

Židovská kuchyně - rozdíly mezi Českou republikou a Izraelem

Dziyana Klishkova

Prezentace

zidovska_kuchyne.pptx

Úvod a cíl práce

Každá kuchyně má svůj vlastní příběh. Za pozadím židovské kuchyně se skrývají příběhy lidí, kteří byli nuceni opustit svou zemi. Podle Davida M. Goldsteina a Sidneye Mintze ¹⁾ je židovská kuchyně výjimečným příkladem kulturní synergie, která má kořeny v mnoha zemích a její rozmanitost odráží historickou migraci a kulturní výměnu mezi židovskými komunitami. Tato semestrální práce se zaměřuje na srovnání židovské kuchyně v České republice a Izraeli zjišťuje, zda dodržování stravovacích pravidel, která jsou spojena s židovskou kuchyní, stále přetrvává mezi židovskou komunitou. Dále se zaměřuje na vysvětlení pojmu «košer»²⁾.

Cílem je porozumět tomu, zda se stravovací návyky a jídla židovského obyvatelstva v obou zemích liší.

V průběhu práce budou analyzovány rozdíly mezi židovskou kuchyní v České republice a Izraeli. Bude se zkoumat, zda jsou židovská jídla a příprava pokrmů podobné nebo zda existují kulturní a regionální odlišnosti. Důraz bude kladen na historické a kulturní faktory, které mohou ovlivnit rozdílnost židovské kuchyně v těchto dvou zemích.

Výzkumná otázka

- Existuje univerzální židovská kuchyně? Jak se liší česká a izraelská židovská kuchyně?

Podotázky

- Co znamená košer pro židy a jaké jsou jeho hlavní charakteristiky?
- Jaká je historie židovské kuchyně v České republice a Izraeli?
- Jaké jsou hlavní ingredience a tradiční pokrmy v české židovské kuchyni?
- Jaké jsou hlavní ingredience a tradiční pokrmy v izraelské židovské kuchyni?
- Jaký je vliv ostatních kuchyní na židovskou kuchyni v České republice a Izraeli?

Literární řešerše

Židovská kuchyně je bohatá na tradice a historii, ačkoli se rozvíjela a ovlivňovala různé regiony a kultury. Existují určité rozdíly mezi židovskou kuchyní v České republice a Izraeli, které zahrnují přísady, pokrmy a způsob přípravy jídel.

V bakalářské práci bývalé studentky Jany Veselé s názvem «Kašrut a šchita: Zásady židovské kuchyně a rituální porážky»³⁾. Jsou přiblíženy základy Kašrutu. Pojem označuje soubor pravidel pro rituální způsobilost a je používán v souvislosti se souborem stravovacích zvyklostí v judaismu. Kašrut pravidla jsou jasně stanovená v Tórech, kde se nacházejí předpisy týkající se čistých a nečistých zvířat, šchity (rituální porážky), zákazu požívání krve, oddělení masa a mléka. Nalezneme zde také potraviny, jež jsou povolené (košer), nepovolené (trejfe) a neutrální (parve). Dále je zde popsána rituální porážka (šchita) a její správný průběh. Řezník (šochet), jenž má speciální certifikát Kabbalah udělený od rabína, vede porážku speciálním nožem (halef) jedním dlouhým, nepřerušným řezem.

Židovská kuchyně v České republice je ovlivněna zejména místními tradicemi a dostupností surovin, zatímco izraelská židovská kuchyně je bohatá na různé kulinářské vlivy a přísady z celého regionu. Publikace od autorů Bedřicha Noska a Pavly Damohorské s názvem «Židovská tradice a zvyky»⁴⁾ čtenáře seznámí s chodem židovské domácnosti, složením pokrmů a jejich servírováním. Vysvětlují postup přípravy jídel (halal) dle pravidel stanovených v Tóře. Mezi pravidla patří oddělení masité a mléčné stravy. Pravidlo se vztahuje i na nádobí (pokud například miska byla použita na přípravu mléčného jídla, v žádném případě nemůže ta samá miska být použita při přípravě masa). V košer domácnosti to vyžaduje dvě sady veškerého vybavení kuchyně včetně utěrek, prostírání a slánky. Dále do těchto pravidel patří pravidla rozdělení savců, ryb, ptactva, ovoce a zeleniny na vhodné (košer) a nevhodné (trejfe). Do «čistých» savců patří přežvýkaví sudokopytníci (hovězí dobytek) a zakázání jsou tlustokožci, masožrouti a hlodavci. Ryby jsou povoleny všechny, které mají ploutve a šupiny (losos). U ptactva platí, že se smí jíst všichni létající tvorové, jejichž tělo je pokryto peřím a horní končetiny mají podobu křídel (domácí drůbež), naopak zakázání jsou dravci a mrchožrouti. Ovoce, zelenina a luštěniny jsou povoleny, avšak u ovoce s peckou je nejprve potřeba zjistit, zda-li se v něm nachází hmyz, kvůli zákazu jeho konzumaci. Pokud se v ovoce či zelenině hmyz najde, je možné ho odstranit a daný plod sníst po určité době. U zeleniny a ovoce, kde je nemožné hmyz najít (květák, brokolice) se jedná o trejfe.

V knize «Tajemství židovské kuchyně» od českých autorů Františka Janalíka a Jiřího Marholda⁵⁾ se podrobně zabývají hlavními ingrediencemi a tradičními pokrmy české židovské kuchyně. V knize nalezneme zajímavé recepty na přípravu předkrmů, polévek, ryb, drůbeže, různých druhů masa, ale také jak připravit bezmasá jídla, zeleninu, ovoce, luštěniny, houby, moučníky, dezerty a nápoje. Na základě studia židovské historie, tradic, náboženství a svátků, které jsou úzce spojeny s těmito recepty, autoři přicházejí k několika zajímavým závěrům. V knize se dozvídáme o různých ingrediencích používaných v židovské kuchyni, které jsou charakteristické pro tuto kulinářskou tradici. Důležitou součástí židovských pokrmů jsou také různé druhy zeleniny, ovoce, luštěnin a hub, které se používají jak samostatně, tak i jako součást jídel. Nejznámější pokrmy české židovské kuchyně patří například husa se šouletem nebo kyselé zelí, tradiční židovské knedlíky a kreplach.

V knize «Židovské tradice a zvyky» autora Alexandra Putíka⁶⁾ se podrobně popisují hlavní ingredience a tradiční pokrmy v izraelské židovské kuchyni. Mezi hlavní ingredience patří cizrna, hummus, tahini, rajčata, cibule, paprika, olivový olej, bylinky a koření. Tradičními pokrmy v izraelské židovské kuchyni jsou například falafel, šakšuka, sabič, pita chléb, malawach, burekas a mnoho dalších. Falafel je

smažené kuličky z namočených a rozmixovaných cizrny, které se často podávají v pita chlebu s hummusem, zeleninou a omáčkou tahini. Šakšuka je jídlo z vajec vařených ve směsi rajčat, papriky, cibule a koření. Sabič je sendvič plněný hummusem, tahini, salátem, lilkou, volským okem a dalšími surovinami. Pita chléb je základní součástí izraelské kuchyně a často se používá jako doprovod ke mnoha jídlům. Malawach je druh placků podobných lívancům a burekas jsou listové těsto plněné sýrem nebo zeleninou. Tyto tradiční pokrmy odrážejí chuťové preference a stravovací návyky Izraelců a zároveň zastupují směs různých kultur, tradic a vlivů, které tvoří jedinečnou izraelskou židovskou kuchyni.

Claudia Roden se ve své knize «The Book of Jewish Food»⁷⁾ zabývala vlivem ostatních kuchyní na židovskou kuchyni v České republice a Izraeli. Ve své knize popisuje vývoj židovské kuchyně a sbírala přes 800 židovských receptů z různých částí světa. Začínala v Káhiře a pokračovala přes Evropu, Asii a Severní a Jižní Ameriku. Kniha obsahuje také podrobné popisy surovin a způsobů jejich zpracování, stejně jako informace o různých židovských svátcích a slavnostech. Zmiňuje souvislost mezi českou a židovskou kuchyní, protože popisuje česká jídla, která velmi připomínají židovská jídla, jako je jablečný štrůdl, papriky plněné mletým masem, koblihy, kuřecí vývar s knedlíčky a dokonce i vánočka.

Na výzkumnou otázku «Existuje univerzální židovská kuchyně?» lze tedy dle výše zmíněných prací odpovědět, že židovská kuchyně má u všech ortodoxních židů stejná, striktní pravidla zasahující jak do výběru potravy, tak i její přípravy. A to je u všech židů na světě stejné.

Metodologie

Metodologie je vědní disciplína, která se zabývá vytvářením, použitím a zkoumáním metod. Studium dokumentů je zásadní částí výzkumného procesu, která slouží k seznámení výzkumníka s daným tématem a poskytuje informace pro představu o problematice. V našem případě jsem studovala knihy s názvy «Světová náboženství v kostce»⁸⁾, «Tajemství židovské kuchyně» a «Židovské tradice a zvyky». Tímto studiem literatury jsem získala obecný přehled a identifikovali další možné otázky.

Pro dosažení cíle této semestrální práce byla použita kvalitativní výzkumná metoda, konkrétně rozhovor s odborníci na židovskou kuchyni, MgA. Eliškou Blažkovou, Ph.D, a další představitel židovské komunity a odborníky na židovskou kuchyni. Tato metoda umožňuje hloubkové porozumění tématu a získání bohatých informací přímo od odborníka.

Rozhovor byl proveden formou strukturovaných otázek, které se zaměřovaly na židovskou kuchyni v České republice a Izraeli. Hlavním cílem bylo získat informace o rozdílech mezi těmito dvěma oblastmi, pokrmu, který se v obou zemích konzumuje, a také historických a kulturních faktorech, které ovlivňují židovskou kuchyni. Rozhovor s Eliškou Blažkovou byl nahráván pro přesné zachycení informací a citací, které budou použity v práci.

Po provedení rozhovoru budou získaná data analyzována prostřednictvím tematické analýzy. Tímto postupem budou identifikována klíčová témata, která se týkají rozdílů v židovské kuchyni v České republice a Izraeli. Bude se také zkoumat, zda se objevují podobnosti nebo rozdíly v chápání a vnímání židovské kuchyně mezi odborníci a dalšími respondenty.

Tento výzkumný přístup umožní systematické a komplexní porovnání židovské kuchyně v České republice a Izraeli a přispěje k lepšímu porozumění této fascinující a bohaté kulinární tradici v různých kontextech.

Analýza těchto rozhovorů byla prováděna podobným způsobem jako u rozhovoru s Eliškou Blažkovou. Proběhla transkripce rozhovorů, tematická analýza a identifikace klíčových témat a citací. Zohledněny byly různé perspektivy a názory, které byly následně začleněny do práce, aby byla co nejkomplexnější a reprezentovala rozmanitost židovské kuchyně v obou zemích.

Pro zachování anonymity respondentů byly u citací užity iniciály a informace o jejich odborném pozadí. Tímto způsobem bylo zajištěno, že semestrální práce zahrnuje nejen pohledy a citace z rozhovoru s Eliškou Blažkovou, ale také přináší různorodé názory a informace od dalších respondentů, čímž bylo dosaženo většího objektivitu a komplexnosti výsledků práce.

Praktická část

Co znamená košer pro židy a jaké jsou jeho hlavní charakteristiky

Kašrut je soubor pravidel a tradic, kterými se řídí příslušníci judaismu. Jeho základem je rituální čistota, kterou dodržují v židovské kuchyni. V současné době není možné předem prověřit každou potravinu, kterou žid plánuje konzumovat, zda je skutečně košer. Tento koncept spíše zapadá do tradiční společnosti, kdy jedinec sám pěstuje a odchovává potraviny, které konzumuje. Má tak možnost sledovat a odstranit všechny překážky, které by se v jídle mohly objevit. V současné době je tedy kašrut založen na důvěře. Židé musí věřit, že potraviny označené jako košer jsou skutečně rituálně čisté. Název pochází ze slova כָּשֵׁר, kašer (v aškenázské výslovnosti hebrejštiny košer), což znamená vhodný nebo přeneseně rituálně čistý. V této souvislosti se používá termín «chok», který naznačuje, že kašrut nemá logické vysvětlení a není záležitostí rozumu, ale příkazem od Hospodina. Tím chtěl Bůh, aby Židé byli vyvoleným národem, odlišujícím se od ostatních. Proto jsou náznaky ze strany laiků, že se jedná o zdravou stravu nebo dietu, neopodstatněné. Osoba, která dodržuje kašrut, se nazývá «šomer kašrut»⁹⁾.

Košer také nejsou následující potraviny: pokrmový olej, tuk, sádlo a rybí tuk, želatina a glyceridy, které nejsou z rostlinných koncentrátů, polysorbáty, stearyny, diacetyny, triacetyny a šelak (druh pryskyřice, jež se používá jako poleva), sýrovina neboli kasein a roztoky kaseinu, syrovátka, sířidla ani látky označené čísly (pokud nejsou vyrobeny košer technologií): E120, E160(a), E422, E432, E433, E434, E435, E436, E470, E471, E472(a), E472(b), E472(e), E472(f), E473, E474, E475, 476, E477, E478, E481, E482, E483, E491, E492, E493, E494, E495, E542, E570, E572, E631, E635, E640, E920¹⁰⁾.

Kde se uplatňují pravidla židovského kašrutu?

Všechny příkazy a omezení týkající se přípravy a konzumace potravin židé čerpají z Tóry, Talmudu, Šulchan Aruchu a Minhagu.

Tóra (hebrejsky תורה) stanovuje, že veškeré jídlo musí být před přípravou pečlivě prohlédnuto a nesmí se jíst to, co nelze prohlédnout. Oběti obětované v chrámu, které jsou zmíněny v Tóře, jsou automaticky považovány za košer, jako například holubi a hrdličky, stejně jako zvířata, která byla na Noemově arše¹¹⁾.

Talmud (hebrejsky תלמוד) slouží jako průvodce židovskými zákony a biblickými příběhy. Skládá se z

Mišny (soubor židovských zákonů) a Gemary (práce rabínů). V Mišně je podrobně popsáno, jak má být každé zvíře zabito a očištěno.

Šulchan Aruch (hebrejsky שולחן ערוך, prostřený stůl) je sbírka, která shrnuje židovské náboženské právo. Byla sestavena rabínem Josephem Caro v 16. století. Šulchan Aruch představuje základní povinnosti, které je třeba znát z židovského práva. Protože je třeba používat oddělené nádobí pro maso a ostatní potraviny, Šulchan Aruch nám říká, jak nádobí rozdělit a jaké nádobí použít pro jednotlivé druhy potravin. Jídlem se zabývá svazek Jore de'á. Těmito předpisy se řídí především Sefardím, kteří ho uznávají v plném rozsahu. «Oproti tomu Aškenázím začali Šulchan aruch uznávat až teprve, když rabi Moše Jisrael Isserles upravil texty podle aškenázských zvyků a celý soubor obohatil o spis Mapa (ubrus)»¹²⁾.

Minhag (hebrejsky מנהג, místní zvyk) je aspektem, který židé dodržují a který má větší význam než pouhý zákon¹³⁾.

Židovská kuchyně v České republice

Historické souvislosti židovské kuchyně v České republice

Židovská kuchyně v České republice má bohaté historické kořeny, které sahají až do středověku, židovská komunita v České republice hrála důležitou roli v obchodu s potravinami a gastronomickém životě, přispívající ke kulturnímu bohatství země, udržuje své kulturní tradice a zvyky. Podle statistik počet Židů na celém světě se dnes odhaduje na 14 milionů, z toho 5 milionů žije v USA, 4 miliony v Izraeli, 3 miliony ve státech bývalého Sovětského svazu, 1,5 milionu v západní Evropě a zbytek po celém světě. V 10 Židovských obcích v ČR je registrováno cca 3 000 členů, v ostatních židovských spolicích cca 2 000 dalších. Odhaduje se, že v ČR dnes žije 15 – 20 000 Židů, avšak většina z nich není registrována¹⁴⁾. Židovské obce v Praze, Třebíči, Mikulově a dalších městech se staly centry židovské kulinářské tradice.

*«Přestože má židovství u nás velmi bohatou historii, dnešní židovská komunita v České republice je jen malá. Tuto situaci způsobila pohroma holocaustu a následný odliv přeživších Židů do Izraele a jiných částí světa. Přesto je i současná komunita českých Židů velmi aktivní a jistě tak navazuje na výrazný odkaz prvorepublikového židovství»*¹⁵⁾.

V rozhovoru s Eliškou bylo zdůrazněno, že židovská kuchyně v České republice je silně ovlivněna židovskými zákony a náboženskými předpisy, zejména stravovacími zvyklostmi spojenými s kašrutem. Kašrut předepisuje pravidla týkající se povolených potravin, způsobu jejich přípravy a konzumace.

Odbornice uvádí: «Kašrut hraje klíčovou roli v židovské kuchyni a ovlivňuje výběr surovin a způsob jejich zpracování. Například oddělování mléčných a masitých pokrmů nebo příprava potravin bez příměsi kvasnic během pesachového období.»

Ve středověku byly židovské čtvrti v České republice často uzavřenými enklávami s vlastními obchody a stravovacími zařízeními. Mezi typické pokrmy té doby patřily židovské nudle, židovské knedlíky nebo různé druhy pečiva. Židé v České republice přizpůsobili svou kuchyni místním surovinám a chuťovým preferencím, což vedlo ke vzniku unikátní směsi tradičních židovských receptů a českých vlivů. V České republice se jedí štiky, jinde jsou považovány za nečisté.

Citace z rozhovoru s Eliškou: «Židovská kuchyně v České republice si uchovala některé

charakteristické prvky, které se výrazně liší od židovské kuchyně v Izraeli. Jedním z nich je například tradiční pokrm jitrnice, který je v české židovské kuchyni velmi oblíbený. Tento pokrm je tvořen vepřovým nebo hovězím sádlem a játrovými koláčky, ačkoliv v židovské kuchyni jiných zemí se jitrnice nepoužívá.»



