

Prohlášení

Prohlašuji, že předložená bakalářská práce je původní a zpracovala jsem ji samostatně. Prohlašuji, že citace použitých pramenů je úplná, že jsem v práci neporušila autorská práva (ve smyslu zákona č. 121/2000 Sb. O právu autorském a o právech souvisejících s právem autorským).

Souhlasím s umístěním bakalářské práce v Univerzitní knihovně TUL.

Byla jsem seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č.121/2000 Sb. o právu autorském, zejména § 60 (školní dílo).

Beru na vědomí, že TUL má právo na uzavření licenční smlouvy o užití mé bakalářské práce a prohlašuji, že **s o u h l a s í m** s případným užitím mé bakalářské práce (zapůjčení apod.).

Jsem si vědoma toho, že užít své bakalářské práce či poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem TUL, která má právo ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, vynaložených univerzitou na vytvoření díla (až do jejich skutečné výše).

V Liberci, dne 23.5. 2014

.....

Podpis

Poděkování

Velice děkuji vedoucímu mé bakalářské práce panu doc. Mgr. Jaroslavu Brabcovi za čas, který mi věnoval, za poskytnuté informace a za velmi přátelský přístup při konzultaci této bakalářské práce. Taktéž ovšem za jeho kritiku, která vždy byla na místě a posunula mě dál.

Mé velké díky patří panu Vikramovi Ranawatovi, majiteli orientální indické restaurace The Royal Maharaja, za poskytnutí jedinečné příležitosti spolupráce při pořizování všech podkladů nezbytně nutných pro realizaci praktické části bakalářské práce.

Dále děkuji panu Jířímu Cvejnovi za pomoc při realizaci 3D vizualizace.

Anotace

Práce se zabývá revitalizací interiéru indické restaurace The Royal Maharaja v Liberci. V první části popisuje inspirační zdroje použité při návrhu nového interiéru. V druhé části se zabývá analýzou stávajícího stavu interiéru a řešením jeho nedostatků. Tato část je zdokumentovaná fotografiemi restaurace a vizualizacemi navrhovaného řešení. Ve třetí části zobrazuje práce restauraci jako slum a staví tak do kontrastu dva indické protipóly – luxus a bídu.

Annotation

This work deals with the revitalization of the interior of The Royal Maharaja Indian restaurant in Liberec. Firstly, there is a description with the inspiration sources used for designing the new interior. The second part makes an analysis of the current interior and gives a solution to its deficiencies. This part is documented with photographs of the restaurant and visualizations of the proposed solutions. The last section shows the restaurant as a slum and will make customers face up to Indian realities - luxury and misery.

Klíčová slova

česky:

anglicky:

Indie	-	India
Indický	-	Indian
Restaurace	-	restaurant
Interiér	-	interior
Slum	-	slum

Obsah

1. Úvod	8
2. Slovníček pojmů	9
3. Inspirace	10
3.1. Prvky indické kultury	11
3.2. Slumy	13
3.3. Indická kuchyně a stolování	15
3.3.1. Indické koření	15
3.3.2. Malá jídla a polévky	17
3.3.3. Maso	18
3.3.4. Ryby a mořské plody	18
3.3.5. Vegetariánská jídla	19
3.3.6. Saláty	20
3.3.7. Dhály	20
3.3.8. Rýže	21
3.3.9. Chlebové placky	21
3.3.10. Dezerty	22
3.3.11. Nápoje	23
3.3.12. Nádobí	24
4. Praktická část	25
4.1. Analýza stávajícího stavu restaurace	25
4.2. Návrh nového interiéru	31
4.2.1. Pohled zvenčí	31
4.2.2 Interiér	33
4.3. Jídelní lístek, servírování pokrmů a personál	37
4.4. Restaurace jako slum	38
5. Závěr	42
6. Seznam literatury	43

1. Úvod

Když se řekne slovo Indie, mnoha lidem se vybaví barvy, vůně nejrůznějšího koření, pestrobarevné látky, typická architektura a vynikající jídlo, ale také špína, chudoba, nemoci, vychrtlí psi přehrabující se v odpadcích, které se válejí všude na ulicích, a slumy okolo měst.

Indie je země plná kontrastů. Občas člověk neví, co si má o ní přesně myslet. V jednom okamžiku ho uchvátí a v druhém znechutí. Přesto se ale lidé, kteří Indii navštívili, rádi vrací, vzpomínají na ni, prohlíží si fotky z cest a vypráví své zážitky přátelům. Je to proto, že Indie je pro nás exotická, krásná a i se svými nedostatky nás po staletí lákala a stále láká. A přesně taková je i její kuchyně.

Indická kuchyně je také plná kontrastů. Plná chutí a zážitků, které si nad vepřovou pečení s knedlíky neumíme ani představit. Na první pohled nás zaujme neuvěřitelné množství barev zahrnutých v pokrmech. S chutí je to stejné. Neuvěřitelné množství chutí v jednom soustu! Jsou ale i tací, které orientální kuchyně děsí a mají strach ochutnat něco z pestrobarevných specialit. Když se pak ale nechají zlákat k návštěvě indické restaurace, ještě dlouho pak o tom všem vyprávějí. Protože indická kuchyně je prostě nezapomenutelná.

Já jsem měla možnost dlouhou dobu v jedné indické restauraci pracovat a poznat tuto kulturu o něco blíže, i když jsem v samotné Indii nikdy nebyla. Po čase, když jsem nabyla více zkušeností, jsem začala vidět chyby, které v jinak skvělé restauraci jsou, a ta tím trpí. Protože jsem zde trávila mnoho času a svým způsobem jsem si tento podnik oblíbila, zvolila jsem si jeho revitalizaci jako téma pro svou práci. Samozřejmě jsem si vědoma důvodů, které brání indické restauraci v rozkvětu, ale představila jsem si, že mám neomezené prostředky a že tedy mohu pracovat na tom, na čem se mi líbí.

V této práci jsem si tedy dala za cíl vytvořit nový interiér jedné konkrétní indické restaurace, a to restaurace The Royal Maharaja v Liberci.

Rozhodla jsem se ale, že vytvořím dva návrhy interiéru. Protože, jak jsem již uvedla výše, Indie je plná kontrastů, a i já jsem chtěla vytvořit dva různé pohledy na jednu restauraci. První návrh se drží konvenčního zpracování luxusní indické restaurace v Evropě a řeší konkrétní chyby v interiéru restaurace, tak jak jsou teď.

Druhý návrh se zaměřuje na naprosto jiný pohled na restauraci, která je zde zobrazena jako slum plný špíny, odpadků, žebrajících sirotků a toulavých zvířat. Návštěvník tak bude mít možnost poznat syrovou Indii bez pozlátek na vlastní kůži.

V první části mé bakalářské práce se zabývám rozbořem a bližším seznámením s inspiračními zdroji.

Druhá část je praktická. V jejím úvodu se věnuji analýze stávajícího stavu restaurace. Následuje návrh řešení problémů a vizualizace ideálního stavu luxusního prostoru podle mých představ. Navrhované změny se týkají i jídelního lístku, servírování pokrmů a personálu.

Třetí část je taktéž praktická a zobrazuje restauraci jako slum.

Výsledkem jsou tedy dva návrhy nového interiéru restaurace.

Výsledná studie by měla sloužit stávajícímu majiteli jako inspirace k budoucí rekonstrukci, ale také jako podnět k zamyšlení nad stávajícím stavem restaurace. Zobrazení restaurace jako slumu by měla naopak posloužit k zamyšlení návštěvníků, aby si uvědomili, že Indie není zdaleka jenom lesk...

2. Slovníček pojmů

Pro lepší orientaci v textu a plnohodnotnému porozumění obsahu je nezbytné uvést hned na začátku slovníček základních indických slov, které budu v práci používat. Jedná se hlavně o slova spojená s jídlem, pro která není možné uvést jednoslovný překlad, anebo by to bylo na úkor srozumitelnosti.

- **Kofta** – knedlíček z těsta různého základu nebo masový knedlíček, vaří se zvlášť a do omáčky se přidává až na konec.
- **Tikka** – kousek, kostička.
- **Curry [kari]** – základní hustá omáčka na zeleninové bázi, která slouží pro přípravu celé řady indických jídel.
- **Dhál [dál]** – luštěniny nebo pokrm z rozvařených luštětin. Může mít konzistenci omáčky nebo polévky.
- **Pullao** – hrách nebo jídlo jehož základem je vařený, ale ne rozvařený, hrách.
- **Paneer [panýr]** – indický sýr. V základní podobě je neochucený, konzistencí jako balkánský sýr. Používá se pro přípravu nejrozumnějších pokrmů.
- **Tandoori** – je označení pro jídlo, které bylo pečeno v tradiční hliněné indické peci Tandoor.
- **Balti** - Jídla s názvem „balti“ odvozuji svůj název od nádoby, ve které se podávají na stůl. Složení omáčky se liší podle regionu.
- **Madras** – curry nakyslé chuti a velmi vysokého stupně pálivosti.

- **Vindaloo** – curry rajčatového základu a velmi vysokého stupně pálivosti, často s kouskami brambor uvnitř.
- **Korma** – nasládlé curry s mlékem, smetanou a množstvím různých ořechů a máku.
- **Thali [tálí]** – tradiční incké jídlo složené z více pokrmů. Dalo by se říci, že se jedná o ochutnávkový talíř. Thali může mít mnoho podob a velikostí, podle části Indie a postavení hostitele. Je to jídlo pouze pro majetné. Nejčastěji obsahuje 3-5 hlavních jídel menších porcí, rýži, placky, dezert a různé čatný a rajty. Servíruje se na speciálním podnosu se spoustou malých mističek.



