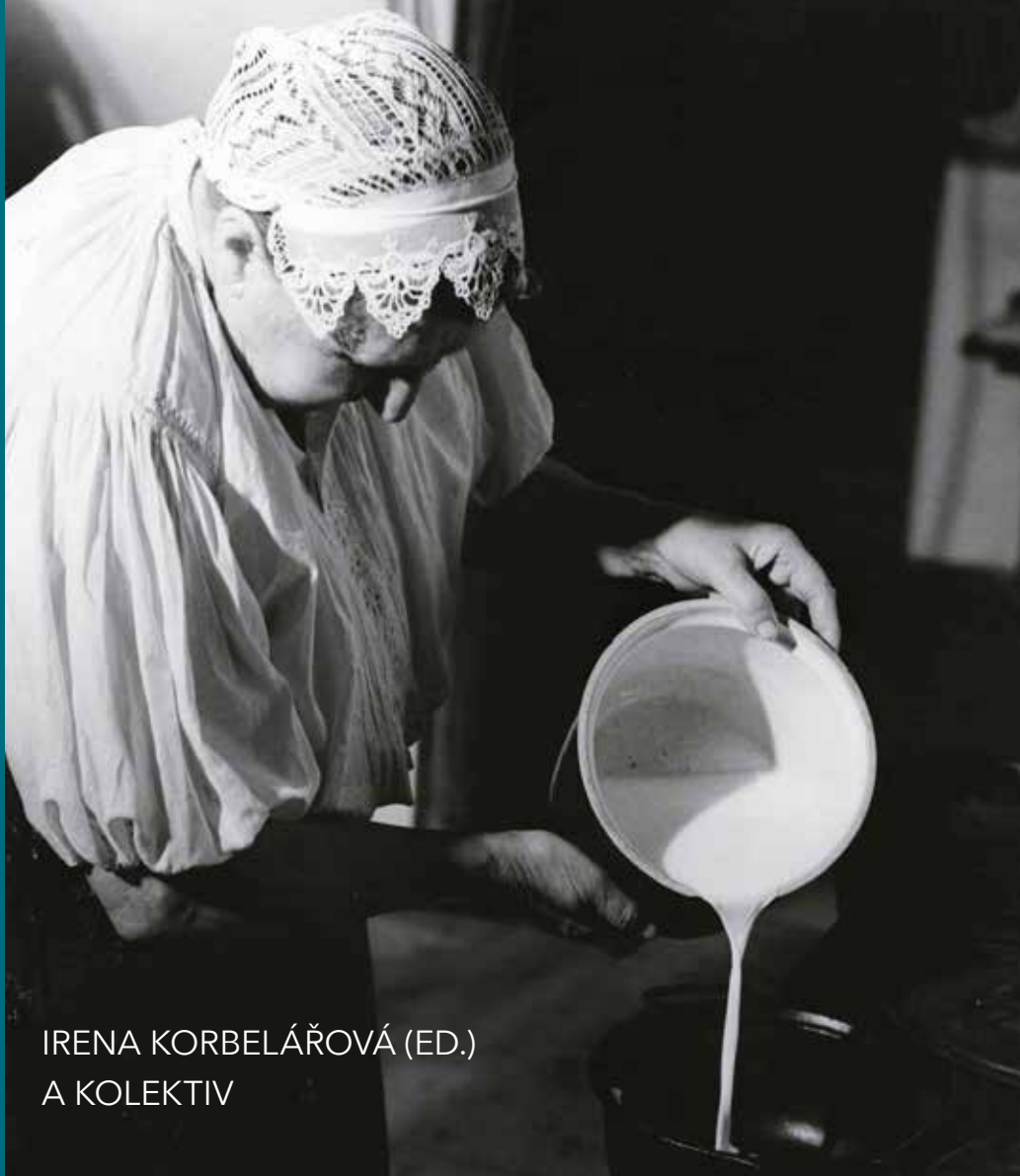




IRENA KORBELÁŘOVÁ (ED.)
A KOLEKTIV

KULINÁRNÍ DĚDICTVÍ ČECH, MORAVY A SLEZSKA

TEMATICKÁ VÝBĚROVÁ ENCYKLOPEDIE



OPAVA 2022

IRENA KORBELÁŘOVÁ (ED.)
A KOLEKTIV

KULINÁRNÍ DĚDICTVÍ ČECH, MORAVY A SLEZSKA



TEMATICKÁ VÝBĚROVÁ ENCYKLOPEDIE

Výsledek vznikl v rámci řešení projektu „Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace“ (DG18Po2OVVo67) podpořeného Ministerstvem kultury ČR v rámci výzkumného programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II).



Recenzovali:

doc. Ing. Anna Šenková, Ph.D.
PhDr. Eva Ferrarová, Ph.D.

Redakce:

PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D.
Mgr. Jorga Kunčíková

Klíčová slova:

Historie, kulinární dědictví, stravování, pokrm, nápoj, české země, etnografické oblasti, kulturně-historické oblasti, monografie

Autoři:

© Irena Korbelařová (vedoucí týmu, editor), Radmila Dluhošová, Petr Kozák, Naděžda Morávková, Jana Stuchlíková, Karla Vymětalová, Rudolf Žáček (vše Slezská univerzita v Opavě), Jitka Sobotková (Národní zemědělské muzeum, s. p. o., Praha)

Fotografie:

© Slezská univerzita v Opavě, Vysoká škola hotelová v Praze / University College Prague, Muzeum Těšínska, Slezské zemské muzeum

Copyright © Slezská univerzita v Opavě, 2022

Grafické řešení: Dorota Lubojacká

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

Vydání první

ISBN 978-80-7510-532-5

OBSAH

ÚVOD	7
HESLÁŘ	23
ZÁVĚR	339
PRAMENY A LITERATURA	343
SUMMARY	379
PODĚKOVÁNÍ	383



ÚVOD



Předkládaná encyklopedie si klade za cíl přestavit zájemcům z řad odborné i laické veřejnosti výběrový soubor pokrmů a nápojů ve smyslu prvků kulinární kultury českých zemí, které byly na základě aktuálního stavu interdisciplinárního výzkumu dokumentovány a u nichž byly identifikovány a verifikovány hodnoty nebo potenciální hodnoty ve smyslu kulinárního dědictví našich předků jako příslušníků společenství obývajících v určitém časovém úseku dané území, konkrétně v moderní době Čechy, Moravu a Slezsko.

Jedná se o první odborně pojatou publikaci svého druhu u nás; dosud existující slovníky a slovníčky vznikly z per spíše gastronomických odborníků, publicistů anebo poučených laiků se zájmem o stravování,¹ nikoli historiků či etnografů. Druhým jmenovaným je třeba nicméně přiznat prim v tom smyslu, že přispěli tematickými hesly do národopisné encyklopedie lidové kultury.² Při vzniku a volbě konečné podoby encyklopedie a struktury hesel, a hlavně jejich výběru, jsme se proto volně inspirovali spíše zahraničními vzory, zejména slovenskými a polskými.³

Encyklopedie prezentuje pokrmy a nápoje, jinak řečeno také jídlo a pití, ve smyslu vařením a dalšími kuchyňskými postupy připravených poživatin, které kdysi tvořily nedílnou součást stravování našich předků. Vytvářely základ jejich výživy (spolu s mnoha dalšími potravinami, konzumovanými v syrovém nebo jen velmi rámcově upraveném stavu), uspokojovaly ale rovněž jejich další smyslové prožitky tím, že byly nejen syté, ale (snad) i chutné, voňavé a estetické. Prezentované pokrmy a nápoje hrály v hluboké i zcela nedávné minulosti významnou roli také proto, že bez ohledu na někdy nízkou materiální nákladnost, míru sofistikovanosti přípravy, vzhled či jiné vlastnosti, které by je snad mohly z hlediska dnešních nároků u konzumentů diskvalifikovat, byly středobodem

1 VAŠÁK, Jaroslav, *Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*, Praha 2001; TÝŽ, *Regionální a staročeský slovníček*, elektronické vydání, 2003, dostupné z: <<http://jakjime.host.sk>> ad.

2 TYLLNER, Lubomír (ed.) a kol., *Velké dějiny zemí Koruny české. Tematická řada: Lidová kultura*, Praha 2014.

3 STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava (ed.) – NOVÁKOVÁ, Katarína, *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*, Bratislava 2012; PRZYMUSIAŁA, Lidia – ŚWITAŁA-TRYBEK, Dorota, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole 2021.

každodennosti: všední i sváteční stravování patřilo k pravidelným rituálům spojeným se stolováním celé komunity na úrovni domácnosti, později užší rodiny; konzumace jídla byla rámcem komunikace, formování a dotváření sociokulturní stratifikace a hierarchizace a nastavování materiálních i nemateriálních hodnot. Bez jídla a pití se neobešla žádná slavnost, veřejná ani rodinná; obřadní pokrmy byly od nepaměti podstatnou složkou náboženských i světských obřadů a zvyků. V některých entitách a vzájemných vazbách mohly být formou odměny za práci či službu, vyjádřením poděkování za pomoc, ale rovněž projevem podpory, péče a charity.

Co do surovinové skladby, způsobu přípravy, ochucení a dochucení bylo stravování a odtud konkrétní pokrmy a nápoje odrazem regionálního, ba místního původu strážníků a kulturního charakteru jejich užšího společenství. V jednom a tomtéž sídlišti se od sebe mohla kulinární kultura, včetně stravování, až diametrálně lišit v závislosti na rozdílném sociálním statusu a materiálních možnostech strážníků, a to bez ohledu na geografické a přírodní poměry či nabídku trhu (na venkově měli například v tomto smyslu bezpochyby rozdílné jídelníčky čeledín – domkář – sedlák – kněz, ve městech třeba posluhovačka – dělník – řemeslnický mistr – měšťan a obchodník apod.). Současně mohlo být stravování až na úroveň receptur pokrmů totožné nebo alespoň velmi podobné u příslušníků shodné společenské vrstvy nebo socioprofesionální skupiny bez ohledu na místo či oblast jejich života (šlechta).

...

Od samého počátku prací na encyklopedii bylo autorskému týmu a jeho vedení zřejmé, že nejsložitější bude konečný výběr pokrmů a nápojů, které by měly být prostřednictvím hesel představeny. Nemohlo se jednat o knihu všeobjímající, obsahující beze zbytku všechny prvky stravování, které byly v rámci výzkumu v jednotlivých oblastech a místech českých zemí zjištěny a zdokumentovány, ať už na základě dosavadní relevantní odborné literatury a pramenů, podchyceny díky výpovědím pamětníků anebo zaznamenány při terénních šetřeních folklorního, gastronomického či kulturně-turistického charakteru. V centru zájmu při tvorbě encyklopedie, jak bylo podotknuto hned v úvodu, totiž nemá být stravování našich předků v širokém slova smyslu, ale pouze takové jeho prvky, kterým lze přisoudit hodnotu *kulinárního dědictví*.

Důležité proto bylo, aby jídlo či pití, uvažované jako součást encyklopedie, bylo lze vnímat v uvedeném smyslu: aby bylo svým charakterem, funkcí a kulturně historickými souvislostmi přípravy a konzumace skutečně nedílnou a významnou, ba jedinečnou součástí života společenství určitého území, aby bylo výsledkem materiální a duchovní činnosti předků tohoto společenství, předávané z generace na generaci, aby bylo současně projevem místní či regionální, v některých případech i nadregionální identity a v neposlední řadě aby bylo nezbytností pro uchování kontinuity a komunitního dialogu obyvatel daného území.

Kulinární dědictví v užším slova smyslu, tedy pokrmy, nápoje a jejich uskupení, připravené místně typickým způsobem, s využitím časově podmíněné technologie, jsou obvykle více než jiné okruhy kulturního dědictví formovány konkrétním geografickým, přírodním, kulturním a společenským prostředím a stávají se součástí identity určité komunity až na úroveň rodiny, resp. domácnosti. Podotknout je současně třeba, že pokrmy, nápoje, pochutiny a další prvky stravování minulé doby je někdy obtížné správně, anebo dokonce vůbec uchopit. Jsou totiž nevyhraněné podstaty. Kulinární kultura v širším slova smyslu, jejíž nedílnou součástí jídlo je, sice náleží mezi nemateriální hodnoty našich předků, samo konkrétní jídlo a pití však procházejí během své spíše krátké existence několika fázemi: při svém vzniku a vyhotovení jsou materiálními produkty, avšak s krátkou životností – jejich spotřebování je současně v podstatě jejich hmotným zánikem. Pokrmy a nápoje poté zůstávají jen v paměti, ve vzpomínkách, v písemné a ikonografické dokumentaci, v audiovizuálních materiálech, zdrojích, které lze případně využít k rekonstrukci.

Pokud bychom tedy měli uvažovat o kategoriích *kulturního dědictví* ve smyslu obecně užívaných definic, pak lze o kulinární kultuře – ale rovněž o stravování – uvažovat v kontextu jak hmotného, tak i nehmotného dědictví, zejména vezme-li v potaz, že se do přípravy a způsobu podávání pokrmů a nápojů vkládají znalosti, um a dovednosti tvůrců.

Ve vztahu k přítomnosti v každodennosti a paměti současných obyvatel můžeme rozeznávat *několik vrstev kulinárního dědictví*. Především se jedná o *stále připravované pokrmy a nápoje*, běžně nebo alespoň příležitostně. Další skupinu tvoří *oživené pokrmy a nápoje*, v běžné každodennosti daného území a komunity se už obvykle nevyskytující, doložené ale v paměti a vlivem řady okolností po jisté přestávce a z různých podnětů opětovně implementované do domácí nebo veřejné praxe. Pak jsou to pokrmy a nápoje, většinou se staršími kořeny, mnohdy ze zastaralých surovin a připravené s využitím překonaných technologií, které se začaly z běžné praxe v jisté vývojové fázi vytrácet a přetrvávají už *výhradně v individuální nebo kolektivní paměti*. A nakonec to jsou *pokrmy a nápoje zapomenuté či zapomínané*, dochované jen v tradičních paměťových médiích, tedy v písemných a obrazových pramenech apod. Spojeny byly obvykle s entitami či územími postiženými v minulosti zásadními proměnami, ba otřesy, vedoucími k jejich odsunutí do pozadí, ba dokonce k jejich vymístění, likvidaci apod. Podstatné je, bez ohledu na materiální základnu, technologii přípravy a předpokládaný charakter a vzhled pokrmů a nápojů, že se jednalo svého času o takové prvky stravování, bez nichž byl jídelníček určitých skupin obyvatel nemyslitelný, jejich role zásadní a plnily funkci podstatné složky slavností, obřadů a rituálů; oprávněně proto na ně můžeme pohlížet jako na kulinární dědictví českých zemí.⁴

4 Podrobně KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví*, Opava 2022, dostupné z: <<http://kulturni-dejiny.slu.cz/edit.php?id=uplatnne-vysledky&upd=edit-success&type=edit>>.

Encyklopedie měla být podle předem deklarovaných záměrů projektu, o němž se ještě dále zmíníme, koncipována jako publikace se zaměřením na kulinární kulturu a kulinární dědictví, stravování a kuchyni obyvatel českých zemí – Čech, Moravy a Slezska – v moderní době, s akcentem na obyvatelstvo měst a venkova. S ohledem na vše výše řečené a také v návaznosti na aktuální závěry analyticko-syntetického vyhodnocení získaných dat týkajících se vývoje stravování ve střeoevropském prostoru, byl výsledný obsah encyklopedie podřízen následujícím postulátům:

Chronologicky spočívá těžiště v *moderní době*, v zásadě v úseku od přelomu 18. a 19. století do poloviny 20. století. Vše nasvědčuje tomu, že tak jako byly uvedené mezníky spojeny s ekonomickým a kulturně společenským děním, tvořily předěly i ve vývoji kulinární kultury. Jak víme z dostupných pramenů zvláště normativní povahy, kuchařských knih a receptářů, došlo na počátku uvedeného období nikoli sice ke skokové, ale poměrně rychlé proměně kuchyně přinejmenším v urozeném a měšťanském prostředí a poměrně brzy nato, hlavně v důsledku prosazení brambor, rovněž u neprivilegovaných vrstev. Trojice nejvýraznějších autorů spojených s českými zeměmi, Václav Pacovský, Marie Anna Neudeckerová a Magdalena Dobromila Rettigová, do svých děl z první třetiny 19. století už mnohé prvky moderní kuchyně zařadila, současně ale stále prezentovala pokrmy, a postupy jejich přípravy, ukotvené ve starší době. Zřetelnější modernizace přitom byla patrná u prvních dvou jmenovaných, pohybujících se v panském prostředí, respektive v gastronomické praxi společensky významných center, což vždy signalizovalo rychlejší orientaci v trendech napříč sociálními a kulturními skupinami. Rettigová, označovaná za zakladatelku nové české kuchyně, byla paradoxně nejhluběji ukotvená ve staré době a její kuchařky, přinejmenším vydávané za jejího života (do roku 1844), obsahovaly velké množství již překonávaných receptů. S generací jmenovaných autorů odcházely nejen *chutě minulosti*, nýbrž i starý způsob vaření a pečení na otevřeném ohni, v pecích a na ohništích; po uzavření ohně do sporáků se mohla rychle změnit i technologie a odtud chuť a kvalita jídla. Další novinky pak přicházely od sklonku 19. a hlavně ve 20. století s plynifikací a elektrifikací domácností a veřejného stravování.

Druhý časový mezník byl položen do poloviny 20. století s přesahy do 60./70. let, v návaznosti na regionální a místní poměry. Uvažujeme-li o kulinárním dědictví, pak totiž musíme primárně respektovat obecnější pravidla předávání materiálního, tím spíše nemateriálního dědictví z pokolení na pokolení (jídlo a pití přitom stojí na rozhraní obou skupin). Potvrzeno by přitom mělo být jeho trvání alespoň po dvě, spíše tři generace. Skončení druhé světové války a následně politické změny konce 40. let se v mnohém promítly i do kulinární kultury entit a území českých zemí: nuceně odešlo německé obyvatelstvo jako nositel specifické kultury a každodennosti česko-německého, resp. česko-rakouského příhraničí (tzv. Sudet), jazykových enkláv i vybraných skupin obývajících města a průmyslová místa. Změna zásobování, orientace trhu a podmínky hospodaření státních podniků, včetně pohostinství, školních a závodních jídelen, byly pře-

lomem i pro vývoj kulinární kultury a formování nového – zatím spíše potenciálního – *kulinárního dědictví*. I takové prvky stravování, vedle stěžejní množiny pokrmů a nápojů z období od počátku 19. do poloviny 20. století, se staly předmětem encyklopedických hesel.

Podotýkáme současně, že z důvodů časových i prostorových jsme rezignovali na zařazení do encyklopedie *historických pokrmů*, ukotvených svou funkcí, přípravou a konzumací v předmoderní době (tedy ve středověku a raném novověku). U venkovských a neprivilegovaných městských vrstev známe z té doby převážně jen celkový ráz jejich stravování a obecný charakter a surovinový základ pokrmů. Většinou byly předobrazem lidového jídelníčku v 19. století a podle potřeby jsme se jich dotkli v příslušných heslech. Podrobnější informace, včetně názvů a rámcového popisu ingrediencí a přípravy (receptů), máme z předmoderní doby převážně ve vztahu ke šlechtickým a měšťanským vrstvám, tvořícím ale okrajovou skupinu strávníků a nositelů specifické kulinární kultury. Ráz jejich kuchyně, včetně chutí, barevnosti a kompozice pro servírování, doznal nejpозději na přelomu 18. a 19. století zásadních změn. Původní podoba doslova vymřela a stala se vskutku historickou. Proto se o ní zmiňujeme jen okrajově v kontextu hesel věnovaných moderním prvkům stravování, je-li to funkční. Podobně tomu je i v kontextu jídel z prostředí světského i řeholního duchovenstva.

Územně se encyklopedie koncentruje, jak naznačuje i její název, na *Čechy, Moravu a Slezsko*, tvořící jádro historického českého státu i Československa, resp. Česka. V potaz jsme vzali nezbytné přeshraniční přesahy, pokud to bylo nezbytné pro pochopení souvislostí, podmíněností a celkového rázu kulinární kultury. Pro přesnější uchopení vývoje stravování, kuchyně a podoby, role a významu jednotlivých pokrmů a nápojů, vázaných na konkrétní entity, nelze odhlédnout od přírodních a geografických poměrů, stejně jako od prostředků komunikace a kulturního transferu, ovlivňujících kulinární kulturu ve všech směrech více, než je na první pohled zřejmé. Všechny tyto aspekty se v kontextu sledovaného tématu ve vybrané době nejlépe uchopí a představí v návaznosti na již dříve vytýčené etnografické oblasti a podoblasti. Právě odkazy na ně jsme v kontextu hesel mapujících jídla lidových – venkovských a městských neprivilegovaných, resp. dělnických vrstev – používali nejčastěji. Jen okrajově, bylo-li to funkční, jsme dávali charakter a vývoj pokrmů a nápojů prezentovaných v heslech do kontextu se současným administrativně správním členěním naší země, resp. se systémem regionů a subregionů v oblasti cestovního ruchu a turismu. Kromě toho – s ohledem na specifický vývoj zejména Čech, kde došlo poměrně záhy, po polovině 19. století, k rychlé industrializaci území a zániku tradiční rurální kultury – byly dále zohledněny rovněž některé kulturně-historické oblasti se společnými rysy stravování.

V zájmu snazší orientace v obsahu hesel rekapitulujeme, že se jedná o následující oblasti, které představujeme, dle zvyklostí samostatně pro Čechy, Moravu a Slezsko, ve směru běhu hodinových ručiček:

Kozácko, jihočeský etnografický region se zřetelnými krojovými prvky, v běžné každodennosti, včetně stravování, s obtížněji zachytitelnými specifiky, přejímající nejpozději od přelomu 19. a 20. století podle všeho měšťanské vzory. *Jihočeská Blata*, etnografický region s výraznou selskou architekturou, kroji a některými zvyky; v oblasti stravování lze předpokládat jistá specifika jen v návaznosti na rozšířené rybníkářství, s vědomím omezené dostupnosti ryb širokým vrstvám. *Doudlebsko*, jihočeský etnografický region se svěbytnými rysy lidové kultury, osobitým krojem, obřady a zvyky a s kulinární kulturou opírající se dlouho o přežívající starší způsoby úpravy jídel. Oblast obývanou historicky Králováky (jazykově českými *Volyňskými Králováky* a německými *Šumavskými Králováky* v Královském Hvozdu), označovanou dnes obvykle *Pošumaví*; rozkládá se na pomezí jižních a západních Čech, typická je výraznými prvky specifické podhorské kultury a stravování ovlivněných do poloviny 20. století česko-německým národnostním prostředím. *Chodsko*, západočeský etnografický region obývaný kdysi privilegovanou skupinou svobodných sedláků, Chodů, pověřených strážní službou, s výraznou lidovou kulturou a folklórem, včetně dochovaných a ve veřejném prostoru připomínaných dokladů kulinární kultury. *Plzeňsko*, etnografický region kdysi se zřetelnými rysy lidové kultury ovlivněné česko-německým charakterem obyvatel, od poloviny 19. století postupující industrializací, s kulinární kulturou typickou prolínáním zvyklostí městského centra a okolních regionů. *Chebsko a Ašsko*, etnografická oblast okolo uvedených center, obývaná původně převážně německým obyvatelstvem, kulturou a stravováním blízka sousednímu Podkrušnohoří s výraznějšími městskými rysy. *Podkrušnohoří* a Krušné Hory, severočeský etnografický region formující se po polovině 19. století v souvislosti s industrializací a stabilizací role průmyslového národnostně smíšeného obyvatelstva, paralelně s přetrvávající kulturou německého zemědělského obyvatelstva v jeho okolí; tradiční kultura a každodennost regionu se proměnila po vysídlení německého obyvatelstva v polovině 20. století. *Pojizeří*, oblast podél toku řeky Jizery, od podhůří Jizerských hor přes Český ráj až po Jizerskou tabuli, přírodně a zemědělsky různorodá, do poloviny 20. století zejména v severočeském příhraničí s významným podílem německého obyvatelstva; z hlediska lidové kultury a každodennosti, včetně stravování, nijak vyhraněná, s mnoha shodnými rysy se sousedními regiony. *Podkrkonoší* a Krkonoše, etnografický region původně se smíšeným česko-německým obyvatelstvem, po polovině 20. století s národopisnými prvky už jen v některých subregionech; stravování zejména obyvatel hor a podhůří Krkonoš významně ovlivněno přírodními poměry. *Podorlicko*, východočeský region v podhůří Orlických hor s poměrně nepříznivým podnebím a přírodními podmínkami, se záhy se rozvíjející (proto) průmyslovou textilní a sklářskou výrobou, s kulinární kulturou a stravováním se znaky prolínání venkovských a dělnických, respektive městských zvyklostí. *Hřebečsko*, etnografický region na pomezí Čech a Moravy, německý jazykový ostrov se znaky etnografického regionu, zaniklý po vysídlení Němců po polovině 20. století. Specifickou kulinární oblastí byla pochopitelně *Praha*, do roku 1945 česko-německá, s výraznou, byť menšinovou židovskou kulturou. Kromě

toho, že se zde rodila a vyvíjela typická česká kuchyně, spojená s měšťanskou societou, navázanou v jednotlivých vrstvách na restaurační kulturu, zde byla zajímavá *dělnická Praha*, reprezentující proletářské stravování. Z českých průmyslových oblastí s jedinečným sociálním a kulturním vývojem, označovaných někdy za nové etnografické regiony, jmenujme *Kladensko* a *Příbramsko*.

Etnografický region *Horácko a Podhorácko* se rozkládá na pomezí Čech a Moravy, zahrnuje oblast Českomoravské vrchoviny, člení se do řady subregionů z hlediska kulinární kultury s ohledem na přírodní podmínky do jisté míry homogenních. Na Moravě leží dále *Haná*, etnograficky kdysi výrazný region, položený v hornomoravském úvalu s úrodnou půdou, předznamenávající poměrně bohatou stravu a rozvinutou kulinární kulturu, s přílehlou přechodovou oblastí *Malá Haná* na pomezí s Horáckem. *Kravařsko*, etnografický region na pomezí Moravy a Slezska, kdysi s významným podílem německého obyvatelstva, s kulturou a stravováním ovlivněnými zemědělstvím s významným zastoupením dobytkářství; kulinární tradice dnes doznívají v paměti původních místních obyvatel a potomků vysídlených Němců. *Lašsko*, přechodová oblast mezi Valašskem, nížinnou částí Těšínska, Ostravskem a Kravařskem, vnímaná jako (umělá) etnografická oblast s prolínajícími se prvky kultury a stravování. *Valašsko*, etnografický region v podhůří západních Karpat, formující se v návaznosti na valašskou pasteveckou a domácí pasekářskou kolonizaci, obývaný Valachy ve smyslu kulturně-historickém, nikoli etnickém, s kulinární každodenností odpovídající přírodnímu a zemědělskému charakteru oblasti a přiměřeně karpatské salašnické kultuře. *Slovácko*, další z moravských regionů, je dodnes nejvýznamnějším etnografickým regionem naší země se stále živými tradicemi a zvyky v oblasti lidové kultury, včetně stravování. Člení se na několik podoblastí: Dolňácko s většinou poměrně přírodnými přírodními poměry; Podluží, teplé, rovinaté a zemědělsky rozvinuté, položené na moravsko-rakouském pomezí; Horňácko na úpatí Bílých Karpat s poněkud drsnějšími přírodními podmínkami a Moravské Kopanice, kopcovité, méně úrodné, s řidším, kdysi pasekářským osídlením. Ke Slovácku bývá počítáno přílehlé přechodové Luhačovické Zálesí a Hanácké Slovácko (považované dnes převážně za samostatnou oblast). Podoblasti vykazují odlišnosti v přírodních a zemědělských poměrech, ve způsobu každodennosti a zvycích obyvatel, v kulinární oblasti lze rozpoznat řadu společných rysů jak v typologii a charakteru pokrmů, tak jejich názvosloví. *Hanácké Slovácko*, moravský etnografický region s lidovou kulturou i stravovacími zvyklostmi obyvatel překrývajícími se v podstatné míře se Slováckem, za jehož podoblast bývá někdy také považováno. *Podyjí*, kdysi výrazný region podél řeky Dyje obývaný dříve jazykově, resp. národnostně smíšeným obyvatelstvem, s etnickou skupinou označovanou *Thayaner* (česky proměnlivě Dyjáci, Tájci, také Podyjští Němci). *Brněnsko*, zde ve smyslu venkovského zázemí města Brna a současně přechodových oblastí zejména mezi Slováckem, Hanou a Podhoráckem, s převážně zemědělským hospodářstvím a výrazně venkovským, spíše jednoduchým charakterem stravování obyvatel. Průmyslové oblasti reprezentuje na Moravě

Rosicko-Oslavansko, nasávající už od sklonku 18. a zejména v 19. století zaměstnanci a jejich rodiny z širšího zemědělského okolí, se zvyky a stravováním přizpůsobenými každodennosti průmyslových míst. Rozsáhlé, lidnaté a kulturně výrazné *Ostravsko* a *Karvinsko*, průmyslová oblast na pomezí Moravy a Slezska s národnostně smíšeným obyvatelstvem a prolínáním kulturních vlivů promítajících se do každodennosti, včetně stravování.

V prostoru historického Slezska, lépe řečeno Rakouského/Českého Slezska jsou položeny následující oblasti. Na východě *Těšínsko* s významným podílem obyvatel hlásících se k polské, před polovinou 20. století i k německé menšině; výrazné prvky specifické lidové kultury, každodennosti a stravování byly zřetelné zvláště v oblasti Beskyd a Pobeskydí, na jihovýchodě osídlené etnickou skupinou horalů (*Goralé*). *Hlučínsko*, kulturně historická oblast se svébytným vývojem a zřetelnými rysy etnografické oblasti: vysokou mírou identifikace obyvatel označovaných kdysi Moravci s regionem, se specifickým dialektem a prvky každodennosti, včetně stravování. Historicky se jedná o jedno z nejsložitějších území sledovaného prostoru, střídavě náležející k českému a pruskému, resp. německému státu. *Opavsko*, oblast v prostoru historického Opavského knížectví, s významným zemským centrem Opavou; rozsahem je ztotožnitelná s venkovským okolím Opavy směrem k Ostravsku, Kravařsku a Bruntálsku, do poloviny 20. století jazykově smíšená, s identifikovanými prvky lidové kultury a specifiky stravování. *Jesenicko* s významnou entitou Jesenických Němců; jedná se o označení užívané pro západní část Českého Slezska v podhůří Jeseníků, obývanou před rokem 1945 převážně německým obyvatelstvem, včetně etnické skupiny Horalé (*Hochländer*), s vlastními tradicemi a zvyky, s každodenní kulturou a stravováním odpovídajícím přírodním podmínkám regionu.

