

## Emisie vydané v rámci Asociácie verejných európskych poštových operátorov PostEurop



# EUROPA GASTRONOMIA 2005

Prehľad príležitostných poštových známok vrátane hárčekov (H), prihradkových lístov (PL), známkových zošitkov (ZZ) alebo analogických pohľadníc (CM), ktoré poštové správy združené v PostEurop vydali v roku 2005 v rámci emisného radu EUROPA so spoločným námetom GASTRONOMIA. Prehľad zaznamenáva dátum vydania emisie, názov alebo stručný opis námetu, autora výtvarného návrhu (N), nominálne hodnoty (NH), formát známky, H alebo PL (F), rozmery zúbkovania (Z), informácie o tlači vrátane výšky nákladu (VN), event. ďalšie údaje). Použitie sú údaje získané do konca roka 2005 z bežne dostupných prameňov, ktoré autor mal k dispozícii, najmä z webových stránok poštových správ a z podkladov uvedených v záverečnej časti. Noticky z histórie gastronómie, názory, myšlienky, aforizmy a úvahy o jedlách, nápojoch, labužníctve, zdravom stravovaní, či kultúre stolovania alebo spoločenskom význame gastronómie, majú iba ilustratívne poslanie.

## ABCHÁZIA

Bližšie informácie o tejto emisii Autonomnej republiky Abcházia, bývalej súčasťi Gruzínska, autorovi nie sú známe



Prvým významným krokom k rozvoju gastronómie bolo používanie ohňa predhistorickým človekom na prípravu jedla, keď sa celá rodina zhromaždila okolo ohniska a podelila sa o jedlo (Mike)

## ÅLANDY

29.4.2005 / Čerstvo vyúdené, ešte teplom sálajúce baltické slede / N: Juha Pykäläinen / NH: 0,90 € / F: 36 x 31,56 mm / Z: 13:13 / Tlač: PL po 30 ks známok (2 x 15) + 10 kupónov / VN: 300 tis. ks známok / FDC



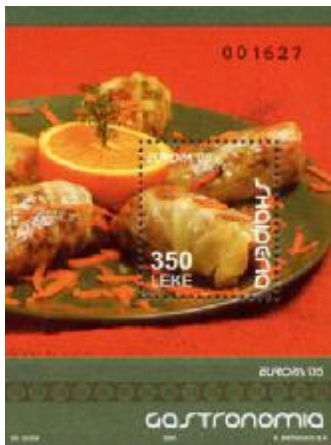
Baltické slede, všestranný druh rýb, v ålandskej kuchyni nachádzajú široké uplatnenie a pripravujú sa na rôzne spôsoby. Aby údené slede dostali vynikajúcu chuť i farbu, nakladajú sa do slaného nálevu a potom sa údia v peci vykúrenej jedľovým alebo borovicovým drevom. Morské ryby sú pre obyvateľov Ålandských ostrovov nielen hlavným potravinovým článkom, ale aj významným exportným artiklom.

Všetky dávne kultúry na prvé miesto kládli obrábanie pôdy a výživu, a to v rámci každodenného života, ale aj v náboženstve, literatúre a výtvarnom umení (Michio Kushi, Alex Jack)

## ALBÁNSKO

10.5.2005  
Tradičné albánske jedlá, piktogram jedálenských príborov a logo EUROPA / NH: 200 Leke (2x), hárček (číslovaný) 350 Leke





Na albánsku gastronómiu mali vplyv kuchyne krajín, ktoré ju kedysi mali v područí – Gréci, Rumania, neskôr Turci, ako aj kuchyne susedných krajín. Medzi obľúbené jedlá patria *qofte* (chutné vysmažené alebo grilované mäsové guľky), *kép* (hroznové listy plnené zmesou mäsa *bak*) alebo *Pule me arra* (kura s orechmi), či populárna misa *byrek* (cestoviny s bielym syrom, rajčicami a inou zeleninou).

! Potrava nech je твоjim liekom! | (Hippokrates)

## ANDORRA



n Španielska časť / 15.4.2005 / Zátiešie s jedlom, nápojmi a väzou s kvetmi / NH: 0,78 €/ Tlač: PL po 50 ks známok / VN: 300 tis. ks

n Francúzska časť 9.5.2005 / Zátiešie s pohármi, džbánom, jedlom a nápojmi / NH: 0,55 €/ Tlač: PL po 50 ks známok / VN: 300 tis. ks

Námetom známok sú obrazy s názvom *Bodegó* (Zátiešie). Prezentujú atmosféru v typických vidieckych hostincoch, ktoré sa nazývajú *Borda*. Na známke 0,78 € je obraz katalánskej maliarky *Carme Masovej*, ktorá veľkú časť života prežila a tvorila v Andorre. Na obraze je misa s bielou polievkou, tanierom, pohárom vína, zemľou a väzou s kvetmi.

! Nenúť sa piť vodu, ale s ohľadom na svoj žalúdok a častým chorobám mierne užívaj víno...

! (Apoštol Pavol v liste Timotheovi)

## ARMÉNSKO



4.10.2005  
Tradičné arménske národné jedlá / NH: 70 AMD a 350 AMD / Tlač: PL po 10 ks známok

V arménskej kuchyni v letnom období majú prevahu jedlá pripravené zo zeleniny, v zime jedlá mäsité. Arménske jedlá sú charakteristické svojou pikantnosťou a typickou chuťou. Na ich prípravu sa používa hodne červenej mletej papriky, čili korenia, cesnaku a čerstvé bylinky.

! Hladný si jedlá nevyberá! | (Čínske príslovie)

## AZERBAJDŽAN



18.4.2005 / *Parcha doshamya plov* a zeleninová *Dolma* / N: Khasay Mirzoyev / Tlač: PL po 10 ks známok (VN po 50 tis. ks), H (súťaž 2 + 2 známok, VN: 5 tis. ks) a ZZ (súťaž 3 + 3 známok)



Tradičným pokrmom v krajinách strednej Ázie, ktorým vrcholí slávnostná hostina, sú rôzne druhy jedla s názvom *pilaf*. Pripravujú sa zo všetkých druhov mäsa a zeleniny, ryže, sušených plodov i orechov, ktoré sú v regióne a v danom ročnom období, dostupné. Mäso sa spravidla dusí a po pridaní cibule, sušených plodov, orechov a zaliatí mäsovým vývarom sa dovarí. Ryža sa varí osobitne. Stoluje sa ozdobne upravené a s bohatou prílohou.

! Bez jedla a pitia láska chladne | (Publius Terentius Afer)

## AZORSKÉ OSTROVY



5.5.2005  
Jedlá pripravené z darov mora / NH: 0,57 € (2x) / Tlač: a) PL po 50 ks známok, b) H (2 známky + text - recepty jedál)

Azorské ostrovy, deväť ostrovov uprostred Atlantiku, ktoré sú preslávnené nádhernou prírodou a luxusnými letoviskami, ale aj skvelými jedlami a vínami. Medzi miestne špeciality patrí rybacia polievka *Caldo de Peixe*, dusená chobotnica, populárne dusené mäso *Cozido das Furnas*, hovädzia ľadvinka *Terceira*, vynikajúci syr *Queijo de Sao Jorge* či škoricový dezert *Especies de Sao Jorge*...

## BELGICKO



4.4.2005  
Clara Peetersová  
(1594-1639):  
*Zátišie  
s ustricami,  
ovocím a sladkým  
pečivom* (1619),  
Gustave Van de  
Woestijne (1881-  
1947): *Detstvé  
stoly* (1919)  
/ NH: 2x 0,55 €  
/ Tlač: PL po 10  
ks známok,  
PL so súťažou  
(5 + 5 známok)  
/ FDC / NL

Ingrediencie belgických gastronomických špecialít sú veľmi rôznorodé. Medzi obľúbené jedlá patrí rybací vývar *waterzooi*, pívová polievka *biersoep* či mladé úhory v bylinkovej omáčke - *anguille au vert*. Belgičania však veľmi radi jedia aj hranolky. Dostať ich po celej krajine v stánkoch s názvom *Friterie*, kde predávajú aj rybíe prsty alebo kuracie krídelka, ale hlavnou špecialitou sú do papiera zabalené hranolky. A vraj najlepšie majú v stánku *Chez Antoine* na námestí Jourdan v centre Bruselu...

! Iní ľudia žijú, aby jedli, ja však jem, aby som žil  
! (Sokrates)

## BIELORUSKO



4.5.2005  
Zelenina a text  
*ПАТРАВЫ*  
*ЛЮБЯЦЬ*  
*ПРЫПРАВЫ*  
(500 BYR), chlieb,  
klobúk a text  
*ХЛЕБ - УСЯМУ*  
*ГАЛАВА* (1000  
BYR) / N: T.  
Gardašnikovová  
/ Tlač: a) PL s 20  
známkami, VN: po  
120 tis. ks), b) PL  
pre ZZ - 7 známok  
+ 1 kupón, VN: po  
10 tis. ks)

V živote Bielorusov chlieb vždy zaujímal mimoriadne významné miesto. V každom vidieckom dome (*khate*), sa chlieb piekol podľa originálneho receptu. Aby chlieb okrem dobrej chute mal aj príjemnú vôňu, do pece sa pridávala kapusta, dubové alebo javorové halúzky, rákosie či chren. Z typických bieloruských jedál: *Dracheny* (zemiakové jedlo s hričmi), *boršč*, *draniki*, *kaviár*... A vynikajúci čierny čaj.

