

Stredná odborná škola obchodu a služieb  
Nábrežie Jána Kalinčiaka 1, 97101 Prievidza

## **Švédská gastronómia**

Stredoškolská odborná činnosť

Č. odboru: 8 - Cestovný ruch, hotelierstvo a gastronómia

Riešitelia:

Marko Lichner

Alexandra Gatialová

Prievidza

2024

Ročník štúdia: tretí

Stredná odborná škola obchodu a služieb  
Nábrežie Jána Kalinčiaka 1, 97101 Prievidza

## **Švédská gastronómia**

Stredoškolská odborná činnosť

Č. odboru: 8 - Cestovný ruch, hotelierstvo a gastronómia

Riešitelia:

Marko Lichner

Alexandra Gatialová

Prievidza

2024

Ročník štúdia: tretí

Školiteľ: Mgr. Jana Placeková

## Čestné vyhlásenie

Čestne vyhlasujeme, že prácu stredoškolskej odbornej činnosti na tému „Švédska gastronómia“ sme vypracovali samostatne, za pomoci konzultantov, školiteľa a uvedených literárnych zdrojov. Prácu sme neprihlásili a ani neprezentovali v žiadnej inej súťaži, ktorá je pod gestorstvom MŠVVaŠ SR. Sme si vedomí dôsledkov, ak uvedené údaje nie sú pravdivé.

## Pod'akovanie

Ďakujeme našej konzultantke pani Mgr. Jane Placekovej za odborné inštrukcie i cenné usmernenia, ale hlavne za čas, ktorý nám venovala pri písaní práce.

## OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>5</b>
<b>1 PROBLEMATIKA PRÁCE</b> .....	<b>6</b>
1.1 Švédsko a jeho geografia .....	6
1.2 Špecifické pojmy Švédska .....	7
1.3 História švédskej kuchyne .....	9
<b>2 CIELE PRÁCE</b> .....	<b>11</b>
<b>3 MATERIÁL A METODIKA</b> .....	<b>12</b>
<b>4 VÝSLEDKY PRÁCE A DISKUSIA</b> .....	<b>13</b>
4.1 Mestá Malmö a Lund.....	15
4.2 Švédska gastronómia .....	17
4.2.1 Švédske raňajky.....	18
4.2.2 Švédsky obed .....	19
4.2.3 Švédska večera .....	19
4.2.4 Nápoje .....	20
<b>5 ZÁVER</b> .....	<b>21</b>
<b>6 ZHRNUTIE</b> .....	<b>22</b>
<b>7 ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY</b> .....	<b>23</b>
<b>8 ZOZNAM PRÍLOH</b> .....	<b>25</b>

## ÚVOD

Spoznanie nových krajín, nových zvykov a tradícií, získanie nových zručností, či využitie jazykových kompetencií sú pre dnešnú mládež dôvodom na cestovanie za hranice nášho krásneho Slovenska. Nás, ako študentov hotelovej akadémie, práve vyššie spomínané dôvody viedli k prihláseniu sa na odbornú stáž v rámci programu Erasmus+, ktorej cieľom bolo škandinávске Malmö. Stáž bola zameraná najmä na spoznanie medzinárodnej kuchyne, ktorú toto mesto ponúka, no počas stáže sme mohli spoznávať aj samotné mesto jeho históriu a plnými dúškami užívať jeho multikultúrny nádych.

Práve vedomosti získané počas odbornej stáže nás viedli k spracovaniu tejto stredoškolskej odbornej činnosti, ktorej hlavným cieľom je vytvoriť zbierku švédskych gastronomických zvykov a tradícií, ktorá študentom predstaví gastronómiu Švédska.

Prácou chceme zaujať nielen našich spolužiakov, ale aj širokú verejnosť. Čitateľov chceme oboznámiť so zaujímavosťami, ktoré táto krajina ponúka nielen na poli gastronómie, ale aj v oblasti histórie a životného štýlu.

Veríme, že naša práca nájde využitie aj na vyučovaní odborných predmetov ako napr. gastronomický cestopis na našej škole a dúfame, že takto spracovaná problematika posluží žiakom nižších ročníkov pri zvažovaní dôvodov, prečo sa zapojiť do účasti na podobných projektoch.

# 1 PROBLEMATIKA PRÁCE

## 1.1 Švédsko a jeho geografia

Švédsko je severoeurópska krajina ležiaca na Škandinávskom polostrove, ktorá je právom považovaná za krajinu extrémov. Švédsko je na západe ohraničené Nórskom, na východe Fínskom a lemuje brehy Baltského mora a Botnického zálivu. Jej hlavným a zároveň najväčším mestom je Štokholm, ktorý sa nachádza na východnom pobreží krajiny. Ďalšie veľké mestá vo Švédsku sú Göteborg, Malmö či Uppsala.

So svojou rozlohou 450 295 km<sup>2</sup> je Švédsko najväčšou škandinávskou krajinou (ďalšími krajinami v Škandinávii sú Dánsko, Fínsko a Nórsko) a zároveň piatou najväčšou krajinou Európy. Celkovú populáciu predstavuje 10,4 milióna obyvateľov, z ktorých až 85 % žije v mestských oblastiach, čo je spôsobené najmä tým, že asi 15 % celkovej rozlohy Švédska leží severne od polárneho kruhu a vyše polovicu krajiny pokrývajú lesy.

Švédsko je veľká krajina a také pestré je aj jej počasie. Kým v južnom Švédsku v lete teploty neraz presiahnu 25 °C, na ďalekom severe niekedy za leto nepreskočia ani 10 °C. Prírodným fenoménom Švédska je polárna žiara, viditeľná počas dlhých tmavých nocí, zvyčajne od decembra do februára.

Švédsko je konštitučná monarchia s parlamentnou formou vlády, na čele ktorej stojí kráľ Karol XVI. Gustav. Krajina má v súčasnosti silné, rozvinuté hospodárstvo, s čím súvisí aj vysoká životná úroveň jeho obyvateľov. Švédske hospodárstvo sa zameriava najmä na odvetvie služieb a priemyslu a jeho hlavné priemyselné výrobky zahŕňajú železo a oceľ, drevnú buničinu a výrobky z papiera, spracované potraviny a motorové vozidlá. Poľnohospodárstvo zohráva v švédskej ekonomike malú úlohu hoci krajina produkuje jačmeň, pšenicu, cukrovú repu, mäso a mlieko.<sup>1</sup>

Mnohí z nás poznajú Švédsko najmä vďaka Ikea, a to aj napriek tomu, že je domovskou krajinou aj iných známych a úspešných značiek ako napr.: Electrolux, IKEA, H&M, Oriflame, Scania, Volvo, Husqvarna.

---

<sup>1</sup> Švédsko: História a geografické fakty. In: <https://sk.eferrit.com/geografia-svedska/>

## 1.2 Špecifické pojmy Švédska

Po našom príchode do Švédska sme si uvedomili, že Švédsko nám je aj napriek základným vedomostiam pomerne neznámou krajinou. Okrem chladného počasia nás privítali aj pre nás neznáme slová ako napríklad fika či lagom, ktoré sú so Švédskom úzko spojené a dodávajú mu nádych tajomna.

### ***Fika***

Slovo fika pochádza z prešmyčky od slova „kaffi“, keď sa ešte v devätnástom storočí so slabikami tohto slova niekto pohral a vymenil ich. Z ka-ffí bolo odrazu „ffi-ka“, teda „fi-ka“. Pojem predstavuje každodennú pauzu, počas ktorej sa stretávajú priatelia, členovia rodiny alebo kolegovia z práce a vychutnávajú si kávu a koláč. Fika je však najmä doba, kedy má človek zabudnúť na prácu, školu či podnikanie a na chvíľu len relaxovať. Pojem fika je možno chápať aj ako ekvivalent k významu španielskeho slova siesta.<sup>2</sup>

*„Fika je koncept, stav mysle, prístup a dôležitá súčasť švédskej kultúry. Fiku nemôžeš zažiť pri svojom vlastnom pracovnom stole. Vtedy by to bola len prestávka na kávu a koláč. Fika je rituál a dokonca aj obrovská továreň Volvo na chvíľu zastane, aby si dali fiku. Všetci Švédi jednoducho považujú za dôležité na chvíľu zastať, socializovať sa a dopriať si prestávku. Občerství to mozog a posilní vzťahy.“<sup>3</sup>*

### ***Lagom***

Švédi si okolo tohto pojmu vytvorili legendu, ktorá je pravdepodobne nepravdivá. Podľa nej pojem „lagom“ pochádza z vikingského rituálu spoločného pitia medoviny z rohu, kedy si každý Viking odpil tak akurát (lagom), aby ostalo aj pre ostatných. Význam slova je však omnoho prostejší.<sup>4</sup> Švédske slovo „lag“ znamená zákon a starošvédske slovo „laghum“ znamená podľa zákona – tento termín sa teda označoval ako správne a vhodné správanie v rámci spoločnosti, aby sa ľudia správali nielen podľa písaných zákonov, ale riadili sa aj zdravým rozumom.

---

<sup>2</sup> Fika: A relaxing coffee and cake break. In: [https://www.swedishfood.com/fika?expand\\_article=1](https://www.swedishfood.com/fika?expand_article=1)

<sup>3</sup> Fika: Prečo je pre Švédov taká dôležitá? In: <https://blogokave.sk/fika-preco-je-pre-svedov-taka-dolezita/>

<sup>4</sup> Lagom je švédska cesta k rovnováhe a spokojnosti. In: <https://psychologiasastia.sk/lagom-je-svedska-cesta-k-rovnovahe-a-spokojnosti/>



V súčasnej dobe sa význam pojmu modernizoval a znamená „tak akurát“, „ani málo, ani moc“, „primerane“. Pojem dnes predstavuje životnú voľbu, ktorej podstatou je žiť v rovnováhe, skromnosti, spokojne a nezaťažovať sa maličkosťami, pričom sa pojem dá použiť v súvislosti s jedlom, pitím, pracovnou dobou či životným prostredím.<sup>5</sup>

### ***Surströmming***

Tento pojem predstavuje vikingské jedlo staré takmer päť tisíc rokov. Jeho vznik je spojený s 30- ročnou vojnou, kedy sa v dôsledku nedostatku soli začali ryby konzervovať prostredníctvom metódy kvasenia. Jedná sa o fermentovaného sleďa, ktorého výroba je nasledovná: Na jar sa čerstvo ulovené slede dôkladne očistia, pridá sa k nim malé množstvo soli a naložia sa do špeciálnych kadí, vystavených na slnku, čím sa odštartuje proces kvasenia. Po 8-10 týždňoch sa slede zapracujú do konzerv, kde kvasenie ďalej pokračuje – výsledkom toho procesu (*po ďalších týždňoch*) je „vydutie“ konzervy ako signál toho, že je pripravená na otvorenie a konzumáciu. Švédski surströmming konzumujú s cibuľou, paradajkami, s v šupke varenými zemiakmi a s troškou smotany/maslom, s jemnými chlebovými plackami. Pre svoj neznesiteľný zápach je však táto lahôdka určená len pre skutočne silné žalúdky.

Ročne sa vyprodukuje takmer 100 000 konzerv Surströmming, predovšetkým pre trh vo Švédsku – Európska únia toto jedlo zakázala a výnimku má iba spomínané Švédsko a to najmä z dôvodu, že je to ich tradičné jedlo.<sup>6</sup>

### ***Smörgåsbord***

Tento pojem predstavuje spôsob podávania jedla u nás známy ako švédsky stôl. Spočíva v tom, že sa rôzne pokrmy vyložia stôl, odkiaľ si každý stravník berie, na čo má chuť. Používa sa najmä pri oslavách a jeho výhodou je, že hostiteľ nemusí návštevníka obsluhovať a zostane viac času na zábavu.

Pôvod tohto spôsobu stravovania pochádza ešte zo stredoveku, kedy sa k alkoholu na hostinách podávali zákusky na zajedanie. Tento spôsob podávania jedla použili Švédski vo svojom národnom pavilóne počas Svetovej výstavy v New Yorku v roku 1939 a odkiaľ sa s menšími obmenami rozšíril do celého sveta.

---

<sup>5</sup> BRONESOVÁ, Anna. 2018. *Žijeme lagom*. Praha: Mladá fronta, 2018. 224 s.

<sup>6</sup> *Surströmming* – *Wikipedie*. In: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Surstr%C3%B6mming>

Najdôležitejšou súčasťou švédskeho stola vo Švédsku sú ryby pripravené na rôzne spôsoby, mäsové guľičky, šunka a huspenina podávaná so zeleninou a všadeprítomnou brusnicovou omáčkou.<sup>7</sup>

### 1.3 História švédskej kuchyne

Švédska kuchyňa je charakteristická svojím zameraním na zdravé produkty využívané najmä s ohľadom na miestne zdroje. Obdobie od mája do augusta bolo už od vikingskej éry využívané najmä na výrobu potravín, ktoré sa následne v období mrazov skladovalo. Práve mrazivé počasie ovplyvnilo charakter švédskej kuchyne v najväčšej miere, a to najmä tak, že najčastejšou metódou spracovania potravín sa stalo konzervovanie, solenie, údenie, nakladanie, kvasenie a sušenie. Fermentovanie a nakladanie potravín je súčasťou švédskej kuchyne dodnes, čoho dôkazom sú aj slávne surströmming.

Už viac ako tisícročie sú základom švédskej kuchyne aj kaša a chlieb. Obyvateľstvo sa spoliehalo na vodné mlyny, ktorých kolesá sa otáčali len dvakrát do roka, a preto chlieb musel vydržať, čo najdlhšie.<sup>8</sup>

Hlavnou zeleninou pestovanou v minulosti na území Švédska bola cibuľa, repa a kvaka, ktoré boli kľúčové najmä z dôvodu možnosti ich dlhodobého uchovávania. Zemiaky sa súčasťou severskej kuchyne stali až okolo 18. storočia a až do súčasnosti sú považované za dôležitú súčasť švédskej stravy.<sup>9</sup>

Tak ako každá kuchyňa, aj kuchyňa Švédska je v súčasnosti pomerne silne ovplyvnená medzinárodnou kuchyňou. V priebehu storočí je možné identifikovať viacero vplyvov napr.:

- vplyv francúzskej kuchyne – dôsledkom tohto vplyvu vznikli bohaté krémové omáčky, ktoré Švédi milujú dodnes

---

<sup>7</sup> Švédsky stůl – Wikipedie. In: [https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%A0v%C3%A9dsk%C3%BD\\_st%C5%AFI](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%A0v%C3%A9dsk%C3%BD_st%C5%AFI)

<sup>8</sup> Z toho vyplýva vznik chrumkavého chleba („knäckebröd“), ktorý by dal skladovať až do jeho ďalšej výroby.

<sup>9</sup> *Swedish cuisine combines local ingredients and global flavours*. In: <https://visitsweden.com/what-to-do/food-drink/swedish-food-culture/?fbclid=IwAR2BrCazP8nyXVq-v6NnoTNbzL9ofB3hJioiLFNyAAiHYTOfmjFNWlj8Io>

- vplyv tureckej kuchyne – dôsledkom tohto vplyvu vznikli slávne mäsové švédske gulčky<sup>10</sup>
- vplyv talianskej a mexickej kuchyne

Dnes sú Švédi zástancami najmä zdravého životného štýlu, ktorý podporujú využívaním čerstvých lokálnych potravín od miestnych výrobcov. Veľmi populárna je v Švédsku koncepcia „the farm-to-table“, kedy sa suroviny presúvajú z poľí priamo do komerčných a reštauračných kuchýň<sup>11</sup> ako aj koncepcia maximálneho využitia potravín s nulovým odpadom nazývaná aj zero waste.

O vysokej úrovni švédskej kuchyne svedčí aj fakt, že Štokholm bol v roku 2023 vyhlásený za Európske hlavné mesto gastronómie, ako aj fakt, že v rámci Švédska je možné nájsť až deväť reštaurácií s michelinskou hviezdou.

---

<sup>10</sup> Švédske mäsové gulčky z Turecka priniesol kráľ Karol XII. začiatkom 18. storočia. Švédi si jedlo prispôbili a dopĺňajú ho napr. nakladanou uhorkou, zemiakmi a brusnicovou omáčkou. Brusnice sú pre Švédov prílohou ku všetkému od mäsových guľčiek a palacinek až po kašu a čierny puding.

<sup>11</sup> *The Farm-to-Table Movement*. In: <https://www.hitchcockfarms.com/blog/farm-to-table-movement>

## **2 CIELE PRÁCE**

Hlavným cieľom našej práce je oboznámiť spolužiakov a širokú verejnosť o Švédsku, švédskej gastronómii a švédskych gastronomických zvykoch a tradíciách.

Z tohto vyplývajú aj čiastkové ciele:

- vypracovať zbierku švédskych gastronomických zvykov a tradícií v tlačenej podobe
- pomocou jednotlivých receptov predstaviť švédsku gastronómiu
- nielen žiakom, ale aj verejnosti priblížiť zaujímavosti mesta Malmö
- predstaviť spolužiakom pracovný pobyt v Malmö

### **3 MATERIÁL A METODIKA**

Počas písania našej práce sme postupovali tak, aby sme naším spolužiakom a širokej verejnosti priniesli čo najviac objektívnych informácií o Švédsku a švédskej gastronómii.

Informácie k našej práci sme čerpali z našich vedomostí získaných počas hodín geografie a gastronomického cestopisu na našej škole, na ktoré sme plynulo nadviazali praktickými zručnosťami získanými počas našej odbornej stáže v Malmö. Naša stáž bola zameraná na spoznávanie švédskej a medzinárodnej gastronómie a väčšinu informácií, ktoré v práci prezentujeme sme nadobudli najmä vďaka naším mentorom na jednotlivých pracoviskách. Na podanie všeobecných informácií sme použili najmä informácie získané štúdiom internetových zdrojov.

Súčasťou našej práce je dotazník, ktorý slúžil na zistenie východiskovej situácie k písaniu tejto práce. Dotazník bol rozdán verejnosti počas DOD na našej škole, ktoré sa konali dňa 06. 12. 2023.

## 4 VÝSLEDKY PRÁCE A DISKUSIA

Tak ako po minulé roky, tak aj tento, bol našej škole schválený projekt Erasmus+, vďaka ktorému je nám umožnené vycestovať za novými vedomosťami a zručnosťami do zahraničia. Súčasťou ponuky našej školy bola okrem stredomorských krajín typickým zdravou stredomorskou kuchyňou, aj možnosť vycestovať do Švédska a spoznať tak inú, nemenej chutnú a zaujímavú severskú gastronómiu ovplyvnenú medzinárodnou kuchyňou. Od nášho cieľa vyskúšať niečo nové a nezvyčajné nás neodradilo ani vedomie mrazivého severského počasia a chytili sme sa tejto jedinečnej príležitosti.

O Švédsku, ako krajine sme síce mali aké také informácie z geografie, ale konkrétnu predstavu o tom, čo nás čaká v rámci našej stáže sme získali až po informačných stretnutiach s koordinátorkou projektov. Zistili sme, že Švédsko nie je len Ikea a Gréta Thunberg<sup>12</sup>, ale že je to najmä multikultúrna krajina s množstvom prisťahovalcov. A hoci švédska tajná služba 2 mesiace pred naším odchodom na stáž vyhlásila v krajine 4. stupeň ohrozenia terorizmom<sup>13</sup>, ani to nás neodradilo vydať sa za poznaním ďaleko za hranice Slovenska.

Naša cesta za novými vedomosťami a zručnosťami sa začala 22. 10. 2023 príchodom na letisko v dánskom Copenhagene, odkiaľ sme sa priamym vlakovým spojením prechádzajúcim cez Öresundský most<sup>14</sup> (príloha B – obr. 1) dopravili priamo do centra historického mestečka Malmö.

Naše prvotné zoznámenie sa s mestom Malmö prebehlo v deň príchodu do Švédska, čo hodnotíme ako veľké pozitívum, nakoľko sme hneď mali možnosť vytýčiť si záchytné body potrebné pre orientáciu v meste, ktoré sme následne počas nášho pobytu niekoľkokrát aj efektívne využili.

Počas nasledujúcich 3 týždňov sme pracovali v gastronomických prevádzkach (príloha B – obr. 2, 3) švédskeho mesta Malmö a Lund, ktoré nás svojou multikulturalitou

---

<sup>12</sup> 19-ročná švédska ekologická aktivistka bojujúca proti klimatickým zmenám.

<sup>13</sup> Aktivisti v Štokholme spálili a pošliapali korán. Nakoľko Švédsko patrí k najliberálnejším štátom na svete, krajina odmietla zakázať znesväcovanie náboženských symbolov s odvolaním sa na slobodu prejavu, čo moslimovia považujú za prečin hodný prísneho trestu.

<sup>14</sup> Öresundský most- najdlhší kombinovaný most v Európe, ktorý spája dve mestá, dánske hlavné mesto Kodaň so švédskym Malmö. Vrchnú časť mosta tvorí štvorprúdová cesta, pod ktorou sa nachádzajú železničné trate. Celková dĺžka prejazdu cez prieliv je šesťnásť kilometrov, no most samotný má dĺžku približne osem kilometrov. Zvyšná časť konštrukcie je tvorená na dánskej strane tunelom Drogden, ktorý ústi na umelo vytvorenom ostrove Peberholm.

a dychberúcim pokojom ich obyvateľov priam očarili. V prevádzkach sme pracovali 6 hodín denne na pozícii čašník a kuchár. Náplňou našej práce bola príprava surovín, príprava jedál a nastieranie stolov. Prevádzky, v ktorých sme pracovali, boli zamerané na medzinárodnú kuchyňu a tak ako bol pestrý jedálny lístok, tak bolo pestré aj zloženie zamestnancov prevádzok – mali sme možnosť pracovať v medzinárodnom kolektíve zloženom z Portugalcov, Afričanov, Poliakov, Vietnamcov, Ukrajincov, Španielov a z mnoho ďalších národností. Možnosť pracovať v takto pestrom multikultúrnom kolektíve nás naučila rešpektu a pokore voči iným zvykom a tradíciám a to dokonca až natoľko, že sme sa počas stáže veľmi rýchlo prispôbili švédskemu životu v štýle lagom<sup>15</sup> a naučili sa vychutnávať si každodenné fika.

