

LUCIE KUBÁSKOVÁ  
JANA JÍROVCOVÁ



# KULINÁRNÍ TRADICE

MORAVSKÝCH A SLEZSKÝCH REGIONŮ





Národní  
zemědělské  
muzeum



LUCIE KUBÁSKOVÁ  
JANA JÍROVCOVÁ

NÁRODNÍ  
ZEMĚDĚLSKÉ  
MUZEUM,  
S. P. O., 2021

ISBN  
978-80-88270-25-6

# KULINÁRNÍ TRADICE

MORAVSKÝCH A SLEZSKÝCH REGIONŮ

Předkládaný kritický katalog je vědeckým výstupem projektu NAKI II –  
Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace (DG18Po2OVVo67).

# OBSAH

ÚVOD .....	9
METODOLOGICKÁ VÝCHODISKA, PRAMENNÁ ZÁKLADNA A LITERATURA .....	11
TRADIČNÍ LIDOVÁ STRAVA .....	12
MLÉKO .....	22
TVAROH, SÝRY .....	30
MOUKA .....	40
CHLÉB .....	50
PEČIVO .....	60
OBŘADNÍ PEČIVO .....	70
MASO .....	80
MED .....	96
OVOCE .....	102
ZELENINA .....	118
BRAMBORY .....	126
LUŠTĚNINY .....	134
TUKY, OLEJE .....	140
NÁPOJE .....	152
ZÁVĚR .....	169
SUMMARY .....	171
POZNÁMKOVÝ APARÁT .....	173
SEZNAM ZKRATEK .....	179
REJSTŘÍK .....	181
SOUPIS PRAMENŮ A LITERATURY .....	185





Předkládaný kritický katalog navazující na stejnojmennou výstavu *Kulinární tradice moravských a slezských regionů* je vědeckým výstupem projektu NAKI II – Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace (DG18PozOVV067). Výstava a katalog představují na základě hmotných, ikonografických a textových materiálů známé i zapomenuté kulinární tradice Moravy a Slezska. Na tento prezentační výstup bude v příštím roce navazovat výstava a kritický katalog Kulinární tradice českých regionů, jimiž bude završen proces zmapování a přiblížení tradiční gastronomie na celém území českých zemí.

Podobu a složení stravy vždy ovlivňovaly v první řadě místní klimatické a půdní podmínky, jež byly určujícím faktorem pro pěstování plodin a chov dobytka v dané oblasti, a tím položily základ v dostupnosti používaných a využívaných surovin ve stravování. Další a neméně důležitou roli představovaly socioekonomické vazby a sociální postavení jednotlivých skupin obyvatel. Tradiční strava byla bytostně spjata se zemědělským rokem v závislosti na schopnosti využívat zemědělské plodiny a hospodářská zvířata. Z tohoto důvodu jsme se pokusili kulinární tradici moravských a slezských regionů představit převážně prizmatem zpracování zemědělských produktů a jejich využití v lidové kuchyni. Dále jsme se snažili ukázat, jaký vliv na skladbu jídelníčku mělo nejen střídání ročních období a s tím provázané zásoby potravin, ale také obřady spjaté s liturgickým rokem nebo vybočení

ze všedních dnů během mimořádných slavnostních rodinných událostí. Stěžejním sledovaným obdobím se pro nás stalo zejména 19. století a první polovina 20. století. Z této doby se dochovala většina námi prezentovaných sbírkových předmětů, jež se vztahují ke zpracování a uchování zemědělských produktů a k samotné přípravě tradičních pokrmů. Jedná se rovněž o období, které je ještě částečně ušetřeno (především ve vesnickém prostředí) velkých změn spjatých s rychlou industrializací a změnou životního stylu, a proto zde lze nejlépe nalézt a dokumentovat kulinární dědictví našich předků. Cílem předkládané práce není do detailu zpracovat a představit všechny suroviny a pokrmy připravované na Moravě a ve Slezsku, ale ukázat, přiblížit ty nejdůležitější či typické, které představovaly základ každodenního jídelníčku nebo byly obohacením pro dny sváteční.

Samotný katalog je členěn na kapitoly nazvané hlavně podle primárních zemědělských produktů se stručným popisem jejich zpracování a následného využití v gastronomické oblasti. Nedílnou a podstatnou součástí každé kapitoly je bohatá obrazová příloha v podobě reprodukcí konkrétních sbírkových předmětů a historické fotografie<sup>1</sup> přibližující život v hospodářských usedlostech se zaměřením na zpracování surovin a přípravu jídla. Sbírkové předměty a fotografie pocházejí převážně ze Sbírký Národního zemědělského muzea, v jehož sbírkovém fondu jsou bohatě zastoupeny předměty příslušející k této problematice.



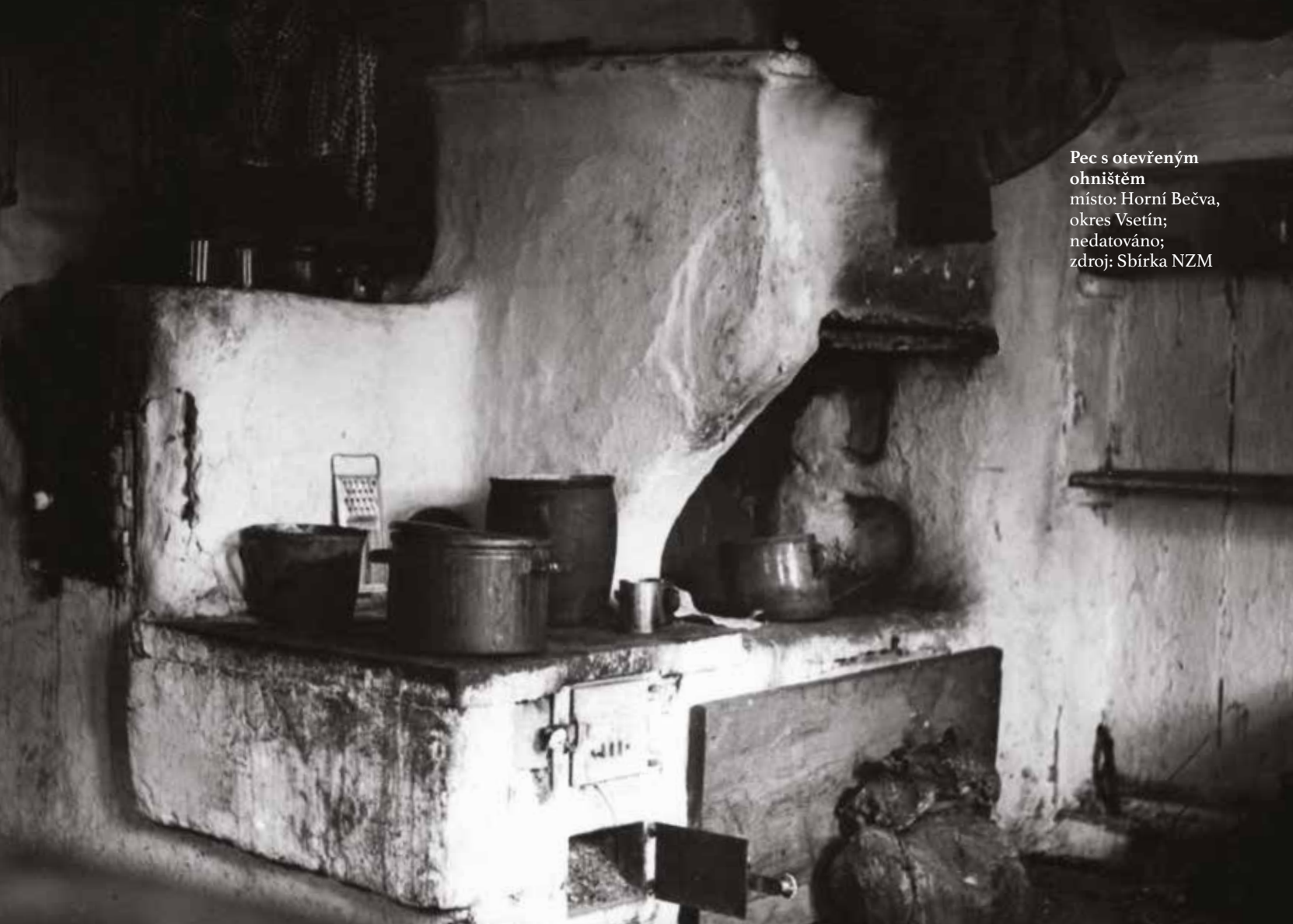
# METODOLOGICKÁ VÝCHODISKA, PRAMENNÁ ZÁKLADNA A LITERATURA

Kritický katalog *Kulinární tradice moravských a slezských regionů* v sobě kombinuje výsledky několika obecně vědních metod a metodologických přístupů. Široké téma kulinárního dědictví je uchopeno zejména z pohledu zpracování zemědělských produktů a jejich následného využití v kuchyni. Před vlastní prezentací daného tématu probíhala rozsáhlá, převážně muzejní prospekce souběžně s archivní a literární rešerší. Ke stěžejním úkolům patřilo kritické zhodnocení sbírkového fondu Sbírký Národního zemědělského muzea za účelem interpretovat a prezentovat získané poznatky. K hlavní pramenné základně náležely podsbírký etnografie, gastronomie, potravinářská výroba, živočišná výroba, rostlinná výroba, ovocnictví, zelinářství, vinařství, fotoarchiv a fond archiválie. K primárním zdrojům se řadí zvláště osobní fond Marie Úlehlové-Tilschové,<sup>2</sup> která jako jedna z prvních systematicky zpracovala problematiku stravování. Převážně metodou komparace a syntézou archivních fondů, muzejních sbírek a sekundární literatury vztahující se k problematice kulinárních tradic jsme se pokusili představit tradiční gastronomii Moravy a Slezska ve spojitosti se zemědělskou výrobou a produkcí. Prezentované informace, exponáty hmotné, písemné i ikonografické povahy by měly napomoci zmapovat kulinární dědictví výše uvedených regionů jako jednoho z nejdůležitějších aspektů české národní identity.

Sekundární literatura týkající se problematiky stravování ve sledovaném období je poměrně rozsáhlá. Podíváme-li se na starší dějiny stravování, měli bychom bezesporu zmínit publikace sepsané v 19. století Čenkem Zíbrtem<sup>3</sup> či Zikmundem Win-

terem,<sup>4</sup> později potom vydané monografie Magdaleny Beranové.<sup>5</sup> Literatura vydávaná etnografy ve druhé polovině 19. století a týkající se mladších dějin stravování nebyla příliš systematická a obsáhlá. Vycházely převážně články v periodikách či sbornících a nepřekonaly regionální rozsah. Významnější práce pocházejí například z pera Františka Bartoše<sup>6</sup> či Jana Vyhliďala,<sup>7</sup> který popisoval stravování ve slezském regionu, později na Hané. Systematicky a ve velkém rozsahu se oblasti stravování zahrnující celé území tehdejšího Československa věnovala až Marie Úlehlová-Tilschová<sup>8</sup> ke konci první poloviny 20. století. Lidová strava v jednotlivých regionech (moravských i českých) je velmi dobře zpracována zejména v její monografii *Česká strava lidová* z roku 1945. Jako jedna z mála svou pozornost upřela i na zdravou výživu. Další vydávaná literatura zabývající se gastronomií se zaměřovala pouze na jednotlivé etnografické regiony. Dosud nepřekonané jsou monografie a články Miroslavy Ludvíkové,<sup>9</sup> významné moravské etnografky, která mapovala zejména regiony jižní Moravy. Jako jedna z mála popsala i integrační proces ve stravování přistěhovaleckých národnostních skupin v této oblasti. Kulinárním dědictvím na Brněnsku se zabývala také Helena Bočková.<sup>10</sup> Přípravu svátečních i všedních pokrmů na východní Moravě velmi kvalitně zpracoval Jaroslav Štika v knize *Lidová strava na Valašsku*.<sup>11</sup> Slováku se podrobněji v současné době věnují například Marta Kondrová<sup>12</sup> a Ludmila Tarcalová,<sup>13</sup> z oblasti Hané zmiňme například kuchařky vydávané Miloslavou Hoškovou.<sup>14</sup> Na komplexní monografii, která by systematicky shrnula dějiny gastronomie v Čechách i na Moravě a navázala tak na práce Marie Úlehlové-Tilschové, si budeme muset ještě počkat.



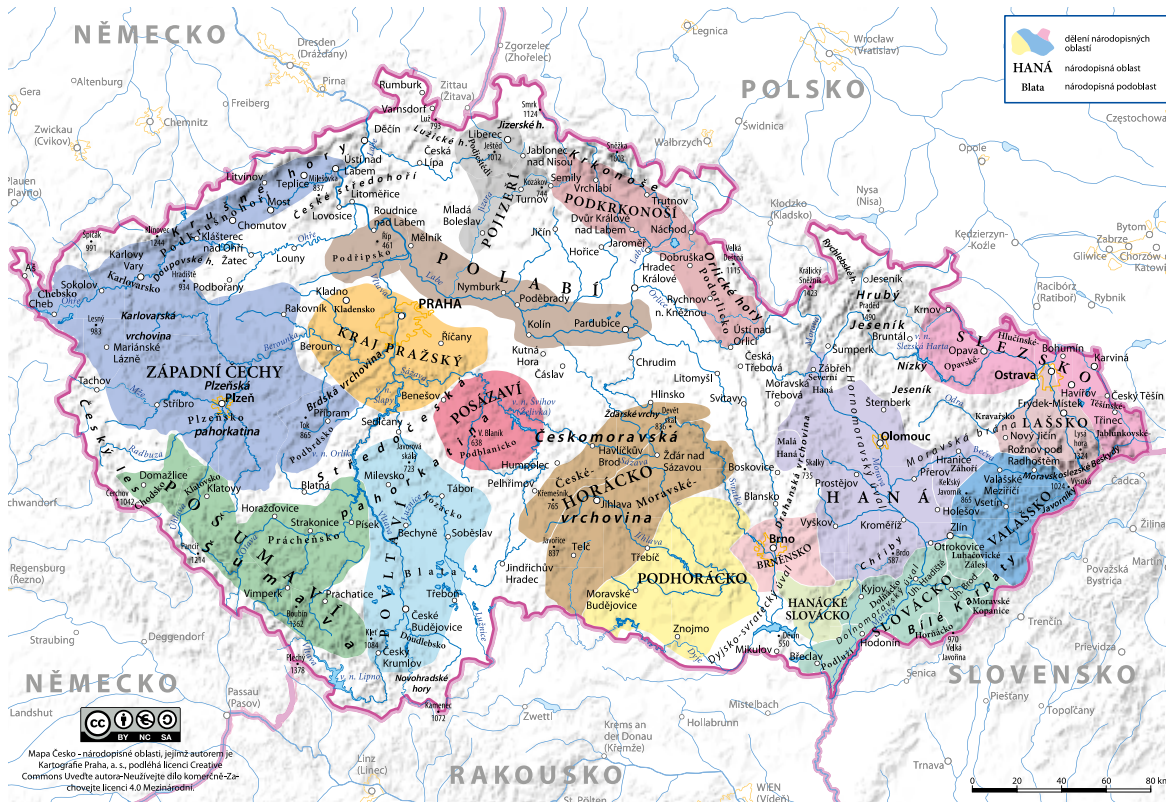


Pec s otevřeným  
ohništěm  
místo: Horní Bečva,  
okres Vsetín;  
nedatováno;  
zdroj: Sběrka NZM

# TRADIČNÍ LIDOVÁ STRAVA

Podoba tradiční stravy se vytvářela pod vlivem přírodních podmínek daného regionu (půda, klima) a socioekonomických vazeb. Měnila se v průběhu roku podle ročních období, zásob potravin, rozvrhu práce v hospodářství, liturgických obyčejů a mimořádných slavnostních událostí. Zemědělství svou produkcí velkou měrou ovlivňovalo krajský jídelníček a jeho změny. Výstava *Kulinární tradice moravských a slezských regionů* v Národním zemědělském muzeu a kritický katalog k výstavě jsou zpracovány na základě této optiky, těží z bohatého sbírkového fondu muzea a prohlubují témata bytostně spjatá s touto institucí. Těžištěm

výzkumu a popisovaných jevů se pro nás stalo 19. století a první polovina 20. století, neboť právě v tomto období jsou ještě tradice a rozrůzněnost regionální stravy stále živé s poměrně bohatou pramennou základnou v podobě archivních materiálů, pamětí, odborné literatury, ale i beletrie, ikonografických pramenů, a také trojrozměrných předmětů. Teprve s postupnou industrializací ve 20. století spojenou s pronikáním městské stravy, rozšířením tištěných kuchařek a se změnou životního stylu obyvatel, pro které již zemědělství nebylo primárním zdrojem obživy, se regionální strava začala vytrácet. Nezanedbatelnou roli v tom



rovněž sehrály kulturní a módní vlivy přicházející ze zahraničí, v období první Československé republiky zejména z Francie.

Tak jako jiné oblasti života vesnice i získávání, uchovávání a zpracování potravin podléhalo proměnám. Zkušenosti s přípravou pokrmů přecházely z generace na generaci, měnily se spolu se změnami ve způsobech hospodaření a bydlení, a to i při stále užších kontaktech se životem ve městech. Rozdílné zvyklosti, výchova, stejně jako rozdílná životní úroveň jednotlivých domácností v různých regionech Moravy způsobily nepřehlednou pestrost rodinných jídelniček, které přesto mají společný základ.<sup>15</sup>

Morava a částečně Slezsko se svými národopisnými oblastmi si poměrně dlouho udržely vazby na tradiční stravu a stávají se inspiračním zdrojem i do dnešních dní. Na území Moravy a Slezska lze identifikovat několik základních národopisných oblastí, regionů, které se skládají z řady dalších podoblastí nebo přechodných oblastí se svébytnou kulturou. Rozdělení do podoblastí je založeno na odlišnostech typu krajiny, bývalého způsobu života, zemědělství, původu obyvatel, nářečí, lidové hudby,

původní lidové architektury, lidového oděvu apod. V rámci popisu kulturní tradice moravských a slezských regionů odkazujeme na národopisné členění tohoto území. Popisovaná strava se úzce váže na tyto regiony, není ovšem naším cílem do detailu zmapovat jednotlivé etnografické oblasti z pohledu tradiční stravy, ale stravu představit převážně v souvislosti s hospodářským rokem a s úzkým propojením na zemědělství a zpracování zemědělských produktů. K základním etnografickým regionům Moravy a Slezska patří Horácko, Slovácko, Valašsko, Haná, Brněnsko, Laško a historické země Slezska.

Horácko je rozsáhlá etnografická oblast na rozhraní Čech a Moravy a v širším slova smyslu se skládá ze dvou základních podoblastí – Moravského a Českého Horácka. Pojem České Horácko byl vytvořen analogicky k Moravskému Horácku, které se dělí na Horácko, Podhorácko, Horácké Dolsko a Malou Hanou. V současné době největší část Horácka spadá do Kraje Vysočina, folkloristé označují jako Horácko pruh území od Dačic přes Telč a Jihlavu až k Novému Městu na Moravě a k Olešnici. Podhorácko se potom uvádí jako oblast trojúhelníku mezi městy Jemnice, Velké Meziříčí a Moravský Krumlov.<sup>16</sup>

Severozápadní část Horácka spadá do hornaté oblasti s méně úrodnou písčitou až jílovitou půdou, na rozdíl od jihovýchodní části Horácka, kde je již půda úrodnější, tudíž i vhodnější pro pěstování rozmanitých plodin. Obecně lze tuto oblast nazvat jako bramborářskou. Kromě brambor se zde dařilo i zelí, krmné řepě a v níže položených oblastech i řepě cukrovce. Z luštěnin se pěstoval hrách či čočka. Obilí se zde pěstovalo méně, spíše žito či oves, pšenice se musela dovážet z jižních částí republiky.<sup>17</sup> Oblíbený byl chov ovcí a prasat, jež postupně vytlačil chov hovězího dobytka. Koně se chovali méně. Důležitým oborem živočišné výroby bylo také rybníkářství. Kapři, líni, štiky, candáti, pstruzi, či dokonce úhoři se vyváželi zejména do Brna, kde byla velká poptávka.<sup>18</sup>

Slovácko (též zastarale Moravské Slovensko či etnograficky nesprávně Moravské Slovácko) je národopisná oblast na jihovýchodě Moravy, jejímž jádrem je Dolnomoravský úval. Hlavní slovácké podoblasti jsou Dolňácko (Uherskohradištsko, Strážnicko, Kyjovsko, Uherskobrodsko – používá se i starší název Záhoří), Podluží, Hornácko, Moravské Kopanice (přechodná oblast moravské a slovenské kultury), Hanácké Slovácko (přechodná oblast mezi Brněnskem, Slováckem a Hanou), Luhačovské Zálesí (přechodná oblast mezi Slováckem a Valašskem). Na většině území je silná vinařská a ovocnářská tradice vzhledem k příznivým klimatickým podmínkám.<sup>19</sup> Slovácko z geografického hlediska zahrnuje regiony horské, podhorské i nížinné. Základní setou plodinou na celém území byly různé typy obilnin. V horských oblastech Moravských Kopanic se pěstovaly převážně okopaniny, v menší míře i žito, ječmen, pohanka nebo proso na jáhly. Sela se zde také směs ječmene s vikou, zvaná vičňák, používaná k pečení chleba. Uherskobrodsko, Bojkovicko a Vizovicko prosluly pěstováním ovocných stromů, zvláště slivoní. Z tohoto důvodu se tato oblast nazývala zahradou Moravy. Rovinné oblasti okolí Kyjova a Strážnice byly charakteristické pěstováním ječmene, žita i kukuřice (zvané turky-ně) a také dýní jako krmiva pro dobytek, ale především se zde dařilo vinné révě. Na Bzenecku se pěstovaly zejména okurky, salát, cibule, mrkev, petržel, květák, křen, pór, kmín a prodávaly se na trzích v širokém okolí. Na celém území Slovácka se rovněž pěstovaly brambory, luštěniny (fazole, hrách) nebo mák, který byl pokládán za synonymum hojnosti a bohatství.<sup>20</sup>

Valašsko je etnografický region v nejvýchodnější části Moravy, u hranic se Slovenskem. Prostírá se v hornaté a lesnaté oblasti v povodí Dřevnice, Vlárky a horní Bečvy, na území okresu Vsetín, značné části okresu Zlín a případně (v závislosti na vymezení) i přilehlých částech okresů Kroměříž, Nový Jičín a Frýdek-Místek. Za jádro je obvykle považováno Horní Vsacko, Vsetínsko, Rožnovsko a oblastí kolem Valašského Meziříčí na severu, Lukovsko na jihozápadě, Vizovsko a Valašské Klobouky na jihu. Přechodné oblasti jsou: Podřevnicko (oblast kolem Zlína) – přechod mezi Slováckem, Hanou a Valašskem, avšak s převažujícím valašským vlivem, obvykle se řadí k Valašsku; dále Luhačovské Zálesí mezi Slováckem a Valašskem (bývá střídavě řazeno k oběma regionům), Hostýnské Záhoří na západě na hranicích s Hanou a severní úpatí Beskyd na pomezí Valašska a Lašska, resp. Kravařska. Označení Valašsko má svůj prapůvod v Rumunsku, odkud zde žijící Valaši migrovali od 14. století Karpatským obloukem na západ a sever. Přinesli s sebou salašnickou tradici extenzivního pastevectví. Obyvatelstvo se muselo přizpůsobit novým, značně nepříznivým podmínkám spojením tradic s hospodářským využíváním půdy.<sup>21</sup> Na horských salaších se pásala velká stáda ovcí, někdy společně s menším počtem koz. Z jejich mléka se zpracovával ovčí sýr. Od 19. století salašnictví upadávalo. Postupně jej vytlačil chov dobytka. Kromě pastevectví byla níže položená oblast známá už od 17. století zejména ovocnářstvím, které tvořilo důležitou součást stravování zvláště v jižní oblasti Bílých Karpat. Nejvíce se pěstovaly švestky zvané trnky, jablka a hrušky.<sup>22</sup> Z obilnin měly větší význam oves a žito (na Valašsku zvané rež), méně už ječmen a pšenice. V horských oblastech se vyséval také bér vlašský, nepostradatelná byla pro výživu vlašských horalů i pohanka. Luštěniny se nepěstovaly téměř vůbec. Zásadní význam pro stravování měly okopaniny, zejména brambory a zelí, méně tuřín.<sup>23</sup>

Haná (též Hanácko) je etnografická oblast nacházející se na střední Moravě, v oblasti Hornomoravského úvalu, zhruba na území mezi městy Vyškov, Holešov a Litovel. Větší centra Hané se nacházejí především v nížinách okolo řek Moravy, Bečvy a Hané. Oblast zasahuje do Olomouckého (okresy Šumperk, Olomouc, Prostějov a Přerov), Zlínského (okres Kroměříž) a Jihomoravského kraje (okres Vyškov, Blansko). Jde o významnou zemědělskou oblast, známou vysokou úrodností, kromě

a lidovými zvyky. Díky své úrodné půdě, která je odedávna obdělávána, proslula Haná jako bohatý zemědělský region. Mezi zdejší nejvýznamnější plodiny patří pšenice, ječmen, žito, cukrová řepa, řepka olejná či chmel. V minulosti byl kromě pěstování rostlin v regionu ve velké míře také chován dobytek, přičemž Haná proslula především chovem koní.<sup>24</sup>

Brněnsko je označení pro kulturní a etnografický region na Moravě okolo města Brna. Odpovídá zhruba okresům Brno-město a Brno-venkov (bez jeho severozápadní části, která patří do Podhorácka). Region byl vymezen a pojmenován v podstatě uměle jako zbytková přechodná oblast mezi Horáckem, Slováckem, Hanou a někdejšími německými jihem Moravy. Z hlediska mluvy patří Brněnsko do zóny hanáckých nářečí, stále větší část obyvatel Brna a jeho zázemí je však vlivem silného přistěhovalectví za prací a studiem nářečně různorodá nebo nevyhraněná.<sup>25</sup> Rovněž etnograficky nevyhraněné je Mikulovsko a částečně Znojensko, kde v minulosti žilo velké množství německého obyvatelstva. Tyto regiony jsou proslulé zejména pěstováním vinné révy, ovoce, okurek a dodnes patří k hlavním vinařským oblastem.

Lašsko je etnografický region ve východní části českého Slezska a v severovýchodním cípu Moravy, rozprostírající se po obou březích řeky Ostravice, dále v povodí řek Odry, Lubiny, Ondřejnice, Jičinky a Sedlnice. Geografickým centrem Lašska jsou Hukvaldy. Politickým středem regionu je Frýdek-Místek. Lašsko není jednotnou oblastí. Podle krajinného rázu, podle kroje, některých druhů tanců, ale především tanečního stylu, se dělí na několik podoblastí: Valašskolašské pomezí (od Frenštátu a Trojanovic ke Kuncčicím, Tiché, Kozlovicím a Hukvaldům), Lašsko horské (v pásmu celého beskydského pohorí) a Lašsko nížinné (až k Ostravě).<sup>26</sup>

Slezsko je historická země, která se rozkládá převážně v povodí horní a střední Odry na sever od Beskyd a pohorí Krkonošsko-jesenické subprovincie. Tradičně se v rámci Slezska rozlišují dvě oblasti s odlišnou historií a charakteristikami: severozápadní Dolní Slezsko a jihovýchodní Horní Slezsko. Občas se jako třetí hlavní oblast a nikoli část Horního Slezska uvádí Těšínsko a další území bývalého Rakouského Slezska.<sup>27</sup> Slezsko je z pohledu

zemědělství různorodou oblastí. Zahrnuje jednak ne příliš úrodné kamenité území horských oblastí, jednak úrodnou nížinnou půdu na Opavsku.

Strava se v jednotlivých národopisných oblastech odlišovala zejména podle pěstovaných plodin a podle sociálního postavení obyvatel. Velmi často se setkáváme s tím, že jídla vyrobená ze stejných surovin v různých oblastech se lišila mezi sebou minimálně, ale odlišovalo je názvosloví. V době vrcholícího hospodářského roku, v létě a na podzim, byla strava vydatnější, pestřejší a jedlo se také častěji. Rovněž se využívaly volně rostoucí plodiny (ovoce, byliny, lístky pampelišky, fialky, řebříčku či kontryhele nebo mladé výhonky kapradí, chmele či řeřichy apod.). Na jaře a v zimě s ubývajícím zásobou potravin, především těch čerstvých, byla strava skromnější a méně vydatná.

Dodržoval se pevný pořádek v jídle, zpravidla se jedlo třikrát denně, a snídaně bývaly dle daných možností bohaté. Ve všední dny byl důraz kladen zejména na to, aby úprava jídel byla jednoduchá a rychlá. S jídlem se zásadně neplývalo a různé pokrmy se vhodně doplňovaly a sestavovaly tak, aby zasytily a využily sezonních zdrojů potravin. Důraz byl kladen také na využití veškerých zbytků. Větší různorodost a bohatost v jídelníčku přicházela o mimořádných událostech, jako byly svatby, křtiny, úvod<sup>28</sup>, pohoštění po pohřbu, a také o různých svátcích (neděle, Vánoce, Velikonoce, masopust, hody apod.), kdy bylo konzumováno především maso a lepší druhy pečiva.

Období od svátků Tří králů do Popelčiny středy, a hlavně jeho konec – masopust, bylo časem svateb, zábav i obřadních obchůzek. V lidové kuchyni se neslo ve znamení zvýšené konzumace masa i přípravy smažených obřadních pokrmů a sladkých jídel. Jídlem se také obdarovávalo při četných obchůzkách (tříkrálové, blažejské, fašankové). V tomto čase se nejhojněji konaly zabijačky či pečenky. Patřily k příležitostem, kdy se sešla celá rodina nebo i sousedé, protože práce o zabijačce bylo hodně. V zimním období a následném půstu se často připravovala jídla z luštěnin. Usušená semena luštěnin se dobře uskladňovala a dlouho vydržela a hlavně hrách byl významnou plodinou pro přípravu postních pokrmů, které dobře zasytily. V žádném domě na zimu nesmělo chybět také nakládané kysané zelí.