Obrázek č. 1: Thali

3. Inspirace

Snad více než kterákoliv jiná země na světě je Indie místem plných přírodních, sociálních a kulturních rozmanitostí. Důvody lze nalézt snadno. Zaprvé je Indie obrovská země, velká jako téměř celá západní Evropa, a žije v ní více než 850 miliónů lidí. Druhým důvodem je historie, která je delší než 4000 let. Za tuto dobu říše vznikaly a zanikaly, mnoho náboženství zapustilo své kořeny a rozkvétalo, řada cizinců se zde usadila na dobytém území nebo při cestě za obchodem. Výsledkem je přebohaté množství kulturních forem, rozdílné jazyky, oblékání i architektura.

Indické umění odráží bohaté historické, náboženské, kulturní a filosofické tradice, které vznikaly na území této zajímavé a umělecky bohaté země. Indické umění bývá kategorizováno do specifických období podle náboženských, politických a kulturních uspořádání: Hinduistické a buddhistické období starověku (3500 let př. n. l. do současnosti), nadvláda islámu (712 až 1757), koloniální období (1757 až 1947), nezávislé a postkoloniální období (po roce 1947) a moderní umění. Každé z těchto období je unikátní ve svém umění i architektuře, odráží a podporuje indickou kulturu a národní sebeuvědomění. [1, 2]

Já zde uvádím pouze několik prvků, kterými jsem se nechala inspirovat při realizaci mé bakalářské práce, neboť výčet všech architektonických a uměleckých směrů Indie by vydal na samostatnou práci.

Mě ovšem nejvíce zaujala pestrobarevná rozmanitá architektura, různé umělecké techniky používané ke zdobení fasád i interiérů, mandaly – tradiční obrazce používané k dosažení harmonie, nástěnné malby se svou něžnou kýčovitostí, překrásné oděvy sárí, interiéry pokojů plné úchvatného nábytku z tropického dřeva, učebnice lásky Kámasútra, hinduismus a všudypřítomná, až pout'ová barevnost.

3.1. Prvky indické kultury



Obrázek č. 2,3: Umělecké techniky; mandala



Obrázek č. 4,5: Pestrobarevná architektura



Obrázek č. 6: Tradiční oděv sári



Obrázek č. 7, 8: Orientální bytové interiéry



Obrázek č. 9, 10: Kamasútra; restaurace s „poutovým“ interiérem



Obrázek č. 11, 12: Náboženství (bůh Ganesha); nástěnné malby

3.2. Slumy

Slumy jsou chudinské čtvrti z improvizovaných a obvykle nelegálně postavených chatrčí, které se nacházejí hlavně na předměstích velkoměst v chudých státech. Odhaduje se, že ve slumech žije 1/6 celkové světové populace, což je více než miliarda lidí.

V Indii je to okolo 70 miliónů lidí žijících v nehygienických chatrčích, ilegálních slumech, nebo jen tak na chodníku bez jakéhokoliv přístřešku. Každým rokem jich přibude asi 15 miliónů, 68% z nich jsou ženy a děti. Jeden ze tří obyvatel, žijících ve městech, žije na pokraji chudoby.

Ve slumech bují kriminalita a organizovaný zločin. S kriminalitou jdou ruku v ruce alkoholismus a prostituce. Neutěšené sociální podmínky se projevují rozpadem rodin. Ulicemi slumů se potuluje velké množství opuštěných dětí, kterým je upřeno teplo domova a vzdělání. Z opuštěných dětí se rekrutují dětské gangy, které přispívají k zvyšování násilí a chaosu ve slumech a zapojují se i do obchodu s drogami a dětskou prostitucí.

Slumy obvykle nejsou napojeny na technickou infrastrukturu. Chybí pitná voda, kanalizace, hygienická zařízení, elektřina, odvoz odpadků, silnice atd.

Nedostatečné či chybějící napojení slumů na kanalizační síť má za následek, že jejich obyvatelé jsou závislí na veřejných toaletách, za které musí platit a především na ně čekat v dlouhých frontách. Průzkum ukázal, že kvůli poplatkům, čekacím dobám a nehygienickým podmínkám lidé využívají veřejná prostranství. Jedná se o velká prostranství za hranicemi slumu, kde je spousta odpadků a výkalů, mezi nimi sedí lidé konající potřebu, pobíhají hrající si děti a samozřejmě všudypřítomná zvířata – kozy, krávy, psi. Nedostatek toalet také vede k fenoménu tzv. „flying toilets“. Tento fenomén představuje lidské výkaly zabalené v plastických sáčkích na cestách v chudinských čtvrtích, které přispívají k šíření různých epidemií.

Slumy jsou často obklopeny znečištěnými průmyslovými oblastmi. Nízká úroveň bydlení neposkytuje dostatečnou ochranu proti živelným pohromám, jako jsou povodně či zemětřesení.

Nekvalitní materiál používaný na vytápění přispívá ke znečištění ovzduší. Průjem a infekcemi vyvolanými nedostatkem vody, špatným stavem kanalizace a znečištěným ovzduším, trpí téměř polovina obyvatel měst Afriky, Asie a Latinské Ameriky. V přelidněných oblastech, kde lidé navíc trpí podvýživou a nízkou imunitou, se rychle šíří choroby jako tuberkulóza, malárie nebo žlutá zimnice. Největší hrozbou je AIDS, které za sebou zanechává množství sirotek. Na rozdíl od venkova je v městech zdravotní péče dostupnější a kvalitnější, chudinu však od využití těchto služeb odrazují vysoké poplatky a časová náročnost návštěvy zdravotnického zařízení.

Rozblácená zem je pokryta vrstvou odpadků, lidé žijí v chatrčích ze zrezivělého plechu bez přívodu elektřiny a vody. Muži se zde v průměru dožívají 47 a ženy 50 let. Kojenecká úmrtnost je 15,1 %, třikrát vyšší než ve zbytku města (pro srovnání kojenecká úmrtnost v ČR dosahovala v roce 2008 jen 0,3 %). Téměř každý pátý člověk je HIV pozitivní. [3, 4]



Obrázek č. 13, 14: Slum v Bombaji; Muž pije vodu ze znečištěné řeky



Obrázek č. 15, 16: Děti si hrají; Slum v Bombaji

3.3. Indická kuchyně a stolování

Způsob stolování v Indii se značně liší od našich zvyklostí. Příbory se běžně nepoužívají, nanejvýš lžice. Většinou ale ani ty ne, a jí se pouze pravou rukou. Pomáhají také chlebové placky, kterými se jídlo nabírá. Levá ruka se při jídle nikdy nepoužívá a stolovníci ji mají položenou na klíně pod stolem. Považuje se totiž za rituálně nečistou, neboť ji využívají na toaletách, kde bývá místo papíru k dispozici pouze voda.

Indie je velká země a mezi kuchařskými zvyklostmi v jednotlivých regionech jsou značné rozdíly. Proto je těžké indickou kuchyni charakterizovat jako celek. Regionální kuchyně se od sebe odlišují používanými surovinami, přísadami i způsobem přípravy.

Ve střední a západní Indii se jedí placky, luštěniny, zelenina, ovoce, mléčné výrobky, případně ryby, skopové, kozí nebo drůbeží maso, které jedí hlavně muslimové. V Kašmíru a podhimalájské oblasti jsou v oblibě sýry, sušené ovoce, plněné taštičky a luštěniny, ve východní Indii se jí hodně ryb, plodů moře, drůbeže, ovoce a rýže. Pro jižní Indii jsou charakteristické sladkosti, ovoce, hojné používání kokosu, rýže a brambor či batátů. Jihoindické pokrmy jsou zpravidla silně kořeněné a pálivé. Zatímco v severní a střední Indii se jí hlavní jídlo kolem poledne nebo po poledni, v jižní Indii až večer, po setmění.

Hinduisté nikdy nejedí hovězí maso, příslušníci vyšších kast jsou zpravidla vegetariáni, také všichni džinisté a podstatná část indických křesťanů jsou vegetariáni. Muslimové jedí více masa, především drůbežího a skopového, vztahují se na ně však rituální předpisy o čistotě (halál), proto nikdy nejedí vepřové maso a zpravidla nepijí alkoholické nápoje. [5, 6]

3.3.1. Indické koření

V kapitole o indické kuchyni je velmi důležité zmínit některé druhy koření, které se v Indii používá při přípravě jídel. Množství druhů koření je opravdu nepřehledné, a proto zde uvádím jen to nejznámější a nejpoužívanější, které by měl znát každý, kdo navštívil indickou restauraci. Každá bylina má i své léčivé účinky, hojně využívané v Ayur-védě. Indická kuchyně je též proslulá svými kořenícími směsmi, které se někdy skládají až z desítek druhů koření, různě namletými a opraženými. Nejznámější a v Evropě hojně používaná je bezpochyby Garam masala (masala znamená v překladu směs).

- **Garam masala** - „horké koření“ (k ohřátí těla) je směs jemně mletého sladkého koření. Vhodné do zeleninových jídel (sabži) či chuťovek. Tradiční směs obsahuje: Koriandr, Kmín, Pepř, Muškátový květ, Paprika, Kardamom, Hřebíček, Fenykl, Bobkový list.
- **Jeera [džíra]** – indický kmín, je velmi aromatický, jedena z nejdůležitějších přísad při přípravě zeleninových karí, rýží, chuťovek a dálů (luštěninových polévek).