Encyklopedii jsme poměrně přesně vymezili i z hlediska *sociální, resp. sociokulturní skladby společnosti*, na jejichž pokrmy a nápoje ve smyslu stěžejních prvků kulinární kultury s hodnotou či potenciální hodnotou kulinárního dědictví jsme se zaměřili. Zrežinovali jsme na společenskou vrstvu šlechty, zejména vysoké aristokracie, představující vzhledem k tématu zajímavou, ale pouze okrajovou skupinu s typově zcela specifickou kulinární kulturou a podobou stravování opírajícího se o sofistikovanou kuchyni. Jedná se o segment, který by si vyžadoval spíše samostatnou encyklopedii pro české země v mezinárodním kontextu, časově zaměřenou na předmoderní i moderní dobu. Soustředili jsme se naopak na dvě stěžejní skupiny tvůrců a současně konzumentů pokrmů a nápojů, na *obyvatele měst a venkova*, vnitřně dále stratifikované, a pokusili jsme se na jejich stravování pohlédnout prizmatem celkových dosažených výsledků několikaletého výzkumu ústíčího mimo jiné v přípravu encyklopedie. V případě komplexu jídel a pití měšťanských vrstev, podnikatelstva a dílem níže sociálně postavené nobility se přikláníme k jeho označení za *českou kuchyni*, s vědomím jeho příslušnosti k jihoněmecké, resp. podunajské kulinární oblasti, k níž patřilo Bavorsko, rakouské země, Čechy a Morava, Rakouské Slezsko, Horní Uhry, resp. Maďarsko. Ne zcela přesné je v tomto smys-

lu označení *národní kuchyně*, *česká národní kuchyně*, jak se dnes běžně děje, neboť nebyla podmíněna jazykovou, národnostní či národní příslušností tvůrců a konzumentů. *Měšťanská kuchyně* českých i německých obyvatel Prahy, Brna, Opavy či Moravské Ostravy, stejně jako jiných smíšených měst českých zemí, byla v podstatných rysech shodná; významnější než národní či národnostní hledisko (třebaže i to lze v kuchyni a stravování vysledovat, například ve vztahu k přejímání a napodobování kulinárních vzorů, pojmosloví, příklonu k surovinám vzhledem k jejich původu apod.) byly objektivní aspekty, sociální poměry domácností a jednotlivců, přírodní poměry lokality, zásobování trhu apod. Podotýkáme současně, že nepovažujeme za nejvhodnější aplikovat ve vztahu k uvedenému segmentu kulinární kultury obrat *kuchyně českých zemí*, neboť je podstatně širší a ukrývá v sobě nejen kuchyni jmenované měšťanské entity, ale rovněž rozsahem podstatně širší a košatější lidovou kuchyni, jak ji zmíníme dále, a také kulinární kulturu řady menšin s odlišnými principy skladby i způsobu přípravy jídla.

Stravování většinové společnosti, obyvatel venkova a od poloviny 19. století zformovaného průmyslového dělnictva lze s ohledem na kulturně-historické a etnografické souvislosti považovat za odpovídající *lidové kuchyni*, či spíše *lidovému stravování*, to s ohledem na nižší míru sofistikovanosti přípravy pokrmů a nápojů danou vysokou mírou konzervativnosti venkovského (a dokonce i selského) prostředí, do jisté míry materiálními a technologickými limity vaření a pečení, vysokým pracovním vytížením aktérů – vařících hospodyň i strážníků – a hlavně životním způsobem a stylem málo otevřeným novinkám a změnám. Jídlo a pití zde byly považovány za důležité, jejich podoba, propracovanost a chuť však ne za tak zásadní, aby stálo za to věnovat jim více pozornosti a času.

...

Encyklopedie vznikla jako výsledek výzkumu, realizovaného v rámci řešení projektu Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace v letech 2018–2022⁵ s využitím dostupných relevantních výsledků dosažených předcházejícími generacemi historiků, etnografů, archeologů a dalších specialistů příslušných vědeckých disciplín, publikovaných v dostupných monografiích, studiích a článcích v odborných i popularizačních periodících, sbornících a jiných médiích. Aktuálně pak byl proveden projektový interdisciplinární výzkum, jehož těžiště spočívalo v analyticko-kritickém rozboru a vyhodnocení standardních písemných historických pramenů a hmotných a dalších materiálů

5 Výzkumný program na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II), přiznaný v rámci 2. veřejné soutěže ve výzkumu, experimentálním vývoji a inovacích na rok 2018, č. DG18Po2O-VVo67 a financovaný Ministerstvem kultury ČR.

uložených ve standardních paměťových institucích. Tato fáze probíhala s využitím postupů a metod historie a kulturní historie, ale rovněž orální historie, sociologie a kulturní antropologie. Významným prvkem aplikované složky výzkumu byla aktuálně prováděná terénní šetření napříč regiony českých zemí za účelem získání informací o stavu znalostí současné populace o jídle a stravování našich předků, o jeho vnímání a dochovanosti jeho prvků – pokrmů, nápojů, ale i zvyků, a to jak v domácím prostředí, tak ve veřejném prostoru. Za tímto účelem byla podniknuta řada výzkumných cest směřujících na folklorní festivaly, na poutě, hody, krmáše, odpusty a další tradiční náboženské a církevní slavnosti, na masopusty, dožínky, vinobraní a další lidové a kulturně-historické programy. Data byla shromažďována také v rámci tematických eventů cestovního ruchu, zvláště kulturního turismu, akcí se zaměřením na zážitkovou gastronomii či při běžných návštěvách gastronomických podniků. Velmi podnětné byly návštěvy privátních domácností, konané na pozvání pamětníků a jejich příbuzných, doprovázené rozhovory a sestavováním vzpomínek. Uplatnily se přitom hlavně metody orální historie a kulturní historie. Průběžně probíhal sběr tematicky zaměřených dokumentačních materiálů všeho druhu a provenience, byla pořizována fotodokumentace, a to s přihlédnutím ke znalostem a zkušenostem z oblasti gastronomie a kulturního turismu. Vznikala pracovní databáze informačních zdrojů textového a obrazového charakteru, třídily se údaje a v neposlední řadě třibily názory na způsoby dokumentace, identifikace a verifikace kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí.

Stěžejní aktivity v tomto směru zajišťoval projektový tým Slezské univerzity v Opavě s dílčími vstupy členů dalších týmů, zejména Národního zemědělského muzea v Praze, Vysoké školy hotelové, nyní University College Prague a Výzkumného ústavu pivovarnického a sladařského, a. s.

Při vzniku encyklopedie jsme byli vázáni několika limity: především časovými a prostorovými. Encyklopedie musela spatřit světlo světa v souladu s harmonogramem dále specifikovaného projektu, v jehož rámci vznikala, bez ohledu na to, že část výzkumného období byla zásadně narušená vynuceným omezením aktivit v důsledku vládních opatření v souvislosti s epidemií COVID-19 v letech 2020 a 2021, zejména v kontextu terénních a orálních šetření. Rozsah encyklopedie byl dále prejudikován finančními možnostmi spojenými s její realizací. Původně plánovaný objem jsme výrazně překročili, snad ale byl tento krok ku prospěchu věci. Stalo se tak mimo jiné i proto, že oproti původnímu záměru připravit výhradně textovou publikaci jsme se rozhodli v kontextu využití plánovaného laboratorního ověřování a experimentální přípravy identifikovaných pokrmů, včetně využití metod retrogastronomie, zařadit i bohatou fotodokumentaci.

...

Do encyklopedie bylo po zvážení mnoha aspektů zařazeno přes pět set pokrmů či nápojů prokazatelně identifikovaných, verifikovaných a přiřaditel-

ných k *lidovému stravování* českých zemí, respektive k *české (měšťanské) kuchyni*. Uváděny jsou pod obecnými nebo dialektickými názvy s ohledem na jejich dokladovanost v pramenech a dalších informačních zdrojích, na regionální či místní původ apod. Upozorňujeme v této souvislosti, že zejména v lidové kuchyni se vyskytovala celá řada svou podstatou shodných nebo velmi podobných, zejména moučných a bramborových pokrmů, které nesly různorodé, obsahově zcela odlišné názvy. Někdy odkazovaly na vzhled jídla, vůdčí suroviny, techniku a kvalitu přípravy a také na chuť a celkové vyznění v pozitivním i negativním smyslu. Jindy byly silně ovlivněny místním dialektem, takže byly pro jiné entity – a někdy zprvu i pro nás – nesrozumitelné. Nebylo v možnostech autorského týmu vytvořit s ohledem na rozsahem předem limitovanou encyklopedii pro každý takový pokrm či nápoj samostatné heslo. Nebylo by to ostatně ani funkční, neboť pod různými názvy by se opakovaly shodné přehledy surovin, výčty postupů přípravy, podoby a funkce jinak shodných jídel. Spíše než o přiblížení širokého spektra prvků kulinárního dědictví by se pak jednalo o slohová cvičení, dokládající schopnost autorů hesel popsat několika odlišnými způsoby vlastně totéž. Po dlouhém váhání a hledání východiska jsme se rozhodli věnovat v případě takových pokrmů samostatná hesla variantám dobře zdokumentovaným, prokazatelně identifikovaným a verifikovaným co do územní i sociokulturní proveniencí a prezentovat je pod nejrozšířenějšími názvy, opakovaně doloženými v různých zdrojích. Je-li to funkční, vyložen je název a připojena jsou i jiná pojmenování zcela shodných či velmi podobných pokrmů ať už z téhož, nebo jiného regionu. Systém odkazů (⇒) dovoluje snazší dohledávání podobných a příbuzných jídel a nápojů, dalších součástí pokrmových kompozic apod.

Autorský kolektiv se při koncipování hesel držel snahy představit podstatné rysy popisovaného pokrmu či nápoje, zejména základní suroviny a dochucovadla, technologii přípravy, tvar a materiální podstatu, zdobení a jiné podstatné rysy, aniž by byl text současně pojat jako recept na jeho přípravu. Důvodů k tomu je několik: odborná encyklopedie není receptář či kuchařská kniha; domácí hospodyně vařily na základě zkušeností, „od oka“, snad s výjimkou sofistikovanějšího slavnostního pečiva a moučníků měšťanské kuchyně. Pro pokrmy, připravované jen příležitostně a v domácím prostředí, malých entitách či na nevelkém území, tím spíše dochované už jen v individuální nebo kolektivní paměti, v torzovitých zmínkách v písemných pramenech či v jiných paměťových nosičích, zpravidla nemáme podrobnější informace, množstevní údaje o surovinách a postup přípravy je nutno někdy odhadovat. Vzhledem k tomu, že se encyklopedie zaměřuje na kulinární dědictví různého stupně dochování, je v závěru hesla zpravidla poznámka o současném výskytu popisovaného pokrmu či nápoje.

Do soupisu informačních zdrojů seřazených dle doby vydání jsou zařazeny jen takové prameny a literatura, které pokrm či nápoj relevantně identifikují, časově, místně, respektive společensky přiřazují, popisují, a to s akcentem na

nejstarší zdroje informací, doklady o zásadních vývojových změnách v surovinové základně, technologii, funkci apod. Uvedeno je rovněž, pokud byl pokrm prověřován v rámci projektového terénního, orálního, dotazníkového či jiného šetření. Kladli jsme důraz na to, aby informace o pokrmech a nápojích pocházely minimálně ze dvou, lépe ze tří a více nezávislých zdrojů; pouze v několika případech jsme učinili výjimku s tím, že se jedná o upozornění na pokrm s nutností jeho dalšího prověřování.

Autorský kolektiv si je vědom jisté subjektivity při výběru pokrmů a nápojů, věří ale v pochopení čtenářů a uživatelů encyklopedie, zejména těch, kteří nebudou pro „svůj“ rodinný, regionální či jinak známý prvek z jídelníčku heslo, dokonce někdy ani odkaz. Už nyní je jisté, že hesel by bylo možno vytvořit ještě minimálně několik desítek. Pro mnohé máme k dispozici názvy a rámcovou charakteristiku, někdy regionální původ. Ne vždy se ale podařilo shromáždit dostatek zpráv z různých zdrojů a zejména ověřit jejich relevanci, entitu konzumentů, funkci a účel. Tyto jsme buď do encyklopedie nezařadili, anebo je jen zmínili s tím, že budou předmětem dalších bádání.

Podobné vysvětlení výběrovosti platí pro jídla náležející do české (měšťanské) kuchyně. Zde jistě existuje řada názorů, co je „naše“, co lze počítat do tradiční množiny pokrmů a nápojů české kuchyně apod. Do prezentovaného vzorku tak byly zařazeny ty jednotliviny či kompozice z jídelníčku našich předků (a někdy ještě i současného), u nichž je průkazná přítomnost v jídelníčku po dobu několika generací, jasná identifikace původu a vývoje, relevantní dokladovanost v paměťových nosičích.

V zájmu maximálního přiblížení do encyklopedie zařazených pokrmů a nápojů projektový tým přistoupil nejen k jejich textovému představení, základnímu opisu a přiblížení kulturně-historických souvislostí jejich regionálního a sociálního výskytu a role ve stravování, pokud je měl v informačních zdrojích v průkazné podobě k dispozici, ale rovněž k jejich vizuální prezentaci. S daným rozměrem encyklopedie se při jejím plánování nepočítalo, samotné texty by ale byly příliš ploché, popisované pokrmy a nápoje by zůstaly pro její uživatele ne vždy uchopitelné a představitelné. A to zejména tehdy, pokud už nejsou pokrmy běžně dostupné k vidění a konzumaci, jedná se o výsledek nezvyklých surovinových kombinací a postupů přípravy anebo jsou čtenáři encyklopedie v kuchyňské praxi méně zkušení.

V průběhu badatelských aktivit, terénních šetření a dalších forem výzkumu, přípravy workshopů, prezentačních a popularizačních aktivit byla navíc pořizována pracovní databáze foto- a videodokumentace, která se stala východiskem pro průběžnou přípravu a rekonstrukci alespoň části z bohaté sumy dokumentovaných pokrmů a nápojů a také pro přípravu obrazové složky encyklopedie. Využity přitom byly postupy a metody experimentální retrogastronomie, které se někteří členové projektového týmu Slezské univerzity v Opavě dlouhodobě

věnují v rámci vzdělávacích i tvůrčích aktivit Filozoficko-přírodovědecké fakulty v Opavě.⁶

Věříme, že si encyklopedie kulinárního dědictví našich zemí najde cestu k zájemcům o dějiny, každodennost a stravování našich předků, ale že se stane rovněž východiskem pro rozvíjení zájmu o stravování se skutečnou kulturní a kulinární hodnotou.

6 Využíváno je k tomu Návštěvnické centrum U Vavřince Filozoficko-přírodovědecké fakulty v Opavě, v jehož rámci je k dispozici profesionálně vybavené gastronomické centrum a retro-kuchyně, vybudované s podporou projektu Zkvalitnění vzdělávací infrastruktury na Slezské univerzitě v Opavě za účelem zajištění vysoké kvality výuky CZ.02.2.67/0.0/0.0/18_059/0010237.



HESLÁŘ



Autoři hesel:

- IK – prof. PhDr. Irena Korbelařová, Dr. (Slezská univerzita v Opavě)
JS – Ing. Jana Stuchlíková (Slezská univerzita v Opavě)
JSo – PhDr. Jitka Sobotková, Ph.D. (Národní zemědělské muzeum, s. p. o., Praha)
KVy – PhDr. Karla Vymětalová, Ph.D. (Slezská univerzita v Opavě)
NM – doc. PhDr. Naděžda Morávková, Ph.D. (Slezská univerzita v Opavě)
PK – doc. Mgr. Petr Kozák, Ph.D. (Slezská univerzita v Opavě)
RD – PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D. (Slezská univerzita v Opavě)
RŽ – prof. PhDr. Rudolf Žáček, Dr. (Slezská univerzita v Opavě)

Fotografie:

Národní zemědělské muzeum, s. p. o., Praha (NZM) – PhDr. Jitka Sobotková, Ph.D.
Slezská univerzita v Opavě (SU) – Dušan Dluhoš, PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D.,
prof. PhDr. Irena Korbelařová, Dr., doc. PhDr. Naděžda Morávková, Ph.D.,
MgA. Kamila Návrátová, MgA. Kristína Pupáková, prof. PhDr. Rudolf Žáček, Dr.
Vysoká škola hotelová v Praze / University College Prague (VŠH) – doc. Ing. Jan Hán, Ph.D.,
Ing. Zbyněk Vinš, Ph.D.

Sbírkové fotografie:

Muzeum Těšínska (MT)
Slezské zemské muzeum (SZM)

A

Adaplaplätzla

Běžný bramborový pokrm připravovaný v německém prostředí Kravařska a přilehlé severní Moravy, Opavska a Slezska ve všední dny jako hlavní jídlo. Podobaly se jídlu, označovanému v českém prostředí → *bramborové placky*, tyto se ale obvykle dělávaly z horkých vařených mletých brambor. Opékaly se nasucho na plotně a mastily sádlem; mohly se podávat i nasladko, pak se podle možností vylepšily spíše máslem a trochou cukru. V této podobě se ale jídaly až ve 20. století, původně bývaly spíše ze syrových brambor. V Podkrušnohoří se podobné placky označovaly *Areppplotzn*, v Podkrkonoší a německých domácnostech ve východních Čechách *Adäpplplatzka* nebo *Adaplaplätzla*. Názvy zanikly v daných oblastech po druhé světové válce, dnes se tam → *bramborové placky*, tak jako jinde, dělávají spíše ze syrových strouhaných brambor. IK

Kesselgruber 1998–2, s. 28–29; Tinzová – Klaner 2011, s. 16.

Ančka

Starodávná → *polévka* z Podkrkonoší a Pojizeří, zvaná také *hladká Ančka*, připravovaná z vařící vody, zahuštěná moukou, ochucená solí, kmínem, často rovněž *vopíchem* čili libečkem, případně octem (*vodová Ančka*). V bohatší variantě se vařila ze sbíraného mléka zahuštěného moukou rozkvedlanou ve vodě (*mlíková Ančka*). Podávala se s brambory na loupáčku, místně se zavařenými nočky čili → *škubánky* z mouky a vajíčka. Běžná každodenní polévka zejména v chudobnějších domácnostech, vhodná i pro postní dny, vylepšená smetanou konzumovaná také na Štědrý den. Název *hladká Ančka*, také *hlatká Ančka*, se zdá být záhadný, neodkazuje ale na vzhled či povahu děvčete. Odráží poněkud překvapivě kvalitu a suroviny polévky: jazykové výklady ukazují, že byla *hladká* čili *hladná*, *hladová*, tedy nepřiliš sytá, a současně, že byla kašovitě konsistence. *Ančka* je totiž zkomoleninou slova *kučka* odvozeného od základu *kuč-*, *kuť-*, tedy kašovité pokrm. Označení *hladká kučka* ve smyslu mléčné polévky použil ve svém krátkém textu o české kuchyni už Karel Čapek, původem z východních Čech.

Polévka velmi podobného charakteru se kdysi připravovala i v Polabí obvykle se označovala *hladká Lída*. Na rozdíl od Ančky se uvádí, že měla podobu pokrmu z vařící vody a mléka s rozkvedlaným vejcem, někdy zahuštěných trochou mouky, nalitých do mísy na rozkrájený chléb. Dnes už se poměrně chudobné polévky nevaří a upadají v zapomnění. IK – RD



Ančka © SU

Brožek 1902, s. 88–90; Šulc 1904, s. 175; Čapková 1911, s. 316; Hajný 1912, s. 311; Šťastná 1959, s. 150–158; Uhlíř 1959, s. 260–263; Jílek 1960, s. 242–249; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 449; Marhold 1991, s. 10, 31, 33, 102; Flousková 2007, 660; Jakoubčová 2000, s. 8; Gerstner 2009, s. 60; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 135, 307, 312.

Gerstner 2022, s. 154;
terénní šetření aorální
výpovědi Podkrkonoší,
Pojizeří, Poještědí 2019.

Andílky

Kdysi běžný pokrm připomínaný v Podkrkonoší a Pojizeří připravovaný z vařených strouhaných brambor, mouky a vejce. Z těsta se vyválel plát, z něhož se vykrajovaly středně velké čtverečky. Pekly se nasucho na horké plotně, před podáváním se polily mlékem s rozpuštěným máslem a promíchaly. Pojídaly se původně ze společné mísy. Pokrm se udržuje v paměti, dělává se ale spíše výjimečně. IK – RD

Arplfesi

Typický bramborový pokrm připravovaný kdysi na Kravařsku. S moukou smíchané vařené a najemno nastrované brambory, nakladené v souvislé vyšší vrstvě na vymazaný pekáč nebo plech, se po upečení namazaly máslem, pocukrovaly a podávaly k *cikorce* (*meltě*), na venkově běžné náhražkové kávě. Název je odvozen ze slova *Erdäpfel*, zemská jablka, jak se v rakouské němčině říká bramborám. Pečivo je v původním regionu zapomenuto, udržuje se v paměti potomků vysídlených německých obyvatel. IK



Raak 2003,
s. 94.

Arplfesi © SU

B

Baba

Tradiční jednoduchý druh moučného pečiva z Valašska, zvláště z jeho podhorských oblastí, zvaný také *baběna*, *bára* nebo *bárka*, případně – podle pekáře, v němž se pekl – *brutvanica*. Připravovala se z řidšího kynutého těsta, obvykle z tmavé mouky zamísené vodou, mlékem nebo podmáslím, a pekla se původně v peci, později v troubě na plechu či v *brutvanu*. Jídávala se ve všední dny, obvykle ničím nedochucovaná a nezdobená. Zprávy z poloviny 19. století říkají, že se podávala těm, kdo přišli na *pobabu*, tedy na společnou sousedskou výpomoc například při sezónních polních pracích, při stavbách apod., za kterou se neposkytovala finanční odměna, ale strava. Hojně se jí účastnili třeba i nemajetní chalupníci, vdovy i děti. Pečivo označované *baba*, *bába*, → *babka* apod. je známé i z jiných oblastí českých zemí, obvykle má ale jiný charakter. V současnosti se v původní podobě v podstatě nepřipravuje.

IK – JS

Sloboda 1851, s. 124–125; Kulda 1856, s. 141; Zibrť 1927, s. 387; Štika 1997, s. 49, 88; Rivořová 2006, s. 30–32; Habustová 2010, s. 56; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 230, 244, 245.

Babčák → bramborové placky

Babka

Starodávňý obřadní pokrm připravovaný ve Slezsku původně z kynutého moučného těsta. Díky pečení ve speciální formě měl moučník vyšší okrouhlý tvar s naznačením pro krájení na širší plátky. Dělal se jen při nejvýznamnějších příležitostech, na Boží hod vánoční, Velikonoce, na křtiny či svatbu. Teprve později, v průběhu 20. století, se *babka*, na Těšínsku zvaná také *baba* či *babůfka*, na Frýdecku *babice*, na Opavsku nazývaná rovněž *baba*, *babice* či *babůvka*, také → *buchta*, v německých komunitách *Babe*, také *Gugelhupf*, pekla i v neděli k odpolední kávě nebo pro uctění hostů. *Baba*, *babka*, obvykle označovaná obecně česky → *bábovka*, se peče v domácnostech i v cukrárenských podnicích dodnes, bývá ale spíše z třeného či piškotového těsta.

IK

Vyhřídál 1895, s. 498, 501; Klapper 1925, s. 77; Myslivec 1933, s. 64; Kačubiec 2002, s. 32; Przymusiła – Światała-Trybek 2021, s. 69–72.

Babice → babka

Bábovka

Sladký nákyk původně z kynutého moučného těsta, pečený ve speciální formě označované *baba*, *bába*. Název údajně odkazuje na rodinné prostředí, neboť baba bývala starší žena, babička, ale také dětská chůva. Asi nejstarší zmínka o *bábě* pochází z 2. poloviny 15. století (uvádí se rok 1465). První dohledaný recept je obsažen v nejstarší tištěné kuchařské knize české provenience, vydané tiskařem Pavlem Severínem z Kapí Hory roku 1581. Nazýval se *babu mandlovú takto dělej* a popisoval přípravu sladkosti z těsta ze sekaných mandlí, vody, velkého množství cukru a trochy mletého anýzu, v němž se namáčely *topénky* z bílého chleba a smažily na oleji. *Bába* tehdy tedy vypadala spíše jako → *chudí rytíři* než současná bábovka. To se ale postupně změnilo a nejpозději na přelomu 18. a 19. století byla *bába* moučníkem pečeným ve formě. Franz Walcha dokonce zařadil do své knihy *Praktický kuchař* z roku 1819 předpis na *bábu na český způsob* (francouzsky *Baba ala Bohémienne*, německy *Baba ala böhmische Art*) z kynutého máslového těsta z 9 šlehaných vajec, smetany a rozinek.

Do 20. století už vstoupila *bábovka* v různém provedení a stala se vyhledávaným svátečním moučníkem zámožnějších i lidových vrstev. Anuše Kejřová například zařadila do své *Dělnické kuchařky* z roku 1923 dva recepty, a sice na *práškovou bábovku na křtiny* a *bábovku na svátky, svatby a křtiny*. Lišily se množstvím použitých surovin a přidávkou některých ingrediencí, v prvním případě se jednalo o kypřící prášek, ve druhém



Klášteří kuchyně v Opavě s formami na bábovku © SZM

Kuchařství 1535, nestr.;
Walcha 1819, s. 315;
Kejřová 1923, s. 115–116;
Janků-Sadtnerová 1928,
s. 193–196; Janků-Sadt-
nerová 1946, s. 275–279;
Hrubá – Raboch a kol.
1967, s. 379–380; Rívolo-
vá 2006, s. 30–36.

o sekané mandle. Marie Janků-Sadtnerová publikovala jen o rok později, roku 1924, hned 10 receptů na *bábovku* z nejrozličnějších druhů těsta – kynutého, bramborového, třeného, piškotového, mramorového, ze smetany, bez másla aj. Ve vydání její knihy z roku 1946 nalezneme ještě další tři recepty navíc, mimo jiné na *bábovku* s použitím kypřicího prášku *Moudrá hlava*, známého již před válkou. Autoři *Kuchařky naší vesnice* zařadili do své knihy naopak už jen dva recepty na *kynutou bábovku*, a to na *lepší*, s větším počtem vajec a cukru, a na *plněnou mákem*; ani v jednom předpise nepočítali s použitím másla do těsta, ale jen tuku.

V současnosti náleží *bábovka*, připravovaná z různých druhů těsta – třeného, piškotového, tvarohového, a dokonce i bezlepkového – k nejoblíbenějším moučníkům podávaným při rozličných příležitostech ke kávě nebo čaji. K nejobvyklejším náleží tak zvaná *mramorová bábovka* ze světlého a hnědého – kakaového – těsta, dělá se ale i s ořechy, sušeným ovocem a jinými příměsemi.

IK

Babůfka, babůvka → babka, → bábovka

Bác

Litá kynutá → *buchta* z vařených brambor, rozšířená hlavně na Šumavě, v Pošumaví, na Chodsku, Plzeňsku a Tachovsku. *Bác*, v regionu zvaný také *bacán* či *báč*, se připravoval z kvásku z droždí, mléka, mouky, vajec, strouhaných vařených brambor, drceného česneku, majoránky, soli, alternativně nakrájeného uzeného masa. Pekl se ve vyšším, sádlem vymaštěném a moukou vysypaném pekáčku. Existuje značné množství dalších lokálních názvů, například: *bramborová buchta*, → *brdlajs*, → *hluchec*, → *kocmout*, → *trepek*. Pokrm byl v minulosti připravován jako náhrada chleba, servírován byl jako příloha k → *polévkám*, → *omáčkám* i jako sytý samostatný pokrm, podával se s → *kysaným zelím*, podmáslím, k pivu. Doloženy jsou i varianty kombinující vařené a syrové strouhané brambory, lokálně též jen strouhané syrové brambory zapracované do zmíněného kynutého těsta, na Plzeňsku historicky také varianta s vmíchanou vepřovou krví, na Tachovsku v německých rodinných receptech první poloviny 20. století varianta kombinující vařené a syrové brambory a obsahující tvaroh, na Chodsku varianty s přidáním strouhanými jablky.

Variabilita pokrmu je spojena se soutěživostí kuchařek a tradicí rodinných receptur, na Plzeňsku jsou ve druhé polovině 20. století doloženy lidové soutěže o nejlepší *bramborovou buchtu*. V současnosti stále živý pokrm, s oblibou servírovaný jako součást pohoštění při domácích oslavách a posezeních.

NM



Bác © SU

Kozák 1896, s. 477–478;
Benetka 1901, s. 235–236;
Lábek 1930, s. 254–287;
Turek 1932, s. 54;
Vojtišek 1947, s. 197–198;
Jindřich 1956, s. 142;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 88; Kumperová 1992,
s. 9–10; terénní a dotaz-
níková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Plzeňsko,
Sušicko, Klatovsko,
Domažlicko, Tachovsko
2020–2021.