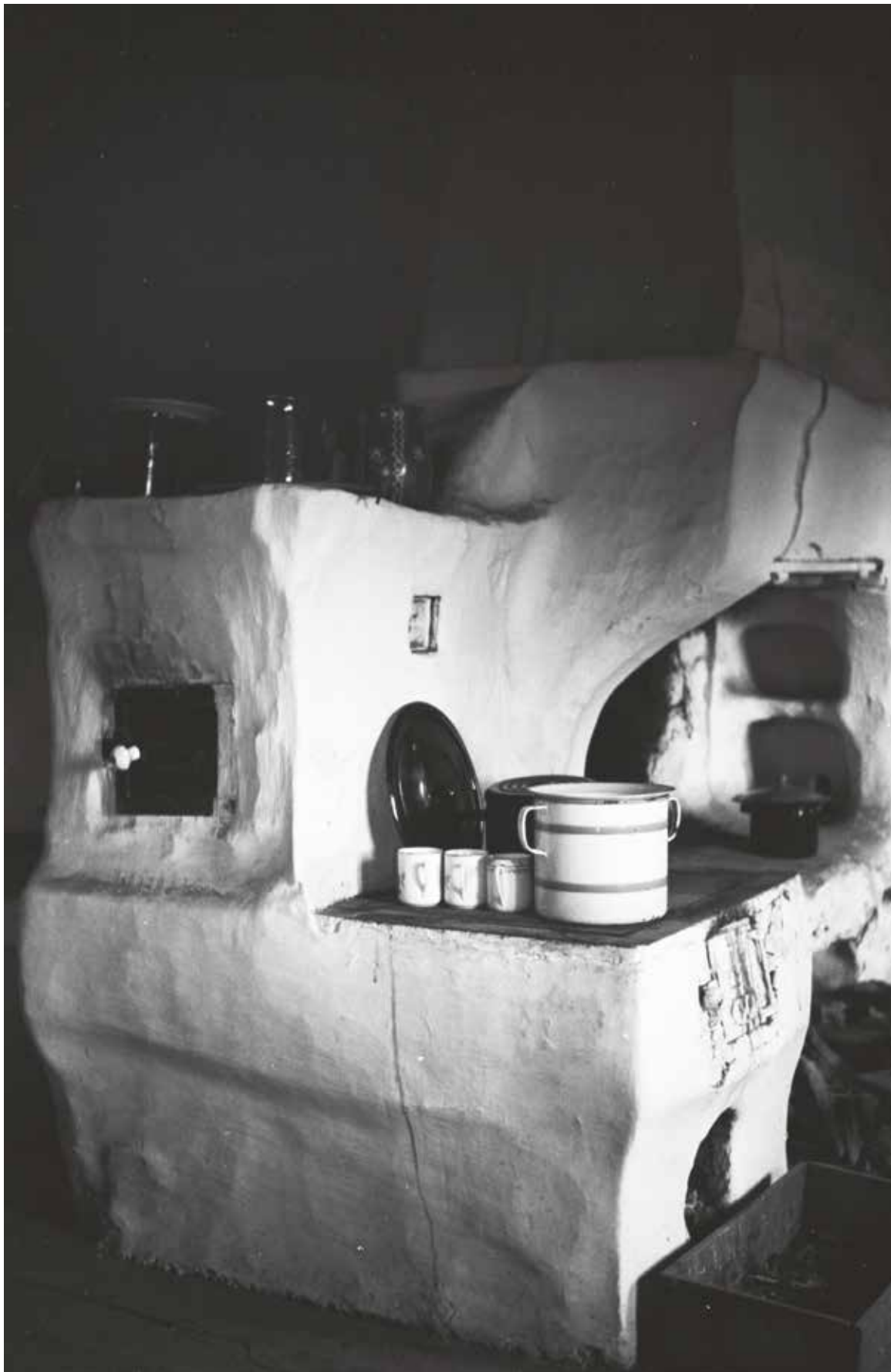


**Pec z Moravských  
Kopanic**  
místo: Žitková,  
okres Uherské  
Hradiště;  
datace: 1947;  
zdroj: Sběrka NZM



**Světnice  
s kamny a pecí**  
místo: Proloh,  
okres Rychnov  
nad Kněžnou;  
nedatováno;  
zdroj: Sběrka NZM

Pec ve valašské  
světnici  
místo: Velké  
Karlovice, okres  
Vsetín; datace: 1947;  
zdroj: Sbirka NZM





Ukázka  
černé kuchyně  
s topeništěm  
místo: Zázrivá,  
okres Dolný Kubín;  
datace: 1960;  
zdroj: Sbíрка NZM

Doba předjaří byla v hospodářství časem, kdy se tenčily zásoby v sýpkách, sklepích a komorách. Období půstu od Popelčnické středy do Velikonoc bylo tedy nejen liturgickou přípravou na velikonoční svátky, ale zdrženlivost v jídle byla vyvolána také skutečnou nutností šetřit s potravinami. To bylo dáno jednak tím, že do jarních měsíců řada surovin nevydržela v požitelném stavu, a jednak tím, že zásoby se již značně ztenčily. Masité pokrmy se omezily převážně na neděli, přísný půst od masa platil na Popelčnickou středu a Velký pátek.<sup>29</sup> Od časného jara a v létě se připravovaly zelené saláty ze sbíraných listů nebo na zahradách pěstovaných hlávkových salátů. Z moučných jídel se především v létě ze sezonního ovoce vařily gule, kynuté knedle.<sup>30</sup> Na konci léta se již začaly vybírat první brambory, které se staly nesmírně důležitou součástí jídelníčku. Podzimní období bylo časem sklizně. Sklízela se zelenina a ovoce, které bylo třeba zpracovat a připravit na uskladnění.

Základním předpokladem však stále zůstávala dostupnost produktů z vlastního hospodářství podmiňovaná výrobní oblastí daného regionu v souvislos-

ti s místními půdními a klimatickými podmínkami. Příkladem je třeba pěstování pohanky a kukuřice a jejich použití v jídelníčku především v oblasti východní a jižní Moravy. Většinou se kupoval pouze cukr, sůl, některé druhy koření, později i káva a kávoviny, poté i produkty, které se nedaly vzhledem k velikosti hospodářství nebo místním klimatickým podmínkám vypěstovat. Od konce 19. století, kdy se rozvíjel potravinářský průmysl, se rozrůstala obchodní a dopravní síť, která umožňovala dopravu zboží i do okrajových oblastí. Některé vypěstované plodiny nebyly určeny jenom ke konzumaci v domácnosti, ale rovnou sloužily jako obchodní artikl, například cukrová řepa, sladový ječmen apod.

V 19. století již zcela zdomácněly ve venkovských kuchyních brambory. Zpočátku byly určeny pouze jako krmivo pro dobytek. Avšak přírodní a živelní katastrofy, ničivé války a epidemické nemoci v průběhu 18. století byly jen vhodnou podmínkou pro jejich postupné rozšíření.<sup>31</sup> Z moučných výrobků se jedl na venkově především chléb a různé placky. Ve sváteční dny u movitějšího obyvatelstva i vdolky, koláče a další druhy pečiva. Bílé pečivo se

jedlo i během žní a dalších nárazových namáhavých prací. Z mléka se vyráběla řada výrobků, hlavně sýr, homolky, tvaroh a máslo. Máslo se však používalo jen ve velmi omezené míře, naprostá většina se zpeněžila. Pokud se konzumovalo, tak zpravidla nikoliv čerstvé, ale přepuštěné, případně konzervované solením. Na smažení se používalo sádlo a do zasmažek lůj. Maso se jedlo téměř výhradně jen v neděli a během svátků. Nejvíce oblíbené bylo skopové, jehož spotřeba od druhé poloviny 19. století s úpadkem vlnařství výrazně poklesla, a vepřové. Spíše ojediněle se konzumovalo hovězí a telecí, od počátku 20. století drůbež a ještě o něco později i králíci. Málo se jedly masité polévky (vývar). Velmi nerovnoměrná byla spotřeba ovoce, což souviselo s omezenou možností jeho pěstování v podhorských oblastech. Obdobně tomu bylo se zeleninou, i když v zelinářských oblastech patřila k základním složkám lidové stravy. Výjimečnou pozici mělo mezi zeleninou zelí, které se pěstovalo i v neúrodných oblastech a až do rozšíření brambor je prakticky nahrazovalo.

Nejběžnějším nápojem byla v 19. století i v první polovině 20. století voda. V domácnostech se dále připravovaly ovocné šťávy a sirupy. Také se vařily ovocné čaje. Pravý čaj se rozšířil na venkově ve větší míře až ve 20. století. Novým nápojem byla káva, v některých regionech začala na venkov pronikat již počátkem 19. století, ale k jejímu rozšíření došlo teprve v druhé polovině 19. století a ve 20. století, kdy často tvořila neodmyslitelnou součást jídla, které si nosili lidé do práce. Pravá káva však bývala vzácností, pila se jen ve svátek a hojně se používaly kávovinové náhražky vyrobené hlavně ze žita, pražené čekanky a dalších náhražkových surovin. Dále se pilo mléko, a to hlavně kyselé, které déle vydrželo, případně k některým pokrmům i podmásli. Z alkoholických nápojů se pila kořalka, které se zkonsumovalo v řadě regionů a obzvláště v chudších sociálních vrstvách ohromné množství. Jednalo se o destiláty vyráběné místními lihovary a vinopalnami. Vedle toho se pájilo i podomácku. Ve vinorodých oblastech pálenku nahrazovalo víno. Dalším alkoholickým nápojem bylo pivo, které se také někdy posílalo během žní žencům na pole.<sup>32</sup>

V půdorysných dispozicích venkovských domů na celé Moravě a ve Slezsku byla většinou až do třetí čtvrtiny 19. století vyhrazena pro přípravu jídel část síně s ohništěm (černá kuchyně). Na ohništi se vařilo a od něho se vytápěla pec, popřípadě i kachlová kamna ve světnici. Od poloviny 19. století se všeobecně zaváděly vedle pecí ve světnicích nebo do černých kuchyní v síni sporáky (šporhelty). Od konce 19. století poměrně rychle mizí pece a úpravami domů vznikaly samostatné kuchyně.

Pro vaření na ohništi se používaly hliněné pánve s nožkami a hrnce s hladkým dnem, pokládané na železné trojnožky. Při vaření pokrmů v peci se tyto hliněné hrnce vkládaly do pece zvláštními vidělkami. Kromě hrnců, pánví, železných rendlíků a dřevěných vařeček, kvedlaček a lžic zavěšených na lžičnicích patřily v té době ke kuchyni díže na zadělávání chlebového těsta, slaměné ošatky a dřevěné okříny, lisy na tvaroh, od konce 19. století i zdobené dřevěné formy na máslo, máselnice, sudy na vodu (trečavy) a nejrůznější putýnky, fasky na sýr, na sádlo nebo na sůl, černé látky, baňky na mléko i velké nádoby z černé hrnciny na povidla, cedníky a struhadla na zelí. U většiny pecí nebo kachlových kamen nechyběl litinový nebo měděný kotlík na ohřívání vody – kamnovec.<sup>33</sup>

Příprava jídla byla v domácnosti vždy doménu žen a zkušenosti byly předávány z jedné generace na druhou téměř beze změn, což umožnilo také zachovat krajový charakter tradiční lidové stravy. Tato etapa se uzavírá kolem poloviny 20. století, kdy se jídelníček obohacuje o nová jídla, vyrovnávají se rozdíly mezi jednotlivými oblastmi, mezi venkovem a městem. Pozvolna se modernizuje venkovská domácnost (tekoucí voda, elektřina) a vybavení kuchyní, například používání sporáků se železnými pláty a kamen s pecí s troubou na pečení umožnilo novou technologii přípravy jídel, zejména co se týká smažení a pečení, na rozdíl od otevřeného ohniště. Tím se také do popředí dostává větší rozmach plechového, smaltovaného a železného nádobí. Rovněž se na vesnici změnil způsob a kultura stolování.









Scezování  
ovčího mléka  
místo: Čečejoyice;  
okres Košice-okolí;  
datace: 1954;  
zdroj: Sběrka NZM

# MLÉKO

Základem jídelníčku na venkově bylo mléko. Proto byl především pro vesničany v minulosti důležitý chov hospodářských zvířat, která mléko produkovala. Nejčastěji se pilo mléko kravské, dále ovčí či kozí. Záleželo na jednotlivých regionech a chovu hospodářských zvířat na jejich územích. Chovem dobytka bylo známé Kravaňsko, oblast na pomezí Valašska a Lašska. Ovčí mléko se zpracovávalo například na Valašsku, které proslulo pasteveckým způsobem chovu ovcí, salašnickou tradicí a výrobou ovčího sýra. U chudších obyvatel bylo v oblibě také kozí mléko. Kozy byly totiž nenáročné na krmení i ustájení. Jejich mléko bylo navíc tučné a zdravé.<sup>34</sup>

Při zpracování mléka se užívalo jednoduchého nádobí, které se jen málo vývojově měnilo. Dojení se považovalo za namáhavou práci, kterou vykonávaly většinou ženy, a to až třikrát denně. Jedna žena byla schopna podojit okolo deseti krav. Zpočátku se dojívalo zezadu či vleče, později si děvečky sedávaly na malou dřevěnou stoličku. V chlévě se mléko dojívalo do dojaček (na Moravě nazývané hrotky). Byly to 6- až 8litrové nádoby vyráběné z dřevěných lubů či dlabané ze dřeva, které měly široké hrdlo, aby mléko z výšky lépe stékalo do nádoby. V horní části dojačky bylo jednoduché držadlo pro lepší manipulaci při dojení. Tvarové odlišnosti či velikost dojaček se

lišily v různých regionech. Menší nádoby sloužily při dojení ovčího či koziho mléka. Zvláštním druhem nádoby na dojení byla tzv. geleta. Používali ji pastevci ovcí na valašských salaších. Měla kruhové dno a k hornímu konci se mírně zužovala. V horní části nad vrchní okraj vystupovaly dvě proti sobě umístěné dužiny (desky). Mezi nimi byla upevněna dřevěná tyčka fungující jako držadlo. Plášť byl stažen dvěma houžvemi<sup>35</sup>, zřídka kovovými obručemi. Geletu používali ovčáci již v 16. století a objevovala se ještě v polovině 20. století.<sup>36</sup> Od 19. století byly dřevěné nádoby nahrazovány kovem. Ve 40. letech 19. století se pro zvýšení produktivity dojení po určité dobu používaly tzv. mléčné trokary, tedy kovové pocínované rourky, které se zasunovaly otáčivým pohybem do strukového kanálku vemene. Tato rourka, která měla zrychlit proces dojení, se však neujala a brzy se od jejího používání odstoupilo. Nedokázala totiž nahradit hnětení vemene rukou. S rozvojem potravinářského průmyslu během 19. století bylo ruční dojení postupně nahrazováno mechanickým pomocí dojíčích strojů, což bylo mnohem efektivnější.<sup>37</sup>

Mléko bylo nejen nenahraditelným nápojem, ale užívalo se i při vaření. Hojně se přidávalo například do polévek – ať již mléko klasické sladké, kyselé, nebo také podmáslí a syrovátka. Na Moravských Kopicích byla oblíbená mléková polévka s lokšemi (širokými nudlemi), na Kravařsku to byla například stěrková polévka.<sup>38</sup> Ta se stejně vařila i na Valašsku, kde ji místní obyvatelé nazývali záděrky ve mléku.<sup>39</sup> Z podmáslí se na Valašsku vařila pačkanice,<sup>40</sup> do které se mohly přidávat i kroupy, nebo z kyselého mléka mrvenica.<sup>41</sup> Polévek s mlékem bylo opravdu mnoho, lišily se podle jednotlivých regionů, ať už receptem, či názvem.

Mléko – kyselé i sladké – bylo zároveň nenahraditelnou surovinou pro výrobu kaší, zejména obilných. Kaše byly oblíbené už v pravěku, i když ne v takové podobě, jako je známe dnes. Kaše se tehdy jedly především slané a hodně omaštěné. Slané kaše byly oblíbené i u starověkých Římanů a později ve středověkých kláštřích. Kuchařské knihy a recepty z 15.–16. století znaly množství slaných kaší, a některé musely být značně nákladné. Tak například rukopis kuchařských návodů z 15. století přináší recepty na čtyřicet šest druhů kaší nejrůznějšího složení a přípravy – z masa, mléka, smetany, vajec, sušených ryb, z vepřových žaludků, z jazyka nebo sýra, ale třeba i z máku.<sup>42</sup>

Kaše byly ještě v 19. století mnohdy společně s polévkami základem denní stravy. Byly hlavním jídlem nejen na oběd a večeři, ale často se připravovaly i na snídani. Vyráběly se různé, záleželo na dostupnosti plodin v konkrétních regionech.<sup>43</sup> V chudších rodinách bylo obvykle mléko do kaší nahrazováno vodou. Někdy se do mléčných kaší přidávalo nejprve několik vajec a až poté se zahušťovaly moukou či krupicí.<sup>44</sup> Sladké kaše byly ještě ve středověku poměrně vzácné. Doslazovaly se nejprve medem, povidly, čerstvým či sušeným ovocem a po rozšíření cukrové řepy také cukrem. Sladké kaše byly často svátečním pokrmem. Například na Kravařsku se o Vánocích jedla ovocná kaše pamlska či suša ze sušeného ovoce, mouky a smetany.<sup>45</sup> Na Horácku zase byla krupicová kaše z ječné mouky hlavním pokrmem hned po masu na svatbách.<sup>46</sup> Protože kaše nebyla zrovna trvanlivým produktem a poměrně rychle zkysla, nezřídka se její zbytky opékaly na žhavých kamenech či plotnách. Byly tedy základem prvních placek.<sup>47</sup>







Slévání mléka  
na salaši  
místo: Kežmarok,  
Prešovský kraj;  
datace: 1947;  
zdroj: Sběrka NZM

**Dojení ovčí**  
místo: Velký  
Lipový, okres  
Frýdek-Místek;  
datace: 1953;  
zdroj: Sbíрка NZM



**Způsob  
nošení gelet**  
místo: Kežmarok,  
Prešovský kraj;  
datace: 1947;  
zdroj: Sbíрка NZM



Nádoba  
na dojení – geleta  
materiál: dřevo;  
rozměry:  
prům. 30 cm,  
v. 24 cm;  
datace: 19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Krajáč na mléko**  
materiál: pálená  
hlína; rozměry:  
prům. 27 cm,  
v. 26 cm; datace:  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM





**Hliněný kotlík**  
používaný  
k vaření kaší  
materiál: hlína;  
rozměry:  
prům. 23 cm,  
v. 16 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka NZM





Ovce na pastvě  
místo: Velký Lipový,  
okres Frýdek-Místek;  
datace: 1953;  
zdroj: Sběrka NZM

## TVAROH, SÝRY

Výrobu sýrů znali naši předkové dříve než přípravu másla. Samovolně sražené zkyslé mléko poskytovalo bez další úpravy základní sýrařský výrobek, tvaroh. Ten se prosolovalo a dochucovalo. Tuto jednoduchou metodu nazýváme „sýrařství kyselé“. Vývojově mladší bylo „sýrařství sladké“ pomocí syřidel, které se časem rychle zdokonalovalo a umožnilo vznik mnoha dalších druhů sýrů, které jsou dnes tak oblíbené.<sup>48</sup> Při výrobě tvarohu se mléko dalo do tepla a nechalo se srazit. Na venkově se v zimě nádoba s mlékem položila ke kamnům, v létě se mléko umístilo na sluníčko, aby se srazilo rychleji. Sraženina se poté vložila do plátěného pytlíčku, který se dále liso-

val ve šráčcích<sup>49</sup>, aby z něj vykapala syrovátka. Kromě šráčků se používaly také lisy šroubovací, kde se mezi dvě dřevěné desky položil plátěný pytlíček a šrouby se utahoval. Aby tvaroh déle vydržel, hnětl se do homolek a sušil v dřevěných uzavřených klíčcích, které se věšely na půdu nebo přímo na přístřešek na sluníčko, aby k nim nemohla škodná.

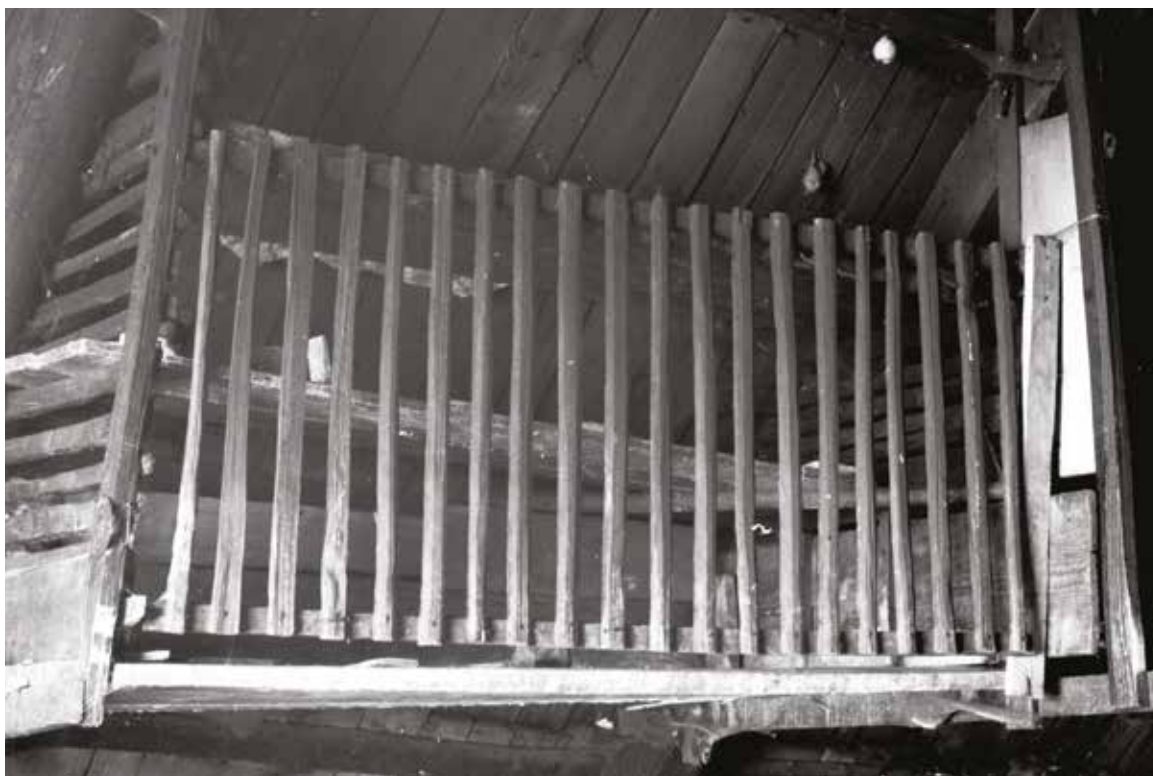
Tvaroh se různě upravený jedl, usušený v homolkách se strouhal na různé pokrmy jako dochucovadlo, například na buchty, nudle, bramborové lokše<sup>50</sup> či šklubánky. Pokud se smíchal oslazený s vajíčkem a muškátovým oříškem, plnily se jím buchty

nebo se mazal na koláče. Pokud se prosoloval a dochucoval různým kořením, vyráběl se z něj sýr. Oblíbený byl tzv. shnilý (starý, spěšný) sýr, jak jej nazývali na Kravařsku. Tvaroh ochucený solí, cibulkou, pažitkou a kmínem se nechal v hrnci zrosolovatět. Přikryl se plátýnkem a postupně se při dozrávání shora odebíral lžící. Vznikla z něj zapáchající pochoutka oblíbená na celé Moravě, která se mazala například na chléb při žních.<sup>51</sup> Na Slovácku se dělal sýr lipťák, kdy se tvaroh smíchal se smetanou a máslem, dochutil se cibulkou, solí a paprikou. Čerstvý se podával na chleba.<sup>52</sup> Na Drahanské vysočině se vyráběl z usušených homolek oblíbený sýr spížkový, kdy se usušené homolky nakládaly spolu s měkkým tvarohem do dřevěných nádob, tzv. spížků. Spížek se potom uložil do sena, kde sýr dozrál.<sup>53</sup> Oblast Hané proslula výrobou tradičních selských tvarůžků, dnes známých pod názvem olomoucké tvarůžky, jejichž počátky výroby spadají do 15. století. Jednalo se o zrající sýr s minimálním množstvím tuku. Vyráběly se pomocí klapáček<sup>54</sup>, které tvarůžkům dávaly jejich klasický tvar. Výrobou ovčích sýrů bylo známé Valašsko, kde se na salaších<sup>55</sup> připravovala například bryzda či korbáčky podle tradiční jednoduché receptury Valachů. Teplé ovčí mléko se zahřálo, po-

tom se asi při 30 °C v butýře<sup>56</sup> zasýřilo glagou<sup>57</sup>. Když se asi po půlhodině srazilo, bača stlačil hrudku. Tato surovina se nechala v plátně odkapat do druhého dne. Poté se hrudkový sýr vyjmul a nechal asi týden schnout při častém obracení, aby nezplesnivěl.<sup>58</sup> Rozdrobená a nasolená bryzda se ukládala k uzrání do tzv. fasky, kónické nádoby s víkem vyrobené z dřevěných lubů.

Na salaších byla oblíbená též polévka pastýřů zvaná domikát. Byla velmi snadná na přípravu, kdy se ve vodě rozvařila starší bryzda, do které se přidal kmín, sůl, cibulka, a zalila se čerstvě nadojeným ovčím mlékem. Někdy se přidávala na zahuštění záklehtka (zátřepka)<sup>59</sup> a k polévce se přikusoval brambor nebo chléb.<sup>60</sup>

Sýry patřily také k obřadním jídlům. Na Slovácku při vstupu nevěsty do ženichova domu přinášela nevěsta ženichově matce sýrec (kouli z tvarohu) se slovy: „Milá mamičko, nesu vám koláč a sýra, abyste mňa měli rádi jako svého syna.“<sup>61</sup> Sýr se používal i do velikonočních mazanců a připravoval se z něj velikonoční koláč. Dokonce byl občas přidáván do masopustních koblížků.<sup>62</sup>



Klec na sušení  
ovčeho sýra  
místo: Stanovice,  
okres Vsetín;  
datace: 1958;  
zdroj: Sběrka NZM





Vybírání sýroviny  
místo: Těchová,  
okres Žilina;  
datace: 1960;  
zdroj: Sběrka NZM

Forma na tvarůžky  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 13 cm,  
š. 10 cm, v. 14 cm,  
prům. 7,5 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Klec na homolky**  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 52 cm,  
š. 46 cm, v. 47 cm;  
datace: 19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Mísa na tvaroh  
materiál: keramika;  
rozměry:  
prům. 35 cm,  
v. 10 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Model**  
sýrařského kotle  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: d. 32 cm,  
š. 22 cm, v. 34 cm;  
datace: 1. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Nádoba  
na bryznu – faska  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 24 cm,  
š. 15 cm, v. 21 cm,  
datace: 19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Šráček  
k lisování tvarohu  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 58 cm,  
š. 27 cm, v. 43 cm;  
datace: 19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM









Nakládání  
obilí na vůz  
místo: Nedašov,  
okres Zlín;  
datace: 1949;  
zdroj: Sběrka NZM

# MOUKA

Do konce 17. století se prakticky ustálila druhová skladba obilovin v českých zemích. Zejména dominovaly tradiční středoevropské obiloviny jako pšenice, žito, ječmen, oves a v omezené míře proso, pohanka a později ještě kukuřice. Mouku je možné umlít z každé obiloviny. Vlastní mletí je technologie převážně mechanická, spočívající v postupném drcení zrna a meliva a v následném třídění sypkých produktů. K nejstarším způsobům rozmělnování obilí patřilo ruční drcení na rovném nebo mírně zahluobeném kameni malým kamenným drtidlem a také drcení obilí v dřevěných nebo kamenných stoupách. K dokonalejším metodám náleželo mle-

tí obilí v ručních otáčivých mlýncích (žernovy) s kameny kulatého tvaru (horní pohyblivý a spodní pevný). Z těchto primitivních mlýnků se během doby vyvinuly různé typy mlýnků šlapacích i větších mlýnů, které byly poháněny tažnými zvířaty (žentourové mlýny), větrem nebo vodou. Primitivní rotační mlýnky, žernovy se dvěma mlecími kameny, byly také využívány i pro mletí jiného obilí, pokud finanční prostředky nedovolovaly nechat si umlít mouku nebo zhotovit kroupy ve mlýně. Jednalo se vždy jen o získání menšího množství výsledného produktu. Například na Valašsku dlouho přetrvávalo domácí mletí pomocí žernovů.

Obilí se běžně nechávalo semílat v mlýnech. Vodní mlýny se do 13. století stavěly převážně s koly na spodní vodu a umísťovaly poblíž vodních toků. Později došlo k rozšíření vodních kol na svrchní vodu, která využívala i drobné horské potoky. Rovněž se objevovaly poříční mlýny stavěné přímo na březích řek a mlýny říční, které byly umístěné na dvou velkých prámech přímo na řekách. Vodní kolo uvádělo v chod tzv. obyčejné, též české složení. Obilí se mlelo „na plocho“ mezi dvěma mlecími kameny. Melivo se zprvu prosévalo ručními síty. Od druhé poloviny 15. století se začalo prosévat vlněným rukávem, osazeným v moučnici a otřásaným hasáčertem<sup>63</sup>, s mechanickým sítem (žejbrem). Prudký rozvoj moderního mlynářského průmyslu nastává až koncem 18. století, kdy se začaly v Americe stavět velké mlýny vybavené novými stroji. V těchto mlýnech zavedli důkladné čištění obilí před mletím, dokonalejší mletí pomocí tzv. francouzských kamenů a ostřejší vysévání mouky hedvábnými síty. Tyto mlýny se začaly velmi brzy stavět i v Evropě, některé již za použití páry jako hnací síly. U nás se nazývaly umělecké, umělé nebo americké či anglické. Původní kameny byly postupně vyměněny za porcelánové nebo litinové válce v mlecích stolicích.

Jídla z mouky zaujímal v kuchyni první místo a každý druh mouky měl své využití. Ze žitné se pekly převážně chléb, částečně vdolky, placky nebo jiné všední pečivo. Pšeničná mouka se hodila na pečivo (koláče, buchty atd.) ke svátečním a výjimečným příležitostem a na vařené moučníky (knedlíky, nudle atd.). Méně se užívalo ječné mouky (hlavně lívance a u chudšího obyvatelstva i k přípravě jiných pokrmů). Naopak více se spotřebovávaly ječmenné kroupy na řadu pokrmů. Z prosa se rovněž více zužitkovávaly jáhly (proso zbavené slupky a vyleštěné) než samotná mouka. Ovesná mouka našla své uplatnění zejména v horských oblastech. Z ovesné mouky se na Valašsku pekly pagáče (osůchy),<sup>64</sup> vdolky pečené v peci (na Oravě se nazývaly moskaly). Stejně tak se v méně úrodných krajích dařilo pohance,<sup>65</sup> z které se nejen vařily kaše, ale přidávala se i do jídel. Z kukuřičné mouky se dělaly placky i jiné moučníky v oblastech, kde se pěstovala kukuřice. Pěstování pohanky a kukuřice a jejich využívání ve stravě bylo omezeno regionálně, a to především na východní a jižní Moravu. Pšenice vyžaduje dobrou půdu, proto se jí daří nejlépe

v nížinách jižní a střední Moravy, kde se stala synonymem blahobytného selského gruntu.

K vůbec nejstarším a základním jídlům patřily různé obilné kaše, které přestože nebyly již v popředí jídelníčku, si dlouhou dobu zachovaly obřadní a rituální charakter, neboť byly součástí svatebních hostin, křtin i štědrovečerní večeře. Před rozšířením brambor v kuchyni patřila kaše pohanková, ovesná, ječmenná i jahelná k nejhodnotnějším pokrmům. Kombinací prosné kaše a mouky se připravoval pokrm s názvem netyja, metyja (v Čechách pod názvem šklubánky, kucmoch), kde bylo později proso nahrazeno brambory. V různých oblastech se toto jídlo lišilo zejména svojí konečnou úpravou, mohlo se mastit, cukrovat a smíchat s povidly nebo se povidla dávala pro každého strávnicka zvlášť, mohlo se posypat i mákem, smíchat s tvarůžky, brynzou, perníkem, slaninou apod. Na Valašsku zase připravovali tzv. kontrabáš neboli pohankovou kaši smíchanou s nastrouhanými uvařenými brambory, okořeněnou a dochucenou brynzou. Ve stejné oblasti patřila k původním kaším i múčanka (pučky), která se připravovala v hliněném hrnci, do něhož se nasykala hrubá mouka a nechala se pražit. Po zručování se zalila vodou a míchala tak dlouho, až vznikla kaše.<sup>66</sup>

K základním vařeným moučníkům patřil velký knedlík nazývaný šiška, který se přikusoval k polévkám nebo omáčkám, případně pokrájený sloužil jako samostatný chod ochucený povidly a různými posypkami, nejčastěji mletým mákem, cukrem, později tvarohem nebo opraženou strouhankou, a políty máslem. Nakrájený knedlík s povidlovým rozvarem se na Luhačovském Zálesí nazýval chlápánek, popiplanec, žglgy nebo drátař. Specialitou v této oblasti byly potom knedlíky zadělávané luhačovickou minerálkou, po které krásně nakynuly.<sup>67</sup> Obecně velmi oblíbené byly také vařené kynuté knedlíky neboli gule, kule, gulivárky plněné sezonním ovocem (švestkami, špendlíky, meruňkami, višněmi, jahodami, malinami, borůvkami apod.) nebo v zimě povidly. Povidly, ovocem i tvarohem byly plněny i taštičky – pery. Zpočátku se tyto vařené moučníky připravovaly z ječné mouky, než začalo převažovat užívání mouky pšeničné. Stejně to bylo i se zavářkou do polévek, jako byly lokše, lukše, rezance (souhrnně nudle), drobení nebo trháčky, šklbance (souhrnně kousky uvařeného těsta). Lokše i trháčky se mohly jíst samostatně omaštěné

a posypané mákem nebo tvarohem. Jako dochucovadlo sloužil i strouhaný sušený sýr nebo pracharanda<sup>68</sup>. Podobně se konzumovaly také slížky, šulánky, šulky (souhrnně šišky), které se podávaly rovněž jako příloha k omáčkám nebo masu.

Litá buchta se původně pekla z ječné mouky a nazývala se na jižní Moravě střapatkou, na Valašsku za použití těsta z lepší mouky baba nebo calta. Za tepla se roztrhala a hned se jedla. Později se dělávala i z pšeničné mouky, pokladla se třeshněmi nebo malinami a posypala tzv. posýpátkem (drobenkou) z másla, cukru a mouky. Na jižní Moravě se pekla také litá buchta z kukuřičné mouky (turkyňová buchta) a buchta s povidly.<sup>69</sup> Z kukuřičné mouky se dělala na Moravských Kopanicích i kořata – placiky namazané povidly, svinuté a sypané tvarohem.<sup>70</sup>

Samotná ječná mouka se nejvíce používala k přípravě lívanců, líťáků, nalévanců. Řídké těsto se naběračkou lilo na hliněnou nebo kamennou plotýnku, později na pomaštěnou teplou plotnu. K jejich výrobě byly využívány i speciální hliněné nebo kovové lívanečníky (nádoby s kulatými prohlubněmi).

Jak už bylo uvedeno výše, z ječmene se vyráběly hlavně kroupy, které hrály podstatnou roli v tradiční lidové kuchyni. Výroba krup byla poměrně namáhavá a na ručních mlýncích ji většinou dělaly ženy. K ještě staršímu zpracování patřila výroba krup v dřevěných nebo kamenných

stoupách, stupách, které se ojediněle udržely na venkově až do 19. století. Ve stoupách se také tloukl mák a jiná olejnatá semena. Namočený ječmen se tloukl tak dlouho, dokud nepovolila slupka u obilky. Pokud bylo potřeba jemnějších krup, tzv. lámanky, mlely se kroupy na ručních kamenných žernovech. Kroupy se v hospodářství používaly během celého roku, nejen jako nádivka do jelit či ovarové polévky. Z krup se vařily rovněž polévky krupovky, dávaly se do bramborové nebo hrstkové polévky současně s hrachem a čočkou. Skleněná polévka se zase vařila z brambor a krup, ale nezahušťovala se jíškou. Kroupy se přidávaly též do bramborové kaše a vznikla tak nastavovaná kaše – nastavenka, nastavovačka. Často se kroupy míchaly s luštěninami a výslednými produkty byla tradiční jídla zvaná jako manželstvo, šumajstr (směs krup a fazolí), kočičí svatba (směs krup a hrachu) nebo kočičí tanec (směs krup a čočky), maštěná sádlem, slaninou a kořeněná česnekem. Tato jídla se rovněž nosila na pole jako svačina. K přípravě moučníků kroupy ovšem nebyly, jen na Slovácku se konzumovala sladká kaše z krup.

Z žitné mouky se připravovalo i jemnější pečivo, neboť žito se nemlelo jen na tmavší mouku chlebovou, nýbrž se z něj získávala také mouka přední, bělejší, zvaná výražek. I na úrodné Haně se z výrazkové mouky pekly buchty plněné nádivkou z vařených sušených trnek. Z žitné mouky se pekly rovněž perník.<sup>71</sup> Žito mělo v lidové kuchyni i své nezastupitelné místo jako náhražka kávy.



**Svačina o žních**  
místo: Vříšť, okres  
Žďár nad Sázavou;  
datace: 1922;  
zdroj: Sbirka NZM



**Mletí obilí na  
ručním mlýnku**  
místo: Člověčí,  
okres Vsetín;  
datace: 1958;  
zdroj: Sbirka NZM





Lopatka na mouku  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 29 cm,  
š. 12 cm, v. 2 cm;  
datace: 1. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

**Zásobnice**  
**k uchování obilí**  
**a mouky**  
materiál: žitná  
sláma; rozměry:  
v. 70 cm, prům.  
70 cm; datace:  
konec 19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM





Lívanečník  
materiál: kov;  
rozměry: d. 43 cm,  
š. 27,5 cm, v. 2,5 cm;  
datace: polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

**Stoupa na kroupy  
s tloukem**  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: d. 33 cm,  
š. 29 cm, v. 22 cm;  
datace: I. polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM







**Stoupa na obilí  
s tloukem**  
materiál: dřevo;  
rozměry: v. 53 cm,  
prům. 64 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM





Zadělávání chleba  
v dřevěných  
neckách  
místo: Žakarovce,  
okres Gelnica;  
datace: 1954;  
zdroj: Sběrka NZM

# CHLÉB

Připravovat chléb s kváskem začali pravděpodobně Egypťané a chléb byl u nich jednou z nejdůležitějších potravin. Od Římanů se naučili péct chleba Galové a Slované za pomoci pивních kvasnic. O významu chleba svědčí i starý slovanský zvyk vítání hosta chlebem a solí. Ve středověku měl ve městech pekařský cech své výsostné a nezastupitelné místo. Na venkově převažovalo domácí pečení a chléb byl součástí každodenní stravy.

Chléb se v domácnostech na venkově pekl zhruba do začátku 20. století. Postupné opouštění od této činnosti souviselo se změnou životního

stylu, která s sebou přinesla i přebudování chlebových pecí na kachlová kamna se sporáky. Chléb se většinou pekl z žitné mouky (na Slovácku a Valašsku nazývané rezné od pojmenování žita – réž). Kvůli vláčnosti těsta se mouka někdy nastavovala brambory. Bílý chléb jenom z pšeničné mouky byl stejně jako ostatní pečivo k dostání zpravidla jen u pekařů. Pokud byla možnost, chléb se pekl ze dvou nebo více druhů obilovin,<sup>72</sup> v neúrodných letech to mohlo být i z ovsu, pohanky, kukuřice (tatarky), ječmene, ale i dalších náhražek, jako byl hrách, vikev, kvaka (tuřín). V horách na Valašsku se například pekl chléb z křibice, což byla zvláštní

odrůda žita. Tento chléb byl kyslejší a měl velmi tmavou barvu.<sup>73</sup>

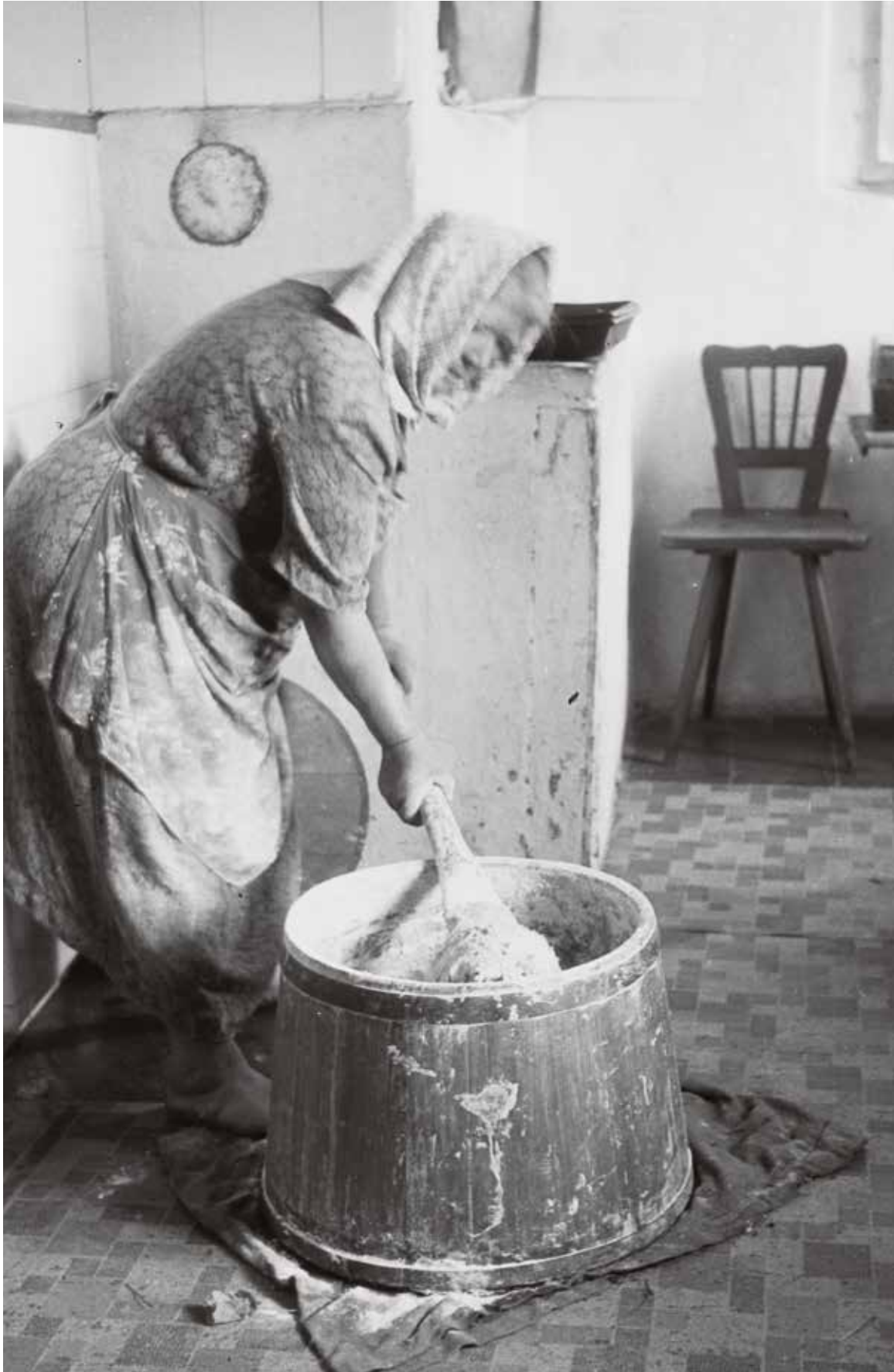
Rozeznávalo se tak několik druhů chleba – podle obilí, z kterého se mlela mouka, podle hrubosti mouky a podle toho, zda se mouka mlela ve mlýně, nebo šrotovala doma na ručních žernovech. Složení chlebové mouky záviselo na klimatických podmínkách konkrétního kraje a úrodnosti půdy, na výskytu pěstovaných obilnin a jiných plodin a rovněž na sociálním postavení rodiny (pouze ve větších usedlostech byl vždy dostatek chleba). Složení chlebové mouky se také měnilo v neúrodných letech i během roku, neboť od jara až do žní se většinou kvalitní mouky již nedostávalo.<sup>74</sup>

Chléb se v domácnostech pek v okamžiku, kdy byly zásoby z předchozího pečení téměř spotřebovány, zpravidla v intervalu dvou až tří týdnů. Den před samotným pečením se do světnice přinesla díže na těsto, aby se namočila a následně dostatečně prohřála. Večer se potom zadělal kvas ze zákvasu<sup>75</sup>, který se většinou nechával z předchozího pečení. Druhý den se v díži kopistem (nástrojem na hnětení těsta) nebo ručně v necičkách vyprac-

valo těsto z kvasu, mouky, vody a soli, prohnětlo, přiklopilo se víkem a nechalo kynout. Mezitím se připravily slaměné ošatky, slaměnky, okřínky (na Moravě se používaly hlubší ošatky), které se vysypaly moukou, a malou širokou lopatkou se nabíralo těsto z díže, jež se posléze na stole formovalo do bochánků. Velikost bochníků chleba se pohybovala kolem 40 cm podle průměru ošatek. Nakonec se bochníky omyly (oštrejchovaly) nebo pokropily čistou vodou a byly tak připraveny k vsazení do pece. Pece v chalupách byly menších rozměrů, zpravidla na 6 pecnů chleba. Pec se musela dobře roztopit, trvalo asi 2 hodiny, než se dřevo pořádně prohořelo a hřeblem (pohrabáčem) se stejnoměrně rozhrnulo po celé peci. Nakonec se popel dokonale vymetl pometlem nebo mokrým slaměným větchetem (víchem). Pokud po vhození hrstky mouky do pece mouka nevzplála, ale jen se pražila, byla pec dokonale připravena k pečení. Pomocí dlouhých lopat se do pece sázely jednotlivé bochníky. Na Moravě bylo obvyklejší překlomit bochník chleba z ošatky na lopatu (ne ho na lopatu z ošatky přesunout), upečený chléb tak byl bez bílé spodní kůrky. Chléb se pek několik hodin (1,5 hodiny i více) a při pečení se průběžně přesazoval, aby všechny bochníky



Příprava  
k pečení chleba  
místo: Žakarovce,  
okres Gelnica;  
datace: 1954;  
zdroj: Sbírka NZM



**Hnětení těsta  
kopístem v dži**  
místo: Neveklov,  
okres Benešov;  
datace: 1954;  
zdroj: Sběrka NZM

**Formování chleba**  
místo: Neveklov,  
okres Benešov;  
datace: 1954;  
zdroj: Sbíрка NZM



**Sázení chleba  
do pece**  
místo: Neveklov,  
okres Benešov;  
datace: 1954;  
zdroj: Sbíрка NZM



**Vytahování chleba  
z pece a pokládání  
na ošátky**  
místo: Neveklov,  
okres Benešov;  
datace: 1954;  
zdroj: Sbíрка NZM





**Chléb**  
k svačině na poli  
místo: Hvožd'any,  
okres Domažlice;  
datace: 1952;  
zdroj: Sbirka NZM

byly stejnoměrně propečené. Správné upečení se poznalo podle poklepu na spodní kůrku, kdy chléb musel „zvonit“. Po upečení se chléb ještě potřel vodou, aby se leskl, a obrácený na ošatce postupně vychladl. Ukládal se na bezpečné místo v ošatkách nebo jeden vedle druhého do speciálního chlebníku, který tvořily dřevěné tyče ohnuté do oblouku a zavěšené u stropu. Obecným pravidlem bylo, že se většinou jedl jen starší chléb. A ani úplně ztvrdlý chléb se nikdy nevyhodil, drobil se do polévky, kávy nebo se dal dobytku, případně se z něj připravily topinky (na Slovácku nazývané koňský podbradek<sup>76</sup>).

V lidových představách byl chléb považován za nositele zdraví, ochránce proti zlu a přinášel Boží požehnání pro dům. Náležitá úcta se projevovala již při pečení chleba. Například na Slovácku se chléb několikrát žehnal: poprvé se přezehnal kvásek, aby dobře kynul, dále se žehnalo těsto při mísení, dávání bochníků na ošatku, při vkládání bochníků do pece i celá pec při započetí pečení. Naposledy se žehnalo, když se načínal bochník. Chlebem se vítali hosté se slovy: „Toš si ukrojte teho božího chlebička dokola, aby se vám také urodilo a byla plná

stodola.“<sup>77</sup> Chléb na stole býval výrazem selského stavovství. Všude jinde se chléb před dětmi a čeledí skrýval. Úcta ke chlebu se projevovala také v zacházení s ním – nesměl se obracet spodní stranou nahoru, po upadnutí kousku chleba na zem se musel políbit, drobečky ze stolu se nesmetly na podlahu, ale hodily se drůbeži nebo do ohně apod.<sup>78</sup>

Před pečením chleba anebo na závěr pečení pekly často ženy ve vyhřáté peci ještě podplamenice, podplameníky se solí nebo ovocem. Ve venkovské kuchyni se setkáváme i se skupinou obřadního chleba a placek, které tvoří přechod mezi chlebem a koláči. Jsou to zejména vánoční chleby, připravované z chlebového těsta s droždím nebo z lepší mouky, jež byla zadělána mlékem nebo smetanou.<sup>79</sup>

Podplameníky se od chleba odlišovaly tvarem, způsobem pečení i konečnou úpravou. Podle způsobu pečení se nazýval podplameník (podplamenáček, předplamenáček), někde také osůch. Podle způsobu nabytí těsta se nazýval poškrabek (poškrabka), podle druhů těsta chlebovník (chlebovňák, lokeš, chlebový lokeš). Jednalo se o menší placky

vytvořené ze zbylého těsta při výrobě chleba. Mohly být sypané solí a kmínem nebo se horké potřely máslem a pocukrovaly či potřely povidly. Často se také již do těsta přidávalo sušené ovoce (např. v Novém Hrozenkově) jako vařené křížaly (sušená jablka).<sup>80</sup> Podplameníky byly vítanou pochoutkou pro malé děti, stejně jako například na Brněnsku do spirály stočené kotouče z chlebového těsta a sypané rovněž solí a kmínem.<sup>81</sup>

V minulosti se rovněž poměrně často připravovalo pečivo z nekvašeného těsta, nazývané pagáče a osúchy. Peklo se z klasických obilných mouk, ale objevovaly se i pagáče ze šrotu, ovsu, brambor, pohanky, zelí nebo kvaky. Ty měly tvar placek, pekly se v troubě, sloužily jako příkrm k omáčkám, polévkám, luštěninám nebo se braly na cesty, protože dlouho vydržely. Kolem poloviny 19. století se těsto začalo zadělávat mlékem nebo smetanou, používala se pokud možno kvalitnější, pšeničná mouka a pečivu se říkalo přesňáky, křesné placky, krajance, škvarkové krajance, velké pagáče apod. Název osúch se obecně používal pro jakékoliv těsto upečené na sucho bez omaštění.<sup>82</sup> Také na Jablunkov-

sku, podobně jako dále ve východních Bílých Karpatech, se udržela primitivní forma chleba, totiž placek z osoleného řídkého ovesného těsta, které se nalilo na plech a peklo v peci.<sup>83</sup>

Příležitostně se z nekynutého těsta během sklónku léta a s nástupem podzimu připravovaly také podlesníky (podlistníky, podlesňáky). Řídké nekynuté těsto tvořené moukou a mlékem (nebo smetanou či kyškou) se nalilo na zelný list, omastilo se a vložilo do pece při pečení nebo až po upečení chleba. Později se do těsta přidávaly i brambory. Po upečení se zelný list sloupl, podlesník se omastil a zavinul do ruličky. Někdy se posypal tvarohem, nebo dokonce brynzou.<sup>84</sup> Ze Slezska pochází zase slavnostní pokrm plecovník, který se připravoval převážně na Velikonoce, a jednalo se o kus uzeného masa zapečeného v chlebě.<sup>85</sup>

Z kvásku k přípravě chleba se vařila též jedna z nejstarších polévek, a to kyselo. Rozdrobené chlebové střídky<sup>86</sup> se dávaly rovněž do polévky valašských pastýřů zvané domikát, kde základem byla brynza.



**Necičky**  
k zadělávání těsta  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 64 cm,  
š. 27 cm, v. 14 cm;  
datace: polovina  
19. století;  
uložení: Sběrka  
NZM







Lopata na chleba  
materiál: dřevo;  
rozměry:  
d. 267 cm, š. 33 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

**Díže na zadělávání  
chleba s víkem**  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: v. 54 cm,  
prům. 60 cm;  
datace: 2. polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Ošatka na chleba  
materiál: sláma;  
rozměry:  
prům. 38 cm, v. 12 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM





Mašlovačky  
k potírání těsta  
materiál: husí peří;  
rozměry: d. 16 cm, š.  
5 cm; datace:  
1. polovina  
20. století;  
uložení: Sběrka NZM



## PEČIVO

Pečivo vystupovalo v lidovém prostředí nejen jako pokrm, ale bylo především součástí rodinných a výročních svátků. Buchty z kynutého těsta plněné nejrůznějšími náplněmi se pekly obvykle také v pátek nebo se nosily jako součást pohostění nádeníkům k větším polním pracím, zvláště o žních. Na vdolky, pecové vdolky a buchty se kladlo sezonní ovoce, například trnky<sup>87</sup>, a potom se jim místně říkalo okále. Pekly se hruščky, trnkové, trnčené (s povidly), syrné, syrové (s tvarohovou náplní), makové atd. Povrch vdolku se obvykle posypal drobenkou, posypkou, posýpátkem. Někdy se pekly také velké vdolky s tva-

rohovou, makovou či povidlovou náplní uvnitř – futráky, lopaty.<sup>88</sup>

Koláče se oproti chlebu připravovaly z lepší (bílé) mouky, zadělávaly se mlékem a vejci a přisla-zovaly cukrem. Tvar původních koláčů byl okrouhlý (kolo) – odtud název koláč, později šlo o dife-rencované tvary – rohové šátečky apod. Do konce 19. století se koláče pekly pouze o větších svátcích (Vánoce, Velikonoce) a při oslavě důležitých událostí v rodině (křtiny, biřmování, svatby, výročí nebo rodinná hostina). Podle oslav měly i své názvy: sva-tební neboli bílý koláč, radostník, bolestník, baba,

calta, pleteník, paska atd.<sup>89</sup> Jak příprava koláčů, tak i jejich náplně a pomazánky se odlišovaly podle zvyklostí daného regionu, vesnice či rodiny.

Koláčky (vdolečky) byly nedílnou součástí svatební hostiny a také výslužky, kterou si odnášeli svatebčané i kuchařky domů. Zvláštností je též obdarování žebřáků koláčky – obyčejně ve druhý svatební den jim nevěsta zanesla koš tohoto pečiva. Vdolečky byly vždy z nejlepšího těsta, zadělávané smetanou, dávalo se do nich hodně vajíček, nebo jen žloutků, a nejlepší mouka. Recepty se dále vylepšovaly, a tak se vdolečky pečené před rokem 1950 od těch současných chutí i kvalitou často liší. Specialitou některých obcí, například Vlčnova, jsou vdolečky z převalovaného těsta, či v podstatě ze dvou druhů těst. Do kynutého se balí těsto máslové, které je třeba rozválet a seskládat, aby se vdolečky dobře lístkovaly a zůstaly dlouho vláčné. Obecně lze říci, že vdolečky a koláčky současných receptur se pekly až po roce 1950.<sup>90</sup>

Na Slovácku patřily koláče nazývané vdolečky či koláčky ke slavnostnímu pečivu. Malé vdolky, plněné nejčastěji tvarohem, s povidly a posypkou na povrchu, se pekly v minulosti zvláště o hodech a svatbách, v některých oblastech nechyběly ani o Vánocích. Přípravovaly se z velmi jemného kynutého těsta, z něhož se ukrajovaly malé kousky, které se na pomoučeném vále roztlačily na plocho. Na každý kousek se dal ochucený tvaroh a potom se těsto v ruce zakulatilo. Před pečením se v každém vdolečku prsty vytlačil důlek, do kterého se dala povidla, koláček se potřel rozšlehaným vajíčkem a nakonec se posypal máslovou drobenkou. Koláčky se pekly v dobře vyhřáté troubě a rychlým pečením se docílilo toho, že koláček byl uvnitř dutý, což byl typický znak pro tento druh pečiva.<sup>91</sup>

Rovněž na Valašsku se velké koláče nazývaly vdolky (dnes označované jako frgály). Těsto z pšeničné, ale i žitné mouky se zadělávalo mlékem nebo vodou a po vykynutí se rozválelo na tenké placky, které se pomazaly tvarohovou, hruškovou, makovou pomazánkou nebo švestkovými povidly či borůvkami s přidáním koření, jako byl šafrán či kerblík (stoklaska). Nakonec se omastily a posypaly posypkou z másla, cukru a mouky nebo perníkem. V dobách neúrody ovoce sloužila jako náhražka kvaka, rozvařené zelí (vdolek zelňák), vařené brambory s perníkem nebo i bryn-

za.<sup>92</sup> Hanácké vdolky (místně nazývané dolky) měly v průměru 30 cm a připravovaly se často se dvěma pomazánkami, a to s tvarohem a povidly nebo s tvarohem a mákem.

Předchůdci vdolečků byly tzv. pecové vdolky či lopatáky o průměru kolem 35 cm, u kterých se náplň dávala na povrch. Dělal se trnčené (povidlové), hruškové, okálové (v době zrání trnek) a syrové (tvarohové). Nebo se pekly futráky s tvarohovou náplní uprostřed, posypané drobenou posypkou, posýpátkem a zrnky máku. Vdolečky menších rozměrů se v lidové kuchyni začaly péct nejdříve v 90. letech 19. století. To se ještě dávaly na plechy do hliněné chlebové pece. Nejvíce se rozšířily s nástupem nových topenišť v polovině 30. let 20. století, kdy se pekly v troubě u kachlových kamen.<sup>93</sup>

Na Uherskobrodsku a Slovácku se o svatodušních svátcích (o letnicích)<sup>94</sup> pekly novoletníky – velké skládané koláče s různou nádivkou. Na Luhačovicku se nazývaly zahybáče neboli koláče čtvercové se zahnutými rohy, plněné tvarohem či povidly. Na Haně se v tento čas připravovaly věnce z lepšího těsta.<sup>95</sup>

V širokém povědomí – a dosud vyráběné na Opavsku a Ostravsku – jsou hlučinské, prajzské (pruské) koláče, označované i jako bolatické. Jedná se o koláče plněné tvarohem, mákem nebo povidly a zdobené velkou posypkou, která je kladena do kytičky. V minulosti se pekly v každé domácnosti u příležitosti svateb, křtin, dožínků, o pouťích nebo posvíceních. Méně majetní obyvatelé místo másla do těsta přidávali sádlo a jako náplň dušené sladké zelí.<sup>96</sup>

Na Luhačovicku se buchty nazývaly caletky, buchety, a pokud byly plněny mákem, tak makovičky.<sup>97</sup> Na Valašsku se několikrát za rok pekly tzv. kuráštvové buchty, tj. buchty z prvního mléka po otelení krávy či ovce, nazývaného kuráštva (mlezivo).<sup>98</sup>

Především na Slovácku, ale i v jiných regionech, se pekly placky z kynutého těsta, které nesly označení báleše, béleše, beleše, báloše, obracák apod. Původně se připravovaly z řídkého a nekynutého těsta v hliněných formách – bálešnicích (například na Haně se sladkým buchtám z řídkého těsta pečeného ve formách říkalo lity bochtěke). Bálešník

byla hliněná obdélníková forma s prohlubněmi různých tvarů a vzorů, zejména ptáčků, srdíček, miminek, různých typů košíčků a báboviček, ale i jelenů, raků nebo hadů. Bálešníky na krátkých nožkách se používaly k pečení v chlebové peci asi od poloviny 19. století, kdy je začali vyrábět místní hrnčíři. Pojem báleše<sup>99</sup> se ovšem více rozšířil pro obyčejnou placku z kynutého těsta, pečenou původně na litinovém plátu na ohništi nebo na suché plotně sporáku. Jinde se také setkáváme s názvem beleš nebo obracák. Báleše se obvykle mazaly povidly, sypaly mákem nebo i tvarohem. Suché se zakusovaly k omáčkám. Ve Starém Městě se traduje jejich pojídání se salátem. Podle tohoto údajně oblíbeného a častého pokrmu se obyvatelům Starého Města hanlivě přezdívalo bálešáci.<sup>100</sup> Na Luhačovicku se nejprve placky spařovaly horkým mlékem a až potom sypaly mákem a cukrem.

Do denního jídelníčku na Slovácku patřil i krajanec. Jednalo se o prastaré pečivo, které bylo laciné a rychlé na přípravu (těsto vytvořené z mouky,

mléka a tuku se několikrát překládalo a rozválelo a nakonec dalo upéct na plech posypané solí a kmínem). Jako příloha se krajanec jedl během celého roku k hustým polévkám, luštěninám, ale především k omáčkám a dušenému zelí. Místo krajance z nekynutého nebo přesného (lepšího pšeničného) těsta se někdy pekly také obyčejné kynuté buchy a později se začaly vařit knedlíky, šišky. Krajanec se rovněž jedl při náročných sezonních pracích, při mlácení obilí, kosení trávy či kopání vinohradu. Díky své kalorické vydatnosti se brával na cesty a poutě.<sup>101</sup>

Se zvyšováním životní úrovně a působením městské kuchyně zdomácněly i na venkově novější druhy koláčů jako makovník (makovec), tvarožník, záviny, štrúdlly. Později k oblíbeným pokrmům připravovaným na sádle patřily též svítky, palačinky a vdolky, které se patrně po celém území rozšířily po první světové válce vlivem městské kuchyně, kuchařských kurzů a kuchařských knih. To platí i o velmi oblíbených zákuscích a dortech.<sup>102</sup>



**Nádoba  
na mák – pernice**  
materiál: hlína;  
rozměry:  
prům. 31 cm,  
v. 13 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

**Kvedlačka**  
**ze samorostu**  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 34 cm,  
š. 13 cm; datace:  
počátek 19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM







Lopata na koláče  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: d. 271 cm,  
š. 25 cm; datace:  
polovina 20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

Nádoba na  
zadělávání těsta  
materiál: dřevo;  
rozměry: prům.  
45 cm, v. 11 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Váleček na těsto  
materiál: dřevo;  
rozměry: š. 28 cm,  
v. 10 cm;  
datace: 1. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Vařečka**  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 45 cm,  
š. 6 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM







Svatba  
Petra Sasína  
místo: Sudoměřice,  
okres Hodonín;  
datace: 1922;  
zdroj: Sběrka NZM



## OBŘADNÍ PEČIVO

Od stravy všedních dnů se výrazně lišila jídla sváteční (Vánoce, Velikonoce, masopust, hody a další svátky) a příležitostná (svatby, křtiny, úvod, pohoštění po pohřbu). Jejich součástí bylo především maso a lepší, obřadní pečivo. V rodinách chudších zemědělců se však ani v neděli nekonzumovalo maso, ale jen polévka a některé jídlo moučné.<sup>103</sup> Církevní svátky byly těsně propojeny s lidovými obyčejovými cykly. Význam výročních obyčejů a v jejich rámci i obřadních pokrmů byl několikerý. Věřilo se, že pomohou k dobré úrodě, že zabezpečí zdraví rodiny i zdraví a dojvost dobytka. Některé obřadní pokrmy plnily i funkci kultovní, jejich po-

mocí se uctívaly, usmířovaly a o náklonnost žádaly například duše zemřelých, svaté a ostatní bytosti, vládnoucí osudu, přírodním zákonům i záhrobí.<sup>104</sup>

K velmi starým druhům obřadního pečiva patřily na jihovýchodní Moravě trdelníky, zvané také trdláče. Svůj název získaly od formy, na kterou se namotávaly – trdla. Někdy se také formě říkalo trdelník a pečivu trdláč. Pekly se původně z přesného, později také kynutého těsta nad otevřeným ohněm v černé kuchyni nebo na kraji pece. Jako opora pro 50–70 cm dlouhé trdlo sloužily nejčastěji naskládané cihly nebo železné stojánky, na kterých se

formou povolna otáčelo pomocí kliky. Trdelníky se původně pekly na celé jižní Moravě od moravsko-slovenského pomezí až po Mikulovsko a Znojemsko. Nejdéle se udrželo jejich pečení na Uherskobrodsku. Ještě ve 30.–50. letech 20. století se často pekly například ve Vlčnově. Pekly se o masopustu jako pohostění i jako výslužka pro fašánčáře<sup>105</sup>, kteří je měli navlečené na hůlce, nosily se šestinedělce do kouta,<sup>106</sup> pekly se na křtiny i o svatbách.

Na trdelnicích lze dokumentovat vývoj pečiva. Spolu se zánikem černé kuchyně a ústupem otevřeného ohniště z domů se začaly trdelníky péct v troubě, ovšem už bez otáčení. Postupně se zmenšovaly a formy se přizpůsobovaly velikosti trouby. Trdelníky se začaly péct také na lodyze z oloupané kukuřice, turčisku, a později na plechových formičkách. Z těchto malých trdelníků se vyvinuly trubičky z překládaného či přealovaného lístkového těsta, které se plní sněhem z ušlehaných bílků a patří k nejstarším typům cukroví. Obdobou původních trdelníků jsou v některých oblastech smažené trubičky z kynutého koblihového těsta, místně nazývané taktěz trdelníky.<sup>107</sup>

K dalšímu obřadnímu pečivu, které bylo běžné na jihovýchodní Moravě po celé 19. století, patřily pégny (korýtka). Jednalo se o pečivo obloukovitých tvarů, protože se proužky tukového těsta pekly na půlkulaté formě, sypané cukrem, mákem nebo ořechy.<sup>108</sup>

Mezi obřadní druhy pečiva patřily rovněž smažené sladkosti, což potvrzuje jejich výjimečnost, neboť smažená jídla se běžně během roku připravovala pouze při zvláštních příležitostech. Typickými představiteli tohoto typu smaženého pečiva jsou koblíhy. Koblíhy z kynutého těsta jsou spjaty zejména s masopustem a symbolizovaly představu rozmařilého hodování.<sup>109</sup> Připravovaly se s různými náplněmi a podle zámožnosti rodiny se smažily na různých tucích od másla až po švestkový nebo bukvicový olej. Objevovaly se také koblíhy či šišky bez náplně, které připomínaly původní výrobu koblíh. Nejstarší koblíhy se totiž připravovaly tak, že se kousek těsta vyhodil na vál, uprostřed těsta se udělal důlek a koblíha se dala smažit. Do důlků se potom dávala povidla nebo marmeláda.<sup>110</sup>

K tradičnímu smaženému pečivu se řadí také boží milosti. Boží milosti se zhotovovaly z jemného

nekynutého nebo mírně kynutého těsta rozličných tvarů, jako byly trojúhelníky, čtverce, obdélníky nebo hvězdy. V Borkovanech se jim říkalo klebety.<sup>111</sup> Boží milosti se smažily v období masopustu, ale mohly být i součástí svatebních koláčů. Podobně se připravovaly mrváně z přesného těsta nakrájeného na tenké proužky, jež se po vhození do horkého omastku různě zdeformovaly, tedy „pomrvily“.

Ve zvláštních formách tvaru naběračky se smažily šnekule neboli pumy – proužky různé propleteného těsta. Rovněž se objevovaly tzv. smažené růže, které byly vytvářeny buď z tuhého, tence vyváleného těsta, ze kterého se vykrajovaly tvary okvětních lístků slepovaných podle velikosti, nebo namáčením řídkého těsta do kovové formy.

Na velikonoční svátky se v každé rodině pekl mazanec (bochánek) ve tvaru bochníku, naříznutý do kříže, aby připomínal ukřížování Ježíše Krista. Podobnou symboliku měly také jidáše pečené z lepšího kynutého těsta a potřené medem (např. na Slovácku). Hotovily se různých tvarů od plochého vdolku až do podoby stočené spirály, což mělo připomínat provaz, na němž se Jidáš oběsil. V Javorníku a na Slovácku se na Velikonoce pekly také baby – bábovky v hliněných formách nebo mísách.<sup>112</sup> Tam, kde nebyla možnost mít jehněčí maso, se pekl beránek z kynutého těsta.<sup>113</sup>

Ze stejného těsta jako mazance se na Vánoce pletly vánočky, zvané také štědrovnice, housky nebo calty. K obřadnímu vánočnímu pečivu (svěcenému v kostelech) náležely zejména oplatky s medem tvarované a pečené ve speciálních oplatnicích, což byly dvě železné kulaté nebo čtyřhranné desky na dlouhé rukojeti zkřížené do podoby kleští. Často bývaly zdobené rytinami a dědily se z pokolení na pokolení.

Štědrovečerní jídla se lišila podle krajů a sociálního postavení rodin, ale spojovaly je různé pověry nebo pověrečné úkony, ve které se věřilo nebo se praktikovaly z vžitých místních či rodinných tradic.<sup>114</sup> Z těchto důvodů nechyběla jídla z luštěnin, hub, sladkosti s medem, ovocem a ořechy, která měla zajistit například bohatou úrodu a přinést zdraví v nadcházejícím roce. Objevovaly se i moučníky spařované mlékem. Například na Slovácku a jinde pod různými názvy jako vrany, vrány, havrani, klasy, pupáky, pukance, bobalky apod. – malé buchtíčky



nebo buchta nakrájená na kostky, která se posypala cukrem a mákem, omastila se a spařila horkým mlékem. Tento typ jídla patří k nejstarším obřadním štědrovečerním pokrmům.<sup>115</sup>

K obřadnímu pečivu lze rovněž zařadit figurální pečivo, které mohlo mít podobu například malých Mikulášků v širokých sukních, s očima ze dvou sušených borůvek, rozdáváných na Mikuláše, a perníky různých tvarů. Perníky ze žitné mouky tvarované pomocí vyřezávaných forem mohly mít i funkci ochrannou a přinášející blahobyt. Jednotlivé figury, prvky, měly své specifické významy zafixované v obecném povědomí (například šavle či jelen symbolizoval mužnou sílu, miminko přání plodnosti atd.). Na Moravě a ve Slezsku se pekly také tzv. šklíbky, pečivo, u kterého se tradovalo, že svůj název dostalo od dětí, které se „šklebily“, když jim rodiče oznámili, že se Mikuláši po cestě převrhl vůz a nic jim nepřiveze, až potom jim rodiče dali toto pečivo.<sup>116</sup>

Na rodinných oslavách jako svatba, křtiny a pohřební hostina byla také příležitost ke konzumaci nevšedních a speciálních jídel i pečiva. Jejich druh a počet se opět řídil majetností rodiny. Zpravidla se podávaly polévky, vařené či pečené maso, omáčky, ovoce, koláče, pégny, trdelníky apod. Na svatbě zaujímaly nejdůležitější místo zejména koláče, neboť sloužily také jako výslužka hostům. Speciální byla potom výroba svatebního koláče, jenž měl v různých

oblastech různé tvary a podoby. Většinou se jednalo o vysoký, přepychově zdobený moučník s figurálním pečivem, perníky, ovocem, ořechy, pégnami, stuhami apod. Někde měl dokonce tvar stromku nebo věnce a vybíraly se do něj peněžní dary novomanželům. Zhruba od 30. let 20. století se začaly péct na svatby také dorty, které postupně nahrazovaly tyto koláče.

Jídelní rituály se zachovávaly i u ostatních svátků, jakými byly například hody nebo posvícení. Každá taková příležitost byla spojena s jídlem a hoštěním, při kterém se scházeli rodinní příslušníci, příbuzní, kmotři a kmotry, sousedé a někdy i jiní hosté, na nichž zvláště záleželo.<sup>117</sup> Nejokázalejší a nejhlučnější slavností celého roku na jihovýchodní Moravě byly podzimní staré či císařské hody. Základem všeho jídla byly koláče – trnčáky (tvarohové), makové, jablečné a zelňáky. Hostili se jimi přichozi, dávaly se obecním služebníkům a stárkům, kteří si je odnášeli ve velkých koších. K obědu se servírovala drůbež, nejčastěji husa s knedlíkem a zelím. A na stole nechybělo víno.<sup>118</sup>

Řada obřadních jídel se udržela dodnes jako vžitá součást našeho jídelníčku (koláče, koblihy, boží milosti, mazance, vánočky). Mnohá tradiční jídla byla nahrazena novými vlivem městského stylu života (svatební věnce byly nahrazeny dorty, koláče doplněny o práškové a třené pečivo, pečená a vařená masa byla nahrazena řízky apod.).<sup>119</sup>



Forma na perník  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 18 cm,  
š. 27 cm, v. 3 cm;  
datace: přelom  
19. a 20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Forma na perník  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 18 cm,  
š. 27 cm, v. 3 cm;  
datace: přelom  
19. a 20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Forma na perník  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 25,5 cm,  
š. 38 cm, v. 4 cm;  
datace: přelom  
19. a 20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Forma na perník  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 25,5 cm,  
š. 38 cm, v. 4 cm;  
datace: přelom  
19. a 20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Kleště na  
pečení oplatek –  
oplatnice  
materiál: kov;  
rozměry: prům.  
15 cm, d. 68 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sběrka  
NZM











Pastva hus  
místo: Žeravice,  
okres Hodonín;  
datace: 1946;  
zdroj: Sběrka NZM

# MASO

Maso od nejstarších dob tvořilo nezanedbatelnou součást lidského jídelníčku. Spotřeba masa bývala nerovnoměrná – jak co do druhů, tak v rozdílných ročních obdobích – v závislosti na krajině, hospodářství a majetkových poměrech. V zimních měsících se maso tolik nekazilo, a proto se dělaly zásoby škvareného sádla, uzeneho masa, slaniny a klobás. V létě se jedlo maso poměrně málo, s výjimkou nedělí, svátků, hodů, poutí, posvícení a různých rodinných oslav (svatby, křtiny, pohřby) nebo při namáhavých polních pracích.

Na venkově byl nejvíce rozšířen chov prasat, s čímž souvisela i větší spotřeba vepřového masa. Po-

kud to ekonomická situace dovolovala, bylo snahou mít ročně alespoň jednu zabijačku,<sup>120</sup> která přinášela do stavení zásoby masa a sádla na delší dobu. Domácí zabijačka patřila mezi starobylé slavnosti<sup>121</sup> a obvykle se konala v období od prosince do března. Znamenala sice větší spotřebu masa, ovšem skutečné hody bývaly vždy jen v období zabijačky. Hospodář zpravidla sám zabíjel a následně se všemi v domácnosti zpracovával vykrmené prase. Nejdříve ho nechal vykrvit do připravených nádob, následně bylo prase spařeno a zbaveno štětín. Poté se zavěsilo za zadní nohy na rozporuku (rozpěrku), odřízla se mu hlava, vykolilo se (vyjmuly vnitřnosti) a rozseklo na dvě půlky. Zvláště se uvařilo maso na ovar, ze kterého se připravil prejt k nadívání

jitrnic do vyčištěných střev. Většinou ženy pomocí dutých rohů z dobytka nadávaly jelita a jitrnice. Střeva a žaludek také posloužily k výrobě jelit a tlačanky. Do jitrnic se obvykle přidávala domácí jednoduchá buchta a jelita byla s kroupami, někde i s jáhlami nebo na Valašsku s pohankou. Velkým krvavým jelitům se občas říkalo barbora nebo martin. Z vepřové kůže, klížek a zbylých odřezků masa se potom dělala huspenina, zvaná na Slovácku drkotina, jež se mohla jíst podobně jako tlačanka s cibulí a octem.<sup>122</sup> O zabijačce se vařila také ovarová polévka ovarovica, která byla zpravidla hodně kořeněná a s kroupami. Přípravovaly se dva druhy polévek. Světlá polévka z vývaru vzniklého po uvaření ovaru, v němž se ještě povařily jitrnice. A vývar, ve kterém se zároveň povařila jelita a přidala se krev, představoval její tmavou variantu. Název této polévky se lišil v závislosti na konkrétní oblasti, například ve Slezsku se jí říkalo prdelanka (prdelůvka, prdelačka, kotlůvka).<sup>123</sup> Polévky byly téměř vždy stejně jako jitrnice a jelita součástí výslužky známých a příbuzných, rozdávaly se také čeledi. Posílání zabijačky na oplátku sousedům (na Hané zvané šperků) někdy zahrnovalo i kus masa nebo omáčku (máčku) pečínkovou z vnitřností (játra, slezina, ledvinky).<sup>124</sup>

Zbytek prasete se podle potřeby rozporcoval na jednotlivé druhy masa, stranou se nechávalo sádlo na vyškvaření. Zvlášť se škvařilo sádlo plstní (vnitřní) a kvalitní sádlo hřbetní (řemenové). Sádlo se škvařilo pod bedlivým dozorem na mírném ohni s intenzivním mícháním, aby se nepřipálilo. Z tohoto důvodu se občas na začátku podlilo trochou vody nebo mléka. Mléko se také někdy přidávalo na závěr k téměř hotovým škvarkům, které díky tomu získaly zlatavou barvu a byly křupavější. Vyškvařené sádlo uložené ve velkých hrncích (krajáčích, sádelnicích) často vydrželo i do další zabijačky. Škvarky neboli oškvarky se jedly teplé či studené ke chlebu, mastil se jimi hrách, brambory a další jídla. Přidávaly se také do těsta na škvarkové pagáče (placky).

Kvůli delší době trvanlivosti se připravovaly klobásy, na Slovácku nazývané dandule. Některé z nich dosáhly stejné proslulosti jako do černa vyuzené hanácké klobásy.<sup>125</sup> Často se klobásy nazývají podle místa výroby nebo vzniku receptury, například klobása ostravská, valašská, hanácká, moravská, slovácká apod.

Nejvíce masa ze zabijačky se vyudilo, aby vydrželo co možná nejdéle. Maso se prosolilo, napěchovalo do dřevěných škopků a zatížilo kameny. Takto

se nechalo za bedlivé kontroly a pravidelného překládání 3–5 týdnů uležet. Rovněž se mohlo nakládat do slaného nálevu z vody, soli, cukru a ledku, čímž se doba odležení zkrátila zhruba na 2 týdny. Pro vylepšení chuti se někdy k masu přidával jalovec nebo pepř. Nakonec se oprané a usušené maso udilo při nízkých teplotách (18–25 °C) po delší dobu, a to buď v samostatných udírnách mimo chalupu (na Těšínsku zvaných špirka), nebo přímo v komíně. Zde se maso často obalovalo plevami<sup>126</sup>, aby příliš nezčernalo. Důležité bylo také použití správného dřeva, které masu zaručilo příjemnou chuť.<sup>127</sup> Kromě masa se udily i klobásy a slanina. Ke správnému využití masa bylo zapotřebí značných zkušeností, které se předávaly z generace na generaci. Vyuzené maso se věšelo v komoře na hák nebo na bidlo u stropu, popřípadě na hambalky (trámy) na půdě, aby na ně nemohla kočka či jiná zvířata. Uzené maso bylo oblíbené například s křenovou omáčkou nebo se vařila uzená polévka s kroupami či brambory. Hodně chudí lidé maso neudili, jen ho pověsili na půdu. Maso se nazývalo větrové a občas v něm byli i červi.

Spíše v bohatších rodinách se více jedlo hovězí maso, které se většinou kupovalo u řezníka, než aby se kvůli němu v hospodářství porážel dobytek. V oblastech s tradicí chovu ovcí se více konzumovalo skopové maso. Kozu zpravidla vlastnili méně movití obyvatelé bez velkého hospodářství, například ve Slezsku byly chov koz a jejich konzumace rozšířené. Později se začali chovat domácí králíci, kteří byli upravováni v kuchyni na způsob zajíce na černo<sup>128</sup> nebo v kyselé omáčce. Až daleko později se objevil pokrm králík na paprice.

Více dostupným zdrojem masa byla drůbež. Převažně slepice, ceněné i pro snášku vajec, dále kachny a husy, jejichž peří bylo neodmyslitelnou součástí duchen (peřin). Vejce i vykrmené husy byly také zdrojem příjmů pro méně majetné obyvatele vesnic. Proslulosti dosáhly pečené svatováclavské nebo martinské husy, rovněž o hodech byla podávána husa s knedlíkem a zelím. Upečené husí maso a játra se zalévaly do sádla, husí stehýnka se dokonce i udila. Samotné husí sádlo bylo považováno za delikátnější a přidávalo se do jemnějšího, svátečního pečiva.

Na venkově se ryby a zvěřina jedly pouze výjimečně, spíše v krajích s rozšířenou rybářskou tradicí, později (po 1. světové válce) o Vánocích. Zvěřina bývala většinou jen u bohatých sedláků nebo



Na selském dvoře  
místo: Drásov,  
okres Brno-venkov;  
datace: 1913;  
zdroj: Sběrka NZM



Na venkovském  
dvoře  
místo: Rohov,  
okres Opava;  
datace: 1936;  
zdroj: Sběrka NZM

ulovená „na pytláčku“. Až do roku 1870 se mohlo chytat a konzumovat i zpěvné ptactvo.

Pro potřeby kuchyně se maso nejvíce upravovalo pečením a vařením. Smažení jako způsob úpravy masa se dostalo do lidového prostředí z měšťanské kuchyně. Objevilo se nejdříve v bohatých selských domácnostech. Řízky nebo také sekaná a svičková pečeně byly oblíbené hlavně ve 40.–50. letech 20. století jako součást svátečního jídla o hodech nebo svatbách.<sup>129</sup>

Původní pečení masa na rožni bylo spjato s existencí černé kuchyně, s jejím zánikem se maso peklo na pekáčích v troubě. Nejdříve na svatbách se začaly jako samostatný chod podávat vepřové pečeně. Například na Ostravsku se pečené vepřové maso s knedlíkem a zelím nazývalo svinské maso.<sup>130</sup>

K nejrozšířenější a nejuhodnější úpravě patřilo vařené maso, neboť k jeho přípravě nebyl potřeba tuk, a navíc se z masa získal vývar. K masu se většinou podávaly různé omáčky, které byly chloubou české kuchyně, a bramborové nebo moučné přílohy. K původním omáčkám patřily např. omáčky trnkové, křenové, okurkové, salátové, houbové, cibulové, česnekové atd. Až během 30. let 20. století

se na venkově postupně začínají vařit omáčky rajské, koprové, paprikové a svičkové.

Nejvíce oblíbenou a nejběžnější masitou polévkou z vývaru byla slepičí polévka. Slepice se obvykle zabíjely až poté, co přestaly snášet vejce, kuřata se téměř nejedla. Vařená slepice, a to především ve formě polévky, je považována za synonymum síly a plodnosti. Jako taková nechyběla na svatebním stole, křestní hostině a nosila se především šestinedělce do kouta. Polévka byla s nudlemi, které se na Moravě nazývaly rezance, lukše, lokše, šlíze. Na Valašsku byla tato polévka známá pod názvem kvočka s rezancami.

Jak už bylo uvedeno výše, při rodinných oslavách bylo snahou mít jeden nebo více masitých chodů. Například u moravských Horňáků při hostině u příležitosti křtu dítěte se pozvala celá širší rodina, podávala se lokšová polévka, následovalo maso se sladkou křenovou omáčkou, vařená slepice v polévce a dvojí pečeně (vepřová a skopová).<sup>131</sup> Rovněž při smuteční hostině se v den pohřbu původně k obřadnímu chlebu, soli, sýru a pálenice podávaly i pokrmy s masem. Několikachodové menu bylo běžné o svatbách a podle masitých chodů se rozeznávaly svatby „na patero“, „na šestero“ apod. Jejich počet a druh se řídil majetností vypravovatelů svatby. Zpravidla se podávaly dvě polévky – masová s nudlemi a chlebová, vařené maso hovězí či slepičí. K tomu byla servírována játrová nebo křenová omáčka. Následně přišla na řadu vepřová pečeně, jako příkrm se podávaly knedlíky a chléb.<sup>132</sup> Na Hané ke svatbě připravovali maso, jež se dusilo v peci v zakrytém hrnci omazaném těstem, aby neunikala pára.<sup>133</sup>

Bohatě se jedlo a pilo také o hodech. Nejen zvyky, ale i hodovní tabule podléhaly krajovým zvyklostem závislým též na datu konání hodů v různých obcích. Základem však byla hojnost pokrmů, které měly symbolicky zajistit dostatek i v celém roce. Nechybělo-li pokrmů na hodovní tabuli, věřilo se, že nebude chybět ani další rok. Podávala se proto převážně slepičí nebo hovězí polévka s lokšama či řezancama, vepřová pečeně se zelím a knedlíkem. Nejčastěji se však pekla drůbež (kachna nebo husa) se salátem z nových brambor či se zelím a šlízky nebo bramborovými šiškami.<sup>134</sup>



Pastva koz  
místo: Blatiny,  
okres Žďár nad  
Sázavou;  
datace: 1922;  
zdroj: Sběrka NZM





Zabijačka  
místo: Sněžné,  
okres Žďár  
nad Sázavou;  
datace: 1923;  
zdroj: Sbirka NZM

Stažený  
a vyvržený králík  
místo: Hrabenov,  
okres Šumperk;  
datace: 1963;  
zdroj: Sbíрка NZM





**Škubání hus**  
místo: neuvedeno;  
datace: 1950;  
zdroj: Sběrka NZM



**Pastvina  
pro prasata**  
místo: Střítež  
nad Bečvou, okres  
Vsetín; nedatováno;  
zdroj: Sběrka NZM

**Vařečka**  
**k míchání sádla**  
materiál: dřevo;  
rozměry:  
prům. 12 cm,  
d. 46 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM





**Hrnec na  
uskladnění sádla**  
materiál: keramika;  
rozměry: v. 42 cm,  
prům. 25 cm;  
datace: polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Roh**  
k nadívání jitrnic  
materiál: rohovina;  
rozměry: prům.  
5 cm, d. 11 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Dřívka – šlemovky  
k čištění střev  
materiál: dřevo;  
rozměry:  
1. d. 16 cm, š. 3 cm;  
2. d. 20 cm, š. 6 cm;  
datace: 2. polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Pekáč  
k pečení husy  
materiál: keramika;  
rozměry: d. 48 cm,  
š. 28 cm, v. 12 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Pekáč**  
**na pečenie masa**  
materiál: kov;  
rozměry: d. 53 cm,  
v. 10 cm, š. 24 cm;  
datace: 1. polovina  
20. stoloťi;  
uloženi: Sbirka  
NZM



Škopek  
k nakládání  
masa k uzení  
materiál: dřevo;  
rozměry: v. 56 cm,  
prům. 48 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM









Včelí úly klátové  
místo: Nedašova  
Lhota, okres Zlín;  
datace: 1949;  
zdroj: Sběrka NZM



## MED

Med sloužil jako sladidlo od nejstarších dob. Byl produktem včel, které jsou považovány za jedny z nejstarších hospodářských zvířat vůbec. Znali jej již starověcí Egypťané, Řekové i Římané. Včelařstvím se zabývali i Slované. V Evropě se totiž med používal jako jediné sladidlo až do konce středověku. Kromě medu přinášel chov včel i další důležitý produkt, a to vosk – nepostradatelný pro výrobu svící. Vývojově starší bylo brtnictví, tedy lesní včelaření v dutinách stromů, tzv. brtích. S rozšířením znalostí o chovu včel postupně lidé přecházeli na včelařství domácí, kdy duté kmeny stromů přenášeli k blízkosti svých domů, zastřešili je, naučili se do těchto prvních úlů usazovat nové včelstvo a po-

stupně zdokonalovat i samotné úly tak, aby včelaření v nich bylo jednodušší.<sup>135</sup> Včelařské řemeslo bylo velmi ceněno a chráněno různými privilegii, která byla rozšířena zejména za vlády Marie Terezie. Navíc hojnost lesů a luk na našem území zajišťovala pro jejich chov ideální podmínky. Včelaření v kláttech<sup>136</sup>, košnicích<sup>137</sup> a později v novějších typech úlů bylo oblíbené zvláště u venkovského obyvatelstva. Z medu se navíc dal vyrobit i velmi oblíbený alkoholický nápoj – medovina, která však byla s příchodem piva postupně vytlačena.

Med byl mnohdy ceněn stejně jako sůl. Jako sladidlo v Evropě převládal až do 17. století, kdy byl

postupně nahrazován třtinovým a později řepným cukrem. V gastronomii byl sice cukrem mnohdy nahrazován, avšak stále se dodnes v kuchyni používá, mimochodem i pro své léčivé účinky. Výhodou medu byla jeho trvanlivost, protože se nekazil. Uskládňoval se nejprve v dřevěných kadlubech, tedy nádobách vydlabaných ze dřeva, a až později se dával do sklenic, jak jej známe dnes.

V minulosti byl med brán také jako obřadní pokrm. V dobách, kdy se na štědrovečerním stole

ještě neobjevoval kapr, podávala se krupicová kaše slazená medem, nebo se před začátkem slavnostní večere jedly vánoční oplatky pomazané medem, v některých oblastech namáčené ve víně.<sup>138</sup> O Velikonočních se medem mazaly sladké jidáše z kynutého těsta. Med nesměl mnohdy chybět ani na svatbách. Na Slovácku se donedávna říkalo, když se průvod s nevěstou blížil k domu ženichovu: „Medu, medu, nevěstu vám vedu, nedáte-li medu, pryč vám ju odvedu.“<sup>139</sup> Své místo na tržištích měly medové perníčky, jejichž výroba se časem stala u nás tradiční.



Včelí úly  
místo: Trojanovice,  
okres Nový Jičín;  
datace: 1952;  
zdroj: Sběrka NZM




Včelí úl – klát  
materiál: dřevo;  
rozměry: v. 133 cm,  
prům. 46 cm;  
datace: 18. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

Soudek na  
med – kadlub  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: prům.  
34 cm, v. 45 cm;  
datace: polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM









Sušárna ovoce  
místo: Žitková,  
okres Uherské  
Hradiště;  
datace: 1947;  
zdroj: Sbirka NZM

# OVOCE

V minulosti byly využívány divoce rostoucí byliny a plané ovoce. Již před 10. stoletím Slované znali řadu ovocných stromů (jabloně, hrušně, slivoně, třešně, višně, ořechy) a jejich sortiment se postupně rozšiřoval domácím šlechtěním i mezinárodním stykem. Přesto v řadě oblastí naší země byly pěstované druhy ovoce poměrně vzácnou pochoutkou. Venkovští lidé je nahrazovali sběrem lesních plodů: borůvek, jahod, malin, ostružin, trnek, dřínků, brusinek, lískových oříšků a pláňat (planých hrušek a jablek). Zhruba od počátku 18. století vrchnost u poddaných podporovala vysazování ovocných stromů a tento tlak zesílil během 19. století, kdy se

začalo ovoce pěstovat hojněji a vytvořily se ovocnářské kraje (např. Znojemsko), odkud se čerstvé nebo sušené ovoce rozváželo do vzdálenějších obcí na trhy.<sup>40</sup>

V sezoně se ve větším množství pochopitelně více konzumovalo syrové ovoce, aby se ušetřila práce s vařením. Proto nebylo neobvyklé mít k večeři jahody nebo borůvky s mlékem a krajícem chleba. Ovoce pěstované v sadech a zahradách u domů, jako například švestky, jablka, hrušky, bývalo běžnou součástí tradiční lidové kuchyně. Menší množství jablek a hrušek se uskladnilo do chladných

sklepů a komor, kde vydrželo čerstvé až do jara. Většina ovoce ale byla dále zpracovávána na povídla nebo se sušila, případně se z něj páčila pálenka.

Povidly rozumíme ovoce rozvařené a konzervované odpařením vody. Slovo povídla nebo povidlí je v češtině doloženo již od 14. století. Původně se pro výrobu povidel používalo sušené ovoce. Povídla se připravovala v otevřených kotlích za stálého míchání a následně plnila do hliněných nádob (povidláků), hrnců nebo celodřevěných škopíků.

Vaření povidel a jejich konzumování bylo běžnou a rozšířenou záležitostí. Povídla se připravovala z místně dostupného ovoce, nejčastěji ze švestek, jablek, hrušek, ale i volně rostoucích borůvek.<sup>141</sup> Rovněž se objevovala hustá šípková povídla nebo povídla z bezinek, kterým se říkalo kecanda. Jejich výhodou bylo, že se příliš nesladila, ale snadno se připalovala a hořkla. Na Moravě vařili z bezinek spolu se sladkými hruškami a jablky i jídlo zvané hural.<sup>142</sup>

Trnky, švestky, durancie a další druhy slivoní se většinou vařily v celku a až po uvaření se oddělovaly pecky přes speciální síta nebo hliněné cedníky. Ovoce se míchalo ve velkém kotli zvláště upraveným dřevěným míchadlem (na Slovákku nazývané kotula) do tvaru půlměsíce tak, aby se ovocná hmota nepřipalovala a zároveň neopařila míchajícího.

Povidla se používala jako sladké pomazánky na chleba, vdolky, koláče, patenty, lívance, amolety, dále jako náplň do buchet, taštiček (pěr), šátečků, knedlíků a jiných, a také se z nich připravovaly omáčky. Nejběžnější byla černá, trnková omáčka ze švestkových povidel, ale objevovala se i omáčka hrušková, jabloková, šípková. Povídla byla rovněž nedílnou součástí pokrmů nazývaných netyja či metyja (bramborová kaše s povidly a mákem).

Většina ovoce se ale pokrájela a usušila v domácích podmínkách nebo v samostatně stojících sušárnách. O přesném původu sušeného ovoce nejsou konkrétní historické záznamy. Nejpravděpodobnější první využití bylo na Kavkazu, především v Arménii a Persii, kde je sušené ovoce (obzvláště meruňky) součástí tamní kultury. Zpočátku se ovoce sušilo v malých světnicových sušárnách vyhřívaných pecí. Zde se ovoce po dobu 12–24 hodin „zapékalo“ a usušené ovoce bylo

přemístěno na zvláštní lísky. Od poloviny 19. století se začaly používat samostatně stojící sušárny s lískami, které byly vytápěny teplým vzduchem nebo kouřovými plyny. Nejčastěji se sušila jablka, hrušky a švestky. Sušené ovoce se konzumovalo celou zimu a představovalo bohatý zdroj vitamínů. Sušeným ovocem byly obdarovávány děti na Mikuláše nebo koledníci o vánočních svátcích. Sušené ovoce se přidávalo i do ovocného chlebičku jako pamlsek pro děti na konci pečení chleba. Sušené ovoce se též mlelo a používalo jako sladidlo. Pracharandou (moučkou ze sušených jablek a hrušek) se sypala kaše, různé moučníky a spářená horkým mlékem sloužila jako náhražka povidel. Stejně jako ze švestkových povidel se ze sušených švestek připravovaly i černé omáčky. Například v oblasti Vizovic se často v zimním období vařila trnková omáčka ze sušených švestek, která se jedla s uvařenými brambory nebo šiškami (knedlíky).<sup>143</sup> Rovněž na Hané k uzenému masu podávali omáčku trnčenicu ze sušených švestek.<sup>144</sup> Tento typ omáčky byl oblíbený i v dalších regionech.<sup>145</sup> Na Hlučínsku se rozšířila vánoční neboli vilijova omáčka, podobná obřadnímu pokrmu známému v Dolním Slezsku a části Horního Slezska, připravená z kořenové zeleniny, rozvařeného sušeného ovoce, případně s přidáním povidel, trochou perníku a koření. Jedla se samotná, s bílou klobásou, masem a brambory či kynutými knedlíky, někdy i s kysaným zelím, ale také – zejména po polovině 20. století – se smaženou rybou.<sup>146</sup>

Vařené sušené ovoce s chlebem leckdy nahradilo celou večeři. Tyto ovocné kaše se objevují pod různými názvy. Na Valašsku to byly varmuže ze sušených hrušek a jablek s mléčnou záklehtkou jako pozůstatek staročeských ovocných kaší.<sup>147</sup> I když názvem varmuža se na několika místech Valašska označují různé pokrmy (ovocná kaše i krupicová kaše se slaninou).<sup>148</sup> Tato kaše se jedla teplá i studená a někdy se jako příkrm podávaly brambory. Na Vizovicku se objevuje pod názvem chamula z krajánek neboli sušených jablečných křížal vařených v mléce a potom zasmažených.<sup>149</sup>

Sušené ovoce bylo také nedílnou součástí vánočních jídel. Například odvárka (muzika), která se vařila ze sušeného ovoce a koření. Připravovala se několik dní před Štědrým dnem a jedla se samotná nebo s nadrobenou vánočkou.<sup>150</sup> Ze sušeného ovoce se dělala rovněž nádivka do moučníků. S povaře-



nými sušenými třešněmi nebo švestkami pekli na Moravě i velký koláč (táč).

Z ovoce byly v minulosti více připravovány též ovocné polévky, i když na našem území se jednalo pravděpodobně o zahraniční inspiraci.<sup>151</sup> Přes léto se větší měrou konzumovaly ovocné polévky (ovocovky) z čerstvého ovoce nebo v kombinaci se sušeným. Zahustily se máslovou jíškou a někdy zjemnily smetanou. Studené ovocovky se jedly zejména v době polních prací. Ve Slezsku se vařily například

pečkové polévky ze sušených jablek a hrušek. Jemnější křížaly, jež byly loupané a sušené na slunci, se nazývaly pečkami. Na Frenštátsku se polévce z hrušek a jablek říkalo varmuža, na Rožnovsku či Těšínsku bryja. Takzvanou chebzinkovou bryju z bezinek a smetany nebo hruškovou bryju vařili i ve Slezsku. Běžná byla polévka šípkovka (například na Zlínsku), která se zahušťovala jíškou. Ze šípků se také dělalo silné víno, šípky se sušily a hlavně zavařovaly na hustá povidla. Vařila se z nich rovněž dobrá omáčka a šípečná kaše.<sup>152</sup>

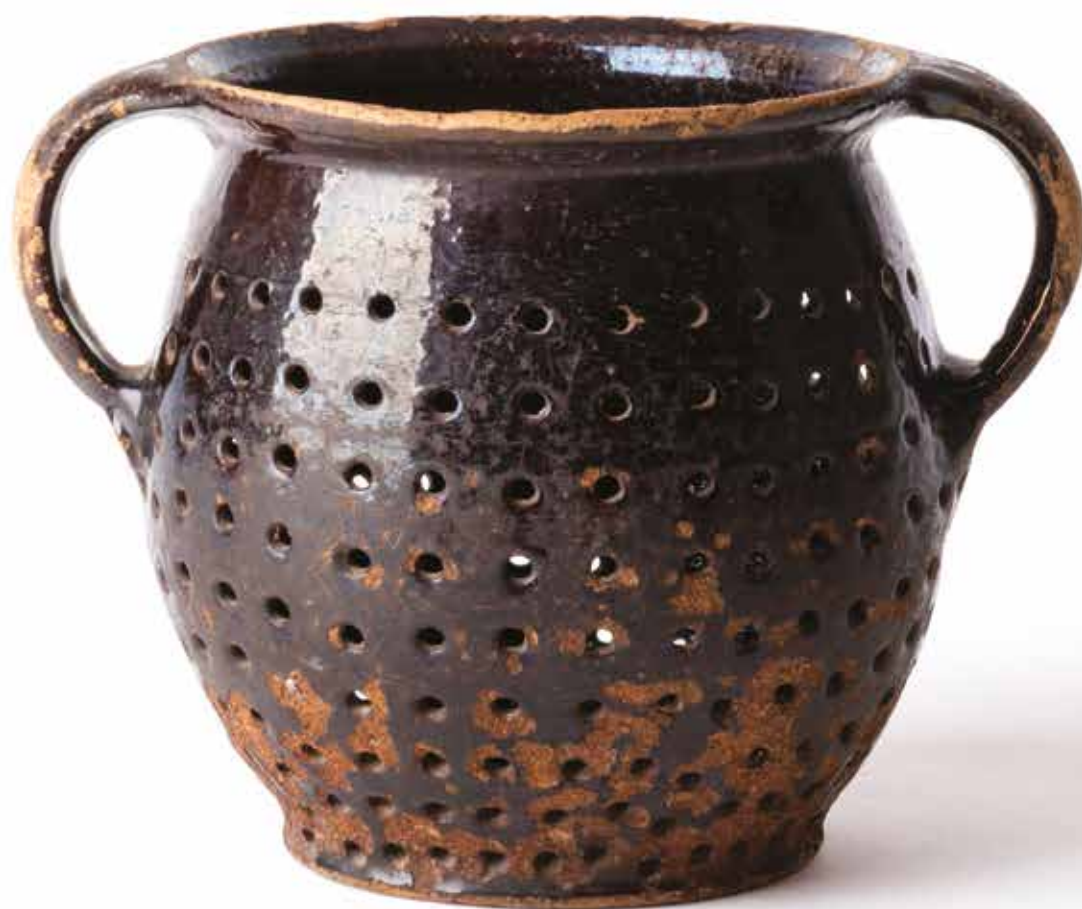


**Sklípek  
a sušárna ovoce**  
místo: Moravské  
Křížánky, okres  
Žďár nad Sázavou;  
nedatováno;  
zdroj: Sběrka NZM

Cedník na povidla  
materiál: keramika;  
rozměry: prům.  
17 cm, v. 20 cm;  
datace: konec  
19. století; uložení:  
Sbírka NZM



Cedník na povidla  
materiál: keramika;  
rozměry: prům.  
18 cm, v. 20 cm;  
datace: konec  
19. století; uložení:  
Sbírka NZM



Domáci  
sušárna na ovoce  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: d. 55 cm,  
š. 32 cm, v. 18 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Líska**  
**na sušení ovoce**  
materiál: dřevo,  
vrbové proutí;  
rozměry: d. 97 cm,  
š. 37 cm;  
datace: polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Líska  
na sušení ovoce**  
materiál: vrbové  
proutí;  
rozměry: d. 78 cm,  
š. 36 cm, v. 2 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Hrnec na  
uskladnění  
povidel**  
materiál: kamenina;  
rozměry: v. 22 cm,  
prům. 15 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Hříbek na  
pasírování povidel**  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 21 cm,  
prům. 6,5 cm; data-  
ce: polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM





Korýtko na  
vystírání povidel  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: d. 97 cm,  
š. 38 cm, v. 20 cm;  
datace: polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Míhadlo  
na povidla**  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: d. 147 cm,  
d. půlměsíce  
35,5 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM





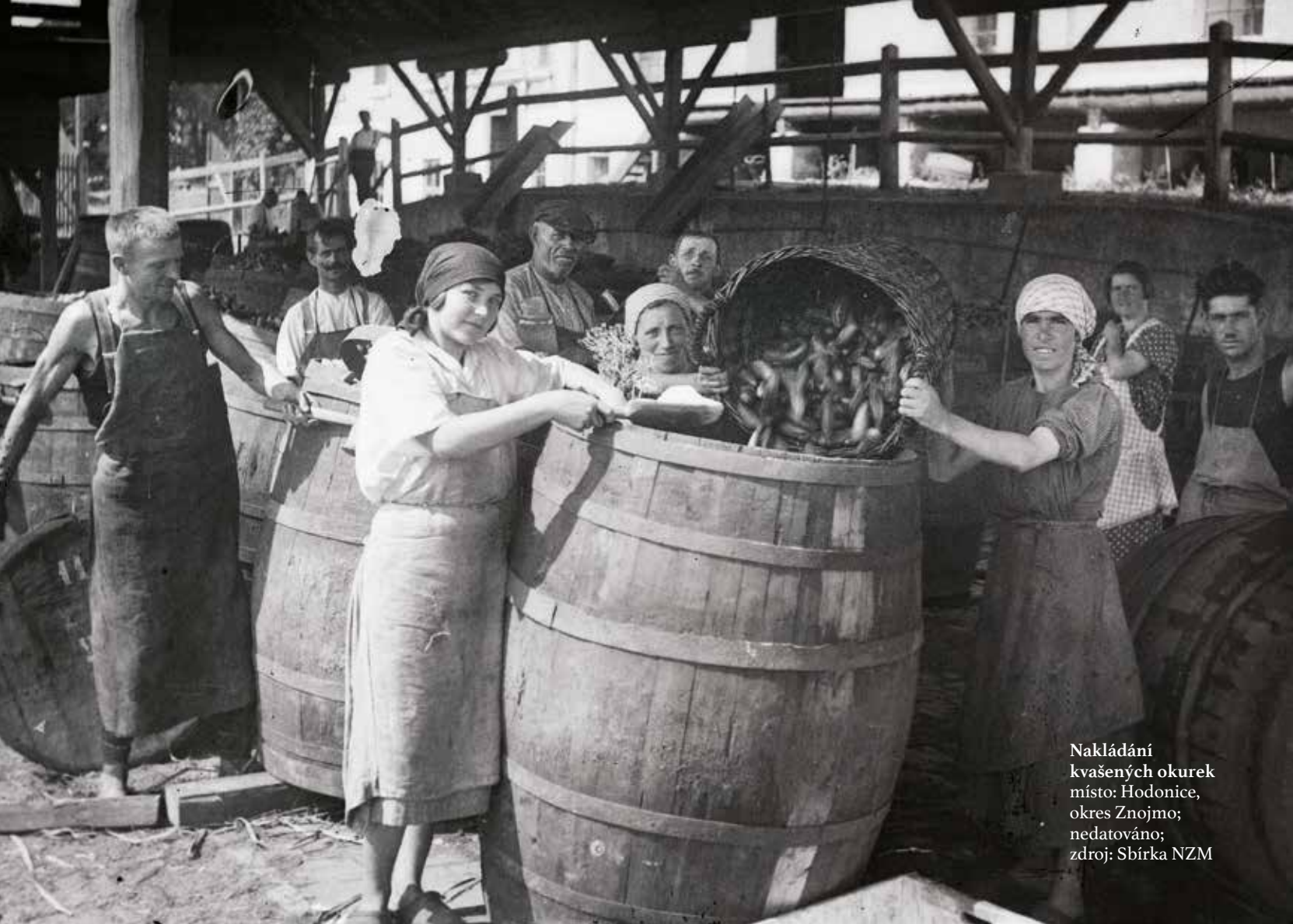
**Palička  
na míchání povidel**  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 144 cm,  
d. paličky 15 cm,  
š. paličky 8 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

Model kotle  
na povidla  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 35 cm,  
v. 20 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM









Nakládání  
kvašených okurek  
místo: Hodonice,  
okres Znojmo;  
nedatováno;  
zdroj: Sběrka NZM

## ZELENINA

V tradičním jídelníčku nachází významné místo zelenina, jejíž cílené pěstování v zahradách a na polích se u nás dokládá od 16. století. Venkovský člověk uměl využívat všeho, co dala příroda. Třeba i zeleninu sbíranou ve volné přírodě, například lupení zelné, řepné či kedlubnové, ale též kopřivu, lebedu, pampeliškové listy, šťovík, kozí bradu, podběl, jitrocel, řeřišnici, polníček, čekanku a mnoho dalších. Jedly se jako salát a některé druhy se sbíraly na špenát. Původně pojem špenát zahrnoval různé listy (mladé kopřivy, merlík, lebeda, listy řepy) nasekané a rozvařené na kaši. Řadu druhů zeleniny lidé samozřejmě pěstovali na poli

zahradnickým způsobem, převážně zelí, kapustu, mrkev, cibuli apod.

Nejrozšířenější a nejoblíbenější zeleninou u nás bylo odedávna zelí, které se jedlo prakticky denně, pěstovalo se v každé vsi včetně neúrodných oblastí. Bečka<sup>153</sup> zelí nechyběla téměř v žádné chalupě, na velkých usedlostech se dokonce stloukala přímo v komoře, protože by jinak neprošla dveřmi. Zásoby zelí se dělaly tak velké, aby vydržely do dalšího nakládání. Strouhání a nakládání zelí patřilo k významným událostem v životě rodiny.<sup>154</sup>

Bečka se pořádně vyčistila (vypařila horkou vodou) a na její dno se poskládaly listy z vinné révy nebo višňové listy, někdy se přidala nakrájená cibule nebo jablka, kopr či česnek (receptury se mnohdy lišily podle zvyklostí dané rodiny jako u většiny jídel). Na to se umístila vrstva nakrouhaného zelí posypaného solí a kmínem a takto se střídavě vrstvalo zelí a koření. Každá z vrstev byla poctivě ušlapána. Nakonec se zelí přikrylo dřevěným prkénkem a zatížilo kamenem. Do dřevěné bečky se provrtala dírka kvůli vložení duté vrbové nebo bezové trubičky, kterou do přistavené putýnky postupně odkapávala zelná voda (kyselica), jež se pila nebo dále využívala k přípravě pokrmů. Pokud bylo zelí příliš suché, dolévalo se vodou. Kyselica se slévala do kameninových hrnců (láték). Proces kvašení trval dva až čtyři týdny. Zelí z povrchu se většinou odebralo a dalo dobytku, nebo se vylepšovalo pokrájenými jablky a cibulí. Na velkých usedlostech a v úrodných krajích se při velké úrodě zelí většinou nakládaly jenom křehké listy uvnitř zelné hlávky a zbytek byl naložen pro dobytek. V méně úrodných, zpravidla horských oblastech se nakládalo celé zelí a v době neúrody se k němu přidával i tuřín (kvaka).

Charakteristická kyselá chuť takto nakládaného zelí je způsobena kyselinou mléčnou, která vzniká kvašením cukrů obsažených v nakrouhaném zelí. Kyselina mléčná zároveň prodlužuje trvanlivost této potraviny. Kysané zelí bylo oblíbené již v antickém světě a naši předci ho oprávněně nazývali „všelékem“, neboť obsahuje řadu vitaminů (zejména vitamin C – proto bylo oblíbené u námořníků jako lék proti kurdějím) a minerálů. Zvyšuje obranyschopnost organismu a odstraňuje odpadní látky z těla. Jako léku se užívala i samotná zelná voda, například na Valašsku proti bolesti hlavy. Kysané zelí se obvykle dále tepelně upravovalo. Syrové se jedlo spíše výjimečně, například v období 40denního půstu před Velikonocemi (například na Hané). Samozřejmě bylo ráno uvařit kysané zelí ve velkém hrnci, pořádně ho omastit a mít k dispozici celý den. Proslavené moravské zelí se zahušťovalo moukou a přidávala se do něj cibule osmažená na sádle. Na Velkomeziříčsku se do zelí pokrájely i uvařené a oloupané brambory a vznikl tzv. kočící tanec.<sup>155</sup> Zelí velmi často figurovalo jako samostatný pokrm nebo jako příloha podávaná také dnes k pečeným masům (vepřová pečeně, husa). Více se objevovalo v bezmasé kombinaci s luštěninami (hrách, fazole,



Výkup okurek  
místo: Hodonice,  
okres Znojmo;  
datace: nedatováno;  
zdroj: Sbírka NZM



čočka), s brambory či různými druhy knedlíků a šišek (moučných i bramborových).

Na Rožnovsku se často z čerstvého zelí vařila tzv. palibrada. Zelí se nakrájelo, uvařilo a přidala se do něj jíška s cibulí a česnekem. Na závěr se tento pokrm hodně opeřil.<sup>156</sup> Zelí se používalo též jako nádivka do bramborových placek nebo pečiva, příkladem jsou zelníky – kynuté vdolečky plněné nádivkou ze zelí (na Moravě více slazenou), které se buď nechaly vysoké jako buchtý, nebo se rozválely na tenké a velké placky. Zelníky se pekly v troubě a po upečení se mastily sádlem nebo máslem. Na Luhačovicku i jinde se pekly zelníky dokonce na zelných listech.

K typické polévce, kde je základem kvašené zelí, patří kyselica, zelnica, zelňačka, kapustnica, couračka apod. Vařila se na několik způsobů podle zvyklostí daného regionu i rodiny. Jednalo se o velmi hustou a vydatnou polévku. Prostou variantu představovala kyselica vařená ze zelí, brambor a hub, zahuštěná moukou v mléce. Podle možnosti se přidávalo vajíčko, klobása, smetana a různé koření nebo se vařila ve vývaru z uzeného masa.<sup>157</sup>

Na Prostějovsku se vařila z hlávkového zelí hábová polévka s houbami a prosnou kaší, která se zahušťovala světlou jíškou. Podobně se vařila chábovica na Luhačovicku. Na Těšínsku se ze sladkého zelí zase konzumovala kozina zahuštěná mléčnou záklehtkou.<sup>158</sup>

Rovněž se připravovaly polévky ze zelné vody, například ve Slezsku kapustoňka a v zimě na Slovácku kyselica. Když se do ní přidalo zelí, tak se nazývala střapačka a jedla se s vařeným bramborem nebo chlebem.<sup>159</sup>

Na jižní Moravě se zelí připravovalo i z dýně. Nakrouhaná a podušená dýně se zahustila jíškou nebo záklehtkou a zjemnila smetanou, okořenila koprem, kmínem, paprikou nebo cibulkou.<sup>160</sup>

Až do rozšíření pěstování brambor hrály velmi důležitou roli v jídelníčku zejména v méně úrodných oblastech a u méně majetných obyvatel také tuřín, na Valašsku zvaný kvaka (v některých částech Moravy se objevuje pod názvem rábská řepa), a vodnice (brukev řepák vodnice). K jejich přednostem mimo jiné patřilo, že vydržely dobře uskladněné celou zimu a snášely i horské klima. V případě potřeby



Strašák do zelí  
místo: Rokytno,  
okres Žďár  
nad Sázavou;  
datace: 1943;  
zdroj: Sběrka NZM

Zemědělec  
s hlávkami zelí  
místo: neuvédno;  
datace: 1951;  
zdroj: Sbirka NZM



se kvakou nastavoval chléb, přidávala se do těsta na pagáče a vařila se z ní polévka i omáčka. Kvaková máčka byla sytá (zahuštěná a se smetanou) a věřilo se, že je i zdravá, proto se dávala nemocným dětem. Příliš oblíbená u nich však nebyla, větší pochoutku pro ně představovala kolečka kvaky, která se pekla na kraji pece při pečení chleba nebo na plotně sporáku. Někdy se kolečka kvaky sušila ve světnici nad sporákem a byly jimi obdarovávány děti na Mikuláše. Kvaková polévka se připravovala zahuštěná moukou, s přidáním másla nebo jiného tuku, a ochucená skořicí, cukrem, solí a smetanou. Slanou variantu představovala kvaková polévka s vepřovými nožičkami.<sup>161</sup> Na Luhačovicku se polévce z tuřínu říkalo kvakovica.

K další poměrně rozšířené zelenině patřila mrkev pěstovaná na zahrádkách, i když se příliš samotná neupravovala, ale spíše se přidávala do nádivek sladkého pečiva (např. vdolků – mrkvanců) a míchala se s mákem. Jako sladidlo se využívala také její sušená podoba. Z mrkve se dokonce dělal sirup a páčila se na pálenku.<sup>162</sup>

V teplejších oblastech jižní Moravy se pěstovaly též okurky, dýně, hlávkový salát, ojediněle špenát a později rajčata. Hlávkový salát se zprvu kupoval na trzích a teprve později se rozšířil téměř do každé domácnosti. V sezoně se jedl takřka denně s kyselou smetanou jako příloha k masu, k maštěným bramborům, nudlím atd. Jako samostatné jídlo se k němu přidávalo vajíčko.

Z oblasti Znojma a Bzence se v létě rozvázely do širokého okolí čerstvé i naložené okurky, jež byly vyhledávanou pochoutkou. Podobně jako kvašené bzenecké okurky se nakládaly okurky i v domácnostech s koprem, vinným nebo višňovým listem. Nosily se jako občerstvení na pole. Na Slovácku se dokonce dělal oharkový salát s kyselou smetanou, stejně jako salátová máčka. Jedly se s chlebem nebo neplněnou buchtou (na Slovácku zvanou krajanec). Z okurkového láku se vařila polévka.<sup>163</sup>

Zeleninové polévky byly obecně velmi rozšířené. Zahuštěné jíškou nebo záklechtkou byly syté a sloužily také jako hlavní chod. V bohatších oblastech se jíška připravovala na sádle a špeku, v chudších potom na loji. Oblíbená byla i bílá omáčka s křenem, často podávaná k uzenému masu. Dále se vařila omáčka cibulová, česneková a nověji jablíčková (rajská). Vařily se nejen k masu, ale většinou

i jako hlavní jídlo bez masa ve všední den ke knedlíkům nebo v chudších oblastech k bramborům. Řídké vodové polévky se více vařily až od konce 19. století jako jídlo městské chudiny. V měšťanské domácnosti zase dominovaly masové vývary, které měly podnítit větší chuť k jídlu. Výjimku představovala polévka česneková s nastrouhaným chlebem a kmínová žebračka se zelnou vodou.<sup>164</sup>

Na zahrádkách se pěstovala rovněž kořenová nebo naťová petržel, která společně s cibulí a česnekem dodávala jídlům chuť. Nenáročnou a poměrně běžnou zeleninou byl i křen. Kořenová zelenina se ukládala v bedničkách s pískem do sklepů nebo krechtů (jáma vykopaná v zemi), kde vydržela přes celou zimu.

Chuť jídlům přinášelo samozřejmě koření, které se volně sbíralo v přírodě či pěstovalo jako kuchyňská rostlina v zahrádkách. Do konce 19. století mívala každá hospodyně ve spíži či komoře kromě cibule a česneku také kopr, šafrán, šalvěj, kmín, majoránku, nové koření, bobkový list, zázvor, pepř, později papriku, vanilku a skořici. V používání koření měl každý kraj své zvláštnosti. Pro 16. století bylo typické pěstování drahého a vyhledávaného šafránu ve zvláštních šafránících.<sup>165</sup>

Doplňkovým zdrojem surovin pro přípravu pokrmů bylo sezonní ovoce, ořechy nebo lesní plody. Během podzimu se sbíraly a sušily houby,<sup>166</sup> které se uplatnily v řadě pokrmů, zvláště v zimních zelných či zasmažených polévkách. Část hub se spotřebovala okamžitě. Sbíraly se zejména v lese, avšak žampiony rostly často také v zahradách pod švestkami už v době časného léta. Někde se jim dokonce přezdívalo houba švestková nebo pečírky (například v Podluží). Na Moravských Kopicích se sbíraly také ryzce zvané mléč, protože při odlomení ronily mléčnou tekutinu. Houbám rostoucím v zahradách se říkalo obecně podsadovky.<sup>167</sup>

Sušené houby byly nedílnou součástí tradičních vánočních polévek. Například na Valašsku je to vánoční ščedračka, na Slovácku nudlová či lokšová polévka se sušenými václavkami.<sup>168</sup> I v dalších krajích byly oblíbené aromatické houbové polévky zahuštěné pohankou nebo prosnou kaší. Z čerstvých hub se připravovala praženica nebo hříbová omáčka.

V lese se sbíraly i žaludy, které se hlavně v letech neúrody mlely a přidávaly do chlebové mouky.



**Kruhadlo na zeli**  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: d. 145 cm,  
š. 34 cm, v. 26 cm;  
datace: 1. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM





**Soudek na  
nakládání okurek**  
materiál: dřevo;  
rozměry: v. 72 cm,  
prům. 48 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Sklizeň brambor  
místo: Hrabenov,  
okres Šumperk;  
datace: 1954;  
zdroj: Sběrka NZM



# BRAMBORY

Brambory byly označovány za největší poklad, který Evropu potkal objevením Ameriky. Plodina bohatá na škrob, pěstovaná v Americe už pradávnými indiánskými kmeny, vytlačila velmi rychle různé typy řep (zejména tuřín a vodnici) a stala se základní složkou potravy nejen měšťanů, ale zejména venkovského lidu. Brambory se u nás objevily již za třicetileté války, masově se zde však rozšířily až v průběhu 18. století.<sup>169</sup>

Jednalo se o plodinu, která byla velmi nenáročná na půdu a dařilo se jí i v chladných oblastech. Za typickou bramborářskou oblast bylo po-

važováno především Horácko, tedy etnografická oblast na Českomoravské vysočině, kde se lidově brambory nazývaly zemská jablka či zemňáky.<sup>170</sup> V jiných moravských regionech se můžeme setkat i s počestnějšími německými názvy erpetle, herteple či erpetle nebo kobzole (Lašsko). Zkrátka každý kraj měl svůj specifický název. Důvod, proč brambory zdomácněly velmi rychle, byl dvojitý. Za prvé to byla na pěstování velmi levná a nenáročná plodina, která díky své výživové vydatnosti uspokojila za malé pěstitelské náklady celou rodinu, a za druhé byla plodinou, kterou se dařilo pěstovat i v chladných horských oblastech.<sup>171</sup> Potvrzuje

**Stahování  
brambor  
na plachetce**  
místo: Staré  
Hamry, okres  
Frýdek-Místek;  
datace: 1947;  
zdroj: Sbírka NZM



to lidová říkanka z Valašska: „Zemňáky a zelé, živobyti celé.“<sup>172</sup>

Brambory se v moravské kuchyni používaly na různý způsob. Receptů bylo opravdu nespočet a dokládaly, že brambory patřily mezi základní složku potravy. Asi nejjednodušší přípravou byly brambory vařené. K oblíbeným pokrmům patřily brambory na loupáčku (na šupačku, v mundúru, kobzole ve skuře apod.), které se jednoduše uvařily ve slupce a po osolení se zapíjely čerstvým či kysaným mlékem. Takto připravené se mohly podávat k některým polévkám, například na Valašsku k domikátu (polévce připravené z brynzy). Od zániku otevřených ohnišť v chalupách se brambory dávaly vařit do železné trojnožky. Ta se umístila dvířkami do komína a zapálil se pod ní oheň. Takto uvařené brambory se mohly připravovat i v létě, aby spotřeba paliva nebyla příliš velká.<sup>173</sup> Na Valašsku se vařily shořáky, tedy brambory uvařené v peci, které se jídávaly omaštěné z jedné velké mísy.<sup>174</sup> Později se vařily klasicky na plotně u kamen v hrncích. Uvařené brambory se podávaly zvlášť jako příloha k masu či jiným zeleninovým pokrmům. Stejně tak byla výbornou přílohou bramborová kaše na různé způsoby.

Brambory tvořily též základ různých polévek. Primární byla polévka bramborová. Aby byla sytější, přidávaly se do ní kaše, ječná krupice, kroupy, luštěniny (hrách, čočka), později i rýže. Často se dochucovala hříby a kmínem. Brambory se vařily buď přímo v polévkách, nebo se do nich za účelem lepšího zasycení přidávaly již uvařené.<sup>175</sup>

Na Horácku, ale i v jiných regionech nesměly chybět brambory upečené venku na ohni v popelu, a to zejména na podzim po sklizni. Brambory se tady pekly také v pekáči v troubě, místní je takto upravené nazývali pečáry či pečanky. Stejně tak zde byl v oblíbené jabkovec – v pekáči pečené nastrouhané brambory promíchané s vejcem, kořením a škvarky.<sup>176</sup> Na Dražanské vrchovině se brambory nakrájely na plátky a pekly se přímo na plotně.<sup>177</sup>

V oblíbené byly rovněž pokrmy z bramborového těsta. Do těsta se dávaly brambory vařené nebo syrové. Těsto se následně vařilo, peklo či smažilo. Podle druhu úpravy bramborového těsta se jedly různé knedlíky, placky nebo taštičky a noky. Bramborové knedlíky ze syrových brambor se nazývaly v Poodří klouzáky či bosáky.<sup>178</sup> Na Hané se z tohoto těsta připravovaly pukáče, bramborové knedlíky plněné tvarohem nebo povidly.<sup>179</sup> Pokud se do těsta dávaly brambory vařené, mohly se z nich vyrábět různé taštičky či pirohy plněné mákem, tvarohem a povidly. Na severní Moravě se z nich dělaly šulánky či šišky, které se dochucovaly mákem, cukrem a máslem.

Z bramborového těsta se smažily či pekly různé typy placek. Na Dražanské vrchovině to byly pekáčky, které se sypaly perníkem z mrkve, mákem nebo se polévaly mlékem.<sup>180</sup> Na Valašsku se připravovaly osůchy. Uvařené brambory se nastrouhaly, osolily, smíchaly s vajíčkem a moukou a upekly v peci.<sup>181</sup> Na Slovácku se přímo na plotně pekly magaše, zvané v různých regionech laty, přesňáky či patenty. Na sucho na plotně se také pekly na Hané erterpláky – bramborové placky s mákem. Regionálních variací na bramborové placky bylo opravdu nespočet, stejně tak jako jejich názvů.