- **Řecké seno** - neboli pískavice, semínka jsou nepostradatelná v mnoha zeleninových směsích, chut'ovkách a hodí se i do rýže. Semínka řeckého sena mají lehce nahořklou příchut'.
- **Černucha (cibulová semínka)**, neboli kalondži dodávají jídlu slabou cibulovou příchut'. Přidávají se do zeleninových jídel a těsta na pakory.
- **Kurkuma (haldi)** - namletá na prášek se používá v malém množství, aby dodala čerstvou, pronikavou chuť a vůni zelenině, polévkám a chut'ovkám, nebo aby obarvila rýži.
- **Koriandr (dhania)** - koriandrová semínka dodávají jídlu čerstvou jarní chuť. Oleje v koriandrových semínkách pomáhají vstřebávat škrobovitá jídla a kořenovou zeleninu. Výborně se hodí k bramborům.
- **Černá hořčice (rai)** - indická kuchyně by nebyla indickou bez semínek Brassica juncea. Semínka černé hořčice mají ořechovou chuť a jsou výživná. V jídle působí dekorativně a tak ho činí pěkné na pohled.
- **Kardamom (elaichi)** se používá k ochucování sladkostí, do horkých nápojů pro zahřátí, do lasí (jogurtových nápojů), používá se při výrobě garam masaly, takže i do některých slaných, zeleninových jídel.
- **Asafoetida (hing)** – čertovo lejno, je aromatická pryskyřice kořene Ferula asafoetida a používá se ve skutečně malém množství, neboť větší dávka dokáže zkazit celý pokrm, kvůli odpornému zápachu, který je pro toto koření charakteristický. Pro její velice zvláštní chuť je ale velmi ceněnou přísadou hlavně do zeleninových jídel.
- **Zázvor (adrak)** - v indické kuchyni se zázvor používá široce ve všech podobách.
- **Ajwain [ajdžvaj]** – semínka libečku se přidávají do těsta, z něhož se dělají indické placky. V menším množství je též vhodný do zeleninových a luštěninových jídel.
- **Šafrán** - je známý jako „král koření“. Je to sušená blizna šafránového krokusu, který se pěstuje v Kašmíru, Španělsku a Portugalsku. Každý krokusový květ má pouze tři šafránové tyčinky, takže 1 kg šafránu vyžaduje ručně natrhat asi 140 000 květů. Šafrán je drahý, jelikož každá trocha musí urazit dlouhou cestu. Šafrán má příjemnou lahodnou vůni a dodává sytou žlutou barvu. Používá se na ochucení a zabarvení sladkostí, rýžových jídel a nápojů.
- **Růžová voda** - je zředěná esence z okvětních plátků růží, získaná parní destilací. Široce se používá jako příchut' do indických sladkostí a rýžových jídel.

- **Chilli** – chilli se v indické kuchyni používá ve všech možných podobách a do všech možných jídel. Používá se čerstvé, sušené, mleté, semínka, do různých směsí a past. Zejména v jižní Indii se konzumuje ve velké míře a jedí ho ženy i děti. [7]



Obrázek č. 17: Indické koření

3.3.2. Malá jídla a polévky

V Indii se běžně konzumují drobná jídla v průběhu celého dne. Nejčastěji lze všude na ulicích spatřit *samosy*, *bhájí* a *kebaby*, které jedí všichni a prakticky pořád. Jsou totiž velmi levné a dobré.

V Indii se pěstuje neuvěřitelně široká škála druhů zeleniny a podobně jako celá indická kuchyně, jsou i tato menší jídla (přírodně s výjimkou kuřete) založena především na pečených či smažených kouscích zeleniny v různých kombinacích a samozřejmě na přítomnosti nejrozličnějších druhů koření.

V Indii se jen zřídka připravují polévky, ale jedna z nich je vyhlášená – říká se jí *mulligatawny*. Za jakousi polévku lze považovat také *dhál*, přestože jde o poněkud méně přesné označení. Základ tohoto pokrmu tvoří hrách, čočka nebo jiný druh luštěnin, podobně jako u mnoha jiných indických jídel. Jestliže se polévka podává s chlebem, může tvořit jeden z chodů oběda nebo večeře.

Nejzákladnější malá jídla jsou: zeleninové pakory (smažené kousky zeleniny obalované v kukuřičné mouce s kořením), samosy (smažené, zeleninovým pyré plněné moučné kapsy), kebab (malé smažené špalíčky silně okořeněného mletého masa), bhájí (smažené placičky z různých směsí zeleniny a koření), kuřecí pakora (kousky smaženého kuřete), oplatky pappadum (z čočkové nebo kukuřičné mouky, křupavé jako chipsy, velmi silně kořeněné).



Obrázek č. 18, 19: Samosy a zeleninové pakory

3.3.3. Maso

Pokud se budu v souvislosti s Indií zmiňovat o mase, lze říci, že nejpopulárnějším druhem je tu kromě drůbežího také skopové. Hovězí maso se v našem slova smyslu nesmí jíst vůbec, neboť kráva je považována za posvátné zvíře, kterému nesmí být ublíženo. Buvol se ovšem stejné ochraně netěší, takže i zde se s hovězím masem lze setkat. Konzumace vepřového masa podléhá omezením určitých náboženských předpisů, ale nelze říci, že by bylo zcela zakázané. Ostatní Indové se však většinou řadí mezi vegetariány, což souvisí s jejich způsobem myšlení a tradičními hodnotami.

Jedním z nejběžnějších způsobů přípravy jídel obsahujících maso je curry. Jedná se o malé kousky masa v kořeněné většinou velmi ostré omáčce a přílohou bývá rýže. S něčím jako řízek se zde nesetkáme.

Z dalších obvyklých masitých jídel jmenuji například: masový kebab s jogurtem, skopové pullao, hovězí kofta, hovězí madras, plátky Tandoori s mátou, skopová korma, skopové na kardamomu, pasanda, skopový kebab, klasické hovězí curry nebo vepřové vindaloo.

Kuřecí maso patří v Indii k těm častějším druhům. Ve většině zdejších jídel se používá kuře nakrájené na malé kousky, aby mohly být dobře obaleny v těstíčku s kořením a aby důkladně nasály jeho chuť. Nejoblíbenějšími jídly jsou například: kuře tandoori, kuřecí dhansak (směs dhálu, masa, koření a zeleniny), kuřecí biryani (silně kořeněné rizoto), kokosové kuřecí kari, kuřecí madrás, tikka masala (jemná rajčatová omáčka, bývá často pálivá), dopiaza (cibulové soté) nebo klasické kari.

3.3.4. Ryby a mořské plody

Také tyto suroviny tvoří důležitou součást indického jídelníčku. Platí to ovšem pouze o pobřežních oblastech, nikde jinde se ryby prakticky nevyskytují. Ani ve velkých řekách se běžně neloví a spatřit rybáře se podaří spíše výjimečně. Některé z nejjemnějších druhů krevet se loví právě v indických vodách a není tedy divu, že se v těchto oblastech připravuje spousta

vynikajících jídel z těchto tvorů. Ve většině případů se používají obyčejné krevety, ovšem labužníci znají i královské (*king prawns*) nebo tygří (*tiger prawns*). Ty jsou sice podstatně dražší, ale platí za skutečnou delikatesu.

Nejběžnější a nejoblíbenější jídla z ryb a mořských plodů jsou například: klasicky pečená ryba, ryba tandoori, královské balti krevety, krevetí patia (krevety vařené v hustém sladkokyselém obalu), pikantní červené krevety, krevetí madrás, krevety bhúna.

3.3.5. Vegetariánská jídla

Jak jsem již předeslala, naprostá většina Indů patří mezi vegetariány a jejich kuchyně nabízí široký výběr vhodných jídel. Nejpoužívanější zeleninou bývají brambory, baklažán, okra, všechny druhy luštěnin, květák a rajčata. Do některých jídel se přidává i lehký sýr *paneer*, který patří mezi skutečné pochoutky.

Jídelníček Indů se podle oblastí značně liší a může být až neuvěřitelně pestrý. Základ představuje hlavní zeleninový chod, zvaný obvykle *sabdhí*. Přílohou je téměř vždy rýže a často také prosté chlebové placky. Podává se také mnoho různých zeleninových příloh, jako například saláty nebo *čatný* (jedná se o často pálivý doplněk z rozemletého ovoce), ovšem výčet všech variací by mohl být velice dlouhý.

Z vegetariánských jídel jistě stojí za zmínku paneer v rajčatové či jiné omáče, bramborové kari, zeleninové pullao, zeleninová korma, kari okra, fazole á la gujarati, fazolové klíčky se špenátem, květáková kheema, pikantní žampióny apod.



Obrázek č. 20, 21: Pokrm z okry (*Bhindi masala*) a indický zeleninový krámk

3.3.6. Saláty

Indické saláty bývají většinou poměrně jednoduché. Často se podávají jako součást hlavního jídla nebo jako předkrm s pappadumy. Saláty často obsahují zelí, baklažán, květák, cizrnu, brambory a hrách, většinou v kombinaci s jogurtem a kořením a skoro vždy jsou doplněny citronovou šťávou, takže bývají výrazně nakyslé.

Nejčastějšími druhy salátů jsou: salát z rajčat a cibule, hlávkový salát s koprem, salát z okurek, máty a bazalky, zelný salát nebo salát z mrkve a mandarinek.