Počas našej odbornej stáže sme mali možnosť nielen ochutnať množstvo nám neznámych jedál, naučili sa pripravovať sushi, typické švédske mäsové guľky, ale mali sme aj možnosť spoznať očarujúce Malmö, jeho pamiatky a zaujímavosti, mesto Lund ako aj dánsku Kodaň. Dennodenne sme navštevovali reštaurácie a obchody, a tak sme mohli porovnávať nielen ponuku služieb a tovarov, ale aj samotné ceny.

Jedným z dôležitých aspektov našej stáže bolo okrem samotného nadobudnutia nových vedomostí a zručností aj zdokonalenie sa v cudzom jazyku. Každodenná komunikácia s personálom reštaurácií, či komunikácia využívaná pri nákupoch a návšteve pamiatok, nám umožnili zlepšiť svoje jazykové kompetencie, rozšíriť si rozsah odbornej slovnej zásoby využíwanej nielen v gastronómii a osvojiť si nové slangové výrazy a bežné komunikačné frázy. Okrem hlavného komunikačného jazyka, ktorým bola angličtina<sup>16</sup>, sme pochytili aký taký základ aj z jazykov ako: švédčina, španielčina, ukrajinjina či dokonca indonézština.

Po návrate zo stáže sme sa rozhodli kúsok Švédska priniesť aj k nám do školy a ukázať časť švédskej gastronómie nielen našim spolužiakom, ale aj širokej verejnosti počas Dňa otvorených dverí. Naš výstup, počas ktorého sme mali možnosť otvorene diskutovať o švédskej krajine a gastronómii sa stretol so záujmom a pozitívnym ohlasom. Okrem množstva informácií sme návštevníkom našej školy ponúkli aj degustáciu

---

<sup>15</sup> Slovo lagom pochádza zo slov lagom ar bast, čo predstavuje životnú voľbu, ktorej podstatou je žiť v rovnováhe, skromnosti, spokojne a nezaťažovať sa maličkosťami.

<sup>16</sup> Úradným jazykom švédskeho kráľovstva je švédčina, ktorá patrí do skupiny germánsky jazykov. Švédi sa však v znalosti angličtiny ako druhého jazyka radia na popredné miesta. In: 12 faktov o Švédsku - EURES

švédskych špecialít vyrobených vďaka stáži získaným originálnym receptom, čo potešilo najmä ich chuťové poháriky.

Popri degustácii nami prípravných švédskych mäsových guliek, slávnej princess torty a domácich sušienok sme návštevníkov DOD zároveň požiadali o vyplnenie dotazníka týkajúceho sa švédskej gastronómie a samotného Švédska. Dotazník (príloha A) pozostával z jedenástich otázok a jeho výsledky bližšie interpretujeme v jeho vyhodnotení, ktoré je súčasťou príloh tejto práce. Spomínaný dotazník bol východiskovým bodom písania našej práce a bol zameraný na zistenie miery vedomostí našich respondentov o Švédsku, o pojmoch, ktoré sú s ním úzko spojené, či o samotnej gastronómii tejto severskej krajiny.

Dotazník sme rozdali 102 respondentom a na základe ich odpovedí sme zistili, ktorým smerom sa pri písaní našej práce uberať. Na základe interpretácie výsledkov dotazníka sme zistili, že poznatky o tejto krajine, jej zvykoch, či gastronómii sú pomerne slabé. Len veľmi málo respondentov vedelo vysvetliť pojmy lagom, fika a surströmming, ktorú sú s touto krajinou pomerne úzko spojené. Klamali by sme, ak by sme tvrdili, že sme podobný výsledok nášho dotazníka neočakávali, nakoľko aj my sami sme sa s danými zaujímavosťami charakteristickými pre Švédsko oboznámili až počas svojho pobytu na stáži. Z toho dôvodu nasledujúce riadky našej práce venujeme mestám Lund a Malmö, ktoré naši respondenti nepoznajú a predstaveniu švédskej gastronómie, ktorá je pre nich taktiež veľkou neznámou.

Súčasťou príloh sú aj nami natočené videá (príloha C), ktorými sme zaznamenali nielen priebeh našej odbornej stáže, ale aj fakultatívny výlet do Kodane a prehliadku mesta Malmö. Tieto videá sme počas DOD premietali ako demonštráciu nášho pobytu, nakoľko raz vidieť je ako stokrát počuť.

#### **4.1 Mestá Malmö a Lund**

Ako sme už vyššie spomínali, naša stáž prebiehala poväčšine v meste na juhu Švédska – v Malmö, ktoré je hlavným mestom provincie Skåne a zároveň tretím najväčším mestom Švédska. Malmö Švédi v minulosti získali od Dánska, s ktorým je spojené turistami vyhľadávaným Öresundským mostom.

Už od nášho príchodu nás Malmö očarilo svojím multikultúrnym charakterom, ktorý bolo cítiť nielen v gastronómii, ale aj pri návšteve jednotlivých pamiatok, ktorých



sme počas stáže navštívili neskutočné množstvo. Ako sme mali možnosť na vlastné oči vidieť, až 38 % populácie tohto mesta tvoria cudzinci z viac ako 170 krajín, vrátane veľkej moslimskej komunity.<sup>17</sup>

Dominantou mesta je jej najmodernejšia budova – točitý mrakodrap „*Turning Torso*“ (príloha B – obr. 4), ktorý je dielom slávneho španielskeho architekta Santiaga Calatrava. Po dokončení sa mrakodrap stal najvyššou budovou v Škandinávii a najvyššou obytnou budovou v Európskej únii.<sup>18</sup> Mrakodrap slúži ako obytný dom doplnený administratívnymi priestormi. Výnimočnosťou tejto budovy okrem jej samotného tvaru, je aj to, že 100 % spotrebovanej energie tejto budovy pochádza z obnoviteľných zdrojov.<sup>19</sup>

Naopak za najstaršiu pamiatku mesta, ktorú pri prechádzke mestom určite netreba vynechať, je považovaný *kostol sv. Petra* zo 14. storočia, ktorý sa nachádza blízko hlavnej stanice. Aj keď nám návšteva starobylých kostolov nič nevraví, na svoje si určite prídu obdivovatelia gotického umenia, ktorým je daná pamiatka špecifická.