**Přebírání brambor**  
místo: Hlavňov,  
okres Náchod;  
datace: 1935;  
zdroj: Sběrka NZM



**Kamna s hrncem**  
na brambory  
místo: Žitková,  
okres Uherské  
Hradiště;  
datace: 1947;  
zdroj: Sběrka NZM

**Hrniec na polievku**  
materiál: kov;  
rozměry: v. 23 cm,  
prům. 28 cm;  
datace: 1. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Mísa na vařené  
brambory  
materiál: keramika;  
rozměry:  
prům. 25 cm,  
v. 13 cm;  
datace: polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM




**Struhadlo  
na brambory**  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: v. 64 cm,  
š. 19 cm, v. 3 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Trojnožka  
k vaření brambor  
materiál: kov;  
rozměry:  
prům. 26 cm,  
d. držadla: 23 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM







Přebírání fazolí  
místo: Malé  
Zalužice, okres  
Michalovce;  
datace: 1954;  
zdroj: Sběrka NZM

# LUŠTĚNINY

Luštěniny byly základem stravy již od pradávna. Přestože je v 18. století u nás začaly vytlačovat postupně brambory, stále měly a dodnes mají v české i moravské kuchyni své místo. Mezi nejznámější luštěniny na našem území patřily hrách, čočka a po objevení Ameriky také fazole. Výjimečně se v teplejších oblastech pěstovala cizrna, zvaná římský hrách, která byla typická spíše pro jihoevropské státy. Hrách byl oproti čočce teplotně odolnější, a navíc neměl rád příliš úrodnou půdu, proto se pěstoval i ve vyšších a na plodiny chudých oblastech. Nejvíce náchylné na mraz byly fazole, které se pěstovaly zejména na jižní Moravě. Výhodou luštěnin bylo, že po usušení

měly dlouhou trvanlivost a vysokou výživovou hodnotu. Dříve se uskladňovaly v pletených slaměných nádobách s víkem.<sup>182</sup> Luštěniny jedlo venkovské obyvatelstvo hlavně v zimě, kdy byl po zabijačkách dostatek slaniny a uzeného masa na jejich dochucení.<sup>183</sup>

V našich krajích byl nejoblíbenější luštěninou hrách, který nebyl jen pokrmem běžným, ale zejména v období půstu se upravoval na různé variace.<sup>184</sup> Období půstu nedefinovala pouze náboženská víra, ale i pragmatické důvody, jakými byly především tenčící se zásoby potravinových surovin na konci zimy. O půstu se totiž nesměl pít

alkohol, jíst maso a ve starším období ani další produkty z teplokrevných zvířat, tedy ani živočišné tuky, mléko či vejce. Někde se dokonce nesmělo používat nádobí, ve kterém se připravovaly pokrmy z masa či pokrmy upravované na živočišných tucích. Dětem se proto vyřezávaly speciální misky a lžice z lipového dřeva.<sup>185</sup> V průběhu 19. století se však od těchto přísných podmínek postupně ustupovalo a zpravidla se nejedlo jen maso, nepil alkohol a muži nekouřili. Přesto ne všichni tyto zvyklosti přísně dodržovali.

Za postní jídlo se v minulosti považovala zvláště pučálka, tedy naklíčený hrách, který se zprudka opražil na plotně nebo kamnech. Pučálku jedli na Drahanské vrchovině také o masopustních slavnostech. Přebíraný hrách se namočil v neckách, aby změkkl. Slabě navlhčený se vložil v hrncích do trouby a upražil se. Večer nosily stárky pučálku hostům v polévkových mísách. První nesla pučálku posypanou hrozkami, druhá ji za zvláštních proslovů ze svého talíře okořenila (pepřem, hřebíčkem, květem atd.) a třetí posypala drobnými cukrátky.<sup>186</sup> Pučálku si dělávaly i venkovské děti přímo ve škole, kde si naklíčený hrách o přestávce

na kamnech rychle opražily a jídávaly ho během vyučování.<sup>187</sup>

Luštěniny se nejedly jen v postním období, ale byly pro svou vydatnost oblíbené i během roku. Sytou bezmasou variantu představovaly zejména luštěninové polévky. Hrachová polévka se dělala často na štědrovečerní večeři. Na Slovácku byla oblíbená fazulová polévka, která se zakusovala krajancem nebo pagáčem.<sup>188</sup> V okolí Zlína se vařila zase čočková polévka se zelím, do které se místo zeli dříve přidávaly i sušené švestky. Hrachová polévka se nezřídka dochucovala kůží ze slaniny či samotnou slaninou. Do luštěninových polévek se mohly dávat různé zavařky jako kroupy, brambory, nudle, opečený chleba, nebo na Slovácku dokonce knedlíčky či noky.<sup>189</sup> Mezi oblíbenou venkovskou stravu patřily i různě upravované luštěninové kaše, které se obvykle dělaly na kyselo. Na Slovácku se vařily fazole s kroupami, škvarky, cibulí a různým kořením. V Poodří se fazole či hrách jedly také smíchané s uvařeným sušeným ovocem nebo se vařil čočkový guláš. Z hrachu místní obyvatelé dělali rovněž karbanátky. Luštěninových receptů bylo nespočet a dodnes se mnoho z nich v jednotlivých regionech udrželo.<sup>190</sup>



**Sušení hrachu**  
místo: Vyšní Lhoty,  
okres Frýdek-Místek;  
datace: 1953;  
zdroj: Sbírka NZM





**Kadlub  
na uskladnění  
luštěnin**  
materiál: dřevo;  
rozměry: v. 70 cm,  
prům. 62 cm;  
datace: přelom 19.  
a 20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

Pekáč  
k přípravě  
luštěninových  
pokrmů  
materiál: keramika;  
rozměry: d. 46 cm,  
š. 25 cm, v. 8 cm;  
datace: polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM









Olejna mlynáře  
Josefa Starého  
místo: Branišov,  
okres České  
Budějovice;  
datace: 1930;  
zdroj: Sběrka NZM

## TUKY, OLEJE

Smažená jídla v tradiční lidové kuchyni nejsou typická, výjimku představují smažené koblihy a boží milosti, které se obvykle smažily na oleji bukvicovém, konopném nebo lněném. Rostlinné oleje byly obecně považovány za postní tuky a olej byl lisován z řady plodin, vedle semínek ze lnu, konopí, řepky, máku a ořechů to byly i bukvice, na podzim sbírané jako krmivo pro dobytek. Ty se v zimě louskaly a jejich jádra přinášela vítané zpestření jídelníčku. Olej z bukvic měl na rozdíl od konopného oleje příjemnou chuť. Dále se olej získával z pecek durancí<sup>91</sup>, švestek a dalších druhů slivoní. Hospodyně si schovávaly pecky zbylé po vaření povidel, v zimě je

roztloukaly, sušily a potom si z nich nechaly vylisovat lahodný olej.

Olej byl lisován v malých olejnách (na Moravě nazývané dílna nebo táhárna), kde se vyčištěná semena nejprve rozdrtila na vodních nebo nožních stoupách, popřípadě se rozemlela na nožním mlýnku, a získaná olejná drť se opatrně za neustálého míchání zahřívala na železném plechu, aby se snížila viskozita oleje a ten při lisování lépe vytékal. Zahřátá drť se lisovala na klínovém lisu vyrobeném z trámu spojeného na jednom konci. Svírání a otevírání klád zajišťoval levo- a pravotočivý

Stoupy  
v olejné mlynáře  
Josefa Starého  
místo: Branišov,  
okres České  
Budějovice;  
datace: 1930;  
zdroj: Sbíрка NZM



Ovládání  
máselnice tlučky  
místo: Morávka;  
okres Frýdek-Místek;  
datace: 1953;  
zdroj: Sbíрка NZM



dřevěný šroub upevněný v hřídeli kola s rukojetí. Drť se plnila do velkých dřevěných čtyřhranných forem s zíněnou vložkou (nebo kovových hrnců bez dna, tzv. rázů s kovovými vložkami), jež se nasazovaly na pupek lisu mezi kládami. Svíráním ramen lisu se drť lisovala. Vytékající olej se zachycoval do dřevěných korýtek a z nich se přelával do džbánek z tmavé hrnčiny, soudků nebo putýnek. Po vylisování se zbývající pokrutiny z forem vyprázdnily a lisování po novém naplnění pokračovalo dále. Obsah forem byl nazýván záboj a sloužil jako vydatné krmivo pro dobytek. A v období nedostatku jiných potravin i pro lidi.

Máslo začali lidé vyrábět zároveň s domestikací zvířat, tedy mnohem dříve, než je doložená jeho výroba. Tajemství přípravy másla znali již staří Indové, kteří jej zmiňují ve svých nejstarších literárních památkách – védách (1500 př. n. l.). Zmínky o másle nalezneme také například ve Starém zákoně či v knihách Plinia, který jej popisoval jako nejlepší pokrm „barbarů“.<sup>192</sup>

Máslo bylo produktem velmi cenným, proto jej chudší venkovské obyvatelstvo přednostně vyrábělo pro prodej na městských trzích. Přesto mělo nepostradatelné místo ve venkovské kuchyni. Na másle se vařilo, peklo i smažilo, omašťovaly se jím brambory či různé druhy kaší. Rovněž bylo nepostradatelnou složkou těst různých druhů pečiva, koláčů či buchet. Na chleba se však mazalo jen svátečně, například při žních. Pokud bylo určeno pro vlastní spotřebu, přepouštělo se zejména u chudších obyvatel za účelem zvýšení trvanlivosti do velkých hrnců, tzv. másníků. Přepuštěné máslo (převařené) se výhradně používalo do 16. století, teprve od 17. století se jedlo máslo tak, jak jej známe dnes, tedy syrové.<sup>193</sup>

Máslo stejně jako ostatní tuky není trvanlivé. Neprospívá mu světlo, teplo ani vzduch, na kterém žlukne. Kromě zkažené chuti ztrácí zároveň vitaminy. V dobách, kdy ještě venkovské obyvatelstvo nemělo ledničky, uchovávaly hospodyňky máslo i sádlo na tmavém a chladném místě ve sklepech v hrnci či sklenici přikryté víkem. Povrch zalily vodou, kterou často měnily, nebo máslo přikryly křenovým listem.<sup>194</sup>

Až do 19. století byla domácí výroba másla jedinou formou jeho výroby. Po dojení se mléko

slévalo přes plátno (zvané také mlíčeň) nebo se cedilo přes speciální cedníky<sup>195</sup> do velkých hliněných či kameninových nádob se dvěma uchy, tzv. krajáčů. Tyto nádoby se lišily v různých místech tvarem a velikostí. V jižních Čechách byly užší a vyšší, ve středních Čechách spíše nízké a široké. Hanácké krajáče, kterým se říkalo látky, byly nižší a baňatější.<sup>196</sup> Mléko se v nich nechávalo několik dní ustát na chladném místě, aby se na povrchu vytvořila smetana. Ta se potom sběračkou (žufánkem) sbírala do smetaníků (slíváků) – velkých hliněných či kameninových nádob s uchem, nahoře zúžených. Jakmile bylo smetany dostatek, slévala se do máselnic, ve kterých se tloukla na máslo.<sup>197</sup> Máselnic bylo mnoho druhů. Mezi vývojově nejstarší typy patřily tlučky, tedy dřevěné máselnice kónického tvaru, které se vyráběly podobně jako sudy z dřevěných lubů po obvodu zpevněnými obručemi. Na Moravě se této nádobě říkávalo také maslinka či másnička.<sup>198</sup> Smetana se v ní stloukala pomocí tyče s kulatým zakončením. Jiným typem byly máselnice s pohyblivým bubnem, ať již to byly kolébkové ve tvaru kolébky, ve kterých se máslo tvořilo houpáním, či máselnice otáčivé. Dřevěné máselnice byly mnohdy podle zámožnosti majitele navíc zdobené rytím či malbou. S rozvojem potravinářského průmyslu v 19. století se postupně upouštělo od domácí výroby másla a přecházelo se k jeho intenzivnější strojové výrobě v podnicích. Dřevěné máselnice tak byly postupně nahrazovány máselnicemi mechanickými, které umožnily stloukání tloukem nahradit jiným mechanickým principem.

Máslo se formovalo do různých tvarů, záleželo na konkrétním regionu. Někde se tvarovalo do hroud či smotaných placek, jinde do úzkých oválů, ošilek.<sup>199</sup> Pokud bylo určeno na prodej, ke správnému vytvarování sloužily většinou rozličně velké a pestře zdobené formičky vyráběné ze dřeva. Tvar měly různorodý – kulatý, oválný či hranatý. Častým motivem výzdoby byly různé bohaté kytice či srdíčka, zvířata, u náročnějších forem i motivy krav na pastvě apod. Od poloviny 19. století se začaly objevovat také nápisy výrobců – tedy názvy mlékáren či hospodářství. Kromě forem se někdy používala i zdobená razítka či válečky.

Máslo bylo významným živočišným tukem. Nebylo však jediným. Z tuků se užívalo k maštění hlavně vepřové sádlo (na Moravě více slanina),

méně sádlo husí. Sádlo se získávalo nejdříve vařením tučného masa a později škvařením, a to hlavně z masa vepřového. V chudších oblastech se k maštění používal hodně lůj. Lůj se zužitkovával syrový či se vyvářel z kostí (jelení, medvědí, psí, hovězí

apod.). Živočišné tuky byly postupně od poloviny 19. století nahrazovány lehce roztíratelnými margaríny. Nejprve se vyráběly z hovězího loje, později z lojů rostlinných. S modernizací kuchyně vzrůstala oblíbenost rostlinných tuků.



**Stloukání  
másla v tlučce**  
místo: Dolní  
Lopašov,  
okres Piešťany;  
datace: 1956;  
zdroj: Sbírka NZM



**Nádoba na olej**  
materiál: keramika;  
rozměry: v. 32 cm,  
prům. 18 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Ráz  
k lisování oleje  
materiál: kov;  
rozměry: v. 14 cm,  
prům. 24 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Nádoba  
k lisování oleje  
materiál: kov;  
rozměry: v. 14 cm,  
prům. 22 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Tvořítka na máslo**  
materiál: dřevo;  
rozměry: 1. d. 17 cm,  
š. 9 cm, v. 4,5 cm;  
2. d. 13,5 cm, š. 8 cm,  
v. 5,5 cm,  
3. prům. 12 cm,  
v. 10 cm;  
datace: polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM





Máslnice  
zvaná tlučka  
materiál: dřevo;  
rozměry: v. nádoby  
48 cm, prům. 20 cm;  
datace: polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

**Lahev na  
uskladnění oleje**  
materiál: keramika;  
rozměry: v. 50 cm,  
prům. 23 cm;  
datace: konec  
19. století  
uložení: Sbirka  
NZM



**Cedník na mléko**  
materiál: dřevo,  
textil; rozměry:  
š. 18 cm, v. 34 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM









Nedělní  
odpoledne  
místo: Dolní  
Bojanovice,  
okres Hodonín;  
datace: 1924;  
zdroj: Sběrka NZM

# NÁPOJE

Nejtypičtějším nápojem byla odjakživa voda, která byla samozřejmě nezbytná i pro vaření. Venkovské obyvatelstvo si rádo vodu dochucovalo různými sirupy či bylinkami. Sirupy nebo ovocné šťávy se vyráběly téměř ze všech druhů ovoce. Z květů se dělal například bezový sirup či sirup z růží. Mohl se vyrábět také ze šťovíku a dalších planých rostlin.<sup>200</sup> V oblibě byly rovněž čaje. Čaj se tradičně připravoval ze sušených bylin, jejichž znalost byla běžnou dovedností našich předků. Na čaj se hojně sbíral a sušil květ lípy, černého bezu, sbíral se šípek, listí jahodové, malinové či ostružinové, heřmánek atd. Čaj se vařil buď z jednotlivých druhů, nebo v různých směsích.

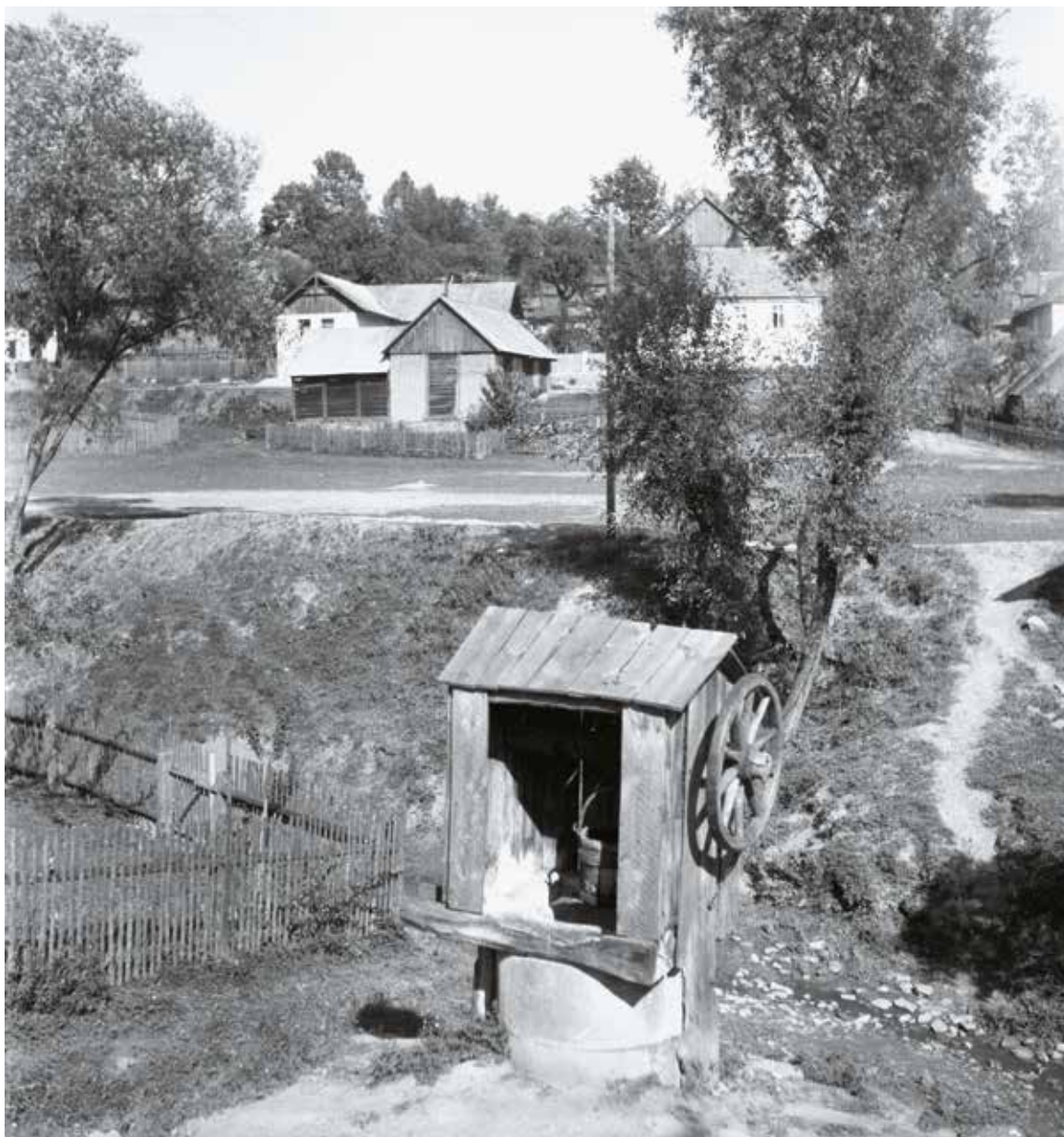
Nenahraditelným nápojem bylo mléko. Pilo se buď přírodní, odtučněné od smetany, či kysané. Například valašští pastýři pili kysané ovčí mléko (tzv. žinčicu) z črpáků – hrnků vyrobených nejčastěji z jedlového dřeva, často různě zdobených vyřezávanými reliéfy se zemědělským motivem. Stejně tak se pilo na Valašsku čerstvé ovčí podmásí a zajídal se brambory.

Káva jako nový nápoj se více rozšířila až od 19. století a na počátku 20. století se již stala neodmyslitelnou součástí jídelníčku. Lidé kávu snídali a také si ji nosili do práce. Pravá káva však bývala

vzácností, pila se jen ve svátek, a proto se hojně používaly dostupné kávové náhražky. Většina pracujících obyvatel pila kávu především pro uhašení žízně, případně jako součást pokrmu (nadrobil se do ní chléb nebo buchta), nikoliv jako součást společenské záležitosti. Černá i bílá káva se tak připravovala z různých náhražek, jako byla cikorka,<sup>201</sup> pražené mleté žaludy či bukvice, sušené hrušky, slívy, jablka, mišpule, svatojánský chléb, jedlé kaštiny, sója, vikev, hrách, černý kořen, pampeliškový kořen nebo různé obilné směsi. Všechny tyto náhražky se daly zakoupit v obchodě, ale pro tradiční lidovou kuchyni bylo nejdostupnější právě pražené žito nebo volně rostoucí plodiny. Původně se suroviny

k vaření kávy pražily jen rozložené na plechu, později se začaly užívat menší uzavřené nádoby, z nichž se vyvinuly složitější pražiče s lopatkami poháněnými klikou, které při pražení surovinu přesypávaly, aby se docílilo stejnoměrného pražení, s vlastním zdrojem tepla apod.

Při různých slavnostních příležitostech se pily často alkoholické nápoje. Víno patřilo odpradáвна k lidové kultuře zejména jižní a jihovýchodní Moravy, kde se dnes vyskytuje až 95 % všech vinohradů na našem území. Počátky pěstování révy vinné v těchto oblastech spadají již do 8.–9. století, rozkvětu však dosáhlo až mnohem později, a to ve



**Obecní studna**  
místo: Nevšová,  
okres Zlín;  
datace: 1947;  
zdroj: Sbírka NZM

14.–16. století. Dříve patřily vinice především šlechtě a církevním řádům. Za desátek je pak obhospodařovali také rolníci. Pěstování vína se rozšiřovalo se vzrůstajícím vlivem křesťanství. Víno totiž křesťané od pradávna považovali za božský nápoj, bez kterého se málokterý klášter obešel. Od 15. století vinice vlastnili rovněž měšťané, a to hlavně z Brna. V průběhu 18. století začalo převládat vlastnictví vinic poddanými. Trati, ve kterých se víno vysazovalo, byly nazývány horou a vinohrad hlídal hotař. Víno se sklízelo většinou od poloviny září, záleželo vždy na jeho zralosti. Mezi nejnámější moravské odrůdy patřil z bílých vín Ryzlink, Sylván a Tramín, z červených pak Frankovka a Portugal.<sup>202</sup> Víno

se uskladovalo ve vinných sklepích v dřevěných sudech. Ty se vyráběly většinou z jádrového dřeva dubu či akátu, které bylo odolné vůči vlhkosti, a víno v nich mohlo pomalu dozrávat. V menších dřevěných sudech se také převáželo. Víno se ze sudů odebíralo pomocí košťýře, tedy skleněné násosky. K uskladnění zejména červeného vína se používal tzv. plucar, kameninová nádoba s úzkým hrdlem, která se utěšňovala korkovou zátkou nebo dřevěným kolíkem omotaným konopným provazem napuštěným lojem. Jako praktičtější obalový materiál se ukázaly modernější skleněné lahve, začaly však převládat až po 2. světové válce.<sup>203</sup> Víno bylo nápojem velmi oblíbeným. Pilo se při jakémkoliv



**Sklizeň hroznů**  
místo: Sedlec,  
okres Břeclav;  
datace: 1956;  
zdroj: Sběrka NZM

slavnostní příležitosti, tedy na svatbách i pohřbech, o svátcích, na Moravě hlavně o hodech. Nechybělo ani pravidelné koštování vín mezi sousedy během všedních dnů. Příležitostí k jeho ochutnávání bylo mnoho. Mladé víno se světilo v kostelech na svátek svatého Jana Evangelisty (26. prosince), který měl být podle legendy otráven číší vína. „Kdo na den sv. Jana Evangelisty pije víno, ten se následujícího roku neotráví.“<sup>204</sup> Pro vlastní spotřebu si lidé na jižní Moravě vyráběly tzv. druháky, nazývané též jako grůly, matolinová vína, která vznikají zalitím vyli-sovaných slupek vodou a následným opětovným lisováním, přidáním cukru a kvašením.<sup>205</sup>

Mezi další alkoholické nápoje patřily různé druhy pálenek (kořalek), které byly oblíbené zejména na severní Moravě, dále v hornatých oblastech Slovácka, Valašska, Zálesí apod. Pálenky se vyráběly destilací různých druhů ovoce. Na Moravě se nejčastěji vypalovala ze švestek slivovice, mohla se však vyrábět i z jiných druhů ovoce či lesních plodů. Na Ostravsku se pálily tzv. samohonky ze všeho, co zkvasilo, tedy například z obilí, brambor nebo i chleba. Pálenky se popíjely především při různých slavnostech, svatbách či pohřbech. Oblíbená ve

Slezsku byla také tzv. vařonka – teplý sladký nápoj z kořalky, který se dochucoval medem, citronem a různým kořením. Existovalo mnoho regionálních variant tohoto teplého nápoje na zahřátí, které se lišily zejména druhem destilátu, který se do vařonky přidával.<sup>206</sup>

Jaroslav Štika ve své knize zmiňuje kořaleční mor, kdy se kořalka popíjela už od samotného rána. Uvařila se voda a do ní se přidal čistý líh. Tento nápoj, který na Valašsku nazývali zhřivanica nebo kvitovica, si zejména muži nalévali i na krajíc chleba, který zapíjeli zbytkem nápoje.<sup>207</sup> Marie Úlehlová-Tilschová zase popisuje, že v Zálesí v dobách největší bída v nejchudších rodinách lili kořalku do talíře, do kterého natrhali chleba, a přímo z něj jedli. Dokonce nebylo výjimkou, že kořalku takto dostávaly i malé děti.<sup>208</sup>

Oblíbeným nápojem byla také míza z břízy či javoru, která se stáčela na začátku května. Pila se čerstvá nebo se kvasila. Zkvašená totiž vydržela mnohem déle. Tradovalo se navíc, že stromová míza měla i léčivé účinky: „Z březovice a javorovice rostou vlasy, ba aj plúca možú narúšť.“<sup>209</sup>



Mlýnek na kávu  
materiál: dřevo, kov;  
rozměry: d. 16 cm,  
š. 16 cm, v. 24 cm;  
datace: 1. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



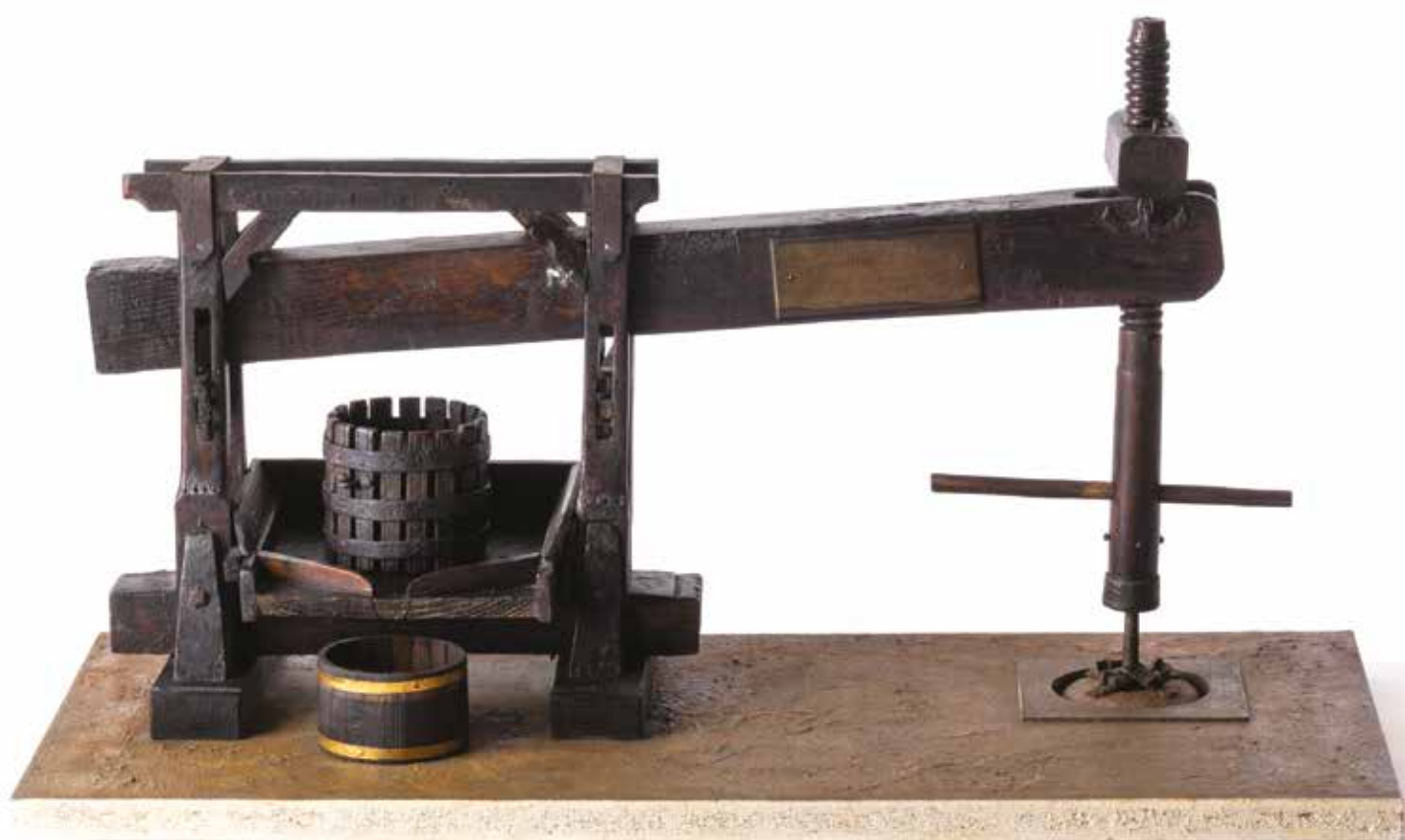
**Demižon**  
materiál: sklo,  
proutí, dřevo;  
rozměry:  
prům. 25 cm,  
v. 40 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Lahev od pálenky  
materiál: sklo,  
korek; rozměry:  
d. 24 cm, š. 9 cm,  
v. 22,5 cm;  
datace: 1. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Model  
vinařského lisu**  
materiál: dřevo;  
rozměry: d. 65 cm,  
š. 30 cm, v. 32 cm;  
datace: 1. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM







**Nádoba na  
scezování moštu**  
materiál: dřevo;  
rozměry: v. 90 cm,  
prům. 23 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM

Nádoba na vodu  
materiál: keramika;  
rozměry: v. 28 cm,  
prům. 12 cm;  
datace: počátek  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



**Hrnek na  
mléko – črpák**  
materiál: dřevo;  
rozměry: v. 22 cm,  
prům. 12 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Nádoba  
k uskladnění  
vína – plucar  
materiál: keramika;  
rozměry: v. 55 cm,  
prům. 28 cm;  
datace: 2. polovina  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Sud na víno  
materiál: dřevo;  
rozměry: v. 64 cm,  
prům. 51 cm;  
datace: konec  
19. století;  
uložení: Sbirka  
NZM



Pražička na  
kávové náhražky  
materiál: kov;  
rozměry:  
prům. 19 cm,  
d. 51 cm, v. 21 cm;  
datace: I. polovina  
20. století;  
uložení: Sbirka  
NZM









## ZÁVĚR

Předložený katalog *Kulinární tradice moravských a slezských regionů* názorně prezentuje na vybraných sbírkových předmětech a v souvislosti se zpracováním zemědělských produktů šíří a rozmanitost tradiční gastronomie Moravy a Slezska. Potvrdila se výchozí premisa, že zemědělství, hospodářský rok, svátky a obyčeje či sociální postavení hrály nezanedbatelnou roli při vývoji skladby tradiční lidové kuchyně a společně ji determinovaly. Dostupné produkty z vlastního hospodářství v součinnosti s výrobní oblastí daného regionu vytvářely jídelníček, který se vyznačoval spíše rychlejšími, jednoduššími, bezmasými jídly ve všední den a snahou po větší rozmanitosti a bohatosti chodů během svátků, rodinných oslav, posvícení, hodů apod. V první řadě bylo snahou především zasytit, zpracovat sezonní suroviny a neplýtvat jídlem. Teprve s postupnou industrializací ve 20. století, spojenou s pronikáním městské stravy, rozšířením tištěných kuchařek a se změnou životního stylu obyvatel, pro které již zemědělství nebylo primárním zdrojem obživy, se regionální strava začala měnit a vytrácet.