! Otče náš, ktorý si na nebesiach, posväť sa meno tvoje, príď kráľovstvo tvoje, buď vôľa tvoja ako v nebi, tak i na zemi. Chlieb náš každodenný daj nám dnes a odpusť nám naše viny, ako aj my odpúšťame svojim vinníkom, a neuveď nás do pokušenia, ale zbav nás zlého. Amen ! (Otčenáš)

## BOSNA A HERCEGOVINA



Vydanie Chorvatskej pošty ! 5.4.2005 / Jedlá a nápoje - údené mäso, syry z ovčieho i kravského mlieka, ovocie, zelenina, víno / N: M. Raguž a S. Barbarič / Tlač: a) PL (8 známok + 2 K, b) H (2 + 2 známok) / FDC / CM

Šunka aj syry, vyrobené zo surovín dopestované v zdravých klimatických podmienkach a podľa tradičných receptov, sú vyhľadávaným tovarom doma i v zahraničí.



Vydanie Srbskej pošty ! 20.4.2005 / *Cuisine* (jedlo s plnenou cibuľou), *Baklava* (turecké sladké pečivo) / N: Mezet / Stapic / Tlač: a) PL s 10 známami, b) H so súťažou oboch známok, vpravo recepty jedál zo starej ručne písanej kuchárskej knihy / FDC



Obľúbeným jedlom bosnianskej kuchyne je *čevabčiči* (pripravené z mletého koreneného mäsa). V obľube sú jedlá pripravené na ražni. Labužníci si prídu na svoje aj na vynikajúcej káve a orientálnych zákusoch.

! Keď nežijeme tak, ako myslíme, nakoniec budeme myslieť tak, ako žijeme ! (Paul Bourget)

# BULHARSKO



28.5.2005 / Bulharské národné jedlá / NH: 0,45, 0,80 LV / N: T.Vardjiev / Tlač: a) PL po 10 ks známok (5x 2), b) H – súťaž 4 ks známok (2x 2)  
V bulharskej kuchyni sa hodne pripravuje jahňacie, bravčové i hovädzie mäso, ryby i zelenina a ovocie. Obľúbený je biely slaný syr z ovčieho alebo kravského mlieka, jogurt, ktorý Bulhari konzumujú v rôznych formách každý deň po celý život. Typickú chuť jedlám dodáva najmä *čubrica* (podobná oregánu).

Recept na chutný a zdravý letný šalát:  
Do kyslého mlieka (či jogurtu, zakysanky) dáme na kúsky nakrájanú uhorku, na drobno posekaný cesnak a kôpor. Šalát konzumujeme samostatne alebo s chlebíkom.



Striedme jedenie, striedme pitie, predlžuje života bytie  
(České príslovie)

# CYPRUS

Cyprus Postal Service | 5.5.2005 / Na terase prestreté stoly / NH: 0,20, 0,30 CYP / N: Glafkos Theofylactou / Tlač: a) PL po 20 ks známok b) ZZ so súťažou 4 dvojíc známok (4+4) / FDC



Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti | 30.5.2005 / Pec, čerstvé pečivo, jedlá, ovocie a nápoje na prestretom stole / Tlač: a) PL (?), b) H so súťažou dvoch dvojíc známok (2 + 2)



Cyperská kultúra stravovania má vyše 8 000 ročnú tradíciu. Je založená na jedlách pripravených z obilnín, strukovín, cibule, olivového oleja, vína, zeleniny, ovocia, rýb a mäsa z domácich zvierat.

Veľké veci, veľké zmierenia i veľké radosti sa najľahšie zrodia za prestretým stolom. Srdce nikdy nie je vďačné, žalúdok niekedy áno... (Imrich Gundel)

# ČESKO

4.5.2005 / Tradičné české jedlo: Pečená hus, knedle, dusená kapusta, pohár piva / F: 33 x 33 mm / NH: 9 Kč / N: Jiří Slíva / R: Pavel Kovářik / Tlač: PL po 6 ks známok, na spodnom okraji PL hologram (ochranný prvok Českej pošty) / FDC



V súčasnosti aj v Českej republike možno zaznamenať trend smerujúci k zdravším stravovacím návykom. Napriek tomu na obľúbenosti nič nestrácajú typické národné jedlá a zdá sa, že *sviečková, znojemská, moravský vrabec* či azda najpopulárnejšie české ľudové jedlo „vepřo, knedlů, zeló“ (bravčové, knedle, dusená kapusta), inovácii ešte dlho budú odolávať. Podobne tak, ako špeciality juhočeskej kuchyne, či moravské vína a slivovica, a samozrejme, dobré a kvalitné pivočko.

## DÁNSKO



4.5.2005  
/ Párok v žemli,  
ryba na sviatočné  
príležitosti  
/ NH: 6,50 DKK,  
9,50 DKK  
/ N: Finn Nygaard  
/ F: 40,4 x 23,6 mm  
/ Tlač: PL po  
50 ks známok

V Dánsku sa stal veľmi rozšíreným jedlom tzv. rýchleho občerstvenia párok v žemli. Hoci toto jedlo má pôvod v Amerike, v priebehu rokov sa v Dánsku udomácnil a pripravuje sa s niektorými chuťovými osobitosťami. Je obľúbený aj turistami. Na sviatočný stôl sa čoraz častejšie dostávajú jedlá z rýb, ktoré patria medzi najlepšie potravinové články z hľadiska ich výživej hodnoty i po stránke chuťovej. Tradičný dánsky sviatočný obed pozostáva z troch hlavných častí: polievky, mäsa, najčastejšie pečením upraveného, a zmrzliny.

Slávny francúzsky gastronóm *Grimond de la Reynier* (1758-1837) napísal 7-dielne gastronomické pravidlá *Almanach des Gourmands*. Dnes však mnohé časti jeho diela sú už prekonané poznatkami o racionálnej a zdravej príprave jedál.



## ESTÓNSKO



3.5.2005 / Zelenina v rohu hojnosti symbolizujúca blahobyt, šťastie i duchovnú veľkorysosť, zelenina, ryby a ovocie v harmonickej farebnej kompozícii / N: Jüri Kass a Ülle Marks / NH: 6,00 a 6,50 EEK / Tlač: PL po 10 ks známok / FDC



Na oboch poštových známkach a FDC zobrazené rajčiny, karotky, žltok vajička, petržlen, ryba, cibuľa, cesnak a cvikla, ktoré patria medzi dôležité potraviny estónskej kuchyne, tvoria nepostrádateľnú súčasť zdravej výživy takmer v každej krajine.

Národné kuchyne však už v pravom zmysle pomaly prestávajú existovať. V dôsledku rozvoja zahraničného obchodu, potravinárskeho priemyslu v jednotlivých štátoch, niekoľkonásobného zvýšenia zahraničného cestovného ruchu, vplyvom pôsobenia Medzinárodnej zdravotníckej organizácie a mnohých ďalších medzinárodných organizácií a spoločností pre racionálnu výživu i vplyvom mnohonásobnej výmeny informácií vo svetovom meradle, prenikajú predovšetkým v ostatných rokoch do jednotlivých národných kuchýň aj prvky internacionálne...

(Juliana A. Fialová)

## FAERSKÉ OSTROVY

Drsná a nehostinná krajina skalnatých hôr, vysokých útesov a zradných morských úžin sú určujúce na život i stravovanie obyvateľov. Základné druhy potravín tvoria ovce, rožný statok, vtáctvo a ryby.



18.4.2005 / Jedlá z jahniat vrátane údenej hlavy, pečienky, jaterničiek a žliaz, nekysnutý chlieb *drylur*, polo sušená ryba, do čierna vyúdená treska, rybia polievka a v pozadí nápoje (7,50KR), tresčie hlavy, srnčie mäso, masné rybacie mäso *snyktrog*, rebarborový kompót, pečené papuchalky (*Fratercula arctica*) plnené hrozienkami, vajička alkounov (*Uria aalge*), mlieko, cibuľa (10 KR) / N: Edward Fuglo / FDC (2), CM (2)



Národnú kuchyňu nemožno chápať v úzkom zmysle len ako prípravu jedál. Typické pre ňu je aj rozvrhnutie konzumácie jedál v priebehu dňa, spôsob stolovania, konzumácia nápojov a všetka starostlivosť venovaná tomuto celému súboru činnosti v niektorej konkrétnej krajine... (Juliana A. Fialová)

## FÍNSKO



11.5.2005 / Dve známky (obe 0,65 €) vytlačené v TL po 10 ks známok / Na známkach sú tradičné jedlá laponskej kuchyne. Na prvej je známa špecialita „*poronkäristys*“. Pripravuje sa z mäsa soba, oleja, korením, smotany a koreňovej zeleniny. Podáva so zemiakovou kašou a brusnicovým lekvárom. Na druhej je iný tradičný pokrm - knedličky z mäsa soba podávané s omáčkou z laponských bobulí a so zemiakmi / FDC, lístky

Laponská kuchyňa s obľubou používa mäso soba (nízky obsah tuku a vysoký obsah bielkovín), ryby, zverinu, kôpor a rôzne lesné plody.