Bacóche

Pečené → *buchty* z nemaštěného kynutého těsta, známé pod tímto názvem zejména na Brněnsku. *Bacoch* nebo také *bacocha* jsou ve smyslu velkého vdolku nebo *sprosté*, tedy jednoduché buchty doložené už nejpozději v 80. letech 19. století; jistě jsou ale starší. Konzumovaly se v rolnickém prostředí i v průmyslových oblastech, kam si je z domova přinášeli dělníci pocházející z blízkého venkova. *Bacóche* se dlouho hnětly a pak krájely či ručně vytahovaly do čtvercového tvaru, někdy se plnily trochou jablek, *karlátek* neboli švestek, hrušek s mákem, případně povidel. V chudobnějších rodinách se dělala náplň ze strouhané dušené mrkve. *Bacóche* se připravovaly i v podobě *lité* nebo také → *velké buchty*, pečené přes celý plech nebo pekáč, z níž se pak ulamovaly nebo ještě zatepla trhaly kusy. Místně se jí proto říkalo *holomtese*, jinde zase *střapatá*. Na Dražanské vrchovině se *lité buchty* dělaly v hrnku, aby hodně „vyskočily“; po upečení se také trhaly, nikoli krájely. Obdobný pokrm je doložen také na Boskovicku a Zábřežsku (*bacóche peč z japkama ě s kadlátkama*); podobně na Vsetínsku (*bacúch*), dokonce na Soběslavsku (*bacouch*). IK



Bacóche © SU

Kott 1887–5, s. 929;
Bartoš 1895, s. 472;
Bartoš 1906, s. 9;
Ludvíková 1961, s. 97;
Ludvíková 1963, s. 176,
193; Ludvíková 1967,
s. 15.

Homolka 1905, s. 145;
Homolka 1910, s. 25;
Hejda – Voldánová 1991,
s. 145.

Bad'ák

Prosté lidové pečivo z Polabí. Přípravovalo se z jednoduchého těsta z podřadnější mouky zadělané v mléce. Hotové těsto se vyválelo, lehce posolilo a upeklo na plechu v troubě. Upečená placka se nakrájela a pojídala jako samostatný pokrm s kávou (*meltou*) nebo se přikusovala k → *polévkám*, → *omáčkám* apod., zejména v chudobnějších domácnostech. Mohla se také připravovat z kynutého bramborového těsta, tj. s přidáním brambor a kvasnic. Místně byla placka známá také pod názvem *policajt*. RD

Báchna kniala

V troubě pečený pokrm z těsta ze syrových strouhaných brambor, mouky a mléka, do něhož se přidávaly škvarky, drcený česnek, sádlo, sůl a pepř. Směs se rozprostřela do sádlem vymazaného a moukou vysypaného pekáče zvaného *Pfonakniala* a upekla dozlatova. Podával se naslano s kysaným zelím či jako příloha, i nasladko s povidly, tvarohem, cukrem, jablečnými povidly. Před rokem 1945 náležel do jídelníčku německy mluvící obyvatelstva západního pohraničí, zejména Chebska, Fojska a Karlovarska. Označoval se také *Gebäckena Knia(d)la* nebo *Griegeriebena*. Po odsunu německé menšiny po druhé světové válce je pokrm v regionu již neznámý, jeho analogií je → *toč*. IK – NM

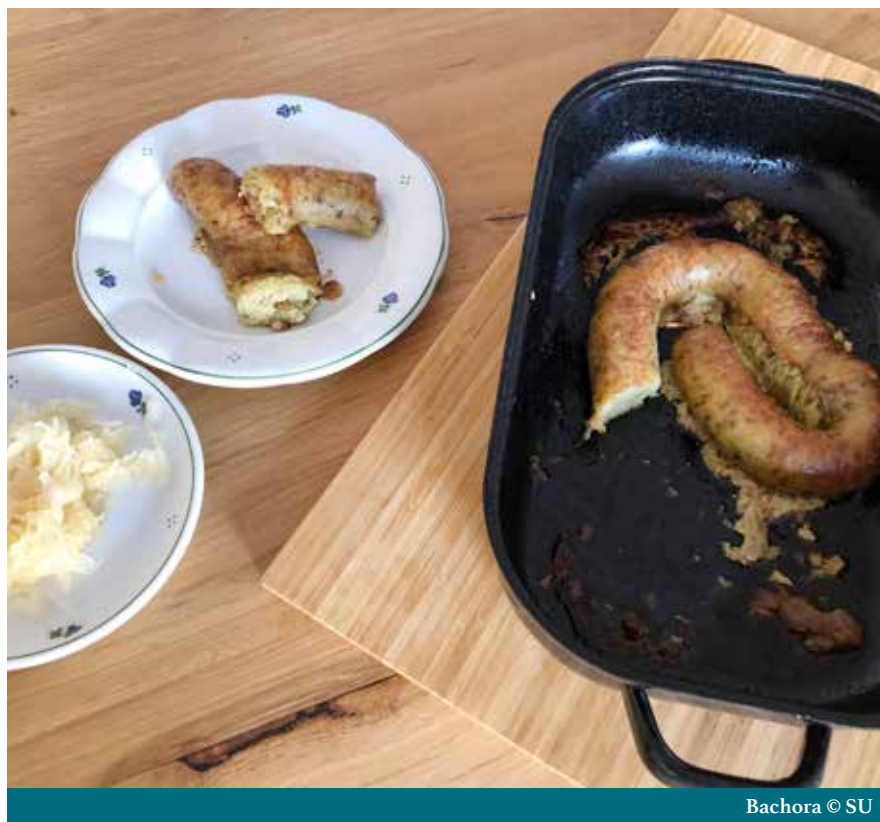
Lorenz 1925, s. 212–218;
Heimatkunde 1929,
s. 262–265; Wolf-Berane-
nek 1970, 10; Bělohávek
a kol. 1990, s. 88; Ditter-
tová – Malovický 2007,
s. 76–77; Stippler 2011,
s. 266–267; Benkhardt
2015, průběžně; Opl
2020, s. 38–39; terénní
šetření, orální výpovědi;
projektová sbírka re-
ceptů Chebsko, Ašsko,
Fojsko (Vogtland),
Karlovarsko, Tachovsko
2020–2021.



Báchna kniala © SU

Bachora

Zabíjačkový pokrm specifického charakteru, typický pro příležitostné stravování Gorolů, Jacků i dalších obyvatel podhorských a horských částí Těšínska. Jedná se o vepřový žaludek nebo tlusté střevo plněné nádivkou ze strouhaných syrových brambor ochucených kmínem, majoránkou, česnekem a špyrkami (škvarky z vnitřního sádla), pečené v pekáči. V chudších domácnostech se tenká střeva plnila *žuťum kašum*, tedy jáhlami. Podle některých pamětníků bývala nevalné chuti, s výrazným oděrem vepřoviny a možná i ne vždy precizně vyčištěných a vymáčených vnitřností. *Bachora* plněná bramborovou směsí má blízko k surovinově náročnější zabíjačkové delikatese s polským názvem *bachorz*, původem v hornoslezském prostředí, kdy se žaludek nebo střevo plnily krví, odřezky tučného masa, škvarky, případně nejrůznější kaši. *Bachora* je pokrm v běžné každodennosti zaniklý, dochovaný ale v individuální a kolektivní paměti. Přípravuje se ve veřejném prostoru při výjimečných příležitostech (například na folklorních slavnostech na Jablunkovsku u prezentací tradic a zvyků příslušného území a entit), obvykle s bohatšími ingrediencemi než u našich předků, například se slaninou, uzeným apod.



Bachora © SU

Obdobný pokrm zvaný *goja/gója* je součástí romské (cikánské) kuchyně a je považován za vánoční jídlo. Jedná se o vyčištěná vepřová střeva plněná směsí syrových strouhaných kořeněných brambor, pečená v celku (dosahují délky i přes metr); poté se krájí na menší kousky.

IK

Báleše

Tradiční moučné placky ze Slovácka připravované původně z řídkého ječného těsta a pečené v chlebové peci ve speciální formě zvané *bálešník*. Později připravované v podobě plochých bochánků nebo menších placek z řídkšího kynutého těsta z pšeničné mouky a pečené nasucho přímo na plotně kamen, po upečení omaštěné sádlem, převážně husím. Běžný každodenní pokrm, v období polních prací se nosil na pole jako oběd. Nemaštěný byl vhodný ke konzumaci i v postní dny, v období velkého půstu se jedly *báleše* připravené z tmavé mouky s *vařeným trkama* (povidly) nebo *króželkama* (sušeným ovocem). Podávaly se jako příloha k → *polévám* a → *omáčkám*, lokálně se pojídaly i s hlávkovým salátem, zejména ve Starém Městě. Přípravovaly se také nasladko, namazané povidly a posypané mletým mákem s cukrem nebo *sýrem* čili tvarohem se podávaly jako samostatný pokrm po *polévce*. Název *báleše*, někdy také → *béleše*, podobně jako na Valašsku, naznačuje kulturní přeshraniční vlivy moravsko-uherského pomezí. Ze Slovácka byly přeneseny i na Hanou, kde jsou známy pod pojmenováním → *beneše*. V současnosti jsou *báleše* stále živý pokrm, připravovaný zejména příslušníky starší generace, a to jak pečené tradičně na sucho na plotně, tak smažené na omastku. Oblíbené jsou zejména připravené nasladko s povidly, mákem a cukrem, ale i například potřené hruškovou marmeládou či tvarohem.

IK – RD

Kott 1878–I, s. 42;
Králová 1980, s. 19–21;
Przymusiła – Światała-
Trybek 2021, s. 73; orální
výpovědi Těšínsko 2015;
terénní šetření Těšínsko
2018–2019.

Bartoš 1877, s. 148,
Horenský 1893, s. 346,
352, 353; Václavík 1930,
s. 137; Mikulecký 1947,
č. I, s. 5–9; Ludvíková
1967, s. 16, 26, 27, 32;
Damborská 1970, č. 2,
s. 21; Tarcalová 2001, s.
10; Habustová – Veselská
2004, s. 63, 143; Lekešová
2011, s. 37–38, 90; Kon-
drová 2016, s. 18, 56, 57;
Tarcalová 2016,
s. 54, 94, 142; NZM, Sbír-
ka receptů, projektový
sběr, provenience: Staré
Město, okr. Uherského
Hradiště 2020–2021.

Bambes

Bramborové placky typické pro oblast západních Čech. Připravovaly se z bramborového těsta ze strouhaných vařených brambor a mouky pečením na suché plotně. Známý byl i pod mnoha jinými názvy, před rokem 1945 mezi německy mluvícími obyvateli západního pohraničí, Tachovska, Chebska, Fojtska či Karlovarska například jako → *Rauchemaad* nebo → *Fratzen*. Pokrm se podával nasladko, mazaný rozpuštěným máslem, se švestkovými či jablečnými povidly, se strouhaným tvarohem, kompotem z bobulového ovoce nebo z jablek. Po odsunu německé menšiny po druhé světové válce je pokrm v regionech již neznámý. NM



Bambes © VŠH

Lorenz 1925, s. 212–218;
Heimatkunde 1929,
s. 262–265; Stippler 2011,
s. 266–267; Schicker
2014, průběžně; Benk-
hardt 2015, průběžně;
terénní šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Cheb-
sko, Ašsko, Fojtsko
(Vogtland), Karlovarsko
2020–2021.

Bandorka

Tradiční → *polévka* připravovaná v horské části Krkonoš z brambor uvařených ve vodě, zahuštěných jíškou, dochucená libečkem a česnekem. Patřila k polévkám běžného pracovního týdne zejména v chudších rodinách, podávala se k obědu nebo večeři. Někdy se do *bandorky*, nebo také *bandoračky*, přidávaly kroupy, sezónně houby, zejména kozáci



Bandorka © SU

a modráky. Název *polévky* je odvozen od základní ingredience pokrmu – brambor, krajově označovaných *bandor/bandura*. Výraz byl poprvé zaznamenán v časopise Krok v roce 1823 a je užíván v krkonošském podhůří, Podještědí, na Náchodsku a Litomyšlsku. *Polévka* se vaří dodnes. KVy

Korandová 1962, č. 5–6, s. 184; Marhold 2008, s. 377; Gerstner 2009, s. 87; Jakoubčová 2009, s. 11–12; Šulc 2012, s. 17.

Bandorová nadívajna

Tradiční zapečený pokrm připravovaný v horské části Krkonoš ze syrových či vařených postrouhaných brambor zahuštěných moukou, někdy vejcem. Do směsi zalité mlékem se přidávalo nakrájené čerstvé ovoce (jablka, hrušky, švestky – slívy), případně sušené křížaly. Pokrm se pekla na pekáči v troubě. Znám též jako *drn* nebo *strouhanec*. Název jídla je odvozen od základní ingredience pokrmu – brambor, krajově označovaných *bandor/bandura*. Dnes se nevaří. KVy

Brožek 1902, s. 89; Marhold 2008, s. 377; Šulc 2012, s. 17.

Bandorník

Typický pokrm z brambor připravovaný napříč českými zeměmi zejména v chudších rodinách. Těsto z mouky, vajec, kmínu a česneku se smíchalo s postrouhanými syrovými bramborami zalitými mlékem, směs se pekla v troubě. *Bandorník* se podával nasladko i naslano. V sladké variantě se na povrch těsta v sezóně pokládalo, nebo do něj zamíchalo, nakrájené čerstvé ovoce (jablka, hrušky, švestky); slaná se dochucovala česnekem a kmínem. Mohl se připravovat i z vařených brambor s přidáním mléka, krupice a vajec, či kombinací brambor syrových a vařených. Upečený se sypal cukrem se skořicí. Podával se se sladkou náhražkovou kávou z žita a *cikorky*. Název jídla je odvozen od základní ingredience pokrmu – brambor, krajově označovaných *bandor/bandura*. Je znám pod obecným názvem → *bramborová placka* nebo také *bramborák*, *strouhanec*, v jiných regionech → *cmunda*, → *toč*, → *lata*, *babčák*. KVy

Brožek 1902, s. 89; Homolka 1905, s. 146; Hoblová 1907, s. 179; Kadava 1971, s. 26; Hejda 1987, s. 86; Marhold 2008, s. 82; Jakoubčová 2009, s. 27; Ůlehlová-Tilschová 2011, s. 364–365, 368–369.

Barbora a Martin

Lidové pojmenování původem z Hlučínska, používané pro velká → *jelita*, tedy vepřovou krev a krupkami či pohankovou kaší nadívané tlusté střevo. Název podle všeho souvisel s ročním údobím, kdy probíhaly zabíjačky: svátek sv. Martina připadá na 11. listopadu, sv. Barbory na 4. prosince. Přestože se už uvedená pojmenování pro zabíjačkové speciality v praxi nepoužívají, zůstávají v kolektivní paměti místních obyvatel. IK

Vyhliďal 1895, s. 446; Myslivec 1933, s. 67; terénní a dotazníková šetření Hlučínsko 2019–2021.

Baršč vilijovy

Tradiční vánoční pokrm připravovaný v některých rodinách v podhorských oblastech Těšínska, zvaný také *vilijova močka*. Jednalo se o vařený hovězí jazyk, srdce a žaludek nakrájené na kostičky a osmažené na cibulce, posléze zasmažené a dochucené rozinkami, mandlemi a smetanou. Konzumoval se obvykle s chlebem. Jedná se o jídlo podobající se měšťánskému, dokonce šlechtickému pokrmu se starobylými kořeny, jehož základem je vařený hovězí jazyk či jiný druh hovězího masa s → *polskou omáčkou*, známou z velkých regionálních center, jako byla Opava či Ostrava. IK

Adam 1900, s. 36, 138; Gracová 1992, s. 10; Bojková 2007, s. 61.

Baštyka

Obřadní pečivo z jednoduchého kynutého těsta. Sloužilo jako poklice na mísu se svatebními koláči, kterou přinášel na konci svatební hostiny družba. *Baštyka* měla značně vypouklý tvar, průměr až 30 cm. Pekla se na speciální formě, povrch byl zdoben různými symbolickými tvary ze stejného těsta – růžičkami, lístky, větvičkami, věnečky, srdíčky, miminky apod. Na povrchu *baštyky* byly obvykle umístěny speciální růžice na svíčky, po upečení se do nich zasouvaly vysoké tenké svíce, které se před servírováním rozžínaly. *Baštyka*, s možnou psanou formou *baštika*, byla nesena při hostině jako

významná součást svatebního rituálu. Současné byly pronášeny speciální průpovídky a zpívány speciální popěvky. Typickým regionem bylo zejména Sedlčansko. Dnes se pokrm již nepřipravuje. NM



Baštyka © archiv SU

Lego 1898, 129–132;
Habustová – Veselská
2004, s. 24; Bouček
2007, s. 377; ČT – Pečení
na neděli; terénní a do-
tazníková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Sedlčan-
sko 2020–2021.

Becoky

Ve vodě uvařené velké fazole, podávané samotné nebo jen mírně pomaštěné sádlem, s čerstvým nebo kyselým mlékem. Pro svou sytost, levnost a jednoduchou přípravu patřily mezi časté pokrmy zvláště v dělnických rodinách na Ostravsku a Karvinsku. Pro vylepšení se kdysi uvařené fazole sypaly podle možností na másle osmahnutou strouhankou. V současnosti se pokrm v původní podobě nepřipravuje, nářeční termín *becoki* či *becoky* se na Těšínsku a Ostravsku používá pouze pro označení velkoplodých fazolí.

IK



Becoky © SU

Szymanderska 1978,
s. 562; Kadłubiec 2002,
s. 31; Vašák 2013, s. 91;
Przymusiła – Świtała-
Trybek 2021, s. 77.

Béleše I

Tradiční pečivo z kynutého těsta, připravované na Hané, ale i v jiných regionech. Kousky vykrojené z kynutého těsta ve tvaru menších kulatých placek se opékaly na



Forma na béleše © SZM

zvláštní železné plotýnce podobné lívanečku, zvané *bélešník* či *bálešník*, přímo na sporáku, později na omastku na pánvi nebo na plechu v troubě. Z obou stran opečené placky byly podávány prázdné jako příkrm k → *omáčkám* či → *polévkám*, nebo nasladko omaštěné máslem, posypané mákem, cukrem, pomazané rozmíchaným tvarohem či povidly, pokapané smetanou nebo řepným sirupem. Na Hanáckém Slovácku se podávaly nejen omaštěné s perníkem, ale také s *tvarůžkem*. Na Uherskohradištsku se plnily povidly, po upečení namáčely v mléce a obalily v perníku a cukru. Někdy se plnily zbytky uzeného masa, nebo zelím → *zelníky*. Známý také jako → *báleše* nebo *frolíani*. Ve větší míře se pekly pro chasu o zních. Dnes na Hané vymizely.

KVy

Lenoch 1998, s. 70; Úlehlová-Tilschová 2000, s. 377–378; Hošková 2011, s. 29; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 223, 328, 329, 414, 416.

Béleše II

Pokrm z kynutého těsta typický pro Valašsko, označovaný také, podobně jako na Slovácku, → *báleše*. V horských a podhorských oblastech Valašska, na moravsko-uherském (slovenském) pomezí, se těsto zadělávalo z tmavé mouky s vodou a trochou omastku. Vykrajovaly se z něj poté menší kusy, z nichž se přímo v dlaních uplácaly nepravidelné placky, které se poté nasucho po obou stranách opékaly: po starodávnu přímo na otevřeném ohni, na plechu položeném na kovové trojnožce, později na plotně, ve městech dokonce na pánvi. Na Rožnovsku se proto pokrmu říkalo rovněž *opékance*. Původně se jednalo o postní páteční jídlo; suché *béleše* se mohly konzumovat samostatně, příkusovaly se k polévce, jedly se jako příloha k zelí a → *omáčkám* nebo ke kávě. Po upečení se mohly také zvlácnit teplým mlékem. Jednotlivě se v něm okouपालy a hned mazaly sádlem, v zámožnějších rodinách máslem. Anebo se kladly v míse na sebe, aby se udržely teplé, a mlékem se nakonec přelily všechny najednou. Postupem času se měnily v samostatný sladký pokrm, když se sypaly tvarohem či přelévaly kyselou smetanou. Někdy se *béleše* mazaly povidly, případně ochutily cukrem se skořicí, a kladly dva a dva na sebe. *Zešúlat sa* čili stočit se mohly i do trubičky, podobně jako → *palačinky*. Tento způsob úpravy *bélešů* je doložený už koncem 19. století. Na Valašsku se *béleše* běžně konzumovaly ještě v polovině 20. století, kdy se už do těsta někdy přidávaly i rozmačkané vařené brambory. V současnosti se v domácnostech *béleše* připravují už jen příležitostně jako moučník, ve stravovacích zařízeních nejsou v nabídce.

IK – JS

Václavěk 1892, s. 572; Kramoliš 1946, s. 132; Štika 1980, s. 54–55; Štika 1997, s. 49; Habustová – Veselská 2004, s. 63, 143; Habustová 2010, s. 53.

Hošková 1997, s. 18; Grůzová 1998, s. 68; Kršková 1998, s. 27; Pachtová 1998, s. 75; Grůzová 2008; Hošková 2011, s. 72–73, 74–75; Poláchová 2014, s. 109–110; Hošková – Chalupová 2015, s. 94; terénní šetření a orální výpovědi, Haná 2020–2022.

Hajný 1912,
s. 311.

Beneše

Tradiční pečivo připravované na Hané z litého řidšího těsta vymíchaného z mléka, vajec, mouky, cukru a soli. Pamětnice k jejich přípravě dodává, „*čem víc vajec, tém bele lepší*“. Těsto se nalévalo do vymazaných a vyhřátých formiček různých tvarů (bábovičky, zvířátka, srdíčka, rohlíčky apod.) nebo do speciální kameninové formy – *benešníku*. Forma se často mezi sousedy půjčovala. Pekly se v troubě, hotové sypaly cukrem. Podobným způsobem byly na Hané připravovány → *lety bochetke*, označované i jako *svitek*. Obdobné pečivo se peklo i na Slovácku – *báleše, béleše*. Starší hospodyně – ty, které doma mají formu, je ještě občas pečou.

KVy

Bezinková kaše

Sladký lidový pokrm z Polabí připravovaný ze zralých plodů hojně rozšířeného černého bezu. Posbírané bezinky se nechaly den nebo dva odležet, poté se jednotlivé bobule othaly a rozvařily. Rozvařené se procedily, získaná šťáva se osladila, přidal se do ní rozstrouhaný perník, podle možnosti i kousek másla a vše se znovu povařilo do zhoustnutí. K hotové kaši se přikusoval chleba, případně se v ní namáčel. V současnosti se jedná o zapomenutý pokrm.

RD

Bezové koblihy → kosmatice

Bigos

Zelný pokrm z Těšínska, Ostravska a dalších slezských oblastí připravovaný pod vlivem polských vzorů. V chudobných rodinách se kdysi dělal v podobě ohřáté vody z kysaného zelí, k níž se přikusoval → *chléb* nebo brambory. V lepším případě se jednalo o poněkud bohatší pokrm z uvařených brambor zahuštěných moučnou zásmazkou a zalitých *zielňačkum*, tedy zelným nálevem. Častěji je na Těšínsku *bigos*, jinak také zvaný *bigoš* či *bigus*, doložený jako hustší pokrm s podílem zelí, a to hned v několika různých variantách: například jako bezmasá → *zelná polévka*, v podhorských oblastech



Bigos slezský © SU

s přidáním hub, dále zadělávaná *zelná polévka* s uzeným masem anebo „*gynsto polyfka, žymjoki nakrote, zeli, marekuje, teš kyns mjunsa, všycko dokupy*“, tedy hustá → *polévka* z brambor, mrkve a kousků masa. *Bigos* se ale na Těšínsku mohlo říkat jakékoli husté polévce s přídavkem zelí nebo zeleniny, jak dosvědčila pamětnice, když ohodnotila zasmažené jídlo s množstvím zeleniny, brambor a česneku slovy, že to byl „*taki bigus, co gdo měl na zahradce, to tam dal*“. Na Opavsku se v 19. století připravovalo vepřové maso vařené v zelí, pojmenované *polské maso*; vzdáleně připomínalo právě *bigos*. Také v německých oblastech Dolního a Horního Slezska se před druhou světovou válkou označovalo názvem *Bigusch* vepřové maso, někdy doplněné uzeným, dušené v kysaném zelí. Na Ostravsku a Karvinsku *bigos* zdomácněl v souvislosti s rozvojem průmyslové výroby po polovině 19. století, kdy sem přicházela početná migrace z Haliče. Vařil se obvykle v podobě husté *polévky* s kysaným, někdy i hlávkovým zelím, masem či klobásou a jinými ingrediencemi.

Bigos se stal v uvedených regionech v průběhu doby velmi oblíbeným jídlem, ať už se pod tímto názvem myslelo cokoli. Postup jeho přípravy a konkrétní suroviny se individuálně velmi lišily, společným jmenovatelem zůstávalo zelí. V československém socialistickém veřejném stravování bylo možno se setkat například s *hornoslezským bigosem* (zapečeným pokrmem z vrstev brambor, zelí, pečeného masa a dalších přídatků) či *těšínským bigusem* (pokrmem ze zahuštěného uzeného vývaru s kysaným zelím a krájeným uzeným masem, zjemněného smetanou, podávaným s brambory). Pod pojmem *slezský bigos* se v současné české gastronomii a na kulinářských serverech prezentuje *polévka* ze směsi různých druhů masa a uzenin, se zelím, sušenými švestkami, dokonce rajsčným protlakem nebo paprikou.

Název uvedených variantních pokrmů odkazuje na polsko-litevský *bigos*, doložený koncem 16. století jako označení pro huspeninu ze sekaného masa. Ve smyslu jídla z masa vařeného v zelí je poprvé zmiňován ve Slezsku, v soudních knihách města Tarnovice roku 1675, v polských pramenech až koncem 18. století. Odborníky na dějiny stravování bývá řazen mezi *slovanské kyselice*, podobně jako → *kapušňok*. V Polsku, odkud pokrm pochází, je *bigos* stále živý; jedná se o velmi chutnou hustou směs připravovanou z dušeného hlávkového i kysaného zelí, masa a klobásy, ochucenou bobkovým listem, novým kořením a dalšími ingrediencemi, vařenou podle individuálních rodinných receptů. *Bigos śląski*, tedy *slezský bigos*, ve smyslu hustého jídla z kysaného zelí, vepřového masa, malých *klusů* čili knedlíčků a koření je od roku 2008 na seznamu tradičních pokrmů Slezského vojvodství. *Bigos wielkopolski*, tedy *velkopolský bigos*, dělaný ze zelí, vícero druhů masa, klobásy, hub, sušených švestek, ochucený česnekem je od roku 2009 zapsán na seznam tradičních pokrmů Velkopolského vojvodství. IK

Bílé rukávce

→ *Polévka* z kysaného zelí, s přidáním mléka, připomínaná na Kravařsku. Pojmenování bylo odvozeno od vzhledu zelných třásní v polévce, užívalo se zejména v okolí Bernartic. Jinde se pokrmu říkalo prostě → *zelná* anebo *bílá polévka*. Z obou pojmenování je zřejmý vzájemný vliv stravování Kravařska se sousedním Valašskem. Tam se totiž vařila *bílá* → *kyselica*, označovaná také *roztrhané* nebo *roztrěpené rukávce*. Pokud se na Kravařsku vařily spolu se zelím v mléce i brambory krájené na plátky nebo kostky, mohlo se jí údajně místně v nedávné době říkat *cacarda*. Toto pojmenování je známé hlavně ze středních Čech. Vyloučit nelze příchod tohoto názvu na moravsko-slezské pomezí až s poválečným transferem obyvatel. Dnes se sice bílé *zelné polévky* v domácnostech i veřejném stravování vaří, technologie přípravy je ale odlišná a sladká či kysaná smetana se přidává až těsně před dokončením pokrmu. Původní variantu lze považovat spíše za překonanou, uchovávanou v individuální paměti. IK – RŽ

Vyhlídal 1895, s. 447; Pozůstalost V. Hauera (před 1906); Zibr 1914, s. 93–94; Robek 1955, s. 110; 100 +10 receptů 1978, s. 50, 62; Gracová 1992, s. 11; Bańkowski 2000, s. 51; Raak 2003, s. 39; Bojková 2007, s. 33 (pamětnické výpovědi); Czerniecki 2012, s. 182; Przymusiła – Światała-Trybek 2021, s. 89; Akta miasta Tarnowskie Góry (1667–1675).

Kott 1887–5, s. 1110; Štika 1980 (Habustová – terénní sběry, s. 4); Raak 2003, s. 17; Mapování tradic (2014), nestr.; Štika 2018, s. 164.

Biola polyfka

→ *Polévka* z vývaru z uzeného masa, s přidáním mléka nebo smetany, zahuštěná moukou nebo krupicí, připravovaná v gorolských domácnostech na Těšínsku. Pojíдалa se kdysi s bramborem, při svátečních příležitostech s *nuglami* (nudlemi) nebo s *galuszkami* (malými moučnými knedlíčky) a s nasekanou pažitkou. Polévka, místně také zvaná *biala polewka*, se vařila obvykle sezónně, bylo-li k dispozici uzené maso ze zabíjačky. Dnes se uchovává spíše jen v paměti. Podobná *polévka* se připravovala také v jiných oblastech Těšínska a říkalo se jí → *zalyvajka*, stejně jako na Opavsku, kde se označovala → *ludzena*.

IK



Biola polyfka © SU

Szromba-Rysowa 1978,
s. 72, 117; Kadłubiec
2002, s. 31; Bojková 2007,
s. 32; Vašák 2013, s. 67;
Przymusiła – Świtała-
Trybek 2021, s. 77.

Blbouny

Tradiční lidový pokrm ze skupiny plněných → *ovocných knedlíků* připravovaných napříč českými zeměmi, pod názvem *blbouny* rozšířený v Krkonoších a Podkrkonoší. Obvykle hodně velké, připravené z jednoduchého kynutého těsta (mouka, vejce, mléko, kvasnice), plněné ovocem, většinou borůvkami, vařené ve vodě, někdy také na páře,



Blbouny © SU

poté omaštěné, sypané cukrem, případně strouhaným tvarohem. Běžný, sytý a levný pokrm, v období dozrávání borůvek velmi častý. Název pravděpodobně odkazuje na snadnost přípravy. V dalších regionech se *ovocné knedlíky* plní téměř jakýmkoliv ovocem, v zimním období pak povidly a jsou známy rovněž pod regionálními názvy, například → *gule*, *guliváry*, *obálky*, → *varhule*, v německých oblastech například *Hofeklöbel*, *Zwetschken*, *Marillenknödel* apod.

Pokrm pod názvem *blbouny/blbouni* je rozšířen i v jiných částech Čech, bývá však poněkud jiného charakteru. V jihočeských regionech se pod tímto názvem připravuje v podobě neplněných kynutých knedlíků vařených na páře. Podávají se jako příloha, nejčastěji k houbové → *omáče*. V západočeských regionech mají podobu bramborových knedlíků, plněných obvykle uzeným masem.