Históriu dýcha aj *Malmöhus slott*, hrad, ktorý je považovaný za najstaršiu renesančnú pevnosť v Škandinávii. Hrad v minulosti zohrával dôležitú úlohu pri ochrane obchodných ciest, no okrem toho naprieč storočiami slúžil aj ako kráľovské sídlo, kasárne či dokonca ako väznica. Návštevou tohto hradu a vďaka jeho klasickému interiéru sme mali možnosť ponoriť sa do atmosféry nefalšovaného stredoveku.<sup>20</sup>

Počas našej stáže sme každodenne prechádzali námestím nazývaným *Lilla Torg*, ktoré je považované za jedno z najživších miest v Malmö, keďže jeho súčasťou je množstvo reštaurácií, kaviarní a barov. Na tomto námestí, ktoré vzniklo v 16. storočí a dodnes plní funkciu trhoviska sme mali možnosť pozorovania každodenného stretu historického prostredia a moderného životného štýlu. Toto námestie je často označované aj ako centrum dizajnu, nakoľko tu v nenápadnej žltej pokrývanej budove sídli Centrum moderného umenia.

Nemenej zaujímavým miestom, ktoré je počas pobytu v Malmö potrebné navštíviť, je aj námestie Stortorget charakteristické historickou budovou *Malmö rådhus* – radnice.

---

<sup>17</sup> *Malmö – a city of contrasts*. In: <https://visitsweden.com/where-to-go/southern-sweden/malmo/>

<sup>18</sup> Toto prvenstvo po dokončení svojej výstavby preberie mrakodrap Karlarettet v Gotheburgu,

<sup>19</sup> *The Story Behind Malmö's Turning Torso, the World's First Twisting Tower*. In: <https://theculturetrip.com/europe/sweden/articles/the-story-behind-malmos-turning-torso-the-worlds-first-twisting-tower>

<sup>20</sup> *Zámok Malmö, zámok Malmöhus – Malmö*. In: <https://sk.unistica.com/malmoe-hrad/>

Okrem spomínaných miest sa môže Malmö pýšiť aj krásnymi mestskými parkami, ktorých úplnú krásu je však možné obdivovať najmä počas jarných a letných mesiacov. My sme počas našej stáže navštívili aj množstvo múzeí, knižnicu (príloha B – obr. 5) a iné zaujímavé miesta, medzi inými aj Disgusting food museum<sup>21</sup> (príloha B – obr. 6), kde sme mali možnosť ochutnať jedlá, ktoré neboli práve synonymom harmónie vône a chuti.

Druhým mestom, kde niektorí z nás vykonávali stáž, bolo mesto Lund, vzdialené od Malmö 15 minút vlakom. Toto malebné mesto, kvôli univerzite<sup>22</sup> označované aj ako Oxford Švédska, bolo kedysi najväčším mestom Škandinávie. Dejiny mesta sa začínajú v 10. storočí a sú úzko spojené najmä s katedrálou, vďaka ktorej sa mesto pomerne rýchlo stalo kresťanským centrom pre celú severnú Európu.<sup>23</sup> Kresťanské centrum sa v súčasnej dobe transformovalo na akademické mestečko a v jeho malebných uličkách je možné vidieť tisíce mladých študentov.

## 4.2 Gastronómia Švédska

Hlavným cieľom prečo sme sa však pre krajinu akou je Švédsko rozhodli, bol náš gastronomický duch, ktorý nás sprevádza počas celého štúdia na hotelovej akadémii. Každú krajinu, ktorú spoznáваме či už vďaka škole alebo vďaka súkromným cestám, spoznáваме najmä cez chute a vône, ktoré sú pre ňu špecifické.

Na základe vlastných skúseností si dovoľíme tvrdiť, že švédske jedlo je pomerne veľkou zmesou vôní a chutí a skutočne je také rozmanité, ako je rozmanitá samotná krajina. Nakoľko práve podnebie ovplyvňuje gastronómiu, v jedálnom lístku je možné nájsť domorodé sobie jedlá, polievky z lesných plodov či jedlá z rýb a morských plodov. Švédsku sa však okrem spomínaných špecialít pripisuje aj vynájdenie škoricovej žemle či neslávne známa najpáchnucejšia ryba na svete – surströmming.

Švédsko je však aj napriek stretom rôznorodých chutí a vôní najmä krajinou rovnováhy. Kráčajú po hranici medzi tradíciou a moderným životom a súčasťou tejto rovnováhy je aj ich láska k skvelej švédskej kuchyni. Počas nášho pobytu sme sa aj vďaka práci v gastronomických zariadeniach mali možnosť presvedčiť, či to, čo nám tvrdia v bedekroch je skutočne aj realitou všedných švédskych dní a spoznať tak stravovacie návyky tejto severskej krajiny.

---

<sup>21</sup> *Disgusting Food Museum Malmö*. In: <https://disgustingfoodmuseum.com/>

<sup>22</sup> Univerzita v Lunde bola založená v roku 1666 a patrí do zoznamu najlepších svetových univerzít. Univerzita má približne 45 000 študentov a 8 600 zamestnancov a ponúka štúdium v rôznych odboroch od ekonomiky, cez medicínu až po humanitné odbory. In: <https://www.lunduniversity.lu.se/>

<sup>23</sup> *Lund*. In: <https://sk.wikipedia.org/wiki/Lund>

### 4.2.1 Švédske raňajky

Ako sme sa mali možnosť presvedčiť, raňajky sú vo Švédsku podávané od 8.00-10.00 a Švédi ich považujú priam za posvätné jedlo dňa. Ich spôsob nazerania na ne je obdivovaný mnohými kultúrami keďže pre Švédov raňajky nepredstavujú len spôsob ako prežiť, ale raňajkovému rituálu venujú dostatok času, počas ktorého si jedlo naplno vychutnávajú.

Podľa prieskumu z roku 2020 až 8 z 10 Švédov tvrdí, že raňajkuje každý deň a až 55 % z nich ako typické raňajky uvádza *smorgas* – sendvič podávaný s kávou. Silná káva (*kaffee*) je u Švédov absolútnou nevyhnutnosťou raňajok a niet divu, že práve Švédi patria medzi najväčších spotrebiteľov tohto voňavého zázraku.<sup>24</sup>

Na stole počas raňajok už od vikingských čias nesmie chýbať ani povestná ovsená kaša – *gröt*, doplnená o bobuľové ovocie, čo pre Švédov predstavuje synonymum zdravých a chutných raňajok.

Samozrejmosťou švédskeho raňajkového stola je chlieb a pečivo (najmä kváskové) doplnené o maslo, syr, džem alebo čokoládu. Nemenej špecifickou kombináciou je aj *knäckebröd* (chrumkavý chlieb) s kaviárom *kalles*.<sup>25</sup> Špecifickým druhom pečiva typickým pre Švédsko je *kanelbulle* – tradičné pečivo prirovnávané k škoricovej rolke, ktoré si Švédi vychutnávajú v spojitosti s horúcim mliekom alebo kávou .

