela opomenout asi nelze ani přítomnost vitaminů skupiny B v pivovarských kvasnicích.²⁴³ Odborníci zainteresovaní na samotné výrobě piva zdůrazňovali i význam chuti pro oblibu piva a jeho sladění s českými přírodními podmínkami.²⁴⁴

I když se problematice nealkoholických nápojů věnovali odborníci např. už ve svém usnesení z roku 1954²⁴⁵ a první vlna propagace vyšší spotřeby např. moštů proběhla již na samém počátku námi sledované éry²⁴⁶, teprve ve 2. polovině 50. a začátkem 60. let začala produkce nealkoholických nápo-

²⁴¹ Srv. např. H. Sedláčková, *Lehké večere*, s. 32

²⁴² Srv. např. M. Úlehlová-Tilschová, *Společné stravování zemědělců*, VL 5, 1950, č. 5, s. 102, kde autorka sice tvrdí, že pivo je méně výhodné než minerálky, kyselé mléko, ovocné mošty nebo čaj, nicméně dodává, že „*obsaženými hořčinami také dobře osvěží a pokud neobsahuje mnoho alkoholu, je při tělesné práci téměř neškodné*“.

²⁴³ Josef Mašek ovšem poukazování na úhradu vitaminů skupiny B pivem označil za „*zkreslování fakt*“. Srv. *bch [F. Raboch]*, Ekonomické a zdravotnické aspekty propagace správné výživy a potravin, VL 21, 1966, č. 3, s. 47.

²⁴⁴ Velkou apologii piva představuje např. Alois Lhotský, *Studie o pivě*, PP 2, 1951, č. 2, s. 77–80. Autor především polemizuje s článkem předsedy Čs. abstinentního svazu J. Hořejšího, který pivo vnímal primárně jako alkoholický, a tedy zavrženíhodný nápoj.

²⁴⁵ Srv. Usnesení konference..., s. 10.

²⁴⁶ Ovšem zároveň jich nebyl dostatek. Srv. např. M. Úlehlová-Tilschová, *Společné stravování zemědělců*, VL 5, 1950, č. 5, s. 102, kde autorka mošty doporučuje, „*pokud jsou ovšem k dispozici*“. Srv. také

jů výrazněji růst²⁴⁷ a i jejich kvalita se zlepšila natolik, že bylo možné zahájit větší propagaci v tomto směru.²⁴⁸ K růstu výroby a spotřeby přispěly ovšem i problémy se zajišťováním pitné vody a se zhoršováním její kvality²⁴⁹ a uvažovat můžeme i o vlivu postupné motorizace. Dalším impulsem bylo usnesení vlády o boji proti alkoholismu, které se při praktické aplikaci poměrně rychle projevilo nejen poklesem spotřeby lihovin, ale také mj. nedostatkem minerálních vod.²⁵⁰

Josef Bičík ve stejném článku, v němž konstatoval, že např. ve spotřebě jablečných moštů silně pokulháváme za vyspělými státy jako je Švýcarsko

Karel Kamenický, Jak zlepšit konzum moštu v restauracích?, VL 5, 1950, č. 6, s. 135–137, nebo *Otto Šimůnek*, Cesty a úspěchy naší péče o správnou výživu, VL 5, 1950, č. 10, s. 210–211. Srv. také např. *M. Klimentová*, Více zdraví – tekuté ovoce, ND 5, 1950, č. 7, s. 107, kde je mj. citován žertovný výrok K. Kamenického, že se obává, aby obyvatelstvo místo alkoholismu nepropadlo „moštismu“. Srv. rovněž anonymní poznámku O tekutém ovoci, ND 5, 1950, č. 8, s. 123. Jako tekuté ovoce jsou zde označovány mošty. Zároveň se tvrdí: „*Tekuté ovoce se stává sociálním nápojem nové doby!*“ Naopak v závěru sledovaného období konstatuje Antonín Stalmach, že centralizace výroby moštů spojené s velkým tlakem na kvantitu vedla k velkému poklesu kvality. Srv. *Antonín Stalmach*, Vliv zkrácení doby mezi sklizní ovoce a jeho zpracováním na kvalitu ovocných konzerv, VL 23, 1968, č. 11, s. 189. Podobně jako mošty byl počátkem 50. let propagován i čaj. Srv. *K. Kamenický*, Ovoce a nápoje ve žních a na rekreaci, VL 6, 1951, č. 7–8, s. 170. Zároveň autor v článku přiznává, že o rok dříve byl přebytek moštů. To samozřejmě vysvětluje i vlnu propagace. Problém občasného nedostatku nealkoholických nápojů jako jednoho z faktorů podporujících spotřebu alkoholu se netýkal jen ČSR, ale i ostatních lidovědemokratických zemí. Srv. např. *J. G.*, Piwa i wina pijemy coraz więcej, Przemysł Spożywczy 4, 1950, s. 356.

²⁴⁷ V 60. letech se pak „*vytvářely podmínky pro vznik nápojářského průmyslu*“. Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 319.

²⁴⁸ K sortimentu srv. *A. Lukavec*, Osvěžující nápoje, VL 11, 1956, č. 7–8, s. 107–108, a *Miloš Berlinger*, Jak dále s nealkoholickými nápoji?, VL 16, 1961, č. 10, s. 147–149; *týž*, Nealkoholické nápoje v letošním roce již v jednotném, závazném sortimentu, VL 18, 1963, č. 10, s. 156–157; *Teodor Ilčík*, Ako sa vyvíja výroba a sortiment nealkoholických nápojov, VL 19, 1964, č. 7, s. 102–104. V roce 1962 se sortiment limonád a osvěžujících nápojů v rámci centralizace výroby zúžil z 200 na 33 a později dokonce ještě více. Za zmínku snad stojí, že čistých ovocných šťáv se vyráběly pouze tři druhy. Počítalo se i s dalším zmenšováním sortimentu. Srv. *J. Bičík*, K některým problémům nealkoholických nápojů, VL 19, 1964, č. 11, s. 162. Pracovník ministerstva zemědělství a výživy Oldřich Závodný považoval v roce 1968 příliš široký sortiment nealkoholických nápojů se spoustou navzájem se od sebe příliš nelišících výrobků za jednu z příčin nepříznivého vývoje ve spotřebě nealkoholických nápojů. Srv. *O. Závodný*, Nápoje v dlouhodobém výhledu potravinářské výroby v ČSSR, VL 23, 1968, č. 9, s. 161. Ke značným problémům s kvalitou limonád a sodovek srv. např. *Josef Šárka*, Rozbor spotřeby mléka a ostatních nealkoholických nápojů, VL 15, 1960, č. 2, s. 27.

²⁴⁹ *J. Mašek*, Nealkoholické nápoje z hlediska správné výživy, VL 19, 1964, č. 11, s. 163. Srv. i *Miroslav Šach* – *Oldřich Šmrha*, Současná úroveň a výhled spotřeby nápojů v ČSSR, VL 22, 1967, č. 7, s. 108, kde autoři konstatují, že zhoršující se kvalita pitné vody zvyšuje spotřebu kávy, čaje, kávovin a sirupů. Srv. také *O. Šmrha* – *Z. Jalovec*, Které občerstvující nápoje pijí děti nejraději, VL 20, 1965, č. 10, s. 162–163, kde se na základě skupinového rozhovoru s dětmi z jedné pražské školy uvádí, že děti v Praze nemají rády pitnou vodu, protože je příliš chlorovaná.

²⁵⁰ Srv. reakci povereníctva zdravotnictva na stížnosti (slovenský list Pravda) na nedostatek minerálních vod (17. 7. 1957), SNA, f. Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960, k. 31. Návrh zprávy pro vládu o plnění vládního usnesení z 19. 9. 1956 o souborných opatřeních v boji proti alkoholismu (28. 10. 1958), SNA, fond Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960, k. 109. Speciální zákon o boji proti alkoholismu pak vyšel v roce 1962. K propagaci nealkoholických nápojů ve 2. polovině 50. let srv. např. *Z. Solníčková*, Čím přispěje potravinářský průmysl ke zlepšení výživy lidu v druhé pětiletce, VL 11, 1956, č. 11, s. 155. V ročníku 1956 časopisu Výživa lidu se objevila řada dalších článků propagujících minerální vody a další nealkoholické nápoje.

nebo NSR²⁵¹, napsal, že „*dosavadní i předpokládaný vzestup spotřeby je projevem vysokého vzestupu životní úrovně i cenové dostupnosti nealkoholických nápojů*“. Zároveň s uspokojením čtenářům sdělil, že „*na rozdíl od buržoazní republiky staly se nealkoholické nápoje předmětem masové spotřeby*“. Musel však také přiznat, že se v současné době nedaří vždy uspokojovat poptávku a vzhledem k závislosti na sklizních očekával na tomto poli potíže i v následujících letech.²⁵² I tak ovšem kolem poloviny 60. let proběhla celostátní akce propagující na školách jablečný mošt.²⁵³ Odbyt moštů však koncem sledovaného období vázl, z důvodu vysoké ceny a zřejmě i nedostatečné kvality.²⁵⁴

Přes všechna prohlášení a určitý růst spotřeby ve srovnání s počátkem 50. let nepředstavovaly nealkoholické nápoje ani v tomto období vážnější hrozbu pro nadvládu piva, i když sílily snahy prosadit některé výrobky místo piva při pití během pracovní doby (např. v horkých provozech) a někteří odborníci začali pozici piva jako bezproblémové součásti české stravy zpochybňovat.²⁵⁵ Pokusy úplně nahradit pivo v horkých provozech nesladkým nealkoholickým nápojem se objevily např. v Nové huti Klementa Gottwalda nebo v ostravských dolech.²⁵⁶ Ani ekonomická motivace (nesladké limonády se

Obr. 20. Spotřeba nealkoholických ovocných nápojů měla podle odborníků výrazně vzrůst. Jejich kvalita však v 50. a 60. letech často pokulhávala, problémy byly i se sortimentem a s fungováním distribuce. Foto z kuchařky Nápoje pro každou příležitost.



²⁵¹ Nicméně i v NSR se začala rozvíjet spotřeba nealkoholických nápojů především ve 2. polovině 50. let. Srv. M. Wildt, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“, s. 105–106. Autor jako hlavní příčiny rozmachu nealkoholických nápojů uvádí rozvoj automobilismu a sportování, reklamu a změnu konzumních návyků mládeže.

²⁵² J. Bičák, K některým problémům výroby nealkoholických nápojů, VL 19, 1964, č. 11, s. 163. Jak jsme se již zmiňovali, odkazování na značné zlepšení ve srovnání s meziválečným Československem patřilo k oblíbeným, i když dosti laciným rétorickým figurám dobové propagandy.

²⁵³ Jejím iniciátorem měl být podnik Seliko Olomouc. Srv. O. M., Zdraví a finanční limity, VL 20, 1965, č. 9, s. 153.

²⁵⁴ Srv. A. Stalmach, Vliv zkrácení doby mezi sklizní ovoce a jeho zpracováním na kvalitu ovocných konzerv, VL 23, 1968, č. 10, s. 178–179.

²⁵⁵ Srv. v této souvislosti kritiku slabikářů v práci Č. Adamce Nedostatky myšlení jako zábrana ve vývoji výživy, in: Zvyšování životní úrovně ve výživě. Sborník referátů z XI. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného ve dnech 19., 20. a 21. října 1961 v Karlových Varech. Praha 1961, s. 49.

²⁵⁶ J. Bičák, K některým problémům výroby nealkoholických nápojů, VL 19, 1964, č. 11, s. 162. V ostravských dolech se ovšem jednalo v původním experimentu o nápoj pro učně. Srv. Jaroslava Kaucká, Podávání ovocného nápoje obohaceného vitaminem C v hornickém učilišti, VL 19, 1964, č. 11, s. 165.



Obr. 21. Velké naděje byly vkládány do tzv. tekutého ovoce, spotřebitelé si ho však neoblíbili v očekávané míře. Více ve sledovaném období uspěly mošty. Sirupy kvůli svému vysokému obsahu cukru představovaly v očích odborníků méně vhodnou variantu ovocného nápoje.



rozdávaly zdarma) však dělníky pro myšlenku odbourání pití piva nezískala. Kromě nesladkých limonád nebo vody s hořčinovým sirupem se jako náhrada za pivo objevovaly i šípkový či ostružinový čaj, neovocný nápoj Perla nebo některé minerální vody.²⁵⁷ Zkušenost ze SSSR, kde k zemědělským pracím za horka podávali osolené minerálky, považovala již v roce 1950 Marie Úlehlová-Tilschová za neaplikovatelnou v českém prostředí a místo toho se spokojila se zvykem, který byl údajně rozšířený i v českých zemích, kdy si pracující podobně přisolovali právě pivo.²⁵⁸

Obvykle se útoky omezily na požadavek co největšího rozšíření nízko-
stupňového (konkrétně sedmistupňového) piva.²⁵⁹ Obavy odborníků vzbuzovalo zejména „*nové bratrstvo*“ holdujících dvanáctce, které demonstrovalo svou zálibou dokonce speciálními odznaky s pivním sudem.²⁶⁰ Pití větších dávek „těžkých piv“ bylo považováno za jeden z významných rizikových faktorů pro vznik „*cévních chorob srdečních*“.²⁶¹ Zároveň tato silnější piva nevyhovovala představám odborníků i svým vysokým obsahem kalorií.²⁶² K většímu

²⁵⁷ Srv. např. anonymní poznámku Poskytování ochranných nápojů při práci v horkých provozech, VL 19, 1964, č. 4, s. 63–64, která se odvolává na příslušnou směrnici ministerstva zdravotnictví – hygienický předpis č. 30/1963 sbírky Hygienické předpisy, sv. 26. Srv. také T. Ilčík, Ako sa vyvíja výroba a sortiment nealkoholických nápojov, VL 19, 1964, č. 7, s. 104.

²⁵⁸ Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Společné stravování zemědělců, VL 5, 1950, č. 5, s. 102.

²⁵⁹ Srv. Návrh zprávy pro vládu o plnění vládního usnesení z 19. 9. 1956 o souborných opatřeních v boji proti alkoholismu (28. 10. 1958), SNA, f. Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960, k. 108. Srv. např. J. Mašek, Zásady správné výživy, s. 27, kde autor jednoznačně hovoří o nadbytku silného piva. Podobně viz J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 160. Srv. také H. Sedláčková, Lehké večere, s. 32. J. Mašek v roce 1966 dokonce tvrdil, že „*nějaké velice málo alkoholizované pivo by bylo nakonec ideální pro české poměry*“. Srv. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0586/0024.

²⁶⁰ Srv. zprávu F. Rabocha (značka bch) o knize Jaroslava Skály, ...až na dno?!, VL 18, 1963, č. 3, s. 47.

²⁶¹ J. Mašek, Je strach z tuků oprávněný?, VL 12, 1957, č. 4, s. 53.

²⁶² Srv. např. M. Novák, Otylost, VL 15, 1960, č. 10, s. 153.

podílu lehčích druhů piva přispělo zvýšení cen v letech 1963 a 1966, které omezilo konzumaci dvanáctistupňového zlatavého moku.²⁶³ Ovšem i pití vícestupňových piv bylo považováno za výhodnější variantu než růst konzumace „tvrdého“ alkoholu a jejich růst výroby od 2. poloviny 50. let byl paradoxně obhajován bojem proti alkoholismu.²⁶⁴

V roce 1961 zjistil průzkum spotřeby nápojů, že ve 28 % rodin se podává pivo i dětem.²⁶⁵ Ještě v polovině 60. let se zhruba u poloviny dětí ve věku 13–15 let při skupinovém rozhovoru ukazovalo, že příležitostně pijí pivo a dva z 29 respondentů přiznali, že pijí pivo pravidelně. Někteří chlapci si ho také jako levný a většinou jediný dobře chlazený nápoj kupovali ze svého kapesného. Spotřebu piva u dětí kromě domácích zvyklostí zvyšovaly podle autorů výzkumu i již zmiňované mastné pokrmy. Na druhé straně však již pro některé z dětí pivo představovalo „zakázané ovoce“ a údajně téměř všechny děti pily pravidelně mléko.²⁶⁶ Pití piva i malými dětmi dosvědčovala též soutěž vyhlášená listem Slovácká Jiskra v rámci každoroční akce Výživa a zdraví.²⁶⁷ V širokých vrstvách se stále objevovala pověra, že po pivu dítě zesílí, čehož se prý horlivě přidržovali zejména tatínkové a dědečkové.²⁶⁸

Odborníci vyjadřovali obavy také z rozšíření pití piva u mladých lidí, které přispívalo i ke společenským problémům.²⁶⁹ Nicméně v průběhu 60. let celková spotřeba piva poměrně rychle rostla a potravinářský průmysl těžce zápolil se zvládnutím prudce rostoucí poptávky.²⁷⁰

Zejména ke konci námi sledovaného období naopak začal stagnovat resp. mírně klesat konzum nealkoholických nápojů, i když v samém závěru 60. let se tento trend podařilo zvrátit. Podle O. Závodného, představitele ministerstva zemědělství a výživy, nedokázaly mošty, šťávy, minerálky či sodovka hasit žízeň tak dobře jako pivo, a i proto mezi nimi neexistoval skutečný substituční

²⁶³ O. Závodný, Nápoje v dlouhodobém výhledu potravinářské výroby v ČSSR, VL 23, 1968, č. 9, s. 160.

²⁶⁴ „Alkoholické nápoje sice k výživě nepatří, ale mají-li odvádět spotřebitele od těžkých alkoholů, pak je třeba se o nich zmínit. To je právě smysl výroby vícestupňových piv světlých a tmavých.“ Viz m. b., Novinky potravinářského průmyslu, VL 10, 1955, č. 9, s. 136. Srv. také Antonín Blažek, Významné opatření pro další rozvoj veřejného stravování, VL 11, 1956, č. 6, s. 81.

²⁶⁵ Srv. S. Hejda, Průzkum spotřeby nápojů v rodinách, VL 16, 1961, č. 1, s. 20. Průzkum z roku 1960 na poměrně malém vzorku 60 žáků sedmých a osmých tříd v Praze ukazoval, že děti pijící pivo je zhruba 23 %. Srv. Z. Kuncová, Výživa dospívajících dětí, VL 15, 1960, č. 6, s. 82. Ve vzorku ovšem převažovala děvčata, což reálnou úroveň trochu snižovalo. Ojedinele se vyskytly i informace, že dítě pije víno.

²⁶⁶ O. Šmrba – Z. Jalovec, Které občerstvující nápoje pijí děti nejraději, VL 20, 1965, č. 10, s. 162–163. Jednalo se o děti ze základní školy v Praze na Smíchově.

²⁶⁷ Míla Ventrubová, S jiskrou do soutěže o výživě, VL 20, 1965, č. 11, s. 180. Jeden žák druhé třídy napsal závazek: „Nebudu už pít pivo a budu míň mlsat.“

²⁶⁸ Srv. Z. Kuncová, Výživa dětí předškolního věku, VL 12, 1957, č. 12, s. 177–178. Srv. také Č. Adamec, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 105, kde autor mluví o podávání piva dítěti jako o jednom z běžných prohrěšků proti správné výživě.

²⁶⁹ Srv. O. M., Zdraví a finanční limity, VL 20, 1965, č. 9, s. 153.

²⁷⁰ Srv. Jan Ševcovic, Zpracovatelské kapacity v potravinářském průmyslu, PP 15, 1964, č. 9, s. 431–433.

vztah. Tentýž autor také zpochybňoval možnost většího růstu spotřeby nápojů bez alkoholu bez objevení nových druhů lépe hasících žízeň.²⁷¹ Výhledy do budoucna s poklesem spotřeby piva nepočítaly a rezervy konzumace nealkoholických nápojů se hledaly zejména u těch skupin obyvatelstva, u kterých „by pití piva mělo být výjimkou“.²⁷² Naopak podle Miroslava Šacha a Oldřicha Šmrhy se určitý pokles spotřeby piva dal očekávat v souvislosti se změnou životního stylu a s ubýváním fyzicky náročné práce.²⁷³

I v případě nealkoholických nápojů se občas mihne zmínka o některých pozitivních lidových tradicích. Jednalo se např. o bezinkový čaj, který se měl v krčském závodě Fruta stát základem nápoje údajně chuťově připomínajícího Pepsi-Colu. Navíc s příměsí kysličníku uhličitého se prý měl zmiňovaný nápoj chutí blížit vinnému střiku.²⁷⁴

Většina snah o větší rozšíření nealkoholických nápojů na úkor piva ztroskotávala mimo horké provozy na ekonomické bariéry, protože pivo bylo finančně výhodnější. Dalším výrazně omezujícím faktorem se jevíly potíže s kvalitou výrobků i distribuce. Mezi příčinami nízké spotřeby nealkoholických nápojů ve srovnání s pivem se v 60. letech objevovaly stížnosti na nedostatečné chlazení při podávání, nízkou refrakci u levných druhů limonád, nedostatečné sycení kysličníkem uhličitým, nevyhovující obsah kyseliny citronové, špatnou distribuci, nízkou zainteresovanost personálu podniků ve-



Obr. 22. Zejména na Slovensku zůstával velkým problémem rozšířený alkoholismus. Prodej tvrdého alkoholu ovšem představoval významný přínos pro státní pokladnu.

²⁷¹ O. Závodný, Nápoje v dlouhodobém výhledu potravinářské výroby v ČSSR, VL 23, 1968, č. 9, s. 160–161 a č. 10, s. 177.

²⁷² Tamtéž, s. 160–161. Uvedený citát zajímavě ilustruje dobové představy o přípustnosti pití piva nezletilými.

²⁷³ M. Šach – O. Šmrha, Současná úroveň a výhled spotřeby nápojů v ČSSR, VL 22, 1967, č. 7, s. 111. Místo piva se měl prosadit nějaký nesladký nealkoholický nápoj chuťově podobný pivu, zejména u starších osob na chuť piva navyklých. Zřejmě se mělo jednat o jakési nealko pivo.

²⁷⁴ Tento poněkud zvláštní popis chuti obsahuje stať J. Maška Nealkoholické nápoje z hlediska správné výživy, VL 19, 1964, č. 11, s. 164.

řejného stravování na jejich prodeji a krátkou záruční dobu.²⁷⁵ Velký podíl na mnohých potížích měla úsporná nařízení z let 1962–1963, která způsobila i přechodný pokles spotřeby především limonád²⁷⁶ kvůli prudkému snížení jejich kvality. Podobně jako u jiných výrobků panovala i zde nespokojenost s úrovní etiket a celkovou adjustáží výrobků.

Velký problém představovala výroba neovocných osvěžujících limonád, které se koncem 50. a v 60. letech vyráběly na kávo-čajo-chmelovém základě. Patřila mezi ně například populární Kofola²⁷⁷ nebo Kin-kina. Především pro zahraniční turisty byl vyvinut v 1. polovině 60. let Kávo-grill s vysokým obsahem kofeinu. Hlavním cílem byla výroba nápoje, který by se chuťově blížil zahraničním nápojům, především slavné Coca-Cole²⁷⁸, i když například Josef Mašek z hlediska tlumení žízně doporučoval spíše tonik, který v té době vyráběla především firma Schweppes.²⁷⁹ Prvním českým colovým nápojem se stala v roce 1967 vyvinutá Aro-Cola²⁸⁰, ale problém byl definitivně vyřešen až licenční výrobou originální Coca-Coly v Československu od roku 1968.

²⁷⁵ U některých ovocných limonád byla záruční doba pouhé 3 dny. Srv. *J. Bičík*, K některým problémům výroby nealkoholických nápojů, VL 19, 1964, č. 11, s. 162. Nedostatečné chlazení uvádí i *O. M.*, Zdraví a finanční limity, VL 20, 1965, č. 9, s. 153. *O. Závodný* udává jako příčiny nedostatečné chlazení, špatnou distribuci a nízký rabat. Srv. *O. Závodný*, Nápoje v dlouhodobém výhledu potravinářské výroby v ČSSR, VL 23, 1968, č. 9, s. 160–161. Závodný také připomíná rozvoj domácího vyrábění sodovky za pomoci autosifonů. Za hlavní příčinu ovšem považuje nedostatečné utlumení žízně nealkoholickými nápoji. Naopak popírá, že by nealkoholické nápoje byly cenově znevýhodněny, a odmítá jejich další cenové zvýhodnění jako neúčinné. Srv. také *František Maňas*, Konference o nealkoholických nápojích, VL 22, 1967, č. 6, s. 98, kde je navíc kritizováno i nevyhovující strojní vybavení výrobních závodů a nedostatečná propagace nealkoholických nápojů. Za spíše kuriózní můžeme považovat návrh *A. Lukavce*, aby se uvažovalo i o změně označení limonáda, protože toto slovo má negativní konotace a mnoho mužů se domnívá, že není „chlapské“ pít limonádu. Srv. *A. Lukavec*, Osvěžující nápoje, VL 11, 1956, č. 7–8, s. 108.

²⁷⁶ Srv. *J. Bičík*, K některým problémům výroby nealkoholických nápojů, VL 19, 1964, č. 11, s. 161

²⁷⁷ S jejím přijímáním ovšem byly značné obtíže. *O. Šmrha – Z. Jalovec*, Které občerstvující nápoje pijí děti nejraději, VL 20, 1965, č. 10, s. 62, uvádějí, že většina dětí při skupinovém rozhovoru tvrdila, že jim Kofola nechutná; některé děti se kupř. vyjadřovaly, že „chutná jako mýdlo“. Naopak o rok později tvrdil osmnáctiletý chlapec, že Coca-Cola, Pepsi-Cola apod. se příliš neliší od vychlazené Kofoly. Srv. *Ča-ml.*, Jak žil, co jedl a pil československý „stopař“ letos v Anglii, VL 21, 1967, č. 11, s. 174.

²⁷⁸ Srv. *J. Bičík*, K některým problémům výroby nealkoholických nápojů, VL 19, 1964, č. 11, s. 162. Srv. také *O. Šmrha – Z. Jalovec*, Které občerstvující nápoje pijí děti nejraději, VL 20, 1965, č. 10, s. 162–163, kde autoři udávají, že dva z dětských respondentů průzkumu, kteří měli možnost Coca-Colu ochutnat, tvrdili, že jim chutnala. V předcházejícím období, ve 2. polovině 50. let, byla Coca-Cola oficiálně odmítána jako „umělý“ nápoj. Kvůli svému obsahu kyseliny fosforečné měla navíc kazit zuby. Srv. *A. Lukavec*, Osvěžující nápoje, VL 11, 1956, č. 7–8, s. 108. Vztah ke Coca-Cole samozřejmě ovlivňovala velmi silně skutečnost, že byla (a stále je) vnímána jako jeden ze symbolů amerického stylu života. Její zavedení na český, resp. československý trh proto někteří vnímali jako nežádoucí ústupek amerikanizaci. K vnímání Coca-Coly jako symbolu sblížen s americkým životním stylem v sousední NSR srv. např. *Ursula A. J. Becker*, Geschichte des modernen Lebensstils: Essen, Wohnen, Freizeit, Reisen. München 1990, s. 98.

²⁷⁹ Srv. *J. Mašek*, Problémy nápojů v letním horkém období, VL 23, 1968, č. 8, s. 146. Podle autora je Coca-Cola jako nápoj s vysokým obsahem cukru na zahánění žízně nevhodná. Již o dva roky dříve dokonce *J. Mašek* tvrdil v reakci na informaci, že se má v ČSSR vyrábět v licenci, že: „Coca-Cola není ideální, není dnes nejvýhodnější. Zkušenosti ze světa ukazují, že se přestává pít, a to proto, že to je současně budič další žízně, poněvadž je přelázaná.“ Srv. *A. V. ČR*, f. Ivan Málek, skupina Výživa, č. inv. seznamu 0586/0024.

²⁸⁰ *Ajr*, Coca-Cola u nás, VL 22, 1967, č. 6, s. 98.

Velké výsledky se očekávaly od produkce kvalitních ovocných nápojů, tzv. tekutého ovoce.²⁸¹ Přestože tyto produkty obsahovaly až 40 % čistého ovoce, spotřebitelé si je neoblíbili v očekávané míře.²⁸² Plány konzumu ovšem přesto počítaly s růstem výroby zejména u nejkvalitnějších druhů nealkoholických nápojů, jako byly právě tekuté ovoce a zelenina, Ovocenky nebo kalné šťávy.²⁸³ Počítalo se také se speciálními nápoji pro zimní období, které měly být obohaceny důležitými vitaminy, zejména vitaminem C²⁸⁴, i když i v tomto ročním období se měly konzumovat především nápoje s nejvyšším obsahem ovocné šťávy.²⁸⁵

Jen zřídka se v dobovém diskurzu o racionální výživě objevují zmínky o vínu. I vzhledem k trendům panujícím v Sovětském svazu v 50. letech byla konzumace vína spíše doporučována, mj. jako hráz proti alkoholismu i proti pití kávy pozdě večer.²⁸⁶ Kladně hodnocen byl i vliv vína na trávení a v pozdějším období se u červených vín hovořilo i o posilujícím účinku.²⁸⁷ Dokonce se objevily i pokusy léčit za pomoci vína otylost, které byly ovšem nakonec zavrženy.²⁸⁸ Někdy je však víno přiřazováno svojí nevýhodností ke zcela zavrhovaným „*koncentrovaných alkoholickým nápojům*“.²⁸⁹ V každém případě bylo velmi nepravděpodobné, že by v českých zemích spotřeba vína nějak dramaticky rostla.²⁹⁰ Zvýšení cen vína v roce 1962 navíc vedlo u části spotřebitelů

²⁸¹ Bylo uvedeno na trh v polovině 50. let a prodávalo se pod obchodním označením Pribinka. Srv. např. *mbá* [M. Hrubá?], Nové výrobky potravinářského průmyslu: Pribinka – tekuté ovoce a zelenina, VL 11, 1956, č. 12, s. 181, nebo J. J. [J. Jarešová], Pribinka, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 1, s. 3–4. V tekutém ovoci měly být ztráty vitaminu C relativně nízké. Srv. H-Š, Zelenina a ovoce v zimním jídelníčku, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 2, s. 5. V 50. a na počátku 60. let se ovšem jako tekuté ovoce někdy označovaly normální mošty.

²⁸² T. Ilčík, Ako sa vyvíja výroba a sortiment nealkoholických nápojov, VL 19, 1964, č. 7, s. 102–104. Srv. také Vladimír Kyzlink, Jak ovlivňují nejdůležitější konzervační metody hodnotu potravin, VL 22, 1967, č. 6, s. 85.

²⁸³ J. Bičík, K některým problémům výroby nealkoholických nápojů, VL 19, 1964, č. 11, s. 163. K zahraničním inspiracím v oblasti konzumace nealkoholických nápojů viz dále.

²⁸⁴ Srv. např. Ján Magál, Možnosti rozvoja konzervárenského priemyslu v novej päťročnici, VL 20, 1965, č. 11, s. 191.

²⁸⁵ Srv. Miloš Beringer, V zimním období – nejhodnotnější ovocné nápoje, VL 20, 1965, č. 2, s. 27–28.

²⁸⁶ Srv. v této souvislosti např. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 294, kde je sklenička dobrého piva či vína po večeři doporučována místo kávy. Podobně i dříve A. Lukavec doporučoval vinný střik jako vhodný osvěžující nápoj. A. Lukavec, Osvěžující nápoje, VL 11, 1956, č. 7–8, s. 108. Srv. i Z. Solníčková, Čím přispěje potravinářský průmysl ke zlepšení výživy lidu v druhé pětiletce, VL 11, 1956, č. 11, s. 155.

²⁸⁷ Srv. H. Sedláčková, Lehké večere, s. 32. Autorka kromě vína z révy a nízkostupňového piva kladně hodnotí i ovocná vína a příliší nezavrhuje ani likéry. Medicinální likéry dokonce v určitých situacích doporučuje. Pálenky a destiláty sice doporučuje v pokročilejším věku vyznechat, ale alespoň souhlasí s možností přidat trochu destilátu v zimě do čaje. Její postoj tedy můžeme hodnotit jako dost benevolentní. Antonín Fiala v článku Naše vinařství a víno (VL 8, 1953, č. 12, s. 186) sice také víno doporučuje jako zdravé, ale popírá nějaké zvláštní kvality červeného vína. Zároveň tvrdí, že nízká obliba vína v Čechách souvisí s určitou těžkopádností české povahy.

²⁸⁸ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 157.

²⁸⁹ Srv. např. Z. Luhanová, Jedeme na spartakiádu, VL 15, 1960, č. 4, s. 52.

²⁹⁰ Srv. B. Solnářová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 211.

k jejich přeorientování na pivo.²⁹¹ I proto bylo v druhé polovině následujícího roku víno opět poměrně výrazně zlevněno.

Právě v souvislosti s rostoucím problémem obezity začali někteří odborníci upozorňovat na vysoký obsah kalorií v některých nápojích. Nejednalo se pouze o pivo, ale i o limonády a bohatě slazenou černou kávu.²⁹² Populární „turek“ byl vnímán negativně i proto, že vypuzoval bílou kávu s cenným přídatkem mléka.²⁹³ Jestliže však v 50. letech byl čaj jako nápoj oblíbený v Sovětském svazu výrazně preferován oproti kávě²⁹⁴, kterou bylo nutné dovážet za devizy, v 60. letech se pozice obou nápojů v odborném diskurzu víceméně vyrovnaly. Mírné pití kávy bylo odborníky tolerováno.²⁹⁵ Konzum kávy však byl v Československu výrazně nižší než ve vyspělých západoevropských státech a teprve na konci 60. let dosáhl úrovně spotřeby za první republiky.²⁹⁶

II. 2. 4. Další potraviny

II. 2. 4. 1. Mléko a mléčné výrobky

Vedle masa a masných výrobků měla výrazně stoupnout i spotřeba mléka a mléčných výrobků jako dalších zdrojů živočišných bílkovin, tedy plnohodnotných bílkovin s úplnou skladbou aminokyselin, přičemž jejich obsah tuku zůstával zejména v 50. letech spíše v pozadí.²⁹⁷ Zde se však naráželo na velmi

²⁹¹ O. Závodný, Nápoje v dlouhodobém výhledu potravinářské výroby v ČSSR, VL 23, 1968, č. 9, s. 160.

²⁹² Srv. J. Mašek, Ještě o otylosti, VL 19, 1964, č. 9, s. 136.

²⁹³ Srv. M. Ůlehlavá-Tilšchová, Racionální výživa a vegetariánství, VL 17, 1962, č. 3, s. 34. Srv. také J. Šárka, Rozbor spotřeby mléka a ostatních nealkoholických nápojů, VL 15, 1960, č. 2, s. 28, nebo J. Mašek, Vliv spotřeby mléka na racionální výživu, VL 24, 1969, č. 5, s. 66.

²⁹⁴ Ta však nebyla zcela zavrhována. Srv. M. Ůlehlavá-Tilšchová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 49. Důvodem nízké spotřeby kávy byl především její nízký dovoz.

²⁹⁵ Srv. S. Hejda, Káva očima lékaře, VL 24, 1969, č. 10, s. 160. Panovaly ovšem obavy z nemírného pití kávy v rámci rodinných návštěv. Srv. J. Břízová – M. Klimentová, Vaříme vtipně, s. 118. K. Halačka doporučoval v roce 1966 především kávu z kávovin. Srv. K. Halačka, Nápoje jako složka správné výživy, in: V. Vrabec, Nápoje pro každou příležitost. Praha 1966, s. 12.

²⁹⁶ V. Zápotocký, Vývoj spotřeby kávy, VL 24, 1969, č. 10, s. 162–163. Zatímco v ČSSR se v roce 1967 spotřebovalo 0,66 kg kávy na obyvatele ročně, v Rakousku to bylo 2,57 kg a v NSR 4,6 kg. I v NDR spotřeba v roce 1966 dosáhla výše 1,9 kg kávy na obyvatele ročně.

²⁹⁷ Např. Bohumil Sties (Zakysané mléčné nápoje, VL 12, 1957, č. 2, s. 21–22) dokonce zdůrazňuje, že nové mléčné výrobky jsou vyráběny z plnotučného mléka. Ve stejném čísle, v článku Eva Černá – Marie Kalabusová, Výroba mléčných bílkovinných koncentrátů (s. 24–25), se naopak píše o hledání mléčného výrobku, který by kromě jiných vlastností měl i nízký obsah tuku. Podobně J. Mašek, Nové objevy ve výživě, VL 12, 1957, č. 10, s. 138, mluví výslovně o žádoucím růstu spotřeby netučných sýrů. Marie Havelková v práci Receptář štihlé linie (Sešity domácího hospodaření, sv. 52. Praha 1970, s. 2) doporučuje nahrazovat smetanu kyselým mlékem, jogurtem, podmáslím či syrovátkou. Tendence upozadovat míru tuku, resp. považovat její zvýšení za pozitivní skutečnost byla zřetelně bližší lidem z výrobní praxe a představitelům obchodu na rozdíl od zdravotníků. V Československu až XVIII. sjezd SRV v roce 1969 explicitně kritizoval skutečnost, že se jako hlavní kritérium kvality mléka používá obsah tuku. Srv. Závěrečné usnesení XVIII. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, VL 24, 1969, č. 11, s. 177. Je ovšem třeba vzít v úvahu, že tučnost mléka v Československu až do poloviny 60. let klesala a byla výrazně nižší



Obr. 23. Mléko a mléčné výrobky patřily společně s ovocem a zeleninou k hlavním druhům potravin propagovaných v rámci snah o racionalizaci výživy. Představovaly významný zdroj žádaných živočišných bílkovin, vápníku a některých dalších minerálních látek.

obtížně řešitelné problémy – spotřeba mléka vzhledem k jeho menší chuťové výraznosti²⁹⁸ a v československých podmínkách i vzhledem k často nepřilíživé vysoké kvalitě²⁹⁹, rozšířeným problémům s distribucí a hygienickou ochranou³⁰⁰ a vysoké nemocnosti dojníc³⁰¹ ve srovnání s předválečným obdobím v průběhu 50. a v 1. polovině 60. let hrozivě klesala, i když zejména M. Úlehlová-Tilschová neustále v této oblasti připomínala odkaz moudrých

než v meziválečném období. Srv. *F. Maňas*, Výživa a spotřeba potravin v číslech, VL 21, 1966, příloha Výživa a spotřeba potravin v číslech 1, 1966, č. 2, s. 6. Naopak např. v Polsku jeden z nejvýznamnějších badatelů v oblasti výživy Władysław Kierst již v roce 1960 výslovně požadoval růst produkce odtučněného mléka pro lidskou spotřebu. Srv. *W. Kierst*, Współczesne poglądy na znaczenie dietytyki, *Przemysł Spożywczy* 14, 1960, č. 12, s. 702.

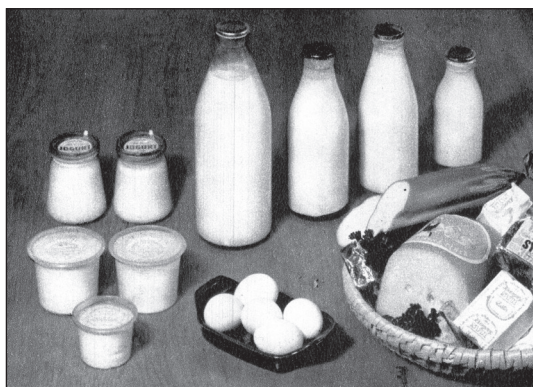
²⁹⁸ Tento trend ovšem nebyl celosvětový – např. v Rakousku spotřeba mléčných výrobků ve srovnání s meziválečnou dobou mírně poklesla a konzum mléka naopak mírně stoupl. Ještě výraznější byl tento trend u Nizozemí a některých dalších států, kde sice stouply oba údaje, ale spotřeba mléka podstatně výrazněji. Srv. *V. Zápotocký*, Spotřeba mléka a mléčných výrobků, VL 20, 1965, č. 6, s. 81–82. Srv. v této souvislosti i *W. Wirths*, Zur gegenwärtigen Ernährungssituation in der Bundesrepublik Deutschland, *Lebensmittel und Ernährung* 10, 1957, č. 4, s. 7 a 11.

²⁹⁹ Srv. *V. Zápotocký*, Spotřeba mléka a mléčných výrobků, VL 20, 1965, č. 6, s. 82. Nízká kvalita vedla podle S. Hejdy k tomu, že si lidé nevytvořili návyk pít mléko a nepili ho tedy ani po zlepšení kvality mléka ve 2. polovině 60. let. Srv. *S. Hejda*, Chyby v naší výživě, VL 23, 1968, č. 10, s. 168.

³⁰⁰ Srv. třeba *Bohuslav Doubek*, Současné problémy v zásobování měst mlékem, VL 5, 1950, č. 9, s. 201–202. Srv. také např. *B. Sties*, Několik poznámek k zásobování Prahy konzumním mlékem, VL 12, 1957, č. 5, s. 67–68, článek vyvolal následně rozsáhlou diskusi. Srv. také *M. Hrubá*, O spotřebě mléka – dnes trochu jinak, VL 23, 1968, č. 5, s. 84–85, která upozorňuje i na malou nabídku mléka v podnicích veřejného stravování. Srv. např. názory J. Maška ze záznamu diskuse Paradoxy kolem mléka, VL 24, 1969, č. 5, s. 75.

³⁰¹ Srv. např. Usnesení konference..., s. 13. Ozdravení dojníc jako podmínku ke zvýšení spotřeby mléka uvádí mj. i Závěrečné usnesení XV. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného ve dnech 6., 7. a 8. října 1965 v Karlových Varech, VL 20, 1965, č. 11, s. 189. Požadavek na likvidaci brucelózy a tuberkulózy dobytka obsahovalo i vládní usnesení č. 69/65. V roce 1968 byla brucelóza skotu údajně zlikvidována, do konce roku měla být vymýcena i tuberkulóza dobytka. Srv. *František Nádvorník*, Jaké mléko?, VL 23, 1968, č. 5, s. 90. Srv. také Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha č. 2, s. 3. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 258).

Obr. 24. Mléčné výrobky se společně s mlékem měly podle představ odborníků stát také důležitou přísadou do mnohých pokrmů. Využívat se měly mj. při přípravě míchaných nápojů, jak dokládá i toto foto z kuchanky Nápoje pro každou příležitost.



předků.³⁰² Navíc se na přelomu 50. a 60. let objevovaly i názory, především z kruhů kardiologů, podle kterých pití mléka nebylo pro dospělé lidi zdravotně výhodné.³⁰³ Na druhé straně byla konzumace mléka a mléčných výrobků podle průzkumu významným procentem obyvatelstva považována za důležitý požadavek správné výživy.³⁰⁴

Zatímco jiné evropské země zápasící s tímto problémem, např. NSR nebo skandinávské země, vyrovnávaly úbytek spotřeby mléka růstem konzumace mléčných výrobků, Československu se v 50. a do značné míry i v 60. letech podobná změna stravovacích návyků příliš nedařila a stoupající spotřeba živočišných bílkovin byla dosahována hlavně díky růstu konzumace masa³⁰⁵, přičemž nejvýrazněji se tento trend projevoval v nejvíce industrializovaných

³⁰² Srv. např. práci *M. Úlehlová-Tilšchová*, *Česká strava lidová*. Praha 1945, nebo článek téže autorky *Naše cesta k lepší výživě* (VL 5, 1950, č. 1, s. 3), který je zkrácenou verzí její přednášky z roku 1949.

³⁰³ Srv. *J. Mašek a kol.*, *Člověk, společnost a výživa*, s. 148, kde autor podobné názory považuje za „žert nebo soukromá mínění“. Na druhé straně srv. jeho poměrně korektní shrnutí výtek proti přílišné propagaci konzumu mléka v projevu na X. sjezdu SRV v Brně. *J. Mašek*, *Výživa a růst mládeže z hlediska výživy obyvatelstva*, VL 15, 1960, č. 11, s. 162, kde mj. upozorňuje na růst alergie na mléko u dětí. O alergii se zmiňuje i o devět let později, ale její význam omezuje na přecitlivělé jedince. Zároveň brojí proti obavám z obsahu cholesterolu v mléce. *J. Mašek*, *Vliv spotřeby mléka na racionální výživu*, VL 24, 1969, č. 5, s. 66. Srv. také *Ivan Prekopp – Jarmila Porubiaková*, *Otázky technologie mléka a mléčných výrobků v vztahu k výživové hodnotě a nejnovější poznatky o výživné hodnotě mléka na XVIII. mezinárodním mlékářském kongresu*, VL 22, 1967, č. 3, s. 45–46.

³⁰⁴ Srv. *Č. Adamec*, *Poznatky z průzkumu zdravotního uvědomění obyvatelstva v otázkách správné výživy*, s. 1124. Požadavek na konzumaci zeleniny a ovoce měl ovšem ještě podstatně větší rezonanci.

³⁰⁵ K poměru spotřeby mléka a mléčných výrobků srv. *O. Šmrha – M. Hrubá*, *Mléko a mléčné výrobky v naší spotřebě*, VL 17, 1962, č. 4, s. 50–51 a č. 5, s. 71. Srv. *K. Ošancová*, *Mění se směry spotřeby potravin*, s. 22–23. Srv. *B. Sties*, *Spotřeba mléčných výrobků*, VL 19, 1964, č. 2, s. 27–28, kde autor i pro budoucnost počítá se zvýšením podílu mléka využívaného na výživu zvířat na úkor podílu mléka určeného ke stravování obyvatelstva, i když oba údaje měly kvantitativně růst. Srv. také *V. Zápotocký*, *Spotřeba mléka a mléčných výrobků*, VL 20, 1965, č. 6, s. 108. Živočišné bílkoviny v Československu pocházely podle jeho údajů z 26,3 % z masa. Větší podíl masa na celkové úhradě živočišných bílkovin z vyspělých západoevropských zemí vykazovala pouze Francie (27,5 %), u Rakouska činil tento údaj 21,8 %, u NSR 23,2 %. Srv. také *B. Solnařová – J. Hrubý*, *Výživa jako ekonomický problém*, s. 265, kde se s odvoláním na referát J. Hrubého na sjezdu Společnosti pro racionální výživu v roce 1964 uvádí názor, že zvýšení výroby mléka by zmírnilo tlak na výrobu masa. Srv. i *M. Hrubá*, *O spotřebě mléka – dnes trochu jinak*, VL 23, 1968, č. 5, s. 85–86.

regionech.³⁰⁶ Nic na tom neměnila ani skutečnost, že se právě v těchto oblastech projevoval nejsilnější i vzestup spotřeby sýrů.³⁰⁷ Výzkumníci dokonce hovořili i o celkově malé oblíbenosti mléka a mléčných produktů ze strany spotřebitelů.³⁰⁸ Přitom na rozdíl od sousedního NDR³⁰⁹ byla konzumace např. sýrů všestranně československými odborníky na výživu doporučována a byly podnikány rozsáhlé akce propagující spotřebu mléka a mléčných produktů.³¹⁰ Zvláště přitom byly propagovány sýry měkké a čerstvé.³¹¹ Sýry obecně dokonce přední český odborník na výživu Josef Mašek označil společně s masem a zeleninou za základní prvky moderního – samozřejmě zdravějšího – jídelníčku.³¹²

Podporována byla samozřejmě i spotřeba jiných mléčných pochoutek, např. smetanových mražených krémů prodávaných pod označením Polárka.³¹³

Specifický problém mezi mléčnými výrobky představují snahy o využití syrovátky z počátku 50. let, o kterých se více zmíníme v pasážích věnovaných novým potravinám. Cenné látky obsažené v syrovátce také vedly J. Maška v závěru sledovaného období ke zpochybnění možnosti naprosté záměny mléka za smetanu a sýry.³¹⁴

Hlavním důvodem relativně nízké spotřeby mléka a výrobků z něj byla patrně malá pestrost nabídky mléčných produktů na trhu, silně kolísající kvalita, potíže s distribucí a často i nevyhovující úroveň obalů³¹⁵, i když napří-

³⁰⁶ V. Zápotocký, Skladba výživy v krajích, VL 19, 1964, č. 8, s. 114.

³⁰⁷ V. Zápotocký, Spotřeba mléka a mléčných výrobků, VL 20, 1965, č. 7, s. 108. Již v roce 1950 konstatovala M. M. Škopková, že se na venkově sice spotřebuje větší množství mléka než ve městech, ale na druhé straně se zde projevuje také mimořádně nízký konzum mléčných výrobků. Srv. M. M. Škopková, Jak se jí na venkově, VL 5, 1950, č. 5, s. 113.

³⁰⁸ Nízkou oblību jogurtů, sýrů a mléka dokazují již průzkumy chutí mládeže z let 1948–1949. Srv. M. M. Škopková, Chutě naší mládeže, VL 5, 1950, č. 4, s. 81. Srv. také Ludmila Říhová – Aloisie Posltová, O kursu vaření ve Vinařicích, VL 12, 1957, č. 5, s. 74. Ovšem v rozmezí let 1953–1962 stoupla spotřeba sýrů v ČSSR zhruba na dvojnásobek.

³⁰⁹ Srv. Ča, Expozice výživy v Německém muzeu hygieny v Drážďanech, VL 18, 1963, č. 1. s. 12.

³¹⁰ Už z první poloviny 50. let srv. např. Jaroslav Koloušek – Stefan Michalík, Aminokyseliny v sýrech, VL 8, 1953, č. 6, s. 96. Srv. i např. L. Říhová – A. Posltová, O kursu vaření ve Vinařicích, VL 12, 1957, č. 5, s. 74–75, nebo Marie Neumannová, Jak propagujeme správnou výživu ve městě a na venkově, VL 12, 1957, č. 5, s. 76. Srv. také A. Lukavec, Usměrnování spotřeby prostřednictvím závodů veřejného stravování, VL 12, 1957, č. 12, s. 181–182.

³¹¹ Jednalo se např. o žervé nebo brynzu. Srv. M. Úlehlová-Tilšchová, Mléko a mléčné výrobky, Vlasta 7, 1953, č. 30, s. 12. Marie Úlehlová-Tilšchová, která dlouho žila na Slovensku, patřila mezi největší propagátory brynzy u nás.

³¹² J. Mašek, Patnáct let úsilí o správnou výživu v ČSR, VL 15, 1960, č. 5, s. 66. Už o sedm let dříve se v oficiální kuchařce Vaříme účelně pro zdravé i nemocné dočteme, že sýry jsou „výživnější než maso“. M. Úlehlová-Tilšchová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 89.

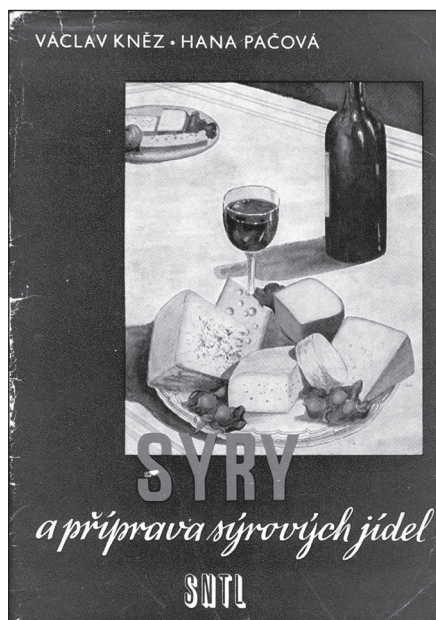
³¹³ Srv. třeba anonymní poznámku Mlsáte také ráda polárku, ND 5, 1950, č. 18, s. 284. Srv. také Miloš Teplý, Mléčné speciality a jejich poslání ve výživě lidu, VL 6, 1951, č. 9, s. 203. Podle autora měly mražené smetanové krémy a mléčné nápoje přispět i k boji proti alkoholismu u dospívajících. V rámci spartakiády 1955 přibyl do sortimentu polárkový sníh, ve stejném období se začal také vyrábět další legendární výrobek – mražený tvarohový krém Míša. Srv. m. h., Novinky potravinářského průmyslu, VL 10, 1955, č. 9, s. 135.

³¹⁴ J. Mašek, Vliv spotřeby mléka na racionální stravu, VL 24, 1969, č. 5, s. 66.

³¹⁵ Srv. např. J. Šulc, Současný stav a výhledy zvýšení spotřeby mléka a mléčných výrobků, VL 11,



Obr. 25. Propad ve spotřebě tekutého mléka měl být vyrovnán pomocí zvýšené konzumace mléčných produktů. Propagovány byly především všechny druhy sýrů. Na obrázku výroba sýrů, jak ji ukazoval školní diafilm ze 60. let 20. století.



Obr. 26. Za překážku vyšší konzumace sýrů byla považována i malá znalost vhodných způsobů jejich zpracování, což měla napravit také publikace od V. Kněze a H. Pačové (na obrázku přebal 2. vydání z roku 1958).



Obr. 27. Tvrdé sýry měly mj. nahradit zdravotně problematické uzeniny v systému studených večerů. Na snímku časopisecká reklama na tvrdé sýry z roku 1960.

klad sortiment sýrů byl v průběhu 2. poloviny 50. a v 60. letech výrazně obohacován.³¹⁶ Určitý vliv mohla mít i nízká informovanost spotřebitelů o významu sýrů a možnostech jejich zpracování, ale domnívám se, na rozdíl od dobových názorů významného pracovníka Výzkumného ústavu pro mléko a vejce V. Kněze³¹⁷, že tento aspekt nebyl rozhodující.³¹⁸ Při hledání příčin nízké spotřeby mléka a mléčných výrobků nelze přehlédnout ani názor B. Solnařové a J. Hrubého, že mezi konzumací masa a mléka a mléčných výrobků panuje substituční vztah.³¹⁹

1956, č. 4, s. 51, kde mimo jiné upozorňuje na nedodržování technologických receptur mlékárnami, na neodborný prodej a na nevhodné balení. U mléka požaduje zlepšení kvality a odstranění druhé pasteurizace. Zároveň se přimlouvá za rozšíření sortimentu o mléka s příchutí, rozvoj distribuce zakysaných mléčných produktů a zahájení prodeje sušených jogurtových kultur pro domácí přípravu jogurtu. Srv. i O. Šmrha – M. Hrubá, Mléko a mléčné výrobky, VL 17, 1962, č. 5, s. 71. Autoři upozorňují i na nedostatek mléka na trhu vůbec a na nízkou spotřebu mléka ze strany potravinářského průmyslu. Srv. také J. Mašek, Péče o výživový fond národa, VL 19, 1964, č. 2, s. 19. Ke špatné kvalitě srv. -mhá- [M. Hrubá?], Celostátní seminář o mléce, VL 22, 1967, č. 6, s. 97, kde autorka cituje Václava Kněze, který jako hlavní příčinu nevalné kvality mléčných výrobků označil špatnou výchozí surovinu a havarijní stav výrobních závodů. K obalům viz V. Kněz, Sýry na stůl našich spotřebitelů, VL 12, 1957, č. 10, s. 147. K problémům s balením a distribucí srv. Karel Lavický, Více mléka, ale jak?, VL 15, 1960, č. 8, s. 116. Autor kupř. upozorňuje na nevyřešený problém drobného spotřebitelského balení pro samoobsluhu. Srv. i J. Suchomel, Význam výroby ochucených mléčných kysaných výrobků a její dosavadní stav v ČSSR, VL 15, 1960, č. 10, s. 147–148, kde autor konstatuje, že acidofilní výrobky se v ČSSR nevyrábějí vůbec (?) a zakysané mléko či smetana se prodávají jen tehdy, když samovolně zkysne příslušný produkt v prodejně. K potížím v distribuci srv. M. Klimentová, Co brání větší spotřebě mléka ve veřejném stravování, VL 22, 1967, č. 8, s. 130. J. Mašek, Vliv spotřeby mléka na racionální výživu, VL 24, 1969, č. 5, s. 66, připomíná neblahou pověst „gumových“ tavených sýrů, která vznikla už za války, jak se o tom ještě zmíníme v pasáži věnované syrovátce. Marie Hrubá upozorňuje na pozdní rozvoz mléka a na malý výběr sýrů ve většině prodejen – k dostání zde bývaly pouze tavené sýry doplněné snad někde eidamem a romadúrem. M. Hrubá, Znovu o mléce, VL 24, 1969, č. 5, s. 71.

³¹⁶ Např. v roce 1955 byla obnovena výroba gorgonzoly. Srv. V. Kněz, Plísňový sýr gorgonzola, VL 12, 1957, č. 4, s. 58. V roce 1954 se začal vyrábět čedar, s jehož produkcí se začalo experimentovat už v roce 1946. Nové výzkumy probíhaly od roku 1953 ve Výzkumném ústavu pro mléko a vejce. Kromě Československa se čedar vyráběl také v Polsku a v SSSR. Srv. V. Kněz, Sýr čedar, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 112. Srv. také J. Bičík, Na cestě ke správné výživě, VL 23, 1968, č. 3, s. 41. O. Dufek, zaměstnanec oborového ředitelství Potravinářského obchodu chtěl naopak sortiment sýrů zužovat na několik chuťově výrazných druhů. Argumentoval přitom výsledky spotřebitelského výzkumu, který prokázal koncentraci zájmu na několik málo druhů, především na nivu a ementál. Srv. O. Dufek, Jsou v naší spotřebě docenňovány sýry?, VL 23, 1968, č. 11, s. 191. Ke změnám sortimentu srv. také V. Kněz – H. Pačová, Sýry a příprava sýrových jídel. 1. vyd. Praha 1957, 2. vyd. 1958; Mirko Antonín – Václav Lisý, Nauka o potravinách. Praha 1958; pro pozdější období V. Kněz, Nové druhy sýrů na náš stůl, VL 25, 1970, č. 3, s. 43–46. Řadu roztroušených informací lze také najít v práci L. Likler a kol., Historie mlékárenství v Čechách, na Moravě a ve Slezsku, II. díl. Praha 2001.

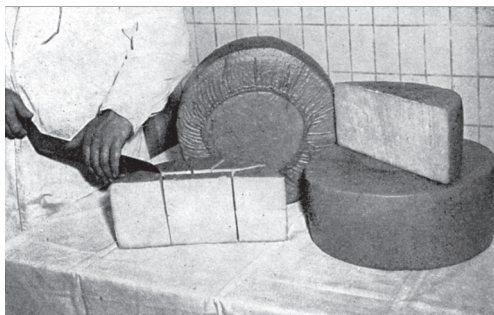
³¹⁷ Srv. V. Kněz, Sýry na stůl našich spotřebitelů, VL 12, 1957, č. 10, s. 148. Vzhledem k postavení V. Kněze je nepochybné, že bylo v jeho zájmu maximálně zdůraznit význam propagace sýrů. Pravdou ovšem je, že výzkum u více než tisíce dětí na Sušicku v roce 1950 ukázal, že sýry jich konzumovalo pouze 17. Srv. -i, Výživa školní mládeže na Sušicku, VL 6, 1951, č. 4, s. 103. O nedostatečném využití mléka a mléčných pokrmů v kuchařské technologii se zmiňuje i J. Mašek. J. Mašek, Vliv spotřeby mléka na racionální výživu, VL 24, 1969, č. 5, s. 66.

³¹⁸ Kritika směřovala především na malé využívání sýra v teplých pokrmech. Srv. K. Lavický, Více mléka, ale jak?, VL 15, 1960, č. 8, s. 115. Autor hovořil i o podceňování sytivosti sýra.

³¹⁹ Tato substituce je označována jako „známá a typická“. Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 74. Srv. v této souvislosti i s. 264 z téže práce. J. Mašek dokonce vycházel z předpokladu, že v budoucnu bude na světovém trhu nedostatek masa, který bude muset být vyrovnán

I mléčnou výrobu postihla výrazně krize roku 1962, kdy výroba mléka poklesla kvůli nedostatku krmiv a došlo i k významnému snížení jeho tučnosti.³²⁰ Přesto byl právě v této době kritického nedostatku masa význam mléčných bílkovin zdůrazňován.³²¹ Vyšší jakost výrobků, zlepšená kvalita balení a bezproblémová distribuce měly představovat podle dobových názorů nejdůležitější faktory očekávaného růstu spotřeby mléka a mléčných výrobků ve 2. polovině 60. let.³²²

S otázkou distribuce a vhodného balení úzce souvisela také diskuse o vhodném ošetření mléka před cestou ke spotřebiteli.³²³ Zároveň se kolem roku 1965 rozběhla masivní propagační kampaň za zvýšení spotřeby mléka a mléčných výrobků, doprovázená mj. od roku 1966 i zaváděním mléčných svačin ve školách.³²⁴ Výrazně ji podpořilo i vládní usnesení z 24. února 1965 č. 69/65,



Obr. 28. V rámci rozšíření sortimentu mléčných výrobků začal být v roce 1954 vyráběn v Československu i sýr čedar. Jeho krájení představuje fotografie převzatá z publikace V. Kněže a H. Pačové *Sýry a příprava sýrových jídel* z roku 1958.

mlékem a mléčnými výrobky. *J. Mašek*, Vliv spotřeby mléka na racionální výživu, VL 24, 1969, č. 5, s. 66.

³²⁰ *J. Rež*, Jakost a výživa, VL 23, 1968, č. 8, s. 134.

³²¹ *Srv. K. Ošancová*, K otázce spotřeby bílkovin, VL 17, 1962, č. 3, s. 43–45.

³²² *Srv. B. Sties*, Spotřeba mléčných výrobků, VL 19, 1964, č. 2, s. 26–29. Václav Zápotocký přičítal růst spotřeby mléka a mléčných výrobků v roce 1967 především zlepšené distribuci a zvýšené tučnosti umožněné zvětšením produkce. *Srv. V. Zápotocký*, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 117.

³²³ Stručný přehled *srv. Alena Dědková*, Nové způsoby průmyslového ošetření mléka, VL 23, 1968, č. 5, s. 81. *Srv. také F. Nádvorník*, Jaké mléko?, VL 23, 1968, č. 5, s. 90–91, kde mluví mj. o metodě uperizace, v 60. letech velice módní.

³²⁴ Zavedení mléčných svačin do škol požadovalo už i Závěrečné usnesení VII. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného ve dnech 19.–21. září 1957 v Praze, VL 12, 1957, č. 10, s. 145. *Srv. J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 251. K okolnostem zavádění mléčných svačin *srv. i Martin Franc*, Akademik Ivan Málek a legislativní návrhy v letech 1963–1968 (Boj Ivana Mála o racionalizaci výživy obyvatelstva), in: *Česká věda a Pražské jaro (1963–1970)*. Sborník z konference (Praha 22.–23. listopad 2000) (Práce z dějin vědy, sv. 2). Praha 2001, s. 103–105. K praktickému provádění *srv. také např. Aleš Chvalina*, Mléčné přesnídávky na školách v Praze a ve Středočeském kraji, VL 24, 1969, č. 5, s. 78–79. Zde alespoň konstatujeme, že mléčné akce ve školách probíhaly ve 2. polovině 50. a v 60. letech po celém světě. *Srv. např. Z. Luhanová*, Školní stravování v některých zahraničních státech, VL 21, 1966, č. 9, s. 139–140, a *táž*, Mléko ve výživě dětí a mládeže, VL 23, 1968, č. 5, s. 82–83, kde autorka připomíná zkušenosti z mléčné akce ve Francii, Velké Británii, USA, Švédsku, Norsku, Japonsku, NDR a SSSR. Nejednalo se však většinou o nějakou naprostou novinku, poskytování mléčných svačin mělo ve většině zemí včetně Československa hlubší historii. Z přelomu 40. a 50. let *srv. např. J. Brízová*, Mléko pro školní děti, ND 5, 1950, č. 4, s. 52–54, kde jsou informace o poskytování mléčných svačin pražským dětem. Ke stejnému tématu *srv. anonymní poznámku* Važme si školních mléčných přesnídávek, ND 5, 1950, č. 11, s. 170–171. Podle této poznámky však někteří školáci mléko dávali

kteřé jednoznačně preferovalo zvýšenou konzumaci mléka a mléčných výrobků.³²⁵ Akci provázelo i organizované hnutí za zlepšení kvality mléka, např. tzv. tachovská výzva³²⁶, která se rozvinula především v letech 1965–1966. Spočívalo v hodnocení a později i proplácení mléka podle jeho mikrobiální kvality.³²⁷ Při propagaci mléka a mléčných výrobků byla využívána i kompleментарita mléka s některými chuťově zajímavými potravinami, např. s ovocem, kávou, kakaem, čokoládou, cukrem apod.³²⁸ Vzestup spotřeby mléka se stal zhruba od poloviny 60. let jedním z nejvýznamnějších požadavků odborníků na výživu³²⁹ a vzhledem k reálnému vývoji spotřeby v tomto období i jedním z relativně největších úspěchů jejich tlaku. Právě ve 2. polovině 60. let prudce narůstá propagace mléka a mléčných výrobků i na úkor doporučování konzumace masa. Kromě zvýšení podílu živočišných bílkovin měla vysoká spotřeba mléka a mléčných výrobků přispět ke snížení karencí některých vitaminů u značné části populace.³³⁰ V závěru sledovaného období začal být také vedle tradičního vápníku zdůrazňován i obsah minerálních látek v mléce.³³¹ Zdravotnické argumenty byly ovšem kombinovány s argumenty ekonomickými – mléčné bílkoviny stály podstatně méně než bílkoviny masa a vajec.³³² Zároveň byla v případě mléka požadována vysoká státní cenová intervence ke zvýraznění této jeho přednosti.³³³ Kampaň 2. poloviny 60. let zejména za pomoci mléčných svačin ve školách sice zvýšila spotřebu tekutého mléka, ale spotřeba mléčných produktů vcelku stagnovala, resp. nerostla v míře, která by plně odpovídala vynaloženému úsilí.³³⁴

Přestože se už v roce 1956 hovořilo o možném přebytku mléčných bílkovin na trhu³³⁵, nedostatek kvalitního mléka se dařilo odstraňovat pouze po-

svým sousedům nebo je dokonce vylévali. *M. Hrubá* (O spotřebě mléka – dnes trochu jinak, VL 23, 1968, č. 5, s. 85) zase přiznává, že zavádění mléčných svačin naráží na odpor části rodičů. Tradice mléčných svačin ovšem sahají ještě hlouběji než do poúnorového období. Srv. např. *Dušan Čulík*, Jíst pro život a nežít pro jídlo, VL 21, 1966, č. 5, s. 75.

³²⁵ *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 263.

³²⁶ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 252–253.

³²⁷ K problematice srv. např. *Václav Kněž – Miloš Mergl*, Zvyšujeme jakost mléka, VL 20, 1965, č. 11, s. 177–179. Placení mléka podle jakosti ovšem požadovala už konference odborníků ve výživě v roce 1954. Srv. Usnesení konference..., s. 14. Problém však přetrvával po celé sledované období. Srv. *M. Dědek*, K připravované novelizaci usnesení vlády č. 69/65, VL 23, 1968, č. 11, s. 186. Zkušební proplácení mléka podle jeho mikrobiální kvality probíhalo od roku 1965.

³²⁸ *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 81.

³²⁹ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 314. *V. Zápotocký* ve studii Spotřeba mléka a mléčných výrobků, VL 20, 1965, č. 6, s. 108, požadoval vzestup konzumu o plných 71%. Srv. také Závěrečné usnesení XIV. celostátního sjezdu, VL 19, 1964, č. 11, s. 174–175.

³³⁰ Srv. *J. Mašek*, Usnesení vlády o opatřeních k racionalizaci výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 3, s. 33.

³³¹ *J. Mašek*, Vliv spotřeby mléka na racionální výživu, VL 24, 1969, č. 5, s. 65. Minerálie obsahovala zejména syrovátka.

³³² Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 315.

³³³ Tamtéž, s. 317.

³³⁴ Srv. *J. Hrubý*, Spotřeba potravin roku 1967 a doporučené dávky potravin, VL 23, 1968, č. 7, s. 119.

³³⁵ *J. Šulc*, Současný stav a výhledy zvýšení spotřeby mléka a mléčných výrobků, VL 11, 1956, č. 4,

stupně. V roce 1968 však upozorňovala M. Hrubá dokonce na pravděpodobný vznik přebytku mléčného tuku³³⁶. Již o rok dříve také poklesla cena plnotučného mléka.

Mimořádné kvality vykazoval podle většiny badatelů v oboru výživy tvaroh, který v jejich očích představoval takřka ideální kombinaci živin s vysokým obsahem živočišných bílkovin za velmi nízkou cenu.³³⁷ Navíc se opět jednalo o potravinu, která měla v 50. letech velmi žádaný punc pokrmu patřícího k součástí ideální lidové stravy. Také se mohl pochlubit oblibou ve slovan-ských gastronomiích, včetně kuchyně ruské. Tvaroh se měl prosadit jako důležitá součást hlavních jídel, ale především ve spojení s ovocem aspiroval na ovládnutí moučníků. I u něj však limitujícím faktorem zůstávala situace v distribuční síti a úroveň jeho zpracování v mlékárenském průmyslu.³³⁸ Potíže způsobovala dlouhou dobu i otázka vhodného balení. Přestože byl velký tlak na výkup maximálního množství mléka, nebyl do mnoha venkovských prodejen tvaroh vůbec dodáván, protože si ho prý zemědělci mohou vyrobit sami.³³⁹

Právě u mléka a mléčných výrobků se odkazy na prostá jídla minulosti, která bohužel v současném světě mizí, vyskytly poměrně často.³⁴⁰ Zároveň však bylo občas zdůrazňováno, že se nemá jednat o pouhý návrat k minulosti, kdy mléko tvořilo součást dosti jednotvárného jídelníčku.³⁴¹ Naopak moderní zdra-

s. 51. Autor doporučoval přebytek využít k přimíchávání sušeného odstředěného mléka do chleba. Je ovšem sporné nakolik přebytek mléčné bílkoviny skutečně existoval a nakolik byl pouze odborníky naplánován. K podobnému kroku chtěl při přebytku mléka sáhnout také A. Lukáš, který přitom poukazyval na zkušenosti z USA, Francie, Austrálie, Kanady a SSSR. *Augustin Lukáš*, Vývoj nových mléčných výrobků, VL 24, 1969, č. 3, s. 40.

³³⁶ Srv. M. Hrubá, Konečný cíl, VL 23, 1968, č. 8, s. 143–144. Autorka navrhovala řešit situaci zvýšením tučnosti mléka, zlevněním másla a jakýmsi mezinárodním přerozdělením, jehož princip je v článku ovšem nejasný. Pravděpodobně se jednalo o vývoz do rozvojových zemí. K přebytku mléka v mlékárnách a navrhovaným možnostem jeho zpracování srv. A. Lukáš, Vývoj nových mléčných výrobků, VL 24, 1969, č. 3, s. 38–40. Jednalo se o mléčné bílkovinné přípravky, mléčné sušenky, sušené máslo, sušený sýr apod. Přípravek ze sušeného mléka měl také nahradit vejce při přípravě těstovin.

³³⁷ Srv. např. B. Solnařová, Ceny bílkovin, VL 17, 1962, č. 2, s. 25. V. Kněz, Měkký tvaroh – zdravý a levný zdroj plnohodnotných živočišných bílkovin, VL 19, 1964, č. 12, s. 188. Podle studie V. Zápotockého (Některé problémy při zlepšování skladby výživy, VL 20, 1965, č. 9, s. 139) byl tvaroh nejlevnějším zdrojem bílkovin vůbec, a dokázal tak překonat i pšeničnou mouku.

³³⁸ Stagnaci ve spotřebě tvarohu vysvětlovali B. Solnařová – J. Hrubý (Výživa jako ekonomický problém, s. 253) situací v jeho výrobě. B. Sties viděl jako problém kvalitu suroviny (zejména v létě) a úroveň balení a prodeje. Srv. B. Sties, Tvaroh, VL 17, 1962, č. 4, s. 57–58. Srv. také J. Bičík, Na cestě ke správné výživě, VL 23, 1968, č. 3, s. 41, kde se hovoří o nedostatečném uspokojení spotřebitelské poptávky po tvarohu, jogurtech a speciálních mléčných výrobcích. Podobně srv. Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha č. 2, s. 16. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 273). Srv. také Z. Kuncová, Výživa dospívajících dětí, VL 15, 1960, č. 6, s. 81, kde se o malé nabídce tvarohu hovoří jako o jednom z běžných nedostatků trhu.

³³⁹ Srv. L. Řihová – A. Posltová, O kursu vaření ve Vinařicích, VL 12, 1957, č. 5, s. 74.

³⁴⁰ „Ale ani zdravým osobám nemůžeme schválit, že vypudily ze svého jídelníčku jednoduché věci, jako jsou brambory s tvarohem nebo s mlékem, chléb s tvarohovou pomazánkou a mnohé jiné.“ Srv. S. Hejda – Z. Hauer, Biologická hodnota a cena bílkovin, VL 17, 1962, č. 6, s. 86.

³⁴¹ Srv. L. Řihová – A. Posltová, O kursu vaření ve Vinařicích, VL 12, 1957, č. 5, s. 74.

Do kávy nebo čaje
chutná přímo z tuby

vysoce výživná
trvanlivá
vždy a všude
pohotová



Jesenka
kondenzovaná
slazená smetana

z vybraného mléka
z horských pastvin
Jeseníků

Jesenka jistota jedinečné jakosti

Jesenka KONDENZOVANÁ SLAZENÁ SMETANA
Z VYBRANÉHO MLÉKA Z HORSKÝCH PASTVIN JESENÍKŮ

Je zahuštěná 12%-ní smetana s přísadkou cukru, které byla jemným odfatněním odebrána voda. Proto má tato smetana své veselé původní výživné hodnoty a stále stejnou jedinečnou jakost. Málo tuba se 75 g obsahu vám škrtí víc, než od ní očekáváte: je v ní totiž 144 g 12%-ní smetany a 31 g cukru v zahuštěném stavu. Je to tedy malá tuba s velkým obsahem.

Jesenku používáme do kávy nebo čaje a obvykle ji nepřisladujeme. Vystačí na 5 porcí. Máme ji doma pro každý případ, nasíme ji s sebou pro každou příležitost. Na cestu, a dokonce, do chaty, často i do kavárny – kratoch, abychom ji použili kdekoliv a kdykoliv.

Jesenkou dodáváme nápoji nejen zlepenou chuť a příjemnou vůni, ale především výživnou hodnotu. A při snové na třešňích mlékem nacerpat nový zdroj energie přímo z tuby bez jediné minuty ztráty, máme ji v kapse katalíčky bohatou.

Jesenku i tak chutná báječně. Jako paměťk ji dáváme dětem a tak poskytneme mladému organismu potřebné mléčné bílkoviny, tuk, uhlohydráty, vitamíny a minerální ve zhuštěné formě a vždy vitaným způsobem. Při nečekané návštěvě poskytneme JESENKU i na proslaveném stole a každý si poslouží podle libosti. Je to bez práce, ale je to milá pozornost.

Jesenka vydává nejmenší tři měsíce ode dne výroby, který je na tubě vyznačen. Nepojí na ni vedro ani bouřky, nestojí se a je vždy při ruce. Uchová v suchu a na chladném místě její trvanlivost ještě prodlužuje.

Jesenka POHOTOVÁ ZÁSOBA
VŽDY DOBRÉ SMETANY



PRŮMYSL MLÉČNÉ VÝROBY, s. p.

Obr. 29. K vzestupu spotřeby mléka a mléčných výrobků měly přispět i konzervované výrobky Podniku mléčné výživy. Patřila mezi ně např. kondenzovaná slazená smetana v tubě, prodávaná pod označením Jesenka.

piknik

slazené kondenzované mléko v tubě
do přírody
na cesty
do chaty
i pro doma



mlékárna
v kapse

piknik
mléko

Obr. 30–31. Obliba konzervovaného kondenzovaného mléka rostla i díky rozvoji turistiky a chatářství. Naznačoval to i obchodní název dalšího produktu Podniku mléčné výživy, slazeného kondenzovaného mléka Piknik.

votnická propagace měla vliv i na vznik některých nových módních vln, např. domácí přípravy kefiru počátkem 60. let, která ovšem přes pochopení odborníků narážela na značné problémy při distribuci kefirových kultur³⁴².

Mléko a mléčné výrobky se staly jedním z hlavních symbolů zdravé stravy, i když jejich pozice zpočátku nebyla tak dominantní jako např. v sousedním Rakousku.³⁴³

Prekvapivě jen naprosto výjimečně se v odborném diskurzu 50. a 60. let 20. století objevují zmínky o kozím mléce. Kuchařka Vaříme účelně pro zdravé a nemocné v roce 1953 se k němu vyjadřovala celkem pozitivně, jen s výhradou, že se nehodí pro kojence, protože vyvolává chudokrevnost.³⁴⁴ Ojedinelý článek v časopise Výživa lidu z konce 60. let však jeho konzumaci doporučoval a jeho vliv na možný vznik anémie zpochybňoval.³⁴⁵

II. 2. 4. 2. Vejce

Velké výkyvy v úrovni propagace závislé na situaci na trhu můžeme pozorovat i u další potravinu obsahující živočišné bílkoviny – u vajec. Nahrávalo tomu vedle sezonnosti³⁴⁶ i zdravotně komplikované složení vajec – na jedné straně se dalo o vejcích hovořit jako o nejdokonalejší bílkovině vůbec, na straně druhé v případě jejich nedostatku na trhu byl akcentován obsah cholesterolu, který byl jindy naopak bagatelizován.³⁴⁷ Komplikace způsobovaly přetrvá-

³⁴² Srv. *M. Teplý*, Kultury k domácí přípravě kefiru (ev. jiných zkysaných mlék), VL 19, 1964, č. 6, s. 92; *at*, Kefir versus móda, VL 19, 1964, č. 7, s. 107–108; *M. Teplý*, ...tečka za kefirem?, VL 19, 1964, č. 9, s. 144; *M. Teplý*, Příprava dietetických a léčivých zakysaných mlék v domácnostech, VL 20, 1965, č. 6, s. 89–91. Kefír samozřejmě v tu dobu nepředstavoval žádnou absolutní novinku, informace o jeho vlastnostech sem přicházely v rámci přejímání sovětských zkušeností po celé sledované období. Srv. např. *Věra Šimková*, Kefír – mléčné šampaňské, VL 5, 1950, č. 5, s. 116–117. Už v 50. letech patřil mezi hlavní propagátory kefiru Miloš Teplý.

³⁴³ Srv. *E. Žemličková*, Průzkum znalostí žáků osmých tříd o výživě, VL 19, 1964, č. 8, s. 124. Pro rakouské poměry srv. např. příslušné ročníky časopisu *Lebensmittel und Ernährung*. Neaktivnějším propagátorem mléka zde byl Wilhelm Halden, profesor na Technische Hochschule Graz.

³⁴⁴ *M. Úlehlová-Tilšchová a kol.*, Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 52. Ve čtvrtém vydání této knihy z roku 1957 je obvinění z vlivu na chudokrevnost zmírněno (s. 53). Podobně srv. *M. Úlehlová-Tilšchová*, Pravda o kozím mléku, Zdraví lidu 2, 1952, č. 4, s. 103. Článek vyznívá poměrně kriticky vůči kozímu mléku, autorka však později svůj postoj změnila (viz následující poznámku).

³⁴⁵ *Václav Chyský*, O kozím mléku, VL 21, 1967, příloha Výživa v rodině 10, 1967, č. 9, s. 39. Srv. také *týž*, Není mléko jako mléko aneb Nejen kráva mléko dává, VL 24, 1969, č. 8, s. 128–129, kde autor informuje o různých druzích mléka včetně kozího. Spojení kozího mléka s chudokrevností odmítla v roce 1957 v rozhlasu Marie Úlehlová-Tilšchová v odpovědi na dotaz Ignáce Konůpka ze Slavkova. Srv. NZM, f. Marie Úlehlová-Tilšchová, neinventováno.

³⁴⁶ V západních státech ovšem v průběhu 50. let kolísání spotřeby vajec v souvislosti se sezonou prakticky vymizelo a podobný vývoj se dal očekávat i v Československu, byť s určitým zpožděním. Srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 237. S problematikou sezonnosti produkce vajec souvisela i zejména počátkem 50. let silně frekventovaná otázka vhodné konzervace vajec.

³⁴⁷ Srv. např. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 166. Tamtéž na s. 128 hodnotí tabulka vejce jako jednu z biologicky nejhodnotnějších potravin. Srv. i *J. Mašek*, Vědecké poznatky a jejich aplikace v realizaci výživy, VL 20, 1965, č. 1, s. 3. Srv. také *V. Hons – M. Úlehlová-Tilšchová*, Správná výživa a stravování, s. 65, kde autoři doporučují omezit podávání vajec u starších osob, citlivých osob a dětí, zároveň upozorňují na poměrně vysokou cenu a menší vydatnost. Naopak v článku Chvála vajec

vajíčící obtíže se zajištěním dostatečného množství vajec na trhu – např. ještě v roce 1964 Josef Mašek zpochybňuje možnost podstatnějšího růstu konzumace vajec.³⁴⁸ Ve 2. polovině 60. let však spotřeba vajec výrazně stoupla.³⁴⁹ Vejce však vyšla ve sledovaném období jako zdroj bílkoviny pro spotřebitele dost drahé.³⁵⁰ Přesto jako živočišný produkt byla často řazena mezi potraviny, u nichž se jevil růst spotřeby jako žádoucí, což se odrazilo mj. i v usnesení XII. sjezdu KSČ o hlavních směrech dalšího rozvoje naší socialistické společnosti.³⁵¹ V období, kdy na československém vnitřním trhu panoval nedostatek masa, se o nich dokonce hovořilo jako o jeho vhodné náhradě.³⁵²

II. 2. 4. 3. Ryby

U ryb se sice občas objevovaly již zmiňované odkazy na oblibu této potraviny v raném novověku, ale především byla zdůrazňována velmi nízká cena tohoto důležitého zdroje živočišných bílkovin.³⁵³ Pokud šlo o ryby mořské, další argument představoval obsah jódu a především vitaminu D, látek, kterých byl jinak ve středoevropské stravě nedostatek.³⁵⁴ V 50. letech hrála určitou roli i skutečnost, že ryby jako pokrm doporučoval ruský „patron“ věd o výživě I. P. Pavlov.³⁵⁵

Ani u ryb se však neočekával vzhledem k vnitrozemské poloze státu nějaký dramatický růst spotřeby.³⁵⁶ Přesto se však s určitým vzestupem jejich kon-

– „malty“ kuchařských výtvarů (VL 22, 1967, č. 4, s. 66) M. Úlehlová-Tilschová vejce oceňuje jako pojivo pokrmů, ale také jako „výživnou, lehce stravitelnou a k tomu pohotovou potravinu“ a obsah cholesterolu bagatelizuje odkazem na obsažený lecitin. Srv. také Květa Soukupová, Bezcholesterolová dieta?, VL 12, 1957, č. 4, s. 57–58, kde autorka popisuje příhodu, že místo pětivaječných těstovin nabízela prodavačka těstoviny trávající s poznámkou „alespoň nedostanete arteriosklerózu“. Autorka sama vyslovuje silné pochybnosti o významu bezcholesterolové diety a hrdě prohlašuje: „Tedy nebojíme se pětivaječných nudlí.“

³⁴⁸ J. Mašek, Péče o výživový fond národa, VL 19, 1964, č. 2, s. 17.

³⁴⁹ Srv. V. Zápotocký, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 118.

³⁵⁰ Srv. V. Zápotocký, Některé problémy při zlepšování skladby výživy, VL 20, 1965, č. 9, s. 139. Již v roce 1955 se hovořilo v souvislosti se snahou o zvýšení konzumu vajec o potřebě „přezkoušet cenovou otázku“. M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], Požadavky výživy lidu na zemědělskou výrobu a výzkum. Konference ČSAZV a SRV v Poděbradech, VL 10, 1955, č. 6, s. 96.

³⁵¹ Srv. XII. sjezd Komunistické strany Československa 4.–8. prosince 1962. Praha 1962, s. 99. Naopak dokumenty následujícího XIII. sjezdu se již o zvýšení spotřeby vajec nezmiňují.

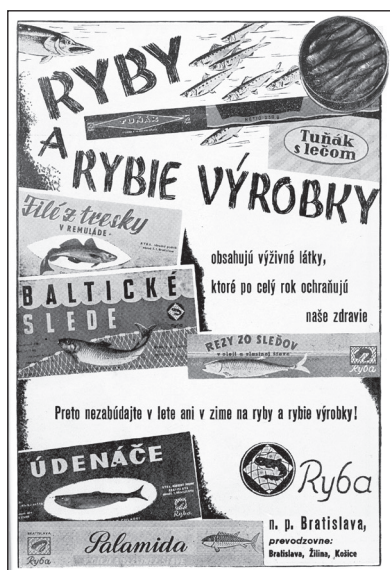
³⁵² M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], Požadavky výživy lidu na zemědělskou výrobu a výzkum, VL 10, 1955, č. 6, s. 96.

³⁵³ Srv. např. Libuše Larsenová, Využívejme všech zdrojů bílkovin, VL 17, 1962, č. 4, s. 60; B. Solnářová, Ceny bílkovin, VL 17, 1962, č. 2, s. 26; -mhá [M. Hrubá?], Do třetice... o mořských rybách, VL 17, 1962, č. 5, s. 75; Č. Adamec, Slabikář správné výživy, s. 36. U sladkovodních ryb však argument láce příliš neplatil. Srv. K. Lavický, Ryba – slabá stránka naší výživy, VL 24, 1967, č. 3, s. 41, kde se autor cítí nucen bojovat proti názoru, že sladkovodní ryby představují drahé jídlo.

³⁵⁴ Zároveň byly i mořské ryby považovány za poměrně levné jídlo. Srv. např. J. Jarešová, Mořské ryby, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 5, s. 17.

³⁵⁵ Srv. recenzi na knihu Dyk – Podubský – Štědronský, Základy našeho rybářství, kterou uveřejnil dr. Pytlík ve VL 12, 1957, č. 1, s. 15–16.

³⁵⁶ Srv. J. Mašek, Péče o výživový fond národa, VL 19, 1964, č. 2, s. 17.



Obr. 32–33. K růstu spotřeby ryb výraznou měrou přispívaly i rybí výrobky. Nalevo časopisecká reklama na domácí produkty (1960). Napravo propagace sovětských rybích konzerv, velmi rozšířených i v Československu, převzatá z Knigy o vkusnoj a zdorovoj pišče (1953).

zumu počítalo a byl považován za velice žádoucí³⁵⁷, i když tento požadavek nebyl postulován ani zdaleka s takovou naléhavostí jako např. v sousedním Polsku.³⁵⁸ Na pultech v Československu (samozřejmě především v Praze) se počátkem 60. let objevily i některé dříve nevídané druhy, jako velrybí maso dovážené z Norska nebo mořští úhoři.³⁵⁹ Vedle poměrně velkého dovozu levného filé zejména ze Sovětského svazu měla stoupnout i domácí produkce ryb. V celém sledovaném období se sice hodně psalo o možnostech dalšího rozvoje českého rybářství a návratu ryb mezi lidové pokrmy³⁶⁰, ale dlouhou dobu zůstalo pouze u proklamací. Jestliže M. Úlehlová-Tilschová v knize Rok v naší kuchyni roku 1948 tvrdila, že „v naší lidové demokratické republice se bude lépe hospodařit vodou i půdou než dříve, bude se opět rozšiřovat také plocha rybníků a bude se tudíž pěstovat i více ryb“, mohla tutéž pasáž převzít beze změny i do druhého vydání, které vyšlo o devět let později pod názvem Rok v české kuchyni. V roce 1966 se však již objevuje tvrzení, že Československo je dokonce „rybníkářská i rybářská velmoc“.³⁶¹ Na druhé straně se však ve stej-

³⁵⁷ Srv. J. Mašek, Nové objevy ve výživě, VL 12, 1957, č. 10, s. 138. Srv. také A. Lukavec, Usměrnování spotřeby prostřednictvím závodů veřejného stravování, VL 12, 1957, č. 12, s. 182.

³⁵⁸ Srv. W. Kierst, Współczesne poglądy na znaczenie diety, s. 700. Polsko samozřejmě bylo jako stát s přístupem k moři v jiné situaci.

³⁵⁹ Srv. M. Ů.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], Degustace velrybího masa, VL 16, 1961, č. 11, s. 174; *táž.*, Nový zdroj potravy, VL 16, 1961, č. 12, s. 179–180. I tentokrát ovšem nezapomněla na odkaz tradici, pravda ze středověké Francie, kde prý chudý lid nazýval velrybí tuk „postní slaninou“.

³⁶⁰ Srv. např. Václav Dyk, Charakter rybího masa a jeho kuchyňská příprava, VL 8, 1953, č. 2, s. 20.

³⁶¹ Hana Pobunková – Drabomíra Novotná – Milan Pobunek, Ryba v kuchyni. Praha 1966, s. 17.

ném období hovoří o přetrvávajících skrytých rezervách.³⁶² V každém případě patřily ryby mezi potraviny, jejichž význam v propagaci racionální stravy silně stoupal a na konci 60. let patřily spolu s mlékem, mléčnými výrobky, ovocem a zeleninou k nejdoporučovanějším zdrojům lidské výživy, i když na druhé straně byla jejich cena zvýšena.³⁶³

Zejména v jižních Čechách se ve 2. polovině 60. let také rozvinulo mohutné komerční využívání rybníkářské tradice z období raného novověku, spojené zejména s Rožmberky, resp. s Jakubem Krčínem z Jelčan. Ohlas však mělo především v restauracích zaměřených na bohatší, většinou zahraniční klientelu.³⁶⁴ Český, resp. třeboňský kapr se měl stát podobným pojmem jako např. plzeňské pivo nebo pražská šunka.³⁶⁵

Tradice však byla u ryb připomínána i v negativním smyslu – staré recepty na jejich přípravu se zdály odborníkům pro moderní dobu příliš pracné a časově náročné.³⁶⁶

Ryby všech druhů ovšem musely zejména na počátku námi sledovaného období zápasit s velkou neoblíbeností mezi spotřebiteli. V průzkumu oblíbenosti jednotlivých jídel mládeží, který byl prováděn v letech 1948–1949, obsadily mezi záporně hodnocenými pokrmy ryby první tři místa v pořadí slaneček, ryby mořské a ryby sladkovodní.³⁶⁷ Také v roce 1955 zmiňovala Marie Úlehlová-Tilšchová mezi předsudky brzdícími zlepšení stravy na vesnici nechuť k mořským rybám.³⁶⁸ A i o pět let později si ryby pozici nejne-



Obr. 34. Díky levným dovozům dominovaly v české spotřebě 50. a 60. let mořské ryby, ale velmi intenzivní byla snaha podpořit konzumaci domácích ryb sladkovodních. Na obrázku pečení pstruži z kuchařky Vaříme zdravě, chutně a hospodárně.

³⁶² Srv. např. B. Solnařová, Ryby, potravina budoucnosti, VL 24, 1969, č. 1, s. 5.

³⁶³ Srv. J. Hromádka, Užité hodnoty potravin a vývoj jejich maloobchodních cen, VL 24, 1969, č. 2, s. 29.

³⁶⁴ V současnosti jsou jižní Čechy paradoxně regionem s velmi nepravidelnou spotřebou ryb. Srv. Eva Šjkorová, Ve Varech kuře, v Ústí rajska, s. 73. Článek se odvolává na nedávno provedený terénní průzkum dietních sester z České asociace sester.

³⁶⁵ Srv. M. Úlehlová-Tilšchová, Naše ryba – naše chloubka, VL 24, 1969, č. 11, s. 165. Srv. i V. Dyk, Připomínky k zužitkování tržních ryb, VL 24, 1969, č. 11, s. 169. Samozřejmě propagace třeboňských ryb navazovala na meziválečnou tradici. Třeboňský kapr byl již za první republiky chráněnou značkou.

³⁶⁶ V. Dyk, Pokročili jsme v kulinařském zhodnocení našich ryb?, VL 24, 1969, č. 5, s. 82.

³⁶⁷ Již v roce 1951 byl registrován v této věci určitý posun. Neoblíbenost mořských ryb poklesla ze 49% na 40%. Srv. Květa Blažková, Na okraj výzkumu výchovných metod k správné výživě, VL 6, 1951, č. 7–8, s. 175.

³⁶⁸ M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilšchová], Celostátní sjezd ČSAZV a SRV v Luhačovicích, VL 10, 1955, č. 10, s. 151. Tvrzení kuchařky Vaříme účelně pro zdravé a nemocné, že „mořské ryby pro svou chuť a pach

oblíbenějšího jídla pravděpodobně udržovaly.³⁶⁹ Hlavní roli v negativním hodnocení zřejmě sehrálo vnímání ryb jako „hladového jídla“³⁷⁰, nemalý podíl na jejich špatné pověsti ovšem měla podle odborníků i nezvyklost pokrmu, nevděčná pozice náhražky masa, zřetelná především v období lístkového hospodářství za nacistické okupace³⁷¹, a obecná neznalost vhodné úpravy.³⁷²

Zajímavé je, že v průběhu sledované doby se především podařilo zlomit nedůvěru k mořským rybám, které byly na trhu v 60. letech více žádány než domácí druhy.³⁷³ Byla to především zásluha již zmiňovaného laciného filé, které spotřebitele na rozdíl např. od kaprů neobtěžovalo kostmi, ale oblíbené byly např. i uzené mořské ryby.³⁷⁴ Na trhu se zejména díky importu ze SSSR objevovala řada do té doby neznámých nebo málo známých druhů. Rozšířily se i rybí konzervy, většinou opět sovětské výroby.³⁷⁵ Přes všechnu propagaci odborníků i celkem slušný zájem spotřebitelů však dovoz mořských ryb v 60. letech klesal a zároveň stoupala jejich cena.³⁷⁶ Jejich úbytek měl být vyrovnán růstem konzumace domácích sladkovodních ryb, který byl masivně propagován především od roku 1968.³⁷⁷

Dražší sladkovodní ryby se však nadále na stolech obyvatelstva objevovaly spíše výjimečně³⁷⁸, i když jejich konzum přece jen poněkud vzrostl.³⁷⁹ Přesto i zde se objevovaly snahy rozšířit jejich sortiment importem nebo akli-

byly u nás dříve přijímány často s nedůvěrou, ale nyní jsou hledanou potravinou“, musíme brát s určitou nadsázkou. M. Ůlehlavá-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 64.

³⁶⁹ Z. Kumcová, Výživa dospívajících dětí, VL 15, 1960, č. 6, s. 82–83 a č. 7, s. 99. Ryby nemělo rádo celkem 28% rodin respondentů. Přesto se ve stejném článku mluví o oblíbenosti ryb, konkrétně filé.

³⁷⁰ Srv. např. M. Ůlehlavá-Tilschová, „Škola jídelniček“, VL 5, 1950, č. 4, s. 84–85.

³⁷¹ Srv. Božena Šmuková, Ryby, ND 5, 1950, č. 3, s. 36.

³⁷² Srv. M. Škopková, Chutě naší mládeže, VL 5, 1950, č. 4, s. 80–81. K nedůvěře a neznalostem přípravy srv. také B. Solnařová, Jak vychovávat ke správné výživě?, VL 5, 1950, č. 4, s. 78. Srv. také z pozdějšího období např. H. Pohunková – D. Novotná – M. Pohunek, Ryba v kuchyni, kde autoři na s. 13–14 kromě již uváděné neznalosti správné přípravy a celkové nedůvěry uvádějí jako důvod odporu k rybám ještě typický zápach a množství kůstek. Kritizují také koncentraci spotřebitelského zájmu na kapra a mořské filé. Srv. také J. Mašek, Ryby nejen o vánocích, VL 23, 1968, č. 12, s. 201, který poukazuje i na nedostatek domácích aparatur na rychlou přípravu masa. Srv. i K. Lavický, Ryba – slabá stránka naší výživy, VL 24, 1969, č. 3, s. 40–42, kde autor poukazuje i na potíže s distribucí a z nich do určité míry vyplývající pracnost přípravy a na choulostivost rybího masa.

³⁷³ Srv. H. Pohunková – D. Novotná – M. Pohunek, Ryba v kuchyni, s. 35.

³⁷⁴ Tamtéž, s. 165.

³⁷⁵ Jako nový zdravotně obzvlášť výhodný typ byly propagovány rybí konzervy v rajske omáče. Srv. mha, Rybí konzervy v rajske omáče, VL 15, 1960, č. 12, s. 189–190. Koncem 60. let byly v Praze otevřeny i dvě prodejny (v Jindřišské a Vodičkově ulice), na kterých se podílela proslulá norská firma Frionor. Srv. rozhovor -mhá [M. Hrubý] s Vasilem Cífrákem, Záslužný čin, VL 24, 1969, stálá příloha Výživa v rodině 14, 1969, č. 6, s. 28.

³⁷⁶ Srv. J. Hromádka, Užité hodnoty potravin a vývoj jejich maloobchodních cen, VL 24, 1969, č. 2, s. 29. V roce 1960 činil dovoz mořských ryb 58 000 tun, v roce 1966 pouze 47 000 tun.

³⁷⁷ O. Dufek, Jak dál v propagaci sladkovodních ryb, VL 24, 1969, č. 11, s. 169.

³⁷⁸ Čtyři pětiny spotřeby ryb v Československu tvořily dovážené, především tedy mořské ryby. Nejoblíbenější úpravou kapra byl smažený kapr, následovaný kaprem pečeným na másle a na kmínu a rybí polévkou. Srv. O. Dufek, Jak dál v propagaci sladkovodních ryb, VL 24, 1969, č. 11, s. 169–170.

matizací cizích druhů v českých podmínkách.³⁸⁰ Určitý problém zde představovala i distribuce, která příliš nepočítala s prodejem předběžně opracovaného rybího masa. Obchod též podporoval zavedenou sezonnost konzumace ryb.³⁸¹

II. 2. 4. 4. Luštěniny

Bílkoviny blížící se podle odborníků bílkovinám živočišným dodávaly i luštěniny, které se ze stravy 50. a zejména 60. let zřetelně vytrácely³⁸², pravděpodobně kvůli své malé chuťové konkurenceschopnosti vůči masu.³⁸³ Náznaky odborníků na jejich nutriční hodnotu nebyly zcela jednotné. Zatímco zejména zastánci pozitivních tradic tzv. lidové stravy propagovali návrat k jejich větší spotřebě³⁸⁴, někteří jiní odborníci, zejména ti, kteří se zabývali problematikou trávení, jejich entuziasmus trochu brzdili.³⁸⁵ Na závalu se také zdála vyšší spotřeba soli při přípravě např. pokrmů z hrachu³⁸⁶, delší doba nutná na přípravu a snadnost připálení.³⁸⁷ Těžko se dalo očekávat, že případná vyšší konzumace v českých zemích produkovaných luštěnin bude taková, aby mohla nějak výrazně promluvit do poměru bílkoviny:tuky:sacharidy. Ostatně čočka, z luštěnin patrně nejoblíbenější³⁸⁸, patřila mezi tradičně nedostatkové zboží. Velmi často v obchodech chyběly i fazole, které část dětí

77% roční spotřeby sladkovodních ryb bylo konzumováno ve čtvrtém čtvrtletí roku, plné dvě třetiny sladkovodních ryb na trhu se prodaly v jediném vánočním týdnu. Patrně žádná jiná potravinu nebyla tak úzce vázána na jeden svátek. *K. Lavický*, Ryba – slabá stránka naší výživy, VL 24, 1969, č. 3, s. 40.

³⁷⁹ V roce 1957 se podle údajů Státního rybářství spotřebovalo v Československu na osobu a rok 0,44 kg sladkovodních ryb, v roce 1967 to bylo 0,71 kg. *K. Lavický*, Ryba – slabá stránka naší výživy, VL 24, 1969, č. 3, s. 40. Musíme ovšem asi připočíst ryby osobně ulovené občany při rybaření.

³⁸⁰ Srv. např. *F. Nádvorník*, K zvýšení produkce ryb, VL 22, 1967, č. 3, s. 52, nebo *V. Dyk*, Připomínky k užitkování tržních ryb, VL 24, 1969, č. 11, s. 168. Z dřívějšího období připomeňme např. *V. Dyk*, Nedoceněná lososovitá ryba, VL 8, 1953, č. 7–8, s. 115–116, kde je propagována maréna velká, kterou v Čechách poprvé zaváděl slavný odborník Josef Šusta.

³⁸¹ Srv. *K. Lavický*, Ryba – slabá stránka naší výživy, VL 24, 1969, č. 3, s. 41–42.

³⁸² Luštěniny byly jedinou potravinovou kategorií, u níž v letech 1959–1963 pokles spotřeby ve srovnání s předválečnou dobou přesahoval 50%. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 251.

³⁸³ Nízkou oblibu luštěnin hned v poválečném období dokazuje i průzkum chutí mládeže z let 1948–1949. Srv. *M. M. Škopková*, Chutě naší mládeže, VL 5, 1950, č. 4, s. 81.

³⁸⁴ Srv. např. „*Bohatým zdrojem bílkovin jsou luštěniny. Třebaže kdysi byly lidovou potravou, dnes na ně v našem jídelním lístku čím dál tím více zapomínáme. Pro svou vysokou výživnou hodnotu i láci by si zasloužily opět širšího uplatnění v naší stravě.*“ Srv. *L. Larsenová*, Využívejme všech zdrojů bílkovin, VL 17, 1962, č. 4, s. 61. Odklon od luštěnin považovala již v roce 1951 za jeden z hlavních nedostatků české kuchyně *M. Úlehllová-Tilschová*. Srv. *M. Úlehllová-Tilschová*, Desatero zlovyků v jídle, VL 6, 1951, č. 4, s. 86.

³⁸⁵ Např. *J. Jarešová*, Při sestavování jídelníčku nezapomínáme na hrách, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 11, s. 42.

³⁸⁶ *S. Štampach – R. Vobořil*, Významný dodavatel rostlinné bílkoviny – hrách, VL 19, 1964, č. 5, s. 76.

³⁸⁷ *J. Jarešová*, Při sestavování jídelníčku nezapomínáme na hrách, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 11, s. 43.

³⁸⁸ Srv. *B. Solnařová*, Jak vychovávat ke správné výživě?, VL 5, 1950, č. 4, s. 78.

ani neznala.³⁸⁹ Přesto však zejména v časech nedostatku jiných zdrojů bílkovin, především masa, se propagace návratu k luštěninám, tedy především k hrachu, kterého byl naopak v obchodech ohromný přebytek³⁹⁰, objevovala. Při propagaci se zdůrazňoval nejenom obsah bílkovin, ale i přítomnost dalších v luštěninách obsažených vhodných výživových faktorů i jejich chuť, resp. v odborné frazeologii jejich organoleptické vlastnosti.³⁹¹ V Československu však ani v období přídelového hospodářství nezískaly luštěniny takovou pozici jako v sousedním Německu a Rakousku, kde tvořily hlavní část potravinových dávek.³⁹² Ovšem již zmiňované výzkumy z přelomu 40. a 50. let ukazovaly značnou neoblibu luštěnin u mládeže.³⁹³

Přes všechny obtíže se počítalo zhruba s návratem spotřeby na úroveň předválečných let, což znamenalo relativně velmi vysoký růst konzumace ve srovnání s reálným stavem v 50. a zejména v 60. letech.³⁹⁴ Požadavek na zvýšení spotřeby luštěnin se dostal jak do usnesení z konference odborníků ve výživě z roku 1954³⁹⁵, tak i do vládního usnesení č. 69/65. Nicméně až do závěru sledovaného období se spotřebu luštěnin nijak výrazně pozvednout nepodařilo.

Jednoznačně zavrhován byl ovšem tradiční způsob při jejich úpravě. Zejména přidávání jedlé sody pro rychlejší změknutí luštěnin se stalo jedním z učebnicových příkladů špatných návyků v kuchyni, které zhoršují biologické vlastnosti pokrmů – soda měla výrazně přispívat k vyluhování a ztrátě vitaminů skupiny B a některých solí.³⁹⁶ Pro lepší stravitelnost byly doporučovány některé do té doby méně obvyklé technologické úpravy – např. dělání pyré, případně výroba hrachové mouky.³⁹⁷ Uvažovalo se i o přidávání sušené-

³⁸⁹ Tvrdí to alespoň J. Mašek, který tím odůvodňuje odmítání fazolí některými dětmi ve školních kuchyních. Srv. *J. Mašek*, Školní stravování – důležitá složka výživy dětí, VL 23, 1968, č. 9, s. 150. Srv. také např. materiál na gremiální poradě Sdružení potravinářského obchodu, Zhodnocení připravenosti na zásobování a propagaci 20. výročí osvobození a III. CS z 30. 3. 1965, kde se o čočce, fazolích a máku hovoří jako o stabilně nedostatkovém zboží. SNA, f. Povereníctvo SNR pre obchod 1964–1968, k. 16, i. č. 71. Domácí pěstování čočky však bylo pro JZD nevýhodné. Srv. Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha č. 2, s. 7. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028.

³⁹⁰ Srv. *Josef Wergner*, Výroba, obchod a správná výživa, VL 20, 1965, č. 6, s. 95.

³⁹¹ Srv. *M. Hrubá* – *O. Šmrba*, Zastupitelnost potravin. Spotřebně-ekonomická studie, VL 18, 1963, č. 1, s. 4, nebo *S. Štampach* – *R. Vobořil*, Významný dodavatel rostlinné bílkoviny – hrách, VL 19, 1964, č. 5, s. 75–76. Srv. také *M. Hrubá*, Jak hodnotit náš vývoj spotřeby obilovin, VL 19, 1964, č. 4, kde na s. 75 autorka doporučuje zvýšit spotřebu luštěnin, a umožnit tak snížení konzumu obilovin.

³⁹² K luštěninám v poválečném Rakousku srv. *Jutta Stammhammer*, Mehlsuppe und Hummercocktail. Von Arme-Leut'-Essen zur Haute-Cuisine. Ein historischer Rückblick in authentischen Rezepten. Wien 1996, s. 125.

³⁹³ *K. Blažková*, Na okraj výzkumu výchovných metod ke správné výživě, VL 6, 1951, č. 7–8, s. 175.

³⁹⁴ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 363. Tuto část sepsala M. Hrubá, která se již dříve vyslovovala za růst konzumace luštěnin.

³⁹⁵ Usnesení konference..., s. 6.

³⁹⁶ Srv. např. *Č. Adamec*, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 5, s. 82–83, a *jb*, Bojujeme proti ztrátám v kuchyni, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 10, s. 37.

³⁹⁷ Usnesení konference..., s. 6.

ho mléka, a dokonce se spekovalo i o obohacování luštěninových prášků některými enzymy.³⁹⁸

II. 2. 4. 5. Chléb, pečivo a mlýnské výrobky, rýže

Mezi oblíbené symboly zdravotně nevyhovující městské stravy patřil i bílý chléb, tedy chléb z nízko vymílané mouky, a bílé pečivo. Barva mouky patřila k tradičním indikátorům životní úrovně ve stravování.³⁹⁹ Bílý chléb se stal přímo zosobněním hanebné rozmařilosti, která vede ke zdravotním škodám, a také ztělesňoval negativní důsledky industrializace na lidskou výživu. Počátkem 50. let se dokonce vyskytly náznaky, že jedení bílého chleba přímo poškozuje československý stát, který pak musí za drahé peníze nakupovat obilí v cizině. Zároveň se zdůrazňovala argumentace zdravotní, která pravděpodobně i v 50. letech měla větší naději na úspěch – bílý chléb měl také např. způsobovat zácpu i hojnou otylost.⁴⁰⁰ Základní výtky, která přetrvávala v celém sledovaném období, však zněla, že přílišná obliba bílého pečiva vede k nedostatku thiaminu (vitaminu B₁)⁴⁰¹, resp. že bílá mouka neobsahuje prakticky žádné vitaminy a nerostné látky. Podle některých vědců měl mít celozrnný tmavý chléb pozitivní vliv i na hladinu cholesterolu v krvi a na zubní sklovinu.⁴⁰² Naopak bylo uznáváno, že nízko vymílaná mouka se vyznačuje výrazně lepší pečivostí.⁴⁰³ Představa M. Sorého, že ústup černého chleba ve prospěch bílého je normálním vývojovým znakem, byla především na počátku sledovaného období kritizována a bylo naznačováno, že v tomto tvrzení je „něco z předsudku krátkozrakého západníka proti východnějším, v jeho představě, méně civilizovaným Evropanům“.⁴⁰⁴ Problém byl tedy přenesen i do ideologického konfliktu na ose Východ-Západ.

