

Posudek bakalářské práce

Anna Mališová, *Zvláštnosti Bretaně*, FPE ZČU v Plzni (vedoucí bakalářské práce Mgr. et Mgr. Radka Fridrichová), 44 stran rukopisu + přílohy.

Předkládaná přepracovaná bakalářská práce obsahuje následující části: Úvod (s. 6 - 7), Keltové v Bretani (s. 8 - 15), Bretonci (s. 16 - 29), Gastronomie (s. 30 - 33), „Tour de Bretagne“ (34 - 37), práci zakončují Závěr (s. 38 - 39), Résumé (s. 40), Seznam použitých zdrojů (s. 41 - 43), a Seznam příloh (s. 44). Bakalářská práce je doplněna řadou barevných a černobílých příloh.

Autorka v předkládané bakalářské práci v části Úvod stručně seznamuje čtenáře se svojí bakalářskou prací, stručně se zmiňuje o původu Bretonců, o zdrojích, ze kterých čerpala a o kompozici své bakalářské práce.

V kapitole nazvané *Keltové v Bretani* se A. Mališová zabývá dějinami Keltů v Bretani a historií tohoto národa. V druhé kapitole *Bretonci* autorka bakalářské práce popisuje bretonské symboly - vlajku, hymnu, heslo Bretonců, triskel a hranostaje, jejich původ a význam. Dále je v této kapitole popsána krajina a podnebí Bretaně a jejich vliv na povahu Bretonců. Na s. 22 A. Mališová píše: „Nejznámějším příkladem jsou ovce pěstované v zátocě *Le Mont-Saint-Michel*.“ Autorka bakalářské práce zaměnila termín *chovat*, používaný u zvířat za *pěstovat*, který se používá pro rostliny. Jako zajímavou část této kapitoly považují popis bretonštiny, jejího původu, současného stavu a jejích dialektů, ústních lidových tradic a bretonské literatury.

Třetí kapitola je věnována nejdůležitějším gastronomickým specialitám Bretaně. Autorka se zmiňuje mimo jiné o *galette*. Postrádám jazykové vysvětlení používání dvou názvů - *crêpe* a *galette*. Oba názvy se v Bretani používají, avšak záleží na geografickém, a tedy jazykovém prostředí. V Basse-Bretagne se tento pokrm nazývá *crêpes*, přičemž slané jsou vyrobeny z pohankové mouky a sladké s mouky pšeničné a v Haute-Bretagne Bretonci označují slané *crêpes* slovem *galettes* a sladké jsou označovány *crêpes*, jako v Basse-Bretagne. V Basse-Bretagne slovo *galette* označuje typ palačinky s nastrohanými jablky v těstě nebo to mohou být máslové sušenky z Pont-Aven.

Čtvrtou kapitolu nazvala její autorka „Tour de Bretagne“. Pojednává o třech bretonských městech: o vnitrozemním městu *Josselin*, přístavu *Lorient* a historickém městě *Vannes*. A. Mališová se věnuje i popisu Carnacu, Quibéronu, Dinanu, Saint-Malo a dalším, přičemž neopomenula Mont-Saint-Michel, který se nachází téměř na pomezí Normandie a Bretaně, ačkoli patří do départementu la Manche, tedy do regionu la Basse-Normandie.

V Závěru Anna Mališová shrnuje poznatky z jednotlivých kapitol. Francouzsky psané résumé je výstižné, obsahuje však dvě gramatické a jednu pravopisnou chybu.

Autorka bakalářské práce užívá buď 3. os. singuláru s označením *autorka* (s. 7, 8, 12, 19, 25, 28, 31, 34, 38), např.: *autorka tento fakt považuje ...*, s. 25, *autorka se domnívá ...*, a na jiném místě používá 1. osobu plurálu: s. 6: *Dále se budeme snažit nalézt oblasti*, s. 8: *V této kapitole se budeme věnovat*, s. 18: *V této kapitole budeme jmenovat pět z nich*, a tamtéž: *Nastíníme jejich historii a význam v současnosti.*, s. 17: *Na závěr této kapitoly konstatujeme, že...*, s. 39: *Domníváme se proto, že cíl práce...*


Přílohy obsahují zajímavé, většinou barevné obrázky a mapku Bretaně.

Seznam literatury a zdrojů internetových informací odpovídají odbornému zaměření bakalářské práce a jejímu rozsahu.

Bakalářská práce má velmi dobrou grafickou úpravu. Bakalářská práce je srozumitelná a celkově přehledná s dobře vypracovaným obsahem, který umožňuje rychlou orientaci.

Bakalářskou práci studentky Anny Mališové považují přes uvedené nedostatky za zdařilou, a proto ji doporučují k obhajobě a navrhuji ji klasifikovat známkou „velmi dobře“.

Plzeň 6. července 2012



PhDr. Antonín Vondráček, CSc.