Nezanedbateľnou súčasťou švédskych raňajok je taktiež *filmjolk* – cmar, ktorý Švédi pripravujú s müsli alebo s cereáliami. Tento mliečny výrobok je vyrobený z fermentovaného mlieka a v skutočnosti obsahuje menej laktózy ako bežné mliečne výrobky. Má krémovejšiu textúru ako iné jogurty a zvykne sa konzumovať v kombinácii s čerstvými bobuľami alebo ovsom.<sup>26</sup>

---

<sup>24</sup> *Swedish Breakfast Habits: A Complete Guide*. In: <https://nordicperspective.com/culture/swedish-breakfast-habits>

<sup>25</sup> Chrumkavý chlieb bol dlho považovaný za jedlo chudobného človeka, v poslednej dobe si však získal popularitu v severných krajinách a až 1/3 Švédov deklaruje, že na raňajky konzumuje práve tento typ pečiva. In: *Swedish Breakfast – Breakfast Around the World #2*. In: <https://cookingtheglobe.com/swedish-breakfast/>

<sup>26</sup> *10 Swedish Breakfast In Sweden*. In: <https://nomadsunveiled.com/swedish-breakfast-in-sweden/>

### 4.2.2 Švédsky obed

Švédi zvyknú obedovať v čase od 11.00 h. Tradičné švédske obedy ponúkajú zmes bohatých kulinárskych zážitkov. Od viacchodového *smörgåsbordu*<sup>27</sup>, cez jednoduché sendviče, nazývané *smörgås*, až po výdatné domáce jedlá známe ako *husmanskost*.<sup>28</sup> Za *husmanskost* sa považuje jedlo, ktoré je uvarené v domácnosti a je zaň možné považovať napr. mäsové guľky servírované so zemiakmi a brusnicovou omáčkou, *ragmunk* - zemiaková placka s plátkami vyprážanej slaniny a brusnicovým džemom, *ärtsoppa* - hrášková polievka. Veľké zastúpenie v obednom menu majú samozrejme aj všade rozšírené morské plody či nakladaný sled'.

Vyššie spomínaný multikultúrny charakter Švédska ovplyvňuje samozrejme aj charakter stravovacích návykov jeho obyvateľov, a preto niet divu, že medzi typické jedlá je možné zaradiť aj taliansku pizzu, turecký falafel, ázijské rezance, či americké hamburgery.

### 4.2.3 Švédska večera

Večera (*middag*) sa v tejto škandinávskej krajine podáva v čase od 17.00 do 19.00 a jej súčasťou sú najmä jedlá, ktoré sú zdrojom bielkovín – primárne ju tvoria jedlá z mletého hovädzieho a bravčového mäsa, poprípade ryby v kombinácii so sacharidmi vo forme cestovín, zemiakov alebo ryže. Bežná je tiež konzumácia nakladanej a konzervovanej zeleniny a ovocia, ako aj rôzne omáčky. Odvolávajúc sa na prieskum z roku 2021 si však zároveň dovoľíme tvrdiť, že Švédi uprednostňujú na večeru predovšetkým jedlá ľahké na prípravu inšpirujúc sa pritom medzinárodnou kuchyňou.<sup>29</sup>

---

<sup>27</sup> Pojem, ktorý predstavuje typické švédske stoly, ktoré pozostávajú z teplých a studených pokrmov. Je zvykom začať so studenými rybími pokrmami, ktoré sú vo všeobecnosti rôznymi formami sled'a, lososa a úhora. Po zjedení prvej porcie ľudia zvyčajne pokračujú druhým chodom (iné studené jedlá) a zakončujú teplými jedlami. Dezert môže, ale nemusí byť súčasťou smorgasbordu.

<sup>28</sup> *What Do Swedes Eat for Lunch?* In: <https://scandinaviafacts.com/what-do-swedes-eat-for-lunch/#:~:text=Traditional%20Swedish%20lunches%20offer%20a%20blend%20of%20rich,Husmanskost%2C%20Swedish%20cuisine%20truly%20caters%20to%20all%20tastes>.

<sup>29</sup> *Swedish Dinner Habits: A Complete Guide*. In: <https://nordicperspective.com/culture/swedish-dinner-habits/#:~:text=What%E2%80%99s%20a%20Typical%20Swedish%20Dinner%3F%20An%20everyday%20dinner,in%20the%20form%20of%20pasta%2C%20potatoes%2C%20or%20rice>.

Ako sme už vyššie spomínali, Švédi majú množstvo stravovacích tradícií a tieto tradície nevynechávajú ani pri večeri, napr.:

- v utorok zvyknú Švédi večerať ryby
- v štvrtky na stole nesmie chýbať žltá hrášková polievka
- v piatky u Švédov rozvoniava pizza alebo tacos

#### **4.2.4 Nápoje**

##### ***Káva***

Existuje len veľmi málo ľudí, ktorí pijú viac kávy ako práve Švédi. Švédi patria medzi najväčších spotrebiteľov tohto tovaru po Fínsku, Nórsku, Islande, Dánsku a Holandsku. Táto skutočnosť je pravdepodobne spojená so švédskou tradíciou fika, počas ktorej sa priatelia, rodina, alebo kolegovia stretnú na šálku kávy spojenú s niečím sladkým. Väčšina Švédov si fiku užije minimálne jeden krát do dňa.

##### ***Ligondrica***

*Ligondrica* je brusnicová šťava s cukrom a vodou.

##### ***Julmust***

*Julmust* je nealkoholický nápoj, ktorý sa vo Švédsku konzumuje vo veľkom množstve. Nápoj je zložený zo sýtenej vody, chmeľového extraktu a cukru a jeho konzumácia je spojená najmä s Vianocami. Počas mesiaca december sa tohto nápoja vypije asi 45 miliónov litrov.<sup>30</sup>

##### ***Pivo a cider***

Z dôvodu švédskeho štátneho monopolu na alkohol a prísnyh pravidlám jeho predaja niet divu, že veľmi obľúbeným nápojom Švédov je pivo. Švédske cidery sú známe svojou škálou ovocných príchuťí, ktoré zahŕňajú miestne bobule ako *smultron* (jahoda) a *lingon* (brusnica). Z tvrdého alkoholu sa vo Švédsku najčastejšie popíja *akvavit* – nesladená vodka dochutená bylinkami, ako aníz, fenikel rasca, či dokonca kôpor.

---

<sup>30</sup> Julmust: pôvod a kuriozity tohto švédskeho vianočného nápoja - kuriozity 2023. In: <https://sk.nature-via.com/julmust-origins-and-curiosities-of-this-swedish-christmas-drink>

## 5 ZÁVER

Povinnosťou študentov hotelovej akadémie by malo byť neustále zvyšovať úroveň svojich vedomostí v oblasti gastronómie a hotelierstva. Dennodenne sa v škole či na praxiach stretávame s novinkami a trendmi v tejto oblasti a snažíme sa nájsť harmóniu medzi chutným a zdraviu prospešným jedlom. Švédsku gastronómiu, s ktorou sme sa mohli počas našej stáže stretnúť nám otvorila dvere k poznaniu významu pojmu zero waste a zároveň nám ukázala spôsob maximálneho využitia nutričných hodnôt jednotlivých surovín.

Cieľom stredoškolskej odbornej činnosti bolo práve preto oboznámiť verejnosť a študentov strednej odbornej školy obchodu a služieb s menej známou gastronómiou Švédska. Našimi čiastkovými cieľmi bolo sprostredkovať informácie týkajúce sa geografie a gastronómie Švédska, vypracovať zbierku švédskych gastronomických zvykov a tradícií a predstaviť priebeh zahraničnej stáže v rámci programu Erasmus+. Našou prácou sme sa zároveň snažili motivovať študentov k účasti na podobných pobytoch, ktorých cieľom je získanie nových vedomostí a zručností ako aj zlepšenie jazykových kompetencií. Videami, ktoré sú súčasťou príloh sme našim žiakom názorne demonštrovali priebeh stáže, ako aj samotnú krajinu.