Zároveň prezentace sporu o bělení mouky v meziválečném období měla ukázat náklonnost prvorepublikových mocných (zejména národních socia-

³⁹⁸ J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 243. Mléko bylo vnímáno jako zdravotně mimodělně výhodný doplněk luštěnin.

³⁹⁹ Srv. v této souvislosti např. Taťána Tilschová-Roubalová, Co jedl klatovský venkovan před 80 lety, VL 22, 1967, č. 1, s. 12–13.

⁴⁰⁰ Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Desatero zlovyků v jídle, VL 6, 1951, č. 4, s. 86. Autorka považuje průměrnou množství pokrmů za „snad největší zlovyk“ české stravy. K podobnému sporu mezi tmavým žitným chlebem a bílým chlebem a pečivem srv. M. Wildt, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“, s. 79, s. 240–245.

⁴⁰¹ Srv. O. Poupa, O nutriční hodnotě chleba, VL 5, 1950, č. 2, s. 30. Srv. např. také vystoupení S. Hejdy, jak o něm hovoří M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], Otázky moderního pohledu na výživu, VL 19, 1964, č. 3, s. 45.

⁴⁰² Srv. Jarmil Kostlán, Chléb v prevenci zubního kazu, VL 5, 1950, č. 2, s. 31–32, kde se autor mj. odvolává na výzkumy ve Švýcarsku a Norsku. Srv. také J. Mašek, Nové objevy ve výživě, VL 12, 1957, č. 10, s. 138. Autor se zde odvolává na práce Keyese, Sinclaire a McCanceho.

⁴⁰³ Srv. např. Růžena Svatošová, Co víte o chlebě?, ND 5, 1950, č. 6, s. 93.

⁴⁰⁴ B. Solnařová, Spotřeba uhlovodanů u nás a jinde, VL 5, 1950, č. 10, s. 221–222.



Obr. 35. Radost z uvolnění prodeje chleba, kterou ukazuje plakátek z roku 1949, nevydržela dlouho – v roce 1951 byly lístky na chléb opět zavedeny.

listů) k zájmům velkokapitálu.⁴⁰⁵ Na druhé straně ovšem měli na tmavý chléb občané velmi nepěkné vzpomínky z období nacistické okupace, a proto bylo nutné oddělit vizi zdravého celozrnného chleba od špatného válečného chleba, který obsahoval i příměsi jiných druhů mouky, např. ječné, bramborové apod.⁴⁰⁶ Někteří odborníci dokonce přiznávali, že i kvalita současného průmyslově vyráběného chleba může přispívat k příklonu spotřebitelů k bílému pečivu.⁴⁰⁷

K zavržení bílého chleba ve prospěch černého se ovšem na přelomu 40. a 50. let připojil i původně poněkud skeptický Josef Mašek a požadoval v roce 1954 společně s dalším významným odborníkem na výživu K. Halačkou vymílání žitné mouky minimálně na 80%.⁴⁰⁸ Jako odborník na peristaltiku střev si ale ponechával určitou rezervu, která se zajímavě lišila od emfatických tirád některých dalších odborníků, a zdůraznil, že na rozdíl od „německých lékařů za války“ nehodlá tmavý chléb „fanaticky doporučovat kde komu“, tedy především ne lidem s chorým žaludkem.⁴⁰⁹ J. Mašek, významný odpůrce tradicionalismu, také počátkem 60. let rozhodně vystoupil proti představě, že propagace celozrnného chleba by měla vést k návratu starého selského chleba, a zdůraznil význam moderních technologií výroby.⁴¹⁰

Rozpory mezi zdravotní výhodností černého chleba a lákavou chutí chtěli někteří znalci řešit po vzoru Sovětského svazu či Švédska a Spojených států vitaminizací bílého chleba, kterou však, jak se ještě později zmíníme, většina odborníků spíše zavrhovala.⁴¹¹

Jiní znalci se však domnívali, že tmavý chléb dokáže bílému pečivu konkurovat i svou chutí a příklon k němu bude přirozenou záležitostí.⁴¹² V českém

⁴⁰⁵ Srv. A[dolf] Měska, Prof. Kabrhel v urputném boji s velkokapitálem, VL 10, 1955, č. 7–8, s. 122. Ideologické vyznění ovšem trochu kalil fakt, že o odborný posudek požádal ve 20. letech tehdejší ministr zdravotnictví, předák lidové strany J. Šrámek.

⁴⁰⁶ Ještě koncem 60. let údajně v NSR starší spotřebitelé pamatující válku měli větší skepsi k tmavému chlebu než mladší lidé. Srv. J. Prugar, Žito versus pšenice – současný stav a vývoj v západní Evropě, VL 24, 1969, č. 9, s. 137.

⁴⁰⁷ Srv. Vladimír Emmer, Jaký chléb žádá spotřebitel, VL 6, 1951, č. 4, s. 100–101.

⁴⁰⁸ M. Ů.-T. [M. Ůlehlavá-Tilšchová], První konference vědeckých a odborných pracovníků v oboru výživy v Liblicích, VL 9, 1954, č. 2, s. 19. Srv. také mbá [M. Hrubá?], Konference ČSAZV a SRV o chlebu, VL 11, 1956, č. 6, s. 92–93. I zde vystupoval J. Mašek proti vulgarizaci výzkumu a jednostranné propagaci celozrnného chleba.

⁴⁰⁹ Srv. J. Mašek, Chléb černý či bílý?, VL 5, 1950, č. 2, s. 25–26. Spíše v neprospěch černého chleba se vyjadřovala také poznámka M. M. Škopkové Kontroverze mezi černým a bílým chlebem (VL 5, 1950, č. 3, s. 68–69), kde autorka kritizuje tmavý chléb kvůli obsahu fyтину znemožňujícího využití vápníku v těle.

⁴¹⁰ Srv. J. Mašek, Co víme a nevíme o výživě?, VL 17, 1962, č. 9, s. 129.

⁴¹¹ Srv. M. Ůlehlavá-Tilšchová, Sovětské „chlebozávody“, VL 5, 1950, č. 2, s. 27–29. K zavržení vitaminizace bílého pečiva srv. následující článek O. Poupy, O nutriční hodnotě chleba, VL 5, 1950, č. 2, s. 30. Srv. také R. Svatošová, Co víte o chlebě?, ND 5, 1950, č. 6, s. 94, kde je zavržována vitaminizace kvůli nutnosti stálé a přesné kontroly. Srv. také pozdější názory M. Hrubé, která doporučovala vitaminizaci mouky. Srv. M. Hrubá, Co znamenají výrobky z mouky a obilovin pro naši výživu, VL 18, 1963, č. 10, s. 147.

⁴¹² Srv. J. Mašek, Chléb černý či bílý?, VL 5, 1950, č. 2, s. 25. Srv. i Václav Burian, Žitný chléb a jeho výroba, VL 5, 1950, č. 2, s. 42.

prostředí se však v průběhu 50. a zejména 60. let zároveň objevovala i pesimistická domněnka, že chléb se stane podobně jako mléko obětí moderní doby, tj. že jeho spotřeba v souvislosti s očekávaným růstem životní úrovně v následujících letech výrazně poklesne. Přitom chléb byl v českém prostředí jediný rozšířenější pekařský výrobek z tmavší mouky⁴¹³ a byl označován i za nejzdravější přílohu.⁴¹⁴

Přes všechny propagační akce v průběhu 50. a 60. let v Československu došlo k výraznému poklesu produkce i spotřeby žita.⁴¹⁵ Ve sporu mezi požadavkem zdravotní výhodnosti symbolizovaným tmavým chlebem a výrazem sociální prestiže reprezentovaným bílým chlebem vítězila spíše prestiž.⁴¹⁶ Odborníci však doufali, že podobně jako v některých zemích západní Evropy, především ve Skandinávii se podaří tradiční představu o méněcennosti tmavého chleba překonat. Zdál se tomu nasvědčovat i úspěch tzv. selského chleba na konci sledovaného období.⁴¹⁷

Zejména počátkem 60. let byla ovšem i dosud pevná pozice černého chleba v systému správné výživy poněkud oslabena, snad i vlivem slabé a nestandardní kvality chleba na trhu zejména po skončení prvotní propagační akce.⁴¹⁸

⁴¹³ Srv. *M. Hrubá*, Chléb nebo pečivo, VL 5, 1950, č. 3, s. 53–54, kde autorka správně odhaduje vzestup spotřeby pšeničné mouky jako jev trvalejší povahy, i když prudkost růstu zájmu zejména o jemné pečivo a cukrářské výrobky vysvětlovala mj. jako následek jejich malého výskytu za války. Srv. *M. Hrubá*, Co znamenají výrobky z mouky a obilovin pro naši výživu, VL 18, 1963, č. 11, s. 167. K problematice vytlačování chleba bílým pečivem srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 74. Aktivistka ONV Kutná Hora Aloisie Rubešová uváděla, že mezi zásady, podle kterých sestavuje jídelníčky pro veřejné stravování, patří „*zdůrazňovat více chleba*“. *A. Rubešová*, Jak sestavuji jídelníčky, VL 19, 1964, č. 3, s. 43. Srv. také *M. Hrubá*, Jak hodnotit náš vývoj spotřeby obilovin, VL 19, 1964, č. 4, s. 55–56, kde autorka analyzuje vývoj spotřeby chleba v rozmezí let 1936–1963 a upozorňuje na zvýšení spotřeby chleba v krizovém roce 1962.

⁴¹⁴ Srv. *Eva Šafářová*, Obložené chlebičky a studené mísy (Sešity domácího hospodaření, sv. 50). Praha 1970, s. 1.

⁴¹⁵ Srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 239. Přitom odborníci v roce 1954 požadovali jednoznačnou preferenci žitného chleba. Srv. Usnesení konference..., s. 6. Náměstky-ně ministra potravinářského průmyslu Zdena Solničková navíc v roce 1956 konstatovala, že veškeré pokusy zavést na trh celozrnný chléb neuspěly. Srv. *Z. Solničková*, Čím přispěje potravinářský průmysl ke zlepšení výživy lidu v druhé pětiletce, VL 11, 1956, č. 11, s. 155.

⁴¹⁶ Srv. *M. Wildt*, Vom kleinen Wohlstand. Eine Konsumgeschichte der fünfziger Jahre. 2. vyd. Frankfurt a. M. 1996, s. 48. V odborném prostředí v Československu 50. a 60. let se ovšem o větší sociální prestiži bílého chleba nehovořilo. Ostatně vyjadřování sociální prestiže prostřednictvím stravy patřilo spíše mezi tabuizovaná témata, protože se při podobné diskusi mohla otevřít citlivá otázka sociálních nerovností v lidovědemokratickém, později dokonce socialistickém státě. Elegantně otázku obešel J. Prugar, který v této souvislosti hovořil o „*psychologickém problému*“, který se vyskytuje v „*některých zemích*“. Srv. *J. Prugar*, Žito versus pšenice, VL 21, 1966, č. 2, s. 30.

⁴¹⁷ Srv. *J. Prugar*, Žito versus pšenice – současný stav a vývoj v západní Evropě, VL 24, 1969, č. 9, s. 137. Úspěch selského chleba představuje zajímavý příklad jakési druhé vlny tradicionalismu, která v sobě nese zřetelný komerční aspekt a představuje pouze oživení sortimentu.

⁴¹⁸ Už v roce 1950 upozorňuje *K. Burian* v článku Může výzkum zlepšit hodnotu chleba?, VL 5, 1950, č. 2, s. 39, že stížnosti spotřebitelů se týkají především chleba, zatímco kvalita bílého pečiva vyhovuje. K technologii přípravy černého chleba srv. *Jan Hampl*, Dostanou naši spotřebitelé chutný a biologicky hodnotný černý chléb?, VL 12, 1957, č. 9, s. 134–135. Srv. *J. Mašek*, Co víme a nevíme o výživě?, VL 17, 1962, č. 9, s. 129. Ještě explicitněji *Mila Ventrubová*, Pro úspěšnou spolupráci, VL 18,



Obr. 36. Propagace se zaměřila především na tmavý žitný chléb, který měl lepší biologické parametry. Podle mnohých odborníků byl však také chutnější. Na snímku etiketa na zápalky z konce 60. let.

Určitá kritika tmavého chleba se objevovala už v 50. letech a souvisela mj. s již zmíněným výzkumem vlivu kyseliny fytové na zásobení organismu vápníkem.⁴¹⁹ Koncem sledovaného období se navíc objevovala tvrzení, která zpochybňovala větší nutriční výhodnost žitného chleba oproti pšeničnému. Ve skutečnosti však hrály zřejmě dominantní roli aspekty ekonomické a technologické – pěstování pšenice bylo méně náročné a výnosnější, úprava pšenice na pečivo podstatně jednodušší.⁴²⁰

Opatrnost vůči jednoznačné preferenci tmavého chleba, motivovaná mj. respektem k přání spotřebitelů, byla v 50. letech vyjadřována i požadavkem na větší výběr chleba v obchodech, který se opíral o sovětské zkušenosti.⁴²¹

Je třeba zároveň podotknout, že kritika bílého chleba a pečiva jako biologicky málo hodnotné potraviny nepatřila mezi nějaká česká specifika – stejné názory projevila ve svých dokumentech i Světová zdravotnická organizace (WHO). Stojí však za zmínku, že již za 1. světové války v Čechách doporu-

1963, č. 9, s. 130. Doporučený samožitný chléb nevyhovoval kvalitou již krátce po svém zavedení. Srv. H.-Š., Jaké máme v Praze pečivo a chléb, VL 16, 1961, č. 4, s. 95–96.

⁴¹⁹ Srv. např. O. Poupa, O nutriční hodnotě chleba, VL 5, 1950, č. 2, s. 30–31. Srv. také R. Svatošová, Co víte o chlebě, ND 5, 1950, č. 6, s. 87–88, 93–94, kde autorka doporučuje neutralizovat vliv kyseliny fytové současnou konzumací zdrojů vápníku (tedy mléka či sýru). Srv. i pozn. 409.

⁴²⁰ Srv. J. Prugar, Žito versus pšenice, VL 21, 1966, č. 1, s. 5–7, č. 2, s. 29–30, č. 3, s. 41–43. Srv. také rozpačitou reakci J. Maška: J. Mašek, Žito versus pšenice, VL 21, 1966, č. 4, s. 66. J. Mašek se přes svůj dřívější odstup k jednostranné propagaci tmavého chleba postavil víceméně na stranu žitného chleba. Srv. i J. Prugar, Otázky cereální výživy na IV. mezinárodním kongresu o obilí a chlebu, VL 21, 1966, č. 11, s. 171–172, kde informuje mj. o referátu Poláků J. Janického a J. Kowalczyka, potvrzujícím jeho závěry, i o opačném postoji západoněmeckého vědce B. Thomase. Musíme si však uvědomit, že nešlo pouze o druh použité obilniny, ale především o způsob jejího vymílání.

⁴²¹ Srv. M. Ůlehlavá-Tilschová, Sovětské „chlebozávody“, VL 5, 1950, č. 2, s. 27–29, nebo M. Hrubá, Chléb nebo pečivo, VL 5, 1950, č. 3, s. 54, která vnímá tento návrh jako kompromis mezi požadavky spotřebitelů a zájmem zdravotníků. Později srv. např. J. Mašek, Samožitný chléb znovu v našem obchodě, VL 16, 1961, č. 1, s. 12.

čoval ve své německy psané knize *Brot der Zukunft* vysoko vymílanou mouku Julius Stoklasa. Tehdy však byl tento názor považován za silně konjunkturní a dobový.⁴²² Tradici mělo v širokých vrstvách naopak hodnocení bělejšího chleba jako kvalitnějšího.⁴²³

Slazené a tučné bílé pečivo, které tvořilo až příliš stabilní součást obvyklé stravy⁴²⁴, vzbuzovalo pochopitelně u odborníků nechuť, která se pak ještě stupňovala u většiny cukrářských produktů. Alespoň trochu je mohla upokojit pouze náplň z tvarohu nebo ovoce, která měla být posilována na úkor těsta.⁴²⁵ Na rozdíl od vepřové s knedlíkem a zelím jsou jen velmi vzácně jmenovány buchty, které také patří mezi tradiční české pokrmy.⁴²⁶ Příčina se zdá nabíledni – vzhledem k pracnosti přípravy se objevovaly na českých stolech spíše vzácněji než např. v období na přelomu 19. a 20. století. Zvláštní ohledy samozřejmě vyžadoval národní ruský pokrm – pirohy, o kterých budeme ještě hovořit.⁴²⁷ Ty se však spíše objevovaly na stolech při večerech družby než při běžném stravování v rodinách.

Slané pečivo přece jen tak intenzivně negativní konotace nevzbuzovalo a ve srovnání s knedlíkem jako možný příkrm paradoxně spíše vyhrávalo. Více než biologické vlastnosti však přitom asi hrál roli subjektivní pocit větší lehkosti a především rychlost přípravy, která se v případě rohlíku snižovala na nulu⁴²⁸.

⁴²² Srv. V. Hons, *Minulost a budoucnost činnosti a výchovy zdravotnických pracovníků v oboru výživy*, VL 12, 1957, č. 2, s. 18.

⁴²³ Srv. J. Hampl, *Dostanou naši spotřebitelé chutný a biologicky hodnotný černý chléb?*, s. 134, kde autor mluví o úspěšném prolamování této tradice zdravotnickou osvětou. Srv. také Z. Kuncová, *Výživa dětí předškolního věku*, VL 12, 1957, č. 12, s. 178, kde autorka tvrdí, že „*naš národ je v otázce bílého pečiva až směšně konzervativní*“. Podobná situace však byla i v NSR. Srv. např. A. Andersen, *Der Traum vom guten Leben*, s. 39–40.

⁴²⁴ Plakát kritizující jednotvárnost stravy napadal výslovně buchty jako obvyklý páteční pokrm. Srv. -c, *Nová putovní výstavka o výživě*, VL 12, 1957, č. 6, s. 92–93. Index průmyslové výroby jemného pečiva v roce 1963 byl 378 (1953 – 100). Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, *Výživa jako ekonomický problém*, s. 240. Na vzestup konzumu sladkého pečiva upozorňoval i J. Kostlán, *Chléb v prevenci zubního kazu*, VL 5, 1950, č. 2, s. 31.

⁴²⁵ Srv. M. Havelková, *Receptář štíhlé linie*. Srv. také M. Hrubá, *Co znamenají výrobky z mouky a obilovin pro naši výživu*, VL 18, 1963, č. 10, s. 147–148, kde autorka zároveň přiznává, že organoleptické vlastnosti běžného a jemného pečiva spotřebitele vcelku uspokojují – na rozdíl od častých stížností na jakost chleba. Srv. také Jb, *Chvála českých moučníků*, VL 19, 1964, příloha *Výživa v rodině* 8, 1964, č. 6, s. 23, kde autorka kritizuje, že v kavárnách a restauracích nejsou „suché“ zákusky, tj. různé buchty, bábovky a koláče k dispozici, protože se nevyplatí. Zároveň autorka zpochybňuje tvrzení M. Hrubé o dostačující kvalitě pekařských výrobků v obchodech.

⁴²⁶ Přesto se občas zmínka o tradičních buchtách objevila. Viz předchozí poznámku nebo srv. také J. Mašek, *Patnáct let úsilí o správnou výživu v ČSR*, VL 15, 1960, č. 5, s. 66, kde jsou ovšem buchty zmiňovány mezi nežádoucími tradičními pokrmy.

⁴²⁷ Srv. např. J. Jarešová, *Sovětské pokrmy v naší kuchyni*, VL 18, 1963, příloha *Výživa v rodině* 7, 1963, č. 11, s. 41.

⁴²⁸ Srv. M. Kl. [M. Klimentová], *Slané rohlíky – nejlepší a nejrychlejší příkrm*, VL 18, 1963, příloha *Výživa v rodině* 7, 1963, č. 3, s. 11. Srv. také Kl. [M. Klimentová], *Slané pečivo – nejlepší doplněk našich pokrmů*, VL 18, 1963, příloha *Výživa v rodině* 7, 1963, č. 6, s. 24. Na druhé straně srv. plakáty prezentované jako ilustrace článku -c [Č. Adamec?], *Nová putovní výstavka o výživě* (VL 12, 1957, č. 6, s. 92–93), kde

Přesto však bylo bílé pečivo ve všech podobách považováno většinou za závažný problém. Určitou inspirací pro jeho řešení mohl být podle některých odborníků model NDR, kde i do pečiva přidávali vysoko vymílanou pšeničnou mouku.⁴²⁹ Bílé housky a rohlíky také měly být nahrazovány nebo alespoň doplňovány dalaťmáňky, které se sice znovu začaly vyrábět již v roce 1950, ale v roce 1961 už opět patřily mezi výrobky, které potravinářský průmysl pouze sliboval.⁴³⁰

S otázkou výhodnosti tmavého či bílého pečiva souvisí samozřejmě i otázka domácího používání biologicky vhodnější tmavé mouky. Ohledně možnosti jejího zavádění však panovala značná skepse, mj. i proto, že se odborníci obávali, že by byla využívána především na krmení domácího zvířectva. Spíše se doporučovala fortifikace mouky vitaminy skupiny B a nerostnými látkami.⁴³¹

Biologické kvality samotných obilných zrn jako zdroje vitaminů B nebo E nevedly ovšem pouze k propagaci celozrnného chleba nebo vysoko vymílané mouky, ale vzhledem k tradicím byla v této souvislosti s uznáním připomínána jako oblíbené jídlo našich předků pučálka, tedy lehce osmažené naklíčené zrní pšenice nebo žita.⁴³²

V 50. letech se mezi odborníky také hovořilo o možnosti využít k výživě i některé exotičtější nebo pozapomenuté druhy obilnin. Např. usnesení konference vědeckých pracovníků ve výživě z roku 1954 doporučovalo experimenty s ovsem, ale také s ječmenem, prosem, pohankou a čumizou, což byl



Obr. 37. Sladké moučné výrobky v podobě nejrůznějších buchet nebo bábovek u odborníků moc obliby nezískaly. Přesto si bez nich mnozí nedovedli představit tradiční posezení u kávy či čaje. Snímek z kuchařky Nápoje pro každou příležitost.

je ve jménu pestrosti stravy kritizován rohlík jako obligátní snídaně a na plakátu kritizujícím vysokou konzumaci bílé mouky je výslovně zmiňována velká spotřeba „housek a jiných výrobků z bílé mouky“.

⁴²⁹ Srv. vystoupení M. Rychty na sjezdu Společnosti pro racionální výživu v roce 1963. Dle M. Ú.-T. [M. Úleblová-Tilschová?], Celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu v Karlových Varech, VL 18, 1963, č. 11, s. 170.

⁴³⁰ Srv. např. J. [Břizová], Chleba či bílé pečivo?, ND 5, 1950, č. 6, s. 88, a J. Mašek, Samozitný chléb znovu v našem obchodě, VL 16, 1961, č. 1, s. 12, kde autor mj. vysvětluje nutnost znovuzavedení dalaťmánek poptávkou spotřebitelů po kusovém pečivu.

⁴³¹ Srv. M. Hrubá, Co znamenají výrobky z mouky a obilovin pro naši výživu, VL 18, 1963, č. 10, s. 147.

⁴³² Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 168. Termínem pučálka je ovšem obvykle označován lehce osmažený naklíčený hrách.



Obr. 38. Zdravou snídani měly poskytnout různé výrobky z ovesných vloček, prodávaných pod názvy Avena a Kalorka. Ve větší míře se však na rozdíl od sousední NSR mj. i kvůli vážnoucí distribuci neprosadily.

zvláštní druh prosa.⁴³³ Ještě před tím probíhaly pokusy s čírokem a ténkelem, což byly jakési krupky z nedozrálé špaldy, které se vyskytovaly ve slovenské lidové kuchyni.⁴³⁴ Typické byly podobné návrhy zejména pro slavjanofilský a tradicionalistický okruh kolem M. Úlehlové-Tilšchové, ale vyskytovaly se i u jiných autorů.⁴³⁵

Osobitou problematiku představují ovesné vločky, oblíbená potravinu nejrůznějších reformátorů výživy již v 19. století. Nutno říci, že v 50. a 60. letech nebyl kupodivu tento produkt nijak významně propagován, i když se na trhu objevily produkty jako Avena, směs ovesných vloček, sušeného mléka, perníku, cukru a chuťových přísad, nebo tři druhy ovesné kaše Kalorka⁴³⁶, jejíž rozšiřování ale naráželo na malý zájem spotřebitelů, vysvětlitelný napro-

⁴³³ Usnesení konference...s. 6. Podobně srv. Rezoluce III. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, VL 8, 1953, č. 11, s. 167, kde se doporučovalo pěstování pohanky, prosa a jedlé vikve. K čumize srv. např. *Bohumil Pospíšil*, Čumiza a praktické využití organoleptických zkoušek, VL 11, 1956, č. 10, s. 143–144. Ječná mouka byla vystavována např. na výstavě Ex Plzeň 68. Srv. *mbá* [*M. Hrubá?*], Vzniká u nás mezinárodní potravinářský veletrh? VL 23, 1968, č. 9, s. 163. M. Úlehlová-Tilšchová měla sympatii zejména k pohance, kterou propagovala do samého konce sledovaného období. Srv. *M. Úlehlová-Tilšchová*, Chuťový místopis. Československý místopis dobrého jídla a pití. Praha 1970, s. 18. Opírala se přitom mj. i o sovětské vzory. Srv. *táž*, Pohankou ke zlepšení jídelníčku, VL 8, 1953, č. 6, s. 90–91, nebo *táž*, Rozdíl mezi českou a sovětskou stravou, VL 9, 1954, č. 1, s. 5.

⁴³⁴ Srv. *M. Úlehlová-Tilšchová*, Kaše – matička naše, ND 5, 1950, č. 22, s. 346. K číroku srv. i *táž* a *kol*, Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 37.

⁴³⁵ Srv. *H. Sedláčková*, Lehké večere, s. 26–27, kde autorka propaguje jahelnou kaši. Nicméně na s. 27 vločkovou kaši označuje za nevhodnější.

⁴³⁶ K Aveně srv. *J. Jarešová*, Znáte Avenu?, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 1, s. 3. Ke Kalorce srv. *IL*, KALORKA – polotovar pro bohaté použití, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1963, č. 8, s. 32. Srv. také *M. Ú.-T.* [*M. Úlehlová-Tilšchová*], Kalorka, VL 15, 1960, č. 3, s. 46.

stou nezvyklostí ovesné kaše v české kuchyni 20. století⁴³⁷. M. Hrubá však tvrdila, že přestože např. učni původně kaši odmítali, pod správným vedením prý odpor zmizel a 80 % z nich si tento pokrm oblíbilo.⁴³⁸ U starší generace představovala negativní faktor také pozice ovesných vloček jako náhražky jiných potravin v době 2. světové války.⁴³⁹ Situaci nijak neovlivňovaly zmínky o mimořádném významu ovesné kaše pro stravu starých Slovanů, které v tomto ohledu částečně překrývaly odkazy na anglosaskou kulturu.⁴⁴⁰ Naopak určitou negativní roli opět hrála selhávající distribuce – i přes nevelký zájem nebyl na některých místech na vnitřním trhu dostatek ovesných vloček.⁴⁴¹ V roce 1953 požadovala ministryně potravinářského průmyslu Ludmila Jankovcová zavedení výroby vloček z jiných obilnin i tzv. vzdušných zrn po vzoru Sovětského svazu.⁴⁴² Podobně nevalně jako pokusy prosadit ve větší míře ovesnou kaši do českého jídelníčku končily i zmiňované snahy znovuzavést některé dříve oblíbené obilniny.

Jen velmi zřídka věnovali ve sledovaném období odborníci pozornost rýži, která v podmínkách Československa 50. a 60. let 20. století nehrála žádnou závažnou nutriční úlohu. Vcelku však nebyla zavrhována mj. i díky své rychlé přípravě.⁴⁴³

Relativně pomalu se do české kuchyně prosazovaly těstoviny, které vzhledem ke svému složení nevzbuzovaly přílišné nadšení vědců.⁴⁴⁴ Na druhé straně se však jednalo vlastně o polotovar, tedy o druh potravin, jejíž spotřeba měla v blízké budoucnosti růst.⁴⁴⁵ Od většího zavádění těstovin si někteří odborníci slibovali posílení pestrosti stra-

⁴³⁷ Např. B. Solnařová v článku Jak vychovávat ke správné výživě, VL 5, 1950, č. 4, s. 78, resignovaně konstatuje, že např. strážníci z učňovského domova Čs. stavebních závodů v Ledči nad Sázavou, pocházející vesměs z okolních vesnic, kaši z ovesných vloček „velmi rázně odmítli“. Naopak v sousedním NSR vypadala situace zcela jinak, podle výzkumu z roku 1955 zde v 70% domácností ovesné vločky konzumovali. Srv. M. Wildt, Vom kleinen Wohlstand, s. 83.

⁴³⁸ Srv. M. Hrubá, Dosavadní výsledky výchovy k správné výživě, VL 6, 1951, č. 4, s. 90. V roce 1960 ze vzorku 60 pražských dětí ze sedmých a osmých tříd mělo ovesné vločky rádo 8 dětí, ale dvojnásobný počet vůči nim jevil odpor. Ze 40 dětí ze Sušice nejedlo ovesné vločky plných 26 školáků. Z. Kunová, Výživa dospívajících dětí, VL 15, 1960, č. 6, s. 82 a č. 7, s. 99.

⁴³⁹ Kl. [M. Klimentová?], Dětem vaříme a pečeme z ovesných vloček, VL 22, 1967, příloha Výživa v rodině 11, 1967, č. 1, s. 2.

⁴⁴⁰ Výrazně se tento akcent projevoval zejména v 1. polovině 50. let – např. L. Kaizl zdůraznil, že oves je původní slovanská obilnina a ovesná kaše představuje reimport z britských ostrovů. Srv. L. Kaizl, Krajové zvláštnosti ve výživě, jejich příčina a význam, VL 8, 1953, č. 6, s. 91.

⁴⁴¹ Srv. materiál Rozbor plnění plánovaných úloh za rok 1964. SNA, f. Povereníctvo SNR pre obchod 1964–1968, k. 1, inv. č. 7.

⁴⁴² L. Jankovcová, Přínosy moderní vědy výživě lidu, VL 8, 1953, č. 12, s. 180.

⁴⁴³ Srv. např. Jaroslav Lener, Rýže a její význam, VL 21, 1966, č. 8, s. 126–127. Srv. také M. Úlebllová-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 79. Srv. i táž, Rychlé příkrmy, s. 34.

⁴⁴⁴ V propagačním plakátu z roku 1957 se výslovně hovořilo dokonce o příliš častém výskytu těstovin na českých stolech. Srv. -c, Nová putovní výstava o výživě, VL 12, 1957, č. 6, s. 92–93.

⁴⁴⁵ Srv. B. Solnařová, Příkrmy v naší výživě, VL 8, 1953, č. 9, s. 135, kde autorka naopak mluvila o malém podílu těstovin, který podle ní dokazoval, že problém dominance knedlíků ve veřejném stravování není dán pracností, ale konzervativností kuchařů a nechutí strážníků.

vy.⁴⁴⁶ Ještě v roce 1963 M. Hrubá neočekávala, že by se v budoucnu význam těstovin v českém stravovacím systému významně zvýšil.⁴⁴⁷

Jak jsme již naznačili v pasáži věnované knedlíkům, příliš vysoká spotřeba obilovin, resp. její nedostatečný pokles ve srovnání s růstem konzumace jiných potravin zejména živočišného původu, byla vnímána jako jeden z nejzávažnějších problémů české výživy. Potraviny z mouky představovaly z pohledu tehdejších badatelů v oboru výživy závažnou zátěž české stravy z dob minulých, které se současnost jen velmi těžce zbavovala. Přitom se podle odborníků nepříznivě vyvíjela skladba konzumovaných potravin z obilovin.⁴⁴⁸ Již v pasáži věnované tukům jsme upozornili na problém růstu obezity, který sužoval Československo zhruba od poloviny 50. let. Přispívat k ní měla především strava s vysokým podílem moučných pokrmů, která samozřejmě obsahovala vysoký podíl sacharidů a – vzhledem k technologii přípravy jídel z mouky – také tuků.⁴⁴⁹ K nežádoucímu vývoji přispívala i relativně nízká cena pšeničné mouky ve srovnání s dalšími potravinami.⁴⁵⁰

II. 2. 4. 6. Cukr a cukrovinky, med

Tradiční česká strava byla spojována i s přílišnou konzumací rafinovaného cukru, dalšího významného zdroje sacharidů. Tento negativní jev se však příliš nehodil do obrazu tradiční české městské kuchyně (s výjimkou tučných šlehačkových dortů) a spíše se dal spojovat se sladkými jídlý venkovských kuchyní. Dokazovaly to i výzkumy z přelomu 40. a 50. let, které zároveň poukázaly na vyšší spotřebu cukru paradoxně především v chudších a méně industrializovaných oblastech země.⁴⁵¹ Vysoký konzum cukru představoval však v každém případě jeden z největších problémů dobové české stravy. Jednalo se patrně i o následek dominance moučných jídel, vysoce rozvinutého pěstování cukrovky a mohutné výroby cukru v českých zemích. Například za 2. světové války patřil cukr mezi několik málo komodit, jichž byl relativní dostatek. A i ve sledovaném období byla produkce cukru v ČSSR velmi vysoká a značně přesahovala sebevětší domácí poptávku.⁴⁵²

Přitom se jednalo z pohledu odborníků o klasický příklad tzv. prázdných kalorií, tedy o potravinu, která kromě energie neobsahovala žádné

⁴⁴⁶ Srv. J. Kabelík, Několik poznámek k výživě venkova a též města, VL 5, 1950, č. 5, s. 104.

⁴⁴⁷ Srv. M. Hrubá, Co znamenají výrobky z mouky a obilovin pro naši výživu, VL 18, 1963, č. 11, s. 168. Podobně srv. M. Úlehlová-Tilschová, Rychlé příkrmy, s. 34. Autorka zde kritizuje dosud malý zájem o těstoviny a za vzor dává italskou, francouzskou, ale i „sovětskou“ kuchyni.

⁴⁴⁸ Srv. M. Hrubá, Jak hodnotit náš vývoj v spotřebě obilovin, VL 19, 1964, č. 5, s. 75.

⁴⁴⁹ Srv. J. Mašek, Ještě o otylosti, VL 19, 1964, č. 9, s. 135–136.

⁴⁵⁰ Srv. V. Zápotocký, Spotřeba obilovin u nás i ve světě, VL 20, 1965, č. 4, s. 49–51. Ke komparaci s poměry v NSR srv. V. Melkes, K problémům struktury naší výživy, VL 21, 1966, č. 7, s. 105.

⁴⁵¹ Srv. M. M. Škopková, Jak se jí na venkově?, VL 5, 1950, č. 5, s. 113. Vzestup spotřeby cukru je ovšem spojován obvykle s industrializací.

⁴⁵² Srv. např. V. Zápotocký, Postavení ČSSR ve spotřebě potravin, VL 25, 1970, č. 8, s. 118–119.

biologicky cenné látky.⁴⁵³ Podle dobových teorií měla být vysoká konzumace sladkých jídel a jídel s vysokým podílem sacharidů vůbec pro růst obezity naprosto nejdůležitějším faktorem, dost možná významnějším než přemíra tuku.⁴⁵⁴

Nešlo jen o nadměrný příjem živin – strava s „*nadbytkem chuťově lákavých tuků a cukrem*“ byla považována „*přinejmenším za „provokující“ podnět k tloustnutí*.“⁴⁵⁵ Vysoká míra konzumace cukru přispívala nejen k růstu obezity a zvýšené kazivosti zubů⁴⁵⁶, ale sladké pokrmy odborníci podezírali i z neblahého vlivu na případný vznik cukrovky, v dobové odborné terminologii označované jako úplavice cukrová.⁴⁵⁷ I v souvislosti s aterosklerózou se objevovaly náznaky, že velká spotřeba cukru představuje přinejmenším stejně rizikový faktor jako vysoká spotřeba tuku.⁴⁵⁸

Otakar Poupa již v roce 1950 vybízel ke snížení spotřeby cukru, vnímaného nikoliv jako potravin, ale jako „chemikálie“, ve prospěch jiných zdrojů sacharidů.⁴⁵⁹ Na druhé straně je zajímavé, že Marie Ůlehlová-Tilschová nezažehnala o rok později vysokou spotřebu cukru do svého Desatera zlovyků v jídle, i když v pasáži věnované příliš vysoké spotřebě moučných pokrmů se zmiňuje o nutnosti nahradit cukroví ovocem.⁴⁶⁰ V roce 1954 se odborníci shodli, že v budoucnu by měla zejména jeho přímá spotřeba klesnout.⁴⁶¹ Místo toho se u konzumu cukru v téměř celém období 50. a 60. let projevovala zřetelně stoupající tendence – např. v roce 1962 se ve srovnání s rokem 1936 spotřebovalo o 15 kg na osobu a rok víc.⁴⁶² Spotřeba pak ve sledovaném období dosáhla svého vrcholu v roce 1968. Podle představ např. S. Hejdy

⁴⁵³ J. Mašek označil cukr a čistý škrob jednoznačně za látky bez biologické hodnoty a výrobkům z jemné bílé mouky přisoudil pouze minimální biologickou hodnotu. Navíc upozornil, že zvyšují nároky na vitamin B₁. Srv. J. Mašek, Biologická hodnota potravin, VL 21, 1966, č. 4, s. 49.

⁴⁵⁴ Srv. např. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 77–78, nebo R. Petrásek, Nadměrný podíl tuku v těle naší populace a faktory, které se na tomto stavu podílejí, VL 23, 1968, č. 2, s. 35.

⁴⁵⁵ J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 156.

⁴⁵⁶ Srv. např. Jaromír Novotný, Spotřeba cukru a vznik zubního kazu, VL 21, 1966, č. 10, s. 156–157.

⁴⁵⁷ Srv. J. Mašek, Ještě k otylosti, VL 19, 1964, č. 9, s. 136.

⁴⁵⁸ Zdá se, že tato myšlenka byla blízká zejména J. Maškovi. Srv. např. J. Mašek, Metody výzkumu stavu výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 8, s. 122, kde se autor mj. odvolává na výzkumy amerického vědce Yudkina. Yudkinovy hypotézy ovšem ani ve sledovaném období nebyly jednoznačně akceptovány. Srv. také J. Mašek, Vědecké poznatky a jejich aplikace v realizaci výživy, VL 20, 1965, č. 1, s. 3–4. Srv. také K. Ošancová, Nutriční sledování populačních skupin s vysokým a nízkým ohrožením aterosklerózou, VL 23, 1968, č. 2, s. 34.

⁴⁵⁹ O. Poupa, Několik pohledů na naši výživu v tomto roce, VL 5, 1950, č. 12, s. 281. V dalším období ovšem byla snaha zmenšit podíl veškerých sacharidů ve stravě vůbec.

⁴⁶⁰ Srv. M. Ůlehlová-Tilschová, Desatero zlovyků v jídle, VL 6, 1951, č. 4, s. 85–87.

⁴⁶¹ Srv. Usnesení konference..., s. 3. Nepřímá spotřeba byla naopak vítána v konzervárenství, kde cukr působil jako stabilizátor vitamínu C. Zároveň však vysoký obsah cukru býval občas ztotožňován s primitivní technologií. Srv. M. Hrubá – B. Solnařová, O konzervách, zejména ovocných a zeleninových, VL 10, 1955, č. 6, s. 90.

⁴⁶² K. Ošancová, Mění se směry spotřeby potravin, VL 19, 1964, č. 2, s. 22. K problému srv. i např. J. Mašek, Péče o výživový fond národa, VL 19, 1964, č. 2, s. 17.

Obr. 39. Drobné sladké pečivo z bílé mouky propagátoři zdravé výživy resolutně odmítali. Snad jen při slavení vánočních svátků byli ti tolerantnější ochotni učinit výjimku. Snímek z kuchařky Nápoje pro každou příležitost.



měla výhledově míra konzumace cukru klesnout o plných 9 kg.⁴⁶³ Dokonce se spekovalo i o možnosti, že by se po vzoru USA část nepřímé spotřeby cukru mohla zaměnit za průmyslové náhražky (např. cyklamáty), s čímž do určité míry počítala i novelizace vládního usnesení č. 69/65 připravovaná ke konci sledovaného období.⁴⁶⁴

Klasickým evergreenem badatelů v oboru nutričních věd zabývajících se stravou školních dětí bylo lamentování nad odměňováním dětí různými sladkostmi.⁴⁶⁵ Kritika sladkých pokrmů ze strany propagátorů zdravé výživy někdy nabývala, zejména koncem 60. let, povahy kampaně, která svojí ostrostí až zarážela⁴⁶⁶ a mj. donutila většinu autorů kuchařek specializovaných na moučníky k různým omluvným formulacím především v úvodech publika-

⁴⁶³ M. Ů.-T. [M. Ůlehlavá-Tilšchová], Otázky moderního pohledu na výživu, VL 19, 1964, č. 3, s. 46.

⁴⁶⁴ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 362. Dalším efektem zavádění cyklamátů jako běžného sladidla mělo být podle B. Solnařové a J. Hrubého (Výživa jako ekonomický problém, s. 261) překvapivě i zlepšení výživy ve Střední Americe – nezáměr o třtinu mohl změnit zdejší zemědělství založené na monokultuře. Nahrazení cukru umělými sladidly pro dospělé doporučuje i M. Havelková, Receptář štihlé linie, s. 2. Využití umělých sladidel do nealkoholických nápojů doporučovalo i závěrečné usnesení XVIII. sjezdu SRV, otištěné ve VL 24, 1969, č. 11, s. 177. Srv. také F. Maňas, Očekávané změny ve skladbě výživy do roku 1980, VL 22, 1967, č. 3, s. 33; Jaroslav Daněk, Význam potravinových přídatných látek (aditiv) pro potravinářské výrobky, VL 24, 1969, č. 5, s. 81; Jiří Hrdlička, Cyklamáty a potravinářství, VL 24, 1969, č. 9, s. 134–136. Dodatek Josefa Maška ukazuje, že vůči cyklamátům nadále panovala mezi některými odborníky značná zdrženlivost. Srv. J. Mašek, Ještě k problematice cyklamátů, VL 24, 1969, č. 9, s. 136. K návrhu novelizace srv. M. Dědek, K připravované novelizaci usnesení vlády č. 69/65, VL 23, 1968, č. 11, s. 186. Zdrženlivost přetrvávala i v dalším období. Srv. Jiří Kodl – Bohumil Turek, Přídatné a aromatické látky, kontaminanty a potravní doplňky v nové potravinářské legislativě. (Rukověť pro potravinářský průmysl ČR). Praha 1998, s. 24. Zákaz cyklamátů patřil mezi výrazné rozdíly v legislativě ČR a EU.

⁴⁶⁵ Srv. např. J. Břízová, Chyby, které děláme při stravování dětí, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 11, s. 37.

⁴⁶⁶ Určitou nechuť projevovali především autoři běžných kuchařských knih, kteří byli tlakem odborníků často nuceni k nepřilíhajícímu kličkování při snaze zachovat chuťové vlastnosti pokrmů. Srv. např. Eva Kašparová, Letní večere (Sešity domácího hospodaření, sv. 48). Praha 1970, s. 25: „*Pero se po papíře pohybuje jen s rozpaky, máme-li psát o sladkých pokrmech a vzpomeneme-li, kolikrát se v posledních letech dostaly sladkosti do klatby, z čeho všeho jsou obviňovány a jakého opovržení se jim dostává v pojednáních o štihlé linii.*“ Na stejné stránce autorka spiklenecky dodává, že „*i hlasatelé omezování sladkého a moučného si rádi pochutnají na kousku šlehačkového dortu ke kávě*“, a konstatuje, že „*nemusíme sladké a moučné pokrmy opomíjet, ale holdovat jim máme s mírou*“.

cí.⁴⁶⁷ Východisko bylo hledáno v záměně těžkých a velmi sladkých moučníků dezerty, jejichž hlavní součást tvořily mléčné produkty a ovoce. Jako další vhodná náhrada se nabízely i oříšky.⁴⁶⁸

Právě u cukru a produktů z něj se však velmi diametrálně rozcházely představy odborníků na výživu a představitelů ekonomických špiček státu. Zatímco pro nutriční znalce byl požadavek poklesu konzumace cukru jedním z nejdůležitějších bodů⁴⁶⁹, zástupci průmyslu i Státní plánovací komise se stavěli proti redukci jeho výroby a vzhledem k nutnosti značného dotování jeho exportu⁴⁷⁰ i spotřeby. Zatímco naléhavost poklesu spotřeby mouky se postupně vzhledem k substitučnímu vztahu moučných pokrmů a masa (případně mléčných výrobků) vytrácela, otázka konzumu cukru zůstávala jako jeden z nejvýznamnějších problémů i na konci 60. let. To se projevilo i na připravované novelizaci usnesení vlády č. 69/65, ze kterého vypadlo opatření na snížení spotřeby mouky na rozdíl od opatření majících za cíl snížit konzum cukru. Pravděpodobně zástupci potravinářského průmyslu si ovšem vynutili kompromisní formulaci o udržování obsahu cukru na „*dolní hranici technologických možností při plném respektování jakostních a chuťových hledisek*“.⁴⁷¹

Jestliže vůči cukru byli odborníci nesmiřitelní, u čokolády se situace jevila poněkud složitější. Rozhodně byl vítán přesun spotřebitelského zájmu od nečokoládových cukrovinek k čokoládovým, který zároveň sloužil jako doklad vyšší životní úrovně. Přesto však bylo doporučováno nahrazovat čokoládu v cukroví kakaem.⁴⁷² Nicméně spotřeba čokolády nebyla určována nějakými zdravotnickými postoji, ale především dovozními možnostmi československé ekonomiky.

Jen velmi zřídka se v dobové odborné literatuře objevují zmínky o medu, který byl tradičně považován za zdravotně vhodnou náhražku cukru, a příliš se nemluvalo o výrobcích z medu.⁴⁷³ Důvodem přinejmenším v 60. letech

⁴⁶⁷ Jako příklad srv. třeba *Jaroslava Böhmová*, *Moučníky a dezerty* (Sešity domácího hospodaření, sv. 54). Praha 1970.

⁴⁶⁸ Srv. např. *M. Úlehlová-Tilšchová a kol.*, *Vaříme účelně pro zdravé i nemocné*, s. 69.

⁴⁶⁹ Srv. *J. Mašek a kol.*, *Člověk, společnost a výživa*, s. 314.

⁴⁷⁰ Srv. rozhovor s ing. Bohumilem Suchardou, ministrem financí v letech 1965–1969. K ekonomické reformě 1965–1968, s. 75.

⁴⁷¹ Srv. *M. Dědek*, K připravované novelizaci usnesení vlády č. 69/65, VL 23, 1968, č. 11, s. 185–186. I Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, uvedla, že „u konzervárenských výrobků byla hranice obsahu cukru snížena již na minimální hranici, což má negativní vliv na prodejnost výrobků, jejich organoleptické vlastnosti i celkovou jakost a dobu uchovy. Vzhledem k cenovým relacím ovocné sušiny a cukru se navíc náhrada cukru zvýšením ovocné sušiny ve výrobku projeví podstatným zvýšením cen výrobků.“ (příloha č. 2, s. 11). A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 268).

⁴⁷² *M. Úlehlová-Tilšchová a kol.*, *Vaříme účelně pro zdravé a nemocné*, s. 37.

⁴⁷³ Přesto se výjimečně objevovaly chvalozpěvy na med, „nedoceněnou potravinu lidové kuchyně“ – srv. zprávu *Mk* o knize N. P. Ioiříše *Produkty včelovodstva v medicíně*, VL 8, 1953, č. 6, s. 100. Jako pozdější ukázky srv. *Jaroslav Svoboda*, *Včelí med*, VL 15, 1960, č. 2, s. 24–25, nebo zprávu *M. Ů.-T. [M. Úlehlová-Tilšchová]*, *Med a jeho význam pro zdraví*, VL 15, 1960, č. 2, s. 31–32. Výskyt článků o prospěšnosti medu na počátku roku 1960 není však náhodný – snůška medu na podzim 1959 byla výjimečně bohatá.

byla nízká produkce medu, způsobená mj. zhoubným vlivem insekticidu DDT⁴⁷⁴, a jeho celkově malé množství na trhu.

Nicméně ke konci sledovaného období byly na trh uvedeny nové značky medoviny, při jejíž propagaci byly pochopitelně komerčně využívány odkazy na dávnou minulost, konkrétně na dívčí válku.⁴⁷⁵

II. 2. 4. 7. Ovoce a zelenina

K nectností tradiční městské kuchyně patřily vedle vysoké konzumace sacharidů a tuků a nízké spotřeby především živočišných bílkovin podle odborníků na stravování i další významné prohřešky proti správné výživě. Mezi nejhanebnější zařazovali odborníci, inspirovaní mimo jiné i sovětskými vzory, malou spotřebu zeleniny a ovoce, problém, který se v průběhu sledovaného období spíše prohluboval.⁴⁷⁶ Tuto nectnost ovšem někteří znalci přičítali tradiční české kuchyni jako celku⁴⁷⁷ a J. Mašek dokonce v roce 1945 naznačoval, že značné nedostatky v této oblasti jsou vlastní zejména venkovu.⁴⁷⁸ I Marie Ůlehlová-Tilschová konstatovala, že nedostatek zeleniny je typický pro všechny české kraje s výjimkou jižní Moravy.⁴⁷⁹ S Maškovými názory souhlasily i výsledky spotřebitelských průzkumů, které v roce 1950 publikovala M. M. Škopková.⁴⁸⁰ Šlo hlavně o sezonní nedostatek vitaminů, který byl ve městech podle Maška v období první republiky vyrovnáván i v poměrně širokých vrstvách konzumací jižních plodů, především pomerančů. Je ovšem otázka, zda by se za tento názor z roku 1945 Mašek postavil i v dobách, kdy byla masově šířená představa o životním standardu širokých vrstev pracujících v letech 1918–1938 konstruována podle poměrů nezaměstnaných dělníků v časech vrcholící

⁴⁷⁴ Srv. *M. Hrubá*, O spotřebě mléka – dnes trochu jinak, VL 23, 1968, č. 5, s. 86. Autorka zde ve stručnosti vysvětluje, proč nejsme zemí oplývající medem.

⁴⁷⁵ Srv. *Josef Kratochvíl*, Jezte med – je zdravý, VL 23, 1968, č. 6, s. 106–109.

⁴⁷⁶ Ovoce a zelenina patřily společně s luštěninami mezi jediné potravinové skupiny, jejichž spotřeba byla v letech 1948–1949 vyšší než v letech 1959–1963. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 252–253.

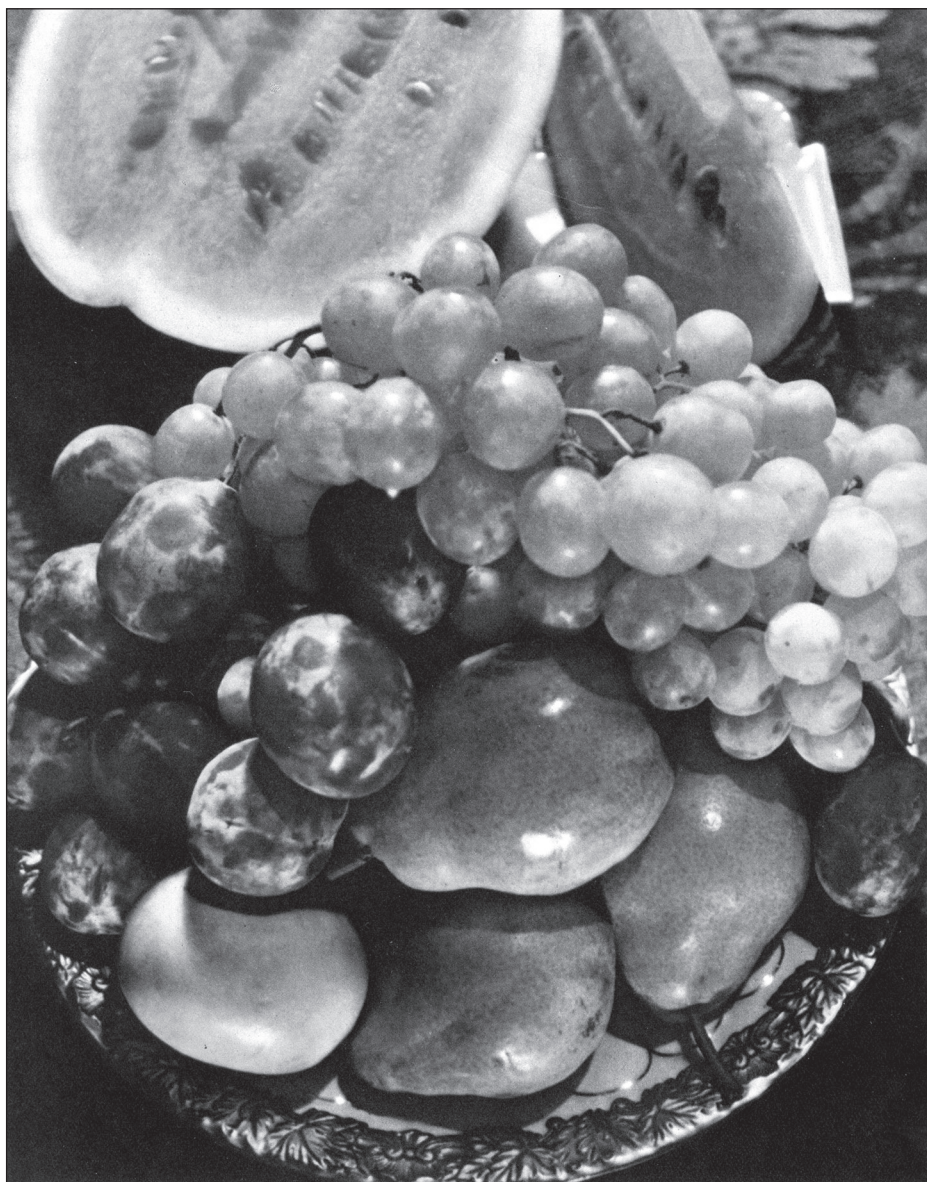
⁴⁷⁷ Už Josef Thomayer mluví o nevalné úrovni pražské a středočeské kuchyně při úpravě zeleniny. Srv. *J. Thomayer*, Skeptické poznámky o výživě, s. 93. Srv. také *R. Svatošová*, O biologickou hodnotu zeleniny, VL 5, 1950, č. 6, s. 127, kde autorka vysvětluje neoblíbenost zeleniny v tradiční české kuchyni její vysokou cenou a malou sytivostí. Upozorňuje také na nutnost doplňovat zeleninu v dobách předělového hospodářství těžko dostupnými potravinami jako např. vejci, tukem apod. a na časovou náročnost zeleninových jídel. Srv. také *H. Housková*, Zelenina v závodním stravování, VL 5, 1950, č. 6, s. 129. Srv. i anketu zařazenou v článku, který napsal *Z. Vrba*, Třikrát o výživě, VL 19, 1964, č. 11, s. 167–168, hlavně odpovědi Ludvíka Daňka, Ljuby Hermanové, Jany Mrázkové a Eduarda Milény.

⁴⁷⁸ Srv. *J. Mašek*, O poruchách výživy za války, ČLČ 84, 1945, č. 21, s. 713.

⁴⁷⁹ *M. Ůlehlová-Tilschová*, Desatero zlovyků v jídle, VL 6, 1951, č. 4, s. 87.

⁴⁸⁰ Srv. *M. M. Škopková*, Jak se jí na venkově?, VL 5, 1950, č. 5, s. 113. O spolehlivosti výzkumu zejména ohledně spotřeby zeleniny a ovoce samozřejmě můžeme polemizovat. Srv. také *B. Solnařová*, „Je u nás zelenina neoblíbená?“, VL 5, 1950, č. 6, s. 129–130.

⁴⁸¹ V odborných publikacích v 60. letech se poměrně korektně používala data z roku 1936, případně z roku 1937, jak však upřímně podotýkají *B. Solnařová* a *J. Hrubý* v práci Výživa jako ekonomický



Obr. 40. Ovoce a zelenina patřily mezi potraviny, jejichž konzumace měla výrazně stoupnout. Růst spotřeby však brzdila špatná distribuce a závislost na domácí úrodě. Na snímku bohatá ovocná mísa z kuchařky *Kníha o vkusnoj i zdorovoj pišče* vydané v roce 1953.

hospodářské krize.⁴⁸¹ Naopak J. Šíma přičítal nedostatek ovoce a zeleniny v tradiční výživě „časovému zaneprázdnění způsobenému vykořisťováním práce“ za časů roboty i později za kapitalismu. Zároveň přiznával, že v tomto směru nelze očekávat v nejbližším období zásadní změnu, nicméně spoléhal na účinnou pomoc Osvobozené domácnosti (předpříprava zeleniny), konzerváren, závodního a školního stravování⁴⁸² a budoucí ovocnářské a zelinářské velkovýroby.⁴⁸³ Nové společenské uspořádání však obrat ve spotřebě ovoce a zeleniny nepřineslo. V průběhu 50. let si navíc odborníci stěžovali na nepříznivé cenové relace v oblasti zeleniny⁴⁸⁴. Např. J. Mašek zůstával skeptický v otázce konzumu zeleniny a ovoce v českých zemích i v 60. letech a věřil jen na mírné zlepšení v rámci „stávajících zvyklostí“, tedy za situace převládající nízké obliby zeleniny⁴⁸⁵. I nadále ho v této souvislosti znepokojoval zejména problém dostatečné saturace obyvatelstva vitamínem C⁴⁸⁶, který chtěl řešit dovozem oblíbených citrusových plodů a výrobků z nich nebo restitucí obsahu vitamínu C u některých ovocných výrobků z domácích surovin kyselinou l-askorbovou.⁴⁸⁷ J. Mašek nepovažoval za pravděpodobné, že by bylo možné nějakým zásadním způsobem zvýšit spotřebu pomocí domácích zdrojů např. špenátu nebo šípkového čaje. U kysaného zelí pak podle něj představovala limitující faktor přítomnost strumigenních látek.⁴⁸⁸ Určité rezervy z hle-

problém na s. 229, i údaje z roku 1936 deformuje skutečnost, že jsou do nich započítána i statistická čísla z málo rozvinuté Podkarpatské Rusi.

⁴⁸² V této souvislosti srv. H. Housková. Zelenina v závodním stravování, VL 5, 1950, č. 6, s. 128, kde autorka píše: „*Právě závodní stravování má nesmírný úkol vychovat a přezychovat našeho – někdy dost tvrdohlavého – českého strávníka, aby se naučil jíst nejenom hodně, ale také zdravě.*“

⁴⁸³ J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 75.

⁴⁸⁴ M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], První konference vědeckých a odborných pracovníků v oboru výživy v Liblicích, VL 9, 1954, č. 2, s. 19.

⁴⁸⁵ Už výzkum v letech 1948–1949 ukázal, že zelenina patří přinejmenším u mládeže mezi nejneoblíbenější pokrm. Srv. M. M. Škopková, Chutě naší mládeže, VL 5, 1950, č. 4, s. 81. Srv. také B. Solnařová, „Je u nás zelenina neoblíbená?“, s. 129–130, kde autorka poměrně nízkou oblibu zeleniny vysvětluje působením zvyku, a K. Blažková, Na okraj výzkumu výchovných metod k správné výživě, VL 6, 1951, č. 7–8, s. 176, která naznačuje určitý posun v této oblasti počátkem 50. let.

⁴⁸⁶ Vitamin C byl jediným významným výživovým faktorem, jehož příjem byl v období 1959–1963 nižší než v předválečném období. Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 254–255.

⁴⁸⁷ J. Mašek, Péče o výživový fond národa, VL 19, 1964, č. 2, s. 17–19. Srv. i J. Mašek, Usnesení vlády o opatřeních k racionalizaci výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 3, s. 34. Srv. také J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 133–134, kde autor jednoznačně požaduje výrazné zvýšení dovozu, resp. spotřeby citrusových plodů a uvažuje i o sezonní fortifikaci. I B. Solnařová a J. Hrubý (Výživa jako ekonomický problém, s. 265) s odvoláním na referát J. Hrubého na sjezdu Společnosti pro racionální výživu v roce 1964 konstatují, že sezonní nedostatek vitamínu C asi nebude možné překonat vlastní produkcí ovoce a zeleniny. Příklady Finska a NSR navíc podle J. Hrubého ukazují, že by to ani nebylo účelné. Na nákup citrusových plodů se měly využít devizy získané díky snížení spotřeby mouky, resp. snížení dovozu obilnin. Srv. také J. Hrubý, Otázka spotřeby vitamínu C v doporučených dávkách potravin, VL 23, 1968, č. 2, s. 28–29. Hrubý zde požaduje snížení dovozu nejen obilovin, ale i másla a masa, a zvýšení exportu cukru ve prospěch výrazného zvýšení dovozu citrusů. Zároveň doporučuje změny ve struktuře spotřeby ovoce a zeleniny ve prospěch nejbohatších zdrojů vitamínu C. Také kritizuje stávající ceny citrusových plodů jako „prohibitivní“.

⁴⁸⁸ Ani F. Hrubá, D. Hubínková a H. Kafková (Kysané zelí – zdroj vitamínu C, VL 23, 1968, č. 2,



Obr. 41. Zelenina a ovoce se měly prosazovat v co největší míře i v závodním stravování. Zapomínat se přitom nemělo ani na květák. Na snímku učňové v závodní jídelně.

diska domácích plodin ovšem pozoroval u jarní cibulky, paprik a rajčat.⁴⁸⁹ Naopak Marie Úlehlová-Tilschová se – inspirována lidovou kuchyní – nejprve spoléhala na mléčně kvašenou zeleninu, zejména na okurky a zelí a na zelené natě.⁴⁹⁰ Později také věřila na nedozírné možnosti drobného ovoce, zejména černého rybízu⁴⁹¹, angreštu, ostružin a částečně i jahod. Monokultury těchto plodin v malovýrobě měly dokonce umožnit omezení dovozu citrusových plodin.⁴⁹²

s. 27) nevěřily, že by kysané zelí mohlo odstranit sezonní nedostatek vitamínu C, o strumigennosti se však kupodivu nezmiňovaly.

⁴⁸⁹ J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 133.

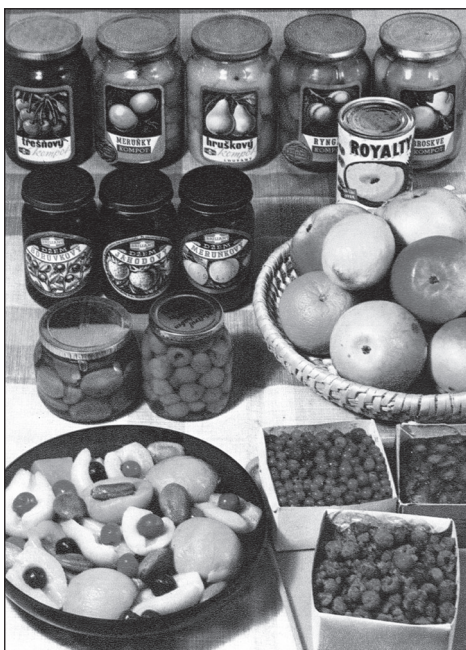
⁴⁹⁰ M. Úlehlová-Tilschová, *Naše cesta k lepší výživě*, VL 5, 1950, č. 1, s. 3–4. K zeleným bylinkám srv. i *táž*, *Aromatické byliny*, VL 10, 1955, č. 4, s. 57, kde se ovšem neodvolává pouze na lidovou kuchyni, ale využívá i odkazů na cizí gastronomie, především na čínskou, indickou a francouzskou.

⁴⁹¹ Černý rybíz byl však jako mimořádný zdroj vitamínu C samozřejmě doporučován již dříve. Velkým impulzem pro české odborníky přitom byla jeho masivní propagace v Sovětském svazu. Srv. třeba *Anna Horynová*, *O černém rybízu*, ND 5, 1950, č. 8, s. 120; *Jarmila Blatná – Ivana Kellerová*, *Černý rybíz ve výživě lidu*, VL 8, 1953, č. 7–8, s. 116–118, kde je černý rybíz doporučován i jako zdroj vitamínu skupiny B, nebo *Bohumil Košák*, *Černý rybíz a plnění ovocnářského plánu*, VL 10, 1955, č. 5, s. 74–75. Propagovány byly i jiné druhy drobného ovoce – šípky nebo dřínky. Koncem 60. let byla propagace černého rybízu přímo masivní, ale přesto spotřebitelé tyto plody ani výrobky z nich příliš nevyhledávali, a proto bylo nutné je exportovat. Srv. např. *M. Hrubá*, *Tři vlastnosti zeleniny a ovoce*, VL 24, 1969, č. 10, s. 154.

⁴⁹² M. Úlehlová-Tilschová, *Drobným ovocem proti nedostatku vitamínu C*, VL 20, 1965, č. 10, s. 168. Srv. také *Usnesení konference...*, s. 9, kde se požaduje pokusná výroba ovocných koncentrátů z jeřabin,



Obr. 42. Ovoce a zelenina byly ceněny hlavně jako významný zdroj důležitého vitamínu C, kterého byl v běžné české stravě značný nedostatek. Na snímku etiketa na zápalky, vydaná Ústředním ústavem zdravotnické osvěty v 60. letech.



Obr. 43. Sezonní výkyvy mělo překonávat konzervované ovoce. Vedle tradiční sterilizace teplem se velké očekávání spojovalo zejména s využíváním zmrazeného ovoce, které si uchovávalo větší část biologické hodnoty. Snímek z kuchařky Nápoje pro každou příležitost.

Podobně jako u mléčných výrobků i u ovoce a zeleniny měly být podle odborníků využity všechny možnosti úprav, aby se maximalizoval výskyt těchto potravin na jídelníčku. Ke cti tak vedle lehkých ovocných dezertů, které měly navíc vypudit z obluby těžké tučné moučníky, přišlo i kombínování ovoce s medem a sýrem nebo ovocné polévky a omáčky. Právě při používání polévek a omáček z ovoce se počítalo jak s využitím inspirace z cizozemských kuchyní, o kterém se více zmíníme později, tak s odkazem dávných předků.⁴⁹³

Za další faktor, který měl pomoci zvýšit konzum především zeleniny, považovali někteří odborníci i zavádění některých méně známých druhů.⁴⁹⁴ Boj za rozšíření sortimentu byl o to důležitější, že ve spotřebě sledovaného obdo-

černého rybízu a šípku a rozvoj pěstování černého rybízu, jahod, malin a šípku. K problému drobného ovoce na počátku sledovaného období srv. např. *K. Kamenický*, Význam a použití sběrného ovoce, VL 5, 1950, č. 7–8, s. 170–173.

⁴⁹³ Srv. např. [anonym] (snad *M. Klimentová*), Ovoce – nezbytná součást našeho jídelníčku, VL 22, 1967, příloha Výživa v rodině 11, 1967, č. 5, s. 17–19 nebo *AS*, Ovoce v naší stravě, tamtéž, s. 20. V článku *AS*, Ovoce v kuchyni našich předků, VL 22, 1967, příloha Výživa v rodině 11, 1967, č. 10, s. 39, jsou citovány recepty z kuchařky Jana Kantora z 16. století. Současně se ovšem hovoří o tradicích z 2. poloviny 19. a 1. poloviny 20. století.

⁴⁹⁴ Propagátorem nových druhů byl především Karel Adámek. Srv. např. *K. Adámek*, Méně známé druhy zelenin obohatí naši výživu, VL 16, 1961, č. 3, s. 73–74 a č. 4, s. 91–92. Ovšem k celé problematice existuje celá rozsáhlá literatura, kde najdeme řadu studií i od dalších autorů. Namátkou zmiňme např. článek *Evy Troníčkové*, Geografie zeleniny, VL 22, 1967, č. 11, s. 184–185.

bí naprosto jednoznačně dominovala šesticí nejrozšířenějších druhů zeleniny – zelí, květák, cibule, mrkev, okurky a rajčata.⁴⁹⁵ To ostatně nelze považovat za výhradní české specifikum.⁴⁹⁶

U zeleniny a ovoce byl ve sledovaném období oceňován obsah biologicky cenných látek. Samozřejmě nejvíce se v této souvislosti hovořilo o vitamínech, ale později se do popředí dostávala také problematika stopových látek.⁴⁹⁷ Otázka přínosu zeleniny a ovoce jako zdrojů vlákniny zůstávala spíše v pozadí.⁴⁹⁸

Opomíjeny však nebyly ani méně výhodné stránky vysoké spotřeby zeleniny – vedle již zmiňované strumigennosti⁴⁹⁹ se jednalo např. o problematický vztah špenátu a vápníku.⁵⁰⁰

Přesto považovala značná část občanů právě konzumaci zeleniny za jeden ze základních požadavků správné výživy.⁵⁰¹ Reálná spotřeba tomu však příliš neodpovídala a problém se ve sledovaném období vyřešit nepodařilo.

Statistická čísla, podle kterých se situace zdála vcelku uspokojivá, přitom působí poněkud klamavě – odborníci často upozorňovali, že značná část konzumace připadá na „*biologicky málo hodnotné druhy*“⁵⁰², a konstatovali také abnormálně vysoké ztráty v průběhu distribuce.

Kromě samotné spotřeby kladli proto odborníci zejména u zeleniny mimořádný důraz na správnou technologii přípravy, která měla zabránit zbytečným ztrátám.⁵⁰³ Znalosti řádné úpravy zeleniny byly velmi často jednou ze základních součástí sociologických dotazníků, které měly zjistit znalosti hospodyněk v oblasti racionální výživy.⁵⁰⁴

⁴⁹⁵ Uvedené druhy tvořily 71% celkové spotřeby zeleniny. Dalších 19% tvořila druhá šesticí v pořadí kapusta, paprika, kedlubny, hlávkový salát, petržel a celer. Překvapivě nízká byla konzumace např. špenátu nebo hrášku či fazolek. Z nejrozšířenějších druhů navíc většina nebyla konzumována v syrovém stavu. *M. Hrubá*, Vývoj spotřeby zeleniny, VL 24, 1969, č. 6, s. 88–89.

⁴⁹⁶ Srv. *Jamie Oliver*, Šéfkuchař bez čepice. Praha 2002, s. 135: „*Naši rodiče byli vychováni v poválečných letech, kdy výběr zeleniny ještě daleko nebyl tak velký jako dnes. Následkem tohoto prostého faktu se pak dodnes setkáváme s mnoha lidmi, kteří používají pouze těch několik všeobecně známých druhů zeleniny.*“ Musíme si však uvědomit, že v západní Evropě došlo k podstatnému rozšíření sortimentu mnohem dříve než v Československu.

⁴⁹⁷ Srv. např. *J. Mašek*, Jíme dosti zeleniny?, VL 22, 1967, č. 4, s. 53.

⁴⁹⁸ Přesto byl význam vláknin občas zmiňován. Srv. např. *Jiřina Vavříková – Hana Štorková*, Význam syrové stravy, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 98, nebo *J. Mašek*, Jíme dosti zeleniny?, VL 22, 1967, č. 4, s. 65. Zároveň se však objevilo i upozornění na nebezpečí hrožící z přebytku vlákniny. Srv. *Dagmar Štefanová*, Jarní a letní průjmy, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 7–8, s. 25.

⁴⁹⁹ *J. Mašek* ovšem zároveň připomínal, že malé dávky některých strumigenních thiosloučenin podněcují zdravou štítnou žlázu k lepší funkci. Srv. *J. Mašek*, Jíme dosti zeleniny?, VL 22, 1967, č. 4, s. 65.

⁵⁰⁰ Srv. např. také *J. Kabelík*, Doslov, VL 5, 1950, č. 3, s. 67.

⁵⁰¹ Srv. *Č. Adamec*, Poznatzky z průzkumu zdravotního uvědomění obyvatelstva v otázkách správné výživy, s. 1121–1126. U ovoce nebyla situace tak jednoznačná.

⁵⁰² *V. Zápotocký*, Vývoj výživy v Českých zemích a na Slovensku, VL 24, 1969, č. 1, s. 10.

⁵⁰³ Shrnutí těchto zásad srv. např. *M. Klimentová*, Péče o uchování obsahu vitamínu C v hotových pokrmech, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 11, s. 37–38. Pro české poměry bylo podle odborníků typické vysoké procento ztrát ve srovnání s jinými zeměmi.

⁵⁰⁴ Srv. např. *Č. Adamec*, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 6, s. 82–83 a č. 7–8, s. 103–105.

Právě v otázce spotřeby zeleniny a ovoce se v textech z počátku 50. let často objevovala představa šedého kamenného průmyslového města bez kousku zeleně (v tomto případě zeleně k snědku) a venkova coby rajske zahrady, kde i ten nejhudší si najde svou porci vitaminů. Nesmíme přitom zapomenout, že k určité antitezi industriálního civilizovaného světa na straně jedné a zeleniny a ovoce na straně druhé přispívala i skutečnost, že na rozdíl od většiny jiných potravin se ovoce a zelenina jedly obvykle v syrovém stavu.⁵⁰⁵

I propagace spotřeby ovoce a zeleniny měla své výkyvy dané aktuální situací na trhu, velmi často určené příslušnými přírodními podmínkami v daném roce. Tento jev souvisel s relativně malým podílem zejména ovoce dováženého ze vzdálenějších zemí. Základním limitem zůstávala vlastní zemědělská produkce. Právě u zeleniny a ovoce se jasně ukazovalo, že velkovýroba není u všech komodit tou nejlepší variantou a všechny plány na růst produkce a spotřeby ovoce a zeleniny musely počítat s významným zapojením drobných pěstitelů⁵⁰⁶, případně s pomocným hospodářstvím při závodech, školách, domovech důchodců apod.⁵⁰⁷ Zahrádky, kde by se pěstovaly i méně obvyklé druhy zeleniny, se měly podle rezoluce Společnosti pro racionální výživu z roku 1952 a rezoluce Československé kardiologické společnosti z roku 1955 zřizovat i při léčebných zařízeních.⁵⁰⁸

Velké potíže přetrvávaly i v úrovni distribuce, k velkým problémům patřil např. prodej zahliněné zeleniny, který se značně vymykal standardům vyspělých evropských zemí⁵⁰⁹, velkou potíž představoval prodej ovoce nikoliv podle druhů, ale pouze jako směsi.⁵¹⁰ Nevyhovoval ani velmi nízký podíl chlazených ploch na ovoce a zeleninu v obchodech.⁵¹¹ Některé druhy domácího ovoce, např. angrešt, rybíz nebo lesní plody, se na pultech obchodů prakticky neobjevovaly.⁵¹² Potíže s kvalitou distribuce se ostatně netýkaly pouze sortimentu ovoce a zeleniny, ale i dalších segmentů potravinářského trhu.

Podobně jako v jiných případech i při zvyšování spotřeby zeleniny se ukazo-

⁵⁰⁵ Na samém konci 60. let však byl důraz na požadavek konzumace ovoce a zeleniny za syrova poněkud zpochybněn s poukazem na zbytky insekticidů, umělých hnojiv apod., které mohou ulpět na povrchu plodů. Srv. např. S. Hejda, Zelenina – důležitý zdroj vitaminů, VL 24, 1969, č. 6, s. 87, nebo J. Mašek, Ovoce a zelenina v naší výživě, VL 24, 1969, č. 6, s. 90.

⁵⁰⁶ Už z roku 1955 pochází Chvála zahrádek od B. Solnařové, VL 10, 1955, č. 6, s. 96–97. Pro pozdější období srv. např. K. Adámek, Raná zelenina v naší výživě, VL 19, 1964, č. 4, s. 61. Srv. také M. Úlehlavá-Tilschová, Drobným ovocem proti nedostatku vitamínu C, VL 20, 1965, č. 10, s. 168.

⁵⁰⁷ Jednalo se zejména o tzv. „bruntálskou akci“ ze začátku 60. let. Srv. J. B., Přímý výsev zeleniny znamená zlepšení naší výživy, VL 19, 1964, č. 5, s. 78. V domovech důchodců se kromě ovoce a zeleniny v rámci pomocného hospodářství chovaly i včely a drobné domácí zvířectvo. Srv. Miroslava Valentovičová, V domovech důchodců se realizují náměty karlovarského sjezdu SRV, VL 19, 1964, č. 6, s. 85–86.

⁵⁰⁸ Srv. J. Filip – F. Mareček, Tvoření cen zeleniny a pokrok v dietetice, VL 12, 1957, č. 3, s. 42.

⁵⁰⁹ Srv. S. Štampach, Za kulturní prodej ovoce a zeleniny, VL 12, 1957, č. 4, s. 56.

⁵¹⁰ Srv. V. Zápotočský, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 118.

⁵¹¹ Na tento problém upozorňoval na III. tematické konferenci SRV pracovník ministerstva vnitřního obchodu O. Višňovec. Srv. Současný stav a výhledy racionalizace výživy v ČSSR, VL 23, 1968, č. 12, s. 208.

⁵¹² M. Brdek – V. Zápotočský, Problémy výživy v ČSSR, s. 258.

val nezanedbatelný význam zpracovatelských technologií, který ovlivňoval spotřebitele často daleko důrazněji než nostalgicko-poetické bájení o prosté, leč zároveň zdravé stravě lidu nebo racionalistické důrazné kázání lékařských odborníků. Jako příklad může sloužit zejména špenát – růst jeho konzumace zejména v podnicích veřejného stravování nepochybně silně ovlivnila produkce špenátového protlaku mrázírenskými závody. Podobně výrazně zasahoval potravinářský průmysl i do možnosti konzumování rajsských jablíček⁵¹³ a podle odborníků měl pomoci i u ovocných produktů.⁵¹⁴ Naopak u jiných druhů nedostatek vhodných přístrojů a zpracovatelských technologií zejména v závodních jídelnách a restauracích spotřebu výrazně omezoval.⁵¹⁵

Přes všechno úsilí se však po celé sledované období, jak jsme již uvedli, nepodařilo problém nízkého zásobení obyvatelstva vitamínem C řešit a zejména v severní oblasti republiky v časných jarních měsících přispíval jeho nedostatek k velkému růstu nemocnosti.⁵¹⁶ V krizovém období roku, tj. na jaře, trpělo v polovině 60. let nízkým příjmem vitamínu C asi 90 % mužů a plných 95 % žen. Dokonce i v době relativně optimálního příjmu postihoval nedostatek vitamínu C 50 % mužů a 60 % žen.⁵¹⁷ Ještě ve 2. polovině 60. let zůstávala spotřeba zeleniny zhruba na stejné úrovni jako v roce 1936.⁵¹⁸ Přitom problém nesouvisel pouze se sociálními podmínkami, přestože cena zeleniny se zdála odborníkům dost vysoká.⁵¹⁹ I když některé studie ukazovaly na určitý vztah vyššího příjmu a spotřeby vitamínu C⁵²⁰, vysoký podíl osob s nedostatečnou saturací vitamínem C byl zjištěn i u sociálně preferované skupiny ostravských horníků.⁵²¹ Můžeme zde uvažovat o působení mimořádně nevýhodné kombinace hospodářských faktorů a vlivu spojeného s tradič-

⁵¹³ K. A., Výrobky z rajčat, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 9, s. 36. Srv. také Václav Kác, Nezapomeňme na rajska jablíčka, VL 5, 1950, č. 7–8, s. 173–174, kde autor zdůrazňuje význam konzervované rajske šťávy pro zimní zásobení vitamínem C, a dále K. Kamenický, Protlak z rajske jablek, VL 5, 1950, č. 11, s. 240–241, kde autor hovoří nejenom o významu rajskeho protlaku, ale také o kečupu. Srv. i J. Hrubý, Průzkumy spotřební jakosti, VL 6, 1951, č. 7–8, s. 171–173, a týž, Nutriční uvědomělost našich spotřebitelů, VL 6, 1951, č. 9, s. 206–208.

⁵¹⁴ J. Mašek, Péče o výživový fond národa, VL 19, 1964, č. 2, s. 18–19.

⁵¹⁵ M. Klimentová, Více zeleniny – správně připravené, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 7, s. 28.

⁵¹⁶ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 255.

⁵¹⁷ S. Hejda – K. Ošancová – E. Cíbochová, Spotřeba vitamínu C v naší populaci v dlouhodobém sledování, Čs. gastroenterologie a výživa 19, 1965, č. 7, s. 438–442. K situaci počátkem sledovaného období srv. např. Karel Šilink, Nedostatek vitamínu C ve výživě našeho obyvatelstva, VL 9, 1954, č. 4, s. 52–55.

⁵¹⁸ Srv. např. M. Hrubá, Čerstvá zelenina a její spotřeba u nás, VL 21, 1966, č. 7, s. 101.

⁵¹⁹ Srv. např. M. Hrubá, Vývoj spotřeby zeleniny, VL 24, 1969, č. 6, s. 89.

⁵²⁰ Srv. Z. Hauer – J. Krausová, Vliv ekonomické úrovně domácnosti na množství vitamínu C ve spotřebované stravě a jeho hladinu v krevním séru u dětí, Čs. gastroenterologie a výživa 19, 1965, č. 4, s. 237–243.

⁵²¹ Srv. K. Ošancová – S. Hejda, Askorbémie u normální populace, Čs. gastroenterologie a výživa 19, 1965, č. 4, s. 232–236. Zařazení dostatečného množství potravin bohatých na vitamín C do stravy těžce pracujících, vyznačujících se vysokým podílem tuků, ovšem představuje ne zrovna jednoduchý problém.

ními představami o hodnotě jednotlivých potravin. Vedle kulturních návyků skutečně asi hrála roli odtrženost industrializovaných oblastí od zemědělského zázemí, zvláště když k tomu přičteme špatně fungující distribuci. Selhávající obchod se také podílel na přetrvávající silné sezonnosti zeleniny, která byla výrazně vyšší než v západoevropských státech, a na nejruznějších nerovnoměrnostech v zásobování.⁵²²

II. 2. 4. 8. Vegetariánství

S otázkou vztahu odborníků k jednotlivým potravinám úzce souvisí jejich poměr k otázkám správného poměru vegetabilní a masité stravy ve výživě člověka. Jasně vyhraněnou pozici přinášelo vegetariánství, které bylo ve sledovaném období vědci většinou odmítáno jako extremistická nauka.⁵²³ Zvláště ostře si vyšlápl na vegetariány v roce 1950 rázný ideolog Jaroslav Šíma, přednosta vědeckého úseku Státní knihovny společenských věd v Praze, který viděl v „*různých polovědeckých a polomystických společnostech blásajících pod zámkami etickými, náboženskými nebo zdravotnickými nesprávně chápaný vegetariánismus, zásaditost stravy apod.*“ nástroj kapitalistů k posilování třídní diferenciaci.⁵²⁴ O rok později Emka Riedlová s Otou Riedlem označili vegetariánské vyřazování živočišných bílkovin ze stravy jednoduše za nesmysl.⁵²⁵ V pozdější době můžeme ovšem pozorovat určitý rozpor mezi dvěma nejvýraznějšími skupinami odborníků na výživu v českém prostředí – zatímco J. Mašek se stavěl k vegetariánství víceméně odmítavě⁵²⁶, i když uznával, že v mírnější formě nemá škodlivý vliv, M. Úlehlová-Tilschová, jak se ještě dále zmíníme, měla pro stravu s vyloučením masa (ale se zachováním či případně zvýšením příjmu zejména mléka) určité sympatie a vnímala ji jako „*návrat k prosté stravě našeho venkovského lidu v minulém století*“.⁵²⁷ Ovšem například L. Kaizl, který jinak měl názorově spíše blíže k Marii Úlehlové-Tilschové, se

⁵²² K. Ošancová – S. Hejda, Askorbémie u normální populace, s. 101–102.

⁵²³ Postoje ze začátku sledovaného období ilustruje polemika odpůrce vegetariánství starého typu – argumentující nevýhodností zeleniny z hlediska výživnosti – Jozefa Koblice, Na obranu máku, VL 5, 1950, č. 3, s. 66–67, a odpověď jeho oponenta J. Kabelíka v Doslovu, VL 5, 1950, č. 3, s. 67, který sice požaduje vyšší spotřebu ovoce a zeleniny, ale odmítá vegetariánství jako upřílišněné. Odpor k vegetariánství byl typický i pro stalinský Sovětský svaz. Srv. Peter Brang, Ein unbekanntes Russland. Kulturgeschichte vegetarischer Lebensweisen von den Anfängen bis zur Gegenwart. Köln – Weimar – Wien 2002, zejména s. 289.

⁵²⁴ J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 74.

⁵²⁵ Emka Riedlová – Ota Riedl, Hrstka poznatků z lékařského sjezdu, VL 6, 1951, č. 4, s. 93. Článek obsahuje velmi explicitní propagaci masa.

⁵²⁶ Srv. J. Mašek, Je strach z tuků oprávněný?, VL 12, 1957, č. 4, s. 52. Srv. též bch [F. Raboch], Seminář o dogmatismu ve výživě, VL 16, 1961, č. 1, s. 29. Podle této zprávy označil J. Mašek odpor k masu jako neracionální názor, který vyplývá nikoliv z vědeckých poznatků, ale z „*mystických představ a tabu*“.

⁵²⁷ Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Racionální výživa a vegetariánství, VL 17, 1962, č. 3, s. 33–34. Připomeňme, že rok 1962 byl rokem poznamenaným velkými obtížemi v zásobování masem. V roce 1969 stejná autorka odmítala přísloví „*Polévka je grunt, maso špunt*“ s poukazem na význam živočišných bílkovin. Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Je polévka grunt?, VL 24, 1969, č. 12, s. 183.

o vegetariánství v historickém přehledu tohoto směru vyjadřoval spíše negativně. S odkazem na významné české propagátory vegetarianismu zdůrazňoval význam etických faktorů, nicméně hovořil přitom o „*fanatickém dodržování příkazu Nezabiješ*“. Také konstatoval, že se „*vegetáři zcela zbytečně ochuzují o požitek z požívání masa*“. Na druhé straně však podobně jako J. Mašek přiznával, že při mírném vegetariánství je „*možná výživa zcela dokonalá*“.⁵²⁸

Představitelky okruhu dřívějšího časopisu Naše domácnost Joza Břízová a Maryna Klimentová doporučovaly ze zdravotních důvodů zařazování bezmasých dní do jídelníčku, ovšem maso mělo být přitom nahrazováno mlékem a mléčnými pokrmy. Šlo tedy spíše o boj proti přemíře masa než o nějaký sklon k vegetariánství.⁵²⁹

V samotném závěru sledovaného období považoval ambiciózní mladší odborník na zdravou výživu Stanislav Hejda za vhodné prohlásit, že není „*ani vegetarián, ani „skalní“ propagátor zeleniny*“.⁵³⁰ S vyslovené veganskými myšlenkami se v odborné sféře v daném období nesetkáváme.

II. 2. 5. Technologie tradiční kuchyně

II. 2. 5. 1. Omáčky a polévky

Poměrně zřídka se při kritice tradiční české stravy setkáváme s odsuzováním omáček. Tradiční symbol české kuchyně, vepřová s knedlíkem a zelím, také ostatně žádnou skutečnou omáčku nemá. Na druhé straně však právě bohatství omáček bylo označováno za specifikum české kuchyně.⁵³¹ Zapomenout nesmíme ani na již zmiňovanou popularitu svíčkové v českých domácnostech i restauračních zařízeních.

Ovšem omáčka je poměrně široký pojem a dalo se pod něj skrýt i leccaké, z hlediska odborníků na zdravou výživu cenné vylepšení pokrmu.⁵³² Hojnost omáčky ovšem mohla svádět k nadměrné konzumaci příkrmu, a i proto dávali někteří znalci přednost masům se samotnou šťávou.⁵³³

⁵²⁸ L. Kaizl, O vegetarismu, VL 12, 1957, č. 4, s. 56.

⁵²⁹ J. Břízová – M. Klimentová, Vaříme vtipně, s. 136.

⁵³⁰ S. Hejda, Zelenina – důležitý zdroj vitaminů, VL 24, 1969, č. 6, s. 87.

⁵³¹ Srv. zprávu F. Rabocha (značka *bch*) o knize J. Břízové Vaříme z polotovarů a konzerv, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 10, s. 40.

⁵³² Ke kritice omáček srv. J. Mašek, Zásady správné výživy, s. 26. Srv. také J. Jarešová, Sovětské pokrmy v naší kuchyni, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 11, s. 41, kde autorka uvádí těžké (tedy zahuštěné) omáčky výslovně mezi hříchy tradiční české kuchyně. K doplňování omáček biologicky hodnotnými potravinami zejména mlékem srv. *jb*, Aby všechny děti rády mléko, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 3, s. 11, nebo M. Úlehlová – Tilschová, Mléko jako lidová potravina, VL 23, 1968, č. 5, s. 84, kde autorka výslovně připomíná zejména křenovou omáčku. M. Havelková (Receptář štíhlé linie, s. 2) doporučuje kvůli úspoře kalorií nahradit smetanu jogurtem s rozšlehaným vejcem. K dispozici spotřebitelům měly být i mléčné omáčky v prášku. Srv. J. Vavroušek, Zavedení výroby mléčných omáček v prášku, VL 8, 1953, č. 10, s. 151.

⁵³³ M. Havelková, Receptář štíhlé linie, s. 2.



Obr. 44. I když byla pozice polévek v systému zdravé výživy někdy trochu pochybná, potravinářský průmysl nabízel poměrně široký sortiment instantních polévek, které měly výrazně usnadnit práci hospodynám.



F-04 02002 QTK.23

Obr. 45. Hovězí bujón podněcující chuť k jídlu patřil mezi polévky, které odborníci na výživu vcelku akceptovali. Na obrázku obal od „polévkové kostky“ vyráběné ve Vitane.



Obr. 46. Opravdovým pojmem na českém trhu se staly polévky z Vitany, propagované dlouhá léta pod heslem Vitana vaří za vás.

Rozpaky vyvolávalo i přísloví, podle kterého je polévka grunt – někteří odborníci toto přísloví považovali za nepřiměřeně kategorické.⁵³⁴ Kromě toho – tradičně – byl v omezení polévek spatřován způsob, jak snížit celkově nadměrný přísun jídla.⁵³⁵ Z hlediska zachování štíhlé linie bylo také nevyhovující obvyklé zahušťování polévek jíškou.⁵³⁶ Občas se doporučovalo nahrazení polévky u oběda lehkým, nejlépe zeleninovým předkrmem.⁵³⁷ Na druhé straně však bylo za žádoucí považováno využití vývarů, zejména zeleninových, protože do nich se vylouhovala obvykle velká část „*biologicky cenných látek*“.⁵³⁸ Pozitivně byly ovšem hodnoceny i masové bujony, podněcující chuť k jídlu.⁵³⁹

Při problémech s nízkou spotřebou mléka, která trápila odborníky po většinu námi sledovaného období, se také objevovaly odkazy na tradiční české mléčné polévky, pochopitelně často také v souvislosti s ideologicky žádoucí inspirací z východoslovanské kuchyně – borščem.⁵⁴⁰ Jak se ještě zmíníme, cenili si vědci v oboru výživy také podkrkonošské kyselo. Doporučovány byly i polévky ovocné, které však působily spíše jako cizozemský import.⁵⁴¹

⁵³⁴ Srv. Č. Adamec, Slabikář správné výživy, s. 39. M. Úlehlová-Tilschová zavrhlá vzhledem k významu bílkovin jeho druhou část, tj. že maso je špunt. Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Je polévka grunt?, VL 24, 1969, č. 12, s. 183.

⁵³⁵ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 157, kde se sice tento názor označuje za pověru, ale částečně se zároveň stvrzuje jeho racionalita. Tradici zavrňování polévek při snaze o zhubnutí ilustruje i česká filmová komedie z 30. let Ať žije nebožtík, kde hlavní hrdina ztvárněný Hugo Haasem uvádí jako jeden z hlavních bodů diety vynechání polévek a moučníků.

⁵³⁶ M. Havelková, Receptář štíhlé linie, s. 2. Srv. také bch [F. Raboch], XV. sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 20, 1965, č. 11, s. 188, kde je prezentován požadavek V. Koprdu, aby se místo polévek podávaly zeleninové předkrmky. Srv. i M. Hrubá, Vývoj spotřeby zeleniny, VL 24, 1969, č. 6, s. 88, kde autorka „*jíškování*“ zavrhuje i z chuťových důvodů.

⁵³⁷ Srv. anonymní článek Jak si ulehčíme práci v horkých dnech, ND 5, 1950, č. 13, s. 201. Později srv. J. Brízová – M. Klimentová, Vaříme vtipně, s. 7 a 21. Předkrm měl narušit i přílišnou sytívanost hlavních chodů.

⁵³⁸ Srv. Marta Neradilová, Ještě k problému pokrokové technologie přípravy pokrmů, VL 18, 1963, č. 4, s. 56. Srv. také bch [F. Raboch], XV. sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 20, 1965, č. 11, s. 188, kde jsou tlumočeny názory V. Koprdu.

⁵³⁹ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 157. Srv. také M. Úlehlová-Tilschová, Je polévka grunt?, VL 24, 1969, č. 12, s. 182–183. Význam polévek na povzbuzení chuti zdůrazňují i J. Brízová – M. Klimentová, Vaříme vtipně, s. 11.

⁵⁴⁰ Srv. L. Kaizl, Krajské zvláštnosti ve výživě, jejich příčina a význam, VL 8, 1953, č. 6, s. 91–92, kde autor propaguje i tradiční zeleninové „*úkropy*“ a ovocné polévky. Srv. i bch [F. Raboch], Zdravé bílé polévky s mlékem a vejci, VL 17, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 3, s. 12. Srv. také M. K. [M. Klimentová?], „*Brambořáčky*“ – nejlepší zimní večere, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 2, s. 7, kde se doporučuje po vzoru boršče přidávat do bramboračky smetanu nebo jogurt. Srv. i jh, Aby všechny děti rády mléko, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 3, s. 11. Srv. také M. Úlehlová-Tilschová, Mléko jako lidová potravina, VL 23, 1968, č. 5, s. 83–84. O slovanských mléčných polévkách se zmiňuje i J. Mašek, ale spíše jako o jakési nenávratně ztracené vzpomínce. Srv. J. Mašek, Vliv spotřeby mléka na racionální výživu, VL 24, 1969, č. 5, s. 66. Srv. i M. Úlehlová-Tilschová, Je polévka grunt?, VL 24, 1969, č. 12, s. 182–183. Srv. také S. Hejda, Nejen kilogramy zeleniny, VL 24, 1969, č. 12, s. 183–184.

⁵⁴¹ Srv. bch [F. Raboch], XV. sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 20, 1965, č. 11, s. 186, zejména názory A. Wolfa a V. Koprdu, kteří propagovali ovocné i mléčné polévky. Srv. také např. M. Klimentová, Ovocné pochoutky (Sešity domácího hospodaření, sv. 55). Praha 1970, s. 2.

Celkově můžeme konstatovat, že proces nahrazení ranních polévek – zejména mléčných nebo oukropu – kávou s chlebem, byl vnímán spíše negativně.⁵⁴² Nicméně se jednalo o záležitost nevratnou, celý proces na většině území proběhl už v 19. století.

II. 2. 5. 2. Lahůdky a kořenění

Trochu zvláště může působit někdy se objevující výtka jednotvárnosti městské stravy a poněkud překvapí i vcelku zanedbatelná kritika lahůdek.⁵⁴³ Tyto dva jevy patrně ovlivňuje skutečnost, že ona tradiční městská strava kritizovaná odborníky je zřetelně stravou nižší střední vrstvy, která si přílišnou pestrost nebo dokonce přepych v podobě například jižního ovoce, uzenářských specialit nebo sýrů nemohla dovolit. Určitou úlohu při menším odporu k lahůdkám možná sehrála i ve své době vlivná formulace požadavku na stravu moderního člověka z pera Josefa Maška, kde se mluvilo o nutnosti stravy chuťově výrazné.⁵⁴⁴ Samozřejmě zejména počátkem 50. let nemělo horlení proti exkluzivním lahůdkám valný význam, i když právě již zmíněný J. Mašek kritizoval již v roce 1953 „*holdování chuťově prázdné chuti, jako jsou sladké bonbony nebo vůni dráždivé uzenářské zboží*“.⁵⁴⁵ Ale i později můžeme pozorovat jistou opatrnost – zastánci zdravé výživy většinou nechťeli působit jako trapní moralisté, kteří chtějí odpírat lidem každou radost z chutného jídla. Zejména v závěru 60. let však někteří odborníci začali upozorňovat na přecenění lahůdkových a přídatných potravin, vznikající kvůli snaze o zmenšení celkového objemu stravy.⁵⁴⁶ Již dříve se však ozývala kritika přílišného užívání ostrého koření, zejména pepře a papriky, hlavně ve veřejném stravování a v hotových jídlech⁵⁴⁷. Na druhé straně rezoluce III. sjezdu SRV v roce

⁵⁴² J. Mašek, Výživa na našem venkově, VL 5, 1950, č. 5, s. 98. Srv. také J. Kabelík, Několik poznámek k výživě venkova a též města, VL 5, 1950, č. 5, s. 103.

⁵⁴³ Jako příklad podobné kritiky srv. M. Úlebová-Tilschová, Výživa a zdraví, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 5, kde autorka kromě nadměrné konzumace cukrovinek kritizuje mj. i „*studené večere sice rychlé, ale složené z pikantních lahůdek*“. Chlebičky s majonézou stejná autorka kritizovala v článku Racionální výživa a vegetariánství, VL 17, 1962, č. 3, s. 34.

⁵⁴⁴ V roce 1954 se labužnictví zastal také populární umělec Adolf Hoffmeister, který lidi bez zájmu o jídlo označil za „*bezproblavní typy, které najdete na celém světě mezi byrokraty života*“. Srv. Adolf Hoffmeister, Čínská kultura jídla, VL 9, 1954, č. 3, s. 35. Často se argumentovalo i názory I. P. Pavlova, který požadoval lákavou úpravu pokrmů. Srv. např. V. Dyk, Úprava pstruhů, VL 10, 1955, č. 7–8, s. 115. Srv. též O. Poupa, O kultuře stravování, VL 10, 1955, č. 12, s. 173. Ovšem „*samoúčelné labužnictví*“ bylo samozřejmě odsuzováno. Srv. např. J. Mašek, Výživa a růst mládeže z hlediska výživy obyvatelstva, VL 15, 1960, č. 11, s. 163. Podobně kritizoval „*požívačné labužnictví dřívější doby*“ i Karel Halačka. Srv. K. Halačka, Nápoje jako složka správné výživy, s. 13.

⁵⁴⁵ J. Mašek, O trávení, zažívání a vitamínech, s. 20. Hlavní příčinu špatné výživy ovšem Mašek ve shodě s dobovou ideologií spatřoval v třídním rázu stravy.

⁵⁴⁶ Srv. J. Prugar – B. Míča, Brambory a jejich význam pro racionální výživu, VL 23, 1968, č. 1, s. 5. Jako raný příklad této tendence srv. B. Solnařová, Vývoj výživy za posledních patnáct let, VL 15, 1960, č. 5, s. 72, kde autorka kritizuje růst obliby „*koncentrovaných pokrmů intenzivní, aromatizované chuti, obyčejně nutričně chudých nebo aspoň jednostranných*“.

⁵⁴⁷ Marie Janáčková, Koření v hotových výrobcích, VL 10, 1955, č. 9, s. 137.



Obr. 47. V kuchyni zůstávalo i v 50. a 60. letech množství nepříjemné ruční práce. Na snímku ženy v závodní jídelně loupají cibuli.

1953 pěstování některých domácích aromatických druhů koření (anýzu, kmínu) výslovně podporovala.⁵⁴⁸ I jiné druhy koření nevzbuzovaly v mírných dávkách žádné projevy nevole, ovšem na pozoru se měli lidé mít před tzv. dráždivým kořením, mezi které patřily např. jalovec, pepř, hřebíček nebo směs koření kari (curry).⁵⁴⁹

II. 2. 5. 3. Pracnost

V souvislosti s vyšší měrou zapojení žen do pracovního procesu byla tradiční kuchyně obviňována z přílišné pracnosti. Tuto kritiku nalezneme např. ve Výživě lidu roku 1960 v článku Boženy Krchové⁵⁵⁰, autorky z okruhu časopisu *Naše domácnost*, která podobné myšlenky rozvíjela už v meziválečném období na stránkách listu *Pestrý týden*. B. Krchová také upozorňovala, že k prohloubení pracnosti přispěla nouze válečných a poválečných let, kdy se

⁵⁴⁸ Rezoluce III. sjezdu Společnosti pro racionání výživu, VL 8, 1953, č. 11, s. 167.

⁵⁴⁹ J. Břízová, *Chuť a vůně*, VL 21, 1966, příloha *Výživa v rodině* 10, 1966, č. 8, s. 37. K dráždivému koření byla podle sovětských výzkumů řazena i skořice. Srv. M. Úlehlová-Tilschová a kol., *Vaříme účelně pro zdravé i nemocné*, s. 82. K pepři, resp. k jeho „rehabilitaci“ srv. *znš*, *Opět jedna rehabilitace*, VL 24, 1969, č. 2, s. 29. Jednalo se o stručnou poznámku o názorech západoněmeckého výzkumníka Hanse Glatzela, zastávajícího se pepře a hořčice.

⁵⁵⁰ Božena Krchová, *Problémy stravování a ženy*, VL 20, 1965, příloha *Výživa v rodině* 4, 1960, č. 2, s. 5.

rozmanitost a chutnost jídelníčku mohla udržovat jen s vypětím všech fyzických a psychických sil. Zároveň však také konstatovala, že „*složité předpisy a pracné sestavy naší kuchyně jsou dědictvím minulého období, kdy v městských domácnostech bylo nadbytek volných ženských rukou, ať námezdných nebo členů domácnosti...*“ Pro odstranění tohoto negativního jevu ovšem jedna z našich předních odbornic na racionalizaci provozu domácností nedoporučuje pouze využívat polotovary a konzervovaných jídel, ale prosazuje i využití některých potravin, které jsou zdravotně výhodné a přitom se snadno upravují – např. sýra nebo mořských ryb.

II. 2. 6. Rytmus stravy

II. 2. 6. 1. Rytmus stravy během dne

Nespokojenost znalců v oboru nutričních věd nesměřovala pouze vůči jednotlivým pokrmům, způsobům jejich přípravy nebo nízké či vysoké spotřebě určité skupiny potravin, ale také proti skladbě jídel v průběhu dne. Kritika špatného rozložení jídla v rámci dne se dokonce stala počátkem 60. let jedním z hlavních témat jednoho z pravidelných sjezdů Společnosti pro racionální výživu.⁵⁵¹ Z hlediska tradiční české kuchyně nejvíce vadily chudícké snídaně a zejména od 60. let i pozdě podávané a předimenzované večeře.⁵⁵² U snídaní značné komplikace způsobovala obvyklá pracovní doba, která začínala v mnoha případech velmi brzo ráno.⁵⁵³ I proto se uvažovalo o novém stravovacím systému, který měl nahradit tradiční koloběh snídaně, oběda a večeře.⁵⁵⁴ Odborníci zdůrazňovali i pravidelnost rytmu stravy v průběhu dne.⁵⁵⁵

S rytmem podávání stravy v průběhu dne také úzce souvisely významné experimentální výzkumy pracovníka Ústavu pro výzkum výživy lidu Pavla

⁵⁵¹ Jednalo se o XII. sjezd SRV, který se konal 4. – 6. října 1962 v Brně na téma Výživa a rozvrh dne. Závěrečné usnesení z tohoto sjezdu vyšlo i ve VL 17, 1962, č. 11, s. 169.

⁵⁵² Srv. např. J. Kabelík, Několik poznámek k výživě venkova a těž města, VL 5, 1950, č. 5, s. 103–104. V pozdějším období srv. např. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 292. Srv. také -c, Nová putovní výstava o výživě, VL 12, 1957, č. 6, s. 92–93. Srv. i B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 95, kde je tabulka týkající se pracovní výkonnosti v souvislosti s rytmem stravy, převzatá ze zahraničních materiálů. Na problém upozorňovali odborníci již v samých začátcích. Srv. J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 76. Velký význam mělo mít odstranění chudoby snídaní zejména u některých kategorií těžce pracujících, např. horníků. Srv. O. Riedl, Co vyžadují na správné výživě extrémní zeměpisné podmínky životní, VL 5, 1950, č. 4, s. 87. V roce 1962 ovšem J. Mašek nic nenamítal proti snaze přesunout hlavní jídlo z poledne na večer. Srv. J. Mašek, O nové možnosti závodního stravování, VL 17, 1962, č. 6, s. 81. Podobně srv. S. Hejda, Zásady výživy v létě, VL 15, 1960, č. 6, s. 89.

⁵⁵³ Srv. B. Solnařová, Několik sociologických pohledů na výživu, VL 21, 1966, č. 5, s. 73.

⁵⁵⁴ Srv. F. Janda, Výživa dorostu, VL 15, 1960, č. 11, s. 166–167.

⁵⁵⁵ Srv. např. J. Kabelík, Několik poznámek k výživě venkova a těž města, VL 5, 1950, č. 5, s. 103–104. Srv. Č. Adamec, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 104.



byl teplá polévka, v létě podmalí nebo kyselé mléko, kdykoliv čaj ruský nebo lipkový, minerálky s hojností nerostných solí, i ovocné moštů a tekuté ovoce (Pribinka), sůhale na vitamíny. Ty všechny jsou vedle zdravé plné vody nejlepším prostředkem, jak proti žití, tak proti škodlivé přeměle piva.

8. Dlouhé vaření. Stěžueme si sice na nedostatek času, ale plece často vaříme, dusíme, pečeme či smažíme pokrmů příliš dlouho. Ty se takto zbytečně znehodnocují a zejména v zelenině a v bramborách se poškozuje to nejceennější — vitamin C. Dlouhým zahříváním se poškozuje také maso, tuky, které jsou pak těžce stravitelné, ba škodlivé. Proto je důležité navykout si maso upravovat jako „minutky“, zeleninu vařit nebo dusit krátce a hlavně nezapomínat na syrovou stravu rostlinnou.

9. Nedbalé stělování je další nešvar ve veřejném i soukromém stravování. Nesíme zapomínat, že nejme jen „jazyčkem“, ale i „očima“. Když jsou pokrmy lákavé, sbíhají se nám již při pouhém pohledu siliny. Zvykle se chut k jídlu a živin se víc využije. Naopak rutinní působí nepořádek na stole, hukl i čtení novin při jídlu.

10. Nepřehlednost a chvat v jídlu také nedovolují, aby stravy bylo plně využito. Jako je zpořádek i řádnému hospodáření plánu, tak i ke zdraví je nutná jistá pravidelnost. Snažíme se ji dodržovat podle pracovních možností. Napříkladujeme se mezi časem v automatech, nejzme sítavě a ve stoje, nebo i při práci. Vzpomeháme si na přísloví: Čas k dlu — čas k jídlu.

Uvaríme se zlozvyků v jídlu. Budeme tak předcházet vážným nemocem, zvýšíme svůj pracovní výkon, zůstane svěží až do stáří. — A hlavně: vedme ke správným návykům v jídlu už své děti. Dobrý příklad je nejceennější dar, který můžeme dát dítěti do života.

DESATERO O JÍDLĚ



8/1

Vydal Ústřední ústav zdravotnické osvěty Praha - 1957 - Vět 01 - F-114167

1/4

JAK HŘEŠÍME PROTI SPRÁVNÉ VÝŽIVĚ



1. Hubená zítanáě je vážný nedostatek naší stravy. Nestáci, když tělo „posilnime“ po celonočním postu hnickem slabě obarvené kávy a rohlíkem. Tato sestava nevychovuje ani množství, ani složení. Dnes bychom si asi nezvykli na výživné kaše a polévky z mléka, obvykle u našich předků, můžeme však sníci ani obohatit jinak — máslem a medem nebo jarem, které dodají tělu látky ochranné, po pipadě také vejcem či kouskem syra nebo masa, aby bylo také více bílkovin.