V současnosti jsou ve sladké i slané podobě stále živým pokrmem, připravují se v domácnostech, jsou v nabídce gastronomických zařízení i k dostání jako polotovar v běžné obchodní síti.

IK – RD – NM

Bobáky

Pečené buchtíčky z kynutého těsta namáčené v mléce, připravované koncem 19. století na Hlučínsku i v dalších slezských regionech. Na Vánoce, ale i při jiných příležitostech se plnily nádivkou z máku a mazaly medem. Říkalo se jim také *bobelky* či *papučky*, někde *punčky*, → *pupáky* apod. Posledním názvem, *pupáky*, se ovšem ve Slezsku místně označovaly také knedlíky se švestkami. Podobné pečivo se dělalo i jinde, třeba na Horácku pod názvem → *peciválky*.

IK – RŽ

Bobále

Tradiční lidové pečivo ze Slovácka, zejména Moravských Kopanic. Podlouhlé buchtíčky původně pečené v chlebové peci se připravovaly z jednoduchého těsta z bílé mouky a vody, před sázením do pece se obalovaly moukou. Po upečení se zalily uvařeným mlékem, přebytečné se slilo, *bobále* se omastily a posypaly mletým mákem s cukrem. V období sezónních prací se nosily pomocníkům na pole, pekly se ale rovněž ve vánočním období. Na Slovácku byly obecně rozšířené pod názvem → *pupáky*, někdy také → *bobáky*.

RD

Bochte

Tradiční kynuté moučné pečivo z Hané, které se v domácnostech pravidelně dělalo i třikrát týdně. *Bochte*, někdy zvané i *vdolke*, se podávaly jako postní jídlo, také k nedělní snídani, svačině, obvykle s mlékem nebo kávou. „*V nedělô nebêlê bôchtê hlavní jídlo a dělâlê se kôlaty.*“ Dle možnosti hospodyně se pekly *syrňáky* posypané na povrchu sýrem, *trnčáky* pomazané povidly, *nadívaňáky* se sýrovou náplní. K plnění se využívalo také sezónní ovoce, například jahody, maliny, ostružiny, třešně nebo rybíz. Mohly se péci rovněž neplněné. *Bochte* byly známy také pod názvy *bochetke*, *trojačke*, *taške*.

KVy

Bol

Podomácku připravovaný alkoholický nápoj, oblíbený v 19. století na Hlučínsku a v přilehlých oblastech Pruského Slezska. Jednalo se o svařené víno, z poloviny bílé a z poloviny červené, dochucené šťávou z citrusových plodů, pomerančů, citronů nebo obojího. Podle popisu nápoj připomínal punč.

IK

Bosáky

Tradiční → *knedlíky* typické pro jihočeské regiony Doudlebsko, Blata a Kozácko. Připravovaly se ze syrových a vařených strouhaných brambor, do nichž se nepřidávalo ani vejce, ani mouka, pouze trocha soli. Kulaté *knedlíky* o velikosti cca 6 cm se vařily v osolené

Václavík 1930, s. 137; Vojtíšek 1947, s. 197–198; Uhlíř 1959, s. 261; Zrůbek 1971, s. 139; Vaněk 2011, s. 155; Galbičková 2013, s. 33; Pospěchová 2013, s. 167; Šárková 2021, s. 82–83; terénní šetření Krkonoše, Podkrkonoší 2021–2022; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Plzeňsko 2020–2021.

Vyhlídal 1895, s. 499; Kott 1896, s. 19; Vyhlídal 1900, s. 203.

Kott 1901, s. 15; Náš jídelníček 1977, č. 5, s. 17.

Stržínková 1906, s. 418; Herben 1925, s. 226; O hanáckých vdolkách 1908, s. 138–144; Vyhlídal 1912, s. 33; Kršková 1998, s. 27; Lenoč 1998, s. 70; Pachtová 1998, s. 75; Skarupský 1998, s. 32; Dokoupilová 2011, s. 25.

Vyhlídal 1895, s. 446.

vodě, po vyjmutí se natrhly vidličkou, aby došlo k *vydýchání*. Na Blatech se v létě také plnily ovocem, zejména švestkami. Jiné varianty názvu zahrnovaly například → *drbáky*, *drbance*, *drbané knedlíky*, *míšence*, *chlupaté knedlíky*, *basáky*, na Chebsku historicky *Glitscha*. Na Plzeňsku se *bosáky* místy připravovaly pouze ze strouhaných syrových brambor, do kterých se přidala mouka a vejce; pak byly častěji označovány *chlupaté knedlíky*, popřípadě → *modráky*. Pokrm byl dříve jednou ze základních složek lidové kuchyně, podával se hlavně k pečení, uzenému masu a zeli, řidčeji též k → *omáčkám*, také samostatně se smaženou cibulkou či opraženou slaninou. Zbylé *knedlíky* se často zpracovávaly do dalších pokrmů, například opečené → *knedlíky s vejci*. Název *bosáky* pro bramborové *knedlíky* se v západočeských i jihočeských oblastech stále používá, jsou oblíbenou a častou součástí domácí kuchyně i veřejného stravování. NM



Bosáky © VŠH

Vojtíšek 1947, s. 197–198;
Robek a kol. 1987, s. 69;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 88; Kumperová 1992,
s. 11–12; Nejdřl 2010,
s. 66; Šimánek 2021,
s. 47; terénní a dotaz-
níková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko,
Plzeňsko 2020–2021.

Boží milosti

Křupavé obřadní pečivo připravované dříve z tenkého nekynutého těsta na venkově i ve městech. Vykrajovalo se do různých tvarů – prokrajovaných čtverečků nebo ob-



Boží milosti ve tvaru zaječích oušek © SU

délníků, trojúhelníků, hřebínků, někde i *zaječích oušek*, často s otvorem nebo zářezem umožňujícím jejich zavěšení – a smažilo se ve velkém množství omastku, obvykle sádla. Nejčastěji se *boží milosti*, někde označované pro svou charakteristickou vlastnost také → *křehotiny* či *křupance*, jinde → *mrvané* nebo *paprčky*, dělávaly v závěru zimy o masopustu anebo o Velikonocích, přesně na Velikonoční pondělí. Někde bývalo zvykem zavěšovat je na obřadní svatební koláče nebo dožínkové snopy. Obdarovávaly se jimi také rodičky v šestinedělí. Pokud se *boží milosti* uprostřed vykrajovaly, navlékaly se pak vypíchaná kolečka či hvězdičky na nit a darovaly dětem, anebo se místně používaly jako ozdoba třeba na svatební koláč. Recepty na *boží milosti* se předávaly z generace na generaci, vzhledem k jejich oblíbě a symbolice se objevují i v mnoha kuchařských knihách směřujících k různorodým čtenářům a čtenářkám. Tradice smažení *božích milostí*, známých už ve středověku, byla tak silná, že předpisy na ně – s originálním názvem – byly zařazeny dokonce i do příruček vycházejících v 50. letech 20. století. *Boží milosti* zůstávají v individuální i kolektivní paměti, v současnosti se ale v domácnostech smaží spíše výjimečně. Ožívají při různých kulturních slavnostech a tematických prezentacích. IK

Rettigová 1826, s. 74; Bartoš 1895, s. 470, 472; Kejřová 1923, s. 123; Hrubá a kol. 1959, s. 401–402; Brouček – Jeřábek 2007, s. 656; Tyllner (ed.) 2014, s. 241; terénní šetření a orální výpovědi Podhorácko, Opavsko, Hlučínsko, Těšínsko 2019–2021.

Brabec

Zabíjačkový pokrm z Podyjí, při jehož přípravě se zužitkovaly odřezky masa vzniklé při porcování vepře a přípravě jiných specialit. Kousky syrového masa se vložily do pekáče, osolily, zasypaly kmínem a pekly. *Brabec* se mohl podávat se zelím a chlebem ještě v den zabíjačky anebo při nedělní zabíjačkové hostině pro známé a členy rodiny. Jedná se o předobraz moderního pokrmu zvaného *moravský vrabec*. Na rozdíl od současné nabídky gastronomických zařízení a tvrzení kuchařských serverů, že se jedná o tučnější kousky vepřového masa pečené s kmínem a česnekem, dobové informace a publikované výpovědi pamětníků jednoznačně vypovídají o tom, že *brabec* se s česnekem naopak připravovat neměl. IK

Hrubá a kol. 1959, s. 81–82; Mačuda 2015, s. 80; makova-panenka.cz (2019); orální výpovědi Podhorácko, Znojemska 2019–2021.

Bramborová buchta → báb

Bramborové lívance → vohejbák, → cmunda

Bramborové placky

Tradiční bramborový pokrm rozšířený napříč českými zeměmi. Placky připravené z bramborového těsta, pečené na sucho na plotně, poté maštěné, anebo smažené na



Bramborový placek © SU

Janků-Sandtnerová 1946, s. 189; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 356; Ůlehlová-Tilschová 1970, s. 159–160; Ůlehlová-Tilschová 2011, s. 180, 367–369; Tyllner (ed.) 2014, s. 250; terénní šetření a orální výpovědi napříč regiony českých zemí 2019–2021.

omastku, případně pečené na pekáči v troubě. Podávané jako samostatný pokrm; naslano i nasladko. Běžný každodenní pokrm, připravovaný od 1. poloviny 19. století ze surovin dostupných v téměř každé domácnosti. *Bramborové placky* nesly regionálně i místně nejrozšířenější označení: *bramboráky*, → *cmunda*, *hanušky*, → *kramfleky*, → *pekáče*, → *pokroutky*, → *stryki*, → *vopelky*, → *vošouchy*, německy také → *Getzen*, → *kouřící děvče* (*Rauchermaad*) ad. Původně se jednalo o součást lidového stravování. V kuchařských knihách se *bramborové placky* objevují až kolem poloviny 20. století, kdy začaly prvky venkovského stravování pronikat do běžného jídelníčku. V současnosti živý pokrm, připravovaný v domácnostech obvykle jako rychlé hlavní jídlo. V nabídce gastronomických zařízení zaujímá často roli přílohy k masitému pokrmu. *Bramborové placky* připravené podle tradičních receptů bývají prezentovány na folklorních slavnostech a festivalech.

IK – RD

Bramborový guláš

Levnější a na přípravu jednodušší varianta → *guláše*, oblíbená kdysi zejména v sociálně slabších městských domácnostech, v poválečném období pak všeobecně rozšířená jako pokrm pro všední stravování. Zařazení mezi *guláše* není ve skutečnosti zcela opodstatněné, s pomalu dušeným masovým ragú jej spojuje jen použití hlavního dochucovadla – mleté červené papriky.

Základem *bramborového guláše* byly brambory krájené na plátky, které se povařily na cibuli osmahlé na sádle, zalily vodou a ochutily mletou paprikou, kmínem, někdy majoránkou nebo česnekem. Po změknutí se vývar zahustil moučnou zásmazkou a po jídle s chlebem. Celkovým charakterem odpovídal spíše husté → *polévce* než dušenému pokrmu. V této podobě jej představila ve své *Dělnické kuchaře* z roku 1923 hned dvěma recepty Anuše Kejřová, v jednom z nich připomněla možnost doplnit jídlo párkem.

V některých starších receptech se doporučovalo ozvláštnit *bramborový guláš* trochou škvarků, postupem času se spíše přidával na kostky krájený špekáček, párek nebo levnější salám, který se v husté směsi krátce podusil. Pokrm se v takovém případě označoval také *buřtguláš* či *vuřtguláš*.

V domácím stravování je *bramborový guláš* zejména u střední a starší generace stále oblíbený. Ve veřejném stravování se obvykle nepřipravuje, tam je poměrně běžná *gulášová polévka* s bramborem a kousky méně kvalitního hovězího masa. Výjimkou ale nebývá ani přidání krájené uzeniny.

IK

Kejřová 1905, s. 39; Kejřová 1923, s. 71; Janků-Sandtnerová 1928, s. 9, 189; Novák – Makarius 1953, s. 258; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 351; Receptury 1979, s. 38, 345.



Bramborový guláš © SU

Bramborový knedlík

Oblíbený pokrm tradiční české kuchyně, prosazující se od počátku 19. století v jídelníčku v zásadě všech sociálních vrstev. Navzdory tomu, že byly brambory, a také *bramborové knedlíky*, považovány spíše za typickou součást stravování venkovských a dělnických vrstev, vařily se i v noblesnějším prostředí. Nejstarší recept na *bramborové knedlíky* neboli *Erdäpfelknödel* byl u nás publikován v roce 1805 a na tehdejší i dnešní poměry se jednalo o vskutku lahodný pokrm. → *Knedlíky* se totiž připravovaly z půl kilogramu vařených nastrouhaných brambor, čtvrt kilogramu másla, 8 vajec, trochy strouhanky a jemné mouky. Dochucovaly se sekanou petrželovou natí a cibulkou, zavařovaly se v masovém vývaru. Autorka receptu Marie Anna Neudeckerová tyto knedlíky dělávala pro hosty svých pohostinství v nově založených Františkových Lázních a posléze v Hamrníkách u Mariánských Lázní. Později Neudeckerová recept sama upravila tak, že se do těsta přidávalo menší množství vajec i másla, aby lépe vyhovovalo poměrům v běžných domácnostech. Přesto zůstaly *bramborové knedlíky* z vařených brambor, zvláště masem nebo sádlem a vejci, po celé 19. a 1. polovinu 20. století doménou měšťanské kuchyně.

Bramborové knedlíky se uplatnily i v lidovém stravování. Sociální reformátor Benjamin Thompson, hrabě z Rumfordu, svého času ve službách Josefa II., sice doporučoval připravovat z vařených brambor smíchaných s vodou a obyčejnou moukou knedlíky rovněž pro chudinu, v českých zemích se ale v sociálně slabších rodinách dlouhodobě uplatnily hlavně knedlíky ze syrových brambor. Nastrouhané se smíchaly s žitnou, někdy dokonce jen ovesnou moukou, podle možností se doplnily vejcem a vymíchaly v hutnou směs, které rychlá oxidace dodala tmavou, namodralou či nazelenalou barvu. Říkalo se jim proto také → *modráky*, *gräina Kniala* (*zelené knedlíky*) nebo *černé knedle*. Vařily se obvykle kulaté či nepravidelného tvaru, bramborový škrob způsobil jejich slizký vzhled. Odtud vzniklo jejich místní označení *klouzáky* nebo → *bosáky*. Obvykle tuhé *bramborové knedlíky* se pojídaly samotné, jen omaštěné, nebo také nasladko s povídky či spařeným mákem. Jako příloha se podávaly k omáčce nebo nějakému masovému pokrmu, přikrsovaly se také k → *polévce*.

Příprava *bramborových knedlíků*, kterým se kvůli čouhajícím střapcům strouhaných brambor říkalo *chlupaté knedlíky*, byla v domácnostech tak běžná, že se ze starší doby dochovaly popisy jejich přípravy jen zřídka. V tištěných kuchařských knihách, zaměřených hlavně na měšťanskou zámožnější kuchyni, se začaly recepty na *knedlíky* ze



Bramborový knedlík podle A. M. Neudeckerové © SU

Neudeckerin 1805, s. 29–30; Spolek Domácnost 1897, s. 242–243; Kejřová 1905, s. 54, 64; Janků-Sandtnerová 1928, s. 134–135; Hrubá a kol. 1959, s. 359–360; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 354, 371–372; Dítěrtová 2009, průběžně; Vaněk – Vaňková 2016, s. 570–571, 574.

syrových brambor objevovat až koncem 19. století; většinou se jednalo o příručky pro žákyň hospodyňských škol, pocházející často z venkova a dělnického prostředí. V pozdějších publikacích už většinou nalezneme předpisy na *knedlíky* jak z vařených, tak syrových brambor, někdy i z jejich kombinace, dokonce s přidáním kvasnic, a to i v několika variantách. V současnosti se *bramborové knedlíky* připravují na oba způsoby, záleží spíše na rodinných zvyklostech nebo chuti konzumentů. IK

Bramborový salát

Oblíbený pokrm české kuchyně, považovaný spolu se → *smaženým kaprem* za nedílnou součást štedrovečerního menu. Konzumuje se běžně i během roku jako příloha ke smaženým masům, samostatně například ke svačině či večeři.

První vlaštovkou mezi *bramborovými saláty* byl *salát zemčatový se slanečkem*, publikovaný Magdalenou Dobromilou Rettigovou roku 1826. Doporučovala jej připravit z několika vrstev vařených, loupáných a na plátky krájených brambor, prolévaných směsí umíchanou z nadrobno krájených míšeňských jablíček, mlíčí ze slanečka, oleje a octa. Na stůl se servíroval v míse obložený vaječnými žloutky a bílky, červenou řepou a sleděm krájeným na kousky. *Bramborový salát* s majonézou představil zřejmě jako první hoteliér a restaurátér Karel Šroubek v reklamním receptáři z roku 1911 pro návštěvníky své restaurace na nároží Václavského náměstí a Mariánské (dnes Opletalovy) ulice v Praze. Tvořen byl na plátky krájenými osolenými bramborami, nejlépe rohlíčky, smíchanými s nasekanou cibulkou a majonézou; pikantní chuť mu měla dodat trocha octa. Nejlépe chutnal údajně odleželý.

Marie Janků-Sandtnerová zařadila do své *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* z poloviny 20. let 20. století hned tři recepty na *bramborový salát*, které lze považovat za předobraz současných variant tohoto pokrmu. První, chuťově výrazný, přesto surovinově jednoduchý a dostupný domácnostem všech sociálních vrstev, sestával z vařených brambor krájených na plátky, proložených sekanou cibulí a zalitých osoleným a opepřeným masovým vývarem s trochou oleje. Základem druhého *salátu* byly na kostičky nakrájené brambory smíchané s majonézou, krájeným jablkem a vejcem, dochucené cibulkou, slanečkem a kapary. Poslední ze Sandtnerovou prezentovaných *salátů* byl surovinově nejpestřejší: krájené brambory se smíchaly s dušeným, na kousky krájeným celerem a bílými fazolkami, pak s krájeným uherským salámem a uzeným masem, kyselou okurkou, jablkem a vařeným vaječným bílkem; na pikantnosti salátu dodal slaneček a kapary. Poslední dvě suroviny



Bramborový salát podle Sandtnerové © SU



Bramborový salát podle Šroubka © SU



Bramborový salát s majonézou podle Šroubka © SU

jmenované v receptech na bohatší *saláty* – slaneček a kapary – byly typickým prvkem vrcholné podunajské měšťanské kuchyně dozívající v meziválečném období. Posléze se z běžného užívání v našem stravování nadlouho vytratily.

Dnes je v domácnostech i gastronomických zařízeních nejobvyklejší *salát* v podobě, kterou zaznamenáváme po druhé světové válce. Skládá se z nadrobno krájených brambor s některou z příměsí, například krájené kořenové zeleniny, sterilovaných okurek, hrášku či cibule, dochucený majonézou. Stále oblíbenější je *bramborový salát* bez majonézy, jen z brambor, kyselé okurky či jiné zeleniny, ochucený octem, solí, případně cukrem. Jedná se o variantu *vídeňského salátu* připravovaného z plátků ve slupce vařených brambor, nasekané červené cibulky, se sladkokyselým nálevem nejlépe s přidávkou masového vývaru, zakápnutý olejem. Dříve býval obvyklý i v příhraničních oblastech Čech, obývaných německým obyvatelstvem, dodnes se tam někdy označuje jako *němec-ký bramborový salát* neboli *Kartoffelsalat*.

IK

Rettigová 1826, s. 82;
Šroubek 1911, s. 101; Jan-
ků-Sandtnerová 1928,
s. 158–159; Hrubá –
Raboch a kol. 1967,
s. 440–442; Vaněk –
Vaňková 2016, s. 146, 148;
Vaněk – Vaňková 2016,
s. 112; Fatková –
Königsmarková –
Šlehoferová 2019, s. 165;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi
napříč regiony českých
zemí 2020–2021.

Brambory s mundurem

Označení pro zřejmě nejstarší způsob přípravy a podávání brambor od jejich zdomácnění v českých zemích na sklonku 18. a během 1. poloviny 19. století. Neloupané vařené brambory, jejichž slupka vařením ztmavla a připomínala oblek či uniformu – odtud *brambory v munduře*, se na stůl předkládaly ve společné míse. Jednotliví strávníci si je brali rukou, loupali (anebo taky ne) a přikusovali k zelí, → *omáčce* či → *polévce*, k večeři jídávali *jen tak* s trochou soli, tvarohu nebo třeba škvarků. Uvedené označení *brambory v munduře* bylo rozšířené například na Horácku, říkalo se jim také *v mundurku*, *na loupáčku*, *na šupačku* anebo také *jabka na šup*. Dnes se s neloupanými vařenými bramborami v roli přílohy můžeme setkat v restauracích s nabídkou moderních pokrmů, jedná se spíše o projev stylové gastronomie, případně propagaci zdravého stravování.

IK – JSob

Pittnerová 1892, s. 73;
Kopáč 1925, s. 289, 291;
Křížová-Zelená 2013,
s. 4; terénní šetření,
orální výpovědi Čes-
komoravská vrchovina
2021.

Brdlajs

Lidový pokrm běžně rozšířený na Kozácku, ale také například na Šumavě, v Pošumaví, na Chodsku, Plzeňsku či Tachovsku. Pekl se z kynutého těsta s přidáním strouhaných vařených brambor ve vyšším, sádlem vymaštěném a moukou vysypaném pekáčku. Těsto se dochucovalo česnekem a majoránkou, sádlem, často se přidávalo nakrájené uzené maso. Někdy se *brdlajs* pekl také ve formě menších buchet pomazaných sádlem a narovnaných do pekáčku. Pokrm byl známý pod mnoha dalšími lokálními názvy, například → *bác*, *báč*, *bacán*, → *hluchec*, → *kocmout*, → *trepek*. Pokrm se v minulosti připravoval jako náhrada chleba, přikusoval se k → *polévkám*, → *omáčkám*, → *kysanému zelí* apod., pojídal se také jako sytý samostatný pokrm například s podmáslím.

NM

Kozák 1896, s. 477–478;
Benetka 1901, s. 235–236;
Lábek 1930, s. 254–287;
Turek 1932, s. 54; Vojtíšek
1947, s. 197–198; Bělohla-
vek a kol. 1990, s. 88;
Kumperová 1992, s. 9–10;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi;
projektová sbírka recep-
tů Plzeňsko, Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko,
Tachovsko 2020–2021.

Brotka

Starobylá → *polévka* připravovaná na Hlučínsku ze starého chleba zalitého horkou vodou, trochu maštěná a ochucená česnekem. Označení je odvozeno z německého *Brot* čili chléb, respektive *Brotsuppe* tedy chlebová *polévka* a odkazuje na místní dialekt zdejších obyvatel, označovaných kdysi Moravci, kombinující češtinu a němčinu. V regionu i okolí se *polévce* říkalo také *vodanka*, → *vodinka*, *vodůvka* a podobně. Skladbou a chutí odpovídá prostě připravené česnekové *polévce*. *Brotka* se dělávala i jinde ve Slezsku, někde i z jablek rozvařených spolu s chlebem, pak se jí říkalo *Apfelbratsuppe*.

IK

Raak 2003, s. 10,
11, 15; Schlossarková
a kol. 2005, s. 37; orální
výpovědi Hlučínsko
2019–2021; dotazníko-
vá šetření Hlučínsko
2018–2020.

Brutfaňok

Typický pečený pokrm slezských domácností, doložený v různých variantách ve venkovském i městském prostředí na Těšínsku, Kravařsku i Opavsku (zde *brutvaňok*). Na *brutfaňok* se zprvu používalo těsto z chlebové mouky (žitné, ječné či smíšené). Vrstva rozprostřená na plech nebo pekáč, v nichž se vkládala do pece, později do trouby, bývala někdy tak tenká, že se *brutfaňok* popisuje jako pečený placek, režný placek. Na Těšínsku se poprvé prokazatelně připomíná roku 1900, bezpochyby se ale jedná o pečivo podstatně starší. V nížinných oblastech, zvláště ve městech, se později pekl ze světlé jemné mouky, ve vyšší vrstvě a pojídal se ke kávě či mléku; říkalo se mu místně → *buchta*. V okolí Těšína se naopak připravoval z nahrubo mleté mouky, říkalo se mu proto *krupičňok*. Na Kravařsku a přilehlém Opavsku se označení *bratvaňok*, *brutvaňak* používalo pro jednoduchý → *koláč* z moučného kynutého těsta pečeného na plechu nebo v pekáči bez pomazání, jen s mastnou cukrovo-moučnou posypkou. Odpovídal tak tradičnímu slezskému pečivu zvanému → *Sträselkucha*. V létě se mohl kynutý *brutvaňok* doplnit ovocem, které se kladlo pod posypku.

Později se začal *brutfaňok*, stejně jako většina dalších pokrmů pro všední stravování, péct ve slezských regionech z brambor, které v horských a podhorských oblastech jako



Brutfaňok © SU

surovina po polovině 19. století zcela převážily. Pekl se pak obvykle z těsta z jemně strouhaných syrových brambor navršených do pekáče nebo na plech ve vyšší vrstvě. Mohl být jen osolený a okořeněný, pak se podával třeba k → *polévce* nebo → *omáče*. Pekl se ale i nasladko. Těsto se v tom případě před pečením pokladlo krájenými švestkami, třešněmi, případně jiným ovocem a po upečení se *brutfaňok* pocukroval a pokapal mlékem nebo smetanou. Na Jablunkovsku se podobnému pokrmu říkalo také → *kubuš* nebo *kuba*, případně → *copa*.

Název byl odvozen od kuchyňského příslušenství, označovaného *brutfaň*, *brutvan*, z německého *Bratpfanne*. Původně se jednalo o plech vkládaný do pece, později o kovový smaltovaný pekáč určený pro pečení v troubě. Všude ve Slezsku byly pro pečení podobných pokrmů také velmi oblíbené nákladnější, ale elegantnější a velmi odolné keramické pekáče vyráběné v Boleslavci (*Bunzlau*).

Nejpozději na sklonku 20. století se *brutfaňok* či *brutvaňok* z bramborového těsta začal z každodenního stravování vytrácet. Dnes je stále živý v paměti místních obyvatel, připravován je ale jen sporadicky. V podobě moučného pečiva s ovocem a posypkou, označovaného často moderně *drobenkový koláč* neboli → *koláč na plech*, je v domácnostech stále oblíbený; příležitostně je k dostání i v obchodní síti a gastronomických podnicích.

IK

Chadřaková 1900, s. 103–104; Vochala 1924, s. 116; Olbrich 1994, s. 27; Těšínsko 1997, s. 183; Bojková 2007, s. 25, 42, 50; Mapování tradic (2014), nestr.; Przymusiąła – Świtała-Trybek 2021, s. 94; projektová terénní šetření, orální výpovědi, Těšínsko, Jablunkovsko, Opavsko 2019–2021.

Bryja

Ovocná → *kaše* nebo → *omáčka*, typická kdysi pro Hlučínsko, Opavsko, Těšínsko i další hornoslezské oblasti. Patřila do skupiny starodávných ovocných → *šalší* s kořený ve středověku, v 19. a 20. století byla běžnou součástí jídelníčku středních a nižších vrstev. V Po-bečví, zahrnujícím i ke Slezsku přiléhající Valašsko a Kravařsko, byly „*vařené a zasmažené stromové jablka a hrušky*“ připomínány už v roce 1826 s tím, že je „*chudí lidé jídají vařené a moukou zaklochtané, bez másla a neb jiné mastnoty*“. Tomuto popisu odpovídala i slezská *bryja*: připravovala se z rozvařeného čerstvého nebo sušeného ovoce, nejčastěji jablek a hrušek, či jejich směsi, zahuštěného záklehtkou čili moukou s vodou. Na Kravařsku se *bryja*, zvaná také *Apfelsuppe*, dělala pouze z jablek, v létě z čerstvých, mimo sezónu sušených. Pokud to materiální možnosti domácnosti dovolily, dochucovaly se tyto *omáčky* cukrem, mlékem nebo smetanou, skořicí apod., často se ale jedly bez dalšího vylepšení. *Bryja* se podávala na Opavsku a Hlučínsku obvykle s → *halečkami* (moučnými nebo



Bryja © SU

bramborovými knedlíky). Na Těšínsku se *bryja* vařila také z jablek či hrušek, častěji ale ze švestek; říkalo se jí pak *šlivula*. Jedly se k ní *žymjoki nebo chlyp*, tedy brambory nebo → *chléb*. Patřila k oblíbeným vánočním pokrmům; připravovala se nejméně týden dopředu, nechala se odležet a pak se pojídala jako jeden ze slavnostních chodů na Štědrý večer. Podobně se na Valašsku dělávala *trnčená máčka*.

Název *bryja* pochází z německého slova *Brei, omáčka*; vnímat v něm můžeme ale i slovo *Brühe* čili vývar, → *kaše*, ale i *břečka*. Oboje asi odpovídalo zkušenosti našich předků. Kdysi totiž bývala *bryja* považována za málo chutný pokrm, který uspokojil jen skromné ženy. Jedna z pamětnic z Hlučínska vzpomínala, že si ji s maminkou vařily jen tehdy, pokud nebyl doma otec. Podobné názory projevovali i jiní narátoři. Na Frýdecku údajně *bryja* nepatřila k nejoblíbenějším jídlům, třebaže jablečná prý nebyla nejhorší; zato ta „ze slívek nebyla prý vůbec dobrá“. Pamětník z Lomné na Těšínsku dokonce prohlásil: „*Ta bryja, to bylo strašně kurefstfo!*“ V německých komunitách na Kravařsku se jí říkalo hanlivě *Äpplplapp*, tedy jablečný blaf. Přesto se *bryja* vařila na Opavsku, Hlučínsku i Těšínsku ještě po polovině 20. století. Dnes je tato *omáčka* známá spíše z vyprávění příslušníků střední a starší generace, v domácnostech se vaří jen výjimečně. V současnosti bývá v regionální zážitkové gastronomii ahistoricky prezentována v bohaté skladbě s čokoládou a mandlemi.