! Za „otca modernej reštaurácie“ sa považuje Francúz *Antione Beauvilliers* (1754-1817), ktorý v Paríži v roku 1765 nad svoju hostincom vyvesil reklamnú tabulu na svoju polievku s názvom *restaurantes*. Názov polievky sa dá preložiť ako *posilňujúca*, čo vystihuje jej poslanie obnoviť človeku stratené sily pomocou výdatnej mäsovej polievky. Tento názov sa stal populárny a časom sa slovom *reštaurácia* začali nazývať zariadenia slúžiace na stravovacie účely

## FRANCÚZSKO

9.5.2005 / Bohato prestretý stôl s vybranými jedlami a nápojmi, kuchár sebavedome, šarmantne a s úsmevom na tvári prinášajúci k stolu ďalší chod / N: Broutin / NH: 0,53 € / Tlač: TL s 48 ks známok / FDC, NL



Francúzsko v oblasti gastronómie patrí medzi svetovú špičku. Jej počiatky sú spojené s príchodom Rimanov, ktorí v dávnej minulosti priniesli so sebou aj umenie variť. Francúzi boli dobrí žiaci, ktorí si kuchárske umenie Rimanov nielen osvojili, ale svojimi schopnosťami ho ďalej rozvíjali a postupne doviedli na vrcholnú úroveň.

! Keď Stvoriteľ prikázal človeku jesť, aby mohol žiť, na povzbudenie mu pridal apetít a za odmenu – pôžitok ! (Anthelme Brillat Savarin)

## GIBRALTÁR

31.3.2005 / Štyri jedlá z gibraltárskej kuchyne / NH: všetky 0,47 GBP / Tlač: TL so 10 známok (2x 5) pravej strane so širokým potlačeným okrajom / FDC



V gibraltárskej gastronómii sa môžeme stretnúť s vplyvom kuchýň viacerých národov. Vidieť to aj na jedlách na známkach: Na prvej je *Torta de acelga* - špenátový koláč, ktorý má svoj pôvod v talianskom Janove. Pripravuje sa zo špenátu, vajčiek, cesnaku, syru, olivového oleja, majoránky, nasekaného petržlenu a „balí“ sa do krehkého odpaľovaného cesta. Na druhej známke je *Robalo la parilla* - špecialita pripravená z morského okuňa, ktorého pôvod treba hľadať v Portugalsku. Ryba sa naloží na nakrájanú mladú cibuľku, petržlen, pokvapká citrónom a olivovým olejom a po odležaní sa griluje. Na ďalšej známke je *Rolitos de ternera* - mäsová roláda pochádzajúca z Malty. Na plátok telacieho mäsa sa dajú na tvrdo uvarené vajčká a šunka, potom sa mäso zroluje a upečie. Podáva sa s hráškom a zemiakmi. Na štvrtej známke je dezert *Sherra Trifle*, ktorého recept pochádza z Británie. Pripravuje sa z jahodového rôsolu, pudingu, kúskov broskyň, vyšľahaného krému a „čerešničku na torte“ tvoria červené sladké guľôčky napustené v sherry.

! Keby moderný vzdelanec sám musel zabíjať zvieratá slúžiace mu ako potrava, počet vegetariánov by nesmierne stúpol ! (Christian Morgenstern)

## GRÉCKO



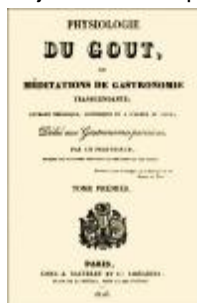
19.5.2005 / *Dakos* a potraviny na jeho prípravu / NH: 0,65 €, 2,35 € / Tlač: a) PL štandardnej veľkosti (náklad po 600 tis. ks), b) súťaž v PL so 6 ks (3+3) známok (náklad 50 tis. ks), obal na PL / FDC (náklad 40 tis. ks)

Na prvej známke je tanier s ľahkým jedlom *Dakos*, ktorý sa pripravuje z jačmenného suchára (chrumkavý, dvakrát pečený), zo zrelých paradajok, syra *feta*, panenského olivového oleja, oregána a trochu soli. Je to ľahké letné lahodné jedlo. Na druhej známke sú suroviny potrebné na prípravu tohto jedla (vyobrazené i uvedené ich názvy). Podobné ľahké jedlá sa často podávajú ako predjedlá (*mezedes*).

Grécka kuchyňa vyniká rozmanitosťou a vynaliezavou kombináciou potravín, ktoré sú zdravé a jedlám dodáva vynikajúcu chuť a vôňu. Používa hodne zeleniny a ovocia a preto sa hovorí, že Grécko je rajom vegetariánov. Grécku kuchyňu vedci odporúčajú tým, ktorí sa chcú v dobrom zdraví dožiť vysokého veku.



Významné miesto v dejinách gastronómie zaujíma Francúz *Anthelme Brillat-Savarin* (1755-1826). Bol právnikom, ale zaujímal sa aj o rôzne vedné odbory. Najviac sa však preslávil v oblasti gastronómie.



Vymýšľal nové jedlá a s jeho menom je dodnes spojených mnoho receptov na prípravu vynikajúcich jedál zo syrov, lososov či rôznych omeliet. Jeho najväčším prínosom bolo napísanie knihy „Fyziológia chuti“, v ktorom vtipne pojednáva o jedlách, ich zložení, príprave a stolovaní. Kniha sa stala chýrnou nielen vo Francúzsku, ale v celej Európe.

## GRÓNSKO

Jedlo na známke je z reštaurácie manželov Rune a Gitte Collin v hlavnom meste Nuuk. Jedlá pripravujú podľa najnovších gastronomických trendov, využívajú však pritom domáce potravinové zdroje. „Žijeme v obrovskej krajine, ktorá sa na prvý pohľad zdá byť neprístupná a drsná. Ale aj tu príroda poskytuje mnohé možnosti, ako je napríklad sob, pižmoň východný, snehuľa horská, zajac, ovca i rastlinné prísady do jedál ako borievkové bobule, tymian, hľuzovka a iné druhy húb, šťavel či šucha čierna a ďalšie. Ohromné zdroje potravín nám poskytuje more...“ - hovorí Rune Collin.



17.1.2005 / Tanier s rybou a zeleninou / NH: 11,75 DKK / Tlač: PL so 40 ks známok / FDC, poštový lístok

## GRUZÍNSKO

27.5.2005 / Dievča s nádobou a bochníky chleba, muži pečúci chlieb a jahňacie stehná / NH: 0,20 GEL a 0,80 GEL



Tlač: a) PL po 10 ks známok, b) hárček s štyrmi kusmi súťažou vytlačenými známkami (2+2), c) ZZ so 6 ks súťažou vytlačenými známkami (3+3)



Kuchyne kaukazských krajín majú mnoho spoločných znakov, akými sú pohostinnosť, rozmanitosť, využívanie miestnych surovín, obradný spôsob podávania pokrmov, obľuba piknikov a hostín pri rodinných príležitostiach. Spoločné hostiny majú slávnostný charakter a konajú sa podľa starobylého rituálu. V gruzínskej kuchyni trvale miesto má biely pšeničný chlieb i placky upечené z kukuričnej múky, ktoré slúžia ako chlieb. Špecialitou sú vysmazané placky z maslového cesta plnené ovčím syrom. K mäsovým jedlám (kurčatá, ryby, jahňacie...) sa podáva hustá kukuričná, *polente* sa podobajúca kaša. S ryžou a zemiakmi sa stretne menej a knedle gruzínska kuchyňa vôbec nepozná.

Keď Boh rozdeľoval zem jednotlivým národom, Gruzínci boli tak zaneprázdnení jedením a pitím, že prišli o svoje miesto v rade a žiadna pôda sa im neušla. Netrúchlili však, pozvali Boha k svojmu stolu a skvele ho pohostili. Boh bol tým taký nadšený, že im daroval časť zeme, ktorú si pôvodne nechal sám pre seba.

(Gruzínska legenda)

## GUERNSEY



9.5.2005 / Špeciality pripravené z darov mora / Emisiu tvorí 6 známok, ale len dve majú logo EUROPA (32p a 36p) / N: Peter Furness / NH: 26p, 32p, 36p, 40p, 45p a 65p / Tlač: PL – 10-blok so širokým pravým okrajom

Známky majú jednotnú kompozíciu s pohľadom na morské pobrežie a v popredí tanier s nejakou miestnou špecialitou: Na známke 26p je varený morský pavúk (krab), na známe 32p je „krabí koláč“, na známke 36p je humrový šalát, na známke 40p je ryba *kambala* s omáčkou s názvom *moules*, na známke 45p je misa so šalátom z *kreviet* a na známke 65p je losos zabalený v špenáte a podávaný s omáčkou *moules*.



! Ak daruješ človeku rybu, nasýtiš ho na jeden deň, ak ho naučíš ryby chytať, dáš mu potravu na celý život  
! (Čínske príslovie)

## CHORVÁTSKO



9.5.2005 / Chlieb a víno / N: Orsat Frankovič a Ivana Vučićová / NH: Dve známky, každá 3,50 HRK / Tlač: Súťaž oboch známkov v PL po 20 kusov (10+10) / ZZ so 4 známkami (2+2) / FDC

Chorvátska kuchyňa je pestrá a lahodná. V plnej miere využíva plody zeme i mora, získavané z chemicky neošetrovanej pôdy a čistých vôd morí. Na známky však chorvátska pošta zvolila jednoduché ale súčasne veľavravné motívy – chlieb a pohár červeného vína. Všetky kultúry v minulosti kládli obrábanie pôdy a pestovanie zrna na prvé miesto. Zaujímali najdôležitejšie miesto nielen v každodennom živote, ale aj v náboženstve, literatúre a výtvarnom umení. A blahodárne účinky vína? Je vôbec potrebné hovoriť o moku s lahodnou chuťou, farbou a vôňou, ktorým si tak radi nechávame hladieť telo i dušu...?