2. Uzeninová večele. Podobně jako zítanáě, odbyvá se i večele. Piliš často se u nás podává k večeri jen uzenina s chlebem. Zvláště děti si zvyknou na kolečinou chuť uzeniny a odmítají pak méně výraznou, ale prospěšnější kaši nebo zeleninu. Uzeninová večele nedodá látky ochranné, a to tím méně, jestliže pro horkici zapomínáme na křen, bohatý zdroj vitamínu C. Protocle zmína nejen bavi, ale i zdraví prospívá, vystřídáme v našich večerích také vejce nebo ryby, tvaroh nebo sýr. Hlavně nezapomeneme na syrové ředkvičky, rajčata, cibulky či pórek. Po vzoru lidové kuchyně můžeme podat také brambory na loupáčku s mliekem a tak si snadno zajistíme nejen bílkoviny, ale i nerostné látky a vitamíny.

3. Nadbytek moučnicků i bílého pečiva má na svědomí nejen otýlost a zácpu, ale i zhubnější následky. Hojně požívání knedlíků a houslek nebo rohlíků vede k nedostatku ochranných látek. Když se živíme hlavně pokrmů z bílé mouky, která vitamíny neobsahuje, podkopáváme si zdraví. Proto budeme častěji než dosud sítidat knedlíky bramborami, bílé pečivo šitným chlebem.

4. Zbytečné mlsání je zlozvyk vlastní nejen dětem, ale i dospělým. Nemáme požívání cukru a všech sladkostí je ještě škodlivější než přemíra pokrmů z bílé

mouky. Vypolává též nedostatek vitamínu skupiny B a kazi chuť k jídlu i škodí zubům. Nikdy nedovíme dětem mlsat mezi jídlem. Nedáváme jim sladkosti před spaním, řeději jablíčko nebo mrkev, které jsou také sladké, ale zubu nepoškodí, spíše je vyčistí lépe než kartaček.

5. Málo zeleniny a salátů. V naší kuchyni není zvykem podávat zeleninu a saláty pravidelně a denně. Ba někdy se uděluje i předstudek, že je to strava vhodná pouze pro kozy nebo králíky. Je pravdě, že zelenina nenasytí, ale to není také její úkol. Její cena záleží v tom, že spolu s brambory a ovocem dostává ty ochranné látky, které jiným potravinám chybějí. Nechutí k zelenině vyvolává její jednotvárná příprava. Zkusíte připravit zeleninu na příklad po slovensku se zápletkou z kyselé smetany! A hlavně — nezapomínejte na rozmanité možnosti upravit zeleninu jako syrový salát.

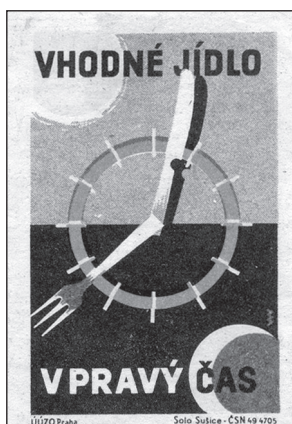
6. Jednotvárné kolečnické vládnou jak v domácnosti, tak v závodních jídelnách. Mimo pepí a papírku se uplatňuje vlastně jen polévkové koleční. Tím dostávají jídla jednotvárně se opakující chuť. Nebudeme proto zapomínat na kmin, anýz, majoránku, tymián a jiné. A přitom pamatujeme na koření zdraví přimo prospěšné. Jsou to do polévky sušené kvassice a všechny zelené natě. Šetřit budeme silnými dráždidly, jako je pepí a palčivá paprika.

7. Nedostatek vhodných nápojů je další stinná stránka naší výživy. U pracujících nebývá dost času na svačtinu, ale není také zvykem k večeru, kdy potřebuje tekutinu stoupá, ji však dostat pouhým čajem, jak je to obvyklé v mnoha zemích. Zejména ve výživě těch, kdo pracují v horku nebo vůbec těžce, pamatujeme včas po práci na dostatečný přívod tekutiny a soli. Může to

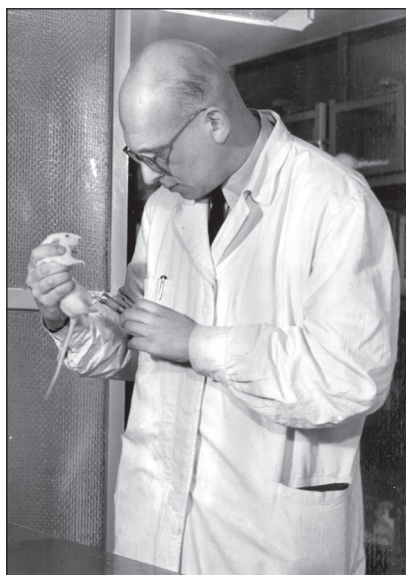




Obr. 48. Propagátoři zdravé výživy rádi shrnovali základní poučky do několika bodových doporučení. Zde vidíme kupř. Desatero o jídlu, které Ústřední ústav zdravotnické osvěty vydal v roce 1957.



Obr. 49. Značnou pozornost věnovali propagátoři racionální výživy z Ústředního ústavu zdravotnické osvěty i rytmu stravy. Dokládá to i etiketa na zápalky s jedním z hesel ze začátku 60. let.



Obr. 50. Výzkumy Pavla Fábryho v oblasti tzv. intermitentního hladovění vzbudily ve své době značnou pozornost mezi vědci v oboru výživy na celém světě. Foto z roku 1958. Archiv Petr Mašek.

Fábryho, týkající se problematiky tzv. intermitentního hladovění.⁵⁵⁶ Na jejich základě bylo v rámci boje proti stále se šířící obezitě v 60. letech doporučováno jíst často v malých dávkách.⁵⁵⁷

V 50. letech byla naopak z hlediska asimilace bílkovin v lidském organismu propagována konzumace minimálně tří a maximálně čtyř jídel denně.⁵⁵⁸

II. 2. 6. 2. Svátky a půsty

Zrovna tak nelibě jako nerovnováha v příjmu potravy v průběhu dne bylo přinejmenším částí odborníků vnímáno ostré odlišování každodenní stravy a jídla nedělního či svátečního.⁵⁵⁹ V souvislosti s pátečními půsty, jejichž vliv potvrdil i výzkum v roce 1950, se mluvilo o zastaralé vžitě tradici.⁵⁶⁰ J. Mašek počátkem 50. let navíc zdůrazňoval, že přísné posty doporučované v carském Rusku neměly náboženský, ale hospodářský podklad.⁵⁶¹ Občasné bezmasé

⁵⁵⁶ Srv. Pavel Fábry, *Feeding Pattern and Nutritional Adaptations*. Prague 1969.

⁵⁵⁷ Srv. např. J. Brízová, *Nová domácí kuchařka* 1. Praha 1970, s. 17–18.

⁵⁵⁸ Srv. M. Maršák, Kolikrát denně jíst. Způsob výživy a práce, VL 10, 1955, č. 9, s. 130–131. Jde o překlad článku z časopisu *Medicinskij Rabotnik*.

⁵⁵⁹ Srv. např. J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 76. Autor samozřejmě podle svého zvyku vysvětluje nerovnoměrnost stravy v průběhu roku třídními a ekonomickými kořeny a svým typickým, trochu kuriózním způsobem připomíná vliv církve: „Církev oslavovala věřícím polohladové dny doporučováním půstů a dny, kdy si chudí hráli na pány, oslavovala jako dny boží.“

⁵⁶⁰ J. Brejňková, Jak se liší naše strava v různých dnech týdne, ND 5, 1950, č. 13, s. 206.

⁵⁶¹ J. Mašek, O trávení, zažívání a vitamínech, s. 20.

dny zaváděné ve veřejném stravování se ve sledovaném období pátku raději vyhýbaly.⁵⁶² Zejména v pozdějším období se ovšem racionalita občasných půstů pro zlepšení zdravotního stavu uznávala a např. Marie Úlehlová-Tilschová starobylé tradice umně spojila i s dietetickými metodami sovětského profesora Pevznera.⁵⁶³

Podobně jako v jiných případech se však potvrdilo, že zejména tradice spojené s významnými svátky se při veškeré propagandě dají ovlivnit pouze málo.⁵⁶⁴ Strava je v některých případech prezentována dokonce jako jedno z posledních útočišť starých tradic spojených s některými svátky.⁵⁶⁵ Není se co divit – samotné pečení mazanců, jidášů apod. totiž přece jen nevyvolávalo takový ideologický tlak jako jiné formy oslav křesťanských svátků. Navíc zasahování do takových privátních věcí jako je domácí jídelníček bylo přece jen i v 50. letech dost obtížné a silně rizikové. Nakonec v kruzích odborníků na výživu převládla smířlivá rezignace a pro dobu svátků se počítalo s nejrůznějšími prohrěšky proti racionální výživě jako s nutným faktem⁵⁶⁶, i když např. rezolutní Čeněk Adamec chtěl lidem připomínat fakta o nízké biologické hodnotě cukru a nebezpečí alkoholických nápojů v době Vánoc a Nového roku a hodlal kritizovat i zabijačky, spojené s tučným masem a sádlem v zimě, tedy v době, kdy v domácnostech zemědělců relativně ubylo fyzicky náročné práce.⁵⁶⁷

Občas se poukazovalo i na dlouhodobé změny na vánočním trhu, kdy narůstaly požadavky na výraznost chuti na úkor sytivosti. Dřívějších několik

⁵⁶² Ještě v roce 1960 J. Mašek uváděl, že budoucí mladý člověk musí být zbaven „přežitků křesťanství“. Srv. J. Mašek, Výživa a růst mládeže z hlediska výživy obyvatelstva, VL 15, 1960, č. 11, s. 163. Často byl bezmasý čtvrtek nebo pondělí. Bezmasé dny nebyly pouze československou specialitou, vyskytovaly se např. i v Polsku (zde se jednalo o pondělí). Srv. *Zdzisław Zblewski*, Leksykon PRL-u. Kraków 2001, s. 37.

⁵⁶³ Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Sbohem maso!, VL 22, 1967, č. 2, s. 18–19. Autorka v článku použila i biblický citát: „Z mnoha jídel bývá nemoc, ale člověk zdrženlivý život si prodlužuje.“

⁵⁶⁴ Žádný z nově zaváděných svátků (např. 1. květen, 9. květen, 7. listopad) nebyl spojován s nějakým kulinářským vybočením z průměru, snad s výjimkou cukrovinek rozdáváných v rámci Mezinárodního dne žen či Mezinárodního dne dětí.

⁵⁶⁵ Srv. J. Jarešová, Jarní svátky v české kuchyni, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 3, s. 10. Srv. také *táž*, Velikonoční pečivo, VL 17, 1962, příloha Výživa v rodině 6, 1962, č. 4, s. 13, kde najdeme i výrok dokumentující snahu o oddělení svátečního pokrmu od původního náboženského obsahu svátku: „Dnešní hospodyně, která sice nevěří na pověry, udržuje přece v kuchyni různé tradiční zvyklosti, zejména o svátcích, ať již vánočních či velikonočních.“

⁵⁶⁶ „I když nejsme zastánci a propagátory sladkostí, občas uděláme výjimku, zamhouříme oko a připravíme nějakou dobrou sladkost. Zejména o svátcích a slavnostních příležitostech, kdy se schází rodina a přicházejí známí, rádi podáme k čaji, kávě či vínu nějaký zákusek.“ J. Jarešová, Připravujeme drobné pečivo, VL 17, 1962, příloha Výživa v rodině 6, 1962, č. 11, s. 42. *Milada Dvořáková* v článku nazvaném Několik slov o čínské kuchyni (VL 15, 1960, č. 4, s. 55) zase s pýchou líčí jaký úspěch slavila v Číně s tradičními českými vánočními cukrovinkami a v závěru dodává: „Dokonce i nejvyšší lama z buddhistického kláštera v Li-Tjangu v červené a oranžové říze, který již dosáhl stupně Živého Buddhy, spokojeně chroupal naše pečivo.“

⁵⁶⁷ Č. Adamec, Sezonní problémy výživy a zdravotnická osvěta, VL 18, 1963, č. 3, s. 39. Naopak třeba M. Morávková navrhovala zařadit „hubená období“ (tedy jakousi obdobu půstů) do období před svátky a hlavně po svátcích. Srv. *Miluše Morávková*, Zimní večere (Sešity domácího hospodaření, sv. 56). Praha 1971, s. 28.

hlavních chodů pak nahradil malý pikantní předkrm. Ve smyslu tohoto vývoje byly např. jako moučník doporučovány ovocný salát nebo polárka.⁵⁶⁸

Někdy se však snahy o změnu svátečního menu naopak spojovaly i s ožiováním některých vyhovujících tradic lidové kuchyně. To se týkalo třeba pokusů prosadit na vánoční stůl více zeleniny a zejména ovoce, kdy se připomínala například tradiční „muzika“ ze sušeného ovoce⁵⁶⁹ či tradiční cukrovinky z ovoce a oříšků, jako šípkové heče-peče, kdoulový sýr, marokánky nebo fíkový salám.⁵⁷⁰

Další oblastí, kde chtěli v době Vánoc odborníci využít tradice, byla sváteční ryba. Připomínal se např. staročeský kapr na černo apod.⁵⁷¹ Nešlo však jenom o jednotlivá jídla – tradiční lidové Vánoce měly inspirovat svou prostotou a odvrátit tak lidi od vnímání vánočních svátků jako příležitosti k přejídání se.⁵⁷² U jiných autorek jsou však naopak tradice vnímány jako hlavní překážka ozdravení stravy svátečních dnů.⁵⁷³



Obr. 51. Vesnické zimní zabijačky se sice mnohým odborníkům na výživu příliš nezamlouvaly, ale sílu tradice zlomit nedokázali. Na snímku zabijačka na Valašsku (převzato z knihy J. Štíky *Lidová strava na Valašsku*).

⁵⁶⁸ Kl. [M. Klimentová], Vánoční jídelníček – v moderním rouše, VL 22, 1967, příloha Výživa v rodině 11, 1967, č. 12, s. 45. K předkrmům srv. Ludmila Vlachová, Štědrovečerní předkrm, VL 22, 1967, příloha Výživa v rodině 12, 1967, č. 12, s. 47–48.

⁵⁶⁹ Srv. např. Jb, O svátcích máme jíst málo – ale vybraně, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 12, s. 45, nebo Kl. [M. Klimentová], Zelenina a ovoce na vánočním jídelníčku, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 12, s. 47–48; též, Vánoční jídelníček – v moderním rouše, VL 22, 1967, příloha Výživa v rodině 11, 1967, č. 12, s. 45.

⁵⁷⁰ Kl. [M. Klimentová], Babičiny pamlsky, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 12, s. 46 a 48. Srv. také -mhá- [M. Hrubá?], Babičino cukroví, VL 23, 1968, č. 12, s. 204–205.

⁵⁷¹ Srv. anonymní článek Různá úprava ryb na vánoce, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 12, s. 41.

⁵⁷² Srv. již uváděný citát z článku B. Solnařové Naše vánoční zvyklosti a jejich vliv na spotřebu, VL 6, 1951, s. 265. Z pozdějšího období srv. např. J. Böhmová, Chystáme dobrý oběd (Sešity domácího hospodaření, sv. 38). Praha 1969, s. 22.

⁵⁷³ Srv. J. Jarešová, Zeleninové přílohy na sváteční stůl, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 12, s. 45. Srv. také též, Aby vánoční svátky byly radostné, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 11, s. 41.

Objevovaly se také snahy tradiční recepty přizpůsobit požadavkům odborníků náhradami některých surovin údajně vhodnějšími (např. doporučovaly se příměsi sójové mouky). Obvykle však tyto změny byly na úkor chuti výsledných pokrmů. Specifický případ představuje snaha o záměnu tradičního ovaru na Nový rok za vařené ramínko nebo plecko⁵⁷⁴, případně štedrovec černího kapra za štika, candáta nebo marénu velkou⁵⁷⁵, nebo cukroví a dortů za ovocné dezerty.⁵⁷⁶ Trochu zvláště působí tvrzení Libuše Vlachové z Výživy lidu z roku 1968, že tradičním českým vánočním pokrmem je krocan. Zdá se, že i v tomto ohledu šlo spíše o snahu vylepšit sváteční stůl, i když určité náznaky zejména u městských kruhů v tomto směru můžeme skutečně pozorovat.⁵⁷⁷ Jiným apelem, který však také příliš neuspěl, byla výzva snížit o Vánocích kvantitu konzumovaných potravin kvalitou.⁵⁷⁸

V 50. letech se ovšem kromě nevyrovnanosti spotřeby jídla v průběhu týdne nebo nepřiměřeného hodování v rámci tradičních svátků na vesnici objevovalo i z hlediska odborníků velmi nevýhodné kolísání hmotnosti v průběhu roku, tedy letní hubnutí a přibírání v zimě.⁵⁷⁹

II. 2. 7. Další problémy tradiční stravy

Pokusili jsme zde v krátkosti načrtnout hlavní výtky, které směřovali odborníci na výživu tradiční české kuchyni. Zejména počátkem 50. let měla jejich kritika ještě daleko širší repertoár – např. L. Kaizl ve Výživě lidu ostře napadl používání smažené cibulky a svému výpadu dal i ideologický podtext.⁵⁸⁰ Podobně tentýž autor doporučoval vrátit se ke „staročeskému“ způsobu zahušťování a odvrhnout jíšku, „*kteřá k nám vnikla teprve s vídeňskou kuchyní*“.⁵⁸¹

⁵⁷⁴ *Jb*, O svátcích máme jíst málo – ale vybraně, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 12, s. 45.

⁵⁷⁵ Později si však uchoval kapr pevně pozice jako národní ryba spojená s komerční propagandou jižních Čech jako kraje rybníků. Objevovaly se však pokusy změnit obvyklé tučné přílohy jako bramborový nebo vlašský salát či hranolky. Srv. *AS*, Na vánoční stůl tradičně i netradičně, VL 22, 1967, č. 12, s. 47. Srv. *M. Úleblová-Tilschová*, 3× technologie i o svátcích, Květy 13, 1963, č. 51, s. 35–37. Jinou variantu představovaly již zmíněné snahy nahradit tradičního smaženého kapra výhodnější úpravou. Srv. *AS*, Kapr na vánočním a předvánočním stole, VL 24, 1969, příloha Výživa v rodině 14, 1969, č. 11, s. 49. Jak jsme se již zmínili v kapitole věnované rybám, dvě třetiny veškeré spotřeby sladkovodních ryb připadaly na vánoční týden.

⁵⁷⁶ *AS*, Na sváteční stůl pestřejší jídelníček, VL 23, 1968, č. 12, s. 45.

⁵⁷⁷ Srv. *Libuše Vlachová*, Tradiční pokrm našich vánoč – krocan, VL 23, 1968, příloha Výživa v rodině 13, 1968, č. 11, s. 41–42.

⁵⁷⁸ *Jb*, O svátcích máme jíst málo – ale vybraně, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 12, s. 45.

⁵⁷⁹ *J. Mašek*, Stav výživy našeho obyvatelstva, VL 10, 1955, č. 10, s. 142. Srv. i *L. Drábová*, Propagace správné výživy na venkově, VL 5, 1950, č. 5, s. 107.

⁵⁸⁰ *L. Kaizl*, Cibule v naší kuchyni, VL 6, 1951, č. 12, s. 275–276. Autor vnímal používání smažené cibule jako v Čechách do absurda dovedený podnět z feudálních Uher, přefiltrovaný Vídní. Cibulku na přepáleném tuku kritizoval i mnohem později *Miloš J. Pulec* v článku Dietní koření, VL 20, 1965, č. 10, s. 170.

⁵⁸¹ *L. Kaizl*, Krajské zvláštnosti ve výživě, jejich příčina a význam, VL 8, 1953, č. 6, s. 91.

Dosti bouřlivá diskuse mezi Josefem Koblicem a Janem Kabelíkem probíhala na samém počátku sledovaného období ohledně vhodnosti konzumace máku.⁵⁸²

Velmi ostře byly kritizovány i některé prohršky z technologického hlediska – vedle již zmiňovaného přidávání sody do luštěnin se například vedl velký boj proti ohřívání pokrmů.⁵⁸³

II. 3. Koncept „lidové stravy“

Jak jsme již uvedli, v centru kritiky znalců byla především tradiční strava ve městech, strava spojovaná s procesy industrializace. Město mělo v očích některých odborníků na výživu 50. a částečně i 60. let svůj kladný antipod v idealizovaných výživových zvyklostech venkova. Nejednalo se však o skladbu pokrmů současné vesnice, ale o tzv. lidovou stravu. Charakterizovat tento výraz není vůbec jednoduché. Pochopitelně vycházel z proslulého díla Marie Úlehlové-Tilschové *Česká strava lidová*, rozsáhlého a svým charakterem naprosto základního kompendia shrnujícího regionální tradice české kuchyně.⁵⁸⁴ Dílo vytvořené ještě v průběhu druhé světové války nese jasné známky dobové oblíbené rétoriky opěvující chudý prostý lid, který si dokázal svou vynalézavostí pomoci z každé situace. Sama autorka však současný stav viděla jako úpadek ve srovnání s minulostí, i když přiznávala, že ani z historie nelze slepě přebírat vše. Město s jeho způsobem stravování bylo na postupu a původní důmyslný systém propadal patrně nevyhnutelné zkáze, což se projevovalo například ve snížení spotřeby mléka a zeleniny a naopak v růstu obliby uzenin a konzerv.⁵⁸⁵ Nešlo přitom o nějakou absolutní novinku – rozpor mezi „poctivou“ venkovskou stravou a „cizáckou“ stravou ve městě nalezneme např. už u Boženy Němcové.⁵⁸⁶ Zůstal tu však odkaz moudrých předků, který bylo možné pomocí propagace znovu oživit. Marie Úlehlová-Tilschová a někteří další odborníci, jako např. L. Kaizl⁵⁸⁷, autor vynikající studie *Lidová*

⁵⁸² Srv. Příslušné články obou aktérů sporu ve VL 4, 1949, č. 12, s. 332–333 a VL 5, 1950, č. 3, s. 66–67. Jednalo se prakticky o jednu z mála otevřených polemik, které ve sledovaném období proběhly na stránkách časopisu *Výživa lidu*. V ostatních případech otevřených sporů se většinou jednalo o oficiální odpovědi na nějakou zveřejněnou kritiku. K samotnému sporu srv. *M. Úlehlová-Tilschová a kol.*, Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 57, zde zveřejněné hodnocení podporuje spíše neškodnost máku.

⁵⁸³ Srv. Č. *Adamec*, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 104, nebo *S. Hejda*, Chyby v naší výživě, VL 23, 1968, č. 10, s. 168.

⁵⁸⁴ *Marie Úlehlová-Tilschová*, *Česká strava lidová*. Praha 1945.

⁵⁸⁵ *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 237. Všimněme si negativní konotace umělých průmyslových „konzerv a uzenin“ a rousseauovsky přírodních potravin, zeleniny a mléka.

⁵⁸⁶ *Dagmar Blümllová*, Jídelní lístek literatury české, in: *Dobrou chuť*, edd. *Leoš Nikrmajer a Jiří Petráš*. České Budějovice 2003, s. 32.

⁵⁸⁷ *Ladislav Kaizl* (*26. 10. 1898 Nová Paka – †2. 2. 1957 tamtéž), účastnil se 1. světové války, 1924 dokončil promoci studia lékařství na Univerzitě Karlově v Praze a nastoupil jako sekundář do novopacské nemocnice. Roku 1925 zahájil soukromou a nemocenskou praxi. Po 2. světové válce se stal závodním lékařem v textilní továrně Nopaka, n. p. a působil též jako člen posudkové komise pro důchodové



Obr. 52. Přebal knihy M. Úlehlové-Tilschové *Česká strava lidová*. Publikace vydaná v roce 1945 poskytla informační základ pro koncepci prosazující tzv. lidovou stravu.

strava v Podkrkonoší⁵⁸⁸ a zuřivý odpůrce vídeňských tradic české kuchyně, se na rozdíl od jiných badatelů v oboru výživy snažili najít řešení současného nevyhovujícího stavu nikoliv cestou vědeckotechnického pokroku, ale návratem ke zkušenostem minulých generací. Tento postup se jevil o to výhodnější, že respektoval zřetelnou tendenci ke konzervativismu lidských spotřebních návyků, která se v případě stravování projevovala mimořádně silně⁵⁸⁹, zejména na počátku 50. let. M. Úlehlová-Tilschová si však zároveň uvědomovala nemožnost otočit kolo času zpět a svoji vizi lidové stravy předkládala především jako inspiraci pro řešení určitých problémů a jako východisko z rozporu mezi přirozeným konzervativismem většiny spotřebitelů a požadavky zdravotníků. Dokonce v některých případech zejména v závěru sledovaného období byla ochotna připustit, že návrat některých jejích oblíbených typů pokrmů by možná nebyl v souladu s dnešními požadavky.⁵⁹⁰ To ovšem stálo její přístup do poněkud zvláštního světla. Jako určitou paralelu k posto-

zabezpečení. Spolupracoval zejména s časopisy *Výživa lidu*, *Časopis lékařů českých*, *Praktický lékař* a *Beseda venkovské rodiny* a s rozhlasem. Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Za MUDrem Ladislavem Kaizlem, VL 12, 1957, č. 3, s. 36–37; Z. Hornof, †MUDr Ladislav Kaizl, ČLČ 96, 1957, č. 31, s. 1000. Ladislav Kaizl však nebyl zdaleka nekritickým propagátorem „lidové stravy“ a zastával obvykle racionálnější pozice než M. Úlehlová-Tilschová.

⁵⁸⁸ L. Kaizl, *Lidová výživa I. Strava v Podkrkonoší*. Praha 1944.

⁵⁸⁹ „Náprava není tak snadná, neboť naráží na velkou překážku, kterou jest vrozený konzervatismus člověka, projevující se především v jídle. Jest velmi nesnadné překonat tento konzervatismus, a proto jest výhodnější učinit z něho do jisté míry spojení. Vidím totiž nejschůdnější cestu k lepší výživě na základě staré lidové tradice, jak se projevuje v původní stravě venkovské.“ M. Úlehlová-Tilschová, Naše cesta k lepší výživě, VL 5, 1950, č. 1, s. 3.

⁵⁹⁰ Např. v článku M. Úlehlové-Tilschové Mléko jako lidová potravina (VL 23, 1968, č. 5, s. 83) se přiznává, že podávání kaší ke snídani není vzhledem k nutné úspoře času a k potřebě snížit spotřebu cukrů v současnosti vhodné k napodobení.

jům českých zastánců lidové kuchyně můžeme vnímat ambivalentní vztah lékařů přelomu 18. a 19. století k rousseauovským myšlenkám – i zde se jednalo o rozpor mezi romantickou idealizací a rozumovou úvahou.

II. 3. 1. Lidová strava a vesnická strava v 50. a 60. letech

Jen velmi málo shodných rysů spojovalo lidovou stravu a stávající způsob výživy na vesnici. Objevily se sice snahy tento rozpor ignorovat, ale empirická zkušenost autorů nějakým způsobem spjatých s venkovským prostředím a několik terénních výzkumů jasně ukázaly, že na mapě celého Československa nebylo možné v 50. a 60. letech a zřejmě ani několik desetiletí předtím najít místo, kde by se lidé živilí zázračně vyváženou a zdraví neskonale prospěšnou lidovou stravou v pojetí Marie Úlehlové-Tilschové a jejích následovníků a kolegů – i když např. i J. Mašek tvrdil ještě v roce 1950, že „*je někde dosud dosti starobylého rázu s domácím žitným chlebem a celou řadou lidových jídel*“.⁵⁹¹ Naopak zcela podle očekávání se strava na vesnici stále více a více podobala výživě obyvatel měst bez ohledu na to, zda ten či onen jev ve výživě byl z hlediska odborníků pozitivní či naopak.⁵⁹² Přitom zájem o zdravou výživu byl na venkově výrazně slabší než u obyvatel měst.⁵⁹³

I když se v 1. polovině 50. let objevovaly požadavky na respektování regionálních rozdílů při maloobchodní distribuci,⁵⁹⁴ podle pozdější práce B. Solnařové a J. Hrubého se rozdíly mezi jednotlivými regiony ve výživě obyvatelstva postupně stíraly a zůstával pouze nepříliš významný folklór, který se projevoval např. vyšší spotřebou sladkovodních ryb v době výlovů v jižních Čechách.⁵⁹⁵ Na druhé straně ovšem například práce K. Ošancové ukazovaly na určité přetrvávající regionální difference v rámci venkovské stravy, které působily ve prospěch horských oblastí.⁵⁹⁶

Pokud se však ve sledovaném období projevovaly nějaké rozdíly mezi stravou ve městech a na venkově, byly – zejména v 50. letech – hodnoceny většinou v neprospěch venkova. Například průzkumy z 50. let ukazovaly poměrně

⁵⁹¹ J. Mašek, Výživa na našem venkově, VL 5, 1950, č. 5, s. 98.

⁵⁹² J. Mašek, výjimečně opojený lidovou stravou, se v roce 1950 táže: „*Jak zabránit, aby venkov nebyl zaplaven módou bílého pečiva, která zde vytlačuje zdravý venkovský chléb?*“ Vzhledem k jeho přístupu k problematice, značně odlišnému od uvažování M. Úlehlové-Tilschové, nijak nepřekvapí, že se ve skutečnosti odpovídná na tuto otázku nijak nezabývá. Srv. třeba B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 213.

⁵⁹³ Č. Adamec, Poznatky z průzkumu zdravotního uvědomění obyvatelstva v otázkách správné výživy, s. 1121–1126. Srv. i J. Mašek, Stav výživy venkovského obyvatelstva, VL 10, 1955, č. 10, s. 141.

⁵⁹⁴ Srv. Rezoluce III. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, VL 8, 1953, č. 11, s. 167.

⁵⁹⁵ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 190. Srv. také Florian Opatovický – M. Havelková, Okénko do cizí kuchyně (Sešity domácího hospodaření, sv. 40). Praha 1969, s. 1. M. Hrubá upozorňovala, že z oblíbených pokrmů v českých zemích jen 2% patří k tradičním krajovým jídlům. M. Hrubá, Naše oblíbené pokrmy III, VL 24, 1969, č. 4, s. 57.

⁵⁹⁶ Jednalo se zejména o rozdíly ve struktuře spotřeby živočišných bílkovin. Svoji roli měl kromě samotné výživy hrát i vyšší podíl fyzické práce na horách. Srv. K. Ošancová, Nutriční sledování populačních skupin s vysokým a nízkým ohrožením aterosklerózou, VL 23, 1968, č. 2, s. 33–35.

jednoznačně, že mj. díky lepší výživě jsou děti ve městech obecně vyspělejší než jejich vrstevníci na venkově. Odborníci přitom tento jev vysvětlovali mj. odlišnou mentalitou zemědělců a dělníků a zároveň ve shodě s dobovými ideologickými předpoklady očekávali, že při přerodu soukromého zemědělce v zaměstnance JZD dojde i v tomto směru k žádoucí změně uvažování ve smyslu přiblížení se k vhodnějším návykům dělníků.⁵⁹⁷ Jako zvláště špatný byl charakterizován stav výživy soukromě hospodařících rolníků, aniž by ovšem výzkumníci reflektovali nakolik má na stávající situaci podíl nepříznivý postoj státu vůči této skupině obyvatel vesnice.⁵⁹⁸ Zároveň byla ostře kritizována při hodnocení stavu výživy dětí na vesnici špatná distribuce potravin, nevyhovující bytové podmínky, zoufalý stav hygieny i některé sociální problémy včetně např. alkoholismu.⁵⁹⁹ L. Drábová psala v roce 1950 v souvislosti s vesnicí o případech podvýživy, daných špatným rytmem stravování v průběhu roku⁶⁰⁰, a krajně negativně vyznívají i spotřebitelské průzkumy, jejichž výsledky publikovala ve stejném čísle časopisu *Výživa lidu* v roce 1950 M. M. Škopková. Ani zde nechybějí zmínky o výskytu podvýživy na venkově, vysokém procentu sacharidů ve stravě, o nízké spotřebě mléčných výrobků, brambor, zeleniny a ovoce. Onen idealizovaný venkovský stravovací systém se podle autorky vyskytoval snad jen u některých vesnických boháčů.⁶⁰¹ Emka Riedlová s Otou Riedlem zase v souvislosti s českými ven-

⁵⁹⁷ Srv. např. L. Kaizl, *Lokalismus v lidové stravě. Strava dělníků v roce 1938 a 1954*, VL 10, 1955, č. 10, s. 143–145. Autor sice patřil do určité míry mezi příznivce „lidové stravy“, ale v daném případě ostře kritizoval značně pomalejší tempo zlepšování stravy na vesnici ve srovnání s dělnickým městským prostředím. Ostatně malou pestrost venkovské stravy, o kterou jde v článku především, kritizovala i Marie Ůlehlová-Tilschová. Zároveň však nechala pro lidovou stravu otevřená zadní vrátka v podobě rozlišování lokálního, charakterizovaného závislostí stravy na úrodnosti místa, a regionalismu, který se objevuje i ve výživově pokrokovém městě – v Nové Pace.

⁵⁹⁸ Srv. F. Janda, *Rozdíly v růstu naší mládeže*, VL 12, 1957, č. 9, s. 124. Autor přitom připomíná podobný výzkum ze začátků 50. let. Srv. také M. Hrubcová, *Jak ovlivňuje výživa a rodinné prostředí tělesný vývoj dětí*, VL 12, 1957, č. 12, s. 180–181. Kritiku stavu výživy na venkově v 50. letech shrnuje Josef Mašek, *Stav výživy venkovského obyvatelstva*, VL 10, 1955, č. 10, s. 141–143, kde se zmiňuje i o výsledcích výzkumů L. Křikavy, J. Budlovského nebo K. Šilinka. Maškův článek je výtahem z referátu, který autor přednesl na společném sjezdu Čs. akademie zemědělských věd a SRV v Luhačovicích, věnovaném problematice výživy na vesnici. Srv. i zprávu ze sjezdu M. Ů.-T. [M. Ůlehlová-Tilschová], *Celostátní sjezd ČSAZV a SRV v Luhačovicích a Závěrečné usnesení sjezdu konaného ve dnech 6.–8. října 1955 v Luhačovicích na téma Výživa na vesnici*, VL 10, 1955, č. 10, s. 152–153.

⁵⁹⁹ Na problém rostoucího alkoholismu na vesnici upozorňoval J. Mašek v článku *Výživa na našem venkově*, VL 5, 1950, č. 5, s. 98. Naopak L. Kaizl, *Strava podkrkonošských tkalců*, VL 5, 1950, č. 5, s. 112, hovořil o „pronikavém ústupu alkoholismu“. K hygieně srv. např. J. Mašek, *Stav výživy venkovského obyvatelstva*, VL 10, 1955, č. 10, s. 141–143, nebo *Závěrečné usnesení sjezdu konaného ve dnech 6.–8. října 1955 v Luhačovicích na téma Výživa na vesnici*, tamtéž, s. 152–153.

⁶⁰⁰ Srv. L. Drábová, *Propagace správné výživy na venkově*, VL 5, 1950, č. 5, s. 107. Význam podobných článků byl ovšem jasný – měly pomoci co největšímu rozšíření závodního stravování i na vesnici. Srv. i J. Mašek, *Stav výživy venkovského obyvatelstva*, VL 10, 1955, č. 10, s. 141.

⁶⁰¹ M. M. Škopková, *Jak se jí na venkově?*, VL 5, 1950, č. 5, s. 113–114. K hodnocení stravy na venkově srv. také O. Riedl, *Letošní pracovní konference SRV ve Františkových Lázních*, VL 5, 1950, č. 10, s. 214. Tato konference ve svém usnesení také konstatovala, že dosavadní stravovací poměry na venkově „jsou ... neblahým dědičtím zemědělské malovýroby“. Srv. *Usnesení pracovní konference Společnosti pro racionální výživu ve Františkových Lázních*, tamtéž, s. 215.

kovany hovořili o předčasném stárnutí, o „známém stařeckém, seschlém, ohnutém typu, jehož původ je nutné tedy hledati v hospodářských podmínkách, jimž byli vydáni dříve naši zemědělci“.⁶⁰² Oldřich Šmrha na základě výzkumu provedeného v roce 1955 v pardubickém kraji konstatoval, že spotřební úroveň na vesnici, zejména u zemědělců, je na nižší úrovni než ve městech především v kvalitativním ohledu. Jako důvod přitom uváděl na prvním místě nižší životní úroveň rolníků.⁶⁰³ V následujícím roce článek Marie Hrubé upozornil na malou pestrost vesnické stravy, značnou neznalost technologie stravy a ne-hospodárné zacházení s potravinami.⁶⁰⁴

Sama autorka České stravy lidové si rozporu mezi svými ideály a reálným stavem byla vědoma, a proto kritizovala z pozic lidové stravy „českou stravu“ (nikoli tedy městskou stravu). Osten její kritiky směřoval i proti jevům, které bylo těžko možné spojovat se specifickým prostředím města. Pěkný příklad v tomto směru představuje její rozbor hlavních nedostatků české kuchyně, otištěný v časopise Výživa lidu roku 1951. M. Úlehlová-Tilschová například u hlavního „hříchu“ české kuchyně – přebytku moučných jídel – výslovně uvádí, že se jedná o problém měst i venkova. Podobně tedy jako problém měst i venkova v českých zemích (s výjimkou Jižní Moravy) se autorce jeví nedostatek zeleniny v kuchyni. Dokonce v dalším svém díle – v prvním vydání své práce Rok v kuchyni – tvrdí, že se většina zeleniny s výjimkou několika nejrozšířenějších druhů spotřebuje ve velkých městech. Ve stejné knize také speciálně venkovskou stravu obviňuje z nepřiměřené monotónnosti.⁶⁰⁵ M. Úlehlová-Tilschová v tomto druhém textu ovšem jistě považovala za správné akcentovat především nedostatky ve venkovské kuchyni, protože publikace byla určena hospodyním na vesnicích a měla přispět k nápravě současného stavu.⁶⁰⁶

II. 3. 2. Lidová strava a strava v minulosti

Velmi jasně je celá problematika vztahu lidové a stávající stravy vystižena výrokem M. Úlehlové-Tilschové, týkajícím se dalšího již zmíněného nedostatku české kuchyně – hubených snídaní. Proslulá odbornice prohlašuje, že v této věci není třeba hledat nápravu v cizině (Rusko, Anglie, Skandinávie),

⁶⁰² E. Riedlová – O. Riedl, Hrstka poznatků z lékařského sjezdu, VL 6, 1951, č. 4, s. 93.

⁶⁰³ O. Šmrha, Spotřeba potravin u zemědělského obyvatelstva a její perspektivy, VL 16, 1961, č. 2, s. 34–37. Autor ovšem zároveň věří na „přirozenější“ spotřební zvyklosti obyvatel venkova. V pojmu přirozenost jako by se trochu do odborného diskurzu o výživě vracely rousseauovské představy.

⁶⁰⁴ M. Hrubá, Rozbor jídelničky venkovského obyvatelstva, VL 11, 1956, č. 4, s. 55.

⁶⁰⁵ Malou pestrost vesnické stravy s pravidelně se opakujícími jednoduchými jídly jako např. bramborami na loupáčku nebo knedlíky s omáčkou kritizoval i Josef Mašek. Srv. J. Mašek, Výživa na našem venkově, VL 5, 1950, č. 5, s. 99. Srv. i L. Kaizl, Lokalismus v lidové stravě. Strava dělníků v roce 1938 a 1954, VL 10, 1955, č. 10, s. 144.

⁶⁰⁶ Podobné výtky stravování na venkově přednesla M. Úlehlová-Tilschová i na sjezdu Čs. akademie zemědělských věd a SRV v Luhačovicích. Srv. M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], Celostátní sjezd ČSAZV a SRV v Luhačovicích, VL 10, 1955, č. 10, s. 151.

ale „stačí jen, přiblídneme-li ke kořenům naší lidové stravy, jež byla stravou zemědělců, tedy těžce pracujících“, a najdeme zde řadu využitelných obohacení snídaní jako jsou např. kaše z mléka, křížaly, kyselo apod.⁶⁰⁷ Podobně o rok dříve hovoří v souvislosti s lidovou tradicí o „stravě původní vesnice“ a „bývalé kuchyni zemědělského lidu“.⁶⁰⁸ Autorka spojuje onu bájnou lidovou stravu se stravou neindustrializované venkovské společnosti.

S tímto východiskem souvisí i jisté sympatie ke stravě období předcházejících kapitalismu, které se projevovaly nejenom u M. Úlehlové-Tilschové, ale i u jiných autorů z tohoto okruhu, velmi výrazně např. u B. Solnařové. Tento přístup vedl až k oslavě stravy lidu za doby nejužšího nevolnictví v období po třicetileté válce, což v dobovém kontextu působilo poněkud kuriózně.⁶⁰⁹ Poměrně zajímavě působila v této souvislosti konstrukce, že venkovský člověk dokázal překonávat všechny nástrahy tehdejšího těžkého života mj. i díky „strádmému, nám nepochopitelně skromnému jídelníčku a ovšem i čistému vzduchu“.⁶¹⁰ Zlom na vesnici nastal podle M. Úlehlové-Tilschové nástupem „chamtivého obilnářství a řepařství s vysokými zisky pěstitelů“, který např. podlomil pěstování zdravé zeleniny.⁶¹¹ Přinejmenším v případě spotřeby mléka pak podle ní představovala klíčový okamžik změny k horšímu 1. světová válka.⁶¹²

Tento postoj ovšem nebyl vlastní všem badatelům obdivujícím lidovou stravu – např. Ladislav Kaizl vnímal ve svém posmrtně vydaném článku Přepych u šlechty, bída u lidu dobu do zhruba 2. poloviny 19. století velmi negativně jako čas periodicky se opakujících hladomorů a v rozporu s názory M. Úlehlové-Tilschové zdůraznil význam vědeckého pokroku, který alespoň ve vysoce civilizovaných zemích odvrátil hrozbu hladu, pokud nedošlo k nějaké válce.⁶¹³ Zároveň ovšem v tomto článku ironizoval rady filantropů při snaze čelit hladomorům na přelomu 18. a 19. století a zdůrazňoval, že „tyto rady náš lid nepotřeboval, protože periodické hlady udržovaly stále v čerstvé paměti, která ‚tráva‘ se dá nebo nedá jíst“.⁶¹⁴ Autor se tak přiblížil k víceméně mírnější variantě tradicionalistického postoje – k hledání inspirace jak v „lidové“ kuchyni, tak v kuchyni „staročeské“, tedy v kuchyni, jejíž obrysy byly dány zejména raně novověkými českými kuchařskými knihami. Při tomto pojetí však už samozřejmě nešlo o stravu nevolníků, ale naopak o výživu spíše vyš-

⁶⁰⁷ M. Úlehlová-Tilschová, Desatero zlovyků v jídle, VL 6, 1951, č. 4, s. 85.

⁶⁰⁸ M. Úlehlová-Tilschová, Naše cesta k lepší výživě, VL 5, 1950, č. 1, s. 3. Zároveň ovšem nelze přehlédnout, že v souvislosti s podle ní ideální kombinací potravin – brambory a mlékem, hovoří o „obvyklé letní večeři zemědělců“, tedy zřejmě současných zemědělců.

⁶⁰⁹ Srv. Sol. [B. Solnařová], Povánoční dobrodružství, VL 20, 1965, č. 1, s. 14–15.

⁶¹⁰ T. Tilschová-Roubalová, Co jedl klatovský venkovan před 80 lety, VL 22, 1967, č. 1, s. 13. Z článku ovšem zároveň vyplývá, že venkované v 19. století zrovna po vzorově zdravé stravě netoužili.

⁶¹¹ M. Úlehlová-Tilschová, Význam ovoce a zeleniny v naší stravě, in: Vzorové přednášky pro Týden „Výživa a zdraví“, pořádaný ve dnech 15.–22. září 1958 pod heslem „Více mléka, ovoce a zeleniny“. Praha b. d. [1958], s. 36.

⁶¹² Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Mléko jako lidová potravina, VL 23, 1968, č. 5, s. 83.

⁶¹³ Podobně srv. od stejného autora stať Strava podkrkonošských tkalců, VL 5, 1950, č. 5, s. 111–113.

⁶¹⁴ L. Kaizl, Přepych u šlechty, bída u lidu, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 101–103.



Obr. 53. Zázračná „lidová strava“ by se na českém či moravském venkově 50. a 60. let hledala těžko, i když v některých oblastech stále přetrvával tradiční způsob přípravy potravin. Na snímku z roku 1965 domácí pečení chleba na Valašsku.

ších vrstev, i když zřetelně akcentován byl měšťanský prvek.⁶¹⁵ Z tohoto hlediska ovšem úpadek „staročeské“⁶¹⁶ kuchyně nastal už v období baroka s úpadkem měšťanské poctivosti a rozvojem barokního „Schauessen“. Definitivní ránu jí pak zasadila třicetiletá válka, která vedla ke značnému oslabení městského stavu.⁶¹⁷ Svéráznou výjimku v sympatii k měšťanské kuchyni představuje opět Božena Solnařová. Ta naopak městský prvek spojuje s nenáviděným kapitalismem a negativní zlom vnímá značně odlišně. Zatímco v 16. století se podle ní gastronomií zabývaly i šlechtičny, s vítězným měšťanstvem a příchodem kapitalismu dochází k „zostření třídních rozdílů“, které „s sebou nese i prohloubení protikladu mezi prací fyzickou a mezi činností organizační, a to přirozeně v neprospěch práce fyzické, kterou kapitalista v jádru

⁶¹⁵ Srv. M. Ůlehllová-Tilschová, Chvála jablek, VL 12, 1957, č. 2, s. 19–20. Srv. také L. Kaizl, Krajové zvláštnosti ve výživě, jejich příčina a význam, VL 8, 1953, č. 6, s. 91, kde autor zdůrazňuje, že pouze v 16. století došlo ke sblížení vesnice a města. Později se však obnovila přehrada, kterou údajně odstraňoval až „socialismus“. Izolovanost venkovské kuchyně však v jeho pojetí měla pozitivní vliv na uchování některých starobyklých zdravotně výhodných jídel.

⁶¹⁶ Termín „staročeský“ se používal obvykle při charakteristice jídla měšťanských vrstev.

⁶¹⁷ Srv. M. Ůlehllová-Tilschová, O kuchařském umění, VL 11, 1956, č. 3, s. 34. Můžeme postřehnout určitý náznak proměny sebestylizace autorky, vždy velmi citlivě reagující na změny společenské atmosféry.

hluboce pohrdá“. Kuchařské umění je tím podle Solnařové hluboce degradováno. Pohrdání kuchařstvím pak považuje za „*měšťácký předpoklad*“.⁶¹⁸

Celý proces industrializace je spojován v očích okruhu M. Úlehlové-Tilschové se zhoubnou ztrátou účty k potravině v souvislosti se vzdálením většiny společnosti od bezprostřední výroby potravin.⁶¹⁹ Průmyslová výroba potravin v novověku je obviňována dokonce z vyvolání zásadní nerovnováhy mezi živinami posílením sacharidů na úkor bílkovin. Jako neblahý důsledek industrializace sejevila i vysoká spotřeba cukru.⁶²⁰ M. Úlehlová-Tilschová i v závěru námi sledovaného období sice formálně uznávala, že „*strava civilizovaného lidstva má ovšem své velké přednosti*“, ale rozepisovala se hlavně o jejích nedostacích a o „*původní stravě venkovského lidu*“ hovořila jako o „*odstrčené Popelce*“.⁶²¹ Moderní vymoženosti v podobě např. zlepšené konzervace vnímala do určité míry jako prostředek ke „*vzkříšení dobrých zvyků našich předků*“.⁶²²

Při propagaci lidové stravy se však většinou nejednalo o snahu znovuoživit stravovací zvyklosti z předcházejících období – z historických údajů byl sestaven naprosto nový originální model, který neměl se skutečným historickým stavem výživy mnoho společného, mj. i proto, že slučoval pozitivní tradice všech dob ze všech regionů v jeden celek. Ostatně ani skutečnost syntézy různých krajově odlišných stravovacích systémů M. Úlehlové-Tilschové nijak nezatajovala. Tímto způsobem byla také zaručena pestrost stravy, která jinak patřila mezi slabiny tradiční stravy na venkově.⁶²³ Postupný zánik lidové stravy, prezentovaný jako napodobování města venkovem, sice vede podle B. Solnařové a J. Hrubého také k zpestření stravy, na straně druhé s sebou přináší kromě časté ztráty biologických hodnot potravin také hrozbu „*nivelizace stravy*“.⁶²⁴

Okruh kolem Marie Úlehlové-Tilschové nacházel oporu pro svoje názory mj. v některých konkrétních skutečnostech, jako byla vyšší biologická hodnota v minulosti obvyklejšího tmavého chleba nebo velký podíl mléka, dobovými odborníky mimořádně ceněné potraviny, ve stravě předindustriální vesnice. Bezesporu také při naturální spotřebě docházelo k menším ztrátám biologické hodnoty potravin vzhledem k podstatně menší manipu-

⁶¹⁸ B. Solnařová, Kuchařských umělekyně úpadek a vzkříšení, VL 11, 1956, č. 3, s. 36.

⁶¹⁹ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 257.

⁶²⁰ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 272–274. Autorkou této pasáže je O. Marečková. Zdá se pravděpodobné, že práce měla spíše charakter sborníku a hlavní autor do kapitol psaných jinými odborníky vůbec nezasahoval. Tomu nasvědčuje i uvedení stejné tabulky na s. 128 a na s. 242. Jako důsledek industrializace, který nesouvisí s výší důchodu spotřebitele, charakterizuje spotřebu cukru i B. Solnařová již v roce 1950. Srv. B. Solnařová, Spotřeba uhlovodanů u nás a jinde, VL 5, 1950, č. 10, s. 222. Růst spotřeby cukru je ovšem typický pouze pro určitou fázi industrializace, proto byl, jak jsme již uvedli, jeho přímý konzum v ČSSR nejvyšší právě v méně industrializovaných regionech.

⁶²¹ M. Úlehlová-Tilschová, Chuťový místopis, s. 18.

⁶²² M. Úlehlová-Tilschová, Ovoce na zimu kdysi a nyní, VL 22, 1967, č. 10, s. 156.

⁶²³ Někdy ovšem na tento rozumný přístup poněkud zapomínala. Srv. např. M. Úlehlová-Tilschová, Chuťový místopis, kde autorka na s. 18 tvrdí, že „*původní lidová strava*“ byla „*sice prostá, ale kupodivu v rámci chudických prostředků i dosti pestrá, a tak i chutná*“.

⁶²⁴ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 213.

laci s nimi.⁶²⁵ Na druhé straně však hygiena byla často na dost zoufalé úrovni.

Svoji roli při propagování lidové stravy ovšem hrály i emocionální nostalgické obrazy venkova, které jsou v českém prostředí mimořádně rozšířeny již od doby obrození.⁶²⁶ V této souvislosti můžeme však také uvažovat o vlivu války – ta vznítla národnostní cítění, hledání kořenů a svými útrapami podporovala přichýlení k tradičnímu venkovu jako místu míru, šťastného splynutí, i když spojeného s usilovnou prací, která však neodcizuje, ale naopak naplňuje život uspokojením z poctivě splnění povinnosti. Odkazy na lidovost nebyly typické jen pro oblast výživy a pro období po 2. světové válce, ale objevovaly se i v dalších oblastech kultury života a ve velké míře je můžeme nalézt i po roce 1918.⁶²⁷ Mýtus o mimořádně zdravém způsobu výživy na venkově v preindustriální minulosti úspěšně překonal všechny nástrahy, kladené (ostatně nepříliš často) racionálními historickými rozbory, a pevně zakotvil v myslích mnoha občanů, včetně některých odborníků na výživu. Svoji roli přitom vedle ideologických faktorů mohla hrát i osobní náklonnost k určitým stravovacím zvyklostem, které symbolizovaly idylickou vesnici. Při propagaci lidové stravy se skvěle osvědčilo kouzelné slůvko „původní“, které umožňovalo vyřadit každou nevyhovující tradici jako „nepůvodní“. Mezi příčiny oživení legend o harmonickém, a proto nesmírně zdraví prospěšném životu na vesnici před nástupem necitelného přetechnizovaného věku, legend podivuhodně prosperujících v každém typu moderní společnosti, patřila v oblasti výživy i snaha popularizátorů najít pozitivní obraz a obhájit pozici racionální výživy odkazem na moudrost předků, což v oblasti stravování, při již zmiňované velké roli konzervativního aspektu lidského myšlení, představovalo silný argument i za dob „budování světlých zítřků“.

Opomenout nelze ani apel na prostotu, šetrnost, jednoduchost a vynalézavost, obsažený v adoraci lidové stravy, který byl v době nouze a nedostatkového hospodářství jistě příslušnými orgány vítán. I později, v 60. letech, se některé prvky obrazu zdravé lidové stravy mohly při zásobovacích obtížích hodit – např. v roce 1962, kdy na trhu panoval velký nedostatek masa, vychá-

⁶²⁵ K tomuto faktoru srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 304–305. Naturální spotřeba přitom v 60. letech klesala rychleji než počet zaměstnanců v zemědělství.

⁶²⁶ Srv. například pasáž z článku B. Solnařové *Naše vánoční zvyklosti a jejich vliv na spotřebu*, VL 6, 1951, s. 265: „Obyvatelé měst často zatouží po vánoční poezii venkova, kráslenou ve fantazii i nezbytnou dekorací sněhové příkrývky a mrazivých hvězd. Zapomínají obyčejně, že kouzlo lidových vánoc je v jejich hluboké prostotě. Jdeme-li ke kořenům našeho národa, vidíme, že se štědrovečerní stůl neprohýbá posvícenskou obžerstvostí, nýbrž, že přináší starodávná jídla, prostá, ale výživná.“ Výňatek je zajímavý i tím, že se tendenci slučování vesnické stravy a „lidové stravy“, která se stále dere na povrch, snaží autorka čelit podobně jako samotná M. Úlehlová-Tilschová odkazem na „kořeny“. Pozoruhodný je také antagonismus pojmů obžerstvost a výživnost, která dělila vysokokalorické pokrmy na dvě morálně zcela odlišné kategorie.

⁶²⁷ Srv. v této souvislosti podobný vývoj po 2. světové válce např. v kultuře odívání. Viz *Konstantina Hlaváčková a kol.*, *Česká móda 1940–1970. Zrcadlo doby*. Praha 2000, zejména s. 37 a 55. Na další podobnou souvislost ukazuje výrok J. Kabelíka z článku *Několik poznámek k výživě venkova a též města*, VL 5, 1950, č. 5, s. 103: „Vlastně i venkov již se hodně odchýlil od tradice a v mnohém by se měl k ní vrátit, jako se vracíme k již opuštěným tancům a obnovujeme lidovou píseň.“

zí ve Výživě lidu článek M. Úlehlové-Tilschové, který propaguje lakto-vegetabilní stravu, tedy stravu s vyloučením masa, která „*znamená vlastně návrat k prosté stravě našeho venkovského lidu v minulém století, kdy hlavním zdrojem bílkovin bývalo mléko a tvaroh, kdežto maso jako sváteční vzácnost se jedlo výjimečně několikrát do roka*“.⁶²⁸

Prolínání časových rovin ve vágním pojmu tradiční lidová strava umožňovalo využívání i poměrně velmi vzdálené minulosti, pokud se to propagátorům jevilo jako nezbytné. Šlo např. o již zmiňovanou konzumaci ryb, která v průběhu 19. století právě v lidovém prostředí kvůli značné drahotě silně upadala, nebo o různé obilné kaše, jejichž znalost se rovněž vytrácela už od počátku 19. století, zejména od nástupu brambor a kávy. Starší tradice kašovitých pokrmů měla podle Marie Úlehlové-Tilschové pomoci omezit mladší a rozšířenější tradici moučných jídel.⁶²⁹ Podobně dávné tradice měly občas doporučené ovocné omáčky, které se ovšem v lidové kuchyni alespoň do určité míry udržely až do 19. a 20. století.⁶³⁰

Poměrně často se objevovala tendence ponořit se v toku dějin až do opravdu velké hloubky, do míst, jejichž oslava nezaváněla obhajobou prohnitých společenských řádů – do pravěku, do časů prvobytně pospolné společnosti, případně do slovanského dávnověku. I zde můžeme mluvit o iluzi světa, kde nebylo vykořisťovatelů ani vykořisťovaných, kde lidský instinkt nezatížený kulturními návyky spolehlivě sloužil⁶³¹ a kde zároveň vznikaly ty nejfantastičtější objevy v oblasti výživy. Nešlo jen o slavné slovanské kaše či pražmu, ale vlastně o naprostou většinu technologických postupů při úpravě pokrmů a jejich konzervaci, včetně dobových módních hitů jako bylo grilování nebo lyofilizace. Skvělá hodnota pravěkých objevů byla dávana do kontrastu s problematickým pokrokem v průběhu 19. století, který zplodil například nenáviděnou nízko vymlánanou mouku nebo pochybnou rafinaci a ztužování rostlinných olejů.

Liberalistický kapitalismus byl např. B. Solnařovou považován za větší nebezpečí než třeba otrokářství, protože prý otrokář svého otroka bral alespoň jako zvíře, které musí dostat nažrat, kdežto zaměstnavatel za kapitalismu projevoval „*dokonalou lhostejnost*“ vůči životním poměrům pracujících. Kapitalista také nakládá s potravinami jako s pouhým předmětem zisku a „*aby udržel ceny, je ochoten potraviny ničit nebo znehodnocovat, snižuje jakost výrobků, nebo, je-li porušena, všelijak nedostatky zakrývá*“.⁶³² Vrchol vykořisťovatelského přístupu pak mělo představovat jednání kolonizátorů, prosazujících monokultury, likvidující dosavadní tradiční zemědělství zajišťující obživu domorodého obyvatelstva.⁶³³

⁶²⁸ M. Úlehlová-Tilschová, Racionální výživa a vegetariánství, VL 17, 1962, č. 3, s. 33–34.

⁶²⁹ Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Kaše – matička naše, ND 5, 1950, č. 22, s. 346–347.

⁶³⁰ K propagaci ovocných omáček srv. např. M. Klimentová, Ovocné pochoutky, s. 3.

⁶³¹ K významu instinktu srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 70.

⁶³² B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 257.

⁶³³ B. Solnařová, Výživa a pracovní výkonnost z ekonomického pohledu, VL 18, 1963, č. 12, s. 184.
B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 88.

Z české historie jsou v této souvislosti mj. připomínány vzpomínky na bídu a hlad, „*kontrastující s hojností, ba přepychem rozkvétající buržoazie*“ ve 2. polovině 19. století. Zároveň, jak jsme se již zmiňovali, se občas přepych české buržoazie účelově zpochybňoval poukazem na silnější zahraniční konkurenci.

Úpadek stravy však podle těchto výkladů nastal již za feudalismu s rozvojem rafinované kuchyně. Jako příklad sloužilo pověstné nadužívání cizokrajného koření, dokládáné recepty z raně novověkých českých kuchařských knih.⁶³⁴ Základy tohoto zla však bylo podle některých odborníků na výživu možné hledat ještě mnohem hlouběji v historii – zdravé aromatické byliny s všeslovanskými názvy kralovaly jen do chvíle, dokud „*k nám ještě nezasáhl vliv římské říše s jejím přepychem a labužnictvím*“.⁶³⁵ Lidová kuchyně se svými zelenými bylinkami zůstala ušetřena, ale později i zde zvítězila „*jednotvárnost pepře a ostré papriky, cibulka na přepáleném tuku...*“ a svoji pozici si uhájily jen některé lidové domácí druhy koření.⁶³⁶ Nicméně bylo možné vrátit se k léčivé prostotě bylin dávných slovanských předků.⁶³⁷

V souvislosti s kritikou monokulturního hospodaření je zajímavé připomenout si názory v té době velmi uznávaného odborníka na stravu v zemích třetího světa, ředitele brazilského Ústavu výživy lidu Josué de Castro. Ve své knize *Zeměpis hladu* viděl základní příčinu „skrytého“ hladovění, tedy nevyvážené stravy, ve velkém omezení výživy na několik málo zdrojů a v užívání obohacených a rafinovaných potravin.⁶³⁸

Jiný pohled ovšem umožňoval i naprosto odlišné vnímání, např. z hlediska pěstování ovoce a zeleniny. Podobně jako u koření se začínalo z pozitivního stavu – vzorem ovšem nebyli dávní Slované, ale praktičtí Římané. Úpadek přišel v období středověku, ale renesance znamenala na rozdíl od koření obrat k lepšímu. Mnohé recepty na konzervování ovoce zejména z českých kuchařských knih 17. století jsou pozitivně hodnoceny z pohledu současné technologie. Vysokého hodnocení se dostalo především knize Alžběty Lidmily z Lisova.⁶³⁹

⁶³⁴ Srv. M. Úlehlová-Tilschová, *Technologie ve světle věků*, VL 18, 1963, č. 11, s. 161–163. Srv. i *táž*, *Aromatické byliny*, s. 57, kde se ovšem zároveň zdůrazňuje, že se ve „staročeské“ kuchyni vedle cizokrajného koření uplatnily také „*domácí aromatické byliny*“, což představovalo pozitivní aspekt.

⁶³⁵ Srv. M. Úlehlová-Tilschová, *Koření včera, dnes a zítra*, VL 6, 1951, č. 12, s. 264.

⁶³⁶ M. J. Pulec, *Dietní koření*, VL 20, 1965, č. 10, s. 169–170. Autor dokonce uvažuje o možnosti učinit z některých bylinek vývozní artikl a připomíná slávu moravského safránu ze 17. století, kdy putoval i do Moskvy a Karel st. ze Žerotína ho uváděl mezi výrobky, které „*přispívají k blahobytu a rozkvětu markrabství*“. K významu bylinek srv. také M. Úlehlová-Tilschová, *Naše cesta k výživě*, s. 4. Zelené bylinky se staly jedním z emblémů lidovosti ve stravě mj. díky své prostotě – většinou šlo o plané rostlinky. Svoji roli mohl hrát i určitý aspekt tajemna spojeného s moudrostí dávných předků.

⁶³⁷ Srv. např. M. Úlehlová-Tilschová, *Chuťový místopis*, s. 20. Apel na omezení cizokrajného, a tedy dražšího koření, zvýšením využívání domácích bylin se v poválečné době objevoval v sousedním Rakousku. Srv. např. J. Stambhammer, *Mehlsuppe und Hummercocktail*, s. 92.

⁶³⁸ Srv. A. I. Makaryčev, *Problém studia výživy lidu a zkušenosti domácí i zahraniční*, VL 12, 1957, č. 11, s. 156.

⁶³⁹ Jiří Novák, *Ovocné konzervy v dávných dobách*, VL 20, 1965, č. 11, s. 181–183.

Na posledním přístupu můžeme dobře pozorovat již uváděný menší význam vyhledávání pozitivních lidových tradic ve prospěch obecnějších tvrzení o inspirativní vynalézavosti bez rozdílu jejich sociálního původu, což byl přístup oblíbený už v 19. století.

Odkazy na tradice se v literatuře zabývající se správnou výživou objevují často zejména v začátcích námi sledovaného období a postupně se spíše vytrácejí, i když zcela nemizí. Propagován již není základní koncept lidové stravy, ale pouze jednotlivé tradiční recepty mají oživovat dobovou stravu, která se však v zásadě vyznačuje naprosto odlišným charakterem ve srovnání s minulostí.⁶⁴⁰ V oblasti profesionálního kuchařství se objevovaly zejména četné pokrmy mající vztah k jihočeskému kraji, zejména jídla z ryb. Spíš než o návrat k lidové stravě se však jednalo o komerční využití idylických představ spojených s pojmovým okruhem jihočeské vesnice.⁶⁴¹ Podobný komerční efekt přinášely i představy spojené s produkcí salašů.⁶⁴² Další podobný příklad představuje úspěch tzv. selského chleba na konci 60. let. Prostota tradičních pokrmů a potravinářských výrobků měla především osvěžit spotřebitelský sortiment a zároveň poskytnout konzumentům krátkodobou iluzi určitého návratu k přírodě ve stále více technikou formované době.⁶⁴³

Využívány byly nadále i některé praktiky lidové kuchyně oslabující její tradiční nedostatky, které přezívaly i ve stravovacím systému 50. a 60. let. Dobrým příkladem může být v tomto ohledu připomínání zájmu lidové kuchyně o první jarní zeleninu.⁶⁴⁴

⁶⁴⁰ Jako příklad principu oživování stravy tradičními recepty srv. např. L. Futera, Usnesení karlovarské celostátní konference technologů v praxi, VL 19, 1964, č. 8, s. 127. Podobně v rámci akce Výživa a zdraví byly v jedné jídelně ve Východočeském kraji zavedeny „oblíbené staročeské pokrmy z Podkrkonoší“. Srv. Jan Bartoš, „Výživa a zdraví“ ve Východočeském kraji, VL 23, 1968, č. 3, s. 43. Srv. také M. Hrubá, Naše oblíbené pokrmy III, VL 24, 1969, č. 4, s. 58, kde se autorka chce vrátit ke „starým dobrým tradičním stravám lidové“ tím, že by se z ní vybraly pokrmy, „které by i dnešnímu člověku přišly k chuti a byly by i pracovně únosné“.

⁶⁴¹ K diskusi o podílu lidové stravy na jihočeských kuchařských specialitách srv. rozhovor s šéfkuchařem českobudějovické restaurace Perla Josefem Pufrem, in: Miroslav Hanzlíček a kol., Jihočeská kuchyně. České Budějovice 1968, s. 18. J. Pufr přiznával částečný podíl profesionálních kuchařů a jako příklad uváděl např. zcela nově vytvořený Pelhřimovský řízek. Srv. např. Josef Bartušek, Jihočeská kuchyně (Sešity domácího hospodaření, sv. 51). Praha 1970. Úvod Z. Sobotky po pravdě uvádí, že autorem řady receptů je samotný autor, šéfkuchař restaurace Budvarka v Ústí nad Labem. Pojem jihočeská kuchyně byl také často spojován s Rožmberky, a tím také s raně novověkými recepty. Ve 2. polovině 60. let podnikly československé interhotely sběr speciálních krajových předpisů pro obohacení svých jídelníčků. F. Raboch (značka bch) však ve zprávě o brožurě A. Nestávala a J. Havlíčkové Speciality české, moravské a slovenské kuchyně (VL 23, 1968, č. 3, s. 60), která vznikla na základě této akce, konstatuje, že při úpravě předpisů došlo k nežádoucí nivelizaci chuti pokrmů, např. stereotypním přidáváním žampionů či koření kari.

⁶⁴² Srv. např. Hana Šebestová, Spotřební družstva a spotřeba potravin, VL 23, 1968, č. 6, s. 102. K podobným projevům komercializace stravování s vytvářením kvazilidových jídel koncem 20. století srv. Ueli Gyr, Währschafte Kost. Zur Kulinarisierung von Schweizer Spezialitäten im Gastrotrend, Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 56 (Neue Serie), 2002, Heft 2, s. 105–123.

⁶⁴³ Srv. J. Prugar, Žito versus pšenice – současný stav a vývoj v Západní Evropě, VL 24, 1969, č. 9, s. 137. Samozřejmě by bylo v této souvislosti zajímavé sledovat rozvoj chalupářství.

⁶⁴⁴ Srv. např. J. Böhmová, Chystáme dobrý oběd, s. 2.

III. Nová strava

III. 1. Ústup inspirace historií

Vedle opadnutí vzedmuté vlny folkloristického nadšení pro prostý, leč velmi důvtipný lid a rozvoje moderního potravinářského průmyslu k opouštění celkové koncepce lidové stravy v českém prostředí jistě přispělo také postupné vytlačování hlavních protagonistů „tradicionalistického“ směru – etnografické nadšenkyne M. Úlehlové-Tilschové a v roce 1957 zesnulého L. Kaizla – v oblasti boje za správnou výživu scientističtější uvažujícími osobnostmi typu ředitele Ústavu pro výzkum výživy lidu Josefa Maška.

Tito vědci hodnotili tzv. lidovou stravu především jako negativní produkt dřívější společnosti a zdůrazňovali negativní vliv, který na utváření jejího charakteru měla celková hospodářská situace širokých vrstev především na venkově.⁶⁴⁵ Přitom obvykle odsoudili i stravu většiny obyvatelstva v celém období feudalismu, případně v epoše vykořisťovatelské společnosti, tedy za otrokářství, feudalismu a kapitalismu zároveň.⁶⁴⁶ Zejména v 50. letech přitom argumentovali mj. třídním charakterem stravy v předešlých obdobích.⁶⁴⁷ Stravovací zvyklosti české národní kuchyně se podle J. Maška rychle opožďovaly za vývojem společnosti, což představovalo jednu z hlavních příčin jejich nevýhodnosti. Úloha zdravotníků v propagaci zdravé výživy měla podle něj směřovat k úsilí „*výchovou ovládnout nesprávné zvyklosti a tvořit podmínky k tomu, aby se lidé i chtěli i mohli žít jinak, než jak tomu bylo po staletí. Aby se tedy živilo jako vyspělé civilizace na prahu 21. století.*“⁶⁴⁸

Racionalizátoři výživy měli tedy podle tohoto výroku především odstraňovat zátěž minulosti a orientovat se jednoznačně na budoucí kvalitu. Tento názor víceméně přejala postupně naprostá většina odborníků, zejména pokud měli medicínské nebo chemické vzdělání. Svůj úkol považovali za o to závažnější, že si mimořádnou úlohu tradice ve stravování plně uvědomovali. Lékař Jan Vanýsek mluvil v anketě v roce 1964 o „*nešťastné tradici naší kuchyně, která nemá fantazii, ale zato hýří kaloriemi*“.⁶⁴⁹ A Josef Mašek jako hlavní brzdu správné výživy na venkově označil „*přežitky minulosti, plynoucí z konzer-*

⁶⁴⁵ I J. Mašek byl ovšem samozřejmě na počátku 50. let do určité míry ovlivněn převládající sympatií k lidové stravě. Srv. třeba jeho článek *Výživa na našem venkově*, VL 5, 1950, č. 5, s. 98–99.

⁶⁴⁶ J. Mašek, *Zásady správné výživy*, s. 5–6. V trochu specifické podobě prezentoval kritický poměr k výživě minulosti svými propagačními plakáty populární Jiří Winter-Neprakta. Srv. M. Ú.-T. [M. Úlehlové-Tilschová], *Satira slouží zdravotnické osvětě*, VL 18, 1963, č. 10, s. 159, kde je jeden z plakátů i vyobrazen.

⁶⁴⁷ Srv. např. J. Mašek, *O trávení, zažívání a vitamínech*, zejména s. 20.

⁶⁴⁸ J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 171. Srv. také *ječ*, Diskusní seminář, VL 15, 1960, č. 10, s. 160. Z dřívější doby srv. např. i F. Janda, *Rozdíly v růstu naší mládeže*, VL 12, 1957, č. 9, s. 124, kde autor hovoří jednoznačně o „*starých, špatných návycích ve stravování*“.

⁶⁴⁹ Srv. anketu zařazenou v článku Z. Vrba, *Třikrát o výživě*, VL 19, 1964, č. 11, s. 168, odpověď Prof. MUDr. Jana Vanýska, DrSc.



Obr. 54. Proslulý fyziolog a pracovník Ústavu pro výzkum výživy lidu Otakar Poupa se ve své knize Čtení o výživě z roku 1956 v mnohém shodoval s názory hlásanými okruhem kolem Marie Úlehlové-Tilschové.

vativismu ve výživě a z výživových pověr na straně jedné a z nedostatečného nutričního uvědomění na straně druhé“.⁶⁵⁰

Přitom spotřební zvyklosti, což je spojení dehonestující vznešený pojem tradice, podle J. Maška nejsou nějakým „aktivním činem“, ale pouze následkem nedostatku času, deformací trhu nebo nevyhovujících cen, které je možné poměrně snadno změnit pomocí úprav v podobě distribuce.⁶⁵¹ V této souvislosti je také třeba připomenout varování Josefa Maška před adaptačními procesy, které by mohly brzdit rozvoj lidské osobnosti.⁶⁵²

Stojí však za povšimnutí, že zcela v duchu Marie Úlehlové-Tilschové formuloval své názory na českou výživu v roce 1956 i fyziolog a významný pracovník Ústavu pro výzkum výživy lidu Otakar Poupa.⁶⁵³ Ostatně i její hlavní oponent Josef Mašek se zejména v 1. polovině 50. let místy odvolával i na tradice lidové stravy. Ještě v roce 1965 dokonce materiál k návrhu vládního usnesení o zajištění racionální výživy obyvatelstva uváděl, že „*třídní ráz stravy*“ v minulosti „*vytvořil i zvláštní ráz české kuchyně s lidovými tradicemi, které často překonávaly systém chudé výživy jistou vtipnou rázovitostí a kuchařským uměním, které však postupně zaniká v domácnosti i veřejném stravování, v jednotvárnosti*

⁶⁵⁰ J. Mašek, Stav výživy venkovského obyvatelstva, VL 10, 1955, č. 10, s. 141. Přesto se v tomto článku objevila pozitivní zmínka o „*rázovitých jídlech*“. Později se však podobné úlitby opěvování lidu z Maškových textů víceméně vytrácejí.

⁶⁵¹ J. Mašek, O současné problematice racionalizace výživy, VL 23, 1968, č. 5, s. 78.

⁶⁵² Srv. J. Mašek, Nedostatky naší výživy a její racionalizace, VL 23, 1968, č. 10, s. 166.

⁶⁵³ O. Poupa, Čtení o výživě, hlavně s. 92–95. Poupa ostře kritizuje stravování městské, resp. průmyslové a za vzor dává „*českou stravu lidovou*“, která je podle něj „*dobrá, zdravá a rozumná*“.

uchvátaně či masově vyráběných pokrmů“. „Naše dřívější tradiční spotřeba byla z hlediska výživy i více vyvážená než nyní. Východných zdrojů biologicky aktivních látek bylo lépe využíváno.“ Žádný návrat k minulosti nebo zvýšenou propagaci lidové stravy však usnesení nepředpokládalo.⁶⁵⁴

Tradicionalisté měli alespoň na počátku 50. let určitou oporu i u sovětských odborníků, kteří prováděli intenzivní výzkum lidové moudrosti např. v oboru medicíny.⁶⁵⁵ Podle Anny Kovářové údajně i na III. Mezinárodní konferenci Světové unie pro zdravotnickou výchovu obyvatelstva dominoval výrazně pozitivní postoj k tradicím ve stravování.⁶⁵⁶

Na druhé straně se přístup jejich oponentů obratně vyhnul ideologickým úskalím, spojeným s oslavováním minulosti, tedy především s vnucující se apologií kvality života lidu v časech nevolnictví, případně za kapitalismu. Spor mezi tradicionalisty a scientisty má určité paralely i k boji mezi nacionalisty a internacionalistickými technokraty, který byl v rámci komunistických stran v sovětském bloku dost rozšířený. Jak jsme se však zmínili, nebyly rozpory v oboru racionální výživy nepřeklenutelné a představitelé obou směrů spolu mohli alespoň oficiálně bez problémů koexistovat a jednotlivé osobnosti dlouhodobě kolísali mezi oběma směry.⁶⁵⁷

Problém konfliktu mezi přívrženci tradice a bojovníky za vědecké inovace na poli výživy nepředstavuje ovšem české specifikum. Podobně, i když s určitými rozdíly, se vyvíjel odborný diskurs i v sousední NSR. I zde můžeme od 2. poloviny 50. let pozorovat odklon od intenzivní civilizační kritiky a snahy o návrat k jakési původní přírodní stravě a větší využívání pozitiv-

⁶⁵⁴ Srv. Návrh opatření pro zajištění racionální výživy obyvatelstva v ČSSR z 30. ledna 1965. Předkladatelem byla pracovní skupina vedená 1. náměstkem ministra zdravotnictví prof. dr. P. Macúchem. Citát pochází ze s. 1 materiálu. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0573/0011.

⁶⁵⁵ V roce 1955 v SSSR velmi zaujala anglického lékaře Johna Burtona informace vedoucího lékaře v tehdejší Stalingradu, že se „*zcela vážně zabývají lidovou medicínou*“. Srv. Č. Adamec, Zdravotnická osvěta v Sovětském svazu očima Angličana, VL 12, 1957, č. 12, s. 176. Autor článku, sám autor knihy o šarlatánství, ovšem okamžitě zdůraznil ve vysvětlivce, že „*proti podvodným šarlatánům a proti pověrám vede zdravotnická osvěta boj*“.

⁶⁵⁶ Účastníkům byla mj. položena otázka „*Do jaké míry tradice a lidové návyky přispívají k vytvoření nutričních závdavů?*“ Podle A. Kovářové dospěla nutriční komise vedená Rakušanem W. Haldenem k tomuto názoru: „*Tradice a lidové návyky zajisté přispívají k vytvoření některých nutričních závdavů. Mnohem více však k nim přispívají zájmy ovlivňující zásobování trhu. Nejlépe se to ukazuje na některých nutričních zlozvycích moderní civilizace, jako jsou např. přílišné požívání alkoholu, silné kávy apod. Lidové nutriční návyky nutno pečlivě studovat, neboť často navazují přímo na místní podmínky a předpoklady klimatické a půdní a jsou naopak zdraví prospěšné. Někdy stačí naopak na různé zanedbané možnosti vhodného využití místních podmínek obyvatelstvo upozornit.*“ Z textu článku není bohužel jasné, nakolik jde o závěr nutriční skupiny a nakolik se jedná pouze o interpretaci autorky. Srv. Anna Kovářová, Naše účast na zdravotnicko-osvětové konferenci v Římě, VL 11, 1956, č. 11, s. 158–159.

⁶⁵⁷ Např. podle zprávy M. Ú.-T. [M. Úlehlové-Tilšchové] z VL 10, 1955, č. 4, s. 64–65 o diskusi věnované otázkám výživy ve vztahu k zemědělské výrobě a výzkumu, kterou pořádala SRV a Čs. akademie zemědělských věd 4. 3. 1955, dokonce údajně na tomto shromáždění Josef Mašek „*nastínil obraz naší výživy, která se odklonila od prosté venkovské stravy lakto-vegetabilní a převzala četné zlozvyky z pokažené stravy měšťácké*“. Je ovšem otázka nakolik interpretaci slov J. Maška ovlivnil vlastní názor autorky zprávy. Obecně však platí, že zatímco v začátku sledovaného období se spíše objevovalo odvolávání se na tradici i ze strany „scientistů“, v jeho druhé části byly obvyklejší scientistické pasáže v článcích tradicionalistů.

ních představ spojených se slovem moderní. Společnou příčinu představoval pravděpodobně už zmiňovaný rozvoj potravinářského průmyslu a změna stravovacích návyků obyvatelstva, spojená s naprostým odmítnutím návratu ke stravě obvyklé v předindustriálním období. Se zacelováním ran po proběhlé válce také klesala atraktivita vesnice jako místa materiální hojnosti ve srovnání se zbídačelým městem.⁶⁵⁸ Spekulovat můžeme i v širších rozměrech o opadnutí určité nedůvěry vůči civilizaci vyvolané válkou.⁶⁵⁹

V každém případě však začali odborníci v pozdějším období, tedy zhruba od 2. poloviny 50. let, spíše zdůrazňovat přínos nových technologií a nutnost zcela přebudovat výživové zvyklosti v závislosti na rozvoji vědy a techniky.⁶⁶⁰ Pomáhala jim v tom i dobová atmosféra, nakloněná modernistickým představám spojeným s prosazením vědeckých poznatků do každodenního života.

Zdraví není již hledáno v hloubce minulosti, v jakémsi prapůvodním, možná slovanském ráji, kde by se naši předkové živili dietní stravou v podobně mléka a zeleniny. Řešení měl naopak – podle propagátorů správné výživy z okruhu J. Maška – přinést rozvoj vědy a zejména techniky, která přinutí přírodu, aby fungovala podle racionálního a zdraví maximálně prospěšného plánu bez nežádoucích náhlých výkyvů. Nové technologie měly zároveň v pokrmech zachovat žádoucí množství biologických hodnot. Tento směr se v 60. letech silně prosazoval vedle snah o racionalizaci stravování pomocí



Obr. 55. Celou řadu falešných představ o charakteru vesnické stravy pomáhaly v 50. a 60. letech odhalit terénní výzkumy výživy. Na snímku dva pracovníci Ústavu pro výzkum výživy lidu u mapy, 1958. Archiv Petr Mašek.

⁶⁵⁸ Srv. např. J. Mašek, O poruchách výživy za války, ČLČ 84, 1945, č. 21, s. 713. Autor zde srovnává vývoj stravování za války ve městě a na vesnici a konstatuje: „*Jeví se nám tudíž změny výživy za války jako zcela nepatrné na venkově, kde spíše odpovídají zastavení vývoje lidové výživy na dřívějším stupni, proti změnám u obyvatelstva městského, kde výše vytyčenému stupňování výkonu odpovídá na straně výživy snížení co do množství i kvality.*“

⁶⁵⁹ Srv. M. Wildt, Vom kleinen Wohlstand, zejména s. 210–225. V NSR ovšem byla „völkisch“ pojatá propagace „lidové stravy“ poněkud diskreditována, a proto se zde spíše objevovala propagace stravy tzv. přírodních národů, např. eskymáků.

⁶⁶⁰ Srv. např.: „...je nejvyšší na čase, aby se změnila dosavadní, můžeme říci archaická výroba pokrmů – vaření pomalu jako v době M. D. Rettigové, v moderní, účelně řízenou, o vědecké poznatky opřenou a produktivně připravovanou stravu, zajišťující optimální výživu našeho lidu.“ Srv. M. Hrubá, Polotovary, VL 17, 1962, č. 1, s. 5. Srv. také názory A. Wolfa prezentované v článku M. Ů.-T. [M. Ůlehová-Tilschová], Celostátní přípravný seminář k letošní akci Výživa a zdraví, VL 18, 1963, č. 10, s. 158.

změny skladby spotřebovávaných potravin ve společnosti, případně doby jejich příjmu, zejména když řešení těchto otázek naráželo na neprostupnou hráz ekonomických obtíží. Boj proti potravinám obsahujícím tzv. prázdné kalorie ovšem pokračoval v neztenčené míře.⁶⁶¹

V samém závěru sledovaného období můžeme v odborném diskurzu přece jen pozorovat i určitou únavu a přesycení z vědy, ale návrat k minulosti je výslovně odmítán. Naopak východisko měla poskytnout ještě dokonalejší technika, ovšem v podmínkách „*lidštějšího stupně civilizace*“.⁶⁶²

III. 2. Tradice inovací

Trend zdůrazňující význam vědy a techniky pro zlepšení výživy přímo navazoval na práci Ústředí československých hospodyň, které působilo od 30. do počátku 50. let původně v rámci Masarykovy akademie práce, kde navazovalo na činnost skupiny pro organizaci práce v domácnosti při Jednotě přátel Masarykovy akademie práce, založené v roce 1923, která vydávala časopis Úspora zdraví, času, peněz v domácnosti.⁶⁶³ V poválečném období byla předsedkyní Ústředí českých hospodyň významná osobnost českého ženského hnutí Růžena Pelantová, kterou na konci 40. let vystřídala Blanka Podlešáková, první ředitelka Dětského domu v Praze a autorka populární příručky Vaříme elektricky. V 50. letech se Ústředí československých hospodyň transformovalo do Výzkumně-technického resp. Studijního a zkušebního ústavu Československého svazu žen. Později část pracovnic z tohoto okruhu přešla do Ústavu pro výzkum vnitřního obchodu.⁶⁶⁴ Pracovnice Ústředí československých hospodyň se tradičně místo etnografických a historických studií zaměřovaly na propagaci praktického zavádění technických a technologických inovací do kuchyňského provozu a využívaly k tomu až do počátku 50. let i vlastní periodikum Naše domácnost.⁶⁶⁵ Okruh spolupracovnic časopisu Naše domácnost (redigovaly ho Joza Břízová a Božena Krchová) se do určité míry

⁶⁶¹ Ve svém vystoupení na první celostátní konferenci podnikových hygieniků RaJ v Praze např. J. Mašek zdůrazňoval nutnost snížení spotřeby prázdných kalorií a naopak byly propagovány „aktivní pokrmy“. Srv. *bch* [F. Raboch], Celostátní konference podnikových hygieniků RaJ, VL 19, 1964, č. 12, s. 191.

⁶⁶² „*Jakýsi návrat k přírodě není dnes možný a škody, jež nám přinesla civilizace a zejména technika, se dají zlepšit jen lepší technikou a lidštějším stupněm civilizace*“. Srv. S. Hejda, Zelenina – důležitý zdroj vitaminů, VL 24, 1969, č. 6, s. 87.

⁶⁶³ A. Měšta, Úspora v domácnosti, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 12, s. 47

⁶⁶⁴ K Výzkumnému ústavu obchodu (dříve Výzkumný ústav vnitřního obchodu) a jeho náplni srv. Vladislav Kobík, Výzkumnému ústavu obchodu 30 let, VL 22, 1967, č. 11, s. 175–176.

⁶⁶⁵ Nelze si však okruh časopisu Naše domácnost a okruh periodika Společnosti pro racionální výživu Výživa lidu představovat jako dvě naprosto odlišné skupiny. V Ústředí československých hospodyň působily i významné spolupracovnice Výživy lidu jako např. Božena Solnařová nebo Marie Hrubá. Časopis Naše domácnost také otiskoval výňatky z některých článků Výživy lidu. Mezeru, která vznikla po zrušení časopisu Naše domácnost (resp. po jeho vplynutí do Vlasty) se pokusila zaplnit za několik let příloha časopisu Výživa lidu nazvaná Výživa v rodině, která začala vycházet v roce 1957.



Obr. 56. Kuchyni plnou moderních přístrojů ulehčujících práci hospodyni ukazuje fotografie pořízená v obchodním domě Bílá labuť v Praze z roku 1959, která byla použita na obálku knihy B. Podlešákové a M. Ůlehlové-Tilschové.

překrýval s autorským kolektivem již zmiňované kuchařky Vaříme zdravě, chutně a hospodárně⁶⁶⁶, která se mohla již v roce 1957 pochlubit pěti vydáními o celkovém objemu 160 000 výtisků v češtině, čtyřmi edicemi ve slovenštině (125 000 výtisků) a vydáním v maďarštině.⁶⁶⁷

I přes některé dobově podmíněné formulace a poměrně silně antitradicionalistickou minulost⁶⁶⁸ nepatřily představitelky této skupiny k stoupenkyním příliš skokové proměny stravovacího stylu. Spíše se stavěly za postupnou evoluci neustálým začleňováním stále nových prvků, které měly tradiční stravu uzpůsobit moderní době. Vzhledem ke svému praktickému zaměření se nepokoušely o nějakou dramatickou revoluci ve stravování, ale propagovaly spíše „reformní kroky“, které měly ženám umožnit vyrovnat se při přípravě stravy s novými skutečnostmi, jako byl např. úbytek času na přípravu jídla kvůli přechodu většiny žen do zaměstnání.⁶⁶⁹ „Tradiční českou stravu“ obvykle hodnotily spíše pozitivně a oceňovaly její chutnost.⁶⁷⁰ Tím se výrazně lišily od některých radikálnějších propagátorů správné výživy, kteří českou gastronomii ztotožnili pouze s jejími kritizovanými částmi a radovali se z jejího postupného ústupu.⁶⁷¹

Nicméně zároveň se odbornice z okruhu Naší domácnosti přimlouvaly za větší vzdělání hospodyň pomocí odborného tisku a vyzývaly je k větší odvaze při experimentování v kuchyni.⁶⁷² Především 2. polovina 50. a 60. let pak byla obdobím, kdy se názory této skupiny o velkém významu technických a technologických inovací pro změnu běžného stravování ve smyslu zdravotní racionalizace staly jedním z dominantních směrů, což nepochybně souviselo s tehdy velmi rozšířenými představami o významu vědeckotechnického pokroku pro vybudování socialistické společnosti.

Nešlo však jen o dokonalejší přístroje, jako třeba o výměnu starých přesý-

⁶⁶⁶ Vaříme zdravě, chutně a hospodárně. Praha 1953 (napsal kolektiv pracovníků Studijního a zkušebního ústavu ČSŽ – J. Břízová, M. Klimentová, B. Krchová, J. Kolaříková, J. Fialová, M. Havelková, V. Koseová, B. Šmoková, M. Urbanová).

⁶⁶⁷ Přípravovalo se i vydání v ruštině. Srv. anonymní zprávu Úspěch kuchařské knihy, VL 12, 1957, č. 11, s. 172.

⁶⁶⁸ Srv. básničku *Karla Drimla* Stará kuchyně, použitou v článku *A. Měšty* Úspora v domácnosti, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 12, s. 47.

⁶⁶⁹ V. Dvořáková-Janů uvádí tuto kuchařku jako ukázkou typické produkce 50. let s důrazem na zkrácení doby přípravy pokrmu vzhledem k rychle rostoucí zaměstnanosti žen. Nutno však podotknout, že podobné tendence k racionalizaci provozu domácnosti projevoval tento okruh autorek už ve 30. letech, a nejednalo se tedy pouze o konjunkturální přizpůsobení se době. Srv. *V. Dvořáková-Janů*, Lidé a jídlo. Praha 1999, s. 87.

⁶⁷⁰ Srv. v této souvislosti článek-rozhovor *B. Solnařové* Stravování do rukou odborníků, VL 18, 1963, č. 4, s. 49–50, kde se dočteme o oživování slávy české kuchyně omlazené novodobými vědeckými poznatky. B. Solnařová názorově kolísala mezi skupinou kolem Naší domácnosti a okruhem kolem M. Úlehlové-Tilšchové.

⁶⁷¹ Srv. *J. Jarešová*, Sovětské pokrmy v naší kuchyni, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 11, s. 42. Není však třeba význam podobných názorů přeceňovat – jednalo se spíše o žurnalistické zjednodušení.

⁶⁷² Srv. *J. Břízová*, Tři obrázky z naší kuchyně, VL 20, 1965, č. 11, s. 184.

pacích hodin za „minutky“ nebo o zavádění nových zejména plastických hmot či lepší využívání energií v kuchyni⁶⁷³, změněn měl být pomocí vědy a techniky i celkový charakter stravy. Nová socialistická epocha pochopitelně vyžadovala také nového, socialistického člověka, jenž měl být mj. i člověkem, který s maximální racionalitou pečuje o své zdraví a nenechá se svést předsudky a tradicemi převzatými z minulých dob.

III. 3. Věda a nové prvky stravy

III. 3. 1. Konzervace

Vědecké hledání „*nových způsobů výživy, objevy nových potravin a nových výživových možností*“ měly výrazně přispívat k „*rozvoji lidského rodu*“.⁶⁷⁴ Mezi symboly dokládající význam technických a biologických věd pro ozdravení výživy patřily zejména tzv. convenience foods, tedy nejruznějším způsobem opracované potravinové suroviny.⁶⁷⁵ Jedná se tedy především o polotovary nebo nejruznější způsoby konzervace.⁶⁷⁶ K nově zaváděným konzervačním látkám patřila kupříkladu i kyselina sorbová.⁶⁷⁷ Podobně jako v jiných zemích, např. v Rakousku, bylo zdůrazňováno, že tradiční nedůvěra ke konzervovaným potravinám nemá reálné opodstatnění a konzervy přinášejí v uspěchané době výraznou úsporu času. Zejména ve druhé polovině sledovaného období se však objevovala i určitá kritika konzerv, ať už z hlediska jejich biologických hodnot, nebo kvality zpracovávaných surovin.⁶⁷⁸

Od rozvoje konzervačních metod se očekávalo, že odstraní jeden z nejzásadnějších problémů tradiční kuchyně – její sezonnost, která se ze zdravotního hlediska projevovala zejména výrazným kolísáním příjmu některých důležitých ochranných látek, jako např. vitaminů C a A, aniž by přitom bylo

⁶⁷³ Srv. např. recenzi výstavy v Národním technickém muzeu v Praze s názvem *Technika v domácnosti* včera, dnes a zítra – *jb*, *Technika v domácnosti se musí řídit zdravotnickými ohledy*, VL 18, 1963, příloha *Výživa v rodině* 7, 1963, č. 11, s. 43–44.

⁶⁷⁴ B. Solnařová – J. Hrubý, *Výživa jako ekonomický problém*, s. 53. Na s. 54 v téže publikaci se také dočteme, že „*boj s nedostatkem a zápas o lepší výživu se táhne celými dějinami jako jejich krutý, ale nakonec pokrokový faktor*“.

⁶⁷⁵ Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 393.

⁶⁷⁶ Srv. význam těchto faktorů v Závěrečném usnesení celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného ve dnech 24. až 26. října 1963 v Karlových Varech, VL 18, 1963, č. 11, s. 170–171.

⁶⁷⁷ Srv. Z. Malkus, *Kyselina sorbová – nová konzervační látka pro potraviny*, VL 12, 1957, č. 3, s. 44, nebo Z. Malkus – F. Fürst, *Kyselina sorbová – nová konzervační látka pro potraviny*, VL 15, 1960, č. 7, s. 108.

⁶⁷⁸ „*Předsudky proti používání hotových pokrmů v konzervách a proti polotovarům už zmizely – odvál je duch moderní doby, který se nazývá úspora času*.“ Srv. E. Kašparová, *Letní večere*, s. 18. Na druhé straně ovšem autorka přiznává, že konzerva je často pouze východisko z nouze. Srv. S. Hejda, *Přínos nebo nutné zlo?*, VL 23, 1968, č. 3, s. 47–48. Oproti kritickému postoji vyznívá studie M. Hrubé *Konzervované potraviny – ano či ne?* (VL 23, 1968, č. 3, s. 48–49) alespoň pro ovocné a zeleninové konzervy jednoznačně příznivě a počítá s dalším růstem konzumace konzervovaných potravin v souvislosti s rozvojem průmyslu.



Obr. 57. Sezonní nedostatek ovoce měl být v domácnostech i ve veřejném stravování překonáván za pomoci konzervovaných výrobků. Na snímku sklad jedné ze závodních kuchyní.

nutné v zimním a jarním období dovážet větší množství jižních plodů, především citrusového ovoce. Staré, dlouhá staletí známé konzervační metody totiž ve většině případů právě obsah vitaminů a dalších látek důležitých pro zachování lidského zdraví výrazně redukovaly, a proto byly zkoušeny některé zcela nové možnosti, např. konzervování pomocí různých druhů záření⁶⁷⁹ včetně záření radioaktivního nebo tzv. lyofilizace, tedy sušení za pomoci

⁶⁷⁹ Zahájení pokusů v Československu můžeme datovat do 2. poloviny 50. let. Od počátku však zejména v případě experimentů s radioaktivním zářením můžeme ze strany odborníků na výživu pozorovat jistou opatrnost, i když „*mírové využití atomické energie*“ v tomto směru velmi lákalo. Srv. J. Mašek, Nové objevy ve výživě, VL 12, 1957, č. 10, s. 138. Pokusy s konzervací za použití ionizujícího záření probíhaly v rámci RVHP ve spolupráci československých, sovětských, bulharských a maďarských vědců. Srv. Josef Holeček, Potravinářský průmysl a činnost RVHP, VL 19, 1964, č. 10, s. 150. V Československu se experimentovalo např. s ozařováním brambor, které po masivním ozařování rentgenovými paprsky neklíčily. Docházelo ovšem k velkým ztrátám na vitamínech. Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 245–246. Další pokusy proběhly například s likéry nebo s cibulí. Srv. diskusní příspěvky k článku A. Wolfa Použití ionizujícího záření v potravinářství k studené sterilaci (PP 15, 1964, č. 2, s. 79), od Milana Tomani a Vladimíra Srby. V Evropě patřil k nejvýznamnějším institucím zabývajícím se problematikou konzervace zářením Spolkový výzkumný ústav pro uchovávání potravin v čerstvém stavu v Karlsruhe v tehdejší NSR. K celé problematice srv. např. práci zaměstnance tohoto ústavu Teodora Grünewalda Konzervace potravin ozařováním – zdroje záření a dozimetrie (tamtéž, s. 71–76). Srv. také vlastní studii A. Wolfa Použití ionizujícího záření v potravinářství k studené sterilaci (tamtéž, s. 76–79). Srv. i příspěvek Josefa Musila Neúspěšná bilance výzkumu radiační konzervace potravin (VL 15, 1960, č. 10, s. 151–152), který byl napsán podle pramenů z francouzského periodika Science et Vie.

chladu a tlaku.⁶⁸⁰ Zejména v první polovině sledovaného období se mimořádná pozornost věnovala i sušení např. mléka (zejména za pomoci rozstřikováním), krve nebo vajec.⁶⁸¹

Velmi kontroverzní byly pokusy s konzervací potravin za pomoci antibiotika tetracyklinu, které se prováděly ve velké míře např. v Maďarsku.⁶⁸² S využitím antibiotik ke konzervaci např. masa se experimentovalo i u nás.

Mimořádným způsobem se zejména v první polovině sledovaného období rozvíjelo mrazírenství, mj. i proto, že právě konzervace pomocí nízkých teplot byla považována z hlediska zachování biologických hodnot potravin za velmi výhodnou.⁶⁸³ Právě u tohoto způsobu konzervace potravin se dokonce objevoval názor, že za určitých podmínek se chuťové a biologické vlastnosti příslušné potraviny nejenom nezhorší, ale dokonce její kvalita částečně stoupne.⁶⁸⁴ V každém případě byla za obzvlášť důležitou okolnost považována skutečnost, že mražení umožňovalo uchování obzvlášť choulostivého vitamínu C, kterého byl zejména v některých obdobích roku ve stravě kritický nedostatek.⁶⁸⁵ Naopak jako komplikaci vnímali odborníci do značné míry neodstranitelné změny struktury potravin, které je činily náchylnějšími k druhotné infekci.⁶⁸⁶

⁶⁸⁰ K problematice moderních metod konzervace srv. shrnutí v *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 243–247. Srv. také Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha č. 2, s. 12–13. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam. č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 269–270).

⁶⁸¹ K významu sušení srv. *M. Ůlehlavá-Tišchová a kol.*, Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 86–87. Zdůrazněn je zde rozvoj sušení za 2. světové války. Ze sušeného mléka se vyráběla náhražka za vaječné bílky s názvem Synblanca a náhražka za celé vejce zvaná Synthova. Srv. tamtéž, s. 88.

⁶⁸² *J. Holeček*, Potravinářský průmysl a činnost RVHP, VL 19, 1964, č. 10, s. 150.

⁶⁸³ Sublimační sušení a zmrazování byly hlavním tématem komplexního výzkumného úkolu Nové formy konzervace potravin. Srv. *L. Líbal*, Úkoly a cíle racionalizace výživy obyvatelstva, VL 19, 1964, č. 2, s. 21. Sublimační mražení v sobě mělo koncentrovat přednosti mražení i sušení. Srv. např. článek francouzského vědce *Louise Reye* Základní principy sublimačního sušení (PP 15, 1964, č. 2, s. 61–66), nebo *Š. Šulc – M. Behúň – V. Kollečániová*, Nové směry ve výskume a vývoji konzervářských výrobků v potravinářském průmyslu, VL 22, 1967, č. 5, s. 78–79. K významu mrazírenství, který mu přikládala rozhodující místa, srv. např. *L. Jankovcová*, Ministerstvo potravinářského průmyslu, PP 2, 1951, č. 1, s. 3, nebo rozhovor s *L. Jankovcovou* v tomtéž ročníku na s. 108–109 a *Eduard Zeizinger*, Otázky a úkoly mrazírenského průmyslu v ČSR, PP 2, 1951, č. 3, s. 110–111. Srv. i ostatní články čísla věnovaného problematice chlazení a mrazírenství. K mrazírenství srv. *Karel Adámek – Vladimír Preininger – Miroslav Smotlacha*, Zmražené potraviny a jejich příprava v domácnosti. 2. vyd. Praha 1962, 3. doplněné vyd. Praha 1969. Rozvoj mrazírenství měl mimořádný význam pro skladbu stravy i v sousedních zemích. Srv. např. *A. Andersen*, Der Traum vom guten Leben, s. 75–80, nebo anonymní článek Tiefkühlkost in den Haushalten. 1961 Tag für Tag in Wort und Bild, in: Die Grosse Bertelsmann Lexikothek-Chronik. Bibliothek des 20. Jh. 1960–1963. Gütersloh – München 1995, s. 45. Srv. i *Wolfgang König*, Geschichte der Konsumgesellschaft (Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beiheft 154). Stuttgart 2000, zejména s. 144–145.

⁶⁸⁴ Srv. *Ján Arpai*, Z výskumu mraziarenskej konzervácie mäsa, VL 18, 1963, č. 8, s. 117. Srv. také názory A. Wolfa pronesené na sjezdu Společnosti pro racionální výživu v roce 1963, jak je tlumočila zpráva *H. Ů-T. [M. Ůlehlavá-Tišchová?]*, Celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu v Karlových Varech, VL 18, 1963, č. 11, s. 169.

⁶⁸⁵ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 245.

⁶⁸⁶ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 246–247, kde se ovšem nehovoří speciálně o mrazírenství, ale o moderních konzervačních postupech obecně.



Dobrá rada nad zlato

Toto staré přísloví nepřehání. Můžete se o tom přesvědčit - a to ne jen jednou, ale třináctkrát. 13 dobrých rad jsme pro vás připravili; jde jen o to, abyste jich co nejdříve využili k trvalému prospěchu celé rodiny i k ulehčení vlastní práce v domácnosti.

Nuže, pošlyte naši radu 1—5:

Hledáte mléko, které nikdy nekysne, nesrazí se a nepřipálí, které je vždy pohotově a po ruce, když je potřebujete? Ano, takové mléko existuje, a dokonce hned v několika úpravách

1. Sušené mléko 14⁰/₀ ní
2. Sušené plnotučné mléko 28⁰/₀ ní
3. Kondensované plnotučné mléko slazené
4. Kondensované plnotučné mléko neslazené

A do nedělního moučníku a do pochoutek vůbec dáváme

5. Sušenou smetanu 50⁰/₀ ní

Pravděpodobně vám tyto výrobky nejsou zcela neznámy. Ale teprve jejich **pravidelné** užívání v domácnosti (a samozřejmě i na letním bytě, na chatě, výletě, v horách etd.) vám umožní plně ocenit jejich výhody.

Pokračujeme však dále ve slíbených radách!

Obr. 58. Moderní konzervační metody měly zajistit dostupnost mléka v každé denní i roční době. Na snímku letáček z 60. let propagující sušené a kondenzované mléko.

Zejména ke konci sledovaného období se objevovaly i určité pochybnosti o naprosté nezávadnosti nově využívaných postupů.⁶⁸⁷ Dalším problémem, který nakonec podlomil původní nadšení, byla energetická náročnost mražení.

Zcela zapomenuta neměla být v konzervárenství ani tradice – určitým způsobem chtěli odborníci využívat i dávno známé mléčné kvašení. Jednoznačným cílem zůstávala co nejvyšší kvalita konzervace zachovávající biologickou hodnotu bez přítomnosti cizorodých látek.

Propagace se ovšem týkala především konzervace průmyslové, domácí zavařování bylo ze zdravotnického hlediska spíše zavržováno jako přežitek minulých dob, i když se do určité míry přijímalo jeho ekonomické opodstatnění, ovšem pouze v případě vlastních výpěstků.⁶⁸⁸

Průmyslová konzervace měla zajišťovat větší hygieničnost a snižovat ztráty z nepodařené sterilizace.⁶⁸⁹ Kromě toho se u průmyslové konzervace počítalo s menší ztrátou nutričně důležitých faktorů.⁶⁹⁰

Vedle zdravotních aspektů nemůžeme ovšem u propagace konzervovaných potravin zapomínat ani na změnu životního stylu, mj. na rozšíření turistiky a rozmach chataření.⁶⁹¹

III. 3. 2. Polotovary, lístkované maso

Prudký růst výroby polotovarů, mezi které se v tomto období počítalo i porcované maso⁶⁹², pak zase úzce souvisel s organizačním prvkem změn stravování.⁶⁹³ Měl, jak jsme se již zmínili, osvobodit ženy, které byly stále více a více „zapojovány do pracovního procesu“, od domácí dřiny a také usnadnit rozvoj veřejného stravování, tedy formy výživy obyvatelstva, které podle technokratických odborníků na správnou výživu měla zcela patřit socialistická

⁶⁸⁷ Srv. např. *J. Mašek a kol.*, *Člověk, společnost a výživa*, s. 246.

⁶⁸⁸ *M. Hrubá – B. Solnařová*, O konzervách, zejména ovocných a zeleninových, VL 10, 1955, č. 6, s. 90. Srv. také *J. Mašek a kol.*, *Člověk, společnost a výživa*, s. 249.

⁶⁸⁹ Srv. *J. Magál*, Možnosti rozvoje konzervářského průmyslu v nové pětiletce, VL 20, 1965, č. 11, s. 190.

⁶⁹⁰ Srv. *M. Hrubá*, Nad katalogem konzervářských výrobků, VL 22, 1967, č. 2, s. 37.

⁶⁹¹ Význam rozvoje turistiky respektovalo i Závěrečné usnesení XVII. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného 11., 12. a 13. října 1967 v Brně, VL 22, 1967, č. 11, s. 180–181. Srv. např. i *S. Hejda*, Zásady výživy v létě, VL 15, 1960, č. 6, s. 89–90; *E. Kašparová*, Příprava jídla v přírodě, VL 15, 1960, příloha Výživa v rodině 6, 1960, č. 7, s. 25; *J. Jarešová*, Vaříme v přírodě – jednoduše a úsporně, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 7, s. 25. Srv. také např. *Oldřich Masný*, Nové úkoly potravinářského průmyslu, VL 23, 1968, č. 5, s. 93. Autor zde především zdůrazňuje v této souvislosti zvýšenou poptávku po hotových pokmech a nutnost rozšíření jejich sortimentu. Naopak při domácím vaření bylo jídlo z konzervy stále přijímáno s rozpaky. V této souvislosti srv. i *M. Wildt*, Vom kleinen Wohlstand, s. 49. Přesto se objevovala i propagace konzumování konzervovaných jídel v domácnosti – srv. např. *M. Hrubá*, Městská strava v létě, VL 15, 1960, č. 7, s. 106–107.

⁶⁹² K sortimentu polotovarů srv. *M. Hrubá*, Polotovary v naší kuchyni, VL 19, 1964, č. 8, s. 120–121.

⁶⁹³ Problematice produkce polotovarů se věnoval i komplexní výzkumný úkol Průmyslová výroba polotovarů a hotových pokrmů. Srv. *L. Líbal*, Úkoly a cíle racionalizace výživy obyvatelstva, s. 21.



Obr. 59. Konzervace potravin sušením získala zejména v poválečném období značnou oblibu. Na snímcích plakáty Podniku mléčné výživy z 2. poloviny 60. let propagující sušené mléko.

a později i komunistická budoucnost. Přitom se počítalo s maximální centralizací výroby polotovarů, především pro potřeby veřejného stravování⁶⁹⁴, a se vznikem průmyslu polotovarů a hotových pokrmů jako samostatného odvětví potravinářského průmyslu.⁶⁹⁵

Problematika veřejného stravování a jeho rozvoje však představuje natolik důležitý a specifický problém, že mu bude nutné věnovat zvláštní studii. Zde můžeme pouze konstatovat, že v průběhu 60. let se začalo od některých přehnaných konceptů rozvoje veřejného stravování ustupovat⁶⁹⁶ a význam polotovarů byl zdůrazňován i pro domácí hospodaření. Měly nejenom šetřit čas při vaření a nákupu a pomáhat nezkušeným hospodyním, ale také přispívat k větší pestrosti stravy a uspořit nádobí a částečně i otop.

Přes všechny uváděné výhody však obliba polotovarů nevypadala tak, jak si

⁶⁹⁴ Srv. *bch [F. Raboch]*, Technické zajišťování racionalizace výživy a centralizace výroby polotovarů ve veřejném stravování, VL 19, 1964, č. 2, s. 31. Srv. také *J. Krupička*, Perspektivní úkoly v racionalizaci přípravy pokrmů ve veřejném stravování, VL 20, 1965, č. 4, s. 60–61. První vzorová velkovýrobní měla začít fungovat od roku 1969 v Brně. Srv. také *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 244.

