

Národní sbírka receptářů a její využití v muzejní prezentaci a výzkumu problematiky kulinární kultury

Mgr. Jitka Sobotková, Ph.D.

Muzeum jako nástroj prezentace venkovského života, zemědělství a
lesnictví

4. a 5. 11. 2021



Národní
zemědělské
muzeum

Veřejná sbírka NZM

**Máte doma staré kuchařky po babičce?
Předává se u vás v rodině tradiční recept?
Podělte se o ně s námi!**

V rámci projektu **Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace** (podporovaného MK ČR v Programu NAKI II) se Národní zemědělské muzeum zaměřuje na dokumentaci a výzkum regionálního a lokálního kulinárního dědictví. Pomozte nám zachránit tradiční recepty pokrmů, oživit je a trvale zaznamenat!

Velice oceníme, pokud budete moci do muzejní Sbírký (podsbírký Gastronomie) věnovat staré kuchařky a receptáře. Máme zájem o ty tištěné i ručně psané. Uvítáme jakkoliv staré knihy či zápisky, v jakémkoliv stavu, popisující jídla sladká či slaná, sváteční či všední – zkrátka vše, co nám budete ochotni věnovat. Stejně tak velice oceníme tradiční receptury pokrmů. Pošlete nám recept, který se ve vaší rodině předává po generace, vyfotíte pokrm a nezapomeňte uvést svůj kontakt, abychom se na vás mohli obrátit s případnými dotazy.

Nehledáme experimenty či exotické chutě, ale tradiční česká, moravská či slezská jídla, a to i ta úplně nejobyčejnější!

Pusťte se do toho s námi, pomozte nám uchovat kulinární bohatství českých zemí!

Kontakt:
Národní zemědělské muzeum, s. p. o., Kostelní 44, 170 00 Praha 7
Mgr. Jitka Sobotková, Ph.D. (jitka.sobotkova@nzm.cz)
www.nzm.cz

Vždy uveďte co možná nejvíce podrobnosti o receptu, kuchařce či receptáři. Nezapomeňte uvést, z jakého období a jakého regionu recepty pocházejí.
Děkujeme!



- Zveřejněna v květnu 2018 (projekt NAKI – Kulinární dědictví českých zemí)
- Výzva zveřejněna na webu NZM, na FB a dalších sociálních sítích, leták rozdáván ve fyzické podobě
- Výzva medializována: tisková zpráva, mediální výstupy v tisku (Respekt, Květy apod.), v Českém rozhlase a České televizi
- Cíl veřejné sbírky – oslovit co možná nejširší spektrum případných dárců
- Jako poděkování volná vstupenka do NZM

Výzva NZM – další vývoj



Tohle se mi líbí Sleduji Sdílet

Komentovat jako Národní zemědělské muzeum P...

Národní zemědělské muzeum Praha
Zveřejněno Lenkou Patokovou [?] · 9. dubna

Sbíráme staré recepty a kuchařky – a rádi se o ně s vámi podělíme. 😊 Jako o tenhle recept na beránka. 🐣

A jestli máte doma staré kuchařky po babičce, nádoby, hmce či zajímavé kuchyňské náčiní, budeme moc rádi, když nám je věnujete do muzea. V rámci projektu Kulinární dědictví českých zemí se snažíme zachránit recepty tradičních pokrmů, oživit je a trvale zaznamenat. Aktuálně hledáme také kuchyňské předměty z období první republiky a starší.

Kontakt: Jitka Sobotková, tel. 220 308 322, 778 880 633, jitka.sobotkova@nzm.cz

Velikonoční beránek podle Marie Sandtnerové
Kuchařské předpisy, 1950

Rozpočet pro 5–10 osob:

- 12 dkg másla
- 12 dkg cukru
- 4 žoutky
- sól
- citr. kůra
- vanilka
- 3 dkg droždí
- asi ½ l mléka
- 50 dkg mouky
- 4 dkg hrozinek
- 4 dkg mandlí
- 3 dkg másla na formu
- 3 dkg strouhané housky
- 2 dkg vanilkového cukru na posypání
- 2 hrozinky

Postup:

V míse si umícháme máslo do pěny, pak do něho přidáme sůl, cukr, žoutky, citr. kůru a vanilku a znovu třeme 20 minut. Do utřené přidáme kvásek, prosátou krupičkovou mouku a tolik vlažného mléka, aby bylo těsto prostředně tuhé. Pak přidáme hrozinky a kousky, sekané mandle, dobře těsto vypracujeme a dáme vykynouti. Kamennou neb plechovou formu na beránka vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní urovňáme a dáme ještě kynouti. Formu uzavíme a dáme o těstem péci do dobře vyhřáté trouby. Mezi pečením ji pozorně obrátíme, aby beránek byl všude stejně červený. Pečeného beránka opatrně vyklopíme, dáme na misu vkusně papírem vyzdobanou, oči mu uděláme z hrozinek, posypeme jej vanilkovým cukrem, kolem krku mu uvážeme pentličku a dáme na stůl.

- Výzva opakována a průběžně medializována i v dalším období
- V roce 2019 a 2020 rozšířena o výzvu ke sběru hmotných předmětů
- Z výzvy se stala národní sbírka kuchařských receptářů
- Veřejná sbírka přispěla k naplnění podsbírky Gastronomie

Aktuální stav podsbírky

- Aktuálně přibližně 500 tištěných kuchařských knih a rukopisných receptářů, na 200 kusů hmotných předmětů
- Probíhá postupné zpracovávání předmětů – evidence a postupné zařazování sbírkových předmětů, posouzení vhodnosti využití pro výstavní účely
- Nejvýznamnější předměty:
 - tištěné kuchařky – M. D. Rettigová, M. Úlehlová Tilschová – některé exempláře i z konce 19. století
 - ručně psané receptáře – z počátku 20. století
 - hmotné předměty – jídelní servisy, kuchyňské náčiní, kuchyňské roboty apod.

pepře, asi třemi hřebíčky a bobkovým listem.
do varu, odšťáhnou se a nechají se dojíti pod pokličkou asi
10-15 minut, podle toho, jak jsou velcí.
Podávají se obyčejně na složeném ubrousku, okrášleni
zelenou petrůžkou. Dává se k nim hlavně rozpálené čerstvé
máslo nebo hollandská omáčka.
K prochlazeným
pažitkovým na
oblí
borky



Obr. 41.

hollandskou omáčkou
vařeno asi hodinu; čtvrt hodiny
je na modro a když je urovnán
nádobky modro a když je urovnán
se však i vařiti na modro bez odlezení.
truzzi s rosolem. Na modro uvařena zela vyhlídle
podlouhlou mísu a udělej kolem z roz-
Můžeš k nim kromě rosolu dáti též cí-

tronové řízky a pstruhy okrášliti zelenou petrůžkou. I ocet a
olej dáva se k nim na stůl.
841. Pstruzi s mayonnaisou. Uvař pstruhy na modro a dej
je vystydnouti. Udělej mayonnaisu dle č. 209, vlij ji na plochou
mísu, urovnej na ni pstruhy a udělej okolek z rozsekaného
rosolu.
842. Pstruhové v burgundském vině. Trhni a
nebo čtyři pstruhy a rozkrájej je vždy na čtyři kusy; b tři
a můžeš nechati je ležeti asi hodinu. Osuš je potom
polož do nádoby, oblož rozkrájenou burgundskou cibulí a vař je zne-
náhla pod pokličkou čtyřt hodiny.
Mezitím rozkrájej dvě housky, vykrájej z nich srdé-
usmaž je v rozpáleném přepuštěném mále. Uro-
na mísu, polij je omáčkou a zastrkej
srdéčka.

843. Pstruzi sma-
po obou stranách

rosolime opepríme
troubě 3/4 hodiny
adime me

Pak Lovietto

mou

alátle

le rly

.

i:

Te

v

v

me sk

stánu stavu zaprášime kalafunem políbeno na
Připleaky procedime. Duváme na ni siveci vají
ko a Brambor.
Solusobradský kolleby
Umaxime cibul na i feku a mihle do tlake na
me poláckou přidáme trochu paprily. K
rozklepáme osolime poprášime
vlotime na cibul a
máhlí vyudá
me sk



Toucaá' ruru. 14/10.43.
1 l. ačičho líhu, 3 l. převarěné vody, 40 až 50 ml
mléka, 10 kuliček upraveného
cukru. Ráno a večer se dá napolevy a třásn.
lyžičkou mléka 14.10.43.
za 3 l. slávy 3 l. vody a 1/2 kg cukru. Cukru
se dá i v ovocí před norem. Mělat je
na, vnitřně čistit. Neumí se laktose,
na 1/2 kg slávy 1/2 kg cukru, pro vnitřní
čistění, aby byla čistá od chuti,
až se laktose vnitřně vstřebá. Mělat je
1-2 krát i v ovocí před norem, i v
něm. Mělat je v laktose.