3.3.7. Dhály

Výraz *dhál* označuje obecně luštěninu, tedy jednu z hlavních surovin indické kuchyně. Čočka, fazole a hrách tvoří základ polévek i jiných jídel, zejména kaší. Lidé na venkově jedí prosté kaše velmi často a stačí jim k tomu obyčejné chlebové placky. Pokud má dhál podobu polévky, často se nalévá na rýži. Jindy může být velice hustý a kořeněný, smíchaný se zeleninou a podávaný s indickým chlebem. Většinu luštěnin je třeba vařit pomalu a dlouho, což odpovídá indickému způsobu života, který také nikam nespěchá. Přidává se velmi široká škála koření a výsledek tak přímo překypuje chutěmi.

Setkat se můžeme například s následujícími druhy dhálů: prostý indický dhál, červená čočka a omáčka z rajčat a cibule, ostrá bombajská čočka, zeleninové a čočkové kari, pikantní cizrna s cibulí a rajčaty nebo čočka s purí.



Obrázek č. 22: Různé druhy indických luštěnin

3.3.8. Rýže

Rýže je typickou plodinou Indie a neodmyslitelnou součástí jídelníčku všech Indů. Rýže se jí téměř ke všem pokrmům nebo po složitější úpravě s plackami i jako hlavní jídlo. Jí se po celé Indii v nejrůznějších obměnách a variacích receptů. Za nejkvalitnější se považuje dlouhozrnná rýže, například *basmati*. Roste hlavně na úpatí Himálaje a prodává se pokud možno co nejstarší, protože zráním získává speciální vůni a lahodnou chuť. Kromě prosté bílé rýže se můžete setkat také se složitějšími způsoby její přípravy. Velmi oblíbené jsou třeba šafránová rýže s růžovou vůní, citrónová rýže, rýže s jogurtem a smaženým paneerem a mnohé další.



Obrázek č. 23: Oblíbená šafránová rýže

3.3.9. Chlebové placky

Indický „chléb“ představují nekvašené ploché placky, které tvoří obvyklou přílohu nejrůznějších jídel. Používají se ale také k přidržení nebo nabírání jídla, čímž nahrazují talíře a příbory. Jsou typickou složkou jídelníčku a neodmyslitelnou složkou indické kultury.

Příprava placek je velice snadná. Sestávají pouze z mouky a vody, občas malé příměsi koření a správný tvar získávají hnětením a válením. Pro přípravu kvalitních placek se v Indii často používá lehce vydutá pánev, které se říká *tava*. Pánev se položí přímo do ohně a těsto se na ní tluče kamenem. Zpravidla se na pánvi tava připravují paranty a čapátí.

Placky se běžně připravují i pečením v hliněných pecích tandoor, kde se těsto lepí, za pomoci kamene obaleného v plátně, na stěnu pece. Takové placky se nazývají naan.

Vedle obyčejných neochucených placek existuje celá škála přísad, které se zapracovávají přímo do těsta nebo se jimi placky sypou po upečení. Nejběžnějšími druhy chlebových placek jsou čapátí, bhútory, nán, kořeněné paranty z hrubé mouky a purí, nafouknuté v oleji smažené placky.



Obrázek č. 24, 25, 26, 27: Parantha, postup přípravy chapati, puri placky a pečení chlebu naan v peci tandoor

3.3.10. Dezerty

Indické dezerty bývají většinou velice syté, sladké a vždy obsahují mléko, cukr a tuk. V mnoha částech Indie nelze kvůli velikému horku mléko skladovat, takže se vyrábí jistý druh kondenzovaného mléka. Velmi populární je rýžový puding, který může mít mnoho příchutí, nebo zmrzlina, která je nejčastěji s příchutí nějakého tropického ovoce. Oblíbenými příchutěmi pro různé dezerty jsou kardamom, pistácie, mandle, kešu, kokos či růžový olej a nejčastěji se nazývají kulfi, gulab jamun, šrikand a další. [5, 6]



Obrázek č. 28, 29: Dezerty gulab jamun a rýžový puding kheer

3.3.11. Nápoje

Mezi nejoblíbenější indické nealkoholické nápoje patří bezesporu čaj masala. Pije se během celého dne, ale nejlepší účinky má ráno, protože byliny obsažené v čaji napomáhají čištění organismu a slouží jako prevence proti chorobám. Je připravován vařením směsi koření, bylin a černého čaje a vždy se do něj přidává mléko a cukr.

Velmi oblíbeným nápojem je též nápoj z jogurtu nebo mléka Lassi. Základní recept vzniká smícháním velmi hustého jogurtu, soli, opraženého a rozdrceného kmínu jeera a ledu. V různých obměnách se pije po celé Indii. Někde se místo jogurtu dává mléko. O jogurtu i mléce platí, že chladí a neutralizují, lassi je tedy vynikajícím osvěžením v parných dnech a pomocníkem při konzumaci ostrých pokrmů. Nejčastější druhy lassi jsou: mangové, s růžovou vodou a s banánem.

Dalšími nealkoholickými nápoji jsou různě ochucené vody a samozřejmě čaj. Ten je ale hlavně na vývoz do zahraničí, protože většina Indů jiný čaj než masalu nepije.

Indie je ale též výrobcem a vývozcem alkoholických nápojů, jako je pivo, víno a různé destiláty. Jedním z nejrychleji rostoucích pивních trhů světa je právě ten indický, i když Indové rozhodně nejsou zrovna pивním národem. Průměrný Ind za rok vypije dva litry piva, tedy množství, které většina z nás zvládne za den či za dva, ale vzhledem k velikosti trhu jde v součtu o obrovské objemy.

Největším výrobcem piva v Indii je společnost United Breweries Group. Založil ji Skot Thomas Leishman, původně s cílem vyrábět pivo pro britské koloniální jednotky. V šedesátých letech 20. století společnost přišla na trh s pivem značky Kingfisher, které se rychle stalo jejím klíčovým produktem. Kingfisher se v současnosti pro Evropský trh vaří v Irsku a Británii, podle původního receptu, a je nejoblíbenějším indickým pivem. Z dalších velmi oblíbených piv budu jmenovat Cobru, která se taktéž vaří v Evropě, a Sonu. [8]

Historie indického vinohradnictví je překvapivě dlouhá. Zasludou Peršanů byly vinice na území dnešní Indie zakládány již před pěti tisíci lety. Na počátku osmdesátých let, vzniklo vinařství Château Indage (stát Maháráštra), které dnes pod dohledem zahraničních odborníků produkuje vína značky Sula, které jsou v Evropě velmi oblíbené pro jejich dobrou kvalitu a cenu. [9]

Z indických destilátů stojí za zmínku rum Old Monk Rum, který se ve velkém exportuje do celého světa a je jedním z nej kvalitnějších destilátů vyráběných v Indii.



Obrázek č. 30, 31, 32, 33: Nápoj lassi v tradiční nádobě, pivo King Fisher, víno z vinařství Sula a pivo Cobra

3.3.12. Nádobí

V Indii se používá k přípravě a servírování pokrmů celá řada speciálního nádobí. Fotografie zobrazuje pouze to, které se používá v restauraci The Royal Maharaja v Liberci.



Obrázek č. 34: Indické servírovací nádobí

4. Praktická část

4.1. Analýza stávajícího stavu restaurace

Restaurace má opravdu velkou spoustu nedostatků, které jí brání, aby se dala považovat za luxusní, anebo aby alespoň její úroveň odpovídala cenám pokrmů. Indická restaurace vznikla v prostorách po restauraci U Rytíře, kde se vařila česká kuchyně. Ještě před tím tam byla pizzerie.

Majitel si pronajal restauraci zařízenou po bývalé majitelce, tak jak byla, a nic se tam od té doby nezměnilo. Pouze kuchyně. Nyní restaurace nabízí celou škálu tradičních indických pokrmů v rozmezí od 109 do 499 korun bez příloh. Takový klasický oběd pro dvě osoby s polévkou, hlavním jídlem, přílohou a pitím vyjde zhruba na 600 – 700 korun. Večeře s vínem a něčím sladkým na závěr se tu pohybuje okolo 1000 korun pro dvě osoby.

Restaurace má výhodnou polohu. Nachází se v rohovém domě v ulici Železná a je vidět od radnice, kterou navštěvuje velké množství turistů, a každý místní tudy aspoň jednou denně projde.

Tady ale naráží zákazník na první problém: „Kde je ona indická restaurace?“ Mnoho lidí ji bez povšimnutí přejde, protože si jí buď splete s hernou anebo si jí prostě nevšimne vůbec. Z ulice je totiž prakticky neviditelná.

Jediný nápis zlatou samolepkou hlásá „restaurace“, ale o jakou restauraci se jedná a kde je asi vchod, se člověk nedozví. Navíc se tento nápis velmi snadno přehlédne.

Další chybou je, že rohové okno, které je vidět od radnice, nijak vizuálně nesouvisí se zbytkem restaurace ani s vchodem. Člověk si v hlavě nespojí, že toto okno s nápisem „restaurace“ patří k vchodu, který je polepený fialovou grafikou a vypadá spíše jako herna. Tento dojem jenom podporuje nevkusná cedule od firmy Coca Cola nad vchodem.

Když návštěvník překová první překážku, najde vchod a vejde dovnitř, ocitne se v pusté vstupní hale. V té se nacházejí na růžovo vymalované zdi, květina ve váze napodobující antický sloup a červený koberec, který vede člověka nahoru po schodech. Tedy opět nic, co by připomínalo, že se nacházíte v indické restauraci na jisté úrovni a čeká vás vynikající jídlo a tučný účet.