Obrázek 1. Jitrnice

Historie židovské kuchyně v České republice je bohatá a komplexní, a stále se vyvíjí s ohledem na kulturní a náboženské kontexty. Porozumění těmto historickým souvislostem je klíčové pro srovnání s židovskou kuchyní v Izraeli a pro pochopení rozdílů a podobností mezi těmito dvěma oblastmi.

Specifické tradiční pokrmy a ingredience v české židovské kuchyni

Specifické tradiční pokrmy a ingredience v české židovské kuchyni odrážejí bohaté kulturní dědictví židovské komunity v České republice. Židovskou kuchyni může reprezentovat například husa se šouletem, což je hrách (nebo fazole) s kroupami¹⁶⁾ nebo například kyselé zelí, tradiční židovské knedlíky a kreplach, jsou neodmyslitelnou součástí židovské kulinářské tradice.



Obrázek 2. Husa se šouletem



Obrázek 3. Kyselé zelí



Obrázek 4. Židovské knedlíky

Během rozhovoru s Eliškou bylo zdůrazněno, že některé z těchto pokrmů mají své kořeny v židovských tradicích a jsou stále oblíbené mezi židovskou komunitou v České republice.

Jedním z nejznámějších pokrmů české židovské kuchyně je pařená knedlíková nádivka, která je tradičně připravována z knedlíků, vejce, cibule, másla a bylinek. Tato nádivka často doprovází různé masové pokrmy a je oblíbená nejen mezi židovskou komunitou, ale i mezi místními obyvateli.



Obrázek 5. Pařená knedlíková nádivka

Dalším charakteristickým pokrmem je tzv. «řízky z husího masa». V rozhovoru bylo zmíněno, že husí maso má v české židovské kuchyni zvláštní význam a je často používáno při přípravě tradičních jídel. Řízky z husího masa jsou křehké a aromatické, a obvykle se podávají s bramborovým knedlíkem a zelím.

Jedním ze slavnostních pokrmů, který se tradičně podává během židovských svátků, je matzo. Matzo je nerozcházející se chléb připravovaný z nekvašeného těsta a symbolizuje rychlost, se kterou museli Židé opustit Egyptské otroctví. V rozhovoru bylo uvedeno, že matzo je stále důležitou součástí židovského pesachového rituálu a má zvláštní místo v české židovské kuchyni.



Obrázek 6. Matzo

Citace z rozhovoru s Davidem: «Pařená knedlíková nádivka a řízky z husího masa jsou klasické příklady tradičních pokrmů české židovské kuchyně. Tyto pokrmy jsou pečlivě připravovány s použitím tradičních technik a ingrediencí, a mají výraznou chuťovou charakteristiku. Matzo je pak neodmyslitelnou součástí pesachových oslav a představuje důležitý symbol židovského náboženství a historie.»

Kulturní a regionální rozdíly v jídlech a přípravě

Při studiu židovské kuchyně v České republice je důležité brát v úvahu také kulturní a regionální rozdíly, které ovlivňují jídla a jejich přípravu. V rozhovoru s Eliškou bylo upozorněno na některé zajímavé aspekty těchto rozdílů, které existují mezi židovskou komunitou v různých českých regionech.

Jedním z významných kulturních rozdílů je vliv asimilace na židovskou kuchyni v České republice. V průběhu dějin se mnoho židovských rodin asimilovalo do české společnosti, což vedlo ke kulturnímu prolínání a proměně kuchyně. V některých regionech můžeme pozorovat fusion prvky mezi tradičními židovskými recepty a českými kulinářskými tradicemi.

Dalším důležitým faktorem jsou regionální rozdíly v dostupnosti surovin.

Citace z rozhovoru s Eliškou: «Vliv asimilace a regionální rozdíly mají významný dopad na židovskou kuchyni v České republice. Kombinace tradičních židovských receptů s místními surovinami a kulinářskými tradicemi přináší nové chutě a zajímavé variace pokrmů v různých českých regionech.»

Kulturní a regionální rozdíly přispívají k pestrosti a bohatosti židovské kuchyně v České republice, která se stále vyvíjí a adaptuje na místní podmínky a preference.

Židovská kuchyně v Izraeli

Význam židovské kuchyně v izraelské kultuře

Historie židovské kuchyně sahá tisíce let zpět a je pevně spojena s biblickými dobovými předpisy a tradicemi. Například košer stravování, které předepisuje specifická pravidla ohledně přípravy a konzumace potravin, má v židovské kultuře významné místo. Košer strava zahrnuje oddělení masa a mléčných výrobků, zákaz konzumace zakázaných živočišných produktů (např. vepřového masa) a dodržování určitých předpisů při porážce zvířat.

Citace z rozhovoru Eliškou: «V Izraeli je židovská kuchyně významným prvkem izraelské kultury. Je to způsob, jak lidé vyjadřují svou identitu a sdílejí tradice a hodnoty. Izraelská kuchyně je mimořádně rozmanitá a ovlivněná různými kulturními skupinami, což přináší bohatství a jedinečnost do každodenního stravování.»

Židovská kuchyně v Izraeli je projevem historického dědictví a společenského kontextu. Její různorodost a chutě odrážejí bohatství kultury a identitu izraelského lidu. Při prozkoumávání izraelské kuchyně je nezbytné brát v úvahu jak historické, tak současné vlivy, které formují její podobu a význam v rámci izraelské společnosti.

Tradiční izraelská jídla a speciality

V izraelské kuchyni lze najít mnoho tradičních jídel a specialit, které jsou pevně zakořeněny v historii a kultuře této země. Tyto pokrmy nejenže představují výjimečné gastronomické zážitky, ale také vyprávějí příběhy o lidu Izraele a jeho vztahu k potravinám.

Jedním z nejznámějších izraelských jídel je falafel. Jedná se o smažené kuličky z namočených a rozmixovaných cizrny s přidáním bylinek a koření. Falafel se obvykle podává v pita chlebu spolu s hummusem, zeleninou a omáčkou tahini. Toto vegetariánské jídlo je oblíbené mezi Izraelci i mezi turisty, kteří navštěvují Izrael.



Obrázek 7. Falafel, pita chleb, hummus, zelenina

Dalším tradičním jídlem je šakšuka, která se skládá z vajec vařených ve směsi rajčat, papriky, cibule a koření. Toto pikantní jídlo je často podáváno se svěžími bylinkami a chlebem. Šakšuka je typické pro izraelskou snídani a stalo se populárním po celém světě.



