

**Univerzita Karlova v Praze**

**Filozofická fakulta**

**Ústav etnológie**

# **Diplomová práca**

Bc. Natália Fungáčová

**Ethnocatering – Tradičná strava ako cesta k integrácii**

Ethnocatering – Traditional food as a way to integration

Praha 2014

Vedúci práce: Prof. PhDr. Leoš Šatava, CSc.

Moje poďakovanie patrí predovšetkým vedúcemu práce za jeho hodnotné odborné rady a pripomienky. Špeciálne poďakovanie by som chcela vyjadriť svojim respondentkám za ich ochotu, ústretovosť a srdečnosť, bez ktorých by táto práca nemohla vzniknúť.

Veľká vďaka patrí taktiež mojej rodine za trpezlivosť a podporu tak psychickú ako i materiálnu a rovnako mojím priateľom, ktorí pri mne stáli a dodávali mi energiu až do poslednej bodky v práci.

**Prehlásenie:**

Prehlasujem, že som túto diplomovú prácu vypracovala samostatne a výhradne s použitím citovaných prameňov, literatúry a ďalších odborných zdrojov.

V Banskej Bystrici, dňa 20. júna 2014

.....

Natália Fungáčová

## **Abstrakt**

Migrácia v sebe zahŕňa mnoho aspektov na ktoré bola upriamená pozornosť rôznych vedných disciplín. Jedným z týchto aspektov je integrácia, ktorú možno v tomto prípade vnímať ako začleňovanie imigrantov do spoločnosti hostiteľskej krajiny. Prístupy a spôsoby integrácie sa môžu vzhľadom na nevyhranenosť tohto pojmu líšiť. Práca je zameraná na konkrétny príklad snahy o integráciu imigrantiek pomocou využitia tradičnej stravy, ktorá vzišla z pôdy občianskeho združenia InBáze, o.s. Združenie vypracovalo projekt s názvom Ethnocatering, ktorý pomáha imigrantkám, presadiť sa na trhu práce prostredníctvom svojich vlastných skúseností z oblasti gastronómie, čím sa opiera o princípy sociálneho podnikania.

Ženy z rôznych krajín sveta tak majú možnosť pripravovať a priblížiť tamojšej spoločnosti kulinárne špeciality typické pre krajiny z ktorých pochádzajú. V práci je uprená pozornosť na imigrantky z krajín južného Kaukazu, konkrétne Gruzínska a Arménska ako i na tradičnú stravu typickú pre tieto krajiny.

## **Kľúčové slová:**

tradičná strava, etnická kuchyňa, sociálne podnikanie, imigrácia, integrácia

**Abstrakt (anglicky):**

Migration includes a lot of aspects and a lot of scientific disciplines focus on this. One of these aspects is integration, which we can perceive in this case as integration of immigrants into host country society. Approaches and methods of integration can be different depending on ambiguity of this term. This dissertation is focused on specific example of effort to integrate women immigrants with help of traditional food, which came from the ground of civil association InBáze, o.s. The association developed a project named Ethnocatering which helps to immigrants to become successful on job market via their own experience from gastronomy and it`s supporting itself by social entrepreneurship.

Women from different countries of the world then have an opportunity to prepare specialties typical for countries they come from and introduce those to the local society. This essay is focused on immigrants from countries such as South Caucasus - Georgia and Armenia and also on traditional food typical for these countries.

**Klíčové slová (anglicky):**

traditional food, different ethnic background cuisine, social entrepreneurship, immigration, integration

# Obsah

Úvod .....	7
<b>1 Metódy, techniky a ciele výskumu.....</b>	<b>9</b>
<b>2 Vymedzenie základných pojmov .....</b>	<b>12</b>
2.1 Migrácia .....	12
2.2 Integrácia.....	15
2.3 Sociálny podnik a sociálne podnikanie .....	18
2.4 Tradičná strava .....	20
<b>3 Charakter imigrácie a integrácie imigrantov v Českej republike.....</b>	<b>23</b>
3.1 Vývoj imigrácií v Českej republike .....	24
3.2 Integrovaná politika a integrované stratégie v Českej republike.....	30
<b>4 Integrácia imigrantiek do pražského prostredia na príklade projektu Ethnocatering</b>	<b>36</b>
4.1 Projekt Ethnocatering.....	38
4.2 Koncept sociálneho podnikania .....	41
4.3 Imigrantky zahrnuté do projektu a ich integrácia .....	42
<b>5 Tradičná strava v rámci projektu Ethnocatering.....</b>	<b>49</b>
5.1 Tradičná strava južného Kaukazu .....	50
5.2 Arménska kuchyňa.....	52
5.3 Gruzínska kuchyňa.....	57
<b>Záver .....</b>	<b>63</b>
<b>Zoznam použitej literatúry a odborných prameňov .....</b>	<b>65</b>
<b>Zoznam tabuliek: .....</b>	<b>69</b>
<b>Prílohy.....</b>	<b>70</b>
Príloha A .....	70
Príloha B.....	72
Príloha C.....	73

## Úvod

*„Povedz mi, čo ješ a ja ti poviem, kto si.“*

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826)

*„Pri potulkách svetom vo Viedni mi chutil pravý viedenský rezeň, v Paríži cotelet de mouton, pudingy a pravá coca-cola. V bufetoch bol veľkolepý výber jedál, podobne aj v Belgicku a Holandsku, kde si každý hosť mohol vybrať, čo chcel, a v jednotnej cene, s izbou vrátane. V Juhoslávii nezabudol som ochutnať pravé čevapčiči – ražniči, v ZSSR boršč s pirogami, v Maďarsku slávny perkelt a chutný guláš. Najspokojnejší som bol v Taliansku, kde sa k mäsu a k rybám je veľa zeleniny a ako predjedlo výborné špagety a makaróny. V Prahe bola – kedysi – veľmi chutná držková, drobková a rybia polievka. Vyzerá to ako na palette maliara, všakže?“*

Martin Benka, národný umelec (1888 – 1971)

Výrok J.A. Brillat-Savarina, francúzskeho právnika, politika, no v súčasnosti známeho predovšetkým ako gurmána a znalca gastronómie je jedným z najcitovanejších výrokov o jedle vôbec. Nepochybne sa zakladá na pravde, nakoľko strava ako jeden z etnoidentifikačných znakov<sup>1</sup>, bola odjakživa súčasťou kultúrnych dejín národov. Od nepamäti bol charakter kulinárnych tradícií jednotlivých národov ovplyvňovaný mnohými faktormi, ktoré ho formovali do podoby, ktorá sa stala pre ten ktorý národ typická. Spomedzi týchto faktorov sú rozhodne tým najdôležitejším prírodné a pôdno-klimatické podmienky. Strava bola tiež ovplyvnená kalendárnym cyklom spojeným s výročnými sviatkami, náboženstvom, či sociálnym a rodinným

---

<sup>1</sup> Stravu za etnoidentifikačný znak považoval už Ján Čaplovič, ktorý vo svojej práci *O Slovensku a Slovákoch* vymedzuje znaky, ktorými sa od seba národy líšia. Popri jazyku, psychickom a morálnom založení tu svoje miesto zastáva tiež spôsob obživy. (J. Čaplovič, In: Stoličná, R. 2004 )

prostredím, Takto formovaný charakter stravy objasňuje rozdiely v stravovaní ľudí v rôznych kútoch sveta.

Jedným z trendov súčasnej modernej gastronómie je nepochybne tzv. etnická kuchyňa, ktorú možno charakterizovať ako tradičnú kuchyňu iných národov o ktorú je neustále väčší záujem. I napriek tomu, že bola Česká republika, počas svojho historického vývoja, dlho uzavretá pred prílivom väčšieho množstva imigrantov, v súčasnosti o nej už môžeme hovoriť ako o multietnickej krajine. V minulosti nemala skúsenosti s veľkým počtom rôznych národností, ktoré so sebou nesú často odlišné vzory správania sa, inú kultúru, či už duchovnú alebo materiálnu s čím je spojené vyznávanie iných hodnôt a opieranie sa o tradície často odlišné tým českým. Dnes však kultúru tejto krajiny vytvára majoritné české obyvateľstvo spolu s príslušníkmi etnických menšín žijúcimi v tejto krajine. Mnoho príslušníkov etnických menšín si dokázalo uchovať svoju kultúrnu identitu, ktorej hlavnými znakmi sú jazyk a etnické povedomie. Jedným z najvýraznejších identifikačných symbolov je tiež tradičná kultúra, pod ktorú spadajú i tradičné stravovacie návyky.

Práve tradičnou kulinárnou kultúrou sa zaoberá táto diplomová práca, v ktorej chcem priblížiť tradičnú stravu príslušníkov etnických menšín na príklade imigrantiek pôsobiacich v projekte komunitného centra InBáze, o.s., s názvom Ethnocatering. Projekt sa zaoberá imigrantkami, ktoré prišli do Českej republiky hľadať nový domov, či uplatnenie a práve to im Ethnocatering ponúka. Imigrantky tu majú možnosť pri príprave pokrmov uplatniť svoje znalosti a zručnosti týkajúce sa tradičnej stravy krajín z ktorých pochádzajú. Rovnakú rozmanitosť, aká je spomenutá v druhom uvedenom výroku M. Benku, ponúka Ethnocatering vo svojej širokej palete pokrmov z rôznych krajín sveta. Práca je zameraná predovšetkým na tradičnú stravu Arménska a Gruzínska, pretože práve pokrmy z týchto dvoch krajín sú v Ethnocateringu zastúpené v najhojnejšom počte, nakoľko väčšina respondentiek pochádza najmä z týchto krajín. Ako napovedá názov práce, hlavným cieľom je poukázať na to, ako týmto ženám projekt pomáha v ich integrácii do českého prostredia, ako sa na projekt pozerajú samotné ženy, ale taktiež zdôrazniť ďalšie významné aspekty, ktoré z danej problematiky vyplývajú.



## 1 Metódy, techniky a ciele výskumu

Voľba správnej metódy patrí k prvotnej a dôležitej časti predchádzajúcej samotnému výskumu, či zostavovaniu práce a tvorí tak východisko celého priebehu výskumu. Cieľom uvedenej kapitoly je podať obraz o tom aké metódy a techniky boli použité pri výskume k danej práci. Kapitola tiež poskytne náhľad na celkovú štruktúru práce, jej ciele, ako i na literatúru a zdroje využité pri jej písaní.

Začiatku realizácie kvalitatívneho výskumu predchádzalo zostavenie dotazníka a výber základnej literatúry. Dotazník pozostáva z 24 otázok a tematicky ho možno rozdeliť na dve časti. Prvá časť dotazníka obsahuje otázky pýtajúce sa na príčiny príchodu imigrantiek do Českej republiky, na ich vzťah ku krajine z ktorej pochádzajú ako i na vzťah k českému obyvateľstvu. Druhá časť dotazníka je zameraná na projekt Ethnocatering, koncept sociálneho podnikania, priebeh integrácie očami imigrantiek a v neposlednom rade na tradičnú stravu typickú pre krajiny, z ktorých pochádzajú ako i na pokrmy, ktoré v rámci Ethnocateringu pripravujú. (Príloha A)

Pri realizácii výskumu bolo v prvom rade potrebné získať príslušné kontakty na jednotlivé ženy zapojené do projektu Ethnocatering. Tie boli získané cez komunitné centrum InBáze, v ktorom sa mi ako základnou sprostredkovateľkou stala manažérka projektu Lela Kukava, ktorá ma nasmerovala na ďalšie respondentky. Informácie od respondentiek boli získané formou pološtandardizovaného interview, ktorý je výsledkom voľného rozhovoru a pripraveného dotazníka. Rozhovory boli uskutočnené v priestoroch kuchyne Ethnocateringu na Janovského ulici v pražskej štvrti Holešovice. V týchto priestoroch bol zozbieraný tiež fotografický materiál. Výskumná vzorka je zložená z dvoch respondentiek, ktoré pre Ethnocatering pracujú permanentne, z toho jedna respondentka z Gruzínska, druhá z Arménska. Ďalšou respondentkou je žena, ktorá na projekte spolupracuje nepravidelne a to respondentka z Gruzínska. Okrem toho bola mojou respondentkou už spomínaná manažérka projektu a tiež vedúca komunitného oddelenia a vedúca oddelenia sociálneho podnikania v InBáze Parisa Zargari, ktorá mi poskytla informácie týkajúce sa predovšetkým sociálneho

podnikania. V práci uvádzam za výpoveďami jednotlivých respondentiek v zátvorkách ich krstné meno a krajinu pôvodu.

Vynímajúc kapitolu týkajúcu sa metodiky a kapitolu upresňujúcu základné pojmy, je práca rozdelená na ďalšie tri kapitoly. Tretia kapitola je svojím obsahom zameraná na priblíženie problematiky imigrácie a integrácie imigrantov do českého prostredia s prihliadnutím na imigrácie z krajín pôvodu respondentiek a teda Arménsko a Gruzínsko. Štvrtá kapitola sa zaoberá projektom Ethnocatering, jeho cieľom a konceptom sociálneho podnikania. Dotýka sa tiež problematiky integrácie jednotlivých imigrantiek do pražského prostredia, poskytuje náhľad na dôvody ich príchodu do Českej republiky a ich prístup k Ethnocatering. Piata kapitola je zameraná na tradičné pokrmy z krajín pôvodu imigrantiek, na zdôraznenie charakteristických prvkov pre jednotlivé kuchyne a vzťah imigrantiek k ich národnej kuchyni. V tejto kapitole som však svoju pozornosť upriamila len na arménsku a gruzínsku kuchyňu, pretože jedlá z týchto krajín majú v ethnocateringovom menu najväčšie zastúpenie.

Dôležitým krokom, či už pri príprave výskumu alebo písaní práce, bol výber literatúry a zdrojov o ktoré sa práca opiera. Tematicky možno literatúru rozdeliť na dve skupiny. Prvá skupina zahŕňa literatúru zaoberajúcu sa problematikou imigrácií a integrácie v Českej republike. Pre tento účel mi ako východiskové poslužili publikácie *Migrace a (i)migranti v Česku* od Dušana Drbohlava, *Institucionální podmínky sociální integrace cizinců v ČR I.*, ktorú zostavili Robert Trbola a Miroslava Rákoczyová, *Přistěhovalectví a liberální stát. Imigrační a integrační politiky v USA, západní Evropě a Česku* od Andrei a Pavla Baršových. Spomedzi ďalších autorov sú to najmä Zdeněk Uherek, Boris Divinský, Zuzana Bergerová. Štatistické údaje týkajúce sa prílevu imigrantov do Českej republiky som čerpala zo zdrojov poskytnutých Českým štatistickým úradom a Ministerstvom vnútra Českej republiky. Ako hlavný zdroj k otázkam sociálneho podnikania mi poslužil zborník z medzinárodnej vedeckej konferencie s názvom *Determinanty sociálního rozvoja. Sociální podnikanie V.*

Predmetom druhej skupiny použitej literatúry a zdrojov je tradičná strava so zameraním na arménsku a gruzínsku kuchyňu, ako i na súčasné trendy v gastronómii, predovšetkým na etnickú kuchyňu. Konkrétne sa jedná napr. o

publikácie *Jedlo ako kľúč ku kultúre* od Rastislavy Stoličnej, *Food and Eating: An Anthropological Perspective* – Robin Fox, *Culture and Customs of the Caucasus* – Peter L. Roudik, *Georgia: A Culinary Crossroads* – Darra Goldstein, či dielo *Кавказская домашняя кухня* – Марианна Орликова a i.

Cieľom mojej diplomovej práce je poukázať na to, aký podiel zohráva projekt Ethnocatering pri integrácii imigrantiek do českého prostredia, ako je projekt vnímaný ich očami a aký majú imigrantky vzťah k tradičnej strave krajiny, z ktorej pochádzajú. Rovnako chce práca upozorniť na prínos moderného trendu v gastronómii, akým je etnická kuchyňa, pri uchovávaní tradičnej stravy.

## 2 Vymedzenie základných pojmov

Kapitola prinesie stručné ozrejmienie základných pojmov používaných v diplomovej práci. Konkrétne sa jedná o vysvetlenie pojmu migrácia s upriamením pozornosti na súčasné prístupy k migrácií. Následne vysvetľuje, s migráciou úzko spojenú integráciu a objasní pojem sociálne podnikanie. Nakoniec sa venuje pojmu tradičná strava v kontexte, v ktorom je v práci rozoberaná.

### 2.1 Migrácia

Migráciu možno považovať za fenomén, ktorý má veľký vplyv na formovanie dnešnej spoločnosti. Rozsah migrácie sa neustále zvyšuje a jej podoby sa rôznia. Možno ju charakterizovať ako určitú mobilitu obyvateľstva avšak treba brať ohľad aj na jej širšie súvislosti a nie len na pohyb obyvateľstva sám o sebe, pretože sa jedná o široké spektrum procesov ovplyvňujúcich jej aktérov odlišne. Širšími súvislosťami sú myslené či už kultúrna diverzita, multikulturalizmus alebo tiež postavenie menšín v spoločnosti, ľudské práva a pod.

Pri výskume migrácií sa dostávajú na povrch mnohé otázky, ktorými je potrebné sa zaoberať. Predovšetkým je dôležité pýtať sa na príčiny migrácie, spôsob, akým jej aktéri migrujú, či migrujú samostatne alebo skupinovo. Taktiež je dôležité zaoberať sa správaním imigrantov po ich príchode do cieľovej krajiny, zohľadňovať či je ich zámer zotrvať v krajine trvalý, alebo sa jedná len o dočasnú migráciu, aké sú v danej zemi integračné, či adaptačné stratégie a aká je v zemi migračná politika. Ďalšou dôležitou otázkou je dopad danej migrácie, či už na život migrantov, alebo na miesto prisťahovania.<sup>2</sup>

V súčasnosti, s čoraz intenzívnejším nárastom migrácie, sa jedným z najžiadanejších tém v sociálnych vedách stávajú migračné a s nimi súvisiace integračné teórie. Vedľa teórií, či konceptov týkajúcich sa migrácií z prelomu 19. a 20. st. ktoré vzišli z činnosti nemeckej sociológie či chicagskej školy

---

<sup>2</sup> DRBOHLAV, D. - UHEREK, Z. [dostupné online] Citované 15.3.2014

spojené s menami ako Weber, Burgess či Wirth, sa v priebehu 20. st. sformovala ako pomerne samostatná oblasť sociológie migrácie. Svojou všeobecnou typológiou migrácie ju ovplyvnil demograf W. Petersen, ktorý migráciu delil na primitívnu, vynútenú, násilnú, dobrovoľnú a masovú, avšak vzhľadom na fakt, že takéto delenie nemôže pokryť rôznorodosť migrácie zaznamenatej praxou, bola mnohokrát doplnená, či prepracovaná. V druhej polovici 20. st. vznikali ďalšie analytické postoje, spojené s dvoma termínmi a to „*push*” a „*pull*” faktormi. V prípade „*push*” faktorov sa jedná o činitele, ktoré vypudzujú jedinca zo svojho zdrojového prostredia, u „*pull*” faktorov, sa jedná o faktory, priťahujúce jedinca do cieľovej zeme. Z tohto modelu vyplýva napríklad, že vytláčujúce, či priťahujúce faktory musia dosiahnuť určitú intenzitu, aby mohol nastať migračný pohyb. Táto intenzita sa následne mení pod vplyvom rôznych okolností ako i to, že veľkosť migračného prúdu závisí od podmienok v cieľovej zemi.<sup>3</sup>

Spomedzi v súčasnosti bežne používaných migračných konceptov, či teórií spomeniem niektoré ako napríklad neoklasický ekonomický prístup, teóriu dvojitého trhu, teóriu migračných sietí zovšeobecňovanej do konceptu transnacionalizácie, ďalej teóriu svetového systému, teóriu migračných systémov, inštitucionálnu teóriu migrácie a teóriu relatívnej deprivácie.

Neoklasický ekonomický prístup sa na migráciu pozerá v dvoch rovinách a to na makro a mikro úrovni. Rozdiel v týchto úrovniach tkvie v tom, že makroúroveň migráciu vníma na základe rozdielov v ponuke a dopyte po pracovných silách, pričom smeruje z menej vyspelých do vyspelých oblastí, pre ktoré je charakteristický vysoký dopyt po pracovných silách a taktiež vysoké finančné ohodnotenie. V prípade mikro úrovne je dôvod migrácií hlavne vo vidine zlepšenia životnej úrovne.

Teória dvojitého trhu vychádza z existencie dvoch typov pracovných sektorov, z čoho prvý je určený kvalifikovanému domácomu obyvateľstvu a poskytuje im dobré finančné ohodnotenie, určitú stabilitu na svojich pozíciách, či možnosť profesijného rastu. Druhý sektor je opakom prvého. Je určený predovšetkým pracovným migrantom, vyznačuje sa fyzicky namáhavou prácou, nekvalifikovanou činnosťou a nízkym platom.

---

<sup>3</sup> Tamže. s. 7.

Dva vyššie spomenuté prístupy neberú do úvahy sociálne interakcie v rámci ktorých migračné toky prebiehajú. Na tie poukazuje teória migračných sietí založená na príbuzenských a priateľských putách spájajúcich migrantov v cieľovej zemi s komunitou v ich pôvodnej zemi. Táto teória tiež dopĺňa už vyššie spomínané „*push*” a „*pull*” faktory a to o efekt účelových väzieb medzi migrantmi. Migračná sieť uľahčuje prekonávanie prekážok spojených s migráciou, má vplyv na destináciu, počet a zloženie migrujúcich. Transformovanie sociálnych sietí migrantov vyústilo do konceptu transnacionalizácie, ktorá zdôrazňuje budovanie pevných väzbov medzi cieľovou a zdrojovou zemou a to vďaka ekonomickým, socio-kultúrnym, či politickým aktivitám migrantov.

Jadro teórie svetového systému tvorí súvislosť migrácie s ekonomickou globalizáciou spôsobujúcou ekonomickú a sociálnu nerovnováhu. Kombináciu tejto teórie s teóriou migračných sietí využíva teória migračných systémov, ktorá zohľadňuje historické udalosti, počas ktorých boli vytvárané migračné mosty medzi krajinami. Týmito mostmi sú myslené nie len ľudia, ale i historické, kultúrne, technologické väzby.

Vplyv rôznorodých inštitúcií a organizácií na migračné prúdy sa snaží ozrejmiť inštitucionálna teória migrácie. Dôležitosť týchto inštitúcií spočíva v pomoci pri sprostredkovaní migrácie, ktoré často migračné skupiny potrebujú.

Teória relatívnej deprivácie sa snaží zachytiť rozhodovacie procesy v zdrojovej zemi. Zdôrazňuje fakt, že migrácia je mnohokrát dočasná a slúži na zlepšenie podmienok v zdrojových krajinách. Funguje na princípe, v ktorom migrant v cieľovej zemi zarobí peniaze, ktoré následne posiela rodine do zdrojovej zeme, ktorá si tak môže zlepšiť životné podmienky. Faktorom, ktorý migráciu vyvoláva je tak v tomto prípade ekonomický rozdiel medzi cieľovou a zdrojovou zemou, ktoré sa snaží migrant vyrovnáť.<sup>4</sup>

Aj napriek bohatosti teoretických prístupov zameraných na problematiku migrácie, ktoré sú využívané väčšinou ako pomôcka pri popise jednotlivých prípadov sa v súčasnosti preferuje komparácia jednotlivých konkrétnych príkladov migrácie a od všeobecných teoretických modelov sa tak upúšťa.

---

<sup>4</sup> Tamže. s. 8-9

## 2.2 Integrácia

Integrácia je pojmom využívaným vo viacerých vedných disciplínach. V rámci spoločenských vied je najčastejšie spojená so začleňovaním jedinca, alebo skupiny osôb do spoločnosti. V prípade medzinárodnej migrácie, ako tvrdí Boris Divinský, je integrácia pojmom vágnym, ktorý je chápaný odlišne v rôznych, či už historických, politických, geografických, administratívnych kontextoch. *„Integrácia imigrantov do spoločnosti je dlhodobý, multidimenzionálny a dynamický obojstranný proces založený na recipročnom rešpektovaní práv a povinností imigrantov, ako aj majoritnej spoločnosti“.*<sup>5</sup>

Úspešnosť integrácie je podmienená vyrovnaným partnerstvom medzi imigrantmi a spoločnosťou, ktorá ich prijíma, čo v praxi znamená zodpovednosť za zabezpečenie práv imigrantov takým spôsobom, aby sa mohli spolupodieľať na kultúrnom, sociálnom, ekonomickom a občianskom živote zo strany prijímajúcej spoločnosti a na druhej strane je pre úspešnú integráciu nevyhnutné rešpektovanie zásadných noriem a hodnôt platných v hostiteľskej spoločnosti. *„Za prvoradý cieľ integrácie sa považuje sebestačnosť imigranta a jeho prístup k všetkým verejným inštitúciám, zariadeniam a právam väčšinovej spoločnosti.“*<sup>6</sup>

Integrácia imigrantov je dlhodobým procesom skladajúcim sa z viacerých zložiek. Pre Českú republiku sú kľúčovými predpokladmi pre úspešnú integráciu nasledujúce opatrenia:

- znalosť českého jazyka cudzincami
- ekonomická sebestačnosť cudzinca
- orientácia cudzinca v spoločnosti
- vzájomné vzťahy cudzincov a majoritnej spoločnosti<sup>7</sup>

Spomedzi ďalších zložiek, z ktorých sa integrácia skladá, sem možno zaradiť taktiež vzdelanostnú, náboženskú, rezidenčnú, právnu, politickú a pod.

---

<sup>5</sup> DIVINSKÝ, B. 2008. s. 14.

<sup>6</sup> Tamže. s. 15

<sup>7</sup> MINISTERSTVO vnútra Českej republiky. Priority integrace cizinců. [dostupné online]

V prípade integrácie netreba obchádzať jednu z najdôležitejších otázok, kto tvorí primárnu cieľovú skupinu integrácie? Vo všeobecnosti sa integrácia dotýka najmä legálnych migrantov, ktorým bol udelený trvalý/dlhodobý pobyt ako i migrantom, ktorým bola udelená medzinárodná ochrana - azyl. To, ktoré kategórie imigrantov budú považované za aktérov integračnej politiky, závisí od rozhodnutia konkrétnej prijímajúcej krajiny. V rámci Českej republiky sú cieľovou skupinou občania tretích zemí, teda zemí, ktoré nie sú členmi Európskej únie a ktorí legálne pobývajú na území tejto krajiny, v krízových prípadoch tiež občania zemí EÚ. V prípade azylantov sú pre integráciu určené špecifické opatrenia Štátneho integračného programu.<sup>8</sup>

Aj napriek heterogenite integračných politík štátov, každá by mala obsahovať kroky, ktoré budú viesť k:

„

- *zaradeniu migrantov na pracovný trh hostiteľskej krajiny,*
- *zvládnutiu jej jazyka a umožneniu prístupu k vzdelaniu,*
- *prístupu k zdravotnej starostlivosti a sociálnym službám,*
- *uznaniu kultúrnych a religióznych špecifik,*
- *udeleniu jasného právneho štatútu,*
- *participácii na občianskom a politickom živote,*
- *tolerancii k odlišnosti a dodržiavaniu ľudských práv,*
- *potláčaniu intolerancie a diskriminácie*
- *asistencii pri hľadaní primeraného bývania,*
- *podporovaniu zjednotenia rodiny,*
- *možnosti získania štátneho občianstva atď.*”<sup>9</sup>

Pri skúmaní integrácie sa stretávame tradične so štyrmi integračnými, navzájom sa prelínajúcimi, modelmi – segregačným, asimilačným, integračným modelom v užšom zmysle slova a multikultúrnym modelom.

Segregačný model sa vyznačuje istými diskriminačnými prvkami, prameniacimi z neochoty priznávať cudzincom politické a občianske práva. Taktiež od cudzincov neočakáva integráciu do majoritnej spoločnosti, nakoľko počíta s návratom cudzincov do ich východiskovej krajiny a preto

---

<sup>8</sup> Tamže. Cieľová skupina.

<sup>9</sup> DIVINSKÝ, B. 2008. s. 18.



umožňuje ich vstup väčšinou len do jednej sféry ako napr. na trh práce. Tento model bol donedávna charakteristický v Európe pre Nemecko, Švajčiarsko a Rakúsko. Spomedzi mimoeurópskych krajín napr. Japonsko alebo krajiny Perzského zálivu.

Pre asimilačný model je charakteristická pomerne rýchla integrácia do spoločnosti avšak na úkor svojej vlastnej kultúry, ktorej sa pod asimilačným vplyvom vzdávajú a prijímajú kultúru, hodnoty, prípadne náboženstvo krajiny cieľovej. Tento prístup môže postupne vyvolať stratu identity. Tento model je možné nájsť napríklad vo Francúzsku.

Kompromisom medzi vyššie spomenutými modelmi sa môže javiť integračný model, nakoľko uprednostňuje obojstrannú adaptáciu v ktorej sa migranti podieľajú na formovaní spoločnej kultúry a zo strany majoritnej spoločnosti, ktorá sama definuje pravidlá regulácie, je zrejmá podpora a akceptácia ich rozličnosti. Tento model dáva prednosť integrácii na individuálnej báze ako skupinovým právam. Tento model je typický pre väčšinu krajín EÚ a USA.

Posledný, multikultúrny model, rešpektuje a podporuje jasnú odlišnosť migrantov od väčšinovej spoločnosti, akceptuje skupinovú identitu. Čo je tomuto modelu vyčítané, je samotný multikulturalizmus, pod vplyvom ktorého dochádza k izolácii imigrantov, zapríčinenej uzatváraním sa komunit do seba, čoho výsledkom môže byť odmietanie hodnôt a noriem majoritnej spoločnosti. Multikultúrny model možno nájsť vo Švédsku, Austrálii či Kanade.<sup>10</sup>

Ako už bolo spomenuté, pojem integrácia je nejasný, čo umožňuje výklady rôzneho druhu. Ako uvádza Z. Uherek, môžeme sa na ňu pozeráť z dvoch uhlov a to etického a emického, z ktorých každý poskytuje pohľad na situáciu z inej perspektívy. Etický pohľad, je pohľad z určitého spoločenského odstupu, umožňujúci pochopiť správanie cudzincov zo strany majoritného obyvateľstva, ktoré bežne využívajú dichotómiu my a oni. Emický prístup umožňuje vnímať situáciu z pohľadu cudzinca, čo môže priniesť lepšie pochopenie motivácie jeho príchodu a tak je možné jasnejšie predvídať jeho konanie.<sup>11</sup>

---

<sup>10</sup> Tamže. s. 18 -19.

<sup>11</sup> UHEREK. Z. [dostupné online]

## 2.3 Sociálny podnik a sociálne podnikanie

Korene sociálnej ekonomiky siahajú do Francúzska 19. st., kedy sa rozvíja pod vplyvom filozofického, ekonomického a náboženského myslenia. Postupne dochádza k vzniku národných a medzinárodných inštitúcií s cieľom ju podporovať a rozvíjať. Sociálna ekonomika je súčasťou národného hospodárstva spolu s verejným a trhovým sektorom. Sociálne podniky ako subjekty sociálnej ekonomiky pôsobia v miestnych podmienkach.<sup>12</sup>

Podľa tvrdenia G. Korimovej je sociálne podnikanie „...osobitný (špecifický) druh podnikania, ktorý je prioritne založený na neziskovom princípe netrhových alebo polotrhových vzťahov pluralitných poskytovateľov, ktorí pôsobia v oblasti verejného záujmu. Je nástrojom sociálnej ekonomiky a preto subjekty sociálneho podnikania pôsobia vo všetkých sektoroch národného hospodárstva...”<sup>13</sup>

Za hlavný cieľ sociálneho podnikania možno považovať zvýšenie kvality marginalizovaných skupín spoločnosti a tým napomáhať riešeniu otázok verejného záujmu. Tento typ podnikania sa najčastejšie uplatňuje v službách, či pri výrobe tovarov. Pri sociálnom podnikaní nemusí ísť bezpodmienečne o typ podnikania bez zisku.

Za základné subjekty sociálneho podnikania možno považovať sociálne podniky, ostatné právne a fyzické osoby, územnú samosprávu a štátnu správu. K sociálnym podnikom sa radia charitatívne organizácie, neziskové organizácie, ktorých hlavným cieľom je vykonávanie všeobecne prospešných činností, zariadenia verejných a sociálnych služieb, chránené dielne, sociálne a výrobné družstvá invalidov. Čo sa týka ostatných právnych a fyzických osôb, zaraďujú sa sem v prípade, že pôsobia v oblasti sociálneho podnikania, rešpektujú princípy sociálnej ekonomiky a ich cieľom nie je tvorba finančného zisku, ale tvorba pridanej sociálnej hodnoty. Úlohou územnej samosprávy je v záujme rastu zamestnanosti, zlepšovania životnej úrovne, znižovania chudoby, fungovať ako spolugarant a spolukoordinátor. Štátna správa je tak hlavným garantom, koordinátorom na poli odborného-metodického a legislatívneho. Taktiež finančne participuje na riešení sociálnej politiky, spravodlivosti, rovnosti, vylúčenosti, na zamestnanosti marginalizovaných

---

<sup>12</sup> DOHNALOVÁ, M. 2012. s. 9.

<sup>13</sup> KORIMOVÁ, G. 2007. s. 24.

skupín. Podporuje rozvoj sociálneho podnikania, sociálnych podnikov ako i celkovej sociálnej ekonomiky.<sup>14</sup>

Aj napriek tomu, že v súčasnosti neexistuje jednotná definícia pojmu sociálny podnik, je možné ho vymedziť ako podnikateľský subjekt, ktorý pri zamestnávaní preferuje sociálne alebo zdravotne znevýhodnené osoby. Začleňovanie zamestnancov do spoločnosti a kultúra dávania môže byť považovaná za jeho primárny cieľ. Zisky plynúce z jeho činnosti spätne vkladá do rozvoja sociálno-ekonomických cieľov.

Vznik sociálneho podniku je podmienený konceptom tzv. trojitého prospechu, v angličtine nazývaného „*triple bottom line*“, zahŕňajúceho ekonomický, sociálny a enviromentálny prospech. Pod sociálny prospech spadajú aktivity, ktoré pomáhajú spoločnosti, či znevýhodnenej skupine ľudí, pričom samotní zamestnanci participujú na strategickom smerovaní podniku. Sociálny prospech sa dotýka aj prípadného zisku, ktorý, ako už bolo spomenuté, putuje na rozvoj sociálneho podniku alebo je využitý na iný verejnoprospešný cieľ. Pod ekonomickým prospechom sa chápe napr. vykonávanie nepretržitej ekonomickej aktivity, nezávislosť v manažérskom rozhodovaní ako aj trend nasmerovaný k platenej práci. Za posledný, enviromentálny prospech, ktorý zahŕňa aj prospech miestny, je považované predovšetkým uspokojovanie potrieb miestnej komunity, zohľadňovanie enviromentálnych aspektov ako výroby tak aj spotreby, spolupráca s dôležitými miestnymi aktérmi a nepochybne tiež inovatívne prístupy a riešenia.<sup>15</sup>

Dá sa povedať, že o sociálnej ekonomike a sociálnom podnikaní sa v Českej republike začalo pojednávať v súvislostiach, v akých o nich pojednávame v súčasnosti, od roku 2000. V tom období sa začali aktivity tohto druhu spájať so vznikom pracovných skupín, drobných firiem, pilotných projektov dotovaných z fondov EÚ, či iných nadácií. V tomto období začína byť táto téma diskutovaná tiež odbornými kruhmi, či neštátnymi neziskovými organizáciami.

Dnes v Českej republike pôsobí približne 50 sociálnych podnikov, pôsobiacich vo väčšine oblastí hospodárstva. Od výroby cez služby rôzneho

---

<sup>14</sup> Tamže, s. 24. - 25.

<sup>15</sup> BEDNÁRIKOVÁ, D. – FRANCOVÁ, P. 2011. s.15.

druhu. Konkrétne sú to mnohé pohostinsko-reštauračné zariadenia, výrobné a spracovateľské podniky, grafické štúdiá, upratovacie služby, údržba záhrad a parkov a pod.<sup>16</sup>

Za významu súčasť sociálnych podnikov sú považované integračné sociálne podniky, ktorých primárnym cieľom, je začleňovanie znevýhodnených osôb na trhu práce. Všeobecne možno povedať, že sociálni podnikatelia pochádzajú buď z podnikateľského prostredia alebo z prostredia neziskového. Medzi týmito dvoma skupinami môže dochádzať k istým rozdielom v podnikateľskej činnosti avšak v oboch prípadoch platia dve zásady, dôležité pre úspešný výsledok podnikania. Prvou je udržanie ekonomického aj sociálneho cieľa v rovnováhe a druhou je prísť na trh s dobrým nápadom, založeným na silných stránkach organizácie, ktorý zaujme zákazníkov.

## 2.4 Tradičná strava

Pri výskume stravy, pozornosť etnológie ako spoločnesko-vednej porovnávacej disciplíny, v našom prostredí, bola spočiatku nasmerovaná na stravovacie návyky ľudových vrstiev obyvateľstva v priebehu 19. a 20. storočia. Postupne však začal do popredia vystupovať proces kultúrnej zmeny, ktorá posunula záujem o ľudovú stravu novým smerom. Pôsobením kultúrnej zmeny začalo dochádzať k zmene stravovacích návykov obyvateľstva a to pod vplyvom preberania prvkov z iných kultúr, ktoré začali do tohto prostredia prenikať v čoraz väčšej intenzite.<sup>17</sup> „V rámci sociokultúrneho systému tradičnej kultúry je možné pomenovať dva základné typy kultúrnej zmeny: endogénny a exogénny. Príčinou a zdrojom endogénnej zmeny sú premeny kultúrnych prvkov a ich konfigurácie vo vnútri systému a základnou formou tejto zmeny je inovácia – nástup a včleňovanie nových prvkov v kultúre. Exogénna zmena predstavuje procesy, ktoré sú výsledkom interakcie rôznych sociokultúrnych systémov...Pritom nejde o jednosmerný proces, lebo obyčajne ide o vzájomnú interakciu kultúr.“<sup>18</sup> Postupne začalo dochádzať k zmene životného štýlu obyvateľstva na ktorej nesie veľký podiel neustále sa šíriaca

---

<sup>16</sup> TAMŽE. s. 9 – 10.

<sup>17</sup> STOLIČNÁ, R.2004.s.18

<sup>18</sup> SOUKUP, V. 1993. In: Stoličná, R. 2004. s. 18

globalizácia, ktorá so sebou prináša stieranie kultúrnych rozdielov, či potláčanie významu tradičných kultúrnych prvkov, ktoré sú charakteristické pre každú krajinu.

V gastronómii to znamená najmä zintenzívnenie pohodlnejších spôsobov stravovania, medzi ktoré patria jedlá typu „*convenience cooking*“, teda jedlo vo forme vopred pripravených potravín a polotovarov. Najdynamickejší rast však zaznamenali podniky rýchloobslužného štýlu „*fast food*“, ktoré sa stali prevládajúcou formou stravovania vo svete. Problém takéhoto spôsobu stravovania tkvie v ich ponuke, ktorá zákazníkom predkladá stále rovnako chutiace jedlá, čím sa ich chuť unifikuje. Táto uniformita chuti však v poslednej dobe pomaly stráca na popularite a trendy v gastronómii sa začínajú opäť vracieť späť k domácim tradíciám, pričom dávajú prednosť lokálnym, autentickým surovinám. Veľkú úlohu pri návrate k lokálnym tradíciám zohralo medzinárodné hnutie „*Slow food*“, ktoré vzniklo v Taliansku ako odozva na stravovanie typu „*fast food*“.<sup>19</sup>

Etnológia zamerala svoje výskumy na nové trendy v tradičnej strave od 90. rokov 20. st. Vtedy upriamila pozornosť na stravu v urbánnom prostredí a na inoetnickú stravu a tiež na vplyv už spomínanej globalizácie a procesy s ňou súvisiace, ktoré majú dosah na zmenu kulinárnej kultúry.<sup>20</sup> Avšak práve jedlo, ako jedna z mála súčastí materiálnej kultúry, je možné zachovať v dostatočnej miere a to vďaka rešpektovaniu kulinárnych tradícií, ktoré sú predávané z generácie na generáciu.

Ešte donedávna si väčšina ľudí pod etnickou kuchyňou vybavila ázijskú, predovšetkým čínsku kuchyňu, a to z toho dôvodu, že v období socializmu boli reštaurácie tohto typu príjemným kulinárnym osviežením. K väčšiemu posunu došlo po roku 1989, kedy začali vznikať gastronomické zariadenia zamerané na ďalšie etnické kuchyne predovšetkým taliansku a vietnamskú kuchyňu. Obľube sa začalo tešiť tiež japonské *sushi*. Ako tvrdí Peter Patúš pre časopis Top hotelierstvo, v polovici 80. rokov bola v Prahe na popud prezidenta Gustáva Husáka a indickej premiérky Indíry Gándhiovej, založená indická reštaurácia Mayur, ktorá na území Českej republiky preslávila

---

<sup>19</sup> HAVRANOVÁ, K. 2008.[dostupné online]

<sup>20</sup> Stoličná, R.2004. s.14.

prípravu pokrmov v tradičnej indickej peci „tandore“, pričom hosť môže pozorovať kuchára priamo pri práci.<sup>21</sup>

Etnická kuchyňa, je v súčasnej gastronómii pojmom bežne zaužívaným. Charakterizuje sa ako tradičná kuchyňa iných národov, rozličných kultúr, spojených spoločným pôvodom a kultúrnymi znakmi. Jej podstata tkvie vo využívaní kvalitných surovín zvyrazňujúcich autenticitu jedál. Dôraz je kladený na zachovanie etnického rázu jednotlivých pokrmov. Tento trend je v Európe rozšírený už niekoľko desaťročí a teší sa veľkej obľube. Mnoho ľudí hľadá v súčasnosti niečo nové, zaujímavé a práve etnická kuchyňa im prostredníctvom pokrmov dokáže priblížiť kultúru blízkych, či vzdialených krajín.

---

<sup>21</sup> PATÚŠ, P. 2007 .[dostupné online]

### 3 Charakter imigrácie a integrácie imigrantov v Českej republike

Migrácie nie sú v dnešnom svete novým fenoménom, sprevádzajú ľudstvo od jeho počiatkov. Čo sa ale od tých čias zmenilo, je povaha samotných migrácií. Spočiatku sa migrácie viazali na zmeny podnebia a s nimi súvisiace premiestňovanie za sťahujúcou sa zverou ako jedným z hlavných zdrojov potravy. Neskôr boli migrácie spojené s kolonizáciami, podmanením si nových území, objavovaním a sťahovaním sa do nových, pre Európu dovtedy neobjavených zemí. Po druhej svetovej vojne došlo k obratu a z vyspelých krajín Európy, z ktorých dovtedy obyvateľstvo väčšinou emigrovalo sa stali krajiny imigrácie. Toto obdobie až do súčasnosti je spojené s prílivom rôznych cudzokrajných prisťahovalcov. Jednou z týchto krajín je aj Česká republika o ktorej pojednáva táto práca v spojení s problematikou imigrantiek a spôsobmi ich integrácie do českej spoločnosti.

V dnešnej dobe môžeme rozlišovať štyri druhy cudzincov na území Českej republiky a to:

1. Občania EÚ, vrátane občanov Nórska, Švajčiarska, Islandu, Lichtenštajnska a ich rodinní príslušníci, s povolením k trvalému alebo prechodnému pobytu, prípadne registrovaní občania bez povolenia k prechodnému či trvalému pobytu.
2. Občania tretích zemí, čím sa chápú občania mimo krajín EÚ, Európskeho hospodárskeho priestoru a Švajčiarska, s povolením k trvalému, či k prechodnému pobytu, s krátkodobým pobytom (do 90 dní) s vízami či bez víz, s vízami nad 90 dní.
3. Cudzinci so statusom medzinárodnej ochrany
4. Registrovaní žiadatelia o medzinárodnú ochranu.<sup>22</sup>

Táto kapitola, spolu so svojimi podkapitolami pojednáva o vyššie spomenutých skupinách imigrantov v Českej republike, resp. jej hlavného mesta Prahy. Prvá podkapitola poskytuje stručný náčrt vývoja imigrácie v tejto krajine prevažne v 20. storočí až do súčasnosti a druhá podkapitola sa venuje integračnej politike krajiny s prihliadnutím na imigrantov z Arménska a Gruzínska. Podkapitoly sa vzhľadom k vzorke respondentiek a kontextu

---

<sup>22</sup> DRBOHLAV, Dušan. 2010. S. 32-33

práce nezaobrá migrantmi v neoprávnenom postavení, teda nelegálnymi imigrantmi.

Mestské prostredie, na rozdiel od iných sídelných typov, má lepšie predpoklady pre prijímanie imigrantov, nakoľko ho považujú v mnohých ohľadoch za atraktívnejšie, o čom svedčia i výsledky sčítania obyvateľstva, ktoré ukazujú, že s veľkosťou sídelného typu rovnomerne stúpa percentuálne zastúpenie cudzincov. Samozrejme, že je cudzincami osídľované aj vidiecke prostredie, a i napriek faktu, že majoritná spoločnosť má tendencie vytláčať ich na perifériu, cudzinci v urbanizovaných centrách nachádzajú väčšie šance pre vlastné uplatnenie, pričom sa nejedná len o manuálnu ponuku práce, ale i ponuku kvalifikovaných pozícií.

### **3.1 Vývoj imigrácií v Českej republike**

Až do začiatku 19. st., ako tvrdí D. Drbohlav, bolo Česko imigračnou oblasťou, kedy sem prichádzali ľudia z krajín západnej Európy. Krátkodobé migrácie vtedy podnecovali väčšinou vojnové udalosti. Čo sa týka 20. st., v tomto období mal na imigrácie veľký vplyv vznik Československa ako samostatného štátu. Imigrantmi boli spočiatku najmä tí, ktorí sa vracali do svojej vlasti z USA a Rakúska, teda išlo o tzv. reemigrantov. Po prvej svetovej vojne prijímala Česká republika emigrantov z Ruska, kedy sa Praha po Paríži stala druhým najväčším centrom ruskej porevolučnej emigrácie, čo bola emigrácia podnietená politicky rovnako ako imigrácia Nemcov prichádzajúcich do krajiny po nástupe nacizmu v 30. rokoch.

V Československu bol významným nástrojom pôsobiacim regulačne zákon na ochranu pracovného trhu, inšpirovaný susednými krajinami a prijatý na konci dvadsiatych rokov, v ktorom stálo, že podnikatelia, ktorí chceli zamestnať zahraničnú pracovnú silu potrebovali na to špeciálne povolenie. Toto povolenie však bolo možné získať len v prípade priaznivej situácie na pracovnom trhu, prvoradí boli predovšetkým domáci pracovníci.

S nasledujúcimi rokmi sa opatrenia ešte sprísňovali. V 30. rokoch bol prijatý zákon ustanovujúci povinnosť u cudzincov žiadať povolenie k pobytu trvajúcemu dlhšie ako dva mesiace.



Počas socialistického Československa bola situácia podobná vo všetkých sovietskych krajinách. Emigrácie boli redukované a imigračná politika prakticky neexistovala, s výnimkou politiky azylovej prispôsobenej socialistickému zákonodarstvu.

Od polovice 70. rokov nadobudla imigračná politika aktívnejší ráz z dôvodu nedostatku pracovných síl a to najmä v pražskom priemysle, kedy sa do Prahy dostali dočasní imigranti, najmä učni a robotníci z iných krajín Sovietskeho zväzu a ďalší v rámci medzivládnych dohôd z Poľska, Vietnamu, Angoly, Kuby, Mongolska, Severnej Kórey, Juhoslávie a Maďarska. Títo imigranti neboli v spoločnosti veľmi badateľní, pretože sa zdržiavali len v oblasti závodov a ubytovaní boli v hromadných ubytovniach.<sup>23</sup>

Po roku 1989 zohrával dôležitú úlohu pád „železnej opony“ a politická a ekonomická transformácia, ako i rozdelenie Československa a vznik dvoch samostatných republík v roku 1993, či tiež vstup Českej republiky do Európskej únie v roku 2004. Od roku 2001 došlo v Českej republike k výraznému prísunu imigrantov. Pričom v roku 2001 sa jednalo o počet 13 tisíc, v roku 2008 sa už udáva počet 77 tisíc. K najpočetnejším imigrantom okrem prisťahovalcov zo Slovenska, patria občania z Ukrajiny, ktorí postupne, po roku 2000 Slovákov predbehli a od roku 2005 dominujú v oficiálne registrovaných imigračných tokoch. Ďalšími početne silnými menšinami sú Vietnamci, Rusi, Poliaci, Nemci a v posledných rokoch pribúdajú i cudzinci z Moldavska a Mongolska. Spomedzi ďalších krajín sú to obyvatelia Kazachstanu, Uzbekistanu, či Rumunska, Bulharska, Bieloruska.<sup>24</sup>

V tomto období sa dozvedáme o cudzincoch v Českej republike najmä zo sčítania obyvateľov, z registrov priebežnej evidencie obyvateľstva a v súčasnosti sa jedná najmä o Informačný systém evidencie obyvateľstva, ktorý preberá informácie od cudzineckej polície. Dôležitým zdrojom informácií o cudzincoch na území Českej republiky je evidencia o zamestnaných cudzincoch, ktorú vedie Ministerstvo práce a sociálnych vecí, ktoré zaznamenáva údaje o ich ekonomickej aktivite. V prvej polovici 90. rokov bol zaznamenaný najrýchlejší rast ekonomicky aktívnych cudzincov. Po menších peripetiách a určitom prepade spojených s legislatívnymi zmenami a vývojom

---

<sup>23</sup> DRBOHLAV, D. 2010. s.18-29

<sup>24</sup> Tamže. s. 31-35

ekonomickej situácie medzi rokmi 1998 – 2003, nastáva prudký nárast ekonomicky aktívnych cudzincov po roku 2004 a na konci roku 2008 sa ich počet vyšplhal na 360 tisíc. Z tohto čísla patrili medzi najpočetnejšie skupiny imigrantov občania Slovenska, Ukrajiny, Vietnamu a Poľska. Ich podiel spomedzi ekonomicky aktívnych cudzincov je pomerne stály a pohybuje sa približne na 80 percentách.<sup>25</sup>

Pri rozoberaní problematiky imigrácii netreba zabúdať na žiadateľov o medzinárodnú ochranu (azyl). I keď svojou početnosťou tvoria menšie percento populácie v Českej republike, sú súčasťou migračných tokov. Azylanti sú ľudia, ktorí boli nútení opustiť krajinu svojho pôvodu z rôznych príčin. Najčastejšie sa jedná o vojnové konflikty, hospodársku zaostalosť krajiny či útek z politických dôvodov.

Podľa informácií z Ministerstva vnútra sú si pojmy azylant a utečenec veľmi blízke, najmä tým, že cieľom oboch je humanitárna pomoc s cieľom ochrániť cudzincov pred prenasledovaním štátnymi orgánmi. Každý štát si určuje pravidlá pre priznanie národného statusu azylanta sám. Situácia sa odlišuje v prípade utečencov, nakoľko sú pravidlá určené ustanoveniami medzinárodných zmlúv a to konkrétne Konvenciou o právnom postavení utečencov z roku 1951, ku ktorej sa viaže Newyorský protokol z roku 1967 (resp. Ženevské konvencie). Z týchto medzinárodných zmlúv vyplýva zmluvná povaha inštitútu utečencov, čím sa štáty zaviazali k poskytovaniu ochrany. V prípade azylantov sa jedná o inštitúciu známu už v období antiky. V súčasnosti inštitút azylu, či utečencov uplatňuje 144 štátov sveta, medzi ne patrí aj Česká republika.<sup>26</sup>

*„Za obdobie let 1990 až 2008 získalo v zemi azyl pouz 3 433 z celkových 87 904 žadatelů (3,9 %). Mezi dlouhodobě nejtypičtější žadatele o azyl v Česku patří Ukrajinci, relativní i absolutní počty občanů jiných zemí se však každoročně mění. Zatímco např. v roce 2006 byly nejfrekventovanějšími domovskými zeměmi žadatelů na druhém a třetím místě Egypt a Kazachstán, v roce 2008 tyto pozice zaujímali žadatelé z Mongolska a Turecka.“<sup>27</sup>*

---

<sup>25</sup> Tamže. s. 38 - 42

<sup>26</sup> ODBOR azylové a migrační politiky. 3.11.2008. [dostupné online]

<sup>27</sup> DRBOHLAV, D. 2009. s. 44.

Dôležité je tiež neobísť geografické rozmiestnenie cudzincov, ktoré je v rámci Českej republiky nerovnomerné. V zásade tu platia preferencie tzv. mestských okresov akými sú Praha, Brno a Ostrava, spolu s ich širším zázemím, pričom je najvyššia koncentrácia imigrantov práve v hlavnom meste. Praha je pre mnohých imigrantov najatraktívnejšou oblasťou, či už z toho dôvodu, že poskytuje zamestnanie nie len nekvalifikovanej pracovnej sile z východnej Európy, ale tiež možnosti kvalifikovaných miest pre záujemcov zo západu. Okrem toho majú imigranti v mestskom prostredí viac možností pre ubytovanie a taktiež toto prostredie oplýva vyššou koncentráciou inštitúcií uľahčujúcich ich integráciu, ktorej je venovaná nasledujúca podkapitola. Mestá rovnako pre cudzincov fungujú ako interakčná sieť nakoľko je v nich väčšia možnosť kontaktov s ďalšími cudzincami.

D. Drbohlav uvádza údaje o rozmiestnení imigrantov v rámci hlavného mesta Prahy na základe unikátnych dát z registra obyvateľstva, z Informačného systému evidencie obyvateľov, ktoré nie sú bežne prístupné obyvateľstvu, no podľa jeho slov sú pre určenie rozmiestnenia imigrantov spoľahlivejšie, než informácie poskytnuté zo sčítania obyvateľstva. „...na konci roku 2007 žilo v hlavním meste 1 258 062 obyvateľ, z čohož cizinci/migranti tvorili 10,2%. Nejpočetnejší skupiny migrantů podle občanství pocházeli ze zemí ležících východně od Česka – tj. z Ukrajiny, Slovenska, Ruska, Vietnamu a Číny. Na druhou stranu ovšem představují významnou část pražské populace cizinců také migranti z „vyspělého“ světa (z USA, Německa, Spojeného království či Francie).”<sup>28</sup>

V Prahe, nakoľko sa skladá z 57 mestských častí, je počet imigrantov najväčší v tých častiach, ktoré majú najväčší počet obyvateľov a najväčšiu rozlohu. Týka sa to najmä oblastí vnútorného mesta, ktoré obývajú najmä imigranti zo Slovenska, Ukrajiny a Ruska. Imigranti z Ruska obývajú najčastejšie Prahu 6, ktorá je akousi zárukou kvality a vyššieho štandardu bývania. Naopak vietnamskí imigranti majú tendenciu obývať južnú časť mesta, oplývajúcu vysokým podielom sídliskovej výstavby. Podľa údajov Štatistického úradu Českej republiky bol k 31. 12. 2012 podiel cudzincov na obyvateľstve Českej republiky v rámci hlavného mesta Prahy 13,05%.<sup>29</sup>

---

<sup>28</sup> Tamže, s. 53

<sup>29</sup> ČESKÝ statistický úrad. *Podíl cizinců na obyvatelstvu České republiky* [dostupné online]

Podľa demografických údajov týkajúcich sa pobytu cudzincov v Čechách, zastúpenie žien od roku 2001 do roku 2008 dosahovalo približne 40%. U cudzincov s trvalým pobytom, približne 50% a u dlhodobých pobytov, ktoré súvisia predovšetkým s pracovnou migráciou tvorili ženy 35%. „Nejvyšší zastoupení žen je mezi občany Ruska, Běloruska, Kazachstánu a Mongolska (50 až 60%), naopak nízké podíly žen jsou u občanů řady západoevropských států – Německa, Spojeného království, Rakouska nebo Nizozemska (mezi 20-30%). To částečně potvrzuje hypotézu, že ze Západu přicházejí spíše manažeři – muži, zatímco v imigraci z Východu je relativně vyšší zastoupení žen – zaměstnaných na tzv. sekundárním trhu práce ve zpracovatelském průmyslu a službách.“<sup>30</sup>

Nakoľko je práca vzhľadom na svoju problematiku zameraná prevažne na imigrantky z Arménska a Gruzínska, je tiež potrebné načrtnúť vývoj prílevu imigrantov do Českej republiky z týchto krajín. V nižšie uvedených tabuľkách je poskytnutý náhľad, v ktorom je uvádzaný celkový počet imigrantov od roku 2005 do roku 2012 s prihliadnutím na kategóriu pobytu a pohlavia. Informácie o počtoch imigrantov za jednotlivé roky sú čerpané z Českého štatistického úradu, ktorý spracováva údaje poskytnuté Riaditeľstvom služby cudzineckej polície a Odborom azylovej a migračnej politiky Ministerstva vnútra Českej republiky.

<b>Arménsko</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
<b>Celkom</b>	1351	1455	1624	1956	2118	2183	2094	1990
<i>z toho ženy</i>	622	676	773	903	979	1014	974	934
<b>Trvalý pobyt</b>	906	1055	1138	1225	1304	1319	1238	1287
<i>z toho ženy</i>	438	512	555	594	632	633	593	610
<b>Azyl</b>	83	81	85	78	83	79	69	63
<i>z toho ženy</i>	39	39	43	40	41	39	35	31
<b>Víza nad 90 dní</b>	57	67	135	221	126	104	97	74
<i>z toho ženy</i>	19	23	63	89	52	51	44	42

**Tabuľka č. 1 Arméni v Českej republike podľa kategórie pobytu a pohlavia**

Zdroj: ČESKÝ štatistický úrad. [dostupné online]

<sup>30</sup> DRBOHLAV, D. 2010. s.41.

<b>Gruzínsko</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
<b>Celkom</b>	398	476	636	761	819	887	844	782
<i>z toho ženy</i>	177	208	287	315	353	384	372	346
<b>Trvalý pobyt</b>	192	244	297	314	333	333	326	334
<i>z toho ženy</i>	88	110	137	143	153	151	147	147
<b>Azyl</b>	23	21	27	27	28	27	30	31
<i>z toho ženy</i>	10	8	12	12	13	12	14	14
<b>Víza nad 90 dní</b>	38	57	113	150	109	93	87	67
<i>z toho ženy</i>	13	25	45	47	47	35	34	33

**Tabuľka č. 2 Gruzínci v Českej republike podľa kategórie pobytu a pohlavia**

Zdroj: Český statistický úřad [dostupné online]

Na základe daných údajov, pojednávajúcich o zmene pomeru medzi počtom cudzincov, ktorí majú v Českej republike trvalý pobyt a cudzincov, ktorí v Českej republike pobývajú na základe víz nad 90 dní, možno v istej miere demonštrovať charakter imigrácie. V prípade cudzincov z Arménska s trvalým pobytom dochádza k pozvoľnému nárastu do roku 2010 a opätovnom poklese v rokoch 2011 a 2012. Naproti tomu Arméni s vízami nad 90 dní zaznamenali oproti rokom 2005 a 2006 výraznejší nárast v rokoch 2007 – 2010 a v rokoch 2011 a 2012 sa ich počet opäť dostal pod hranicu čísla 100. Počet Gruzíncov s trvalým pobytom sa javí byť prevažne ustálený, pobyt s vízami nad 90 dní zaznamenal do roku 2008 nárast a po tomto roku až do roku 2012 pozvoľne klesal. Pri pohľade na cudzincov, ktorým bola poskytnutá dočasná ochrana, v prípade Arménov sú počty azylantov nižšie, no rovnako prevažne ustálené, s mierne klesajúcou tendenciou v posledných dvoch uvádzaných rokoch, v prípade Gruzíncov dochádza naopak k mierne, avšak nie veľmi výraznej, stúpajúcej tendencii.

Od roku 1993 Česká republika prijala o.i. početné skupiny obyvateľov juhovýchodnej a východnej Európy, Ázie a Afriky, z ktorých niektoré prichádzajú s cieľom získania trvalého pobytu, iné pôsobia prechodne a pre niektoré je Česká republika len zemou tranzitnou. Najpočetnejšie skupiny cudzincov z Arménska a Gruzínska prichádzali na územie Českej republiky koncom 90. rokov (1999-2001), kedy výrazne zosilnel počet cudzincov usilujúcich sa o získanie statusu azylanta. V tomto období z mnohých žiadateľov o azyl, uspeli len málokto. V týchto rokoch bol priznaný len 4,1% žiadateľom. Arméni v tomto období patrili k najpočetnejším skupinám

spomedzi držiteľov statusu azylanta. Okrem nich to boli tiež Rumuni, Afgánci, obyvatelia Sovietskeho zväzu, Vietnamci, Iránci a Bielorusi.<sup>31</sup>

### 3.2 Integrovačná politika a integrovačné stratégie v Českej republike

Integrovačná politika, spolu s politikou usmerňujúcou pohyb do krajiny a z krajiny, vízovou politikou, spadá pod súbor zákonov a nariadení ovplyvňujúcich pohyb medzinárodných migrantov cez hranice štátu a ich následný pobyt v danom štáte.

Podľa Andrei a Pavla Baršových sa integrovačné prístupy dajú časovo rozdeliť na tri fázy. Prvá fáza od roku 1990 do roku 1998 je spojená s opatreniami zameranými len na určité skupiny, ktoré vyžadovali pomoc ako utečenci a krajanovia. V druhej fáze spadajúcej do rokov 1999 – 2003 túto problematiku vzalo pod svoje krídla Ministerstvo vnútra a v tretej fáze od roku 2004, spadajú imigranti pod Ministerstvo práce a sociálnych vecí.<sup>32</sup> Od roku 2008 po uznesení vlády prešla problematika integrácie naspäť pod Ministerstvo vnútra Českej republiky pod ktorým je až do súčasnosti.

V Česku dochádza k rozvoju integrovačnej politiky po roku 2000, kedy bol vypracovaný základný dokument zaoberajúci sa integráciou migrantov a to *Koncepcie integrácie cudzinců na území České republiky*. Do tejto doby bola integrovačná politika zameraná najmä na utečencov. Po roku 2000 zohrala kľúčovú úlohu podpora projektov zameraných na zvýšenie informovanosti ako imigrantov tak i domáceho obyvateľstva. Hlavnými predpokladmi pre úspešný priebeh integrácie sú považované vzťahy medzi cudzincami a majoritnou spoločnosťou, znalosť českého jazyka, ekonomická sebestačnosť cudzincov a ich socio-kultúrna orientácia.<sup>33</sup> Podľa aktualizovanej koncepcie z roku 2005 je integrácia obojstranný proces v priebehu ktorého dochádza k zjednocovaniu prisťahovalcov a domáceho obyvateľstva do jednej spoločnosti. Hlavnou úlohou je začlenenie cudzincov, ktorí bývajú, prípadne hodľajú v Českej republike zotrvať dlhodobo alebo natrvalo. Teda sa jedná o cudzincov, ktorí majú v Česku legálny pobyt v dobe trvania minimálne jedného roka. Rok 2008 bol rokom ďalších zmien v imigračnej politike, kedy, ako bolo spomenuté

<sup>31</sup> BITTNEROVÁ, D. – MORAVCOVÁ, M. 2005. s.5.- 71.