V závere našej práce si dovoľíme skonštatovať, že hlavný cieľ spolu s čiastkovými cieľmi sme splnili. Žiaci po preštudovaní našej práce získali informácie o mestách Malmö a Lund a o tom, čo ich počas zahraničnej stáže čaká. Okrem všeobecných vedomostí tak žiaci, ako aj široká verejnosť získali podrobné informácie o švédskej gastronómii, švédskych gastronomických zvykoch a tradíciách (príloha D), čo môže výrazne pomôcť pri štúdiu poprípade pri návšteve tejto krajiny.

## 6 ZHRNUTIE

Práca sa zameriava na oboznámenie študentov s geografiou a hlavne gastronómiou Švédska. Popri tom opisuje možnosti využitia voľného času a zaujímavosti v okolí mesta Malmö a Lund. Práca pozostáva zo šiestich kapitol. V prvej kapitole opisujeme Švédsko z geopolitického hľadiska, predstavujem význam špecifických pojmov súvisiacich so Švédskom a zameriavame sa aj na históriu švédskej gastronómie. V druhej časti sú uvedené ciele našej práce. Tretia kapitola stručne charakterizuje postup pri vypracovaní stredoškolskej odbornej činnosti. Štvrtá časť opisuje našu odbornú stáž v Malmö, zaujímavosti mesta a stravovacie zvyklosti tejto škandinávskej krajiny. V závere je zhodnotená úspešnosť a naplnenie našich cieľov.

## ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY

### Internetové zdroje

*Švédsko: História a geografické fakty.* In: <https://sk.eferrit.com/geografia-svedska/>

*Fika: A relaxing coffee and cake break.* In: [https://www.swedishfood.com/fika?expand\\_article=1](https://www.swedishfood.com/fika?expand_article=1)

*Fika: Prečo je pre Švédov taká dôležitá?* In: <https://blogokave.sk/fika-preco-je-pre-svedov-taka-dolezita/>

*Lagom je švédská cesta k rovnováhe a spokojnosti.* In: <https://psychologiastastia.sk/lagom-je-svedska-cesta-k-rovnovahe-a-spokojnosti/>

*Surströmming – Wikipedie.* In: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Surstr%C3%B6mming>

*Švédský stůl – Wikipedie.* In: [https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%A0v%C3%A9dsk%C3%BD\\_st%C5%AFI](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%A0v%C3%A9dsk%C3%BD_st%C5%AFI)

*Swedish cuisine combines local ingredients and global flavours.* In: <https://visitsweden.com/what-to-do/food-drink/swedish-food-culture/?fbclid=IwAR2BrCazP8nyXVq-v6NnoTNbzL9ofB3hJioiLFNyAAiHYTOfmjFNWlji8Io>

*The Farm-to-Table Movement.* In: <https://www.hitchcockfarms.com/blog/farm-to-table-movement>

*12 faktov o Švédsku.* In: <https://www.eures.sk/12-faktov-o-svedsku/>

*Malmö – a city of contrasts.* In: <https://visitsweden.com/where-to-go/southern-sweden/malmo/>

*The Story Behind Malmö's Turning Torso, the World's First Twisting Tower.*

In: <https://theculturetrip.com/europe/sweden/articles/the-story-behind-malmos-turning-torso-the-worlds-first-twisting-tower>

*Zámok Malmö, zámok Malmöhus – Malmö.* In: <https://sk.unistica.com/malmoe-hrad/>

*Disgusting Food Museum Malmö.* In: <https://disgustingfoodmuseum.com/>

*Lund University.* In: <https://www.lunduniversity.lu.se/>

*Lund.* In: <https://sk.wikipedia.org/wiki/Lund>



*Swedish Breakfast Habits: A Complete Guide.* In: <https://nordicperspective.com/culture/swedish-breakfast-habits>

*Swedish Breakfast – Breakfast Around the World #2.* In:

<https://cookingtheglobe.com/swedish-breakfast/>

*10 Swedish Breakfast In Sweden.* In: <https://nomadsunveiled.com/swedish-breakfast-in-sweden/>

*What Do Swedes Eat for Lunch?* In: <https://scandinaviafacts.com/what-do-swedes-eat-for-lunch/#:~:text=Traditional%20Swedish%20lunches%20offer%20a%20blend%20of%20rich,Husmanskost%2C%20Swedish%20cuisine%20truly%20caters%20to%20all%20tastes.>

*Swedish Dinner Habits: A Complete Guide.* In: <https://nordicperspective.com/culture/swedish-dinner-habits#:~:text=What%E2%80%99s%20a%20Typical%20Swedish%20Dinner%3F%20An%20everyday%20dinner,in%20the%20form%20of%20pasta%2C%20potatoes%2C%20or%20rice.>

Julmust: pôvod a kuriozity tohto švédského vianočného nápoja – kuriozity 2023. In: <https://sk.nature-via.com/julmust-origins-and-curiosities-of-this-swedish-christmas-drink>

## **Knižné publikácie**

BAHENOVÁ, Melissa. 2018. *Skandinávské oslavy*. Praha: BETA-Dobrovský, 2018. 256 s. ISBN 9788075930125

BRONESOVÁ, Anna. 2018. *Žijeme lagom*. Praha: Mladá fronta, 2018. 224 s.

GAŠPAROVÁ, Dominika Wittenberg. 2017. *Švédská kuchařka*. Praha: Smart Press, 2017. 208 s. ISBN 9788087049945

## **ZOZNAM PRÍLOH**

Príloha A – dotazník a jeho grafické vyhodnotenie

Príloha B – fotodokumentácia z pobytu vo Švédsku

Príloha C – videá zachytávajúce stáž

Príloha D – Zbierka gastronomických zvykov a tradícií

## **PRÍLOHY**

## Príloha A

### Dotazník

Pre potreby našej práce k Stredoškolskej odbornej činnosti (SOČ), by sme Vás chceli poprosiť o vyplnenie krátkeho dotazníka. Dotazník je anonymný, všetky získané informácie sú dôverné a budú slúžiť len na vedecké účely v našej práci. Vopred Vám ďakujeme za čas a ochotu.

**1. Poznáte švédsku gastronómiu?**

áno

nie

**2. Aké typické jedlá švédskej kuchyne poznáte?**

**3. Poznáte význam pojmu fika?**

áno

nie

**4. Ak áno, čo daný pojem znamená?**

**5. Poznate význam pojmu lagom?**

áno

nie

**6. Ak áno, čo daný pojem znamená?**

**7. Poznate pojem surströmming?**

áno

nie

**8. Ak áno, čo daný pojem predstavuje?**

**9. Chceli by ste navštíviť Švédsko?**

áno

nie

**10. Ak áno, prečo?**

príroda

gastronómia

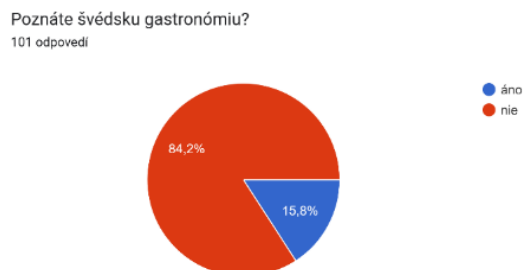
nová kultúra

zábava

**11. Aké švédske mestá poznáte?**

## Vyhodnotenie

### 1. otázka: Poznáte švédsku gastronómiu?

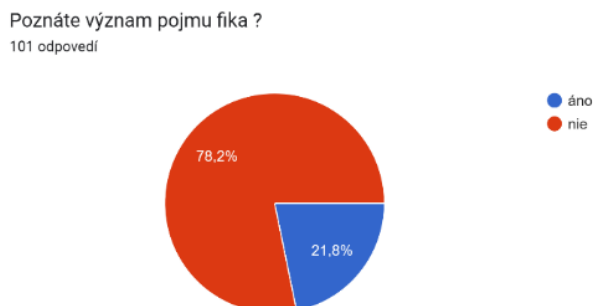


Väčšina respondentov na otázku, či poznajú švédsku gastronómiu odpovedala negatívne.

