



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zaostřeno na historii a Jindřichův Hradec
Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0044

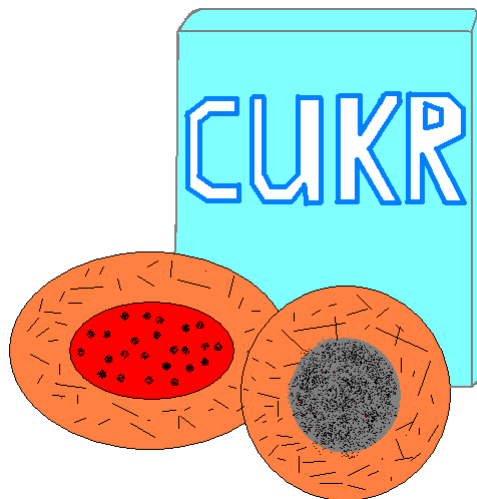
Základní škola Jindřichův Hradec I, Štítného 121

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

Stravování v období renesance

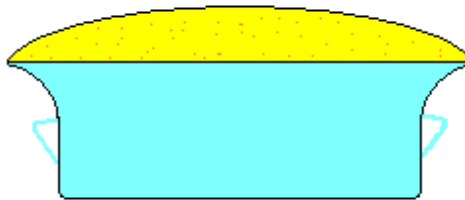
Cukr a sladkosti

- Pouze třtinový, dovážený. Někdy kolem r. 1380 je poprvé u nás zaznamenáno použití cukru v kuchyni. Na dvoře pánů z Hradce (Jindřichův Hradec) byla předložena jako vrchol hostiny ovocná zavařenina s cukrem.
- Přidával se jako koření k rybám a masu
- Panstvo si na věci z cukru opravdu potrpělo. Například na svatbě Anny Alžběty z Hradce s Oldřichem z Lobkovic roku 1579 ustrojil panský kuchař Achacius v hodovní síni dva veliké cukrové stromy, jejichž ratolesti se třásly množstvím cukrových ptáčků. Každá ratolest byla z jemného perníku. Dámy si vzaly ze stromu ovoce, což byly vlašské cukrovinky. Z cukru se dělaly třeba celé sochy.
- Koblížek představoval vrcholnou delikatesu
- Slovo “koblížný“=“lahůdkový“
- Perník měl tu výhodu, že byl s medem, tudíž levnější. Na panský stůl patřil marcipán a cukrovinky. Ve městech zase dělala dobré obchody specializovaná kolářnice.



Kaše

- Varmuž – vařená ovocná kaše s medem a kořením
- Kaše – nemusela vůbec kaši, jak dnes známe, připomínat
- Dbalo se na vzhled, chuť, barvu
- Sladké kaše byly jídlem slavnostním
- Páni z Hradce na Zelený čtvrtek rozdávali sladkou kaši, příprava stávala 30 kop grošů (asi jako 1800 kaprů = výnos 1 velkého rybníka)
- Zajímavé názvy: kaše klokočinka, hnedka - rychlé prosné kaše, řezná - kaše z roubenky (z ovesných krup)

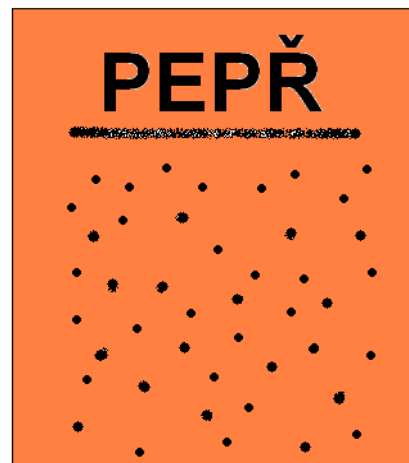


Koření a chléb

- Chléb se často namáčel do omáček
- Chléb se pekl hodně
- Jednou ze světlých stránek ze zámožských objevů byl dovoz koření