Už při výstupu po schodech je ve vzduchu cítit vše, co se za dnešní den v kuchyni uvařilo. Příčinou je absence jakékoliv klimatizace. Host tedy po návštěvě restaurace patřičně načichne nejen atmosférou dálného východu, ale i zplodinami z kuchyně. Jednu výhodu to ovšem má, z tohoto pachu je už alespoň jasné, že se jedná o jakousi orientální restauraci.

V horním patře se nachází samotný prostor restaurace se třinácti stoly a kapacitou 58 míst. Pokud člověk očekává tu pravou indickou atmosféru, bude bohužel trochu zklamán, protože nábytek ani výzdoba orient moc nepřipomíná. Veškeré vybavení tu zůstalo po

bývalém majiteli, dokonce i původní výzdoba, jako obrázky starého Liberce a Ještědu, rytířské erby na zdech a sušené květiny v keramických vázách. Z indických dekorací zde přibyla světla, korálový závěs, spousta umělých květin na baru a na zdech, které výborně chytají prach, a obraz indické princezny nad tajemnými zamčenými dveřmi. Tyto dveře neustále vzbuzují u návštěvníků spoustu otázek i díky tomu, že je na nich červené papírové srdíčko s nápisem „I love you“. Co se tam tak asi může odehrávat? Vysvětlení je ale mnohem prozaičtější - za nimi se totiž nachází tajná místnost na odkládání nepořádku a kancelář současného pana majitele. Tento prostor však zůstane všem zvědavým očím navždy skryt.

Původní nábytek, který s Indií nemá vůbec nic společného a kombinace původní české a nové orientální dekorace působí v prostoru chaoticky a neútně. Vzbuzuje u člověka spíše rozpaky než radost z objevení indického chrámu obžerství.

Nábytek je rozmístěn tak, že při plném obsazení stolů hosty servírka nemůže pohodlně procházet uličkou mezi stoly a neustále se musí „prodírat“ s tákem plným jídla a pití. Někdy musí dokonce požádat hosta, aby se „přišoupl“ blíže ke stolu. Tato skutečnost je velice nepohodlná a obtěžující jak pro obsluhu, tak pro zákazníka.

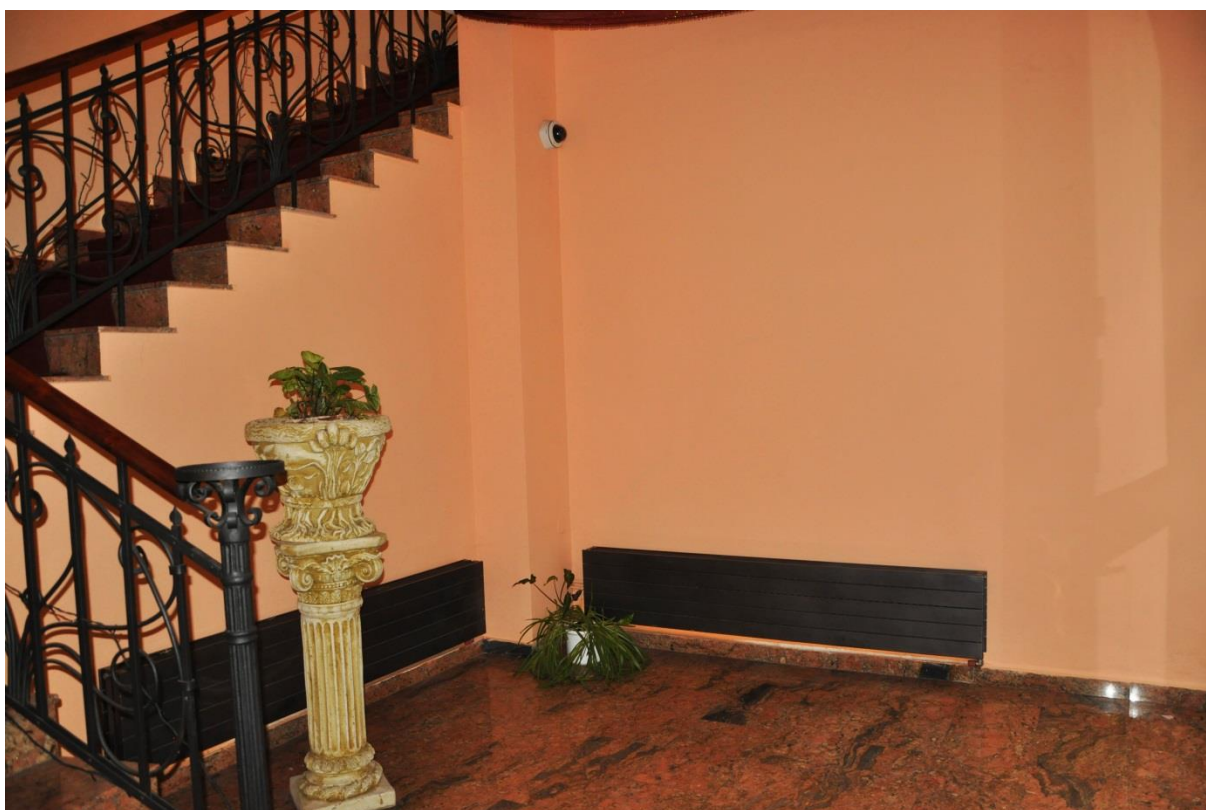
Další velkou nevýhodou je dlažba na podlaze, která se při sebemenším namočení změní doslova v kluziště, což nejednou vedlo k pádu a zranění obsluhy i hosta.