! Pokiaľ príslovie, že aj láska prechádza cez žalúdok je pravdivé, Chorvátsko je krajina pre lásku ako stvorená  
! (Z reklamného sloganu)

## ÍRSKO

9.5.2005 / Jedlá pripravené kuchárom Rossom Lewisom z Dublinu, ktorý prezentuje súčasný trend írskej kuchyne: Na známke 48c je tradičné dusené jahňacie mäso na kapustnom liste. Na známke 65c sú čerstvé ustrice podávané na tanieri s ľadom. Ďalšie jedlá sú zobrazené na FDC a okrajoch PL / N: Štúdio SDDMC podľa fotografií Mike O'Toolého / Tlač: 10-bloky s veľkým potlačeným okrajom / NV: 360 tis. (48c) a 310 tis. kusov / FDC (1)



Na margo histórie írskej kuchyne niektorí gastronómovia tvrdia, že pestovanie zemiakov od 17. storočia spôsobil úpadok írského kuchárskeho umenia. Aj vo Francúzsku trvalo celé dve storočia, než si labužníci zvykli na zemiaky. Napríklad Balzac sa o nich vyjadril, že „zemiaky sú ešte tak dobré pre prasatá“. Zemiaky však v mnohých krajinách boli pre chudobné vrstvy ľudí požehnaním, keď nejedného človeka zachránili pred skazou od hladu...

! Jedlo, oblečenie, kúrenie, nájomné, dane, slušné zariadenie na bývanie a deti. Týchto sedem mlynských kameňov, ktoré človeku visia na krku, môžu ho zbaviť len peniaze. A duch nemôže vzlietnuť, pokiaľ sa týchto kameňov nezbaví  
! (George Bernard Shaw)

## ISLAND



26.5.2005 / Dva tanieri s kompozíciou jedál a potravín / NH: 70 ISK a 90 ISK / N: Hany Hadaya / Tlač: Známkov okrúhleho tvaru vydané v 10-blokoch / FDC (1), ZZ (2) so známkami po 10 ks

Okrúhly tvar známok znázorňuje tanieri. Rozdelené sú na štyri časti, v jednej štvrtine je vždy zobrazený príbor a na ostatných štvrtinách potraviny - rozlične upravené ryby, ale aj zelenina a bylinky používané na prípravu tradičných islandských jedál. Vydavateľ na margo emisie uviedol: „Jedlo je pravdepodobne najdôležitejšou súčasťou ľudskej kultúry. Kuchyňa a všetky veci súvisiace s jedlom a gurmánskymi tradíciami formuje príroda, história, technické poznatky, sociálne vzory a ekonomika ľudskej spoločnosti...“



Islandská známka hodnoty 70 ISK bola na 19. zasadaní VZ PostEurop 10.10.2005 zvolená za najlepšiu známku emisného radu EUROPA 2005

## ISLE OF MAN

15.6.2005 / Známkov 42p zo série 100 rokov ROTARY INTERNACIONAL / PL. FDC



Známkov hodnoty 42p zo šesťznámkovej emisie je označená logom EUROPA 2005. Známkov boli vydané v PL s 10 ks známok, PL so známkov 42p má úpravu s gastronomickým námetom. Vydané boli dve varianty oficiálnych FDC, každá s kompletou šesťznámkov sériou.



## JERSEY

8.3.2005  
/ Štyri známky  
s tradičnými  
jedlami  
doplnené  
fľašami  
miestnych vín  
(3) a brandy (1)  
/ NH: 32p, 33p,  
40p, 70p / N:  
Jennifer Toobs  
/ Tlač:  
PL s 10 ks  
známok  
/ FDC (1)



Poštová správa ostrova Jersey vydala známky s typickým jedlom a fľašou vína resp. brandy z vinárskej oblasti Parish of St Mary, La Mare. Na známke 32 p je polievka z morského úhora *La Soupe d'Angulle* a fľaša vína značky *Domaine de La Mare*. Na známke 33 p sú ustrice a víno značky *Cuvee de La Mare*. Na známke 40 p je *Les Pais au Fou*, špecialita pripravená z fazule v hlinenom hrnci, do ktorého ide bravčový bôčik a kolienka, orechy, mrkva, cibuľa a rôzne bylinky. Varí sa na nízkej teplote, a preto dlho - ale zato pri varení kuchyňa nádherne rozvoníava... Hrnec s touto špecialitou dopĺňa fľaša vína *Clos de La Mare*. Na známke 70 p je zákusok *Bourdélots*, čo je v ceste zapečené jablko plnené hrozienkami, ďalej čierne maslo nazývané *Les Bourdélots auve du Niér Beurre* a fľaša *Jersey Apple brandy*. Príprava čierneho masla je spoločenská udalosť, lebo táto dobrota sa musí variť nad miernym ohňom celých 24 hodín, a to za neustáleho miešania. Pripravuje sa z veľkého množstva muštu, jablk, cukru, lékorice, škoric, muškátu, zmiešaného korenia a citrónov. Na prezentačnom prebale emisie (alebo ZZ?) je o. i. zobrazený zaujímavý medený destilačný prístroj.



! Veľké veci, veľké zmierenia i veľké radosti sa najľahšie zrodia za prestretým stolom. Srdce nikdy nie je vďačné, žalúdok niekedy áno...  
! (Imrich Gundel)

## KAZACHSTAN

14.4.2005 / Nádoba s kumysom,  
v pozadí kobyla s kvetinou v pysku  
a s kuchárskou čapicou na hlave  
/ N: R. Slusareva / NH: 90 tenge  
/ F: 27,50 x 46 mm  
/ Z: Hrebeňové 11½ : 11¼  
/ Vydala JSC Kazpost (Kazašská  
pošta) so súhlasom PostEurop  
/ Tlač: PL s 20 ks známok (5x4)  
s potlačenými okrajmi / FDC



Kazachstan je neeurópska krajina, ktorá pravidelne vydáva známky emisného radu EUROPA. Na známke je zobrazený *Kumys*, najcharakteristickejšia potrava tejto krajiny (rozšírený je aj v Mongolsku a iných ázijských krajinách). *Kumys* je kobyliie mlieko v čerstvom alebo kvasenom stave. Kvasené sa vyrába tak, že kobyliie mlieko sa dlho mieša v nádobe alebo v koženom vaku, nechá sa najmenej 12 hodín uležať a potom, už mierne kyslé sa pije. Nevypije sa však všetko, ale vždy sa niečo nechá ako základ pre novú dávku. Vraj až takto pripravený *kumys* je ten správny. *Kumys* niekomu chutí, iný ho nemôže ani cítiť... Aj tu platí, proti gustu žiadny dišputát.



! Značné rozdiely zostávajú v tých národných jedlách, ktoré sa nepodávajú bežne (a to aj v spôsobe podávania); v týchto prípadoch sa udržiava tradícia pravých a typicky národných jedál. Preto sa zdá, že tradície nezanikajú a ostávajú stále živé pre väčšinu obyvateľstva ! (Juliana A. Fialová)

## LICHTENŠTAJNSKO

7.3.2005 / „Host' je kráľ“  
/ NH: 1,30 CHF  
/ N: Oskar Weiss  
/ Tlač: PL s 20 ks známok  
/ FDC s 1 známokou,  
FDC so 4 známokami  
/ CM



Kresba autora so šarmom a jemným humorom (na naše pomery možno aj trochu ironicky) chce naznačiť, že jedenie okrem fyziologickej funkcie má aj duchovné stránky, spoločenské i etické hľadiská. Inak povedané, že v pohostinských službách nie je dôležitá len kvalita ponúkaného jedla, ale aj prostredie a najmä spôsob, akým je host' obslužený.

# LITVA



9.4.2005 / Biely syr, čierny chlieb / N: A. Ratkevičienė / NH: obe 1,70 LTL / F: 35 x 30 mm / Tlač: Tlačiareň cenných palierov, Budapešť, PL po 10 ks známok / VN: po 300 tis. ks / FDC (1)

V popredí obrazu prvej známky je plátenej vrecúško s tvarohom z kravského mlieka, ktorý je základom výroby bieleho, vo všetkých regiónoch Litvy veľmi obľúbeného syra. Ten môže byť nesladený aj sladený, bez prísad i s prísadami ako je napríklad kmín, mäta, hrozienka, bylínky alebo iné ingrediencie. Niektoré syry sa konzumujú čerstvé, iné suché alebo ako trvanlivé. Syry spolu s mliekom, tvarohom, srvátkou, smotanou a maslom tvoria dôležité potravinové články tejto pobaltskej krajiny. Na druhej známke v popredí je chlieb, v pozadí dozrievajúci lán obilia, roľnícka usadlosť, zelené lúky a lesy. Vydavateľ túto známku uviedol slovami: „Jeden zo základných a najstarších druhov litovských potravín je čierny chlieb. Jeme ho na raňajky, jeme ho na obed a tvorí nevyhnutnú súčasť stravy v každej rodine. V Litve sa k chlebu vzťahuje mnoho zvykov a považujeme ho za posvätný. Dokonca, keď niekomu náhodou spadne kus chleba, úctivo ho musí zdvihnúť, pobozkať a zjesť...“

! Kde sa mnoho je a pije, tam choroba otvára dvere  
! (Ľudové príslovie)

# LOTYŠSKO

23.4.2005 ! Prestretý stôl / N: Valda Batraksová / NH: 0,60 LVL / Tlač: PL s 10 ks, päť a päť proti sebe obrátenými známkami / VN: 200 tis. ks



Autorka výtvarného návrhu známky nakreslila stôl s dobrotami, ktoré sa zvyknú podávať pri slávnostných príležitostiach. Na prestretom stole je kus pečeného prasaťa, košík s vypečenými rohlíkmi, bochník syra a veľký korbáč piva s vytekajúcou penou... Obraz čias, keď šťastie a spokojnosť obyčajného človeka bola spojená predovšetkým s predstavou zdravia a dostatkom jedla.