Rovněž se potvrdil předpoklad, že pokrm připravený ze stejných surovin se v různých oblastech mezi sebou v postupech přípravy lišil jen minimálně, ale odlišovalo jej názvosloví. Nebylo však cílem podat encyklopedický výčet všech pokrmů a jejich názvů, ale propojit zpracování zemědělských produktů jako výchozí suroviny s přípravou konkrétních jídel a názorně ukázat kulinární dědictví z jiného úhlu pohledu. Došlo k symbióze mezi výzkumem sbírkového fondu Národního zemědělského muzea s pracemi a závěry řady významných osobností věnujících se etnografickému bádání v oblasti tradičního stravování. V neposlední řadě katalog i výstava seznamují širokou veřejnost nejen s kulinárními tradicemi našich předků, ale přispívají také k pozitivnímu formování a inspiraci v oblasti gastronomie. Výstava i tento text si kladly za cíl vzbudit zájem o identifikaci se s kulinárním dědictvím českých zemí, tedy s národní kulturou jako takovou. Kulinární dědictví, které bylo popsáno pro oblasti Moravy a Slezska, tak bylo prezentováno jako svébytné téma a v dalším výzkumu bude doplněno o oblast Čech.



# SUMMARY

The presented catalogue *Culinary Traditions of the Moravian and Silesian Regions* illustrates on the basis of selected collection objects and in connection with the processing of agricultural products, the breadth and diversity of traditional gastronomy in Moravia and Silesia. It confirms the initial premise i.e., that agriculture, the agricultural year, feast days and customs, and social status played a significant role in the development of the composition of traditional folk cuisine and, together, determined it. The production made available from local farms, in combination with regional products, created a menu that was characterised by quick, simple, meatless meals on a weekday and an attempt to have a greater variety and richness of dishes during feasts, family gathering, etc. The first priority was to fill up, to process seasonal ingredients and not to waste food. It was only through the process of gradual industrialisation in the 20th century, coupled with the spread of urban diets, the diffusion of printed cookbooks, and a change in the lifestyle of the population, for whom agriculture was no longer the primary source of livelihood, that the regional diet began to change and to disappear.

The research also confirms the assumption that food prepared from the same ingredients

varied minimally in terms of preparation procedures in different areas, but differed in terminology. The aim was not to provide an encyclopaedic list of all dishes and their names, but to relate the processing of agricultural products as ingredients to the preparation of specific dishes and to illustrate the culinary heritage from a different perspective. The research of collections of the National Museum of Agriculture was symbiotically combined with the works and conclusions of a number of prominent personalities dedicated to ethnographic research in the field of traditional eating habits. Last but not least, the catalogue and the exhibition, in addition to familiarising the general public with the culinary traditions of our ancestors, also contribute to positive education and inspiration in the field of gastronomy.

The exhibition and the text aimed to arouse interest in identifying with the culinary heritage of the Czech lands, i.e. with national culture as such. The culinary heritage that was described in reference to the regions of Moravia and Silesia was, thus, presented as a distinct subject and will be supplemented by further research of the same subject in the region of Bohemia.



# POZNÁMKOVÝ APARÁT

- 1 Některé fotografie jsou zároveň i z české oblasti a ze Slovenska, ale pro účely katalogu mají neocenitelnou vypovídající schopnost a zachycují činnosti, které byly typické i pro popisované regiony Moravy a Slezska.
- 2 Národní zemědělské muzeum, s. p. o., fond Archíválie, osobní fond TILSCHOVÁ-ÚLEHLOVÁ Anna Marie, nezpracovaný fond.
- 3 ZÍBRT, Čeněk, Veselé chvíle v životě lidu českého, Praha: Vyšehrad 2006. ZÍBRT, Čeněk, Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití po rozumu starých Čechův: příspěvek ke kulturním dějinám českým. V Praze: Tiskem a nákladem Jos. R. Vilímka, 1890. ZÍBRT, Čeněk, Staročeské umění kuchařské: S původními obrázky, Praha: Stará garda mistrů kuchařů, 1927. ZÍBRT, Čeněk, Staročeské výroční obyčeje, pověry, slavnosti a zábavy proudu národní pokud o nich vypravují písemné památky až po náš věk: příspěvek ke kulturním dějinám českým. V Praze: Jos. R. Vilímek, 1889.
- 4 WINTER, Zikmund, Kuchyně a stůl našich předků: líčení dějepisné ze XVI. století, Praha: František Bačkovský 1892. WINTER, Zikmund, Z rodiny a domácnosti staročeské: ze života XVI. století. V Praze: J. Otto, 1912. WINTER, Zikmund, Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku, Praha: J. Otto 1913.
- 5 BERANOVÁ, Magdalena, Jídlo a pití v pravěku a středověku, Praha: Academia 2005. BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín, Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě, Praha: Libri 2010. BERANOVÁ, Magdalena, Luštěniny a olejiny v české kuchyni 15. a 16. století, Vlastivědný sborník Polabí, 2001, s. 80–113. BERANOVÁ, Magdalena, Jídlo a pití za Rudolfa II., Praha: Maxdorf 1997. BERANOVÁ, Magdalena, Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou, Praha: Libri 2001. BERANOVÁ, Magdalena, Slované, Praha: Libri 2015.
- 6 BARTOŠ, František, Moravský lid: Františka Bartoše Sebrané rozpravy z oboru moravské lidovědy. V Telči: Nákladem Emila Šolce, 1892. BARTOŠ, František, Deset rozprav lidopisných. V Olomouci: nákladem R. Prombergra, 1906. BARTOŠ, František, Naše děti: jejich život v rodině, mezi sebou a v obci, jejich poesii, zábavy a hry i práce společně popisuje František Bartoš, Brno: J. Barvič 1888.
- 7 VYHLÍDAL, Jan, Hanácké děti. V Brně: Tiskem a nákladem benediktinské knihtiskárny, 1909. VYHLÍDAL, Jan, Čechové v Pruském Slezsku. V Praze: J. Vyhlídal, 1899. VYHLÍDAL, Jan, Naše Slezsko. V Praze: Jan Vyhlídal, 1900. VYHLÍDAL, Jan, Kuchyně Slezská: Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska, Český lid, 1899, 8, s. 54–57, dostupné online: <[www.nul.kc.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskyrido8/index.htm](http://www.nul.kc.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskyrido8/index.htm)> [20. 5. 2021].
- 8 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Česká strava lidová. V Praze: Družstevní práce, 1945. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Chuťový místopis. 2., Praha: Dita 1997. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Rok v české kuchyni, Praha: Státní zdravotnické nakladatelství 1959. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Jak a čím se žít: zdravá výživa dneška. V Praze: Družstevní práce, 1935. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Lidová výživa v době hospodářské tísně. V Praze: Československý Červený kříž, 1934. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Lačné krmiti... [pro stravovací stanice]. V Praze: Národní ústředí sociální a zdravotní péče, 1941. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, O zdravou výživu venkova, Praha: St. zdravot. úst. 1952. HONS, Vilém – ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Správná výživa a stravování, Praha: Vydav. obchodu 1961. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, ed. a kol., Vaříme účelně pro zdravé i nemocné, Praha: SZdN 1956.
- 9 LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Lidová strava na Kloboucku a Ždánicku, Mikulov: Okresní vlastivědné muzeum 1967. LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Lidová strava v jižní části Dražanské vysočiny, Časopis Moravského muzea. Ser. A, Vědy společenské = Acta Musei moraviae. Scientiae sociales, 1963, XLVIII, s. 161–198. LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Lidová strava na Brněnsku, Časopis Moravského muzea. Vědy společenské = Acta Musei moraviae. Scientiae sociales, 1961, XLVI. LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Integrovaný proces v lidové stravě v jihomoravském pohraničí, Národopisné aktuality = Current events in Ethnography = Actualités ethnographiques = Aktualitaeten aus der Voklskunde = Etnografičeskije novosti, 1986, 23, 1, s. 3–12. LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Formy postu

- v lidovém prostředí, *Folia ethnographica* 26: supplementum ad Acta Musei Moraviae, Brno: Moravské zemské muzeum, 1992, LXXVII. s. 43–51.
- 10 BOČKOVÁ, Helena, Tendence vývoje stravy v Brně od počátku 20. století, *Český lid*, 1998, 75, 2, s. 95–99. BOČKOVÁ, Helena – POSPÍŠILOVÁ, Jana, Bulhaři v Brně. Proměny profesní a etnické minority, *Český lid: Etnologický časopis – Ethnological Journal*, Praha: Etnologický ústav AV ČR, 2006, 93, 1, s. 113–135. BOČKOVÁ, Helena, Národní paměť, lidové tradice a vytváření moderní české národní identity v Brně, *Paměť města: Obraz města, veřejné komemorace a historické zlomy v 19.–21. století*, Brno: Etnologický ústav AV ČR, v.v.i., pracoviště Brno; Statutární město Brno Archiv města Brna; Ústav etnológie SAV Bratislava, 2009, s. 205–236. BOČKOVÁ, Helena, Kulinární praxe českých Balkánců: *Gastronomie v rodině, při menšinových akcích, balkánské restaurace, Porta Balkanica*, Porta Balkanica o.s., 2019, II, 1-2, s. 7–27.
  - 11 ŠTIKA, Jaroslav – HABUSTOVÁ, Milena, *Lidová strava na Valašsku*, Ostrava: Profil 1980.
  - 12 KONDROVÁ, Marta, Chutě a vůně slovácké kuchyně: kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku II, Uherské Hradiště: Region Slovácko 2016. KONDROVÁ, Marta, *Hody na Slovácku – co všechno byste o nich měli znát*, Malovaný kraj: národopisný a vlastivědný časopis Slovácka, Břeclav: Moraviapress 2017, 53, 5, 2017, s. 18–19.
  - 13 TARCALOVÁ, Ludmila, Chutě a vůně slovácké kuchyně: kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku, Uherské Hradiště: Region Slovácko 2010. TARCALOVÁ, Ludmila, *Hody s právem na Uherskohradištsku, Uherské Hradiště: Slovácké muzeum 2008*. TARCALOVÁ, Ludmila, ed., *Zvyky a obyčejy socio-profesních skupin: [sborník příspěvků z konference karpato-logické komise pro lidové obyčejy MKKK konané v Buchlovicích v r. 2005]. V Uherském Hradišti: Slovácké muzeum, 2005*.
  - 14 HOŠKOVÁ, Miloslava, *Hanácká kuchařka*, Olomouc: Petr Baštan 2011. HOŠKOVÁ, Miloslava – CHALUPOVÁ, Zita, *Hanácká kuchařka: volné pokračování*, Olomouc: Agriprint, s.r.o., 2015.
  - 15 JANČÁŘ, Josef et al., *Lidová kultura na Moravě, Vlastivěda moravská*, 2000, s. 56.
  - 16 Horácko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Hor%C3%A1cko>> [8. 1. 2020].
  - 17 Horácko: kulturní a hospodářský obraz kraje, *Velké Meziříčí: [nákladem vlastním]* 1938, s. 203–205.
  - 18 Tamtéž, s. 215.
  - 19 Slovácko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Slov%C3%A1cko>> [8. 1. 2020].
  - 20 KONDROVÁ, Marta, Chutě a vůně slovácké kuchyně: kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku II, Uherské Hradiště: Region Slovácko 2016, s. 7–9.
  - 21 Valašsko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Vala%C5%A1sko>> [8. 1. 2020].
  - 22 ČOPFOVÁ, Markéta, *Suširny ovoce na Valašsku*. Nепublikovaná diplomová práce. Brno: Filozofická fakulta Masarykovy univerzity v Brně 2007, dostupné online: <<https://theses.cz/id/g709kj/>> [20. 4. 2021], s. 14.
  - 23 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., *Lidová strava na Valašsku*, c. d., s. 14–15.
  - 24 Haná, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Han%C3%A1>> [8. 1. 2020].
  - 25 Brněnsko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Brn%C4%Bnsko>> [8. 1. 2020].
  - 26 Laško, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/La%C5%A1sko>> [8. 1. 2020].
  - 27 Slezsko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Slezsko>> [8. 1. 2020].
  - 28 Rituální obřad ukončení šestinedělí u rodičky, slavnostní uvedení do kostela – očištění, přechod do nové životní situace, více např. VLČKOVÁ, Michaela, *Úvod šestinedělky: Význam obřadu v lidové tradici a v liturgii církve*, *Studia ethnologica Pragensia: recenzovaný časopis*, 2016, 1, s. 27–40, dostupné online: <[https://studiaethnologicapragensia.ff.cuni.cz/wp-content/uploads/sites/3/2016/02/Michaela\\_Vlc-kova\\_27-40.pdf](https://studiaethnologicapragensia.ff.cuni.cz/wp-content/uploads/sites/3/2016/02/Michaela_Vlc-kova_27-40.pdf)> [25. 5. 2021].
  - 29 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 48.
  - 30 Tamtéž, s. 78.
  - 31 KUTNAR, František, *Malé dějiny brambor, Pelhřimov: Nová tiskárna Pelhřimov 2005*, s. 40.
  - 32 NOVÁK, Pavel et al., *Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století*, Praha: Národní zemědělské muzeum Praha 2007, s. 310–311.
  - 33 JANČÁŘ, J. et al., *Lidová kultura na Moravě*, c. d., s. 57.
  - 34 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Česká strava lidová*. V Praze: Družstevní práce, 1945, s. 226.
  - 35 Druh provazu vyrobený ze zkroucených prutů, větvi, kořenů nebo kmínků stromů.
  - 36 KUBÁSKOVÁ, Lucie et al., *Encyklopedie strojů a nástrojů. Potravinářská výroba*, Praha: Národní zemědělské muzeum 2011, s. 69.
  - 37 LOUDIL, Lumír, *Vývoj mlékařství: Průvodce expozicí, Vědecké práce Československého zemědělského muzea*, 1971, 10, s. 6.
  - 38 Mléčná polévka, do které se zavářely noky z mouky.
  - 39 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., *Lidová strava na Valašsku*, c. d., přehled receptů.

- 40 Bramborová polévka ochucená kmínem a cibulí, v létě také koprem. Viz ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 456.
- 41 Polévka z kyselého mléka zahuštěná moukou a s drobením. Viz ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 456.
- 42 BERANOVÁ, Magdalena, Jídlo a pití v pravěku a středověku, Praha: Academia 2005, s. 51.
- 43 PITTNEROVÁ, Vlasta, Ze Žďárských hor, Český lid, 1982, I, s. 68–73.
- 44 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 507.
- 45 HRČKOVÁ, Anna – MASMANIDU, J. + Y., Studie mapování tradic ve stravování a regionálních pokrmů, dostupné online: <<https://www.mas.regionpodri.cz>> propagace > file > [20. 5. 2021].
- 46 POSPĚCHOVÁ, Petra, Regionální kuchařka: všechny chutě Čech, Moravy a Slezska, Praha: Smart Press 2013, s. 134.
- 47 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 133.
- 48 LOUDIL, L., Vývoj mlékařství, c. d., s. 13.
- 49 Jednoduchý dřevěný pákový lis na tvaroh.
- 50 V tomto případě se jedná o označení pro bramborové placky.
- 51 HRČKOVÁ, A. – MASMANIDU, J. + Y., Studie mapování tradic, c. d. [20. 5. 2021].
- 52 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 96.
- 53 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 212.
- 54 Dřevěná palička s kruhovým dřevěným podstavcem.
- 55 Letní sídlo pastevců se stájemi pro ovce, noclehárnou a prostorem pro výrobu sýra.
- 56 Dřevěná nádoba, v níž se hnětlo a stlačovalo sražené ovčí mléko nebo ovčí tvaroh, zvaná také putýra.
- 57 Syřidlo z jehněčího žaludku.
- 58 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 222.
- 59 Mouka rozmíchaná ve vodě nebo mléce, případně ve smetaně.
- 60 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 71.
- 61 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 204.
- 62 Tamtéž, s. 205.
- 63 Vysévací mechanismus, který byl vynálezem pražských mlynářů v 70. letech 15. století, do té doby se mouka třídila, vysévala ručně.
- 64 Viz kapitola Chleba.
- 65 Není to obilovina, ale patří do čeledi rdesnovitých, využívají se její moučnaté nažky.
- 66 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 65–66.
- 67 VÁCLAVÍK, Antonín, Luhačovské Zálesí: příspěvky k národopisné hranici Valašska, Slovenska a Hané = Luhačovské Zálesí: Beiträge zu der ethnographischen Grenze zwischen der Walachei, Slovaakei und der Hana in der Českoslovenschen [sic] Republik = Luhačovské Zálesí: contributions relatives à l'étude de la frontière ethnographique de Valachie, Slovaquie et du pays de Haná dans la République Tchecoslovaque = The Forest District of Luhačovice: a contribution to the ethnographical boundaries of Valašsko, Slovakia and Haná in Czechoslovakia. 2., Luhačovice: Atelier IM ve spolupráci s Mikroregionem Luhačovské Zálesí 2005, s. 136.
- Až do poloviny 19. století se místo droždí používaly pivovarské kvasnice, které většinou po vsích roznášely báby kvasničkářky. Tyto kvasnice se musely před přidáním do těsta pořádně proprat. Poté dochází k experimentování ve výrobě droždí z obilných zápar, které později nahradila kukuřičná zápara. Nakonec se ovšem prosadila levnější výroba droždí z melasy za přidání kyseliny sírové a superfosfátu. Tekuté droždí se prodávalo až do 19. století v různých uzavíratelných nádobách. Lisované droždí (1825) se zase balilo do papíru. K dalším kypřidlům patřil prášek do pečiva, se kterým se začíná experimentovat kolem poloviny 19. století. Základem k výrobě prášku do pečiva je většinou hydrogenuhličitan sodný neboli jedlá soda, jedna nebo více kyselých solí a inertní škrob (například bramborový nebo kukuřičný). Reakcí těchto složek uniká do těsta oxid uhličitý, který výrobek nakypří. Kypřicí prášky se zpočátku prodávaly ve skleněných lahvičkách nebo v plechových, vzduchotěsně uzavřených krabicích, anebo se dokonce zásaditá a kyselá složka balila zvlášť, aby se zabránilo navlhnutí. Později, když se zdokonalila výroba kypřicího prášku, se ustálil jeho prodej v malých papírových sáčcích.
- 68 Namleté sušené ovoce, většinou hrušky – sloužila jako sladidlo.
- 69 LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Lidová strava na Kloboucku a Ždánicku, Mikulov: Okresní vlastivědné muzeum 1967, s. 15.
- 70 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 149.
- 71 Tamtéž, s. 116.
- 72 Proto se v některých lokalitách sela směs žita a pšenice nazývaná na Luhačovicku nebo Valašsku suržice. Viz KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké

- kuchyně, c. d., s. 13. ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 43.
- 73 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 40.
- 74 Tamtéž, s. 39.
- 75 Na Opavsku nazývané nátěstek, na Valašsku nátěsta.
- 76 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 474.
- 77 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 16.
- 78 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 48.
- 79 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra, Lidé a jídlo, Praha: ISV 1999, s. 49.
- 80 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 49–50.
- 81 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 474.
- 82 Často se termíny pagáč a osůch překrývají. Viz ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 50–54; KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 20.
- 83 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 137.
- 84 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 54.
- 85 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 572. Dodnes se zapéká na Velikonocce bílá klobása nazývaná šoudra.
- 86 Vnitřní měkká část chleba obklopená kůrkou.
- 87 Plod slivoně trnité.
- 88 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 78.
- 89 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., Lidé a jídlo, c. d., s. 49.
- 90 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 17.
- 91 POPELKOVÁ, Jana, Tradiční potraviny a pokrmy Slovácka. Nепublikovaná bakalářská práce. Zlín: Fakulta technologická Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně 2010, dostupné online: <<https://theses.cz/id/ofir8t/>> [15. 12. 2020], s. 27.
- 92 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 56.
- 93 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 16.
- 94 Svatodušní svátky, v lidovém prostředí označovány jako letnice, se slavily 50 dnů po Velikonocích.
- Kromě církevních oslav byly spjaty s bujarými oslavami, hostinami a tanci. Součástí letnic na Slovácku byla i jízda králů, která se zachovala dodnes.
- 95 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 362.
- 96 JANÁK, Dušan a kol., Jídlo není jenom „něco k jídlu“: tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti, Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2020, s. 63.
- 97 VÁCLAVÍK, A., Luhačovské Zálesí, c. d., s. 137.
- 98 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 55.
- 99 V Čechách se tomuto typu pečiva říká vdolky.
- 100 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 18.
- 101 Tamtéž, s. 78.
- 102 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., Lidé a jídlo, c. d., s. 49.
- 103 ŠŤASTNÁ, Jarmila, Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti, Český lid, 1962, 49, 1, s. 2.
- 104 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 103–104.
- 105 Fašankář, koledník při masopustní obchůzce.
- 106 Ženu, která v dřívějších dobách právě porodila, čekalo období šesti týdnů – nedělí, k němuž se pojila řada magických praktik s ochrannou funkcí. Šestinedělka ležela na lůžku odděleném od prostoru světnice obřadní, bohatě vyšívanou plátěnou koutní plachtou, zvanou „kútnice“. Šestinedělka byla navíc až do církevního obřadu – úvodu – považována za nečistou, podle pověrečných představ mohla způsobit mnoho zla (nesměla na pole, čerpat vodu ze studně, sejít do sklepa apod.). Důležitý význam měly návštěvy nejbližších příbuzných, sousedů a hlavně kmotrů a kmoter. Nosili jak dárky pro matku i dítě, tak potraviny mající posilnit rodičku i nasycit další členy rodiny. Do kouta se nosila nejčastěji vařená slepice s nudlemi, různé druhy polévek (kromě luštěninových), mléko, smetana a nejrozmanitější druhy pečiva, charakteristické pro ten či onen region. Obvykle nechyběla ani lahev vína či kořalky, „aby se čistila krev“. Obřadní nádobou býval koutní hrnec „kutňák“, ve kterém kmotry a sousedky šestinedělce nosily výše zmíněné vydatné polévky. Viz Kútný hrnec, dostupné online: <<https://www.muzeumbv.cz/aktuality/kutny-hrnec/>> [19. 3. 2021].
- 107 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 18–19.
- 108 POPELKOVÁ, J., Tradiční potraviny, c. d., s. 25.
- 109 V 16. století se masopustu přezdívalo karneval z Koblíhovic. Viz ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 384.



- 110 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 24.
- 111 LUDVÍKOVÁ, M., Lidová strava, c. d., s. 17.
- 112 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 335.
- 113 Na salaších se vyráběl také ze sýra.
- 114 ŠŤASTNÁ, J., Změny v tradiční lidové stravě, c. d., s. 3.
- 115 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 16.
- 116 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 367.
- 117 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., Lidé a jídlo, c. d., s. 50.
- 118 LUDVÍKOVÁ, M., Lidová strava, c. d., s. 33.
- 119 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., Lidé a jídlo, c. d., s. 51.
- 120 Zabijačka se v některých částech Moravy nazývala karmín. Viz ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 574.
- 121 Obsahovala řadu rituálů, například na Slavičínsku se dával upražený mozek tomu, kdo prase zapichoval. Na Slovácku byla zabijačka oficiálně ukončena za 2–3 dny, kdy hospodyně upražila prasečí mozek a předložila ho hospodáři. Viz ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 276.
- 122 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 577; ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Rok v české kuchyni, Praha: Státní zdravotnické nakladatelství 1959, s. 76.
- 123 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 445.
- 124 Zabijačky se tak v obci rozvrstily do delšího časového období a pro domácnosti to byl přísun čerstvého masa.
- 125 Tamtéž, s. 577.
- 126 Odpad vzniklý při čištění obilí.
- 127 Obvykle se používalo dřevo dubové, bukové nebo i jalovcové a březové bez kůry.
- 128 Omáčka z kořenové zeleniny, vína, sušených švestek či povidel.
- 129 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 14.
- 130 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 572.
- 131 BĚŇA, Matouš, Slavnostní pokrmy a obřady moravských Horňáků, Český lid, 1912, 22, 1, s. 597–599, dostupné online: < <http://www.nulk.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskylid22/> > [5. 2. 2020].
- 132 POPELKOVÁ, J., Tradiční potraviny, c. d., s. 33.
- 133 O národních kmenech moravských: cyklus přednášek uspořádaných v Moravsko-slezské besedě v Praze r. 1903, Brno: Moravsko-slezská beseda v Praze 1903, s. 143.
- 134 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 102.
- 135 NEPRAŠ, Josef, České včelařství, Praha: Státní zemědělské nakladatelství 1971, s. 26–30.
- 136 Včelí úl, který se vyráběl z kmene stromu.
- 137 Slaměné úly válcovitého tvaru s odnímatelným dnem, ve kterých včely vytvářely přirozenou divokou stavbu plástů.
- 138 MENŠÍK, Alois, Veselé vánoční hody na Mor. Slovácku, Český lid, 1926, 26, s. 89–93, dostupné online: <<http://www.nulk.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskylid26/index.htm>> [5. 2. 2020], s. 89–93.
- 139 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 270.
- 140 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., Lidé a jídlo, c. d., s. 48.
- 141 Borůvky, někdy nazývané černé jahody, se na Valašsku a Lašsku nazývaly hafery.
- 142 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 35.
- 143 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 73.
- 144 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 298.
- 145 Původní staročeská černá omáčka byla součástí štedrovečerního jídla nazvaného kapr na černo. Vařila se nejméně den předem, aby se rozležela. Dělal se z černého piva a rybí krve s přidáním rozinek, sušených švestek, tmavých bezinkových nebo jiných povidel a strouhaného perníku. Viz ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 580.
- 146 JANÁK, D. a kol., Jídlo není jenom, c. d., s. 61.
- 147 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 459.
- 148 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 65.
- 149 Tamtéž, s. 68.
- 150 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 299.
- 151 Více rozšířené byly v Polsku, Německu, na Slovensku.
- 152 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 41.

- 153 Dřevěná nádoba na nakládání zelí.
- 154 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 74.
- 155 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 544.
- 156 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 76.
- 157 Tamtéž, s. 67.
- 158 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 461.
- 159 Tamtéž, s. 462.
- 160 Tamtéž, s. 545.
- 161 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 67, 73, 79.
- 162 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 541.
- 163 Tamtéž, s. 548, 550, 553.
- 164 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 66, 68.
- 165 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., Lidé a jídlo, c. d., s. 48.
- 166 Houby se u nás sbírají i používají hojně a již odedávna se také suší. Sušené houby jsou uváděny také mezi dárkami, které museli odvádět poddaní vrchnosti v 18. století. Viz ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 54.
- 167 Tamtéž, s. 55.
- 168 Tamtéž, s. 53.
- 169 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 247.
- 170 O národních kmenech moravských: cyklus přednášek uspořádaných v Moravsko-slezské besedě v Praze r. 1903, Brno: Moravsko-slezská beseda v Praze 1903, s. 103.
- 171 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 253.
- 172 JANČÁŘ, J. et al., Lidová kultura, c. d., s. 57.
- 173 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Chuťový místopis. 2., Praha: Dita 1997, s. 100.
- 174 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 80.
- 175 LUDVÍKOVÁ, M., Lidová strava v jižní části, c. d., s. 169.
- 176 ZELENÁ KŘÍŽOVÁ, Helena, (Nejen) horácká kuchařka aneb povídání o jídle, vaření, zvycích a tradicích, Nové Město na Moravě: Helena Zelená Křížová 2013, s. 6.
- 177 LUDVÍKOVÁ, M., Lidová strava v jižní části, c. d., s. 176.
- 178 HRČKOVÁ, A. – MASMANIDU, J. + Y., Studie mapování tradic ve stravování, c. d., s. 19.
- 179 HOŠKOVÁ, Miloslava, Hanácká kuchařka, Olomouc: Petr Baštan 2011, s. 104.
- 180 LUDVÍKOVÁ, M., Lidová strava v jižní části, c. d., s. 177.
- 181 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 53.
- 182 LUDVÍKOVÁ, M., Lidová strava v jižní části, c. d., s. 166.
- 183 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 152–154.
- 184 Mezi nejdelší postní období patřil před Vánocemi advent a 40denní půst před Velikonocemi, který začínal Popeleční středou a trval až do Velikonoc.
- 185 LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Formy postu v lidovém prostředí, Folia ethnographica 26: supplementum ad Acta Musei Moraviae, Brno: Moravské zemské muzeum, 1992, LXXVII. s. 44.
- 186 LUDVÍKOVÁ, M., Lidová strava v jižní části, c. d., s. 186.
- 187 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 157.
- 188 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 49.
- 189 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 452.
- 190 HRČKOVÁ, A., MASMANIDU, J. + Y., Studie mapování tradic ve stravování, c. d., [20. 5. 2021].
- 191 Stará odrůda slivoní.
- 192 LOUDIL, L., Vývoj mlékařství, c. d., s. 8.
- 193 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 197.
- 194 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Rok v české kuchyni, c. d., s. 27.
- 195 Vyráběly se z nálevkovitě se zužujícího lubu, který měl na konci ze žíní vyrobené síto.
- 196 LOUDIL, L., Vývoj mlékařství, c. d., s. 7.
- 197 Z 2,5 litru smetany vzniklo přibližně kilo másla.
- 198 LUDVÍKOVÁ, M., Lidová strava v jižní části, c. d., s. 179.
- 199 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 201.
- 200 BERANOVÁ, M., Jídlo a pití, c. d., s. 118.