<sup>32</sup> BARŠOVÁ, A. – BARŠA, P. 2005. s. 231

<sup>33</sup> TRBOLA, R. – RÁKOCZYOVÁ, M. 2011. s.10

vyššie, prešla celá jej koordinácia naspäť pod Ministerstvo vnútra. V tomto období bolo hlavným cieľom zamedziť vytváranie uzatvorených komunit imigrantov. Okrem toho sa dostala do popredia problematika rozšírenia integračnej politiky na regionálnej a lokálnej úrovni, s čím súvisel i vznik integračných centier.

V súčasnosti zohráva najväčšiu úlohu pri formovaní migračnej a integračnej politiky Odbor azylovej a migračnej politiky Ministerstva vnútra, okrem toho tiež Ministerstvo práce a sociálnych vecí so svojou Správou služieb zamestnanosti, ďalej Ministerstvo priemyslu a obchodu zodpovedné za podnikanie cudzincov. Jednotlivé rezorty každý rok rozdeľujú prostriedky zo štátneho rozpočtu určené na financovanie projektov zameraných na poskytovanie právneho poradenstva, vzdelania a začlenenia migrantov. Dôležitá a podporovaná je tiež jazyková príprava, ktorá je potrebná pri preukazovaní jazykovej kompetencie pri žiadosti o trvalý pobyt. Netreba tiež obísť význam EÚ, pri modelovaní migračnej politiky, najmä čo sa vízovej politiky týka.

Ďalším predpokladom pre úspešnosť integrácie je spolupráca na lokálnej úrovni. Dôležitú úlohu pritom zohrávajú neštátne neziskové organizácie. Ich aktivity sú podporované z prostriedkov štátneho rozpočtu, fondov Európskej únie. *„Činnost neziskového sektoru v oblasti podpory integrace cizinců není omezena jen na poskytování poradenství, vzdělávání a jiných služeb. ....některé neziskové organizace se významnou měrou podílí na hájení práv dotyčných cizinců a na prosazování změn do současné cizinecké legislativy.”*<sup>34</sup>

Dôležitým momentom pri riadení pracovnej migrácie cudzincov bolo vytvorenie Programu výberu kvalifikovaných zahraničných pracovníkov. V roku 2007 vláda schválila plán na zavedenie tzv. zelených kariet. Najväčšou výhodou projektu je spojenie povolenia k pobytu s pracovným povolením v jednom dokumente. Hlavným cieľom projektu je prilákať tak ako špičkových odborníkov aj iných pracovníkov, ktorí by boli schopní uplatniť sa predovšetkým v nedostatkových profesiách. V rámci projektu sa rozlišujú tri typy zelených kariet a to A, B, C, podľa vzdelanostne - kvalifikačných predpokladov uchádzača. Po projekte zelených kariet nasledoval projekt

---

<sup>34</sup> LEONTIYEVA, Y. Tamže. s. 24.

modrých kariet z roku 2010. Okrem podmienky odbornosti žiadateľov sa v ňom dôraz kladie na vyššie finančné hodnotenie pracovníka migranta.

Na premenu pracovnej migrácie mala tiež vplyv hospodárska kríza. Počas nej sa počet cudzincov v postavení zamestnancov znížil o približne 54 tisíc z čoho bolo najviac Ukrajincov, Vietnamcov a pracovníkov z Mongolska. Najviac utrpel priemysel, predovšetkým spracovateľský a to spracovanie kovov, výroba strojov, motorových vozidiel, výroba textílií a i. Zaujímavým dopadom krízy bol nárast počtu zamestnancov v terciárnom sektore predovšetkým v maloobchode a veľkoobchode.<sup>35</sup>

Všeobecne bola účinnosť integračnej politiky v Česku skôr slabšia a naplňovanie jej cieľov sa zvyčajne omeškávalo. Ako uvádza vo svojej Štúdií Z. Uherek, v rámci Českej republiky je snaha o integráciu smerovaná predovšetkým na legálne usadených cudzincov s dlhodobým alebo trvalým pobytom. Jedná sa pritom o integráciu do právneho systému štátu, zdravotného a sociálneho systému zeme, tiež o integráciu na trhu práce, vzdelávacieho a kultúrneho systému. Tieto oblasti integrácie spadajú pod oblasti pôsobnosti jednotlivých rezortov spravovaných ministerstvami.<sup>36</sup>

Integrácii imigrantov do českej spoločnosti vo veľkej miere napomáhajú špecializované inštitúcie, ktoré sú cudzincom otvorené. Na území Prahy pôsobí niekoľko integračných a komunitných centier zameraných na integráciu cudzincov, z čoho dôležitú úlohu zohráva *Integrační centrum Praha* so svojimi piatimi pobočkami poskytujúcimi sociálne a právne poradenstvo, organizujúcimi komunitné a kultúrne akcie. Ďalšími centrami sú napríklad *Centrum pro integraci cizinců*, *Dětské integrační centrum a materská škola*, *Poradna pro integraci*, *Multikultúrne centrum Praha* a pod. Prácou s rodinami sa zaoberá *Komunitní centrum InBáze*, o ktorom podrobnejšie pojednáva nasledujúca kapitola.

Okrem týchto centier zohráva významnú úlohu škola, predovšetkým základná, pretože podľa niekoľkých výskumov nie sú detské kolektívy voči cudzincom xenofóbne. Deti si rýchlejšie osvojujú jazyk majoritnej spoločnosti v jeho písanej i hovorenej forme. V prípade dospelých už ale situácia nie je taká ružová, nakoľko inštitúcie pre vzdelávanie dospelých

---

<sup>35</sup> Tamže. s.26.-32.

<sup>36</sup> Uherek, Z. *Integrace cizinců z hlediska mického a etického*. s.4.[dostupné online]



cudzincov nie sú na dostatočnej úrovni. V prípade azylantov je situácia lepšia, pretože v ich prípade je jazyková výučba ukotvená v zákone ako súčasť Štátneho integračného programu. Tieto nedostatočné možnosti majú samozrejme svoje následky ako napríklad v prípade imigrantov, ktorí nepoužívajú latinku, čím sa v Českej republike stávajú takpovediac negramotnými. Táto skutočnosť ich limituje v mnohých aspektoch života akými sú profesijná kariéra, styk s inštitúciami, uzatváranie skupín do seba. Pozitívnym spôsobom integrácie sa javí byť záujmová činnosť ako šport, či rôznorodé krúžky, taktiež pozitívne môže pôsobiť integrácia pomocou zamestnania a pracovného kolektívu. V tomto prípade treba brať ohľad na to, aby bol pracovný tím zostavený tak, aby dochádzalo ku kontaktu imigrantov so spolupracovníkmi majoritného obyvateľstva, v opačnom prípade by tieto snahy mohli pôsobiť dezintegračne.<sup>37</sup>

Pri integrácii cudzincov netreba zabudnúť na to, že nie je dôležité len to aby domáci boli tí, ktorí cudzincov integrujú, ale dôležité je, či vôbec samotní cudzinci majú záujem a sú ochotní byť integrovanou súčasťou českej spoločnosti, pretože nie všetci chcú byť integrovaní po všetkých stránkach. Nepochybne má teda integrácia charakter ako v istej miere individuálny tak i obojstranný.

Avšak u väčšiny cudzincov prichádzajúcich do Českej republiky nie je na prvom mieste otázka, ako bude prebiehať ich integrácia, a samotná integrácia nie je primárnym účelom ich príchodu. Rovnako sami pojem integrácia v mnohých prípadoch nepoužívajú a tak si len málokto dokáže predstaviť, čo sa pod týmto pojmom ukrýva. Cudzincov k imigrácii do Českej republiky vedú v nohých prípadoch problémy v zdrojovej zemi, teda v zemi, z ktorej prichádzajú, hľadajú zamestnanie, chcú zabezpečiť rodinu, ťahá ich sem vidina spokojného života, či chcú pokračovať v ceste do iného štátu, chcú nasledovať rodinu, deti, partnera, taktiež sem môžu prichádzať s cieľom získania vzdelania. Treba podotknúť, že ich motivácia k zotrvaní na území českej republiky sa môže v priebehu času meniť, čo môže podnieť klesanie motivácie k vytváraniu prostriedkov pre úspešnú integráciu. V prípade ekonomickej migrácie by k zosilneniu motivácie k integrácii mala napomáhať skutočnosť, že si imigrant danú krajinu vybral ako miesto pobytu v ktorom

---

<sup>37</sup> Tamže. s. 6,

chce pracovať a prípadne žiť. Situácia sa však komplikuje v prípade azylových migrantov, ktorí si často cieľovú krajinu nevyberajú, ale dostávajú sa do nej, pretože boli priechodné hranice alebo mali v zemi známeho a pod. O svojej integrácii, začínajú premýšľať vo chvíli, keď zistia, že v danej zemi žijú už dlhšiu dobu a chcú sa v nej usadiť natrvalo. Vtedy môžu pociťovať dezintegráciu, pretože mnohokrát nemôžu realizovať svoje potreby akými sú vlastníctvo bytu, byť nezávislými, nebyť závislými na sociálnych dávkach zabezpečiť príchod rodiny a pod.<sup>38</sup>

V prípade mnou skúmaných skupín imigrantov možno v prípade Gruzíncov, Arménov, ale i ďalších skupín hovoriť ako o vyhranených mestských spoločenstvách, ktoré vytvárajú určité, pre ne charakteristické modely integrácie. Z. Uherek vo svojej štúdiu *Cizinecké komunity a mestský priestor v Českej republike* uvádza na základe štúdia arménskych komunit realizovaného v troch českých mestách a to v Prahe, Brne a v Ústí nad Labem v roku 2000, že sa niektoré cudzinecké komunity môžu zameriavať na odlišné spôsoby obživy a nájsť si rozdielne miesta v organizme mesta ako celku, v závislosti od rôznosti českých sídel. To znamená, že napríklad v Prahe vykazujú cudzinecké komunity širšie spektrum činností, sú kvalifikačne a príjmovovo diverzifikovaní a oplývajú pestrejším vzdelaním. S prihliadnutím priamo na arménsku komunitu, väčšina z nich, ktorá je ekonomicky aktívna má vlastnú živnosť, pracuje na základe živnostenského listu, prípadne je zamestnaná u iných Arménov. Avšak v Prahe sa objavili vo väčšej miere zástupcovia zahraničných firiem, umelci, bohatší obchodníci, vo zvyšných dvoch mestách prevládali drobní živnostníci. V Brne sa sústredili najmä na predaj zeleniny, v Ústí nad Labem prevládali v profesiách ako oprava obuvi, zákazkové krajčírstvo a pohostinstvo. Samozrejme sa vyskytli vo všetkých troch mestách i Arméni, ktorí pracovali pre české podniky, no boli v menšine. Vo väčšine prípadoch táto skupina cudzincov našla uplatnenie vďaka svojim krajanom, či bola ľahšie zamestnaná cudzincami ako majoritnou spoločnosťou. Zaujímavosťou je, ako uvádza autor, najpriateľskejšie vzťahy s majoritným obyvateľstvom mali Arméni v Brne. Čo sa týka ich priateľských väzieb, stretávali sa často so známymi, ktorých spoznali napríklad v azylových strediskách počas ich azylového riadenia. Pracovníci týchto

---

<sup>38</sup> Tamže. s. 5.

stredísk navyše označili Arménov za jedných z najschopnejších sa skoro po udelení azylu osamostatniť a uplatniť sa.

Pri imigrantoch z Gruzínska dochádza k podobnému scenáru ako u predchádzajúcej skupiny, a teda k využívaniu sietí rozšírených rodín, či známych krajanov. Boli zaznamenané i prípady, kedy mladé imigrantky z Gruzínska boli finančne podporované z miesta pôvodu, kým sa im nepodarilo v novom prostredí osamostatniť. Čo sa týka kvalifikácie imigrantov z Gruzínska, ak došlo k prípadom, že sa im za pomoci kontaktov podarilo uplatniť vo svojich kvalifikovaných profesiách, tieto služby poskytovali opäť cudzincom. Okrem toho tiež v zamestnaniach figurovali menší obchodníci, pracovníci v potravinárskom priemysle, prevádzkovatelia vinárne a pod. Rovnako ako v predošlom prípade sa Gruzínci objavovali u českých zamestnávateľov len veľmi zriedka.<sup>39</sup> Arménov a Gruzíncov možno považovať za typicky mestské komunity a o tom, či budú smerovať cestou približovania sa majoritnej spoločnosti alebo naopak budú zvyrazňovať kultúrne odlišnosti je otázkou nie len ich samotných a ich postojov, ale rovnako otázkou postoja a správania sa väčšinového obyvateľstva, pretože aj ono výrazne dopomáha k vytváraniu ich životných podmienok.

---

<sup>39</sup> Uherek, Z. 2013. s. 204 - 206

## 4 Integrácia imigrantiek do pražského prostredia na príklade projektu Ethnocatering

Dôležitú rolu pri integračnej politike zohráva jej orientácia na lokálnu a regionálnu úroveň kde významnú úlohu zastávajú integračné centrá, ktoré majú byť zriadené vo všetkých krajoch. Ich cieľom je poskytovať imigrantom informačné a poradenské služby a poskytovať jazykové a iné vzdelávacie a tiež socio-kultúrne kurzy. Tieto centrá sú zriaďované z finančnej podpory Európskeho fondu pre integráciu štátnych príslušníkov tretích zemí. Integračná politika chce takýmto spôsobom predchádzať vytváraniu uzavretých komunít migrantov a tak predchádzať ich sociálnemu vylúčeniu.<sup>40</sup>

Jedným z takýchto integračných centier je občianske združenie InBáze v hlavnom meste Praha. O jeho vzniku hovorí jeho zakladateľka s iránskymi koreňmi, narodená v Českej republike: „...založila jsem ji po svých dobrovolnických zkušenostech, které jsem nabyla v Centru pro otázky migrace, kde jsem nejdřív jako klient a posléze jako dobrovolník docházela do multikulturních ženských skupin, které vedla tenkrát Věra Roubalová. Vlastně jsem tady v těch skupinách získávala zkušenosti s migranty, pak jsem organizovala taký malý projekt, taky dobrovolnický v uprchlickém táboře a začala jsem spolupracovat s občanským sdružením Berkat<sup>41</sup>. Všecky ty tři věci dohromady dali myšlenku založení komunitního centra pro migranty a českou veřejnost a když byla možnost, vlastně když přišli do Český republiky první fondy Evropské unie, strukturální fondy, tak jsme napsali projekt, který byl podpořen a mohlo v roce 2006 vzniknout InBáze.“ (Parisa, Česká republika)

Okrem komunitného centra v hlavnom meste má tiež centrum zriadené vidiecke komunitné centrum v Rakovicích. Hlavným cieľom združenia je pomáhať migrantom v zložitých životných situáciách a vytvárať otvorený a bezpečný priestor pre vzájomné spoznávanie ľudí rôznych kultúr. Z poradenských služieb, ktoré centrum poskytuje zadarmo je to sociálne a pracovné poradenstvo, právne poradenstvo, asistenčné služby na oddeleniach pobytu cudzincov OAMP MVČR<sup>42</sup> v Prahe, sociálno-aktivizačné služby pre

---

<sup>40</sup> DRBOHLAV, D. 2010. s.84

<sup>41</sup> Občianske združenie Berkat zaoberajúce sa humanitárnymi projektmi v Afganistane a Čečensku

<sup>42</sup> Odbor azylovej a migračnej politiky Ministerstva vnútra Českej republiky

rodiny s deťmi, psychologické poradenstvo a sociálne tlmočenie v zdravotníckych zariadeniach.

Čo sa týka sociálneho a pracovného poradenstva, InBáze ponúka možnosť konzultácií so skúsenými sociálnymi a pracovnými poradcami v oblastiach zamestnania, sociálneho zabezpečenia, bývania, zdravotnej starostlivosti, občianskoprávných záležitostí, vzdelania a nostrifikácie dosiahnutého vzdelania. Psychologické poradenstvo určené pre migrantov s osobnými problémami, ktorí sa cítia osamelo a potrebujú podporu je poskytované okrem českého aj v ruskom, anglickom a uzbeckom jazyku. Pod sociálno-aktivizačné služby spadá hľadanie materskej, základnej alebo strednej školy, tiež pomoc s hospodárením v domácnosti, rodinné vzťahy, záujmová činnosť, voľnočasové aktivity a doučovanie detí. Právne poradenstvo zahŕňa pomoc s vybavovaním povolenia k pobytu, riešenie pracovnoprávných a rodinných vzťahov. Sociálne tlmočenie v zdravotníckych zariadeniach prebieha v spolupráci so zdravotníckymi zariadeniami, primárne s Nemocnicou Na Františku, vo Fakultní nemocnici v Motole a s Psychiatrickou liečebňou v Bohnicích. Na pracoviskách oddelenia pobytu cudzincov na Koněvově, Cigánkově a Bohdalci v Prahe ponúkajú tlmočenie do mongolčiny, arabčiny, vietnamčiny, ruštiny.

Okrem poradenstva má centrum radu komunitných aktivít a programov. Medzi ne patria Multikulturní skupiny Kruhy pod ktoré spadajú ženské skupiny, skupina pre mamičky s deťmi do 6 rokov a Klub Babí léto pre seniorov. Jedná sa o neformálne stretnutia, kde účastníci môžu okrem vzájomnej voľnej konverzácie navštevovať kultúrne akcie, venovať sa tvorivým aktivitám, spoznávať cudzie kultúry a čo je dôležité komunikáciou precvičovať jazykové znalosti z češtiny. Komunitné centrum nezabúda pritom ani na deti pre ktoré pripravuje pravidelné aktivity a to pre deti od 5 do 11 rokov v ateliéri Mozaika, ktoré sú spojené so zábavou, poznávaním nových výtvarných techník prostredníctvom tvorivých činností. Pre staršie deti od 12 do 16 rokov centrum vytvorilo klub ClubIn. Jedná sa o filmový klub spojený s filmovou dielňou a natáčaním vlastných krátkych dokumentov, kreatívny salón zameraný na šitie vlastných módných návrhov, pravidelné workshopy s rôznymi odborníkmi, zamerané na výber povolania a návštevy kultúrnych a odborných akcií v Prahe.

Vo vidieckom komunitnom centre v Rakovicích v južných Čechách usporadúvajú tematické víkendové pobyty a letný tábor pre mladšie deti, letný pobyt klubu ClubIn, oslavy sviatkov pre celú rodinu ako napr. Masopust, Veľká noc, advent atď.

Komunitné centrum tiež organizuje veľké multikultúrne podujatie nesúce názov Refufest. Jedná sa o dvojdňový festival na ktorom migranti, ale tiež česká verejnosť preukazujú svoje schopnosti a zručnosti. Festival dáva priestor pre stretnutia ľudí z celého sveta, kde majú prostredníctvom tanca, hudby, spevu, divadla a tiež jedla príležitosť bližšie spoznať iné kultúry.

#### **4.1 Projekt Ethnocatering**

Príležitosť spoznať kultúru iných krajín umožňuje tiež projekt Ethnocatering a to konkrétne prostredníctvom pokrmov iných krajín sveta. Jeho výnimočnosť tkvie nie len v odlišnosti chutí, a v použitých surovinách, nie tak typických pre českú kuchyňu, ale najmä svojím konceptom, ktorý možno v českom prostredí považovať za unikátny.

Celý projekt vznikol počas stretávania sa imigrantiek v multikultúrnej skupine, ktoré popri rozoberaní svojich problémov so sociálnymi pracovníkmi vždy niečo uvarili a navzájom ochutnávali. Takýmto spôsobom sa postupne prepracovali k nápadu, že práve gastronómia a tradičné pokrmy, ktoré sú ženám blízke by mohli byť vhodnou a zaujímavou cestou k integrácii a riešením problému zamestnania, najmä žien vyššieho veku, ktoré to s hľadaním práce v novom a neznámom prostredí nemajú ľahké. Postupom času Ethnocatering získaval viac a viac nových zákazníkov až prerástol do úspešného projektu akým je v súčasnosti.