IK

Brynza

Měkký, prosolený a zaležený hrudkový sýr vyrobený z ovčího mléka, typický pro Valašsko, část Těšínska a další podkarpatské oblasti s chovem tak zvaného *horského bydla*, ovcí a koz, a s valašským způsobem hospodaření na salaších. Název zřejmě pochází z rumunského *brânză*, tedy tvaroh. *Brynza* se používala k namazání na chleba a k přípravě a dochucování řady pokrmů, nejčastěji → *polévek*, moučných a bramborových jídel apod. Stará *brynza*, chuťově až ostrá, byla navíc úsporná, neboť ji stačilo dát do pokrmu jen velmi málo, a přesto získal intenzivní chuť. *Brynza* si záhy našla konzumenty i mimo valašská hospodářství. Ceněná byla i urozenými strážníky, jak potvrzují prameny od poloviny 16. století, kdy už byli Valaši na severovýchodní Moravě a jejím pomezí se Slezskem a Uhrami prokazatelně usazeni. *Beskydský sýr* se připomíná na dvoře olomouckého biskupa, který jej obdržel jako součást poddanských dávek. Uctíval jím své hosty a používal jej i jako dar předním moravským šlechticům. *Brynza* byla dokonce

Kott 1887, s. 1081; Bartoš 1895, s. 472; Výchýlál 1895, s. 497; Pozůstalost Václava Hauera (kol. 1906); Vochala 1924, s. 116; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 53–54; Fučíková 1953, s. 67; Bojková 2007, s. 19, 22, 26, 34, 61 (pamětnické výpovědi); Przymusiła – Świtała-Trybek 2021, s. 94, 132–133; terénní a dotazníková šetření Hlučínsko 2018–2019.

pro svou výraznou a u nás nebývalou chuť označována za *valašský parmezán*. Stala se také vynikajícím obchodním artiklem, jak dokládají zprávy z roku 1748 a pak i později o pravidelných dodávkách *brynzy* na trhy konané v Brně, a dokonce ve Vídni. V souvislosti s úpadkem valašského hospodaření během 19. století se produkce nejen *brynzy* významně snížila, nadále ale zůstávala vítanou složkou stravování obyvatel horských a podhorských oblastí Valašska a dílem Těšínska. V oblibě je ostatně dodnes a používá se pro přípravu jídel v domácnostech i ve veřejném stravování. V roce 2007 byly polská podhalaňská *bryndza* a rok poté slovenská *brynza* zapsány do registru chráněných zeměpisných označení Evropské unie.

IK – JS

Maniak 1826, s. 266;
Václavek 1892, s. 572;
Učák 1935, s. 17; Štika
1980, s. 18, 19; Štika
1997, s. 14, 15, 147; Štika
2018, s. 17–18, 55, 71 ad.;
Nařízení Komise (ES)
č. 642/2007, č. 676/2008.

Budáky → cihly

Buchta

Kdysi běžné pečivo z moučného kynutého těsta, připravované variantně pro různé příležitosti na Horácku, Podhorácku, v Podyjí i na Slovácku. Ve všední dny se *buchta* pekla v *kutchanu* neboli pekáči, jen z obyčejné mouky, mírně posolená a bez náplně. Někdy se z těsta uvály široké podlouhlé šišky a kladly se dvě až tři do pekáče vedle sebe, aby se po upečení lépe porcovaly, na Horácku se také označovaly → *cihly*. *Buchta* se pojídala nakrájená místo chleba k → *polévce*, → *omáče* anebo ráno ke kávě či *cikorce*, odtud také její pojmenování → *krajanec*. V této podobě se dělávala v některých venkovských rodinách starší generace na Jemnicku, ale i na Slovácku ještě počátkem 21. století. Tato obyčejná *buchta* sice snadno ztverdla, zato byla velmi trvanlivá; lidé si ji s sebou prý brali na cestu, když putovali za prací nebo do služby. A měla i jiné využití. Pekla se také před zabíjačkou jako náplň do → *jitrnic* namísto žemlí. Pokud byla *buchta* určená na neděli nebo pro slavnostnější příležitosti, mohla se plnit povidly, na Horácku místně strouhanou řepou. Na nejvýznamnější události se připravovala zvláště bohatá a zdobná, označovala se obvykle → *velká buchta*.

IK

Jungmann 1835–1,
s. 202; Pittnerová 1892,
s. 70; Brzorádová 1912,
s. 289; Kopáč 1925, s. 291;
Ludvíková 1975, s. 210;
Lekešová 2010, s. 25–26;
Mačuda 2015, s. 7; orální
výpovědi Podhorácko
2019–2021.

Buchty

Moučné pečivo z kynutého těsta, plněné zpravidla povidly, mákem, tvarohem či marmeládou, typické pro české země. *Buchty* se tvarují jednotlivě a ve větším množství kladou do pekáče těsně vedle sebe. Nepevný spoj mezi nimi umožňuje po upečení snadné dělení, ať už krájením, nebo rustikálnějším ulamováním, a dodává *buchtám* specifický vzhled. Nadívané *buchty* se dříve pojídaly v neděli či ve svátek ke kávě, čaji i mléku, mohly být i postním obědem. *Buchty* se pekly i neplněné, určené bývaly pro všední stravování jako příloha k → *polévce*. V průmyslových oblastech patřily dokonce k pracovní svačině či obědu, které si dělníci přinášeli na směnu z domova k *meltě*, *cikorce* či jinému obyčejnému nápoji. Často bývaly větších rozměrů, říkalo se jim → *cihly*, *budáky* apod.

Zmínky o moučných *buchtách* jsou poměrně časně; zmínil je už písmák František Jan Vavák ve svých pamětech k roku 1771, popisujících každodennost poddaných východočeských Milčic. Bližší popis *buchet* z 20. let 19. století nám zanechal vojenský lékař a vlastivědec Josef Heřman Agapit Gallaš. V Pobečví, kraji na pomezí Hané a Valašska, se dělaly podle příležitosti z žitné nebo pšeničné mouky s mlékem a kvasnicemi, pekly se na másle nebo sádle v *brutvaně* neboli pekáči, bývaly dvojího druhu: jen z těsta nebo nadívané s tvarohem, trnkami neboli švestkami, hruškami nebo mákem, ve městech rozinkami. Prostému lidu prý bývaly velmi *milou lahůdkou*.

Zatímco ve venkovském prostředí se buchty připravovaly větší, pro několik soust, v měšťanské kuchyni bývaly malé, elegantnější a jemnější, třebaže podle všeho inspirované právě rurálními vzory. Už v 1. čtvrtině 19. století je autoři kuchařských knih představili v úpravě s vanilkovým krémem nebo šodó, označovali je někdy jako → *dukátové*

buchtičky. Od 60. let se objevují i popisy na *buchtičky nadívané* povidly, mákem, tvarohem nebo zavařeninou, skládané do pekáče *jedna vedle druhé*, po upečení pocukrované, jak je známe až do nynějška.

Buchty, jako jeden z mála pokrmů, zdomácněly i v českých pohádkách, konkrétně v těch o *hloupém Honzovi*, který si je s sebou odnášel do světa v uzlíku přehozeném přes rameno. Nedělo se tak v těch nejstarších pohádkách, například od Boženy Němcové, ale až v novějších verzích z 20. století. Větší plněné *buchty* bývají proto někdy označovány jako *Honzovy* či *Honzíkovy buchty*.

Název *buchta*, *buchty*, je odvozen od způsobu přípravy těsta, bouchání o stěnu mísy; kdysi se těstu na ně říkalo také *tlučené*. Označení *buchta* se regionálně používalo i pro některé → *koláče*, jinde zase pro → *knedlíky*. V obecném slova smyslu může být *buchta* jakýkoli moučník pečený v pekáči. V současnosti jsou *buchty* všeho druhu stále velmi oblíbené, dělávají se v domácnostech plněné i pro konzumaci s krémem. Stále častěji jsou vyhledávané spíše *buchty* prodávané v obchodní síti, v pekárnách a cukrárnách.

IK – RŽ



Buchty plněné povidly © SU



Buchty © SU

Rettigová 1826, s. 116;
Jungmann 1835–I,
s. 202; Hansgírgová
1864, s. 125; Axamitová
1883, s. 178–182; Skopec
1906 (Vavák 1770–1783),
s. 21, 111; Zíbrt 1928
(Gallaš 1826), s. 55; Jan-
ků-Sandtnerová 1928,
s. 179–180; Hájková 1986,
s. 166–167; Vaněk – Vaň-
ková 2017, s. 30, 106.



Burášky © NZM

Burášky I

Typický bramborový pokrm z Horácka, připravovaný z rozmačkaných vařených brambor smíchaných ve zbytku vyvařené vody nebo v mléce s moukou. Vzniklé těsto se vyválelo a nakrájelo na delší široké nudle, nebo se z něj ručně tvarovaly válečky. Ty se pekly původně nasucho na plotně, později v troubě a poté spařily horkou vodou nebo mlékem a omastily sádlem, podle možností máslem. Nakonec se sypaly slazeným mákem, hruškovou → *pracharandou* nebo → *mrkvovým perníkem*. Doslazovat se mohly i medem nebo povidly. *Burášky* jsou v lidovém jídelníčku doloženy už v 80. letech 19. století. Přípravovaly se na Havlíčkovobrodsku a Humpolecku, jinde pod názvem → *peciválky*. V jižních Čechách se *burášky* místně říká → *bramborovým placám*. V domácnostech střední a starší generace se dělávají dodnes, většinou jsou už ale jen v paměti. IK – JSob

Kott 1887–5, s. 1094;
Brzorádová 1912, s. 290;
Kopáč 1925, s. 290; Jan-
ků-Sandtnerová 1928,
s. 370; Úlehlová-
Tilschová 2011, s. 367;
terénní šetření, orální
výpovědi Českomorav-
ská vrchovina 2020.

Burášky II

Tradiční → *bramborové placky* pod tímto názvem připravované na Doudlebsku a Blatech. Placky z bramborového těsta z rozšťouchaných horkých brambor a mouky se pekly na pomaštěném plechu v troubě. Podávaly se jako samostatný pokrm, hotové se na talíři spařovaly horkým mlékem a sypaly cukrem, mletým mákem, tvarohem, medem či povidly. Místně byly známy také pod jménem *burášky*. Sladký bramborový pokrm je dodnes běžně připravován. NM

Janků-Sandtnerová 1947,
s. 193; Robek a kol. 1987,
s. 66–67; Bortel 2010,
s. 18; Kutišová 2013, s. 16;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi;
projektová sbírka recep-
tů Doudlebsko, Blata
2020–2021.

Burčák

V současnosti mimořádně oblíbený nápoj, typický od sklonku 20. století zvláště pro moravskou vinařskou kulturu. Jedná se o meziprodukt při výrobě vína, jenž bývá k dispozici pouze několik dnů po začátku kvašení vinného moštu (pravý burčák vzniká přibližně týden od slisování hroznů). Specifickým tradičním názvem *burčák* lze dle ustanovení platného českého zákona o vinohradnictví a vinařství označovat výhradně produkt vyrobený z hroznů, které byly sklizeny a zpracovány na území České republiky. Současné musí být tento produkt nabízen k přímé spotřebě toliko v mezidobí od 1. srpna do 30. listopadu kalendářního roku, v němž byly vinné hrozny sklizeny. Pokud nápoj dané podmínky nesplňuje, lze ho prodávat pod obecnějším označením částečně zkvašený hroznový mošt.

Vilíkovský 1936; Zákon
č. 321/2004 Sb; Sedlá-
ček, průběžně; Valová
2015, průběžně.

Povětšinou se *burčák* vyrábí z bílých hroznů, vyráběn je však též červený burčák z hroznů modrých. *Burčák* je zkalen kvasným kalem, neměl by však obsahovat žádné mechanické nečistoty. Jedná se o nápoj alkoholický, „živý“, kdy kvasný proces stále probíhá, konzumuje se ideálně ihned. Může mít mírně projímavé účinky.

S konzumací *burčáku* je dnes zejména na Moravě spojena řada festivit a kulturně-kulturních aktivit. Obdobný nápoj je oblíbený rovněž v sousedních zemích, v Rakousku, na Slovensku a v některých oblastech Německa. Analogicky k českému výrazu *burčák* zde existují nápoje ze zrajícího vína, označované podle místních tradic *burčiak* nebo *Sturm* (tedy bouře). PK

Buřtguláš → bramborový guláš

Buřty na pívě

Typický pokrm pražských hostinců a pivnic. *Uzenky*, nejlépe *špekáčky*, podélně rozkrojené se dusily nebo zapékaly s nahrubo nakrájenou cibulí, podlité černým pivem. Ochucovaly se česnekem, bobkovým listem, novým kořením, případně dalšími přísadami dle chuti. Před dušením se mohly opéct na sádle, obvykle na povrchu nařezané do mřížky. *Buřty*, také *vuřty na pívě* se podávaly jako samostatný pokrm s chlebem.

Jedná se o poměrně mladou specialitu, jejíž vznik souvisí se vzrůstající oblibou párků, a zvláště *špekáčků* ve 20. století. Jeden z nejznámějších uzenářských produktů českého původu, označovaný zprvu *uzenky*, vešel v obecnější známost díky prezentaci na Jubilejní zemské výstavě roku 1891, kde se podával s křenem a slaným rohlíkem. Později se *špekáčky* začaly nakládat do octového roztoku s novým kořením, bobkovým listem a dalšími ingrediencemi a pod názvem *utopenci* se podávaly v pohostinstvích k pívu. Tepelná úprava *špekáčků* i jiných uzenin vyústila ve vznik pikantního pokrmu, obecně známého pod názvem *buřty na pívě*. Dosud živý pokrm se v současnosti připravuje jak v domácnostech, tak i v restauračních zařízeních, obvykle s přidáním kečupu nebo rajského protlaku a zeleniny, například zelí, paprik apod. IK – RD



Buřty na pívě © SU

Šťastná 1962, s. 5;
Vašák (rkp), s. 231;
Vaněk – Vaňková 2016,
s. 360; terénní šetření
2012–2021.

C

Cacarka

Tradiční → *zelná polévka* připomínaná ve středních Čechách i jinde. Připravovala se ve všední dny z hlávkového, někdy i kysaného zelí, zahušťovala se obvykle záklechtkou z vody, mléka nebo smetany. Pojmenování *cacarka* je pro zelnou polévku doloženo rovněž na Kravařsku, pravděpodobně ale není tamějšího původu. Na Podblanicku se polévce říkalo *cacarda*, v Pojizeří *cácorka*. Názvy jsou odvozené od slova *cancour*, označujícího roztřepený hadr, který tvarem připomíná nakrájené zelí.

IK – KVy

Kott 1887–5, s. 1110;
Mapování tradic (2014),
nestr.

Cacarda, cácorcka → cacarka**Cajdunky → patenty****Calta I**

Starobylé pečivo z kvalitnější světlé mouky ve tvaru placky, později housky či jiného elegantnějšího pekařského produktu. Pojem *calta*, z latinského *calda*, uvádí ve svém terminologickém slovníku pro studenty fakulty sedmi svobodných umění z doby okolo roku 1360 už Bartoloměj z Chlumce, zvaný Klaret. V Praze i dalších větších městech jsou ve středověku doloženy caletníci či celetníci, pekaři jemných druhů pečiva; odtud i název Celetné ulice na Starém Městě pražském. Později pojem *calta* zdomácněl v řadě míst a oblastí českých zemí jako označení regionálních druhů pečiva nejrozličnějšího charakteru, například pro → *vánočku*, kynutou i nekynutou → *buchtu*, → *chléb* a mnoho dalších.

IK

Klaret asi 1360, č. 1819;
Bartoš 1895, s. 472;
Rivolová 2006, s. 30–32;
Slovník nářečí českého
jazyka 2016, nestr.;
Petráňová 2017, s. 42.

Calta II

Tradiční druh pečiva z kynutého těsta z Valašska, především jeho nížinných jižních oblastí. Připravovala se obvykle z jemnější pšeničné mouky zadělávané s vejci a sádlem či máslem. Specifickou chuť jí mohlo dodávat přidávané koření, zejména anýz. *Calta* se pekla na plechu, později v *brutvanu* neboli pekáči. Pro běžnou spotřebu se nedochucovala dalšími přísadami, takže připomínala → *babku*, pekla se ale i v bohatším provedení: po rozprostření těsta na plech se sypala *zásmazkou* čili posypkou z cukru, mouky a omastku, zdobila se švestkami, nebo se po upečení jen polévala rozpuštěným máslem. *Calta* se často jídla o Velikonocích. Ve Vizovicích zase bývalo zvykem dávat bohatě zdobenou *caltu* s pečenými zvířecími figurkami na konci služby pacholkům a děvečkám jako výsluhu. *Calty* různého druhu se dříve připravovaly i v dalších regionech českých zemí, jejich tradice sahá do středověku. V současnosti se už pečivo tohoto typu ani označení na Valašsku a okolí nepeče.

IK – JS

Zíbrt 1927, s. 387; Čižmář
1938, s. 140–143; Štika
1980, s. 55; Štika 1997,
s. 49–50, 106, 119, 195;
Habustová 2010, s. 56;
Štika 2018, s. 55–56,
116–117.

Camprat

Typický bezmasý pokrm připravovaný v Krkonoších z nastrouhaných brambor, vejčeka a mouky, místně i s přidáním kvasnic na vykynutí. Těsto se zapeklo v troubě do růžova, několikrát se na pekáči obracelo, po povrchu potíralo sádlem. *Camprat* se zapíjel podmáslem, kyselým mlékem, bílým *kafistětem* čili kávou nebo kávovinovým nápojem s mlékem. Dnes se již nevaří.

KVy

Kadava 1971, s. 26;
Marhold 2008, s. 92;
Jakoubčová 2009, s. 28.

Cáračka → mácedlo**Cibulová máčka**

Typická → *omáčka* připravovaná na Hané z osmažené cibule zahuštěné moukou a vodou, obdobným způsobem se připravovala → *máčka česneková*. Podávala se na oběd, často

Hošková 1997, s. 27;
Hošková – Chalupová

2015, s. 63; terénní
a dotazníková šetření
Olomoucko
a Hanácké Slovácko
2018–2020.

bez masa, jen s bramborem nebo s chlebem a jedla se ze společné mísy. Ve vylepšené variantě byla podávána s hovězím masem uvařeným v polévce. Na Hané patřila k základním omáčkám všedního dne; oblíbena byla i na Hanáckém Slovácku. Dnes je připravována příležitostně doma spíše starší generací. KVY

Cihly

Velké podlouhlé kynuté → *buchty* kladené napříč celým pekáčem, tedy čtyři až pět *buchet* do běžného pekáče, připravované z kynutého těsta z bílé mouky, zadělaného sádlem. Pekly se bez náplně nebo se nadívaly strouhanými jablky, na povrchu mastily sádlem před pečením i po upečení. Pokrm se vozil žencům na pole, mladcům a jiným zemědělským dělníkům při sezónních pracích. Přenesly se i do průmyslových oblastí, například na Kladensko, kde si je s sebou nosili horníci na směnu. Říkalo se jim také *budáky* nebo *mochury*. Výhodou *cihel* byla jejich vysoká energetická hodnota a snadný transport. Jako nápoj k *cihlám* sloužila na venkově voda s octem či kyselé mléko, v průmyslovém prostředí náhražková káva nebo mléko. *Cihly* se mohly podávat také jako sváteční sladký pokrm, pak se pojídaly s bílou kávou. Na Klatovsku jsou doloženy i jako vánoční jídlo, servírované s kompotem ze sušeného ovoce → *muzikou*. Dnes je pokrm na ústupu, připravován v regionu starší generací a servírován krájený na řezy jako závin. IK – NM



Cihly © SU

Vojtišek 1947, s. 107–108;
Soukup 1949, s. 216–222;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 89; terénní a dotaz-
níková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Sušicko,
Klatovsko, Plzeňsko,
Přeštice 2020–2021.

Vykoukal 1892, s. 240;
Hejda – Voldánová 1991,
s. 144.

Cirátky

Jednoduché pečivo z Polabí ze zbytků a odřezků těsta vzniklých při pečení → *koláčů*, ze kterých se tvarovala kolečka, věnečky, ptáčci apod. Před pečením se potíraly vejcem a zdobily celými nebo sekanými oloupanými mandlemi, po upečení se cukrovaly. Jinde se podobnému pečivu říkalo například → *ouskrabky*. RD

Cmunda

Smažené *placky* ze strouhaných syrových brambor s přidáním vejce, mouky, česneku, majoránky, soli a pepře. Pokrm je hojně doložen v rodinných receptářiích v západočeských i jihočeských regionech, přičemž na Plzeňsku se jim alternativně říkalo → *vošouchy*, na Domažlicku *bramborové lívance* nebo *dřevěné lívance*. *Placky* se mohly péct rovněž na plechu v troubě, pak bývaly označovány *monzeble*, → *vohejbáky*. Znamé jsou i pokrmy ze stejného těsta pečeného vcelku na plechu a pak krájeného na čtverce či obdélníky, říka-



Cmunda © VŠH

lo se jim třeba → *toč*, v německých oblastech kdysi → *Bächna Kniala*, *Gebäckena Knia(d)la*, *Griegeriebena*. *Cmunda*, stejně jako další pokrmy ze shodného těsta, sloužila jako běžná příloha k → *polévkám*, podávala se ale i jako hlavní chod například s uzeným nebo pečeným masem a kysaným zelím. Konzumovala se teplá i studená. Dříve bývala běžná i nasladko, s povidly a smetanou, těsto mohlo být připravováno s příměsí strouhaných jablek. Na Tachovsku se jí říkalo *Kartoffelpuffer*, na Chebsku pak → *Getzen*.

Cmunda v podobě smažených → *bramborových placek* je stále běžný a oblíbený pokrm, považovaný za kulinařní specialitu zejména jižních Čech. Jídá se jako hlavní chod k obědu či večeři, bývá častou pochoutkou také k pivu. Lze ji běžně najít v nabídce restaurací.

NM

Copa

Lidový pokrm z Těšínska ze strouhaných syrových brambor. Na Jablunkovsku se *copa*, někdy zvaná také *cap*, pekla v *brutfani*, neboli pekáči, vymaštěné sádlem, někdy se vylepšovala škvarky, osmaženou cibulkou, slaninou. Zapíjela se mlékem nebo *cmerem* neboli kyselým mlékem. Pekla se i nasladko: posázela se *šlifkami* (švestkami) či jiným ovocem, anebo se půlené švestky položily na dno pekáče a těsto se nalilo na ně. Podle možnosti se po upečení posypala cukrem a zakápla máslem. Místně nesl pokrm pojmenování *kuba* nebo → *kubuš*, také → *brutfañok*. V některých vsích na Jablunkovsku se *copa* připravovala i v podobě → *bramborových placek*, zvaných jinak většinou → *stryki*, posázených švestkami a smažených na pánvi jen z jedné strany. Název pokrmu je nejasný; v současnosti zůstal jen v paměti starší generace.

IK

Couračka

Tradiční → *polévka* připravovaná napříč českými zeměmi ze zelí s lákem, zahuštěným zásmazkou a nakrájenými brambory. *Polévka* se vařila i bez brambor, které se mohly přikusovat jako příloha. Podávala se i s chlebem. Chuť *polévky* měla být příjemně nakyslá. Pro vylepšení se do ní přidávaly škvarky nebo rozškvařená slanina. Vzhledem k snadné dostupnosti základní ingredience, kyselého zelí, patřila k pokrmům připravovaným v rámci všedního i svátečního jídelníčku zejména v zimním období, předjaří a o půstu; jídala se často i několikrát denně. Pojmenování *couračka*, také *couralka*, je odvozeno od

Kopáč 1925, s. 290; Turek 1932, s. 54; Řežáb 1937, s. 20; Machek 1946, s. 4–5; Robek a kol. 1987, s. 70; Bělohávek a kol. 1990, s. 83, 91; Kumpeřová 1992, s. 11; Běl 1998, s. 459; Křížová–Zelená 2013, s. 6; Šimánek 2021, s. 80–81; terénní a do-
taznická šetření, orální výpovědi, projektová sbírka receptů Doudlebsko, Blata, Kozácko 2020–2021.

Stolařík 1958, s. 161; Králová 1978, s. 22; Bojková 2007, s. 30; Furgalińska 2015, s. 36; Przymusiła – Światała-Trybek 2021, s. 132–133.

Vykoukal 1885/86, s. 794–795; Bartoš 1895, s. 472; Vlasáková 1903, s. 302; Kadava 1971, s. 12; Gerstner 2009, s. 141; Jakoubčová 2009, s. 12; Hošková 2011, s. 115; Úlehllová-Tilschová 2011, s. 316; Galbičková 2013, s. 16; Galbičková 2014, s. 36; Hošková – Chalupová 2015, s. 9; Skopová 2017, s. 54; Skopová 2020, s. 87–88; Vd 1986, příl., č. 9, s. 31.



Couračka na vánočním stole, dobový dokument, 1940

nacouraných cestiček *polévky*, které se při jídle ze společné mísy na stole tvořily. *Polévka* byla známá i pod dalšími názvy, říkalo se jí například → *cacarka*, → *chabovica*, → *kozí brada*, *kožjo broda*, také *kyselačka* podle chuti polévky. Toto pojmenování ve spojení s Hanou potvrzují zápisky z kuchařsko-hospodyňské školy Ústavu hraběte Pöttinga v Olomouci, kde se dívky učily už koncem 19. století vařit *hanáckou kyselačku*. Obdobným postupem, ale ze sladkého zelí, byla na Českomoravské vrchovině připravována *zelnuška*, na Hanáckém Slovácku *polévka zelná*. Dnes se *polévka* stále vaří, obvykle se označuje obecně jako → *zelná polévka*, *zelňačka*.

IK – KVy

Culifinda → nápoje z kávovinových náhražek

Cvibak

Starobylé *suchary*, připravované původně z chleba, typově doložené již v antické době. Kvůli trvanlivosti se sušením konzervovaný → *chléb* či jiné moučné pečivo dělávaly i ve středověku. Postupem času se začaly suchary přetvářet ve svěbytné pečivo zvané u nás zejména v jazykově smíšených nebo němčinou ovlivněných oblastech *cvibak*, *cvibok*, také *cviboch*, tedy *dvakrát pečený* (německy *Zwieback*, *zweimal backen*). Dělávalo se v několika podobách. Jednalo se například o prostou → *buchtu* neutrální chuti, určenou k zakousnutí k ranní kávě či *cikorce*, namísto chleba a bílého pečiva k → *polévce* či → *omácce*. Tento *cvibak* se ve skutečnosti pekl většinou pouze jednou, porcovaný na plátky se znovu nesušil, respektive nezapékal. Konzumoval se zejména v lidových vrstvách na venkově i ve městech. V měšťanské kuchyni se *cvibak* pekl v elegantnějším provedení z jemného sladkého těsta, s přidáním koření, mandlí a podobně. Figuroval pak v jídelníčku jako zákusek ke kávě, čaji, případně kakau. Recepty na *mandlový cvibak* (*Mandel-Zwieback*) zařadila do svých kuchařských knih v letech 1826 a 1827 už Magdalena Dobromila Rettigová a vyskytují se pak i v moderních receptářiích. Nejobvyklejší verzi *cvibaku*, poněkud skromnější, přesto sladce chutnou, byla ta, která se dělávala pro nedělní či sváteční příležitosti na venkově. Ve 20. století měla například na Kravařsku, stejně jako na Opavsku, Ostravsku a přilehlé severní Moravě a leckde i ve Slezsku, podobu podlouhlých pásků z piškotového těsta, kdy se na plechu upečený základ nakrájel a vzniklé kousky se v troubě za nízké teploty zapékly v křupavé piškoty. Podávaly se kromě nápojů třeba k ovocným → *kašim* a → *polév-kám*, v oblíbě je měly děti. Dnes už zůstává *cvibak* spíše jen v paměti znalců starodávné



Cvibak © SU

kuchyně a v domácnostech se obvykle nepeče. Představit si jej do jisté míry můžeme díky zahraničním specialitám prodávaným v obchodní síti, jako jsou například italské *cantuccini* s mandlemi. *Cvibak* byl podle všeho jen podstatně méně sladký.

IK

Rettigová 1826,
s. 67–68; Rettigová 1827,
s. 242–243; Raak 2003,
s. 10; Przymusiła –
Świtała-Trybek 2021,
s. 134–135.

Č

Čaj

Marešová 2018, s. 191–204; Černý 2020, průběžně; Brouček – Jeřábek (edd.) 2007, s. 95; Žáček 1962, průběžně.

Nápoj připravovaný louhováním sušených lístků rostliny čajovníku ve vroucí vodě. Konzumace tohoto pravého *čaje* byla po dlouhý čas výsadou vyšších společenských vrstev, zejména aristokracie. V Asii byla příprava známa již v 15. století, v Evropě zdomácněl až v polovině 17. století. Teprve v průběhu 1. poloviny 20. století se pití *čaje* v českých zemích rozšířilo i mezi střední měšťanské vrstvy, po polovině 20. století spotřeba narůstala a *čaj* zvolna vytlačil → *kávu* a → *čokoládu*, resp. *kakao* coby dominantní nápoj servírovaný spolu se snídaní.

Většinová populace českých zemí, zejména obyvatelstvo venkova, pilo kdysi častěji nápoje připravované spařením obecně dostupných tuzemských léčivých či aromatických bylin a plodů. Tyto *bylinné* a *ovocné čaje* reprezentovaly především odvary z šípků, listů jahodníku, kvítků petrkliče, květu černého bezu, lípy, třezalky, šalvěje, máty, divizny, také ze sušených borůvek. Rovněž v současnosti se těší pití *bylinných čajů* značné oblibě, mimo jiné i díky setrvalému růstu popularity přírodní medicíny. Ruku v ruce s tím jde vytrvale se rozšiřující nabídka produktů v lékárnách i specializovaných prodejnách. PK

Benetka 1901, s. 235–236; Turek 1932, s. 54; Kraus 1935, s. 29; Robek a kol. 1987, s. 71; Šťastný 1989, s. 85–98; Bělohávek a kol. 1990, s. 83; Kumperová 1992, s. 23; Langhammerová 2011, s. 148; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Horažďovicko, Doudlebsko 2020–2021.