### 2. otázka: Aké typické jedlá švédskej kuchyne poznáte?

V odpovedi na druhú otázku väčšina respondentov odpovedala: mäsové guľky, surströmming a ovocné polievky.

### 3. otázka: Poznáte význam pojmu fika?



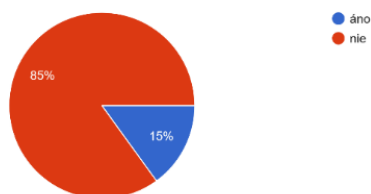
Na základe odpovedí respondentov si dovoľíme tvrdiť, že pojem fika je pre Slovákov pomerne neznámym pojmom. Dokonca len 21, 8 % potvrdilo, že pozná význam pojmu fika, čo následne deklarovalo aj v odpovedi na otázku č.4.

### 4. otázka: Ak áno, čo daný pojem znamená?

Väčšina respondentov, ktorí v predchádzajúcej otázke potvrdilo, že pozná význam pojmu fika, ho aj správne identifikovala ako čas strávený s priateľmi a rodinou pri káve.

## 5. otázka: Poznáte význam pojmu lagom?

Poznáte význam pojmu lagom?  
100 odpovedí



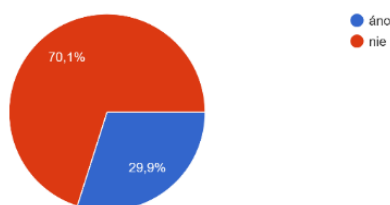
Pojem lagom je podobne ako pojem fika pre našincov pomerne neznámy. Len 15 % respondentov sa z daným pojmom stretlo a pozná jeho význam.

## 6. otázka: Ak áno, čo daný pojem znamená?

Len 11 % opýtaných správne identifikovalo význam pojmu lagom ako vyvážený životný štýl založený na harmónii a rovnováhe.

## 7. otázka: Poznáte pojem surströmming?

Poznáte pojem surströmming?  
97 odpovedí



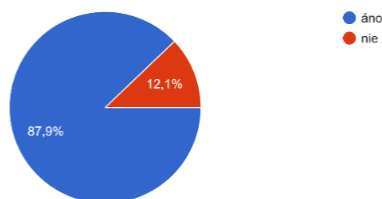
Len 29,9 % respondentov uviedlo, že daný pojem pozná.

## 8. otázka: Ak áno, čo daný pojem predstavuje?

Všetci respondenti, ktorí v predchádzajúcej otázke odpovedali, že poznajú význam pojmu surströmming, ho aj správne vysvetlili ako pojem, ktorý predstavuje typickú švédsku pochúťku – konzervovaného fermentovaného sled'a.

## 9. otázka: Chceli by ste navštíviť Švédsko?

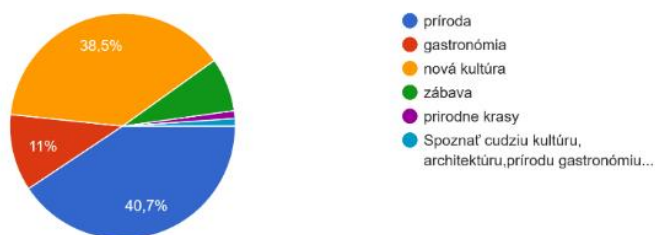
Chceli by ste navštíviť Švédsko?  
99 odpovedí



Na 9. otázku väčšina respondentov odpovedala pozitívne a túži po spoznávaní tejto severskej krajiny.

## 10. otázka: Ak áno, prečo?

Ak áno, prečo ?  
91 odpovedí



Ako hlavné dôvody, prečo by v budúcnosti chceli navštíviť Švédsko väčšina respondentov uviedla, že dôvodom ich zvedavosti je najmä spoznanie prírodných krás prípadne spoznanie novej kultúry.

## 11. otázka: Aké švédske mestá poznáte?

V odpovediach na túto otázku sa najčastejšie objavovali mestá ako Štokholm a Göteborg.

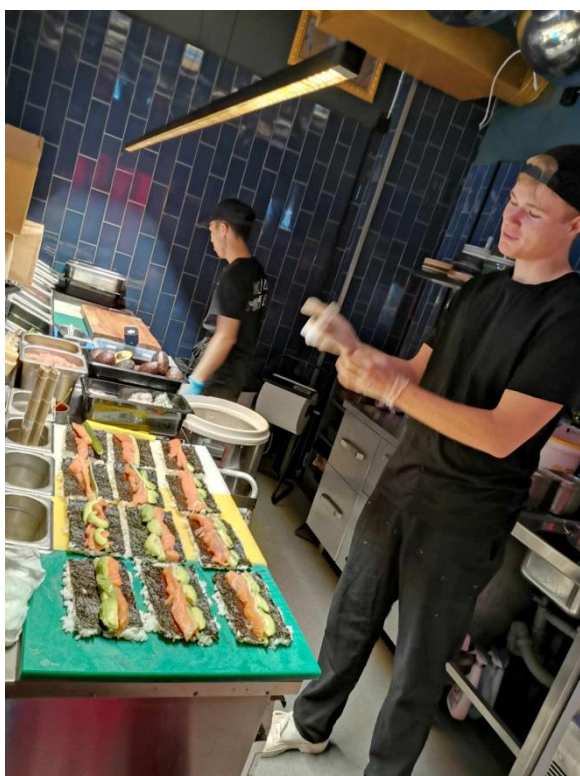
## Fotodokumentácia z pobytu vo Švédsku



Obr. 1 Öresundský most



Obr. 2 Pracovný deň v Grand hoteli Lund



Obr. 3 Pracovný deň Icha Mochi



Obr. 4 Turning Torso v meste Malmö





Obr. 5 Knižnica v meste Malmö



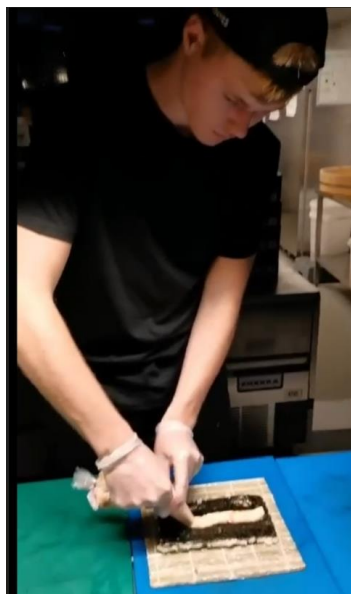
Obr. 6 Disgusting food museum v Malmö

## Príloha C

### Videá zachytávajúce stáž



Video 1: Prehliadka Malmö



Video 2: Marko v práci



Video 3: Alexandra v práci



Video 4: Výlet do Kodane



Video 5: Deň otvorených dverí v škole  
- prezentácia švédskych jedál

## Zbierka švédskych gastronomických zvykov a tradícií