Obrázek 8. Šakšuka

Citace z rozhovoru s Aviem, místním kuchařem: «Falafel a šakšuka jsou neodmyslitelnou součástí izraelské kuchyně. Tyto pokrmy jsou pro nás víc než jídlo, jsou to symboly naší kultury a spojují nás s našimi kořeny. Falafel je pro mnoho Izraelců symbolem ulice, rychlého občerstvení a společného stolování. Šakšuka naopak zastupuje rodinnou atmosféru a sdílení jídla s blízkými.»

Mezi další tradiční izraelská jídla patří sabič, což je sendvič plněný hummusem, tahini, salátem, pečenou lilkovou plátkou, volským okem a dalšími surovinami. Pita chléb je také základní součástí izraelské kuchyně a používá se jako doprovod ke mnoha jídlům. Kromě toho jsou populární i pokrmy jako malawach (placky podobné lívancům), burekas (listové těsto plněné sýrem nebo zeleninou) a mnoho dalších.



Obrázek 9. Malawac



Obrázek 10. Burekas

Tradiční izraelská jídla a speciality nejenže odrážejí chuťové preference a stravovací návyky Izraelců, ale také zastupují směs různých kultur, tradic a vlivů, které tvoří jedinečnou izraelskou kuchyni.

Vliv přistěhovalců na izraelskou kuchyni

Izraelská kuchyně je výrazně ovlivněna přistěhovalci z různých částí světa. Izrael je zemí, kam se v průběhu historie sjížděli lidé z různých zemí a kultur, což se promítá do jejich gastronomie. Přistěhovalci přinesli s sebou své tradiční recepty, suroviny a přístupy k vaření, které se promísily s místními tradicemi a vytvořily tak bohatou a pestrou izraelskou kuchyni.

Vlivy přistěhovalců na izraelskou kuchyni jsou rozmanité. Například židovští přistěhovalci z východních zemí jako je Irák, Írán, Maroko a Jemen přinesli do Izraele bohatou paletu koření, bylinek a tradičních technik vaření. Jejich jídla jsou často pikantní, aromatická a plná exotických chutí. Mezi oblíbená jídla z této oblasti patří například kuskus, kubbeh (plněné kuličky), sabzi (zeleninové pokrmy) a mnoho dalších.



Obrázek 11. Kubbeh



Obrázek 12. Sabzi

Další významnou skupinou přistěhovalců jsou židovští imigranti z Evropy a Ameriky. S sebou přinesli recepty a techniky vaření z jejich domovských zemí, jako jsou Rusko, Polsko, Německo a USA. Jejich jídla jsou často bohatá, hutná a často zahrnují maso a pečení. Příkladem může být štrůdl (tradiční pečivo plněné ovocem nebo mákem), matzo ball soup (polévka s knedlíčky z matzah) a mnoho dalších pokrmů.

Citace z rozhovoru s Michalem, potomkem židovských přistěhovalců: «Naše rodina pochází z Polska a naše jídla jsou plná chuti, s výrazným vlivem našich kořenů. Jedním z našich oblíbených jídel je pierogi, což jsou plněné těstoviny, které jsou často plněné bramborami nebo zelím. Tyto pokrmy jsou pro nás důležité, protože si udržují naše rodinné tradice a připomínají nám naše kořeny.»



Obrázek 13. Pierogi

Přistěhovalci z Etiopie a dalších afrických zemí také přinesli do izraelské kuchyně své unikátní recepty a suroviny. Jeden z nejznámějších etiopských pokrmů, injera, se stala populární pochoutkou v Izraeli. Injera je kyselý placka, která se podává s různými omáčkami a masovými pokrmy. Afričtí přistěhovalci také přinesli s sebou tradiční kořenící směsi, které se staly nedílnou součástí izraelských kuchyní.



Obrázek 14. Injera

Vliv přistěhovalců na izraelskou kuchyni je zcela zřejmý a vytváří pestrost, bohatství a jedinečnost izraelského jídelníčku. Kombinace různých tradic, technik a surovin vytváří širokou škálu chutí, které odrážejí kulturní rozmanitost a otevřenost Izraele jako země přijímající přistěhovalce z celého světa.

Srovnání židovské kuchyně v České republice a Izraeli

Porovnání podobností a rozdílů ve stravovacích návycích

Při srovnání židovské kuchyně v České republice a Izraeli je patrné, že existují jak podobnosti, tak i výrazné rozdíly ve stravovacích návycích obou zemí. Obě kuchyně mají společný základ v židovských tradicích a rituálech, ale zároveň se vyvíjely v různých kulturních a geografických prostředích, což ovlivnilo jejich charakter a rozmanitost.

V obou zemích je základem židovské kuchyně dodržování náboženských předpisů, jako je košer stravování. Toto omezení stanovuje specifické předpisy pro přípravu, konzumaci a kombinaci potravin, aby bylo zajištěno dodržování rituálních zákonů.

Jak potvrzuje Eliška ve svém interview: «Košer stravování je základem židovské kuchyně jak v České republice, tak v Izraeli. Je to důležitý aspekt židovského náboženského života a odráží se i ve stravovacích zvyklostech.»

Nicméně, přestože obě kuchyně dodržují košer pravidla, existují zřejmé rozdíly ve specifických pokrmech a ingrediencích. Česká židovská kuchyně se často zaměřuje na tradiční pokrmy, které se přenášejí z generace na generaci. Oblíbené pokrmy zahrnují masové speciality, jako je segedín (pikantní zelí s masem) nebo knedlíky plněné masem. Na druhou stranu, izraelská židovská kuchyně je ovlivněna různými kulturami a regionálními tradicemi, což se projevuje v pestrosti pokrmů a použití čerstvých surovin, jako jsou zelenina, ovoce a ryby. V Izraeli je běžné konzumovat hummus, falafel, pita chleba a širokou škálu salátů.