Manažérka projektu Ethnocatering opisuje začiatky projektu nasledovne: *„...má to takovou delší historii. V táboře, kde jsme bydleli, jednou za týden přijela z Prahy skupina nadšených lidí, který tím lidem chtěli pomoct. Byla tam poradna pro uprchlíky tehdy, tak jsem se seznámila s pár lidmi, které doted mám v InBázi. To bylo první seznámení se skupinou lidí, o kterých jsem se dozvěděla, že něco takového dělali. Dělali to s nadšením a zadarmo, dobrovolně. V té Gruzii je to běžný, protože lidi jsou nastaveni tak, že si vzájemně pomáhají a pro mně to bylo taky automaticky tak, byla jsem nadšená*

*a přála jsem si abych to někdy dělala. No a pak jsem přijela do Prahy a díky tomu, že jsem se tam seznámila s jednou Gruzínkou, která dělala tehdy v poradně a hodně jsme se sblížili v táboře, kde jsme bydleli, tak jsme i v Praze udržovali přátelský vztah, bydleli jsme v jednom bytě. Ta kamarádka mě hodně seznámila s lidma, který mají různé organizace, tak jsem začínala jako uklízečka v kanceláři. Taky jsem se tam seznámila s holkami, které to vedli, založili tu organizaci. A díky tým skupinkám, jsem se seznámila s Parisou, která teďka vede komunitní centrum a založila InBáze. Řekla mi, že se napsal grant na něco velkolepího, že to bude komunitní centrum a mají ještě projekt, nějaký Ethnocatering. Navštěvovala jsem ženské skupiny, které tady probíhali a tam mi řekli ještě jednou o tom Ethnocateringu a tak nějak mě to začalo zajímat, protože vaření mám ráda, jsem zjistila. Ale víc jsem gurmánka, jídlo mám ráda. Byla jsem k tomu otevřená, vypadalo to hezky, nápad se mi moc líbil, tak jsem v podstatě hned u toho projektu byla přizvaná taky jako spoluzakladatelka, protože jsem vymýšlela různé ty jídla, tak jsme dali ženy dohromady z různých zemí, takže jsem taková bych řekla druhá matka toho projektu.“(Lela, Gruzínsko)*

Zakladatelka InBáze o vzniku projektu Ethnocatering hovorí nasledovné:

*„To právě souvisí s těmi multikulturními ženskými skupinami, kdy na těch skupinách vždycky byl takový rituál, kde každá žena, ty ženy se v tom střídali, tak jak chtěli, přinášela na to setkání nějaké ty pokrmy své národní kuchyně a my jsme to jídlo jedli, povídali jsme si o něm a bylo to takový hezký. To společné stolování a ty jídla byla veščinou hrozně dobrá a vlastně když jsme zakládali InBázi, tak mě napadlo, že by bylo dobrý tohle to jakoby užít jako podnikatelský potenciál a umožnit těm ženám, které vlastně tu národní kuchyň dobře vaří a je to takové jich přirozené know how, ho zúročit v řádně zaměstnané a zaplacené práci. Takže jsme se rozhodli ještě před začátkem projektu, že zkusíme založit sociální podnik Ethnocatering, později jsme ho dali i do grantu, takže by to mohlo jít ruku v ruce a ty začátky spadají do vzniku InBáze. Vzniklo to souběžně.“(Parisa, Česká republika)*

Počas svojho deväťročného fungovania sa jeho pôsobenie značne rozšírilo a postupom času sa začal tešiť čoraz väčšej obľube. Ako bolo spomenuté v predošlých kapitolách, pri integrácii sa nejedná len o začleňovanie imigrantov do nového prostredia, ale taktiež o vzájomné

obohacovanie kultúr. Ako vo svojej práci tvrdí Donna R. Gabaccia, migrácia so sebou opakovane prináša a predstavuje nové zdroje kulinárnej diverzity. Keď sa stretnú ľudia s odlišnými stravovacími návykmi, či odlišnou kulinárnou kultúrou, či už sú to kuchári alebo požívatelia jedla, takmer stále nazerajú do kuchyne „tých druhých“. Pritom sa im nemusí vždy páčiť, resp. im chutiť všetko, čo v cudzej kuchyni objavia, ale zvyčajne sú zvedaví a túžia niečo z toho ochutnať.<sup>43</sup>

*„Když jsme projekt zakládali, tak jsme vůbec netušili do čeho jdeme, brali jsme to nadšenecky, jako experiment, s úmyslem dát ženám práci a zprostředkovat osvětu skrz jídlo. Na začátku jsme měli třeba klienty z rad neziskových organizací, nebo kamarádů a postupně se to, v průběhu dvou, třech let hodně rozšířilo, takže my teď máme klientelu, co nám vydělává to jsou většinou velké instituce a komerční subjekty.“* (Parisa, Česká republika)

Zo spomínaných inštitúcií či ostatných zákazníkov sú to napríklad Akadémie vied ČR, Americké kulturní centrum, British Council, Človek v tísní, ČSOB, Holmes Place, Karlova Univerzita, Ministerstvo financií ČR, Ministerstvo práce a sociálných vecí ČR, Ministerstvo životního prostředí ČR, Multikulturní centrum Praha, O2 a mnoho ďalších. S Ethnocateringom je tiež možné stretnúť sa na rozličných festivaloch ako je RefuFest, Street Food Festival, Respect Festival a i.<sup>44</sup>

Manažérka projektu o jeho jedinečnosti tvrdí: *„Já myslím, že jsme zatím celkem jedineční na trhu. Jednak jsme jakoby sociální podnikání, máme svůj příběh, lidi to zajímá a líbí se jim ten nápad a za druhý, prostě děláme jídla z různých národních kuchyň... Ženy připravují ty jídla ze zemí ze kterých pochází a jsou to ženy, které umí poctivě pracovat. Mají takovou domácí atmosféru. Je to domácí poctiví jídlo.“* (Lela, Gruzínsko)

Imigrantky pripravujú jedlá podľa pôvodných receptúr čo robí z jednotlivých pokrmov jedlá originálne, plné autentickej chuti a v neposlednom rade sú nepochybne veľmi lákavým zdrojom poznania pre ľudí, ktorí chcú v Česku ochutnať a spoznať niečo nové. Projekt tiež zaisťuje akcie rôzneho charakteru ako rauty, oslavy, konferencie, svadby. S ich pokrmami je tiež možné stretnúť sa v niektorých pražských podnikoch ako napr. v

---

<sup>43</sup> GABACCIA, R. D. 2000. s. 5.

<sup>44</sup> Ethnocatering. Reference.[dostupné online]



kaviarňach Vypálené kořátko, MammaCoffe Korunní a Londýnska a od mája tohto roku tiež dodávajú svoje vegetariánske obedy do kaviarne Dadap v Libni. V súčasnosti je podnik tiež zahrnutý do projektu InBáze - „*Podpora migrantům při vstupu na trh práce*“, v rámci ktorého ponúkajú klientom, ktorí majú záujem založiť si vlastný gastronomický podnik, platenú prax v Ethnocatering v rozsahu 150 – 200 hodín. Prax je zameraná na vyskúšanie si práce kuchárov a pomocného personálu v cateringu. Po ukončení práce majú vybraní klienti možnosť zamestnať sa v Ethnocatering. Súbežne s praxou pripravili pre migrantov možnosť rekvalifikácie v odbore pohostinská činnosť.

## **4.2 Koncept sociálneho podnikania**

Za projektom Ethnocatering stojí koncepcia tzv. sociálneho podnikania komunitného centra InBáze. Ženám pracujúcim v Ethnocatering sa komunitné centrum, prostredníctvom sociálneho podnikania, snaží pomôcť presadiť na trhu práce. Tieto ženy majú možnosť sa ďalej vzdelávať a rozširovať svoju kvalifikáciu.

*„Ethnocatering je prostě specifický v oblasti sociálního podnikání, tím, že se uживí bez jakýchkoli grantů a dotací což většina těch sociálních podniků stále takhle nemá a už několik let fungujeme úplně soběstačně, takže bych usoudila, že o naše služby je zájem. Samozřejmě to vydělávání těch peněz, není závratné, ale učíme se to... Skloubit ten sociální faktor a to podnikání je poměrně náročné. Všechno co vyděláme tak jde buď zpátky do rozvoje nebo investice do cateringu, nebo tím dofinancováváme programy komunitního centra.“* (Parisa, Česká republika)

Ethnocatering je integračným sociálnym podnikom, ktorý sa rozvíja podľa konceptu trojitého prospechu (*triple bottom line*). Tým že zamestnáva a pomáha so začleňovaním znevýhodnených žien na trhu práce, naplňa verejne prospešný cieľ a tým sociálny prospech. Ekonomický prospech podniku tkvie v opätovnom investovaní do sociálneho podniku, či do ostatných programov integračného centra. Naplnenie enviromentálneho a miestneho prospechu sa

deje prostredníctvom uspokojovania miestnych potrieb, využívaním kvalitných, autentických surovín pri príprave pokrmov a pod.

*„Pro mně sociální podnikání je něco co se musí více rozvíjet a existovat, protože je to něco, co dává smysl a teď jsem i pochopila časem, jak prostě sociální podnikání nemusí být neúspěšná. Sociální podnikání musí být prostě poctivý, může být zajímavý a může být prostě podnik, který vydělává.“* (Lela, Gruzínsko)

*Tak my tady dostanem peníze, ja som spakojna, nám stačí na bydlení, sociálku, zdravotku, všechno. Oni moc pomogli, ten Inbáza, moc pomohli, oni starajut, nám bylo cizím luďjam lepšíe my měli práci i na bydlení. Parisa, ona moc staraje o nás, cizí lidi.“* (Natela, Gruzínsko)

*„Moc dobre organizace, i moc dobrý pracovníky mají. Protože oni všechno myslíat i dělají dobře pro cizí lidi. A cizinec co tady je trochu těžko, protože neví jak mluvit, kam jít co dělat a oni moc pomáhají. Já ráda, že znám ich. Pamogli, ja chodila na kurzy, byli i těžký dny, oni byli vždycky samnoju a pomogli.“* (Lusik, Arménsko)

Ethnocatering pomáha skvalitňovať život žien sociálne znevýhodnených, rovnako pomáha skvalitňovať život rodín týchto žien. Ponúka im možnosti a priestor pre stretávanie sa či už v podniku alebo mimo neho prostredníctvom rôznych kultúrnych akcií a v neposlednom rade vytvára nové pracovné miesta. Sociálne podnikanie, všeobecne, by malo nadväzovať na historické korene sociálnej ekonomiky, založenej na tradícii solidarity a vzájomnosti.

#### **4.3 Imigrantky zahrnuté do projektu a ich integrácia**

Pozornosť pracovníkov rôznych vedných odborov od etnológie, cez sociológiu až po geografov a politológov, sa v rámci procesu emancipácie a integrácie cudzincov do väčšinovej spoločnosti upriamila na mnoho aspektov. Sú skúmané demografické otázky, uplatnenie na trhu práce, otázky sociálneho postavenia, otázky ich prijatia hostiteľskou spoločnosťou, vzájomné kultúrne obohacovanie v etnicky zmiešanom prostredí. Avšak dlhé roky bola obchádzaná otázka ich vnútorného prežívania danej situácie

v ktorej sa ocitli, teda ich sebareflexie, ich postoj k integrácii do Českej spoločnosti.<sup>45</sup>

Výskum k diplomovej práci bol zameraný tak ako na integráciu imigrantiek, prostredníctvom projektu Ethnocatering, tak i na ich seba poňatie v českej spoločnosti. Okrem otázok týkajúcich sa okolností ich príchodu a pobytu v Českej republike, boli otázky smerované na ich vzťah ku krajine ich pôvodu a tiež k hosťujúcej krajine. V rámci integrácie do českého prostredia bola pozornosť upriamená na ich vzťahy s domácim obyvateľstvom, jazykovú kompetenciu, získanie práce, podiel projektu na ich integrácii. V súvislosti so zameraním projektu sa otázky dotýkali tiež preferencií prípravy pokrmov v domácnostiach respondentiek, ich vzťahu k ich domácej, a naopak k českej kuchyni.

Počet žien pracujúcich v projekte závisí od druhu zákazky. Stálu prácu majú tri ženy, avšak pri väčších akciách, na ktorých sa môže zúčastniť aj nad tisíc ľudí je v kuchyni potrebná pracovná posila, väčšinou sa jedná o šesť až sedem žien.

*„Máme dvě paní z Arménie, máme dvě paní z Gruzie, máme paní z Afghánistánu, pak máme paní z Kazachstánu, která pro nás připravuje pár jídel, které nabízíme a děláme s arabskou kuchyni a perskou kuchyni.“* (Lela, Gruzínsko)

Príčiny odchodu z krajiny pôvodu, či príchodu do hostiteľskej krajiny, teda pull a push faktory, sa môžu od respondentky k respondentke líšiť. Respondentka, pochádzajúca z gruzínskeho mesta Poti, ležiaceho na západe krajiny, spomína na svoj príchod do Českej republiky: *„Víte co, přijeli jsme v době, kdy tam byla Ružová revoluce<sup>46</sup>, v roce 2003, ale předtím to nějak dlouho táhlo. Bylo to těžký, ustát to všechno. Byli jsme velmi ambiciózní, chtěli jsme jakoby víc z toho života a pak byla taková jakoby politická krize, manžel pracoval v policii, mněl tam nějaké problémy a rozhodli jsme se, že dětem dáme lepší budoucnost a odstěhovali jsme se... Dostali jsme azyl, žádali jsme o azyl, protože museli jsme nějakým způsobem být legálně, nevěděli jsme prostě, nebo neměli jsme jinou možnost než požádat o azyl, tak*

---

<sup>45</sup> BITTNEROVÁ, D. – MORAVCOVÁ, M. 2005. s.7-8.

<sup>46</sup> V roku 2003 prebehla v Gruzínsku tzv. Ružová revolúcia, pri ktorej bol zvrhnutý dovtedajší prezident Eduard Ševardnadze a nahradený Michailom Saakašvilim.

*jsme to udělali. A v roce 2007 po 4 letech jsme dostali azyl.*“ (Lela, Gruzínsko)

V tomto prípade išlo o nútenú migráciu súvisiacu so zlou situáciou v krajine. U ďalších respondentiek je spojený príchod do Českej republiky s rodinnými väzbami a teda možno hovoriť o príklade teórie migračných sietí, v ktorom práve rodinné a priateľské väzby zohrávajú kľúčovú úlohu.

*„U kavo bydlím? U dcery, dcera bydlí tady moc dlugo a já sem jenom jedna dcera a naše mentalita je taková, my všichni rady bydlíme spolu s děti a já zůstala tady patomu što ona potřebovala pomošć. Tady já už živu šest rok.*“ (Natela, Gruzínsko)

*„Manžel je v práci tady, on je sochař a sem přijela s manželem, on taky Armén. Žiju tady pět a pul roků.*“ (Lusik, Arménsko)

*„Živu zďes vosm let. Ja prijechala patomu što moj vnuk zděs futbolist. Što bylo jevo poděržat, što rabota, pomošć. Peňezi byli u něvo, što on tóže pomog.*“ (Sato, Gruzínsko)

Vo vzťahu k Českej republike, či ku krajine pôvodu sa odpovede taktiež líšili, v čom nemalú úlohu zohrávala príčina, kvôli ktorej krajinu svojho pôvodu opustili a to či už v navštevovaní krajiny svojho pôvodu, alebo v pocite domova. U imigrantky, ktorá bola donútená zo svojej krajiny odísť v súvislosti so zlou politickou a ekonomickou situáciou, je pocit domova zviazaný práve s Českou republikou, kde u ostatných, aj napriek sympatiám k hostiteľskej krajine, sa pocit domova spája s krajinou ich pôvodu.

*„...Považuju, považuju (pozn. autora: Českú republiku za svoj domov). Cítím se jako doma, jinak bych tu takhle dlouho taky nevydržela. Jsem ten typ, který se potřebuje cítit jako doma a ne jako cizinec, což, od začátku jsem měla to štěstí, že jsem vždycky měla kolem sebe lidi, které prostě jakoby, nějak jsme si sedli a skamarádili se, podporovali. Já nevím, kdybych se podívala teď zpátky, měla jsem štěstí na to všechno.*“ (pozn. autora: Chodievate do krajiny, odkiaľ pochádzate?) *„Nemůžu, protože mám ten azyl...já jsem ten typ, který potřebuje ve všem hodně svobody a je to pro mě jakoby hodně omezující, jako psychicky mě to nějak deptá a proto to chceme změnit. A nejenom proto, ale prostě jakoby hlavně proto budu žádat o občanství, abych měla prostě víc tu svobodu. Určitě bych šla do Gruzie, kdybych měla to občanství“.* (Lela, Gruzínsko)

*„Tak ano, Čechy já mám moc ráda, já miluju, moc miluju Českou republiku a český národ. Já myslím, že mám dvě země Čechy a Gruzii.“*  
(Natela, Gruzínsko)

*„Dom eta, dom je Arménia, ale Česko taky, mám ráda Čechy a Češek, protože cítíme tady dobře.“* (pozn. autora: *Chodievate do Arménska?*) *„Jo, protože mám tam děti a vnuky, jedenkrát do roka.“* (Lusik, Arménsko)

*„Ja zďes kak doma, ja očeň ljubľu českoj narod i Slavaky. Odin raz byla v Armenii, tri goda tomu nazad. Tam dočka.“* (Sato, Gruzínsko)

Jedným z hlavných indikátorov sociálnej integrácie cudzincov je zvládnutie jazyka hostiteľskej krajiny. InBáze imigrantkám poskytuje kurzy českého jazyka, ktorého osvojenie im nepochybne pomôže, či už v bežnej medziľudskej komunikácii alebo pri úradnom styku. Ženy zahrnuté do projektu sa český jazyk na jednej strane učiť chcú, avšak ako samé podotkli, vzhľadom na ich vek, už niekedy nemajú dosť energie, či motivácie.

*„Mluvím arménsky, rusky a už můžu i česky trochu. Jsem šla na kurzy v InBáze a teď budeme chodit opět na kurzy, budeme tam učit. Jó, moc se těším, protože moc chcu mluvit, budu gramotna, gramatiku umět.“* (Lusik, Arménsko)

*„Po česky, tady bylo, adna holka učila a už v lednu budeme učit v jazykový školu v Ethnocatering... a my budeme učit na stáří pa česky, už my starí ale musíme učit.“* (Natela, Gruzínsko)

*„Mluvím gruzínsky jako svůj národní, v češtině se snažím, ruština a teď nějak začínám i tu angličtinu. Maturovala jsem z němčiny, ale to bych neřekla, že mluvím. Prosím Vás, když jsme přijeli sem, tak jsme si říkali, že v Česku to nebude problém, mluvíme, umíme rusky, ale když jsem přijela, tak s tou ruštinou jsem si nebyla jistá, protože ta zpětná vazba na tu ruštinu nebyla úplně jakoby dobrá. Snažila jsem se cítit jako doma a byl prostě základ, že všemu budu rozumět, potřebovala jsem rozumět nejenom tomu, při komunikaci, prostě potřebovala jsem i hloubž jakoby hudba, humor, abyste se cítila jako doma. A ta snaha byla tak veliká, že nějak to přišlo samo. Teď nedávno, rok a půl zpátky, jsem dělala tři měsíce kurzy abych zlepšila i tu komunikaci a psaní hlavně, protože jak dělám tuto pozici, kterou mám v Ethnocatering, tak hodně si dopisuju s klientama. A jako můžu poslat email aby rozuměli, bylo by to hodně chybný, ale já potřebuji to mít dokonalé.“*

*Takže to bylo jakoby tři měsíce ale od ledna se taky chystám zlepšit i tu konverzaci i psaní.“(Lela, Gruzínsko)*

Kuchárky, ktoré majú v Ethnocateringú stálu robotu, sú momentálne ženy pochádzajúce z Arménska a Gruzínska, takže pri práci medzi sebou komunikujú najmä v ruskom jazyku. Všeobecne sa v rámci kuchyne Ethnocateringú jedná o pracovný kolektív pozostávajúci zo zahraničných pracovníčok. V takomto type kolektívu hrozí, že prostredie bude na imigrantky pôsobiť dezintegračne. Tu zohráva práve InBáza dôležitú úlohu, pretože sa snažia tieto ženy motivovať a posúvať dopredu, či už poskytovanými jazykovými kurzami alebo akciami rôzneho druhu, či už v rámci Ethnocateringú alebo komunitnými akciami organizovanými komunitným centrom. Každá zo žien si prešla svojou vlastnou cestou, kým sa dostala až do kuchyne Ethnocateringú. Niektoré sa pri hľadaní práce stretli s určitými problémami, či už kvôli neznalosti jazyka, obmedzeniami v priebehu vybavovania žiadosti o azyl a pod.

*„My díky tomu, že jsme žádali o azyl, tak to bylo komplikované, protože má to svoje pravidla, člověk chce a nějakým způsobem respektuje ty pravidla, zákony. Je to tak, že žádáš o azyl, tak rok a půl nemáš pracovní povolení. Tím pádem jsme museli někde bydlet, to byl tábor uprchlický, protože já jsem přijela s rodinou, s malýma dětma, tak jsem musela prostě někde být. Byla to dobrá zkušenost, nějaká taková sebe zkouška podle mě. Takže po roce a půl jsme museli z toho tábora. Měli jsme prostě nějaký brigády a víte co, já jsem problém prostě s práci neměla, protože jsem si na začátku nevybírala, začala jsem uklízet a ani mě nějak nenapadlo říct, že tu práci nebudu dělat, to co mi nabídli tak jsem to dělala, proto jsem neměla problémy. Ale manžel měl třeba. Protože jakoby byl hrdý na to, že tam (pozn. autora: v Gruzínsku) měl dvě vysoký školy a teď najednou tady na stavbě nebude dělat, tak ten měl problémy sehnat práci.“ (Lela, Gruzínsko)*

*„Dcera tady (pozn. autora: v Ethnocateringú) je menedžérka, vedoucí, a ona pomogla. Neměla jsem problém, protože ten catering dělám, moc pomože Inbáza. Tak jsem spokojna.“(Natela, Gruzínsko)*

*„Jo, já měla problém, protože nevěděla český jazyk a nesmogla mluvit a teď už nemám. Teď už dobře. Chodila já na kurzy a potom poznala Lelu*

*a Lela uznala, že já musím vařit arménski jedlo a potom ja poznala Nanuli a už stále pracovat spolu. Už 2-3 roků pracujeme spolu.*“(Lusik, Arménsko)

Pri výskume bola pozornosť upriamená aj na život imigrantiek v ich voľnom čase v súvislosti s medziľudskými väzbami, ktoré si počas života v Prahe vytvorili a vytvárajú. Otázky boli zamerané na udržiavanie kontaktov na jednej strane s príslušníkmi krajín ich pôvodu, žijúcimi v Prahe, a na strane druhej s domácim, čím je myslené predovšetkým české, obyvateľstvo. Respondentky udržiavajú kontakty a vo svojom čase sa stýkajú s ľuďmi oboch skupín, pričom niektoré práve vďaka kontaktom nadobudnutým v InBáze, iné si vytvorili priateľské väzby v rámci susedských skupín.