Napolid se dá' líh.
Beničková' limonáda. 14/10.43.
Do 5 l. líhové laktose plus vody se přidá
4-5 kuliček černého cukru, 1/2 l. citronu
a 1/2 kg cukru. 5-6 dní se nechá kvasit
a pak strčen. Vše sklízí se uchovej 10-14 dní.

Housovouaná' zelná 14/10.43.
1/2 kg cibule, 1/2 kg póru, 1 kg okur,
1 kg petržele, 1/2 kg mrkve, 2 kg prokel
raj. zelné, 1/2 kg soli, trochu zelné
kyselky. Vše se mlet a strčen a
mleté ochuceno, ať se laktose.

Handwritten text on a separate piece of paper, continuing the notes from the notebook.







ESSE

OEL

KAFFEE

GRIES

MEHL

ZIMMT

KÜMMEL

NELKEN



Výhody veřejné sbírky

- Poměrně rychlý, téměř jednorázový sběr
- Osobní kontakt s dárcem – informace o původu předmětu, regionální a časové zařazení, zajímavé informace
- Rozšiřování informací o sbírce mezi dárci navzájem
- Opakované dary – dárci kuchařek se vracejí a nabízejí hmotné předměty ze svých vlastních domácností, příp. po svých předcích

Úskalí veřejné sbírky

- Velice časově náročný proces – komunikace s dárci, telefonáty, většinou osobní setkání
- Veškeré související aktivity probíhají většinou v krátkém časovém úseku
- Nutné vést pečlivou evidenci od samého počátku
- Náročné na prostory vhodné k ukládání předmětů

Národní sbírka receptářů

- Ucelená, rozmanitá sbírka, která díky svému uložení v Národním zemědělském muzeu má potenciál pro maximální vytěžení
- NZM disponuje:
 - Profesionálně vybavené Gastrostudio
 - Spolupráce s Asociací kuchařů a cukrářů ČR
 - Výstavní činnost
 - Ediční činnost
 - Vědeckovýzkumná činnost