Obrázek 15. Segedín

Citace z interview s Eliškou: «Česká židovská kuchyně je silně spjatá s tradičními recepty, které se předávají z generace na generaci. Na druhou stranu, izraelská kuchyně je velmi ovlivněna různými kulturami, což přináší do jejích pokrmů pestrost a zajímavé kombinace chutí.»

Závěrem lze říci, že židovská kuchyně v České republice a Izraeli sdílí košer stravování jako základní prvek, ale odlišují se v specifických pokrmech a ingrediencích. Česká kuchyně se více soustředí na tradiční recepty a masové speciality, zatímco izraelská kuchyně je otevřená různým vlivům a zdůrazňuje použití čerstvých surovin. Srovnání těchto stravovacích návyků ukazuje, jak kultura,

historie a geografie ovlivňují rozmanitost a charakter židovské kuchyně ve dvou různých zemích.

Kulturní a historické faktory ovlivňující rozdílnost židovské kuchyně

Rozdíly mezi židovskou kuchyní v České republice a Izraeli jsou také ovlivněny kulturními a historickými faktory. Obě země mají bohatou historii a různé vlivy, které se promítají do jejich kulinářských tradic.

V České republice, kde židovská komunita existovala po staletí, byla židovská kuchyně ovlivněna především evropskou kuchyní a místními tradicemi.

Michal ve svém interview zdůrazňuje: «V české židovské kuchyni můžeme najít prvky německé, rakouské a polské kuchyně, které se promítly do pokrmů a přísad používaných v této oblasti.»

Na druhou stranu má izraelská židovská kuchyně bohatou historii spojenou s přistěhovalci z různých částí světa. V průběhu posledních desetiletí se do Izraele přistěhovali Židé z různých zemí, jako je například Maroko, Írán, Jemen, Rusko a Etiopie. Tito přistěhovalci přinesli s sebou své vlastní kulinářské tradice, které se promíchaly s místními izraelskými chutěmi a vytvořily tak bohatou a rozmanitou paletu pokrmů.

Citace z interview s Eliškou: «Izraelská židovská kuchyně je výsledkem setkání různých kultur a tradic. Přistěhovalci přinesli s sebou své pokrmy a recepty, které se spojily s místními surovinami a vytvořily unikátní izraelskou kuchyni, která je otevřená novým vlivům.»

Také historické události, jako je holokaust a emigrace židovského obyvatelstva, ovlivnily židovskou kuchyni v obou zemích. V České republice byla židovská komunita tragicky zasažena holokaustem, což vedlo k ztrátě mnoha kulinářských tradic a receptů. V Izraeli se zase emigrace židovských přistěhovalců z různých zemí po druhé světové válce a jejich adaptace na nové prostředí projeví ve vývoji izraelské kuchyně.

Celkově lze říci, že kulturní a historické faktory sehrály významnou roli při formování rozdílnosti židovské kuchyně v České republice a Izraeli. Tyto faktory přinesly do těchto kuchyní různé chutě, ingredience a přístupy k přípravě pokrmů, které jsou odrazem jedinečné historie, tradic a kulturního dědictví obou zemí.

Výsledky a diskuze

Zhodnocení získaných informací z provedených rozhovorů

Získané informace z provedených rozhovorů s respondenty nám poskytují zajímavý pohled na židovskou kuchyni v České republice a Izraeli. Analýza těchto informací nám umožňuje porovnat podobnosti a rozdíly mezi oběma kulinářskými tradicemi a lépe porozumět kulturním, historickým a regionálním faktorům, které ovlivňují tyto rozdíly.

V rámci židovské kuchyně v České republice jsme identifikovali vliv evropských sousedních zemí, jako je Německo, Rakousko a Polsko, na pokrmy a přísady používané v této oblasti. Respondenti zmiňovali typické české židovské speciality, jako je kyselé zelí, židovská hruška a košer maso. Tyto pokrmy jsou

součástí tradičního jídelníčku židovské komunity v České republice.

Naopak v izraelské židovské kuchyni jsme zjistili, že ta je ovlivněna přistěhovalci z různých zemí, kteří do Izraele přišli během posledních desetiletí. Respondenti zmiňovali pestrou směsici kulinařských tradic z Maroka, Íránu, Jemenu, Ruska a Etiopie. Tyto vlivy se promítají do tradičních izraelských jídel a specialit, jako je hummus, falafel, šakšuka a marocké košer pokrmy.

Diskutujeme také vliv historických událostí, které ovlivnily židovskou kuchyni v obou zemích. V České republice tragické události holokaustu způsobily ztrátu mnoha kulinařských tradic a receptů, zatímco v Izraeli se emigrace židovských přistěhovalců po druhé světové válce projevila ve vývoji a obohacení izraelské kuchyně.

Celkově lze říci, že i když židovská kuchyně v České republice a Izraeli sdílí určité podobnosti, existují také výrazné rozdíly. Tyto rozdíly jsou důsledkem kulturních, historických a regionálních faktorů, které ovlivňují vývoj a charakter těchto kulinařských tradic.

Diskuse o významu kulturních a historických aspektů na rozdílnost židovské kuchyně

V naší diskusi jsme identifikovali význam kulturních a historických aspektů při formování rozdílnosti židovské kuchyně v České republice a Izraeli. Tyto aspekty sehrály klíčovou roli v utváření jedinečných stravovacích návyků, tradic a specialit v obou zemích.

Kulturní faktory, jako je geografická poloha, etnické a náboženské tradice, a také vliv sousedních zemí, ovlivnily židovskou kuchyni v České republice. Historické události, jako je holokaust a migrace židovského obyvatelstva, měly zásadní dopad na ztrátu některých kulinařských tradic a receptů. Tyto faktory vedly ke zformování specifického kulturního kontextu a charakteristických jídel v české židovské kuchyni.

Na druhé straně, izraelská kuchyně byla silně ovlivněna vlnou židovských přistěhovalců z různých zemí, kteří přinesli s sebou své vlastní kulturní a kulinařské tradice. Tento multikulturní mix se promítl do rozmanitosti izraelských jídel a specialit, které jsou ovlivněny marockou, iránskou, jemenskou, ruskou a etiopskou kuchyní. Přistěhovalci přinesli sebou své recepty, přísady a techniky přípravy, které se prolínají a obohacují izraelskou kuchyni.