Z myšlienok *Anthelme Brillat-Savarina*

- ! Povedzte mi čo jete, a ja vám poviem kto ste.
- ! Jedlo bez vína je ako deň bez slnečného svetla.
- ! Objav nového druhu jedla znamená pre blaho ľudstva viac, než objav novej hviezdy.
- ! Kto prijíma svojich priateľov a nestará sa o jedlo pre nich pripravované, nie je hodný aby mal priateľov.
- ! Osud národov závisí na spôsobe ich výživy.

# LUXEMBURSKO



24.5.2005 / Dve národné špeciality / N: fotografie jedál Guy Hoffmann / F: 34x34 mm / NH: 0,50€ a 0,60€ / Tlač: PL po 20 ks známok

Na známke 0,50€ je *Judd mat Gaardebounen*, ktoré sa pripravuje z údeného bravčového mäsa a zelených orieškov a podáva sa s hnedou omáčkou a knedľami. Na známke 0,60€ je *Feirstengszalot*, šalát pripravený z varených vajíčok, kyslých uhoriek, z vareného, nadrobno posekaného hovädzieho mäsa a ďalších ingrediencií. Podáva sa s octovou omáčkou.

! Medzi významné osobnosti gastronómie patrí *Marie Antoine Careme* (1784-1833), ktorý je považovaný za jedného zo zakladateľov a architektov modernej francúzskej kuchyne. Bol vynikajúcim kuchárom, autor mnohých receptov jedál, tvorcom jednoduchého, ale rafinovaného štýlu varenia i autorom viacerých kníh o kuchárskom umení – medzi najvýznamnejšie patrí *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*

Preslávil sa aj svojou metódou varenia skvelých omáčok a polievok (jedna z nich dostala prezývku *Najtvrdšia polievka na svete*). Varil pre mnohé významné osobnosti 19. storočia a preto sa *Careme* stal známym ako „kuchár kráľov a kráľ kuchárov“.



# MACEDÓNSKO



9.5.2005 / Obilné klasy a koláče, zelenina a Imam bajalma (?) / NH: 0,36MD a 0,60 MD / F: 40,2 x 30,2 mm / Tlač: PL so súťažou ôsmich, šachovnicovito rozmiestnených známok (4+4) / VN: po 40 tis. ks

# MAĎARSKO

9.5.2005 / Kura na paprike s haluškami / N: B. Baticz / NH: 160 Ft / Tlač: H so 4 známami, ktorý je graficky usporiadaný ako prestretý stôl. Na okraji háčeku vedľa štyroch tanierov (známok) sú chlieb, múka, cibuľa, cesnak, rôzne druhy paprik a ďalšie potraviny / VN: 130 tisíc háčekov / FDC





O maďarskej kuchyni sa netreba osobitne zmieňovať, je dobre známa aj u nás. Tak aspoň názvy niektorých typických jedál a potravinárskych výrobkov: Guláš, paprikáš, perkelt, segedínska kapusta, rybia polievka (*halászlé*), čabianska klobása, nudle s tvarohom (*túrós csusza*)...

! Skvelé jedlo je ako skvelý sex. Čím viac ho máte, tým viac ho chcete ! (Gael Greene)

## MADEIRA



5.5.2005 / Tanier s napichnutými kúskami pečeného papagája, tanier s rezmi morského mečúňa / NH: 0,57 € (2x) / Tlač: a) PL po 50 ks známok, b) H (2 známky + text - recepty jedál)



Madeira, ale aj Azorské ostrovy a Portugalsko, okrem nádhornej prírody, kultúrnych pamiatok, vynikajúcej kuchyni a pohostinských služieb, preslávila sa aj vynikajúcimi vínami. Vďaka vhodnej klíme, úrodnej pôde a kumštu miestnych vinárov Madeirské vína majú na celom svete punc najvyššej kvality. Fajšmekri si môžu vychutnať lahodný vinný mok mnohých renomovaných značiek

! Charakter človeka najlepšie poznáte pri peňažných veciach, pri pití a v hneve ! (Talmud)

## MALTA

6.6.2005 / Plnená paprika, baklažán a zelenina (16c), smažený králik na víne a cesnaku (51c) / F: 31x44 mm / Tlač: PL po 10 ks známok



Pri stravovaní v oblasti Stredomoria významnú rolu zohráva zelenina, ktorá sa používa nielen ako príloha, ale často ako základ hlavných jedál. Na Malte najsvoráznejším mäsom je králik. Toto zvieratko má 29. júna aj svoj sviatok (*Fenkata*), ktorý je spojený s rodinnými výletmi, návštevami, dobrým jedlom, pitím, spevom a zábavou.

! Chcem mať také jedlo, po ktorom žľčňkový záchvat dostanem hneď, a nie o troch hodinách v noci.  
! (John Barrymore)

## MOLDAVSKO



20.6.2005 / Syr, ovsená kaša, džbán a pohár (1,50 MDL), Koláče, čutora s vínom a pohár (4,40 MDL) / N: Víta Roshca / Tlač: a) PL po 10 ks známok, b) Hárček so súťažou 6 známok (3+3) a obalom s fotografiou vinohradov a reprodukciami oboch známok / VN: a) po 103.750 ks známok, b) 10.350 hárčekov / FDC (1)



! Jedlo, ktoré necháme, padne nám lepšie na úžitok než to, ktoré zjeme ! Ludovico Luigi Cornaro

## MONAKO



3.5.2005 / Štyri známky – Mäsom plnené taštičky *Barbagiuans* a provensálska pizza *Pissaladière* (obe 0,53 €), špenátom plnený koláč *Tourte de blettes* a múčniky (obe 0,55 €), emblém EUROPA majú natlačený len prvé dve známky / N: Giuseppe Mazza / Tlač: PL s 10 ks so súťažou dvoch a dvoch dvojíc známok (5x 0,53 € + 5x 0,53 € a 5x 0,55 € + 5x 0,55 €)

! Zvieratá sú mojimi priateľmi... a ja svojich priateľov nejem ! (George Bernard Shaw)

# NÁHORNÝ KARABACH

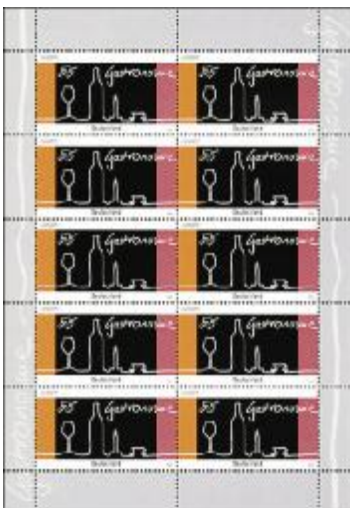


Dve známky vydané v PL po 10 ks známok (dátum vydania ani ďalšie údaje autorovi nie sú známe)

! Z pravidiel stolovania: Najprv sa majú podávať pokrmy ťažšie, potom ľahšie / Pri podávaní vína je postup opačný / Menu sa má podávať pomaly, aby bolo možné každý chod dostatočne vychutnať / Jedáleň má byť čo najlepšie osvetlená a teplota v nej nemá presiahnuť 20°C... ! Anthelme Brillat-Savarin

## NEMECKO

12.5.2005  
/ Na pekné chvíle  
/ N: Nina Clausingová  
/ NH: 0,55 €  
/ Tlač: PL s 10 ks známok / FDC



Nemecká kuchyňa je bohatá a pestrá. Na mieste nejakej špeciality na známke vidíme symbolický obraz stola vyvolávajúci predstavu príjemného posedenia v kruhu rodiny alebo priateľov. Autorka jednoduchou bielou čiarou na čiernej ploche vedie náš zrak po siluete šálky, sviečky, fľaši a pohárikú položenom na stole. Dotvorenie atmosféry už necháva na nás, na naše pocity, predstavivosť, životné skúsenosti či spomienky.

! Pri stolovaní dezertu bolo milovníkovi vína ponúknuté hrozno. „Ďakujem“, povedal odmietajúc misu s hroznom, „nie som zvyknutý piť víno v tabletkách“.  
! (vtip Anthelme Brillat-Savarina)

## NÓRSKO



16.9.2005 / Ryba (9,50 NOK), prestretý stôl (10,50 NOK)

/ N: Liv Andrea Mosdøl / Tlač: PL po 50 ks známok ( NV: 1 mil. ks (9,50 NOK), 1,5 mil. ks (10,50 NOK) / FDC

Na nórskech jedálnych lístkoch najčastejšie môžeme čítať jedlá z rýb, najmä makrel, tresky, lososov, pstruhov a jedlá z jahňacieho a hovädzieho mäsa, menej už jedlá z bravčového mäsa. Medzi rozšírené potravinové články patria mliečne výrobky, najmä syry vyrobené zo zdravého kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka. Pre chladné a vetristé počasie veľa ovocia sa neurodí, v lesoch je však hojnosť hřibov, jahôd a čučoriedok.

