



Posudek bakalářské diplomové práce

Autor: Štěpán Jančálek

Titul: *Ředkev setá a její využití v Evropě a v Číně*

konzultant: Mgr. Kateřina Šamajová

Hodnotící kritéria:	Známka:
Stanovení cílů práce a jejich dosažení	D
Diplomant si za cíl stanovuje komparovat využití ředkve seté jakožto kulturní plodiny napříč Čínou a Evropou. Cíl práce je stanoven poměrně široce a vágně, chybí upřesnění zkoumané doby (historické, či současné využití) a rovněž důraz na antropologické hledisko výzkumu, tj. zkoumání vztahu ředkve s představiteli jednotlivých kultur. Cíle jsou v této vágní formě naplněny, ovšem způsob, jakým tohoto bylo dosaženo se může zdát problematický, protože jak v teoretické, tak analytické části se práce blíží encyklopedickému výčtu. Domnívám se, že kdyby bylo práci věnováno více času a měla jasnější cíle a metodiku, jednalo by se o cenný příspěvek do studia kulturních plodin.	
Struktura, metodologie, argumentace a interpretace	D
Práce je strukturována přehledně a logicky, avšak analytickou část práce nevnímám jako zcela korespondující s částí teoretickou. Tento problém je pravděpodobně následkem problematického vymezení záběru práce z hlediska času, prostoru a oboru. Vzhledem k zaměření se na analýzu receptů využívající ředkev bych v teoretické části očekávala diachronní rešerši receptů z čínských primárních zdrojů (nebo aspoň z kvalitních sekundárních, např. série <i>Science and Civilisation in China</i>). Teoretická práce je tak silně zaměřená na faktické informace o ředkvi, které mohou v kontextu filologické práce působit poměrně irelevantně. Argumentačně je práce poměrně poctivě vyvedená, nicméně v interpretační rovině by mohla být silnější, především pak v analýze a syntéze získaných poznatků, u kterých se od diplomanta očekává zpracování tak, aby byly získané poznatky dány do nových souvislostí. V práci mi chybí silný leitmotiv a argumentace, proč se o kulturní plodiny zajímat. Metodologie je popsána velmi jednoduše, vzhledem ke skutečnosti, že se primárně jedná o kompilaci populárních receptů z webových stránek. Diplomant blíže nespecifikuje parametry, které zvolil pro určení „populárních a nejvíc vyhledávaných receptů“ (s. 25). Jako největší problém spatřuji absenci reálného a kohezivního výzkumu a malému, nereprezentativnímu vzorku receptů v analýze, práce tedy působí nejistě a zmateně. Kapitola o veganství, nebo vegetariánství je příkladem nekohezivního charakteru práce, kdy není patřičně vysvětlena návaznost nebo relevance dané kapitoly.	
Jazyk, stylistika	B-C
Jazyk práce je poměrně čtivý a bez větších gramaticko-stylistických prohřešků. Má však sklony používat specifické výrazivo převzaté ze zdrojů encyklopedických, nebo přírodovědně zaměřených, čímž vzniká jistý dojem přehnané, nebo i nesouvisející	

odbornosti. Místy nacházíme drobné odchylky ve formátování textu, jako jsou nekonzistentní rozestupy odstavců, tečky před citacemi v textu	
Odborná literatura, bibliografický aparát	C-D
Jak již bylo zmíněno, v práci jsou využity místy problematické zdroje. Předně se jedná o obecné a zastaralé zdroje encyklopedického charakteru, které jsou využity v rámci kompilace, kterou tvoří teoretická část práce. Dále pak webové zdroje, jejichž odbornost může být diskutabilní vzhledem k neredigovanému obsahu pocházejícího z webu. Pokud se chtěl diplomant zaměřit na textovou analýzu receptů, mohl tak učinit využitím tištěných soudobých a historických kuchařek/dietetických předpisů a tak komparovat posun ve významu ředkve pro danou kulturu.	
Navrhované celkové hodnocení	D

Témata pro obhajobu a doplňující otázky:

1. Jak se změnil význam ředkve v současné Číně oproti historii?
2. Z Vaší analýzy receptů vyplývá, že v (současné?) Číně je ředkev zpracovávána více metodami, než na západě (které země to jsou?). Jinými slovy, čím je dané, že ředkev v Číně se suší, nakládá, dusí, vaří?

Datum obhajoby: 15. června 2022

Podpis: