

www.kmkt.ff.ukf.sk
www.facebook.com/FF.KMKaT



KONTEXTY

KULTÚRY A TURIZMU

2/2025



Recenzia

**KOMPASOVÁ, K. – HUĽO, P. – HUĽOVÁ, Z.: *Gastronómia v praxi*.
Komplexný sprievodca. Nitra: FF UKF, 2025, 206 s.**



Publikácia Kataríny Kompasovej, Petra Huľa a Zlatice Huľovej sa pokúša zachytiť gastronómiu ako multidisciplinárnu oblasť s jej ekonomickými, historickými, spoločenskými, kultúrnymi, technologickými a environmentálnymi presahmi. Autori predstavujú gastronómiu ako objekt záujmu presahujúci bežné chápanie vo význame prakticky orientovaného kulinárskeho umenia a otvárajú čitateľovi priestor pre širšie a dôslednejšie chápanie gastronómie v dejinách, v súčasnosti i v trajektórii budúcnosti. Gastronómia súčasnosti totiž nie je orientovaná len na prípravu jedál, ide o komplexný fenomén, ktorý

sa dotýka individuálneho i spoločného stravovania, absorbuje aj vytvára trendy, je reflexiou životného štýlu a významným indikátorom kvality života a verejného zdravia v konkrétnych spoločenstvách.

Publikácia je členená do dvanástich kapitol, ktoré pokrývajú široké spektrum tém – od definície a historického vývoja gastronómie a profilov významných osobností európskej gastronómie cez tradičné formy slovenskej kuchyne, kultúrne tradície až po súčasné globálne trendy, nutričné aspekty, význam lokálnych surovín, hygienické normy, technologické postupy a inovácie, legislatívne opatrenia či pravidlá stolovania. Kapitola 3 venovaná moderným trendom – udržateľnosti, ekologickému prístupu, slow food hnutiu či alternatívnym riešeniam – reflektuje aktuálne výzvy globálneho potravinového systému a ukazujú gastronómiu ako oblasť úzko previazanú s konceptom udržateľnosti. Osobitne možno oceniť uvedenie nových trendov ako je „*snackification*“, funkčné nápoje, cirkulárna strava, pop-up stravovanie či fine dining, ktoré publikáciu výrazne aktualizujú. Dôležitým príspevkom je aj naznačenie oblasti gastroturizmu (táto časť mohla byť síce rozsiahlejšia, avšak predpokladať možno jej rozpracovanie v ďalších publikáciách). V kapitolách 4 – 9 sa čitateľ oboznamuje so zásadami správnej výživy, hodnotením kvality potravín a nápojov či s legislatívnymi aspektmi hygieny a bezpečnosti potravín, vrátane prevencie potravinových ochorení a aplikácie systémov ako HACCP. Záverečné kapitoly sú venované stolovaniu (kap.10), gastronomickým špecifikám vybraných svetových kuchýň a úlohe profesijných zväzov a združení pri



ÚMKTKE

ÚSTAV
MANAŽMENTU
KULTÚRY A TURIZMU
KULTUROLÓGIE
A ETNOLOGIE

Redakčná rada:

prof. PhDr. Jaroslav Čukan,

Csc. – predseda

prof. PhDr. Boris Michalík, PhD.

doc. Dr. Vladimír Senič

PhDr. Michal Kurpaš, PhD.

DrSc. Sandra Kralj Vukšić, PhD.

doc. PhDr. Monika Štrbová, PhD.

doc. PhDr. Marián Žabenský, PhD.

doc. Mgr. Silvia Letavajová, PhD.

doc. PhDr. Zuzana Slušná, PhD.

Šéfredaktor:

doc. Mgr. Silvia Letavajová, PhD.

E-mail: sletavajova@ukf.sk

Zodpovedná redaktorka:

doc. PhDr. Monika Štrbová, PhD.

E-mail: mstrbova@ukf.sk

Preklad do anglického jazyka:

Mgr. Jana Hučková, PhD.

Technický redaktor:

PhDr. Roman Zima, PhD.