*„Mám přátele, hodně. Teď se stěhuju a vedle budu mít gruzínskou rodinu. Když mluvím s rodinou z Gruzie přes Skype, tak jsem jim říkala, no my se stěhujeme do nového bytu a říkali jsme jěžišmária, my přijedeme do Prahy a sousedíme s Gruzínmi...Mám i české přátele a sem na to hrdá a trávím s nima hodně času, možná bych řekla, že víc než s lidma z Gruzie.*“(Lela, Gruzínsko)“

*„Máme (pozn. autora: českých přátelov), tam v InBáze, máme. My, išjo náš syn, jeho manželka Veronika, chodíme na procházku nebo v restauraci, nebo nás zvu na oběd.*“(Natela, Gruzínsko)

*„Já mám moc dobré сосedy a s nimi i pijeme kávu, i čaj a ještě spolu děláme cukroviny i českie i armenskie. A oni moc rady armenskie cukroviny a armenskie jedlo. Já když to dělám doma a jich tak pozvu na oběd ili na kávu, oni moc rady. Já taky moc rada s nimi.*“(Lusik, Arménsko)

V multietnickom prostredí nedochádza len ku vzájomnej kultúrnej výmene, ale taktiež k uvedomovaniu si vlastných odlišností vo vzťahu „my“ a „tí druhí“. V súvislosti s jedlom môže dochádzať k sociálnej komparácii typu „my jeme bravčové mäso, oni nie“, z čoho zreteľne badať na jednej strane rovnakosť a na druhej odlišnosť prostredníctvom zdieľaných vzorov a zákazov vyplývajúcich z konzumácie. Strava je výrazom kultúry a tiež formovateľom identity.<sup>47</sup> Respondentkám boli tiež kladené otázky týkajúce sa prípravy pokrmov v domácnosti, a to konkrétne, či dávajú prednosť príprave pokrmov z krajín, z ktorých pochádzajú alebo dávajú prednosť iným typom kuchýň, resp. priamo kuchyni českej.

---

<sup>47</sup> DeSOUCEY, M. 2010. s. 434

*„Podle mě je česká hodně složitá, zbytečně složitá a těžká. Ale když mě někdo pozve a nemusím to vařit já, tak si ráda pochutnám.... Ale teď díky různým tým pořadům jsem zjistila, že když se to udělá dobře, tak je to fakt chutný. Já mám prostě pár oblíbených jídel. Neřekla bych ale, že bych to jedla každý den. Nejedla. Protože ty omáčky a tak. Spíš já jsem taková na jednoduchý, rychlý jídla, spíš takový jako italský asi bych řekla.“ (Lela, Gruzínsko)*

*„Někdy vařím českou, ale více arménskou. Mám ráda, když tady dělat vepřový maso, uzenina, a ešio mám rada bramborový salát český a knedlíky, protože my nemáme knedlíky.“ (Lusik, Arménsko)*

*„Český kuchyňa taký mat rada a pořád vařit doma a mají dety, vnuky vnučka a český kuchňa mají rada. Pořád vaříme, moja dcera umět český kuchyňa tak vařit.“ (Natela, Gruzínsko)*

*„I českoj kuchňja charošaja. Moj vnuk českie očeň l'jubit, knedliky vsechny, dlja něvo. I ja gruzinskie.“ (Sato, Gruzínsko)*

Pri integrácii sa kladie dôraz na schopnosť koexistencie cudzinca s hostiteľskou spoločnosťou, pričom obsah slova koexistencia nemusí byť presne vymedzený. Postoj imigrantiek k integrácii sa môže od osobnosti k osobnosti líšiť. Ich primárnym cieľom pri príchode do krajiny nie je spôsob ako sa integrujú, toto slovo dokonca nemusia ani poznať, nemusia vedieť, čo sa pod týmto pojmom ukrýva. Pre ženy z Ethnocateringu je predovšetkým dôležitý fakt, že majú zamestnanie, a to, že spoločnosť im tak umožňuje vyriešiť si svoje existenčné a pobytové otázky.

*„Ženy z Ethnocateringu prostě, já nevím, jakoby z mého pohledu by se mohli integrovat víc, ale zároveň jakoby vím, že oni na to už nemají sílu se víc učit česky, nebo poznávat víc jakoby českou kulturu, zajímat se o dění, to nedělají. Prostě jim to vyhovuje na určitý úrovni, na který prostě jsou a to je potřeba respektovat.“ (Parisa, Česká republika)*



## 5 Tradičná strava v rámci projektu Ethnocatering

Okrem faktu, že je jedlo základnou biologickou potrebou, môže počas života človeka nadobúdať hodnoty spojené s pocitmi nostalgie prameniáciami v spomienkach na detstvo a domov. V živote imigrantov môžu byť práve tieto pocity zintenzívnené práve odlúčením od domova. Je častým javom, že človeku, ktorý na dlhšie obdobie vycestuje mimo krajinu svojho pôvodu, začnú po určitom čase chýbať práve jedlá spojené s jeho domovom, ktoré boli jeho obľúbenými, nakoľko si ich vzhľadom na absenciu niektorých surovín potrebných na jeho prípravu, v hosťujúcej krajine nemôže pripraviť sám. Tu zohráva práve pamäť dôležitú úlohu. Človek pripisuje týmto jedlám významnú hodnotu prameniacu zo spomienok, v ktorých je ich príprava spojená s kuchárskym umením matiek a starých matiek, v niektorých prípadoch aj otcov a starých otcov. Pocit, že boli tieto jedlá pripravované s láskou im dodáva „príchut“ autenticity. Človek sa snaží vyloviť z pamäte ich charakteristickú chuť, či príležitosti, pri ktorých bolo to ktoré jedlo konzumované. Tieto spomienky im dodávajú nádych špecifickosti, unikátnosti a pre človeka sa stávajú často charakteristickými prvkami jeho domova, či krajiny z ktorej pochádza. Preto si človek niektoré, špecifické druhy potravín dováža často so sebou, resp. necháva dovážať, či posielat', aby si tak pripomenul tieto, preňho tak výnimočné, sentimentalitou pretkané chute.

*Doma, sama jsem se učila vařit. Jsem viděla jak babička vařila a mně to strašně chutnalo. Jak je prostě člověk v emigraci a starší, tak ty chutě, jak dělám v gastronomii, tak vzpomínám, ježišmária, jaký dobroty to byly co vařila ta babička. Tehdy sem si to tak nevážila, ale teď si to jako fakt cením. Viděla jsem jak vaří máma, pak sem už měla děti a byla jsem vdaná. Prostě v té Gruzii je to základ, že žena musí vařit, protože neobstojí potom jako tchýně, nevěsta se musí líbit, musí se předvést. Tak jsem jí tam nějaké jídla předvedla. Poprvé si pamatuju, jak jsem tam vařila polentu a úplně se mi to nepovedlo. Tím, že prostě jídlo mám ráda a jsem taková gurmánka, tak to šlo líp. (Lela, Gruzínsko)*

Existuje mnoho druhov identifikácie spojenej s jedlom, pričom najočividnejšími sú etnická, náboženská či triedna identifikácia. Preferencia etnických pokrmov nadobúda úlohu ukazovateľa identity za

prítomností „chutí cudzincov“ a to v situácii keď človek vycestuje do zahraničia alebo z opačného uhla pohľadu, keď cudzinec prinesie svoje chute do hostiteľskej krajiny.<sup>48</sup>

V kuchyni Ethnocateringu sú pripravované jedlá z mnohých krajín sveta ako India, Irán, Afganistan, Rusko, Bielorusko, jedlá krajín Balkánu či Blízkeho východu, avšak najväčšie zastúpenie v menu tvoria jedlá z krajín južného Kaukazu – Arménska a Gruzínska. Táto kapitola prinesie pohľad najprv na prvky v strave a stravovaní charakteristické pre celú oblasť južného Kaukazu, následne prvky, ktoré sú špecifické pre arménsku a gruzínsku kuchyňu a nakoniec pohľad na to, ktoré z týchto typických pokrmov pripravujú imigrantky v sociálnom podniku.

## **5.1 Tradičná strava južného Kaukazu**

Prírodné podmienky sú všeobecne jedným z hlavných determinantov určujúcich ráz stravovania kdekoľvek na svete. Z toho dôvodu je potrebné poskytnúť náhľad i na ne.

Územie južného Kaukazu, alebo tiež tzv. Zakaukazska, vymedzujú tri prvky vytvárajúce prírodné hranice – na západe je to Čierne more, stredom sa tiahne pohorie Kaukaz, a na východe ho ohraničuje Kaspické more. Okrem hornatého povrchu sú pre túto oblasť charakteristické tiež početné nížiny či údolia. Zavlážovacie systém tejto oblasti tvoria hlavné kaukazské rieky Terek, Kura, Aras, Inguri a Rioni.

Podnebie južného Kaukazu sa pohybuje od subtropického suchého, charakteristického pre pohoria, a subtropického vlhkého typického pre morské pobrežia. Po celý rok sa územie teší teplej klíme vďaka vysokým pohoriam, ktoré neprepúšťajú studený vietor. Prírodný terén závisí od nadmorskej výšky. Najvyššiu zónu pokrýva snehová línia pod ktorou sa rozprestierajú alpské lúky využívané ako pastviny. Ďalšou úrovňou sú lesy, ktoré v 90. rokoch postihlo odlesňovanie spojené s energetickou krízou. Nižšie polohy tvoria polia a citrusové háje, na ktorých sú pestované citróny a pomaranče. Pre toto územie je typické pestovanie viniča ako i bohatosť liečivých

---

<sup>48</sup> FOX. R.,2002, s.2.

minerálnych prameňov. Nížinné močiare, boli v polovici 20. st. umelo vysušené, čo umožnilo pestovanie obilnín a kukurice. Zo živočíchov typických pre toto prostredie sú to napr. antilopy, medvede, svište, diviaky, veverice, vydry a kuny. Kaukazské rieky sú plné žiadaných rýb, z ktorých je najmä kaspický jeseter preslávenou tamojšou delikatesou.<sup>49</sup>

Medzi stravovaním obyvateľov všetkých troch krajín tejto oblasti, do ktorej okrem Gruzínska a Arménska spadá i Azerbajdžan, možno nájsť mnoho podobných prvkov. Z historického hľadiska sa v nej pretkávajú tiež perzské, turecké, grécke a stredomorské prvky. Vo všeobecnosti sa jedná o stravu založenú na zeleninovom oleji, orechoch, obilninách, grilovanom jahňacom mäse a hydine, strukovinách, syroch a jogurte. Oblasť je tiež preslávená produkciou vína, ktoré je vyrábané nie len ako obchodný, vývozný artikel, ale tiež takmer v každej domácnosti. Z ostatných nápojov je to tiež čaj, brandy a už spomínaná minerálna voda. Na stole tiež nesmie chýbať tzv. „*matsun*“, ktorý sa podobá nášmu kefíru, na Kaukaze sa používa pri výrobe jogurtu. Po zriedení „*matsunu*“ studenou vodou vznikne nápoj nazývaný „*tun*“. Čaj je taktiež veľmi populárnym nápojom, podávaný ochutený škoricou, či mäťou.

Obvyklými komponentmi v kuchyni južného Kaukazu sú polievky, mäsové špeciality, plnené ovocie a zelenina, sladké jedlá z orechov, medu a tiež ovocné pudinky. Obyvatelia Kaukazu majú vo veľkej obľube silno aromatické a korenené jedlá, pričom využívajú rôzne druhy bylín, korenín, cibuľu a cesnak. Rovnako, ako v našom prostredí je za dôležitú potravinu považovaný chlieb, je tomu tak aj na Kaukaze. Chlieb sa pripravuje v rôznych variantoch, ktoré sa líšia v závislosti od regiónu. Pri jeho výrobe sú využívané rozličné druhy múk od kukuričnej cez ražnú až po pšeničnú.

Táto oblasť sa vyznačuje stolovaním, pri ktorom dôležitú úlohu zohráva spoločnosť rodiny a priateľov. Frekventovaná je ceremoniálna večera, ktorá býva vysoko ritualizovaná, čoho korene siahajú až do dávnej minulosti. Takéto večere sú zvyčajne vedené osobou zvanou „*tamada*“, pričom sa vo väčšine prípadoch jedná o hostiteľa, prípadne cteného hosťa zodpovedného za udávanie tempa pri pití, a zabávanie spoločnosti veľavravnými výrokmami. Počas večernej zaznejú početné prípitky, rozprávajú sa rozprávky či legendy.<sup>50</sup>

---

<sup>49</sup> ROUDIK, Peter, L. 2009. s. 1 – 5.

<sup>50</sup> Tamže. s. 128-131

Rovnako ako v mnohých iných krajinách sveta, aj na tomto území má určité slovo vzrastajúca globalizácia, ktorá sem prináša nové, „západné“, trendy dotýkajúce sa i gastronómie. Rozdiely medzi urbánnym a rurálnym prostredím sa začali postupne pod jej vplyvom eliminovať. Nové techniky, či dovážané suroviny ovplyvnili tradičnú kuchyňu i keď hlavné tradičné princípy sa zachovali. Vzástol trend stravovania sa na ulici, mimo domu, či v reštauráciách. S dostupnosťou nových potravín, dovážaných do týchto krajín sa zmenili tiež chute a preferencie ľudí ako sa tomu deje i v iných krajinách sveta.

## 5.2 Arménska kuchyňa

Kaukaz, je miesto premiešané zmesou mnohých národov a národností. Arméni sa v tejto rozmanitosti v mnohých ohľadoch vydeľuje napríklad indoeurópskym pôvodom ich jazyka, či históriou siahajúcou do 9. st. pnl. Arménsko je kolískou tak ako významných kultúr i mnohých kultúrnych plodín, ktoré sa práve z tohto územia rozšírili do sveta. Boli to najmä pšenica, žito, vínná réva, hrušky, čerešne, granátové jablká, vlašské orechy, mandle, figy a i. So svojou tritisícročnou históriou, možno arménsku kuchyňu považovať za jednu z najstarších gastronómií na svete. Stravovacie návyky Arménov boli ovplyvnené pastiersko – poľnohospodárskym spôsobom života.<sup>51</sup>

V Arménsku, v ktorom je krajinný reliéf tvorený z veľkej časti kameňom, sa kľúčovým stalo údolie hory Ararat ležiace pozdĺž koryta rieky Aras. Toto úrodné územie so subtropickým podnebím, pokryté poľami, záhradami a vinicami, je charakteristické svojou životodarnou silou nakoľko dovoľuje pestovať rôzne druhy ovocia ako granátové jablká, broskyne, jablká, orechy, moruše, hrozno.

O starobylosti pestovania ovocia napovedajú i toponymá siahajúce do predkresťanských čias. Pri pohľade na mapu možno nájsť napríklad

---

<sup>51</sup> PEŠEK, P. 2001. [dostupné online]

Marhuľový raj – *Ciranut*, Les vlašských orechov – *Ynkuzut*, Granátový háj – *Nynunik*.<sup>52</sup>

Z ďalších hlavných agrikultúrnych plodín sú to obilniny ako pšenica, ovos, jačmeň a proso a zelenina z ktorej najčastejšie cibuľa, cesnak, medvedí cesnak, baklažán, cuketa, špargľa a rôzne druhy vňaťovej zeleniny. Oproti tomu, v severozápadnej, hornatej časti územia sú vysokohorské lúky využívané ako pastviny pri chove dobytka – kráv, oviec, koní, prasiat. Okrem nich sa k hlavným zdrojom mäsitej stravy pridáva tiež hydina a ryby.

Arménska kuchyňa je kombináciou rastlinnej, prevažne zeleninovej a živočíšnej stravy. Nezastupiteľnú úlohu zohrávajú obilniny. Pšeničná múka je využívaná na pečenie tenkého chleba nazývaného *lavaš*, ktorý nie je síce jediným typom chleba v Arménsku, ale je jednoznačne najpopulárnejším. Môže slúžiť ako príloha alebo býva často plnený mäsom, zeleninou a syrom. Spolu so svojou sladkou variantou nazývanou *mantakaš* sa pečú v *tonire*. Jedná sa o hlinenú pec, oválneho tvaru ktorá je v Indii známa ako *tandoor*. K obľúbeným sa radí aj produkt vyrábaný z pšenice – *bulgur*, ktorý vzniká z premytých, predvarených a následne nalámaných pšeničných zŕn.

Ako znie staré kaukazské príslovie „*Slávik miluje ružu, Armén voňavé bylinky*“. Takmer v žiadnom jedle nechýbajú bylinky a koreniny rôzneho druhu. Sú to najmä materina dúška, estragón, majoránka, kardamón, čierne korenie, škoricca, klinčeky a šafran.<sup>53</sup>

Okrem mnohých nutrične bohatých šalátov sa ich kuchyňa vyznačuje tiež polievkami, v ktorých podstatnú zložku tvorí jogurt, či dusené jahňacie mäso a zelenina. Niekedy sú do polievok pridávané obilniny či ovocie, najmä marhule, slivky, jablká, orechy, hrozienka. Medzi najobľúbenejšie jedlá patria vínne listy plnené mäsovými, či ryžovými plnkami zvané *dolme*, jedlá z bielej fazule, pirohy plnené mäsom, kebab, pstruh plnený ovocím a tiež sladkosti rôzneho druhu. Ďalšou dôležitou zložkou arménskej kuchyne je mlieko a výrobky z neho. Konzumácia mäsa často podliehala tradícii, kedy varené mäso bolo požívané počas náboženských sviatkov a naproti tomu mäso opekané, či pražené bolo podávané počas rôznych svetských slávností. Konzervovanie mäsa v rámci vytvárania zásob prebiehalo údením, najmä

---

<sup>52</sup> Tamže.

<sup>53</sup> Tamže.

klobás, či zalievaním kúskov mäsa roztopenou masťou. Ako najbežnejšie pohostenie, pri nečakaných návštevách Arménom poslužil najmä chlieb, maslo, kyslé mlieko, syr, a nakladaná, či čerstvá zelenina. Na raňajky býva často podávaná polievka s kúskami hovädzieho mäsa nazývaná *haš*, ochutená cesnakom a bylinkami podávaná s chlebovou plackou *lavaš*. Typický arménsky obed pozostáva zo zeleninovej alebo mäsovej polievky, mäsových guľôčok a kyslého mlieka. V letných mesiacoch sú veľmi obľúbené vajička so zelenou strukovou fazuľkou. Z mäsitých jedál je to najmä kebab zvaný *horovat*, konzumovaný počas večere, pripravovaný z jahňacieho, menej z bravčového mäsa. Spolu s mäsom sa restujú paradajky, zelené papriky a baklažán. Arménska večera býva zakončená podávaním kávy, sladkostí či zákuskov. Najjednoduchšími sladkými pokrmami sú sušené broskyne, slivky a marhule. Najobľúbenejšími nápojmi sú minerálna voda, čaj, brandy a víno. Z Arménskych minerálnych vôd sú najznámejšie tie z prameňov *Bjni*, *Jermuk* a *Arzni*.<sup>54</sup>

Špeciálne v arménskych mestách je tiež veľmi obľúbené pitie kávy. Arménsko je preslávené aj produkciou brandy, ktorá sa po 2. sv. vojne začala vyvážať takmer do celého sveta. Obľubu si získala taktiež v bývalom Československu. V súčasnosti je vyrábaná spoločnosťou *Yerevan Brandy Company* pod názvom *Ararat*.

Výroba arménskeho vína sa značne vyvíjala do 15. st., kedy sa časť krajiny dostala pod nadvládu Osmanskej ríše, kedy bola jeho výroba povolená len pre vlastnú spotrebu obyvateľov, čím sa obmedzilo množstvo jeho produkcie. Tento zákaz spôsobil k vylúčeniu mnohých odrôd viniča z pestovania. Po ruskom anektovaní východnej časti územia sa produkcia vína opäť rozšírila. V roku 1887 bol v Jerevane otvorený prvý vinársky závod. Počas sovietskych čias sa verilo, že sladké arménske vína majú liečivé účinky čo podporilo ich predaj i v lekárňach.<sup>55</sup>

Toto bolo stručné načrtnutie charakteristík stravy Arménska a teraz sa bližšie pozrieme na arménsku kuchyňu pripravovanú v Ethnocatering. S pomedzi respondentiek som mala možnosť uskutočniť rozhovor s jednou

---

<sup>54</sup> ROUDIK, Peter, L. 2009. s. 131-135

<sup>55</sup> Tamže. s. 136

ženou z Arménska, ktorá pri otázke aké je najtypickejšie jedlo z krajiny jej pôvodu odpovedala *šašlik* a *tolma*.