Čečerky

Dříve typický venkovský pokrm z Domažlicka, doložený i na Klatovsku a v západním Pošumaví. *Placky* připravované původně ze zbytků chlebového těsta, později z vařených brambor a mouky nebo *placky* z jednoduchého nekynutého těsta, do kterého se často přidávalo pokrácené kysané zelí, se pekly nasucho na plotně kamen. Dalšími známými názvy pokrmu jsou *hnětanky*, popřípadě → *mětanky*. Na Rokycansku se *placky* ze zbytků chlebového těsta pekly pod názvem *točánky*. Na Domažlicku je pokrm stále oblíbený a v domácnostech připravovaný. NM

Čeledník

Velký obřadní → *koláč* typický pro Plzeňsko a Klatovsko. Koláč s tvarohovým a povidlovým mazáním se ze dvou protilehlých rohů přeložil nebo svinul na střed, takže vznikl koláč ve tvaru obdélníku. *Čeledník* se pekl u příležitosti výměny čeledi na svátek sv. Martina jako součást výslužného pro odcházející čeládku. Označován býval rovněž jako *martinský*

Benetka 1901, s. 235–236; Lábek 1930, s. 254–287; Jindřich 1956, s. 143; Svačina 1959, s. 130; Šťastná 1989, s. 85–98; Bělohávek a kol. 1990, s. 90; Kurcová 2013, s. 4; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Plzeňsko, Klatovsko 2020–2021.



Čeledník neboli rohový koláč © SU

koláč, martin, → *vandrovník, rohový koláč* či *roháč*. *Koláč* s názvem → *vandrovník*, ale odlišně připravovaný, je doložen na Chodsku a na Plzeňsku jako svatební pečivo. Obdobou *čeledníku* je tzv. *ušák*, tradiční koláč s přehnutými čtyřmi rohy pečený na Doudlebsku. Kvalita a velikost *koláče* byla považována za vizitku hospodyně, šetřila-li, byla pomluvena. Dnes se již *čeledník* ve své původní podobě v regionu nepřipravuje. NM

Čepeníčka

Drobné vánoční pečivo z Chodska. Z kynutého vánočkového těsta se v dlaních tvořily malé kulaté placičky, ty se paprskovitě nastříhaly nůžkami po celém obvodu. Po krátkém odpočinutí se tvary potřely rozšlehaným vajíčkem, posypaly mákem, ozdobily rozinkami a plátky loupaných mandlí a upekly. Místně byla *čepeníčka* tvarována také do malých preclíčků nebo rohlíčků. Jejich název je odvozen od výrazu *čepit* – v jihozápadočeských nářečích *zdobit*. *Čepeníčka* měla souvislost s lidovým zvykem, kdy na Chodsku chodil 21. prosince po chalupách bíle oděný *Toma* (sv. Tomáš). V jedné ruce s košíčkem pečiva, *čepeníčky* a *hnětánkami*, v druhé ruce s vařečkou obcházel stavení jedno po druhém, vyptal se, zda děti nebyly mlsné. Pokud ne, dostaly *čepeníčko*, pokud ano, vařečkou a jen *hnětanku* z černé mouky. Přitom *Toma* pronášel ponaučení: „*Povídá ti Tomáš, doma jez, co máš, a u lidí, co ti dávají!*“ Bývalo zvykem také *čepeníčka* napichovat na špejle a rovnat je dětem do hrnečku jako kytici. Zvyk i příprava pokrmu jsou silně na ústupu. NM



Čepeníčka © VŠH

Štěpnice 1857, s. 78;
Jindřich 1956, s. 143;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 86; Nejdrl 2010, s. 73;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi,
projektová sbírka recep-
tů Klatovsko, Domažlic-
ko 2020–2021.

Černa mačka

Ovocná → *omáčka* z rozvařených švestek, častěji ze *smažených slivek* neboli *povidel*, typická pro Opavsko, Hlučínsko i jiné slezské regiony. Jedla se obvykle s moučnými nebo bramborovými → *halečkami*, případně s chlebem. Na Opavsku se v ní někdy povařily na kousky nakrájené plíčky či dršťky. Na Hlučínsku se o svátcích podávala s klobásou, původně s bílou *německou*, později i s *uzenkou*. Podle zpráv se mohla klobása nakrájená na kolečka do *omáčky* i vložit a společně s ní ohřívat. S přidavkem klobásy, drštěk nebo jiných vnitřností se na Opavsku i Hlučínsku servírovala v 19. století *černa mačka* ve společné míse i na svatbách. O Vánocích se připravovala v bohatší variantě s označením → *vilijová mačka*. Na Kravařsku se při venkovských svatebních hostinách podávaly ve stejné době rozvařené sušené švestky s povidly k dušenému telecímu masu. Dnes se *černa mačka* vaří pouze výjimečně. IK

Vyhlídal 1895, s. 497,
501; Myslivec 1933, s. 56;
Schlossarková a kol.
2005, s. 74; Mapování
tradic (2014), nestr.;
orální a dotazníková
šetření Hlučínsko,
Opavsko 2018–2021.

Černá omáčka

Starodávny ovocný pokrm rozšířený kdysi napříč českými zeměmi. Tato nasládlá, intenzivně vonící → *omáčka* připravovaná s neodmyslitelným pivem, pokud možno černým a silným, a se sušenými švestkami nebo povidly byla původně typická pro šlechtické a městské prostředí; v nevelkých obměnách, zejména co se týče koření, se udržela až do moderní doby. Dělávala se v několika variantách, vzájemně se postupem času prolínajících, doplňujících anebo ovlivňujících. Nejstarší zmínka o *černé omáčce*, tehdy zvané *černá* → *jícha*, je z přelomu 15. a 16. století a pochází z nejstaršího jazykově českého receptáře. Mezi základní suroviny pro její přípravu patřily švestky, pivo, *topénky* čili osmahlé plátky rezného chleba, trocha vína a koření: hřebíček, pepř, skořice, zázvor. Vše se společně povařilo a podávalo s *pretovanými* neboli pečenými jablky. Uvedená omáčka se stala už ve středověku rovněž součástí vyhlášeného postního pokrmu označovaného obvykle → *kapr na černo*, v cizojazyčných pramenech také *kapr na český způsob*.

V 19. století se *černá omáčka* zařadila v měšťanské kuchyni do škály *omáček* podávaných k hovězímu jazyku a nejrůznějším masům, nově mimo jiné i k uzenému; servírovala se většinou s → *houškovým knedlíkem*. V kuchařských knihách se připomíná ještě i ve 2. polovině 20. století, vše nasvědčuje tomu, že už tehdy začala pozvolna vycházet z módy. Děle se udržela ve venkovském prostředí, kde se připravovala z rozvařených sušených švestek, častěji z povidel, zvaných místně *smažené slivky*, *kotlové trnky* apod. Regionálně nesla tato *omáčka* různá pojmenování, například → *černa mačka*, *trnková máčka* či → *vilijová mačka*, pokud se podávala na vánoční stůl.

V současnosti se *černá omáčka* vaří spíše příležitostně, v domácnostech, nikoli ale k masu a knedlíku jako dříve, ale spíše ve vánoční čas, kdy bývá připravována v bohatší verzi s ořechy, rozinkami či sušeným ovocem, podobně jako → *muzika*; pojídá se obvykle k → *vánoce*.

IK

Černé knedle → halečky

Černica

Kyselá krevní polévka, jejímž základem byla černá polévka → *obarovica*, do které se přidalo kysané zelí, *zelnica* neboli lák z kysaného zelí a také kousky vařeného prorostlejšího vepřového masa. *Černica* se připravovala v průběhu zabíjačky na Uherskobrodsku. Tento typ polévky má starobylé kořeny. Vepřový vývar s prasečí krví okyselený octem, *melas zommos*, se podával již ve starověké Spartě během *feiditie*, společné hostiny, a byl jedním ze základních pokrmů spartské armády.

RD

České koláče

Pečivo s názvem *české koláče* se připomíná už na samém počátku 19. století. Připravovalo se z kynutého těsta z nejkvalitnější cajkové nebo méně kvalitní světlé pšeničné mouky, podle možností domácnosti i příležitosti, pro niž byly určené. *České* nebo také *naše koláče*, jak se jim místně v protipólu k → *německým koláčům* říkalo, bývaly různého tvaru, vždy ale menších rozměrů. Podle popisu v kuchařské knize z roku 1809, ale i podle vlastivědných výzkumů o devadesát let mladších se dělaly především čtvercového tvaru, plněné mákem, tvarohem, povidly nebo jablky a uzavřené doprostřed protaženými a zmáčkнутými rohy do podoby šátečku. Zůstat přitom po upečení musely mezi jednotlivými cípky otvory – *očka*, jimiž vykukovala nádivka. *České koláče* se v podobě šátečků pekly například na Uherskobrodsku, známé ale byly i jinde. Recepty na ně byly zařazeny například do kuchařské knihy amerických Čechů z počátku 20. století, stejně jako do proslulého receptáře Marie Janků-Sandtnerové z 20. let 20. století. Za současné pokračovatele uvedeného typu *českých koláčů* lze považovat doma někdy připravované a také v obchodní síti běžně dostupné tva-

Spis o krmiech konec 15. stol., fol. 37v; Janků-Sandtnerová 1946, s. 179; Štika 1997, s. 73; Lekešová 2011, s. 16; Ůlehlová-Tilšchová 2011, s. 399; Křížová 2013, s. 22; terénní šetření, orální výpovědi Slezsko, západní Čechy, jihozápadní Morava 2021–2022.

Pavelčík 1977, č. 6, s. 11, 17.



České koláče ve tvaru šátečku © SU

rohové či marmeládové *šátečky* z kynutého, plundrového i jiného těsta. Jejich původní označení je ale už zapomenuté.

České koláče se podle zpráv z konce 19. století připravovaly například ve středních Čechách rovněž v podobě nevelkých okrouhlých nebo čtyřrohých placek, na něž se mazala povidla, mák nebo tvaroh a pekly se neuzavřené. Známé jsou dodnes, někdy se jim říká *české kynuté koláče*, *tradiční české koláče* apod., pokud jsou oproti starším vzorům vylepšené o posypku, pak třeba *české koláče s posypkou*. IK

Neudeckerin 1805, s. 313; Pacovský 1809, s. 180; Vyhlídal 1892, s. 240–241; Spolek Domácnost 1897, s. 971; Rosická 1904, s. 237; Jan-
ků-Sandtnerová 1928, s. 174; terénní šetření Středočeský kraj, Kraj Vysočina, Pardubický kraj 2019–2022.

České zeli

Novodobé označení pro způsob přípravy dušeného hlávkového, případně kysaného zeli. Jedná se o zeli vysmahnuté a podušené na základu z másla, sádla nebo škvarené slaniny a trochy cibule tak, aby po jeho změknutí a jemném zaprášení moukou zůstalo ve výsledku spíše sypké. Pro takzvané *české zeli* je typická sladká (v případě kysaného zeli nasládlá) chuť a nahnědlé zabarvení, získané zkaramelizováním přidávaného cukru; výsledná



České zeli © SU

Deutsche Kochschule 1890, s. 65–66; Spolek Domácnost 1897, s. 222; Adam 1900, s. 123–124; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 261, 450–451; Brouček – Jeřábek

(edd.) 2007–2, s. 1207; terénní šetření, orální výpovědi jižní Čechy, východní Čechy 2021–2022.

chuť je podtržena přidáním trochy octa. Popisy přípravy zelí tohoto charakteru byly zařazeny do většiny kuchařských knih z konce 19. století, včetně učebnic pro frekventantky hospodyňských škol v Praze a Opavě, někdy jen s obecným označením zelí, dušené zelí apod. Jeho tradice se dodnes udržuje zejména v domácí kuchyni. IK

Český hrách

Pokrm představený v nejstarším jazykově německém receptáři označovaném *Knih o dobrém jídle* (*Das buoch von guter spise*) z doby kolem roku 1350, původem z prostředí arcibiskupského dvora v říšském Würzburgu. Navzdory názvu se jednalo o směs nadrobno nasekaných mandlí a medu ochucenou kořením, podle dobového zvyku nejspíše tlučenou skořicí, hřebíčkem, muškátovým oříškem či květem. *Český hrách* se mohl pojídat studený i teplý. Zda lze původ této sladké laskominy, v originále nazvané *behemische erweiz*, skutečně spojit s Čechami či českými zeměmi, není tak úplně jisté. Některé výklady se přiklání k tomu, že se vlastně jednalo o orientální jídlo, neboť přídatné jméno *český* mohlo být použito ve smyslu *pohanský*, tedy vlastně nikoli český, nýbrž *pohanský hrách* (*heidenisch erweiz*). Vyloučeno ale není ani propojení obou výkladů. V českých receptářích renesanční doby se totiž objevují recepty prokazatelně šlechtického či měšťanského původu na hrách nebo → *hrachovou kaši* slazené medem, dochucené rozinkami, smetanou, někdy sypané tehdy drahým cukrem, a dokonce na *pohanský hrách* připravovaný s přidáním mandlí nebo ořechů, medu a másla. S uvedenými ingrediencemi se hrách po opečení na omastku smíchal. Mohl se upravovat také na → *kaši*, která se mohla konzumovat přímo, anebo se z ní tvarovaly kuličky, smažené následně v omastku. IK

Das buoch kol. 1450, fol. 163; Zíbrt 2011, s. 136, 257, 296; Beranová 2011, s. 174, 464–465.

Česnečka → oukrop, → kozí pití, → vodinka

Česneková máčka

Typická → *omáčka* připravovaná na Hané z česneku, zahuštěná moukou a zředěná vodou nebo čirou polévkou, obdobným způsobem se připravovala → *cibulová máčka*. Na Hané patřila k základním omáčkám všedního dne; oblíbená byla i na Hanáckém Slovácku. Podávala se na oběd, často bez masa, jen s bramborem; ve vylepšené variantě s hovězím masem uvařeným v polévce. Dnes je připravována příležitostně doma spíše starší generací. KVY

Hošková 1997, s. 26; Hošková 2011, s. 52; Hošková – Chalupová 2015, s. 63.

Čičánky

Každodenní lidový pokrm typický pro Šumavu, Pošumaví, Plzeňsko, Klatovsko a Domažlicko. Z těsta připraveného ze strouhaných vařených brambor, mouky a vejce se tvarovaly podlouhlé šišky, které se vařily v osolené vodě. Podávaly se na společné míse trochu omaštěné a polité teplým mlékem. V chudobnějších domácnostech se přelévaly vodou, ve které se vařily, jen trochu obarvenou mlékem. Nověji se podávaly obvykle nasladko omaštěné máslem a sypané cukrem, mletým mákem, strouhaným perníkem, strouhaným tvarohem nebo → *pracharandou* (mleté sušené hrušky), na Klatovsku také s povídky či švestkovou → *merendou*. Čičánky se mohly jíst také naslano omaštěné sádlem, se smaženou cibulkou, strouhankou, strouhaným tvarohem nebo se zelím. Dalšími doloženými názvy pokrmů jsou například → *šlejšky*, → *šulánky*, → *šumprdíky*, → *naží muži*. Ze Šumavy je doložena i varianta zvaná *sklářské* či *skleněné šišky*. Ve druhé polovině 20. století byly šišky se strouhankou či mákem běžným bezmasým chodem ve školních jídelnách a závodních stravovnách, servírované se zeleninovými saláty či ovocnými kompoty. Dnes je pokrm v rodinách stále živý, obvyklejší ve sladké variantě. NM – RD

Benetka 1901, s. 235–236; Vojtíšek 1947, s. 197–198; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; Franc 2020, s. 112; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Plzeňsko, Domažlicko 2020–2021.

Čídlmony → praskokrky

Čír I

Vydatná hustá → *polévka* nebo → *kaše* z Valašska, náležející do skupiny mléčných pokrmů s řídkou moučnou zavářkou. Obecně se jim podle moučných žmolků říkalo *zátěrky*, jinde například *stírky* či *stěrky*. Čír se dělal různě, základem ale bývalo takřka vždy mléko, do něhož se zavařilo řídké těsto jen z mouky a vody, někdy s přidáním strouhaného bramboru, v lepším případě s rozkvedlaným vejcem. Někde se dochucoval houbami. Odlišností *číru* oproti *zátěrkám* bylo přidání vydatnější mléčné složky. Pokud se do *číru* připravovaného z vroucí vody zavařila spolu s moučnými žmolky chuťově výrazná bryndza, a nakonec kyselé mléko, pak se mu říkalo *kyslý čír*; velmi se podobal → *domikátu*. Na zámožnějších usedlostech se údajně do *kyslého číru* nepřidávalo mléko, ale kyselá smetana. Šestinedělkám se dělal vydatnější *zasmažený čír*. V současné době se už *čír* nepřipravuje, zůstává jen v dobových pramenech, příležitostně v individuální paměti. IK – JS

Kott 1887–5, s. 205; Bartoš 1895, s. 473; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 206; Štika 1980, s. 65 (Habustová – terénní sběry, s. 6); Štika 1997, s. 63–64, 85, 195; Habustová 2010, s. 71–72; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 179, 313; Štika 2018, s. 67, 160, 211; orální výpovědi Valašsko 2020–2021.

Čír II

Skromný lidový pokrm připravovaný v oblasti Moravských Kopanic. Hustá → *kaše* z rozmačkaných vařených brambor a krup smíchaných s moukou byla jednoduchým všedním pokrmem. Čír se mohl pojídat jako samostatný pokrm jen přelitý na talíři mlékem nebo se *kaše* nalila na vymazaný pekáč a upekla v troubě. Hotová se nakrájela na menší díly a podávala se s čerstvým nebo kyselým mlékem. Stejně pojmenovaný pokrm se připravoval i na Valašsku a Těšínsku, byl ale odlišného charakteru. V současnosti patří *čír* mezi v podstatě zapomenuté pokrmy. IK – RD

Tarcalová 2016, s. 126.

Čočka na kyselo

Typický luštěninový pokrm české kuchyně, doložený na rozdíl od hrachových jídel až v moderní době. Třebaže čočka rostla v našich podmínkách už ve středověku, jak víme z archeologických dokladů, byla poměrně choulostivá a nedařilo se jí tak jako hrachu. Zdá se, že se v době ochlazení klimatu na prahu raného novověku z jídelníčku takřka vytratila a pěstovala se jen v malém; využívala se spíše k lékařským účelům. Jediný známý recept ze starší doby je zřejmě šlechtického původu a pochází z 1. poloviny 17. století. Čočka se podle něj vařila ve vodě a hovězí polévce a pak se dochutila cibulkou, pepřem a zázvorem a mastila se olejem.

Obrodu zažila čočka v 19. století. První dohledaný recept v jazykově českých receptářích pochází z roku 1809 a je na *kyselou čočku* podávanou ke koroptvím. O něco později zařadila



Čočka na kyselo © SU

Pacovský 1809, s. 39;
 Rettigová 1826, s. 87;
 Kejřová 1905, s. 52;
 Janků-Sandtnerová
 1946, s. 200; Beranová
 2011, s. 177–178; Vaněk –
 Vaňková 2016, s. 381.

Magdalena Dobromila Rettigová do své *Domácí kuchařky* předpis na postní zasmaženou čočkovou polévku. Ochucená byla majoránkou, hřebíčkem, dle libosti i česnekem. Prezentace skutečně moderní úpravy v podobě → *polévky* i pokrmu upraveného na *kyselo* s osmaženou cibulkou se čočka dočkala až v kuchařské knize Anuše Kejřové, vydané na samém počátku 20. století. Autorka ji doporučovala podávat s → *karbanátky*, klobásou nebo párky. Takto ji známe dodnes. Čočka zůstává stále oblíbená, třebaže namísto zahuštěné úpravy na *kyselo*, s nakládanou okurkou a uzeninou či vařeným vejcem, se připravuje spíše v lehčích úpravách. IK

Čokoláda

Jedná se o produkty připravované z plodů kakaovníku, stálezeleného stromu, jehož pravlastí jsou tropické oblasti Jižní a Střední Ameriky. Plodem kakaovníku je oválná tobolka s tuhým oplodím, jehož semena, označovaná jako kakaové boby, se fermentují, suší a následně praží, drtí a melou. Ze vzniklé kakaové masy se lisováním odstraňuje kakaové máslo a zbylá hmota se rozemílá na jemný prášek označovaný jako *kakao*. Čokoláda je poté de facto kombinací sušiny, tedy *kakaa*, a tuku, tedy kakaového másla.

Čokoláda ve formě nápoje měla nezastupitelné místo v kulturách předkolumbovské Ameriky, v hojné míře byla konzumována i na dvorech aztéckých králů, kde se s ní setkali španělští conquistadoři. Ze Španělska se znalost konzumace čokolády šířila v 17. století do Francie a Itálie, v 18. století již bylo pití čokolády všeobecně rozšířeno rovněž mezi šlechtou v českých zemích. Prvním pražským čokoládovíkem, jehož jméno zmiňují dochované písemné prameny, byl roku 1770 jistý Filip Watzke usazený v Celetné ulici na Starém Městě pražském. Pití čokolády přišla na chuť nejprve aristokracie a původem exotický nápoj se stal symbolem luxusu a výjimečného sociálního statusu konzumentů. V průběhu 19. století se čokoláda postupně proměňovala ve statek běžné spotřeby; za své ji přijali obyvatelé měst, a nakonec zevšeobecněla a pronikala i na venkov. Čokoláda ve smyslu nápoje, stejně jako produkty z ní, se staly cenově dostupnými díky zahájení strojové výroby. S počátkem 20. století už lze čokoládu označit za poměrně lacinou, všeobecně dostupnou potravinu.

Čokoláda byla od počátku dochucována za pomoci sladidel a nejrůznějších druhů koření. Čistým čokoládovým nápojem bez přísad je takzvaná neslazená, též *hořká čokoláda* či čokoláda na vaření. Oblíbená mléčná čokoláda obsahuje definovaný podíl přidaného mléka, tak zvaná *bílá čokoláda* je založena na kakaovém másle bez pevných kakaových složek.

Po polovině 20. století se začaly prosazovat granulované a práškové kakaové nápoje, jejichž obliba trvá dodnes a namnoze se staly synonymem pro čokoládové nápoje všeobecně. V českém, resp. československém prostředí reprezentovalo od roku 1976 tento typ nápojů populární *Granko*. V posledních letech u nás zažívá renesanci rukodělná malovíroba čokolády, rozvíjí se také kultura pití horkých čokoládových nápojů, hořkých, mléčných i dochucených. PK

Čuráckovo procesí

Žertovné pojmenování pro bramborové → *šišky* neboli → *šulánky*, tedy vařené nočky z těsta z vařených brambor, maštěné sádlem nebo máslem a sypané mletým slazeným mákem. Označení se užívalo na Tišnovsku, zatímco na Podhorácku a v Podyjí se jim říkalo například *škrtný chlapíke*, → *nazí muži*, jinde zase *kačudlíky*. IK

Čyr

Starobylý lidový pokrm z Těšínska, zejména Jablunkovska. Jednalo se o → *kaši* z mouky sypané postupně do vroucí vody a míchané až do zhoustnutí, v lepším případě s přidáním mléka nebo kousku rozpuštěného másla. V Hřčavě, nejvýchodnější vesnici Těšínska na pomezí s Polskem a Slovenskem, se čyr konzumoval ještě po polovině 20. století, posléze ale z jídelníčku vymizel. Pokrm zvaný → *čír* je známý i z Valašska, obvykle se ale takto označoval pokrm odlišného charakteru. IK

Černý 2020, průběžně;
 Krámský – Feitl 2008,
 průběžně; Krček 2015,
 s. 135–155; Kubásková
 2012, s. 225–242; Marešová
 2018, s. 191–204.

Ludvíková 1975, s. 212;
 Vojtová 2008, s. 44, 106;
 Z receptáře 2020, s. 58.

Stolařík 1958, s. 162;
 Těšínsko 1997, s. 183.



Čuráčkovo procesí © SU

D

Devatero

Tradiční vánoční sestava jídel předkládaných na štědrovečerní stůl jako symbol hojnosti a dostatku, a současně jako vyjádření přání dosáhnout v následujícím roce zdraví a spokojenost. Pokrmů mohlo být devět, jak naznačuje název, v některých regionech ale třeba až dvanáct. Jednalo se například o jahelnu nebo krupicovou → *kaši*, hrách, čočku, podmásli, zeli, → *knedlíky*, sušené švestky, klobásu a další. Zvláště v městských domácnostech nechyběla přinejmenším od sklonku 19. století ryba, pokud možno kapr, ať už vařený *na modro* nebo *na černo*, v meziválečném období už i smažený v trojobalu. V německém, zejména česko-saském příhraničí se pokrmu říkalo *neinerlaa*, jeho tradice se v německém Krušnohoří dodnes místně udržuje. V Čechách je známa již jen z doslechu. IK – NM

Brouček – Jeřábek
(edd.) 2007, s. 1934;
Ryvola 2013, s. 61;
Tyllner (ed.) 2014, s. 243;
Schicker 2014, s. 166–171;
Schicker 2015, s. 61; orální
výpovědi západní
a severozápadní Čechy
2020–2021.

Dobré české koláče

Nejstarší známý recept na *české koláče* byl publikován v roce 1699 v kuchařské knize připojené k třetímu vydání léčitelské knihy *Samaritánovo granátové jablko osvědčených prostředků a zázračných léků* autorky Eleonory Marie Rosalie z Eggenbergu, rozené z Lichtenštejna, vévodkyně opavské a krnovské. Recept představuje pod názvem *dobré české koláče* (*die guten Böhmischen Gollatschen*) okrouhlé pečivo z máslového kynutého těsta o velikosti cínového talíře. Na jeho přípravu se používala pšeničná mouka a pivovarské kvasnice, jak bývalo tehdy zvykem. Vykynuté těsto rozválené na výšku ostří nože se mazalo jemnou směsí vymíchanou z tvarohu, mléka a vaječného žloutku dvojnásobně vyšší než těsto. Pro lepší pevnost výsledného pečiva se okraj těsta přehýbal nadvakrát, pro vláčnější chuť se potíral rozpuštěným máslem. Takto připravený → *koláč* se pekl v peci a pak krájel na výseče; doporučovalo se požídat jej ještě teplý.

Dobré české koláče pečené podle barokního šlechtického receptáře typologicky odpovídají okrouhlým koláčům doloženým v lidovém, zejména moravském prostředí v průběhu celého 19. století a označovaným → *pecáky*, *lopaťáky* či → *vdolky* apod. Pochopitelné přitom bylo použití kvalitnějších surovin, než bylo leckde ve venkovském prostředí českých zemí možné, nepočítaje například selské domácnosti a jejich slavnostní, zvláště svatební *koláče*. Potvrzuje se tak předpoklad starobylosti velkých okrouhlých *koláčů*, a to nejen z hlediska jejich tvaru – placky, nýbrž také vnější úpravy a zdobení. IK



Dobré české koláče © SU

Granatapfel –
Kochbuch 1699, s. 49.

Dolky → vdolky

Domikát

Typický pokrm z Valašska připravovaný obvykle s přídavkem → *brynzy* či jiných mléčných produktů. Nejobvykleji se jednalo o brynzovou → *polévku*, označovanou někde → *čír*, která se jídala ke snídani či obědu, a pokud zbyla, tak i ke svačině nebo večeři. Počítána byla mezi postní pokrmy, protože neobsahovala masné produkty. Postup vaření byl velmi různorodý: *brynza* se mohla nadrobit do vody, nechat projít varem, a nakonec zalít mlékem, nebo se *brynza* naopak rozmíchala v převařeném mléce, které se poté vlilo do vroucí osolené a okmínované vody, případně se přidal kousek másla. *Domikát* ale mohl vzniknout i tak, že se *brynzou*, → *starým sýrem* či uleželým tvarohem namazal starší → *chleba*, nakrájel se na kousky a zalil vřelým mlékem nebo vodou, podle zvyku, případně možností strážníků. Jindy se suchý *chléb*, nadrobená *brynza* a česnek utřený se solí vložily společně do mísy a zalily horkou vodou. S rostoucí oblibou brambor se mohla místně označovat *domikátem* i polévka z mléka ochuceného *brynzou*, s přídavkem brambor. Pokud se k přípravě *polévky* používal namísto *brynzy* několik dní odleželý tvaroh, říkalo se jí → *syřnica*. *Domikát* v podobě brynzové *polévky* byl v naší kuchyni natolik výjimečný a region jeho původu natolik zajímavý, že byl recept na něj zařazen i do kuchařských knih doby rozvinutého socialismu, usilujících o prosazení moderního, přitom venkovské tradice alespoň částečně respektujícího stravování. V současné době se *domikát* v domácnostech stále příležitostně připravuje příslušníky zejména starší generace.

IK – JS



Domikát © SU

Kott 1890–6, s. 96;
Václavek 1892, s. 571;
Bartoš 1895, s. 473, 482;
Hrubá – Raboch a
kol. 1970, s. 206; Štika
1980, s. 71–72, 88, 92, 145
(Habustová – terénní
sběry, s. 6); Habustová
2010, s. 71–72; Úlehlo-
vá-Tilschová 2011, s. 179,
313; Václavek 1892, s. 571;
Štika 2018, s. 25, 71, 90,
97, 162; orální výpovědi
Valašsko 2019–2021.

Domikot

→ *Polévka* z rozmačkaných uvařených brambor, zalitých vodou z kyselého zelí, typická pro stravování nezamožných vrstev podhorských a horských oblastí Těšínska a přilehlého Pobeskydí. Zahušťovala se moukou, někdy kravským nebo ovčím mlékem, případně smetanou, dochucovala se třeba houbami, podle možností kouskem kůže ze slaniny nebo vařenými vepřovými nožičkami. Někdy se označení *domikot* používá i pro prostou *polévku* jen z chleba s kmínem, jinak zvanou → *vodžunka*. Slovo *domikot* má původ v rumunštině a přinesli jej Valaši, v jejichž stravování se vyskytuje polévka na bázi *brynzy* označovaná → *domikát*. Pokrm je v současnosti známý v obou podobách převážně jen díky pramenným

Kott 1890–6,
s. 96; Ondrusz 1972,
s. 198, 199; Wędrówki
krajowe 2013, s. 102;
Kloferová 2017, nestr.;
Przymusiła –
Świtała-Trybek 2021,
s. 146.