⁶⁹⁵ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 319. Srv. také Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, zejména příloha 2, s. 13–14. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 270–271). Problematice polotovarů se také věnoval výzkumný úkol G-8-33 Průmyslová výroba polotovarů ve 2. polovině 60. let. Srv. tamtéž, inv. seznam č. 0598/0032.

⁶⁹⁶ Srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, s. 244.

jejich propagátoři představovali. Důvodem mělo být tradiční ignorování ekonomického významu času při práci v domácnosti. Překážkou většího rozšíření polotovarů na vesnici byl i problém jejich distribuce, cena a tradiční stravovací návyky. V každém případě největší popularitu získaly polotovary zejména v Praze a v Severočeském kraji, tj. ve vysoce průmyslových regionech s nadprůměrnou zaměstnaností žen a s poměrně vysokou životní úrovní.⁶⁹⁷

Někteří odborníci viděli jako velmi perspektivní i přechod od pouhých polotovarů k hotovým pokrmům konzervovaným např. mražením, které se v 50. a 60. letech objevovaly na Západě.⁶⁹⁸

Pochopitelně ne všechny inovace v potravinářství měly jako primární cíl usnadnění života hospodyň. Jako příklad nové technologie, která měla především ušpóřit náklady státní ekonomiky, může sloužit tzv. lístkování nebo rekonstituování masa – maso se zvláštní soupravou nařezalo na maličké plátky, ochutilo a nově zformovalo. Tato metoda měla umožnit i zajímavé chuťové kombinace, mj. i možností vytvořit plátek z různých druhů masa, ale určujícím momentem byla zejména vyšší výtěžnost takto zpracovávaného masa.⁶⁹⁹

III. 3. 3. Změny v potravinářské výrobě, obalová technika

K tématům spojeným s technickým a technologickým rozvojem v oblasti výživy, které budou vyžadovat zvláštní zpracování, patří také postupný přechod k automatizované a kontinuální výrobě, jejímž pozitivním důsledkem se měla stát mj. i vyšší hygiena výroby.⁷⁰⁰ Právě automatizace výroby měla klíčový význam pro postupné stírání individuality potravinářských výrob-

⁶⁹⁷ M. Hrubá, Polotovary v naší kuchyni, VL 19, 1964, č. 8, s. 121. Srv. také B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 207. Růst zaměstnanosti žen měl podle autorů také přispět ke zvýšení nákupu „drahých“ potravin.

⁶⁹⁸ Srv. např. Jan Pleva, Hotové zmrazené potraviny, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 5, s. 19–20. Autor zde informuje o tzv. TV Dinner a zároveň o čs. pokusech v oblasti mražených hotových pokrmů, které ovšem narážely na problémy v podobě nevyhovujících misek a tradičně špatného obalového materiálu.

⁶⁹⁹ Srv. vystoupení B. Mládky na celostátní konferenci kuchařů a technologů, jak o něm informovala E. Pospíšilová ve zprávě Celostátní konference technologů a potravinářů, VL 19, 1964, č. 6, s. 90. K lístkovanému masu srv. Jan Poňka, Nový způsob výroby polotovarů, VL 22, 1967, č. 7, s. 106–107; Jaroslav Kopecký, Průmyslová výroba masitých polotovarů, VL 22, 1967, č. 9, s. 141–143, a -mbá-[M. Hrubá?], Degustace pokrmů z lístkovaného masa, VL 23, 1968, č. 11, s. 195–196. Srv. také M. Hrubá, Naše oblíbené pokrmy II, VL 24, 1969, č. 3, s. 37, a též, Naše oblíbené pokrmy III, VL 24, 1969, č. 4, s. 58, kde autorka doporučuje zpracovat tímto způsobem méně oblíbené druhy masa.

⁷⁰⁰ Srv. vystoupení K. Halačky a dalších odborníků na sjezdu Společnosti pro racionální výživu, jak ho prezentovala zpráva H. Ů-T. [M. Úlehlová-Tilschová?], Celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu v Karlových Varech, VL 18, 1963, č. 11, s. 169–170, nebo referát K. Halačky, ze kterého citovala E. Pospíšilová ve zprávě Celostátní konference technologů a kuchařů, VL 19, 1964, č. 6, s. 90. Srv. také L. Libal, Úkoly a cíle racionalizace výživy obyvatelstva, s. 20–21, kde autor zdůrazňuje i pozitivní význam automatizace pro zachování biologických hodnot výrobku. V této souvislosti srv. i J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 335–336, kde se hovoří i o nutnosti většího využití nerezavějících kovů nebo o mlékárenské výrobě bez přístupu světla. Srv. i M. Hrubá, Patnáct let výzkumu ve výživě i v potravinářství, VL 15, 1960, č. 5, s. 69.

ků.⁷⁰¹ Změny technologických procesů spojené se zaváděním kontinuální výroby měly pochopitelně velký vliv na výslednou chuť zpracovaných produktů.

Také z hlediska biologické hodnoty nebyla moderní průmyslová výroba vnímána zcela pozitivně, zejména zastánci pozitivního odkazu minulosti. Průmysl je obviňován z poklesu čerstvých potravin v běžné stravě, je připomínána problematika přídatných látek, a zároveň je obviněn z produkce „mrtvých“ potravin, tedy potravin „ochuzených o některé přirozené, pro organismus důležité složky“.⁷⁰² Na rozdíl například od západoevropských zemí se však v Československu veřejně nemohlo projevit radikální odmítnutí prakticky veškerého potravinářského průmyslu v podobě například makrobiotického hnutí.

Ke konci námi sledovaného období také zesílila celková kritika negativních rysů spojených se zrychlením životního stylu. K obvyklé kritice uzenin a standardního jemného pečiva přibýly i projevy nesouhlasu se „standardními pokrmy z bufetů a automatů“.⁷⁰³ Doba, kdy se odborníci na výživu opájeli možnostmi růstu veřejného stravování a s okouzlením sledovali americké fast-foody, se pomalu chýlila k závěru.

Změny v hospodářství ve 2. polovině 60. let ale podle některých odborníků měly v rámci racionalizace nutně vést k většímu prosazení potravinářské průmyslové výroby v ČSSR bez ohledu na názory lékařů.⁷⁰⁴

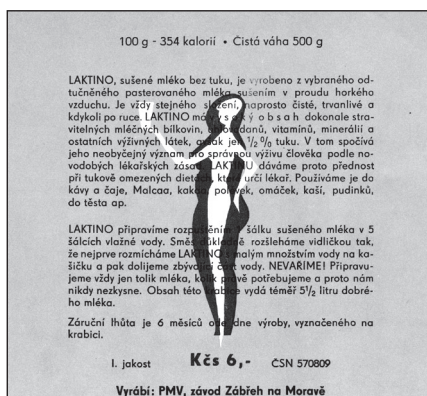
Vývoj potravinářského průmyslu směřoval spíše k určité nivelizaci chuti, na druhé straně však doba uvolnění přispívala k růstu požadavků individuálního přístupu při hodnocení výživy člověka. Pohledy do budoucna předpokládaly dokonce i vypočítávání ideální skladby stravy pro každého jednotlivce

⁷⁰¹ Velmi jednoznačně formuloval tento problém i s mírně ideologizovaným odkazem na kapitalistickou džungli Josef Šolc v práci *Automatizace a výživa*, VL 17, 1962, č. 8, s. 118 – „*Automatizace ve výživě a potravinářském průmyslu vyžaduje a bude vyžadovat určité přispění ze strany spotřebitelů. Vnější vzhled, složení, tvar a chuťové vlastnosti většiny potravinářských výrobků nejsou obvykle výsledkem vědeckého bádání, ale vznikaly během staletí, případně tisíciletí (např. chléb, sýry atd.), a na utváření jejich tvaru, vzhledu a všech ostatních vlastností měly vliv náhody, záliby jednotlivců i celých národů, nedokonalost tehdejších výrobních postupů, mnohdy i různé pověry. Někdy bývá obtížné splnit při automatizaci výrobních postupů tyto různé tradice a zvyklosti spotřebitelů. Výroba pochopitelně musí dodržet základní výživné hodnoty potravin. Často se však snaží obejít nebo vypustit nejrůznější „kudrlinky a okrasy“, které zanechala ve výrobních postupech i vlastnostech výrobků minulost – mnohdy jen proto, aby se vzhledově lišily výrobky navzájem si konkurujících výrobců. Zde bude muset přinést „svoji oběť“ i spotřebitel, pokud lze o skutečné oběti hovořit. Bezdůvodné lpění na starých formách a vlastnostech by svědčilo o nepružnosti a strnulosti spotřebitele.“ Podobně jednoznačný je např. i Jaroslav Čeřovský v článku *Automatizace potravinářské výroby a její vliv na jakost výrobků*, VL 15, 1960, č. 2, s. 25–26, který označuje lidský činitel za „*nejslabší článek výroby*“. Hlavní překážku působící proti jednoznačně pozitivně vnímané větší automatizaci podle něj představovaly potíže se stejnorodostí výchozích surovin. Naopak O. Marečková je o devět let později méně kategorická. I ona však konstatuje, že „*ekonomická a zdravotnická hlediska povedou stále výrazněji k určité standardizaci výživy*“. Na druhé straně poněkud nejasně dodává, že „*její úroveň technologického zpracování bude záviset na celém životním standardu každé země*“. Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 291.*

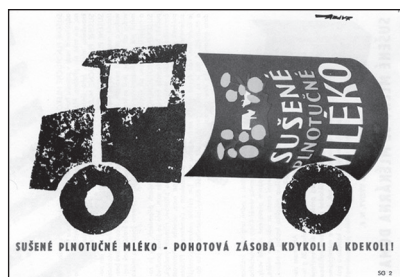
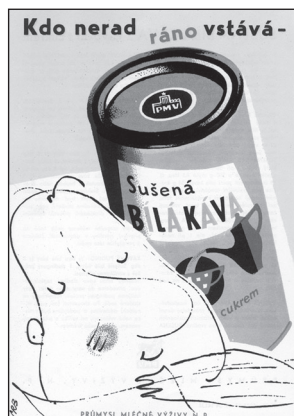
⁷⁰² Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 290–291. Autorkou této části textu je Olga Marečková, již výše uváděná jako stoupenkyně spíše tradicionalistického směru. Srv. i tamtéž, s. 393.

⁷⁰³ J. Mašek, *Co chystá Společnost pro racionální výživu lidu v roce 1968*, VL 23, 1968, č. 1, s. 3.

⁷⁰⁴ Srv. jkr, *O pokroku ve zprůmyslnění výroby pokrmů*, VL 23, 1968, č. 7, s. 130. Názor zde citovaný pochází od J. Kašpara.



Obr. 60. Sušené mléko Laktino obsahovalo jen minimální množství tuku, a proto ho bylo možno využívat i v dietetice. Na snímku líc a rub reklamního letáčku ze 60. let.



Obr. 61. Konzervované mléčné pokrmy v sobě sloučovaly doporučenou potravinu a využití moderní průmyslové technologie. Na snímcích reklamní letáčky Podniku mléčné výživy ze 60. let.

na základě přesných, zejména biochemických testů.⁷⁰⁵ V dietetice se při sestavování jídelních lístků již ve 2. polovině 60. let prosazovaly počítače.⁷⁰⁶

Další důležitou otázkou, která by si vyžádala zvláštní studii, byly spory o restituci biologické hodnoty potravin, resp. i o fortifikaci jednotlivých potravinových druhů určitými vitaminy⁷⁰⁷ nebo minerály, případně o možnou manipulaci potravinou za pomoci enzymatické predigesce neboli předtrávení. Zde pouze krátce konstatujeme, že přes poměrně rozsáhlé debaty se jedinou skutečně účinnou fortifikací stalo provádění jodizace kuchyňské soli, jež pomohla odstranit hrozbu strumy.⁷⁰⁸ Uvažovalo se i o poskytování vitamínu C v podobě vitaminových přípravků některým ohroženým skupinám nebo o obohacování potravin vitaminy skupiny B v rámci diferencované stravy dělníků.⁷⁰⁹ V menším rozsahu se experimentovalo s fortifikací nápojů vitamínem C, resp. syntetickou kyselinou l-askorbovou u některých ohrožených skupin, např. u hutníků v horkých provozech ostravsko-karvinského regionu, případně se uvažovalo o jejím zavedení pro všechny spotřebitele.⁷¹⁰ Probíhaly také experimenty s obohacováním jogurtu kyselinou l-askorbovou.⁷¹¹ Určité pokusy se týkaly také např. možností fortifikace soli, cukru nebo sušeného mléka zmíněnou kyselinou⁷¹² a spekulovalo se i o možnosti obohaco-

⁷⁰⁵ Srv. *Sol. [B. Solnařová]*, Setkání v kuchyni, VL 18, 1963, č. 11, s. 166. Nutno ovšem podotknout, že autorka projevovala značný sklon k nezávaznému fantazírování. Připomeňme ovšem v této souvislosti dobové názory J. Maška o individuálních jídelničních jako o projevu anarchismu.

⁷⁰⁶ *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 221.

⁷⁰⁷ Určitý přehled o obohacování potravin vitaminy v polovině 50. let podává práce Karla Halačky, Vitaminace stravy s (sic!) hygienického hlediska, VL 10, 1955, č. 9, s. 131–132. Srv. také příslušnou pasáž v projevu ministryně potravinářského průmyslu *L. Jankovcové* (Přínosy moderní vědy výživě lidu, VL 8, 1953, č. 11, s. 161). Srv. i *MÚT [M. Úlehlová-Tilschová]*, III. sjezd Společnosti pro racionální výživu v Olomouci 8., 9. a 10. října 1953, VL 8, 1953, č. 11, s. 164–166. Zejména jde o informace o vystoupeních Karla Šandery a Josefa Maška. O fortifikaci hovořila i rezoluce přijatá sjezdem. Srv. Rezoluce III. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, VL 8, 1953, č. 11, s. 167.

⁷⁰⁸ *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 334, k jodidaci jako prevenci strumy srv. tamtéž na s. 78–79. Československý potravinářský průmysl dodával v roce 1969 na trh celkem 27 fortifikovaných výrobků, s výjimkou dětských přesnídávek však žádný z nich nesloužil masové spotřebě. Srv. *E. Hudcová*, Kontrola fortifikace potravin, PP 20, 1969, č. 5, s. 149. Fortifikace se v Československu prakticky nerozvinula ani v dalším období. Srv. *J. Kodl – B. Turek*, Přídavné a aromatické látky, kontaminanty a potravní doplňky v nové potravinářské legislativě, s. 47.

⁷⁰⁹ Srv. Usnesení konference..., s. 4.

⁷¹⁰ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 251–252, kde je ovšem zdůrazňována nevýhodnost fortifikace oproti příjmu vitamínu C v přirozené potravě. Srv. i *L. Mazancová*, VII. celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 12, 1957, č. 10, s. 144. Srv. také např. *P. Hanula – M. Čunderlíková*, Fortifikácia ovocných sirupov, VL 23, 1968, č. 3, s. 50. Koncem roku 1966 byla zkušebně zavedena výroba fortifikovaného nealkoholického nápoje Ascona. Srv. Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha č. 2, s. 14. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 271).

⁷¹¹ *J. Šulc*, Obohacování jogurtů vitamínem C, VL 15, 1960, č. 1, s. 6–7.

⁷¹² Srv. *Bobuslav Sedláček – Rudolf Rybín*, Vitaminace sušeného mléka přísadou kyseliny l-askorbové, VL 11, 1956, č. 11, s. 156–158, a *Bohumil Pospíšil*, Organoleptické účinky fortifikace kyselinou l-askorbovou, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 114.

vání chleba syrovátkou⁷¹³, sušeným odstředěným mlékem⁷¹⁴, aminokyselinou lysinem⁷¹⁵ nebo – jak jsme již dříve naznačili – sójovou moukou nebo mineráliemi.⁷¹⁶ Zmíněna již byla problematika obohacování tuků vitaminy A a D, u olejů a tuků se uvažovalo také o přidavku vitamínu E a linolové kyseliny za současného snížení kalorického obsahu.⁷¹⁷ Kazivost zubů měla snížit fluorizace pitné vody.⁷¹⁸ Již jsme načrtli průběh sporů o možnou vitaminizaci chleba a mouky. Chystalo se i obohacování mléka vitaminy v době smogových situací pomocí krystalického ergocalciferolu.⁷¹⁹

Většímu prosazení fortifikace bránilo mj. stále rostoucí povědomí o potravinách jako o složitých komplexech, které nelze redukovat na jeden nebo několik málo faktorů. V tomto trendu můžeme spatřovat určitý pomalý odklon od technicistní představy o umělém přetváření přírody k určitému respektu k biologické podstatě a k uvědomění si omezených lidských znalostí. Přesto se až do konce sledovaného období objevovaly poměrně významné hlasy doporučující fortifikaci.⁷²⁰

⁷¹³ M. Ů.-T. [M. Ůlehlavá-Tilšchová], První konference vědeckých a odborných pracovníků v oboru výživy v Liblicích, VL 9, 1954, č. 2, s. 19. Fortifikaci syrovátkou doporučoval dr. Orel.

⁷¹⁴ J. Šulc, Současný stav a výhledy zvýšení spotřeby mléka a mléčných výrobků, VL 11, 1956, č. 4, s. 51.

⁷¹⁵ Srv. J. Mašek, Nové objevy ve výživě, VL 12, 1957, č. 10, s. 137.

⁷¹⁶ V roce 1950 doporučoval O. Poupá obohacovat celozrnný chléb vápníkem, aby tak byl vyvážen nevhodný vliv kyseliny fytové. Srv. O. Poupá, O nutriční hodnotě chleba, VL 5, 1950, č. 2, s. 31. K problematice obohacování chleba srv. vystoupení Františka Kornouška na sjezdu Společnosti pro racionální výživu v roce 1957. Srv. L. Mazancová, VII. celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 12, 1957, č. 10, s. 143.

⁷¹⁷ Srv. J. Mašek, Nedostatky naší výživy a její racionalizace, VL 23, 1968, č. 10, s. 166.

⁷¹⁸ M. Jirásková, Je možné předcházet kazivosti zubů?, VL 21, 1966, č. 12, s. 185–186.

⁷¹⁹ Srv. L. Mazancová, VII. celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 12, 1957, č. 10, s. 143.

⁷²⁰ S tím souvisí i stále rostoucí odstup od představy možnosti záměny potravin. Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 239 a zejména s. 406–407. Srv. také B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 261. Určitý odstup od umělých fortifikací byl patrný už v 50. letech. Srv. Usnesení konference..., s. 3–4 a s. 25, kde se výslovně konstatuje, že „*umělé zásahy fortifikační mohou býti opatřením doplňovacím, nikoli zásadním řešením problému*“. Josef Mašek na III. sjezdu SRV zdůraznil, že zdravotníci na rozdíl od výroby požadují fortifikaci za pomoci koncentrátů a zamítají fortifikaci syntetickými výrobky. Odvolával se přitom i na zkušenosti ze SSSR. Srv. MŮT [M. Ůlehlavá-Tilšchová], III. sjezd Společnosti pro racionální výživu v Olomouci 8., 9. a 10. října 1953, VL 8, 1953, č. 11, s. 165. Podobně se vyjadřoval i na VI. sjezdu SRV. Srv. M. Ů.-T. [M. Ůlehlavá-Tilšchová], VI. sjezd Společnosti pro racionální výživu v Karlových Varech, VL 11, 1956, č. 11, s. 161. Na druhé straně srv. Závěrečná zpráva dílčího problému 21-5 Výskum spoločného stravovania so zvláštnym zreteľom k hygiene a k zvýšenej akosti jedla výskum 21-514 Zistenie možnosti obohacovania stravy ochrannými látkami – C vitamínom, otázka ekonomie prevádzky, zodpovedný pracovník ing. Tomáš Ondrejko, za klinickou část Dr. J. Budlovský z roku 1954, kde se fortifikace doporučuje spíše než přírodní zdroje. SNA, f. Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960, k. 109. Dále J. Mašek, Sovětská věda o výživě v roce 1953–1954, VL 9, 1954, č. 11, s. 154, kde se hovoří o využívání vitaminace v sovětském potravinářském průmyslu. V pozdějším období srv. např. J. Hrubý, Otázka spotřeby vitamínu C v doporučených dávkách potravin, VL 23, 1968, č. 2, s. 28, kde autor s odvoláním na názory J. Maška odmítá cestu zvýšení spotřeby vitamínu C pomocí restituce nebo fortifikace. Srv. též A. Wolf, Zastupitelnost potravin z hlediska výživového, VL 17, 1962, č. 12, s. 177–179, kde se ovšem autor v některých případech (vitamin C, nerostné látky) přimlouvá za fortifikaci. Fortifikaci s odvoláním na vysokou spotřebu syntetických vitaminů podporoval i O. Šmrha, který ji označil dokonce za „*jedinou prakticky účinnou, rychlou a schůdnou cestu racionalizace výživy v našem*

Zejména u konzervovaných výrobků se místo o obohacování či fortifikaci hovořilo o restituci – cílem totiž bylo obnovit původní obsah určitých faktorů, obvykle především vitamínu C, které poškodila technologická úprava potravin.⁷²¹

Speciální problematiku představuje otázka používání vhodných obalů v potravinářství, zejména pro maso, tuky a mléko.⁷²² I zde bude třeba odkázat na nutnost další speciální studie k této otázce. Zde se jenom zmiňme, že mimořádnou pozornost vzbuzovaly průhledné obaly z plastických hmot. V souvislosti s dneškem jistě zaujme, že s ohledem na pohodlí spotřebitele se doporučovala zejména nevratná balení.⁷²³ Při posuzování kvalit jednotlivých obalových látek byla sledována i jejich odolnost vůči jednotlivým druhům konzervace, mj. i vůči ozařování.⁷²⁴ Nesmírně zajímavě se vyvíjela zejména diskuse o vhodných obalech mléka, velmi choulostivé potravinu obsahující snadno zničitelný vitamin C.⁷²⁵ Problematika obalů se vyhrtila i v souvislosti

státě“. Srv. *O. Šmrha*, Současná úroveň spotřeby potravin a možnosti jejich fortifikace v ČSSR, VL 21, 1966, č. 3, s. 44. Za nezbytnou údajně označil fortifikaci některými vitaminy i J. Mašek. Srv. *J. Davídek*, Sympozium o restituci a fortifikaci potravin, VL 24, 1969, č. 8, s. 132. Srv. také *J. Mašek*, VIII. mezinárodní kongres výživy, ČLČ 109, 1970, s. 45, kde autor stručně rekapituluje vystoupení na kongresu k problematice fortifikace a restituce. Ve prospěch fortifikace a restituce se zde vyslovil Američan Ward. Japonec Yamoto hovořil o fortifikaci aminokyselinami, o restituci minerálií informoval Angličan Elwood a Francouz Karlin se zabýval využitím tzv. enzymatické metody.

⁷²¹ Restituci doporučoval i J. Mašek. Srv. *Jkr*, O pokroku ve zprůmyslnění výroby pokrmů, VL 23, 1968, č. 7, s. 130.

⁷²² K výchozí situaci v daném období srv. *Ladislav Kocián*, Obaly na potraviny, VL 6, 1951, č. 3, s. 69–70, č. 4, s. 98–100, a č. 5, s. 123–125, nebo *Ladislav Kocián – Josef Šiman*, Úkoly výzkumného ústavu obalového, VL 9, 1954, č. 5, s. 73–74. Srv. také *J. Pleva*, Nové směry v balení potravin v zahraničí, VL 11, 1956, č. 7–8, s. 105–107. Významnou změnou byl i zvýšený podíl baleného potravinářského zboží vůbec. Srv. v této souvislosti *J. Bičík*, Potravinářská výroba v třetí pětiletce, VL 16, 1961, č. 1, s. 19. Pro srovnání se zahraničím viz *A. Andersen*, Der Traum vom guten Leben, s. 64–74.

⁷²³ Srv. *Zbyněk Jalovec*, Nevratné a jednodávkové balení v zahraničí, VL 20, 1965, č. 8, s. 130–131. Autor se odvolává na francouzské poměry. Srv. také *Josef Šiman – Milan Schmidl*, Jednoduché plnění školního mléka do nevratných obalů, VL 23, 1968, č. 5, s. 86–88. Na francouzské zkušenosti se odvolává i *J. Šiman*, Nevratné balení – předpoklad zvýšeného prodeje mléka a tekutých mléčných výrobků, VL 23, 1968, č. 5, s. 91–92.

⁷²⁴ Srv. *Jan Celerýn*, Příspěvek k otázkám rozvoje potravinářské obalové techniky, VL 23, 1968, č. 3, s. 51–52.

⁷²⁵ Srv. třeba *B. Doubek*, Současné problémy v zásobování měst mlékem, VL 5, 1950, č. 9, s. 201. Problematiku obalů řešilo i usnesení konference odborníků na výživu z roku 1954, které mj. ostře kritizovalo zatláčovací uzávěry lahví za jejich nehygieničnost a doporučovalo používat papírové uzávěry pokrývající celé hrdlo. Srv. Usnesení konference..., s. 20. Od roku 1957 se v Praze začaly uzavírat püllitrové láhve hliníkovým uzávěrem. Srv. anonymní zprávu Z novinek našeho potravinářského průmyslu (mlékárny), VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 5, s. 20. Ve 2. polovině 60. let se začaly prosazovat polyetylenové sáčky. Srv. např. *J. Šiman – M. Schmidl*, Jednoduché plnění školního mléka do nevratných obalů, s. 86–88. Srv. také *Z. Malkus*, O distribuci a balení mléka v Helsinkách, VL 16, 1961, č. 12, s. 180–181, kde se autor mj. zmiňuje i o tetrapakovém balení mléka. K problematice obalů srv. např. *Jan Havlíček*, Využití plastických hmot v potravinářství k obalovým účelům, VL 18, 1963, s. 178–179. Srv. i *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 247. Srv. také *Josef Prokůš*, Vliv světelných paprsků na mléko, VL 20, 1965, č. 4, s. 55–56, kde se řeší především problematika zabarvení láhví na mléko. Srv. i *J. Šiman*, Nevratné balení – předpoklad zvýšeného prodeje mléka a tekutých mléčných výrobků, s. 91–92, nebo *Milan Červenka*, Moderní spotřebitelské balení mléka, VL 22, 1967, č. 1, s. 6–8.

se zaváděním samoobslužného prodeje.⁷²⁶ Potíže přitom nezpůsobovaly pouze vzhled a kvalita obalů, ale také velikost spotřebitelského balení.⁷²⁷

III. 3. 4. Změny v domácím vaření – gril apod.

V domácím vaření prezentovali někteří výzkumníci jako přelom paralelní k prudkým změnám v průmyslu zavádění nových technologií, především při úpravě masa – velká budoucnost se předpovídala zejména minutkám z elektrického grilu⁷²⁸, které v sobě spojovaly malou potřebu tuků při přípravě bez jejich přepalování a rychlost úpravy zajišťující uchování většiny biologicky cenných látek. Právě mnoha tradičním úpravám masa totiž byla vyčítána dlouhá doba tepelného zpracování.⁷²⁹ Již v roce 1950, tedy na samém počátku sledovaného období, informoval časopis Naše domácnost o elektrickém rožni Grillux, dostupném na českém trhu⁷³⁰, a začátkem následujícího roku o tomto výrobku psal i časopis Výživa lidu.⁷³¹ Zatímco podle některých odborníků měl vzrůst i podíl pokrmů připravovaných rychle na pánvi⁷³², už v roce 1957 naopak vyzýval v časopise Výživa lidu J. Mašek kuchaře, aby vymysleli jiné „minutky“ než „*standardní a stále stejné opékání na tuku*“.⁷³³ Postupný pokles obliby odborníků co se týče jídel smažených na pánvi bezpochyby souvisel se zveřejňováním výsledků vědeckých studií týkajících se problematiky přepalování tuků. Nahradit je do značné míry měla úprava masa na roštích a na rožnících, která vyžadovala minimum tuku.⁷³⁴

Další vhodný nástroj k vyřešení problému měly představovat automatické

Zpráva Institutu pro racionalizaci výživy při Státní komisi pro techniku o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva v roce 1967 mj. konstatovala, že dovoz linek pro balení systémem Tetrapak ze Švédska vážne na nedostatku devizových prostředků. Problémy byly i se zajištěním příslušného vícevrstevného kartonu. Byly ovšem dovezeny linky na plnění mléka do nevratných polyetylenových lahví zn. Botioplast a linka pro balení mléka do polyetylenových hadic Polipack. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 239–286). Srv. také Jaroslav Hruška, Mléko o krok zpět, VL 24, 1969, č. 5, s. 72–73. K praktickým problémům srv. také záznam diskuse Paradoxy kolem mléka, VL 24, 1969, č. 5, s. 75–76.

⁷²⁶ Srv. M. Wildt, Vom kleinen Wohlstand, s. 12. K situaci v Československu srv. J. Aron, Samoobsluha přichází do našeho obchodu, VL 10, 1955, s. 147.

⁷²⁷ K obalům srv. také B. Solnařová, Význam obalů ve spotřební ekonomice, VL 21, 1966, č. 12, s. 191.

⁷²⁸ Srv. mj. J. Hrdlička, Vliv tepelných zásahů při zpracování potravin, VL 20, 1965, č. 8, s. 124–125, kde se však mluví o grilování obecně, resp. se počítá s grilem klasickým. Srv. V. Hons – M. Úlehlová-Tilschová, Méně ztrát – více zisku na výživné hodnotě!, VL 17, 1962, č. 7, s. 97.

⁷²⁹ Srv. F., Výstavka správné výživy, VL 15, 1960, č. 11, s. 172.

⁷³⁰ [Anonym], Elektrický rožňák – Grillux, ND 5, 1950, č. 19, s. 299.

⁷³¹ B. Špalková, Minutová jídla na elektrickém roštu, VL 6, 1951, č. 1, s. 19–20.

⁷³² Srv. jb, Chvála omeletní pánve, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 6, s. 23–24, kde je pánev označována za základ moderní kuchyně.

⁷³³ Srv. J. Mašek, Je strach z tuků oprávněný?, VL 12, 1957, č. 4, s. 54. Srv. ovšem i poznámku 734.

⁷³⁴ H. Sedláčková, Lehké večere, s. 3. K problematice smažení srv. J. Hrdlička, Vliv tepelných zásahů při zpracování potravin, s. 125–126. M. Úlehlová-Tilschová ve svém rozhlasovém cyklu o technologii kuchyňské úpravy doporučovala nahradit smažení rychlým opékáním, k němuž bylo potřeba méně tuku. Srv. NZM, f. Marie Úlehlová-Tilschová, neinventováno.

Obr. 62. Už v roce 1950 informoval časopis *Naše domácnost* o novém vítaném pomocníku do kuchyně – elektrickém rožni Grilux. Tento přístroj vidíme na snímku z kuchařky *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*.



smažicí pánve.⁷³⁵ Později však bylo smažení obecně zařazováno spíše mezi nežádoucí technologické úpravy.⁷³⁶ Informovanost o nevýhodnosti používání přepáleného tuku byla v závěru sledovaného období až překvapivě vysoká.⁷³⁷ V této souvislosti byly také přivítány další vynálezy, např. nádobí s teflonem, umožňující maximálně snížit podíl tuků. Efekt přípravy pokrmů jen s minimálním množstvím omastku nabízela i další novinka 60. let – hliníková folie alobal.⁷³⁸ A z podobného hlediska bylo doporučováno i módní zapékání v ohnivzdorném skle.⁷³⁹

Podobně jako jinde ve světě se hovořilo i o možnosti dielektrického ohřevu vysokou frekvencí⁷⁴⁰, případně o využití záření infračerveného, alespoň v podnicích veřejného stravování, mj. i pro grilování.⁷⁴¹ S těmito druhy záření se experimentovalo v 60. letech i v Sovětském svazu.⁷⁴²

⁷³⁵ V. Hons – M. Úlehlová-Tilšchová, Méně ztrát – více zisků na výživné hodnotě!, VL 17, 1962, č. 7, s. 98.

⁷³⁶ S. Hejda, Chyby v naší výživě, VL 23, 1968, č. 10, s. 168.

⁷³⁷ Srv. Č. Adamec – H. Hanušová, Ochrana biologické hodnoty potravin, s. 29.

⁷³⁸ K významu teflonu srv. např. J. Vavříková – O. Marečková, Faktory ovlivňující výživovou hodnotu tuků, s. 40, nebo J. Kabelík, Nádobí tefal pro dietní pokrmy, VL 22, 1967, č. 2, s. 26. K teflonu a alobalu srv. H. Štorková, Vaříme na teflonové pánvi a alobalu (Sešity domácího hospodaření, sv. 45). Praha 1970. Předmluvu napsala O. Marečková. Alobal byl také považován za mimořádně vhodný obalový materiál. Srv. také M. Havelková, Receptář štíhlé linie, s. 2.

⁷³⁹ J. Brízová – M. Klimentová, Vaříme vtipně, s. 184–186.

⁷⁴⁰ Srv. názor K. Halačky, jak ho resumovala M. Úlehlová-Tilšchová ve zprávě Celostátní přípravný seminář k letošní akci Výživa a zdraví (VL 18, 1963, č. 10, s. 158). Spíše skeptický postoj k možnostem využití dielektrického (vysokofrekvenčního) ohřevu zastával pracovník Výzkumného ústavu národního podniku Závody elektrotepelných zařízení Praha Ladislav Dvořák ve svém článku Využití dielektrického ohřevu v potravinářském průmyslu (PP 15, 1964, č. 2, s. 46–54). Autor zde popisuje různé možnosti využití této technologie v potravinářském průmyslu, ale zdůrazňuje, že dielektrický ohřev je vhodný pouze pro tepelnou přípravu do 100°C. Pro vyšší teploty je podle něj nutná kombinace s infračerveným zářením. To měl zajistit přístroj nazvaný magnetrongril. Srv. také J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 277–278, kde se hovoří i o zmiňovaném magnetrongrilu. K magnetrongrilu a dalším podobným přístrojům srv. také zejména Jiří Fingl, Využití vysoké frekvence a infrazáření ve společném stravování, PP 15, 1964, č. 2, s. 54–61. Srv. i J. Neumann, Příprava pokrmů pomocí elektronického záření, VL 23, 1968, č. 2, s. 31–32.

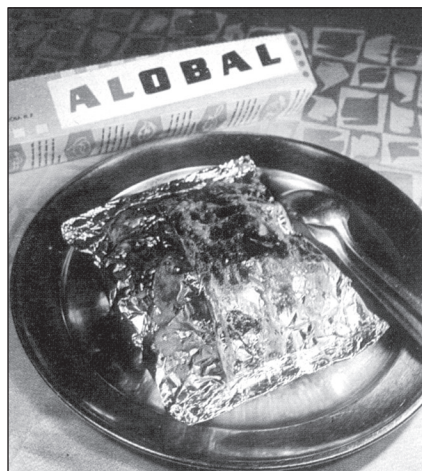
⁷⁴¹ Srv. Milena Stronová, Některé poznatky o účincích infrazářičů na hotové pokrmy, VL 19, 1964, č. 6, s. 83–84; J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 277. Srv. také předchozí poznámku.

⁷⁴² Srv. přednášku prof. A. N. Vyšelesského, vedoucího katedry technického zařízení veřejného

Jako příklad inovace trochu jiného druhu – mimochodem neúspěšné – uveďme návrh Pražských papíren, podle kterého se vařené potraviny měly balit do speciálního pergamenového papíru Pergavar, aby se zmenšil výluh cenných látek i ztráty vitamínu C při styku s kovovými stěnami hrnce.⁷⁴³

Všechny tyto nové způsoby úpravy měly nejenom pomoci zachovat biologickou hodnotu potravin, ale také podobně jako polotovary přispět alespoň v budoucnosti ke snížení pracovní zátěže v domácnosti, zátěže, o které se po právu hovořilo jako o „druhé pracovní směně“.⁷⁴⁴ Problém práce žen byl přitom o to palčivější, že srovnávací výzkumy ukazovaly, že v Československu a ostatních zemích sovětského bloku představuje podíl přípravy stravy mnohem větší část celkové práce v domácnosti než je obvyklé ve vyspělých kapitalistických zemích.⁷⁴⁵

Nezanedbatelnou roli, o které se zde však můžeme zmínit jen letmo, hrál při inovačních proměnách české kuchyně podobně jako u jiných evropských gastronomií technický rozvoj, který vedl k zavádění mnoha domácích přístrojů v poměrně značném měřítku. K usnadnění a urychlení práce v domácnosti mělo podle vědců v oboru výživy mj. přispět i větší rozšíření tepelných zařízení s automatickou regulací.⁷⁴⁶



Obr. 63. Mezi nejúspěšnější novinky 60. let v kuchyňské technologii patřila bezpochyby tenká hliníková fólie označovaná jako alobal. Recepty na pokrmy z alobalu přinášela i exkluzivní Československá kuchařka z roku 1968, ze které pochází tento snímek.

stravování Plechanovova institutu v Moskvě, jejíž základní body tlumočila zpráva *Mz*, Technický rozvoj veřejného stravování v SSSR, VL 20, 1965, č. 5, s. 78.

⁷⁴³ O. Švábenský – J. Picková – M. Kordinová, Návrh nového způsobu vaření potravin k uchování jejich vyšší nutriční hodnoty, VL 20, 1965, č. 12, s. 197–198.

⁷⁴⁴ J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 290.

⁷⁴⁵ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 391. Např. v Československu (konkrétně v Olomouci) měla žena vynaložit týdně na přípravu stravy 13,3 hodin času, což představovalo 39 % podílu na celkové práci v domácnosti, zatímco v USA se jednalo pouze o 8,4 hodiny a 29 % a v tehdejší NSR o 11,9 hodin a 33 %. Přitom musíme počítat se skutečností, že v Československu byl nižší podíl žen v domácnosti.

⁷⁴⁶ Srv. Závěrečné usnesení XVII. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného 11., 12. a 13. října 1967 v Brně, VL 22, 1967, č. 11, s. 180.

III. 3. 5. Vztah k výzkumu v zemědělství

Stále silnější bylo volání po podpoře hledání nových výhodnějších odrůd zemědělských plodin i plemen hospodářského zvířectva.

Zvláštní zpracování by bylo třeba věnovat i velice složité problematice, která měla pro kvalitu i kvantitu zemědělské produkce v 50. i 60. letech mimořádný význam – otázce cizorodých látek v potravinách, které veřejnost pozorovala především jako spor o DDT.⁷⁴⁷ Další podobnou otázkou bylo již naznačené využívání antibiotik v živočišné výrobě a zejména v konzervárenství.⁷⁴⁸ Vesměs se jednalo o počínající konflikt mezi snahou o neustálé zvyšování zemědělské produkce a nepřetržitý růst takových technologických parametrů jako je např. doba trvanlivosti na straně jedné a úsilí o dodržování hygieny výživy z hlediska zachování základních biologických hodnot potravin na straně druhé.⁷⁴⁹

V této souvislosti je ovšem třeba konstatovat, že Československo i ve sledovaném období patřilo mezi státy s malým počtem povolených potravinových přídatných látek (aditiv). Například polyfosfáty se přidávaly pouze do exportních výrobků, zatímco u masných produktů určených pro domácí trh se nesměly používat.⁷⁵⁰

III. 4. Nové potraviny

III. 4. 1. Předpoklady k hledání nových potravin

Zatímco konzervování, výroba polotovarů nebo i šlechtitelství stále počítaly víceméně s tradičními potravinami, někteří vědci se zejména od počátku 60. let snažili přeměnit běžnou stravu ještě důkladněji – uvažovali o nových zdrojích výživy. Spíše než výživová situace v samotném Československu inspirovala badatele situace v rozvojových zemích s četnými hladomory a epi-

⁷⁴⁷ K DDT a podobně nebezpečnému hexachloranu srv. *S. Hrubý*, Chemizace v zemědělství z hlediska lidského zdraví, VL 21, 1966, č. 11, s. 172–173.

⁷⁴⁸ O této možnosti se už zmiňuje *Otakar Urbánek* v článku Konzervační prostředky zítra (VL 5, 1950, č. 3, s. 63–64; článek došel do redakce už v březnu 1949). Ve stejném článku se hovoří i o možnosti využít ke konzervaci izotonické roztoky. Skepticky k využití antibiotik v konzervárenství se ovšem už v roce 1953 vyjadřoval přední český odborník na antibiotika J. Fragner. Srv. *[Jiří] Fragner*, Antibiotika v potravinářství, VL 8, 1953, č. 6, s. 98. Podobné názory ve stejné době zastával i J. Mašek. Srv. *MÚT [M. Úlehlová-Tilschová]*, III. sjezd Společnosti pro racionální výživu v Olomouci 8., 9. a 10. října 1953, VL 8, 1953, č. 11, s. 165. Na nebezpečí využívání tetracyklinu upozorňoval ve 2. polovině 60. let opět J. Mašek. Srv. *J. Mašek*, Výživa a civilizace, VL 22, 1967, č. 1, s. 1. A. Wolf zase varoval před penicilínem, který se dostával do mléka po léčení zánětů vemene. Srv. *Jiří Tučan*, Konference hygieny výživy v Plzni, VL 24, 1969, č. 7, s. 115.

⁷⁴⁹ Alespoň ve stručnosti k této problematice srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 231–234. Autorem příslušné pasáže je K. Halačka.

⁷⁵⁰ Srv. *Jaroslav Daněk*, Význam potravinových přídatných látek (aditiv) pro potravinářské výrobky, VL 24, 1969, č. 5, s. 81.

demiemi chorob z nedostatku výživy. Nové potraviny měly zabránit děsivým malthusiánským vizím v souvislosti s populační explozí ve třetím světě. Přesto se objevovaly snahy aplikovat nové zdroje výživy i v českém prostředí. Určitý vliv mohla mít i situace v Sovětském svazu, kde se část výzkumníků domnívala, že problémy trvale churavějícího zemědělství pomůže vyřešit pokrok v chemickém průmyslu.⁷⁵¹ Josef Mašek nové potraviny členil na nová krmiva, která, jak dále uvidíme, tvořila nejvýznamnější skupinu, šlechtěné potraviny a na vlastní nové potraviny.⁷⁵² Toto členění ovšem není zcela přesné – za nové potraviny můžeme totiž považovat i takové potravinové zdroje, které byly v potravinovém systému již dříve, ale v nové době měly být využity jiným, významnějším způsobem.

III. 4. 2. Kvasinky

Především ke zkvalitnění biologické hodnoty stravy mělo přispět prosazování kvasinek do stravy. Samozřejmě kvasnice se v lidské stravě objevovaly již dávno, s určitými výjimkami se však používaly především jako prostředek umožňující kynutí těsta. Již za 2. světové války se začaly v krmivářství i ve výživě obyvatelstva množit pokusy o nové využití kvasinek.⁷⁵³ Po jejím skončení se kvasnice staly součástí řady polévkových přísad a koření. Později však zájem o tyto preparáty v souvislosti s lepší se ekonomickou situací zřetelně poklesl. Kvasinky se sice vyznačovaly vysokým podílem bílkovin, které byly považovány za přechod mezi bílkovinami rostlinnými a živočišnými, i značným obsahem některých vitaminů, zejména vitaminu B₁ (thiaminu), ale na druhé straně jejich většímu prosazení bránily některé nepominutelné nevýhody – odborníkům vadilo nevyhovující složení aminokyselin kvasinek, zejména nedostatek methioninu.

Čerstvé kvasnice navíc citlivějším jedincům způsobovaly i v poměrně malém množství značné dyspeptické obtíže a míra využití vitaminu B₁ nebo pangaminu byla u živých kvasinek překvapivě nízká. Jako vhodné řešení se nabízelo využívání inaktivovaných kvasinek jako přísady do různých potravin, např. do uzeného syra, do uzenek, ale i do ovocných či čokoládových náplní.

Pokrmu s vyšším podílem kvasnic často lidem příliš nechutnaly. Např. u zednických učňů z Ledče nad Sázavou konstatuje v roce 1950 Božena Solnařová, že odmítají jak kyselo, tak droždovou pomazánku.⁷⁵⁴ Rozšíření kvas-

⁷⁵¹ K zájmu SSSR srv. še [J. Mašek?], Prapodivné chuti lidé mají..., VL 22, 1967, č. 8, s. 134. Srv. také poznámku še [J. Mašek?], Chemický kaviár, VL 22, 1967, č. 12, s. 202, kde se píše o přípravě syntetického kaviáru v laboratoři akademika A. Nesmejanova a o jeho ambicích připravit umělé maso a další potraviny.

⁷⁵² J. Mašek, Nové potraviny, VL 17, 1962, č. 4, s. 56.

⁷⁵³ A. J. Rychlík ovšem tvrdil, že i kvasnice z českých zemí okupanti vyváželi, protože si uvědomovali jejich strategický význam. Srv. A. J. Rychlík, Zajímavosti o syntetickém mase, VL 23, 1968, č. 9, s. 166. V témže článku jsou i stručné informace o využití kvasnic za války ze strany Spojenců.

⁷⁵⁴ Autorka to ovšem vysvětluje jako neoblíbenost „kyselých věcí“ na rozdíl od sladkých pokrmů. Srv. B. Solnařová, Jak vychovávat ke správné výživě?, VL 5, 1950, č. 4, s. 78.

nic údajně blokovala i pověra, že kvasnice škodí žaludku, za kterou podle Č. Adamce mohla především dřívější reklama výrobců prášků do pečiva.⁷⁵⁵

I v oblasti rozšíření užívání kvasinek v lidské stravě se však paradoxně daly využít i odkazy na lidovou stravu – Marie Úlehlová-Tilschová hovořila o „starobyklých kvasnicích“, kterým měla být dávána přednost před jedlou sodou a pečivovými prášky, tedy nenáviděnými průmyslovými produkty. Zároveň propagovala jeden z příkladů výjimečného využití kvasnic jako samostatné přísady do pokrmu, podkrkonošskou polévku kyselo.⁷⁵⁶

V prodeji se objevovaly sušené kvasnice pod obchodní značkou Tebi. Mimořádná biologická hodnota kvasnic spojená s jejich nízkou cenou stála také za snahou odborníků prosadit zvýšení jejich spotřeby i pomocí příměsí droždí do některých pokrmů, zejména polévek, pomazánek a zeleninových pokrmů.⁷⁵⁷ Také u některých skupin obyvatelstva ohrožených nedostatkem kyseliny pantothenové (pracující v horkých provozech) uvažovali odborníci o obohacení potravin sušenými kvasnicemi.⁷⁵⁸ Sušené a odhořčené pivovarské kvasnice (pangamin) byly využívány i v přípravku Stimula, o němž se více zmíníme později. S větším využitím kvasnic jako přídatku do různých potravin počítalo i vládní usnesení č. 69/65, ale rozsáhlejší prosazení brzdila nedostatečná kapacita droždíren.⁷⁵⁹

Mimořádnou důležitost měly mít kvasinky především pro rozvoj krmivové základny domácích zvířat. Jako obzvlášť perspektivní kvasinka se pro výživu zvířat jevila torula (*Candida albicans*)⁷⁶⁰, které byla věnována pozornost už v počátcích sledovaného období. Příznačné ovšem je, že zatímco pokusy na přelomu 40. a 50. let chtěly torulu využít jako zdroj tuků, později se pozornost i v této oblasti obrátila k bílkovinám.⁷⁶¹

⁷⁵⁵ Č. Adamec, Některé lidové názory o výživě a zdravotnická osvěta, VL 10, 1955, č. 12, s. 177.

⁷⁵⁶ Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Naše cesta k lepší výživě, VL 5, 1950, č. 1, s. 3.

⁷⁵⁷ Srv. J. Mašek – H. Skořepová – M. Karásková, Nahrazujeme v potravě cenný vitamin skupiny B, VL 8, 1953, č. 7–8, s. 113–114. Jsou zde uvedeny i vaječné a zeleninové recepty s příměsí sušeného droždí Tebi. Srv. i Kl. [M. Klimentová?], Polévky se smaženým droždím, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 2, s. 7; J. Břizová – M. Klimentová, Vaříme vtipně, s. 11 a 101 (vedle přípravku Tebi je doporučován i podobný přípravek Nervita); Pavel Příboda, 300 Polévek (Sešity domácího hospodaření, sv. 37). Praha 1969, s. 1; Aloisie Rubešová, Jak sestavuji jídelníčky, s. 43; M. Havelková, Receptář štihlé linie, s. 2. Srv. také Č. Adamec, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 105, kde se jako jeden ze znaků hospodyně nedbající správné výživy uvádí skutečnost, že „nikdy nezkusí polévku z droždí“. Srv. také Týž, Slabikář správné výživy, s. 36–37.

⁷⁵⁸ Srv. S. Hejda – K. Ošancová, Kyselina pantothenová a její spotřeba u nás, VL 20, 1965, č. 8, s. 123.

⁷⁵⁹ Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha č. 2, s. 14. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028.

⁷⁶⁰ Ke kvasinkovým mikroorganismům srv. Anna Kocková-Kratochvílová, Kvasinky. Bratislava 1957, zejména kapitola Výživná hodnota kvasnic (s. 266–290), na které se podílel autorsky i Ľudovít Drobnica. Srv. také J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 412–414, a V. Hons – M. Úlehlová-Tilschová, Správná výživa a stravování, s. 92–93. Srv. také Jaroslav Vintika, Nové směry ve výrobě bílkovin, VL 17, 1962, č. 4, s. 52–54. Autor zde připomíná i další organismy, které měly poskytovat bílkoviny, např. vyšší houby nebo azotobaktery.

⁷⁶¹ K výzkumům na přelomu 40. a 50. let ve Švédsku srv. poznámku Syntéza tuků mikroorganismy –

III. 4. 3. Nový přístup k mléku – syrovátka a směs mléčných bílkovin a aminokyselin

Na rozdíl od kvasinek, které vzbuzovaly pozornost po celé sledované období, se možnost většího využití syrovátky zkoumala především v 1. polovině 50. let. I zde se však objevovaly významné pokusy již v době protektorátu – za 2. světové války se ze zahuštěné syrovátky vyráběl smutně proslulý hubený tavený sýr.⁷⁶² Proto se výzkum počátkem 50. let kromě zpracování syrovátky na krmivo koncentroval na výrobu kyselin mléčné a citronové a mléčného cukru z této suroviny, případně na její sušení. Sušená syrovátka se měla přidávat např. do pudinkového prášku a uvažovalo se i o jejím používání v čokoládových a pekárnách. Představovala však přece jen spíše určitou náhražku a její úspěch se tedy omezil na časy nedostatku. Jinak zůstávalo jednoznačně dominantní použití syrovátky coby krmiva.

A stejně jako u kvasnic, i u syrovátky se objevovala snaha využít lidovou tradici, která tento produkt považovala za dietetický přípravek.⁷⁶³

Jestliže syrovátka byla využívána už v minulosti, skutečnou inovaci měl představovat mléčný produkt, o kterém uvažovali výzkumníci koncem 60. let. Z přebytečné mléčné bílkoviny obohacené některými aminokyselinami chtěli podle zahraničních vzorů připravovat výrobky údajně chuťově připomínající drůbeží nebo masové pomazánky.⁷⁶⁴

III. 4. 4. Sója

Zvláštní význam z hlediska hledání nových zdrojů výživy náleží sóje. Zde se samozřejmě nejednalo o zcela nový pokrm a možná bychom o této potravine měli mluvit spíše ve druhé části této studie, tedy části věnované vlivům horizontálním – přejímkám z cizí kuchyně. Sója však obvykle nebyla uváděna do české kuchyně jako potravina sama o sobě, ale spíše se na jejím základě vyráběly nejrůznější náhražky, např. mléko, mouka, oříšky⁷⁶⁵ apod. Sloužila také často jako přísada (případně jako hlavní část) nejrůznějších čokoládových výrobků⁷⁶⁶, jež tím ale získávaly zvláštní příchuť, kterou zdaleka ne všichni spotřebitelé vítali. Ostatně

pokusná výroba, VL 5, 1950, č. 3, s. 69 (zpracována podle časopisu Food Manufacture z února 1950).

⁷⁶² K hubenému tavenému sýru a jeho pověsti srv. *Vladimír Škutina*, Máš na hlavě zahrádku, řekli mi její rozkošní spolužáci. B. m. [Praha] 1990, nestránkováno.

⁷⁶³ K syrovátce *J. Vavroušek*, Jak lze racionálně použít syrovátky ve výživě lidu, VL 8, 1953, č. 2, s. 29.

⁷⁶⁴ *M. Dědek*, Jak bude pomáhat věda a výzkum při zvyšování prodeje mléka a mléčných výrobků, VL 24, 1969, č. 5, s. 74.

⁷⁶⁵ Sójová moučka ovšem byla podstatně dražší než obyčejná mouka. K využívání sójové moučky srv. *M. Čapek*, Studie o praktickém použití sóji a sójové moučky v průmyslu čokolády, cukrovinek, trvanlivého pečiva a dětských poživatin, VL 5, 1950, č. 3, s. 65. V roce 1950 se krátce vyráběl také sójový chléb. Srv. *O. Šimůnek*, Cesty a úspěchy naší péče o správnou výživu, VL 5, 1950, č. 10, s. 210. Srv. též *M. Úlehlová-Tilschová a kol.*, Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 84–85. Vedle samotné sóji je zde popsáno sedm dalších sójových produktů.

⁷⁶⁶ Srv. *M. Čapek*, Studie o praktickém použití sóji a sójové moučky v průmyslu čokolády, cukro-

se i v tomto případě jednalo o klasickou náhražku – k jejímu přidávání do čokolády nevedl nějaký zdravotnický požadavek, ale nedostatek deviz.

I v dalších produktech, např. v uzeninách, nepatřila z hlediska konzumentů k nejžádanějším přísadám.

Podle některých odborníků se však právě odhořčená sójová bílkovina⁷⁶⁷ měla v budoucnosti stát „*cennou a nezbytnou surovinou*“ pro řadu výrobků potravinářského průmyslu.⁷⁶⁸ V rámci ministerstva potravinářského průmyslu se také kolem poloviny 60. let řešila jako rezortní úkol problematika výroby a vlastností sójové bílkoviny z hlediska jejího možného využití v potravinářském průmyslu. K růstu její výroby přispíval i zvýšený konzum sójového oleje – ať už ze strany průmyslu, nebo domácností – od druhé poloviny 50. let.

Kromě již zmiňovaného přimíchávání zejména do čokoládových cukroviněk, pekařských výrobků a do uzenin se uvažovalo na základě zahraničních zkušeností i o přidávání do paštik, dětské výživy, mletých mas, a dokonce i do piva ke zlepšení chuti, stability pěny a k stimulaci růstu kvasnic.

Ve fázi experimentů zůstaly „výživové kostky“ ze sójové mouky. Jen v omezené míře se objevovaly snahy zavést na český trh konzervované boby.⁷⁶⁹ Ke konci sledovaného období se i v českém tisku objevily informace o sójovém mase vyvinutém v Japonsku a vyráběném např. v Nizozemí.⁷⁷⁰ V celosvětovém měřítku se samozřejmě uvažovalo o podobném využití i dalších olejnin (arašídů, bavlník).⁷⁷¹ V domácí kuchyni byly sójové výrobky využívány jen velmi zřídka, častěji v 50. letech, kdy byly vnímány jako druhořadá náhražka normálních potravin (např. mouky, oříšků apod.).⁷⁷²

vinek, trvanlivého pečiva a dětských poživatin, VL 5, 1950, č. 3, s. 64–65. V otázce využití sóji jako náhražky nugátových, mandlových a různých oříškových náplní se autor odvolává na zkušenosti ze SSSR i USA. Např. firma Orion ovšem experimentovala s využitím sójové mouky už v meziválečném období. Srv. *Boris Zajíc*, Kde se používá sója?, VL 10, 1955, č. 12, s. 182. Tzv. „špičky“ a čokoláda s kokosovou příchutí obsahovaly počátkem 60. let 15% sójové mouky. Podíl sójové moučky jako náhražky kakaové hmoty stoupl v cukrovinkách po zavedení úsporných opatření v roce 1963. Srv. *J. Rež*, Jakost a výživa, VL 23, 1968, č. 8, s. 133.

⁷⁶⁷ Pracovní postup na odhořčení sóji vypracoval ještě před rokem 1950 G. Janíček.

⁷⁶⁸ Srv. -*mbá*- [*M. Hrubá?*], Sójová bílkovina a její použití v potravinářském průmyslu, VL 20, 1965, č. 7, s. 119. Srv. také *M. Čapek*, Studie o praktickém použití sóji, s. 65, kde autor tvrdí: „*Dá se očekávat, že rozšířením pěstování sóji v našich teplejších krajinách budeme mít novou domácí surovinu a že se sója stane z původně nouzové náhražky trvalou základní surovinou nových druhů cukroviněk, pečiv a čokolád.*“ Spekulace o možnostech využití sóji nebyly pouze českou specialitou. Srv. např. *Ja*, Nauka o správné výživě a její propagace ve Francii, VL 5, 1950, č. 6, s. 141. K praktickému využití sóji v 50. letech v Československu srv. *B. Zajíc*, Kde se používá sója?, VL 10, 1955, č. 12, s. 182–183.

⁷⁶⁹ K sóje srv. *B. Zajíc*, Sója ve výživě a v hospodářství, VL 18, 1963, č. 5, s. 70–72. Srv. také *Antonín Mašý* – *Ivan Zelenka*, Sójová bílkovina jako nová surovina v cukrovinkářském a potravinářském průmyslu, VL 20, 1965, č. 10, s. 165–166.

⁷⁷⁰ *A. J. Rychlík*, Zajímavosti o syntetickém mase, VL 23, 1968, č. 9, s. 173; *Jaromír Brendl*, Umělé maso, VL 24, 1969, č. 7, s. 109–110.

⁷⁷¹ *Drp*, Zásoba potravin a nové zdroje bílkovin, VL 24, 1969, č. 11, s. 179. Článek byl zpracován podle WHO Chronicle 22/9: 225–235, 1968

⁷⁷² K mizivému využití sóji srv. *Z. Kuncová*, Výživa dospívajících dětí, VL 15, 1960, č. 6, s. 82, a č. 7, s. 100.

III. 4. 5. Hematogen aneb čokoláda s krví

Na pomezí mezi tradiční potravinou, léčebným preparátem a novým zdrojem výživy stál hematogen, objevený sovětskými vědci, který se vyráběl z hovězí, resp. později i z vepřové, případně oslí krve. Přestože se používal především jako dietetický přípravek, nechyběly ani snahy preventivně jím obohacovat některé potraviny, mj. i čokoládu⁷⁷³, nebo z něj vyrábět karmely.⁷⁷⁴ Českým vynálezem byl mléčný hematogen a hematogenový nugát Hema, jejichž schválení do výroby ovšem překvapivě zdržovalo ministerstvo zdravotnictví.⁷⁷⁵ Počítalo se i s jeho přidáváním do dětské výživy, výzkumy v tomto smyslu probíhaly především v SSSR a Maďarsku.⁷⁷⁶

III. 4. 6. Stimula aneb klíčky s chutí ořechů

Podobně jako hematogen se dal hodnotit vynález 2. poloviny 60. let, přípravek Stimula. Jeho hlavní složku představovaly vedle odhořčených pivovarských kvasinek, vápníku a glukózy pšeničné klíčky. Právě klíčky se svým biologicky velmi hodnotným obsahem měly představovat podle mnohých odborníků jeden z nejvýznamnějších zdrojů hodnotných látek, jichž se mnohým českým občanům nedostávalo. Chuťově prý přípravek připomínal vlašské ořechy a i vůně se zdála více než přijatelná. Stimulu neměl podle jejích tvůrců postihnout osud prostého léku, ale měla se stát součástí stravy dětí a mládeže, těhotných a kojících žen, sportovců, starých osob a počítalo se i s jejím využitím v rámci ochranné výživy na některých rizikových pracovištích (práce s antibiotiky, olovem, sirouhlíkem či se zářením). Zřejmě se uvažovalo i o zasílání Stimuly v rámci humanitární pomoci rozvojovým zemím – vzor představovaly americké bílkovinné produkty Incaparina (z bavníkových semen, kukuřice a kvasnic) a Multi Purpose Food (ze sójových bobů).⁷⁷⁷

III. 4. 7. Řasy a nafta jako strava budoucnosti

Populární byl výzkum možností výroby potravin z řas, který patřil mj. i k oblíbeným tématům tehdejšího místopředsedy ČSAV akademika I. Málka⁷⁷⁸

⁷⁷³ Čokoláda měla tu smůlu, že její základní složka se musela dovážet za devizy.

⁷⁷⁴ K hematogenu srv. např. MK, O hematogenu a jeho užívání v SSSR, VL 6, 1951, č. 11, s. 248–249; J. Šulc – M. Kalabusová, Mléčný hematogen, VL 9, 1954, č. 7–8, s. 114–115; František Štefánka – Richard Blanka, Výroba a použití hematogenu, VL 11, 1956, č. 5, s. 74–75; M. Úlehlová-Tilšchová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 43. Hematogen pro léčebné účely se vyráběl i ve Švýcarsku či Nizozemí.

⁷⁷⁵ Srv. J. Šulc, Současný stav a výhledy zvýšení spotřeby mléka a mléčných výrobků, VL 11, 1956, č. 4, s. 51.

⁷⁷⁶ Srv. M. H., Za mír – za štěstí našich dětí, VL 8, 1953, č. 6, s. 89.

⁷⁷⁷ Iva Adamová – Augustin Wolf, Stimula – nový typ biologické doplňkové stravy, VL 22, 1967, č. 3, s. 47–48. Srv. i Jan Javůrek, Stimula – doplňková strava u mladistvých rekonvalescentů, VL 22, 1967, č. 12, s. 195.

⁷⁷⁸ Srv. O. Poupa, Syndrom kolibříka. Neveselé kapitoly o vědě a moci aneb 60. let zkušeností. Praha

a který se stal zejména na přelomu 50. a 60. let celosvětovou módou.⁷⁷⁹ U nás probíhal výzkum především v Algologické laboratoři ČSAV v Třeboni. Nešlo samozřejmě o problematiku želírovací látky agaru ani o podobný algin, který se hojně používal v západoevropských státech. Pokusy se prováděly ve shodě s dobovým světovým trendem především s jednobuněčnými zelenými řasami *Scenedesmus* a *Chlorella*, které měly v průměru obsahovat asi 50 % bílkovin, 5–6 % tuků, 10 % sacharidů a řadu vitaminů. Experimentovalo se i s řasou *Spirulina maxima*.⁷⁸⁰

Velká očekávání byla také vkládána do možnosti získávání bílkovinných krmných koncentrátů pomocí mikroorganismů na uhlovodících nafty, zejména za pomoci kontinuální kultivace mikrobů v obnovovaném tekoucím prostředí.⁷⁸¹ V závěru 60. let se ovšem objevila i varování před možným rakovinotvorným působením potravin vyrobených z nafty.⁷⁸²

Další inspiraci poskytovalo bádání spojené s hledáním vhodné stravy pro kosmonauty, ve kterém se podobně jako v dalších oblastech souvisejících s pronikáním do vesmíru projevovalo soupeření mezi USA a SSSR. Zatímco Američané experimentovali s dehydrovanými potravinami, Rusové dávali přednost normálním potravinám v tubách, což dobový český tisk pochopitelně shledával jako lepší cestu.⁷⁸³ I pro vesmírné výzkumy se ovšem uvažovalo o možnostech využití řas *Chlorella*, zejména pro dlouhodobé kosmické lety.⁷⁸⁴

Celkově je však možné konstatovat, že snad s určitou výjimkou právě řas

2000, s. 166. Poupá měl z pokrmů z řas ty nejhorší pocity, jiní pamětníci (MUDr. Doubravka Málková, JUDr. Miroslav Šmidák), které I. Málek hostil produkty z řas, takový odpor nevyjadřují.

⁷⁷⁹ Už ve 40. letech však např. ve Venezuele experimentovali s polévkou z řas, kterou podávali v kolonii malomocných. Srv. *M. Janáčková*, Nové zdroje výživy obyvatelstva, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 114–115. Srv. také *J. Babička*, Zkušenosti s řasami ve výživě, VL 20, 1965, č. 8, s. 132–134, kde se mj. uvádělo, že vlivem reklamy stoupla v zahraničí výroba sušených řas v roce 1961 ve srovnání s předešlým rokem na dvojnásobek. Už ve 2. polovině 50. let se v Sovětském svazu na základě zkušeností z Číny uvažovalo o možnostech jodizace stravy pomocí mořských řas. Myšlenka však byla odmítnuta s poukazem na špatné využívání řas lidským organismem. Srv. *J. Mašek*, Návštěvou na 11. zasedání Ústavu výživy v Moskvě, VL 12, 1957, č. 3, s. 34.

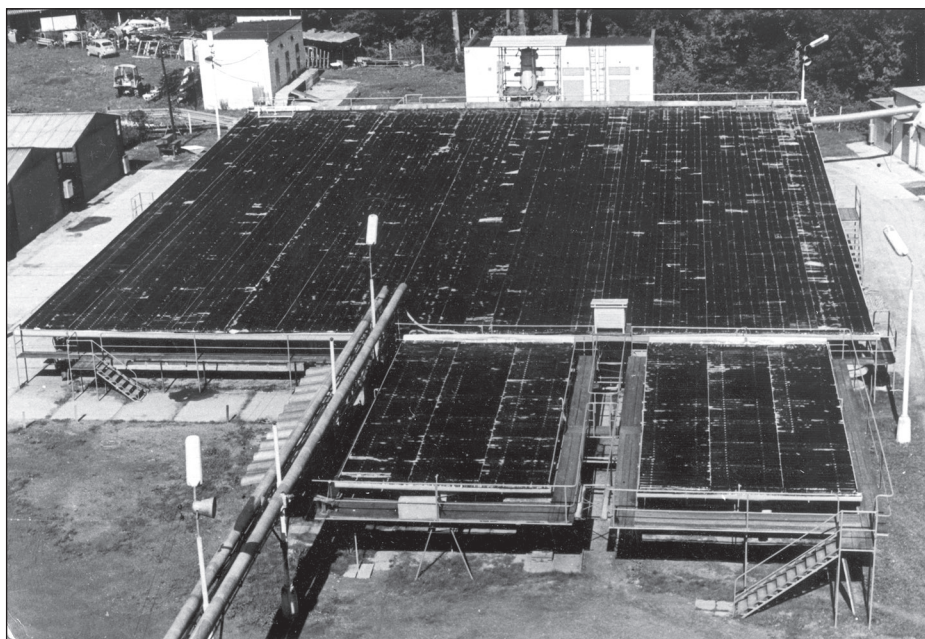
⁷⁸⁰ Závěrečné usnesení XVIII. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, VL 24, 1969, č. 11, s. 177.

⁷⁸¹ Jednalo se o metodu vyvinutou akademikem I. Málkem. Srv. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Kontinuální kultivace mikroorganismů. Srv. i např. *Jiří Děda*, Pomůže ropa vyřešit problém hladu po bílkovinách?, VL 18, 1963, č. 11, s. 165–166, nebo *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 424. Srv. také *J. Mašek*, Otázky výživy na světovém kongresu v Hamburku, VL 21, 1966, č. 9, s. 138.

⁷⁸² Srv. *J. Pokorný*, Hlavní směry vědy o potravinách ve vztahu k výživě obyvatelstva, VL 22, 1967, č. 4, s. 67, kde autor referuje o pražské přednášce ředitele Huntigdonského výzkumného ústavu H. B. Hawleye.

⁷⁸³ Srv. např. *Miloslav Pípal*, O systémech výživy při kosmických letech člověka, VL 17, 1962, č. 7, s. 100–102; *týž*, Některé poznámky z historie vývoje „kosmické“ stravy, VL 19, 1964, č. 8, s. 115–116. Význam dehydrovaných potravin pro výživu kosmonautů připomíná *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 246.

⁷⁸⁴ Srv. *-abě [Hrabě]*, Potraviny pro kosmonauty, PP 15, 1964, č. 7, s. 369. Jde o výtah z článku, který byl v roce 1963 uveřejněn v americkém časopisu Food Manufacture. K problematice stravy v kosmu srv. také *Josef Dvořák*, Některé nové aspekty výživy kosmonautů, VL 18, 1963, č. 5, s. 65, kde se autor zabývá možnostmi využití řas v této oblasti. Doporučuje je však nikoliv za základ stravy kosmonautů, ale za vhodné krmivo pro chov kurů ve vesmíru. Pozoruhodné svědectví přináší i dobová filmová komedie Muž z prvního století (1963), kde se jako o stravě pro vesmírné výpravy hovoří o řasách a plisních.

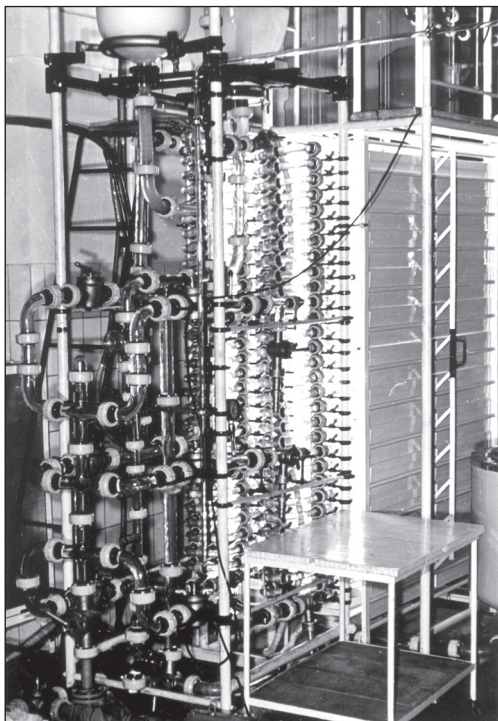


Obr. 64. Řasy byly velmi často označovány za stravu budoucnosti, která ze světa odstraní hrozbu hladu. Na snímku pohled na kultivační jednotku pro pěstování řas v algologické laboratoři Mikrobiologického ústavu ČSAV v Třeboni.

Obr. 65. Trubicový kultivátor na pěstování řas ve zcela regulovaných podmínkách z algologické laboratoře Mikrobiologického ústavu ČSAV v Třeboni.



Obr. 66. Velký propagátor pěstování i konzumace řas – místopředseda ČSAV a ředitel Biologického, později Mikrobiologického ústavu ČSAV, akademik Ivan Málek.



se se zaváděním nových výživových zdrojů v prostředí Československa příliš nepočítalo. Většina nových možností výživy byla nakonec spíše využívána v krmivářství.⁷⁸⁵ Důvodem byly mj. i velmi sporné chuťové kvality a obtížná stravitelnost.⁷⁸⁶ Navíc se konzervativismus spotřebitelů projevoval jako jen velice obtížně překonatelná překážka.⁷⁸⁷

Značné rozpaky a víceméně všeobecný nesouhlas budila tradiční vize futurologů, že v budoucnosti bude lidstvo většinu výživových složek přijímat v podobě pilulek. Mezi důvody nechuti vůči silně koncentrované stravě patřil např. poukaz na význam vlákniny pro peristaltiku tlustého střeva, obavy z chorob z prázdného žaludku a také přiznávané pochybnosti, zda vědci znají všechny látky potřebné k plnohodnotnému životu.⁷⁸⁸

Otázka, zda problém stravy při populační explozi lze řešit pouze intenzifikací zemědělství, nebo zda se stanou pro lidstvo nutnými zcela netradiční zdroje živin, však patřila mezi velmi frekventovaná témata v odborných polemikách prakticky po celé sledované období.⁷⁸⁹

⁷⁸⁵ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 260. Vedle krmiv z vodních řas či nafty je zde uváděna výroba krmiv z živočišných odpadků a z planktonu. Srv. také J. Mašek, Otázky výživy na světovém kongresu v Hamburku, VL 21, 1966, č. 9, s. 138.

⁷⁸⁶ Srv. E. Horáčková – I. Skála, VI. Mezinárodní kongres o výživě v Edinburghu, VL 18, 1963, č. 12, s. 182, kde autoři hovoří o „zvláštních pochoutkách podivuhodných chutí“ patrně ze škeblí, chaluh a dalších plodů moře, podávaných na oficiální recepci, a pochvalují si, že naštěstí mohli tyto „pro „vepřo-knedlíkáře“ nepředstavitelné, lahůdky“ spláchnout výborným sherry. Srv. také J. Babička, Zkušenosti s řasami ve výživě, s. 133, kde autor uvádí zkušenosti ze západoněmeckého experimentu s přimícháváním moučky ze zelených řas do pečiva – to mělo za následek nežádoucí chuť i pach, chléb byl těžší. Díky reklamě se však prý prodával dobře.

⁷⁸⁷ Velice skeptické stanovisko k inovacím v podobě nových výrobků zastával například pracovník Výzkumného ústavu potravinářské technologie L. Marek, který tvrdil, že vzhledem ke konzervativismu spotřebitelů „je třeba přidržovati se především daného stavu a hledat cesty, jak zajišťovat biologické hodnoty u nejběžnějších druhů potravin (chléb, pečivo, mléko, maso a masné výrobky, ryby atd.), které jsou denní potravou člověka, jež nelze na dlouhý čas nahradit ničím novým“. Ladislav Marek, Některé zásady vědeckého plánování v potravinářském výzkumu, VL 10, 1955, č. 4, s. 56. K tomu je třeba poznamenat, že potravináři obecně vcelku pochopitelně vůči novým potravinám měli větší skepsi než lékaři – odborníci na výživu.

⁷⁸⁸ Srv. zejména Přemysl Doberský, Výživa v pilulkách, VL 5, 1950, č. 11, s. 238–240. Srv. také Sol. [B. Solnařová], Setkání v kuchyni, VL 18, 1963, č. 11, s. 177. Srv. také Z. Kuncová, Výživa dětí předškolního věku, VL 12, 1957, č. 12, s. 178, kde autorka výslovně prohlašuje, že „nikdo nechce, aby se děti živily vitamínovými tabletami a živinami v kostce“. O. Poupa pak konstatuje: „Jen škaroblid mohl kdy doufat, že v budoucnu bude chutné jídlo nabazeno chemickou směsí v jedné pilulce.“ Srv. O. Poupa, O kultuře stravování, VL 10, 1955, č. 12, s. 174.

⁷⁸⁹ Srv. např. J. M. [J. Mašek?], Výživa budoucnosti, VL 19, 1964, č. 6, s. 86–87, kde autor mj. informuje o článku F. le Gros Clarka Food for Growth or Thought 3, uveřejněném v časopise Nature, a navrhuje uspořádání semináře k příslušné problematice. Srv. také zprávu J. Hrubého Berlínské sympozium o výživě (VL 17, 1962, č. 1, s. 9), ze které vyplývá, že mezi zastánce nutnosti objevení nových zdrojů patřil právě J. Mašek.

IV. Charakter změn ve výživě 50. a 60. let

IV. 1. Ekonomické pozadí

IV. 1. 1. Potíže se zásobováním

Československá ekonomika nebyla v takovém stavu, aby dokázala v oblasti výživy vytvořit potřebný manévrovací prostor.⁷⁹⁰ Problémy byly spojeny především se zemědělskou produkcí, která zůstávala víceméně na předválečné, nyní nedostačující úrovni. Obzvláště špatná situace panovala v rostlinné výrobě.⁷⁹¹ Vázla mj. produkce ovoce a zeleniny, neustále chyběly některé výrobky. Jednou nebyla majoránka⁷⁹², jindy třeba česnek. Prakticky po celé období se nedaly sehnat např. čočka nebo fazole. Zatímco v západní Evropě plynule stoupala spotřeba zeleniny, konzum v Československu nadále úzce souvisel s výkyvy danými výsledky domácí sklizně s trapným nedostatkem i občasným mohutným plýtváním v přebytku.⁷⁹³

Velmi svízelná byla také situace na trhu nealkoholických nápojů vyráběných z ovoce, případně ze zeleniny. Např. čisté ovocné šťávy totiž představovaly počátkem 60. let v Československu velice úzký profil.⁷⁹⁴

Na trhu ovšem chyběla v průběhu sledovaného období i řada dalších, často velmi důležitých potravinářských produktů. Zmiňme alespoň zoufalé potíže se zásobováním masem na přelomu 50. a 60. let, které by stály za speciální studií.⁷⁹⁵ Teprve v průběhu 60. let se podařilo zajistit víceméně uspo-

⁷⁹⁰ Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, uváděla, že „v nejbližší době nelze očekávat výraznější změny struktury spotřeby potravin, neboť není dosud vytvořena materiálně technická základna a ekonomické podmínky pro provedení změny“ (s. 11). A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028.

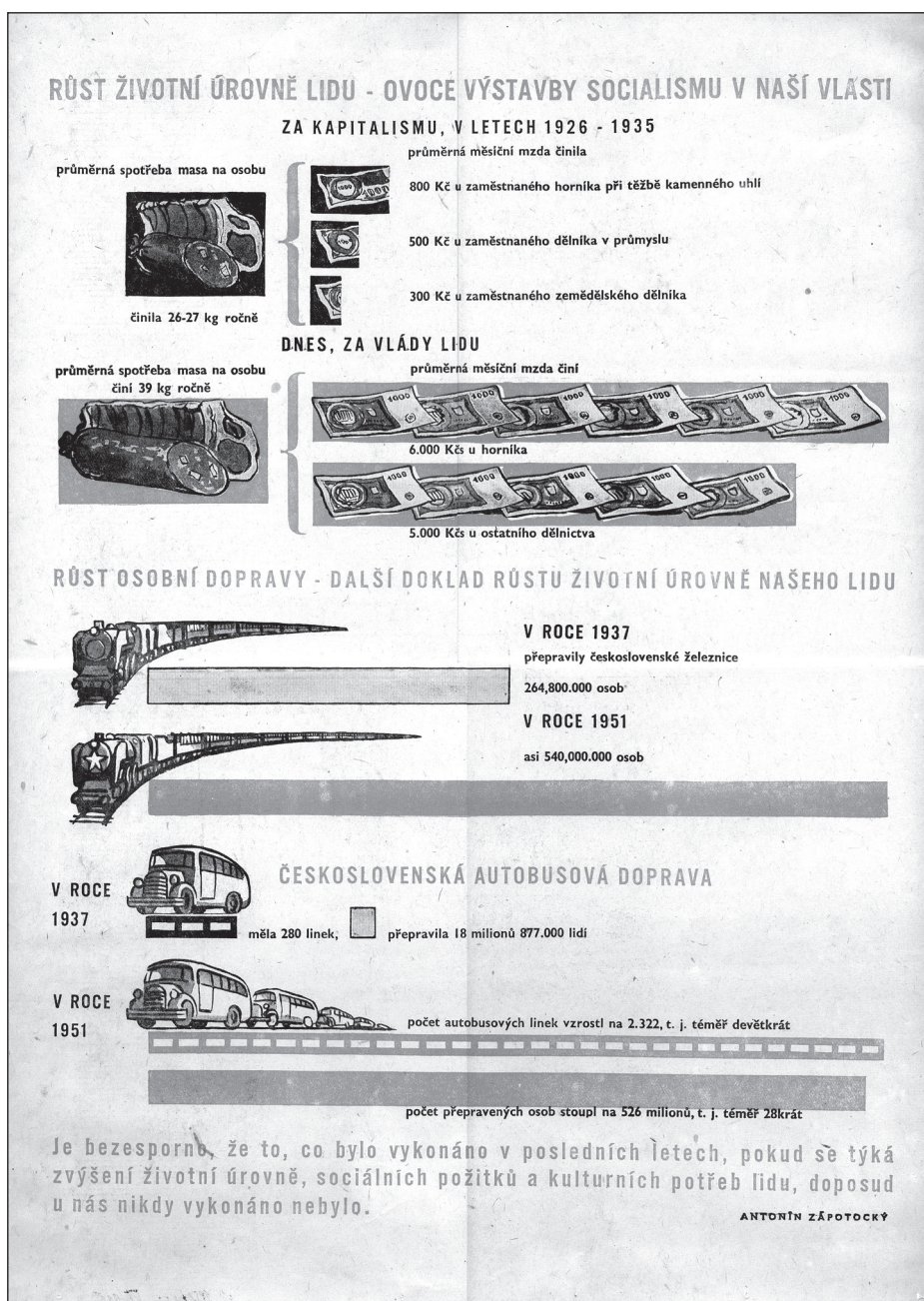
⁷⁹¹ B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 31. Srv. také např. -at-, Zemědělství a výživa, VL 19, 1964, č. 6, s. 81. K problematice zemědělství ve sledovaném období srv. Karel Kaplan, Kořeny československé reformy 1968. Brno 2000, zejména s. 181–189. Srv. také J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 302–303, kde se explicitně mluví o nedostatečném rozvoji zemědělství v Československu, a také tabulky na s. 310 a 312–313. Srv. také M. Hrubá – O. Šmrha, Ztráty u potravin, VL 20, 1965, č. 3, s. 34–35, kde autoři srovnávají vývoj hektarových výnosů v Československu a v Rakousku. Srovnání dopadlo pro ČSSR tristně jak u žita a pšenice, tak i u okopanin. Na druhé straně srv. také vzpomínkový rozhovor ing. Bohumila Suchardy, ministra financí v letech 1965–1969, kde vysvětluje důvody, proč bylo při reformních pokusech konce 60. let považováno zemědělství za „stabilizační faktor ekonomiky“. K ekonomické reformě 1965–1968, s. 75.

⁷⁹² Srv. M. J. Pulec, Dietní koření, VL 20, 1965, č. 10, s. 168.

⁷⁹³ Srv. např. M. Hrubá, Zelenina má zelenou, VL 22, 1967, č. 4, s. 55. Srv. také Blažena Sedliská, Okolo pěstování zeleniny..., VL 22, 1967, č. 4, s. 56–57.

⁷⁹⁴ Srv. Vlado Burian, Prvé výročí brněnského Internationálu, VL 18, 1963, č. 9, s. 138. Později se situace ovšem trochu zlepšila a počítalo se s dalším strmým růstem. Srv. J. Mašek, Pijeme dosti ovocných šťáv?, VL 22, 1967, č. 2, s. 41. Srv. také dále opěvování vysoké spotřeby čistých ovocných šťáv zejména v anglosaském světě.

⁷⁹⁵ Pomníku J. V. Stalina v Praze na Letné se díky zástupu doprovodných osob říkalo Fronta na



Obr. 67. I když oficiální propaganda stále zdůrazňovala zlepšení spotřeby potravin v 50. letech ve srovnání s meziválečnou érou, reálná situace ve výživě zejména na počátku sledovaného období nebyla nijak růžová. Na snímku propagandistický plakát z počátku 50. let.

kojující dodávky alespoň základních potravin.⁷⁹⁶ Koncem 60. let byl dostatek potravin dokonce v průzkumech veřejného mínění označován za jednu z příčin růstu otylosti.⁷⁹⁷ V sortimentu však neustále zely nepominutelné díry, které se ovšem ve srovnání s předchozími problémy často dobovým komentátorům jevily jako marginální. Enormně vysoké výrobní náklady zejména u živočišných produktů dále komplikovaly možnost dosáhnout struktury výživy podle představ odborníků, i přes neobyčejné možnosti zasahování do cenové struktury ze strany státu, dané tehdejšími společenským zřízením.⁷⁹⁸

Výkupní ceny obilovin zejména v 50. letech na rozdíl od cen cukrovky a lnu stoupaly jen velmi pomalu a např. u pšenice nedosahovala realizační cena ještě v roce 1965 úrovně z roku 1937.⁷⁹⁹

Trapně pak působila v některých letech skutečnost, že se propagace např. ovoce a zeleniny odehrávala za situace, kdy byl na trhu kritický nedostatek těchto komodit.⁸⁰⁰ Pro méně obvyklé druhy zeleniny nebyla koncem 50. let ani stanovena cena, takže úřady odmítaly schvalovat jejich pěstování, o prodeji ani nemluvě.

Výživa obyvatelstva si vynucovala poměrně rozsáhlý dovoz, zejména rostlinných produktů.⁸⁰¹ Zatímco v roce 1950 dovezlo ČSSR 943 000 tun obilí, v roce 1964 to bylo již 2 448 000 tun, přičemž obilí tvořilo 41% celkového importu potravin. Dalších 15 % dovozu činilo maso, masné výrobky a ryby a rybí výrobky.⁸⁰² Obilí se importovalo především ze SSSR a později Kanady, maso ze SSSR, Maďarska a Číny.⁸⁰³ Muselo se dovážet např. i kysané zelí, mj.

maso. Když šéf KSČ a prezident Antonín Novotný sliboval, že „maso bude vbrzku“, občané se ironicky ptali, kde je ten Brzek.

⁷⁹⁶ Srv. M. Brdek – V. Zápotocký, Problémy výživy v ČSSR.

⁷⁹⁷ Č. Adamec a kol., Veřejné mínění a otylost (výzkum 67-1), s. 38. Zajímavé ovšem je, že většina podobných názorů se objevovala na vesnici, kde státní distribuci výrazně podporovala domácí výroba potravin, zejména živočišných.

⁷⁹⁸ Srv. V. Melkes, K problémům struktury naší výživy, VL 21, 1966, č. 7, s. 106.

⁷⁹⁹ B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 35–36.

⁸⁰⁰ Došlo k tomu např. v roce 1957 při prvním ročníku akce Výživa a zdraví. Srv. Ludmila Vančurová, Letošní akce „Výživa a zdraví“, VL 12, 1957, č. 9, s. 122.

⁸⁰¹ J. Hrubý, Význam naší zemědělské výroby pro výživu obyvatelstva, VL 19, 1964, č. 7, s. 97–100; B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 249–256. Podle údajů z téže publikace ze s. 239 klesl podíl rostlinné produkce v Československu z 54,1% na méně než 50%. Změna orientace zemědělství z rostlinné na živočišnou výrobu byla rozsáhle ideologicky odůvodňována. Srv. např. již zmiňované názory J. Šímy nebo třeba projev Otto Šimůnka na sjezdu SRV ve Františkových Lázních 29. 9. 1950, který byl uveřejněn pod názvem Cesty a úspěchy naší péče o správnou výživu, VL 5, 1950, č. 10, s. 209–212. O. Šimůnek zde zdůrazňuje, že změna orientace zemědělství je jedním z cílů pětiletky. K této problematice srv. také Usnesení pracovní konference Společnosti pro racionální výživu ve Františkových Lázních, tamtéž, s. 215. V roce 1964 pocházelo plných 57,5% veškeré pšenice zkonsumované v Československu z dovozu, v roce 1967 klesl tento podíl na 32,6%. Srv. V. Zápotocký, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 118. Tabulka v článku ukazuje tento podíl i u dalších potravin, podobně vysokých čísel přesahujících 30% dosahuje pouze podíl u ovoce.

⁸⁰² J. Holeček, Potraviny v zahraničním obchodě členských zemí RVHP, VL 20, 1965, č. 11, s. 175–176.

⁸⁰³ Srv. Statistická ročenka ČSSR 1970. Praha 1970, s. 422.

z Polska.⁸⁰⁴ Ze zemí RVHP vykazovaly stále pasivní saldo v obchodu s potravinami NDR a právě Československo. Velké dovozy obilovin a živočišných výrobků podvazovaly možnost vyřešení sezonního nedostatku vitamínu C výrazným zvýšením dovozu citrusových plodů.⁸⁰⁵

Situaci v zásobování však zhoršovaly i některé domácí problémy – například domácí ovoce často zůstávalo kvůli špatné organizaci práce neočesáno.⁸⁰⁶ Celkový stav výživy nesmírně zatěžovala mimořádně vysoká ztrátovost jak při zemědělské produkci, tak i při dalším zpracování a distribuci.⁸⁰⁷

Značné komplikace působil i stav potravinářského průmyslu – v 50. letech byly investice do tohoto odvětví zcela minimální kvůli preferenci těžkého průmyslu, počátkem 60. let zase především výstavbu nových moderních závodů brzdila hospodářská krize. Nedostatek skladovacích prostor pro konzervářské produkty patřil k významným příčinám nezvládnutí nadúrody zeleniny.⁸⁰⁸

IV. 1. 2. Potíže ve veřejném stravování na příkladu ovoce a zeleniny

U ovoce a zeleniny pak působila často nepřekonatelné obtíže nechuť za městnanců veřejného stravování připravovat pracnější pokrmy z těchto surovin, zvláště když o ně tak strhující zájem nebyl – zejména do restaurací chodila většina občanů spíše na masité pokrmy. Zeleninové pokrmy se v mnoha re-

⁸⁰⁴ Srv. *O. Masný*, Kysané zelí, levný a oblíbený výrobek, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 3, s. 15.

⁸⁰⁵ Srv. *J. Hrubý*, Otázka spotřeby vitamínu C v doporučených dávkách potravin, VL 23, 1968, č. 2, s. 28–29, kde autor agitoval za zvýšení dovozu citrusů a vyzýval v tomto ohledu k „velkorysému řešení“. Srv. *V. Zápotočský*, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 119. Oblíbené bylo také poukazování na skutečnost kolik peněz se prokouří, utratí za tvrdý alkohol nebo za bonbony. Srv. např. *J. Mašek*, Ovoce na jaře, VL 22, 1967, č. 5, s. 69.

⁸⁰⁶ Srv. recenzi *K. Adámka* na knihu Miloslava Vávry a kol. Švestky, renklody, slívy a mirabelky (VL 19, 1964, č. 1, s. 16). Srv. také např. *J. Mašek*, Nedostatky naší výživy a její racionalizace, VL 23, 1968, č. 10, s. 166, nebo *M. Hrubá*, Třešněmi začíná..., VL 22, 1967, č. 5, s. 73.

⁸⁰⁷ Např. podle práce *B. Solnařové* a *J. Hrubého* Výživa jako ekonomický problém (s. 23–24) představovaly skladovací ztráty u rostlinné produkce v roce 1958 celkem 3,4% celkové sklizně. Na obrovské ztráty u zeleniny se upozorňuje ve stejné práci na s. 159. Srv. také *M. Hrubá – O. Šmrha*, Ztráty u potravin, VL 20, 1965, č. 3, s. 34–35, kde se udává, že v roce 1963 vznikla na poli na zrninách ztráta asi 20%, u okopanin se počítá se ztrátou asi 25% a u zeleniny vypadá situace údajně ještě mnohem hůře. Skutečné ztráty vitamínu C před finální spotřebou byly odhadnuty na 53% tabulkové hodnoty. Srv. *S. Hejda – K. Ošancová – E. Cibochová*, Ztráty vitamínu C v naší stravě, Čs. gastroenterologie a výživa 19, 1965, č. 7, s. 443–448. Pro dřívější období srv. např. články k celostátní pracovní poradě SRV 22. září 1951 v Praze, která byla věnována této problematice, VL 6, 1951, s. 217–221. K nutričním a váhovým ztrátám u některých potravin srv. také *M. Hrubá – O. Šmrha*, Ztráty u potravin v konečné spotřebě, VL 20, 1965, č. 4, s. 51–53. Snižování ztrát bylo v 60. letech považováno za jeden z nejdůležitějších úkolů výzkumnictví v oblasti potravinářství. Srv. *Bohumil Prouza*, Zabezpečování racionální výživy lidu – základní úkol zemědělsko-potravinářského komplexu, VL 23, 1968, č. 1, s. 2. Na ztráty při skladování a distribuci jako na závažný problém upozorňuje i *W. Wannemacher*. Srv. *W. Wannemacher*, Die Umstellung auf sozialistische Ernährungswirtschaft, s. 29.

⁸⁰⁸ K situaci v potravinářském průmyslu srv. *Jan Ševcovic*, Zpracovatelské kapacity potravinářského průmyslu, PP 15, 1964, č. 9, s. 431–433.

stauračních zařízení objevovaly pouze na plakátech rozvěšovaných v rámci akce Výživa a zdraví.⁸⁰⁹ Pokud se už zelenina v podnicích veřejného stravování vyskytla, často nevzbuzovala vzhledem k použité technologii úpravy zrovna nadšení ani u spotřebitelů, ani u zdravotníků.⁸¹⁰ Problémy v této oblasti přizívoval i systém direktivního stanovování cen pokrmů v pohostinství – vzhledem k tomu, že se v průběhu roku neměnily, byly v sezoně zeleninové, popř. ovocné pokrmy neúměrně drahé (mimo sezonu obvykle vůbec nebyly). Komplikaci odstranilo až opatření z roku 1965, podle kterého měl kalkulační přírážky stanovovat přímo příslušný podnik s tím, že dosavadní kalkulační přírážka byla považovaná za horní limit.⁸¹¹ Ve stejném roce došlo také na základě vládního usnesení č. 113/65 z 24. března v rámci nových zásad plánování a řízení národního hospodářství k úpravám ve výrobě a obchodě s ovocem a zeleninou, které přinesly i určité uvolnění trhu s touto komoditou a podpořily spíše prodej v čerstvém stavu než dodávky pro průmyslové zpracování. Poněkud uvolněn byl cenový systém v distribuční síti i ve veřejném stravování.⁸¹²

IV. 1. 3. Další problémy – distribuce, jakost, vztah výzkumu a výroby

Velkým problémem zůstával stav prodeje potravin, především jeho značné hygienické závady.⁸¹³

Přes poměrně intenzivní výzkumnou činnost pokulhávalo také zavádění nových technologií do potravinářství, přičemž se zdá, že postupem doby se negativní trend spíše prohluboval.⁸¹⁴ Velmi špatná byla i situace v oblasti po-

⁸⁰⁹ Srv. *-há-*, Letní pohlednice, s. 109.

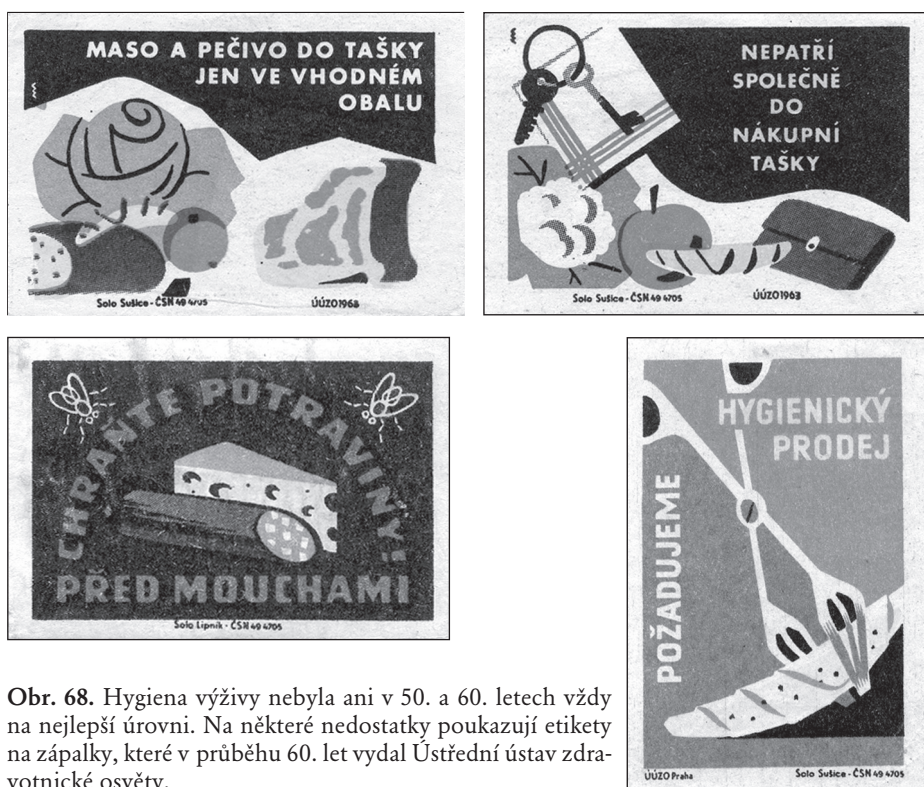
⁸¹⁰ Srv. *L. Křikava – E. Pavlíková – M. Sedmíková*, Pestrost stravy a veřejné stravování, VL 12, 1957, č. 10, s. 142, kde se objevuje v této souvislosti formulace: „*nevadně vyhlížející kopeček rozplzlý, na pohled nechutné hmoty, která pouze barvou připomíná mrkev*“. Ještě drsnější výroky můžeme najít např. v článku *Hany Houskové* Zelenina v závodním stravování (VL 5, 1950, č. 6, s. 128) – „*Soudruzi kuchaři a kuchařky, ... nechtějte, aby nám třeba ta vaše mrkev stále připomínala pankrácké bliněné hnědé kastrolky z doby okupačních vězení se stejně hnědou a často páchnoucí mrkevovou kejdou*.“

⁸¹¹ K problematice ovoce a zeleniny v závodech veřejného stravování srv. *D. Hubatková*, A ještě jednou k racionalizaci výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 6, s. 85. Srv. také příspěvek *M. Klimentové*, Co vadí větší spotřebě zeleniny v našich restauracích, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 8, s. 30–31, kde je uváděna řada dalších problémů spojených např. se zásobováním, s pracovními zvyklostmi v pohostinství, technologickými problémy nebo s konzervativností spotřebitelů.

⁸¹² *Bohumil Novák*, Nové zásady výroby a prodeje zeleniny a ovoce, VL 20, 1965, č. 5, s. 66–67. K nadějím vkládaným do podobných opatření srv. např. *S. Štampach*, Rovnoměrnější a jakostnější dodávky zeleniny, VL 22, 1967, č. 4, s. 58.

⁸¹³ Špatné hygienické poměry byly často pranýřovány v rámci komunální satiry v občasných fejeto-nech, srv. např. *-ub-*, Příběh profesora Františka, VL 8, 1953, č. 1, s. 8–9, nebo později *P. Fábry*, Jak jsem zachraňoval trpící lidstvo, VL 18, 1963, č. 10, s. 157.

⁸¹⁴ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 221, kde se P. Doberský zmiňuje o tomto vývoji v oblasti dietetiky. Častým problémem byl nedostatek deviz na nákup nutného zařízení. Srv. Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 239–286).



Obr. 68. Hygiena výživy nebyla ani v 50. a 60. letech vždy na nejlepší úrovni. Na některé nedostatky poukazují etikety na zápalky, které v průběhu 60. let vydal Ústřední ústav zdravotnické osvěty.

travinářských strojů, kde selhávala i spolupráce v rámci RVHP.⁸¹⁵ Potravinářský průmysl, do kterého mnoho odborníků dříve vkládalo velké naděje a který samozřejmě utrpěl velkou ránu preferencí těžkého průmyslu v 50. letech, přes svůj velký kvantitativní rozvoj zejména ve druhé polovině sledovaného období k rozvoji zdravé výživy příliš nepřispíval.⁸¹⁶ Naopak se ukazovalo, že do značné míry podporuje nežádoucí růst spotřeby sacharidů.⁸¹⁷ Odborníci na to reagovali snahou zavést nejdůležitější nutriční ukazatele do jakostních norem potravinářských výrobků, což však představovalo spíše úkol pro budoucnost.⁸¹⁸

Problémy s jakostí výrobků přetrvávaly na trhu po celé sledované období, i když se situace ve 2. polovině 60. let poněkud zlepšila.⁸¹⁹ Přesto například Jindřich Rež ještě v roce 1968 na stránkách Výživy lidu jednoznačně konsta-

⁸¹⁵ Srv. Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, příloha č. 2, s. 27–29. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 239–286).

⁸¹⁶ „Úroveň užité hodnoty potravinářských výrobků někdy pokulhává za kvantitativním vzestupem jak ve složce nutriční hodnoty, tak ve složce vlastností organoleptických.“ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 242.

⁸¹⁷ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 328–329.

⁸¹⁸ Tamtéž, s. 336–337.

⁸¹⁹ Srv. Pravoslav Svoboda, Tři pohledy na úroveň zásobování potravinami, VL 18, 1963, č. 4, s. 59.

toval, že „*současný stav jakosti potravinářských výrobků nedosahuje ... ve svém průměru úrovně, odpovídající kulturní a hospodářské úrovni i vyspělosti našeho státu*“. Kvalita výrobků, jejich obalová úroveň i struktura prodeje výrobků podle něj silně zaostávala za průmyslově vyspělými státy. Rež své tvrzení o nevyhovujícím stavu jakosti podpořil i čísly o procentu výrobků, které při kontrolách Ústavu kontroly a vývoje jakosti potravin neodpovídaly stanoveným normám. Nejzoufalejší situace byla u konzervovaných vajec, kde normám nevyhovělo plných 78,5 % kontrolovaných výrobků. Nad 50 % stoupl počet nekvalitních výrobků i u ovocných pomazánek (52,3 %) a u cukru z kampaně 1966 (53 %, u kampaně 1967 to bylo 40,1 %). Ale i 33,6 % výrobků neodpovídajících normám u masných výrobků (bez konzerv), 27 % u masových konzerv, 24,4 % u mlékárenských výrobků, 21,9 % u piva, 40,2 % u sodovek a limonád nebo 30,3 % u sterilované a nakládané zeleniny ilustrovalo celkově neúnosnou situaci. Pouze u mouky, tuků a pokrmových olejů a u hroznového vína odpovídala naprostá většina výrobků normám.⁸²⁰ Výhoda, kterou mělo přinést nahrazení dřívějšího a ve většině západních států používaného nezávazného popisu v rámci souboru zvaného Codex alimentarius popisem závazným, se tak ukazovala jako značně iluzorní.⁸²¹

Situaci v oblasti jakosti potravinářských produktů v 60. letech zhoršila tzv. úsporná opatření zavedená v roce 1963, která spočívala v dlouhotrvajících výjimkách z norem. Jednalo se například o některé cukrovinky (nahrazování ka-kaové hmoty sójovou moučkou a plnotučného mléka odstředěným), uzeniny (nastavování vepřového masa pšeničnou moukou), margarín (vyšší přídavek vody), pivo (zkrácená doba dokvašování) nebo zpracovaná vejce (přídavek pšeničné mouky). Výjimky byly odstraňovány jen velmi pomalu a některé z nich byly platné ještě v roce 1968.⁸²² Právě zvýšení jakosti se postupně stávalo jedním z hlavních nástrojů, kterými měla být zlepšena strava obyvatelstva.⁸²³

IV. 1. 4. Výživa ve vydáních obyvatelstva

Komplikace přinášela i skutečnost, že v Československu ve sledovaném období ve srovnání s nejvyspělejšími zeměmi představoval nákup potravin

Srv. Vratislav Podebradský, Státní inspekce jakosti potravinářských výrobků, VL 24, 1969, č. 7, s. 102–103. I zde je však zdůrazněno, že stav jakosti i na samém konci 60. let zůstává neuspokojivý. Podobně srv. i *tjž*, Vývoj jakosti potravinářských výrobků v ČSSR, PP 20, 1969, č. 5, s. 131–135, kde autor zdůrazňuje především přetrvávání drobnějších nedostatků.

⁸²⁰ U olejů si však připomeňme, že řada odborníků měla k jejich stávající kvalitě výhrady. Číslo uváděná Režem vypovídají o jejich kvalitě ve vztahu k normám.

⁸²¹ V. Podebradský ovšem v článku Vývoj jakosti potravinářských výrobků v ČSSR (s. 133) ovšem tvrdil, že se tento systém osvědčil. Zároveň však doporučoval omezit jeho striktní platnost na základní potraviny, aby normy nepodlamovaly působení tržních prvků v systému.

⁸²² Srv. J. Rež, Jakost a výživa, VL 23, 1968, č. 8, s. 133–134.

⁸²³ Srv. L. Líbal, K novelizaci usnesení vlády č. 69/65 o zabezpečení racionální výživy obyvatelstva, VL 23, 1968, č. 9, s. 157–158. K vývoji kontroly jakosti srv. V. Podebradský, Státní inspekce jakosti potravinářských výrobků, VL 24, 1969, č. 7, s. 102–103.

pro obyvatelstvo poměrně značnou ekonomickou zátěží⁸²⁴, podíl výdajů na výživu dosahoval v rodinných rozpočtech neúměrně výše.⁸²⁵ Ekonomičtí odborníci se snažili tuto skutečnost vysvětlovat poukazem na nízké výdaje v jiných oblastech ve srovnání s kapitalistickými zeměmi (bydlení, daně, zdravotnictví či kultura)⁸²⁶ a z pochopitelných důvodů jen neradi přijímali tzv. Engelův zákon, pojmenovaný podle německého statistika Ernsta Engela. Ten konstatoval, že roste-li příjem, stoupá absolutní výše nákladů na výživu, podíl těchto nákladů v úhrnu všech osobních nebo rodinných výdajů však klesá. Dobrovůlští ekonomové byli ochotni uznat jeho platnost pouze u případů, kdy se porovnává nákladová struktura spotřebitelských skupin ve stejných ekonomických podmínkách.⁸²⁷ V každém případě však vysoký podíl nákladů na potraviny vedl k tomu, že většina domácností považovala racionální výživu, která byla spíše nadprůměrně drahá, za přepych.⁸²⁸ Sami občané považovali za vysoké zejména ceny masa, jižního ovoce a másla, naopak částky požadované za zeleninu, mléko nebo mouku a moučné výrobky se většině lidí zdály být „přiměřené“.⁸²⁹ Vliv sociálních faktorů nelze ani při poměrně značné nivelizaci příjmů bagatelizovat. I pro české poměry se uvažovalo o otylosti jako svým způsobem o „chorobě chudých“. Zejména stárnoucí ženy prý „*potřeba šetřit na jídle ... vzhání ... do náruče obezity a s tím spojené karence vitaminů, neboť se nutně uchylují k levné stravě z pečiva a slabě obarvené, ale oslazené kávy*“.⁸³⁰ I na obezitě dětí se měly podílet nevyhovující sociální podmínky.⁸³¹

⁸²⁴ Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 376. Srv. i Vladimír Bárta, *Příjmy mladých domácností a výživa*, VL 21, 1966, č. 10, s. 155. Srv. také Miroslav Londák – Stanislav Sikora – Elena Londáková, *Predjarije. Politický, ekonomický a kulturní vývoj na Slovensku v rokoch 1960–1967*. Bratislava 2002, s. 251, kde je v této souvislosti citována studie K. Pekníka a A. Vavrekové *Porovnanie životnej úrovne obyvateľstva ČSSR s vybranými krajinami, ktorá vznikla v prostredí bratislavského Výskumného ústavu životnej úrovně v roce 1967*.

⁸²⁵ V průměrné dělnické domácnosti dosahoval v roce 1963 podíl výdajů na potraviny na celkových peněžních výdajích 41,6%. Ještě horší byla situace u početnějších rodin. Srv. V. Melkes, *K problémům struktury naší výživy*, VL 21, 1966, č. 7, s. 106.

⁸²⁶ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, *Výživa jako ekonomický problém*, s. 63–64. Tento argument nelze zcela zavrhnout. Např. v Rakousku byl v letech 1964–1974 pokles podílu potravin na celkových životních nákladech prakticky plně kompenzován růstem podílu výdajů na bydlení. Srv. Silvia Pointner, *Veränderungen des Ernährungsverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Gemüse, Kartoffeln, Obst, Getränke und Fette ohne Butter* (diplomová práce). Wien 1991, s. 70.

⁸²⁷ K diskusi o Engelově zákoně srv. zejména B. Solnařová – J. Hrubý, *Výživa jako ekonomický problém*, s. 57–60. Srv. tamtéž s. 224–225, kde je Engelův zákon dále zpochybňován, mj. s odkazem na práci J. Vacka, který se odvolává např. i na příklad Švédska.

⁸²⁸ V. Zápotocký, *Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967*, VL 23, 1968, č. 7, s. 119. Propaganda ovšem samozřejmě spojení racionální výživy s vysokými náklady přinejmenším z velké části popírala, srv. např. Č. Adamec, *Slabikář správné výživy*, s. 36.

⁸²⁹ Srv. Č. Adamec, *Potraviny, ceny a veřejné mínění*, VL 24, 1969, č. 4, s. 52.

⁸³⁰ J. Mašek, *Člověk, společnost a výživa*, s. 158.

⁸³¹ Srv. názor Oldřicha Šmrhy pronesený na XV. sjezdu Společnosti pro racionální výživu v Karlových Varech. Viz *bch [F. Raboch]*, XV. sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 20, 1965, č. 11, s. 186–187. Tamtéž srovnaj podobné vystoupení Vladimíra Bárty, který celou problematiku dával do souvislosti s nutností pořizování vybavení domácností. Srv. také R. Rath, *Otylost a její následky*, VL 22, 1967, č. 5, s. 70.