! Príroda síce dáva pokrm, ale neprináša ho až k hniezdu ! (Fínske príslovie)

## POLSKO

5.5.2005 / Oštiepok  
/ N: Magdaléna Blazková  
/ Cezary Hladki / NH:  
2,20 Zl / Tlač: PL s 20 ks známok / VN: 450 tisíc kusov / FDC



Na známke je oštiepok (*oscypek, oszcypek*) vyrobený z ovčieho mlieka, ktorý je zvláštny svojim tvarom, farbou i špecifickou chuťou. Vyrábajú ho v podhorskej oblasti na juhu Poľska pozdĺž vrchoviny Podhale (neďaleko od Zakopaného na poľskej strane V. Tatier). Ovčiarstvo a výroba syrov v tejto lokalite sa traduje už mnoho storočí. Jeden zo spôsobov ako si na ňom pochutiť, je uvedený na FDC: Oštiepok nakrájame na asi 1 cm hrubé kolečka, ktoré na oleji z oboch strán vysmažíme do zlata a horúce podávame s brusnicovým džemom.

! Menu bez syra je ako krásavica bez oka.  
! (Anthelme Brillat-Savarin)

## PORTUGALSKO



5.5.2005 / *Cozido á portuguesa* - misa s rôznymi druhmi mäsa a vyberanými prílohami (0,57 €), originálne upečená treska so zemiakmi (0,57 €) / N: Fotografie Homem Cardoso / F: 40x30,6mm / Z: 14 / Tlač: Ofset a) PL po 10 ks unámkov, b) Hárček s 2 ks známok a veľkým priestorom na text (recept) / VN: po 250 tisíc známok, po 120 tisíc hárčekov / FDC / Poštový lístok

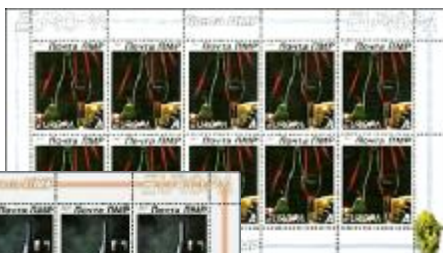


Prvé recepty na prípravu jedál z tresky a bravčového mäsa sú v tejto krajine známe zo 14. storočia. Súčasná portugalská kuchyňa vychádza zo starých receptov a tradičných surovín, ale jedlá sú už pripravované modernou technológiou. Prednosť dostávajú všetky morské produkty, zelenina, ovocie, bravčové, ovčie i králičie mäso, hodne sa používa cibuľa, cesnak, koriander, petržlen a olivový olej. Bohatý sortiment sladkostí je pripravovaný na základe starých kláštorňých receptov (medzi vynikajúce pochúťky patrí napríklad koláč *Sericaia*). Zdôrazňuje sa správna kombinácia jedla a vína. Medzi vínami kralujú druhy červeného portského.

Portské, madeira, sherry. Pri vyslovení týchto názvov dýchne na nás nielen vôňa morí, ciest a diaľav, ale ovanie nás aj dych stáročí. Právom, lebo tie najkvalitnejšie dezertné vína sa už od 16. storočia, kedy sa začali písať ich dejiny, stále vyrábajú tými istými klasickými technológiami. A práve tie im totiž dodávajú typický odtieň, vôňu a chuť (David Lorenc)

## PMR

Pošta PMR  
Pridnestrovskaia  
Moldavskaia  
Respublica



Známky vydané  
v PL po 10 ks  
(dátum vydania  
ani ďalšie údaje  
autorovi nie sú  
známe)

Jesť potravu, ktorá nie je bezpodmienečne potrebná pre organizmus a pritom nie je čo najľahšie stráviteľná, raz sa to bude posudzovať ako prehrešenie proti mravnosti! (Peter Altenberg)

## RAKÚSKO

28.5.2005  
/ Rakúšania majú kávu radi. Vidieť to aj na výpnej kresbe na známke, na ktorej do šálky kávy autor kresby ponoril čašníka. Ten však neprotestuje, ale naopak, blažene sa usmieva, akoby sa v káve dobre cítil / N: Hannes Margreiter / NH: 0,75 € / VN: 700 tis. ks / FDC



Podľa všetkého, tradícia pitia kávy v Rakúsku sa začala odvíjať v roku 1683. V tom roku Turci pred bránami Viedne nechali aj vrecia so zrnkami kávy. K nim sa dostal muž menom *Kolschitzky* a ten krátko na to otvoril prvú kaviareň „Zur Blauen Flasche“ (K modrej fľaši). Neskôr horkú chuť kávy vylepšil cukrom a mliekom a zrodila sa „Wiener Melange“ (viedenská zmes). Počet kaviarní sa zväčšoval a v polovici 18. storočia sa návšteva kaviarne stávala súčasťou života Viedencanov. Chodili tam prečítať si noviny, zahrať karty alebo stretnúť sa so známymi. Kaviarne si osobitne obľúbili intelektuáli a umelci, z ktorých nejednen viac času trávil v kaviarni ako doma (dokonca podaktorí si tam nechali doručovať aj poštu). Veľkej popularite sa tešili najmä viedenské kaviarne „Griensteidl“ a „Central“. Cez vojnové roky ľudia z nutnosti pili kávu z čakanky, žita, jačmeňa alebo zo slivkových jadier, ale kaviarne nezanikli. Boli a stále zostávajú ako inštitúcie, ako súčasť Rakúska. Rakúsko a kaviareň – jedno bez druhého sa vraj ani nedá predstaviť.

Jedlo a nápoje je tým, čo drží dušu a telo pohromade (Nemecké príslovie)

## REPUBLIKA SRBSKA



4.4.2005 / Znáмка 1,00 KM - kuchynský šporák s ohništom a srbskými jedlami (*pogaca, sarmice*), známka 1,50 KM – stôl s tradičnými jedlami (*šunka, kajmak, prajice*) – N: Radomir Bojanič, Nadežda Skocajic / Tlač: Ofset - a) PL po 8 ks známok + 1 kupónom, b) Hárček so súťažou troch sérií známok (3 + 3), obal, číslované / VN: PL po 55 tis. kusov, H 20 tis. kusov



Kde Ťa radi vidia, tam choď iba zriedka. Kde neradi, tam nechod' nikdy (Švédské príslovie)

## RUMUNSKO

Dve rumunské známky hovoria o počiatkoch gastronómie, ktoré sa začali odvíjať od objavenia ohňa a prvými tepelnými úpravami potravy. Môžeme to vidieť napríklad na kresbách v jaskyni „Les Trois Frères“ pri Ariège v južnom Francúzsku. Pozadie oboch známok tvoria staré mapy územia dnešného Rumunska. V popredí prvej je lukostrelec poľujúci na vtákov a zatišie s ovocím (21 000 ROL), na druhej poľovnícky pes prinášajúci úlovok a zatišie s pečenou husou a pohárom vína.



9.5.2005 / Z histórie gastronómie / N: Octavian Penda / NH: 21 000 ROL, 77 000 ROL / Tlač: Hárček so súťažou dvoch dvojíc známok / VN: 196 tis. ks / FDC

Človek prestrie svoju dušu ako pekný obrus a už iba očakáva, aby mu osud začal klásť jedlá a víno; človek je pripravený pochutnať si čo najlepšie (Jean Dutourd)

## RUSKO

5.5.2005 / Podľa slovanského zvyku hostí vítajú chlebom a soľou. Ale Rusi hostov uctia aj inými špecialitami svojej národnej kuchyne. Niektoré z nich sú zobrazené aj na známke / N: V.Lariškinová / NH: 8,00 RUR / Tlač: a) PL s 50 ks známok, b) malý PL so 6 ks známok / VN: 250 tis. ks známok, 70 tis. ks malých PL / FDC



V popredí je jedna z najvyhľadavanejších ruských špecialít čierny kaviár - ikry jesetera. Hneď vedľa je červený kaviár - ikry lososa. Na konzumáciu sú pripravené nesladené palacinky, s ktorými vraj kaviár chutí najlepšie. Ďalej je tam med, na šnúre visiace praclíky a hlinená nádoba (s medovinou alebo kvasom?). Nuž a všetkému na stole kraľuje samovar, lebo k ruskému naturelu neodlučiteľne patrí pitie čaju. Samozrejme, o ruskej kuchyni by sa žiadalo napísať viac. Veď oplýva mnohými typickými jedlami ako napr. *soľanka*, *okroška*, *polievka ucha*, *boršč*, *baraní šašlík*, *pelmene* s *čučoriedkami*, *pirožky*, *pšeničné bliny*... Nuž, a z nápojov nemožno nespomenúť *vodku*.

## SAN MARINO



25.4.2005 / Chlieb a víno / Design: Franco Filanci, Paolo Candelari / NH: 0,62 € a 1,20 € / F: 30 x 40 mm / Z: 13 / Tlač: Ofset, PL po 20 ks známok / VN: po 210 tisíc kusov známok

Vydavateľ emisiu uviedol slovami, že chlieb a víno tvoria pravý základ gastronómie (prinajmenšom v oblasti Stredomorských krajín) a sú základnými elementmi, z ktorých boli vyvinuté na vysokú úroveň kuchynského umenia. Chlieb a víno ani dnes nemôže chýbať na stole pri žiadnej príležitosti... Na prvej známke je košík s pečivom z chlebového cesta a v pozadí drevom vykúrená pec. Chlieb má mnoho podôb, voní a chutí. Pečie sa v tvare okrúhlych i podlhovastých bochníkov, sú guľaté i ploché, či v tvare dlhých rohlíkov, vyrobené z rôzneho druhu múky a rôznou technológiou, s olivovým olejom i bez, ale aj s pridaním rôznych prísad (sezam, orechy, aníz, olivy, sušené figy a i.). Na druhej známke je pohľad do vinárskej pivnice s fľašami rôznych odrôd bieleho, červeného a ružového vína. Obraz príjemnej atmosféry dotvárajú klasické ozdobené sudy v pozadí. Chlieb a víno, telo a krv.