Domikot © SU

dokladům a výpovědím pamětníků, nevaří se. Propagován bývá na některých regionálních akcích například na Jablunkovsku.

IK

Dorota

Lidové označení pro speciální druh → *jitrnice* připravované při zabíjačce na Českokobrodsku i v jiných českých regionech. Používalo se na ně vyčištěné tlusté střevo i s jeho výběžkem, tak zvaným slepým střevem, nádivkou byla okořeněná směs krve s kroupami. Pojídala se opečená. Pojmenování odkazovalo na období konání zabíjaček – sv. Doroty bývalo ve starém kalendáři 6. února. Dnes se pokrm a jeho název udržují jen v kolektivní paměti.

IK

Vyhliďal 1892,
s. 384.

Drbáky

Pokrm ze skupiny → *bramborových knedlíků*, typický pro jižní a západní Čechy, zejména pro Blata, Doudlebsko, Kozácko, Pošumaví, Klatovsko či Plzeňsko. Přípravuje se ze syrových a vařených strouhaných brambor bez přidávání vejce a mouky, těsto se pouze trochu osolí. Kulaté → *knedlíky* o velikosti cca 6 cm se vaří v osolené vodě do vyplavání, po vyjmutí z vody se natrhnou vidličkou, aby došlo k jejich *vydýchání*. Na Blatech se v létě plní ovocem, zejména švestkami. *Knedlíky* tohoto typu nesou v českých zemích mnoho různorodých názvů, například → *bosáky*, *drbance*, *drbané knedlíky*, na Plzeňsku *míšence*, *chlupaté knedlíky*, na Chodsku *basáky*, na Chebsku historicky *Glitscha*. Na Plzeňsku jsou jako *bosáky* místy označovány i *knedlíky* připravené pouze ze strouhaných syrových brambor, ale za přidání vejce a mouky; tyto knedlíky jsou známy také jako *chlupaté knedlíky*, popřípadě → *modráky*. Pokrm byl dříve jednou ze základních složek lidové kuchyně, podáván hlavně k pečení, uzenému masu a zelí, řidčeji též k → *omáčkám*, také samostatně se smaženou cibulkou či opraženou slaninou. Zbylé *knedlíky* se často zpracovávaly do dalších pokrmů, například *uhlířiny*, → *knedlíků s vejcem* apod. Doloženy jsou i recepty na *plněné drbáky*, takzvané → *blbouny*, nejčastěji nadité mletým uzeným masem. *Bramborové knedlíky* ve všech variantách jsou dodnes vnímány jako oblíbená a častá součást domácí kuchyně i veřejného stravování, pod uvedenými názvy se vyskytují na jídelních lístcích v západočeských i jihočeských oblastech.

NM



Drbáky © SU

Vojtišek 1947, s. 197–198; Jindřich 1956, s. 144; Robek a kol. 1987, s. 69; Bělohávek a kol. 1990, s. 88; Kumperová 1992, s. 11–12; Nejdřl 2010, s. 66; Šimánek 2021, s. 47; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Plzeňsko 2020–2021.

Drkotina

Tradiční masový rosolovitý pokrm, zejména pod tímto názvem rozšířený na Slovácku. Přípravovaný z vepřového masa, vnitřností a zeleniny po uvaření nakrájených na kousky, ochucených solí, pepřem a česnekem, dle rodinných zvyklostí i dalším kořením, a zalitých vývarem z vepřových kůží, případně i nožiček, který způsobí žádoucí zrosolovatění pokrmu. *Drkotina* se připravovala v zimním období v průběhu zabijaček a podávala se s chlebem jako samostatný studený pokrm, nejčastěji posypaný cibulí a přelitý octem. Tento starobylý pokrm je pod různými názvy, například *huspenina*, *sulc* nebo → *kote*, známý napříč českými zeměmi. V současnosti se jedná o pokrm přítomný v kolektivní paměti, v domácím prostředí spolu s ústupem domácích zabijaček zanikající, v některých domácnostech snad připravovaný z nakoupených surovin.

IK – RD

Bartoš 1895, s. 473; Úlehllová-Tilschová 1970, s. 173–174; Tarcalová 2001, s. 17; Pavelčík 2005, č. 4, s. 16–17; Lekešová 2011, s. 47–48; Kondrová 2016, s. 31; Tarcalová 2016, s. 85.

Drn → bandorová nadívajna

Drobidl → slepičí žrádlo, → rýpl

Dršťková polévka

Zahuštěná → *polévka* typická pro českou kuchyni, konzumovaná především jako dopolední přesnídávka či rychlý oběd, oblíbená podle všeho už dlouho před koncem 19. století. Původně se – stejně jako → *zadělávané dršťky* – připravovala z vařených, na nudličky krájených hovězích drštěk ochucených pepřem, majoránkou a česnekem a zahušťovala se světlou máslovou jíškou. Takto, někdy s přidáním kořenové zeleniny, se vařila ještě ve 2. polovině 20. století. V té době jí ale začala sekundovat *dršťková polévka* odlišné chuti a vzhledu, která nakonec v české kuchyni převážila, a to s přidáním mleté červené papriky, na způsob *gulášové polévky*. Ve veřejném stravování se připravovala nejpозději od 50. let 20. století. V dané podobě se *dršťková polévka* vaří dodnes. Vyhledávaná je zejména mužskou částí strážníků. Přípravuje se ale spíše v jídelnách a restauracích nabízejících tak zvanou *klasiku* než v domácnostech, přestože jsou dnes



Dršťková polévka © SU

Dumková 1883, s. 68;
Kejřová 1905, s. 97; Jan-
ků-Sandtnerová 1946,
s. 10; Hrubá – Raboch
a kol. 1970, s. 105; Vaněk –
Vaňková 2016, s. 143.

již běžně k dostání vyčištěné a předvařené dršťky, a vaření *dršťkové polévky* je tak zbaveno nelibě vonícího procesu přípravy suroviny.

IK

Dukátové buchtičky

Moučný pokrm z jemného kynutého těsta, ozvláštňený vanilkovým krémem nebo vinným šodó. Patří mezi poměrně starodávnou, v základním pojetí ale vcelku neměnnou a zejména mezi dětmi a milovníky sladkostí vyhledávanou součást jídelníčku. Jeho tradice v české kuchyni sahá zcela určitě přinejmenším do konce 18. století. Poprvé je pokrm, odpovídající svým charakterem *dukátovým buchtičkám*, zmíněn ve slavné, českému zájemci o naši kulturní kulturu ale málo známé příručce *Bavorská kuchařka v Čechách*. V roce 1805 ji vydala Marie Anna Neudeckerová a pečené *vanilkové nudle* (jak se v německém a dílem i rakouském prostředí dodnes někdy tomuto pečivu z kynutého těsta říká) zde představila v podobě kynutého moučníku krájeného na kousky, upečeného dozlatova a přelitého šodó ze smetany nebo vína šlehaných s vaječnými žloutky (*Vanillennudel mit Milchchaudeau; Vanillennudel mit Chaudeau*). *Buchtičky* byly v té době známé i jinde v Evropě, takřka ve stejné době je nalezneme v kuchařských knihách původem třeba ze Stuttgartu. Tehdy se pekly ještě postaru: kastrol, v němž byly naskládáné, se kladl do ohniště a obkládal uhlíky. Surovinová nákladnost moučníku naznačuje, že mohl vzejít z aristokratického prostředí. *Malé buchtičky* pečené v rendlíku s velkým množstvím rozpuštěného másla a podávané se smetanou ostatně zařadil do svého receptáře z roku 1811 i šlechtický kuchař Václav Pacovský.

Dnes neznámí autoři *Hospodářské pražské kuchařky* z roku 1819 popsali nejen přípravu pokrmu označeného *dukátové nudle*, ale ozřejmili i jeho název. Z těsta vypichované a rozpuštěným máslem hojně pomazané malé nudle – dnes buchtičky – se sázely těsně vedle sebe do vymazaného a strouhankou vysypaného rendlíku, a to hned v několika řadách na sebe do výšky nádoby. Po upečení v peci pak buchtičky padaly na mísu „jako dukáty z pytlíčku, když ho vysypáme, jedny na druhé padnou, od čeho vlastně své jméno mají“.

Během 19. století se *dukátové buchtičky* staly podle všeho neodmyslitelnou součástí české kuchyně. Připravovaly se v elegantnější verzi s nákladným a na vyhotovení pracným vinným šodó, ve většině domácností pak jen s jednoduchým mléčným či smetanovým krémem, podle možností s přidáním trochy vanilky. Obě tyto varianty zohlednila i autorka nejvýznamnějších českých kuchařských knih meziválečného období Marie Janků-Sandtnerová.



Dukátové buchtičky s krémem podle D. M. Rettigové © SU

Oblibu pokrmu potvrzuje i přítomnost ve veřejném stravování. Karel Šroubek ve svém reklamním receptáři z roku 1911 popsal *dukátové buchtičky* podávané s krémem z mnoha vaječných žloutků, smetany, cukru, šlehaných nad párou. Recepty normované pro použití v socialistických pohostinských zařízeních sice stále poskytovaly návody na servírování *dukátových buchtiček* s vinným šodó, běžnější ale už byla jejich kombinace jen s vanilkovým krémem, který se připravoval z polotovaru v prášku nebo pudinku. V této podobě přetrvaly v běžných jídelnách dodnes. Konzumují se alespoň příležitostně také v domácnostech, vzhledem k pracnosti jsou ale vítaným pomocníkem předpečené buchtičky, běžně dostupné v cukrárenské i obchodní síti.

IK

Neudeckerin 1805, s. 299–300; Löffler 1806, s. 150; Pacovský 1811, s. 137; Hospodářská pražská kuchařka 1819, s. 194; Deutsche Kochbuch 1901, s. 292; Šroubek 1911, s. 90; Janků-Sandtnerová 1928, s. 180; Janků-Sandtnerová 1946, s. 259; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 381; Receptury 1979, s. 574, 575; terénní šetření napříč regiony 2019, 2021.

Důlkové vdolečky

Tradiční sladké pečivo z Hané, zejména ze selského prostředí, dříve určené především pro slavnostní příležitosti či pohoštění na svatbách, křtinách, hodech a jiných festivitatích náboženského i rodinného charakteru. V různých variantách je etnografickými výzkumy



Důlkové čili dvojctihodné vdolečky © SU

doloženo až koncem 19. století, jistě mělo ale starší kořeny. Jejich zrození souviselo mimo jiné s šetrnějším způsobem pečení po rozšíření sporáků s troubami. *Vdolečky*, nářečně *vdolečkě*, také *hanácké vdolečkě*, měly podobu bochánků připravovaných vždy z nejlepší jemné pšeničné mouky, s přidáním vajec, másla a smetany. Těsto se dlouho míchalo a nechávalo kynout, dle pamětnic se muselo nejméně třistakrát *vymísit*. Po vykynutí se nakrájely malé čtverečky, plnily sladkou tvarohovou náplní a vytvarovaly do kuliček. Již položené na plechu se bochánky uprostřed opatřily hlubokým důlkem – odtud také jejich označení *důlkové koláčky* – a naplnily hruškovými či švestkovými povidly, moderněji marmeládou, a posypaly drobenkou. *Vdolečky* plněné tvarohovou nádivkou se mohly po zabalení třeba jen omočit ve vajíčku, posypat drobenkou co nejmenší velikosti a poklát *třemi hrozkami v tvarohové nádivce*.

Malé bochánky nesly někdy s ohledem na nezvykle bohaté plnění, odpovídajícího úrodnosti Hané a materiálním možnostem přinejmenším venkovských domácností, označení *dvojitohodné koláče*. V podstatě stejně drobné pečivo s tvarohovou náplní, ovocným povidly či ovocným rozvarem a posypkou na povrchu, místně dokonce o velikosti dovolující jej zdobit jen jednou rozinkou, se pekly i v úrodnějších částech Slovácka. V současnosti jsou *důlkové koláče* stále živým pokrmem, v domácnostech se ale pro svou náročnost peče spíše výjimečně. K dostání v chudším provedení v obchodní síti (s obecným názvem koláč), na různých slavnostech a eventech.

IK – KVY

Dumlíkačka

Tradiční → *polévka* připravovaná zejména v horských oblastech napříč českými zeměmi ze strouhaného nebo krájeného dumlíku neboli tuřínu, mléka nebo vody a hladké mouky. *Polévka* byla součástí každodenního jídelníčku zejména v chudých rodinách. Vařila se v nich i na Štědrý den, věřilo se, že chrání proti svrabu. Byla typickým pokrmem v době nedostatku a hladu, nebo na konci zimy. Za 1. světové války byl tuřín dáván rodinám přidělem (zimy 1916/17 a 1917/18 byly označovány jako *Kohlrübenwinter*), dle vzpomínek pamětnice „*byl už však tak dřevnatý, že jej museli nejprve dělit sekerou a pak teprve krájet na menší kusy a vařit*“. Název pokrmu pochází pravděpodobně z horního Pojizeří a je odvozen od německého slova *Dümlich*. Sladké plátky tuřínu se dávaly dumlat malým dětem. V jiných regionech je znám jako → *kvačka*, *kvak*, *kvaka*. K ústupu tuřínu ve prospěch brambor došlo ve druhé polovině 19. století, po první světové válce z jídelníčku mizí. *Polévka* se dnes nevaří.

IK – RD



Dumlíkačka © VŠH

Vyhlídal 1900, s. Vyhlídal 1903, s. 134; O hanáckých vdolkách 1908, s. 138–144; Hošková 1997, s. 13; Hošková 2011, s. 85.

Pigl-Vořícký 1919, s. 348, 484–484; Jílek 1960, s. 242–249; Kadava 1971, s. 12; Marhold 1991, s. 276; Jakoubčová 2000, s. 3–13; Lidová kultura 2007, s. 875; Jakoubčová 2009, s. 112; Gerstner 2009, s. 46; Floušková 2010, s. 8; Šulc 2012, s. 17; Jakoubčová 2017, s. 6, 112; Dědovský 2019, s. průběžně.



Dušená kapusta © SU

Dušená kapusta

V současnosti stále oblíbený pokrm české kuchyně, náležející kdysi do všedního jídelníčku napříč sociálními vrstvami. Zatímco pro šlechtické stravování byla typičtější úprava drobné růžičkové, anebo kadeřavé kapusty, doložená u nás už ve středověku, v lidové stravě se uplatnila spíše hlávková kapusta. Na rozdíl od zelí se sice neosvědčilo její nakládání, dobře se ale skladovala a byla tak vynikající surovinou pro vaření v zimních měsících.

Recepty na úpravy kapusty, velmi se podobající dnešním jídlům, nalezneme v kuchařských knížkách vyšších a středních vrstev už počátkem 19. století. Václav Pacovský popsal například *nadívanou kapustu*, tedy spařené kapustové listy plněné směsí z nadrobno sekaného vepřového nebo skopového masa, žemle, slaniny a česneku, zapečené v nádobě vymazané máslem a podladěné na dně plátky špeku; podávala se s jemnou omáčkou z hutného masového vývaru zvaného *kulí* a s klobásou, → *karbanátkem* nebo *něčím smaženým*. Další dva předpisy věnoval Pacovský *dušené kapustě*. Přípravoval ji ze špeku, anebo zkaramelizovaném cukru z hlávky nakrájené na drobné nudličky, dochucoval česnekem a pepřem. Kapusta se podávala jako příloha ke grilovanému skopovému masu, mohla se ale rovněž smíchat v ucelený pokrm s pokrájeným podušeným skopovým nebo vepřovým masem. *Nadívanou kapustu* plněnou krájeným uzeným masem a žemlí představila krátce poté, roku 1826, Magdalena Dobromila Rettigová.

Jen v mírných obměnách se pak recepty na dušenou, vařenou nebo plněnou hlávkovou kapustu, stejně jako na *kapustová poupátka*, objevovaly ve většině kuchařských knih, určených měšťanské klientele, po většinu 19. i počátkem 20. století. Stálíci při jejím ochucování zůstával česnek, podávat se mohla jako hlavní chod, anebo příloha k dušenému hovězímu masu. Oblíbená byla také kapusta dušená na vídeňský způsob, tedy rovnou s nakrájeným bramborem. Takto ji představila ve 20. letech i Marie Janků-Sandtnerová.

Dušení bylo nejběžnějším způsobem přípravy kapusty také v lidovém prostředí, obvykle se jen více zahušťovala jíškou než v městských domácnostech; dochucovala se kmínem, česnekem, jen výjimečně naopak cibulí. Pojídala se samotná, zakusovala se chlebem nebo brambory, místně i → *knedlíkem*. Poválečné období přineslo do venkovské kuchyně nové úpravy, například *zapečenou kapustu* nebo *kapustové karbanátky*. V zásadě všechny úpravy přetrvaly dodnes, kapusta se vaří v domácnostech, jídelnách i restauracích. IK

Pacovský 1809, s. 29–30;
Pacovský 1821, s. 40–42;
Rettigová 1826, s. 22–23;
Kejřová 1905, s. 67–68;
Janků-Sandtnerová
1928, s. 153; Novák –
Makarius 1963, s. 244;
Hrubá a kol. 1959,
s. 252–253.

Dvojctihodné vdolečky → důlkové vdolečky

E

Ertepllová máčka

Tradiční → *omáčka* ze Slovácka, typická zejména pro oblast Dolňácka. Připravená z vařených brambor zahuštěných záklehtkou z mléka a mouky, na Kyjovsku i rozšlehaného vejce. Na Vlčnovsku se dochucovala rozmačkaným česnekem, na Hlucku octem. Jedla se samotná, někdy s vloženými natvrdo vařenými vejci. Na počátku 20. století jedna z nejběžnějších *máček* se vařila ve všední dny a obvykle se k ní přikusovala → *buchta*, → *krajanec* nebo → *báleš*. Pro svou skladbu byla i vhodným postním pokrmem. Název *ertepllová* je odvozen ze zkomoleného německého *Erdapfel* (v překladu brambor, doslovně zemské jablko). Bramborová či *zemňáková máčka* se připravovala i v jiných regionech. RD



Ertepllová máčka © SU

Náš jídelníček 1981,
č. 5, s. 23; Tarcalová
2001, s. 18; Lekešová
2011, s. 22–23; Kondrová
2016, s. 89; Tarcalová
2016, s. 49.

Ertepllové tašky

Lidový bramborový pokrm ze Slovácka. Připravoval se z bramborového těsta z nastrouhaných brambor vařených ve slupce zadělaných s moukou, mlékem, vajíčkem a kváskem. Z tužšího těsta se vyválel tenký plát, který se dobře pomastil rozpuštěným sádlem a posypal nádivkou. Pokud se připravoval nasladko, sypal se mletým mákem s cukrem nebo nepraženou krupicí se skořicí a cukrem. Mohl se připravit rovněž naslano sypaný sekanými škvarky, praženou krupicí a solí, někdy jen krupicí. Posypaný se zabalil jako *štrúdl*, válečkem se trochu zploštil, aby se *tašky* lépe propekly, a nakrájel na větší špalíčky, které se upekly na sádlem vymazaném plechu do červena a křupava. Podle zvyklostí domácnosti se pak někdy podlily mlékem a nechaly ještě chvíli v troubě zapařit. Místně se připravovaly *tašky* velké na celý plech, po posypání se jen přeložily napůl a po upečení se krájely na jednotlivé dílky. Jedly se teplé nebo studené, někdy potrhane na kousky a posypané mákem. Jinde byly známé například jako → *štrúdlíky*. Dnes přetrvávají převážně jen v paměti starší generace. RD

Ludvíková 1967, s. 16;
Imrichová 1980, č. 5,
s. 19; Vaříme s malova-
ným krajem 1982, č. 1,
s. 16; Vlasáková 1995,
č. 2, s. 29; Tarcalová
2016, s. 65.

F

Fazula po hustu

Tradiční luštěninový pokrm, připomínaný pod tímto názvem na Slovensku, běžněji označovaný *fazole na kyselo*. Uvařené fazole, obvykle bílé, se zahustily máslovou jíškou zalitou vývarem, nebo zátřepkou z mouky rozmíchané v mléce, ochucené solí a octem, nověji se někdy vylepšovaly smetanou. *Fazula po hustu* se podávala jako samostatný pokrm s → *krajancem* nebo → *chlebem*, nověji s uzeným masem nebo klobásou. Ačkoliv patřila mezi běžné každodenní pokrmy, v mnoha domácnostech kdysi nesměla chybět na štědrovečerním stole.

Do městského jídelníčku se pokrmy z fazolových bobů – na rozdíl od elegantnějších smetanových jídel ze zelených fazolových lusků, oblíbených už v měšťanské kuchyni – dostaly až během 20. století, dříve byly považovány za lidovou stravu. Z významnějších autorek kuchařských knih se o nich zmínila až Anuše Kejřová, zaměřující se na úspornější způsob vaření. Jejich propagaci pak pomohlo i několik receptů publikovaných v sérii poválečných kuchařek se zaměřením na propagaci moderního vaření na vesnici. Nedílnou součástí veřejného stravování, zejména nabídky v závodních jídelnách, se *fazole na kyselo* staly v poválečném období. Podle normovaných receptů z roku 1953 se vařily do měkka, zahustily jíškou a podávaly polité cibulkou osmaženou na omastku; podávaly se s vařeným bramborem. V současnosti jsou zahuštěné pokrmy z fazolí stále živé, vyhledávají je ale spíše příslušníci střední a starší generace. Přípravují se v domácnostech i ve veřejném stravování například s párkem, vejcem apod., a to jak na Slovensku, tak i v jiných regionech.

IK – RD



Fazula po hustu © SU

Kejřová 1905, s. 114; Novák – Makarius 1953, s. 254–255; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 359, 473; Mička 2008, č. 6, s. 20–21; Hudeček 2008, č. 6, s. 21; Lekešová 2011, s. 35; Kondrová 2016, s. 33.

Fazulovica s lokšama

Tradiční slavnostní → *polévka*, typická zejména pro Dolňácko a Podluží, připravená z fazolí a kořenové zeleniny, zahuštěná jíškou na sádle a ochucená česnekem. Do hotové *polévky* se vkládaly uvařené domácí → *lokše*, tedy široké nudle. *Fazulovica s lokšama*, nebo také *fazulová lokšová*, se připravovala při slavnostních příležitostech, například při rodinných oslavách či na Velký pátek. Na počátku 20. století patřila k hlavním štědrovečerním

pokrmům a v některých rodinách se tento zvyk dodržuje i v současnosti. Na Slovácku, podobně jako i v dalších regionech, se připravovala i „obyčejná“ fazulová či *fazulová* polévka bez lokší, pro zjemnění chuti místy s přidaným tuřínem (Moravské Kopanice). Tato běžná každodenní *polévka* se připravovala v postních dnech, nosila na pole v období polních prací apod. Přikusovaly se k ní → *báleše*, → *pagáče* nebo → *krajance*. IK – RD



Fazulovica s lokšama © SU

Bartoš 1877, s. 148;
Ludvíková 1961, s. 89;
Ludvíková 1967, s. 12, 26,
31; Pavelčík 1977, č. 6,
s. 11; Tarcalová 2001,
s. 18, 21; Lekešová 2011,
s. 5–6; Tarcalová 2016,
s. 23, 79; Kondrová 2016,
s. 49.

Fleckerlersdatschi

Obřadní → *koláč* z kynutého těsta, mazaný v nepravidelných *flecích* třemi nádivkami – tvarohovou, makovou a povidlovou, sypaný rozinkami a máslovou drobenkou. Koláč se připravoval jen jednou ročně u příležitosti církevních slavností zasvěcení kostela takzvaného *Kirchweihfestu*. Pocházel z Tachovska osídleného kdysi německým obyvatelstvem. V současné době je v regionu již neznámý, důvodem je výměna obyvatel po roce 1945. Zůstal uchován v paměti obyvatel a dnes se příležitostně znovu připravuje, tak jako v severních Čechách jemu podobný *koláč*, zvaný *Kleckselkuchen* neboli *kecaný koláč*.

IK – NM



Fleckerlersdatschi, kecaný koláč © SU

Heimatkunde 1929,
s. 262–265; Stippler 2011,
s. 266–267; terénní šetření,
orální výpovědi;
projektová sbírka receptů
Tachovsko 2021.

Flejšky

Druh → *šišek* připravovaný v Podkrkonoší, původně z vikvové mouky zadělávané vodou, později z těsta z vařených brambor. Z těsta se vytvarovaly dlouhé válečky, které se krájely na menší kousky, *štyfty*, vařily se ve vodě. Ty z vikvové mouky byly dle pamětníků neoblíbené, „*jídlo bylo vzhledu i chuti protivné a nezdravé, takže po něm lidé zpuchli*“. Hotové *flejšky* se podávaly naslano i nasladko, mastily se, sypaly cibulkou nebo mákem a cukrem, někde se podávaly obalené v máku nebo strouhance s cukrem. Polévaly se i povidlovou omáčkou zvanou *cucvárka*. Jedly se ze společné mísy. Dnes se připravují z bramborového těsta a podávají jako hlavní jídlo s cibulkou nebo mletým mákem smíchaným s cukrem, mohou být i přílohou.

KVy

Kaizl 1944, s. 52; Jílek 1960, s. 175; Kadava 1971, s. 13; Marhold 2008, s. 284; Flousková 2010, s. 12.

Flékine

Tradiční → *koláče* připravované ke slavnostním příležitostem moravskými Chorvaty. Podle všeho se typově jednalo o tradiční moravské *koláče* z kynutého těsta, jejichž název byl zřejmě odvozen z německého *Flecken*, jak se koláčům říkalo v jihomoravských německých komunitách. *Flékine* se pekly spíše větší, v různých tvarech, které byly vždy spojeny s konkrétními nádivkami: tvarohové měly okrouhlý tvar, makové podobu podlouhlého bochníku. Jedly se o hodech, ale třeba i na Štědrý večer a samozřejmě v jiné církevní a soukromé svátky.

IK

Večerková 1992, s. 53, 78; Z receptáře 2020, s. 106.

Fličky se šunkou

Dodnes známý a oblíbený pokrm s kořeny v měšťanské kuchyni podunajské oblasti přelomu 18. a 19. století, kde byl rázen mezi pečené nákypy. V českém prostředí je poprvé představil Václav Pacovský, který recept na ně zařadil do své kuchařské knihy z roku 1811. Nezapřel přitom celoživotní praxi ve šlechtických domácnostech; *šunkové neb uzeninové fličky* popsal jako čtverhranné fličky (kostky) uvařené ve smetaně, omaštěné máslem a smíchané s nadrobno nakrájenou uzeninou neboli šunkou. Po vystydnutí se do směsi vmíchalo několik vajec a upekla se v peci ve vymaštěné a strouhanou houskou vysypané nádobě. Velmi podobně popsala *šunkové fličky* i Magdalena Dobromila Rettigová v *Domácí kuchařce* z roku 1826, pouze doporučovala vařit fličky v uzené polévce a smetanu smíchat s vejci až před pečením. V německé verzi své knihy je nazvala *Schunkenfleckel*.



Fličky s uzeným masem © SU

Neudeckerin 1805, s. 144, 145; Pacovský 1811, s. 145; Rettigová 1826, s. 46; Prato 1858, s. 195; Spolek Domácnost 1919, s. 166; Úlehlová-Tilschová 1957, s. 213; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 101, Hnátek a kol. 1986, s. 208, 501.

Posléze se flíčky se šunkou nebo uzeným zařadily spíše do tak zvané zbytkové kuchyně, dostupné i sociálně průměrným strávníkům. Připravovaly se ze směsi odřezků šunky, v poválečném období pak spíše uzeného masa, a poměrně levných vařených těstovin, zahuštěné rozšlehaným vejcem a zapečené v troubě; přimaštovaly se spíše sádlem. Mohly se ale podávat i nepečené, pouze v podobě směsi krájené šunky nebo uzeného masa a těstovin. Jejich charakter zůstal ale velmi blízký původnímu pokrmu. Postupně se začaly *šunkové zapečené flíčky* připravovat nejen v domácnostech, ale i ve veřejném stravování, zejména v lidových, závodních a školních jídelnách. Flíčky se zapékaly rovněž ve směsi s dušeným hlávkovým zelím; podle vzoru vídeňské kuchyně, ovlivněné uherskými vzory, byly takzvané *uherské flíčky* prezentovány rovněž ve školských kuchařských knihách z počátku 20. století.

IK

Francouzské brambory → zemčata s uzeným masem

Frackové

Tradiční bramborový pokrm německy mluvících obyvatel českého Podkrušnohoří a Fojtska. *Placky* původně připravované pouze ze strouhaných vařených brambor a pečené z obou stran nasucho na litinových plátech se nijak nemastily a podávaly jako samostatný pokrm, případně jen s brusinkovou dření. Nověji se do těsta přidávala mouka a kysané mléko a *frackové*, německy *Frantzen* nebo *Frantzn* se pekly na pánvi na za studena lisovaném lněném oleji. Podávaly se nejčastěji nasladko s cukrem, jablečnými povidly, strouhaným tvarohem a s kompotem z bobulového ovoce. Mohly se připravovat i ze syrových brambor, pak byly známy jako *grüne Fratzzen* nebo *griene Fratzn*. V současné době v regionech již neznámý pokrm, důvodem je výměna obyvatel po roce 1945.

IK – NM – RD



Frackové © VŠH

Heimatkunde 1929, s. 262–265; Stippler 2011, s. 266–267; terénní šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Tachovsko 2020–2021.

Frncábník

Tradiční lidový pečený bramborový pokrm typický pod tímto názvem pro Pojizeří. Připravoval se z těsta ze strouhaných syrových brambor, trochy mouky a vejce, případně mléka, smíchaného se sušeným nebo pokladeným čerstvým ovocem, obvykle jablky, hruškami nebo švestkami. Někdy se do těsta vmíchal také *vopich* neboli libeček, nebo kopřivy. Pekl se v sádlem vymazaném pekáči nebo na plechu v troubě, hotový se krájel na čtverce. *Frncábník* byl běžným každodenním pokrmem, pojídal se teplý nebo studený, k snídani, obědu či večeři. Pokrmy shodné podoby, jen pod různými názvy, se pekly

Koštál 1904, s. 28; Weger 1930, s. 56–57; Vojtíšek 1947, s. 197–198; Šťastná 1959, s. 152; Úlehlová-Tilschová 1970,

i v dalších českých regionech, například *strouhanec*, *barches*, *bramborová buchta*, *fofrova-nec* nebo *báč*. Ve všech případech se jedná o pokrmy uchovávané v paměti, připravované ale zřídka.