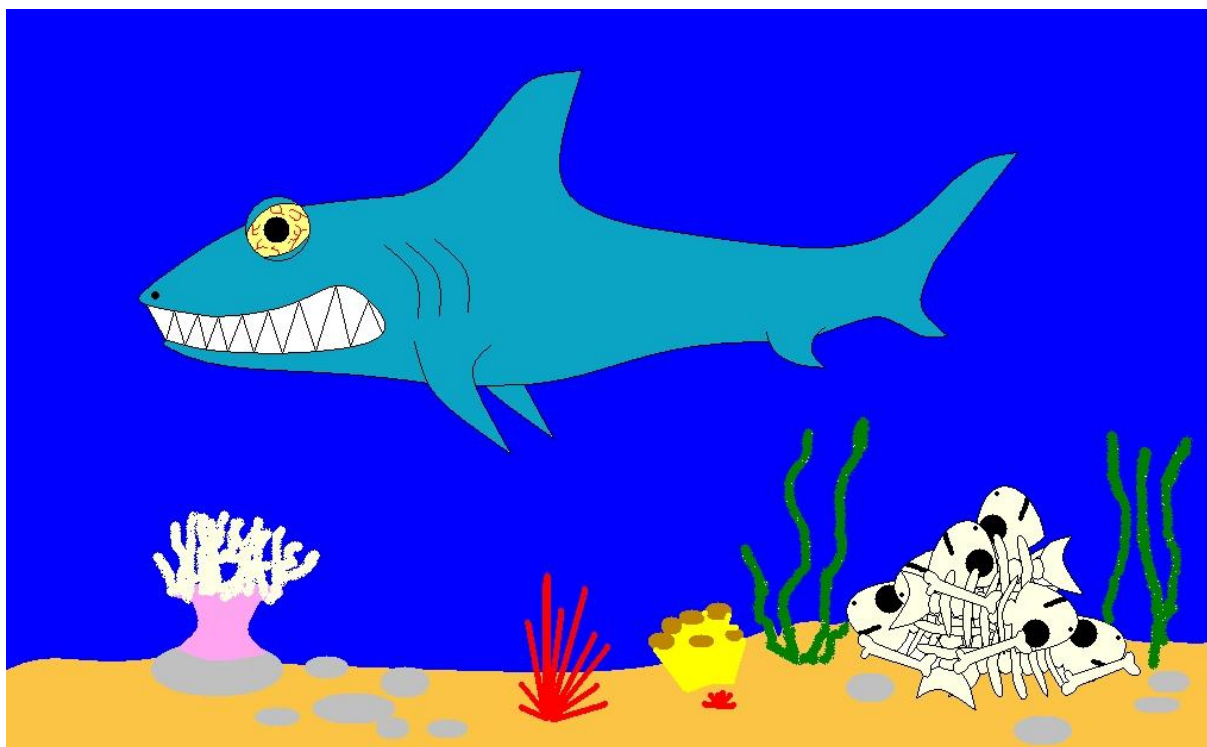
Některé hlavní koření –

Pepř
Zázvor
Skořice
Hřebíček
Šafrán
Muškátový květ
Petrželka
Šalvěj
Kmín
Majoránka
Bobkový list
atd.



Peklo se asi 20 druhů chleba.

Ryby



Obrázek: Dennis Pecha 7. A

- Jedlo se především v době půstu, církev - přísně dbala na dobu půstu
- Během půstu se nesmělo jíst maso a vejce
- Péct, vařit jen na oleji
- Postní jídlo - semenec (konopné semínko), další postní jídla: raci, hlemýždi, ústřice, želvy, vodní ptactvo, vydry a bobři a mnoho dalšího
- Od 14. stol. dovoz mořských ryb
- I nejchudší nezůstali bez ryb
- Podmínka 1 krát do týdne losos
- Bohatí měli jako oblíbenější rybu štiky
- Časté - lamperda (mihule, okatice)
- Ryby se plnily různými směsmi
- K rybám se dávaly sladké omáčky, nebo z perníku
- Štičí jikry = štičí palačinky s marmeládou - bez cukru, ale ze sladkého ovoce (fíky, hrušky)

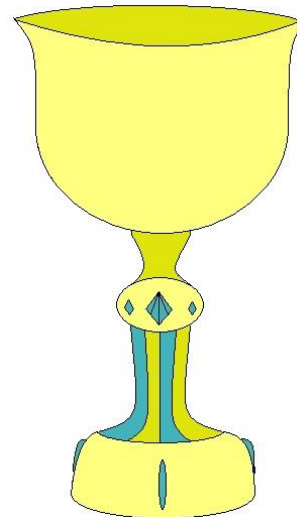
Maso

- Maso bylo oblíbené (ale ne všichni na to měli)
- Podávalo se - jen v neděli
 - svátky
 - o hodech
 - křtinách, svatbách a pohřbech
- Nejběžnější: vepřové hody (i telecí a hovězí)
- Běžné - kozí maso (nejlevnější)
 - koňské maso
- Vše se dělalo ručně – nebyly strojky na maso
- Sekané maso si mohly dovolit - knížata
 - královské rody
- Cibule se k masu jen dusila a vařila
- Šťáva z masa se zahušťovala chlebem
- Jíška se nedělala
- Hotové maso - s různými omáčkami
 - bez dalších příloh
- Důležitou součástí panské kuchyně byla zvěřina (včetně zvěře pernaté)
- Posílala se jako dar k různým příležitostem
- Roku 1566 poslal Jindřich ze Švamberka na vánoční stůl Jáchyma z Hradce bobry, a to 3 ocasy a 6 zadních noh (ostatní části se nepojídaly)
- Na svatbách - tetřevi
 - kvíčaly
 - koroptve
 - jeřábci
- Panstvo velice rádo jedlo veverky
- Na slavnostech se připravovaly desítky až stovky ptáků.



Pivo, víno, medovina

- nejoblíbenějším nápojem bylo **pivo** (až dodnes)
- vyrábělo se z pšenice nebo ječmene
- z pšenice - bílé, husté
- z ječmene - tmavé, náročnější výroba, kvalitnější
- Češi uměli vařit skvělé pivo
- nejznámějším císařským pivovarem – Krušovice
- vedle piva bylo dalším dominantním nápojem **víno**
- oblíbené zvláště u šlechty a císaře
- velmi oblíbené ovocné víno (malvazín)
- dlouholetou tradici měla i **kořalka**
- pila se i **medovina**, ale v menší míře



Člověk, který opil 5 nebo 6 jiných lidí – považován za rytíře.

Obrázky maloval Dennis Pecha

Knedlík, rýže, luštěniny

Šišky nebo knedlíky ovšem s našimi neměly nic společného. Děly se z různého masa, z vajec, koření, z ryb, hub nebo tvarohu. Buďto se smažily nebo vařily.

Rýže. Někdy se drtila na mouku. Často se z ní vařila kaše.

Luštěniny. Jedl se jen hrách. Páni si ho nechali připravovat s cukrem jako smažené koblížky.

Pravidla stolování

Nebylo kupříkladu vhodné opírat se lokty o stůl, říhat, srkat ani mlaskat. Nesmělo se při jídle otvírat pusu dokořán. Kostí se neházely pod stůl, ani na ubrus. Před pitím bylo doporučeno utřít si ústa ubrouskem. Po napití se měla ústa znovu zavřít. Nesmělo se pít s plnými ústy ani mluvit.

Až do 16. století jedli lidé rukama. Jídlo brali do 3 prstů, které nesměli olizovat nebo utírat do suknice. Kaše a polévky jedli stolovnicí lžící, kterou neolizovali, ale utírali o spodní stranu ubrusu.

Maso a chléb krájeli společným nožem. Když zbyl na talíři cukr, nesměl ho nikdo vylizovat.

Talíře

- z počátku se tolik neužívaly
- jídlo se přinášelo a servírovalo na společných mísách
- byly to kulaté nebo čtverhranné desky
- vyrobené ze dřeva (krásně malované), z cínu nebo stříbra

Ubrusy

- byly velké a ze začátku vzácnost
- většinou bílé, bohatě zdobené
- denně se praly, protože se do nich utíraly lžíce, nože a někdo do nich i smrkal

Vidličky

Vidlice se nejdřív uplatnily při přípravě masa. V 16. století už Italové jedli vidličkou ovoce a moučníky.

Roku 1600 - používána v Praze při hostině.



Svatba Viléma z Rožmberka s Polyxenou z Lobkovic

Během tří dnů hodokvasu se tehdy spotřebovalo:

40 jelenů, 50 kusů srnčí zvěře, 50 nádob naložené zvěřiny v láku, 20 kusů černé zvěře, 2130 kusů zajíců, 250 bažantů, 4 dropi, druh velice vzácných ptáků převelikých, 30 tetřevů, 2050 koroptví, 20688 drozdů (kvíčal), hrdliček a holubů, 150 krmených volů, 15 krmených krav, 20 větších telat ročních, 526 menších telat pěti nebo šestinedělních, 450 vepřů krmených, 1526 jitrnic, 456 jelit, 326 uzenic, 450 skopců krmených, 395 jehňat, 504 selat větších, 40 volův uzených, 350 pávů (lahůdka starých Římanů), 5135 hus krmených, 450 krůt, 2656 kapounův a slepic krmených, 18120 kaprů, 10209 štik větších a menších, 6380 pstruhů, 3400 jiných ryb, 5200 raků, 150 sumců vybraných, 200 lipanů, 890 zemlinkův(?), 350 úhořů, 350 sumců menších vybraných, 2309 mořských ryb uzených, 2309 pstruhů uzených, 450 štik uzených, 350 tresek (štokviš), 1200 candátů, 675 pstruhů čerstvých, 4 bečky kaviárů, jiných a jiných ryb mnoho.

Vajec spotřebovalo se 30947 kusů, másla převařeného 35 centů, sádla 28 centů, másla čerstvého 7 centů, medu 13 centů, vosku 13 centů na šauessen, jídla pro podívanou, nejudlé okrasy stolu, sýru 2 centy, loje 50 centů. Vína uherského mladého i starého, tyrolského, rakouského, rýnského, od vznešených hostů a jejich lidu za času svatebního vypito 1100 džbánů, to jest 110 sudů - vína krétského, cyperského, španělského 40 beček - piva pšeničného a ovesného 903 sudy - na chleba spotřebováno po čas svatby 490 měřič mouky.

(Podle seznamu Václ. Břežana zveřejnil B. Balbín v knize Epitome historica rerum bohemicarum – Pragae, 1677)



Rožmberský erb

Ukázky dobových receptů

| Paznechty nedvědí |

Takto máš dělati: opal je čistě, vystruž v čisté vláze a usekaj pazúry, zastav je ve vodě at' vrú až na místo. Takto na ně jíchu udělaj: dobrým vínem rozetra mandly, rozpust' tu taženú horčicí s vínem nebo octem a přislad' tomu cukrem neb medem. Daj jedno hřebíčků a zázvoru, chceš-li je míti studené neb teplé.

(Bavor Rodovský z Hustiřan 1591)

Želvy a bobři - byli považováni za vodní zvířata, takže je bylo možné konzumovat i v době půstu. Do střední Evropy se občas dostaly i ústřice. Příležitostně se jedli hlemýždi a žáby. V 15. a 16. století se daří rybníkářství, což vedlo k rozvoji chovu kaprů.

| Bobrový ocas |

Takto máš dělati: Opař jej čistě s nožičkami a uvař jej ve vodě, přizasole a takto naň jíchu udělaj: Vezmi topénku nebo dvě z bílého chleba a řeckého vína (rozinky), ztluc to spolu v moždíři a rozpust' dobrým vínem. Protáhni a daj do kotlíka, vlož tam ocas a okořeň pepřem, zázvorem, hřebíčky, květem, šafránem a oslad' trochu jíchu medem.

(Bavor Rodovský z Hustiřan 1591)

(Jícha = zasmažená omáčka)



Černá kuchyně na zámku v Jindřichově Hradci
– foto Mgr. Lenka Hrubá

Čerpáno z těchto zdrojů:

- www.receptyonline.cz
- Jak se jedlo za Rudolfa? (www.labuznik.com/article.php?pos=40&cat=7)
- <https://forum.brodec.org/viewtopic.php?f=47&t=241&p=4195> - 66k (Středověká a renesanční kuchařka + stolování), str. 4
- www.rozhlas.cz/toulky
- www.shs.shonik.com/shs-historicka-kucharka.html
- <http://historik.brinda.info/duben-2005/jidlo-a-piti-za-rudolfa-II.html>
- Český jazyk 6 příručka učitele pro základní školy a víceletá gymnázia (Mgr. Zdeňka Krausová, PaedDr. Renata Teršová), str. 121
Nakladatelství Fraus, Plzeň 2003

Vytvořila Mgr. Jiřina Kadlecová ve školním roce 2008/2009