Obrázek č. 35: Pohled na restauraci od radnice



Obrázek č. 36: Vchod do restaurace



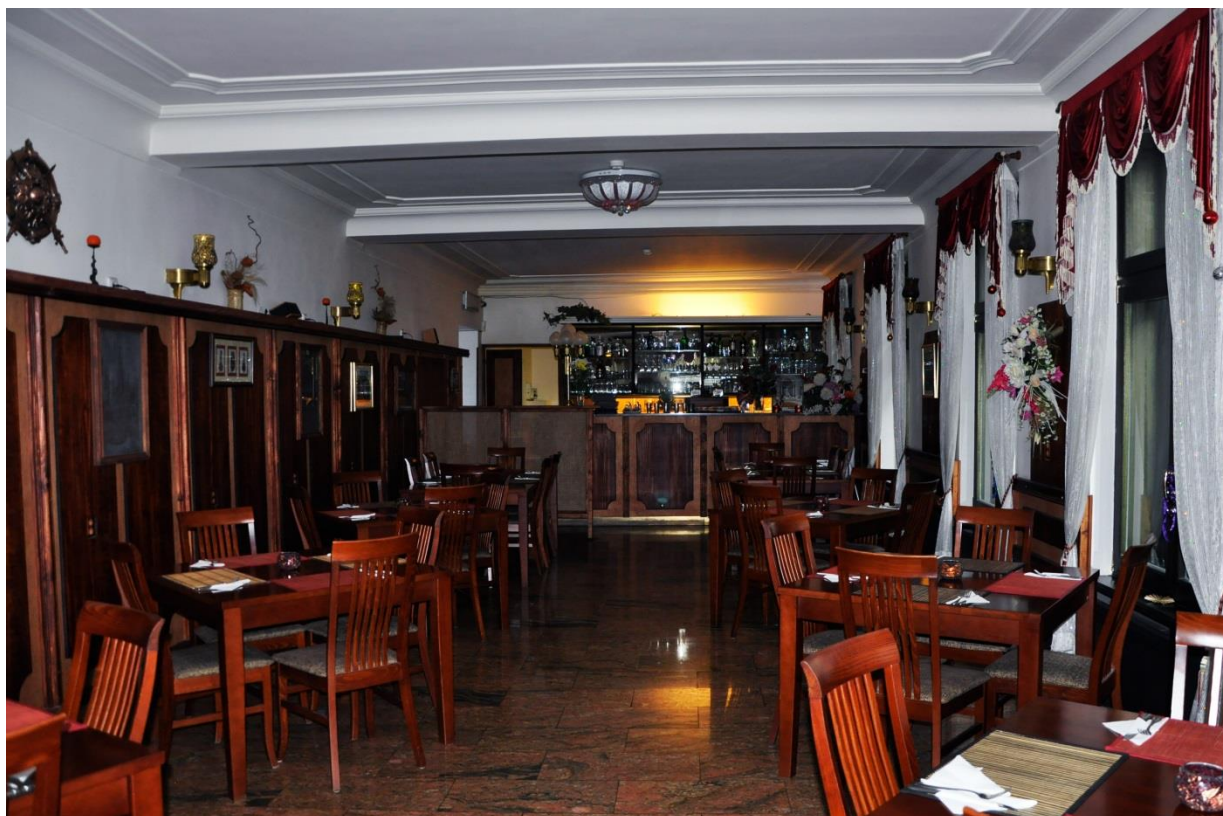
Obrázek č. 37: Vstupní hala



Obrázek č. 38: Horní patro restaurace, pohled od schodů



Obrázek č. 39: Horní patro restaurace, pohled ke schodům



Obrázek č. 40: Horní patro restaurace, pohled k baru



Obrázek č. 41: Horní patro restaurace, pohled od baru



Obrázek č. 42: Horní patro restaurace, kancelář a skladiště

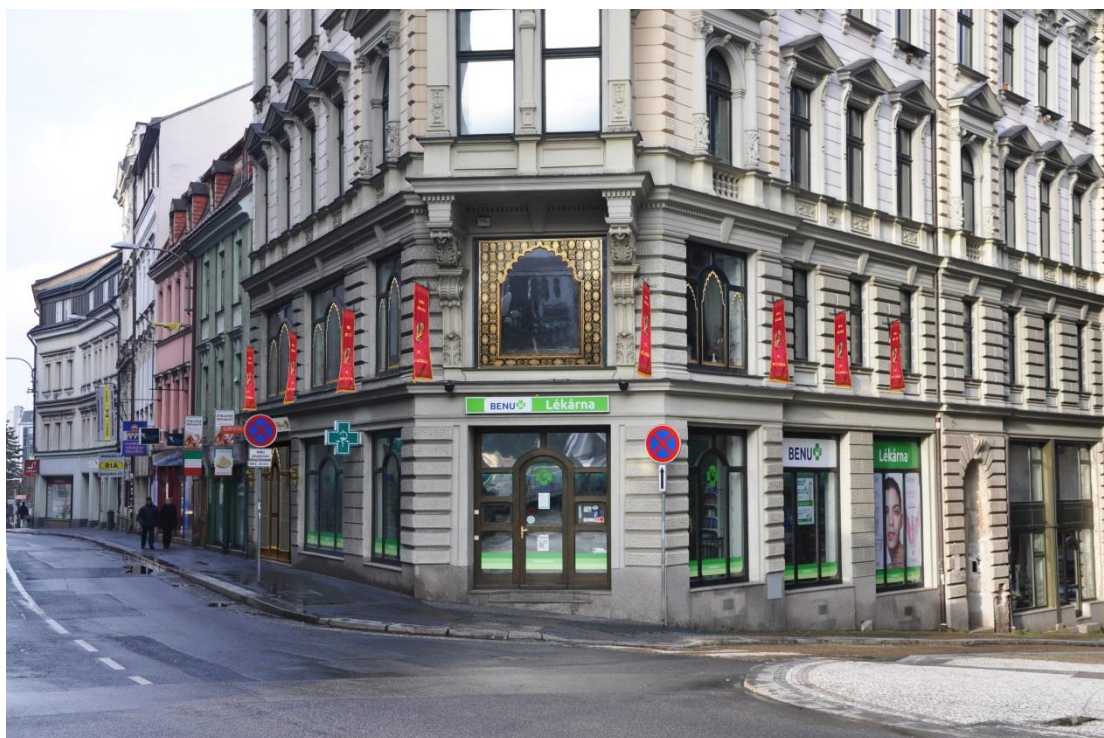
4.2. Návrh nového interiéru

4.2.1. Pohled zvenčí

Aby byla restaurace dobře vidět zvenku a bylo na první pohled zřejmé, o jakou restauraci se jedná, označila jsem rohové okno zlatou samolepicí folií ve tvaru charakteristického indického oblouku. Všechna ostatní okna, která patří k restauraci a hlavní vchod jsou taktéž označena reliéfem tohoto oblouku. Každému se tedy v hlavě spojí, kde se restaurace nachází a že v těchto místech nějaká je. Mezi každým oknem je navíc umístěn saténový červený prapor s nápisem „indická restaurace The Royal Maharaja“ a obrázek slona – jeden z typických symbolů Indie.

Ze dveří hlavního vchodu jsem odstranila fialovou grafiku a nahradila jí reliéfy indického oblouku. Zbytek dveří je z čirého skla, aby zákazníci měli možnost vidět dovnitř. Nad hlavním vchodem je z pozlacených písmen vyskládán stejný nápis jako na praporech. Písmena jsou v noci osvětlena. Vedle vchodu jsou lampičky v orientálním stylu. Celý vchod tak bude i za tmy svítit a lidé ho tak nemohou minout.

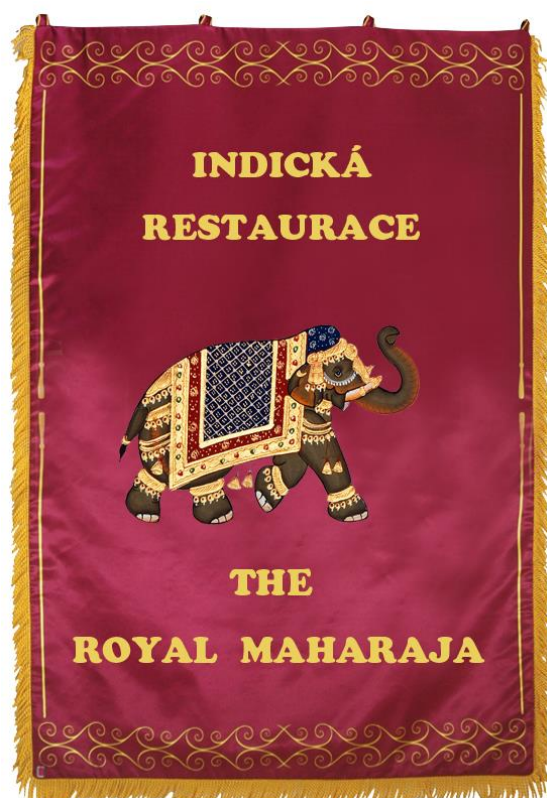
Zlatou a červenou barvu jsem použila, protože působí luxusně a navíc se zlatá na slunci leskne a restauraci tak ještě více zviditelní. Záměrně jsem nepoužila žádné blikající nápisy ani ozdoby. Dle mého názoru jsou nevkusné.



Obrázek č. 43: Pohled na restauraci od radnice



Obrázek č. 44: Hlavní vchod



Obrázek č. 45: Prapor umístěný na fasádě budovy

4.2.2 Interiér

Celý interiér byl navržen v koloniálním indickém stylu. Záměrně jsem nikde nepoužila sošky božstev ani umělé květiny a jiné typické indické dekorace. Indický styl je zde nastíněn pouze tvarem nábytku a výzdobou zdí. Nechtěla jsem, aby výsledný interiér působil kýčovitě a přeplácane. Tomu odpovídá i zvolená barevnost, která koresponduje s výzdobou oken zvenčí. Celý interiér tak působí konvenčním, nijak výstředním, ale za to příjemným a útulným dojmem.

Ve vstupní hale je umístěna dlažba ve tvaru mandaly, osvětlený interiérový vodopád a křesílko. Vše mohou kolemjdoucí vidět z ulice skrz skleněné dveře a přesvědčit se k návštěvě.

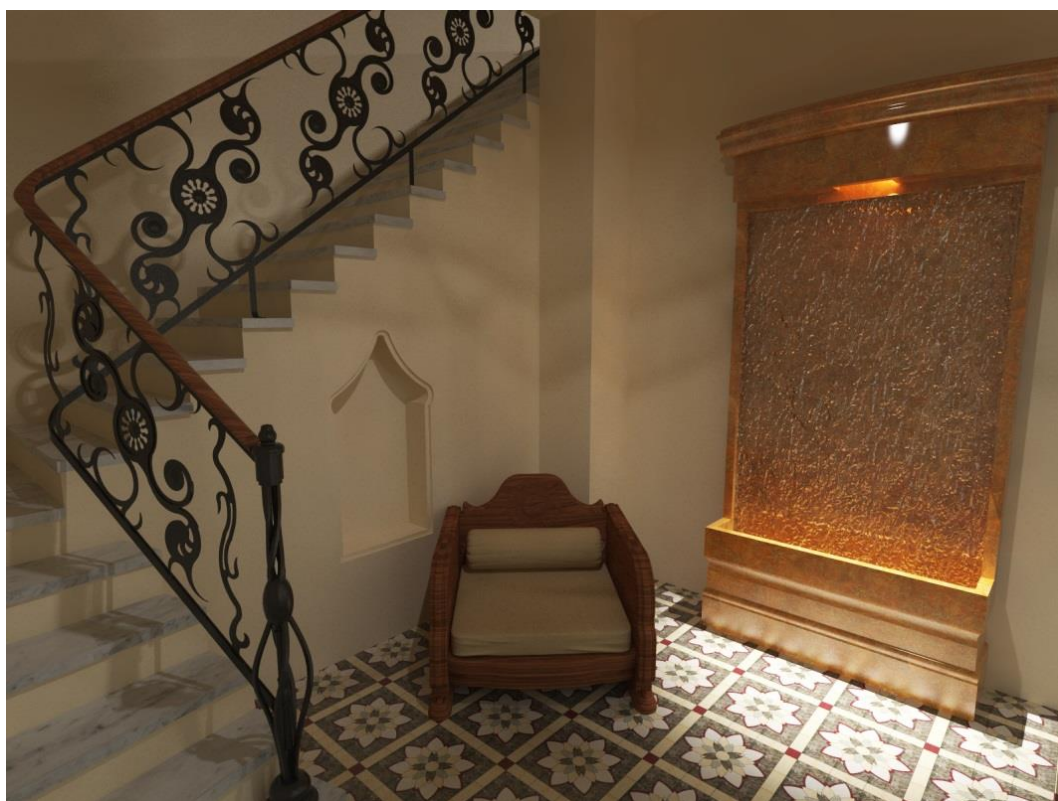
V horním patře byla probouráním zdi zrušena kancelář. Vznikl tak útulný salonek, který může sloužit k nejrůznějším účelům a zvětšil se tak prostor restaurace. Podlahy jsou zde dřevěné, nekloužou a ladí s nábytkem a dřevěnými prvky na stěnách. Stropy zdobí reliéfy ve tvaru mandaly. Tyto ornamenty se také v malých obměnách opakují ve výzdobě stěn a nábytku.