*„Tolma, eto hovězí maso, a tam je cibuli, zeleniny a rýže a pripraví všechny a sůl a eto necháme moc dobře ležat. Vinné listy myjeme dobře a tak dajeme na talíř a potom maso, jedna ložka na vinným listě a tak zavineme a všechno na velký podnos, mísu (pozn. autora: panvicu) a přikryjeme nahoře talířem a tak dáme vařit... Šašlik eto všechny i v Arménii i v Gruzii dělají muži, protože to maso být a muži mají rádi šašlik a ženy ne, a tu ho děláme my ženy, musím dělat.“* (Lusik, Arménsko)

Na prípravu *tolmy*, resp. *dolmy*, sa okrem vínnych listov zvyknú používať aj listy kapustové.

Podľa klasického receptu je *šašlik* v Arménsku pripravovaný z baranieho mäsa s tukom, cibule, cesnaku, baklažánu, cukety, paradajok, papriky, petržlenovej vňate, červeného vínneho octu, sušenej bazalky, sušeného tymianu, soli a čierneho korenia. K mäsu nakrájanému na kúsky sa pridá na krúžky nakrájaný cesnak, osolí, okorení sa, pridajú sa sušené bylinky a poleje vínnym octom. Zmes sa dobre premieša, zakryje a nechá marinovať na približne 4 – 12 hodín. Paprika s baklažánom a cukinou sa očistia. Namarinované mäso sa napichne na ražne a následne sa opeká na uhlíkoch alebo grile, pričom sa pomaly obracia a polieva marinádou. Zelenina sa tiež napichne na ražeň a opeká sa spolu s mäsom.<sup>56</sup>

Aj u Arménov spôsob stolovania vykazuje spoločne znaky s ostatnými krajinami južného Kaukazu. Jedlo sa nepodáva na chody, ako u nás, ale všetka pokrmy sa ukladajú na stôl spoločne.

*„Musí být všechno na stole, všechno bude na stole a každý kdo kolik chce, tolik si bere.“* (Lusik, Arménsko)

Z ostatných arménskych pokrmov respondentka spomenula napríklad *gata* – sladký dezert pripravovaný z lístkového cesta ktoré sa naplní plnkou z masla, cukru, múky a zavinie sa ako závin. Ďalším dezertom je *eklér*, podobný našim veterníkom pripravovaný z odpaľovaného cesta a plnený buď slanými plnkami alebo sladkým krémom s pridaním ovocia. Ethnocatering nezabudol ani na tradičný arménsky medovník, u nás známy ako Marlenka.

---

<sup>56</sup> ORLINKOVA, M. 2011. s. 116

V nižšie uvedenej tabuľke uvádzam arménske pokrmy, ktoré sú momentálne obsiahnuté v menu Ethnocateringu. Ako možno badať, okrem tradičných pokrmov sa v ponuke vyskytujú aj rôzne obmeny týkajúce sa surovín, ako napr. používanie talianskeho syra *ricotta* alebo tiež inovácie, ktorými vznikli tradičnou arménskou stravou inšpirované jedlá typu *Ethnosandwich arménsky tvaroh*. Za týmito experimentmi stojí predovšetkým manažérka projektu, ktorými sa snaží prispôbiť súčasným trendom v gastronómii.

*„... jsem otevřena, já ráda experimentuju, to znamená, že se hodně inspiroju. Když se mi něco líbí a něco mi chutná, tak si to dávám, předělávám, něco si jakoby vymyslím to svoje. Tohle mě baví. V podstatě moje role je i to, že já i ty novinky vymýšlím. Jakoby pomáhám tým ženám, protože musíme být nějak zajímavý. Protože konkurence je velká a tak prostě něco vymýšlím a pak to zkouším sama, pak jim to řeknu, naučím to ženy.“* (Lela, Gruzínsko)

	Názov	Popis
<b>Teplé jedlá</b>	Dolme	kapustové listy plnené ryžou, hovädzím mäsom a čerstvou petržlenovou vňaťou
	Dolme vegetarian	kapustové listy plnené ryžou, zeleninou a čerstvými bylinkami
	Kaukazský šašlik	grilované kúsky bravčového mäsa marinované vo víne s cibuľkou, podávané s domácim chlebom lavaš a s čatný
	Mäsové ruže	závitky z domáceho cesta plnené hovädzím mäsom v paradajkovej omáčke s čerstvými bylinkami
	Plov	bio bulgur s kuracím mäsom, zeleninou, olivami a orientálnym korením
	Plov vegetarian	bio bulgur s restovanou cuketou, mrkvou a orientálnym korením
	Sviatočné dolme	zelené listy plnené bio bulgurom, restovanou zeleninou a rímskou rascou
	Tifteli	gul'ôčky z koreneného mletého mäsa v paradajkovej omáčke s čerstvého mäsa
<b>Studené jedlá</b>	Dolme wine	vínne listy plnené ryžou a mletým hovädzím mäsom s čerstvými bylinkami, podávané s jogurtom
	Dolme wine vegetarian	vínne listy plnené ryžou a zeleninou podávané s jogurtom
	Eklér	domáce odpaľované veterníky plnené syrom Ricotta, sušenými paradajkami a čerstvou mäťou
	Ethnosandwich arménsky tvaroh	domáci celozrnný chlieb plnený tvarohom s mäťou, balkánskym syrom a sušenými paradajkami
	Lamadju	čerstvo upečený domáci chlieb plnený mäsovo zeleninovým ragú
<b>Prílohy</b>	Lavaš	domáce chlebové placky



<b>Dezerty</b>	Medovník	tradičná medová torta podľa tradičného kaukazského receptu
	Baklava	tradičná orientálna sladkosť sladená medom, plnená vlašskými orechmi
	Bulky	domáce buchty s hrozičkami
	Eklér sweet	domáce veterníky z odpaľovaného cesta plnené ľahkým krémom a čerstvým ovocím
	Karakum	tradičná torta s ovocným džemom a orechmi
	Napoleon	torta z lístkového cesta s ľahkým krémom

**Tabuľka č. 3 Arménske pokrmy v ponuke Ethnocateringu**

Zdroj: názvy pokrmov s popismi sú čerpané z menu uverejnenom na stránke ethnocatering.cz

### 5.3 Gruzínska kuchyňa

Už v gruzínskych mýtoch o stvorení, ktorých rozprávanie pri hostinách sa uchovalo dodnes, je spomínaná ich tradičná strava a naznačený spôsob stolovania. Prvý mýtus, v ktorom sa odráža gruzínsky postoj k životu v súvislosti s úctou a naopak s neúctou, hovorí o prvých Gruzíncoch, ktorí sedeli okolo stola pokrytého jedlom a nápojmi. Počas hostiny boli tak ponorení do jedenia grilovanej jahňaciny so slivkovou omáčkou a restovaným baklažánom, že zabudli na konečný termín pre výber krajiny v ktorej chcú žiť, stanovený Bohom. Boh ich chcel potrestať za prejavenu neúctu, avšak *tamada* vo svojom okázalom prípitku mu ďakoval za to, že stvoril tak nádherný svet. Boh potešený, že Gruzínci naňho nezabudli, odkázal im posledný kúsok na zemi, ktorý si odkladal pre seba. A tak sa stalo, že Gruzínci prišli žiť do raja. Druhý mýtus hovorí, že počas toho ako Boh tvoril svet, urobil si prestávku na večeru, počas ktorej sa vybral na cestu ponad vysoké vrcholce Kaukazu. Ako sa prechádzal trúsil trochu z každého jedla, ktoré mal na tanieri. A tak sa stalo, že Gruzínsko bolo požehnané neskutočným bohatstvom a to omrvinkami priamo z nebeského stola.<sup>57</sup>

Vo všeobecnosti možno gruzínsku kuchyňu rozdeliť na východnú a západnú, z ktorých každá sa vyznačuje svojimi vlastnými špecifikami. Pre východnú kuchyňu sú charakteristické čerstvé ovocné a zeleninové, osviežujúcejšie jedlá, vzhľadom na panujúce podnebie, v ktorých sa odrážajú najmä iránske prvky. Pre západnú časť sú typické silnejšie korenené, teplé jedlá, s hojným využitím orechov, granátových jabĺk a bylín, ovplyvnené

<sup>57</sup> GOLDSTEIN, D. 2007. s. 13.

gréckou a tureckou kuchyňou. Vlašské orechy sa tešia v gruzínskej kuchyni nesmiernej obľube, čo tvorí hlavnú odlišnú črtu od kuchýň ostatných krajín oblasti južného Kaukazu. Používajú sa vlašské orechy, mandle, píniové oriešky. Sú pridávané najmä do polievok a omáčok. Na západe krajiny sa pridávajú aj do hovädzieho jedla nazývaného *charčo* alebo tiež k dusenej hydine na spôsob guláša, zvanej *čachochbili*. V obľube sú tiež jedlá zo strukovín, využívaných hojne pri príprave šalátov akým je napríklad fazuľový šalát *loby*.

*„...kavkazská kuchyňa je podobná, jakoby podobná arménska, ázerbajdžánska, gruzínska. Ale ako gruzínska je špecifická v tom, že je hodne orechová. Já jsem přinesla, začala jsem gruzínskou kuchyni dělat a máme v té nabídce, máme i afgánskou, arménskou, tak gruzínska hodne vyniká v tom, orechové omáčky, prostě jakoby k tomu masu, na studeno, na teplo, slaný, sladký, různé pomazánky s ořechy, hodne orechová. Já si myslím, že hodne špecifický je i to koření, které máme. Jsou tam kořeny, které tady nemají, jako, možná tak nějak podobný indickému koření.“ (Lela, Gruzínsko)*

Rovnako ako v arménskej kuchyni aj v gruzínskej možno nájsť rozmanitosť chutí spôsobenú využívaním rozličných aromatických prísad. Na rozdiel od susedných krajín, gruzínska kuchyňa používa na dochucovanie viac zmesi založené viac na bylinkách ako na korení. Základ gruzínskej zmesi *khameli-suneli* tvorí koriander, bazalka, kôpor, saturejka, petržlenová vňať, mäta, senovka grécka, bobkový list a nechtík, ktorý dodá jedlám žltú farbu tak, ako to robí indické *karí*.

Rozdiel medzi západnou a východnou oblasťou Gruzínska je badať aj pri výbere obilnín. Na západe je preferovaná kukurica, ktorá sa tu dobre ujala a naopak na východe pšenica. Celé okolie východnej provincie Kartli je známa dobrou úrodou ovocia, špeciálne jablák a broskýň. Lokálne trhy bývajú tiež plné egrešov, ríbezlí, rôznych odrôd sliviek, marhúľ a tiež drienok, z ktorých sa pripravuje šľava.

Gruzínska kuchyňa sa vyvíjala prirodzene a tradičné metódy prípravy jedál sa pozmenili len minimálne. Stále zostáva na prvom mieste v príprave pokrmov grilovanie, tiež príprava jedla pomalým varením, ktorým pripravujú napr. polievky. Teplo, ktoré zostáva po dopečení chleba v hlinenej peci nazývanej *toné*, sa ďalej využije pri príprave napr. pomaly pečenej jahňaciny

zvanej *purnis mtsvadi*. V súvislosti s orechmi a koreninami je preto mažiar jednou z najdôležitejších súčastí kuchynskej výbavy. Ďalším tradičným komponentom je príprava jedál v špeciálnej hlinenej nádobe zvanej *ketsi*.<sup>58</sup>

Jedným z najdôležitejších odvetví domáceho priemyslu je v Gruzínsku nepochybne výroba vína, pričom sa v krajine pestuje približne 500 druhov hrozna. Túto krajinu možno považovať za kolísku vinárstva. Podľa modernej interpretácie Starého zákona sa verí, že už Noe, po tom ako sa vylodil na vrchu Ararat, postavil na ňom dom a pestoval vinič. Z hrozien začal vyrábať víno a stal sa tak jeho prvým výrobcom. Gruzínske vína sú známe aj za hranicami tejto krajiny. Prvýkrát gruzínske víno vyhralo cenu na Svetovej výstave v Paríži, v roku 1889. Najznámejšie gruzínske vína sú ovocné červené vína *Khvanchkara* a suché biele *Tsinandali*.<sup>59</sup> Okrem vína, má Gruzínsko tiež bohaté zdroje minerálnej vody. Z najznámejších prameňov sú to *Borzhomi* a *Nabeghlavi*. Minerálne vody Gruzínci využívajú taktiež na liečebné účely.

Ako bolo naznačené v mýtoch uvedených na začiatku podkapitoly, gruzínske stolovanie vykazuje mnoho zhodných prvkov so stolovaním v susedných krajinách. Formálne gruzínske jedlo, zvané *supra*, je rituálnou záležitosťou. Spoločné stolovanie s jedlom prestretým na stole, s absenciou podávania chodov, je vyjadrením pocitu spriaznenosti, príbuznosti a tiež národnej jednotnosti. Pravidlá, ktoré platia pre všetkých zúčastnených sú striktné. Dôležitú úlohu tu zohráva *tamada*, prednášač prípitku, resp. prípitkov, ktorý ma na starosti priebeh hostiny. Ľudia si ho ctia a rešpektujú. Dohliada na to aby sa každý z hostí bavil aby boli jedlá na stôl prinášané rýchlo a taktiež aby nedochádzalo k prejedaniu sa, či k nadmernému požívaniu alkoholických nápojov, pretože opitý hosť prináša hanbu na hostiteľa. Pri pripíjaní je zvykom pozdvihnúť čase smerom k nebu na znak úcty k Bohu a na potvrdenie jeho prítomnosti. Vždy, keď je prednesený prípitok, či už *tamadom* alebo niekým iným, je odpité z vína, na znak úcty. Avšak, ak sa hostia približujú k opitosti, *tamada* musí intenzitu prípitkov spomaliť.<sup>60</sup>

„Velikánská hostina, co sa týká stolování jako i v kruhu rodiny tak to jakoby podávání první, druhý jídlo tam není. Udělá se x druhů toho jídla a to

<sup>58</sup> GOLDSTEIN, D 2007. s. 14-15

<sup>59</sup> ROUDIK, P. L. 2008. s.135-136

<sup>60</sup> GOLDSTEIN, D. 2007. s. 17

*jídlo se vždycky položí uprostřed stolu, ozdobí se to krásně, dá se určitě víno a každý si nabírá co chce, kombinuje to jídlo a fakt je to stolování strašně důležitý a typický pro Gruzii... protože ty lidi, to stolování hodně spojuje a pro Gruzii je hodně důležitý lidský kontakt. My to máme rádi, hodně.“*  
(Lela, Gruzínsko)

V súvislosti s gruzínskou diaspórou či už v Európe, Spojených štátoch amerických alebo Blízkom východe sa gruzínska kuchyňa stáva pomaly známejšou, prostredníctvom reštaurácií, ktoré si Gruzínci otvárajú v rôznych kútoch sveta. Ženy z Ethnocateringu za typické gruzínske jedlá určili *Satsivi*, *Chačapuri*, *Charčo*.

*„Satsivi, je to ořechová omáčka, dělá se to nastudeno a dává se tam krutí maso. Vlašský ořechy se musej namlít hodně najemno, takový jakoby prach, nesmí to nahrubo, protože pak by se nevytvořila ta omáčka, dává se tam speciální koření a jeden z těch kořenu je šafrán, to určitě znáte, pak se tam dává koriandr suchý a ten třetí, čemu se u nás říká cizí koření, není jakoby přesný překlad a já si spíš jakoby neumím říct, jestli to tady vůbec existuje. Je to koření, který je hodně typický prostě pro Gruzii. Dává se tam trochu česneku a ten prach z těch ořechu se musí zahustit vychladlým vývarem z krutího masa. Maso je prostě upečený, uvařený, vývar prostě vychladlý a pak se to upeče aby se udělala taková ta kůra. Nakrájí se, naporcuje se to maso a z těch ořechů se dává vychladlý vývar pomalu a postupně se vytváří taková omáčka smetanová. Z těch ořechu vznikne taková bilo-žlutá omáčka. No a do toho, do té vytvořené omáčky se dává, nemusí být jakoby, to maso je teplý, dává se do té omáčky a nechává se to tak půlhodiny minimálně. To maso vsaje ty ořechy v sobě, a ta omáčka, pak ten tuk z toho masa a na závěr se udělá jakoby ta ořechová omáčka a dávaj se ty ořechy nahrubo namleté a rukama se to zpracovává, ty ořechy tak, aby se z toho udělal olej. Je to hodně pracný, ale stačí udělat ten olej a na závěr, ten olej, který se vytvoří se ta omáčka, jakoby pokape. Je to strašně dobrý, podává se to s polentou v západní Gruzii a v Tbilisi a v těch ostatních regionech tak s polentou ne, ta je typická pro západní Gruzii a to je moje oblíbené jídlo.“* (Lela, Gruzínsko)

*„Charčo - nakrájíme cibulku a pak dáme, nakrájíme to maso hovězí a dáme gruzínsky koření a ořechy připravujem Podobný vaši jídlo guláš.“*  
(Natela, Gruzínsko)

V prípade jedla *chačapuri*, netreba opomenúť dôležitosť mlieka a výrobkov z nich rovnako ako tomu bolo v predchádzajúcej kapitole o arménskej kuchyni. Chačapuri je slaný syrový koláč ktorého základ tvorí kysnuté cesto z vajec, mlieka, hladkej múky a kvasníc. Plnku tvorí hrudkovitý syr. Samotný názov je zložený z dvoch slov v z ktorých *chača* znamená hrudkovitý syr a *puri* chlieb. Aj v ponuke gruzínskych jedál je možné nájsť niekoľko inovácií tradičných jedál, napríklad s využitím balkánskeho syra a talianskeho syra mozzarella pri príprave *chačapuri*, prípadne inšpiráciu tradičnými jedlami akým je napríklad *Ethnosandwich gruzínske kura*.

Náhrada surovín je spôsobená z časti nedostupnosťou gruzínskych výrobkov v Čechách, ale ako už bolo spomenuté, tiež potrebou prispôbiť sa súčasným trendom v gastronómii, v ktorej sa fantázii medze nekladú.

*„Ty kořeniny jakoby hodně dovážíme z Gruzie, protože tady se nedají sehnat, ale potom jakoby čerstvý bylinky, koriandr a ták, se dají tady koupit a máme dodavatele, tak už jsme lepší. Začátky byli těžký, nevěděli jsme kde co a jak, ale teď už není žádný problém.“* (Lela, Gruzínsko)

	Názov	Popis
<b>Teplé jedlá</b>	Ačma špenátová	gruzínske lasagne z domáceho ručne vyrábaného cesta plnené mozzarellou, balkánskym syrom a listovým špenátom
	Ačma	gruzínske lasagne z domáceho ručne vyrábaného cesta plnené mozzarellou, balkánskym syrom
	Adjapsandal	vegetariánska pochúťka s baklažánom, paprikami a čerstvým koriandrom
	Čachochbili	tradičné kura s čerstvým estragónom v paradajkovej omáčke
	Charčo	sviatočná špecialita - kuracie mäso v orechovej omáčke so šafranom
	Lobijo	fazole varené v keramickej miske so zeleninou a čerstvými bylinkami
	Polievky	fazuľová polievka s orechmi kuracia polievka s estragónom
<b>Studené jedlá</b>	Badridžany	závitky z vypráženého baklažánu s vlašskými orechmi
	Badridžany narevit	pečený baklažán s paprikami a čerstvým koriandrom na celozrnnej bagete
	Baža	morčacie mäso v studenej omáčke z vlašských orechov pokvapkané čerstvo vytlačeným orechovým olejom
	Blinčiky	palacinky plnené kuracím mäsom a čerstvým kôprom ochutené čiernym korením
	Blinčiky vegetarian	palacinky plnené kuracím mäsom a čerstvým kôprom ochutené čiernym korením

	Ethnosandwich gruzínske kura	kuracie mäso podľa gruzínskej receptúry v orechovom obale s dresingom v domácom celozrnnom chlebe
	Gruzínsky kebab	šišky z hovädzieho a bravčového mäsa s domácim chlebom lavaš a domácim špendlíkovým čatný
	Gvezeli	taštičky z lístkového cesta plnené mäsom a zeleninou
	Chačapuri	čerstvo upečený tradičný syrový koláč s balkánskym syrom a mozzarellou
	Kebžali	nátierka zo syrov ricotta a feta s čerstvou mäťou, servírovaná na kúskoch zeleniny - paprika a paradajka
	Kolchida	nátierka z kuracieho mäsa a vlašských orechov s granátovým jablkom na celozrnej bagete
	Lobjani	domáce placky plnené pórom a čerstvými fazuľami
	Pchali	nátierka zo špenátu s vlašskými orechmi a granátovým jablkom na celozrnej bagete
	Pchali II.	nátierka zo špenátu s vlašskými orechmi a granátovým jablkom na čerstvej domácej kaukazskej placke
	Špíz Elisa	kuracie rezne po gruzínsky nakladané v jogurte na špajdli s grilovanou zeleninou
<b>Prílohy</b>	Naan	domáci chlieb z tmavej múky, bio pšeničných otrúb, posypaný ľanovým semienkom
<b>Šaláty</b>	Čarchali	šalát z červenej repy s orechmi, sušenými slivkami a gruzínskym korením
	Iberia	mrkvový šalát s trochou majonézy, cesnakom a čerstvým koriandrom
<b>Dezerty</b>	Roláda	gruzínska orechová roláda
	Sinaze	torta s čučoriedkami

**Tabuľka č. 4 Gruzínske pokrmy v ponuke Ethnocatering**

Zdroj: názvy pokrmov s popismi sú čerpané z menu uverejnenom na stránke ethnocatering.cz

## Záver

Migrácii ako celosvetovému fenoménu sa venovalo a stále venuje množstvo autorov, ktorí na ňu nahliadajú z rôznych uhlov pohľadu, čím prinášajú množstvo podnetných záverov a definícií. Teoretická časť práce bola zameraná jednak na ozrejenie niektorých najvyužívanejších koncepcií a náhľadov na danú problematiku, ale najmä na imigráciu dotýkajúcu sa Českej republiky. S príchodom imigrantov do krajiny súvisí tiež pojem integrácia, ktorý sa zaradil medzi kľúčové pojmy danej práce. Integrácia je javom obojstranným, čo znamená, že treba brať do úvahy nie len spôsoby akými majoritná spoločnosť pristupuje k integrácii cudzincov, ale i prístup cudzincov samotných. Spočiatku bola v bádani pozornosť smerovaná najmä na integráciu z hľadiska etického avšak postupom času sa otočilo skúmanie tejto problematiky i smerom emickým. Takým smerom sa uberala tiež koncepcia tejto práce, ktorá sa na konkrétnom príklade imigrantiek žijúcich v hlavnom meste Českej republiky, snažila priniesť ich postoj k integrácii. Konkrétne sa jednalo o imigrantky z Arménska a Gruzínska, zapojené do projektu sociálneho podnikania Ethnocatering, ktorý je spojený s tradičnou stravou krajín z ktorých pochádzajú. Preto sa ďalšími kľúčovými pojmami práce stali sociálne podnikanie a tradičná strava.