Zároveň bychom však neměly považovat sociální faktor za jediný směrodatný údaj pro stav výživy – výzkumy ve 2. polovině 60. let ovšem i v Československu jednoznačně odhalovaly vedle vlivu příjmu rodin i značné rozdíly u dělníků, zemědělců a zaměstnanců.⁸³² Můžeme tedy hovořit i o nezanedbatelných kulturních diferencích ve stravě jednotlivých společenských skupin, které ne vždy přímo souvisely s rozdílným výdajem energie.

Sociální hledisko se samozřejmě odborníci na výživu snažili využívat ve svůj prospěch. Již jsme se zmiňovali o snaze maximálně manipulovat s cenami potravin ve prospěch zlepšení poměrů ve výživě. Zároveň se snažili maximálně propagovat cenově výhodné potraviny, jejichž spotřebu chtěli zvýšit. Např. zejména v dobách nedostatečného konzumu mléka a mléčných výrobků poukazovali na lacinost tohoto zdroje živočišných bílkovin.⁸³³

Provedené cenové úpravy však v reálu jen málokdy odpovídaly představám odborníků na výživu – výrazné zlevnění proběhlo např. u sádla, margarínu, cukru, marmelády, pečiva a mouky.⁸³⁴ Jediné výrazné zlevnění preferovaných potravin se týkalo sýrů.⁸³⁵ Zvláště komplikovaná byla i v tomto ohledu situace v krizových letech 1962–1963, kdy stouply ceny mnoha potravin, mj. luštěnin, masa (v roce 1963), drůbeže (zejména v roce 1962) nebo brambor.⁸³⁶ Mezinárodní srovnání relativních cen mouky a cen zdrojů živočišných bílkovin ukazovalo, že rozdíly byly téměř ve všech případech větší než v jiných zemích.⁸³⁷

Změny v cenách výrazně přispěly ke skutečnosti, že komparace výživy v polovině 60. let se stavem k roku 1957 ukázala zhoršení nutriční kvality stravy. V příjmu vitaminů a nerostných látek nedosáhla úroveň poloviny 60. let dokonce ani výsledků z předválečného období, z roku 1936.⁸³⁸ V roce 1967

⁸³² Jaromír Bedrna – Milan Franěk, Co se skrývá za průměrem, VL 23, 1968, č. 10, s. 171–173.

⁸³³ Srv. např. J. Mašek, Proč výstava správné výživy, VL 12, 1957, č. 9, s. 123.

⁸³⁴ B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 180. Srv. také J. Hromádko, Užité hodnoty potravin a vývoj jejich maloobchodních cen, VL 24, 1969, č. 2, s. 28–29. Autor zde kritizuje čerstvá cenová opatření, především snížení cen destilátů, lihovin, cukru, cukrovinek, sádla a slaniny a naopak zdražení mořských ryb, ovoce, zeleniny a výrobků z ovoce a zeleniny. Srv. i M. Brdek – V. Zápotocký, Problémy výživy v ČSSR, s. 259–260. Autoři upozorňují na původní nastavení cen dané snahou o fyziologické nasycení národa, které však později působily proti zájmům racionální výživy. Cenová nevýhodnost některých preferovaných potravin živočišného původu se v letech 1960–1966 zvýšila skoro o pětinu. Šlo např. o drůbež nebo vnitřnosti. Na problematiku cenového zvýhodňování sádla oproti jiným tukům upozorňuje také J. Hrubý (Doporučené dávky jednotlivých druhů tuků, s. 264–265). V článku nalezneme také odkazy na další autorovy texty k této problematice.

⁸³⁵ Svěbytný problém v tomto ohledu představoval vývoj cen různých druhů masa, který kolísal v souvislosti s aktuální situací v živočišné výrobě.

⁸³⁶ Srv. J. Hrubý, K otázce cen potravin, VL 20, 1965, č. 12, s. 195–197. Zvláště důležitá je tabulka na s. 196, která ukazuje vývoj cen potravin v období 1960–1964.

⁸³⁷ Srv. V. Zápotocký, Některé problémy při zlepšování skladby výživy, VL 20, 1965, č. 9, s. 139. Určitou výjimku v tomto směru představovalo Maďarsko, kde bylo levnější pouze maso. U mléka patřilo Československo nikoliv mezi nejhorší, ale spíše k průměru. S výjimkou hovězího masa nejnižší rozdíl mezi cenou živočišných bílkovin a bílkovin z pšeničné mouky vykazovala Velká Británie.

⁸³⁸ Srv. J. Mašek, Člověk, společnost a výživa, s. 326–327.

konstatoval jeden z předních odborníků na ekonomiku výživy Václav Zápotocký, že „naše cenové relace jsou k podpoře racionální výživy málo účinné a nemohou správným směrem ovlivňovat určitou zastupitelnost potravin, která by vedla k celkově lepší skladbě výživy“.⁸³⁹

Zajímavý ekonomický faktor, ovlivňující částečně charakter stravy v Československu, představuje často dlouholeté spojení v domácnostech na některé průmyslové statky, především na automobil (případně na skútr), na zajištění bydlení⁸⁴⁰ či rekreačního objektu nebo na dražší elektrospotřebiče.⁸⁴¹ Přestože se nejednalo o fenomén, který by významně poznamenal celkovou situaci, v jednotlivých případech jistě jeho vliv nelze zcela přehlédnout.⁸⁴²

Nemůžeme zapomínat, že právě zboží dlouhodobé spotřeby, které v mnoha případech ztělesňovalo nový životní styl, bylo v Československu cenově dosti náročné. Na druhé straně ho byl zejména v pozdějším období takový nedostatek, že občané mohli své rostoucí příjmy realizovat především v oblasti konzumace potravin. To samozřejmě vedlo především v 70. letech k zesílení negativních jevů konzumní společnosti v oblasti výživy.

IV. 2. Společenské změny – vznik konzumní společnosti

Jak jsme již uvedli, 2. polovina 50. a 60. léta vedly k určitému odvratu od vyhledávání tradic lidové stravy. Svůj podíl na tom měl nejspíše i celkový odklon od historismu.⁸⁴³

Na druhé straně však přece jen zlepšená hospodářská situace dovolovala obnovu některých blahobytných rysů tradiční stravy, které musely být v poválečném období omezeny v důsledku lístkového hospodářství. Z hlediska odborníků na výživu to ovšem přinášelo četné problémy, a proto se snažili

⁸³⁹ V. Zápotocký, Základní tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1966, VL 22, 1967, č. 5, s. 76.

⁸⁴⁰ Právě bydlení bylo podle výzkumu veřejného mínění jedinou materiální hodnotou, která byla kladena nad jídlo. Srv. Č. Adamec a kol., Veřejné mínění a otylost (výzkum 67-1), s. 71.

⁸⁴¹ B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 61, kde se hovoří i o jiných limitujících faktorech růstu nákladů na výživu – např. vyšší zájem o kulturní záliby nebo naopak alkoholismus či narkomanie. Na s. 69 také hovoří o konkurenci výdajů na odívání a na péči o zevnějšek, která se objevuje zejména u mladých dívek. Tento rozpor podle autorů v kapitalistických zemích může vést až k tragickým důsledkům. K jeho výskytu v českém prostředí srv. B. Solnařová, Výživa mladých dívek a vlivy, které ji určují, VL 10, 1955, č. 3, s. 44. K problematice srv. také J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 346. Na s. 387 se navíc poukazuje na snížení procenta výdajů za potraviny v případě, že rodina musí financovat provoz automobilu. Srv. i J. Mašek, Školní stravování – důležitá složka výživy dětí, VL 23, 1968, č. 9, s. 149.

⁸⁴² Srv. J. Pětivoký, Trpaslík na talíři, VL 18, 1963, s. 168; J. Mašek, Stav výživy venkovského obyvatelstva, VL 10, 1955, č. 10, s. 141. Srv. také J. Mašek, Usnesení vlády o opatřeních k racionalizaci výživy obyvatelstva, VL 20, 1965, č. 3, s. 33. Srv. také L. Libal, K novelizaci usnesení vlády č. 69/65 o zabezpečení racionální výživy obyvatelstva, VL 23, 1968, č. 9, s. 157, kde autor upozorňuje na očekávaný přesun poptávky z potravin na zboží dlouhodobé spotřeby. K podobnému jevu v NSR na počátku sledovaného období srv. M. Wildt, Vom kleinen Wohlstand, s. 7.

⁸⁴³ K problematice historismu v 60. letech srv. František Graus, Naše živá i mrtvá minulost, in: Naše živá i mrtvá minulost. Osm esejí o českých dějinách. Praha 1968, zejména s. 7–8.

růst výroby a spotřeby některých potravinářských produktů co nejvíce brzdit. V této souvislosti musíme chápat i narůstající volání po určité střídmosti, které se spolu s požadavkem pestrosti stává jedním z leitmotivů propagace racionální výživy.⁸⁴⁴ Nadále totiž platilo zjištění z období industrializace, že s rostoucí životní úrovní roste spotřeba tuků.⁸⁴⁵ Výrazný problém představovala také stále značně se zvyšující nepřímá spotřeba cukru v některých druzích jemného a trvanlivého pečiva, cukroví a cukrovinek.⁸⁴⁶ Vcelku se dařilo zvedat celkovou spotřebu živočišných produktů, ovšem za cenu zmiňovaného růstu přijímaného tuku.

Naopak více než bylo žádoucí klesala konzumace potravin obecně považovaných za zdroje výživy pro chudé. Tento vývoj se týkal např. luštěnin, brambor, chleba a syrového mléka.⁸⁴⁷ Touhu spotřebitelů po stále rostoucím konzumu chuťově lákavých potravin však často vládnoucí moc nebyla schopna uspokojit. Obecně můžeme konstatovat, že zejména ve 2. polovině 60. let se i v oblasti výživy u většiny obyvatelstva jednoznačně prosadily návyky typické pro konzumní společnost, i když poněkud deformovaného typu.⁸⁴⁸ Znakem tohoto procesu byl i nárůst plýtvání potravinami, proti kterému odborníci marně bojovali poukazem na tradiční až nábožnou úctu ke zdrojům výživy.⁸⁴⁹

Ve sledovaném období se ovšem jasně ukazovalo, že přes všechny snahy o masivní osvětu si většina obyvatel a zejména rozhodujících politických činitelů uchovala nikoli úctu, ale spíše tradiční představy o kvalitě stravy, což

⁸⁴⁴ Srv. např. J. Mašek, Výživa a růst mládeže z hlediska výživy obyvatelstva, VL 15, 1960, č. 11, s. 161–163. Pestrost vlastně měla vyvažovat požadavek střídmosti – jednalo se o klasický přechod kvantity na kvalitu.

⁸⁴⁵ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 174–175, kde se ovšem upozorňuje na situaci v anglosaských zemích, kde je potřeba tuků i cukru nasycena a stagnuje nebo dokonce klesá. Vzestup tuků je vysvětlován vyšší spotřebou másla a také masa a mléčných výrobků, bohatých na tuky.

⁸⁴⁶ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 354; M. Hrubá, Cukr a jeho spotřeba, VL 21, 1966, č. 4, s. 53–54 nebo S. Hejda, Přínos nebo nutné zlo?, VL 23, 1968, č. 3, s. 47, kde autor kritizuje zejména přebytek cukru v ovocných konzervách. Srv. také tjž, Chyby v naší výživě, VL 23, 1968, č. 10, s. 168. Připomeňme si v této souvislosti, že v roce 1954 odborníci naopak růst nepřímé spotřeby cukru vítali. Na konci sledovaného období se ovšem celková spotřeba cukru poněkud snížila. V roce 1964 se zkonzumovalo v českých zemích 39,5 kg na osobu, v roce 1967 to bylo 37,3 kg. Srv. V. Zápotocký, Vývoj výživy v Českých zemích a na Slovensku, VL 24, 1969, č. 1, s. 9.

⁸⁴⁷ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 354.

⁸⁴⁸ K problematice existence konzumní společnosti v evropských státech sovětského bloku a v samotném SSSR srv. *Stephan Merl*, Staat und Konsum in der Zentralverwaltungswirtschaft. Rußland und die ostmitteleuropäischen Länder, in: *Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und die Kulturgeschichte des Konsums (18 bis 20. Jahrhundert)*, ed. H. Siegrist u. a. Frankfurt a. M. – New York 1997, s. 205–242. Souvislost změn ve stylu výživy se vznikem konzumní společnosti jinými slovy potvrzovali i někteří doboví výzkumníci. Srv. třeba výrok B. Solnařové v článku Vývoj výživy za posledních patnáct let (VL 15, 1960, č. 5, s. 72): „Pobledneme-li na změny naší výživy očima spotřební ekonomiky, shledáme typický obraz výživy v podmínkách pokračujícího technicko-ekonomického vývoje, který je do jisté míry podkladem vzrůstu životní úrovně.“ Přesto podle autorky může negativním tendencím čelit „socialistická výroba“.

⁸⁴⁹ B. Solnařová, O hospodaření s potravinami – mluví žalobce, VL 23, 1968, č. 3, s. 56–57. Srv. také S. Hejda, Chyby v naší výživě, VL 23, 1968, č. 10, s. 168, kde ovšem autor upozorňuje i na druhou stranu problému – na potíže s příliš velkým spotřebitelským balením mnoha potravin.

PŘEDNÁŠKA *beseda*
 V RÁMCI ZDRAVOTNICKÉ OSVĚTY O SPRÁVNÉ VÝŽIVĚ POŘÁDA OÚNZ -
M. Úlehlová-Tilschová POLYKLINIKA SEZ. ÚSTÍ

STŘÍDMĚ Z BOHATÉHO STOLU

**ČTVRTEK
1. XII. 1960**

V 19,30 H. • V PŘEDNÁŠK. MÍSTN. ZK KOVOŠVIT




Obr. 69. Problémům spojeným s rozvojem konzumní společnosti v českém prostředí se snažili odborníci na výživu čelit apelem na uvědomělou a racionální skromnost – často pod heslem Střídmě z bohatého stolu.

Okresní ústředí zdravotnické osvěty v Táboře a Závodní poliklinika s ČSČK v Sezimově Ústí
 pořádá I. z cyklu zdravotnických přednášek

O VLIVU VÝŽIVY NA NAŠE ZDRAVÍ

na téma:

Střídmě z bohatého stolu



Přednáší:
Marie Úlehlová-Tilschová
 nositelka Řádu práce

Závodní klub Kovosvit (hotel Kovosvit Sezimovo Ústí)
Čtvrtek 1. prosince 1960 v 19,30 hod.
 Vstup volný

Stráž 211 20189 60 11-00* 01547

odborníci rozhodně nemohli vítat.⁸⁵⁰ Ekonomická situace už podle odborníků na výživu nenutila obyvatelstvo zachovávat tradiční návyky, ale posun myšlení občanů k racionalizaci stravy nebyl příliš vidět.⁸⁵¹ Výrazně se to projevilo např. i v již vícekrát uváděné spotřebě mléka v 1. polovině 60. let, která přes veškerou propagandu klesala⁸⁵², nebo v neustálých a většinou neúspěšných bojích zdravotníků proti plánovanému vzestupu spotřeby cukru.⁸⁵³ Neúspěchem končila i část akcí, kdy měl být nezvyklý, leč zdravotně výhodný pokrm prosazen prostřednictvím hromadného stravování.⁸⁵⁴ Přes změněné životní podmínky se v nejširších vrstvách prakticky uchovávaly představy typické pro období industrializace, které v českých zemích trvalo zhruba od poloviny 19. do poloviny 20. století.⁸⁵⁵

K určitým změnám však samozřejmě docházelo, spíše však než o postupnou racionalizaci stravy šlo o již zmíněné prosazení konzumní společnosti, spojené se vzestupem zájmu o chuťově atraktivní jídlo, většinou rychle připravené. Proto také prudce vzrostl zájem o rychle opékaná a smažená masa, tzv. minutky. Ostatně sama Marie Ůlehlová-Tilschová přiznávala, že i při „*poměrně vysokém nutričním uvědomění obyvatelstva*“ rozhodující argument pro preferenci určitých potravin nepředstavují nutriční faktory, ale smyslová lákavost příslušných jídel.⁸⁵⁶ Zároveň se stále více, zejména kvůli zrychlení životního stylu, využívaly výrobky potravinářského průmyslu. Změna stravovacích zvyklostí šla pochopitelně ruku v ruce se zmiňovanými změnami ve vybavení domácností (celkové uspořádání kuchyně, ledničky, mixéry⁸⁵⁷), s proměnami v distribuci apod.⁸⁵⁸ Šlo samozřejmě o dlouhodobý proces a jeho zárodky můžeme vidět už hluboko v 50. letech.

⁸⁵⁰ Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 295, kde O. Marečková konstatuje, že kultura bydlení a stravování „*dosud značně ulpívá na starých tradicích*“.

⁸⁵¹ Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 372.

⁸⁵² Kupodivu se mi ovšem zdá, že této problematice byla např. v sousedním Rakousku věnována podstatně větší pozornost. Snad to souvisí s neutuchající aktivitou W. Haldena, předního rakouského propagátora konzumace mléka, a také s vyšší produkcí mléka v Rakousku. Srv. v tomto ohledu příslušné ročníky časopisů *Výživa lidu* a *Lebensmittel und Ernährung*. Ve 2. polovině 60. let se ovšem nepříznivý trend ve vývoji spotřeby mléka a mléčných výrobků podařilo i díky masivní propagandistické akci zvrátit.

⁸⁵³ Právě vývoj spotřeby sladkostí byl považován za doklad stále nedostatečného uplatnění zdravotnických požadavků a poznatků. Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 355.

⁸⁵⁴ Srv. J. Krupička, Prvé poznatky z II. celostátní spartakiády, VL 15, 1960, č. 9, s. 136. Propagátoři racionální výživy však pochopitelně o podobných neúspěších hovořili jen velmi neradi a spíše zdůrazňovali akce povedené – např. prosazení některých druhů zeleniny díky veřejnému stravování.

⁸⁵⁵ Značná část obyvatelstva i na konci 60. let spojovala otylost s vysokou životní úrovní. S rostoucím vzděláním však počet takto uvažujících klesal. Srv. Č. Adamec a kol., *Veřejné mínění a otylost* (výzkum 67-1), s. 49.

⁸⁵⁶ M. Ůlehlová-Tilschová, Více zeleniny! Ale jak?, VL 22, 1967, č. 4, s. 54.

⁸⁵⁷ K mixérům a jejich využití srv. např. J. Břízová – M. Klimentová, Vaříme vtipně, s. 200–209.

⁸⁵⁸ Od roku 1955 byl v Československu zaváděn samoobslužný prodej. Srv. např. J. Aron, Samoobsluha přichází do našeho obchodu, VL 10, 1955, č. 10, s. 147, č. 11, s. 164, nebo *týž*, Nakupujeme v samoobsluze, VL 12, 1957, příloha *Výživa v rodině* 1, 1957, č. 3, s. 9. K využití samoobsluh pro ovlivnění stravovacích návyků srv. vystoupení L. Mazancové a J. Arona na sjezdu Společnosti pro racio-

IV. 3. Věda o výživě a doba

IV. 3. 1. Problém živočišných bílkovin a tuků

Situaci ve výživě v průběhu 50. a 60. let zásadně komplikoval již zmíněný rozpor, který měl výrazně poznamenat problematiku propagace zdravé výživy prakticky v celém poválečném období se stále rostoucí naléhavostí – požadavek zvýšení spotřeby živočišných bílkovin působil proti snaze omezit příjem tuků v potravě, i když se objevovalo i tvrzení o opaku.⁸⁵⁹ Všeobecně se dá říci, že se v tehdejší Československu tento problém nepodařilo žádoucím způsobem vyřešit.⁸⁶⁰ Problematika tuků byla do určité míry zanedbávána, resp. jí nebyla věnována tak velká pozornost jako v pozdějších letech. Možná to souviselo s koncentrací většiny odborníků na problém poměrů jednotlivých složek potravy, přičemž se zatím příliš neřešila otázka nadměrně vysokého přívodu zejména potravin živočišného původu.⁸⁶¹ Občas se dokonce zdá, že někteří odborníci měli tendenci celý problém poněkud podceňovat.⁸⁶² Varování před

nální výživu v roce 1957. Srv. *L. Mazancová*, VII. celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu, VL 12, 1957, č. 10, s. 144–145. V roce 1969 bylo v ČSSR 2654 potravinářských samoobsluh. Statistická ročenka ČSSR 1970, s. 394. K problematice samoobsluh v sousedním NSR srv. *A. Andersen*, *Der Traum vom guten Leben*, s. 52–64. Samoobsluhy se objevovaly ve stále větší míře i ve veřejném stravování – zde měly pomoci zvýšit podíl nealkoholických nápojů a prosadit zeleninové a ovocné saláty na úkor uzenin. Na druhé straně však přispívaly k převaze smažení u masa, k růstu odbytu moučníků a výrobků studené kuchyně. Špatně se tímto způsobem distribuovaly rybí pokrmy. Srv. *J. Šárka*, Význam samoobsluhy v pohostinství z hlediska správné výživy, VL 15, 1960, č. 4, s. 57–58.

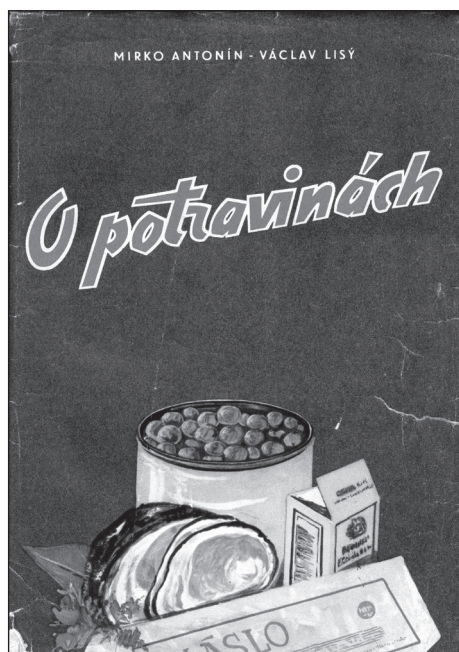
Další vývoj v oblasti prodeje odhadoval na konci 60. let J. Jindra z Výzkumného ústavu obchodu podle situace v USA a vyspělých západoevropských státech. Nárůst USA před západní Evropou byl odhadován na 15 let, nárůst západoevropských států před ČSSR na 10 let. Článek předpokládal v dalším čtvrtstoletí rozvoj např. supermarketů nebo diskontních obchodů. O nějakých specifikách „socialistického“ obchodu se v textu vůbec nehovoří. J. Jindra uvažoval i o možnosti rozšíření obchodů typu Cash and Carry, pokud by došlo „*k většímu uplatnění soukromé iniciativy ve stravování*“. Srv. *J. Jindra*, Jak se budou prodávat potraviny, VL 24, 1969, č. 8, s. 117–119.

⁸⁵⁹ K souvislosti spotřeby tuků a živočišných bílkovin srv. např. tabulku ve stati *V. Zápotocký*, *Skladba výživy v krajích*, VL 19, 1964, č. 8, s. 113. S. Hejda naopak tvrdil, „*že lidé se sedavým zaměstnáním musí mít vyšší podíl živočišných bílkovin, aby bylo možno udržet nízkou kalorickou úroveň*“. Srv. *S. Hejda*, Spotřeba potravin z hlediska zdravotního uvědomění obyvatele, VL 21, 1966, č. 5, s. 72.

⁸⁶⁰ S problémem růstu tuků v potravě v souvislosti s růstem životní úrovně se nepotýkalo pouze Československo. Srv. *B. Solnařová – J. Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém, např. s. 175, kde se srovnává situace ČSSR a Velké Británie. Vcelku pro problém samotný je irelevantní, že podle autorů roste se životní úrovní především spotřeba dražších zdrojů tuků v potravě, tj. másla, masa, mléčných výrobků, čokolády, čokoládových cukrovinek apod. Potíže měly i sousední státy. Srv. v této souvislosti rozpaky v dokumentu *Leitsätze für eine vollwertige Ernährung*, který vydala západoněmecká Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Lebensmittel und Ernährung 9, 1956, č. 8, s. 7.

⁸⁶¹ Srv. např. *B. Solnařová*, Příspěvek k metodice hodnocení spotřeby potravin, VL 20, 1965, č. 12, s. 200–201. Autorka zde čtenáře seznamuje s hodnocením kvality výživy podle francouzského odborníka J. Carriého – kritériem je zde poměr mezi živočišnými bílkovinami a tukem.

⁸⁶² Např. J. Mašek mluvil v souvislosti s vysokým příjmem živočišných bílkovin pouze o nebezpečí s tím spojené vysoké konzumace soli, která může mít vliv na vznik hypertenze. Srv. *M. Ů-T. [M. Ůlehlavá-Tilšchová]*, Seminář o bílkovinách, VL 19, 1964, č. 4, s. 63. Na druhé straně tentýž autor již dříve v některých studiích varoval před zátěží organismu živočišnými tuky. Srv. *J. Mašek*, Nové objevy ve výživě, VL 12, 1957, č. 10, s. 138.



Obr. 70. Na přebalu publikace M. Antonína a V. Lisého *O potravinách* z roku 1958 nechybí vedle másla ani kus řádně prorostlého masa.

příliš vysokou konzumaci masa, které nechybělo např. v polské dobové literatuře⁸⁶³, se v českých pracích prakticky neobjevovalo⁸⁶⁴. Dokonce i u úryvku ze stati známého sociálnědemokratického předáka a otce pozdějšího prezidenta Ladislava Zápotockého, uveřejněné původně v roce 1900 v *Učitelských novinách*, který byl přetištěn v roce 1960 v časopise *Výživa lidu*, neopomněl editor jasně naznačit, že rezervovaný postoj jinak zasloužilého revolucionáře k masu je dnes již překonán, i když se v myslích některých zřejmě zaostalejších lidí stále objevuje.⁸⁶⁵ Přitom oproti roku 1936 stoupla sice spotřeba živočišných bílkovin ve srovnání s polovinou 60. let o 23,3%, ale konzum tuků o 31,8%.⁸⁶⁶ Zejména v 60. letech sice byly také ve značné míře reflektovány značnou částí československých odborníků i zkušenosti vyspělých západoevropských zemí,⁸⁶⁷

⁸⁶³ Srv. např. učebnici *Maria Strasburger*, *Zasady żywienia*. Warszawa 1964, s. 125, i když celkově se tato práce přimlouvá za zvýšení spotřeby masa.

⁸⁶⁴ Zcela výjimečné zmínky o nepřiměřeně velkém zájmu o maso ze strany spotřebitelů byly zřetelně motivovány v českém prostředí neschopností uspokojit poptávku a ani se příliš nehalily do zdravotnické rétoriky. Srv. zprávu *M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová]*, *O otázkách výživy ve vztahu k zemědělské výrobě a výzkumu*, s. 65. Jako určitou výjimku uveďme *F.*, *Výstavka správné výživy*, VL 15, 1960, č. 11, s. 172, kde autor uvádí: „*Četné přílohy z brambor, ovoce, zeleniny a sýrů upozornily, že maso je sice důležitá složka výživy, ale že stále víc a víc se musíme dopracovávat od jednoznačné stravy ke stravě vyvážené...*“ Můžeme ovšem spekulovat, zda se na názoru autora neprojevila doba – konec roku 1960, kdy již bylo cítit napětí v zásobování masem.

⁸⁶⁵ Srv. *Ča [Č. Adamec?]*, „O výchování dětí pro budoucí život“, VL 15, 1960, č. 12, s. 187.

⁸⁶⁶ Srv. úvodní referát J. Maška na sjezdu dietních pracovníků v Brně 18.–19. listopadu 1965. Citováno dle *bch [F. Raboch]*, *Sjezd dietních pracovníků*, VL 20, 1965, č. 12, s. 203.

⁸⁶⁷ Například J. Mašek informoval o referátu prof. Wretlinda na Mezinárodním sympoziu o výživě

ale i tam nebyly mnohé otázky zcela vyjasněny a často se objevovaly silně protichůdné názory. Teprve v samém závěru sledovaného období byla propagace masa jatečného dobytka, které patřilo hlavně v podobě vepřového k nejvýznamnějším zdrojům tuku v české výživě, poněkud utlumena ve prospěch mléka, mléčných výrobků, ryb, ovoce a zeleniny.⁸⁶⁸ Ve stejnou dobu se také začínají množit studie upozorňující na neúnosně vysokou spotřebu živočišných tuků.⁸⁶⁹

Vysoký konzum živočišných bílkovin byl vcelku všeobecně po celé sledované období považován za základní znak dobré životní úrovně. Již v roce 1950 tento problém s ohledem na kapitalismus zideologizoval J. Šíma, který tvrdil, že nižší konzumace živočišných bílkovin sociálně slabšími vrstvami za kapitalismu je „většinou přímý a namnoze i vědomý důsledek a jeden z nástrojů všestranného vykořisťování pracujících“. Nižší spotřeba živočišných bílkovin měla být podporována nejen preferencí rostlinné výroby před živočišnou, ale i náboženskými tabu a pústy, případně – jak jsme již uvedli – v moderní době např. vegetariány.⁸⁷⁰

I v českých podmínkách 50. a 60. let byl konzum živočišných bílkovin stále diferencujícím sociálním rysem – podle statistik rodinných účtů z roku 1963 byla plněna doporučená dávka živočišných bílkovin v dělnických domácnostech až od hrubého příjmu 1250 korun na osobu měsíčně. U domácností s příjmem do 500 korun měsíčně na osobu byla naproti tomu dávka plněna pouze na 50%.⁸⁷¹ Mnozí čeští odborníci pak míru spotřeby živočišných proteinů brali jako určující a někdy téměř jediné kritérium pro fyziologickou hodnotu stravy⁸⁷² a zároveň podle něj i mocenské špičky poměřovaly životní úroveň.⁸⁷³

Tuto míru se sice dařilo zvedat, ale zároveň neklesala dostatečně spotřeba

a výkonnosti v Tylösandu, kde Wretling doporučoval udržení stávajících dávek masa ve Švédsku a velké rozšíření odtučněného mléka. Srv. J. Mašek, Mezinárodní sympozium o výživě a výkonnosti, VL 21, 1966, č. 9, s. 147–149.

⁸⁶⁸ Přesto např. závěrečné usnesení XVIII. sjezdu SRV zdůraznilo, že „maso je jako základní potravina pro spotřebitele velmi žádoucí“. Zároveň bylo ovšem požadováno „ozdravení chovu vepřů“ a zvýšení podílu libového masa. Srv. Závěrečné usnesení XVIII. sjezdu Společnosti pro racionální výživu, VL 24, 1969, č. 11, s. 177.

⁸⁶⁹ Srv. např. S. Hejda – K. Ošancová, Odraz spotřeby potravin na zdravotním stavu, VL 24, 1969, č. 1, s. 18–21.

⁸⁷⁰ Výslovně se však hovoří o „nesprávně chápáném vegetarismu“. Srv. J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 74.

⁸⁷¹ Srv. V. Zápotocký, Některé problémy při zlepšování skladby výživy, VL 20, 1965, č. 9, s. 137.

⁸⁷² Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 129–130. Jednoznačné vnímání růstu spotřeby živočišných produktů jako znaku zvyšování životní úrovně bylo vlastní i sovětským autoritám. Srv. A. I. Makaryčev, Problém studia výživy lidu a zkušenosti domácí i zahraniční, VL 12, 1957, č. 11, s. 156. Srv. také B. Solnařová, Jak hodnotit spotřebu potravin z hlediska správné výživy, VL 12, 1957, č. 12, s. 174–175, kde se autorka sice poněkud překvapivě hodnocením stravy z hlediska spotřeby živočišných bílkovin nezabývá, ale kde provádí kritiku jiných metod hodnocení – tedy hodnocení podle podílu veškerých bílkovin ve stravě, podle podílu vitamínu A z živočišných zdrojů a podle výše spotřeby vitamínu C. Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 122–123, 155.

⁸⁷³ Srv. Usnesení XII. sjezdu KSČ o hlavních směrech dalšího rozvoje naší socialistické společnosti, in: XII. sjezd Komunistické strany Československa 4.–8. prosince 1962. Praha 1962, s. 99.

sacharidových složek potravy. Velké komplikace způsobovala zejména tradičně vysoká spotřeba cukru. U cukru činil růst oproti roku 1936 dokonce 56,5 %, i když celková spotřeba sacharidů stoupla pouze o 18,5 %.⁸⁷⁴ Ve 2. polovině 60. let se ovšem konzum mouky již snižoval a pokles či alespoň stagnaci vykazovala i spotřeba cukru.⁸⁷⁵

IV. 3. 2. Výzkumníci v oblasti výživy a doba, boj proti šarlatánům

Práce odborníků na výživu se často musela koncentrovat na hledání náhražek produktů, které v daný okamžik na trhu chyběly (např. v roce 1962 především maso⁸⁷⁶).

Jinou vynucenou činností bylo vymýšlení triků, jak v praxi zvrátit z hlediska racionální výživy krajně problematické kroky na trhu potravin – např. snížení cen tučného vepřového masa.⁸⁷⁷

Ve srovnání se svými kolegy v západní Evropě naopak měli českoslovenští vědci přinejmenším ve veřejné sféře poněkud menší problémy s různými šarlatány a výživovými extremisty. Ale i oni se setkávali s řadou nezaručených pověstí, fám a překroucených či zjednodušených skutečností. Popularitu a vliv nezaručených senzačních zpráv nelze podceňovat, i když se šířily spíše neoficiálními či polooficiálními kanály. Právě to však boj s nimi v atmosféře sílící nedůvěry k „úředně posvěceným“ názorům činilo ještě obtížnějším. V roce 1956 si J. Mašek stěžuje, že „u dovezených potravin často stačí jejich nezvyklé zabarvení a pověsti, jedné paní k tomu, aby se spotřebitelé od nich odvraceli“.⁸⁷⁸ O obecném rozšíření některých pověr svědčí i polemika s nimi na stránkách odborného tisku. Jako příklad předsudku, který vznikl na základě experimentu nepotvrzeného pozdějším výzkumem, může sloužit velmi populární a trvanlivé přesvědčení značné části obyvatelstva, že rajčata přispívají k rozvoji rakoviny. Pověra vznikla na počátku 30. let a podle zjištění odborníků z Ústředního ústavu zdravotnické osvěty byla ještě v průběhu 2. poloviny 50. let značně živá.⁸⁷⁹ Např. Č. Adamec v jedné ze svých studií zmiňuje další pověst, že

⁸⁷⁴ Srv. úvodní referát J. Maška na sjezdu dietních pracovníků v Brně 18.–19. listopadu 1965. Citováno dle *bcb* [F. Raboch], Sjezd dietních pracovníků, VL 20, 1965, č. 12, s. 203.

⁸⁷⁵ Srv. V. Zápotocký, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 117. Srv. také M. Brdek – V Zápotocký, Problémy výživy v ČSSR, s. 258. Podíl bílého pečiva ovšem rostl.

⁸⁷⁶ Na velké potíže v zásobování v Československu roku 1962 vzpomíná např. ve svých memoárech i kanadský politolog a historik H. Gordon Skilling. Srv. H. G. Skilling, Československo můj druhý domov, s. 287.

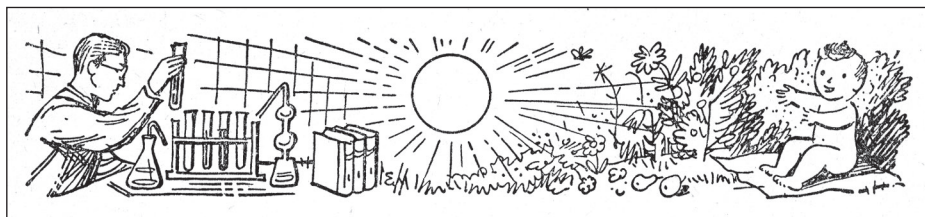
⁸⁷⁷ Časopis Výživa lidu reagoval článkem doporučujícím úpravu tučného masa se zeleninou a připomínajícím zdravotní výhodnost jablečného a mrkvečného křenu. Srv. Antonín Nestádal, Co s tučným vepřovým masem, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 1, s. 1–3.

⁸⁷⁸ J. Mašek, Návštěvou v Ústavu pro fyziologii výživy v Dortmundu, VL 11, 1956, č. 6, s. 93. V konkrétním případě se jednalo o syté žluté novozélandské máslo.

⁸⁷⁹ Srv. Č. Adamec, Jak vzniká pověra v otázkách výživy, VL 18, 1963, č. 9, s. 131–132. Srv. také *týž*, Slabikář správné výživy, kde autor na s. 39 uvádí předsudek „rajčata jsou prý škodlivá“ mezi pověrami a předsudky ve výživě na prvním místě.

cukr prospívá kostem a zubům.⁸⁸⁰ Naopak za nezdravé byly označovány zelenina nebo šípkový čaj.⁸⁸¹ K oblíbeným předsudkům podle odborníků na výživu patřily i dodnes přežívající názory typu, že brambory jsou jen pro prasata nebo zelenina pro kozy.⁸⁸² Přes zdánlivě výrazně větší možnosti a vliv odborníků na nutriční problematiku v Československu ve srovnání s poměry na Západě tedy existovala v oblasti výživy síť mýtů, pověr a fám ve značném rozsahu. Podobně můžeme počítat i s přežíváním některých velmi vyhraněných proudů ve výživě, které představitelé vědeckých institucí označovali za extremistické. Nešlo jen o přísné vegetariány, ale např. i o Bircher-Bennerovo učení zdůrazňující význam syrové stravy a některé další proudy.⁸⁸³ Svoji pozici si udržovaly i přesto, že na ně podobně jako na vegetariány hned v roce 1950 zuřivě zaútočil ve Výživě lidu J. Šíma, který se přitom jako vždy oháněl ideologickými argumenty. Šíma kritizoval, že „popů a polopopů“⁸⁸⁴, kteří by blásali záslušnost obilné polohladové výživy, u nás nechybělo“. Nesmiřitelně hned také dodává: „Nic nemění na tom, že mnozí z těchto blasatelů nesprávné, střídmosti a, uslechtilosti v jídle, to mysleli dobře, že si neuvědomovali, jak nepřímo slouží vykořisťovatelské třídě a její agrární, cenové a výživové politice.“⁸⁸⁵

Snad nejrozšířenější nebezpečí ovšem představoval v tehdejších poměrech zjednodušující dogmatismus, který byl typický i pro část pracovníků propagujících racionální výživu. Spočíval především v nekritickém a přehnaném vynášení nebo naopak zavrhování jednotlivých druhů potravin. K největším protivníkům těchto deformací patřil Josef Mašek, který energicky narušoval zjednodušující představy např. i o černém chlebu nebo o vlivu živočišných tuků na aterosklerózu. Samozřejmě nezanedbatelnou roli v jeho postoji hrála



Obr. 71. Vedle přírody s kouzlem slunečních paprsků měla ke zdravému vývoji člověka výrazně přispívat i věda. Motiv symbolizující racionální výživu z knihy Vaříme zdravě, chutně a hospodárně (vydání z roku 1961). Kreslil Ing. Vojtěch Kubašta.

⁸⁸⁰ Srv. Č. Adamec, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 105. Stejnou pověru zmiňuje i Z. Kuncová, Výživa dětí předškolního věku, VL 12, 1957, č. 12, s. 177, která připomíná, jak jsme již dříve uvedli, i další legendu, že po pivu dítě zesílí. Srv. také Dnes vás rozveselí – prof. dr. J. Mašek, Květy 1971, č. 43, s. 63.

⁸⁸¹ Č. Adamec, Některé lidové názory o výživě a zdravotnická osvěta, VL 10, 1955, č. 12, s. 177–178.

⁸⁸² Srv. Č. Adamec, Slabikář správné výživy, s. 39. K dalším předsudkům a pověrám srv. Č. Adamec, Některé lidové názory o výživě a zdravotnická osvěta, VL 10, 1955, č. 11, s. 159–160, č. 12, s. 177–178.

⁸⁸³ Srv. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 177.

⁸⁸⁴ Typický příklad ideologicky motivovaného dobového rusismu.

⁸⁸⁵ J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 74.

velmi jednoznačná snaha profesionálního odborníka uchránit svůj vědní obor před náporom laiků.⁸⁸⁶ Opomenout v této souvislosti nemůžeme ani Maškova sebezprezentaci jako učenice, který ční vysoko nad agitátory z pracovišť typu Ústředního ústavu zdravotnické osvěty.

IV. 3. 3. Úspěchy a neúspěchy propagace racionální výživy v 50. a 60. letech 20. století

Vzhledem k velmi polovičatému výsledku propagace racionální výživy můžeme konstatovat, že se odborníkům na výživu přes poměrně značné propagační úsilí nepodařilo celkově proměnit tradiční českou stravu v požadovaném směru. Většina změn pouze odpovídala postupnému zvyšování životní úrovně a nastupující konzumní společnosti. Není jistě náhoda, že mnoho změn ve stravování, ke kterým došlo v 50. a 60. letech v Československu, odpovídalo podobnému vývoji v sousedních kapitalistických zemích (pokles spotřeby tmavého chleba, vzestup konzumace drůbeže a masa obecně, problémy se spotřebou mléka).

Sami badatelé přiznávali, že tradiční zvyklosti české či slovenské kuchyně mají na spotřebitele větší vliv než zdravotnická osvěta.⁸⁸⁷ Zároveň XVII. sjezd SRV konstatoval, že „*tempo racionalizace výživy, pro kterou nebyly dosud vytvořeny potřebné technické ani ekonomické podmínky, neodpovídá ani vědeckým poznatkům, ani změnám ve způsobu života našeho obyvatelstva*“.⁸⁸⁸ To ostatně nemůžeme považovat za tak převratný objev, zaráží spíše původní optimismus, který věřil v zásadní přeměnu v historicky velmi krátkém období. K vystrážlivění přispěl možná i zrod konzumní společnosti v Československu, který dokázal, že ani v epoše socialismu se lidé nehodlají příliš řídit radami odborníků. Ostatně i veřejnost v českých zemích podle výzkumů z konce sledovaného období přiznávala přejídání jako jeden ze znaků společnosti, v níž žijí, přičemž za hlavní příčiny považovala většina respondentů rysy konzumní společnosti – dostatek potravin (často na rozdíl od zboží dlouhodobé spotřeby) a jejich dostupnost. Zároveň ve vysoké spotřebě potravin viděli někteří dotázaní mj. doklad růstu hédonismu a nešetrnosti.⁸⁸⁹

Mezi faktory, které přispěly k malému úspěchu propagace racionální výživy ve srovnání s vynaloženými prostředky, vedle velké odolnosti stávajících stravovacích návyků a přitažlivosti konzumního životního stylu, nelze podceňovat ani nedůvěru řady spotřebitelů k výživářské propagaci, vyvolávané mj. ochotou přinejmenším části zejména osvětových pracovníků přizpůsob-

⁸⁸⁵ Srv. *bch [F. Raboch]*, Seminář o dogmatismu ve výživě, VL 16, 1961, č. 1, s. 29–30.

⁸⁸⁷ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 382.

⁸⁸⁸ Závěrečné usnesení XVII. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného 11., 12. a 13. října 1967 v Brně, VL 22, 1967, č. 11, s. 180.

⁸⁸⁹ Č. *Adamec*, Veřejné mínění a otylost: vědomí vysokého příjmu stravy, VL 23, 1968, č. 10, s. 174. Za určitý doklad specifik konzumního stylu v Československu můžeme pokládat i nejednotnost respondentů v názoru na pestrost nabídky a stravy.

bovat své akce více potřebám vládnoucí moci než zdravotním zájmům obyvatelstva. Většinou se sice odborní pracovníci snažili oba aspekty sloučit⁸⁹⁰, ne vždy však bylo jejich úsilí korunováno úspěchem.⁸⁹¹

Patrně by však nebylo správné tvrdit, že se bojovníci za zdravou výživu v 50. a 60. letech nemohli pochlubit vůbec žádnými úspěchy. Změna módního stylu v průběhu sledovaného období byla v určitých bodech celkem příznivá pro propagaci racionální výživy, i když se jí nechala ovlivnit jen část spotřebitelů.⁸⁹² Sami odborníci si vývoj názorů obyvatelstva spíše pochvalo-

⁸⁹⁰ Srv. třeba problém tradiční rozsáhlé osvětové akce Výživa a zdraví, která byla hodně uzpůsobována aktuálnímu stavu hospodářství. Např. v roce 1962, který zejména v některých sektorech významně poznamenalo špatné zásobování trhu, „*tematika a heslo akce byly... voleny tak, aby nevytvářely pobídku k dalšímu zvyšování spotřeby potravin*“. Srv. Č. Adamec, Akce „Výživa a zdraví“ za podmínek zvýšené poptávky po potravinách, VL 18, 1963, č. 1, s. 17. Srv. i M. Veltrubová, Pro úspěšnou spolupráci, VL 18, 1963, č. 9, s. 129–130, kde autorka uvádí, že je od odborníků na výživu vyžadována pomoc při propagačních akcích zlepšujících prodej zboží z přebytků nárazových dovozů. Podobně se ve stati A. Lukavce Usměrnění spotřeby prostřednictvím závodů veřejného stravování (VL 12, 1957, č. 12, s. 181–182), přiznává, že veřejné stravování neslouží pouze podpoře správné výživy, ale k úkolem provozoven patří i odčerpávání přebytků některých druhů potravin na trhu. Autor jako příklady uvádí květak a zelí při nadúrodě, dočasné „špičky“ u drůbeže a citronů a nadbytek kaprů, které spotřebitelé nevykoupili o Vánocích. Zároveň se však přimlouvá za to, aby podobné úkoly byly veřejnému stravování zadávány pokud možno co nejméně, a zpochybnil do značné míry i jejich racionalitu. Zajímavá je v tomto ohledu také stať Jaromíra Baláka O propagaci potravin (VL 19, 1964, č. 3, s. 36–37), kde autor období rozporů mezi reklamou a postoji zdravotníků datuje do doby 1953–1955. Pak podle něj po řešení problémů na úrovni resortních ministrů „*přišel poprvé na pořad dne požadavek uvést do souladu akutní ekonomické zájmy se zdravím národa a dosavadním uvědoměním spotřebitelů*“. Výsledkem byly podle něj některé dvoustranné dohody, které se týkaly např. omezení propagace cukrovin, zákazu propagace vysokoprocentních alkoholů nebo posílení propagace rostlinných tuků. Srv. také Zásady propagace správné výživy, VL 17, 1962, č. 8, s. 126, kde mj. v bodě 9 stojí, že pokud je z ekonomických důvodů nutné propagovat např. výrobky z bílé mouky nebo sladké a moučné pokrmy, mají být zároveň propagovány i zdravotně výhodné potraviny (ovoce, zelenina, mléko). Zároveň podle bodu 13 nemělo docházet „*nevhodnou zdravotnickou argumentací*“ k doporučení „*skupiny potravin, v nichž jsou zároveň zastoupeny i potraviny biologicky méně hodnotné*“. Např. se mělo doporučovat tekuté ovoce, ale ne sirupy, nebo čerstvé ovoce, ale ne kompoty. K podobným problémům v NDR srv. B. Pelzer – R. Reith, Margarine, s. 123–124.

⁸⁹¹ Trochu trapně např. působilo, když M. Úlehlová-Tilschová uveřejnila ve VL 12, 1957, č. 2 článek Chvála jablek a následující článek Václava Veselého Zužitkování jablek v potravinářském průmyslu (s. 20–21) začínal odstavcem: „*Po loňské nadměrné úrodě jablek se naskýtá spotřebitelům možnost větší spotřeby tohoto ovoce ať v čerstvém stavu, nebo různě upraveného v konzervářských výrobcích*.“ M. Hrubá označovala tento přístup jako „*akumulační propagaci*“ a varovala před možnou ztrátou důvěry spotřebitele. Jednoznačně formulovala požadavek, že „*socialistická propagace musí být pravdivá*“. Srv. M. Hrubá, Zamyšlení nad propagací správné výživy, VL 11, 1956, č. 10, s. 142.

⁸⁹² „*Naše přítomnost se svým ideálem rychlosti, sportovních výkonů, smyslem pro jednoduchou linii, se svým kultem mládí a štíhlosti směřuje pochopitelně – aspoň v teorii – k lehké, jednoduché stravě a má plně pochopení pro obdobné pokyny zdravotníků*.“ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 213. Srv. také B. Solnařová, Několik sociologických pohledů na výživu, VL 21, 1966, č. 5, s. 73–74, nebo Č. Adamec, Veřejné mínění a otylost: Přání získat normální váhu, VL 23, 1968, č. 9, s. 158–159. Srv. také Č. Adamec a kol., Veřejné mínění a otylost (výzkum č. 67-1). Např. M. Wildt (Vom kleine Wohlstand, s. 220–226) ovšem upozorňuje na rozpad ideje racionální výživy na dvě větve – na plnohodnotnou stravu, která má přispět k maximální pracovní výkonnosti, a na snahu o zachování štíhlé linie. Přitom odborníky zajímala především ta první část. Naopak snaha o štíhlost se mohla s představami odborníků křížit. Srv. např. B. Solnařová, Výživa mladých dívek a vlivy, které ji určují, VL 10, 1955, č. 3, s. 44, kde je problém zároveň postaven politicky, na rozporu kapitalistických poměrů a poměrů v tehdejší Československu. V kapitalismu se propaguje „*ne tedy zdravý, přirozený půvab, který je nejen právem, ale do jisté míry i povinností každé ženy, ale vykonstruovaný diktát zistných módních tvůrců, který se jakousi davovou psychologií vtiskuje do*



Obr. 72. V šíření znalostí o racionální výživě se mimořádně angažoval především Ústřední ústav zdravotnické osvěty. Na snímku vidíme jeho názornou pomůcku z přelomu 50. a 60. let propagující pestrou stravu.

vali⁸⁹³, i když např. J. Hrubý upozorňoval na základě výzkumů, že určitá úroveň znalostí nezaručuje správnou interpretaci⁸⁹⁴, a M. Hrubá konstatovala, že se zdravotnické poznatky a požadavky uplatňují jen v omezené míře.⁸⁹⁵ Výzkum provedený Ústředním ústavem zdravotnické osvěty na přelomu 50. a 60. let ukazoval, že celkem 87% obyvatel Československa jeví zájem

současného estetického ideálu mužů i žen“. U nás však situace nebyla v roce 1955 podle autorky naštěstí tak hrozná: „S těmito ubohými bytostmi, zbavenými jedné z oprávněných radostí každého člověka [tedy s dívkami z kapitalistických zemí, které v dietách drasticky omezují především přívod tuků], nelze ani zdaleka srovnávat naše dívky, nelekající se tuhé práce ani tělesné námahy a těšící se ze všech darů života. Nastoupily úspěšně cestu k ideálu ženy, který spojuje půvab, zdraví a sílu...“

⁸⁹³ Např. J. Mašek psal: „...je třeba říci, že tu výchovná činnost různých organizací v čele se Společností pro racionální výživu a organizace zdravotní výchovy učinily za posledních deset patnáct let značný krok kupředu a že se jim podařilo vzbudit ve veřejném mínění velký oblas i příznivý vztah k těmto otázkám.“ Cit. dle J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 119–120. Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva, kterou předložil Institut pro racionalizaci výživy 31. 10. 1967, tvrdila, že „v ČSSR pokračuje vývoj spotřeby potravin i přes řadu objektivních obtíží a konzervatismus spotřebních zvyklostí v souladu se směry danými zdravotnickými opatřeními“ (s. 2). A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028 (viz příloha 2, s. 244).

⁸⁹⁴ Srv. M. Ú.-T. [M. Ůlehlavá-Tilschová], Celostátní sjezd Společnosti pro racionální výživu v Karlových Varech, VL 18, 1963, č. 12, s. 185. Podobné upozornění již v 50. letech formuloval i Č. Adamec. Srv. Č. Adamec, Dobré a zlé v naší kuchyni, VL 12, 1957, č. 7–8, s. 104, kde výslovně píše „poměrně dobrý stav informovanosti není vždy v souladu se skutečnými stravovacími návyky a s chuťovými zdlíbami“.

⁸⁹⁵ J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 355. Srv. také již z dřívějšího období M. Hrubá, Zamyšlení nad propagací správné výživy, VL 11, 1956, č. 10, s. 141.

o správnou výživu (v českých zemích i na Slovensku bylo procento zájmu stejné), přičemž zejména v českých zemích byly zaznamenány poměrně slušné znalosti.⁸⁹⁶ Stav poměru obyvatelstva k propagaci racionálního stravování v samotném závěru námi sledovaného období se pokusil mapovat výzkum veřejného mínění č. 70-5 (Ochrana biologické hodnoty potravin), prováděný Ústavem pro výzkum veřejného mínění, který se částečně inspiroval podobnými výzkumy v NSR. Jeho výsledky shrnuli ve vydané brožuře Čeněk Adamec a Hana Hanušová. Kromě zkoumání rozšíření znalostí některých technologických postupů, které měly pomoci uchovat biologickou hodnotu potravin, a otázek mapujících vztah žen k vaření jako takovému byla ve shodě s dobovým trendem mimořádná pozornost v dotaznících věnována používání stolních olejů. Podle uveřejněných výsledků používalo rostlinný olej 90 % českých a 86 % slovenských domácností. Přitom, jak zdůrazňují autoři, „oleje se nepoužívá při vaření zvykově, nýbrž zřejmě uvědoměle“. Významnou pohnutkou měla být právě zdravotní prospěšnost, odpůrci pak měli argumentovat špatnou chutí a nedostatkem návyku. Úspěch propagace zdravé výživy co se týče odklonu od sádla a vyššího konzumu rostlinných olejů zdůrazňovala i Marie Hrubá v kapitole, kterou napsala pro práci Člověk, společnost a výživa.⁸⁹⁷ Za pozitivní příklad působení závodů veřejného stravování bylo dáváno mj. zvýšení spotřeby paprik a rajčat.⁸⁹⁸ Ke konci sledovaného období se také alespoň částečně podařilo zvrátit nežádoucí vývoj spotřeby mléka a mléčných výrobků a omezit konzumaci cukru a výrobků z mouky. Přes tyto v dobovém tisku zdůrazňované dílčí úspěchy musíme konstatovat, že původní ambiciózní plány odborníků na zásadní pozitivní změnu výživy obyvatelstva v novém společenském zřízení se nepodařilo v 50. a 60. letech (a ostatně ani později) realizovat ani v minimálním rozsahu.

⁸⁹⁶ Srv. Č. Adamec, Poznatky z průzkumu zdravotního uvědomění obyvatelstva v otázkách správné výživy, s. 1121–1126. Za základní požadavky zdravé výživy považovali respondenti nepřejídat se, jíst pestře a jíst zeleninu.

⁸⁹⁷ J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 355. Na druhé straně J. Hrubý připoměl, že podíl rostlinných tuků na celkové spotřebě tuků (v čisté hodnotě tuku) se ve srovnání s meziválečným obdobím prakticky nezměnil. Srv. J. Hrubý, Doporučené dávky jednotlivých druhů tuků, s. 261.

⁸⁹⁸ A. Lukavec, Usměrnování spotřeby prostřednictvím závodů veřejného stravování, VL 12, 1957, č. 12, s. 181–182. Rychlé rozšíření rajčat ve městech však konstatovala už Božena Solnařová v roce 1950. Srv. B. Solnařová, Je u nás zelenina neoblíbená?, VL 5, 1950, č. 6, s. 129. Podobně J. Nováková ve stejném roce psala, že papriky jsou po rajčatech nejoblíbenější zeleninou letního období. J. Nováková, Papriky, ND 5, 1950, č. 16, s. 246. Rajská jablčka se však stala módní zeleninou i v sousedním NSR. Srv. M. Wildt, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“, s. 88–89. K ocenění posunu ve spotřebě paprik ve srovnání s předválečným obdobím srv. S. Hejda, Nejen kilogramy zeleniny, VL 24, 1969, č. 12, s. 184.

V. Inspirace u jiných národů

V. 1. Dobové představy o možnostech inspirace u jiných národů

S problematikou vztahu k tradicím a inovacím v kuchyni také do značné míry souvisí i okruh jednotlivých národních gastronomií, ve kterých měla podle odborníků na výživu hledat česká kuchyně vzor a inspiraci, a tak prolomovat konzervativní návyky ve stravování.⁸⁹⁹ Zároveň měly pokrmy z jiných kulturních okruhů pomoci při zajišťování celkové pestrosti stravy.⁹⁰⁰ Velmi intenzivně se na propagaci nových pokrmů zejména ze Sovětského svazu a lidovědemokratických států měly podílet i závody veřejného stravování. Na vývoji představ v oblasti hledání vhodných inspiračních zdrojů z cizích gastronomií můžeme dobře pozorovat i měnící se společenskou atmosféru. Jestliže u návratů k lidové kuchyni minulosti pozorujeme jejich pomalý ústup v průběhu sledovaného období, v oblasti inspirace cizími stravovacími zvyklostmi můžeme pozorovat opačný proces, který samozřejmě souvisel s postupným otevíráním se Československa světu.

V. 2. Jednotlivé národní gastronomie

V. 2. 1. Slovenská kuchyně

Nejbližším možným příkladem hodným následování se mnoha odborníkům jevila kuchyně slovenská. Podobně jako lidová strava byla zejména v 50. letech i slovenská národní gastronomie líčena často jako pozitivní antipod k tradiční české stravě. Především nenáviděný knedlík zde byl nahrazen bramborem. Již tento fakt dokázal mnohé odborníky na výživu doslova nadchnout. Už méně je asi potěšilo zjištění, že jako příkrm se místo knedlíků využívá i chléb, naneštěstí světlý.⁹⁰¹

Slovenská kuchyně více pracovala se zeleninou (např. s velmi ceněnými a v Čechách na počátku 50. let poměrně málo požívanými paprikami a rajčaty⁹⁰²) a s ovocem. Také zde byla menší tradice moučníků a cukroví. Všechny

⁸⁹⁹ Srv. např. úvodník *M. Úlehlové-Tilschové* k prvnímu číslu *Výživy v rodině*, stálé přílohy časopisu *Výživa lidu*, v roce 1957. Srv. také *J. Kabelík*, *Kultura jídla a stolování*, VL 10, 1955, č. 12, s. 175, kde se autor zasazuje o zřízení čínské, arménské, italské a indické restaurace a zároveň kritizuje skutečnost, že francouzské restaurace ve skutečnosti nenabízejí francouzská jídla. Jedná se o jeden z prvních článků v rámci *Výživy lidu*, kde se opět pozitivně hovoří o francouzské a italské kuchyni.

⁹⁰⁰ Srv. např. *F. Opatovický – M. Havelková*, *Okénko do cizí kuchyně*, s. 1.

⁹⁰¹ *M. Hrubá*, *Jak hodnotit náš vývoj spotřeby obilovin*, VL 19, 1964, č. 4, s. 56.

⁹⁰² *R. Svatošová*, *O biologickou hodnotu zeleniny*, s. 127. Srv. také např. *M. Úlehlová-Tilschová*, *Zelenina po abecedě*, VL 5, 1950, č. 6, s. 124–125, a č. 7–8, s. 155–159; *táž*, *Desatero zlovyků v jídle*,



Obr. 73–74. Podle mnoha ctitelů lidové kultury bylo Slovensko zemí mládí a také zdravé stravy oplývající mléčnými výrobky. Na obrázcích vidíme děti s tradičními slovenskými sýry – s oštěpkem (vlevo) a s brynzou (vpravo). Realita tak růžová nebyla.

tyto znaky měly vést k menšímu sklonu k otylosti na Slovensku⁹⁰³ a k lepšímu zásobení vitamínem C.⁹⁰⁴ Zároveň se poněkud záhadně hovořilo o celkově „rozumné výživové tradici na Slovensku“, i když bylo konstatováno, že z hlediska hygieny je stav lepší v českých zemích.⁹⁰⁵

Velkým přínosem se měly pro českou poválečnou kuchyni stát i tzv. pápeř, obdoba ovesných vloček vyráběná v Piešťanech.⁹⁰⁶ Podobně nadšené očekávání budily také zeleninové „prívarky“ k hlavnímu jídlu i větší používání salátů nebo např. kalkyš z naklíčeného obilného zrna, halušky s brynzou, strapačky z bramborového těsta či osúchy ze sušeného ovoce.⁹⁰⁷

I vzhledem k slovenské národní stravě se ale prosazoval nakonec podobný vývoj jako u venkovské stravy. Ne vždy se navíc propagace slovenské lidové stravy setkávala u ideologů s pozitivním ohlasem – o vlivu boje proti buržoaz-

VL 6, 1951, č. 4, s. 85–87. Srv. i M. Hrubá, Dosavadní výsledky výchovy ke správné výživě, VL 6, 1951, č. 5, s. 90. Z pozdějšího období srv. ocenění slovenské gastronomie z hlediska zpracování zeleniny M. Úlehlou-Tilschovou. M. Úlehlou-Tilschová, Více zeleniny! Ale jak?, VL 22, 1967, č. 4, s. 54.

⁹⁰³ J. Mašek, Zásady správné výživy, s. 26; též, Zdravá výživa. Praha 1962, s. 46.

⁹⁰⁴ Srv. např. J. Mašek a kol., Člověk, společnost a výživa, s. 133, kde se odkazuje na výzkumy výživy českých a slovenských železničářů, které prováděl S. Hejda.

⁹⁰⁵ Recenze na MUDr. Juraj Budlovský, Výskum výživy mladistvých spoločne stravovaných a ubytovaných se zreteľom na potreby niektorých skupín ŠPZ. Bratislava 1955 od Miroslava Nováka, VL 10, 1955, č. 12, s. 186. Autor recenze hovoří o lepším přístupu slovenských učilišť ve srovnání s českými k problematice zdravé výživy.

⁹⁰⁶ Srv. M. Úlehlou-Tilschová, Naše cesta k lepší výživě, VL 5, 1950, č. 1, s. 3. Srv. také M. Klimentová, Ze studijní kuchyně ÚCH. Zkoušely jsme hrachový pápeř, ND 5, 1950, č. 10, s. 155, nebo táž, Obilné pápeř „Lavus“, ND 5, 1950, č. 15, s. 238, a č. 16, s. 250–251. Srv. i M. Úlehlou-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, s. 71.

⁹⁰⁷ Srv. zprávu F. Rabocha (značka bch) o knize Andreje Dvorského Naše kuchárka pre zdravých a nemocných, VL 17, 1962, příloha Výživa v rodině 6, 1962, č. 6, s. 23. K prívarkům srv. M. Úlehlou-Tilschová, Desatero zlovyků v jídle, VL 6, 1951, č. 4, s. 87. K brynzovým haluškám srv. I. Prekopp, Brynza – typický slovenský ovčí sýr, VL 22, 1967, č. 6, s. 95.

nímu nacionalismu i na oblast výživy píše ve svých vzpomínkách přední slovenský badatel v oboru nutričních věd Imrich Sečanský.⁹⁰⁸ Původní nadšení však bylo do určité míry zchlazeno především terénními výzkumy, které naopak situaci v některých slovenských krajích hodnotily velmi kriticky. Už první dílčí výzkumy provedené na přelomu 40. a 50. let ukázaly některé závažné nedostatky tradiční i stávající stravy na Slovensku, např. silné sezonní výkyvy v příjmu vitamínu C. Právě v nejzaostalejších krajích Slovenska, kde se uchovalo nejvíce zvyklostí, zaznamenali odborníci také zoufale jednotvárný charakter stravy⁹⁰⁹ s velmi nízkým příjmem živočišných potravin.

Velmi detailně mapoval celou problematiku rozsáhlý celoslovenský výzkum výživy na přelomu let 1955 a 1956, jehož výsledky byly publikovány knižně v roce 1960.⁹¹⁰

Zjištěné údaje nepochybně výrazně negativně poznamenala skutečnost, že hlavní fáze zkoumání proběhly v zimě a na počátku jara. I tato skutečnost však jasně osvětlila jeden z výrazně negativních rysů „lidové“ stravy, na který někteří nadšení etnografové rádi pozapomínali – na silnou sezonnost, která se projevovala nejenom ve spotřebě zeleniny a ovoce, ale silně poznamenávala i konzumaci mléka, mléčných výrobků a vajec.⁹¹¹ Studie neprokázala romantickou představu o bohatství a pestrosti lidové kultury v oblasti stravy, i když potvrdila příčinnou souvislost mezi některými zdravotními poruchami (např. kazivostí zubů) a změnami výživy v průběhu industrializace.⁹¹² Zároveň však společně s některými předchozími nebo paralelními výzkumy⁹¹³ upozornila např. na problematiku poměrně častého výskytu strumy na Slovensku, zejména na severním a středním Slovensku, který souvisel podle odborníků mj. s nedostatkem jódu a vitamínu A.⁹¹⁴

Výzkum také naboural některé tradiční české představy o slovenské lidové kuchyni. Zatímco u překvapivého nedostatku mléka, ovoce a zeleniny sehrálo, jak jsme se již zmiňovali, nepochybně hlavní roli roční období⁹¹⁵, zejmé-

⁹⁰⁸ Srv. I. Sečanský, *Spomienky a vyznania lekára*, s. 200.

⁹⁰⁹ Zmínka o nevyhovující jednotvárnosti stravy v mnohých částech Slovenska, kterou měl výzkum v oblasti výživy a dietetiky pomoci překonat, se ovšem objevila už v důvodové zprávě Povereníctva zdravotníctva k založení Štátného vedeckého ústavu pre výživu a dietétiku v Bratislavě v roce 1945. Srv. SNA, f. Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960, k. 389.

⁹¹⁰ Juraj Budlovský, *Výživa obyvateľstva na Slovensku*. Bratislava 1960.

⁹¹¹ Přitom právě kombinace mléka, mléčných výrobků, zeleniny a vajec byla u slovenských lidových jídel vysoce oceňována. Srv. např. M. V. Ambrová, Slovenské krajové typické jedlá, VL 5, 1950, č. 9, s. 197–198.

⁹¹² Srv. např. J. Budlovský, *Výživa obyvateľstva na Slovensku*, s. 190–196.

⁹¹³ Jednalo se zejména o práce z okruhu endokrinologa prof. Karla Šilinka, předního propagátora jodizace soli. Srv. např. P. Langer, Hodnotenie možnosti uplatnenia nutričných faktorov v etiologii endemickej strumy na základe vyšetrenia výživy a niektorých biochemických vyšetrení. Ústredný archív Slovenskej akadémie vied, f. Riadiace orgány SAV, i. č. 5109, č. 345; *tyž*, O regionálnych rozdieloch v saturácii nášho obyvateľstva vápnikom a fosforom a niektorých jej vzťahoch k výskytu endemickej strumy. Tamtéž, č. 311 aj.

⁹¹⁴ J. Budlovský, *Výživa obyvateľstva na Slovensku*, s. 221.

⁹¹⁵ Překvapivé nedostatky v zásobování vitamínem C na Slovensku ovšem ukazovala i řada dalších

na ve spojení s malými znalostmi konzervace, hůře vysvětlitelná byla nízká spotřeba sýrů.⁹¹⁶ Přitom právě do tradičních i nových forem zpracování ovčího mléka zejména z vysokohorských oblastí se vkládaly velké naděje. Kromě tradiční brynzy, která se vyvážela i do USA, se počítalo i s rozvojem produkce dalších výrobků jako ošteků, parenic či plísňových sýrů.⁹¹⁷ Budlovského studie ve svých závěrech považovala zřetelně dosavadní slovenskou stravu za výsledek špatných hospodářských poměrů v minulosti a na rozdíl od některých českých odborníků na výživu doporučovala sblížit poměry na Slovensku se situací v českých zemích, tedy dosáhnout především růstu v konzumaci živočišných produktů. S velkou nelibostí však sledovali badatelé v oboru výživy také skladbu používaných tuků – ve srovnání s českými a moravskými kraji na Slovensku byla zřetelně dominantní role sádla a slaniny, naopak jen malou část spotřeby tuků představovalo máslo.⁹¹⁸

Na rozdíl od českých poměrů však autoři výzkumu považovali doplňování pokrmů moučníky za pozitivní rys ve výživě.⁹¹⁹ Nepochybně to souviselo i s tvrzením, které by v pozdějším období bylo patrně nemyslitelné, že ve výživě obyvatel Slovenska nepředstavuje zatím obezita aktuální nebezpečí.⁹²⁰

Hodně kriticky dobovou situaci výživy na Slovensku hodnotili také odborníci specializovaní na výzkum spotřeby potravin, kteří poukazovali na tragicky malou možnost výběru potravin zejména v zapadlých krajích Slovenska.⁹²¹

studií, kde sezonní vliv nebyl až tak velký, i když nemalý význam zejména u výzkumů týkajících se problematiky veřejného stravování měla zase obtížnost kuchyňské úpravy zeleniny ve velkoprovozech. Srv. např. závěrečnou zprávu dílčího problému 21-514 Zistenie možnosti obohacovania stravy ochrannými látkami – C vitamínom (odpovědní pracovníci T. Ondrejko, J. Budlovský), která pochází z roku 1954. SNA, f. Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960, k. 109, nebo materiál Výskum stravovania a výživy mladistvých spoločne stravovaných a ubytovaných v učilištiach pracovných záloh z roku 1954, uložený tamtéž.

⁹¹⁶ Je však třeba vzít v úvahu, že na vyšší spotřebu mléka, mléčných výrobků a ovoce v českých zemích ve srovnání se Slovenskem už v období před 2. světovou válkou upozorňuje J. M. May (The Ecology of Malnutrition in Central and Southeast Europe, s. 242), který v této souvislosti cituje práci G. Bourneho Starvation in Europe (New York 1944). Srv. také M. Úlehlová-Tilschová, Brynzu deťom. NZM, f. Marie Úlehlová-Tilschová, neinventováno.

⁹¹⁷ Srv. J. Mašek, Jíme dost sýra?, VL 8, 1953, č. 12, s. 176, kde autor hovoří o formách lidového požívání sýra, které přežívají na Slovensku a v Čechách již vymizely. Srv. také M. Úlehlová-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé a nemocné, s. 32, 69 a 72; I. Prekopp, Ovčie mlieko a jeho význam pre mliekárstvo, VL 12, 1957, č. 4, s. 61. Dalším oblíbeným lákadlem turistů ve Vysokých Tatrách se měla stát žinčice a žinčicový kefir.

⁹¹⁸ Srv. V. Zápotocký, Skladba výživy v krajích, VL 19, 1964, č. 8, s. 114. K sádlu a slanině v systému slovenské lidové stravy srv. např. Sylvia Dillnbergerová, Mäso a mäsové výrobky v stravovacom systéme na Slovensku, in: Mäsiarstvo a údenárstvo v dejinách Slovenska. Zborník z rovnomeného sympózia konaného v dňoch 3.–5. decembra 1997 v Rimavskej Sobote pri príležitosti 5. výročia založenia a. s. Tauris. Ed. Leon Sokolovský. Martin 1999, s. 274.

⁹¹⁹ J. Budlovský, Výživa obyvateľstva, s. 83.

⁹²⁰ J. Budlovský, Výživa obyvateľstva, s. 182. Autor zároveň na str. 181 konstatoval, že určitá tendence k obezitě se na Slovensku objevuje hlavně v západních oblastech hraničících s Moravou.

⁹²¹ Podle studie M. Hrubé a O. Šmrhy Zastupiteľnosť potravín (VL 18, 1963, č. 1, s. 3) bylo ve starším průzkumu z poloviny 50. let zjištěno, že zatímco bylo možné v Praze sehnat přes 300 druhů potravin,

Spotřební data navíc ukazovala, že některé negativní rysy vývoje výživy v 50. a 60. letech se na Slovensku ve srovnání s českými zeměmi projevovaly ještě výrazněji. Například pokles spotřeby mléka a mléčných výrobků byl ve východních částech republiky zřetelnější a velkým tempem zde stoupal konzum cukru, který atakoval hodnoty dosažené v českých zemích. Už jsme hovořili také o méně vyhovujícím složení spotřeby tuků na Slovensku.

Naopak jako pozitivní fakt bylo vnímáno postupné přibližování obou částí země ve spotřebě masa, vajec a ovoce. Údaje z českých zemí byly zejména vzhledem k vyššímu podílu živočišných bílkovin v roce 1968 hodnoceny celkově jako příznivější. Konzum na Slovensku i na konci 60. let přes postupné vyrovnávání zůstával za čísly z českých zemí se dvěma výjimkami, které byly z pohledu odborníků hodnoceny odlišně. Zatímco vyšší spotřeba mouky byla vnímána jednoznačně negativně, větší množství konzumované zeleniny představovalo vítaný faktor.⁹²²

Ať již tedy byly snahy a představy jednotlivých výzkumníků v oboru správné výživy jakékoliv, český vliv na stravu na Slovensku účinkoval rychleji a výrazněji, než tomu bylo u působení opačného.⁹²³

Přesto výzkumníci ještě ve 2. polovině 60. let tvrdili, že skladba pokrmů oblíbených na Slovensku je výrazně ovlivněna tradicí a vykazuje lepší nutriční ukazatele než představovaly výsledky z českých zemí. Zvláště chváleny byly různé kombinace halušek s brynzou, sýrem a zelím.⁹²⁴ Představy o oblíbenosti však nekorespondují s výše uvedenými spotřebními změnami, a proto je musíme hodnotit s určitou skepsí. Zdá se totiž, že ony oblíbené pokrmy se na slovenský stůl dostávaly méně často než tomu bylo u oblíbených českých jídel. Můžeme samozřejmě uvažovat i o spolehlivosti údajů o konzumu, na Slovensku přece jen více ovlivněném naturální spotřebou, ale zvažovat musíme i možnost jiného emocionálního postoje k pojmu oblíbené jídlo.

Zároveň je třeba si uvědomit, že přibližování složení stravy na Slovensku k poměrům v českých zemích souviselo především s procesem industrializace a s ním spojenými změnami ve výživě.⁹²⁵ Svoji roli hrála jistě i kolektiviza-

v průmyslových centrech 60–120, tak v „*zapadlých koutech Slovenska*“ pouze 20 druhů. Již v roce 1954 si rezoluce IV. sjezdu SRV v Tatranské Lomnici stěžovala na špatné zásobování Slovenska plnotučným mlékem, masem a v horských oblastech i zeleninou a ovocem. Srv. Rezolúcia IV. sjezdu Spoločnosti pre racionálnu výživu, VL 9, 1954, č. 11, s. 164.

⁹²² Srv. V. *Zápotocký*, Vývoj výživy v Českých zemích a na Slovensku, VL 23, 1968, č. 11, s. 181–182 a č. 12, s. 198–200.

⁹²³ K této problematice srv. např. R. *Stoličná*, Tradičná strava Slovenska. Bratislava 2000, s. 85. Srv. také J. *Magál*, Ako sa vyvíja spotreba hlavných zeleninových výrobkov v ČSSR, VL 19, 1964, č. 4, s. 49–50, kde autor upozorňuje např. na pokles podílu Slovenska na celkové spotřebě rajského protlaku v Československu. Marie Hrubá uváděla jako příklad nutričně vhodných jídel přejatých ze Slovenska plněné papriky, lečo a plněné zelné listy. M. *Hrubá*, Naše oblíbené pokrmy, VL 24, 1969, č. 2, s. 26.

⁹²⁴ Srv. M. *Hrubá*, Naše oblíbené pokrmy, VL 24, 1969, č. 2, s. 25–26.

⁹²⁵ Srv. v této souvislosti zprávu slovenského ÚVVĚ Výskum výživy v kolektivizovaných obciach a industrializovaných strediskách na Slovensku z roku 1954. SNA, f. Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960, k. 109. K tomuto výzkumu ovšem srv. hodnocení jeho výsledků v Zprávě o výskumnej činnosti ústavov PZd od začiatku v ŠZÚ do roku 1953 (tamtéž).

ce zemědělství, spojená se vzdálením části obyvatelstva od potravinových zdrojů, a naopak zlepšující se životní úroveň na Slovensku.⁹²⁶ Dokonce i jinak vychvalované společné stravování bylo v této souvislosti obviňováno z narušení původní účelně vyvážené lidové stravy.⁹²⁷ Zároveň odborníci registrovali ve srovnání s českými zeměmi nižší informovanost o požadavcích zdravé výživy.⁹²⁸

V. 2. 2. Kuchyně Bulharska, Maďarska, Rumunska a Jugoslávie

Podobně pozitivní vliv jako Slovensko měly mít na českou kuchyni i národní stravy některých jihoevropských států zařazených do sovětského bloku, konkrétně Bulharska a Maďarska. V nezanedbatelné míře se ovšem v této otázce projevovala i dobová politická situace, což zejména v období vrcholící studené války těžko může překvapit. Samozřejmě důležitou roli hrály také důvody ekonomické – zvýšený dovoz agrárních produktů z balkánských států začleněných do RVHP s sebou přinášel pochopitelně i zájem o způsoby jejich zužitkování v zemi původu.⁹²⁹

Pro propagaci kuchyně bulharské se intenzivně využívaly odkazy na kuchyni starých Slovanů⁹³⁰, které se ostatně vyskytovaly podle potřeby nejen v 50., ale i v 60. letech.⁹³¹ Některé bulharské pokrmy jako např. lečo se staly pevnou součástí stravy poměrně širokých vrstev.⁹³² Opomenout nelze ani vliv bulharských pěstitelů zeleniny, i když ti postupně ve sledovaném období k lítosti bojovníků za správnou výživu postupně z českých zemí mizeli.⁹³³

⁹²⁶ Podle etnografů se lidové pokrmy udržovaly v oblíbě díky své láci a díky skutečnosti, že většinu potřebných surovin získávali vesničané z vlastních zdrojů. Srv. *Ján Ordoš*, Mäso v ľudovej strave a zvykoch Zemplína a Šariša, in: *Mäsiarstvo a údenárstvo v dejinách Slovenska*. Zborník z rovnomeného sympózia konaného v dňoch 3.–5. decembra 1997 v Rimavskej Sobotě pri príležitosti 5. výročia založenia a. s. Tauris. Ed. *Leon Sokolovský*. Martin 1999, s. 281.

⁹²⁷ Srv. vystoupení dr. Jančíka ze Žiliny, jak je prezentováno ve zprávě *M. Ů.-T. [M. Ůlehlavá-Tilšchová]*, Konference o správné výživě, VL 12, 1957, č. 5, s. 78.

⁹²⁸ Srv. *Č. Adamec*, Poznatky z průzkumu zdravotního uvědomění obyvatelstva v otázkách správné výživy, s. 1121–1126.

⁹²⁹ Např. Bulharsko a Maďarsko byly hlavními dodavateli paprik na československý trh. Srv. *K. Adámek*, Paprika v naší výživě, VL 19, 1964, č. 9, s. 142.

⁹³⁰ M. Ůlehlavá-Tilšchová chtěla svými pracemi přispívat k prohlubování všeslovenské vzájemnosti a skutečně se její práce zejména z přelomu 40. a 50. let hemží odkazy na slovanskou lidovou kuchyni. Srv. např. *M. Ůlehlavá-Tilšchová*, Naše cesta k lepší výživě, VL 5, 1950, č. 1, s. 3–4; *táž.*, Zelenina v lidové stravě po abecedě, VL 5, 1950, č. 6, s. 123–124, a č. 7, s. 155–159.

⁹³¹ Srv. např. *Kl. [M. Klimentová]*, Zelí – zelenina, která je stále po ruce, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 3, s. 12.

⁹³² Bulharské lečo, maďarské plněné papriky a ruský boršč byly uváděny jako příklady pokrmů, které se k prospěchu zdravé výživy rozšířily díky veřejnému stravování. Srv. *J. Pětivoký*, Zdravotní výchova a veřejné stravování, VL 23, 1968, č. 1, s. 13. Lečo se však do české kuchyně dostalo přes slovenskou gastronomii.

⁹³³ Srv. *Beseda v redakci Literárních novin* na téma Ceny, mzdy a racionální výživa 5. 10. 1966. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0586/0024. O bulharských pěstitelích zeleniny jako osobách podporujících spotřebu zeleniny zde hovořil I. Málek. Srv. také již o deset let dříve *M. Ůlehlavá-Tilšchová*, O kuchařském umění, VL 11, 1956, č. 3, s. 34.

Z Bulharska dovážené ovoce a zelenina pak měly mít podle sofijských odborníků abnormálně vysoký obsah vitamínu C a karotenu.⁹³⁴ Jen postupně přes určité zázemí získané již hluboko v předválečné době získával své pozice jeden z bulharských národních pokrmů, zdravotníky velice ceněný jogurt.⁹³⁵ Objevoval se i bulharský sýr kaškaval z kravského nebo ovčího mléka.⁹³⁶

Snaha prosadit prostřednictvím bulharské kuchyně některé orientální cukrovinky jako rahat nebo chalvu pak skončila neúspěchem.⁹³⁷

Hlavní podíl na pronikání maďarské gastronomie měla intenzivní propagace maďarských pokrmů, projevující se mj. i vydáním kuchařky Eleka Magyara v češtině⁹³⁸, i vysoká kulinární vypěstlost této země. Nelze také opomíjet dlouhodobý maďarský vliv na gastronomii slovenskou.

V souvislosti s tradicemi je třeba zároveň zaznamenat, že tradiční označení pokrmů „po uhersku“ mělo být nahrazeno novodobým spojením „po maďarsku“.⁹³⁹

Zatímco bulharská kuchyně svou prostou stravou s vysokým podílem ovoce a syrové zeleniny⁹⁴⁰ a vysokou spotřebou mléčných produktů⁹⁴¹ získávala srdce odborníků⁹⁴², kuchyně maďarská získávala příznivce z řad nejširší veřejnosti i svými tradičními kulinářskými produkty (např. uherský salám, čabajka, tokajské víno) a slavnou kuchyní s guláši a perkelty⁹⁴³, tarhoňou⁹⁴⁴, celko-

⁹³⁴ Srv. J. Mašek, Mezinárodní konference o vitamínech, VL 15, 1960, č. 12, s. 185.

⁹³⁵ Srv. František Drs, Bulharské jogurty, VL 15, 1960, č. 11, s. 171.

⁹³⁶ Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Do Nového roku se sýrem, Květy 15, 1965, č. 1, s. 33.

⁹³⁷ Srv. M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], „Bulharské potraviny“, VL 10, 1955, č. 10, s. 155. Mělo se jednat zejména o chalvu ze sezamového oleje. Chalva se dovážela i z Polska a Sovětského svazu, rahat z Rumunska. Srv. přednášku M. Úlehlové-Tilschové Chalva a jiné sladkosti v rozhlasu v lednu 1955. NZM, f. Marie Úlehlová-Tilschová, neinventováno. Rahat se ovšem vyráběl v českých zemích již za Rakouska-Uherska. Srv. např. Pavel Novák, Čtyři zastavení na cestě české čokolády, in: Dobrou chuť, edd. Leoš Nikrmajer a Jiří Petráš. České Budějovice 2003, s. 19.

⁹³⁸ Elek Magyar, Kuchařská kniha Labužník. 2. vyd. Budapešť 1957. Lektorát českého překladu provedli J. Břízová a V. Vrabec. Zejména předmluva obsahuje řadu informací o maďarské kuchyni.

⁹³⁹ Srv. zprávu F. Rabocha (značka bch) o práci Hany Sedláčkové Lehké večere, VL 22, 1967, příloha Výživa v rodině 11, 1967, č. 12, s. 48.

⁹⁴⁰ Nicméně na vitaminologickém kongresu v Praze v roce 1963 upozorňoval příspěvek T. Taševové a N. Obratenovové o stavu výživy v Bulharsku, že i v této zemi dochází v zimních a jarních měsících k hypovitaminizaci C a doporučovali v této souvislosti umělou vitaminizaci. Problém se týkal především situace v horách, ale hovořilo se v této souvislosti i o problému strumignosti v převážně vegetabilní stravě. Srv. V. H. [V. Hons] – M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], Vitaminologický kongres v Praze, VL 18, 1963, č. 8, s. 119.

⁹⁴¹ K bulharským mléčným výrobkům srv. také např. Vlasta Poráková, O bulharském sýru „sírene“, VL 15, 1960, příloha Výživa v rodině 4, 1960, č. 2, s. 7.

⁹⁴² I František Dašek a Jiří Kuliš ve své knize Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně (Praha 1971) nazvali část věnovanou Bulharsku (s. 20–33) Země vitaminů a zdůraznili zdravotní přednosti tamní stravy, které mají přispívat k dlouhověkosti obyvatel Bulharska.

⁹⁴³ Právě „tučné perkelty a paprikáše“ však měly být spíše než žádoucím maďarským importem už z dob první republiky. Srv. zprávu F. Rabocha (značka bch) o brožuře Márie Spevákovej Maďarská kuchyně (Praha 1965), VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 7, s. 26. Srv. také zprávu F. Rabocha (značka bch) o Kuchařské knize Labužník, VL 12, 1957, č. 4, s. 63, kde se dočteme, že obraz maďarské kuchyně „je velmi zkrácen představou, že v ní převažuje paprika, smetana, guláš... a perkelt“. Trošku kuriózně



Obr. 75. Mezi symboly maďarské kuchyně patřily nepochybně paprikové lusky. Papriky a rajčata měly podle představ odborníků obohatit tradiční českou kuchyni v co největší míře. Vedle syrových plodů se upravovaly i tepelně.

vě vynikající kvalitou svých zemědělských produktů,⁹⁴⁵ značným přídavkem zeleniny do masitých pokrmů,⁹⁴⁶ pečením mas na rožni a roštu i např. zeleninovými či ovocnými polévkami.⁹⁴⁷ Vysoce ceněny byly i některé ovocné a zeleninové výrobky, jako např. protlak Pritamin z rajčinové papriky.⁹⁴⁸

Znalci v oboru výživy však s velkými rozpaky přijímali poměrně značnou míru kořenění paprikou.⁹⁴⁹ Jinak ovšem právě čerstvá paprika patřila společně s rajčaty mezi potraviny, pro jejichž co největší užívání měl podle představ odborníků získat české strážníky příklad nejen slovenské, ale i maďarské kuchy-

působilo v českém prostředí maďarské tvrzení, že k předním maďarským specialitám patří také halušky s tvarohem. Srv. *E. Magyar*, Kuchařská kniha Labužník, s. 7.

⁹⁴⁴ Tarhoňa je těstovina, která se dusí jako rýže. Srv. přednáška M. Úlehllové-Tilschové pro rozhlas v roce 1955, NZM, f. Marie Úlehllové-Tilschové, neinventováno.

⁹⁴⁵ Srv. např. *E. Magyar*, Kuchařská kniha Labužník, s. 7–8.

⁹⁴⁶ Srv. *jb*, Z maďarských pochoutek, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 4, s. 15.

⁹⁴⁷ Srv. zprávu *F. Rabocha* (značka *bcb*) o sešitu M. Spevákové Maďarská kuchyně, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 7, s. 26, a zprávu *téhož* o Kuchařské knize Labužník, VL 12, 1957, č. 4, s. 63.

⁹⁴⁸ *M. Úlehllová-Tilschová*, Speciality maďarského konzervářského průmyslu, VL 14, 1959, č. 1, s. 16.

⁹⁴⁹ Srv. *bcb* [*F. Rabocha*], Význam koření ve výživě a dietetice, VL 18, 1963, č. 7, s. 111–112. Článek je vlastně zprávou o stejnojmenném semináři Společnosti pro racionální výživu, kde se podle zprávy o nadužívání koření v Maďarsku a Indii zmiňoval Josef Mašek. Srv. také *jb*, Z maďarských pochoutek, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 4, s. 15, kde je především zdůrazněno, že se obvykle nejedná o papriku pálivou, ale o sladkou variantu. Podobně srv. *E. Magyar*, Kuchařská kniha Labužník, s. 7.

ně a gastronomie balkánských států.⁹⁵⁰ Zvýšenou potřebu paprik podle názoru 60. let bylo ovšem potřeba nahradit i zvýšením domácího pěstování.⁹⁵¹

Zajímavé je, že přemíra cibule v maďarských receptech byla vysvětlována podobně jako v případech českých zemí vlivem vídeňské gastronomie.

Jako problematická část maďarské kuchyně bylo chápáno bohatství nejrozličnějších moučníků.⁹⁵² Překvapivě málo se naopak psalo o další slabině maďarské gastronomie – sklonu k přílišnému používání sádla.⁹⁵³

Kuchyně Bulharska a také národů Jugoslávie přišla ve společnosti více do módy v pozdějších letech snad i v souvislosti s nárůstem počtu českých a slovenských turistů trávících svou dovolenou u Jaderského a Černého moře⁹⁵⁴ a s výskytem některých potravinářských výrobků z těchto zemí na českém trhu. Jugoslávská kuchyně se postupně – zejména po usmíření Tita se Sovětským svazem – dokázala prosadit podobně jako bulharská a maďarská gastronomie.

V Jugoslávii kromě stravy s velkým množstvím ovoce a zeleniny přitahovala turisty mj. také velmi kvalitní zmrzlina.⁹⁵⁵ Pozitivně byla u balkánských kuchyní hodnocena i kvalita a míra spotřeby mléčných pokrmů, zejména sýra a jogurtu⁹⁵⁶, a kladné ohlasy budilo samozřejmě i bohatství ryb⁹⁵⁷ a způsob úpravy masa na roštu, na rožni a na grilu, který, jak jsme již uvedli, patřil k hitům v racionalizaci výživy 60. let.⁹⁵⁸

⁹⁵⁰ Srv. Kl. [M. Klimentová?], Přípravujeme papriky na různé způsoby, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 9, s. 34. Srv. také Jb, Dobré nápady z cizích kuchyní, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 4, s. 13. K představám o vývoji spotřeby paprik srv. K. Adámek, Paprika v naší výživě, VL 19, 1964, č. 9, s. 142–143, kde autor cituje i výrok dr. Grčarova ze Sofie: „*Ne jedno jablko denně, ale jedna paprika denně pro nás a pro naše děti přinese více zdraví, bodrosti a energie, čímž vzdálíme lékaře od našeho domu*“ (s. 143). Srv. také M. Úlehlová-Tilšchová, Zelenina po abecedě, VL 5, 1950, č. 7–8, s. 157, kde autorka vysoce hodnotí sladkou papriku a naopak kritizuje papriku palčivou. Srv. také F. Dašek – J. Kulíš, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 191–204, kde se kapitola věnovaná maďarské kuchyni jmenuje příznačně Země paprik a dobrého vína.

⁹⁵¹ Srv. K. Adámek, Paprika v naší výživě, VL 19, 1964, č. 9, s. 142–143

⁹⁵² Srv. zprávu F. Rabocha (značka bch) o Kuchařské knize Labužník, VL 12, 1957, č. 4, s. 63. Srv. i M. Úlehlová-Tilšchová, Sladké konfety, ale slané „zákusky“, Květy 14, 1964, č. 31, s. 31, 33. Její tvrzení, že Československo, Maďarsko a Polsko stojí v popředí holdování cukrářským výrobkům, je ovšem třeba brát s určitou rezervou.

⁹⁵³ K problému srv. E. Magyar, Kuchařská kniha Labužník, s. 7.

⁹⁵⁴ Srv. Jb, Dobré nápady z cizích kuchyní, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 4, s. 13. Srv. také Jiří Daněk, Poznátky z Jugoslávie, VL 19, 1964, č. 9, s. 140–142, nebo Z. Škvor, Balkánská kuchyně (Sešity domácího hospodaření, sv. 32). Praha 1968, s. 1. V odborné literatuře je ovšem význam turistiky pro rozšíření cizozemských kuchyní zpochybňován. Určitou váhu mu ovšem musíme přiznat, i když možná především zprostředkovanou – příjemný zážitek z dovolené u teplého moře přispíval k otevřenosti vůči importům z jihoevropských kuchyní. Srv. v této souvislosti také článek Essgewohnheiten im Wandel. 1962 Tag für Tag im Wort und Bild, s. 142, in: Die Grosse Bertelsmann Lexikothek-Chronik Bibliothek des 20. Jhts. 1960–1963. Gütersloh – München 1995.

⁹⁵⁵ Srv. Jiří Daněk, Poznátky z Jugoslávie, s. 141.

⁹⁵⁶ Srv. např. Z. Škvor, Balkánská kuchyně, s. 1.

⁹⁵⁷ Tamtéž s. 4–7.

⁹⁵⁸ Tamtéž, s. 12–14. Srv. také podobné hodnocení stejného jevu v maďarské kuchyni.

Naopak menší nadšení už budila vysoká spotřeba bílého chleba⁹⁵⁹ a vysoký podíl cukru v moučnicích. Pokud se týká tuku, rozumí se téměř samo sebou, že za žádoucí vzor považovali znalci v oboru výživy přímořskou konzumaci olivového oleje a nikoli vnitrozemskou dominanci sádla.⁹⁶⁰

V této souvislosti je nutné podotknout, že právě v případě Jugoslávie, jejíž kuchyně se pochopitelně v době sovětsko-jugoslávského sporu poněkud ztrácí z českého obzoru⁹⁶¹, upozorňovali odborníci na velké rozdíly v charakteru stravy v jednotlivých regionech.⁹⁶² Na druhé straně „socialistické podnikání“ v Jugoslávii poskytovalo inspiraci v oblasti distribuce potravin a veřejného stravování.⁹⁶³

Určité omezení v pronikání balkánských vlivů představovaly klimatické podmínky Československa – podněty z Bulharska či přímořské části Jugoslávie se podle odborníků měly stát vzorem zejména pro dny letních veder, kdy byl také k dispozici dostatek čerstvých surovin, zeleniny a ovoce.⁹⁶⁴

Méně významné pro české poměry bylo působení rumunské kuchyně. Kromě jiných faktorů, mezi něž patří celkově slabá životní úroveň v této zemi, se na tom pravděpodobně podílela dominance kukuřice v této zemi, která nebyla slučitelná s podmínkami v Československu, přestože i ve zdejším odborném tisku se objevily články propagující např. olej z kukuřičných klíčků. Navíc právě nadvláda kukuřice s sebou přinášela nebezpečí avitaminózy vitaminem PP s následným výskytem pelagry.⁹⁶⁵ V roce 1950 byl v časopise *Výživa lidu* v rámci tematického čísla věnovaného stravování v SSSR

⁹⁵⁹ Na druhé straně např. Z. Škvor, *Balkánská kuchyně*, s. 1, si tuto úprava pochvaloval jako časově nenáročnou. Zároveň připomíná i druhou oblíbenou balkánskou přílohu – rýži.

⁹⁶⁰ M. Hrubá, Jak se jí v Jugoslávii. Rozmluva s R. Provazníkovou, VL 19, 1964, č. 10, s. 158–159. Jugoslávie byla typickou zemí s velkými regionálními diferencemi v míře používání rostlinných a živočišných tuků, což mělo vliv na rozdíly v míře cholesterolu v krvi. Srv. J. Mašek, *Nové objevy ve výživě*, VL 12, 1957, č. 10, s. 138

⁹⁶¹ V 1. vydání kuchařky Vaříme účelně a hospodárně z roku 1953 jsou recepty označované ve 4. vydání z roku 1957 jako srbské popsány jako balkánské pokrmy. Srv. M. Ůleblová-Tilšchová a kol., *Vaříme účelně pro zdravé a nemocné*, s. 236 a 239.

⁹⁶² J. Hrubý, Některé problémy výživy a její výzkum v Jugoslávii, VL 20, 1965, č. 9, s. 145–147. Zde se také poukazuje na poměrně velkou drahotu potravin v Jugoslávii. Srv. také B. S. Simić, *Hlavní nedostatky v zásobování obyvatelstva vitaminy a jejich odraz na zdravotní stav v SFR Jugoslávii*, Čs. gastroenterologie a výživa 19, 1964, č. 5, s. 261–265. Autor zde upozorňuje na některé regionální rozdíly, někdy však patrně ztotožňuje srbské problémy s problémy celé Jugoslávie (otázka nevýhodnosti venkovské stravy z hlediska příjmu vitamínu C). B. Solnařová a J. Hrubý ve své práci *Výživa jako ekonomický problém* také na s. 147 překvapivě určili Jugoslávii, jako zemi výživového typu střední Evropy, s tím, že se jedná o zaostalou variantu.

⁹⁶³ J. Hrubý, Některé problémy výživy a její výzkum v Jugoslávii, VL 20, 1965, č. 9, s. 145. Autor však upozorňuje i na hygienické nedostatky v pohostinství.

⁹⁶⁴ V. Dyk, *Poučení z bulharského stravování*, VL 17, 1962, č. 6, s. 93. Z. Škvor, *Balkánská kuchyně*, s. 15. Srv. také tamtéž s. 30–31, kde jsou jako zvláštní přínos balkánských kuchyní propagovány saláty ze syrové zeleniny.

⁹⁶⁵ O této problematice hovořil na pražském vitaminologickém kongresu v roce 1963 rumunský odborník I. Pavel. Srv. V. H. [V. Hons] – M. Ů-T. [M. Ůleblová-Tilšchová], *Vitaminologický kongres v Praze*, VL 18, 1963, č. 8, s. 119. Srv. také J. Hrdlička, *Kukuřice ve výživě*, VL 18, 1963, č. 8, s. 126, kde autor připomíná, že podobný problém se podařilo v Rumunsku a i v Jugoslávii zlikvidovat teprve nedávno.

a lidovědemokratických zemích uveřejněn přehledný článek o rumunské národní stravě, kde autoři zdůraznili především vysokou spotřebu zeleniny.⁹⁶⁶ V souvislosti s již zmiňovaným růstem počtu českých turistů, který se vztahoval částečně i na rumunské pobřeží, můžeme zaregistrovat i růst zájmu o gastronomii tohoto balkánského státu, byť především v její přímořsko-turistické variantě.⁹⁶⁷ Zároveň někteří jednotlivci objevovali i prosté krásy rumunského venkova.⁹⁶⁸

Zmíněné jihoevropské kuchyně měly tedy přispět k vylepšení tradiční české kuchyně především svým vysokým podílem zeleniny (papriky, rajčata) a částečně také větším používáním rostlinných olejů. Naopak silné rozpaky vzbuzoval jejich bílý chléb.

V. 2. 3. Polsko a NDR

Problémy způsobovaly kuchyně dvou dalších států sovětského bloku – Polska a NDR. Polská gastronomie neměla v českém prostředí žádnou zvláštní tradici a nedá se říci, že by se jí v období 50. a 60. let podařilo získat zrovna silné pozice. Polákům příliš nepomohlo ani jejich slovanství, které ostatně mělo v propagaci zdravé výživy dost účelový výklad, spojovaný zejména se Slovany jižními. Přesto se polské pokrmy na rozdíl od německých objevily v zahraničním koutku prestižní kuchařky Vaříme účelně pro zdravé a nemocné, kterou sestavila M. Ůlehlová-Tilschová s kolektivem spolupracovníků. Jejich počet byl ovšem výrazně nižší než počet receptů bulharských, maďarských či rumunských.⁹⁶⁹ Zajímavé je hodnocení polských doporučených dávek z roku 1952 z pera Jiřího Hrubého, které uveřejnil v roce 1968 v časopise Výživa lidu. Hrubý kritizoval zejména nízkou dávku masa, kterou vysvětloval dobovou hospodářskou situací, ale jako projev určitého „subjektivismu“ kritizoval i poměrně vysoké doporučené množství mléka a zeleniny.⁹⁷⁰ O tři roky později sice František

⁹⁶⁶ V. Kaizlová – L. Kaizl, Rumunská národní strava, VL 5, 1950, č. 9, s. 193–197.

⁹⁶⁷ Srv. B. Francová, Nejezděte do Rumunska! Otevřený dopis všem mužům, VL 18, 1963, č. 2, s. 27–28. Velmi zajímavý je i článek S. Hejdy Výzkum výživy v Rumunsku ve stejném ročníku (s. 35–37), kde sice rumunskou gastronomii doporučuje především pro chutnost, rozmanitost a vysoký podíl zeleniny, ale na druhé straně mluví poněkud nejasně o „některých překvapeních“. Zároveň článek decentně konstatuje, že: „...ve spotřebě v různých částech státu [Rumunska] jsou dosud značné rozdíly. Ale i ty se zmenšují a strava pracujících je stále bohatší na cenné a nezbytné potraviny.“ V textu se také hovoří o boji rumunských zastánců zdravé výživy proti nevhodným technologickým úpravám – smažení cibulky na tuku, přepalovanému tuku, jícce a ostrému kořenění. K rumunské kuchyni srv. také F. Dašek – J. Kuliš, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 247–254. Autoři kromě množství zeleniny oceňují také rumunské ovoce a ovocné výrobky a kvalitní cukrovinky inspirované Tureckem, které se jim však zdají na český vkus trochu přelazené.

⁹⁶⁸ Jako raný příklad tohoto směru srv. V. Pšenčík, Až pojedete do Rumunska, VL 10, 1955, č. 7–8, s. 119–120.

⁹⁶⁹ M. Ůlehlová-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné. 4. vyd. Praha 1957, s. 236–240. Bulharských receptů bylo 7, maďarských 6, rumunských 5, polské 3 a srbské 2 – usmíření s Jugoslávií teprve probíhalo.

⁹⁷⁰ J. Hrubý, Několik „polských“ zkušeností, VL 23, 1968, č. 1, s. 9.

Dašek a Jiří Kuliš tvrdili, že „*Poláci byli labužníky a jsou jimi dosud*“, ale vztahovali toto označení spíše na působení naturalizovaného Francouze Henriho Babinského, píšícího pod jménem Ali-Bab, který údajně obohatil Francii o některé polské recepty, tedy na oblast haute cuisine. Kapitola o polské gastronomii je v knize sice nazvána Bigos – kulínární báseň, ale v samotném receptu autoři dodali, že jde o odpověď Poláka na otázku Co je to bigos?⁹⁷¹

Ještě horší byla situace ve vztahu ke gastronomii NDR⁹⁷², i když zde působil jeden z nejproslulejších a nejvýznamnějších ústavů na výzkum výživy v Evropě⁹⁷³. Německá kuchyně však v českém povědomí měla tu nejhorší pověst⁹⁷⁴ a v poválečném období nebylo obyvatelstvo příliš ochotno inspirovat se německými zvyklostmi, byť by se zdravotníkům jevily pro výživu lidu sebevýhodnější.

U NDR i u Polska je podle mého názoru třeba vzít v úvahu i zpustošení obou zemí v době války⁹⁷⁵, které přinejmenším po určitou dobu podvazovalo propagační pronikání národních gastronomií do okolního světa. U Polska sehrávala určitou úlohu také nevyspělost polského venkova⁹⁷⁶ a snad i určitá nedůvěra k této zemi přetrvávající z předválečného období. Propagace 2. poloviny 50. let se spíše omezovala na prezentaci Polska jako země, kde hlad a bída již nemají místo.⁹⁷⁷ Určitou výjimku představuje článek Augusta Wolfa, otištěný v roce 1956 ve *Výživě lidu*, kde je polská kuchyně doporučována kvůli své vysoké spotřebě ryb, mléčných pokrmů, zeleniny a ovoce a chválen je i rytmus stravy s pozdější a vydatnější snídaní.⁹⁷⁸

⁹⁷¹ F. Dašek – J. Kuliš, *Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně*, s. 227–234. Bigos je polský národní pokrm připravovaný z masa a kysaného zelí.

⁹⁷² Zejména v 50. letech byla německá kuchyně prezentována jako kuchyně NDR. Později např. F. Dašek – J. Kuliš, *Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně*, s. 205–217, zde je kapitola s názvem Německo, která je uvnitř členěna na regiony v NDR a v NSR, recepty jsou však společné. Není jich však mnoho, což svědčí o nevalném vztahu autorů k německé gastronomii.

⁹⁷³ Institut für Ernährung v Potsdam-Rehbrücke.

⁹⁷⁴ Už v předválečném období srv. M. Úlehlová-Tilschová, V jednom hrnci, *Odpolední Lidové noviny*, 19. 1. 1937, s. 10. V tomto článku se autorka snaží sejmout z eintopfu nálepku německého pokrmu a poukazuje na podobné recepty české, slovenské či irské. K podobným pokusům po roce 1945 srv. dále.

⁹⁷⁵ Srv. J. Holeček, *Potravinářský průmysl v členských zemích RVHP*, VL 19, 1964, č. 3, s. 39, kde autor poukazuje na poškození potravinářského průmyslu za 2. světové války i v SSSR a Rumunsku. Polsko bylo společně s Irskem považováno za méně vyvinutou variantu země se stravou typickou v severní Evropě. Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, *Výživa jako ekonomický problém*, s. 147.

⁹⁷⁶ Srv. v této souvislosti referát A. Szygiela na Vitaminologickém kongresu v Praze v roce 1963, jehož výsledky jsou obsaženy ve zprávě V. H. [V. Honse] a M. Ú.-T. [M. Úlehlové-Tilschové] *Vitaminologický kongres v Praze*, VL 18, 1963, č. 8, s. 119.

⁹⁷⁷ Srv. Jiřina Tichá, *Z cestovního deníku o polské kuchyni*, VL 12, 1957, č. 10, s. 150–151. Z hlediska dobových snah o racionalizaci výživy byl z tohoto nadšeného líčení různých zkonsumovaných pokrmů během pobytu inspirativní snad jen důraz na zeleninové polévky a na vysokou spotřebu zeleniny obecně. Ve stejném ročníku *Výživy lidu*, ve druhém čísle prvního ročníku *Výživa v rodině* na s. 7 uveřejnila M. K. [M. Klimentová] recept na „Bigos polski“. O rok dříve ovšem Čestmíra Jeřábka ve Varšavě šokovala drahota životních potřeb včetně cen potravin a jídla ve veřejných restauracích. Srv. Č. Jeřábek, *V zajetí stalinismu. Z deníků 1948–1958*, s. 341.

⁹⁷⁸ A. Wolf, *Hygienu výživy v Polsku*, VL 11, 1956, č. 1, s. 11–12.

Teprve v 60. letech začaly být poznatky z obou zemí více využívány a objevila se i větší snaha obohatit českou kuchyni pokrmy z okruhu německé a polské gastronomie. Jako příklad mohou sloužit pokusy etablovat v českém prostředí ovocné polévky, které byly oblíbené mj. právě v NDR a v Polsku.⁹⁷⁹ Z polské a ukrajinské kuchyně měly být převzaty i polévky mléčné.⁹⁸⁰

Německá demokratická republika se postupně stávala inspirativní především z hlediska spotřebních zvyklostí, potravinářského průmyslu⁹⁸¹ a jako centrum výzkumu v oblasti nutričních věd⁹⁸². Velký význam měla i jako jeden z hlavních dodavatelů potravinářských strojů v rámci RVHP.⁹⁸³ Východní varianta tradiční německé kuchyně však nadále československé odborníky příliš nepřitahovala.⁹⁸⁴ Společné problémy v oblasti spotřeby však vedly k intenzifikaci spolupráce, i když stále zůstávala chuťová bariéra. Jako vzorový jev východoněmecké výživy byla oceňována vyšší spotřeba zeleniny⁹⁸⁵, vajec a brambor, lákaly i krémové polévky nebo vyšší vymílání mouky.⁹⁸⁶ Znalci oceňovali také speciální chléb „Knäckebröt“, který se do Československa v poměrně velké míře dovážel. Společným tématem východoněmeckých a československých odborníků byla především problematika vysoké míry tuků ve výživě, v NDR ještě ožehavější. Spolupráce vědců obou zemí se projevila mj. i uspořádáním sympozia o této otázce v Berlíně 26.–28. listopadu 1963.⁹⁸⁷ V Československu byly také zaváděny některé polotovary vyzkoušené již v NDR.⁹⁸⁸

⁹⁷⁹ Pro Polsko srv. F. Dašek – J. Kulíš, *Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně*, s. 230.

⁹⁸⁰ Srv. K. Lavický, Více mléka, ale jak?, VL 15, 1960, č. 8, s. 115.

⁹⁸¹ Např. už konference odborníků na výživu z roku 1954 doporučovala využít zkušenosti NDR z oblasti nealkoholických nápojů. Srv. Usnesení konference..., s. 10.

⁹⁸² Srv. Jiří Fragner, Perspektivy výzkumu výživy v potravinářství, VL 10, 1955, č. 1, s. 8, kde se konstatuje, že v Československu „dosavadní izolované práce na některých nedostatečně specializovaných pracovištích nevedly ke konkrétním výsledkům, poněvadž se neopíraly o tak pevnou vědeckou základnu, jak to vidíme v SSSR, NDR a v některých jiných zemích“.