V části restaurace u baru jsem změnila uspořádání stolů, aby se obsluze lépe procházelo okolo stolů. Napravo od baru je podél celé zdi dlouhá lavice se stolkem a židlí. Tato sekce slouží hlavně dvojicím, ale v případě větší společnosti se dají stoly spojit v jeden dlouhý. Nalevo jsou stoly pro čtyři osoby. Stoly jsou umístěny v mezerách mezi okny a židle tak nezasahují do uličky. Kapacita restaurace zůstává stejná. Její zvětšení by bylo na úkor pohodlí hostů.

Pro interiér restaurace byla speciálně navržena židle ve tvaru indického oblouku, tak aby ladila s celkovým konceptem prostoru. Ostatní nábytek lze zakoupit ve specializovaných prodejnách zabývajících se dovozem orientálního nábytku. Osvětlení taktéž.



Obrázek č. 46, 47: Židle, pohled zepředu a zezadu



Obrázek č. 48: Vstupní hala



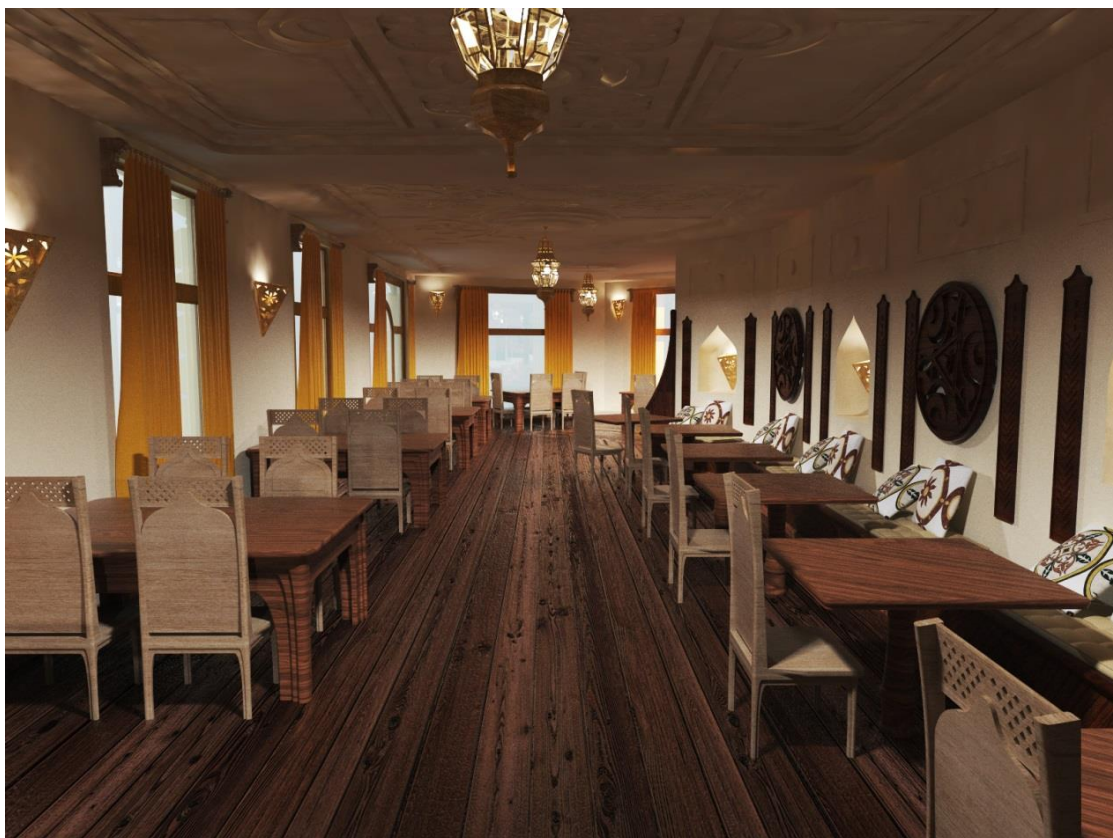
Obrázek č. 49: Horní patro restaurace, pohled ze salonku



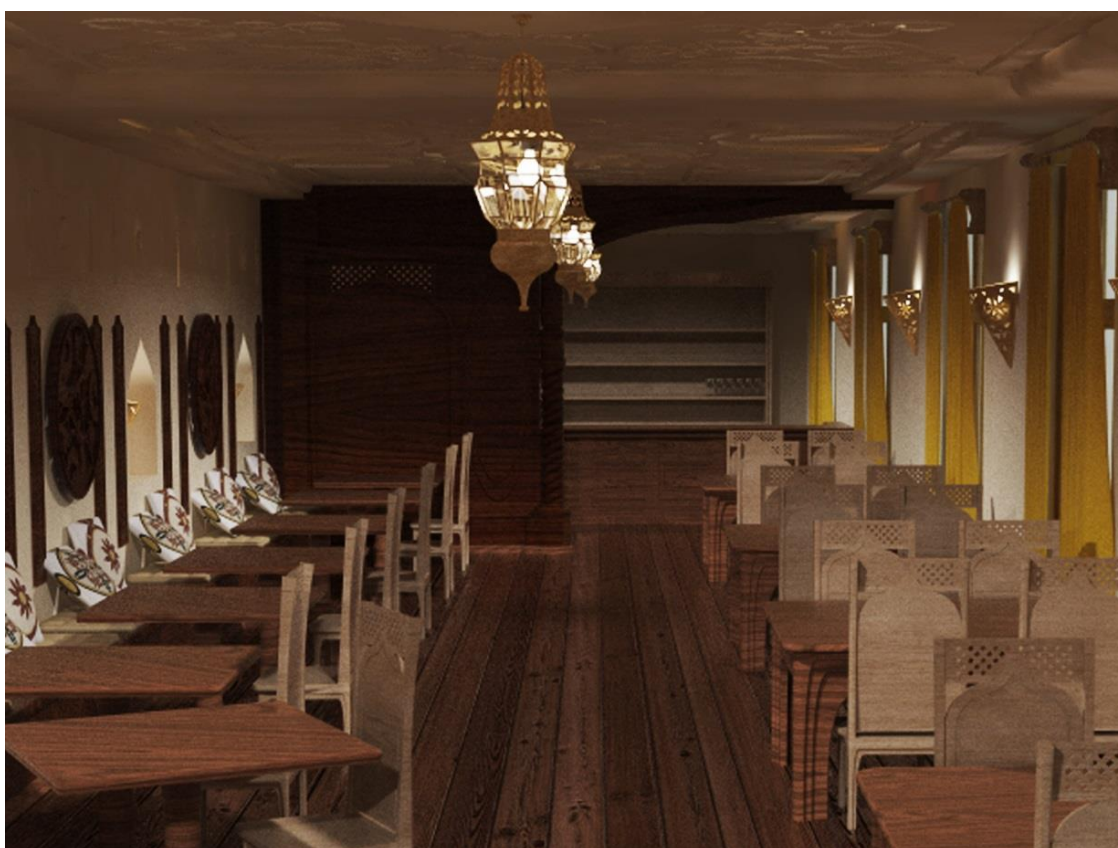
Obrázek č. 50: Horní patro restaurace, pohled ke schodům



Obrázek č. 51: Salonek - detail



Obrázek č. 52: Horní patro restaurace, pohled od baru



Obrázek č. 53: Horní patro restaurace, pohled k baru

4.3. Jídelní lístek, servírování pokrmů a personál

Podstatou každé restaurace je menu. Tady tomu není jinak. Jídla, která nabízí restaurace The Royal Maharaja pocházejí z tradiční indické kuchyně a jsou opravdu výtečná.

Jídelní lístek této restaurace je velice rozsáhlý, proto na tomto místě uvádím pouze odkaz, na kterém je možné si jej celý prohlédnout: <http://theroyalmaharaja.eu>.

Jediný nedostatek vidím v nepřehlednosti jídelního lístku a v servírování pokrmů. Servíruje se tak, že servírka nejprve donese na stůl prázdný talíř, stojánek se svíčkou a lžíce. Poté donese misku s jídlem a postaví ji na stojánek se svíčkou. Všechny přílohy se servírují zvlášť, chleby v košíkách a rýže v miskách. Pokud si tedy hosté objednájí každý hlavní jídlo, rýži a několik chlebů, mají velký problém se ke stolu vejít. Tento způsob je navíc zbytečně zdlouhavý.

Jídelní lístek obsahuje velké množství informací a jeho čtení je poněkud nudné a únavné. Proto by měl být zkrácen o zbytečné informace o indické kuchyni, které může podat školený personál.

Hlavní jídla ve stávajícím jídelním lístku jsou rozdělena do kategorií: pokrmy z jehněčího masa, kuřecího masa, s krevetami a zeleninová jídla. Až na výjimky obsahuje každá sekce ta samá jídla. Tak se stalo, že jedna a ta samá omáčka je popsána dopodrobna celkem čtyřikrát, vždy pouze s rozdílnou surovinou. To má také vliv na nepřehlednost lístku.

Nový jídelní lístek bude tedy rozdělen do kategorií podle omáček a host by měl vždy na výběr, s čím si vybraný pokrm dá - jehněčí maso, kuřecí maso, krevety nebo zeleninu. Základní postup přípravy omáček se totiž neliší.

Změnilo by se ovšem i servírování pokrmů. Hosté mají v oblibě hlavně ochutnávání a objevování indické kuchyně a mají velký zájem o Tháli, které by si z nabízených pokrmů mohli sami sestavit. Toto bohužel restaurace neumožňuje. Proto bude toto nový jídelní lístek umožňovat a každý si bude moci složit svůj pokrm z libovolných kombinací. Samozřejmě od výběru se odvíjí i cena. Pokud si host vybere kombinaci pěti jídel s jehněčím masem, zaplatí více než host, který si vybere tři jídla zeleninová.