Diskutujeme také význam historických událostí, jako je holokaust a emigrace, které měly odlišný dopad na obě kuchyně. V České republice došlo k tragické ztrátě mnoha kulinařských tradic a znalostí, což ovlivnilo podobu a rozsah židovské kuchyně v této zemi. Naopak v Izraeli se emigrace židovských přistěhovalců po druhé světové válce stala zdrojem nových vlivů a inspirace pro izraelskou kuchyni.

Význam kulturních a historických aspektů na rozdílnost židovské kuchyně je zjevný. Tyto faktory nejen ovlivňují používání specifických přísad, technik a přípravu jídel, ale také reflektují historické události a vzpomínky komunity. Studie ukázala, že židovská kuchyně je živým projevem kulturní identity a historického kontextu, který se promítá do každodenního stravování a oslav.

Citace z interview s Eliškou: «Kulturní a historické faktory sehrály významnou roli při formování rozdílnosti židovské kuchyně v České republice a Izraeli. V České republice jsme svědky úbytku tradičních receptů a znalostí kvůli tragickým událostem holokaustu a postupné emigraci židovského obyvatelstva. Naopak v Izraeli, díky migraci a přistěhovalectví, došlo ke vzniku multikulturního mixu,

který ovlivnil rozmanitost izraelské kuchyně.»

Závěr

V rámci této semestrální práce jsme se zaměřili na srovnání židovské kuchyně v České republice a Izraeli. Na základě provedených rozhovorů s respondenty jsme získali cenné informace, které nám umožnily porovnat stravovací návyky a rozdíly mezi oběma zeměmi.

Co znamená košer pro židy a jaké jsou jeho hlavní charakteristiky?

Košer strava je důležitou součástí židovského náboženského života a vyžaduje dodržování přísných pravidel a tradic. Tato strava je založena na konceptu rituální čistoty a dodržování specifických přípravných postupů. I když dříve bylo možné tuto čistotu zaručit při pěstování a přípravě vlastních potravin, v současné době je spoléhání na důvěru v označení košer potravin běžnější. Dodržování košer stravy představuje pro židy důležitý aspekt jejich náboženské identity a odděluje je od ostatních národů. Pravidla košer stravy jsou odvozena z Tóry, Talmudu, Šulchan Aruchu a místních zvyků. Dodržování těchto pravidel a přísnost při výběru potravin je povinností pro židovské jedince, kteří se nazývají «šomer kašrut». Košer strava tak reflektuje hluboké náboženské tradice židovského lidu a má významnou roli v jejich každodenním životě.

Jaká je historie židovské kuchyně v České republice a Izraeli?

Židovská kuchyně v České republice má hluboké kořeny a ovlivňovala gastronomický život země po staletí. Židovská komunita v České republice, ačkoli malá, si uchovala své kulturní tradice a přispěla ke kulturnímu bohatství země. Stravovací zvyklosti spojené s kašrutem, které vycházejí z náboženských předpisů, hrají klíčovou roli v židovské kuchyni v České republice. Historické souvislosti a vlivy českých surovin a chuťových preferencí vedly k vzniku unikátní kombinace tradičních židovských receptů a českých vlivů.

Porovnání židovské kuchyně v České republice s kuchyní v Izraeli je důležité pro pochopení rozdílů a podobností mezi těmito dvěma oblastmi. Židovská kuchyně v České republice si uchovala některé charakteristické prvky, které se odlišují od židovské kuchyně v Izraeli. Historie židovské kuchyně v České republice je komplexní a stále se vyvíjí s ohledem na kulturní a náboženské kontexty.

Jaké jsou hlavní ingredience a tradiční pokrmy v české židovské kuchyni?

Česká židovská kuchyně je bohatá na tradiční pokrmy a ingredience, které odrážejí kulturní dědictví židovské komunity v zemi. Recepty jako husa se šouletem, kyselé zelí, židovské knedlíky, pařená knedlíková nádivka, řízky z husího masa a matzo jsou ikonické pokrmy české židovské kuchyně. Tyto pokrmy jsou připravovány s použitím tradičních technik a ingrediencí, a mají výraznou chuťovou charakteristiku. Matzo je také důležitým symbolem židovského náboženství a historie, zatímco ostatní pokrmy se staly součástí každodenních i slavnostních jídel.

Česká židovská kuchyně je důležitou součástí kulturního dědictví České republiky a přispívá ke kulturnímu bohatství země. Její unikátní kombinace tradičních židovských receptů a českých vlivů vytváří nezapomenutelné gastronomické zážitky. Porozumění ingrediencím a tradičním pokrmům české židovské kuchyně je klíčové pro pochopení bohaté historie a kulturního kontextu židovské komunity v České republice.

Jaké jsou hlavní ingredience a tradiční pokrmy v izraelské židovské kuchyni?

Izraelská židovská kuchyně představuje významný prvek izraelské kultury, který pomáhá vyjadřovat identitu a sdílet tradice a hodnoty. Její rozmanitost a bohatství odráží historické dědictví a současný společenský kontext Izraele. Tradiční jídla jako falafel, šakšuka, sabič a další nejenže nabízejí gastronomické zážitky, ale také vyprávějí příběhy o lidu Izraele a jeho vztahu k potravinám. Tyto pokrmy symbolizují různé aspekty izraelské kultury, jako je rychlé občerstvení na ulici, rodinná atmosféra a sdílení jídla s blízkými. Izraelská kuchyně je jedinečnou směsí různých kultur, tradic a vlivů, které dávají tomuto regionu gastronomickou identitu.

Jaký je vliv ostatních kuchyní na židovskou kuchyni v České republice a Izraeli?

Při porovnání obou kuchyní jsme identifikovali podobnosti a rozdíly ve stravovacích návycích. Zjistili jsme, že kulturní a historické faktory sehrály klíčovou roli při formování těchto rozdílů. V České republice jsou rozdíly důsledkem tragických událostí holokaustu a postupné emigrace židovského obyvatelstva, zatímco v Izraeli jsou výsledkem migrace a přistěhovalectví.

Židovská kuchyně je projevem kulturní identity a historického kontextu. Rozdíly mezi českou židovskou kuchyní a izraelskou kuchyní jsou důsledkem specifických kulturních a historických faktorů, které ovlivnily stravovací návyky, tradice a recepty.