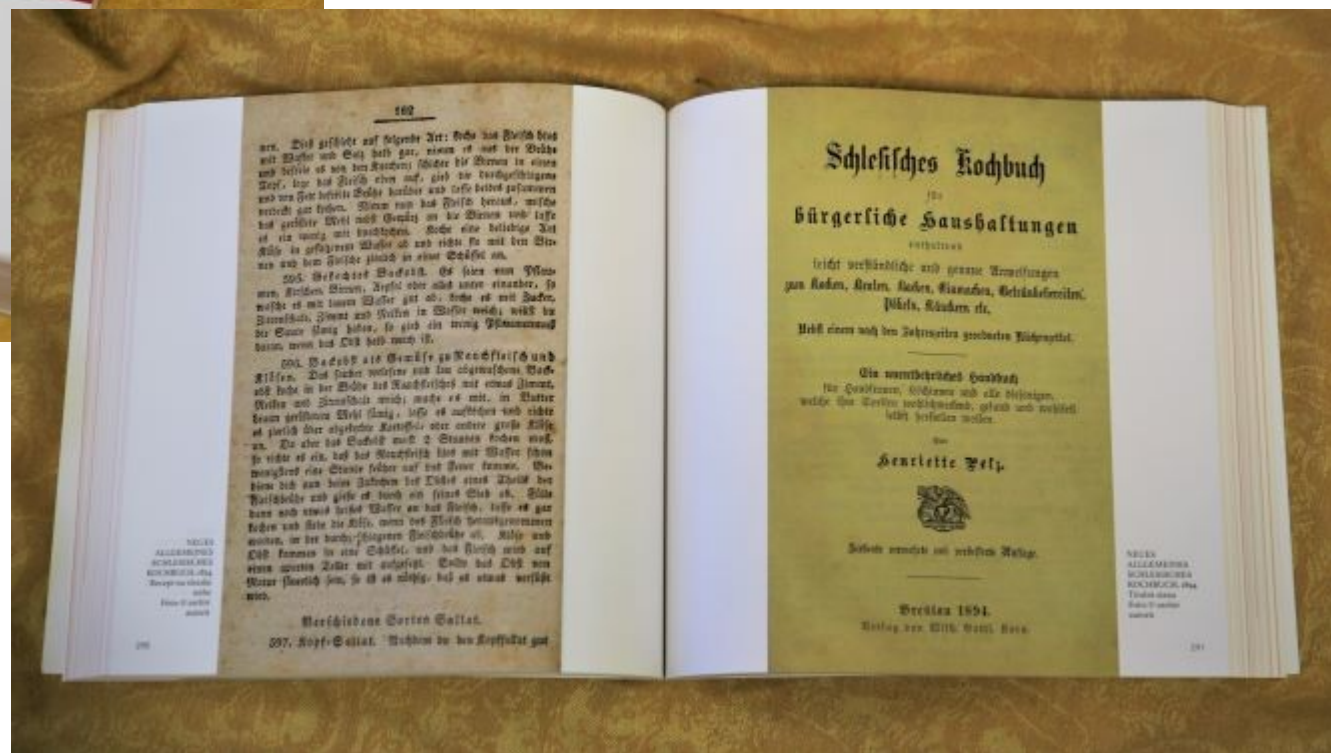
Národní sbírka receptářů a její využití

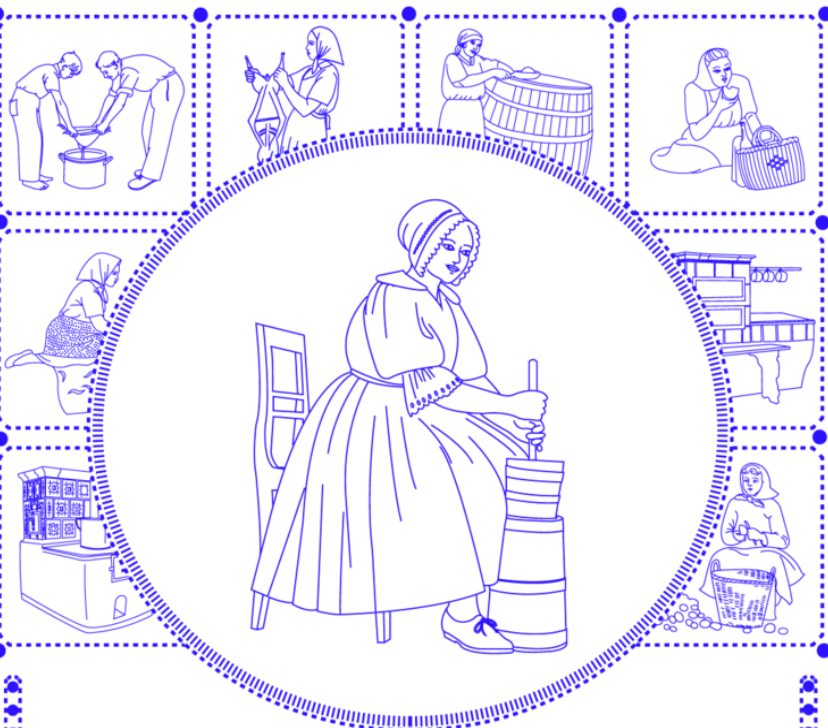
- Základní výzkum a interpretace jeho závěrů prostřednictvím odborných článků, monografií, výstav
- Uložení sbírky v depozitáři NZM v Čáslavi

- Prezentace v médiích – Čro, ČT
- Prezentace aktualit na webu NZM

Kulinární dědictví českých zemí

- Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace (Slezská univerzita v Opavě, Vysoká škola hotelová, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský)
- Publikace - Paměť chuti – Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí (Opava 2020)
- Výstava - Kulinární tradice moravských a slezských regionů 7. 10. 2021 – 27. 2. 2022





KULINÁRNÍ TRADICE
MORAUSKÝCH A SLEZSKÝCH
REGIONŮ

7. 10. 2021 - 27. 2. 2022

Národní zemědělské muzeum, Kostelní 44, 170 00 Praha 7, www.nzm.cz
Zřizovatelem muzea je Ministerstvo zemědělství.
Mediálním partnerem je Rádio DAB Praha.



Národní
zemědělské
muzeum





Děkuji za pozornost.



Národní
zemědělské
muzeum