Servírování jídel na způsob Tháli je z hlediska místa úspornější, než klasický způsob. Všechno je na jednom tácu a hosté tak mají na stolech více místa, například na nápoje.

Personál samozřejmě musí být indický. Indičtí kuchaři v restauraci skutečně vaří, ale obsluhují tam české studentky, které se v restauraci rychle střídají, a nemají potřebné znalosti. Mnohdy ani neumějí anglicky, což je jediná možná komunikace s kuchaři a majitelem. Tato skutečnost vede velmi často k chaosu, záměnám jídel nebo uvaření něčeho, co si zákazník neobjednal. Toto samozřejmě poškozuje jméno restaurace.

Ideálním stavem by tedy byla Indka, která by plynne mluvila anglicky a česky alespoň na pokročilé úrovni. Pracovním oděvem je sárí.

4.4. Restaurace jako slum

Jako reakci na kontrast, který je v Indii a celé její kultuře zastoupen snad úplně všude, jsem navrhla restauraci jako slum.

Většina indických restaurací nejen v Čechách zve svoje zákazníky na motto: „Přijďte zažít autentickou Indii“ nebo „Návštěvou naší restaurace se rázem ocitnete v Indii“, atd. Ale tak to není a ani být nemůže. Kdo by potom přišel do takové restaurace? Autentická Indie je totiž úplně jiná než se zobrazuje. Na jedné straně jsou luxusní hotely, drahé obchody, výškové budovy a na nich jsou v těsné blízkosti nalepené slumy, kde lidé žijí stejně jako krysy. Jídlo si vyhrabávají z hromad odpadků, pijí dešťovou vodu, a když dlouho neprší, tak pijí znečištěnou vodu ze stok. Umírají hladem v bídě a na nemoci, na které se u nás očkují už novorozenci.

Většina slumů je pod nadvládou místních gangů, které organizují pro bohaté turisty prohlídky těchto oblastí. Tato skutečnost samozřejmě místním lidem nijak nepomůže a je to jen živná půda pro organizovaný zločin.

A právě proto jsem se rozhodla navrhnout restauraci jako slum. Tato restaurace by měla ryze výchovný charakter a sloužila by jako prostředek pro neziskové organizace, jak přiblížit návštěvníkům situaci nejen v Indii a pomoci tak tamním obyvatelům. Určitá částka ze všech servírovaných jídel a nápojů by byla totiž odváděna na financování řešení konkrétních problémů ve slumech, např. lékařská péče, vzdělání atd.. Na místě bude probíhat i veřejná sbírka. V restauraci by se konaly různé přednášky a prezentace a také tematické akce pro školy.

Restaurace bude „vyzdobena“ maketami odpadků, vlnitými plechy a výmalbou zdí připomínající oprýskání a plíseň. Nábytek by byl z recyklovaných starších kusů nebo nový s patinou. Celkový dojem prostoru dotvoří sochy zvířat a žebrajících sirotků. Návštěvníci tak budou mít dokonalou iluzi slumu, ale bez špíny a zápachu.

Servírky budou podávat tradiční indické pokrmy z klasického jídelního lístku. Kdyby totiž měli lidé na výběr pouze jídla typická pro nejchudší obyvatele, moc by si nepochutnali. Ti totiž jedí pouze placky z vody a mouky pečené na ohni, rýži a luštěniny. Personál bude oblečen do tradičního oděvu chudých vrstev – muž nosí tuniku z rezné látky a žena jednoduché sáří bez ozdob.

Při navrhování této varianty restaurace jsem si pohrávala i s myšlenkou holografického zobrazení dětí a zvířat. Výsledný dojem by byl mnohem realističtější než sochy, ale bohužel také mnohem dražší. Proto jsem od této varianty upustila. Nákup zařízení pro promítání hologramů by byl totiž finančně naprosto neúnosný.

Jsem si jistá, že pokud hosté navštíví mou autentickou indickou restauraci, The Royal Maharaja, nikdy na takový zážitek nezapomenou.



Obrázek č. 54: Vchod



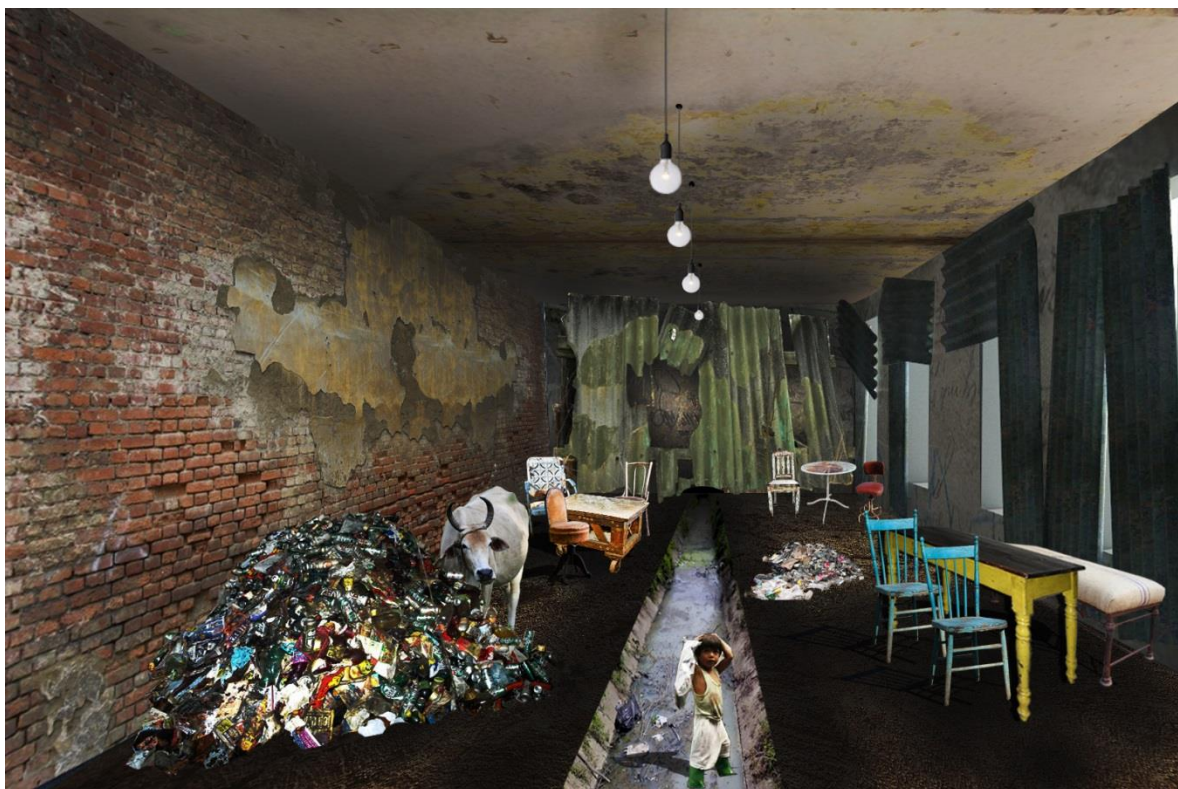
Obrázek č. 55: Vstupní hala s typickým slumovým domkem



Obrázek č. 56: Horní patro restaurace, pohled ke schodům



Obrázek č. 57: Horní patro restaurace, pohled od schodů



Obrázek č. 58: Horní patro restaurace, pohled k baru

5. Závěr

Výsledkem této práce je návrh nového interiéru indické restaurace The Royal Maharaja v Liberci. V první řadě byla provedena analýza aktuálního stavu restaurace a poté navrženy změny. Nový interiér restaurace je v indickém koloniálním stylu. Restaurace má působit luxusně a útulně, ale ne kýčovitě a přeplácáně. Změny se týkají i jídelního lístku, servírování pokrmů a personálu.

Práce by měla sloužit k zamyšlení nynějšímu majiteli restaurace The Royal Maharaja, jak by mohla vypadat případná rekonstrukce anebo by se jím mohl alespoň nechat volně inspirovat.

Do kontrastu k luxusní restauraci je postavena restaurace jako indický slum. Práce tak poukazuje na závažnost situace nejen v Indii. Výsledný návrh by mohl posloužit neziskové organizaci k osvětě obyvatel a vybírání prostředků potřebných pro pomoc lidí ve slumech.

6. Seznam literatury

- [1] Internetové stránky Artmuseum.cz. Dostupné na WWW: <<http://www.artmuseum.cz>>
- [2] Mayer Adrian, Indie, Knihcentrum, 1997.
- [3] Internetové stránky Atrey Karlín. Dostupné na WWW:
<http://artax.karlin.mff.cuni.cz/~omelka/Nadace/Nadace_soubory/Obcasnik/slumy.pdf>
- [4] Internetové stránky Fair, z. s. Dostupné na WWW:
<<http://fairngo.wordpress.com/nase-temata/slumy-v-keni/>>
- [5] Internetové stránky Hedvabnastezka.cz, cestovatelský portál.
Dostupné na WWW: <<http://www.hedvabnastezka.cz>>
- [6] Internetové stránky Wikipiedia. Dostupné na WWW: < <http://cs.wikipedia.org>>
- [7] Internetové stránky Govinda. Dostupné na WWW: <<http://govindabutik.cz>>
- [8] Internetové stránky Chuť piva. Dostupné na WWW: < <http://chutpiva.cz>>
- [9] internetové stránky Víno.cz. Dostupné na WWW: <<http://www.vino.cz>>