⁹⁸³ Srv. Jd, Nové stroje a zařízení z NDR, VL 18, 1963, č. 3, s. 44–45.

⁹⁸⁴ Zajímavá byla prezentace německé kuchyně v Kuchařce naší vesnice – dva německé recepty nebyly zařazeny do rubriky Kuchyně našich přátel, ale do kapitoly Jak se vaří ve světě. Snad k tomu přispěla i skutečnost, že jedním z předpisů byl rýnský slanečkový salát. Členění do kapitol ovšem bylo trochu zmatené – u rumunského receptu zařazeného podobně jako německé by se to snad dalo vysvětlit tehdejšími rozpory čs. vedení s rumunským šéfem N. Caușescem, výskyt ruských a maďarských receptů v obou kapitolách se vysvětluje hůře. Srv. M. Hrubá – F. Raboch a kol., *Kuchařka naší vesnice*. 6. vyd. Praha 1969, s. 452–475.

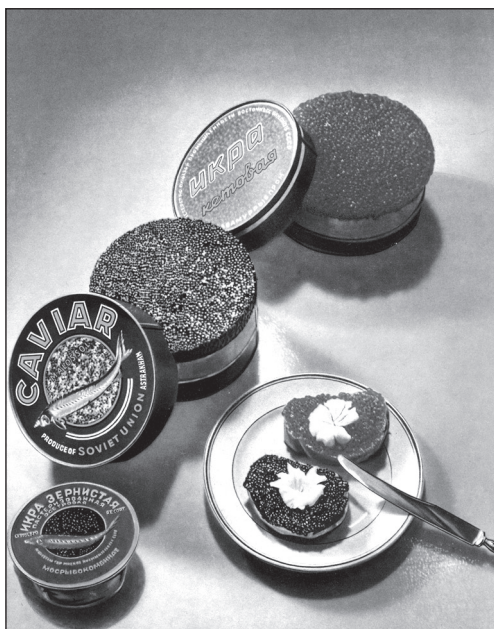
⁹⁸⁵ Josef Mašek pochvalně zmiňoval velké porce zeleniny v NDR ve srovnání s českými „oblohami“. Srv. J. Mašek, Jíme dosti zeleniny?, VL 22, 1967, č. 4, s. 53.

⁹⁸⁶ Na vysokou spotřebu brambor, zeleniny, ovoce a vajec a na vysoké vymílání mouky upozorňuje už zřejmě první článek ve Výživě lidu ze sledovaného období věnovaný NDR – Oldřich Svábenský, Výživa lidu v Německé demokratické republice, VL 8, 1953, č. 12, s. 182–183. Naopak jako problém je uváděn nedostatek vitamínu D. Srv. J. Hrubý, Poznámky k otázkám výživy obyvatelstva v NDR, VL 18, 1963, č. 12, s. 179–180.

⁹⁸⁷ Srv. zprávu o této akci mk, Symposium o problémech tuků ve výživě, VL 18, 1963, č. 12, s. 187.

⁹⁸⁸ Např. lístkové těsto balené v polyetylenových sáčcích bylo v roce 1957 ve Výživě lidu prezentováno jako novinka v NDR. Srv. B. Š., Polotovary pro přípravu moučníků, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 1, s. 2.

Obr. 76. Ruská kuchyně měla i vzhledem k pozici Sovětského svazu sloužit české gastronomii jako zvlášť žádoucí vzor. Úspěch u spotřebitelů měly zaručen zejména některé proslulé speciality, které se do Československa dovážely za nízkou cenu. Týkalo se to i slavného ruského kaviáru.



V. 2. 4. SSSR

Zcela bez diskuse byla pozice Sovětského svazu. Marie Úlehlová-Tilschová dokonce jaksi pozapomněla na své vlastenectví a sovětskou stravu označila za lepší než je gastronomie česká.⁹⁸⁹ Sovětský svaz byl i v 60. letech prohlašován touto odborníci za zemi, kde se „pohodlně cestuje a blaženě žije, jakoby mimo čas a prostor“.⁹⁹⁰ Podle dobových tvrzení, která se občas objevovala i v 60. letech, měla právě kuchyně národů Sovětského svazu nahradit vliv kuchyně rakouské, resp. vídeňské.⁹⁹¹ Ale spíše než o skutečné přesvědčení se u autorů těchto prohlášení často jednalo o dobovou ideologickou frazeologii.

Kolektivně vytvořená *Kniga o vkusnoj a zdorovoj pišče*⁹⁹² s citátem ze Stalina na předsádce byla přeložena i do češtiny a měla se stát základní prací pro obor správné výživy i v České republice.⁹⁹³ Navíc se dal využít propagandistický aspekt prosté a zdravé slovanské lidové stravy, i když právě výše zmíněná kniha tento aspekt příliš nezdůrazňovala.

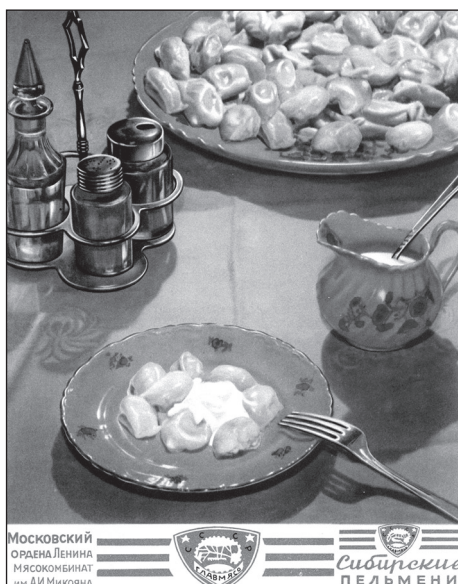
⁹⁸⁹ M. Úlehlová-Tilschová, Rozdíly mezi českou a sovětskou stravou, VL 9, 1954, č. 1, s. 4–5. Tato stať je jedním z vrcholů pochlebování Sovětskému svazu v oblasti výživy.

⁹⁹⁰ M. Úlehlová-Tilschová, Mimo čas a prostor, VL 19, 1964, č. 9, s. 132. Zejména tvrzení o snadném cestování působí v konfrontaci s realitou téměř ironicky.

⁹⁹¹ J. Jarešová, Sovětské pokrmy v naší kuchyni, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 11, s. 41. Zde najdeme i chválu ruských kyselů, rosolů, pěn a ovocných moučníků.

⁹⁹² *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče*. Red. I. K. Sivolap. 1. vyd. Moskva 1952, 2. vyd. Moskva 1953.

⁹⁹³ *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče* vyšla v českém překladu péčí Společnosti pro racionální výživu pod redakcí M. Úlehlové-Tilschové v Praze roku 1954 pod názvem *Jak se vaří v SSSR*. Srv. recenzi L. Kaizla ve VL 10, 1955, č. 1, s. 15–16.



Obr. 77. Slavné sibiřské pelmeně, tedy taštičky z těsta plněné mletým masem, v tomto případě navíc polité, jako by ilustrovaly výtku přílišné sytivosti, která byla činěna na adresu ruské kuchyně. Snímek převzatý z ruské kuchařky je zároveň zajímavou ukázkou ruské reklamy na mražené polotovary.

Podařilo se také nalézt mezi ruskými vědci minulosti vhodného patrona, který zaštiťoval vědu o výživě – stal se jím objevitel podmíněných reflexů I. P. Pavlov, který výživu označil za „nejzávažnější svazek mezi živým organismem a okolní přírodou“. Zároveň i v oblasti výživy zdůrazňoval význam nervové činnosti pro její průběh.⁹⁹⁴ Vedoucí moskevského Ústavu výživy Akademie lékařských věd O. P. Molčanovová pak byla prezentována jako žákyně I. P. Pavlova a Šaternikova a jako pamětnice samotného V. I. Lenina.⁹⁹⁵ Byl objeven i ruský předchůdce objevu vitaminů – N. Lunin.⁹⁹⁶ Využívány však byly i další osobnosti ruské vědy 19. století např. „zakladatel ruské vědy“ M. Lomonosov⁹⁹⁷, D. Mendělejev⁹⁹⁸, hygienik a dietolog 19. století D. V. Kanšin⁹⁹⁹ a další.

Svůj význam pro pozitivní změny v českém stravování měl mít i dovoz některých potravinářských produktů ze SSSR – jednalo se např. o mořské ryby nebo o kukuřičné lupínky.¹⁰⁰⁰

⁹⁹⁴ Srv. M. Úlehlová-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné. 4. vyd. Praha 1957, s. 7. Autorem pasáže je J. Mašek. Srv. O. Poupá, Poznámka fyziologa k otázce výchovy ve výživě, VL 6, 1951, č. 9, s. 192–194.

⁹⁹⁵ Srv. J. Mašek, Návštěvu na 11. zasedání Ústavu výživy v Moskvě, VL 12, 1957, č. 3, s. 34.

⁹⁹⁶ Srv. třeba V. V. Jefremov, N. J. Lunin, objevitel vitaminů, VL 9, 1954, č. 11, s. 156–157 a č. 12, s. 178–179. Jedná se o zkrácený překlad článku z časopisu Voprosy pitanija. Srv. i Josef Košťál – Jan Červenka, Historie objevů vitaminů, VL 15, 1960, č. 1, s. 3–4, kde se hovoří i o dalším ruském badateli v této oblasti, C. A. Socinovi.

⁹⁹⁷ Srv. např. P. Doberský, Jaká bude další cesta sovětské dietologie?, VL 18, 1963, č. 11, s. 164, nebo drp, Světové jubileum M. V. Lomonosova, VL 17, 1962, č. 1, s. 13.

⁹⁹⁸ Srv. drp, D. J. Mendělejev a výživa, VL 17, 1962, č. 3, s. 46.

⁹⁹⁹ M. Paleček, D. V. Kanšin, VL 19, 1964, č. 1, s. 15.

¹⁰⁰⁰ Ke kukuřičným lupínkům, které měly pomoci narušit tradiční český systém slabých snídaní srv. M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], Kalorka, VL 15, 1960, č. 3, s. 46.

Situace však vypadala jednoduše jen na první, velmi zběžný pohled. Ve skutečnosti právě Sovětský svaz působil propagátorům správné výživy nezanedbatelné obtíže. Nejde jen o to, že již ve 2. polovině 50. let dospěli někteří odborníci k názoru, že zejména v některých oborech není sovětská věda o výživě na takové úrovni, aby mohla být velkou učitelkou.¹⁰⁰¹ I některé aspekty již zmiňované *Knigy o vkusnoj i zdorovoj pišče* musely nutně budit značné rozpaky – šlo o práci orientovanou spíše na propagaci extenzivního růstu spotřeby potravin, který měl zajišťovat potravinářský průmysl.¹⁰⁰² Stalinský režim se ve výživě podobně jako v jiných oblastech obrátil k dávným tradicím s akcentem na poněkud primitivní blahobyt bez ohledu na námitky odborníků.¹⁰⁰³

Problémy vzbuzovala ovšem od počátku i sovětská gastronomie jako taková. Především samotný pojem sovětská kuchyně byl do jisté míry nonsens.¹⁰⁰⁴



Obr. 78. Přemysl Doberský již při své cestě po Sovětském svazu v roce 1956 pochopil, že stalinismus výrazně postihl i vědu o výživě. Také díky těmto zjištěním se ve 2. polovině 50. let české bádání v této oblasti mohlo rychleji rozvíjet. Snímek pochází z roku 1958. Archiv Petr Mašek.

¹⁰⁰¹ Přemysl Doberský hovoří v souvislosti se sovětskou dietetikou o nutnosti překonání mrtvého bodu, který je následkem „neblahého období kultu osobnosti“. Srv. P. Doberský, Jaká bude další cesta sovětské dietologie?, VL 18, 1963, č. 11, s. 164. Srv. také Zpráva o studijní cestě do SSSR podle usnesení KVTS č. S 92, 89 (Dietetika). SNA, f. Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960, k. 31. Cesta se konala v říjnu 1956 a účastnili se jí P. Doberský a L. Křikava.

¹⁰⁰² Např. L. Kaizl ve své recenzi na české vydání *Knigy o vkusnoj i zdorovoj pišče*, VL 10, 1955, č. 1, s. 15 označuje právě rozmanitost používaných potravin jako doklad sovětské vyspělosti a blahobytu umožněného mimo jiné i rozvojem produkce polotovarů.

¹⁰⁰³ P. Brang, Ein unbekanntes Russland, zejména s. 273. Brang příznačně zdůrazňuje, že za jeden z hlavních úkolů bylo považováno především zajištění dostatku masa.

¹⁰⁰⁴ K této problematice jako ilustraci srv. recenzi na knihu Jiřího Stropnického *Provozní a technologická příručka pro kuchaře*, kterou uveřejnil F. Raboch pod značkou *bch* ve VL 17, 1962, č. 10, s. 160. M. Úlehlová-Tilschová v článku nazvaném *Ruská kuchyně ve světle společného stravování* (VL 5, 1950, č. 9, s. 185–189) bez sebemenšího problému hovoří ve skutečnosti o stravě v SSSR a ze čtyř receptů uváděných na konci článku je jeden na kavkazský šašlik a jeden na ukrajinský jarní salát. Srv. také zmiňovanou recenzi L. Kaizla na český překlad *Knigy o vkusnoj i zdorovoj pišče* ve VL 10, 1955, č. 1, s. 15, kde autor hovoří o staroslovansko-byzantském společném základu národních kuchyní Sovětského svazu (?!). F. Dašek – J. Kulíš, *Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně*, mají sice kapitolu *Svaz sovětských socialistických republik* (s. 303–323), která však obsahuje podkapitoly *Arménská kuchyně*, *Gru-*

Ve skutečnosti existovala pouze kuchyně ruská, ukrajinská, gruzínská apod. Teprve v průběhu 60. let se tento logický názor v odborném tisku prosadil. Pokusy přivést k životu jednotnou sovětskou kuchyni působily vesměs dosti neohrabaně, protože jednotlivé národní gastronomie jevíly a ostatně dodnes jeví naprosto zásadní odlišnosti. Např. gruzínská nabízela – podobně jako jiné jižní kuchyně – podle odborníků na výživu doporučeníhodnou skladbu potravy i řadu vhodných receptů a technologických postupů. Podle některých sovětských odborníků „*domácí původní strava s primitivním chlebem, značným podílem ovoce a čerstvého mléka a masa při téměř absolutní absenci cukru a s převahou rostlinného tuku ... v zapadlých místech Arménie a Gruzie představuje z hlediska biologické hodnoty ideální výživu těchto zdravých a statných horalů*“.¹⁰⁰⁵ I zde však ve vztahu k tradiční stravě převládaly značné rozpaky – stará výživa přes svoji zdravotní výhodnost s příchodem produktů potravinářského průmyslu a se změnou životního stylu nezadržitelně odumírala. Na druhé straně obvyklá městská strava také místním podmínkám zcela nevyhovovala. V této souvislosti se hovořilo mj. i o nutnosti regionálních variant některých potravinářských produktů.

S tradiční ruskou stravou byla ještě větší potíž. Především v ní převažovaly kaloricky velmi vydatné pokrmy s vysokým podílem tuku, což zhruba od 2. poloviny 50. let představovalo v očích odborníků nepřehlédnutelné minus.¹⁰⁰⁶ Také podíl masa v tradiční ruské stravě nevypadal tak, jak by si badatelé v oboru správné výživy představovali, i když se občas objevovala odlišná tvrzení. Na druhou stranu však byla s ruskou a také ukrajinskou kuchyní spojována představa černého chleba (komerční názvy: kyjevský chléb, moskevský chléb), ale pozitivní obraz kazily již zmiňované pirožky z bílé mouky, i když na druhou stranu např. M. Úlehlová-Tilšchová chválila pestrost a biologickou kvalitu jejich náplní a příloh.¹⁰⁰⁷ Vzorem se SSSR měl stát i ve spotřebě těstovin.¹⁰⁰⁸

Za velké pozitivum považovali odborníci také velké množství spotřebová-

zinská kuchyně, Uzbekistánská kuchyně. Ruská a ukrajinská gastronomie byly spojeny do společné kapitoly. V knize se objevuje také recept na estonský pokrm mulgi-kapsad.

¹⁰⁰⁵ Těmito slovy shrnul J. Mašek vystoupení K. Z. Baratova na 11. zasedání Ústavu výživy Akademie lékařských věd v Moskvě 27. 1.–1. 2. 1957. O gruzínské, uzbecké a arménské tradiční stravě zde hovořili pozitivně i L. A. Arutjuňan, G. M. Machkamov a N. T. Kartozija. J. Mašek, Návštěvou na 11. zasedání Ústavu výživy v Moskvě, VL 12, 1957, č. 3, s. 34.

¹⁰⁰⁶ Při propagaci se tento rozpor obvykle překonával formulací, že sytitivé pokrmy se hodí v chladnějších dnech. Srv. *jb*, Dobré nápady z cizích kuchyní, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 4, s. 13. Srv. také M. Úlehlová-Tilšchová, Ruská kuchyně ve světle společného stravování, VL 5, 1950, č. 9, s. 185, kde autorka sytitost ruských pokrmů vysvětluje i přírodním bohatstvím Ruska. Srv. také M. Úlehlová-Tilšchová, Rozdíly mezi českou a sovětskou stravou, VL 9, 1954, č. 1, s. 4, kde autorka vyšší kalorickou hodnotu ruské (v její verzi sovětské) stravy označuje jako „*jediný rozdíl ve prospěch naší daleko skromnější stravy*“.

¹⁰⁰⁷ Srv. M. Úlehlová-Tilšchová, Ruská kuchyně ve světle společného stravování, VL 5, 1950, č. 9, s. 187. Autorka byla ostatně ochotna omluvit u ruské gastronomie cokoli. K její cti je však třeba uvést, že její nadšení pro stravu v SSSR se datovalo už od konce 30. let.

¹⁰⁰⁸ Srv. M. Úlehlová-Tilšchová, Rychlé příkrmy, s. 34.

vané zeleniny. S tím souviselo i vysoké hodnocení tradiční polévky boršče, která díky své nakyslosti navíc měla ve značné míře zachovávat i cenný vitamin C.¹⁰⁰⁹ S borščem souvisela i vysoká spotřeba další z hlediska odborníků žádoucí potravin – mléka. Zejména šlo o kvašené mléčné výrobky jako je kyselé mléko, kefir¹⁰¹⁰, jogurt¹⁰¹¹ nebo i do ruské kuchyně exportované kvašené mléčné nápoje typu asijské kurungy¹⁰¹². Vysoce ceněn byl i značný konzum tvarohu.¹⁰¹³

Příznivou odezvu vyvolával i podíl ryb v „sovětské“ kuchyni.¹⁰¹⁴ Vysokého hodnocení se dostalo vedle boršče také dalším ruským polévkám, jako byly např. ucha, šči, soljanka, či v české kuchyni neobvyklým polévkám studeným a sladkým.¹⁰¹⁵ Ve shodě s dobovým požadavkem na chuťově pestrou stravu byla oceňována i tradice ruských „zakusok“, tedy jakéhosi obloženého tácu, kde hrály důležitou roli ryby a rybí výrobky.¹⁰¹⁶ Za vhodnou alternativu tradičních českých moučníků považovali někteří odborníci kysela, případně oblíbené moroženoe – zmrzlinu, která se ostatně na rozdíl od jiných výrobků ze SSSR na českém trhu udržela.¹⁰¹⁷ Vzorem pro snídani se měla stát ruská kombinace zeleninové polévky a masa.¹⁰¹⁸ Za velkou přednost byla považo-

¹⁰⁰⁹ J. Jarešová, Sovětské pokrmy v naší kuchyni, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 11, s. 41. F. Dašek – J. Kulíš, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 309, boršč označují za naplnění základní poučky správné výživy. Boršč samozřejmě existuje v řadě různých variant, srv. M. Úlehlová-Tilšchová, Není boršč jako boršč, VL 22, 1967, příloha Výživa v rodině 11, 1967, č. 7, s. 28. Boršč je zde prezentován jako hlavní jídlo staroslovanského původu. Připomínány jsou i některé obdoby nakyslých polévek ze Slovenska a jižní Moravy.

¹⁰¹⁰ Srv. např. V. Šimková, Kefir – mléčné šampaňské, VL 5, 1950, č. 5, s. 116–117, nebo J. Šulc, Zkvašená a zakysaná mléka ve výživě, VL 10, 1955, č. 7–8, s. 109–110. Srv. také B. Sties, Zakysané mléčné nápoje, VL 12, 1957, č. 2, s. 21. V článku se ovšem poukazuje na oblibu těchto mléčných produktů i v severských zemích a na Balkáně. Při vlně módního zájmu o kefir si některé nemocnice a léčebné ústavy obstarávaly v Sovětském svazu kefirová zrna. Srv. M. Teplý, Kultury k domácí přípravě kefiru (eventuálně jiných zakysaných mlék), VL 19, 1964, č. 6, s. 92.

¹⁰¹¹ Srv. Jb, Dobré nápady z cizích kuchyní, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 4, s. 13.

¹⁰¹² J. Mašek, Nealkoholické nápoje z hlediska správné výživy, VL 19, 1964, č. 11, s. 164.

¹⁰¹³ Srv. B. Francová, Povídání o tom, co se vaří a jí v Sovětském svazu, VL 15, 1960, č. 11, s. 167. Zde se chválí i vysoká spotřeba sýra v SSSR. Srv. také B. Sties, Mléčné výrobky v Sovětském svazu, VL 11, 1956, č. 5, s. 70–71, kde autor zdůrazňuje, že v SSSR se konzumuje výhradně tučný tvaroh.

¹⁰¹⁴ B. Francová, Povídání o tom, co se vaří a jí v Sovětském svazu, VL 15, 1960, č. 11, s. 167.

¹⁰¹⁵ M. Úlehlová-Tilšchová, Ruská kuchyně ve světle společného stravování, VL 5, 1950, č. 9, s. 186. K ovocným polévkám v SSSR srv. i L. Kaizl, Krajové zvláštnosti ve výživě, jejich příčina a význam, VL 8, 1953, č. 6, s. 92.

¹⁰¹⁶ Srv. M. Úlehlová-Tilšchová, Mimo čas a prostor, VL 19, 1964, č. 9, s. 131–132. Ruská kuchyně se měla stát inspirací i svými dalšími recepty na úpravu ryb. Srv. anonymní předmluvu k rubrice Záběry z cizích kuchyní, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 1, s. 3.

¹⁰¹⁷ Rusky „kisel“. Srv. např. M. Úlehlová-Tilšchová, Ruská kuchyně ve světle společného stravování, VL 5, 1950, č. 9, s. 188, nebo táž, Dobré příklady z ruské kuchyně, VL 6, 1951, č. 11, s. 241–242. K rybím výrobkům srv. od stejné autorky článek Ikra a čatka, VL 8, 1953, č. 2, s. 24. Moroženoe propagovala M. Úlehlová-Tilšchová již koncem 30. let. Srv. např. táž, V zemi zmrzliny, Lidové noviny, 1. 7. 1937, s. 10, nebo táž, Icecream – Moroženoe, Lidové noviny, 31. 7. 1938, s. 10.

¹⁰¹⁸ Srv. J. Šíma, Spotřební zvyky ve výživě z hlediska sociálně ekonomického, VL 5, 1950, č. 4, s. 76. Jako druhou možnou variantu snídane uváděl autor boršč. Srv. také J. Kabelík, Několik poznámek

vána celkově velká rozmanitost ruské kuchyně¹⁰¹⁹, vysoký podíl živočišných bílkovin a zeleniny i její velká chutnost.¹⁰²⁰ Oceňována byla i nabídka nealkoholických nápojů v Sovětském svazu a dominance „*jiskrného čaje*“ oproti „*těžkopádnému pivu*“.¹⁰²¹ A Marie Úlehlová-Tilschová se v SSSR dokonce inspirovala k požadavku znovuzavedení cukrovinek typu marsh-mallow, které jinak měly svůj původ v anglosaském světě.¹⁰²²

Stoupenci tradicionalismu připomínali využívání některých starodávných spotřebitelských zvyklostí jako bylo např. popíjení kvasu (zdroj vitamínu B₁) nebo možnost načerpat vřelou vodu např. ve vagonech (tzv. kipjatok).¹⁰²³ Marii Úlehlovou-Tilschovou jako zastánkyni tradic na ruské kuchyni přitahovalo také používání kaší i ve stravě dospělých.¹⁰²⁴

Ani u neruských kuchyní nebyla situace z hlediska odborníků vždy zcela jednoduchá. Na potíže s nadměrnou sytívaností stravy a sklonem k přejídání totiž nenarážela propaganda zdravé výživy pouze u kuchyně ruské – podobné rysy vykazovaly i některé gastronomie středoasijských republik, např. Uzbekistánu, který byl jinak vnímán jako výkladní skříň dokazující možnosti rozkvětu zaostalé země.¹⁰²⁵

V. 2. 5. Západní Evropa, Kanada a USA

Množství starostí výživářským znalcům působily i kuchyně západních zemí. Zejména v době vrcholící studené války se jevilo pozitivní hodnocení jakékoliv součásti života v západním světě jako krajně nevhodné a výživa nepředstavovala v tomto směru žádnou výjimku.¹⁰²⁶ Znamenalo to mj. i obcházení národních gastronomií, které byly považovány za nejvyspělejší na světě.¹⁰²⁷

k výživě venkova a též města, VL 5, 1950, č. 5, s. 103, kde autor rovněž jako vzor doporučuje snídaně obvyklé v SSSR. Zároveň se v tomto ohledu zmiňuje o Švédsku.

¹⁰¹⁹ Srv. anonymní předmluvu k cyklu *Záběry z cizí kuchyně*, VL 12, 1957, příloha *Výživa v rodině* 1, 1957, č. 1, s. 3. Za ruské jídlo byl v této souvislosti považován např. i šašlik. Srv. také *M. Úlehlová-Tilschová*, *Ruská kuchyně ve světle společného stravování*, VL 6, 1951, č. 11, s. 185–189.

¹⁰²⁰ *M. Úlehlová-Tilschová*, *Rozdíly mezi českou a sovětskou stravou*, VL 9, 1954, č. 1, s. 4–5.

¹⁰²¹ Tamtéž, s. 5. Autorka zmiňuje ještě některé další přednosti „sovětské“ kuchyně jako např. vyšší konzum luštěnin a pohanky. Povšimněme si opět pojmu *těžkopádný*.

¹⁰²² Srv. *M. Úlehlová-Tilschová*, *Sladké konfety, ale slané „zákusky“*, s. 34. Autorka ve stejném článku dává za vzor i fakt, že v SSSR prakticky neexistují cukrárny a slané lahůdky převažují nad sladkými.

¹⁰²³ Srv. *Sol. [B. Solnařová]*, *Milá „Výživo lidu“!*, VL 12, 1957, č. 11, s. 160–161.

¹⁰²⁴ Srv. *M. Úlehlová-Tilschová*, *Ruská kuchyně ve světle společného stravování*, VL 6, 1951, č. 11, s. 186–187, nebo *táž*, *Kaše – matička naše*. ND 5, 1950, č. 22, s. 346–347.

¹⁰²⁵ Srv. *Libuše Tomšů*, *V srdci sovětské Střední Asie*, VL 19, 1964, č. 12, s. 180–181.

¹⁰²⁶ Za poměrně odvážné můžeme považovat i prosté konstatování z roku 1955, že struktura spotřeby tuků u nás odpovídá poměrům v západní a severozápadní Evropě a zásadně se liší od poměrů v Evropě východní. Přitom východoevropské poměry nejsou prezentovány jako následováníhodný vzor. Srv. *Evžen Soulavý*, *Jedlé tuky a jejich historický vývoj*, VL 10, 1955, č. 5, s. 71. Článek je neortodoxní i v jiných směrech (zpochybnění potřeby snížit konzumaci tuků).

¹⁰²⁷ S podobným problémem v daném oboru zápasilo počátkem 50. let např. i oděvnictví. Srv. *K. Hlaváčková a kol.*, *Česká móda 1940–1970. Zrcadlo doby*, zejména s. 36.

Jistě se dalo pracovat s národní kuchyní jako s gastronomií lidových vrstev, ale i to se zdálo být některým (i když ne všem) odborníkům na výživu počátkem 50. let patrně příliš nebezpečné, a tak raději propagovali gastronomie lidovědemokratických států.

Přesto stále přetrvávala určitá diferenciacie – např. situace ve Francii byla líčena na základě francouzských pramenů jako z hlediska správné výživy víceméně vyhovující ve srovnání s údajně velmi chmurnými poměry v imperialistických USA.¹⁰²⁸ Přesto i strava ve Francii dostala svůj díl kritiky – je prý sice pravda, že se zde nejedí knedlíky, ale zato „*podíváme-li se na celou věc bez starých snobských brýlí, uvidíme, že to s tím francouzským vzorem po této stránce není tak skvělé*“. Francouzi totiž místo knedlíků konzumují zrovna tak velké množství zdravotně nevyhovujícího bílého chleba.¹⁰²⁹

Již jsme se zmínili o vývoji názorů na rakouskou kuchyni. Po ukončení nejtvrďší fáze studené války se české gastronomické obzory začaly západním směrem rozšiřovat v podstatně větší míře. V 60. letech se již prakticky neobjevují pasáže o hladovějících pracujících ve vyspělých kapitalistických státech, ale sílí kritika spojená s odsouzením některých jevů konzumní společnosti, především růstu spotřeby tuků a cukrů, která později vyústila v učení o spotřebních úrovních, o kterém budeme ještě mluvit.¹⁰³⁰

Nicméně od konce nejledovějšího období studené války se postupně prosazoval i podstatně příznivější pohled na stav výživy na Západě, spojený s hledáním pozitivních vzorů pro českou gastronomii. Zejména v průběhu 60. let se pak na českém knižním trhu objevila řada kuchařek propagujících kuchyně západních států, především italskou a francouzskou.¹⁰³¹ I v časopise *Výživa lidu* se objevily četné články, ve kterých autoři zprostředkovávali své převážně pozitivní zkušenosti zejména z italské kuchyně. V průběhu doby také z těchto statí mizely politizující, resp. ideologizující pasáže a zdůrazňována byla především podobnost poměrů většiny českých rodin s poměry středních vrstev na Západě.¹⁰³²

¹⁰²⁸ „*Propagaci správné výživy mezi širokou veřejností ve Francii není třeba dělat v tak velkém měřítku jako třeba v USA, kde v důsledku neutěšených sociálních poměrů širokých vrstev pracujících, je výživa na velmi nízkém stupni. Dnes nelze říci, že by se ve Francii jedlo špatně. Tradiční strava je celkem dobrá. Tam, kde jsou nějaké problémy a je nutno opravit chyby ve výživě, není třeba velkých akcí.*“ Srv. *Ja*, Nauka o správné výživě a její propagace ve Francii, VL 5, 1950, č. 6, s. 141. Všimněme si opatrné formulace „*celkem dobrá*“ i spojení „*tradiční strava*“.

¹⁰²⁹ *B. Solnařová*, Příkrmy v naší výživě, VL 8, 1953, č. 9, s. 134.

¹⁰³⁰ Srv. *J. Mašek*, Životní úroveň a výživa, VL 16, 1961, č. 11, s. 161–162. Autor zde mj. opět kritizuje kapitalistickou touhu po zisku, „*kteřá v kapitalistickém systému vede k různým nevhodným „úpravám“ potravin až po falšování a též ke znehodnocování biologické hodnoty výchozích surovin*“.

¹⁰³¹ Mimořádnou pozornost těmto dvěma národním gastronomiím věnovala i Mezinárodní kuchařka vydaná v roce 1967. Počet francouzských i italských receptů zde vysoce převyšuje počet předpisů dříve preferované kuchyně SSSR. Srv. *Juliana A. Fialová a kol.*, Mezinárodní kuchařka. Praha 1967.

¹⁰³² Srv. např. *Hana Sedláčková*, Anglická kuchyně (Sešity domácího hospodaření, sv. 42). Praha 1969, s. 2. Srv. také *B. Solnařová*, Basilejská hospodyně nakupuje, vaří a hostí, VL 23, 1968, č. 1, s. 12–13. Je samozřejmé, že samotní výzkumníci měli při svém poznávání cizích kuchyní nejlepší možnost proniknout právě do stravy středostavovských vrstev. Z odborného hlediska popisoval západoevropské gastro-

Italská podobně jako francouzská kuchyně získávala své obdivovatele nejenom mimořádnou kvalitou svých potravinářských produktů (víno, sýry), ale především celkově vylehčenou strukturou běžné stravy, v níž velkou roli hrály ryby, sýry a zejména ovoce a zelenina.¹⁰³³ Za pozitivní přínos italské gastronomie byly považovány většinou i těstoviny a pokrmy typu rizota¹⁰³⁴, i když bylo zároveň zdůrazňováno, že Itálie není pouze „zemí makaronů“.¹⁰³⁵ Při osobních kontaktech se stravovací realitou se ovšem objevovaly i kritické postoje, upozorňující především na vysokou spotřebu moučných jídel v italské gastronomii.¹⁰³⁶ U francouzské kuchyně byl oceňován respekt k přírodním kvalitám jednotlivých potravin¹⁰³⁷ a stejně jako u gastronomie italské její velká fantazie.¹⁰³⁸

Velkou inspiraci pro odborníky ve výživě představovaly ovšem i některé další evropské gastronomie, např. švýcarská, lákající bohatstvím sýrových pokrmů¹⁰³⁹, nebo rybami a mléčnými výrobky oplývající kuchyně skandinávská (obvykle prezentovaná jako švédská). Severská gastronomie svými hospodárnými pokrmy v jednom hrnci měla také pomoci sejmut z „eintopfu“ ódium pokrmu nacistů. Obdivován byl i slavný obložený chléb smörgasbord.¹⁰⁴⁰

nomie ve Výživě lidu zejména J. Kuliš. Srv. např. *J. Kuliš*, Koňak v Cognacu, VL 21, 1966, č. 4, s. 65–66, nebo *Jyž*, Gastronomická cesta po Itálii, VL 21, 1966, č. 8, s. 135–136, č. 9, s. 143–144.

¹⁰³³ Srv. např. *M. Bartošek*, Srovnání české a italské kuchyně, VL 19, 1964, č. 4, s. 57–58.

¹⁰³⁴ Srv. *jh*, Dobré nápady z cizích kuchyní, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 4, s. 13.

¹⁰³⁵ *F. Dašek – J. Kuliš*, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 123. K italské kuchyni zde s. 115–140, kapitola o Sardinii s. 263–268. Srv. také *Dobromil Klíma*, Italská kuchyně. Praha 1968. V úvodu na s. 7 autor tvrdí: „Jednou z nejznámějších a nejoblíbenějších kuchyní vedle francouzské a čínské je kuchyně italská.“ Do značné míry se však jednalo o určitou frázi.

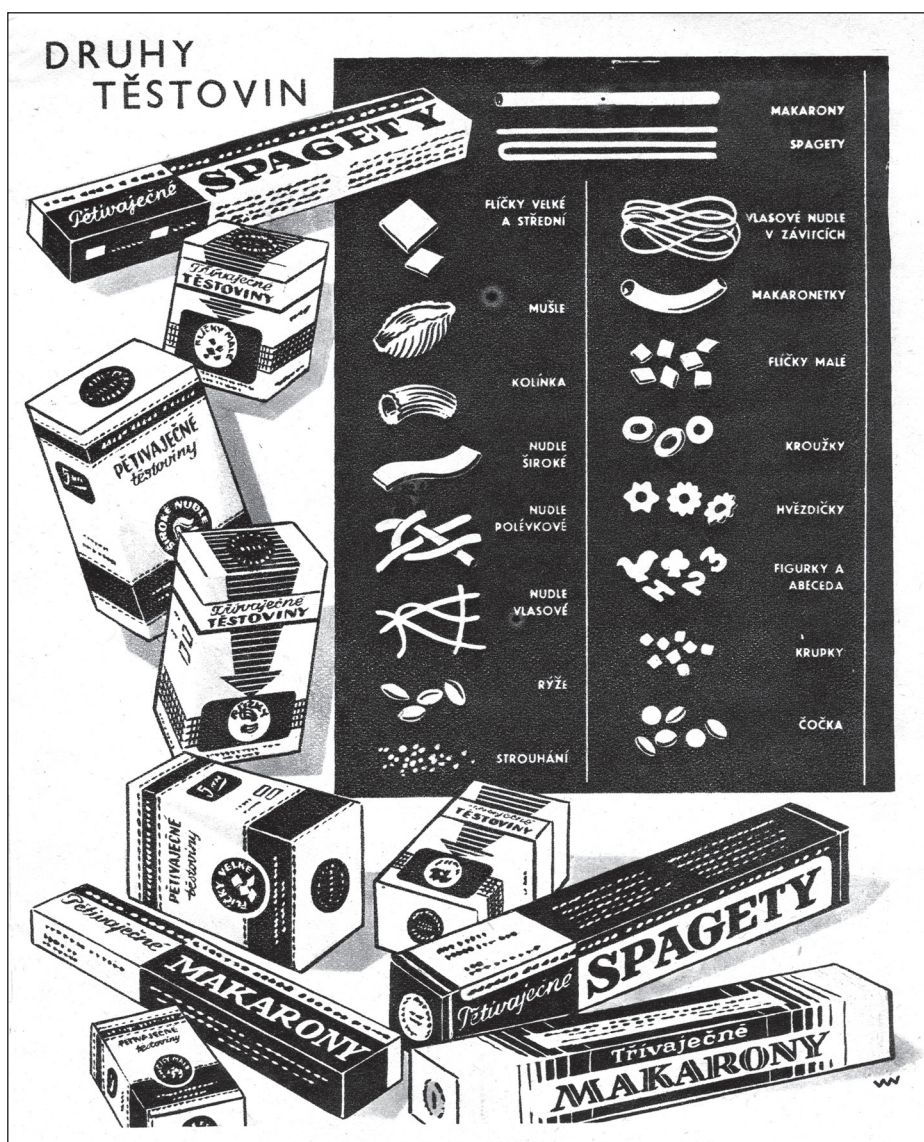
¹⁰³⁶ Srv. *Hana Černá*, Člověk si zvykne i na – chobotnici, VL 22, 1967, č. 12, s. 199–200.

¹⁰³⁷ Srv. *jh*, Dobré nápady z cizích kuchyní, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 4, s. 13. Na druhé straně byla u italské kuchyně chválena její jednoduchost ve srovnání s francouzskou gastronomií. Srv. anonymní Záběr z italské kuchyně, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 3, s. 11, nebo *F. Dašek – J. Kuliš*, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 117. Nicméně fantazie a jednoduchost se vůbec nemusí vylučovat. Vysoce hodnocena byla i celková struktura spotřeby potravin ve Francii. Srv. *J. Hrubý*, Charakteristické rysy spotřeby potravin ve Francii a ve Švédsku, VL 21, 1967, č. 9, s. 141–142.

¹⁰³⁸ Srv. anonymní předmluvu k rubrice Záběry z cizí kuchyně, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 1, s. 3. Srv. také *J. Kabelík*, Několik poznámek k výživě venkova a též města, VL 5, 1950, č. 5, s. 104, kde autor vysoce oceňuje rozmanitost francouzských úprav brambor.

¹⁰³⁹ Srv. např. anonymní Záběr ze švýcarské kuchyně, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 4, s. 15. Srv. také *B. Solnařová*, Basilejská hospodyně nakupuje, vaří a hostí, VL 23, 1968, č. 1, s. 12–13, kde autorka vysoce oceňuje také vysokou spotřebu zeleniny ve švýcarských domácnostech a nabídku v místních obchodech, především v souvislosti s vyspělou obalovou technikou. Švýcarsko fascinovalo také vysokou úroveň hygieny a chováním personálu v podnicích společného stravování. Srv. *H. Šebestová*, Závodní stravování v Bernu, VL 23, 1968, č. 10, s. 175–176.

¹⁰⁴⁰ Ke skandinávské kuchyni srv. *Jindřich Roubíček*, Skandinávská kuchyně. Praha 1969. Zde také na s. 9 vysvětleno ztotožnění švédské kuchyně s kuchyní skandinávskou. Naopak *F. Dašek – J. Kuliš*, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 47–57 (Dánsko), 59–64 (Finsko), 219–225 (Norsko), 337–347 (Švédsko), jednotlivé skandinávské gastronomie jasně odlišují, i když hovoří i o některých společných rysech (bohaté snídaně). Obložené chleby jsou zde pod názvem smörgärd prezentovány



Obr. 79. Těstoviny jsou tradičně spojovány s italskou kuchyní. Na reklamě z 2. poloviny 50. let vidíme sortiment dostupný v té době na československém trhu. Pětivaječné druhy byly výrazně oblíbenější než třívaječné.

Inspirujícími se zdály být rovněž některé spotřební návyky ze skandinávských zemí, např. pěstování řechy v domácnostech, se kterým na základě zejména švédských a dánských zkušeností v polovině 60. let experimentoval Výzkumný ústav zelinářský v Olomouci.¹⁰⁴¹ Zejména koncem sledovaného období byly skandinávské státy, podobně jako další západoevropské státy, dávány rovněž za vzor v kulturnosti distribuce potravin i ve vkusnosti propagace racionální výživy.¹⁰⁴²

Pestrostí vonně kořeněných jídel lákala kuchyně španělská¹⁰⁴³, u které se znalcům líbila i rozmanitost předpisů na úpravu ryb a zeleniny.¹⁰⁴⁴

Určitá oživující neobvyklost a snad i propagátorská činnost některých anglofilů přispěly i k rozšíření alespoň základních znalostí o kuchyni britské.¹⁰⁴⁵ V této souvislosti stojí za zmínku, že místo tradičních českých moučníků byly vedle již uvedených ruských kysel doporučovány i anglické studené „sweets“ z agaru či želatiny.¹⁰⁴⁶

Samozřejmě vzhledem ke zdůrazňované nevýhodnosti slabých snídaní patřila mezi hity propagace bohatá anglická snídaně.¹⁰⁴⁷ Výše jsme psali o dalším evergreenu racionalizace výživy v myslích občanů neoddiskutovatelně spojeným s anglickou stravou – o kaši z ovesných vloček. Jako další

jako dánský recept (s. 55–57). Podobně srv. *J. Krupička*, Dánská specialita „smörebröd“, VL 21, 1966, č. 12, s. 192–193. K pojmu smörebröd (nebo smørrebrød) srv. např. *U. Pini*, Das Gourmet Handbuch, s. 889. Srv. také *B. Sties*, Zakysané mléčné nápoje, s. 21, kde je upozornění na oblibu zakysaných mléčných nápojů v severských zemích.

¹⁰⁴¹ *Jiří Moravec*, Řeřicha zahradní, VL 20, 1965, č. 12, s. 208.

¹⁰⁴² Rozhovor M. Hrubé se Z. Kuncovou O propagaci správné výživy v Dánsku, VL 22, 1967, č. 4, s. 63–64. Podobně srv. *O. Dufek*, Propagace mléka a mlékárenských výrobků, VL 24, 1969, č. 5, s. 77. Švédské stravování zase vychválila po všech stránkách zejména z hlediska vysoké spotřeby mléka, ryb, zeleniny a ovoce Marie Janáčková. S trochou obavy však konstatuje, že se švédská kuchyně „poevropšťuje“. *M. Janáčková*, Trochu ze Švédska, VL 21, 1966, č. 5, s. 78. Velmi pozitivně z hlediska spotřeby hlavních druhů potravin hodnotil Švédsko (a Francii) i J. Hrubý, přičemž doporučoval Švédsko jako vzor země, kde se podařilo zvládnout živelný růst spotřeby. Srv. *J. Hrubý*, Charakteristické rysy spotřeby potravin ve Francii a ve Švédsku, VL 21, 1966, č. 9, s. 141–142. Vzhledem k učení o spotřebních úrovních, o kterém se více dočteme dále, můžeme ve stati J. Hrubého nalézt náznak tendence považovat Švédsko za svým způsobem socialistickou zemi.

¹⁰⁴³ Srv. anonymní předmluvu k rubrice Záběry z cizí kuchyně, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 1, s. 3.

¹⁰⁴⁴ Srv. *T. Tilschová-Roubalová*, Malý pohled pod španělskou pokličku, VL 23, 1968, č. 3, s. 46.

¹⁰⁴⁵ Slova britské a anglické se často objevují jako synonyma, i když v některých pracích se hovoří i o speciálních skotských receptech. I slavná ovesná kaše je původem ze Skotska. *F. Dašek – J. Kulíš*, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 371–388, zde jsou zařazeny do kapitoly Velká Británie nejenom recepty anglické, skotské a velšské, ale také irské.

¹⁰⁴⁶ *M. Ů.-T. [M. Ůlehlavá-Tilschová]*, Výstava zeleninových a bezmasých jídel, VL 18, 1963, č. 11, s. 175.

¹⁰⁴⁷ K dojům odborníků z anglických stravovacích zvyklostí srv. *E. Horáčková – I. Skála*, VI. Mezinárodní kongres o výživě v Edinburghu, VL 18, 1963, č. 12, s. 182–183. Z dnešního hlediska zde zaujme např. neskrývaná sympatie k fast foodům, kde autoři s oblibou pojídali hamburgery a anglické steaky. Chváleny jsou i produkty firmy Coca-Cola a Nestlé zdarma rozdáváné na kongresu. Uvolněný tón zprávy dokazují i zmínky o ochutnávání alkoholických nápojů jako je gin, whisky a sherry. K propagaci anglické slaniny srv. např. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 292. Srv. také *H. Sedláčková*, Anglická kuchyně, s. 2.

pozitivní rysy byly ceněny i anglické pudinky¹⁰⁴⁸, doporučována byla i anglická úprava zeleniny.¹⁰⁴⁹

Anglofilové byli ochotni prohlašovat za „skvělou“ i celou tradiční anglickou kuchyni.¹⁰⁵⁰ Jiní odborníci ovšem vytýkali anglické gastronomii určitou fádnost.¹⁰⁵¹ Kritika později vyústila v koncepci dělení národních kuchyní podle náboženství, o které se zmíníme později. Britské prostředí sloužilo zejména v 60. letech také jako vzor v oblasti výuky vaření a podobně jako u jiných západních zemí byl obdivován výběr a kvalita potravin v distribuční síti. Za vzor byla dávana i anglická schopnost přijímat do své gastronomie i zahraniční vlivy.¹⁰⁵²

Určité zábrany poměrně dlouho trvaly u přijímání kuchyní států, v nichž panovaly režimy, které nebyly přijatelné ani pro relativně liberální československé poměry v 60. letech, šlo např. o již zmiňované Španělsko nebo Řecko, i když se jejich strava mohla jevit jako zdravotně vyhovující a např. Řecko patřilo mezi tradiční dodavatele některých druhů jižního zboží. Řecká gastronomie se nedostávala do popředí přesto, že v Československu žila početná skupina řeckých emigrantů.¹⁰⁵³ Protože se však často jednalo o emigranty, kteří do země přišli už v dětském věku, lze jejich relativně malý vliv snadno pochopit.¹⁰⁵⁴ Přesto se v průběhu 60. let některé řecké recepty na stránkách odborného tisku objevily, jejich rozsah se ovšem s propagací kuchyní dalších balkánských států s výjimkou Albánie nedal vůbec srovnat.¹⁰⁵⁵ Podobně se v roce 1967 objevil článek bez významnějšího náznaku politického postoje popisující kuzlo španělských a portugalských památek i gastronomických specialit.¹⁰⁵⁶

Jestliže panovaly rozpaky nad německou gastronomií prezentovanou v NDR, v případě NSR byla celá záležitost zejména v 50. letech kompliková-

¹⁰⁴⁸ H. Sedláčková, Anglická kuchyně, s. 3.

¹⁰⁴⁹ F. Dašek – J. Kuliš, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 375.

¹⁰⁵⁰ Srv. např. nadšený popis B. Francová, Jak se vaří pod Union Jackem?, VL 20, 1965, č. 5, s. 67–68, a č. 6, s. 93–94.

¹⁰⁵¹ Srv. anonymní předmluvu k rubrice Záběry z cizích kuchyní, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 1, s. 3.

¹⁰⁵² H. Sedláčková, Anglická kuchyně, s. 1–3. V této brožuře je pochopitelně řada dalších dobových postřehů o anglické kuchyni z českého hlediska.

¹⁰⁵³ Nicméně v roce 1963 se měla v restauraci Obecního domu v Praze konat ochutnávka pokrmů řecké kuchyně. Srv. anonymní zprávičku Ochutnávky z cizích kuchyní, VL 18, 1963, č. 3, s. 42. Podobně již o tři roky dříve se v Jídelně správné výživy v pražském Savarinu podával „řecký“ guláš (s rajčaty, fazolkami a paprikovou rýží). Srv. M. Úlehlová-Tilschová, Jídelna správné výživy, VL 14, 1959, č. 10, s. 158.

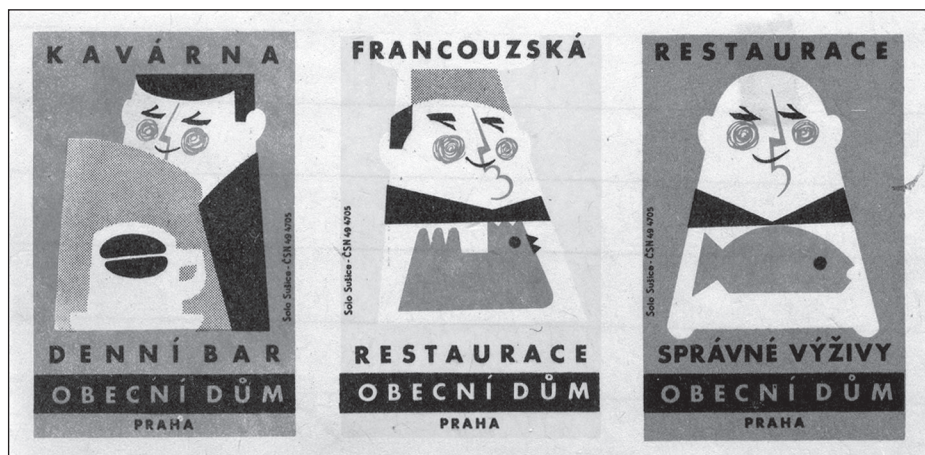
¹⁰⁵⁴ Zcela opomenout však rozhodně tuto skupinu nemůžeme – pro pozdější akceptaci řecké stravy v českém prostředí měly velký význam třeba populární zpěvačky, sestry Elefteriadu.

¹⁰⁵⁵ Milena Kopecká, Ukázky řecké kuchyně, VL 19, 1964, příloha Výživa v rodině 8, 1964, č. 6, s. 23. Srv. také F. Dašek – J. Kuliš, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 255–261, kde ovšem autoři výslovně označují řeckou kuchyni jako „jednoduchou, ale chutnou a zdravou“ (s. 257).

¹⁰⁵⁶ Z. Kuncová, Hrst dojmů z Pyrenejského poloostrova, VL 22, 1967, č. 8, s. 126–128. Pouze u Portugalska jsou zmiňovány „otřásající“ sociální rozdíly.

na napětím ve vztazích Československa k západnímu „revanšistickému“ sousedovi. Nicméně podobně jako v případě NDR i zde lámala přehradu vyspělá věda. Už v roce 1956 se objevila poměrně objektivní informace o Ústavu pro fyziologii výživy v Dortmundu a jeho činnosti.¹⁰⁵⁷ NSR také podobně jako východoněmecký stát vzbuzovala pozornost podobnostmi i některými odlišnostmi ve struktuře spotřeby potravin – jako vzor měla např. v závěru sloužit relativně nízká spotřeba cukru v této zemi.¹⁰⁵⁸

Změna vztahu k západním gastronomiím souvisela i s opětným rozvojem cestovního ruchu – řada kuchařských knih měla především pomoci kuchařům v interhotelech a v restauracích určených pro cizince. Do určité míry se jednalo o znovupřijetí haute cuisine, i když ve shodě s moderními trendy se do špičkové kuchyně stále více zapracovávaly podněty lidových kuchyní, zejména z těch zemí, jejichž běžná strava obyvatelstva se jevila odborníkům jako zdravotně výhodná (zvláště již zmiňovaná Itálie, Francie). Objevily se i zmínky dokazující návrat k pozitivním tradicím francouzské kuchyně, se kterými se mohli seznámit čeští čtenáři v průběhu 1. republiky – jednalo se zejména o vtipné dílo Edouarda de Pommiane.¹⁰⁵⁹ V závěru sledovaného ob-



Obr. 80. V pražském Obecním domě vedle kavárny a restaurace správné výživy nechyběla ani francouzská restaurace, jak to dokládá i tato série etiket na zápalky z 2. poloviny 60. let.

¹⁰⁵⁷ J. Mašek, Návštěvou v Ústavu pro fyziologii výživy v Dortmundu, VL 11, 1956, č. 6, s. 93. Najdeme zde sice zmínku o neblahém vlivu kapitalistické reklamy, ale reklama socialistická je kritizována jako málo účinná. Mluví se také o poučení získaném v Dortmundu. Článek ovšem končí slovy: „Vracíme se k domovu rádi, že zase spatříme své milé a svoji vlast.“

¹⁰⁵⁸ Srv. J. Hrubý, Zkušenosti ze studijního pobytu v NSR, VL 24, 1969, č. 5, s. 80.

¹⁰⁵⁹ Srv. zprávu F. Rabocha (značka *bch*) o příspěvku Jiřiny Bodlákové Dneska vařím já, VL 18, 1963, s. 32, kde autorku pochválil za to, že „*chce pommianovsky zasvětit do tajů jednoduchého, ale přitom postačujícího vaření*“. Dále srv. J. Pětivoký, Trpaslík na talíři, VL 18, 1963, s. 168. Pommiana zmiňuje už v roce 1955 v pozitivním smyslu Jan Kabelík. Srv. J. Kabelík, Kultura jídla a stolování, VL 10, 1955, č. 12, s. 175. Na reedici nejslavnější práce Edouarda de Pommiane Veselé umění kuchařské si však museli čtenáři počkat až do polistopadového období.

dobí se ovšem objevily i obavy, zda mezinárodně standardizované jakési „*vše-světové pokrmy*“ na podkladě „*falešně pochopené francouzské kuchyně*“ nevytlačí z veřejného stravování jakýkoliv národní svéráz.¹⁰⁶⁰

Během 60. let se na stránkách tisku začínají objevovat i recepty kuchyně USA, někdy se stále rostoucím pronikáním hollywoodského světa filmových hvězd.¹⁰⁶¹ I když se nadále vyskytovaly v některých úvahách trochu ideologicky podbarvené kritiky¹⁰⁶², postupně přibývalo statí, které zdůrazňovaly pozitivní inspiraci z amerických zkušeností. Návštěvníky Spojených států z kruhů odborníků na výživu fascinovala vysoká spotřeba ovoce a zeleniny ve veřejném stravování i doma a s tím související úspěch přírodních ovocných šťáv.¹⁰⁶³ František Dašek a Jiří Kuliš hovořili v roce 1971 v souvislosti s americkou kuchyní o jednoduchosti, kvalitě a praktičnosti.¹⁰⁶⁴ Příznivě byly v 60. letech hodnoceny i některé podněty vycházející z vyspělého amerického potravinářského průmyslu.¹⁰⁶⁵ Chváleny byly i podmínky prodeje a celková úroveň závodů veřejného stravování.¹⁰⁶⁶ Původní sympatie k fast foodům a standardizované stravě ve 2. polovině 60. let sice při bližším poznání poněkud ochladly, ale pozitivně oceňován byl vysoký konzum zeleniny v podnicích veřejného stravování.¹⁰⁶⁷

Ve stejném období se objevovalo i kladné hodnocení stavu výživy v Kanadě – oceňována byla opět kvalita distribuce, zejména ovoce a zeleniny, kde se

¹⁰⁶⁰ H. Šebestová, Z historie kuchařského umění, aneb jak se kdy jedlo, pilo a hodovalo, VL 24, 1969, č. 9, s. 147.

¹⁰⁶¹ Třeba ve fejetonu B. Francové Příběh z prázdnin (VL 19, 1964, č. 5, s. 73), se hovoří o hollywoodském karotkovém koktejlu.

¹⁰⁶² Srv. např. názory J. Maška, jak je tlumočí M. Ů.-T. [M. Ůleblová-Tilschová], Seminář o bílkovinách, VL 19, 1964, č. 4, s. 64, nebo stať K. Ošancové Měníci se směry spotřeby potravin, s. 23. Na druhé straně nelze kritikám upozorňujícím na nadměrnou spotřebu resp. plýtvání v USA, zvyšované bezohlednou reklamou, upřít silné racionální jádro. Srv. také Z. Kuncová, Poznátky z krátké návštěvy USA, VL 20, 1965, č. 1, s. 11, kde autorka kromě problematiky sociální diferenciace upozorňuje na vysoké náklady na bydlení, různá pojištění a na kulturní život, a č. 2, s. 26–27, kde se zmiňuje o svazující nadvládě techniky, ale zároveň konstatuje, že v USA je průměrná životní úroveň asi největší na světě. Srv. také B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 164, kde se mluví o třídních rozdílech v americkém stravování.

¹⁰⁶³ Srv. např. A. Měska, Na dálnicích USA, VL 19, 1964, č. 8, s. 125–126. Prosazení ovocných šťáv, které po USA nastoupily vítězné tažení i ve Velké Británii, za pozitivní inspiraci považoval i např. J. Mašek. Srv. J. Mašek, Nealkoholické nápoje z hlediska správné výživy, VL 19, 1964, č. 11, s. 164. Pro Kanadu ocenila ovocné šťávy Markéta Krížková, Některé dojmy z Kanady, VL 20, 1965, č. 10, s. 167. Srv. také J. Mašek, Pijeme dosti ovocných šťáv?, VL 22, 1967, č. 2, s. 41, kde se autor zároveň zmiňuje, že zatímco ve Francii či Anglii dominují citrusové šťávy, v Německu (myšlena patrně NSR) se prosadily i džusy z jiného ovoce. K tomu dodejme, že v ČSSR se tehdy nově vyráběly džusy jablečné, mrkvový, jahodový, meruňkový a šipkový. Rovněž vyráběný rajčatový džus byl nejspíše sovětskou inspirací.

¹⁰⁶⁴ F. Dašek – J. Kuliš, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 277. Gastronomii USA je věnována kapitola nazvaná Kulinářská všehochuť na s. 275–301.

¹⁰⁶⁵ Srv. např. J. Daněk, Nový mléčný ovocný výrobek, VL 19, 1964, č. 8, s. 127–128, kde je pozitivně hodnocen přípravek Frumil, vyráběný ze smetany, sušeného mléka a ovocných přísad.

¹⁰⁶⁶ Srv. Z. Kuncová, Poznátky z krátké návštěvy USA, VL 20, 1965, č. 1, s. 10–12, č. 2, s. 26–27, kde se hovoří i o stravování v nemocnicích.

¹⁰⁶⁷ Srv. Jiří Kašpar, Gastronomické zkušenosti z USA, VL 23, 1968, č. 7, s. 121–122.

objevovaly i v tehdejší Československu velmi málo známé druhy jako např. brokolice¹⁰⁶⁸. Pozitivní prvky byly spatřovány i při distribuci masa a v jeho kvalitě, vřelá slova zazněla tentokrát i o prodejnách rychlého občerstvení či o růstu prodeje odtučněného mléka a rostlinného, zejména kukuřičného oleje, podněcovaného rozsáhlou reklamní kampaní. Celkově byla oceněna štlíhlost kanadských obyvatel, která je podle autorky nadšeného článku výsledkem správné výživy a cílevědomé péče o zevnějšek a zdraví. V článku se neobjevují zmínky o sociální diferenciaci stravy, naopak se zde dočteme, že většina rodin upravuje svoji výživu podle své váhy, což není příliš složité, „protože je dokonale výběr všech druhů potravin, které nad to jsou značně levné“.¹⁰⁶⁹

Návrat k západním kuchyním poněkud omezil snahy o masivní počesťování názvů pokrmů, které mimořádně nabyly na síle v 50. letech. Z původní nadšené akce nakonec zůstaly spíše rozpaky. Obecně lze říci, že se nové názvy prosadily pouze v případě, že se jednalo o pokrm obecně rozšířený, který si svým charakterem český název – snadno pochopitelný a zapamatovatelný, bez pravopisných problémů – přímo vynucoval. Tak např. místo výrazu *pommes-frites* se začalo obecně užívat pojmu *hranolky*, i když na jídelních exkluzivních restauracích zůstal původní vznešeněji vyhlížející název zachován. Podle původních představ puristů se ovšem mělo říkat smažené brambůrky. Snahy reformátorů však naprosto neuspěly v případě změny jména některého exkluzivnějšího pokrmu, zvláště pokud se jednalo o jídlo, jehož název byl do značné míry mezinárodně stabilizovaný. Jako příklad může sloužit beznadějný pokus přejmenovat *tournedos Rossini* na svíčkové řezy s husími játry.¹⁰⁷⁰

¹⁰⁶⁸ Zcela neznámá ovšem nebyla, zmiňuje se o ní např. v roce 1953 oficiální kuchařka Vaříme účelně pro zdravé a nemocné (ve tvaru brokkoli). Srv. *M. Úlehlová-Tilschová a kol.*, Vaříme účelně pro zdravé a nemocné, s. 32.

¹⁰⁶⁹ *M. Křížková*, Některé dojmy z Kanady, VL 20, 1965, č. 10, s. 166–167. Snad jedinou vysloveně negativní zkušeností autorky z kanadské výživy byla filtrovaná káva z málo upražených bobů. Ke kanadské kuchyni srv. také *F. Dašek – J. Kulíš*, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně, s. 171–179, kde se zdůrazňuje anglo-francouzský základ kuchyně.

¹⁰⁷⁰ K pokusům o přejmenování pokrmů srv. zejména *Karel Sochor*, V novém roce nové názvy na jídelních lístcích, VL 8, 1953, č. 1, s. 5–7, kde najdeme i seznam několika desítek změněných názvů. Odstraňovány byly především tradiční názvy spojované s konkrétními jmény. Z *chateaubriandu* se měl stát velký biftek, z *kuřete á la Požarskij* pak kuřecí prsíčka s masovou náplní. Zároveň došlo k počesťování – z *beefsteaku* s vejcem se stal biftek s vejcem, *ham-and-eggs* dostal název pečená šunka s vejci a *risotto* se nově psalo ve tvaru *rizoto*. Srv. také *týž*, Máme vhodné české názvy pro lahůdky a pochoutky našich mléčných jidel, VL 8, 1953, č. 7–8, s. 121–122, kde autor doporučuje především zaměnit výraz *cocktail* za české strík. Doporučuje i nahradit výraz *bavaroise*, ale poznámka redakce prozrazuje, že K. Sochor nevěděl, co toto slovo přesně označuje. Srv. také Vaříme podle norem. Praktický kuchař. Sestavili *Erich Novák* a *Josef Makarius*. Praha 1953. Zde jsou počesťené názvy uváděny v závorkách, např. *tournedos* (s. 76) je překládáno jako dvojřez ze svíčkové.

V. 2. 6. Třetí svět

V. 2. 6. 1. Čína

Vedle lidovědemokratických států a vyspělých západních kapitalistických zemí nesmíme zapomenout ani na země tzv. třetího světa. Začneme zemí, která měla mimořádnou kulinářskou tradici a zároveň tvořila jakýsi přechod mezi rozvojovými zeměmi a „socialistickým táborem“ – Čínou.

Čínská kuchyně se ještě počátkem 50. letech místním propagátorům zdravé výživy zdála patrně trochu exotická, i když účtyhodná a starobylá. Již v roce 1953 se však v časopise *Výživa lidu* objevil článek o čínském umění přípravy a pití čaje¹⁰⁷¹ a o rok později s čínským kuchařským uměním seznámil čtenáře časopisu výtvarník a milovník dobrého jídla a pití Adolf Hoffmeister.¹⁰⁷² Ve 2. polovině 50. let se začaly v českém tisku častěji objevovat články o stravovacích zvyklostech v této zemi, samozřejmě s příslušnými ideologickými pasážemi, které oslavovaly pokrok v této oblasti za vlády čínské komunistické strany.¹⁰⁷³

Velký impulsem pro rozšíření povědomí o čínské kuchyni a pro její propagaci bylo otevření čínské restaurace v Praze v roce 1958, kde několik prvních let působili i čínští kuchaři.¹⁰⁷⁴

Na čínské kuchyni odborníci oceňovali především lehkost a snadnou stravitelnost pokrmů.¹⁰⁷⁵ Česká kuchyně byla ve srovnání s rafinovanými čínskými pokrmy označována za poněkud těžkopádnou.¹⁰⁷⁶ Nakonec získala kuchyně „Říše středu“ obrovskou oblibu¹⁰⁷⁷, k malé radosti znalců zdravé výživy se však rozšířila především její jakási česká varianta, která se vyznačovala především výrazně vyšším podílem masa na úkor zeleniny.

Samozřejmě akceptována byla jen část pokrmů čínské gastronomie, jiné speciality – např. černá vejce – byly naopak uváděny jako příklad značných rozdílů mezi kulturními zvyklostmi obou zemí.¹⁰⁷⁸ Požívání exotických pokr-

¹⁰⁷¹ Bs, Jak se vaří čaj v Číně?, VL 8, 1953, č. 4, s. 62–63.

¹⁰⁷² A. Hoffmeister, Čínská kultura jídla, VL 9, 1954, č. 3, s. 35–37, a č. 4, s. 56–57.

¹⁰⁷³ Srv. Jiří Foustka, Problémy výživy čínského lidu, VL 12, 1957, č. 1, s. 3–4.

¹⁰⁷⁴ Srv. Jan Šusta, Prahou pohostinnou. Praha 1976, s. 36–37. K charakteru Čínské restaurace ve Vodičkově ulici srv. také Pavel Kosatík, Fenomén Kohout. Praha – Litomyšl 2001, s. 161.

¹⁰⁷⁵ M. Kopecká, Z čínské kuchyně, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 8, s. 30.

¹⁰⁷⁶ Srv. anonymní předmluvu k rubrice Záběry z cizích kuchyní, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 1, s. 3. S výrazem těžkopádný jsme se již setkali. Dá se říci, že byl východiskem pro kritiku české gastronomie vůbec.

¹⁰⁷⁷ Stojí za zmínku, že počet receptů z čínské kuchyně uveřejněných ve Výživě lidu v ročníku 18 (1963) vysoko převyšoval počet receptů ze všech ostatních zahraničních gastronomií v témže periodiku.

¹⁰⁷⁸ Srv. např. D. Klíma, Čínská kuchyně, VL 20, 1965, č. 8, s. 127–129. Srv. také rozhovor M. Ú.-T. [M. Úlehlové-Tilschové] s M. Křístkovou Ještě z čínské kuchyně, VL 20, 1965, č. 10, s. 160–161. Jako další exotické pochoutky bývaly uváděny zejména žraločí ploutve a vlašťovčí hnízda. K čínské kuchyni obecně srv. i D. Klíma, Čínská kuchyně. Praha 1967. V knize nejsou ovšem zdravotní aspekty nijak rozebírány. Dobromil Klíma byl vedoucí Čínské restaurace v Praze.

mů bylo vysvětlováno ve 2. polovině 50. let také celkovým nedostatkem potravy v hustě osídlené zemi.¹⁰⁷⁹

Čeští odborníci se také rozhodně nechtěli blížít běžné skladbě stravy v Číně, kde výrazně převažovaly sacharidy.¹⁰⁸⁰ Na druhé straně pozitivně byla vnímána velká míra spotřeby zeleniny v této zemi a také slušná úroveň dodržování hygieny prodeje potravin i veřejného stravování.¹⁰⁸¹

Zvláštní kapitolu ve vztahu české a čínské kuchyně představuje otázka zavádění sóji, o které jsme se již zmiňovali. Právě čínské tradice ve zpracování této rostliny, která se mj. v asijské zemi využívala i na výrobu náhražek akutně scházejícího mléka¹⁰⁸², vedly předního českého komunistického funkcionáře 60. let Františka Kriegla, který dříve v Číně působil, k propagaci sóji jako jednoho z možných východisek pro české problémy spojené s výživou lidu a zemědělstvím.¹⁰⁸³ Zejména před vypuknutím konfliktu mezi SSSR a Čínou měly dodávky potravin z Číny i určitý vliv na zpestření nabídky potravin na československém trhu. Nešlo jen o pověstné masové konzervy, ale také např. o kandované ovoce nebo o výrobky z ananasu.¹⁰⁸⁴

V. 2. 6. 2. Indie

Výrazně méně byla úspěšná kuchyně indická, i když i s jejími taji seznamovala od konce 50. let v Praze specializovaná restaurace. Indie byla často ve středu zájmů odborníků na výživu spíše jako rozvojová země zápasící s nasycením obrovského množství obyvatelstva, daného populační explozí, a s mimořádně nízkou konzumací masa.¹⁰⁸⁵ Zároveň na ni bylo poukazováno jako na neblahý příklad, jak mohou nelehkou situaci ve výživě obyvatelstva ještě zhoršovat náboženské zvyklosti (úcta ke krávě, kastovní systém). Obrovská rozloha Indie a s ní spojené rozdíly v klimatu a charakteru krajiny pak také často poskytovaly vhodné podmínky pro zkoumání vlivu těchto faktorů na výživu.¹⁰⁸⁶ Kulinární tradice této obrovské země zůstávaly poněkud v pozadí. Svoji roli nepochybně hrála i určitá nezvyklost některých typických indických úprav pokrmů pro evropský žaludek.

¹⁰⁷⁹ Srv. *J. Foustka*, Problémy výživy čínského lidu, VL 12, 1957, č. 1, s. 3. Podobně *Milada Dvořáková*, Několik slov o čínské kuchyni, VL 15, 1960, č. 4, s. 54.

¹⁰⁸⁰ Srv. *M. Hrubá*, Výživa ve světě v roce 1970, VL 20, 1965, č. 9, s. 151–152.

¹⁰⁸¹ Srv. rozhovor *M. Ú.-T. [M. Úlehlové-Tilšchové]* s M. Křístkovou Ještě z čínské kuchyně, VL 20, 1965, č. 10, s. 161. Srv. také *J. Foustka*, Problémy výživy čínského lidu, VL 12, 1957, č. 1, s. 4.

¹⁰⁸² Srv. *J. Foustka*, Problémy výživy čínského lidu, VL 12, 1957, č. 1, s. 4.

¹⁰⁸³ Srv. rukopisné poznámky Ivana Mála na Usnesení 11. schůze komise ÚV KSČ pro otázky životní úrovně ze dne 19. února 1965. František Kriegel doporučoval i ryby a mléko. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Výživa, inv. seznam č. 0575/0013.

¹⁰⁸⁴ Srv. *m. b.*, Novinky na potravinářském trhu, VL 10, 1955, č. 3, s. 49–50.

¹⁰⁸⁵ Srv. např. *Zdeněk Dvořák*, Maso jako bílkovinný zdroj výživy lidstva, VL 19, 1964, č. 9, s. 132–135. Srv. také *M. Hrubá*, Výživa ve světě v roce 1970, VL 20, 1965, č. 9, s. 151–152.

¹⁰⁸⁶ Srv. *J. Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa, s. 76.

Odborníci indickou kuchyni často představovali i jako příklad nadužívání koření, které podle jejich názoru vyplývalo z celkové jednotvárnosti základní stravy.¹⁰⁸⁷ Přesto se některé pro českého strávníka přijatelnější recepty v 60. letech objevovaly.¹⁰⁸⁸

Nicméně pro naprostou většinu obyvatelstva neznamenal indická kuchyně o mnoho více než kari. Ovšem pokrmy s touto pikantní směsí koření se kolem poloviny 60. let dostaly do módy.¹⁰⁸⁹

V. 2. 6. 3. Další země třetího světa

O výživových poměrech v koloniích se obvykle v publikacích věnovaných správné výživě hovořilo pouze v souvislosti s výskytem některých nemocí z nesprávné výživy a strava domorodců byla často přirovnávána k poměrům z doby feudalismu v českých zemích¹⁰⁹⁰, případně k epoše liberalistického kapitalismu, resp. byla považována za vyhrocení jeho negativních rysů.

Zejména v 60. letech se také v publikacích věnovaných nutričním problémům velmi často objevují témata spojená s otázkou zajištění dostatku výživy v zemích potýkajících se s populační explozí. Především vědcům orientovaným na hledání zcela nových zdrojů výživy se zde nabízelo velké pole působnosti. Vcelku pochopitelně se objevily snahy zapojit recepty africké kuchyně do jídelníčku jen naprosto výjimečně.¹⁰⁹¹ Informace o gastronomiích z oblasti Afriky a Asie české společnosti i odborným kruhům často zprostředkovávali studenti z exotických zemí, kteří v Československu studovali na některé z vysokých škol.¹⁰⁹²

V článcích, které byly věnovány problémům stravy československých občanů v zemích tropického pásma, autoři před místními specialitami spíše

¹⁰⁸⁷ J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 63.

¹⁰⁸⁸ Srv. např. M. Kopecká, Z indické kuchyně, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 10, s. 39. Už ve 2. polovině 50. let se konaly prezentace indického zboží včetně potravinářských výrobků. Srv. *bch [F. Raboch]*, Výstava zboží Indické republiky, VL 11, 1956, č. 9, s. 134. Na výstavě byly představeny mj. kari v prášku, chutney nebo oříšky kešu. Srv. M. Herbrychová, Něco o indické kuchyni a jídle, VL 11, 1956, č. 12, s. 179–180. I tento článek navazuje na výše zmíněnou výstavu.

¹⁰⁸⁹ Srv. -il, Pokrmy z východních kuchyní, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 9, s. 34. K indické kuchyni srv. také J. Roubíček, Indická kuchyně. Praha 1969. V této knize autor v předmluvě na s. 12 konstatuje: „*Jídla indické kuchyně nemusíme příliš představovat. Jsou známa po celém světě a u labužníků se těší větší oblibě pouze pokrmy francouzské a čínské kuchyně.*“ Zároveň autor popírá, že by k přípravě indické kuchyně byly potřeba nějaké exotické přísady či nezvyklé nádoby a zpochybňuje i navyklost představu o nutnosti nadměrného koření indických pokrmů (s. 13).

¹⁰⁹⁰ Srv. J. Mašek, Zásady správné výživy, s. 6.

¹⁰⁹¹ I ochutnávka africké, resp. tropické kuchyně měla proběhnout v roce 1963 v restauraci pražského Obecního domu, srv. noticku Ochutnávky z cizích kuchyní, VL 18, 1963, č. 3, s. 42.

¹⁰⁹² Srv. třeba Li Syn Kuk, O stravě Korejců, VL 12, 1957, č. 5, s. 69; S. Hejda, Strava syrských Arabů, VL 12, 1957, č. 9, s. 180–181; *tjž*, Naše kuchyně a cizinci, VL 17, 1962, č. 9, s. 154–155; *tjž*, Problémy výživové adaptability v souvislosti se stravováním cizinců v ČSSR, VL 22, 1967, č. 6, s. 86–87. Podle autora studenti z rozvojových zemí kritizovali u české kuchyně především nedostatek zeleniny a ovoce a přebytek tuků a cukrů. Mnohým také nevyhovovaly knedlíky a kritizovány byly i příliš velké porce příkrmu nebo chuť omáček v podání menz či závodních jídelen.

varovali, hlavně z hygienických důvodů.¹⁰⁹³ Češi obecně – podobně jako v minulosti – většinou zřejmě příliš neoplývali touhou poznat nové exotické chutě a ve shodě s tradičními zvyklostmi koloniálních národů se spíše snažili udržet i ve změněném podnebném pásu víceméně tradiční výživu své země. Jen váhavě doplňovali svůj jídelníček o místní pochoutky.¹⁰⁹⁴

Jen zcela sporadicky se objevovaly snahy o zavedení nějakého nutričně výhodného pokrmu, jako byl např. v přední Asii rozšířený pšeničný produkt bulgur.¹⁰⁹⁵

Ještě vzácnější bylo pozitivní hodnocení celé gastronomie některého státu považovaného za součást třetího světa. Přesto se vyskytlo. Marie Komárková konstatovala, že se jí líbilo celé íránské stravování.¹⁰⁹⁶ Její text však působí, jako by vznikl ještě před sledovaným obdobím, snad dokonce v době 2. světové války.

Když ale Václav Vašíček uveřejnil v roce 1956 vcelku neutrální žánrový obrázek o charakteru stravy v Jižní Americe, redakce ho doprovodila významnou poznámkou, že příště autor pojedná o výživě jihoamerických pracujících.¹⁰⁹⁷ Postupně se však zejména ve 2. polovině 60. let čím dál více objevovali spíše informativní články o exotické stravě, bez většího politického aspektu.¹⁰⁹⁸

Rozhodně se nedá mluvit o nějakém opojení dálkami, i když špičkové restaurace doma v Československu na konci 50. a v 60. letech respektovaly rostoucí popularitu mírné exotiky.¹⁰⁹⁹

V. 2. 6. 4. Kuba a Guinea

Z hlediska výživy však měl určitý význam vývoj v mnoha zemích třetího světa na počátku 60. let. Řada států nabyла nezávislosti na bývalých koloniálních mocnostech a některé z nich navazovaly velmi dobré styky se Sovětským svazem a jeho spojenci. Pro skladbu výživy v Československu, resp. pro na-

¹⁰⁹³ Srv. A. Wolf – V. Šerý, Hygiena výživy v tropech, VL 18, 1963, č. 8, s. 113–114, a č. 9, s. 135–136.

¹⁰⁹⁴ Srv. v této souvislosti i článek Olgy Krupičkové, Čtenářka o Tahiti, VL 18, 1963, č. 9, s. 138–139, kde se však mluví o poměrech kolem roku 1930.

¹⁰⁹⁵ Oldřich Radimský, Orientální bulgury, VL 10, 1955, č. 7–8, s. 113–114.

¹⁰⁹⁶ A dále autorka dodává: „*At' již vyplývá [íránské stravování] z moudrosti generací, z přírodních možností nebo je odkazem náboženského muslimského myslitele, je rozumné a prosté. Jistě, že krásná rasa lidí, jako jsou Peršané, vděčí za své udržení také moudrému stravování.*“ Srv. Marie Komárková, Z perské kuchyně, VL 8, 1953, č. 7–8, s. 112.

¹⁰⁹⁷ Václav Vašíček, Co se jí v Jižní Americe?, VL 11, 1956, č. 10, s. 145. V této souvislosti si připomeňme, že Josué de Castro, odborník na výživu v zemích třetího světa, silně nakloněný politice Sovětského svazu, pocházel z Brazílie.

¹⁰⁹⁸ Srv. např. Esteban Alarcon V., Některé zajímavosti bolivijské kuchyně, VL 21, 1966, č. 12, s. 190, nebo Rudolf Černý, Libá země – Libanon, VL 24, 1969, č. 2, s. 31–32.

¹⁰⁹⁹ Srv. např. V. Burian, Prvé výročí Brněnského Internationálu, VL 18, 1963, č. 9, s. 137–138. Velký počet receptů hlásících se přinejmenším názvy k různým zemím zprostředkovával i oblíbený televizní pořad Vaří šéfkuchař. Srv. Vaří šéfkuchař. Sestavili M. Hejzlar a J. Kudláček. Praha 1970.

bídku potravin na vnitřním trhu byla důležitá především hospodářská spolupráce s africkou Guineou a kubánským režimem Fidela Castra.¹¹⁰⁰

Vedle již dříve známých ananasů¹¹⁰¹ nebo pomerančů (ty kubánské ovšem zrovna komerční atraktivností nevynikaly a staly se určitým symbolem nedokonalosti režimu)¹¹⁰² se na pultech pražského Domu potravin alespoň zkušebně objevily i exotické plody jako např. mango nebo avokádo.¹¹⁰³ Ovoce z Kuby, Guineje a dalších států pochopitelně nepřicházelo pouze v čerstvém stavu, ale většinou, v případě některých druhů téměř výhradně v konzervované podobě. Tím se ovšem často v ovoci zvyšoval podíl cukru a zároveň klesal obsah vitamínu C. Vysoký obsah cukru např. v nektaru z manga nebo strouhaném kokosu v cukerném sirupu dokonce někdy ohrožoval i spotřební kvalitu výrobku, o hodnotě z hlediska racionální výživy ani nemluvě.¹¹⁰⁴ Čisté ovocné šťávy byly návštěvníci Kuby H. Daňkovou ovšem označeny za „*přímo božské nápoje*“.¹¹⁰⁵

Přesto však dodávky jižního ovoce z Afriky, Asie a Jižní Ameriky nebyly tak velké, aby zcela vyřešily palčivý problém zásobování obyvatelstva ovocem, resp. vitamínem C. Zejména zásobování mimopražských prodejen bylo často doslova tristní. Za určitý doklad nedostatku exotických plodů na československém trhu může sloužit i fakt, že se objevovalo jen málo receptů na zpracování ananasů, pomerančů apod.¹¹⁰⁶ Saláty z banánů a pomerančů byly v dobovém odborném tisku označeny jako nedostupné¹¹⁰⁷ a Pavel Kohout, když chtěl v 60. letech zdůraznit neobvyklost svého hrdiny, vložil do při-

¹¹⁰⁰ Typickou zprávu v tomto smyslu představuje např. anonymní poznámka Znáte pražské ovocné pochoutky?, PP 15, 1964, č. 2, s. 108, kde se mj. píše o poháru Havana, který se ovšem připravoval nejenom z kubánského, ale i z guinejského ovoce. Podobně srv. poznámku (*aša*), Pochoutky z guinejských banánů, Lidová demokracie, 13. 11. 1963, s. 3.

¹¹⁰¹ V 50. letech se ananasy dovážely z Číny. Srv. M. Úlehlová-Tilschová a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné. 4. vyd. Praha 1957, s. 33.

¹¹⁰² Běžné pomeranče se dovážely např. z Itálie, Španělska či Maroka. M. Klimentová, Ovocné pochoutky, s. 21.

¹¹⁰³ Srv. S. Štampach, Ananas na našem trhu, VL 17, 1962, č. 4, s. 58–59; *týž*, Mango – novinka na ovocném trhu, VL 17, 1962, č. 6, s. 88; *týž*, Avokato, VL 17, 1962, č. 6, s. 88. Srv. i M. Klimentová – S. Štampach, Ovocné pochoutky v našem jídelníčku. Praha 1965. V knize se ovšem o avokádu ani o mangu nehovoří.

¹¹⁰⁴ Srv. J. Novák, Konzervy tropických plodů z Kuby, VL 19, 1964, č. 4, s. 58–60.

¹¹⁰⁵ Helena Daňková, Dovolená na Kubě, VL 19, 1964, č. 11, s. 176. Autorku nadchly i jiné kubánské speciality – sýr s marmeládou nebo uzené kuře.

¹¹⁰⁶ Přesto nechyběly zcela. Srv. např. Kl. [M. Klimentová], Jak podáváte ananas, VL 17, 1962, příloha Výživa v rodině 6, 1962, č. 3, s. 11; J. Jarešová, Pochoutky z ananasového kompotu, VL 18, 1963, příloha Výživa v rodině 7, 1963, č. 5, s. 19–20. Srv. také P. Příboda, 300 polévek, s. 2, kde jsou tři recepty na polévky s ananaselem v duchu dobové snahy o zavedení ovocných polévek do české kuchyně. Dále srv. příslušné pasáže in: M. Klimentová – S. Štampach, Ovocné pochoutky v našem jídelníčku, nebo M. Klimentová, Ovocné pochoutky.

¹¹⁰⁷ Bch [F. Raboch] v recenzi na J. Břizová, Vitaminy po celý rok, VL 20, 1965, příloha Výživa v rodině 9, 1965, č. 8, s. 32. Nedostupnost se asi rozuměla v tomto případě hlavně z finančního hlediska – za podobně nedostupný pokrm byla označena pomazánka z uherského salámu. K ceně banánů srv. také T. Tilschová-Roubalová, Malý pohled pod španělskou pokličku, VL 23, 1968, č. 3, s. 47.

hrádky v jeho autě mandarinku.¹¹⁰⁸ Naprosto nedostatečné zásobování trhu jižním ovocem se stalo jedním ze symbolů problematické životní úrovně v Československu 50. a 60. let¹¹⁰⁹, podobně jako se naopak např. v NSR stal prudce stoupající dovoz a konzum tropických plodů jedním ze znaků prudkého zlepšení životního stylu.¹¹¹⁰ Obecně se dá říci, že právě výrazně nižší spotřeba jižního ovoce patřila k nejnápadnějším rozdílům v charakteru stravy mezi Československem a vyspělými západoevropskými státy.¹¹¹¹

V. 3. Nové koncepty členění

V. 3. 1. Koncept Marie Hrubé dle amerického ministerstva zemědělství

Rozdělení na země „socialistického tábora“, na západní státy a země třetího světa s jednoznačnými hodnotícími znaménky bylo typické zejména pro statě z dob nejostřejší fáze studené války. Postupně se však v bádání o výživě prosazují modely jiné, více respektující historické a koneckonců i zeměpisné souvislosti. Rozhodujícím faktorem pomalu přestává být politická orientace státu. Nicméně politické aspekty v členění můžeme dobře pozorovat i v 60. letech.

Už v roce 1965 seznámila Marie Hrubá čtenáře odborného listu *Výživa lidu* s poměrně jednoduchým členěním vycházejícím z materiálu amerického ministerstva zemědělství, byť s opatrnou poznámkou, že jde pouze o informativní sdělení. Základem pro kvalitativní diferencování byl význam zdrojů sacharidů pro úhradu kalorií. Do první skupiny byly zařazeny státy, v nichž podíl sacharidů ve stravě poklesl pod 50% – jednalo se o Kanadu, USA, Oceánii (tj. Austrálii a Nový Zéland) a státy severní Evropy, tj. nejvyspělejší státy západoevropské. Druhou skupinu tvořily země, u nichž míra úhrady

¹¹⁰⁸ Srv. P. Kosatík, *Fenomén Kohout*, s. 205.

¹¹⁰⁹ Srv. např. vzpomínkový text *Bobumila Šimona*, in: *K ekonomické reformě 1965–1968*, s. 109. O zvýšení dovozu citrusů vedli zastánci racionální výživy dlouhý, víceméně neúspěšný boj. Podobná situace panovala i v jiných zemích sovětského bloku. Za příznačnou můžeme považovat skutečnost, že mládež z prominentních rodin se v Polsku říkalo banánová mládež (*bananowa młodzież*, *bananowcy*). Z. Zblewski, *Leksykon PRL-u*, s. 15. Přes všechny obtíže se zásobováním běžnými druhy se uvažovalo i o zavedení některých dalších exotických plodin – kromě zmiňovaného manga a avokáda se spekulovalo např. i o chirimoye, kaki churma, granátovém jablku nebo papaye. Srv. Miloš Beringer – Jiřina Kejnovská, *Které jižní plody na náš trh?*, VL 24, 1969, č. 1, s. 10–12.

¹¹¹⁰ Srv. M. Wildt, *Am Beginn der „Konsumgesellschaft“*, s. 87–88, nebo A. Andersen, *Der Traum vom guten Leben*, zejména s. 43 a 51.

¹¹¹¹ Srv. Jindřich Uher, *Hlavní směry dlouhodobého rozvoje potravinářského průmyslu*, VL 15, 1960, č. 10, s. 145. Autor, tehdejší ministr potravinářského průmyslu, uváděl, že ve srovnání s „předními kapitalistickými státy“ v Československu existují rozdíly ve spotřebě masa, mléka a ovoce, zejména jižního. U zeleniny reálnou situaci poněkud zastíral fakt, že ztráty během její distribuce byly v Československu podstatně vyšší než v západoevropských zemích. V roce 1952 ovšem uvědomělý Pavel Kohout označil finské výlohy zavalené jižním ovocem a čokoládou za dílo imperialistického ďábla-pokušitele. Srv. P. Kosatík, *Fenomén Kohout*, s. 96.

kalorických potřeb sacharidy dosahovala 50–70%. „*Sem*“, jak píše autorka, „*patříme i my a jsme spolu se všemi ostatními státy socialistického bloku zahrnutí do skupiny Východní Evropy*“. Dále do této skupiny spadala i Jižní Evropa, státy Jižní Ameriky (v tabulce členěny na státy v povodí řeky La Plata, tj. na Argentinu a Uruguay, dále na Brazílii, Mexiko a ostatní Jižní Ameriku), Sovětský svaz, Japonsko a s trochu odřenýma ušima i Střední Amerika a Karibská oblast. V těchto zemích již většinou nepředstavoval problém samotný přívod kalorií, ale především samotná kvalita stravy. Třetí skupinu zastupovaly ostatní oblasti, tj. Asie bez Izraele¹¹¹² a Japonska (členěná na Západní Asii, Indii, ostatní Východní Asii, ostatní Jižní Asii a Čínu) a především Afrika s výjimkou části Jižní Afriky¹¹¹³ (Jižní Afrika, Severní Afrika, Západní a střední Afrika a Východní Afrika). Trochu záhadně působí poznámka v textu, že do této skupiny patří i severní část Jižní Ameriky. U třetí skupiny se do roku 1970 nedalo očekávat žádné výraznější zlepšení. Vesměs se jednalo o země s velkým populačním přírůstkem a nízkou životní úrovní. Velmi špatné výsledky Číny byly podle americké zprávy do značné míry zaviněny mimořádně nepříznivými povětrnostními podmínkami v letech 1959–1961.¹¹¹⁴

V. 3. 2. Koncept B. Solnařové a J. Hrubého, členění V. Zápotockého

Brzo se objevily však i vlastní koncepty – B. Solnařová s J. Hrubým v roce 1967 rozčleňují jednotlivé země do 13 skupin podle typu výživy – země vysoce průmyslově rozvinutého slohu (anglosaského životního slohu, typ A), Střední Evropa, Severní evropské přímoří, Severní Evropa, Jižní Evropa, Západní Asie (Blízký Východ), Severní Afrika, Jihovýchodní Evropa, Jižní Asie, Jihovýchodní Asie, Střední a tropická Amerika, Západní Latinská Amerika, Východní Latinská Amerika.¹¹¹⁵ Čtyři země pak jako přechodové zůstávají nezařazeny – Francie, Irsko, Polsko a Jugoslávie. Československo pochopitelně patří podle tohoto členění do skupiny Střední Evropa společně s Rakouskem, Maďarskem a Švýcarskem, tedy s dalšími vnitrozemskými státy. Poněkud překvapivě je do skupiny střední Evropy zařazena i Jugoslávie, byť jako opožděný typ. U českých zemí je připomínána podobnost s bavorskou kuchyní. Mnohé styčné body mezi českou a severorakouskou resp. vídeňskou kuchyní mají podle autorů spíše kořeny etnické a sociologické, než že by vycházely z podobných životních podmínek. Moravská kuchyně pak představuje přechod ke gastronomii slovenské, která je zase mostem k výživě obvyklé v Maďarsku. Přitom spotřeba obilovin, brambor a tuku v Československu zhruba odpovídá maďarské. Podobné technologie a kuchařské zvyklosti ve-

¹¹¹² Z textu článku není možné vyčíst, do které skupiny byl Izrael zařazen. Není zmiňován ani v příslušné tabulce.

¹¹¹³ Ani u části Jižní Afriky (patrně se jednalo o Jihoafrickou republiku) není specifikováno, do které skupiny patřila.

¹¹¹⁴ M. Hrubá, *Výživa ve světě v roce 1970*, VL 20, 1965, č. 9, s. 151–152.

¹¹¹⁵ Srv. B. Solnařová – J. Hrubý, *Výživa jako ekonomický problém*, zejména s. 136–161.

dou k podobnosti v konzumaci cukru a masa s Rakouskem a nízká úroveň spotřeby mléka připomíná NSR.¹¹¹⁶ Komplikace představoval údaj o konzumu zeleniny. Jeho objem odpovídal agrárním státům typu Polska, ale autoři upozorňují, že vzhledem k mimořádné výši ztrát v této komoditě nelze údaje slepě přijímat. Jistě zaujme, že úroveň spotřeby v Československu není porovnávána s NDR. To patřilo podle členění Hrubého a Solnařové společně s NSR, Belgií, Nizozemím a Dánskem mezi státy severního evropského přímoří, jehož spotřeba měla v principu vykazovat podobné znaky jako konzum ve střední Evropě s tím rozdílem, že měl být obrácen poměr ve spotřebě brambor a obilovin. V mnohém nejpokročilejší strukturu spotřeby potravin bylo podle autorů možné najít ve vysoce průmyslově vyvinutých zemích (anglosaského životního slohu), kam zařadili Velkou Británii, Kanadu, USA, Austrálii a Nový Zéland. Charakterizovala je velmi nízká spotřeba rostlinných kalorických zdrojů, spojená s neobyčejně vysokou spotřebou zdrojů živočišných a maximální konzumací mléka a mléčných produktů. Jediný závažný stín přitom představovala vysoká spotřeba cukru.¹¹¹⁷ Vysokého ocenění se v práci ovšem dostalo i Francii, „*klasické zemi kuchařského umění, jejíž strava okouzluje všechny znalce a jejíž strava bývá dávána za vzor ostatnímu civilizovanému světu*“. Její vysoká spotřeba vajec a masa odpovídala poměrům ve vysoce průmyslově vyspělých zemích, podobně jako v zemích severního přímoří se zde však spotřebovalo i hodně rostlinných kalorických zdrojů. Konzum mléka dosahoval nižšího průměru, velice signifikantní se ovšem autorům jevila mimořádně vysoká spotřeba zeleniny, podobná jako v zemích jižní Evropy. Jihoevropský konzum se kromě zeleniny vyznačoval nižším obsahem kalorií a vysokým podílem rostlinných zdrojů, především obilovin. Velmi klesá spotřeba masa a zejména mléka. Méně se v těchto zemích konzumuje i cukru. Podobné parametry ovšem v zesílené a opožděné podobě měla vykazovat i strava na Blízkém Východě, s výjimkou zřetelně pokročilejší výživy v Izraeli. Nemá zde jistě smysl rozebírat charakteristiky dalších mimoevropských skupin. V členění Solnařové a Hrubého překvapivě chybí některé země sovětského bloku, např. Bulharsko nebo Rumunsko. Nenalezneme zde ovšem ani Sovětský svaz. Autoři tuto skutečnost nijak nevysvětlují, a tak můžeme pouze spekulovat o nedostatku relevantních údajů nebo o nechuti komparovat údaje z těchto států se zbytkem světa, což by mohlo vyvolávat určité ideologické obtíže.

Když pak Václav Zápotocký analyzoval údaje o spotřebních tendencích

¹¹¹⁶ Ovšem zatímco v období 1960–1961 činil podíl bílkovin mléka na celkovém konzumu živočišných bílkovin v NSR 24,1%, v Československu to bylo pouze 16,8%. Srv. V. Zápotocký, Spotřeba mléka a mléčných výrobků, VL 20, 1965, č. 6, s. 108.

¹¹¹⁷ Naopak J. Mašek v roce 1964 označil vysokou spotřebu živočišných bílkovin v USA a Austrálii za luxusní [rozuměj příliš luxusní] a upozornil, že s sebou nese vysokou spotřebu solí, a tím nebezpečí hypertenze. Srv. M. Ú.-T. [M. Úlehlová-Tilschová], Seminář o bílkovinách, VL 19, 1964, č. 4, s. 63. Srv. ale také B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 207, kde autoři nepřímo oceňují i propagaci zdravé výživy v USA a konstatují, že strava mladších lidí v Americe vykazuje méně nedostatků než výživa starší generace.

ve výživě v roce 1967, konstatoval, že kalorickou spotřebou se náš stát řadí k takovým státům jako je Švédsko, Švýcarsko, USA, NSR, Rakousko, Belgie a Francie, ale skladbou výživy se úroveň blížíme k Itálii, Řecku, Turecku a Jugoslávii, tedy zemím, ve kterých převládá objemová strava reprezentovaná vysokou spotřebou obilnin.¹¹¹⁸

V. 3. 3. Členění Josefa Maška

Nové členění zemí nalezneme v knize *Člověk, společnost a výživa*, vydané v roce 1971 (v kapitole Fyziologické základy výživy), jejímž autorem je Josef Mašek.¹¹¹⁹ Autor zde místo míry spotřeby klade na první místo celkovou kvalitu gastronomie. Pochopitelně ve shodě se svými dlouhodobými představami dává přednost vysoce vyspělým civilizacím, i mezi nimi však výrazně diferencuje. Nikoliv však podle společenského zřízení, ale na základě náboženských rozdílů. Straní přitom jednoznačně kuchyni katolických zemí, protože v zemích protestantských je údajně „*dobré jídlo ... považováno téměř za hřích*“. Do protikladu jsou v tomto pojetí kladena gastronomie italská, rakouská, španělská a zejména francouzská s „*nechutnou a nepřijatelnou chuťovou kombinací „eintopfgerichtu“ – jídla z jednoho hrnce*“. Také se konstatuje, že „*i chuťově barbarsky obložený sendvič se zrodil na mlhavém severu*“. Ostrost až trochu xenofobního rozsudku příliš nezmiňuje ani skutečnost, že autor obě národnosti výslovně nejmenuje. Nutno říci, že náznaky členění stravy na pozitivní katolickou a na víceméně negativní protestantskou, prodchnutou nesnesitelným asketismem a „zplošťujícím idealismem“, nepředstavují u J. Maška nějakou novou záležitost. S náznaky podobného postoje se u něj můžeme setkat už ve 2. polovině 50. let.¹¹²⁰ Čtenáře možná napadne otázka, zda J. Mašek řadil českou kuchyni do katolického nebo protestantského okruhu. Kniha však tento problém kupodivu neřeší. V případě české gastronomie podobně jako u stravy některých dalších střeoevropských a balkánských národů zdůrazňuje negativní dopady dlouhodobé chudoby na postoj ke stravě. Odvolává se přitom na výzkumy amerického sociologa Goldblatta, který sledoval stravovací zvyklosti přistěhovalců z různých zemí v USA a ve své práci upozornil na sklon příslušníků chudých národností překonávat pocit méněcennosti okázalým a výstředním hoštěním.

Členění gastronomie na protestantskou a katolickou také umožnilo J. Maškovi vyhnout se podobně jako autorská dvojice Solnařová – Hrubý ožehavé otázce kvality stravování v Sovětském svazu.

¹¹¹⁸ V. Zápotocký, Spotřební tendence ve výživě obyvatelstva v roce 1967, VL 23, 1968, č. 7, s. 118.

¹¹¹⁹ J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, zejména s. 64–65.

¹¹²⁰ Srv. J. Mašek, Je strach z tuků oprávněný?, VL 12, 1957, č. 4, s. 52. Srv. také anonymní předmluvu k rubrice Záběry z cizích kuchyní, VL 12, 1957, příloha Výživa v rodině 1, 1957, č. 1, s. 3, kde jsou anglické pokrmy hodnoceny jako „*šádní*“ a německá kuchyně jako „*těžká*“. Naopak jsou chváleny gastronomie Itálie, Francie a Španělska. Srv. také J. Mašek, Výživa a růst mládeže z hlediska výživy obyvatelstva, VL 15, 1960, č. 11, s. 163, kde autor zdůrazňuje, že budoucí mladý člověk musí být oproštěn od „*šňukavého puritanismu a přetvářky*“. Srv. i práci B. Solnařová – J. Hrubý, Výživa jako ekonomický problém, s. 174, kde se v souvislosti s USA a Velkou Británií mluví o „*puritánský nižším zájmu o výživu*“.

V. 3. 4. Členění O. Marečkové

S další odlišnou představou přichází ve stejné publikaci Olga Marečková. Ta konstatuje: „*Dnes postupně mizí propastné rozdíly mezi jídelními lístky různých společenských tříd, etnických skupin či celých národů. Ve způsobu stravování se stále více zračí jakási zlatá cesta racionálního vývoje moderní společnosti.*“ Máme zde tedy co činit s jakousi teorií konvergence ve výživě, mj. i proto, že spojení zlatá cesta jasně asociuje výraz zlatá střední cesta. Těžko přitom můžeme předpokládat, že by autorka svůj názor vztahovala i na země třetího světa, které i v 60. letech často zápasily s elementární podvýživou většiny obyvatelstva.

V. 3. 5. Členění O. Šmrhy – teorie čtyř úrovní

Optimismus Marečkové, vycházející z představy, že všechny země v souladu s obecným rozvojem směřují stejnou cestou pokroku, poněkud korigovala teorie čtyř oblastí spotřebního vývoje, kterou ve stejné publikaci rozvíjel Oldřich Šmrha. Oblast A se měla vyznačovat stravou nedostatečnou množstvím i jakostí, jednoznačnou převahou obilovin a dominancí potravin z vlastních a místních zdrojů. Autor poněkud nejasně tvrdí, že ve středoevropských poměrech je spotřeba tohoto typu „*téměř pravidlem v hospodářsky méně vyvinutých oblastech*“. Pro oblast B je typický růst kalorické spotřeby za přetrvávajícího nedostatku živočišných bílkovin, ve druhé fázi přitom roste spotřeba tuků a v poslední fázi i masa a masných výrobků. Zároveň se prudce zvyšuje i podíl potravinářských výrobků. Autor právě do poslední fáze spotřební úrovně B zařazoval i stávající československou stravu s výjimkou některých chudších oblastí, které řadil do první fáze úrovně B. Při živelném vývoji úroveň B přerůstá do úrovně C, kdy deficity vznikají především špatným výběrem potravin. Tato úroveň „*se objevuje tehdy, když je prvovýroba i potravinářská výroba zaměřena výlučně na trh bez ohledu na nutnost vědeckého řízení spotřeby potravin, a tím vlastně i jejich výroby...* Výrobky jsou smyslově velmi lákavé, i když jakostně často jednostranné. Převažuje výroba tzv. „*pikantních*“ potravin, ostré, dráždivé chuti, a ty pak dávají charakter celkovému směru spotřeby, která se stává přirozeně značně nesprávnou.“ O. Šmrha uvádí, že se tento rys vyskytuje „*v průmyslově vyspělých státech, většinou u vyšších důchodových skupin*“. Vcelku jednoznačně má však autor na mysli především obecně výživu ve vyspělých kapitalistických zemích, kterou zde na rozdíl od Marečkové nebo Solnařové a Hrubého líčí jako slepou uličku. Přitom zároveň varuje, že i v ČSSR „*je obyvatelstvo velkých měst v průmyslových oblastech a nejvyšších příjmových skupinách ochotno přejít na spotřebu potravin odpovídající oblasti spotřební úrovně C*“. Jinými slovy, O. Šmrha upozorňuje na nebezpečí růstu konzumerismu. Žádoucí stav, který bychom mohli pravděpodobně označit jako socialistickou výživu, pak představuje oblast spotřební úrovně D s vyrovnaným podílem živočišných a rostlinných produktů, s rostoucí spotřebou rostlinných olejů a naopak klesajícím podílem živočišných tuků s výjimkou másla, s růstem konzumu ovoce a zeleniny a prudkým poklesem zájmu o přímou spotřebu cukru, který nevy-

rovnává ani určitý růst konzumace nepřímé. Z živočišných potravin roste zejména spotřeba vajec, masa a mléčných výrobků. Autor přiznává, že „největší materiální předpoklady pro ... realizaci [spotřeby skupiny D] má v současné době obyvatelstvo v průmyslově vyspělých kapitalistických státech“. Hned ale dodává: „Ovšem skutečnost dokazuje, že poznatky vědy o výživě, speciálně plnění zásad správné výživy z preventivního hlediska, se u obyvatelstva těchto států příliš silně neuplatňuje. Pokud se částečně řídí některými dílčími poznatky o zásadách správné výživy, je to spíše ze strachu před degenerativními chorobami... Při zvyšující se životní úrovni mohou proto této spotřební úrovně dosáhnout spíše státy s plánovaným hospodářstvím, kde výroba ani spotřeba nepodléhají v tak velké míře živelnosti.“¹¹²¹ Tomuto názoru také odpovídala představa, že stále rostoucí vliv zdravotníků na potravinářskou výrobu patří mezi specifické rysy socialistického státu.¹¹²² Základní rozpor mezi kapitalistickými a socialistickými státy se nám tedy opět vrátil, a to přesto, že západoevropské země již nejsou líčeny jako místa hladu a bídy. Zato se zde spotřebovuje příliš mnoho tuků.

¹¹²¹ Teorii o spotřebních úrovních viz J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 320–325. Pasáž pochází od O. Šmrhy. Srv. i s. 331–332.

¹¹²² Srv. J. Mašek a kol., *Člověk, společnost a výživa*, s. 338.

VI. Závěr

V oblasti inspirace zahraničními gastronomiemi tedy pozorujeme vývoj paralelní k vývoji celé společnosti – postupné uvolňování spojené s větším oceněním západních kuchyní a stravovacích zvyklostí a oslabením jednostranného zdůrazňování pozitivních aspektů kuchyně států sovětského bloku.

Zesílení významu hospodářských faktorů v průběhu 60. let a zároveň růst problémů souvisejících s konzumním způsobem života v západních státech vyvolaly ovšem i určitý protitlak – někteří odborníci se vracejí k tezi o jednoznačné superioritě socialistických států ve výživě, která se má projevovat většími možnostmi ovlivnění společnosti ve prospěch zdravé výživy, na rozdíl od situace v západních státech, kde živelnost vede do slepé uličky.

I v dalších oblastech odborného diskurzu o racionalizaci výživy můžeme sledovat zajímavý vývoj, utvářený do značné míry proměnami dobové atmosféry. V 50. letech se navzájem utkávají dvě koncepce směru racionalizace výživy – na jedné straně tradicionalistická varianta publicistky a etnografky M. Úlehlové-Tilschové, operující s pojmem „lidová kuchyně“ a opírající se hodně o propagandu slovanství, a na druhé straně scientistický koncept spojený především s osobou tvůrce a jediného ředitele Ústavu pro výzkum výživy lidu Josefa Maška, který je orientován více na budoucnost a na využívání možností vědeckotechnického pokroku. Postupně nabývá vrchu směr prosazovaný o generaci mladším Josefem Maškem, i když odkazy na lidové tradice, v závěru sledovaného období často se silně komerčním podtextem, nemizí po celé sledované období. Oba směry se přes zásadně odlišná východiska v propagaci správné výživy spolu do určité míry od počátků prolínaly, což může být demonstrováno mj. i na společné koexistenci obou hlavních protagonistů – Marie Úlehlové-Tilschové a Josefa Maška v rámci Společnosti pro racionální výživu.

Padesátá a šedesátá léta jsou dobou velkých změn v charakteru spotřeby obyvatelstva a dobou, kdy se ve velkém prosazuje konzumní styl života, byť ve specificky deformované podobě. Změněný charakter výživy obyvatelstva přináší do odborného diskurzu nové akcenty a postoje. Prakticky po celé sledované období se však nemění jednoznačná preference bílkovin, zejména živočišných, a kritika vysokého konzumu sacharidů, především v podobě rafinovaných potravin – cukru a bílého pečiva. Stále však sílí hlasy varující před nebezpečím vysoké spotřeby tuků, zejména živočišných. Přitom právě tuků byl v době války nejkritičtější nedostatek, a proto po nich v nadcházejících mírových časech byla mimořádně velká poptávka.

Značného významu nabývá ve 2. polovině 50. a v 60. letech volání po střídmosti, jako požadavek nové doby se jeví také maximalizace pestrosti v jídelníčku. Zvyšuje se důležitost propagace některých potravin, jejichž spotřeba obvykle klesala při růstu životní úrovně – např. mléka, chleba, brambor, luštěnin a do určité míry i zeleniny. Změna charakteru práce většiny

obyvatelstva s sebou přináší stále rostoucí potíže s nadvýživou a požadavek na snížení celkového energetického příjmu.

Prudký rozvoj vědy a techniky měl přinést kromě modifikace a lepšího využití stávajících potravin i zcela nové výhodné zdroje živin, většina výzkumů však ve sledované době nenalezla dostatečné praktické uplatnění.

Vážnou překážku při prosazování racionálního stravování představovaly ekonomické problémy, které sužovaly Československo nejen v 50. letech, ale po celé sledované období. Ve výživě se silně projevil především obtíže spojené s ekonomickou krizí počátku 60. let.