Pokladať svoj organizmus za živé, ušfachtilé umelecké dielo, a tak s ním aj zaobchádzať, to je kultúra!  
Peter Altenberg

## SLOVENSKO

22.4.2005 / Chlieb v tvare mapy SR a soľnička – symbolická kresba / N: Karol Prudil / NH: 19 Sk / Tlač: Ofset, PL s 8 ks známok / VN: 500 tisíc kusov známok / FDC



Vydavateľ k vydaniu emisie uviedol: V závislosti od prírodného prostredia Slovenska tvorili v minulosti prevažnú časť stravy jeho obyvateľov rastlinné a mliečne produkty. Mäso v nej pôvodne nehralo významnejšiu úlohu. Pre slovenskú stravu bola typická predovšetkým kyslá chuť jedál. Sladké jedlá sa konzumovali menej a väčšinou len príležitostne. Z hľadiska spôsobu prípravy jedál, väčší podiel tvorili varené než pečené jedlá. Za posledných dvesto rokov vývoj slovenskej stravy ovplyvnilo rozšírenie novších poľnohospodárskych plodín - zemiakov, kukurice a cukrovej repy, zdokonalenie mletia obilia a obchod. Z rastlinných produktov základnými jedlami obyvateľov Slovenska boli chlieb, varené cestoviny, kašovité, zeleninové a zemiakové jedlá, polievky, omáčky, rozličné druhy koláčov. Veľká úcta sa vždy prejavovala chlebu. Najznámejším zvykom spojeným s chlebom je ponúkание vzácnym hostí chlebom a soľou. Najznámejšou a najtypickejšou varenou cestovinou slovenského etnika sú halušky. Najzaužívanejšou zeleninou je oddávna kapusta, najmä v kyslej kvasenej forme. Pre mliečne produkty slovenskej stravy sú špecifické ovčiarske pastierske výrobky - ovčie syry bryndza, oštiepky a parenice a mliečny nápoj žinčica. Medzi nápojmi k najstarším druhom patrí medovina. Alkoholické nápoje v slovenskej strave charakterizujú najmä pálenky pálené zo sliviek a borievok... (Zora Valentová)



# SLOVINSKO

20. 5. 2005 / Poticas (koláče) / Matjaž Učakar / NH: Označenie písmenom D – poštovné do zahraničia / Tlač: Stvorfarebný ofset, PTC, a.s., Praha, PL s 8 ks známok + 1 kupónom / FDC



Koláče na známke vyzerajú veľmi pekne a v skutočnosti určite sú aj veľmi chutné a voňavé. Slovinci ich volajú *poticas* (koláč – *potica*), u nás ich poznáme najčastejšie pod názvami makovník či orechovník. V Slovinsku patria medzi najobľúbenejšie pochúťky a prakticky nechýbajú v žiadnej domácnosti. V slovinskej kuchyni sa stretávajú vplyvy z oblasti Álp, stredomorského regiónu a panónskych rovín. Nie náhodou na známku boli vybrané koláče orechové, makové a s estragónom - oni práve reprezentujú uvedené tri zemepisné oblasti.

! Mám rád jahody so smotanou. Z akéhosi nepochopiteľného dôvodu majú ryby radšej červa. Keď idem na rybačku, ponúkam rybe tučného červa, nie to, čo mám rád ja! (Dale Carnegie)

# SRBSKO a ČIERNA HORA



5.5.2005 / Miestne jedlá a dezerty / N: Nadežda Skočajić / Dve dvojice známok s označením hodnoty v dinároch aj euro: 41,50 D - 0,50 € a 73,00 D - 0,90 € / Tlač: Ofset, a) PL s 8 známkami + v strede s 1 kupónom, b) Hárček so súťažou dvoch známok, číslované / VN: známky po 80 tis. kusov, hárček 50 tis. kusov / FDC (2)



! Oči nikdy nezasytíš! (Bantu – Afrika)

# ŠPANIELSKO

15.4.2005 / Tanier so šunkou, pečivo a pohár vína / NH: 0,53 € / F: 40,9 x 28,8 mm / Tlač: PL s 50 ks známok / VN: 1 mil. ks známok



Na kultúru Španielsko, ale aj jej kuchyňu, mala veľký vplyv sedemstoročná, do 15. storočia trvajúca okupácia Maurmi. Tí so sebou priviezli citrusové ovocie, orechy, koreníe a zaviedli kultivovanie ryže. Po príchode do Nového sveta Španieli objavili ďalšie nové vzrušujúce gastronomické poklady ako papriku, kakao či paradajky. Ďalší vplyv bol zo strany francúzskej a talianskej kuchyne. Napriek tomu Španielsko má svoju vlastnú, výraznú a pre jednotlivé časti krajiny charakteristickú kuchyňu. Na známku sa nedostala povestná Andalúzska studená polievka *gazpacho* uvarená z paradajkou, papriky, uhorky, ani populárna baskická pochúťka *kokotxou* pripravená z najjemnejšieho mäsa zo spodnej časti hlavy morskéj šľuky, ani Katalánske rybacie jedlo *zarzuela*, v jednom hrnci uvarené ryby, sépie, lastúry a krevety, ale iná špecialita - tanier s nádhernou šťavnatou šunkou, ktorá je vraj labužníkmi v posledných rokoch stále obľúbenejšia.

! „Ak hovorí duša o jedle, nasýtení, výžive, hladovaní, chuti či trávení, nemôžeme to brať doslova. V prípade jednotlivých potravín vždy musíme brať do úvahy individuálne a kolektívne asociácie. A kolektívne asociácie majú svoje korene v kultúre ľudstva zapustené veľmi hlboko.“ Cez rozprávky, povesti a mytologické príbehy autorka ukazuje, ako jednotlivé potraviny majú z hľadiska ľudskej kultúry odlišné, ale napriek tomu v mnohom príbuzné významy. Nech sa už jedná o biblické jablko pokušenia alebo obilniny príznačné pre bohyňu – matku, bohyňu plodnosti. Sleduje tiež symboliku pokrmov v ľudských snoch. A v konečnej fáze upozorňuje na využitie tohto špecifického jazyka súčasťou reklamnou mašinériou! (O knihe Eva Jackson: Jedlo a premena)

# ŠVAJČIARSKO

10.5.2005 / N: Annete Maiga / NH: 1 CHF / Tlač: PL so 16 ks známok (4x4)

Aj táto známka pripomína, že dobré jedlo a príjemné prostredie jedálne by mala hosť potešiť a doslova ho hýčkať. V gastronómii totiž slávnostne ozdobený stôl hrá dôležitú úlohu, pretože vplyva pri jedení na zmyslový zážitok.



! Zvieratá sú mojimi priateľmi... a ja svojich priateľov nejem ! (George Bernard Shaw)

## ŠVÉDSKO

10.3.2005 / Produkty zdravej výživy / NH: Známky pre listy 1. triedy pre vnútroštátnu poštovú dopravu / Tlač: PL so 6 ks známok, sýtlač pre ZZ (2x 3 známok)

Švédska pošta na propagáciu zdravej výživy cestou emisie troch známok prizvala k spolupráci *Tinu Nordstromovú*, televíznu moderátorku. Tina pred niekoľkými rokmi veľkú popularitu získala reláciou o stravovaní, v ktorej svojim šťastným smiechom inšpirovala divákov na varenie chutných a zdravých jedál. Teraz svoju popularitu poskytla na prezentáciu a reklamu tejto emisie.



Tina aj navrhla, čo má byť na známkach zobrazené: Na prvú známku plody a zavareninu čiernej bazy, citrón a *badján* (druh korenia z tropického stromu), na druhú jablčko, artyčok a mlieč roľný (*Sonchus arvensis*) a na tretiu známku cviklu, kozí syr a pažitku.



! Vegetariánska strava môže predísť 70 až 90 percent všetkých srdcových ochorení  
! (The Journal of the American Medical Association)

## TALIANSKO



9.5.2005 / Obilné klasy, hrozno / N: Gaetano Ieluzzo / NH: 0,45 a 0,62 € / Tlač: PL po 50 ks samolepiacich známok, na okraji nálepky postaprioritaria / Priority Mail

Taliansko so svojou vynikajúcou kuchyňou patrí medzi najchýrnejšie a za posledné storočie sa stala kuchyňou svetového dosahu. Kuchárske tradície na Apeninskom polostrove vznikali už v antike. V prvom storočí n. l. vznikla slávna Apiciova kuchárska kniha „Decem libri qui dicuntur de re coquinaria“, z ktorých recepty sa objavujú v kuchárskych učebniciach ešte aj dnes. Talianske jedlá sa vyznačujú úspornosťou a súčasne aj vynikajúcou chuťou. Prevažujú jedlá z cestovín, ktoré sa pripravujú z dvoch základných druhov *pasta secca* (bezvaječné cesto) a *pasta aluovo* (vaječné cesto), z ktorých sa pripravuje pizza, špagety a ďalšie typické jedlá. Vo veľkej miere sa používajú syry. Kuchyne v jednotlivých častiach krajiny majú svoje špecifiká. Napr. v severných oblastiach sa viac konzumujú mäsité jedlá, na juhu viac jedlá z rýb, na severe sa na smaženie používa maslo, čím ďalej smerom na juh, tým viac olivového oleja. Významné miesto v talianskej kuchyni zaujíma víno - nielen ako nápoj, ale aj ako súčasť mäsitých jedál a omáčok.