Z tohto hľadiska možno empirickú časť rozdeliť na dve tematicky odlišné časti. Prvá časť bola zameraná na stav integrácie týchto žien, pričom sa dôraz kládol na hlavné predpoklady úspešnej integrácie. V Českej republike to je najmä znalosť českého jazyka, ekonomická sebestačnosť cudzinca, jeho orientácia v spoločnosti a vzájomné vzťahy s majoritnou spoločnosťou. Výsledky výskumu poukázali na dôležitú úlohu, ktorú v ich životoch zohráva komunitné centrum InBáze. Jedná sa o multikultúrne prostredie, ktorého cieľom je práve pomoc imigrantom s ich integráciou. Podľa výpovedí tieto ženy netrávia čas len s príslušníkmi krajín svojho pôvodu, ale majú priateľov aj medzi českým obyvateľstvom či príslušníkmi iných národností. Tieto priateľstvá nadviazali na jednej strane prostredníctvom komunitného centra, či Ethnocateringu, na druhej strane nemalú úlohu zohrali tiež susedské vzťahy a rodinné väzby. Nakoľko je

Ethnocatering projektom sociálneho podnikania, zodpovedá otázku týkajúcu sa ekonomickej sebestačnosti cudzincov. Ženy si vďaka slušnému platu a solídnym pracovným podmienkam sú schopné zarobiť na živobytie. Komunitné centrum im tiež pomáha pri prekonávaní jazykovej bariéry a to konaním kurzov českého jazyka. Imigrantky sú si vedomé potreby ovládať jazyk hostiteľskej krajiny, a tiež sa ho učiť chcú, avšak v ich očiach sa im učenie češtiny zdá byť vyčerpávajúce. To, čo považujú za integráciu sa od ženy k žene líši, možno však tvrdiť, že sa začleňujú do spoločnosti tak, ako to samé potrebujú. Pre ne je najdôležitejšie, že im spoločnosť umožňuje zarobiť si na živobytie, čím im pomáha zaistiť si svoje existenčné a pobytové záležitosti. Aj napriek, v niektorých prípadoch, pokrívajúcej znalosti českého jazyka, im momentálny stav vyhovuje na tej úrovni, na ktorej sa nachádzajú.

Druhé smerovanie empirickej časti bolo upriamené na arménsku a gruzínsku kuchyňu, konkrétne na charakteristické znaky a jedlá a suroviny typické pre tieto krajiny. Následne bol poskytnutý náhľad na jednotlivé pokrmy obsiahnuté v menu Ethnocateringu ako i na suroviny používané pri ich príprave. Začiatky projektu boli spojené s určitými problémami spojenými najmä s nedostupnosťou niektorých surovín, avšak počas takmer desaťročného fungovania projektu sa tieto problémy čiastočne eliminovali. Ethnocatering si našiel rôznych dodávateľov, niektoré suroviny, najmä koreniny si nechávajú dovážať. Na druhej strane okrem tradične pripravovaných pokrmov, dochádza v ponuke k inováciám a experimentom v jedálnom lístku, čím vznikajú nové, tradíciou inšpirované chute.

Ethnocatering okrem pomoci imigrantkám pôsobí tiež ako istý osvetový faktor. Prostredníctvom neho sa česká verejnosť môže dozvedieť, že medzi nimi žijú ľudia z rôznych krajín sveta a majú tiež možnosť naučiť sa niečo nové o kultúre krajín z ktorých imigrantky pochádzajú a to prostredníctvom tradičných pokrmov. Tým dochádza nie len k obohacovaniu poznatkov domáceho obyvateľstva, ale taktiež k zachovávaniu tradičnej stravy tej ktorej krajiny. Pri jej zachovávaní nemalú úlohu zohráva pamäť, v ktorej si respondentky danú stravu uchovali, preferujú jej prípravu aj vo svojich domácnostiach a zoznamujú s ňou i ľudí vo svojom okolí.



## Zoznam použitej literatúry a odborných prameňov

BARGEROVÁ, Zuzana – DIVINSKÝ, Boris. 2008. *Integrácia migrantov v Slovenskej republike. Výzvy a odporúčania pre tvorcov politik.* Bratislava: Úrad IOM Medzinárodnej organizácie pre migráciu. 158 s.

BARŠOVÁ, Andrea – BARŠA, Pavel. 2005. *Přistěhovalectví a liberální stát. Imigrační a integrační politiky v USA, západní Evropě a Česku.* Brno: Masarykova univerzita, 308 s., ISBN 80-210-3875-6

BEDNÁRIKOVÁ, Daniela. – FRANCOVÁ, Petra. 2011. *Studie infrastruktury sociální ekonomiky v ČR – plná verze.* Praha: Nová ekonomika. 62. s. ISBN 978-80-260-0934-4

BITTNEROVÁ, Dana – MORAVCOVÁ, Mirjam a kol. 2005. *Kdo jsem a kam patřím? Identita národnostních menšin a etnických komunit na území České republiky.* Praha: SOFIS, PASTELKA. 460 s. ISBN 80-902785-8-2

DeSOUCEY, Michaela. 2010. Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. In: *American Sociological Review*, Vol. 75. No. 3. S. 432 – 455. American Sociological Association. Dostupné na: <http://www.jstor.org/stable/27801534> [11.05.2014]

DOHNALOVÁ, Marie. 2012. *Sociální ekonomika, sociální podnikání. Podnikání pro každého.* Praha: Wolters Kluwer ČR, 132 s. ISBN 978-80-7357-269-3

DRBOHLAV, Dušan (ed). 2010. *Migrace a (i)migranti v Česku.* Praha: SLON, 207 s., ISBN 978-80-7419-039-1

DRBOHLAV, D. - UHEREK, Z. *Reflexe migračních teorií.* Dostupné online: <http://web.natur.cuni.cz/ksgrrsek/illegal/clanky/Uherek-Teorie.pdf> [15.3.2014]

FOX, Robin. 2002. *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. Dostupné online: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf> [06.06.2014]

GABACCIA, R. Donna. 2000. *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press. 277 s. ISBN 0-674-94860-2

GOLDSTEIN, Darra. 2007. Georgia: A Culinary Crossroads. In: *The Silk Road*. Vol. 5, no. 1. (WAUGH, Daniel C. ed.) 76 s. Dostupné online: [http://silkroadfoundation.org/newsletter/vol5num1/srjournal\\_v5n1.pdf](http://silkroadfoundation.org/newsletter/vol5num1/srjournal_v5n1.pdf) [15.06.2014]

KORIMOVÁ, Gabriela. 2007. *Determinanty sociálneho rozvoja – Sociálne podnikanie 5*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela. 274 s., ISBN 978-80-8083-494-4

LEONTYEVA, Yana. 2011. Imigranti v ČR – žadaní a nechtění. Současné migrační a integrační politiky v ČR. In: *Institucionální podmínky sociální integrace cizinců v ČR I., s. 13 – 36.* (TRBOLA, R. – RÁKOCZYOVÁ, M., eds.), Brno: Barrister & Principal, o.s., ISBN 978-80-87474-19-8

ОРЛИНKOBA, Марианна 2011. *Кавказская домашняя кухня*. Moskva: Эксмо. 256 s. ISBN 978-5-699-48236-8

ROUDIK, Peter, L. 2009. *Culture and Customs of the Caucasus*. Westport: Greenwood Press. 228 s. ISBN 978-0-313-34885-3

STOLIČNÁ- Mikolajová, Rastislava. 2004. *Jedlo ako kľúč ku kultúre*. Martin: Matica slovenská, 167 s. ISBN 80-7090-756-7

TRBOLA, Robert – RÁKOCZYOVÁ, Miroslava(eds). 2011. *Institucionální podmínky sociální integrace cizinců v ČR I.*, Brno: Barrister & Principal, 181 s., ISBN 978-80-87474-19-8

UHEREK, Zdeněk. 2003. Cizinecké komunity a městský prostor v České republice. In: *Sociologický časopis/Czech Sociological Review*, Vol. 39, No. 2. Praha: Sociologický ústav AV ČR. s. 193 – 216. Dostupné online: [http://sreview.soc.cas.cz/uploads/8a1df88664a0ffd8a59d2c57ea16d56b855edf3e\\_190\\_25uher17.pdf](http://sreview.soc.cas.cz/uploads/8a1df88664a0ffd8a59d2c57ea16d56b855edf3e_190_25uher17.pdf) [22.3.2014]

UHEREK, Zdeněk. *Integrace cizinců z hlediska emického a etického*. Etnologický ústav AV ČR. s.4. dostupné online: [http://aa.ecn.cz/img\\_upload/79a33131c9c4293e0fceb50bfa263ef/ZUherek\\_Integrace\\_cizincu.pdf](http://aa.ecn.cz/img_upload/79a33131c9c4293e0fceb50bfa263ef/ZUherek_Integrace_cizincu.pdf) [19.3.2014]

### **Internetové zdroje**

ČESKÝ statistický úřad. Cizinci: Počet cizinců. Údaje k 31.12. 2005 – 2012. Dostupné online: [http://www.czso.cz/csu/cizinci.nsf/tabulky/ciz\\_pocet\\_cizincu-006#.UxSn0\\_15NqU](http://www.czso.cz/csu/cizinci.nsf/tabulky/ciz_pocet_cizincu-006#.UxSn0_15NqU)

ETHNOCATERING dostupné online: <http://ethnocatering.cz/reference/> [01.06.2014]

HAVRANOVÁ, Katarína. 2008. Gastronómia – vplyvy a trendy. In: *Top hotelierstvo*. dostupné online: <http://www.tophotelierstvo.sk/gastro/trendy-v-stravovani/gastronomia-vplyvy-a-trendy/> [22.3.2014]

MINISTERSTVO vnitra České republiky. Priority integrace cizinců. Dostupné online: <http://www.mvcr.cz/clanek/integrace.aspx> [19.3.2014]

ODBOR azylové a migrační politiky. Dostupné online: <http://www.mvcr.cz/clanek/azyl-migrace-a-integrace-azyl.aspx?q=Y2hudW09MQ%3d%3d> [19.3.2014]

PATÚŠ, Peter. 2007. Gastronómia ako zážitok. In: Top hotelierstvo. Dostupné online: <http://www.tophotelierstvo.sk/archiv/top-hotelierstvo-2007/gastronomia-ako-zaitok/> [22.3.2014]

PEŠEK, Petr. 2001. Arménská kuchyně. In: *Navýchod*. č. 6/2001. Dostupné online: <http://www.navychod.cz/articles.php?id=fe28a414-8e88-11df-aa30-00304830bcc4> [15.6.2014]

## **Zoznam tabuliek:**

Tabuľka č. 1 Arméni v Českej republike podľa kategórie pobytu a pohlavia.....	28
Tabuľka č. 2 Gruzínci v Českej republike podľa kategórie pobytu a pohlavia .....	29
Tabuľka č. 3 Arménske pokrmy v ponuke Ethnocateringu .....	57
Tabuľka č. 4 Gruzínske pokrmy v ponuke Ethnocateringu .....	62

## Prílohy

### Príloha A

#### *Dotazník*

Milé respondentky, milí respondenti,

volám sa Natália Fungáčová, som študentkou 5. ročníka na Ústave etnológie, FF UK v Prahe a touto cestou si Vás dovoľujem osloviť s prosbou o spoluprácu na výskume, ktorý výrazne dopomôže k vytvoreniu diplomovej práce zameranej na integráciu imigrantiek do českého prostredia. Cieľom dotazníka je zistiť akú úlohu zohráva projekt Ethnocatering a tradičná strava z krajín pôvodu imigrantiek pri ich integrácii. Vami poskytnuté informácie budú použité len pre účely diplomovej práce.

Prajem/neprajem si aby bolo moje meno uvedené v diplomovej práci.

Meno a priezvisko:

Miesto narodenia:

Vierovyznanie:

Národnosť:

Vek:

- 1) Ako dlho žijete v Českej republike a čo bolo hlavnou príčinou Vášho príchodu?
- 2) Na základe akého povolenia bývate v ČR?
- 3) Považujete ČR za svoj domov?
- 4) Chodievate do krajiny odkiaľ pochádzate? Ak áno, ako často? Z akého dôvodu?
- 5) Akými jazykmi hovoríte? Ako ste sa naučili/učíte český jazyk?
- 6) Udržujete kontakty s komunitou rovnakého pôvodu? Ak áno aký to má pre Vás význam?
- 7) Máte veľa priateľov v radoch českej spoločnosti?
- 8) Aký má podľa Vás česká spoločnosť postoj k imigrantom?
- 9) Mali ste problém zohnať si v Prahe prácu?
- 10) Akým spôsobom ste sa dostali k Ethnocateringu? Ako dlho pre Ethnocatering pracujete?
- 11) Aké jedlá z krajiny Vášho pôvodu pripravujete?

- 12) Kde/ako ste sa naučili variť?
- 13) Ako by ste charakterizovali tradičnú stravu krajiny Vášho pôvodu? (charakteristické suroviny a z nich pripravované pokrmy)
- 14) Ak by ste mali vybrať jedno najtypickejšie jedlo krajiny Vášho pôvodu, ktoré by to bolo?
- 15) Mohli by ste popísať technologický postup jeho prípravy?
- 16) Popíšte kultúru stolovania v krajine Vášho pôvodu (stravovacie návyky, režim stravovania, stolovanie atď.)
- 17) Ktoré sú Vaše najobľúbenejšie pokrmy? Prípadne, ktoré pokrmy pripravujete najradšej?
- 18) Aký máte názor na českú kuchyňu?
- 19) Preferujete v domácnosti prípravu pokrmov z krajiny Vášho pôvodu alebo dávate prednosť českej, prípadne inej strave?
- 20) Myslíte si, že je o Ethnocatering veľký záujem v radoch verejnosti?
- 21) Ak by ste mohli, ako by ste opísali projekt Ethnocatering a koncept sociálneho podnikania?
- 22) V čom vidíte jeho prínos? V čom Vám projekt pomohol/pomáha?
- 23) Aký máte postoj k samotnej integrácii do českej spoločnosti?
- 24) Máte popri Ethnocatering aj iné zamestnanie? Ak áno aké?

## **Príloha B**

### ***Zoznam respondentiek***

1. Meno: Lela  
Vek: 37  
Krajina pôvodu: Gruzínsko
  
2. Meno: Lusik  
Vek: 57  
Krajina pôvodu: Arménsko
  
3. Meno: Natela  
Vek: 59  
Krajina pôvodu: Gruzínsko
  
4. Meno: Parisa  
Vek:  
Krajina pôvodu: Česká republika
  
5. Meno: Sato  
Vek:  
Krajina pôvodu: Gruzínsko



## Príloha C

### *Obrazová príloha*



Obrázok č. 1 Príprava gruzínskeho chleba Naan s ľanovými semiačkami  
Autor: Natália Fungáčová



Obrázok č. 2 Arménske chlebové placky lavaš + zeleninové náplne  
Autor: Natália Fungáčová



**Obrázok č. 3 Kuchárky z Ethnocateringu pri príprave tradičných jedál**  
Autor: Natália Fungáčová



**Obrázok 4 Sladkosti z Ethnocateringu. Vľavo Medovník, vpravo Eklér sweet**  
Autor: Natália Fungáčová



**Obrázok 5 Čačapuri podávané v kaviarni Vypálené Kot'átko**  
Autor: Natália Fungáčová

# ethnocatering

netradiční catering  
s chutí exotiky

## Ochutnejte novinky v našem menu

### ethnosendviče

**pita falafel** pita s 3 kousky smaženého falafelu, salát, jogurt, máta, domácí pita chléb

**jadranská pljeskavica** grilovaný karbanátek (mix vepř./hovězí maso), ajvar, cibule, domácí houska

**rybí burger** karbanátek z mořské tresky se zeleninou a koriandrem, s domácí tatarskou omáčkou, domácí houska

### studená jídla

**pakora** indický smažený zeleninový špíz

### vegetariánská jídla

**smažená rýže z Kašmíru** rýže Basmati smažená na pánvi s cibulí, jablky, kešu oříšky, hrozinkami, skořicí a kardamomem

**grilovaná zelenina v olivovém oleji a balsamico octu** (lilek, paprika, fenykl, cibule, sezónní zelenina)

### maso

**kuřecí (nebo krůtí) špíz tandori** ražničí špíz z vepřového masa s paprikou, cibulí a slaninou

**kyjevský řízek** smažený kuřecí řízek plněný bylinkovým máslem

### dezerty

**mrkvový dort** bezlepkový, s oříšky, rozinkami a mandlovým krémem

**brownies** čokoládová klasika

**špaldové sušenky** bezlepkové, nebezpečně návykové  
**celozrnné vanilkové rohlíčky**  
**chalva**

### nápoje

**čaje z čerstvých bylinek**  
(máta, zázvor, sezónní byliny)



### Speciální velikonoční nabídka

Jarní muffiny  
velikonoční nádivka  
s čerstvými bylinkami  
špenátová roláda  
vajíčková pomazánka  
s avokádem  
celozrnný mazanec

kompletní menu na [www.ethnocatering.cz](http://www.ethnocatering.cz)  
rezervace: 739 619 742 [ethnocatering@seznam.cz](mailto:ethnocatering@seznam.cz)  
kalkulace na požádání rádi zašleme

Obrázok č. 6 Novinky v ponuke thnocateringu  
Zdroj: ethnocatering.cz  
Prevzaté 19.06.2014



**Obrázok č. 7 Ethnocatering na multikultúrnom festivale RefuFest**  
**Autor: Michal Barbuscak**  
**Prevzaté 19.06.2014**



**Obrázok 8 Badrudžany**  
**Autor: Ed Jahelka**  
**Zdroj: ethnocatering. cz**  
**Prevzaté 19.06.2014**



**Obrázok č. 9 Eklér sweet**  
**Autor: Ed Jahelka**  
**Zdroj: ethnocatering. cz**  
**Prevzaté 19.06.2014**



**Obrázok č. 10 Čachochbili**  
**Autor: Ed Jahelka**  
**Zdroj: ethnocatering.cz**  
**Prevzaté: 19.06. 2014**



**Obrázok 11 Ethnocatering, konferencia EAERE 2012**  
**Zdroj: ethnocatering.cz**  
**Prevzaté 19.06.2014**



Obrázok č. 12 Ethnocatering, konferencia EAERE 2012  
Zdroj: ethnocatering.cz  
Prevzaté 19.06.2014



Obrázok č. 13 Ethnocatering, konferencia EAERE 2012  
Zdroj: ethnocatering.cz  
Prevzaté 19.06.2014



Obrázok č. 14 Ethnocatering, konferencia EAERE 2012

Zdroj: ethnocatering.cz

Prevzaté: 19.06.2014



Obrázok č. 15 Manažérka projektu Ethnocatering – Lela z Gruzínska

Zdroj: <http://respekt.ihned.cz/c1-56430240-mezi-nami-zenami>

Prevzaté 19.06.2014