Tato studie pracuje převážně s tištěnými materiály a registruje tedy spíše veřejnou formu diskurzu, kde nebyl z pochopitelných důvodů hospodářský tlak na propagaci správné výživy příliš zdůrazňován. Přesto alespoň v náznamech můžeme pozorovat jeho velkou sílu, která svými projevy v některých případech ohrožovala serióznost a veřejné postavení věd o výživě, i když právě nezávislost na komerčních aspektech měla být zásadní předností propagace správného stravování v Československu oproti západním státům. Skutečný rozsah vlivu ekonomiky na odborné debaty o správné výživě však bude moci být stanoven až po prozkoumání archivního materiálu, který je v současné době z určité části ještě nepřístupný.

Význam diskurzu o správné výživě by jistě nebylo správné přeceňovat. Jeho vliv se mohl účinně uplatňovat pouze ve spojení s ekonomickými faktory, což vedlo zastánce racionalizace výživy k prosazování oprávněnosti cenové manipulace v oblasti potravin. I přes některé dílčí úspěchy se v oblasti výživy obyvatelstva nepodařilo odborníkům v zásadě změnit stávající, z mnoha důvodů nepřilíš vyhovující stav. Jejich snahám však do určité míry napomáhaly i některé nové aspekty života společnosti, k nimž patřil růst zájmu o vlastní zdraví. Příznivě se odrazily i některé estetické proměny ve společnosti, zejména prosazení štíhlé linie mužských i ženských těl.

Podpora názorů odborníků na výživu ze strany mocenských špiček nebyla po celé sledované období nijak výrazná. I zde může přinést upřesnění další archivní výzkum. Již nyní však můžeme konstatovat, že žádný rozhodující politický činitel se diskurzu o správné výživě v daném období aktivně neúčastnil a tato oblast zůstávala vyhrazena osobám s omezeným politickým vlivem (např. místopředsedkyně Národního shromáždění Anežka Hodinová-Spurná nebo akademik Ivan Málek). Problematikou správné výživy se sice několikrát na základě tlaku bojovníků za správnou výživu zabývaly především parlament a vláda a zmínky týkající se racionální výživy pronikly i do usnesení nejvyšších stranických orgánů a sjezdů, ale vcelku zůstávala tato problematika na okraji zájmu politických orgánů a v konkrétních sporech zejména s hospodářskými kruhy se obvykle rozhodující politická místa postavila za představy ekonomů. Jedním z mála příkladů úspěšných akcí prováděných v oblasti racionálního stravování za účinné podpory vládnoucí moci je mohutná kampaň, která vedla ke zvratu v negativní tendenci ve spotřebě mléka a mléčných produktů. Zároveň je však třeba vzít v úvahu, že se jednalo o akci, která nebyla v rozporu se zájmy hospodářských činitelů. V jiných pří-

Přílohy

Příloha 1 (tabulky)

Tabulka 1. Spotřeba nejdůležitějších potravin v Československu na 1 obyvatele v letech 1948–1958 (a porovnání s rokem 1936), vypočtená podle bilanční metody (1959).

Druh potravin	Měrná jednotka	1936	1948	1949	1953	1954	1955	1956	1957	1958
Československá republika										
Maso celkem ¹	kg	34,0	28,9	33,1	42,1	41,9	44,8	49,8	52,6	53,9
maso vepřové	kg	13,2	12,0	15,9	19,1	19,6	22,9	26,9	28,9	31,2
maso hovězí	kg	13,0	11,0	11,2	14,2	13,3	13,4	14,1	14,1	14,0
maso telecí	kg	2,8	1,8	1,4	3,0	2,6	2,5	2,5	2,6	2,0
Maso výsekové	kg	-	15,8	17,5	21,1	21,5	23,3	26,8	27,9	29,3
Masné výrobky	kg	-	6,3	7,3	10,7	10,4	10,9	11,2	12,7	13,1
Masové konzervy	kg	-	0,3	0,5	0,7	0,9	0,8	0,9	0,9	0,9
Drůbež	kg	2,5	1,9	2,0	3,2	3,7	3,9	3,8	4,0	4,1
Zvěřina	kg	0,4	0,3	0,4	0,3	0,2	0,3	0,2	0,2	0,4
Vnitřnosti	kg	2,3	1,6	1,6	2,3	2,2	2,4	2,6	2,8	2,7
Ryby celkem	kg	2,1	4,2	2,7	2,7	3,7	3,7	3,6	3,5	3,6
ryby čerstvé	kg	0,6	1,9	1,3	1,4	2,1	1,8	1,6	1,4	1,5
rybí výrobky	kg	1,3	2,2	1,2	0,9	1,2	1,4	1,6	1,7	1,8
Tuky a oleje ²	kg	14,1	10,5	11,8	15,0	16,6	16,6	17,1	17,4	17,5
sádlo vepřové vč. slaniny	kg	5,5	2,8	3,7	6,3	6,9	6,7	6,5	6,4	6,5
másl	kg	4,9	2,8	4,8	4,2	5,0	5,0	5,4	5,5	5,6
roslin. jedlé tuky a oleje	kg	5,2	6,2	5,0	6,3	6,8	6,9	7,3	7,5	7,6
Mléko a mléčné výrobky ³	kg	205,4	173,1	196,5	195,8	204,4	205,8	202,2	196,4	186,1
mléko	l	159,1	125,2	141,5	143,8	143,2	145,3	137,2	129,7	118,6
sýry	kg	0,8	1,0	1,3	1,3	2,0	1,8	1,9	2,1	2,2
tvarož	kg	1,4	1,3	1,4	1,1	1,4	2,0	2,3	2,4	2,4
Vejce skořápková	ks	138	114	140	183	160	164	167	174	170
Obiloviny celkem ⁴	kg	170,8	161,5	168,7	193,0	193,0	185,1	185,9	170,6	172,8
pšeničná mouka	kg	62,6	73,5	88,6	89,5	91,9	91,6	92,4	83,6	81,3
pšeničné pečivo běžné a jemné	kg	11,7	11,4	14,0	17,3	18,9	20,4	21,3	21,3	21,0
těstoviny	kg	0,6	1,1	1,8	1,7	1,6	1,5	1,5	1,5	1,6
žitná mouka	kg	53,0	45,8	45,7	44,1	36,4	37,5	37,0	36,8	35,5
chléb	kg	84,7	74,8	77,9	88,4	82,8	83,2	81,8	78,2	74,5
ryže	kg	3,6	0,4	0,4	1,9	2,5	2,4	3,4	3,3	3,4
Cukr	kg	23,2	22,3	26,4	28,6	33,1	33,7	34,3	34,1	34,9
Kakaové boby	kg	0,9	0,4	0,7	0,5	0,6	0,7	0,7	0,7	0,7
Cukrovinky čokoládové a čokoláda	kg	1,8	1,2	1,1	1,4	1,4	1,4	1,4	1,5	1,5
Cukrovinky nečokoládové	kg	1,1	0,9	1,5	2,2	2,8	2,7	2,8	2,9	2,7
Brambory	kg	118,9	113,5	122,4	126,1	125,3	121,2	126,7	122,6	107,3
Luštěniny	kg	4,0	2,6	2,4	1,7	1,9	1,8	1,7	1,3	1,1
Zelenina	kg	65,5	92,2	75,7	79,0	72,4	85,2	69,3	73,3	77,1
zelenina čerstvá	kg	54,3	74,2	59,4	58,0	56,1	59,8	51,5	51,8	55,4
zeleninové výrobky	kg	8,6	13,5	12,2	14,9	12,8	17,8	12,9	14,3	14,7
Ovoce	kg	42,9	55,0	53,9	65,0	46,7	43,8	50,4	39,4	61,5
ovocné výrobky zahuštěné a pevné	kg	30,1	38,9	37,6	39,9	30,5	29,1	32,8	24,4	36,8
ovocné výrobky tekuté	kg	8,6	10,0	10,5	11,9	10,2	9,5	11,0	9,4	15,2
Káva pražená	kg	5,6	3,5	4,0	7,1	7,0	7,8	7,3	9,8	11,1
Čaj	kg	0,65	0,08	0,09	0,13	0,18	0,22	0,26	0,31	0,32
Nápoje alkoholické ⁵	kg	0,04	0,01	0,03	0,04	0,05	0,05	0,06	0,07	0,06
lihoviny (40 %)	l	3,4	2,4	3,9	3,8	3,9	4,3	4,3	4,7	4,6
víno hroznové	l	2,4	2,1	3,7	3,1	3,7	3,9	3,8	3,7	2,8
víno ostatní	l	4,3	4,9	4,1	2,8	3,1	3,7	4,1	3,9	5,2
pivo	l	2,9	1,9	2,2	3,4	2,8	3,1	1,8	3,6	4,3
Nápoje nealkoholické ⁶	l	51,8	65,9	78,2	85,6	76,0	79,1	83,2	92,7	90,0
	l	5,2	8,4	8,4	14,3	16,4	18,6	21,2	23,8	29,6

¹ Maso hovězí, telecí, vepřové, skopové, kozí, koňské a králíčí a zvěřina v hodnotě masa na kosti včetně vnitřností.

² V hodnotě čistého tuku.

³ V hodnotě mléka.

⁴ V hodnotě zrna.

⁵ V hodnotě čistého (100%) lihu.

⁶ Minerální vody, limonády a sodové vody.

Tabulka 2. Spotřeba nejdůležitějších potravin v Československu na 1 obyvatele v letech 1955–1963 (a porovnání s rokem 1936), vypočtená podle bilanční metody (1964).

Druh potravin	Měrná jednotka	1936	1955	1958	1959	1960	1961	1962	1963 ¹
Československá socialistická republika									
Maso celkem ²	kg	34,0	44,8	53,9	55,5	56,8	58,6	58,6	57,8
maso vepřové	kg	13,2	22,9	31,2	30,5	31,5	30,3	28,8	31,1
maso hovězí	kg	13,0	13,4	14,0	15,6	15,5	18,6	20,4	19,0
maso telecí	kg	2,8	2,5	2,0	1,7	1,7	1,3	1,6	1,2
Maso výsekové	kg	17,5	23,3	29,3	29,8	29,7	30,4	30,2	30,1
Masné výrobky	kg	7,2	10,9	13,1	13,7	14,2	14,8	15,6	15,3
Masné konzervy	kg	0,2	0,8	0,9	1,0	1,2	1,5	1,3	1,2
Drůbež	kg	2,5	3,9	4,1	4,3	4,7	5,1	4,7	4,6
Zvěřina	kg	0,4	0,3	0,4	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3
Vnitřnosti	kg	2,3	2,4	2,7	3,0	3,2	4,1	4,3	4,2
Ryby celkem	kg	2,1	3,7	3,6	4,0	4,7	4,6	4,7	4,4
ryby čerstvé	kg	0,6	1,8	1,5	1,5	1,5	1,5	1,2	1,3
rybí výrobky	kg	1,3	1,4	1,8	1,9	2,4	2,4	2,6	2,3
Tuky a oleje ³	kg	14,1	16,6	17,5	18,6	19,3	20,4	20,8	20,4
sádlo vepřové včetně slaniny	kg	5,5	6,7	6,5	7,2	7,5	7,8	7,5	7,8
másl	kg	4,9	5,0	5,6	5,9	6,1	6,3	6,5	6,6
rostlinné jedlé tuky a oleje	kg	5,2	6,9	7,6	7,4	7,7	8,2	9,0	8,4
Mléko a mléčné výrobky ⁴	kg	205,4	205,8	186,1	174,5	173,0	178,5	166,2	163,8
mléko	l	159,1	145,3	118,6	110,2	108,6	110,2	109,2	106,0
sýry	kg	0,8	1,8	2,2	2,4	2,3	2,6	2,5	2,3
tvářoh	kg	1,4	2,0	2,4	2,4	2,4	2,5	1,8	1,7
Vejce skořápková	ks	138	164	170	168	179	183	181	185
Obiloviny celkem ⁵	kg	170,8	185,1	172,8	167,3	167,3	167,2	169,9	169,3
pšeničná mouka	kg	62,6	91,6	81,3	82,7	84,8	85,4	87,5	87,6
pšeničné pečivo běžné a jemné	kg	11,7	20,4	21,0	23,1	24,6	25,1	26,0	25,9
těstoviny	kg	0,6	1,5	1,6	1,8	1,9	2,2	2,4	2,4
žitná mouka	kg	53,0	37,5	35,5	34,9	34,2	34,0	37,2	37,1
chléb	kg	84,7	83,2	74,5	72,6	71,8	71,4	75,1	75,8
rýže	kg	3,6	2,4	3,4	3,7	4,1	4,6	5,2	4,7
Cukr	kg	23,2	33,7	34,9	34,6	36,3	38,4	38,3	38,5
Kakaové boby	kg	0,9	0,6	0,7	0,8	0,8	0,9	1,0	1,0
Cukrovinky čokoládové a čokoláda	kg	1,8	1,4	1,5	1,5	1,6	1,7	2,0	2,0
Cukrovinky nečokoládové	kg	1,1	2,7	2,7	2,7	2,9	3,0	3,1	2,8
Brambory	kg	118,9	121,2	107,3	104,0	100,3	107,5	101,1	111,9
Luštěniny	kg	4,0	1,8	1,1	1,1	1,3	1,3	1,5	1,3
Zelenina	kg	65,5	85,2	77,1	72,9	87,3	78,3	79,8	85,6
zelenina čerstvá	kg	54,3	59,8	55,4	54,4	63,1	56,0	56,6	59,6
zeleninové výrobky	kg	8,6	17,8	14,7	14,1	15,1	14,8	15,9	17,9
Ovoce	kg	42,9	43,8	61,5	43,2	70,4	46,4	32,3	47,8
ovoce čerstvé	kg	30,1	29,1	36,8	27,4	45,6	30,9	19,9	26,5
ovoc. výrobky zahuštěné a pevné	kg	8,6	9,5	15,2	9,3	16,2	11,2	7,7	9,5
ovocné výrobky tekuté	kg	5,6	7,8	11,1	7,1	7,9	14,2	15,4	12,3
Káva pražená	kg	0,65	0,22	0,32	0,36	0,42	0,48	0,53	0,53
Čaj	kg	0,04	0,05	0,06	0,07	0,07	0,08	0,09	0,09
Nápoje alkoholické ⁶	l	3,4	4,3	4,6	5,2	5,5	5,5	5,7	5,7
lihoviny (40 %)	l	2,4	3,9	2,8	2,4	2,4	2,5	2,7	2,5
víno hroznové	l	4,3	3,7	5,2	6,0	6,2	6,9	5,0	4,6
víno ostatní	l	2,9	3,1	4,3	6,2	7,0	5,5	6,3	4,4
pivo	l	51,8	79,1	90,0	96,9	100,1	105,0	109,8	115,8
Nápoje nealkoholické ⁷	l	5,2	18,6	29,6	27,0	28,5	32,2	31,9	30,5

¹ Předběžné údaje.² Maso hovězí, telecí, vepřové, skopové, kozi, koňské a králíčí, drůbež a zvěřina v hodnotě masa na kosti včetně vnitřností.³ V hodnotě čistého tuku.⁴ V hodnotě mléka.⁵ V hodnotě zrna.⁶ V hodnotě čistého (100 % lihu).⁷ Minerální vody, limonády a sodové vody.

Tabulka 3. Spotřeba nejdůležitějších potravin v Československu na 1 obyvatele v letech 1964–1970 (a porovnání s rokem 1936), vypočtená podle bilanční metody (1972).

Druh potravin	Měrná jednotka	Československá socialistická republika							
		1936	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970
Maso celkem ¹	kg	34,0	59,1	61,7	62,0	62,9	69,0	68,9	71,9
maso vepřové	kg	13,2	31,1	35,5	34,0	33,7	35,4	33,5	34,4
maso hovězí	kg	13,0	18,7	17,7	19,3	20,4	21,3	23,3	23,3
maso telecí	kg	2,8	1,6	1,6	1,4	1,6	1,9	1,3	1,7
Maso výsekové	kg	17,5	30,7	32,6	32,6	32,8	34,5	34,1	35,0
Masné výrobky	kg	7,2	14,8	15,2	15,5	15,8	16,6	17,0	17,6
Masné konzervy	kg	0,2	1,5	1,8	2,0	2,1	2,3	2,5	2,4
Drůbež	kg	2,5	5,4	4,9	5,3	5,4	6,4	6,7	8,2
Zvěřina	kg	0,4	0,3	0,2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,4
Vnitřnosti	kg	2,3	4,5	4,9	4,6	4,8	5,1	4,7	4,9
Ryby celkem	kg	2,1	4,5	4,9	5,1	5,0	5,0	5,4	5,2
ryby čerstvé	kg	0,6	1,4	1,5	1,7	1,7	1,9	2,2	2,1
rybí výrobky	kg	1,3	2,3	2,5	2,7	2,6	2,6	2,5	2,5
Tuky a oleje ²	kg	14,1	20,0	20,2	20,2	20,3	20,6	20,1	19,9
sádlo vepřové vč. slaniny	kg	5,5	7,5	8,1	7,7	7,4	7,1	6,5	6,1
máso	kg	4,9	6,8	6,8	6,7	6,8	7,0	7,1	7,4
roslinné jedlé tuky a oleje	kg	5,2	8,2	7,8	8,1	8,2	8,9	9,0	9,3
Mléko a mléčné výrobky ³	kg	205,4	175,2	180,2	183,6	191,0	193,0	195,6	196,2
mléko	l	159,1	108,0	106,5	107,4	113,3	114,6	116,2	119,2
sýry	kg	0,8	2,7	2,8	2,8	3,1	3,3	3,6	3,9
tvářoh	kg	1,4	2,2	3,0	3,0	2,8	2,5	2,5	2,6
Vejce skořápková	ks	138	203	228	232	246	248	261	277
Obiloviny celkem ⁴	kg	170,8	167,9	167,4	164,3	159,9	154,8	152,7	150,2
pšeničná mouka	kg	62,6	92,4	95,0	91,9	89,2	89,6	85,4	84,7
pšeničné pečivo běžné a jemné	kg	11,7	25,8	25,5	25,8	25,8	26,2	25,4	26,0
těstoviny	kg	0,6	2,0	2,1	2,1	2,3	2,1	2,1	2,1
žitná mouka	kg	53,0	30,8	27,1	26,7	26,0	24,4	22,5	21,9
chléb	kg	84,7	74,9	74,5	74,1	72,4	70,9	68,3	67,6
ryže	kg	3,6	4,7	5,0	5,1	4,7	4,7	4,5	4,5
Cukr	kg	23,2	37,4	37,5	37,5	36,9	39,1	38,1	37,7
Kakaové boby	kg	0,9	0,9	0,9	1,0	1,2	1,2	1,5	1,7
Cukrovinky čokoládové a čokoláda	kg	1,8	2,1	2,2	2,3	2,4	2,8	3,0	3,2
Cukrovinky nečokoládové	kg	1,1	2,7	2,7	2,6	2,7	2,8	3,1	2,9
Brambory	kg	118,9	118,9	93,2	110,7	119,5	112,2	100,7	103,4
Luštěniny	kg	4,0	1,8	1,3	1,1	1,3	0,9	1,1	0,8
Zelenina	kg	65,5	85,1	76,7	83,5	86,1	86,6	76,7	76,3
zelenina čerstvá	kg	54,3	63,4	57,6	61,4	64,6	64,1	55,9	54,5
zeleninové výrobky	kg	8,6	15,9	14,8	16,1	16,9	16,8	17,2	18,2
Ovoce	kg	42,9	39,9	34,2	51,9	39,4	44,9	47,0	49,1
ovoce čerstvé	kg	30,1	27,2	24,2	36,1	27,8	31,1	33,3	34,8
ovocné výrobky zahuštěné a pevné	kg	8,6	9,5	8,5	13,0	8,3	10,9	10,4	10,1
ovocné výrobky tekuté	kg	5,6	16,8	17,9	18,5	17,3	15,6	15,5	17,9
Káva pražená	kg	0,65	0,55	0,58	0,60	0,65	0,72	0,78	0,86
Čaj	kg	0,04	0,09	0,09	0,08	0,08	0,09	0,08	0,09
Nápoje alkoholické ⁵	l	3,4	6,3	6,9	7,1	7,0	7,2	7,8	8,4
lihoviny (40 %)	l	2,4	2,4	2,7	3,2	3,6	4,5	5,6	5,9
víno hroznové	l	4,3	5,9	7,0	6,6	7,3	7,9	9,4	9,8
víno ostatní	l	2,9	7,8	8,6	7,9	6,6	4,1	3,2	4,8
pivo	l	51,8	124,4	130,0	132,0	129,4	132,8	138,0	139,9
Nápoje nealkoholické ⁶	l	5,2	31,2	32,1	32,9	36,0	39,1	42,2	47,3

¹ maso hovězí, telecí, vepřové, skopové, kozí, koňské a králíčí, drůbež a zvěřina v hodnotě masa na kosti vč. vnitřností
² v hodnotě čistého tuku

³ v hodnotě mléka

⁴ v hodnotě zrna

⁵ v hodnotě čistého (100 %) lihu

⁶ minerální vody, limonády a sodové vody

Tabulka 4. Spotřeba nejdůležitějších potravin v českých krajích na 1 obyvatele v letech 1948–1958 (a porovnání s rokem 1936), vypočtená podle bilanční metody (1959).

Druh potravin	Měrná jednotka	1936	1948	1949	1953	1954	1955	1956	1957	1958
České kraje										
Maso celkem ¹	kg	38,1	33,3	35,5	47,4	46,7	50,5	55,5	57,9	58,7
maso vepřové	kg	14,6	13,6	16,5	21,1	21,0	25,0	28,7	30,3	32,8
maso hovězí	kg	15,2	13,1	12,5	16,8	15,7	16,0	16,8	16,6	16,0
maso telecí	kg	3,1	2,0	1,4	3,5	3,0	3,0	2,9	3,0	2,4
Maso výsekové	kg	-	-	17,7	23,3	23,3	25,8	28,7	29,5	30,7
Masné výrobky	kg	-	-	8,3	13,5	12,1	12,8	13,2	14,8	15,5
Masové konzervy	kg	-	-	-	0,9	1,2	1,0	1,1	1,1	1,2
Drůbež	kg	2,2	1,9	2,0	2,9	3,6	3,9	4,0	4,2	4,1
Zvěřina	kg	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4
Vnitřnosti	kg	2,7	1,9	1,7	2,6	2,5	2,6	3,0	3,0	2,9
Ryby celkem	kg	-	-	3,2	3,2	4,3	4,4	4,2	4,1	4,2
ryby čerstvé	kg	-	-	-	1,6	2,5	2,2	1,9	1,7	1,8
rybí výrobky	kg	-	-	-	1,1	1,3	1,5	1,8	1,8	1,8
Tuky a oleje ²	kg	15,7	11,8	12,4	16,7	18,5	18,3	18,6	19,0	18,8
sádlo vepřové	kg	6,0	3,0	3,5	7,1	7,3	6,9	6,3	6,0	5,9
másl	kg	5,7	3,3	5,4	4,5	5,9	5,9	6,5	6,6	6,7
rostlinné tuky a oleje	kg	5,6	7,0	5,3	7,0	7,7	7,8	8,2	8,6	8,7
Mléko a mléčné výrobky ³	kg	210,6	188,9	213,1	204,3	210,5	210,8	208,5	199,1	190,0
mléko	l	151,9	130,7	146,3	145,1	139,8	142,4	134,7	123,7	112,9
sýry	kg	0,9	1,1	1,5	1,2	2,1	1,9	2,0	2,3	2,4
tvářoh	kg	1,2	1,3	1,2	1,0	1,2	2,0	2,4	2,5	2,5
Vejce skořápková	ks	160	162	158	208	181	183	186	193	188
Obiloviny celkem ⁴	kg	-	-	-	-	-	-	-	-	-
pšeničná mouka	kg	50,0	72,8	87,6	82,0	84,3	84,4	86,4	75,5	73,7
pšeničné pečivo běžné	kg	-	-	16,0	20,5	22,0	23,7	24,9	25,0	24,6
a jemné	kg	-	-	1,9	1,8	1,7	1,5	1,6	1,5	1,7
těstoviny	kg	59,4	46,8	52,4	52,9	43,1	45,2	45,0	45,1	43,1
žitná mouka	kg	82,2	70,7	72,9	85,8	79,5	81,0	79,9	75,6	69,6
chléb	kg	-	-	0,5	2,2	2,7	2,4	3,3	3,1	3,1
rýže	kg	25,8	23,7	27,3	30,8	34,8	35,6	36,0	35,3	35,8
Cukr	kg	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cukrovinky čokoládové a čokoláda	kg	-	-	1,1	1,5	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Cukrovinky nečokoládové	kg	-	-	1,7	2,3	2,8	2,8	2,9	3,0	2,7
Brambory	kg	-	116,1	128,2	129,3	130,1	124,3	133,8	128,8	113,6
Luštěniny	kg	-	2,6	2,2	1,6	2,0	1,8	1,6	1,3	1,1
Zelenina	kg	-	95,0	75,1	77,6	75,5	80,8	69,7	75,0	80,4
Ovoce	kg	46,5	57,9	56,5	77,2	52,7	47,2	57,7	38,5	65,9
Káva pražená	kg	-	-	0,11	0,17	0,24	0,29	0,34	0,40	0,42
Čaj	kg	-	-	0,03	0,05	0,06	0,07	0,07	0,08	0,08
Nápoje alkoholické ⁵	l	-	-	-	-	-	-	-	-	-
lihoviny (40 %)	l	2,2	1,9	3,6	2,6	3,3	3,5	3,4	3,2	2,3
pivo	l	64,8	75,3	89,1	98,0	81,8	87,2	91,4	101,8	98,2

¹ Maso hovězí, telecí, vepřové, skopové, kozí, koňské a králíčí a zvěřina v hodnotě masa na kosti včetně vnitřností.

² V hodnotě čistého tuku.

³ V hodnotě mléka.

⁴ V hodnotě zrna.

⁵ V hodnotě čistého (100%) lihu.

Tabulka 5. Spotřeba nejdůležitějších potravin v českých krajích na 1 obyvatele v letech 1955–1963 (a porovnání s rokem 1936), vypočtená podle bilanční metody (1964).

Druh potravin	Měrná jednotka	1936	1955	1958	1959	1960	1961	1962	1963 ¹
České kraje									
Maso celkem ²	kg	38,1	51,2	59,5	61,1	61,0	62,4	63,3	61,9
maso vepřové	kg	14,6	25,4	33,1	32,1	32,4	30,5	29,2	32,5
maso hovězí	kg	15,2	16,2	16,1	18,5	18,3	21,8	23,9	21,5
maso telecí	kg	3,1	3,0	2,5	2,1	2,1	1,7	2,0	1,6
Maso výsekové	kg	.	26,2	31,1	31,6	31,4	31,9	32,3	31,9
Masné výrobky	kg	.	13,0	15,7	16,3	16,8	17,6	18,2	18,0
Masné konzervy	kg	.	1,0	1,1	1,3	1,4	1,7	1,5	1,4
Drůbež	kg	2,2	3,9	4,2	4,2	3,9	4,6	4,4	4,1
Zvěřina	kg	0,5	0,3	0,4	0,4	0,3	0,4	0,4	0,4
Vnitřnosti	kg	2,7	2,8	3,0	3,4	3,5	4,2	4,4	4,3
Ryby celkem	kg	.	4,5	4,3	4,7	5,4	5,2	5,3	4,8
ryby čerstvé	kg	.	2,3	1,8	1,9	1,9	1,8	1,5	1,6
rybí výrobky	kg	.	1,6	1,8	2,1	2,7	2,7	3,0	2,6
Tuky a oleje ³	kg	15,7	18,5	19,0	20,8	21,7	22,6	22,9	22,4
sádlo vepřové včetně slaniny	kg	6,0	7,0	6,0	7,2	7,7	7,5	7,1	7,5
másl	kg	5,7	6,0	6,8	7,2	7,5	7,7	8,0	8,0
rostlinné jedlé tuky a oleje	kg	5,6	7,9	8,8	8,6	8,9	9,4	10,3	9,6
Mléko a mléčné výrobky ⁴	kg	210,6	213,9	192,8	178,3	173,1	178,1	170,8	171,7
mléko	l	151,9	144,5	114,5	106,0	101,6	108,6	109,7	108,1
sýry	kg	0,9	2,0	2,4	2,7	2,6	3,0	2,8	2,5
tvaroh	kg	1,2	1,9	2,6	2,4	2,5	2,5	1,6	1,7
Vejsce skořápková	ks	160	186	191	186	195	203	198	201
Obiloviny celkem ⁵	kg	.	.	.	.	.	.	.	.
pšeničná mouka	kg	50,0	85,6	74,8	75,7	75,7	76,8	79,2	80,5
pšeničné pečivo běžné a jemné	kg	.	24,1	25,0	27,6	29,7	30,1	31,3	31,0
těstoviny	kg	.	1,5	1,7	1,9	2,0	2,3	2,4	2,4
žitná mouka	kg	59,4	45,9	43,8	42,9	41,6	41,4	44,8	44,5
chléb	kg	82,2	82,2	70,6	70,1	69,9	70,8	73,9	74,4
rýže	kg	.	2,5	3,2	3,5	3,9	4,3	5,0	4,4
Cukr	kg	25,8	36,1	36,3	35,9	38,2	39,5	39,5	39,5
Cukrovinky čokoládové a čokoláda	kg	.	1,6	1,7	1,7	1,8	1,9	2,2	2,2
Cukrovinky nečokoládové	kg	.	2,8	2,8	2,6	2,8	3,0	3,2	2,8
Brambory	kg	.	126,1	115,3	117,7	110,9	114,1	108,4	119,3
Luštěniny	kg	.	1,8	1,2	1,1	1,5	1,4	1,5	1,4
Zelenina	kg	.	82,0	81,5	78,8	90,4	76,1	82,5	88,5
Ovoce	kg	46,5	47,9	66,9	39,9	78,8	45,2	33,2	51,6
Káva pražená	kg	.	0,30	0,43	0,48	0,56	0,63	0,69	0,68
Čaj	kg	.	0,07	0,08	0,08	0,09	0,10	0,11	0,10
Nápoje alkoholické ⁶	l	.	.	.	5,5	5,9	.	.	.
lihoviny (40 %)	l	2,2	3,6	2,3	2,0	2,0	2,0	2,1	1,7
pivo	l	64,8	89,2	99,6	107,2	109,0	115,2	120,8	127,5

¹ Předběžné údaje.

² Maso hovězí, telecí, vepřové, skopové, kozí, koňské a králíčí, drůbež a zvěřina v hodnotě masa na kosti včetně vnitřností.

³ V hodnotě čistého tuku.

⁴ V hodnotě mléka.

⁵ V hodnotě zrna.

⁶ V hodnotě čistého (100 %) lihu.

Tabulka 6. Spotřeba nejdůležitějších potravin v českých krajích na 1 obyvatele v letech 1964–1970 (a porovnání s rokem 1936), vypočtená podle bilanční metody (1972).

Druh potravin	Měrná jednotka	Česká socialistická republika							
		1936	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970
Maso celkem ¹	kg	38,1	63,3	66,2	65,7	66,7	74,3	74,2	77,3
maso vepřové	kg	14,6	32,4	38,6	36,0	35,6	36,8	34,1	36,0
maso hovězí	kg	15,2	21,2	18,5	20,7	22,2	24,2	27,2	26,2
maso telecí	kg	3,1	2,1	2,0	1,8	2,1	2,1	1,4	2,1
Maso výsekové	kg	.	32,3	33,8	33,1	33,2	35,7	35,0	36,3
Masné výrobky	kg	.	17,6	18,3	18,7	19,2	19,6	20,0	20,8
Masné konzervy	kg	.	1,6	1,9	2,4	2,5	2,6	2,9	2,6
Drůbež	kg	2,2	4,9	4,8	5,0	4,8	6,0	6,5	7,7
Zvěřina	kg	0,5	0,4	0,3	0,5	0,5	0,6	0,5	0,4
Vnitřnosti	kg	2,7	4,7	5,1	4,7	5,2	5,3	5,0	5,2
Ryby celkem	kg	.	4,7	5,3	5,4	5,5	5,5	6,2	6,0
ryby čerstvé	kg	.	1,7	1,8	1,9	2,0	2,1	2,8	2,6
rybí výrobky	kg	.	2,6	2,8	3,0	2,9	2,9	3,1	3,2
Tuky a oleje ²	kg	15,7	21,8	22,1	22,0	22,1	22,4	22,3	22,2
sádlo vepřové vč. slaniny	kg	6,0	6,9	7,6	7,2	6,9	6,6	6,2	6,1
máslo	kg	5,7	8,3	8,3	8,3	8,3	8,4	8,5	8,8
rostlinné jedlé tuky a oleje	kg	5,6	9,4	9,1	9,2	9,4	10,2	10,3	10,6
Mléko a mléčné výrobky ³	kg	210,6	182,3	184,7	191,1	201,0	197,9	198,8	197,1
mléko	l	151,9	108,3	103,4	102,6	110,6	107,4	106,7	106,4
sýry	kg	0,9	3,0	3,1	3,1	3,4	3,6	3,8	4,2
tvaroh	kg	1,2	2,2	3,5	3,7	3,3	3,0	3,1	3,1
Vejce skořápková	ks	160	220	252	251	265	264	267	289
Obiloviny celkem ⁴	kg	.	166,0	157,5	158,8	155,6	151,3	149,6	147,3
pšeničná mouka	kg	50,0	88,4	86,3	84,5	82,0	84,4	80,6	80,3
pšeničné pečivo běžné a jemné	kg	.	30,9	30,2	30,4	30,1	31,1	29,8	30,6
těstoviny	kg	.	2,0	2,1	2,1	2,4	2,1	2,1	2,0
žitná mouka	kg	59,4	37,0	32,7	32,5	31,7	27,9	26,0	25,6
chléb	kg	82,2	72,3	71,6	71,9	69,8	68,3	65,2	64,2
rýže	kg	.	4,2	4,4	4,5	4,1	4,0	4,2	4,1
Cukr	kg	25,8	38,6	38,3	37,7	37,0	39,3	39,5	39,2
Cukrovinky čokoládové a čokoláda	kg	.	2,3	2,4	2,5	2,6	3,0	3,2	3,4
Cukrovinky nečokoládové	kg	.	2,6	2,6	2,5	2,6	2,7	3,0	2,8
Brambory	kg	.	123,5	99,1	115,8	125,8	117,2	106,7	106,7
Luštěniny	kg	.	1,9	1,3	0,8	1,1	0,8	1,2	0,6
Zelenina	kg	.	82,5	76,2	79,9	80,7	77,3	68,0	66,2
Ovoce	kg	46,5	39,2	33,6	51,3	37,6	48,6	51,1	52,1
Káva pražená	kg	.	0,70	0,74	0,76	0,79	0,90	0,97	1,04
Čaj	kg	.	0,11	0,11	0,10	0,09	0,10	0,10	0,11
Nápoje alkoholické ⁵	l	.	6,3	6,7	6,9	6,5	7,0	7,3	8,0
lihoviny (40 %)	l	2,2	1,8	2,0	2,2	2,6	3,4	4,1	4,2
pivo	l	64,8	136,9	140,7	143,0	140,2	144,8	151,6	154,1

¹ maso hovězí, telecí, vepřové, skopové, kozí, koňské a králí-

čí, drůbež a zvěřina v hodnotě masa na kosti vč. vnitřností

² v hodnotě čistého tuku³ v hodnotě mléka⁴ v hodnotě zrna⁵ v hodnotě čistého (100 %) lihu

Tabulky 1–6 přináší klasické statistické údaje z oficiálních statistických ročenek týkající se spotřeby nejdůležitějších potravin v Československu (tabulky 1–3) a v českých krajích (tabulky 4–6). Pro srovnání byla otiskována i data z roku 1936, tedy z roku nedeformovaného působením mohutné krize. Srovnání v celostátním měřítku ovšem problematizovalo započítání výsledků z Podkarpatské Rusi, tato obtíž však v případě tabulek věnovaných spotřebě v českých krajích odpadá. Hodnoty uváděné v tabulkách převzatých ze statistických ročenek ovšem často zkreslovaly i mnohé další faktory, např. ohromné ztráty na potravinách v průběhu distribuce. Rozsah deformací alespoň částečně osvětlí některé další zde otištěné tabulky. Celkový trend vývoje spotřeby je ovšem v dobových statistických ročenkách možné rozpoznat poměrně spolehlivě. Podobně jako v jiných případech však chybějí data z let 1950–1952, tedy z doby, kdy byly v rámci studené války utajovány i zcela běžné informace. Tabulky číslo 1 a 4 jsou přetištěny ze Statistické ročenky Republiky Československé 1959 (Praha 1959, s. 375–376), tabulky číslo 2 a 5 ze Statistické ročenky ČSSR 1964 (Praha 1964, s. 381–382), tabulky číslo 3 a 6 ze Statistické ročenky 1972 (Praha – Bratislava 1972, s. 462–463). Při tisku byla respektována původní podoba tabulek, která u tabulek 2, 3 a 6 operuje i pro rok 1936 s termíny Československá socialistická republika, resp. Česká socialistická republika.

Tabulka 7. Spotřeba potravin na jednoho obyvatele za rok v Československu vypočtená podle globálních bilancí (1966). Tabulka pro nutriční hodnocení; měrná jednotka – 1 kg.

Druh potravin	1936	1950	1960	1961	1962	1963	1964
Výsekové maso a masové výrobky	31,0	41,6	54,1	56,2	56,5	56,2	56,9
z toho: výrobky z masa celkem	24,9	35,3	45,1	46,7	47,1	47,1	47,0
z toho: masné výrobky	7,2	11,3	14,2	14,8	15,6	15,4	14,8
masné konzervy	0,2	0,6	1,2	1,5	1,3	1,2	1,5
výsekové maso	17,5	23,4	29,7	30,4	30,2	30,5	30,7
v tom: hovězí	7,0	6,7	8,3	10,3	11,1	11,1	10,1
telecí	1,5	1,2	0,9	0,7	0,8	0,7	0,9
vepřové	8,1	14,2	13,9	13,4	17,1	17,8	19,0
skopové	0,2	0,2	0,3	0,2	0,4	0,2	0,2
kozí	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
koňské	0,4	0,8	1,1	0,6	0,6	0,5	0,3
vnitřnosti	2,3	2,5	3,2	3,2	3,6	3,4	3,4
drůbež	2,5	2,5	4,7	5,1	4,7	4,6	5,4
zvěřina	0,4	0,4	0,3	0,4	0,3	0,3	0,3
králíci	0,9	0,9	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
Čerstvé ryby	0,6	1,6	1,5	1,5	1,2	1,3	1,4
z toho: sladkovodní	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8	0,7	0,8
mořské	0,1	0,9	0,8	0,7	0,4	0,6	0,6
Rybí výrobky	1,3	1,2	2,4	2,4	2,6	2,3	2,3
Kravné mléko (litry)	159,1	156,1	108,6	110,2	110,0	106,2	108,0
průměrná tučnost (%)	3,689	2,839	2,69072	2,5918	2,41494	2,130144	2,118828
z toho: (litry)	17,9	70,9	62,4	78,7	86,4	87,4	89,9
o tučnosti (%)	3,6	2,0	2,0	2,16	2,076	1,8	1,8
litry	—	—	10,9	1,1	—	—	—
o tučnosti (%)	—	—	3,5	3,5	—	—	—
litry	141,2	85,2	35,3	30,4	23,6	18,8	18,1
o tučnosti (%)	3,7	3,538	3,6608	3,677	3,6558	3,66496	3,7024
Kozí mléko — litry (o tučnosti 4 %)	17,4	21,1	6,7	6,0	5,6	7,0	6,9
Sýry	0,8	1,4	2,3	2,6	2,5	2,2	2,7
z toho: tavené	0,1	0,3	1,0	1,0	1,0	0,9	1,1
tvarůžky	0,3	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
bryza	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
hrudkový sýr	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0
přírodní sýry	0,2	0,7	0,7	1,0	1,0	0,8	1,1
v tom: tvrdé	0,1	0,4	0,2	0,4	0,5	0,4	0,5
měkké	0,1	0,2	0,4	0,5	0,4	0,3	0,4
plísňové	•	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
Mléčné konzervy	0,1	0,5	1,0	0,8	0,8	0,8	0,9
z toho: sušená mléka	0,1	0,2	0,5	0,4	0,4	0,4	0,5
zahuštěná a kondenzovaná	0,0	0,3	0,5	0,4	0,4	0,4	0,4
Tvaroh	1,4	1,2	2,4	2,5	1,8	1,7	2,2
z toho: tučný	1,4	0,6	0,7	0,5	0,5	0,2	0,2
Ostatní mléčné výrobky (litry)	1,4	1,6	5,0	5,5	4,2	6,1	7,7
Veje v kusech	123,8	155,1	154,5	153,1	150,1	155,7	168,6
Veje v kg netto	6,2	7,7	7,7	7,7	7,5	7,8	8,4
Tuky celkem (viditelné) ve váze	15,3	14,8	17,7	18,2	18,7	18,8	18,9
z toho: maslo	4,9	4,4	5,8	6,0	6,2	6,4	6,6
vepřové sádlo (v hodn. syrového)	5,3	5,9	6,4	6,6	6,6	6,3	6,4
rostlinné tuky a oleje	4,9	4,5	5,4	5,5	5,8	6,0	5,7
v tom: rostlinný tuk	2,8	4,1	2,3	2,4	2,2	2,2	1,8
ztužený pokrmový tuk	1,6	0,3	1,6	1,5	1,6	1,6	1,5
jedlé oleje	0,5	0,1	1,5	1,6	2,0	2,2	2,4
ostatní tuky	0,2	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
Tuky celkem (viditelné) v hodnotě čistého (100 %) tuku	13,6	13,3	16,0	16,4	16,7	16,4	16,6
z toho: maslo	4,1	3,7	4,9	5,0	5,1	5,0	5,2
vepřové sádlo	4,9	5,5	6,0	6,1	6,1	5,9	6,0
rostlinné tuky a oleje	4,4	4,1	5,0	5,2	5,4	5,4	5,2
ostatní tuky	0,2	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
Cukr (rafinovaný)	13,3	18,0	19,8	21,7	21,7	22,2	21,4
Kakaové výrobky	1,8	1,2	1,6	1,7	2,0	2,0	2,1
z toho: čokoláda	1,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3
čokoládové cukrovinky	0,6	1,0	1,2	1,3	1,5	1,5	1,6
kakaový prášek	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,2
Nečokoládové cukrovinky	1,1	1,7	2,9	3,0	3,1	2,8	2,7
Cukrářské výrobky	1,4	1,6	2,3	2,2	2,6	2,3	2,2
Včelí med	0,3	0,2	0,2	0,1	0,2	0,3	0,4

Druh potraviny	1936	1950	1980	1981	1982	1983	1984
Pšeničná mouka*)	40,3	57,5	44,5	43,4	45,3	43,5	43,7
Kroupy, krupky a ovesné vločky	1,4	1,2	1,4	1,4	1,7	1,9	1,6
Loupaná rýže	3,6	0,8	4,1	4,6	5,2	4,6	4,7
Ostatní mouky	0,8	0,1	1,4	1,4	1,5	1,4	1,4
z toho: sójová	0,7	0,1	0,9	0,8	0,9	0,8	0,7
kukuřičná krupice	•	•	0,5	0,6	0,6	0,6	0,7
jáhly, prosná mouka	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Chléb	84,7	89,1	71,8	71,4	75,1	75,8	74,9
z toho: obchodní a výměnový	40,7	68,9	70,2	70,4	74,3	75,1	74,3
námezdní	22,8	10,0	1,4	1,0	0,8	0,7	0,6
domácí pečení	21,2	10,2	0,2	—	—	—	—
Míchání chleba celkem v %	100	100	100	100	100	100	100
pšeničná mouka	18,4	28,5	31,7	32,1	30,4	31,5	41,8
žitná mouka	81,6	71,5	68,3	67,9	69,6	68,5	58,2
z toho: chléb obchodní a výměnový	100	100	100	100	100	100	100
pšeničná mouka	22,4	26,4	31,3	31,4	29,9	31,1	41,5
žitná mouka	77,6	73,6	68,7	68,6	70,1	68,9	58,5
chléb námezdní a doma pečený	100	100	100	100	100	100	100
pšeničná mouka	15	35,1	51	80,4	80,7	75,4	78,9
žitná mouka	85	64,9	49	19,6	19,3	24,6	21,1
Pšeničné pečivo	11,7	22,0	24,6	25,1	26,0	25,9	25,8
z toho: jemné	0,4	1,0	5,1	5,1	5,5	5,7	5,8
běžné	11,3	21,0	19,5	20,0	20,5	20,2	20,0
Trvanlivé pečivo	0,6	1,5	4,9	5,0	5,2	5,0	4,6
Těstoviny	0,6	1,9	1,9	2,2	2,4	2,4	2,0
Brambory	118,9	134,7	105,5	107,5	102,4	113,3	118,9
z toho: rané	21,0	6,3	7,5	5,7	7,9	13,9	12,5
pozdní	97,9	128,4	98,0	101,8	94,5	99,4	106,4
Jedlé luštěniny	4,0	2,1	1,3	1,3	1,5	1,6	1,8
z toho: fazole	1,7	1,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
hrách	1,9	1,0	1,1	1,1	1,3	1,4	1,5
čočka	0,4	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
Čerstvá zelenina	54,3	57,3	60,5	56,0	56,6	62,4	63,4
z toho: okurky	5,3	4,1	3,1	2,8	3,0	4,4	3,6
rajčata	2,2	6,0	7,0	7,9	8,8	9,6	9,9
papriky	0,2	0,7	2,4	2,5	1,9	2,8	2,2
zelí	25,9	10,7	12,4	11,5	9,9	8,7	9,9
kapusta	1,5	2,7	2,4	1,8	1,9	2,4	2,4
květák	1,5	4,6	4,4	4,4	4,8	4,9	6,2
kedlubny	• †)	2,6	2,1	1,9	2,2	2,1	2,1
cibule	5,0	6,1	6,7	6,0	6,6	8,3	7,2
česnek	0,4	0,6	0,7	0,6	0,5	0,4	0,6
hlávkový salát	• †)	2,1	2,7	2,3	2,3	2,1	2,0
špenát	• †)	0,8	0,6	0,6	0,4	0,6	0,6
mrkev	3,6	8,4	6,8	5,3	6,2	7,6	8,3
petržel	• †)	1,5	2,2	1,8	1,7	1,8	2,0
celer	• †)	1,5	1,4	1,5	1,4	1,5	1,7
melouny	1,7	2,2	1,6	1,3	1,2	1,4	1,9
zelený hrášek	• †)	0,7	1,0	1,2	1,2	1,2	1,1
fazolky	• †)	0,2	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3
ostatní zelenina	7,0	1,8	2,6	2,2	2,2	2,3	1,4
Zeleninové výrobky	8,6	13,1	15,3	14,8	15,8	15,2	15,9
z toho: kysané zelí	4,8	5,5	6,7	6,5	5,5	3,9	4,3
nakládané okurky	3,8	6,5	4,9	4,0	5,2	6,2	6,6
zmrazená zelenina	•	0,2	0,6	0,7	0,7	0,8	0,6
ostatní konzervovaná zelenina	0,0	0,9	3,1	3,6	4,4	4,3	4,4
Čerstvé ovoce**)	30,8	37,7	43,9	30,9	18,1	24,6	24,8
z toho: jablka	6,9	13,7	17,2	5,7	5,4	7,4	9,1
hrušky	4,5	4,8	4,5	1,8	1,6	1,9	2,4
švestky	9,1	7,7	7,8	7,4	1,2	2,9	0,7
třešně	2,2	3,9	3,1	3,2	1,5	2,5	2,9
višně	0,3	0,5	0,6	0,5	0,2	0,4	0,5
meruňky a broskve	0,4	0,6	1,2	2,0	0,8	1,8	1,3
rybíz	0,5	0,8	0,5	0,6	0,4	0,6	0,7
angrešt	0,3	0,4	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2

*) mouka žitná — prodej v obchodě a mimořádná spotřeba jsou nepatrné

**) bez ořechů

†) zahrnuto v ostatní zelenině

Druh potraviny	1936	1950	1980	1981	1982	1983	1984
zahradní jahody	0,1	0,1	0,3	0,4	0,3	0,4	0,4
lesní plodiny (bez hub)	2,4	1,9	2,1	2,6	1,2	0,6	0,6
ostatní čerstvé ovoce	0,0	0,0	2,1	2,0	0,7	1,4	0,6
citróny a limóny	1,0	0,9	1,4	1,8	1,6	1,1	1,5
pomeranče	1,7	0,8	1,0	1,0	1,1	1,0	1,3
banány	0,2	0,0	0,3	0,2	0,3	0,4	0,5
fíky	0,2	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0
datle	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
vinné bobule a hrozinky	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2
ostatní jižní ovoce	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1
vinné hrozny	0,7	1,5	1,3	1,2	1,5	1,7	1,8
Čerstvé ovoce**)	30,8	37,7	43,9	30,9	18,1	24,6	24,8
z toho: jižní ovoce	3,4	1,8	3,0	3,3	3,2	2,8	3,6
lesní plody (bez hub)	2,4	1,9	2,1	2,6	1,2	0,6	0,6
ostatní	24,3	32,5	37,5	23,8	12,2	19,5	18,8
vinné hrozny	0,7	1,5	1,3	1,2	1,5	1,7	1,8
Ovocné výrobky tekuté	2,7	2,4	7,9	8,4	9,2	9,4	9,6
Ovocné výrobky zahuštěné a pevné	8,6	10,6	15,9	10,9	7,3	8,1	9,1
z toho: zmrazené ovoce	.	0,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
sušené ovoce	0,8	0,2	0,2	0,1	0,2	0,3	0,3
kompoty	4,1	5,2	9,1	6,2	4,2	4,7	5,4
pomazánky***)	3,6	5,1	6,1	4,1	2,6	2,8	2,9
ostatní ovocné výrobky	0,1	0,1	0,3	0,3	0,1	0,1	0,3
Ořechy	1,4	1,8	2,2	1,8	1,1	1,6	1,7
Ořechy v hodnotě jádra	0,8	0,9	1,3	1,1	0,7	1,0	1,1
Mák	0,7	0,4	0,9	0,6	0,3	0,4	0,2
Polévkové tekuté koření (i kostky)	0,2	0,4	0,5	0,5	0,5	0,4	0,4
Droždí (lisované)	0,6	1,2	1,0	0,9	1,0	1,1	1,0
Vitaminy (syntetické) (gramy)	.	0,0	1,8	3,1	3,5	4,3	3,5
z toho: vitamin A	.	.	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2
vitamin B ₁	.	.	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1
vitamin B ₂	.	.	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
vitamin B ₆	.	.	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
vitamin B ₁₂	.	.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
vitamin C	.	.	1,4	2,7	2,9	3,5	2,8
vitamin E	.	.	0,0	0,0	0,1	0,2	0,1
vitamin D ₂	.	0,0	0,0	0,0	—	0,0	0,0
Vápník	.	.	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0
Jedlá sůl	4,1	5,1	4,5	5,2	4,5	4,5	4,5
Ostatní potravinářské výrobky	7,0	7,1	7,1	7,1	7,1	7,1	7,1
Počet obyvatel — tisíc osob (průměrný, střední stav roku)	14 387	12 389	13 654	13 780	13 860	13 952	14 058

**) bez ořechů

***) marmelády, džemy a povidla

Údaje tabulky 7 se liší od hodnot používaných pro mezinárodní srovnání spotřeby především ve skutečnosti, že spotřeba se neuvádí v surovinách, ale pouze ve výrobcích určených k přímé spotřebě. Není zde tedy uváděna spotřeba v potravinářském průmyslu, která slouží k přípravě jiného výrobku (např. v případě vajec, která se používají do pečiva). Proto jsou uváděná čísla vesměs nižší než údaje statistické ročenky. Tato tabulka však lépe ukazuje celkový nutriční obraz výživy v příslušném období. Tabulka je přetištěna ze čtvrtletní přílohy časopisu Výživa lidu, nazvané Výživa a spotřeba potravin v číslech (1, 1966, č. 3 a 4, s. 11–14). Sestavil ji ing. František Maňas.

Vysvětlivky k číselným údajům:

— nulová spotřeba

• spotřebu nebylo možné zjistit ani kvalifikovaně odhadnout

0,0 spotřeba dosahuje hodnot nižších než 0,1

Tabulka 8. Spotřeba kalorií, živin a látek přídatných na jednoho obyvatele a den v Československu (výživový obraz) v hodnotách netto (1968). Spotřeba netto – tabulka pro srovnání s průměrnou fyziologickou normou (výživovým obrazem), stanovenou na základě lékařských poznatků (srov. tabulky 10–12).

Název	Měrná jednot.	1938	1948	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955
Kalorie:	—	2491	2154	2417	2740	2633	2612	2681	2749	2784
z toho:										
živočišné	—	687	461	541	698	692	682	674	721	735
rostlinné	—	1804	1693	1876	2042	1941	1930	2007	2028	2049
živočišné v	%	27,6	21,4	22,4	25,5	26,3	26,1	25,1	26,2	26,4
rostlinné v	%	72,4	78,6	77,6	74,5	73,7	73,9	74,9	73,8	73,6
Živiny:										
Bílkoviny	g	71,1	63,4	69,2	81,0	77,9	78,3	75,6	77,4	78,6
z toho:										
živočišné	g	28,4	25,3	27,3	34,0	34,1	33,7	31,7	33,0	33,9
rostlinné	g	42,7	38,1	41,9	47,0	43,8	44,6	43,9	44,4	44,7
Tuky	g	75,4	59,0	65,2	75,8	75,1	76,7	74,9	80,6	82,4
z toho:										
živočišné	g	52,5	35,8	43,8	54,0	53,0	53,5	51,1	55,8	56,8
rostlinné	g	22,9	23,2	21,4	21,8	22,1	23,2	23,8	24,8	25,6
živočišné v	%	69,7	60,7	67,2	71,3	70,6	69,7	68,2	69,2	68,9
rostlinné v	%	30,3	39,3	32,8	28,7	29,4	30,3	31,8	30,8	31,1
Uhlovodany (glycidy)	g	383,0	348,0	388,3	460,4	415,4	412,9	432,9	436,3	439,7
Nerostné látky:										
Vápník-Ca	mg	939	814	871	930	960	947	863	875	882
Fosfor-P	mg	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Železo-Fe	mg	11,02	9,67	10,18	11,42	10,73	10,66	10,85	10,96	11,22
Vitaminy:										
A	mezin. jedn.	3078	3911	3792	4343	4399	3879	3915	3841	3852
B ₁	mg	1,327	1,003	1,096	1,227	1,157	1,159	1,143	1,147	1,166
B ₂	mg	1,267	0,953	1,019	1,147	1,136	1,141	1,119	1,102	1,128
P-P	mg	13,55	11,98	13,27	15,04	14,12	14,06	13,87	14,33	14,61
C	mg	33,7	32,8	32,2	34,1	34,6	30,5	35,6	33,5	33,6
Poměry:										
Živoč. bílkov.	%	39,9	39,9	39,4	42,0	43,8	43,0	42,0	42,6	43,1
Rostl. bílkov.	%	60,1	60,1	60,6	58,0	56,2	57,0	58,0	57,4	56,9
Celkem	%	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Bílkoviny	%	11,7	12,1	11,7	12,1	12,1	12,3	11,6	11,5	11,6
Tuky	%	27,5	24,9	24,6	25,2	26,0	26,7	25,4	26,7	26,9
Uhlovodany (glycidy)	%	60,8	63,0	63,7	62,7	61,9	61,0	63,0	61,8	61,5
Celkem	%	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

(dokončení tabulky 8)

Název	Měrná jednot.	1956	1957	1958	1959	1980	1981	1982	1983	1984
Kalorie:	—	2835	2744	2722	2699	2821	2820	2840	2851	2860
z toho:										
živočišné	—	749	757	755	744	762	779	765	751	819
rostlinné	—	2086	1987	1967	1955	2059	2041	2075	2100	2041
živočišné v	‰	26,4	27,6	27,7	27,6	27,0	27,6	26,9	26,3	28,6
rostlinné v	‰	73,6	72,4	72,3	72,4	73,0	72,4	73,1	73,7	71,4
Živiny:										
Bílkoviny	g	79,6	77,1	75,3	75,5	78,1	78,7	79,2	79,2	81,3
z toho:										
živočišné	g	34,7	35,2	35,0	34,7	35,4	36,5	36,0	35,6	36,9
rostlinné	g	44,9	41,9	40,3	40,8	42,7	42,2	43,2	43,6	44,4
Tuky	g	83,8	85,4	86,5	85,9	90,0	90,7	89,9	89,1	90,6
z toho:										
živočišné	g	58,3	59,3	59,7	59,4	61,1	62,4	61,2	59,9	64,8
rostlinné	g	25,5	26,1	26,8	26,5	28,9	28,3	28,7	29,2	25,8
živočišné v	‰	69,5	69,5	69,0	69,2	67,9	68,8	68,1	67,2	71,4
rostlinné v	‰	30,5	30,5	31,0	30,8	32,1	31,2	31,9	32,8	28,6
Uhlovodany (glycidy)	g	448,0	423,9	418,6	412,5	432,8	429,3	434,2	439,7	436,1
Nerostné látky:										
Vápník-Ca	mg	855	817	781	731	768	757	728	732	753
Fosfor-P	mg	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Železo-Fe	mg	11,55	11,49	11,47	11,27	12,02	11,85	11,74	12,05	12,52
Vitaminy:										
A	mezin. jedn.	4085	4174	4178	4116	4328	4116	4201	4663	4323
B ₁	mg	1,186	1,141	1,128	1,101	1,152	1,138	1,142	1,171	1,177
B ₂	mg	1,118	1,093	1,063	1,029	1,070	1,052	1,041	1,057	1,066
P-P	mg	15,19	14,90	14,65	14,57	15,11	15,17	15,28	15,67	16,26
C	mg	32,9	32,4	32,6	31,4	34,4	33,3	31, 3	36,4	36,1
Poměry:										
Živoč. bílkov.	‰	43,6	45,7	46,5	46,0	45,3	46,3	45,4	45,0	45,4
Rostl. bílkov.	‰	56,4	54,3	53,5	54,0	54,7	53,7	54,6	55,0	54,6
Celkem	‰	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Bílkoviny	‰	11,5	11,5	11,3	11,5	11,4	11,4	11,4	11,4	11,7
Tuky	‰	26,9	28,3	28,9	28,9	29,0	29,3	28,8	28,4	28,8
Uhlovodany (glycidy)	‰	61,6	60,2	59,8	59,6	59,6	59,3	59,8	60,2	59,5
Celkem	‰	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Hodnoty uváděné v této tabulce mají odpovídat odhadu skutečné spotřeby obyvatel, tedy bez ztrát v průběhu distribuce a zpracování v průmyslu i při domácí úpravě. Tato tabulka je přetištěna ze čtvrtletní přílohy časopisu Výživa lidu, nazvané Výživa a spotřeba potravin v číslech (3, 1968, č. 1, s. 2–3). Sestavil ji ing. František Mañas.

Tabulka 9. Spotřeba potravin a základních výživových faktorů v 51 vybraných zemích – spotřeba potravin v kg na hlavu a rok, spotřeba kalorií a bílkovin na hlavu a den (1967).

Země	rok	obil. v kg	hlízy v kg	luště. v kg	maso v kg	vejce v kg	ryby v kg	mléko v l	tuk v kg	cukr v kg	zelenina v kg	Kalorie	bílk. v gr	
													úhnm	živoč.
Československo	1963	132	113	2	58	9,5	4,5	166	20	39	84	3200	88	42
Polsko	1960	147	223	—	44	7,8	6,—	225	15	23	83	2790	—	—
Maďarsko	1960	133	98	3	48	9,—	1,—	140	21	26	71	2925	82	34
NDR	1960	103	177	—	57	11,5	14,—	112	29	30	63	2950	—	—
Rakousko	1962/63	101	80	3	62	12	3,—	200	18	37	53	2920	86	48
Belgie-Lucemb.	1960/61	95	126	4	56	16	7,—	197	21	33	75	2870	86	44
Dánsko	1961/62	77	123	6	68	11	17,—	254	28	48	66	3370	93	58
Velká Británie	1961/62	81	97	5	76	15	9,—	211	23	48	59	3250	89	54
Francie	1959/60	101	109	6	83	11	6,—	183	18	31	132	2990	99	53
NSR	1962/63	78	129	2	61	13	7,—	183	26	30	47	2950	80	49
Švýcarsko	1959/60	95	67	9	61	10	4,—	268	19	42	77	3210	91	52
Nizozemí	1962/63	83	96	3	50	12	5,—	240	30	42	69	3020	81	46
Irsko	1961	107	140	3	65	16	4,—	240	19	49	64	3440	91	55
Norsko	1962/63	77	95	3	39	9	20,—	268	25	39	28	2930	80	48
Švédsko	1961/62	72	86	3	51	12	19,—	268	22	39	30	2940	83	54
Finsko	1960/61	110	113	2	32	8	11,—	338	19	39	17	3110	93	52
Jugoslávie	1960	186	70	10	30	3	1,—	127	13	15	56	3070	96	26
Itálie	1962/63	134	51	8	31	9	5,—	112	17	24	140	2750	79	30
Řecko	1960	163	36	16	23	6	8,—	140	18	13	118	2930	95	28
Portugalsko	1961	118	104	8	20	4	20,—	28	16	18	107	2500	73	21
Španělsko	1961/62	111	125	17	21	8	11,—	56	20	18	134	2790	76	22
Turecko	1960/61	223	39	13	14	2	3,—	112	8	17	105	3100	98	16
Izrael	1960/61	120	37	7	35	19	7,—	126	17	32	114	2800	84	35
Jordánsko	1960	109	15	8	7	1	1,—	28	6	20	154	1830	50	7
Sýrie	1957	162	10	11	12	11	1,—	28	6	11	59	2330	78	17
USA	1961	66	47	7	96	19	5	240	21	42	97	3100	92	66
Kanada	1961/62	70	69	5	78	16	8	240	19	45	73	3100	94	63
Argentina	1960	109	76	3	96	8	2	98	16	32	46	2930	83	50
Brazílie	1960	106	123	29	27	3	2	56	7	36	8	2690	65	18
Kolumbie	1956/58	61	84	9	41	3	1	56	6	51	13	2200	48	23
Ecuador	1960	69	96	12	14	4	4	85	5	26	30	2110	53	23
Surinam	1959	98	15	7	10	3	11	28	9	23	12	1800	41	14
Mexiko	1960	123	9	21	22	5	2	112	10	29	25	2500	68	26
Venezuela	1960	102	111	15	25	4	8	85	9	37	14	2490	66	24
Chile	1960	129	67	9	32	3	11	84	10	26	70	2480	79	28
Peru	1960	91	136	9	17	1	5	28	7	22	77	2040	50	12
Uruguay	1960	99	49	1	96	7	1	211	18	27	47	2900	93	60
Austrálie	1960/61	86	40	4	106	12	5	200	15	49	62	3150	90	59
Nový Zéland	1961	87	61	4	108	18	7	310	20	43	74	3510	109	74
Již. Afrika	1959/60	138	21	5	43	3	11	82	11	39	35	2660	74	30
Rhodesie	1953	201	10	16	29	1	2	28	2	12	26	2630	81	16
SAR	1960/61	182	13	12	12	1	5	70	5	10	87	2530	75	12
Libye	1959	115	17	7	10	2	1	57	8	28	80	2180	53	10
Cyrenaika	1958	109	8	4	8	2	1	170	5	33	17	2090	55	18
Indie	1960/61	140	11	24	2	—	1	70	4	18	16	2040	53	6
Pákistán	1960/61	158	4	5	4	—	2	56	3	13	16	1970	45	7
Cejlon	1961	126	37	30	2	1	5	28	4	18	42	2060	44	8
Japonsko	1961	149	56	17	6	7	29	28	5	16	85	2290	70	22
Filipíny	1961	119	42	6	15	3	10	—	3	14	14	1830	43	14
Tchaj-wan	1961	165	58	12	16	2	13	—	5	9	57	2400	60	16
Maroko	1960	147	9	4	20	5	—	168	4	34	62	2350	72	18

Hodnoty uváděné v této tabulce umožňují posouzení výživy v Československu počátkem 60. let v mezinárodním srovnání. K údajům je ovšem třeba přistupovat s určitou obezřetností – např. u zeleniny docházelo v Československu k mimořádně vysokým ztrátám při skladování a distribuci. V mezinárodním srovnání chybějí údaje ze SSSR – Sovětský svaz utajoval množství údajů, které jiné země běžně zveřejňovaly. Tabulka je přetištěna z publikace *Boženy Solnařové a Jiřího Hrubého* Výživa jako ekonomický problém (Praha 1967, s. 141–143).

Tabulka 10. Prozatímní výživové normy (denní dávky kalorií a živin) platné v letech 1954–1960 (1969).

Skupina obyvatelstva	kcal	Bílkoviny g	Tuky g	Uhlo- vodany (glycidy) g	Ca mg	Fe mg	Vitamíny				
							A m. j.	B ₁ mg	B ₂ mg	PP mg	C mg
Děti do 6 let	1800	55	60	260	1000	8	2500	1	1,2	8	50
Děti do 12 let	2700	80	90	390	1000	12	4500	1,5	1,8	12	75
Mladiství	3500	115	110	510	1000	15	5000	1,8	2,1	16	65
Dospělí pracující:											
lehce	3000	100	95	435	800	12	5000	1,5	1,8	15	75
středně	3500	115	130	470	800	15	5000	1,8	2,1	16	85
těžce	4000	130	155	520	1000	20	5000	2	2,3	18	90
velmi těžce	5000	150	185	680	1000	25	5000	2,5	2,5	22	100
Starší nad 60 let	2700	80	80	415	800	12	4500	1,2	1,8	12	70
Těhotné	3000	110	80	460	1500	18	6000	2	3,5	20	100
Kojící	3200	120	100	450	2000	20	8000	2	3,5	20	150

Tyto prozatímní normy podle svých tvůrců z okruhu SRV vycházely z poválečné situace, kdy bylo nutné napravit nedostatky způsobené mimořádnou situací v souvislosti s válkou a jejími následky. Tomu také odpovídaly příslušné vyšší hodnoty některých ukazatelů. Tabulka je přetištěna z článku *Jiřího Hrubého* Výživové doporučené dávky (VL 24, 1969, příloha Výživa a spotřeba potravin v číslech 3, 1969, č. 1, s. 1).

Tabulka 11. Doporučené dávky živin a látek přídatných platné v průběhu 60. let (1969).

skupina	Kalorie	Bílkoviny celkem g	Bílkoviny živ. g	Tuky g	Ca mg	Fe mg	Vitamíny				
							A m. j.	B ₁ mg	B ₂ mg	PP mg	C mg
M u ž i											
Sedavé zaměstnání:	2600	100	45	85	800	14	5000	1,3	1,8	13,0	75
Těžká práce	3000	90	50	100	800	14	5000	1,5	2,00	15,0	75
Velmi těžká práce	3500	120	50	115	800	14	5000	1,75	2,20	17,5	75
Horníci	4000	120	50	170	800	18	6000	2,00	2,20	17,5	100
Nad 65 let	2450	80	40	70	800	14	5000	1,25	1,60	12,5	60
Ž e n y											
Sedavé zaměstnání	2300	75	35	70	800	14	5000	1,15	1,50	12,0	75
Těžká práce	2500	85	45	80	800	14	5000	1,25	1,60	12,5	75
Velmi těžká práce	3000	100	45	100	800	14	5000	1,50	2,00	15,0	75
Těhotné	2800	100	50	90	1500	14	6000	1,70	2,00	16,0	100
Kojící	3000	110	60	100	2000	14	8000	1,80	2,20	17,0	150
Nad 65 let	2000	65	35	55	800	14	5000	1,00	1,40	10,0	60
Děti mladiství:											
0—1	1000	35	30	35	800	6	1500	0,60	0,80	6,0	30
1—3	1300	50	30	45	1000	8	2000	0,65	1,00	6,5	35
3—7	1700	65	45	60	1000	10	2500	0,85	1,25	8,5	50
7—11	2200	85	55	80	1200	12	4000	1,10	1,65	11,0	60
11—15	3000	115	65	115	1300	15	5000	1,50	2,25	15,0	70
15—18	3600	135	75	125	1300	15	5000	1,80	2,70	18,0	80
11—15	2600	100	60	85	1200	15	5000	1,30	1,95	13,0	80
13—18	2400	90	50	80	1200	15	5000	1,20	1,80	12,0	80

Tabulka byla sestavena na počátku 60. let v Ústavu pro výzkum výživy lidu a měla respektovat změny životního stylu, ke kterým došlo v průběhu 50. let. Její hodnoty představovaly podle jednoho z jejích hlavních tvůrců Josefa Maška jakýsi kompromis mezi dávkou optimální a tzv. praktickou dávkou, zjišťovanou u klinicky zdravé populace. Hodnoty měly mít ovšem pouze orientační hodnotu pro zdravé skupiny obyvatelstva a počítaly se značnou možností tolerance (až o 10% směrem nahoru i dolů). Počítalo se i se změnami souvisejícími s dalším vývojem vědeckého poznání. Tabulka je přetištěna z článku *Jiřího Hrubého* Výživové doporučené dávky (VL 24, 1969, příloha Výživa a spotřeba potravin v číslech 3, 1969, č. 1, s. 2).

Tabulka 12. Porovnání výživových doporučených dávek v ČSSR a v některých zemích v hodnotách pro průměrného obyvatele ČSSR (1969).

Země	Kalorie	Bílkoviny g	Tuky g	Uhlo- vodany {Glycidy} g	Vápník mg	Železo mg	V i t a m i n y				
							A m. j.	B ₁ mg	B ₂ mg	PP mg	C mg
ČSSR	2520	89,0	90,0	340,0	920	12,70	4600	1,100	1,400	—	56,0
SSSR	2775	94,6	89,5	379,0	—	—	—	—	—	—	—
Polsko	2793	79,2	95,5	—	929	11,44	4446	1,487	1,656	—	70,6
NDR	2593	81,5	80,0	373,0	881	13,00	4195	1,800	1,600	14,30	73,8
Francie	2586	68,6	55,6	445,3	983	20,03	4837	1,429	2,176	15,10	78,2
V. Británie	2547	80,3	—	—	919	11,65	4468	1,027	1,525	10,27	20,7
USA	2192	60,1	—	—	875	12,07	4584	0,896	1,354	14,87	67,8
Kanada	2525	57,3	—	—	734	8,56	3720	0,769	1,230	7,88	30,0
Austrálie	2311	63,6	—	—	963	—	4690	1,208	1,538	12,08	34,2

Hodnoty v této tabulce nabízejí srovnání představ odborníků v Československu s postoji vědců z jiných zemí. Na první pohled jistě zaujme mimořádně vysoká doporučená dávka bílkovin, kterou překonává pouze hodnota doporučovaná v SSSR. Právě akcentace vysokého konzumu bílkovin patřila k výrazným rysům dominujícího proudu české vědy o výživě ve sledovaném období. Tabulka je přetištěna z článku *Jiřího Hrubého* Výživové doporučené dávky (VL 24, 1969, příloha Výživa a spotřeba potravin v číslech 3, 1969, č. 1, s. 4).

Příloha 2



Zpráva o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva

Tento materiál, který předložil Institut pro racionální výživu v roce 1967, představuje mimořádně významný dokument shrnující rozbor stavu v oblasti racionalizace výživy ve 2. polovině 60. let. Poskytuje přehled o praktických dopadech vládního usnesení č. 69/65, které bylo považováno za základ oficiální politiky v oblasti racionalizace výživy. Zprávu přinášíme nezkrácenou ve faksimilové podobě, která odpovídá exempláři uloženému v Archivu Akademie věd ČR ve fondu Ivan Málek (skupina Výživa, inv. seznam č. 0594/0028). Rukopisné úpravy textu, jako např. podtrhávání nebo poznámky na okraji, jsou dílem původce fondu, akademika Ivana Mála (1909–1994).

817
k přehledu... k návrhu NS
[Signature]
Státní komise pro techniku
Institut pro racionalizaci výživy
Čj. 37 301 /IRV/67/L1

Pro jednání kolegia ministra-
předsedy Státní komise pro
techniku

Z p r á v a

o plnění vládního usnesení č. 69/65 o zajištění racionální
výživy obyvatelstva

Důvod předložení:

dle plánu hlavních úkolů
Státní komise pro techniku
na 2. pololetí 1967

Obsah:

1. Návrh závěrů kolegia Státní
komise pro techniku
2. Návrh usnesení vlády
3. Důvodová zpráva
4. Přílohy ke zprávě

Praha, 31.10.1967

Předkládá:

Institut pro racionalizaci výživy
ředitel inž. Miroslav Novák

náměstek ministra-předsedy SKT
dr. Antonín Mrázek

Sh. 9
*Ujednání expozice 'Řasy
dělá (R. 24 - na)
& bílá se topilo puzh!*
[Signature]

N Á V R H

Usnesení vlády

V l á d a

po projednání kontrolní zprávy o plnění vládního usnesení č. 69/65

I. k o n s t a t u j e, že dosavadní stav prací neumožňuje provést do r.1970 zásadní změny ve struktuře spotřeby potravin a ve výživě obyvatelstva. Pro tyto změny nebyla dosud vytvořena odpovídající materiálně technická ani ekonomická základna. Většina opatření má charakter výzkumný či dlouhodobě realizační a může se v plné míře projevit až v dalších plánech rozvoje národního hospodářství po roce 1970.

Vláda považuje přesto za nezbytné tato opatření dále zpracovávat a tak zajistit vytvoření podmínek pro perspektivní dosažení cílů racionální výživy obyvatelstva.

II. u k l á d á

1. ministru-předsedovi Státní komise pro techniku, ministrům zemědělství a výživy, vnitřního obchodu, těžkého průmyslu, chemického průmyslu provést rozbor předpokladů realizace opatření na jejich úseku v podmínkách nové soustavy řízení národního hospodářství a vypracovat návrh na urychlenou realizaci nejdůležitějších úkolů;

2. ministru zemědělství a výživy do konce ledna 1968 sjednotit v rámci svého resortu navazující úkoly rozvoje surovinové základny a zpracovatelských oborů; v dalších etapách zpřesňování dlouhodobého výhledu výživy obyvatelstva, a to zejména při zpracovávání dílčích technicko-ekonomických koncepcí orientovat práce na vytvoření soustavy konkrétních

- 2 -

opatření pro dosažení vysoké jakosti a zvláště pak nutriční hodnoty základních druhů zemědělských surovin a potravinářských výrobků;

3. ministru-předsedovi Státní komise pro techniku rozpracování účinného systému kontroly a koordinace prací spojených s výzkumem a s realizací opatření vyplývajících z vládního usnesení 69/65 majících meziodvětvový charakter.

Zpráva o plnění úkolů vyplývajících z usnesení vlády ze dne
24.2.1965 č. 69 o zajištění racionální výživy obyvatelstva.

Usnesením vlády č. 69 z 24.2.1965 byl schválen návrh opatření pro zajištění racionální výživy obyvatelstva, která mají pomoci zlepšit dosud nevyhovující strukturu výživy obyvatelstva, a ministrům resortů, jejichž činnost podmiňuje plnění a realizaci těchto opatření, uloženo důsledné rozpracování všech úkolů a jejich stálá kontrola.

Předsednictvo vlády uložilo v květnu t.r. další provádění kontroly plnění tohoto vládního usnesení a koordinaci prací spojených s jeho realizací ministru-předsedovi Státní komise pro techniku dr. Vlasákovi.

Předkládaná zpráva o stavu rozpracování vládního usnesení a výsledcích kontroly jeho plnění hodnotí dosavadní výsledky dosažené k 15. září 1967. Byla vypracována na základě přímé spolupráce se zúčastněnými resorty.

V dalších etapách činnosti bude nutno na základě závěrů této kontroly a z nich vyplývajících návrhů dále zintenzivnit kontrolu plnění a vytvořit reálné podmínky pro možnost plnění jednotlivých opatření, resp. tato opatření a navrhovaný způsob jejich řešení přehodnotit v podmínkách platnosti nové soustavy řízení národního hospodářství a organizačních a ekonomických změn, s tím souvisejících.

V souhrnu je nutno říci, že jde většinou o práce dlouhodobějšího charakteru, kde lze počítat s jejich realizací koncem této pětiletky či později. V současné době nemůže většina opatření podstatně ovlivnit strukturu výživy obyvatelstva i když jsou nezbytným předpokladem pro její změnu v budoucnosti.

I. Vývoj spotřeby potravin v ČSSR

Vládním usnesením 69/65 o zajištění racionální výživy obyvatelstva je sledován cíl postupného sbližování faktické spotřeby potravin s vědecky podloženými požadavky na výživu a docílení optimální struktury výživy obyvatelstva.

Na úroveň spotřeby potravin v její výši a struktuře působí řada sociálních a ekonomických faktorů, vesměs omezujících možnost rychlé změny. Spotřeba potravin nám tedy představuje výslednici působení dané životní úrovně obyvatelstva, stavu rozvoje národního hospodářství a jeho ekonomických možností na straně jedné a respektování vědecky zdůvodněných zdravotnických požadavků na složení výživy a působení zdravotnické osvěty a propagace mezi obyvatelstvem na straně druhé.

V ČSSR pokračuje vývoj spotřeby potravin i přes řadu objektivních potíží a konservatismus spotřebních zvyklostí v souladu se směry danými zdravotnickými doporučeními.

Tabulka vývoje spotřeby potravin na 1 obyvatele v ČSSR v kg/rok (příloha 1) dokumentuje, že je sice možno dosáhnout určitého zlepšení úrovně spotřeby, avšak není možno docílit radikálních přesunů mezi spotřebou jednotlivých skupin potravin, aniž pro to byly vytvořeny materiálně technické podmínky ve výrobě a distribuci a ekonomické podmínky především ve spotřební sféře. Tento fakt, konstatovaný již v důvodové zprávě k vládnímu usnesení 69/65, je nutno znovu zdůraznit v souvislosti se závěrem, že zásadní změna struktury spotřeby je úkolem dlouhodobým, který je nutno řešit postupně z hlediska možností národního hospodářství.

- 3 -

Ve srovnání s předchozími lety stoupla v letech 1964-1966 spotřeba masa, ryb, mléka (i když v tomto případě úroveň jeho spotřeby nedosahuje úrovně předválečné) i vajec, tedy vasměs potravin živočišného původu značně bohatých plnohodnotnými bílkovinami. Na druhé straně postupně klesá spotřeba mouky a moučných výrobků.

Ve spotřebě zeleniny je stále závažný problém sezonnosti spotřeby. Zatímco v červenci až září představuje průměr prodeje čerstvé zeleniny na 1 obyvatele 3,76-5,68 kg měsíčně, v lednu až dubnu je to pouze 0,62-0,83 kg, což svědčí o nedostatečném zásobení obyvatelstva vitaminy a minerálními látkami v zelenině obsaženými v průběhu této kritické doby.

Pro zhodnocení vývoje spotřeby potravin je však velmi důležitým kritériem nutriční obraz spotřeby potravin, odrážející nejen přeměny struktury spotřeby potravin, ale i vývoj jejich individuální jakosti.

Pro možnost zlepšení nutričního obrazu spotřeby potravin jsou v prvovýrobě i ve zpracovatelském průmyslu činěna opatření pro zajištění zvýšené produkce mléka, libového masa, brambor, ovoce, zeleniny a výrobků z těchto surovin. Na druhé straně je tendence snižovat spotřebu obilovin jako nežádoucích nosičů kalorií. Zatím nebyla nalezena dostatečně účinná opatření k radikálnímu snížení spotřeby cukru a tuků a to zejména v nepřímé spotřebě (tj. ve výrobcích). ~~Zelenina, ovoce a~~
~~zpracované výrobky z těchto surovin.~~

Celkově je možno považovat za úspěšné, že se správným zaměřením zemědělské výroby a zpracovatelského průmyslu dosáhlo konsolidace trhu s plynulého a vyrovnaného zásobování trhu hlavními druhy potravin.

- 4 -

Údaje plánované spotřeby potravin pro rok 1970 i uvažované spotřeby v r. 1980 dále signalisují zlepšení struktury spotřeby potravin a přibližují se značně ke konkrétní situaci zdravotnických požadavků. Navrhovaná úroveň spotřeby potravin do r. 1980 je reálně dosažitelná, neboť je podložena úvahami o vývoji hospodářské situace ČSSR. Splnění těchto úvah však předpokládá soustředit na řešení základních otázek zabezpečení výživy činnost vědecko-výzkumné základny a výrobních kapacit nejen hlavních odvětví podílejících se svou činností ve výrobě, zpracování a distribuci potravin, ale i všech nevazujících odvětví, produkcujících pro tyto resorty výrobní prostředky, pomocné suroviny a poskytujících jim služby.

Jedním z hlavních cílů dalšího vývoje uspokojování potřeby výživy obyvatelstva potravinami musí být podstatné zvýšení jakosti těchto produktů a jejich hospodárná výroba v sortimentu odpovídajícím požadavkům spotřebitele.

- 5 -

II. Stav rozpracování vládního usnesení č. 69/65

Vládní usnesení 69/65 zahrnuje soubor technicko-ekonomicko-organizačních opatření, směřujících k postupnému splnění vědecky zdůvodněných zdravotnických požadavků na správnou skladbu výživy moderního člověka v technicky vyspělé společnosti. Praktickým projevem uplatnění těchto opatření musí být změněná struktura výroby a spotřeby potravin obyvatelstva a tím, že hlavním trendem spotřeby potravin by měl být přesun na konzumaci vysokohodnotných potravin živočišného původu, zvýšení spotřeby ovoce a zeleniny (zvláště pak v syrovém stavu) a odklon od vysoce kalorických, avšak nutričně poměrně chudých potravin. V dalším rozvoji socialistické společnosti je pak nutné otmelšovat i formy a způsoby stravování.

Cílovým řešením je dosažení krytí fyziologických potřeb výživy jednotlivých skupin obyvatelstva takovým souborem potravin (realizovaným prostřednictvím trhu), který optimálně vyhovuje svým složením, strukturou, adjustací, stupněm finální úpravy i cenově potřebám spotřebitele v daném stupni vývoje společnosti a při dané životní úrovni obyvatelstva.

Všemi zúčastněnými resorty byla hlediska racionální výživy přijata jako hlavní způsob přístupu k řešení problematiky zajištění výživy obyvatelstva, která dnes představuje jeden z rozhodujících momentů vývoje celého národního hospodářství v následujících letech.

Výsledky, kterých bylo v jednotlivých resortech dosud dosaženo na základě rozpracování jednotlivých bodů návrhu opatření, jsou uvedeny v příloze č. 2.

III. Příčiny, ovlivňující stav plnění jednotlivých opatření

Při kontrole plnění jednotlivých opatření se ukázalo, že ne všechny úkoly jsou rozpracovány na stejné úrovni, a že se při jejich plnění vyskytuje řada nových faktorů, s nimiž nebylo v době sestavování návrhu uvažováno.

Vládní usnesení bylo zpracováno v době přímého centrálního řízení rozvoje národního hospodářství, které umožňovalo provést určitá opatření celospolečenského významu direktivním způsobem. V době, kdy působí podmínky nové soustavy řízení národního hospodářství, se v souvislosti s touto zásadní změnou, kdy jednotlivé podniky hospodaří samostatně, objevuje řada problémů ekonomického charakteru, jež bude nutno bezpodmínečně vyjasnit.

Jednotlivé resorty mají vzhledem k potřebám a rozsahu zavádění nových opatření souvisejících s technickým rozvojem a materiálovými potřebami odlišné specifické podmínky pro jejich realizaci. Možnost plnění požadovaných úkolů je v některých případech závislá nikoliv na resortu samém, ale na celkových ekonomických podmínkách a možnostech státu.

Rychlost a rozsah realizace navrhovaných opatření je vedle stupně výzkumné a vývojové připravenosti akce, která stále zůstává základem každé realizační činnosti, ovlivněna nároky na investiční prostředky, zvláště pak na devizy, na dodávky surovin a materiálů a konečně na stavební kapacitu. Každý z těchto faktorů se více či méně uplatňuje negativním způsobem při úvahách o lhůtách realizace opatření pro zlepšení zásobování obyvatelstva potravinami.

Z těchto důvodů je nutno stále odsunovat např. výstavbu vzorových a experimentálních provozů, jejichž výsledky

- 7 -

mají ovlivnit další koncepce rozvoje oborů, a přesunovat termíny zavádění nové techniky a technologií a oddalovat termíny investiční výstavby.

Na nedostatku devisových prostředků vážně např. i dovoz linek na výrobu mléka s prodlouženou trvanlivostí a jeho aseptické balení systémem Tetrapek, kde rozsah realizace je přímo udán těmito vztahy.

Značná část opatření je velmi náročná na potřebu investic nejen v samotných odvětvích zabezpečujících výživu, tj. v zemědělství, potravinářském průmyslu a potravinářském obchodě či veřejném stravování, nýbrž i v odvětvích poskytujících jim služby (tj. v chemii, strojírenství, stavebnictví, farmácii ap.). To se konkrétně projevuje např. v nedostatečné výrobní kapacitě obalových materiálů pro potravinářský průmysl, v nedostatku náhradních dílů pro opravy strojního zařízení apod.

Další rozvoj školního stravování směrem k možnosti zajištění splnění fyziologické normy výživy jednotlivých skupin dětí stravou prodávanou ve škole, dále rozvoj a rozsah závodního stravování, změny struktury sortimentu a stupně finalisace potravin prodávaných potravinářským obchodem jsou problémy spjaté s cenovou politikou, ovlivňující strukturu konečné spotřeby jednotlivce a v souhrnu rozhodující o růstu životní úrovně obyvatelstva.

Značná část opatření, která jsou v jednotlivých resortech navrhována k řešení, mají charakter výzkumu. Délka tohoto výzkumu - pokud se nejedná o šlechtitelské problémy - je do značné míry dána stupněm materiálního, přístrojového a kádrového vybavení výzkumných pracovišť. Tak např. některá

- 8 -

laboratorní zařízení, umožňující seriové provádění přesných analys, nezbytných pro vědeckou i kontrolní činnost v oblasti výživy, jsou z důvodů nedostatku devis nedostupná, čímž se řešení úkolu pomocí zastaralých metod laboratorní techniky neúměrně prodlužuje a vyžaduje si zvýšení nákladů na jeho ukončení. Nevychovuje ani stávající struktura vědecko-výzkumné základny pro výživu a její proporce vzhledem k ostatním úsekům výzkumné činnosti.

Některé úkoly, např. úkoly spadající pod dřívější ústřední řadu odborů nebyly dosud rozpracovány v původně předpokládaném rozsahu ani koncepčně, neboť se zásadně změnily podmínky pro centrální ovlivnění realizace výsledků těchto koncepcí.

Tento krátký výčet faktorů ovlivňujících možnosti realizace navrhaných opatření ukazuje, že je nezbytné provést novou kategorizaci opatření zahrnutých do vládního usnesení 69/65 a na jejím základě rozhodnout o dalším postupu v plnění úkolů. Je nutno zároveň určit nové gestory jednotlivých opatření, případně sloučit tato opatření tak, aby tvořily organický celek, jehož realizací bude vyřešena některá ze zásadních otázek zabezpečování výživy.

V nejbližší době bude nutno se soustředit především na taková opatření zásadního rázu, která lze s minimálními obtížemi řešit v rámci vlastních možností státu, jejichž rozsah uplnění je značně velký a z hlediska perspektivy zajištění racionální výživy nejefektivnější.

Takovým problémem je např. možnost zlepšení školního stravování, které se týká více než 1 milionu dětí a mladistvých, na úroveň fyziologické normy výživy. S tím úzce souvisí i urychlené řešení zvýšení spotřeby mléka a mléčných výrobků

- 9 -

ve školách, které společně se zkvalitněním hlavních jídel může položit úspěšně základ pro racionální výživu nejdůležitější vrstvy obyvatelstva.

S malými nároky na finance a investice lze v krátké době řešit i některé ekonomicko-organizační otázky, jako je např. systém nákupu potravin podle jakosti apod.

Zvláštní péči bude nutno věnovat zajištění strojního zařízení světové úrovně pro hlavní odvětví zemědělství a potravinářského průmyslu, rozhodující svým objemem produkce o nutričním i kvantitativním zajištění výživy obyvatelstva. Tento úsek v posledních letech silně zaostal za světovou úrovní, a je nutno pro něj vytvořit veškeré podmínky, aby této úrovně bylo možno opět co nejrychleji dosáhnout.

- 10 -

IV. Návrhy na zlepšení stavu plnění vládního usnesení 69/65.

K zlepšení koordinace postupu prací na plnění scubōru
opatření vládního usnesení 69/65 a zvýšení účinnosti kontro-
ly se navrhuje :

1. v jednotlivých resortech zúčastněných na plnění vládního usnesení provést rozbor předpokladů realizace všech opatření na jejich úseku v podmínkách nové scustavy řízení národního hospodářství a vypracovat návrh na urychlenou realizaci nejdůležitějších úkolů, podmiňujících perspektivní zlepšení struktury výživy a její kvality;
2. sloučit úkoly se společnou problematikou či problematikou navazující do větších celků, vypracovat plán postupu prací pomocí některé z metod operačního výzkumu (PERT, CPM apod.) a na jeho základě kontrolovat časové i věcné plnění uzlových bodů, rozhodujících o připravenosti k realizaci;
3. stanovit pořadí řešení jednotlivých opatření podle jejich společenské důležitosti a rozsahu jejich dopadu s přihlédnutím k možnostem zajištění jejich realizace. Na základě pořadí společenského významu řídit i politiku přidělování devis, finančních prostředků, dotací, půjček, přednostního zajišťování stavebních kapacit ap;
4. pro posouzení těchto problémů z hlediska zajištění mezi-resortních vazeb a pro vypracování časového hermonogramu plnění úkolů a jejich kontroly vytvořit u Stálého výboru pro výživu pracovní skupinu, složenou z členů Stálého výboru a z předních hospodářských odborníků z praxe. Tato skupina by na základě dosud zpracovaných koncepčních materiálů, ekonomických rozborů a požadavků na zajištění jednotlivých rozhodujících progresivních opatření

- 11 -

posoudila reálné možnosti strukturálních zásahů do výživy v dalších letech a stanovila další postup prací na tomto úseku. Všechna opatření zásadního rázu souvisící se zabezpečováním výživy obyvatelstva projednat ve Stálém výboru pro otázky racionální výživy obyvatelstva;

5. na resortech, které se podílejí na plnění úkolů vyplývajících z vládního usnesení 69/65 a na ně navazujících dalších usnesení, prověřit některý z útverů či zřídit zvláštní skupinu pro kontrolu postupu plnění jednotlivých úkolů a pomocí tohoto útvaru zajišťovat podklady pro možnost komplexního hodnocení postupu prací a pro jejich další koordinaci v meziodvětvovém měřítku;
6. pověřit Státní komisi pro techniku rozpracováním účinného systému kontroly a koordinace prací spojených s výzkumem a s realizací opatření majících meziodvětvový charakter, která vyplývají z plnění vládního usnesení 69/65;

Z á v ě r :

1. V nejbližší době nelze očekávat výraznější změny struktury spotřeby potravin, neboť není dosud vytvořena materiálně technická základna a ekonomické podmínky pro provedení této změny. V dalším vývoji se bude úroveň spotřeby potravin postupně stále více přibližovat k realizaci zdravotnických požadavků, které budou respektovány ve všech ohledech.
2. Provedená kontrola plnění jednotlivých opatření vládního usnesení 69/65 ukázala, že většina z nich je dlouhodobého charakteru a může být v širším rozsahu realizována až po r. 1970.

- 12 -

3. Jednotlivá opatření jsou rozpracována do nestejně šíře a hloubky a dosažené výsledky mají nestejnou společenskou závažnost.

Najvýznamnějším problémem technického rozvoje je nedostatek možností urychleně dobudovat materiálně-technickou základnu potravinářského průmyslu a saturovat jeho potřebu obalových materiálů a mechanismů pro finalisaci výrobků.

4. V souvislosti s organizačními změnami centrálních orgánů bude účelné prověřit možnost sloučit některé body návrhu opatření organicky tak, aby vyhovovaly požadavkům integrace potravinářské a zemědělské výroby, případně i distribuce. Zároveň je třeba stanovit nově i odpovědnost za plnění jednotlivých bodů opatření vládního usnesení.
5. Škálu opatření zakotvených ve vládním usnesení 65/69 je třeba rozdělit do skupin podle společenské závažnosti a realizovatelnosti jejich výsledků a soustředit v první fázi pozornost i materiální prostředky na realizaci opatření výrazně ovlivňujících svým rozsahem i nutričním přínosem výživovou situaci obyvatelstva. U všech opatření vypracovat podrobný časový plán plnění prací pomocí některé z metod operačního výzkumu (PERT, CPM ap.).
6. Další kontrolu zaměřit především na zajištění meziodvětvových vazeb, které zatím nebyly ve většině případů dostatečně rozpracovány. Kontrolou zajištění meziodvětvových vazeb až do realizační fáze pověřit SKT. Pro usnadnění koordinace prací na plnění opatření vládního usnesení 69/65 vytvořit na resortech skupinu či útvar, zajišťující průběžně kontrolu úkolů a zpracování podkladů pro jejich vyhodnocování a meziodvětvovou koordinaci.

Příloha 1

Vývoj spotřeby potravin na 1 obyvatele v ČSSR v kg/rok

Druh potravin		1955	1960	1964	1965	1966	1970 plán	1980 úvaha
Maso (v hodnotě na kosti)								
	kg	44,8	56,8	59,1	61,7	61,6	63,9	73,8
Ryby celkem	kg	3,7	4,7	4,5	4,9	5,0	5,1	6,0
Mléko a mléčné výrobky								
v hodnotě mléka								
(bez másla)	v kg	205,8	170,8	175,2	180,2	184,2	207,7	237,0
Vejce	ks	164,2	178,5	203,0	228,5	233	227,5	239,0
Tuky celkem	kg	18,7	21,4	22,7	22,8	22,9	23,2	24,4
z toho maslo	kg	5,0	6,1	6,8	6,8	6,7	7,5	9,0
rostl.oleje a tuky	kg	6,9	7,7	8,2	7,8	8,2	8,5	9,0
Cukr (bez spotřeby								
na alkohol.nápoje)	kg	33,1	34,1	35,0	34,8	34,5	36,0	37,0
Mouka (vč.rýže)	kg	133,1	125,9	130,9	130,2	128,0	123,1	110,0
Zelenina (v hodnotě čerstvé)	kg	85,2	84,7	85,1	76,7	78,8	88,7	100,0
Ovoce (v hodnotě čerstvého bez ořechů)	kg	45,8	61,9	37,7	32,3	53,8	47,2	62,8
Brambory	kg	121,2	105,5	118,9	93,2	112,1	120,7	106,0
Luštěniny	kg	1,8	1,3	1,8	1,3	1,4	1,7	1,9

Príloha č. 2

Výsledky dosavadního plnění opatření vládního usnesení 69/65

V oblasti ministerstva zemědělství a výživy

V rámci tohoto resortu byla provedena kontrola všech úkolů bývalých ministerstev zemědělství a lesního hospodářství, ministerstva potravinářského průmyslu a Ústřední správy nákupu. Sloučení těchto bývalých ministerstev v jediný resort (a politika jednotného řízení prvovýroby a zpracovatelského průmyslu) dávají i do budoucna oprávněné naděje na úspěšné řešení všech otázek souvisících se zlepšením jakosti surovin, zvláště pak výživové hodnoty, s možností změny struktury jejich výroby a jejich hospodárným zpracováním v potravinářském průmyslu či přímou distribucí.

Ministerstvo zemědělství a výživy zajišťuje na úseku zemědělské prvovýroby 15 úkolů, na úseku potravinářského průmyslu 13 úkolů a 1 úkol z úseku nákupu zemědělských výrobků.

Všechna opatření, která byla uložena vládním usnesením k plnění a realizaci tomuto resortu, byla rozpracována a jsou postupně plněna podle možností a nároků na materiální zajištění, které jsou s nimi spojeny.

Pro větší přehlednost jsou zatím uvedena tato opatření zvlášť podle původního rozdělení ve vlád. usnesení 69/65, i když jejich účinné řešení bude v řadě případů naopak potřebovat těsné sепětí jak úkolů prvovýroby, tak zpracovatelského odvětví, případně i distribuce.

A/ Na úseku zemědělské prvovýroby:

1) Na podkladě zásad racionální výživy stanovených v materiálu a na podkladě existujících variant koncepce zemědělské výroby vypracovat s ministerstvy zahraničního obchodu a potravinářského průmyslu podrobnou národohospodářskou úvahu (ekonomický rozbor) o ma-

- 2 -

ximální zemědělské produkci, odpovídající našim možnostem a klimatickým podmínkám, zaměřenou na úvahu o vývoji světových cen produktů a možnosti ekonomicky nejvýhodnější výměny našich zemědělských (ev. strojírenských či jiných) výrobků. Ve smyslu ekonomických výsledků zajistit kvalitativní změny zemědělské politiky.

V souladu s pracemi na výhledu dlouhodobého rozvoje ekonomiky ČSSR byla v uplynulém roce v plénu Státní plánovací komise a komisi ÚV KSČ pro otázky zemědělství a výživy projednána "Předběžná koncepce rozvoje zemědělství a výživy do r. 1980", která byla přijata za podklad pro rozpracování technickoekonomické koncepce.

V současné době byly v souladu s požadovanou problematikou ukončeny práce na materiálu "Hlavní směry dlouhodobého rozvoje zemědělsko-potravinářského komplexu do roku 1980". Materiál, který byl předložen k projednání ve vedení ministerstva zemědělství a výživy a v řídicí skupině Státní plánovací komise, bude po jeho schválení zaslán ÚV KSČ jako podklad pro jednání komise pro zemědělství a výživu.

2/ Zajistit podstatné zvýšení produkce mléka, úplné ozdravení stád od TBC, brucelasy, mastitidy, postupnou úpravu krmných dávek za účelem zvýšení množství i nutričních hodnot mléka, důsledné zavádění mléčnic, snížení bakteriálního znečištění mléka v prvovýrobě.

Bylo dosaženo dalšího vzestupu produkce mléka, kdy proti r. 1964 stouplá celková výroba v r. 1966 z 3650 mil. l na 4044 mil. l, průměrná dojivost stoupla z 1858 na 2081 l za krávu a rok.

Při tom je stále zvyšován podíl krmných směsí obohacených vitaminy a mineráliemi ve výživě skotu s cílem dosáhnout zvýšení jakosti mléka. Mimo to jsou pro možnost zvýšení dojivosti a zlepšení výživy skotu využívány ve stále větším rozsahu polosyntetické diety.

- 3 -

Stupeň bakteriálního znečištění mléka závisí především na práci ošetřovatelů dojnic a je - jak se ukázalo při zkoušení nového systému propílačení mléka podle jakosti v Tachově - v přímé souvislosti s materiální zainteresovaností těchto pracovníků.

V současné době je vybavováno vyhovujícím chladicím zařízením na mléko 41 % sběrů (cca 11 500 sběrů), ostatní budou postupně vybavovány do r. 1975.

Likvidace brucelózy byla již v ČSSR skončena. Také ozdravení stáda od TBC probíhá velmi uspokojivě, neboť se podařilo snížit stav nemocných kusů z 337 tisíc kusů v r. 1964 na 62 000 kusů k 30.6.1967.

3/ Postupně zavést placení mléka podle jakosti (po vzoru mlékárny Tachov)

Ve zkouškách hodnocení jakosti mléka na základě rezasurinových zkoušek se pokračuje. V r. 1966 bylo provádění zkoušek dále rozšířeno. Zkoušky a praktikované zvýhodňování mléka I. jakostní třídy se projevily kladně ve zvýšení jakosti nakupovaného mléka. Tím se však rovněž zvýšily náklady na nákup mléka, které nejsou kompenzovány srážkami, jež se praktikují u výkupu mléka III. jakostní třídy. Další rozšíření akce na celé území státu je vázáno především na vyřešení finanční otázky zvýšených nákladů na nákup mléka I. jakostní třídy.

4/ Výzkumně sledovat možnosti snížení podílu mléka, vrace- ného pro odchov telat

Uvedená problematika je výzkumně řešena s termínem ukončení do r. 1970. V praxi je cca 200 tis. kusů telat (25 %) odchováno pomocí Mix-mléka na bázi mléka odstředěného, ochuceného namlečnými tuky, zejména hovězím lojem nebo sádlem nebo rybím tránem. Jsou předpoklady, že během příštího roku se tento systém odchovu rozšíří

- 4 -

na cca 50 % odchovávaných telat. Provozní výsledky jsou kladné. Zájem praxe vyplývá především z ekonomické efektivnosti této formy výživy (nižší náklady a vyšší nutriční účinnost). Výhledově je nutno počítat s rozšiřováním výživy při uplatnění sušeného mléka, plnohodnotných mléčných náhražek a krmných směsí.

5/ Zajištit odchov masných odrůd vepřů o váz. max. 75 - 90 kg. Nižší váhy cenově zvýhodnit.

Úkol byl pozměněn v tom smyslu, že na základě výsledků plemennářské práce v ČSSR byla jako optimální hranice k dosažení potřebné jakosti masa stanovena hranice 90 - 100 kg. Zároveň však byla zajištěna preference libového vepřového masa cenovým výměrem MZLH č. 41/65 a výměrem A-47-1966. Nyní se pracuje na návrhu na zpětnězení prasat podle kvality, v němž budou masné typy prasat dále zvýhodněny.

6/ Důsledně pokračovat ve šlechtění drůbeže, slavic, odděleně na vysokou snůšku a maso (brojlery); prošetřit ekonomiku chovu masných plemen krocanů.

Ve šlechtění nových plemen je stanovena jako cíl produkce snůškových hybridů, od něhož by bylo možno očekávat v r. 1980 v průměru 200 vajec ročně při potřebě 190-220 g krmiva na 1 vejce. To umožní snížit počet nosnic proti r. 1965 o 11,5 %. V r. 1966 bylo dosaženo průměrné snůšky na 1 nosnici 151 vajec.

Z masných druhů drůbeže je hlavní pozornost soustředěna na zlepšení ekonomiky výkrmu brojlerů. V porovnání s r. 1965, kdy bylo dosaženo za 74,1 dní při spotřebě 3,12 kg krmiva na 1 kg přírůstku průměrné živé váhy brojlera 1,33 kg, bylo v I. polovině 1967 dosaženo v drůbežářském závodě v Xavarově průměrné živé váhy brojlera 1,42 kg za 68 dní při současném snížení potřeby krmiva na 2,79 kg na 1 kg přírůstku.

- 5 -

Nákup brojlerů z celk. množství jatečné drůbeže se zvýšil z 21 % v r. 1965 na 39 % v r. 1966.

Zároveň se uvažuje se zavedením velkochovu krůt na podkladě dovezených čistých linií plemenného materiálu pro rozmnožovací velkochovy. Technologie jejich výkrmu bude obdobně intenzivní jako při výrobě brojlerů.

7/ Výzkumně prošetřit možnosti zavedení králičích brojlerů.

Faremní chovy byly experimentálně založeny na 4 zeměd. závoděch, kde je zkoušena technologie výkrmu a rozplemňování chovného materiálu domácího i zahraničního původu. Zatím je rozsah poměrně malý, celkem je soustředěno 1400 chovných kusů základního stáda a cca 3200 mláďat. V současné době se zakládají další faremní chovy.

8/ Zajištit důsledný výběr a šlechtění odrůd zeleniny a ovoce vhodných z technologického hlediska pro konzum a pro konzervářské účely.

V současné době je rozpracováno 69 nových šlechtění zeleniny. Do státních odrůdových zkoušek bylo zařazeno 33 nových odrůd, z nich 6 zahraničních.

Pro dosažení plynulejšího zásobování a k zajištění vhodné suroviny pro konzervářský průmysl je naše odrůdová skladba doplňována některými výkonnými zahraničními odrůdami.

Odrůdová skladba ovoce a jahod je soustavně upravována dle požadavků vnitřního obchodu (spotřebitelů) a průmyslu. Jde zejména o zvýšení jakosti odrůd, zlepšení jejich konzumních a zpracovatelských vlastností. V tomto smyslu je prováděn neustálý průzkum zahraničních odrůd a šlechtění nových odrůd se zaměřením na odrůdy jablek, hrušek, broskví a jahod.

- 6 -

- 9/ Důsledně zajistit výběr a pěstování vhodných odrůd brambor pro ječné účely s přihlédnutím k zavedení průmyslového loupání.

V r. 1967 bylo vhodnými konsumními odrůdami brambor osázeno 60 % ploch brambor, t.j. 139 890 ha (kromě ranných brambor). Nadále jsou šlechtěny nové odrůdy s dobrou konsumní hodnotou a zvýšenou výnosovostí.

- 10/ Prošetřit možnosti pěstování řepky olejné s olejem bez kyseliny erukové.

Výzkumná práce probíhá již 3 roky. V r. 1967 byla vypěstována odrůda ozimé řepky bez erukové kyseliny, v r. 1967-68 bude rozmnoženo osivo pro další pokusy a bude současně dále pokračováno ve šlechtění.

- 11/ Provéřit ekonomiku pěstování vhodných šlechtěných sovětských odrůd slunečnice s vysokým obsahem oleje a krátkou vegetační dobou (z hlediska světových cen olejnin) ve vhodných oblastech ČSSR).

Pěstování slunečnic na semeno má v ČSSR stále klesající tendenci. Osivo je každoročně dováženo ze SSSR.

Při pěstování slunečnice na semeno se používá jen v nepatrné míře mechanizace a sklizeň se provádí ručně. Z tohoto důvodu a na základě rozboru provedeného v r. 1966, který prokázal větší ekonomickou výhodnost pěstování řepky v ČSSR, se doporučuje tímto problémem se širší nezabývat, a pro účely tukového průmyslu dovážet slunečnicové semeno ze SSSR.

- 12/ Provéřit vhodnost náhrady ssavých jatečných telat odchovem mladých kusů hovězího dobytka o váze cca 150 -170 kg.

Po provozním ověření výkrmu telat do váhy 150 kg mléčnými náhražkami byl v r. 1967 započat širší výkrm. Používané krmné

- 7 -

směsí jsou však zahraničního původu, a jsou placeny vývozem jatečných telat. Pouze telata zahraničním odběratelem nepřevzatá jsou spotřebována na domácím trhu. V r. 1967 má být podle předběžných úvah vykrmeno do váhy cca 150 kg asi 55 000 kusů telat. Na domácí trh jsou telata došlé za cenu jatečných telat.

Delší rozšíření výkrmu telat do váhy 150 kg je závislé na množství potřebné krmné směsi, získané buď ze zahraničí nebo z tuzemské výroby.

Po úspěšném odzkoušení prodlouženého výkrmu u telat do váhy 200 kg (tzv. baby beef) provedeném v r. 1966 byl rozšířen jejich výkrm v r. 1967 na 20 000 kusů. Maso, které je svou kvalitou mezi masem telecím a hovězím, je používáno k výrobě některých speciálních masových výrobků a hovězí šunky.

Delší rozšíření je závislé na ekonomice a rentabilitě výkrmu.

13/ Vypracovat koncepci výroby luštěnin, zejména čočky, včetně ekonomického zhodnocení v porovnání se světovými cenami zemědělských výrobků.

Koncepce byla zpracována; její realizace však naráží na značné obtíže, neboť zemědělské podniky nemají potřebné zkušenosti s velkovýrobou čočky. To je také příčinou značných ztrát, malých výnosů a tím i při zvýhodněné ceně za 1 kg (1300 Kčs za 1 q proti 771 Kčs v r. 1950) malý zájem o její pěstování.

14/ Určit ekonomicky nejvýhodnější průměrnou porážkovou váhu hovězího dobytka a zajistit její dodržování.

Vzhledem k různorodosti plemen a podmínek jejich chovu v ČSSR byla přibližně stanovena nejvýhodnější porážková váha pro různá plemena a jednotlivé skupiny jatečného skotu. Za I. polovinu 1967 je dosaženo u skotu průměrného denního přírůstku 0,70 kg v JZD, u stát. statků 0,58 kg. Průměrné porážkové váhy dobytčat

- 8 -

se stále zvyšuje (448 kg v I. pololetí 1967 proti 408 kg v r. 1964). Současně s tím dochází k přesunu z nižších jakostních tříd do vyšších a zlepšuje se i celková kvalita masa ve všech kategoriích dobytka.