- 201 První pokusy použít cikorku za náhražku kávy se objevily ve Francii v polovině 18. století v souvislosti s Napoleonovou blokádou, kdy se uzavřely evropské trhy anglickému zboží ze zámoří – tedy i kávě. Cikorka, vyráběná sušením a pražením kořene čekanky obecné, se u nás začala používat na přelomu 18. a 19. století, neboť primát ve výrobě kávových náhražek mělo pražené žito.
- 202 KONDROVÁ, M., Chutě a vůně slovácké kuchyně, c. d., s. 20–21.
- 203 KŘEČEK, Vilém et al., Encyklopedie strojů a nářadí. Zahradnictví, Praha: Národní zemědělské muzeum 2011, s. 100, 134.
- 204 ZÍBRT, Čeněk, Veselé chvíle v životě lidu českého, Praha: Vyšehrad 2006, s. 520.
- 205 JOUROVÁ, Eva, Proměny vinařství na Hodonínsku v průběhu 20. století, diplomová práce. Brno: Filozofická fakulta Masarykovy univerzity v Brně 2016, dostupné online: <[https://is.muni.cz/th/g4h7p/Jourova\\_DP.pdf](https://is.muni.cz/th/g4h7p/Jourova_DP.pdf)> [20. 6. 2021], s. 35.
- 206 Hornická kuchařka z Ostravska: co se vařilo a vaří, Opava: Matice slezská 2009, s. 89.
- 207 ŠTIKA, J. – HABUSTOVÁ, M., Lidová strava na Valašsku, c. d., s. 89.
- 208 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., Česká strava lidová, c. d., s. 467.
- 209 Tamtéž, s. 45.

## SEZNAM ZKRATEK

NZM	Národní zemědělské muzeum
prům.	průměr
š.	šířka
v.	výška
d.	délka



## A

–

## B

baba 43, 61, 72  
 báleše 62–63  
 bálešník 62  
 boží milosti 72–73, 141  
 brambory 15, 19–20, 32, 42–43, 51, 56, 62, 82, 84, 104,  
 120–121, 123, 127–128, 135–136, 143, 153, 156  
 Brněnsko 11, 14–16, 56  
 brynza 32, 38, 42, 56, 62, 128  
 buchty 31–32, 42–43, 61–63, 73, 82, 104, 121, 123,  
 143, 154  
 bukvice 72, 141, 154

## C

caletky 62  
 cukr 19, 24, 42–43, 61–63, 72–73, 82, 98, 123, 128, 156

## Č

čaj 20, 153  
 Čechy 11, 14, 42, 143, 169  
 čočka 15, 43, 121, 128, 135  
 črпák 155, 163

## D

dojačka 23  
 domikát 32, 56, 128  
 droždí 55, 175

## F

faska 20, 32, 38  
 fazole 15, 43, 120, 135, 136  
 frgály 62  
 futrák 61–62

## G

geleta 24, 26, 29  
 generace 14, 20, 82  
 gule 19, 42

## H

Haná 11, 14–16, 32, 43, 62, 82, 84, 104, 120, 128  
 hody 16, 62, 71, 73, 81–82, 84, 156, 169  
 homolky 20, 31–32, 35  
 Horácko 14–16, 24, 127, 128  
 hospodaření 14  
 hospodářství 13, 19, 43, 81–82, 143, 169  
 houby 72, 121, 123, 178  
 hrách 15–16, 43, 51, 82, 120, 128, 135, 136, 154  
 husa 73, 81–82, 84, 87, 92, 120

## CH

chlápanec 42  
 chléb 15, 19, 32, 42, 51–52, 54–59, 63, 82, 84, 103–104,  
 121, 123, 136, 143, 154, 156, 176

## J

jablka 15, 56, 103–105, 120, 129, 154  
 ječmen 15–16, 19, 41, 43, 51  
 jídelníček 9, 13–14, 16, 19–20, 23, 42, 63, 73, 83, 119,  
 121, 141, 153, 169  
 jídlo 9, 16, 19–20, 24, 32, 42–43, 71–73, 82, 84, 104,  
 120, 123, 136, 141, 169  
 jíška 43, 105, 121, 123

## K

kadlub 98, 100, 137  
 kapr 98, 177  
 kaše 24, 27, 42–43, 98, 104–105, 121, 123, 128, 136, 143  
 káva 19–20, 43, 55, 153–154, 157, 179  
 klima 13, 121  
 klobása 81–82, 104, 121, 176  
 knedlíky 42, 63, 73, 82–84, 104, 121, 123, 128  
 koblihy 72–73, 141  
 kočičí svatba 43  
 kočičí tanec 43, 120  
 koláč 19, 32, 42, 55, 61–63, 65, 72–73, 104–105, 143  
 koláčky 62  
 kontrabáš 42  
 korbáček 32  
 kořalka 20, 156, 176

## K

košnice 97  
kořata 43  
koza 15, 23, 82, 84  
krajáč 28, 82, 143  
krajanec 56, 63, 123, 136  
králík 20, 82, 86  
kráva 23, 62, 143  
kroupy 24, 41–43, 48, 82, 128, 136  
křížaly 56, 104–105  
křtiny 16, 42, 61–62, 71–73, 81  
kukuřice 15, 19, 41–42, 51, 72  
kultura 14–15, 20, 104, 169  
kvaka 51, 56, 62, 120–121, 123  
kvas 52  
kvasnice 51, 175  
kyselica 120–121  
kyselo 56

## L

Lašsko 14–16, 25, 127  
látky 20, 120, 143  
laty 128  
lis 20, 31, 141, 160, 175  
lívance 42–43, 104  
lívanečník 43, 47  
lokše 24, 31, 42, 84  
lopaťák 62  
lůj 20, 123, 144, 155  
luštěniny 15–16, 43, 56, 63, 72, 120, 128, 135–137

## M

mák 15, 24, 42–43, 62–63, 72–73, 104, 123, 128, 141  
máselnice 20, 142–143, 149  
máslo 20, 31–32, 42–43, 56, 62, 72, 121–123, 128, 143, 144, 148, 178  
maso 16, 19–20, 24, 43, 56, 71–73, 81–82, 84, 93–94, 104, 120–121, 123, 128, 135–136, 144  
masopust 16, 71–72, 176  
mazanec 32, 72–73  
med 24, 72, 97–98, 100, 156  
mléko 15, 20, 23–25, 28, 31–32, 55–56, 61–63, 72–73, 82, 103–104, 128, 136, 143, 151, 153, 163  
Morava 9, 11, 14–16, 19–20, 23, 32, 42–43, 52, 71–73, 84, 104–105, 121, 123, 128, 135, 141, 143, 154, 156, 169  
moučníky 42–43, 72–73, 104  
mouka 24, 41–43, 45–46, 51–52, 55–56, 61–63, 73, 120–121, 123, 128, 174–175  
mrkev 15, 119, 123, 128  
múčanka 42

## N

nápoje 20, 24, 99, 153–156  
netyja 42, 104  
novoletníky 62  
nudle 24, 31, 42, 84, 123, 136, 176

## O

oběd 24, 73  
obřadní pečivo 71–73  
obživa 13, 169  
okále 61  
okurky 15–16, 119–120, 123, 125  
olej 72, 141, 143, 145–147, 150  
omáčka 42–43, 56, 63, 73, 82, 84, 104–105, 123, 177  
oplatky 72, 78, 98  
osúch 42, 55–56, 128, 176  
ošatka 20, 52, 54–55, 59  
ovce 15, 23–24, 26, 31, 62, 82, 175  
oves 15, 41, 51, 56  
ovoce 16, 19–20, 24, 42, 55–56, 61–62, 72–73, 103–105, 108–110, 123, 136, 153, 156, 175

## P

pagáč 42, 56, 82, 123, 136, 176  
pálenka 20, 84, 104, 123, 156, 159  
palibrada 121  
patenty 104, 128  
pec 13, 17–18, 20, 42, 51–52, 54–56, 62–63, 71, 84, 104, 123, 128  
pečivo 16, 19, 42–43, 51, 56, 61–63, 71–73, 82, 121, 123, 143  
pégny 72–73  
perník 42–43, 62, 73–77, 104, 128  
pěry 42, 104  
placky 19, 24, 42–43, 55–56, 62–63, 82, 121, 128, 143, 175  
plecovník 56  
podlesníky 56  
podplamenice 55  
pohanka 15, 19, 41–42, 51, 56, 82, 123  
pokrm 9, 11, 14, 16, 19–20, 24, 31, 42, 56, 61, 63, 71, 73, 82, 84, 98, 104, 120–121, 123, 128, 135–136, 143, 154, 169  
polévka 20, 24, 32, 42–43, 55–56, 63, 71, 73, 82, 84, 105, 121, 123, 128, 136  
povidla 20, 24, 42–43, 56, 61–63, 72, 104–107, 111–116, 128, 141, 177  
prase 15, 81–82, 87, 177  
produkt 9, 11, 14, 19, 24, 41, 43, 97–98, 143, 169  
proso 15, 41–42  
přesňáky 56, 128

pšenice 15–16, 41–42, 175

pučálka 136

půda 13, 15–16, 31, 42, 52, 82, 127, 135

půst 16, 19, 120, 135, 178

## R

ráz 143, 146

region 9, 11, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 23, 24, 62, 104, 121, 127, 128, 136, 143, 169

rezance 42, 84

roční období 9, 13, 81

## S

sádlo 20, 43, 62–63, 81–82, 88–89, 120–121, 123, 143–144

salaš 15, 24–25, 32, 177

slanina 42–43, 81–82, 104, 135–136, 143

slepice 82, 84, 176

Slezsko 9, 11, 14, 16, 20, 56, 73, 82, 104–105, 121, 156, 169

slížky 43

Slovácko 11, 14–16, 32, 43, 51, 55, 62–63, 72, 82, 98, 104, 121, 123, 128, 136, 156

smetana 24, 32, 55–56, 62, 105, 121, 123, 143, 155

snídaně 16, 24

spížek 32

sporák 20, 51, 63, 123

stoupa 43, 48–49, 141–142

strava 9, 11, 13–14, 16, 20, 24, 42, 53, 71, 135–136, 169

střapatka 43

surovina 9, 16, 19–20, 24, 32, 123, 135, 154, 169

suržice 175

svatba 16, 24, 43, 61–62, 71–73, 81, 84, 98, 156

sýr 15, 20, 23–24, 31–32, 43, 84

## Š

šafrán 62, 123

šípek 105, 153

šiška 42–43, 63, 72, 84, 104, 128

škvarky 82, 128, 136

šnekule 72

šráček 31, 39

šulánky 43, 128

šumajstr 43

## T

trdelník 71–73

trdláč 71

trhánky 42

trnky 15, 43, 61–62, 103–104

tuky 63, 84, 123, 136, 141, 143–144

tvaroh 20, 31–32, 36, 39, 42–43, 56, 62–63

tvarůžky 32, 34, 42

## U

úvod 16, 71, 176

uzené 56, 81–82, 94, 104, 121, 123, 135

## V

Valašsko 14–15, 23–24, 32, 41–43, 51, 62, 82, 84, 104, 120–121, 123, 128, 153, 156

Vánoce 16, 24, 61–62, 71–72, 82, 178

vánočka 72–73, 104

varmuže 104, 105

vařonka 156

vdolky 19, 42, 61–63, 72, 104, 123

večeře 24, 42, 98, 104–105, 136

vejce 24, 62–63, 82, 84, 121, 123, 128, 136

Velikonoce 16, 19, 32, 56, 61, 71–72, 98, 120, 176, 178

víno 20, 73, 98, 105, 154–156, 164–165, 176–177

vrany 72

## Z

zabijačka 16, 81–82, 85, 135, 177

záklehtka 32, 104, 121, 123

zátřepka 32

zelenina 19–20, 104, 119, 123

zelí 15–16, 20, 56, 62–63, 73, 82, 84, 104, 119–122, 124, 136

zelňák 62, 73

zelníky 121

zemědělství 13–14, 16, 169

zhřívánice 156

zvyk 16, 51, 84

## Ž

žernov 41, 43, 52

žito 15–16, 20, 41, 43, 51–52, 154, 179

žně 20, 32, 44, 52, 61, 143





# SOUPIS PRAMENŮ A LITERATURY

## ARCHIVNÍ PRAMENY NEVYDANÉ

Národní zemědělské muzeum, s. p. o., fond Archíválie, osobní fond TILSCHOVÁ-ÚLEHLOVÁ Anna Marie, nezpracovaný fond.

## ARCHIVNÍ PRAMENY VYDANÉ

O národních kmenech moravských: cyklus přednášek uspořádaných v Moravsko-slezské besedě v Praze r. 1903, Brno: Moravsko-slezská beseda v Praze 1903.

## PERIODICKÝ TISK

BERANOVÁ, Magdalena, Luštěniny a olejiny v české kuchyni 15. a 16. století, Vlastivědný sborník Polabí, 2001, s. 80–113.

BOČKOVÁ, Helena, Tendence vývoje stravy v Brně od počátku 20. století, Český lid, 1998, 75, 2, s. 95–99.

JEŘÁBEK, Richard, Lašsko, Kravařsko a Hřebečsko – národopisné oblasti na etnických a kulturních rozhraních, Národopisná revue, 2002, 12, s. 5–15.

KRAMOLIŠOVÁ Anna, Lidová strava na Novojičínsku z přelomu 19. a 20. století, Vlastivědný sborník okresu Nový Jičín 38, Nový Jičín 1986, s. 47–51.

KRAMOLIŠOVÁ, Anna, Jídelníček pracovních dnů na Novojičínsku, Vlastivědný sborník okresu Nový Jičín 45, Nový Jičín 1990, s. 52–55.

LOUDIL, Lumír, Vývoj mlékařství: Průvodce expozicí, Vědecké práce Československého zemědělského muzea, 1971, s. 10.

LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Formy postu v lidovém prostředí, Folia ethnographica 26: supplementum ad Acta Musei Moraviae, Brno: Moravské zemské muzeum, 1992, LXXVII. s. 44.

LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Integrační proces v lidové stravě v jihomoravském pohraničí, Národopisné aktuality = Current events in Ethnography = Actualités ethnographiques = Aktualitaeten aus der Vokskunde = Etnografičeskije novosti, 1986, 23, 1, s. 3–12.

LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Lidová strava na Brněnsku, Časopis Moravského muzea. Vědy společenské = Acta Musei moraviae. Scientiae sociales, 1961, XLVI.

LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Lidová strava v jižní části Dražanské vysočiny, Časopis Moravského muzea. Ser. A, Vědy společenské = Acta Musei moraviae. Scientiae sociales, 1963, XLVIII, s. 161–198.

MENŠÍK, Alois, Veselé vánoční hody na Moravském Slovácku, Český lid, 1926, 26, s. 89–93.

PITTNEROVÁ, Vlasta, Ze Žďárských hor, Český lid, 1982, 1, s. 68–73.

ŠŤASTNÁ, Jarmila, Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti, Český lid, 1962, 49, 1, s. 1–9.

TARCALOVÁ, Ludmila, Dary a obdarování v lidové tradici na Uherskohradištsku, Společensko-vědní sborník pro moravsko-slovenské pomezí XLVIII, Uherské Hradiště 2007, s. 9–22.

VEČERKOVÁ, Eva, Hodové slavnosti na hanácko-slováckém rozhraní (k proměnám tradice), in Společenskovední sborník pro moravsko-slovenské pomezí XL VIII. Uherské Hradiště 2007, s. 23–38.

## ENCYKLOPEDIE

KUBÁSKOVÁ, Lucie et al., Encyklopedie strojů a nástrojů. Potravinářská výroba, Praha: Národní zemědělské muzeum 2011.

KŘEČEK, Vilém et al., Encyklopedie strojů a nářadí. Zahradnictví, Praha: Národní zemědělské muzeum 2011.

LÁZNIČKA, Jan et al., Encyklopedie strojů a nářadí. Zemědělství, Praha: Národní zemědělské muzeum 2011.

VONDRUŠKA, Vlastimil, ed. – GRULICH, Tomáš, ed. – KOPŘIVOVÁ, Violeta, ed., Etnografický slovník. I., Domácí kuchyňská nářadí, nádobí a náčiní, Praha: Národní muzeum 1987.

## LITERATURA

BERANOVÁ, Magdalena, Jídlo a pití v pravěku a středověku, Praha: Academia 2005.

BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín, Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě, Praha: Libri 2010.

BRONCOVÁ, Dagmar (ed.), Historie pekárenství v Českých zemích, Praha: Milpo media 2001.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra, Lidé a jídlo, Praha: ISV 1999.

FAKTOR, Viktor – ŽANTOVSKÁ, Kristina, Tradiční česká kuchyně: tradiční lidová a krajová, měšťánská, aristokratická, z hájoven, z kuchyní menšin, z klášterů a far, z hotelů a restaurací, Praha: Práh 2007.

HOŠKOVÁ, Miloslava, Hanácká kuchařka, Olomouc: Petr Baštan 2011.

HOLEC, Josef et al., Zemědělství a potraviny, Praha: Profi Press s.r.o. 2019.

Horácko: kulturní a hospodářský obraz kraje, Velké Meziříčí: [nákladem vlastním] 1938.

Hornická kuchařka z Ostravska: co se vařilo a vaří, Opava: Matice slezská 2009.

JANÁK, Dušan a kol., Jídlo není jenom „něco k jídlu“: tradiční stravování a pokrmy jako součást regionální a národní identity ve vědomí a paměti současné společnosti, Opava: Slezská univerzita v Opavě 2020.

JANČÁŘ, Josef a kol., Lidová kultura na Moravě. Ve Strážnici: Ústav lidové kultury, 2000.

KATOVSKÁ, Jitka a kol., Z receptáře našich předků: lidová strava čtyř regionů: Jižní Čechy, Jižní Morava, Vysočina, Dolní Rakousko = Aus den Rezeptbüchern unserer Vorfahren: traditionelle Küche in vier Regionen: Südböhmen, Südmähren, Vysočina, Niederösterreich, Třebíč: Muzeum Vysočiny Třebíč, příspěvková organizace 2020.

KONDROVÁ, Marta, Chutě a vůně slovácké kuchyně: kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku II, Uherské Hradiště: Region Slovácko 2016.

KUBAČÁK, Antonín, Dějiny zemědělství v českých zemích. Díl I, Od 10. století do roku 1900, Praha: Česká zemědělská tiskárna 1994.

KUBAČÁK, Antonín, Dějiny zemědělství v českých zemích. II. díl, 1900–1989, Praha: Ministerstvo zemědělství ČR 1995.

KUBAČÁK, Antonín, Odkaz českého zemědělství, Praha: Ministerstvo zemědělství 2020.

KUTNAR, František, Malé dějiny brambor, Pelhřimov: Nová tiskárna Pelhřimov, 2005.

KUTTELVAŠER, Zdeněk (ed.), Vývoj mlynářství: [Sborníček], Praha: Mlýny a pekárny 1971.

LENDEROVÁ, Milena et al., „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“: české kuchařské knihy v 19. století, Červený Kostelec: Pavel Mervart 2017.

- Lidová kultura na Hané: odborná konference, sborník příspěvků, Olomouc: Okresní úřad 1993.
- LOUDIL, Lumír, Historický vývoj chovu skotu v českých zemích: Průvodce po expozici – zámek Kačina u Kutné Hory. Praha: Ústav vědeckotechnických informací MZLH 1966.
- LOUDIL, Lumír – TEMPÍR, Zdeněk – ŠMELHAUS, Vratislav, Vznik zemědělství a jeho vývoj na území ČSSR v pravěku a raně historickém období: Průvodce po expozici – zámek Kačina u Kutné Hory, Praha: Ústav vědeckotechnických informací MZLH 1966.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Lidová strava na Kloboucku a Ždánicku, Mikulov: Okresní vlastivědné muzeum 1967.
- MAČUDA, Jiří, Tradiční strava na Znojemsku a v dolnorakouském přihraníčí = Traditionelle Ernährung in der Znaimer Region und im niederösterreichischen Grenzgebiet, Znojmo: Jihomoravské muzeum ve Znojmě 2014.
- MAČUDA, Jiří, Od Hromnic až do Tří králů: zvyky a tradice obcí na Znojemsku, Břeclav: Malovaný kraj, občanské sdružení, 2015.
- NEPRAŠ, Josef, České včelařství, Praha: Státní zemědělské nakladatelství 1971.
- NOVÁK, Pavel et al., Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století, Praha: Národní zemědělské muzeum Praha 2007.
- PETRÁŇ, Josef – PETRÁŇOVÁ, Lydia, Dějiny hmotné kultury II. 2, VII. Konzum (1) Strava, Praha: Karolinum 1997, s. 819–846.
- POSPĚCHOVÁ, Petra, Regionální kuchařka: všechny chutě Čech, Moravy a Slezska, Praha: Smart Press 2013.
- SCHREIBEROVÁ, Jarmila – SCHREIBER, Hugo – DÖRFLOVÁ, Yveta (edd.), Chvála české kuchyně: tradice, jídlo, stolování, osobnosti, Praha: Perseus 2016.
- SVOBODOVÁ, Kamila, Zemědělství na jižní a jihovýchodní Moravě v polovině 19. století ve svět-  
le stabilního katastru, Praha: Národní zemědělské muzeum, 2014.
- ŠTIKA, Jaroslav – HABUSTOVÁ, Milena, Lidová strava na Valašsku, Ostrava: Profil 1980.
- TARCALOVÁ, Ludmila, Chutě a vůně slovácké kuchyně: kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku, Uherské Hradiště: Region Slovácko 2010.
- TEMPÍR, Zdeněk – KOUKAL, Vítězslav, Vývoj ovocnictví (průvodce expozicí), Vědecké práce Zemědělského muzea, 1982, s. 22.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Česká strava lidová. V Praze: Družstevní práce, 1945.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Chuťový místopis. 2., Praha: Dita 1997.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, Rok v české kuchyni, Praha: Státní zdravotnické nakladatelství 1959.
- VÁCLAVÍK, Antonín, Luhačovské Zálesí: příspěvky k národopisné hranici Valašska, Slovenska a Hané = Luhačovské Zálesí: Beiträge zu der ethnographischen Grenze zwischen der Walachei, Slowakei und der Hana in der Čechoslovakischen [sic] Republik = Luhačovské Zálesí: contributions relatives à l'étude de la frontière ethnographique de Valachie, Slovaquie et du pays de Haná dans la République Tchécoslovaque = The Forest District of Luhačovice: a contribution to the ethnographical boundaries of Valašsko, Slovakia and Haná in Czechoslovakia. 2., Luhačovice: Atelier IM ve spolupráci s Mikroregionem Luhačovské Zálesí 2005.
- VÁŠÁK, Jaroslav, Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár), Praha: Libri 2001.
- VELAN, Libor, Jak chutná Slovácko a Luhačovické Zálesí = The taste of Moravian Slovakia and Luhačovické Zálesí, Bystřice pod Lopeníkem: Libor Velan, Artvel 2016.
- VILIKOVSKÝ, Václav, Dějiny zemědělského průmyslu v Československu od nejstarších dob až do vypuknutí světové krise hospodářské, Praha: Ministerstvo zemědělství republiky Československé, 1936. 948 s. Publikace ministerstva zemědělství; roč. 1936, č. 91.

VILIKOVSKÝ, Václav, Zemědělský průmysl, jeho význam, dějiny a popis, Praha: Vilímek 1917.

WINTER, Zikmund, Kuchyně a stůl našich předků: líčení dějepisné ze XVI. století, Praha: František Bačkovský 1892.

ZÁLEŠÁK, Hubert, Potraviny a pochutiny, Praha: František Borový 1944.

ZELENÁ KŘÍŽOVÁ, Helena, (Nejen) horácká kuchařka aneb povídání o jídle, vaření, zvycích a tradicích, Nové Město na Moravě: Helena Zelená Křížová 2013.

ZÍBRT, Čeněk, Veselé chvíle v životě lidu českého, Praha: Vyšehrad 2006.

ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al., Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016.

ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al., Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu, Pardubice: Univerzita Pardubice 2017.

## DIPLOMOVÉ PRÁCE

POPELKOVÁ, Jana, Tradiční potraviny a pokrmy Slovácka. Nepublikovaná bakalářská práce. Zlín: Fakulta technologická Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně 2010, dostupné online: <<https://theses.cz/id/ofir8t/>> [15. 12. 2020]

ČOPFOVÁ, Markéta, Suširný ovoce na Valašsku. Nepublikovaná diplomová práce. Brno: Filozofická fakulta Masarykovy univerzity v Brně 2007, dostupné online: <<https://theses.cz/id/g7o9kj/>> [20. 4. 2021]

JOUROVÁ, Eva, Proměny vinařství na Hodonínsku v průběhu 20. století, diplomová práce. Brno: Filozofická fakulta Masarykovy univerzity v Brně 2016, dostupné online: <[https://is.muni.cz/th/g4h7p/Jourova\\_DP.pdf](https://is.muni.cz/th/g4h7p/Jourova_DP.pdf)> [20. 6. 2021]

ŠMÍRA, Pavel, Salašnictví v Beskydech se zvláštním zřetelem na oblast Frýdecko-Místecka. Nepublikovaná bakalářská práce. Praha: Filozofická

fakulta Univerzity Karlovy v Praze 2018, dostupné online: <<https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/95491/130223399.pdf?sequence=1>> [22. 5. 2021]

## INTERNETOVÉ ZDROJE

BĚŇA, Matouš, Slavnostní pokrmy a obřady moravských Hornáků, Český lid, 1912, 22, 1, s. 597–599, dostupné online: <<http://www.nul.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskylid22/>> [5. 2. 2020].

Brněnsko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Brn%C4%Bnsko>> [8. 1. 2020].

FENDL, Elisabeth – NOSKOVÁ, Jana, „V Čechách se opět vaří česky!“ Obrazy české kuchyně v německy publikovaných kuchařkách a turistických materiálech po roce 1989, Národopisná revue, 2009, 3, s. 147–157, dostupné online: <<http://revue.nul.cz/>> [12. 1. 2020].

Haná, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Han%C3%A1>> [8. 1. 2020].

Horácko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Hor%C3%A1cko>> [8. 1. 2020].

HRČKOVÁ, Anna – MASMANIDU, J. + Y., Studie mapování tradic ve stravování a regionálních pokrmů, dostupné online: <<https://www.mas.regionpodri.cz/propagace/file>> [20. 5. 2021].

Jak se jedlo na Velehradě aneb lidová strava před sto lety. Národopisná revue, 2009, 3, dostupné online: <<http://revue.nul.cz/>> [10. 1. 2020].

Jeden kraj – tři etnografické oblasti, dostupné online: <<https://www.kr-zlinsky.cz/jeden-kraj-tri-etnograficke-oblasti-cl-162.html>> [15. 3. 2021].

Kútný hrnec, dostupné online: <<https://www.muzeumbv.cz/aktuality/kutny-hrnec/>> [19. 3. 2021].

Lašsko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/La%C5%A1sko>> [8. 1. 2020].

MENŠÍK, Alois, Veselé vánoční hody na Mor. Slovácku, Český lid, 1926, 26, s. 89–93, dostupné onli-

ne: <<http://www.nulk.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskylid26/index.htm>> [5. 2. 2020].

PATKA, Karel, Chov husí na Českomoravské vysočině, *Český lid*, 1928, 28, s. 325–327, dostupné online: <<http://www.nulk.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskylid28/index.htm>> [20. 5. 2021].

Slezsko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Slezsko>> [8. 1. 2020].

Slovácko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Slov%C3%A1cko>> [8. 1. 2020].

Valašsko, dostupné online: <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Vala%C5%A1sko>> [8. 1. 2020].

VAŠUTOVÁ, Petra, Etnografie a geografie, dostupné online: <[https://is.muni.cz/el/1431/podzim2009/Z5790/Etnografie\\_Moravy.pdf?lang=cs](https://is.muni.cz/el/1431/podzim2009/Z5790/Etnografie_Moravy.pdf?lang=cs)> [15. 3. 2021].

VLČKOVÁ, Michaela, Úvod šestinedělky: Význam obřadu v lidové tradici a v liturgii církve, *Studia ethnologica Pragensia: recenzovaný časopis*, 2016, 1, s. 27–40, dostupné online: <[https://studiaethnologicapragensia.ff.cuni.cz/wp-content/uploads/sites/3/2016/02/Michaela\\_Vlckova\\_27-40.pdf](https://studiaethnologicapragensia.ff.cuni.cz/wp-content/uploads/sites/3/2016/02/Michaela_Vlckova_27-40.pdf)> [25. 5. 2021].

VYHLÍDAL, P. Jan, Kuchyně Slezská: Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska, *Český lid*, 1899, 8, s. 54–57, dostupné online: <[www.nulk.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskylid08/index.htm](http://www.nulk.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskylid08/index.htm)> [20. 5. 2021].



## KATALOGIZACE V KNIZE - NÁRODNÍ KNIHOVNA ČR

Kubásková, Lucie

Kulinární tradice moravských a slezských regionů / Lucie Kubásková, Jana Jírovcová. -- Vydání první. --

Praha : Národní zemědělské muzeum, s.p.o., 2021. -- 188 stran : ilustrace

Anglické resumé

Obsahuje bibliografii, bibliografické odkazy a rejstřík

ISBN 978-80-88270-25-6 (brožováno)

\* 640 \* 613.2 \* 640.4 \* 392.81 \* 641/642(091) \* 641.56-028.78 \* (437.32) \* (437.33) \* (083.824)

– stravování -- Česko

– stravovací zvyky -- Česko

– dějiny gastronomie -- Česko

– tradiční jídla -- Česko

– Morava (Česko)

– Slezsko (Česko)

– katalogy výstav

64 - Domácí hospodářství [19]



Národní  
zemědělské  
muzeum

# KULINÁRNÍ TRADICE

MORAVSKÝCH A SLEZSKÝCH REGIONŮ

Předkládaný kritický katalog je vědeckým výstupem projektu NAKI II –  
Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace (DG18Po2OVVo67).

Autoři: Mgr. Lucie Kubásková, Mgr. Jana Jírovcová

Grafické řešení: Mgr. Dorota Lubojacká

Jazyková korektura: Mgr. Jana Válková

Překlad: Luděk Liška

Redakce: Mgr. Jitka Sobotková, Ph.D.

Recenzenti: doc. PhDr. Irena Štěpánová, CSc.; Mgr. Kamila Svobodová, Ph.D.

Fotodokumentace: Martin Kopecký, Kamil Vašica

Tisk: PROFI-TISK group, s. r. o.

Vydalo: Národní zemědělské muzeum, s. p. o., Kostelní 44, 170 00 Praha 7

Archivní a sbírkové předměty jsou ze Sbírký Národního zemědělského muzea.

Vydání první

2021

ISBN: 978-80-88270-25-6







Národní  
zemědělské  
muzeum