! Čím sa líši človek od zvierat? Zo všetkých tvorov iba človek pije, keď nemá smäd, je, keď nemá hlad a hovorí, keď nemá čo riecť ! (Steibek)

## TURECKO

9.5.2005 / „Krajina zdravej výživy“ / N: Ajans Türk A.S / F: 52 l 36 mm / Z: 13 / NH: 70 YTL



Na známke je imaginárny obraz krásnej krajiny vytvorený z rôzneho druhu zeleniny, ktorý by sa dal nazvať „Krajina zdravej výživy“. Vpravo je záhrada s listami kapusty či kelu, nad nimi kopce zo zemiakov. Plot záhrady je z luskov fazule, pred plotom sa nechajú obdivovať paradajky a cibule. Vľavo sú „kríky“ brokolice, pred nimi hlávky šampiónov a za nimi „stromoradie“ zo špenátových listov. Slniečko nad krajinou tvorí koliesko citrónu. Tanier v ľavom dolnom rohu známky symbolizuje vzťah medzi zeleninou a zdravou výživou.

! Dobrý hosť si so sebou prinesie jedlo a nápoje, ešte lepší hosť si prinesie aj vlastné prezuvky. Ideálny hosť vôbec nepríde ! (Václav Dušek)

## UKRAJINA



20.5.2005 / Ukrajinský boršč a potraviny, z ktorých sa pripravuje – hovädzie mäso, kapusta, cvikla, rajčiny, mrkva, paprika, zemiaky, cesnak, cibuľa, smotana, bobkový list, petržlen... / N: O.Kostiušenko (fotografie), S.Bondar (grafická úprava), Maria Heiko (návrh obalu) / F: 45 x 33 mm, v hárčeku 40 x 28 mm / NH: 2,61 a 3,52 UAH (hryvnia) / Tlač: a) PL so sýtlačou 16 ks známok (4x4 dvojíc známok) s potlačeným okrajom, b) Hárček so sýtlačou 4 ks známok (2 dvojice známok), na okrajoch zoznam surovín potrebných na zhotovenie ukrajinského boršču, obal s tanierom boršču a pampúškami / FDC





Okrem tradičného boršču sa ukrajinská kuchyňa vyznačuje mnohými ďalšími národnými špecialitami. Napríklad pečené bravčové mäso prešpikované cesnakom a cibuľou, kapustové závitky (*golubcy*), šťavnaté pampúšky s cesnakom, na mnoho spôsobov pripravená tekvica (pečená, varená, dusená i sušená), kypré taštičky (*varenniky*) s višňami alebo s tvarohom, lahodný chladený kompót zo sušeného ovocia (*uzvar*) či tradičný vianočný dezert *Kut'ja*...

- Pre kohúta je jačmeň vzácnejší než perly
- (Maďarské príslovie)

## VATIKÁN



2.6.2005 / Ryby na keramických tanieroch / NH: 0,60 € a 0,80 € / F: známky 31,7x41,3 mm, PL 182,8x106,5 mm / Z: 13 / Tlač: Ofset, PL po 10 ks známok / VN: po 300 tis. ks  
Poštová správa cirkevnej štátu na známky použila motívy rýb na tanieri z diel svetoznámeho maliara Pabla Picassa, ktoré sa nachádzajú vo Vatikánskych zbierkových fondoch. Ryby majú významový vzťah k zlatému nástupníckemu stolu Petra i mnohých biblických príbehov. Jedlá v najširšom zmysle slova sú veľmi úzko spojené s náboženským učením, zvykmi a tradíciami.

- Internet je kuchárska kniha budúcnosti – stačí do vyhľadávacieho programu zadať slová „kuchárska kniha“ alebo „jedlo“ a vzápätí je človek zahrnutý enormným množstvom informácií a receptami jedál z všetkých kútov sveta... | (Správa z tlače)

## VEĽKÁ BRITÁNIA



23.8.2005 / „Premeny chutí v Británii“ / N: Catell Ronca / NH: Známková pre list 2. triedy, známka pre list 1. triedy (s logom EUROPA), 42p (s logom EUROPA), 47p, 60p a 68p / F: 35x35 mm / Tlač: a) PL po 25 ks známok, PL po 50 ks známok / FDC



Známky emisie „Premeny chutí v Británii“ (*Changing Tastes in Britain*) pripomínajú šesť jedál pochádzajúcich z rôznych oblastí sveta, ktoré sú aj súčasťou britskej kuchyne dnešnej multikultúrnej spoločnosti. Známková určená na zásielky 2. triedy je venovaná ryži, ktorá tvorí základnú potravu pre viac ako polovicu ľudstva. Známková na zásielky 1. triedy je venovaná čaju, ktorý sa prvýkrát začal piť v Číne už viac než pred 5000 rokmi. Námetom známky 42p je *sushi*, ktoré má pôvod v Japonsku ako spôsob uchovávania (konzervovania) rýb. Cestoviny, ktoré svoj rodný list majú v 4. storočí pred našim letopočtom v Taliansku, sú námetom na známke 47p. Na známke 60p si mladá dáma pochutnáva na *chipsoch* (zemiakových lupienkoch) a pripomína, že prvé zemiaky boli vypestované Inkami. Posledná známka (68p) je venovaná jabĺčkam, ktoré sú prvoradým exportným artiklom Veľkej Británie. Na známkach jednotlivé druhy jedál podčiarkujú postavy z krajín ich pôvodu. Originálny námet so stručnou, ale poučnou exkurziou do minulosti i súčasnosti gastronómie.

- Je zaujímavé, a skoro až dobrodružné, pozrieť sa zblízka na dejiny stolovania, chuti, vonkajšej úpravy a zdobenia jedálenských stolov, kuchárskych kníh, kuchárov a pohostinských zariadení. Zamyslieť sa nad tým, ako 20. storočie zmenilo náš vzťah k potrave a k jedlu...

Lebo „ak vieme, čo jeme, vieme aj to, akí sme“. Obmena nemeckého príslovie „Man ist, was man isst“, neplatí len o jednotlivcoch, ale aj o spoločenských vrstvách a celých národoch.

- (Helena Jarošová)



### Niekoľko poznámok na záver

Spoločné vydania známok emisného radu EUROPA sa tešia pomerne širokému okruhu zberateľov. Zrejme značnej časti zberateľov koncepcia ich vydávania na zbieranie lepšie vyhovuje než tradičné teritoriálne alebo námetové. Napríklad aj tým, že v „mori“ vydávaných známok predať len emisie s logom EUROPA sú dobrými orientačnými „majákmi“, ktoré vytvárajú pre ich zbieranie koridory v prijateľnom rozsahu.

Kvalitatívne nívom v spoločných vydaniach vidím najmä v tom, že jeden (spoločný) námet je v priebehu krátkého časového obdobia zobrazený na známkach viacerých krajín. To umožňuje daný námet vidieť z rôznych uhlov pohľadu vydavateľov a tvorcov známok, z rozdielov koncepcie známokovej tvorby jednotlivých poštových správ a cieľov, ktoré svojou emisnou politikou sledujú. Je tu teda skvelá možnosť aj na porovnanie. Preto hlavným zámerom toho prehľadu je podať aspoň stručnú informáciu o produkcii známok EURÓPA 2005 GASTRONÓMIA. Je to už druhý (prvý bol uverejnený v lete 2005), doplnený a upresnený prehľad, avšak ani tento jeho zostavovateľ nepovažuje za kompletný a vybavený so všetkými potrebnými údajmi. Aj v tomto prípade bude potrebný dlhší čas na získanie a overenie všetkých údajov a na zaznamenanie v odbornej filatelickej literatúre.

### TransEM-formovaný príspevok

Viliam Kučera: PROSÍM KU STOLU, JE PRESTRETÉ, Zberateľské state 16, príloha časopisu ZBERATEĽ, číslo 7/2005, ktorý vydáva firma Zberateľ v Bratislave. Pôvodný príspevok doplnil, upresnil a na použitie v elektronických médiách upravil autor. Bratislava, marec 2006

Úplne na záver chcem ešte dve poznámky:

I Okrem oprávnených vydavateľov v prehľade uvádzam aj známky EURÓPA 2005 GASTRONÓMIA vydané aj inými subjektami. Nakoľko sa však v tejto problematike nevyznám, vo veci legality neoficiálnych vydání odporúčam sa obrátiť na medzinárodné poštové a filatelistické orgány (UPU, PostEurop resp. FIP, FEPA), ktoré disponujú potrebnými informáciami aj na svojich webových stránkach.

I V prehľade nehľadajte známky EURÓPA 2005 GASTRONÓMIA vydané Holandskom – poštová správa tejto krajiny v posledných rokoch známky v rámci emisného radu PostEurop prestala vydávať.

I Viliam Kučera

### Pramene



I Ďakujem za informácie poskytované poštovými správami formou bulletinov a internetových webových stránok, informačným službám Svetovej poštovej únie, Post Europ, AIJP, katalógu STANLEY GIBBONS, webovým stránkam STAMP YELLOW PAGES DIRECTORY, katalógom Jürgena Haepersa EUROPA STAMPS a Guya Döxena L'Europe philatélique a i.