15/ V souvislosti s plněním usnesení předsednictva ÚV KSČ ze dne 10.3.1964 prozkoumat podmínky uskladnění vhodných druhů ovoce a zeleniny v zemědělských závodech z hlediska efektivnosti a dohodnout optimální ekonomické stimuly.

Na základě prokázané efektivnosti skladování ovoce a zeleniny u zemědělských závodů a na základě dohod s vnitřním obchodem bylo v r. 1964 skladováno v kretech a jiných provisoriiích 9,9 tis. tun zeleniny, v r. 1965 6,5 tis. tun zeleniny. Uskladnění zeleniny a ovoce v zemědělských závodech předpokládá vypracování spolehlivých tech. postupů a výstavbu skladů tak, aby bylo docíleno maximálních efektů pro závody a minimalizace ztrát při skladování.

V letech 1968-70 bude započato s výstavbou modelových skladů a s jejich postupným předáváním do provozu. Současně budou sledovány i parametry optimální skladovací technologie. Velikost těchto pěstitelských skladů by měla být kolem 50 vagonů ovoce.

Značnou brzdou v dalším rozvoji skladování u pěstitele je současné zvýšení stavebních nákladů na výstavbu nových skladů.

Podniky Zelenina budou budovat sklady na 200 - 500 vagonů, později bude možno tuto výstavbu realizovat i u okresních zemědělských sdružení.

Efektivnost skladování u pěstitelů vzroste dále vlivem působení nových tržních vztahů. Uvažuje se o tom, že i za podmínek provisorní výstavby skladovacích prostorů u pěstitele vzroste již od r. 1968 množství uskladněného ovoce a zeleniny na cca

- 9 -

15 000 tun zeleniny a 5 000 tun ovoce. V případě uvažované výstavby skladovacích kapacit v r. 1972-75 může postupně dosáhnout objem skladovaného zboží úrovně 40 tis. tun zeleniny a 30 tis. tun ovoce.

A/ Na úseku výroby potravin

- 1/ Vypracovat návrhy opatření nutných k prodloužení doby úchovy mléka ve spotřebitelských obalích na dobu minimálně dvou dnů.

Opatření, zaměřená na zlepšení jakosti nakupovaného mléka, dozorování směrů technologických postupů a hygienicko-sanitálních podmínek při výrobě, balení, skladování a distribuci jsou dlouhodobého charakteru a jsou realizována postupně podle možností jednotlivých podniků. V r. 1966 byla zhodnocena účelnost a efektivnost těchto opatření. K dosažení předpokládané prodloužené doby úchovy mléka nutno současně vybavit síť maloobchodního prodeje chlazenými prostory.

- 2/ Zabezpečit zavedení uperizace, homogenizace a aseptického plnění části mléka určeného pro zásobování škol, průmyslových závodů a prodejních automatů.

Tento úkol má dlouhodobější charakter. B.1 vypracován návrh na dovoz kompletní linky Tetrapak ze Švédska a předložen SKT. Úspěšná realizace tohoto úkolu brání nedostatek devizových prostředků mlékárenského oboru a nevyjasněnost zajištění potřebného obalového materiálu.

- 3/ Postupně rozšířit objem malospotřebitelského balení mléka.

Proti r. 1965 stouplо množství malospotřebitelsky baleného mléka v r. 1966 o 81,5 mil. l a tvořilo 46,7 % z celkových tržních

- 10 -

dodávek. Do r. 1970 se počítá se zvýšením prodeje v lahvích a nevratných obalech na 959 mil. l, t.j. touto formou bude splněno 64 % všech dodávek.

V r. 1966 byly dovezeny 3 linky na plnění mléka do nevratných polyethylenových lahví zn. "Botiplast" a byly zkoušeny v Bratislavě, v Praze a v Gottwaldově. Zatím tyto linky vykazují značnou poruchovost, nízkou produktivitu práce a jsou pro podniky značně ztrátové, i když jsou nevratné lahve spotřebiteli velmi žádané. Blanické strojířny Vlešim vyvíjejí na podobném principu naše vlastní plnicí zařízení pro obaly 0,5 a 1 l.

V r. 1967 byla navíc v Bratislavě instalována a uváděna do zkušebního provozu linka "Polipeck" pro balení mléka do polyethylenových hadic, jejíž ekonomické parametry jsou podle provedených studií velmi příznivé.

4/ Zvést výrobu mléka o vyšší tučnosti pro potřeby výživy školních dětí a mládeže, jakmile to hospodářské situace dovolí.

S realizací úkolu bylo započato na podzim r. 1966, kdy byly dodány do škol 1/4 litrové lahve mléka na svačiny. Proti říjnu 1966, kdy bylo takto prodáno 87 tis. porcí denně, se zvýšil odbyt mléka v 1. pololetí 1967 již na 386 tis. porcí denně. Akce se uskutečňuje již v 2 400 školách.

5/ Postupně s výrobou méně tučných mas snižovat tučnost masných výrobků, zejména uzených a rozšiřovat sortiment kvalitních masných výrobků neuzených.

I když nabídka hovězího masa dobré jakosti na trhu trvale převyšuje poptávku, nepodařilo se zatím snížit požadavky spotřebitelů na výsekové vepřové maso, přestože je vlivem vysokých pořázkových vah prasat dodáváno značně tučné.

- 11 -

- 11 -

Ministerstvo zemědělství a výživy připravuje k 1.1.1968 cenové zvýhodnění nákupu prasat masitých plemen s nižší výtěžností masa, syrového sádla, které má do budoucna pomoci zvýšit skutečný obsah svaloviny v masu na kosti.

V perspektivě do r. 1980 uvažuje OŘ masného průmyslu s postupným zvyšováním obsahu libové svaloviny v masných výrobcích v průměrné měře o 3% proti dnešnímu stavu.

6/ Postupně zabezpečovat snížování podílu cukru v konzervárenských, pečivářských, cukrovinkářských a cukrárenských výrobcích a nealkoholických nápojích.

Výsledek dosavadních opatření na úseku výrobní spotřeby cukru je zřejmý z přehledu vývoje ukazatelů spotřeby cukru v kg na 1 tunu vybraných výrobků:

	1955	1. pol. 1967	rozdíl
vč. čokoládové cukrovinky	550	502	-48
trvanlivé pečivo	320	245	-75
sirupy limonádové	650	613	-37
sirupy konsumní	631	615	-16
marmeláda	510	496	-14
džemy	550	505	-45
kompoty	153	124	-29

U konzervářských výrobků byla hranice obsahu cukru snížena již na minimální hranici, což má negativní vliv na prodejnost výrobků, jejich organoleptické vlastnosti i celkovou jakost a dobu trvanlivosti. Vzhledem k cenovým relacím ovocné sušiny a cukru se navíc náhoda cukru zvýšením ovocné sušiny ve výrobku projevuje podstatným zvýšením cen výrobků.

Většímu snížení výrobní spotřeby cukru brání nedostatek náhradních surovin a jejich nepříznivé cenové relace. I přes tato fakta byla vyvinuta a dána na trh řada výrobků, v nichž je cukr

- 12 -

nahrazen buď ovocnými dřevinami či jinými surovinami.

7/ Zaměřit výzkum na intenzivní studium pokrokových techno-
logických postupů, zejména konzervárenských metod,
zaměřených na snížení ztrát a maximální úchovu nutrič-
ních hodnot potravin.

Výzkum pokrokových technologií a nových metod konzervace potravin s cílem zvýšení nutriční hodnoty a trvanlivosti výrobků vysoce nutričně hodnotných je rozpracován formou řady úkolů státního plánu rozvoje vědy a techniky. Výzkum je zaměřen na dosažení vyšších parametrů jakosti výrobků, na prodloužení jejich skladovatelnosti a v souvislosti s tím řeší i otázky strojně-technologické a vliv nových způsobů balení.

V rámci úkolu "Nové formy konzervace potravin" byla již prakticky dořešena a poloprovozně odzkoušena lyofilisace potravin rostlinného i živočišného původu a dohotovena dokumentace na průmyslové zařízení. Balení lyofilisovaných potravin na zařízení vyvinutém v ČSSR má být odzkoušeno s použitím vlastního obalového materiálu v průběhu 4. čtvrtletí tohoto roku.

Dále byl ukončen laboratorní výzkum zmrazování potravin v tekutých plynech (dusík, CO_2) a zmrazování fluidisací. V letošním roce bude k dispozici poloprovozní zařízení vyrobené podle vlastní dokumentace.

Kromě těchto metod konzervace jsou laboratorně rozpracovány zcela nové principy, jakým je např. výzkum konzervace pomocí reversní osmosy.

K cíli zvýšit výslednou nutriční hodnotu výrobků směřují i úkoly řešící komplexně mechanizovanou výrobu hotových jídel a masných polotovarů, uplatnění vysokofrekvenčního ohřevu, nových metod sušení a odpařování, obohacování výrobků vitamíny pomocí činnosti mikroorganismů apod. Všechny tyto principiální otázky

- 13 -

nových technologických procesů jsou řešeny jako součást komplexního úkolu G-9-42 "Způsoby zajištění racionální výživy obyvatelstva".

8/ Spolu s MVO a dalšími složkami nár. hospodářství do-
budovat chladírenský a mrazírenský řetěz úchovy a di-
stribuce vhodných potravin a hotových jídel v drobném
i velkopotřebitelském balení.

V rámci bývalého ministerstva potravinářského průmyslu bylo provedeno zhodnocení stávajícího stavu chladírensko-mrazírenských kapacit jednotlivých oborů potravinářského průmyslu. K zajištění tohoto úkolu, který vyžaduje mezinárodní koordinaci bude do konce roku 1968 vypracována ministerstvem zemědělství a výživy zvláštní studie.

9/ Vypracovat koncepci rozšíření sortimentu výrobků z brambor a luštěnin.

Koncepce byla zpracována již v průběhu r. 1965. Realizace jejích výsledků však svým rozsahem zatím neznamená podstatný přínos pro zlepšení struktury výživy obyvatelstva. Tak např. se počítá, že v r. 1970 dosáhne výroba předvařených luštěnin úhrnem 700 tun za rok, u krekarů se počítá se zvýšením výroby ze 176 tun v r. 1966 na 400 tun v r. 1970. Ve výhledu se počítá i s dalším rozvojem výroby sušené bramborové kaše pro domácnosti i pro centrální výrobu polotovarů.

10/ Spolu s MVO a MTP vypracovat technologii a maximálně pomoci při zavádění průmyslové výroby polotovarů.

Táto otázka je věnována značná pozornost i z hlediska končepčního v souvislosti s úvahami o modernizaci a rozvoji potravinářského průmyslu do r. 1980. Byla však zatím vypracována pouze předběžná úvaha, která nebyla dosud sladěna s jinými resorty a

- 14 -

institucemi, do jejichž prevomoci otázky technického rozvoje tohoto odvětví spadají.

Konkrétním projevem spolupráce je koordinace řešení komplexně mechanizované linky na výrobu masitých polotovárů v rámci plánu vnitřního obchodu a využití těchto výsledků a jejich další prohloubení v konzervářském oboru při komplexní mechanizaci linky na výrobu hotových jídel s kapacitou 2 t/hod.

11/ Uložit vybraným oborům vypracovat návrh na využití kvasnic do nejrůznějších produktů potravinářského průmyslu.

V první etapě do r. 1968 jsou výzkumně sledovány optimální způsoby zpracování kvasnic s aspektem úpravy organoleptických vlastností a možností jejich použití pro fortifikaci některých potravin bílkovinami a vitamíny. V druhé etapě 1968-70 bude proveden vývoj některých nových druhů výrobků s přídavkem kvasnic v řadě oborů potravního průmyslu.

Možnosti širšího uplatnění obohacování potravin zpracovaných kvasnicemi jsou minimálně do r. 1970 silně omezeny nedostatečnou kapacitou droždárů, které jsou schopny svou výrobou stěží pokrýt dnešní běžné požadavky oborů potravního průmyslu a trhu.

12/ Zavést alespoň jeden druh nealkoholického nápoje fortifikovaného v deficitních obdobích vitamínem C.

Koncem r. 1966 byla zavedena výroba nealkoholického nápoje "Ascona" fortifikovaného vit. C. Jeho výroba v prvních pěti měsících r. 1967 byla celkem 713 hl. Další rozšíření výroby je závislé na vývoji spotřebitelské poptávky po tomto nápoji a na jeho náležité propagaci.

- 15 -

13/ V propagaci uplatňovat zásady racionální výživy
obyvatelstva.

Na úseku propagace byla hlavní akcí r. 1967 gastronomická výstava EXPlzeň 67, zaměřená na propagaci zásad racionální výživy. Část výstavy byla věnována problematice dětské výživy.

C/ Na úseku nákupu zemědělských výrobků

Navrhnout účinný způsob zvýšení hmotné zainteresovanosti zemědělských závodů na dodávkách jakostních vyříděných a pytlovaných stolních brambor pro přímý konsum. Diferencovat nákup stolních brambor podle jakosti a třídění a podle vhodnosti pro mechanickou loupění.

Tento úkol byl splněn v souvislosti s návrhem nákupních cen stolních brambor, platných od 1.1.67, které byly upraveny současně s úpravou cen včetně ostatních zemědělských výrobků. Stanovená zásada byla dodržena - nejvyšší zvýhodnění bylo navrženo u nejvyšších jakostních tříd. Odrůda Jizeřa, která je zatím naší jedinou významnou perspektivní odrůdou, vhodnou pro průmyslové loupění, byla zařazena do II. jakostní třídy a tím rovněž cenově zvýhodněna. Současně tím byly vytvořeny podmínky k rozšíření této odrůdy a zajištění dostatečného množství brambor pro průmyslové loupění.

Na úseku ministerstva vnitřního obchodu

Údaje o výši dodávek tržních fondů podle souborných tříd potravin a jejich jednotlivých položek ukazují v 1. pololetí 1967 ve srovnání s 1. pololetím r. 1966 vzestup u masa a masných výrobků kromě mořských ryb, u mléka a mléčných výrobků, u skupiny zeleniny, ovoce a konzervovaných výrobků a u brambor, zatím co dodávky mlýnsko-pékárenských a těstářenských výrobků stagnují

- 16 -

a u mouky klesají. Mírně poklesly i dodávky rafinovaného cukru, zatím co spotřeba čokolády, čokoládových a nečokoládových cukrovinek i cukrářských výrobků nepatrně stoupla. Neuspokojivý je zatím vývoj dodávek nealkoholických nápojů, vyjma sodovky a limonády, jejichž dodávky se zvýšily.

Ve skupině mlýnských a pekárenských výrobků došlo v r. 1966 v dodávkách pšeničné mouky z velkoobchodu proti r. 1965 k poklesu o téměř 46 tis. tun a v 1. pololetí 1967 ve srovnání se stejným obdobím r. 1966 o dalších 3600 tun. Vliv na tento vývoj měla zvýšená spotřeba brambor.

Značný vliv na zvýšení spotřeby mléka celkem mělo zavedení dodávek plnotučného mléka, které zbrzdily jinak stálý pokles spotřeby pasteurovaného mléka s 2% tuku. Zvýšení konzumace mléka by prospělo urychlené zavedení a rozšíření prodeje mléka v nevratných obalech.

Většímu rozšíření spotřeby potravin s vysokým obsahem bílkovin a vitaminů brání stále disproporce mezi možností výroby a požadavky trhu. Není dosud plně uspokojena poptávka tvarohu, po některých druzích sýrů, zvláště tvrdých s vysokým obsahem tuku v sušině, jogurtů, smetanových krémů, telciho a libového vepřového masa a v jarních měsících i zeleniny a ovoce.

U jednotlivých opatření uvedených v příloze IV. vládního usnesení je tento stav rozpracovanosti či zajištění:

1/ Na všech úsecích činnosti propagovat zásady racionální výživy obyvatelstva.

Tento bod je plněn pomocí všech přístupných sdělovacích prostředků s uplatněním všech forem propagace. Řada těchto propagačních akcí je vypracována v přímé spolupráci se Společností pro racionální výživu. I na úseku veřejného stravování byla uskutečněna řada propagačních akcí např. s cílem zvýšit dosud velmi

- 17 -

nízkou spotřebu mléka a mléčných výrobků v závodach veřejného stravování. Tuto činnost bude obchod permanentně zajišťovat i do budoucna.

2/ Optimalizovat cesty čerstvé zeleniny a ovoce od výrobců ke spotřebitelům.

Toto opatření je plněno podstatným rozšířením přímých dodávek zeleniny a ovoce pěstitelům do prodejen, pomocí vlastních prostředků zemědělských závodů. Také zjednodušená forma kontraktace dodávek pomohla dosáhnout téměř stavu vyrovnanosti skutečné spotřeby a výroby, i když i zde se vyskytují místní i sezonní disproporce mezi nabídkou a poptávkou.

Do velkých spotřebitelských aglomerací jsou z velkopěstitelských oblastí realizovány dodávky nákladními rychlovlaky (NEX vlaky). Jejich počet vzrostl proti r. 1966 z 55 vlaků na cca 200 vlaků s celkovým počtem 3500 vagonů v r. 1967. Při tom se přepravní doba podstatně zkracuje a snižují se i nutriční a váhové ztráty na zboží.

Na úseku dováženého ovoce a zeleniny byla od tohoto roku zrychlena a zkrácena přeprava a usnadněna manipulace se zbožím zřízením dispečinku pro kamionovou dopravu v Bratislavě-Petržalce.

Pro zjednodušení zásobování obyvatelstva čerstvou jakostní zeleninou a ovocem jsou uvažována další opatření, především užší propojení jednotlivých základních podniků Zelenina tak, aby mohly být zásobovány dostatečně i rekreační oblasti, a další rozšíření přímých dodávek z velkých pěstitelských oblastí a z příměstských oblastí do oblastí spotřebních. Zároveň jsou řešeny otázky hmotné zainteresovanosti pěstitelů na těchto dodávkách z pole do specializovaných prodejen.

- 18 -

3/ Zajistit výstavbu vzorového skladu pro ovoce a zeleninu (do r. 1970).

Obchod ovocem a zeleninou soustředil pozornost na výstavbu vzorového skladu pro ovoce, zeleninu a brambory, spojeného s dozrávárnou jižního ovoce. Tento sklad, který bude vybudován v Praze-Ruzyni, má zároveň zlepšit tíživou situaci ve skladových prostorách pro Prahu. Svou kapacitou bude schopen zásobit cca 1/3 pražského obyvatelstva. Vedle vlastního skladování zde bude prováděna i tržní úprava zeleniny a brambor. Součástí tohoto komplexu se pravděpodobně stane i objekt pro radiační ozařování uskladněné zeleniny a brambor pomocí kobaltu 60.

Zatím není s konečnou platností uzavřena otázka termínu zahájení výstavby a způsobu jejího financování.

Kromě této připravované výstavby vzorového skladu byly dány v r. 1966 do provozu či do zkušebního provozu 2 sklady o kapacitě 2100 tun, další 3 sklady o stejné kapacitě budou dány do provozu v zimním období 1967/68. Mimo to v r. 1968 bude zahájen provoz ve skladišti Košice s kapacitou 4500 t. Další 3 sklady již rozestavěné o kapacitě 2100 t jsou plánovány k dokončení do r. 1970. V r. 1968 začne stavba dalších 3 objektů s obdobnou kapacitou a stejným termínem dokončení.

U těchto nových staveb však bude nutno vzhledem k nové cenové úrovni stavebních prací přehodnotit původní koncepci výstavby a při tom vzít současně na zřetel výsledky provozu a jeho ekonomiku z již provozovaných skladů.

4/ Zvýšit podíl konzumované zeleniny a ovoce ve veřejném stravování i vhodnou nabídkou. V souvislosti s tím zajistit výrazné zlepšení zásobování čerstvým ovocem a zeleninou pro všechny podniky veřejného stravování i závodní jídelny.

- 19 -

Přes dosud provedená opatření se strany podniku Zelenina nedošlo ani v r. 1967 k výraznému zvýšení spotřeby zeleniny a ovoce v závodních veřejném stravování. V prvním pololetí r. 1967 se zvýšila ve srovnání s prvním pololetím r. 1966 její spotřeba pouze o 0,4 %, zatím co spotřeba brambor stoupla o 19,6 % a masa a masných výrobků o 4,5 %.

- 5/ Rozšířit nové formy prodeje ve veřejném stravování a výstavbou účelně ovlivnit síť restaurací a jídeln v návaznosti na předpokládané uplatnění centrální výroby polotovarů, případně hotových jídel.

Podklady pro toto opatření jsou výzkumně řešeny v hlavním úkolu G-9-33-4 "Koncepce zásobování a stravování obyvatelstva ČSSR"; který je součástí komplexního úkolu státního plánu RVT G-9-42 "Způsoby zajištění racionální výživy obyvatelstva". Vlastní výroba a technologie průmyslové výroby polotovarů, jejich rozvoz a ekonomika využití v závodních veřej. stravování jsou řešeny v dalším komplexním úkolu státního plánu G-9-33 "Průmyslová výroba polotovarů".

Součástí koncepce zásobování a stravování obyvatelstva v ČSSR je i rozpracování technicko-ekonomické koncepce dalšího rozvoje závodního stravování.

- 6/ Zajistit výstavbu experimentální centrální výroby polotovarů v Brně (do konce r. 1968) a zajistit cesty jejího zásobování v návaznosti na závody potravního průmyslu.

Původně uvažovaný termín výstavby nebylo lze z objektivních důvodů zabezpečit. Úvodní projekt byl schválen v květnu t.r. a předpokládalo se zahájení výstavby ve 2. pololetí 1967 a skončení v prosinci 1969. Vzhledem k nezajištěnosti stavební výroby byl počít k akci odložit do r. 1968, takže lze počítat předběžně s jejím dokončením v r. 1970. Proti původnímu projektu bylo nutno

- 20 -

oddělit loupárnu brambor od vlastní výroby polotovarů zcela mimo objekt. Proče loupárna brambor bude umístěna v prostoru, kde má být zároveň objekt pro posklizňovou úpravu brambor nově se tvořícího Sdružení pro konsumní brambory v Brně.

V nových podmínkách řízení národního hospodářství je nutno upřesnit finanční spoluúčast a spolupráci mezi investory a dále vyjasnit otázku získání 50 % státní dotace na tuto akci, která svým charakterem i velikostí přesahuje možnosti kteréhokoli stávajícího podniku veřejného stravování.

Strojní vybavení centrální výroby polotovarů předpokládá mimo jiné i využití komplexně mechanizovaných linek na výrobu polotovarů a nových technologií, které jsou řešeny v rámci komplexního úkolu "Průmyslová výroba polotovarů".

Otázky způsobu zásobování surovinami jsou zatím ve stadiu jednání, neboť jejich realizace je aktuální až po r. 1970.

7/ Zajištění výstavby samostatného provozu loupárny brambor se skladem.

Loupárny brambor a kořenové zeleniny se skladem mají pokrýt potřeby závodů veřejného stravování a dalších velkoobchodů, částečně i požadavky maloobchodu.

V praxi pracují zatím pouze 2 loupárny, jejichž provoz je však poměrně malého rozsahu, což se projevuje i na ekonomických výsledcích.

Perspektivní plán do r. 1970 však s vybudováním samostatné loupárny brambor v některém z větších měst republiky neuvažuje, když původně uvažovaná stavba v Praze se nemohla z důvodů nedostateku stavební kapacity uskutečnit.

Dalším z důvodů nemožnosti rozšířit průmyslové loupání brambor je nedostatek devisových prostředků pro dovoz výkonných

- 21 -

škretek z KS. Není také dosud vyjasněna otázka financování výstavby těchto loupárů, neboť v řadě případů byl projevěn souhlas s jejich výstavbou a provozováním pouze za předpokladu financování investic (cca 7 mil.Kčs) z centrálních zdrojů.

8/ Vybudovat ve dvou velkých závodech sítě prodejních automatů pro prodej občerstvení a vyhodnotit jejich ekonomiku.

Realizaci tohoto úkolu brání naprostý nedostatek vhodných typů prodejních automatů vsměs z dovozu z KS, dále nedostatečný sortiment automaticky prodávaných výrobků, nedořešení otázek vhodných způsobů adjustace a balení potravinářských výrobků pro tento prodej, nedostatek chladících automatů a konečně i omezený počet vhodných mincí pro automatický prodej. Zásadní otázkou je, že nejsou prodejní automaty u nás vůbec vyráběny a není ani dostatek vhodných náhradních dílů k dosud instalovaným. Za této situace dochází k stálému poklesu automatického prodeje, i když jeho význam pro úsporu pracovních sil zvláště ve velkých průmyslových závodech je naprosto nepopiratelný.

Na úseku ministerstva školství

1/ Vypracovat spolu s ministerstvem financí návrh na účelné ovlivnění finančních limitů pro přípravu jídel ve školním stravování s plánovaným poklesem spotřeby mouky a moučných výrobků.

Zatím se podařilo v r. 1965 provést ve spolupráci s ministerstvem financí a s národními výbory zvýšení stravovací normy pro žáky ZŠ o 35 hal., o které byla norma v r. 1958 snížena. Toto opatření si vyžádalo náklad 50 mil.Kčs ročně. Dále byla zvýšena od 1.3.1967 státní dotace na nákup potravin ve školních a inter-

- 22 -

národních jídelnách v souvislosti s úpravou cen masa k 3.10.1966 o 60 mil. Kčs.

V rámci tohoto bodu vládního usnesení byl vypracován na základě komplexního rozboru všech složek společného stravování dětí a mládeže plán postupného řešení nedostatku s návrhem opatření na řešení zvýšení kvality jídel podávaných ve školních a internátních jídelnách. Jako základ byly vzaty fyziologické normy výživy skupin dětí podle věku a pohlaví a požadavkům krytí potřeby živin byl přizpůsoben vzorový jídelníček. V porovnání s jinými formami společného stravování je úprava stravování v tomto smyslu značně náročná na finanční prostředky nejen z centrálních fondů, ale i na zvýšení finanční úhrady rodiči. Podstatného zlepšení stavu výživy dětí a mládeže může být dosaženo pouze zásadními zásahy do dosavadního způsobu zajišťování stravování dětí a mládeže.

Zpráva předkládá 2 varianty řešení, určující výši a rozsah podílu státní dotace a prostředků rodičů, potřebných pro úhradu zvýšené kvality stravy dětí a mládeže. Materiál je podáván pro jednání vlády samostatně, takže jeho závěry nebudou v této zprávě podrobněji rozebírány. Za úvahu stojí pouze okolnost, že kladný výsledek řešení této otázky podle 1. varianty příznivě ovlivní urychlení dosažení cílů racionální výživy u téměř 1 mil. dětí, zatím co druhá varianta by mohla svou realizací způsobit odklon od školního stravování dětí a mládeže a zneškodnit cílelou výživu dětí podobně jako se tomu stalo v dubnu 1964 ve vývoji závodního stravování.

2/ Ve spolupráci s radami KNV projednat možnost nábory pracovních sil, příp. se zkrácenou pracovní dobou z místních zdrojů pro umožnění zlepšení úrovně školního stravování.

Ministerstvo školství doporučilo krajským národním výborům na základě vládního usnesení 66/1966 o přijímání pracovníků z do-

- 23 -

plňkových zdrojů pracovních sil pro rozšiřování služeb upravit postupně nízké stavy pracovníků ve školních jídelnách. Vzhledem k tomu, že pro tento účel nebyly dostatečné mzdové fondy, bylo doporučení málo účinné. Ministerstvo školství proto chystá ve školním roce 1967/68 vypracování návrhu na zlepšení materiálního a kádrového zabezpečení školního stravování.

Na úseku ministerstva chemického průmyslu

- 1/ Spolu s MPP vypracovat a předložit SKT podrobný časový plán maximální náhrady potravinářských surovin a polotovarů použitelných pro účely výživy, event. výkrmu (tj. zajistit maximální náhradu lihu, škrobu, tukových surovin, kaseinu apod.) produkty vyráběnými v chemickém průmyslu.

U kvasného lihu se předpokládá postupný pokles jeho spotřeby z 13 720 tun v r. 1966 na 11 000 tun v r. 1967 a na 3 300 tun v r. 1968. Uvedených 3 300 tun kvasného lihu slouží pro přípravu farmaceutických polotovarů, čistých chemikálií a medicínální vazelíny a nebude je možno dále snížit do konce r. 1970. Další možnost náhrady kvasného lihu lihem syntetickým je možno očekávat za předpokladu rafinace syntetického lihu dosud užívaného v kaučuku Kralupy, kde přechodem na butadien se počítá v letech 1972-73 s odstraněním spotřeby lihu. Dále bude uvolněn syntetický líh z výroby ethylenglykolů, které budou nahrazeny výrobou propylenglykolu z petrochemicky získaného propylenu.

Také spotřeba škrobu pro lepidla byla postupně snižována, avšak z ekonomických důvodů nelze dále přejít na náhradní suroviny vzhledem k jejich vyšším cenám. Pro papírenský průmysl bude naopak vzhledem k uvedení nových výrobních kapacit do provozu vyžadováno úhrnně vyšší množství škrobu než dosud.

- 24 -

U kaseinu bylo dosaženo jeho náhradou jinými surovinami (polyesterové pryskyřice, acronil) celkové úspory 415 tun ročně. Používá se ho nadále pouze při výrobě speciálních pryskyřic.

V nětěrovém průmyslu dochází k postupnému snižování spotřeby tukových surovin v důsledku jejich náhrady syntetickými nětěrovými hmotami. Tak klesá podíl tukových surovin v nětěrových hmotách postupně z 10,6 % v r. 1965 na 2,07 % v r. 1966, v r. 1968 se předpokládá již jen 8,83 %, v r. 1970 8,80 %. Dále se počítá s omezením spotřeby tukových surovin pro výrobu pracích prostředků, kde budou nahrazeny fosforečnými solemi a tripolyfosfáty z domácí výroby.

2/ Zajistit postupnou výrobu vhodných plastických hmot pro balení potravinářských výrobků, zejména směsných folií pro stroje na výrobu lehví a balení tekutin, folií pro balení mrazírenských výrobků apod.

Zpracovatelské závody plastických hmot v resortu ministerstva chemického průmyslu zabezpečují výrobu a tím i dodávky vyplývající z usnesení vlády č. 241/66, jejichž realizace však nestačí zdaleka ke krytí stále se zvyšujících požadavků, uplatňovaných ministerstvem zemědělství a výživy, ministerstvem spotřebního průmyslu a dalšími odběratelskými resorty v letech 1968-1970 pro zabezpečení dodávek spotřebitelsky balených výrobků, jak to požaduje tuzemský i zahraniční obchod.

Hlavní součástí dodávek obalových materiálů jsou folie PVC a polyetylenu, hadice, sáčky a pytle z polyetylenu a kalímky z PVC folií. U polyetylenu jde o vysokotlaký polyetylen nyní ve výši 1400 tun ročně, v letech 1969-70 bude dodáno pro potřeby ministerstva zemědělství a výživy ročně 2000 tun.

Zdravotně nezávadné folie PVC je vyráběna speciálně pro účely potravinářské, při čemž její výroba stoupá postupně z 280 t

- 25 -

v r. 1966 na 503 t v r. 1967, 784 t v r. 1968, 1011 t v r. 1969 až na 1216 t v r. 1970.

Polyetylenové sáčky by měly být postupně nahrazeny hadicemi a foliemi.

Mimo použití v obalové technice potravinářského průmyslu budou PE folie použity v různé aplikaci i pro jiné účely zemědělské výroby, např. pro rychlení zeleniny, pro předklíčování brambor, pro konzervaci bílkovinné siláže, k ochraně strojů, hnojiv i materiálů. Všechny tyto aplikace - všeobecně ekonomicky efektivní - ukazují, že při předpokládaném rozsahu použití PE folie není prakticky možno všechny tyto požadavky pokrýt.

Stávající zpracovatelské kapacity plastických hmot se zaměřením na obalovou konfekci nejsou s to zajistit stále se zvyšující požadavky odběratelských resortů nad rámec dodávek podle vládního usnesení 241/66, které byly podhodnoceny. Pro zvýšení výroby by bylo nutno dovést zařízení z KS a zaručit devisovou návratnost vložených prostředků. Poněvadž tato devisová návratnost nebyla dosud proložena, není zatím s konečnou platností dořešen ani dovoz strojního zařízení a tím není ani možnost zvýšení dodávek obalové konfekce nad množství, které zaručuje pro MZŽ úroveň stanovená vládní usnesením 241/66.

Závažným problémem je zajištění výroby vícevrstvých papírových obalů na mléko pro balení systémem Tetrapak. Zatím byla v papírnách ve Štětí provedena na poloprovozu zkušební výroba kartonu, vhodného jako nosič ostatních vrstev obalového materiálu pro balení systémem Tetrapak. Tohoto kartonu je však absolutní nedostatek a ministerstvo chemického průmyslu nemůže zaručit i v případě úspěšného dokončení zkoušek jeho vhodnosti v zahraničí výrobu v požadovaném množství.

Úkol vývoje obalového materiálu pro balení mléka do nevratných obalů byl na SKT předběžně schválen k zařazení do státního

- 26 -

plánu jako dílčí úkol komplexního úkolu G-9-42 "Způsoby zajištění racionální výživy obyvatelstva".

Mimo tyto obalové materiály byla provedena zkušební výroba pergamenové náhrady zušlechťené melaminovou pryskyřicí s přidavkem titanové běloby.

V r. 1968 bude dovezeno strojní zařízení na výrobu papíru vrstveného polyetylenem o roční kapacitě cca 5000 t. Polovinu vyrobeného materiálu bude nutno ovšem vyvézt na kompenzaci poskytnutého devisového úvěru na nákup zařízení. Zároveň bude nutno hlídat prostředky na dovoz kartonu vhodného pro natírání.

Otázka vhodných napromastitelných obalových materiálů pro balení másla bude rozhodnuta až po definitivním vyjasnění výstavy nové pergamentky koncem t.r.

Otázka vývoje a výroby vícevrstvých materiálů kombinovaných s hliníkovou folií je a bude řešena v nejbližších letech v Kovo- hutích Brdličná v souladu s materiálními možnostmi podniku.

Mimo vážné otázky potřeby strojního zařízení z dovozu vyvstává i otázka potřeby zvýšení dovozu surovin pro výrobu obalových materiálů ze prostředků odběratelů.

Další zlepšení situace ve výrobě a tím i v dolévkách obalových prostředků je možné pouze dovozem dalšího strojního zařízení z KS a úhradou deviz na nákup surovin z prostředků odběratelů ve smyslu zmíněného vládního usnesení 241/66.

- 27 -

Na úseku ministerstva těžkého průmyslu

Spolu s SPK urychlit závěry jednání o dílbě výrobního programu v oboru 240-potravinářské stroje a zařízení (nyní obory 526 a 527) a v tomto smyslu spolu s SKT dobudovat odpovídající výzkumnou a vývojovou základnu.

Ne výrobě a dodávkách strojů technologického zařízení pro potravinářský průmysl se podílí v současné době těžký průmysl z 36 %, strojírna potravinářského průmyslu náležející resortu ministerstva zemědělství a výživy z 25 %, vlastní výrobou v dílnách jednotlivých potravinářských oborů cca 8 %, část potřeb kryjí menší dodavatelé, např. družstva. Cca 25 % potřeby strojního zařízení je kryto dovozem.

V resortu ministerstva těžkého průmyslu je výroba potravinářských strojů až na malé výjimky soustředěna do oborového podniku CHEPOS Brno.

Mezi hlavními výrobci potravinářských strojů v ČSSR došlo na smluvním základě k delimitaci výrobních programů a tím i k jejich stabilizaci.

Oborový podnik CHEPOS vyrábí ve svých závodách zařízení pro mlékářenský průmysl, cukrovary, kvasnou chemii (lihovary, droždárny), pivovary, nápojový průmysl, mlýny a sila a pro pekárny.

Strojírny potravinářského průmyslu se soustředily na výrobu zařízení pro sladovny, masný průmysl, výrobu sýrů, sklapní hospodářství, nápojové linky malých výkonů, transportní zařízení, a dále na výrobu jednotlivých zařízení pro cukrovary, lihovary, škrobárny, sušárny brambor, tukový, mlékářenský a pekářenský průmysl, čokoládovny a výrobu cukrovínek, konzervárny, plnicí a balicí stroje.

Vývoj a výrobu některých balicích automatů zabezpečují Blanické strojírny Vlašim.

- 28 -

Prakticky žádný z potravinářských oborů nelze komplexně vybavit jen tuzemskými stroji. V programu výroby chybějí především stroje pro finální úpravu výrobků a automatizační prvky. Některé obory, jako např. tukový, konzervářský, drůbežářský, výroba cukrovinek, těstovin a trvanlivého pečiva a rybný průmysl jsou odkázány převážně na zařízení z dovozu.

Provedená dělba práce v zemích RVHP zatím nepřinesla znatelnější pozitivní výsledky. Stroje, které nejsou v ČSSR vyráběny, nevyrábí zpravidla ani jiný členský stát RVHP, nebo vyrobená zařízení mají nízkou technickou úroveň. Tato skutečnost spolu s trvajícím nedostatkem devizových prostředků pro nákup výkonných zařízení z KS značně brzdí technický pokrok oborů a výrobních úseků odkázaných na dovoz zařízení.

Mnohé obory jsou dokonce nuceny vyvíjet v zájmu zvýšení technické úrovně linek dodávaných z LDS chybějící stroje či přestavovat části linek na vyšší výkon.

Stabilizace výrobních programů tuzemských výrobců potravinářských strojů se začíná projevovat stoupajícím zájmem těchto výrobců o technický rozvoj vyráběných zařízení.

Studie o výrobě a potřebě potravinářských strojů v ČSSR zpracované Státní komisí pro techniku ve spolupráci s ministerstvem těžkého průmyslu a ministerstvem zemědělství a výživy ukázala nesoulad rozsahu potřebné výzkumně-vývojové základny se šíří vyráběného sortimentu potravinářských strojů, a to především v konstrukčně vývojové sféře výrobních podniků. Poměr počtu tvůrčích pracovníků v této sféře je u nás ve srovnání se situací u předních světových výrobců potravinářských strojů a zařízení zhruba pětikrát menší. Navíc, vzhledem k poměrně nízké úrovni kádrů není tato sféra často schopna realizovat ani výsledky vlastního výzkumu.

Pro řešení této vážné disproporce mezi nutností zabezpečit vysoké výkonné zařízení umožňující výrobu plně jakostních potravin

- 29 -

a faktickou situací v jejich výrobě a dodávkách jsou navrhovány tři varianty :

- a) zúžení vyráběného sortimentu (opatření předpokládá zajištění devizových prostředků)
- b) podstatné rozšíření konstrukčně-vývojové kapacity výrobců strojů,
- c) dlouhodobé licenční spojení s předními světovými výrobci.

I když již byla delimitace výrobních programů a jejich šíře stanovena, bude nutno se závěry studie SKT znovu zabývat na nejvyšší úrovni a stanovit urychleně optimální variantu zabezpečení dalšího rozvoje potravinářského průmyslu na kvalitativně vyšší úrovni.

Seznam pramenů a literatury

Nevydané prameny

Archiv Akademie věd ČR (A AV ČR), f. Ivan Málek.
Archiv hl. města Prahy, f. Spolkový katastr pražského policejního ředitelství.
Národní zemědělské muzeum (NŽM), f. Marie Úlehlová-Tilschová.
Slovenský národní archiv (SNA), f. Povereníctvo zdravotníctva 1953–1960.
Slovenský národní archiv (SNA), f. Povereníctvo SNR pre obchod 1964–1968.
Ústredný archiv Slovenskej akadémie vied, f. Riadiace orgány SAV.

Vydané prameny

Jako základní pramen využívá studie časopis *Výživa lidu*, ročníky 1950–1970, přičemž konkrétní články, na které se odkazuje v textu, nejsou z úsporných důvodů jednotlivě uváděny v seznamu literatury. Časopis vycházel jako čtrnáctideník a vydávala ho Společnost pro racionální výživu. Popularizační články vycházely i v řadě dalších periodik (vedle článků z novin je třeba zmínit časopisy *Beseda vesnické rodiny*, *Květy* nebo *Vlasta*), ale časopis *Výživa lidu* můžeme díky jeho specifické pozici považovat za reprezentativní zdroj pro poznání odborného diskurzu na pomezí vědy a popularizace.

Literatura

- XII. sjezd Komunistické strany Československa 4.–8. prosince 1962. Praha 1962.
35 let SRV. Praha 1980.
-abě [Hrabě], Potraviny pro kosmonauty, *Průmysl potravin* 15, 1964, č. 7, s. 369.
Čestmír Adamec, Nedostatky myšlení jako zábrana ve vývoji výživy, in: Zvyšování životní úrovně ve výživě. Sborník referátů z XI. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného ve dnech 19., 20. a 21. října 1961 v Karlových Varech. Praha 1961, s. 31–53.
Čestmír Adamec, Poznatky z průzkumu zdravotního uvědomění obyvatelstva v otázkách správné výživy, *Časopis lékařů českých* 100, 1961, č. 36, s. 1121–1126.
Čestmír Adamec, Slabikář správné výživy. Praha 1960.
Čestmír Adamec a kol., Veřejné mínění a otylost (výzkum 67-1). Praha 1968.
Čestmír Adamec – Hana Hanušová, Ochrana biologické hodnoty potravin. Ústav pro výzkum veřejného mínění ČSAV – výzkum č. 70-5. Praha 1970.
Čestmír Adamec – Stanislav Hejda, Příspěvek k frekvenci otylosti u obyvatelstva ČSSR. *Čs. gastroenterologie a výživa* 19, 1964, č. 4, s. 244–246.
Karel Adámek – Vladimír Preininger – Miroslav Smotlacha, Zmrazené potraviny a jejich příprava v domácnosti. 2. vyd. Praha 1962, 3. doplněné vyd. Praha 1969.
Arne Andersen, *Der Traum vom guten Leben: Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute*. Frankfurt/M. – New York 1999.
[Anonym], Čs. společnost pro výživu při ČSAV, *Časopis lékařů českých* 109, 1970, s. 528.

- [Anonym], Elektrický rožeň – Grillux, Naše domácnost 5, 1950, č. 19, s. 299.
- [Anonym], Jak si ulehčíme práci v horkých dnech, Naše domácnost 5, 1950, č. 13, s. 201.
- [Anonym], O tekutém ovoci, Naše domácnost 5, 1950, č. 8, s. 123.
- [Anonym], Tiefkühlkost in den Haushalten. 1961 Tag für Tag in Wort und Bild, in: Die Grosse Bertelsmann Lexikothek-Chronik. Bibliothek des 20. Jhts. 1960–1963. Gütersloh – München 1995, s. 45–46.
- [Anonym], Vážme si školních mléčných přesnídávek, Naše domácnost 5, 1950, č. 11, s. 170–171.
- [Anonym], Z činnosti odborných komisí Svazu pro výzkumnictví v průmyslu výživy v roce 1950, Průmysl výživy 1, 1950, č. 2, s. 89.
- Mirko Antonín – Václav Lisý, Nauka o potravinách. Praha 1958.
- Jaroslav Bajer – Anna Novotná, Úkoly potravinářského průmyslu při zvyšování životní úrovně lidu, in: Zvyšování životní úrovně ve výživě. Sborník referátů z XI. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného ve dnech 19., 20. a 21. října 1961 v Karlových Varech. Praha 1961, s. 16–30.
- Josef Bartušek, Jihočeská kuchyně (Sešity domácího hospodaření, sv. 51). Praha 1970.
- Ursula A. J. Becher, Geschichte des modernen Lebensstils: Essen, Wohnen, Freizeit, Reisen. München 1960.
- Josef Bittermann, Kuchařský lexikon. Praha 1967.
- Dagmar Blümllová, Jídelní lístek literatury české, in: Dobrou chuť, edd. Leoš Nikrmajer a Jiří Petráš. České Budějovice 2003, s. 28–35.
- Jaroslava Böhmová, Chystáme dobrý oběd (Sešity domácího hospodaření, sv. 38). Praha 1969.
- Jaroslava Böhmová, Moučníky a dezerty (Sešity domácího hospodaření, sv. 54). Praha 1970.
- Peter Brang, Ein unbekanntes Russland. Kulturgeschichte vegetarischer Lebensweisen von den Anfängen bis zur Gegenwart. Köln – Weimar – Wien 2002.
- Miroslav Brdek – Václav Zápotocký, Problémy výživy v ČSSR, Průmysl potravin 20, 1969, č. 9, s. 257–260.
- J. Brejníková, Jak se liší naše strava v různých dnech týdne, Naše domácnost 5, 1950, č. 13, s. 206.
- Joza Břízová, Mléko pro školní děti, Naše domácnost 5, 1950, č. 4, s. 52–54.
- Joza Břízová, Nová domácí kuchařka 1. Praha 1970.
- Joza Břízová – Maryna Klimentová, Vaříme vtipně. Praha 1965.
- Juraj Budlovský, Výživa obyvateľstva na Slovensku. Bratislava 1960.
- František Dašek – Jiří Kuliš, Gastronomický cestopis s recepty světové kuchyně. Praha 1971.
- Sylvia Dillnbergerová, Mäso a mäsové výrobky v stravovacom systéme na Slovensku, in: Mäsiarstvo a údenárstvo v dejinách Slovenska. Zborník z rovnomeného sympozia konaného v dňoch 3.–5. decembra 1997 v Rimavskej Sobotě pri príležitosti 5. výročia založenia a. s. Tauris, ed. Leon Sokolovský. Martin 1999, s. 271–275.
- Dnes vás rozveselí – prof. dr. J. Mašek, Květy 1971, č. 43, s. 63.
- Dobrou chuť, edd. Leoš Nikrmajer a Jiří Petráš. České Budějovice 2003.
- Dokumenty k hospodářské politice v Československu z let 1963–1969. Ed. Zdislav Šulc (Studie z hospodářských dějin, č. 6). Praha 1998.
- Ladislav Dvořák, Využití dielektrického ohřevu v potravinářském průmyslu, Průmysl potravin 15, 1964, č. 2, s. 46–54.
- Věra Dvořáková-Janů, Lidé a jídlo. Praha 1999.
- Pavel Fábry, Feeding Pattern and Nutritional Adaptations. Prague 1969.
- Z. Fejfar – Z. Píša, Ischemická choroba srdeční. Prognóza, léčení, rehabilitace a prevence, Časopis lékařů českých 109, 1970, s. 477–483.

- Juliana A. Fialová a kol.*, Mezinárodní kuchařka. Praha 1967.
- Jiří Fingl*, Využití vysoké frekvence a infrazáření ve společném stravování, *Průmysl potravin* 15, 1964, č. 2, s. 54–61.
- Martin Franc*, Akademik Ivan Málek a legislativní návrhy v letech 1963–1968 (Boj Ivana Málka o racionalizaci výživy obyvatelstva), in: *Česká věda a Pražské jaro (1963–1970). Sborník z konference (Praha 22.–23. listopad 2000) (Práce z dějin vědy, sv. 2)*. Praha 2001, s. 103–105.
- J. G.*, Piwa i wina pijemy coraz więcej, *Przemysł Spożywczy* 4, 1950, s. 356.
- František Graus*, Naše živá i mrtvá minulost, in: *Naše živá i mrtvá minulost. Osm esejí o českých dějinách*. Praha 1968, s. 7–36.
- Ueli Gyr*, Währschafte Kost. Zur Kulinarisierung von Schweizer Spezialitäten im Gastrotrend, *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 56 (Neue Serie), 2002, Heft 2, s. 105–123.
- Karel Halačka*, Nápoje jako složka správné výživy, in: *V. Vrabec*, Nápoje pro každou příležitost. Praha 1966, s. 9–13.
- Wilhelm Halden – Ludwig Prokop*, Cholesterin – Ernährung – Arteriosklerose, *Lebensmittel und Ernährung* 10, 1957, č. 7, s. 11–12.
- Miroslav Hanzlíček a kol.*, Jihočeská kuchyně. České Budějovice 1968.
- Z. Hauer – J. Krausová*, Vliv ekonomické úrovně domácnosti na množství vitamínu C ve spotřebované stravě a jeho hladinu v krevním séru u dětí, *Čs. gastroenterologie a výživa* 19, 1965, č. 4, s. 237–243.
- Marie Havelková*, Receptář štíhlé linie (Sešity domácího hospodaření, sv. 52). Praha 1970.
- Stanislav Hejda – Kateřina Ošancová – Josef Mašek*, Spotřeba linolové kyseliny u naší populace, *Čs. gastroenterologie a výživa* 19, 1965, č. 3, s. 165–168.
- Theodor Hinko*, Schlachttierfette, *Lebensmittel und Ernährung* 10, 1957, č. 6, s. 5–7.
- Konstantina Hlaváčková a kol.*, Česká móda 1940–1970. Zrcadlo doby. Praha 2000.
- Vilém Hons – Marie Ůlehlová-Tilschová*, Správná výživa a stravování. Praha 1961.
- Vilém Hons – Marie Ůlehlová-Tilschová*, Výživa a potrava. Praha 1951.
- Z. Hornof, † MUDr. Ladislav Kaizl*, Časopis lékařů českých 96, 1957, č. 31, s. 1000.
- Anna Horynová*, O černém rybízu, *Naše domácnost* 5, 1950, č. 8, s. 120.
- Marie Hrubá*, Vzpomínky na začátky práce ve Společnosti pro racionální výživu, in: *35 let SRV*. Praha 1980, s. 10–17.
- Marie Hrubá – František Raboch a kol.*, Kuchařka naší vesnice. 6. vyd. Praha 1969.
- Jiří Hrubý*, Doporučené dávky jednotlivých druhů tuků, *Průmysl potravin* 20, 1969, č. 9, s. 261–265.
- Jiří Hrubý*, Návrh doporučených dávek potravin (1967), *Časopis lékařů českých* 107, 1968, s. 415–429.
- Miroslav Hříbek*, Hostili jsme svět. Praha 1970.
- E. Hudcová*, Kontrola fortifikace potravin, *Průmysl potravin* 20, 1969, č. 5, s. 149.
- Jaroslav Charvát*, Škody na národním zdraví zaviněné válkou, *Časopis lékařů českých* 84, 1945, č. 19, s. 641–646.
- Jak se vaří v SSSR*. Red. *Marie Ůlehlová-Tilschová*. Praha 1954.
- Vladimír Jančík – Ivo Zeman*, Tukový průmysl a jeho cesty ke zvýšení biologické hodnoty tuků, in: *Zvyšování životní úrovně ve výživě. Sborník referátů z XI. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného ve dnech 19., 20. a 21. října 1961 v Karlových Varech*. Praha 1961, s. 202–209.
- Gustav Janíček*, Vývoj chemie potravin v Československu v letech 1945–1960, in: *Věda v Československu 1945–1960, sv. 2 (Práce z dějin přírodních věd, sv. 15)*. Praha 1982, s. 5–13.
- Ludmila Jankovcová*, Ministerstvo potravinářského průmyslu, *Průmysl potravin* 2, 1951, č. 1, s. 1–5.

- Čestmír Jeřábek*, V zajetí stalinismu. Z deníků 1948–1958. K vyd. připravil *D. Jeřábek*. Brno 2000.
- K ekonomické reformě 1965–1968 (Studijní materiály výzkumného projektu Československo 1945–1967, sv. 20). Praha 1996.
- Ladislav Kaizl*, Lidová výživa I. Strava v Podkrkonoší. Praha 1944.
- Karel Kaplan*, Kořeny československé reformy 1968 I. Brno 2000.
- Eva Kašparová*, Letní večere (Sešity domácího hospodaření, sv. 48). Praha 1970.
- Kdo je kdo v Československu. 1. díl, hlavní red. *V. Brož*. Praha 1969.
- Władysław Kierst*, Współczesne poglądy na znaczenie diety, *Przemysł Spożywczy* 14, 1960, č. 12, s. 699–703.
- Dobromil Klíma*, Čínská kuchyně. Praha 1967.
- Dobromil Klíma*, Italská kuchyně. Praha 1968.
- Maryna Klimentová*, Obilné pápery „Lavus“, *Naše domácnost* 5, 1950, č. 15, s. 238, a č. 16, s. 250–251.
- Maryna Klimentová*, Ovocné pochoutky (Sešity domácího hospodaření, sv. 55). Praha 1970.
- Maryna Klimentová*, Více zdraví – tekuté ovoce, *Naše domácnost* 5, 1950, č. 7, s. 107.
- Maryna Klimentová*, Ze studijní kuchyně ÚCH. Zkoušely jsme hrachový papper, *Naše domácnost* 5, 1950, č. 10, s. 155.
- Maryna Klimentová – Svatopluk Štampach*, Ovocné pochoutky v našem jídelníčku. Praha 1965.
- Maryna Klimentová – Svatopluk Štampach*, Pochoutky z brambor. Praha 1968.
- Václav Kněz – Hana Pačová*, Sýry a příprava sýrových jídel. 1. vyd. Praha 1957, 2. vyd. Praha 1958.
- Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče*. Red. *I. K. Sivolap*. 1. vyd. Moskva 1952, 2. vyd. Moskva 1953.
- Anna Kocková-Kratochvílová*, Kvasinky. Bratislava 1957.
- Jiří Kodl – Bohumil Turek*, Přidatné a aromatické látky, kontaminanty a potravní doplňky v nové potravinářské legislativě. (Rukověť pro potravinářský průmysl ČR). Praha 1998.
- Wolfgang König*, Geschichte der Konsumgesellschaft (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beiheft 154). Stuttgart 2000.
- Ladislav Koreček – Antonín Nestával – František Syrový*, Československá kuchyně. Praha 1968.
- Marek Koreywo*, Dziś i jutro żywienia. Warszawa 1969.
- Pavel Kosatík*, Fenomén Kohout. Praha – Litomyšl 2001.
- Miroslav Květoň*, Několik slov o organizaci výzkumnictví ve výživě, *Potravinářský průmysl* 1, 1947, č. 14, s. 186–189.
- Leitsätze für eine vollwertige Ernährung, *Lebensmittel und Ernährung* 9, 1956, č. 8, s. 7.
- Alois Lhotský*, Studie o pivě, *Průmysl potravin* 2, 1951, č. 2, s. 77–80.
- Ladislav Lisker a kol.*, Historie mlékárenství v Čechách, na Moravě a ve Slezsku II. Praha 2001.
- Miroslav Londák – Stanislav Sikora – Elena Londáková*, Predjarie. Politický, ekonomický a kultúrny vývoj na Slovensku v rokoch 1960–1967. Bratislava 2002.
- Ivan Málek*, Prof. MUDr. Josef Mašek, DrSc., šedesátiletý, *Časopis lékařů českých* 107, 1968, č. 10, s. 311–312.
- Max Marketan*, Gesünder essen, länger leben. 5. vyd. Wien b. d. [1968].
- Miloslav Martínek*, Zásobování obyvatelstva českých zemí potravinami v letech 1945–1948, *Hospodářské dějiny* 6, 1980, s. 313–361.
- Josef Mašek*, VIII. mezinárodní kongres výživy, *Časopis lékařů českých* 109, 1970, s. 42–45.

- Josef Mašek*, O poruchách výživy za války, *Časopis lékařů českých* 84, 1945, č. 21, s. 713–717 a č. 22, s. 767–772.
- Josef Mašek*, O trávení, zažívání a vitamínech. Praha 1953.
- Josef Mašek*, Zásady správné výživy. Praha 1955.
- Josef Mašek*, Zdravá výživa. Praha 1962.
- Josef Mašek a kol.*, Člověk, společnost a výživa. Praha 1971.
- Jacques M. May*, The Ecology of Malnutrition in Central and Southeastern Europe. Austria, Hungary, Rumania, Bulgaria, Czechoslovakia (Studies in Medical Geography, Vol. 6). New York – London 1966.
- Stephan Merl*, Staat und Konsum in der Zentralverwaltungswirtschaft. Rußland und die ostmitteleuropäischen Länder, in: Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und die Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert). Ed. *H. Siegrist u. a.* Frankfurt/M. – New York 1997, s. 205–242.
- Adolf Mischinger*, Der österreichische Geschmack, *Zeitschrift für Lebensmittelproduktion* 1, 1948, č. 9, s. 8–9.
- Miluše Morávková*, Zimní večere (Sešity domácího hospodaření, sv. 56). Praha 1971.
- Pavel Novák*, Čtyři zastavení na cestě české čokolády, in: Dobrou chuť, edd. *Leoš Nikrmajer a Jiří Petráš*. České Budějovice 2003, s. 16–27.
- J. Nováková*, Papriky, Naše domácnost 5, 1950, č. 16, s. 246.
- Jamie Oliver*, Šéfkuchař bez čepice. Praha 2002.
- Florian Opatovický – M. Havelková*, Okénko do cizí kuchyně (Sešity domácího hospodaření, sv. 40). Praha 1969.
- Ján Ordoš*, Mäso v ľudovej strave a zvykoch Zemplína a Šariša, in: Mäsiarstvo a údenárstvo v dejinách Slovenska. Zborník z rovnomeného sympózia konaného v dňoch 3.–5. decembra 1997 v Rimavskej Sobote pri príležitosti 5. výročia založenia a. s. Tauris. Ed. *Leon Sokolovský*. Martin 1999, s. 277–282.
- Kateřina Ošancová – Stanislav Hejda*, Askorbémie u normální populace, *Čs. gastroenterologie a výživa* 19, 1965, č. 4, s. 232–236.
- Kateřina Ošancová – Stanislav Hejda*, Nutriční poměry a jejich odraz na zdravotním stavu obyvatelstva, *Časopis lékařů českých* 107, 1968, s. 428–434.
- Birgit Pelzer – Reinhold Reith*, Margarine. Die Karriere der Kunstbutter. Berlin 2001.
- Udo Pini*, Das Gourmet Handbuch. Köln 2000.
- Vratislav Podebradský*, Vývoj jakosti potravinářských výrobků v ČSSR, *Průmysl potravin* 20, 1969, č. 5, s. 131–135.
- Hana Pohunková – Drabomíra Novotná – Milan Pohunek*, Ryba v kuchyni. Praha 1966.
- Silvia Pointner*, Veränderungen des Ernährungsverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Gemüse, Obst, Getränke und Fette ohne Butter (diplomová práce). Wien 1991.
- Otakar Poupa*, Čtení o výživě. Praha 1956.
- Otakar Poupa*, Syndrom kolibříka. Neveselé kapitoly o vědě a moci aneb šedesát let zkušeností. Praha 2000.
- Pavel Příhoda*, 300 Polévek (Sešity domácího hospodaření, sv. 37). Praha 1969.
- Louis Rey*, Základní principy sublimačního sušení, *Průmysl potravin* 15, 1964, č. 2, s. 61–66.
- Christine Rosmann*, Veränderungen des Ernährungsverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Fleisch, Fleischprodukten, Fisch, Milch, Milchprodukten und Eiern (diplomová práce). Wien 1991.
- Jindřich Roubíček*, Indická kuchyně. Praha 1969.
- Jindřich Roubíček*, Skandinávská kuchyně. Praha 1969.
- Imrich Sečanský*, Spomienky a vyznania lekára. Polstoročie slovenskej internej medicíny. B. m. [Bratislava] 1997.

- Hana Sedláčková*, Anglická kuchyně (Sešity domácího hospodaření, sv. 42). Praha 1969.
- Hana Sedláčková*, Lehké večere (Sešity domácího hospodaření, sv. 30). Praha 1967.
- Radomíra Sedláková*, Architektura československého pavilonu na EXPO 58, in: *Radomíra Sedláková – Radek Váňa*, Život v rytmu atomu. Architektura a výtvarné umění ze Sbírký moderního a současného umění Národní galerie v Praze. Výstava ke 40. výročí československé účasti na Světové výstavě EXPO'58 v Bruselu. Veletržní palác, respirium 4. patra, 18. 12. 1998 – 28. 2. 1999. Praha 1998, nestr.
- B. S. Simić*, Hlavní nedostatky v zásobování obyvatelstva vitaminy a jejich odraz na zdravotní stav v SFR Jugoslávie, Čs. gastroenterologie a výživa 19, 1964, č. 5, s. 261–265.
- Harold Gordon Skilling*, Československo můj druhý domov. Paměti Kanadana. Praha 2001.
- Božena Solnařová*, Perspektivy výživy a úkoly potravinářského průmyslu ve třetí pětiletce. Praha 1961.
- Božena Solnařová – Jiří Hrubý*, Výživa jako ekonomický problém. Praha 1967.
- J. C. Somogyi*, Die richtige Ernährung, Lebensmittel und Ernährung 13, 1960, č. 12, s. 10.
- Soubor prací Ústavu pro výzkum výživy lidu v Praze 1950–1955. Acta inst. aliment. hum., Tom. I. Pragae 1956.
- Soubor prací Ústavu pro výzkum výživy lidu v Praze 1956–57. Acta inst. aliment. hum., Tom. II. Pragae 1958.
- Soubor prací Ústavu pro výzkum výživy lidu v Praze 1958–1961. Acta inst. aliment. hum., Tom. III. Pragae 1961 (vyšlo Praha 1962).
- Jutta Stammhammer*, Mehlsuppe und Hummercocktail. Von Arme-Leut'-Essen zur Haute-Cuisine. Ein historischer Rückblick in authentischen Rezepten. Wien 1996.
- Statistická ročenka Republiky československé 1957. Praha 1957.
- Statistická ročenka ČSSR 1960. Praha 1960.
- Statistická ročenka ČSSR 1970. Praha 1970.
- Rastislava Stoličná*, Tradiční strava Slovenska. Bratislava 2000.
- Maria Strasburger*, Zasady żywienia. Warszawa 1964.
- Růžena Svatošová*, Co víte o chlebě?, Naše domácnost 5, 1950, č. 6, s. 94.
- Eva Sykorová*, Ve Varech kuře, v Ústí rajska, Instinkt 1, 2002, č. 33, s. 72–73.
- Eva Šafářová*, Obložené chlebičky a studené mísy (Sešity domácího hospodaření, sv. 50). Praha 1970.
- Jan Ševcovic*, Zpracovatelské kapacity v potravinářském průmyslu, Průmysl potravin 15, 1964, č. 9, s. 431–433.
- Vladimír Škutina*, Máš na hlavě zahrádku, řekli moji rozkošní spolužáci. B. m. [Praha] 1990.
- Zdeněk Škvor*, Balkánská kuchyně (Sešity domácího hospodaření, sv. 32). Praha 1968.
- Božena Šmoková*, Ovocné knedlíky, Naše domácnost 5, 1950, č. 12, s. 189.
- Božena Šmoková*, Ryby, Naše domácnost 5, 1950, č. 3, s. 36.
- Hana Štorková*, Vaříme na teflonové pánvi alobalu (Sešity domácího hospodaření, sv. 45). Praha 1970.
- Jan Šusta*, Prahou pohostinnou. Praha 1976.
- Hans J. Teuteberg – Günter Wiegelmann*, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. 2. vyd. Münster 1988.
- Josef Thomayer*, Skeptické kapitoly o výživě, in: Pestré kapitoly. Sebrané spisy, sv. I. Praha 1919, s. 87–94.
- Josef Tomeš a kol.*, Český biografický slovník XX. století, I.–III. díl. Praha 1999.
- Marie Úlehlová-Tilschová*, 3× technologie i o svátcích, Květy 13, 1963, č. 51, s. 35–37.
- Marie Úlehlová-Tilschová*, Česká strava lidová. Praha 1945.
- Marie Úlehlová-Tilschová*, Do Nového roku se sýrem, Květy 15, 1965, č. 1, s. 33.

- Marie Ůlehlová-Tilschová*, Chuťový místopis. Československý místopis dobrého jídla a pití. Praha 1970.
- Marie Ůlehlová-Tilschová*, Kaše – matička naše, *Naše domácnost* 5, 1950, č. 22, s. 346.
- Marie Ůlehlová-Tilschová*, Knedlíkujeme, knedlíkujete, knedlíkují, *Výživa a zásobování pracujících* 6, 1951, č. 2, s. 15–16.
- Marie Ůlehlová-Tilschová*, Lovíme též vitamin A, *Květy* 10, 1960, č. 15, s. 33.
- Marie Ůlehlová-Tilschová*, Mléko a mléčné výrobky, *Vlasta* 7, 1953, č. 30, s. 12.
- Marie Ůlehlová-Tilschová*, Pravda o kozím mléku, *Zdraví lidu* 2, 1952, č. 4, s. 103.
- Marie Ůlehlová-Tilschová*, Rychlé příkrmy, *Květy* 14, 1964, č. 14, s. 32.
- Marie Ůlehlová-Tilschová*, Sladké konfety, ale slané „zákusky“, *Květy* 14, 1964, č. 31, s. 34.
- Marie Ůlehlová-Tilschová*, Význam ovoce a zeleniny v naší stravě, in: Vzorové přednášky pro Týden „Výživa a zdraví“, pořádáný ve dnech 15.–22. září 1958 pod heslem „Více mléka, ovoce a zeleniny“. Praha b. d. [1958], s. 36.
- Marie Ůlehlová-Tilschová a kol.*, Vaříme účelně pro zdravé i nemocné. 1. vyd. Praha 1953. 4. vyd. Praha 1957.
- Usnesení XII. sjezdu KSČ o hlavních směrech dalšího rozvoje naší socialistické společnosti, in: XII. sjezd Komunistické strany Československa 4.–8. prosince 1962. Praha 1962.
- Usnesení konference vědeckých a odborných pracovníků v oboru výživy, konané ve dnech 26. a 27. ledna v Liblicích na téma Analýza současné problematiky a vytýčení hlavních úkolů v oboru výživy pro praxi a výzkum. Praha b. d. [1954?].
- Vaří šéfkuchař. Sestavili *M. Hejzlar* a *J. Kudláček*. Praha 1970.
- Vaříme podle norem. Praktický kuchař. Sestavili *Erich Novák* a *Josef Makarius*. Praha 1953.
- Vaříme zdravě, chutně a hospodárně. Praha 1953 (napsal kolektiv: *J. Břízová, M. Klimentová, B. Krchová, J. Kolaříková, J. Fialová, M. Havelková, V. Koseová, B. Šmoková, M. Urbanová*).
- Vilém Vrabec*, Velká kuchařka. Praha 1968.
- Walter Wannemacher*, Die Umstellung auf sozialistische Ernährungswirtschaft. Untersucht an dem Beispiel der Tschechoslowakei (Veröffentlichungen des Collegium Carolinum, Bd. 8). München 1960.
- Jaromír Wiesner*, Nové cesty péče o jakost potravin, *Průmysl výživy* 1, 1950, č. 11, s. 479–484.
- Michael Wildt*, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“. Mangererfahrung, Lebenshaltung, Wohlstandhoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren. Hamburg 1994.
- Michael Wildt*, Vom kleinen Wohlstand. Eine Konsumgeschichte der fünfziger Jahre. 2. vyd. Frankfurt/M. 1996.
- W. Wirths*, Zur gegenwärtigen Ernährungssituation in der Bundesrepublik Deutschland, *Lebensmittel und Ernährung* 10, 1957, č. 4, s. 10.
- Augustin Wolf*, Použití ionizujícího záření v potravinářství k studené sterilaci, *Průmysl potravin* 15, 1964, č. 2, s. 76–79.
- Zdzisław Zblewski*, *Leksykon PRL-u*. Kraków 2001.
- Eduard Zeizinger*, Otázky a úkoly mrazírenského průmyslu v ČSR, *Průmysl potravin* 2, 1951, č. 3, s. 110–111.
- Zvyšování životní úrovně ve výživě. Sborník referátů z XI. celostátního sjezdu Společnosti pro racionální výživu, konaného ve dnech 19., 20. a 21. října 1961 v Karlových Varech. Praha 1961.

Seznam použitých zkratek

A AV ČR – Archiv Akademie věd ČR (Praha)
ČLČ – Časopis lékařů českých
ND – Naše domácnost
NZM – Národní zemědělské muzeum
PP – Průmysl potravin
SNA – Slovenský národný archív (Bratislava)
SRV – Společnost pro racionální výživu
VL – Výživa lidu

Seznam vyobrazení

1. Obálky časopisu Výživa lidu z let 1952 a 1957. (s. 11).
2. Marie Úlehlová-Tilschová, kolem roku 1970. Foto Dagmar Hochová. Archiv Prof. Ivan Úlehla (s. 15).
3. Budova ústavu pro výzkum výživy lidu v Praze-Krči. Album Pracovníci Ústavu pro výzkum výživy lidu svému řediteli docentu MUDr. Josefu Maškovi k padesátinám. V Praze 8. března 1958 (dále Album ÚVVL 1958). Archiv Petr Mašek (s. 16).
4. Josef Mašek, 1958. Album ÚVVL 1958. Archiv Petr Mašek (s. 18).
5. Nasytit, ale neplýtvat. Propagační plakát ministerstva informací a osvěty z února 1951. Všeodborový archiv, sbírka plakátů, 1951/593, VI/63d (s. 22).
6. Kolektiv pracovníků klinického oddělení Ústavu pro výzkum výživy lidu, 1958. Album ÚVVL 1958. Archiv Petr Mašek (s. 25).
7. Pracoviště dieteticko-technologického oddělení Ústavu pro výzkum výživy lidu, 1958. Album ÚVVL 1958. Archiv Petr Mašek (s. 28).
8. Šéfkuchař Plzeňské restaurace na výstavě Expo 1958 v Bruselu Florián Zimmermann se svými spolupracovníky. Foto z knihy: *M. Hříbek*, Hostili jsme svět. Praha 1970 (s. 32).
9. Pojízdňé pracoviště z Plzeňské restaurace na výstavě Expo 1958 v Bruselu. Foto z knihy: *M. Hříbek*, Hostili jsme svět. Praha 1970 (s. 33).
10. Scéna ze závodní kuchyně. Všeodborový archiv, sbírka fotografií, 12/328 (s. 35).
11. Reklamní etiketa od zápalek ze 60. let 20. století. (s. 40).
12. Scéna ze závodní kuchyně. Všeodborový archiv, sbírka fotografií, 28/35 (s. 41).
13. Smažení bramborových lupínků. Foto z knihy: *Vaříme zdravě, chutně, hospodárně*. 9. vyd. Praha 1961 (s. 44).
14. Etiketa na zápalky s heslem Tloustnout znamená stárnout. (s. 46).
15. Dítě s krajícem chleba s máslem. Foto z knihy: *Marie Úlehlová-Tilschová a kol.*, *Vaříme účelně pro zdravé a nemocné*. Praha 1953 (s. 48).
16. Uzená krkovice s hrachovou kaší. Foto z knihy: *L. Koreček – A. Nestával – F. Syrový*, *Československá kuchyně*. Praha 1968 (s. 54).
17. Pečená kachna. Foto z knihy: *L. Koreček – A. Nestával – F. Syrový*, *Československá kuchyně*. Praha 1968 (s. 54).
18. Reklama na výrobky národního podniku Bratislavský mäso priemysel. Foto z: *Výživa a zdravie* 5, 1960, č. 2 (s. 57).
19. Výčep v závodní jídelně. Všeodborový archiv, sbírka fotografií, 12/351 (s. 61).
20. Sortiment nealkoholických nápojů. Foto z knihy: *Vilém Vrabec*, *Nápoje pro každou příležitost*. Praha 1966 (s. 63).
21. Etikety na zápalky ze 60. let 20. století propagující ovocné nápoje. (s. 64).

22. Slovenské destiláty. Foto z knihy: Zoznam liehovín Liko. Bratislava b. d. (s. 66).
23. Etikety na zápalky ze 60. let 20. století propagující mléko a mléčné výrobky a ovoce a zeleninu (s. 70).
24. Mléko a mléčné výrobky. Foto z knihy: *Vilém Vrabec*, Nápoje pro každou příležitost. Praha 1966 (s. 71).
25. Výroba sýrů. Školní diafilm Výroba sýrů, 4. díl, 60. léta (s. 73).
26. Obálka knihy Sýry a příprava sýrových jídel. 2. vyd. Praha 1958 (s. 73).
27. Reklama na tvrdé sýry z výroby Združenia mliekarského priemyslu Bratislava. Foto z: Výživa a zdravie 5, 1960, č. 2 (s. 73).
28. Krájení čedaru. *Václav Kněz – Hana Pačová*, Sýry a příprava sýrových jídel. Praha 1958 (s. 75).
29. Reklamní letáček na kondenzovanou slazenou smetanu Jesenka. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1577 (*Ladislav Suchý*, Výstavba potravinářského průmyslu) (s. 78).
30. Reklamní letáček na kondenzované slazené mléko Piknik. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1577 (*Ladislav Suchý*, Výstavba potravinářského průmyslu) (s. 78).
31. Reklamní letáček na kondenzované slazené mléko Piknik. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1577 (*Ladislav Suchý*, Výstavba potravinářského průmyslu) (s. 78).
32. Reklama na výrobky národního podniku Ryba Bratislava. Foto z: Výživa a zdravie 5, 1960, č. 10 (s. 81).
33. Reklama na rybí konzervy. Foto z knihy: Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče. Moskva 1953 (s. 81).
34. Pečení pstruzí. Foto z knihy: Vaříme zdravě, chutně, hospodárně. 9. vyd. Praha 1961 (s. 82).
35. Propagační leták Volný chléb – první žně pětiletky, vydaný ministerstvy informací a osvěty, vnitra a vnitřního obchodu v roce 1949. Všeodborový archiv, sbírka plakátů (s. 87).
36. Reklamní etiketa na zápalky ze 60. let 20. století, propagující chléb. (s. 90).
37. Moučníky. Foto z knihy: *Vilém Vrabec*, Nápoje pro každou příležitost. Praha 1966 (s. 92).
38. Reklamní letáčky na výrobky z ovesných vloček Avena a Kalorka. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1559 (*Ladislav Suchý*, Vývoj průmyslu polévkových přípravků) (s. 93).
39. Drobné sladké pečivo. Foto z knihy: *Vilém Vrabec*, Nápoje pro každou příležitost. Praha 1966 (s. 97).
40. Mísa s ovocem. Foto z knihy: Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče. Moskva 1953 (s. 100).
41. Učňové v závodní jídelně s ovocem a zeleninou. Všeodborový archiv, sbírka fotografií, 12/334 (s. 102).
42. Etiketa na zápalky propagující vitamin C. (s. 103).
43. Kompotované ovoce. Foto z knihy: *Vilém Vrabec*, Nápoje pro každou příležitost. Praha 1966 (s. 103).

44. Reklamní leták s instantními polévkami Vitana. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1559 (*Ladislav Suchý*, Vývoj průmyslu polévkových přípravků) (s. 109).
45. Krabička na hovězí bujon Vitana. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1559 (*Ladislav Suchý*, Vývoj průmyslu polévkových přípravků) (s. 109).
46. Reklamní plakát Vitana vaří za vás, rubová strana (lícová strana použita na frontispisu). Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1559 (*Ladislav Suchý*, Vývoj průmyslu polévkových přípravků) (s. 109).
47. Ženy v závodní jídelně loupající cibuli. Všeodborový archiv, sbírka fotografií, 12/382 (s. 112).
48. Propagační letáček Desatero o jídle, vydaný Ústředním ústavem zdravotnické osvěty v roce 1957. Národní zemědělské muzeum, fond Marie Úlehlová-Tilschová (s. 114).
49. Etiketa na zápalky s heslem Vhodné jídlo v pravý čas. (s. 115).
50. Pavel Fábry, 1958. Album ÚVVV 1958. Archiv Petr Mašek (s. 115).
51. Zabijačka na Valašsku. Foto z knihy: *J. Štika*, Lidová strava na Valašsku. B. m. 1997 (s. 117).
52. Obálka knihy *M. Úlehlové-Tilschové* Česká strava lidová. Praha 1945 (s. 120).
53. Domácí pečení chleba na Valašsku, 1965. Foto z knihy: *J. Štika*, Lidová strava na Valašsku. B. m. 1997 (s. 125).
54. Obálka knihy *O. Poupy* Čtení o výživě. Praha 1956 (s. 132).
55. Dva pracovníci Ústavu pro výzkum výživy lidu u mapy, 1958. Album ÚVVV 1958. Archiv Petr Mašek (s. 134).
56. Obálka knihy *D. Podlešákové* a *M. Úlehlové-Tilschové* Elektrická kuchyně. Praha 1959 (s. 136).
57. Sklad závodní kuchyně. Všeodborový archiv, sbírka fotografií, 12/406 (s. 139).
58. Reklamní letáček ze 60. let 20. století propagující sušené a kondenzované mléko. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1577 (*Ladislav Suchý*, Výstavba potravinářského průmyslu) (s. 141).
59. Reklamní plakáty Podniku mléčné výživy ze 60. let 20. století propagující sušené mléko. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1577 (*Ladislav Suchý*, Výstavba potravinářského průmyslu) (s. 143).
60. Reklamní letáček Podniku mléčné výživy ze 60. let 20. století propagující sušené mléko Laktino. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1577 (*Ladislav Suchý*, Výstavba potravinářského průmyslu) (s. 146).
61. Reklamní letáčky ze 60. let 20. století propagující konzervované mléčné pokrmy z Podniku mléčné výživy. Archiv Národního technického muzea, sbírka vzpomínek a rukopisů, č. 1577 (*Ladislav Suchý*, Výstavba potravinářského průmyslu) (s. 146).
62. Elektrický rožeň Grillux. Foto z knihy: Vaříme zdravě, chutně, hospodárně. 9. vyd. Praha 1961 (s. 151).

63. Telecí špaček v alobalu. Foto z knihy: *L. Koreček – A. Nestával – F. Syrový*, Československá kuchyně. Praha 1968 (s. 152).
64. Pohled na kultivační jednotky pro pěstování řas v algologické laboratoři Mikrobiologického ústavu ČSAV v Třeboni. Foto z: *I. Málek – J. Bartoš – J. Simmer – B. Prokeš*, Algo-agro-industriální komplex. Agro-industriální komplex při jaderných energetických centrech se zařazenou výrobou řas. Třeboň 1970 (s. 160).
65. Trubicový kultivátor na pěstování řas v algologické laboratoři Mikrobiologického ústavu ČSAV v Třeboni. Foto z: *I. Málek – J. Bartoš – J. Simmer – B. Prokeš*, Algo-agro-industriální komplex. Agro-industriální komplex při jaderných energetických centrech se zařazenou výrobou řas. Třeboň 1970 (s. 160).
66. Akademik Ivan Málek. A AV ČR, f. Ivan Málek, skupina Fotografie, neinventováno (s. 160).
67. Propagandistický leták o růstu životní úrovně, počátek 50. let 20. století. Všeodborový archiv, sbírka plakátů, 1952/253, VI/125 (s. 163).
68. Etikety na zápalky propagující hygienu výživy, vydané Ústředním ústavem zdravotnické osvěty v 60. letech 20. století. (s. 167).
69. Plakáty zvoucí na přednášku M. Úlehlové-Tilschové Střídmě z bohatého stolu, 1960. Národní zemědělské muzeum, fond Marie Úlehlová-Tilschová. Etiketa na zápalky s heslem Střídmě z bohatého stolu. (s. 173).
70. Obálka knihy *M. Antonína a V. Lisého* O potravinách. Praha 1958 (s. 176).
71. Motiv symbolizující správnou výživu v knize Vaříme zdravě, chutně, hospodárně. 9. vyd. Praha 1961. Kreslil Ing. Vojtěch Kubašta. (s. 179).
72. Názorná pomůcka pro šíření zásad správné výživy (vydal Ústřední ústav zdravotnické osvěty). Foto z knihy: *B. Solnařová*, Perspektivy výživy a úkoly potravinářského průmyslu ve třetí pětiletce. Praha 1961 (s. 182).
73. Dívky s oštěpkem. Foto z knihy: *Václav Kněz – Hana Pačová*, Sýry a příprava sýrových jídel. Praha 1958 (s. 185).
74. Děti s brynzou. Foto z knihy: *Václav Kněz – Hana Pačová*, Sýry a příprava sýrových jídel. Praha 1958 (s. 185).
75. Papriky. Foto z knihy: *Vlasta Ráczová*, Nahlédnutí do maďarské kuchyně. Praha 1989 (s. 191).
76. Ruský kaviár. Foto z knihy: *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče*. Moskva 1953 (s. 197).
77. Sibiřské pelmeně. Foto z knihy: *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče*. Moskva 1953 (s. 198).
78. Přemysl Doberský, 1958. Album ÚVVV 1958. Archiv Petr Mašek (s. 199).
79. Těstoviny na československém trhu ve 2. polovině 50. let. Foto z knihy: *Vaříme těstoviny*. Praha b. d. (s. 205).
80. Arch tří etiket na zápalky propagujících Obecní dům v Praze (s. 208).

Summary

Algae, or Dumplings?

Attitudes of nutrition experts on traditions and innovation in nutrition in the Czech lands in 1950s and 1960s

The study primarily deals with the shape of expert debate on innovation and traditions in nutrition models in the Czech lands (territory of today's Czech Republic) between 1950 and 1970. The debate was understandably affected by the political situation in the people's democratic, and later „socialistic“ Czechoslovakia to a large extent, but numerous trends at that time proved to be parallel to those observed in neighboring capitalist countries.

Two major concepts clashed in the field of nutritional sciences in 1950s: Traditionalistic rationalization of nutrition, pioneered by the publicist and ethnographer M. Úlehlová-Tilschová (1896–1978), using the expression „popular cooking“ and drawing extensively on the propaganda of Slavism, and a scientific concept, associated mainly with Josef Mašek (1908–1994), the founder and sole director (between 1951 and 1970) of the Institute for Human Nutrition, built on the basis of an identical Soviet institution; this latter concept was focused on the future and exploitation of the possibilities of scientific and technical progress. The trend propagated by the Josef Mašek, almost one generation younger, became gradually the leading force, even though reference to popular traditions, with rather commercial undertones at the end, did not disappear during the whole researched period. In spite of their principally different approach to promotion of proper nutrition, both movements were partly intertwined from the very beginning, as demonstrated for example by the co-participation of both leaders – Marie Úlehlová-Tilschová and Josef Mašek – in the Rational Nutrition Society (RNS), an organization devoted to providing adult education in health nutrition, founded in fall of 1945. Articles by advocates of both trends appeared primarily in the RNS biweekly magazine called *Výživa lidu* [People's Nutrition], which constitutes the main source of learning of the period debate on nutrition during the whole two decades in question.

In addition to the tendencies epitomized by Marie Úlehlová-Tilschová and Josef Mašek, there was another group connected with interwar movements involving rationalization and modernization of cooking, appearing around Masaryk's Academy of Labor. Authors in this group used the Center of Czechoslovak Housewives and its periodical journal *Naše domácnost* [Our Household] as their staging area from the beginning of 1950s, and later switched to the Research Institute of the Central Union of Czechoslovak Women and the Internal Trade Research Institute, where they formed the core of the group of authors of the influential cookbook *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně* [Healthful, Tasty and Economical Cooking].

1950s and 1960s marked a period of consumerist lifestyle, although specifically deformed, in Czechoslovakia. Following definite abolishment of the rationing system in 1953 and a certain changeover in political elites, aimed at securing improvement in the population's lifestyle, the overall food consumption in terms of calories started to grow rapidly. It reached 3,000 calories per person and day in late 1950s, which obviously brought along new topics for expert discussions, focused mostly on issues of food structure. Clear preference of proteins, especially animal proteins, and criticism of high consumption of saccharides, primarily in the form of sugars, pastry and raised dumplings, which is one of the symbols of traditional Czech cuisine, continued during the whole period in question. Voices warning against the danger of high consumption of fats, mainly of animal origin, were, however, getting louder. Calls for temperance grew in importance in late 1950s and 1960s; maximum menu variance was another imperative of the new era. Importance of promotion of certain food, whose consumption usually declines with improving lifestyle, was on the rise; this primarily involved milk, bread, potatoes, pulses and, to some extent, vegetables. Change in the way most of the population worked brought about growing problems with obesity and the need of reducing the overall energy intake.

In addition to the modification itself and better utilization of current forms of food, the intense scientific and technical progress should have brought completely new sources of nutrients or sources that had not been common in the Czech environment (e.g. algae, soy), but most surveys at that time failed to detect sufficient application in practice.

Aside from application of new food resources, experts also made efforts to obtain positive inspiration from foreign cuisines. At the beginning of the researched period this primarily involved acceptance of some nutritional customs from the Soviet Union and countries of the Soviet bloc, mainly Hungary and Bulgaria. Significant improvement should have been caused by introducing certain elements of Slovak national cuisine to Czech food patterns. An increasing number of elements were taken over from Western European and North American cuisines starting from the second half of 1950s; Italian and French cuisine played a major role. Other nutritional customs were adopted from Scandinavia, England and Switzerland. Austrian cuisine (esp. Viennese) was also held in high regard, although it had been originally considered as the source of most problems of the traditional Czech cuisine. Western European and North American countries often became models for distribution of goods and quality of their market supply.

We can observe certain constraints with respect to German cuisine during the whole period, even though both parts of Germany became very inspirational for Czech experts later, mostly because of their similar consumption patterns. In addition, we should not forget to mention the significant influence of the East German *Institut für Ernährung* in Potsdam-Rehbrücke on the nutritional science in the whole Central European region.

As for third-world cuisines, most attention was paid to the well-developed Chinese cuisine. Apart from that, some pro-Soviet development countries (Cuba, Guinea) started to enrich the Czechoslovak market, especially with fruits; in general, there was nevertheless a distinct shortage on the Czechoslovak market.

Economic problems that troubled Czechoslovakia during the whole period posed a serious obstacle to proliferation of rational nutrition. Problems associated with the economic crisis at the beginning of 1960s mirrored in food patterns very much.

This study mostly works with printed materials and therefore deals rather with the public form of the debate, where economic pressure on promotion of proper nutrition was not emphasized too much for understandable reasons. In spite of this fact, some observations imply its actual strength, which sometimes jeopardized the seriousness and public standing of nutritional sciences, even though it was the independence of commercial aspects that should have been a principal advantage of promotion of health nutrition in Czechoslovakia as compared to Western countries.

The importance of the debate on health nutrition should not be overestimated. It could only apply its influence effectively in combination with economic factors, which encouraged advocates of nutrition rationalization to justify price manipulation in the field of food. In spite of some partial achievements, nutrition experts did not principally manage to change the existing situation in the population's nutrition, unsuitable in many respects. Their endeavors were to some extent supported by certain new aspects of the lifestyle, including increased interest in personal health. Some changes in esthetic perceptions of the society also contributed; this primarily applies to introduction of the slim line as the ideal for men and women. Promotion of slimness as the ideal of beauty was, however, rather slow and less marked than in Western Europe because of the ideology-dependent adoration of hard physical work.

Nutrition experts' opinions were not supported by the political circles too much during the whole research period. Another survey could bring more light into this issue. We can already say, however, that this field was reserved to persons with limited political power (for example Anežka Hodinová-Spurňá, Vice-Chairman of the National Assembly, and Ivan Málek, Vice-Chairman of the Czechoslovak Academy of Sciences). Although the Parliament and the Czechoslovak Government dealt with the issue of health nutrition during the period in question based on pressure by health-nutrition fighters and rational nutrition was even mentioned marginally in resolutions of top party organs and rallies, in general this issue was on the verge of interest of party organs. In case of disputes with economic circles, leading political figures usually backed economists' views. One of the few successful examples of campaigns in rational nutrition was a massive campaign that resulted in a reversal of a negative trend in consumption of milk and dairy produce. It is necessary to note, at the same time, that this campaign did not go against the

interests of economic players. In other cases, such as requirements on lower prices of citrus fruits or efforts to reduce consumption of sugar and some fats, nutrition experts were not so successful because of the little support they received from higher places. Most demands of nutrition specialists were used purposely rather than really accepted.

In spite of its distance from decisive power centers, discussion on traditions and innovation in Czech nutrition constitutes an extremely interesting testimony on the past from many points of view. The importance of the debate is that, with respect to its focus, it was among other things orientated outwardly in terms of public appeal and efforts to change the population's behavior in a rather private area of human behavior. We can therefore observe the issue of where the limits for manipulation with other people's habits are and to what extent this manipulation is justified.

(Translated by Miloš Rataj)

Zusammenfassung

Algen, oder Knödel?

Die Ansichten von Ernährungswissenschaftlern zu Traditionen und Innovationen in der tschechischen Ernährung in den fünfziger und sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts

Die Untersuchung beschäftigt sich vor allem mit der Form des wissenschaftlichen Diskurses zu Innovationen und Traditionen in der tschechischen Ernährung zwischen 1950 und 1970. Diese Form wurde verständlicherweise stark von der politischen Realität in der volksdemokratischen und später „sozialistischen“ Tschechoslowakei geprägt, aber zugleich lassen sich hier zahlreiche Trends feststellen, die in den benachbarten kapitalistischen Ländern ebenfalls zu beobachten waren.

Im Bereich der Ernährungswissenschaften trafen in den fünfziger Jahren zwei Konzeptionen aufeinander: einerseits die traditionalistische Variante einer rationalen Ernährung, die von der Publizistin und Ethnographin Marie Úlehlová-Tilschová (1896–1978) vertreten wurde, mit dem Begriff der „Volksküche“ operierte und sich stark auf die Propagierung des Slawentums stützte und andererseits das vor allem mit Josef Mašek (1908–1944), dem Gründer und von 1951 bis 1970 einzigen Direktor des nach sowjetischem Vorbild geschaffenen Instituts für die Volksernährungsforschung, verbundene szientistische Konzept, das sich stärker auf die Zukunft und die Möglichkeiten des wissenschaftlich-technischen Fortschritts orientierte. Allmählich setzte sich die von dem fast um eine Generation jüngeren Mašek propagierte Richtung durch, auch wenn Verweise auf die nationale Tradition (gegen Ende des Untersuchungszeitraums häufig mit stark kommerzialisiertem Unterton) niemals ganz verschwanden. Beide Richtungen verflochten sich zudem von Anfang an trotz grundsätzlich verschiedener Ausgangspunkte in der Propagierung gesunder Ernährung in gewisser Weise miteinander, was sich u.a. an der Koexistenz der beiden Hauptprotagonisten Marie Úlehlová-Tilschová und Josef Mašek im Rahmen der Gesellschaft für rationale Ernährung (abgekürzt: SRV) demonstrieren lässt: Diese im Herbst 1945 gegründete Organisation führte wissenschaftlich fundierte Aufklärungskampagnen für gesunde Ernährung durch. Die Artikel der Protagonisten beider Richtungen waren vor allem auf den Seiten der 14-tägig erscheinenden Zeitschrift *Výživa lidu* [Volksernährung] der SRV zu lesen, die dem Autor als Hauptquelle für die Analyse des zeitgenössischen wissenschaftlichen Diskurses über Ernährung in den fünfziger und sechziger Jahren diente.

Neben den Richtungen, die durch Marie Úlehlová-Tilschová und Josef Mašek verkörpert wurden, existierte noch eine Gruppe, die sich auf die Tendenzen der Zwischenkriegszeit zu Rationalisierung und Modernisierung von Küchenarbeit stützte, wie sie im Umfeld der Masaryk-Akademie der Arbeit entstanden waren. Die Autorinnen dieses Kreises gruppieren sich bis Anfang

der fünfziger Jahre um die Zentrale tschechoslowakischer Hausfrauen und deren Periodikum *Naše domácnost* [Unser Haushalt]; später konzentrierten sie sich hauptsächlich im Versuchsinstitut des Zentralverbandes tschechoslowakischer Frauen und im Forschungsinstitut für Binnenhandel: Aus diesen Kreisen gingen die meisten Autorinnen des einflussreichen Kochbuchs *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně* [Wir kochen gesund, schmackhaft und wirtschaftlich] hervor.

In den fünfziger und sechziger Jahren setzte sich in der Tschechoslowakei der Konsum als Lebensstil durch, wenn auch in einer spezifisch deformierten Form. Nach der definitiven Beseitigung des Zuteilungssystems im Jahr 1953 und einer gewissen Wende der politischen Führung, die nun bestrebt war, der Bevölkerung einen höheren Lebensstandard zu sichern, stieg in den nächsten Jahren der in Kalorien ausgedrückte Lebensmittelverbrauch steil an. In der zweiten Hälfte der fünfziger Jahre erreichte er den Wert von 3000 Kalorien pro Person und Tag, womit sich natürlich auch die wissenschaftliche Diskussion veränderte; diskutiert wurden vor allem Fragen nach der Struktur der Ernährung. Praktisch unverändert blieben aber während des ganzen Untersuchungszeitraums die eindeutige Bevorzugung von (hauptsächlich tierischem) Eiweiß und die Kritik am hohen Konsum von Kohlenhydraten (in erster Linie in Gestalt von Zucker, Weißgebäck und Semmelknödeln – einem Symbol der traditionellen böhmischen Küche). Allerdings nahmen die Stimmen, die vor der Gefahr eines hohen Verbrauchs von (tierischen) Fetten warnten, immer mehr zu. Erheblich an Bedeutung gewann in der zweiten Hälfte der fünfziger und in den sechziger Jahren der Ruf nach Mäßigung; als neuer Trend mag auch die Forderung nach größtmöglicher Abwechslung im Speiseplan gelten. Wichtiger wurde die Propagierung bestimmter Lebensmittel, deren Verbrauch üblicherweise mit zunehmendem Lebensstandard sinkt – z.B. Milch, Brot, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und in gewisser Weise auch Gemüse. Da sich zudem der Charakter der Arbeit bei einem Großteil der Bevölkerung änderte und so das Problem der „Überernährung“ aktuell wurde, ertönte zudem die Forderung nach einer Senkung der Energiezufuhr.

Die stürmische Entwicklung von Wissenschaft und Technik sollte neben der Modifizierung und besseren Nutzung der bekannten Lebensmittel auch völlig neue oder in der Tschechoslowakei bisher unbekannte Nährstoffquellen hervorbringen (z.B. Algen, Soja); die meisten Forschungen konnten aber im Untersuchungszeitraum nicht oder nur sehr begrenzt praktisch umgesetzt werden.

Neben der Nutzung neuer Lebensmittel ließen sich die Wissenschaftler auch von fremden Nationalküchen inspirieren. Zu Beginn des Untersuchungszeitraums handelte es sich zumeist um Essgewohnheiten aus der Sowjetunion und Ländern des Ostblocks, besonders Ungarn und Bulgarien. Bedeutend verbesserte sich die tschechische Ernährung zudem durch die Einbürgerung einiger Elemente der slowakischen Küche. Vor allem in der zweiten Hälfte der fünfziger Jahre wurden immer häufiger charakteristische Momente der westeuropäischen und nordamerikanischen Kochkunst über-

nommen, wobei sich die italienische und die französische Küche am stärksten durchsetzten. Anziehend wirkten aber auch die skandinavische, die englische oder die Schweizer Küche. Man schätzte die österreichische (bzw. Wiener) Küche sehr hoch, die früher als Quelle für die meisten Mängel der traditionellen böhmischen Küche gegolten hatte. Die westeuropäischen und nordamerikanischen Staaten dienten zudem bei der Distribution von Waren und den Qualitätsansprüchen an Produkte als Vorbild.

Eine gewisse Distanz lässt sich die ganze Zeit gegenüber der deutschen Gastronomie beobachten, auch wenn die beiden deutschen Staaten später wegen der in vielem ähnlichen Konsumstruktur für tschechische Wissenschaftler zu einer Inspirationsquelle wurden. Der bedeutende Einfluss des ostdeutschen Instituts für Ernährung in Potsdam-Rehbrücke auf die Ernährungswissenschaft in ganz Mitteleuropa sollte ebenfalls nicht unerwähnt bleiben.

Von den Länderküchen der „Dritten Welt“ weckte die hochentwickelte chinesische Küche die größte Aufmerksamkeit. Vor allem seit Beginn der sechziger Jahre trugen allerdings auch einige pro-sowjetisch orientierte Entwicklungsländer (Kuba, Guinea) zur Bereicherung des tschechischen Marktes bei; dies galt vor allem für Südfrüchte, an denen die ganze Zeit ein spürbarer Mangel herrschte.

Ein ernsthaftes Hindernis bei der Durchsetzung der rationalen Ernährung waren die wirtschaftlichen Probleme, die die Tschechoslowakei nicht nur in den fünfziger Jahren, sondern während des gesamten Untersuchungszeitraums quälten. In der Ernährung machten sich vor allem die mit der Wirtschaftskrise Anfang der sechziger Jahre verbundenen Schwierigkeiten bemerkbar.

Die Studie arbeitet vor allem mit gedrucktem Material und registriert daher eher die öffentliche Form des Diskurses, wo aus verständlichen Gründen der wirtschaftliche Druck auf die Propagierung der richtigen Ernährung nicht gerade betont wurde. Trotzdem lässt sich zumindest in Andeutungen dessen große Wirkung beobachten, die in Einzelfällen die Seriosität und die öffentliche Position der Ernährungswissenschaft bedrohte, auch wenn gerade in der Unabhängigkeit von kommerziellen Aspekten ein wesentlicher Vorzug für die Propagierung der richtigen Ernährung in der Tschechoslowakei gegenüber den westlichen Staaten lag.

Die Bedeutung des Diskurses über die richtige Ernährung sollte sicherlich nicht überschätzt werden. Sein Einfluss konnte nur in Verbindung mit wirtschaftlichen Faktoren geltend gemacht werden, was einige Vertreter der Rationalisierungsthese dazu führte, Preismanipulationen bei Lebensmitteln für berechtigt zu halten und zu fördern. Trotz einiger Teilerfolge gelang es den Fachleuten nicht, den vorhandenen, aus vielerlei Gründen ungenügenden Zustand bei der Ernährung der Bevölkerung wesentlich zu verändern. Ihre Versuche wurden allerdings von einigen neuen Trends im gesellschaftlichen Leben unterstützt, zu denen z.B. ein wachsendes Interesse an der eigenen Gesundheit zählte. Günstig wirkte sich auch ein gewisser ästhetischer Wandel aus, vor allem die schlanke Linie für Mann und Frau. Die Propagierung

von Schlankheit als Schönheitsideal erfolgte aber auf Grund der ideologisch bedingten Bewunderung körperlich schwerer Arbeit nur sehr langsam und in geringerem Umfang als in Westeuropa.

Die Ansichten der Ernährungswissenschaftler fanden bei der politischen Führung im Untersuchungszeitraum kaum Unterstützung. Auch hier könnten weitere Archivforschungen größere Klarheit bringen. Bereits heute darf aber festgestellt werden, dass der Bereich der Ernährung Personen mit begrenztem politischen Einfluss vorbehalten blieb (z.B. der stellvertretenden Vorsitzenden der Nationalversammlung Anežka Hodinová-Spurná oder dem Vizepräsidenten der Tschechoslowakischen Akademie der Wissenschaften Ivan Málek). Das Problem der richtigen Ernährung wurde zwar im Untersuchungszeitraum auf Druck von Kämpfern für die richtige Ernährung mehrmals von Parlament und Regierung behandelt und Anmerkungen zur rationalen Ernährung gelangten auch in die Resolutionen der höchsten Parteiorgane und der Parteitage, aber insgesamt stand diese Frage doch nur am Rande des Interesses der politischen Organe; in konkreten Streitigkeiten vor allem mit Kreisen der Wirtschaft ergriffen die politischen Entscheidungsträger in der Regel für die Vorstellungen der Wirtschaftswissenschaftler Partei. Eines der wenigen Beispiele für eine erfolgreiche Aktion auf dem Gebiet der rationalen Ernährung, die unter Beteiligung der Regierung erfolgte, war die mächtige Kampagne zugunsten von Milch und Milchprodukten, die eine Umkehr der negativen Tendenzen im Verbrauch dieser Güter zur Folge hatte. Zugleich muss aber berücksichtigt werden, dass es sich um eine Aktion handelte, die den Interessen der Wirtschaft nicht widersprach. In anderen Fällen, so z.B. bei der Forderung nach niedrigeren Preisen für Zitrusfrüchte oder beim Versuch, den Verbrauch an Zucker und einigen Fetten einzuschränken, waren die Ernährungswissenschaftler wegen geringer Unterstützung durch die entscheidenden Institutionen schon weniger erfolgreich. Die meisten Postulate der Ernährungswissenschaftler wurden eher zweckgerichtet ausgenutzt als wirklich akzeptiert.

Trotz der faktischen Entfernung von den entscheidenden Zentren der Macht ist die Diskussion über Traditionen und Innovationen in der tschechischen Ernährung im Rahmen des wissenschaftlichen Diskurses in vielerlei Hinsicht ein sehr interessantes Phänomen. Die Bedeutung des Diskurses beruhte u.a. auf der Tatsache, dass er sich stark nach außen orientierte – im Sinne eines Ansprechens der Öffentlichkeit und in dem Versuch, das Verhalten der Bevölkerung in einer recht privaten Sphäre der menschlichen Existenz zu verändern. Hier lässt sich in gewisser Weise auch das Problem der Grenzen für die Möglichkeit, die Gewohnheiten anderer Menschen zu manipulieren, beobachten und die Frage nach der Berechtigung dieser Manipulation stellen.

(Übersetzt von Anna Ohlidalová)

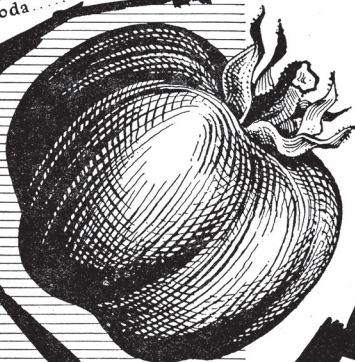
POUŽÍVÁNÍ RAJČAT A VÝROBKŮ Z NICH JE
Z HLEDISKA SPRÁVNÉ VÝŽIVY VELMI DŮLEŽITÉ

V nynějším období čerstvá rajčata nahradí

rajčatový protlak

Pro závody společného stravování — školní
a závodní jídelny, restaurace a vyvažující závody
veřejného stravování a spotřebních družstev je
zejména velmi vhodné velké balení rajčatového
protlaku.

Váha.....	117 g
Bílkoviny.....	1 g
Uhlovodany.....	4 g
Vitamin C.....	23 mg
Vláknina.....	0,84 g
Kyselina šťavel.	5 mg
Sůl kuchyň.	110 mg
Kalorie.....	26
Voda.....	93 g



NEZAPOMEŇTE MÍT V ZÁSOBĚ PRO KAŽDOU
PŘÍLEŽITOST

rajčatový protlak

**SDRUŽENÍ LIHOVARŮ
A KONZERVÁREN
BRATISLAVA**



I dobová reklama často využívala zdravotnickou argumentaci. Konvolut reklam na různé potravinářské výrobky přetištěných z časopisu Výživa lidu z let 1962 a 1963 dokládá různé formy „socialistické reklamy“ 60. let 20. století.



**NEPOSPÍCHEJTE
HRACHOVOU KAŠI SE SLANINOU**

Vitana

PŘIPRAVÍTE ZA 5 MINUT

Obdržíte ve všech potravinářských
prodejnách!

MALÍČKOST,
KTERÁ PŘÍJDE
K CHUTI:
SLANÉ SÝROVÉ
TYČINKY

KLÍČ
kvalitnímu času

hotové polévky
hotová jídla v konzervách
pomazánky

NEPROVÁŘTE

PRODEJNY PRAMENE

CELÝ DEN!

SÝROVÉ sušenky
Favorit
Průměr trvanlivého pečiva

ŽÁDEJTE
NOVÝ DRUH
ZDRAVÉHO,
CHUTNÉHO,
NESLADKÉHO
PEČIVA




REMOSKA

DO KAŽDÉ DOMÁCNOSTI
KOUPIŤE VE VŠECH PRODEJNÁCH
DOMÁCÍMI POTŘEBAMI A JEDNOTÁCH



DO KÁVY, ČAJE A ZDRAVÝ
PAMLSEK PRO DĚTI

Jesenka




SNADNO SE PŘIPRAVÍ -
A VŮBEC SE NEVAŘÍ
**SUŠENÁ
BÍLÁ KÁVA**



na plovárně

PRIBINKU

tekuté ovoce
zkuste jak chutná



za
volant

KOFOLU!

zažene žízeň - osvěží vás
ZKUSTE JAK CHUTNÁ! OBSAHUJE KOFEIN



DO BATOHU
SIRUP

V CHATĚ SI Z NĚJ PŘIPRAVÍTE MNOHO
SKLENIC LAHODNÉHO NÁPOJE
ZKUSTE JAK CHUTNÁ!

NA HŘIŠTĚ



MOŠT

POMŮŽE K DOBRÉ KON-
DICI • OSVĚŽÍ VÁS
ZKUSTE JAK CHUTNÁ!



že se
nestydíte

takhle
kazit dítě

a vařit mu den co den stejnou snídani.
Zpestřete mu ráno, zítra uvařte
KALORKU!



■ Cink cink ratata
■ jedeme na výlet

— proto pijeme jen a jen ovocné
nápoje!



Práce z dějin vědy

***Studies in the
history of sciences
and humanities***

V řadě PRÁCE Z DĚJIN VĚDY dosud vyšlo:

Svazek 1

Věda v Československu v letech 1953–1963.

Sborník z konference (Praha, 23.–24. 11. 1999).

Výzkumné centrum pro dějiny vědy, Praha 2000.

Svazek 2

Česká věda a Pražské jaro (1963–1970).

Sborník z konference (Praha 22.–23. 11. 2000).

Karolinum pro Výzkumné centrum pro dějiny vědy,
Praha 2001.

Svazek 3

Semináře Výzkumného centra pro dějiny vědy z let 2000–2001.

Výzkumné centrum pro dějiny vědy v nakladatelství Arenga,
Praha 2002.

Svazek 4

Věda v Československu v období normalizace (1970–1975).

Sborník z konference (Praha, 21.–22. 11. 2001).

Výzkumné centrum pro dějiny vědy, Praha 2003.

Svazek 5

Otakar Odložilík, Deníky z let 1924–1948 (2 sv.).

Ed. Milada Sekyrková, Výzkumné centrum pro dějiny vědy,
Praha 2002–2003.

Svazek 6

Semináře a studie Výzkumného centra pro dějiny vědy z let 2002–2003.

Výzkumné centrum pro dějiny vědy, Praha 2003.

PRÁCE Z DĚJIN VĚDY

Svazek 7

Editor: Antonín Kostlán

Martin Franc

ŘASY, NEBO KNEDLÍKY?

Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím
v české stravě v 50. a 60. letech 20. století

Jazyková redakce Josef Třikač.

Překlad resumé do angličtiny Miloš Rataj.

Překlad resumé do němčiny Anna Ohlídalová.

Vydavatelé:

Výzkumné centrum pro dějiny vědy,
společné pracoviště Ústavu pro soudobé dějiny
Akademie věd ČR a Univerzity Karlovy v Praze,
Legerova 61, 120 00 Praha 2
(<http://www.vcdv.cas.cz>)

a

SCRIPTORIUM®

spolek pro nekomerční vydávání odborné literatury,
Pražská 397, 252 41 Dolní Břežany,
(<http://www.scriptorium.cz>).

Vyšlo v Praze roku 2003.

Obálka Jana Ratajová.

Grafická úprava a předtisková příprava Tomáš Rataj.

Vytiskl PB tisk Příbram.

Vydání první. Náklad 600 výtisků.

Počet stran 312, počet vyobrazení 80.

Doporučená cena: 297 Kč.

ISBN 80-7285-029-6 (ÚSD AV ČR)

ISBN 80-86197-46-8 (Scriptorium)

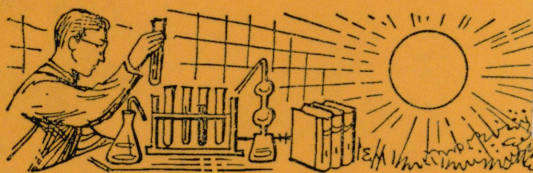
ISSN 1213-1199

KNIHOVNA AV ČR

AK 3146 a



@ 03594/05



Práce z dějin vědy

*Studies in the
history of sciences
and humanities*

SCRIPTORIVM

ISBN 80-7285-029-6 (ÚSD AV ČR)

ISBN 80-86197-46-8 (Scriptorium)

ISSN 1213-1199