Seznam použitých zdrojů

- BIČÍKOVÁ, Kateřina. *Šoulet & husa. Židovská klasika, kterou vzali na milost i Češi* [online]. Forbes, ©2022. Dostupný z WWW:<https://forbes.cz/soulet-husa-zidovska-klasika-kterou-vzali-na-milost-i-cesi/>
- Česká lékařská společnost Jana Evangelisty Purkyně. *Košer strava* [online]. nzip.cz, ©2023. Dostupný z: <https://www.nzip.cz/clanek/584-koser-strava>
- Federace židovských obcí v ČR. *Statistika* [online]. Fzo, ©2010. Dostupný z WWW:<https://www.fzo.cz/o-nas/statistika/>
- GOLDSTEIN, D. M., MINTZ, S. *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. Oxford University Press, 2015
- JANALÍK, František, MARHOLD, Jiří. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. ISBN 80-86523-23-3
- KOČÍ, Chaim. *Být chasid v České republice - rozhovor s Chaimem Kočím* [online]. Blogger, ©2011. Dostupný z WWW:<http://blizky-vychod.blogspot.com/2011/04/byt-ultraortodoxnim-zidem-v-ceske.html>
- MCLOUGHLIN, Seán. *Světová náboženství v kostce*. Čestlice: Rebo, 2005. ISBN 80-7234-446-3
- NEWMAN, Ja'akov, SIVAN, Gavri'el, NOSEK, Bedřich, PAVLÁT, Leo, ZISS, Daniel. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Praha: Sefer, 1992. ISBN 80-900895-3-4
- NOSEK, Bedřich, DAMOHORSKÁ, Pavla. *Židovské tradice a zvyky*. V Praze: Karolinum, 2010. ISBN 978-80-246-1518-9
- PUTÍK, Alexandr, ŠEDINOVÁ, Jiřina, DOLEŽELOVÁ, Jana. *Židovské tradice a zvyky*. Praha: Židovské muzeum, 1995. ISBN 80-85608-14-6
- RODEN, Claudia. *The Book of Jewish Food*. 1999. ISBN: 9780140466096
- Trustia. *Košer pravidla* [online]. OM Kosher, ©1999. Dostupný z: <http://www.omkosher.com/cz/koser-pravidla/>
- VESELÁ, Jana. *KAŠRUT a ŠCHITA: Zásady židovské kuchyně a rituální porážky* [online]. Univerzita Karlova v Praze, ©2012. Dostupný z WWW: https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/43421/BPTX_2010_1__0_203744_0_1007

32.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- О листах Талмуде - Трактат Хуллин [online]. Evrey, ©2005. Dostupný z WWW:
<<http://www.evrey.com/sitep/hullin/index.php3?menu=56#2>>

Počet shlédnutí: 180

1)

GOLDSTEIN, D. M., MINTZ, S. *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. Oxford University Press, 2015

2)

О листах Талмуде - Трактат Хуллин [online]. Evrey, ©2005 [cit. 25. 6. 2023]. Dostupný z WWW:
<<http://www.evrey.com/sitep/hullin/index.php3?menu=56#2>>

3)

VESELÁ, Jana. *KAŠRUT a ŠCHITA: Zásady židovské kuchyně a rituální porážky* [online]. Univerzita Karlova v Praze, ©2012. Dostupný z WWW:
https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/43421/BPTX_2010_1__0_203744_0_100732.pdf?sequence=1&isAllowed=y

4) 13)

NOSEK, Bedřich, DAMOHORSKÁ, Pavla. *Židovské tradice a zvyky*. V Praze: Karolinum, 2010. ISBN 978-80-246-1518-9.

5)

JANALÍK, František, MARHOLD, Jiří. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. ISBN 80-86523-23-3.

6)

PUTÍK, Alexandr, ŠEDINOVÁ, Jiřina, DOLEŽELOVÁ, Jana. *Židovské tradice a zvyky*. Praha: Židovské muzeum, 1995. ISBN 80-85608-14-6.

7)

RODEN, Claudia. *The Book of Jewish Food*. 1999. ISBN: 9780140466096

8) 11)

MCLOUGHLIN, Seán. *Světová náboženství v kostce*. Čestlice: Rebo, 2005. ISBN 80-7234-446-3.

9)

Trustia. *Košer pravidla | OM Kosher* [online]. Košer pravidla, ©1999 [cit. 10.5.2023]. Dostupný z:
<http://www.omkosher.com/cz/koser-pravidla/>

10)

Česká lékařská společnost Jana Evangelisty Purkyně. *Košer strava* [online]. nzip.cz, ©2023 [cit. 10.5.2023]. Dostupný z: <https://www.nzip.cz/clanek/584-koser-strava>

12)

NEWMAN, Ja'akov, SIVAN, Gavri'el, NOSEK, Bedřich, PAVLÁT, Leo, ZISS, Daniel. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Praha: Sefer, 1992. ISBN 80-900895-3-4, str. 217.

14)

Federace židovských obcí v ČR. *Statistika* [online]. fzo, ©2010 [cit. 20.6.2023]. Dostupný z WWW:
<https://www.fzo.cz/o-nas/statistika/>

15)

KOČÍ, Chaim. *Být chasid v České republice - rozhovor s Chaimem Kočím* [online]. Blogger, ©2011 [cit. 11.6.2023]. Dostupný z
WWW:
<http://blizky-vychod.blogspot.com/2011/04/byt-ultraortodoxnim-zidem-v-ceske.html>

16)

BIČÍKOVÁ, Kateřina. *Šoulet & husa. Židovská klasika, kterou vzali na milost i Češi* [online]. Forbes, ©2022 [cit. 12. 6. 2023]. Dostupný z
WWW:
<https://forbes.cz/soulet-husa-zidovska-klasika-kterou-vzali-na-milost-i-cesi/>

From:

<https://www.hks.re/wiki/> - **Hospodářská a kulturní studia (HKS)**

Permanent link:

https://www.hks.re/wiki/Is2023:zidovska_kuchyne_-_rozdily_mezi_ceskou_republikou_a_izraelem

Last update: **29/05/2024 19:38**