Foto na obálke:

Workshop ukrajinskej kultúry, november 2025

Zdroj: Nikita Grachev, 2025

Adresa redakcie:

Kontexty kultúry a turizmu

Ústav manažmentu kultúry a turizmu,

kulturológie a etnológie

FF UKF v Nitre

Štefánikova 67, 949 74 Nitra

Tel.: 037/64 08 361

E-mail: jsollarova@ukf.sk

Všetky príspevky sú recenzované.

Neprešlo jazykovou úpravou.

Náklad: 80 ks

IČO vydavateľa: 00 157 716

Periodicita vydávania: 2x ročne

Poradové číslo periodickej tlače: 2/2025

Dátum vydania: december 2025

Ročník vydávania periodickej tlače: 18. ročník

Registračné číslo Ministerstva kultúry SR:

EV3217/09

ISSN 1337-7760

Elektronická verzia: kmkt.sk/kontexty

formovaní gastronomickej praxe.

Autori profilujú publikáciu ako učebný materiál určený najmä pre študentov stredných odborných a vysokých škôl so zameraním na gastronómiu, hotelierstvo a turizmus, no jej využitie presahuje rámec odbornej výučby. Vďaka prepojeniu odborných, ale aj kultúrno-spoločenských aspektov, má publikácia potenciál osloviť širšiu verejnosť, pričom plní úlohu nielen odbornej príručky, ale aj kultúrneho sprievodcu. Takto sa posilňuje jej pedagogický, vedecký i populárno-náučný aspekt, čo dokumentuje napr. aj krátka reflexia vzťahu medzi úpadkom tradičnej kuchyne a nástupom globalizovanej gastronómie (s. 13). Z didaktického hľadiska treba oceniť jasnú štruktúru kapitol, dôsledné definovanie odborných pojmov a prepojenie s medzinárodným kontextom. Pozitívnym prvkom sú vysvetlivky k výslovnosti cudzích termínov a doplnkové úlohy určené čitateľom, ktoré napomáhajú upevniť či rozšíriť poznatky. Kniha podporuje aj kritické myslenie, keď poukazuje na vzťah medzi stravovacími návykmi a civilizačnými ochoreniami či medzi gastronómiou a environmentálnou udržateľnosťou. Systematické spracovanie a prepojenie teoretických poznatkov s praktickými aspektmi predurčujú knihu stať sa stabilnou oporou vo výučbe, zároveň však ponúkajú odborníkom z praxe inšpiratívne impulzy v oblasti gastronomických konceptov.

Medzi hlavné silné stránky diela patrí jeho komplexnosť – autori sa nesústredia na jedinú dimenziu, ale mapujú široké spektrum faktorov. To je na jednej strane prednosť, na druhej istá rezerva, pretože nie je možné dôsledne zmapovať všetky kontexty. Viaceré témy preto zostávajú z pochopteľných dôvodov v publikácii len načrtnuté, čo sa čiastočne odrazilo aj v istej heterogenite jednotlivých kapitol. Väčšie množstvo grafických schém či praktických príkladov z gastronomických prevádzok by ešte zvýšilo aplikovateľnosť poznatkov, napriek tomu je text jasný, prehľadný, dobre štruktúrovaný a čitateľný. Vizuálne spracovanie publikácie je nadštandardné a významne prispieva k celkovému pozitívnemu obrazu vydaného diela.

Publikáciu možno hodnotiť ako dielo odborných kvalít, ktoré prehĺbuje poznatky čitateľa a otvára priestor pre ďalšie výskumné reflexie v oblasti gastronómie. Publikácia ponúka systematický a prakticky orientovaný pohľad na gastronómiu, ktorý predstavuje cenný zdroj pre študentov, pedagógov i odborníkov z praxe. Jej prínos spočíva v schopnosti adekvátne uchopiť teóriu s praxou, súčasnosť s budúcnosťou, lokálne aspekty s globálnymi výzvami. Celkovo možno konštatovať, že ide o reprezentatívnu publikáciu, ktorá má potenciál stať sa základným referenčným dielom pre štúdium gastronómie a zároveň otvára nové horizonty v diskusii o kultúrnom a spoločenskom význame gastronómie ako interdisciplinárneho odvetvia.

Michala Fúsková