IK – RD

s. 70; Todorovová 1988, průběžně; Marhold 1991, s. 71, 75; Jakoubčová 2000, s. 9.

Frgál

Novodobé označení pro regionální specialitu z Valašska, inspirovanou jedním z druhů tradičních → *vdolků*. Podle přiznané certifikace má podobu okrouhlého → *koláče* z tenké vyváleného kynutého těsta o průměru 30 až 32 centimetrů a tloušťce maximálně 2 centimetry, bohatě potřené jednoduchou pomazánkou, tvořící 42 až 48 % výrobku. Typickou pomazánkou neboli náplní, jak se také v popisech uvádí, jsou hrušková povidla, také tvaroh, mák či švestková povidla, povolena je ale i jablečná, borůvková nebo meruňková náplň, mleté ořechy s cukrem, dokonce náplň ze strouhané mrkve, kedluben či zelí. Posledně uvedené druhy jsou ale k vidění v prodejní nabídce jen zřídka. V závislosti na pomazánce může být *frgál* dozdoben a dochucen strouhaným perníkem či drobenkou. Po upečení se okraj koláče i namazaný střed pokapou máslem a krájí na výseče.

Do širšího povědomí vstoupil valašský *vdolek*, předobraz *frgálu*, na Národopisné výstavě v Praze v roce 1895. Už v první polovině 20. století se začaly *frgály* vyrábět nejen v domácnostech, ale i v pekařstvích a cukrářstvích, většinou pouze na Valašsku. Teprve ke konci 20. století se staly obecně vyráběným a také oblíbeným sladkým pečivem. Dnes je původně sváteční druh *vdolku* běžně k zakoupení zejména ve stáncích, v pekárnách, na jarmarcích, folklorních akcích, ale už i v prodejní síti. Od roku 2013 je *valašský frgál* produktem chráněným zeměpisným označením Evropské unie.

Novodobý, spíše komerční název *frgál* byl původně používán pro nepovedený *vdolek*. Jak vzpomínala jedna z pamětnic, její tetě „*nesměl nikdo říct, že dělala frgál, protože to byly zkazené vdolky, nebo které spadly*“. *Frgál* byl ale rovněž označením pro speciální *vdolek* podávaný na Štědrý den dobytčatům. Tak zvaný *strakatý frgál* zdobený všemi pomazánkami, připravenými pro jednotlivé slavnostní *vdolky*, se pekl v Novém Hrozenkově a byl určený speciálně pro krávy, aby se jim rodila strakatá telata.

IK



Frgál © SU

Štika 1980, s. 56, 115;
Štika 1997, s. 30, 50–52;
Úlehlová-Tilschová 2011, s. 27, 330; Štika 2018, s. 32, 56–58, 127;
Úřad průmyslového vlastnictví, přihláška č. 254, 2008; Nařízení rady (ES) č. 510/2006; orální šetření Valašsko 2019–2020.

Füllsel

Slavnostní pokrm z Kravařska, vycházející z tradiční kaše označované → *netyja*. Dělal se z moučné nebo krupicové kaše uvařené v mléce a zapařené moukou, obohacoval se tvarohem a vejci, cukrem a krájeným čerstvými sušenými hruškami či jiným ovocem. *Füllsel*, tedy *nádivka*, místně nazývaný také *krupicový koláč*, se podával jako jeden z chodů například na svatbách. Po vysídlení německých obyvatel dané oblasti zůstalo jídlo jen v paměti starší generace a v písemných pramenech.

IK

Mapování tradic
(2014), nestr.

G

Galušky

Tradiční malé knedlíčky z Těšínska, zvané také *šulky*. Původně se připravovaly z obyčejné tmavé žitné, ovesné, jen výjimečně pšeničné mouky, později většinou z vařených nebo syrových nastrouhaných brambor. Mohly se tvarovat rukou, na Jablunkovsku se dělaly z řidšího těsta a cedily se přes síto do vroucí vody. Jedly se naslano jen omaštěné, polité mlékem, v chudých rodinách dokonce ještě na počátku 20. století jen mírně omaštěnou vodou, v níž se vařily. Nasladko se jedly s ovocem či povidly, také jako příloha k zelí nebo o nedělích k pečenému masu. V nížinných oblastech Těšínska byly *galušky* s cukrem a máslem, někdy se strouhaným perníkem, v mnoha rodinách jedním z chodů sváteční štědrovečerní večeře. Místně se jim říkalo rovněž → *halečky*, podobně jako na Opavsku, kde byly ale větších rozměrů, ve tvaru nepravidelných knedlíků. Oba názvy, *galušky* i *halešky*, odkazují na tvar pokrmu a jsou odvozeny od slova *gala* (koule). Zčernala-li směs ze strouhaných brambor, pak se někde označovaly také *černé knedle*. V řadě rodin se dodnes vaří, třebaže méně než v předcházejících generacích. V současném stravování je označení *halušky* spojováno se slovenskými pokrmy s brynzou nebo zelím. IK

Chadraková 1900, s. 103; Stolařík 1958, s. 161; Králová 1961, s. 21–22; Těšínsko 1997, s. 183; Przymusiła – Świtała-Trybek 2021, s. 171–174.

Gebäckena Knia(d)la → bächna Kniala

Germuška → varmuška

Getzen

Smažené → *bramborové placky*, tradiční pokrm německé historické menšiny na Chebsku, Ašsku, Fojtsku a Karlovarsku, také v Krušnohoří. Připravovaly se z těsta ze strouhaných syrových brambor, podmásli, nakrájené slaniny a cibule, dochucovaného pepřem a kmínem, alternativně krájeným špekem či kousky vepřové pečeně a smažily se na lněném oleji. Pokrm byl známý i pod názvy *Buttermilchgetzen* či → *Klitscher*. *Placky* se podávaly naslano, ale rovněž nasladko s cukrem, sirobem, jablečnými povidly, strouhaným tvarem a také s kompotem z bobulového ovoce. V současné době jsou *Getzen* v uvedených regionech již neznámé, důvodem je výměna obyvatel po roce 1945. NM



Getzen © SU

Lorenz 1925, s. 212–218; Heimatkunde 1929, s. 262–265; Stippler 2011, s. 266–267; terénní šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Chebsko, Ašsko, Fojtsko (Vogtland), Karlovarsko 2020–2021.

Goja → bachora

Gramatika

Starobylá → *polévka* rozšířená napříč českými zeměmi ve venkovských i městských domácnostech. Přípravovala se z rozkrájeného tvrdého chleba rozvařeného v pивě, ochucovala se solí a kmínem, případně česnekem, petrželí nebo libečkem. V závislosti na majetkových poměrech domácnosti se vařila třeba i s přidáním vejce rozmíchaného v kyselé smetaně.

Pivní polívka, jak se popisovaný druh pokrmu dříve obvykle označoval, je zmiňována již počátkem 16. století, kdy ji při běžných příležitostech, třeba na cestách, konzumovali i šlechtici. O prastarém původu výživné a na vitamíny plné *pivní polévky* a její konzumaci v městském prostředí svědčí, že hned čtyři předpisy na ni byly uvedeny ve sbírce receptů zvané *Kuchařka*, vydané v Praze Janem Severínem před polovinou 16. století. *Polévka* tehdy náležela mezi obvyklé snídaně nebo přesnídávky řemeslníků a tovaryšů. Přípravovala se pro náročně fyzicky pracující, zejména v zimě.

V novější době byla *gramatika*, zvaná častěji *pivní polévka*, *pivná polévka* apod., konzumovaná obvykle jako snídaně. Doloženo ji máme napříč českými zeměmi, na Plzeňsku a Chodsku, kde se jí říkalo *pivní* či *pjivová*, také v Podkrkonoší a v některých moravských regionech. Josef Heřman Agapit Gallaš, autor popisu kraje podél řeky Bečvy, tedy příhraničí Valašska a Hané, zaznamenal v roce 1826, že zdejší obyvatelé vařili dva druhy takové polévky. *Sprostou pivnou polévku*, vařenou jen z piva ochuceného kmínem a česnekem, označil za zdravou. Druhou, *pivnou sladkou polévku* z piva svařeného se smetanou či mlékem, žloutky a cukrem nebo medem, označil dokonce za *obyčejné lékařství* proti kašli a chrapotu. Odjinud zase víme, že tato *polévka*, zahuštěná žloutky, byla posílána *do kouta*, tedy jako dar šestinedělkám. Magdalena Dobromila Rettigová ji roku 1826 zařadila do své *Domácí kuchařky* mezi postní *polévky*.

Původ názvu není objasněný, dle znalce historického stravování Čeňka Zíbrta „*jest pokrm lehkého zažití, jakýchž potřebují studenti a ti, kteří se těžkými tělesnými pracemi neobírají*“. Z běžného i příležitostného stravování se *gramatika* čili *pivní polévka* během 20. století vytrácela. Recept na ni byl ještě zařazen v poválečném vydání slavné *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů*, její atraktivita ale již byla minulostí. V současnosti je *gramatika*, už kvůli svému názvu, přítomna v paměti, připravuje se ale výjimečně jako lék při nachlazení se žloutky a medem.

IK – NM – RD

Rettigová 1826, s. 86;
Zíbrt 1927 (1518, Severín
1542), s. 164, 484–486;
Zíbrt 1928 (Gallaš 1826),
s. 524–526; Janků-San-
dtnerová 1946, s. 31;
Jindřich 1956, s. 142;
Úlehlová-Tilschová
1970, s. 88–89 Marhold
1991, s. 25; Gerstner
2009, s. 86; Nejdřl 2010,
s. 25; Úlehlová-Tilscho-
vá 2011, s. 320; Schicker
2014, s. 46; terénní
výzkum a dotazníko-
vá šetření Plzeňsko,
Podkrkonoší 2018–2019;
sbírka receptů, projek-
tový sběr, provenience:
Chebsko, Ašsko, Fojtsko
(Vogtland), Karlovarsko
2020–2021.



Gramatika čili pivní polévka © SU

Grenadýrmarš

Dříve běžný lidový pokrm rozšířený napříč českými zeměmi. Jednalo se o levné a zároveň vydatné, původně zbytkové jídlo, někdy vylepšené slaninou. Přípravovalo se ze směsi nakrájených brambor a moučných nočků, později těstovin, ochucené osmaženou cibulí, pepřem, kmínem či paprikou. V regionálních variantách jsou místo brambor a těstovin uváděny hrách a kroupy, případně hrách s podušeným zelím a škvarky, nebo nakrájené starší → *knedlíky*. V novější době byl místně recept doplňován krájenou klobásou. *Grenadýrmarš*, zvaný také *granatýrmarš* apod. se podával s kysanými mléčnými nápoji, nakládanou okurkou nebo kysaným zelím. Název snad odkazuje na skutečnost, že se pokrm podobného surovinového složení mohl od sklonku 19. století připravovat v rámci stravování rakousko-uherské armády. Pokrm je znám i jako → *haviřina* neboli *uhlířina*. V rodinných receptářích v jižních a západních Čechách je doložen ještě v první polovině 20. století. V kolektivní paměti je pokrm stále živý, připravován spíše starší generací.

IK – NM – RD



Grenadýrmarš, také haviřina či uhlířina © SU

Čapková 1911, s. 316;
Kubíček 1924–25, s. 2;
Vojtišek 1947, s. 107–108;
Ludvíková 1975, s. 214; Hejda 1986, s. 135;
Vd 1986, příl., 9, s. 34;
Lidové pokrmy z jižní Moravy 1987, příl., s. 15;
Bělohlávek a kol. 1990, s. 90; Marhold 1991, s. 5;
Hejda – Voldánová 1991, s. 107, 124; Malovický 2011, s. 87; Bahenský a kol. 2014, s. 255;
dotazníková šetření, osobní výpovědi respondentů; sbírka receptů, projektový sběr, provenience: Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Plzeňsko, Brdy, Kozácko 2020–2021.

Griegeriebena → bächna Kniala

Gról

Zkvašený nápoj nakyslé chuti, připravovaný dříve na Slovácku, Kloboucku a Žďárně i jinde na Brněnsku z vinného mláta rozředěného vodou. Třebaže byl *gról*, na Slovácku také *grul*, mírně omamný, pil se na venkově během dne „na žízeň“ místo vody. Ke snídani se do něj drobil → *chléb*. Přípravovala se z něj i *grólová polévka*, ochucená česnekem; podávala se obvykle s bramborami. Z denního stravování se *gról* vytrácel nejpozději kolem poloviny 20. století, kdy zůstával oblíbený u starší generace.

Ludvíková 1967, s. 24.

IK

Guláš

V českých zemích zdomácnělý, velmi oblíbený pokrm na bázi masového ragú. Jeho kořeny lze hledat v Uhrách, v paprikou ochucené polévce s významným podílem masa zvané *gujás hús* nebo *gulyás*, respektive v hovězím, skopovém či jehněčím mase krájeném na kostky a dušeném ve vlastní šťávě na cibulovém základu a paprice, označovaném *pörkölt*. Oba tyto masité vývary pocházejí z podunajské pusty s bohatými pastvinami pro hovězí dobytek. Původně se vařily v kotlíku a svou specifickou chuť a vůni dostaly poté,

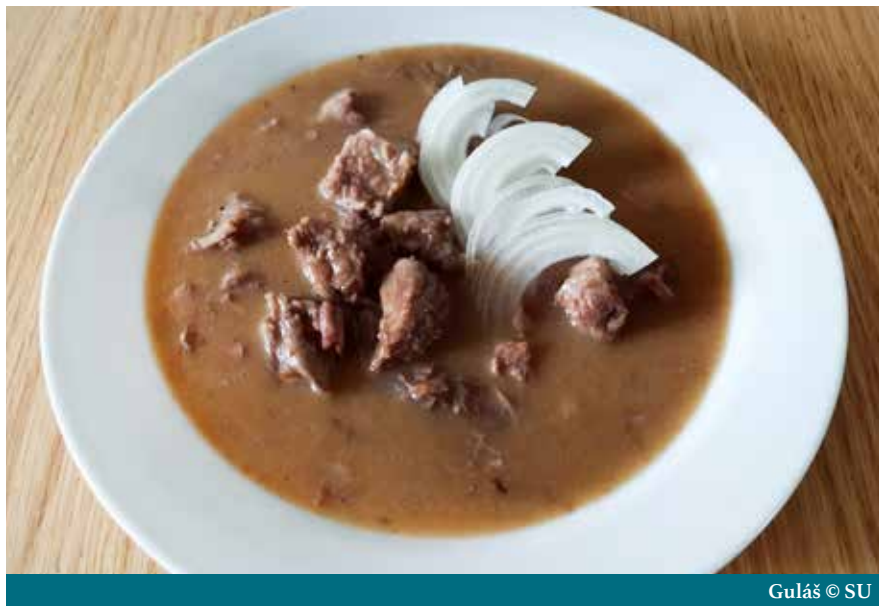
co se do nich začala přidávat sušená mletá paprika. V této podobě jsou doloženy koncem 18. století. Z uherského venkova se dostaly paprikové i jiné zadušeniny do Vídně a odtud dál do celé podunajské kulinární oblasti. Zde tyto prastaré pokrmy prošly dílčími úpravami a během 1. poloviny 19. století se proměnily v místní verze gulášů. K nejznámějším patřily *vídeňský* a *uherský guláš*, které se poměrně záhy začaly vařit i v českých zemích a upravovat do dnes známé podoby.

Nejstarší u nás publikovaný recept na *vídeňské* neboli *gulášové maso* (*Wiener oder Gulaschfleisch*) pochází z roku 1805. Jeho autorkou je Marie Anna Neudeckerová, restaurátka s bohatými kuchařskými zkušenostmi. Jednalo se o dušené maso na restované cibuli, nikoli ale s paprikou, nýbrž se strouhanou citronovou kůrou, jak odpovídalo starší šlechtické kuchyni. Podobný recept na *vídeňský guláš* (*Wiener kulaschfleisch*) z hovězí svíčkové publikovala roku 1827 i zakladatelka moderní podunajské kuchyně Anna Dornová. Připojila také recept na *uherský guláš* (*Ungarisches Kulaschfleisch*), ragú z hovězího žebra na cibuli s přídavkem ostré papriky, jak nově se prosazující koření nazvala, zahuštěné trochou mouky. Obě tyto varianty posléze v rakouském prostředí splynuly v jediný pokrm. V moderní podobě jej pod názvem *vídeňský guláš* představila Katharina Prato, asi nejcožňavější autorka kuchařských knih podunajské kulinární oblasti. V roce 1858 jej popsala jako zahuštěný pokrm z hovězího masa nakrájeného na kostky, osmahlého na základu ze špeku, cibule a papriky a pak dušeného s masovým vývarem nebo vodou. Přípravovat se podle příslušného receptu mohl i z jehněčího, telecího nebo vepřového masa, podával se s bramborami, *noky* nebo → *knedlíkem*. *Guláš*, zvaný také *vídeňský* či *šťavnatý* (*Wiener-, Saftgulasch*), odpovídající v zásadě uvedenému popisu, je dnes zapsán na seznamu tradičních rakouských pokrmů.

Poměrně brzy se *guláš* objevuje i v jazykově českých pramenech. Zatímco v překladu knížky Marie Anny Neudeckerové z roku 1810 nebyl popis výše uvedeného *gulášového masa* vůbec zařazen, a to ani pod jiným názvem, druhý díl příručky neznámých autorů *Hospodářské pražské kuchařky* z roku 1820 už recept nazvaný na *uherský způsob vařené hovězí maso kolaš* obsahuje, stejně jako německá verze této publikace ze stejného roku. Není bez zajímavosti, že se tento recept takřka doslova shoduje s předpisem Anny Dornové z roku 1827 s tím rozdílem, že v české verzi je podstatná složka pokrmu – paprika – ještě nazvána postaru, turecký pepř.

Moderní úprava hovězího *guláše*, v podobě, odpovídající současnému standardu, je popsána v kuchařské knize Františky Hansgírgové z roku 1863. Jednalo se hovězí maso krájené na kousky a osmahlé na zpěněné cibuli, ochucené kmínem, pepřem a pepříky neboli papričkami, závěrem zahuštěné trochou mouky. Doporučená finalizace pokrmu ještě ukazuje na starší chuťové zvyklosti: papriky se dávala jen špetka, přidávala se citronová šťáva, jako příloha se podávaly smažené brambory. Podobně představila *guláš* Anuše Kejřová ve své *Úsporné kuchařce* z roku 1905, za vhodnou přílohu považovala brambory, bramborový knedlík či rýži. Během následujících desetiletí se pokrm v české kuchyni dále modernizoval. Marie Janků-Sandtnerová už do *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů*, vydávané od roku 1924, zařadila dodnes aktuální předpisy hned na několik druhů *guláše*. Kromě *obyčejného guláše* pro všední stravování z hovězího i vepřového masa a také dvou variant *hovězího guláše* (s přidáním papriky, kmínu a česneku, respektive slaniny) to byl také *italský* (s paprikou a rajčaty v omáče a s makarony jako přílohou), *uherský* (z hovězího, vepřového a skopového masa, s bramborem, paprikou, kmínem a majoránkou) a *znojemský guláš* (s kyselou okurkou krájenou na kolečka); v pozdějších vydáních přibyl ještě *hamburský guláš* (z hovězího a vepřového masa, se sladkou a pálivou paprikou, rajčaty ad.).

Guláš zaujímal významné místo nejen v domácí kuchyni, ale rovněž v české středostavovské měšťanské gastronomii (na venkově se až do 20. století v zásadě nevařil). Karel



Guláš © SU

Šroubek, proslavený pražský restaurátér a hoteliér a velký propagátor guláše, jej považoval za pokrm z nejoblíbenějších, na přípravu ale z nejtěžších. Už v roce 1911 napsal, že je jen málo těch, kteří jej ovládají. Do své propagační kuchařky zařadil hned 14 receptů na guláš, z masa i vnitřností, většinou s paprikou. *Guláš* byl dlouho prezentován především jako přesnídávkový pokrm, tak zvaný *gáblík* (*Gabelfrühstück* neboli *jídlo na vidličku*). Jako dopolední svačinu ostatně *guláš* či *gulášovou polévku* jídají zejména manuálně pracující dodnes.

Guláš (zpravidla bez dalšího přívlastku) je mezi současnými strávníky stále oblíbený. V domácnostech se obvykle vaří podle vyzkoušených a mezigeneračně předávaných receptů, někdy i s přidáním dalšího koření (majoránka, nové koření, česnek, rajský protlak apod.). Výjimkou není ani domácí *guláš* z vepřového či jehněčího masa. Rovněž v české gastronomii patří *guláš* k pokrmům řazeným mezi tak zvaná hotová jídla, podává se obvykle s chlebem nebo → *houskovým knedlíkem*. Jeho kvalita ve veřejném stravování je ale proměnlivá. Všeobecně je známo – a šířeno i v internetovém prostoru – že gulášová šťáva, rozhodující součást pokrmu, je v podstatné části běžných restaurací a jídelen připravována z instantního základu průmyslově vyrobeného gastrobalení.

Kromě běžného, výše popisovaného *guláše* kořeněného pouze paprikou, označovaného někdy *hovězí* či *maďarský guláš*, se lze v současné české kuchyni setkat i s jeho dalšími variantami. Náleží mezi ně například *karlovarský* (z telecího masa, se smetanou) či *mexický guláš* (s fazolemi). Specifickým druhem je → *segedínský guláš* z vepřového prorostlého masa na cibulovém základu s paprikou, česnekem a kysaným zelím. Pro zjemnění se přidává sladká nebo kysaná smetana.

IK

Neudeckerin 1805, s. 110–111; Hospodářská pražská kuchařka 1819–1820, s. 725–726; Dorn 1827, s. 162; Prato 1858, s. 100–101; Hansgirgiová 1863, s. 38; Kejřová 1905, s. 69; Šroubek 1911, s. 8–9, 25–37; Janků-Sandtnerová 1928, s. 72–73; Vaněk – Vaňková 2016, s. 246–250; Kulinarische Erbe Österreich, č. 198.

Gulášová polévka → bramborový guláš

Gule

Tradiční lidový sladký moučný pokrm ze skupiny plněných → *ovocných knedlíků*, pod tímto názvem rozšířený na Slovensku a Hanáckém Slovensku. *Gule* se připravovaly z pařeného nebo kynutého těsta, původně výhradně z ječné, nověji z pšeničné mouky, a místně i z těsta bramborového. Plnily se sezonním ovocem, nejčastěji švestkami, ale

také meruňkami, třešněmi, oskerušemi a dalšími druhy ovoce, v zimním období pak povidly. Po uvaření se omastily a sypaly zpravidla mletým mákem s cukrem, ale i *sýrem* (tvarohem), nověji také opraženou strouhankou. *Gule* nebo také *guliváry* byly běžným, zejména v období dozrávání ovoce téměř každodenním pokrmem. Název *gule* odkazuje na tvar knedlíků (*gule* = koule). *Ovocné knedlíky* se připravovaly napříč českými zeměmi, z různých těst a s různými náplněmi, a jsou známy například pod názvy → *varhule* či → *blbouni*. V současnosti se jedná o stále živý a oblíbený pokrm, který se v bohatší úpravě s máslem a větším množstvím cukru a posypu připravuje nejen v domácnostech, ale je i v nabídce gastronomických podniků; k dostání je rovněž jako polotovar v běžné obchodní síti.

IK – RD



Gule © SU

Guliváry → Gule

Bartoš 1885, s. 22;
Horenský 1893, s. 346;
352; Bartoš 1895, s. 477;
Kott 1896, s. 95; Václavík
1930, s. 137; Mikulecký
1948, č. 8–9, s. 99–102;
Ludvíková 1967, s. 16;
Režný 1969, č. 11–12,
s. 19; Jančář 1982, s. 91;
Tarcalová 2001, s. 13; Pa-
velčík 2006, č. 3, s. 18–19;
Lekešová 2011, s. 29–30,
41; Kondrová 2016, s. 93;
Tarcalová 2016, s. 63, 139.

H

Halapáč

Kdysi oblíbený pokrm v chudobných i selských rodinách na Horácku, Humpolecku připravovaný ze syrových strouhaných brambor smíchaných s moukou, případně trochou sádla, a zapečený v *kutchaně* čili pekáči v troubě, až měl zlatavou kůrku. Pojídal se ke kávě či mléku. Pokud se do něj přidala vepřová nebo hovězí krev, krupice, majoránka, česnek a cibule, pak býval svátečním poledním jídlem. Říkalo se mu také jen *bramborák* s krví či bez krve.

Kopáč 1925,
s. 290.

IK

Halečky

Typický pokrm z Opavska a Hlučínska v podobě menších → *knedlíků* či *noků*, určených pro všední i sváteční stravování. Původně se připravovaly z tmavé mouky, ječné anebo častěji žitné, které ale nebyly podle dobových zpráv z konce 19. století příliš oblíbené. Teprve postupně je nahrazovaly *halečky* z bramborového těsta. Ty světlé, z vařených brambor byly určeny spíše jako příloha k masitému nedělnímu nebo svátečnímu obědu. Běžnější byly *halečky* ze syrových strouhaných brambor, tmavší barvy a nepravidelného tvaru. Zčernalo-li těsto ze syrových brambor dříve, než se završilo jeho zpracování, byly výsledkem *černé knedle*. Pokud se *halečky* jedly samostatně, podávaly se omaštěné sádlem nebo s opečenou slaninou, v postní dny i s rostlinným olejem. Častěji se *černé knedle* jedly jako příloha, ať už pouze k zeli, anebo k pečenému masu. Běžné byly i k ovocné → *omáče*, zvané → *bryja*. Už z konce 19. století pocházejí zmínky o tom, že se *halečky* (pravděpodobně ještě moučné) nadívaly letním ovocem, zejména slivami, třešněmi, jablky nebo hruškami. V předvelikonočním čase, například na Zelený čtvrtek, se na Opavsku pojídaly *pokrane halečky* promíchané se smaženými vejci, nazývanými zde místně *smažínka* či → *vaječina*.

Název *haleček*, také *halečka* pochází ze slova *gala*, koule. Jinde ve Slezsku se pro podobné pokrmy používá termín *galeczek*, pro menší knedlíčky či nočky pak *galušky* nebo *halušky*. Zejména na Hlučínsku jsou *halečky* pokrmem živým a v domácnostech se stále připravují; mladší generace již pro ně používá obecný termín *knedlík*, případně *nok*. IK



Halečky na slano © SU

Vyhlídal 1895, s. 498;
Pozůstalost Václava
Hauera (1898); Vyhlídal
1900, s. 202; Bartoš 1906,
s. 89; Pozůstalost Fran-
tiška Myslivce (1930);
dotazníková šetření
Hlučínsko 2018–2020;
orální šetření Opavsko
a Hlučínsko 2019–2021.

Chytil 1903, č. 8, s. 256;
Hejda 1987, s. 87; Outrata
2013, s. 87; Poklady haná-
cké kuchyně 2013; Hošková
– Chalupová 2015, s. 69;
Nová Hradečná 2017, s. 61.

Hanácká kaše

Tradiční pokrm připravovaný na Hané z mléka, krupice a do uvařené horké kaše vmíchaných vajec, na talíři polita opraženou slaninou a cibulkou. Podávala se v týdnu jako samostatný pokrm s hlávkovým salátem, nebo jako příloha k opékané uzenině, klobáse.

KVy

Hanácké vdolečkê → důlkové vdolečky

Hanušky → bramborové placky

Haringschmaus

Tradiční pohoštění připravované v německých městech a obcích na Znojemsku, Mikulovsku i jinde v Podolí o Popeleční středě. Jednalo se o nasolené sledě, tedy *slanečky* neboli *herynky*, které dostávali návštěvníci venkovských hostinství – ještě v meziválečném období to byli pouze muži – zdarma a konzumovali je při karetních hrách. *Slanečci* se podávali nakládání v octu, v remuládě anebo upravení do podoby salátu s jablky. Zvyk popelečního požívání *slanečků* zanikl v uvedených oblastech s výměnou obyvatel po skončení druhé světové války.

IK



Haringschmaus © SU

Večerková 2012,
s. 175–176; Mačuda 2015,
s. 18.

Havířina

Pokrm rozšířený ve většině českých regionů, zejména v horských a podhorských, hornických a průmyslových oblastech, například na Kladensku, Příbramsku a v Krušnohoří. Na Plzeňsku, Klatovsku, Šumavě či v Brdech se pokrmu říkalo častěji *uhlířina*, jak odpovídalo profesnímu zaměření tamějších obyvatel, v jejichž domácnostech patřil pokrm k nejběžněji konzumovaným. Původně se zbytkové jídlo dělalo ze zbylých brambor a → *knedlíků*, případně *noků* či krup osmažených na tuku. V novější době se už pokrm připravoval z čerstvě vařených brambor a *noků* z jednoduchého moučného těsta, zavařených do vody k bramborám chvilku před jejich dovařením. Hotová *havířina* neboli *uhlířina* se mastila sádlem, případně na sádle osmaženou cibulkou, někdy se k ní podávalo kysané zelí, kyselý okurek nebo například podmáslí. V nákladnější verzi moha být

Vojtíšek 1947, s. 198;
Šťastná 1959, s. 156, 157;
Úlehlová-Tilschová
1970, s. 28–29;
Todorovová 1988, s. 152;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 90; Jakoubčová 2000,
s. 8; Malovický 2011,

doplněná krájenou klobásou. Jeden z pamětníků z Přeštic na Plzeňsku vzpomínal: „*Dyš zbyly po neděli brambory a knedlíky, máma z toho dycky dělala havířinu, hlavně nazimu, bylo to raz dva a všický se najedli.*“ Konzumovala se s kysanými mléčnými nápoji, nakládanou okurkou, kysaným zelím apod.

Podobný pokrm se jinde označoval také → *hod'bidlo* nebo *přesbidlo*, → *grenadýrmarš* apod. Doložen je v domácích receptářích původem ještě z poloviny 20. století, v současnosti je přítomný spíše jen v paměti; výjimečně se připravuje jen v domácnostech starší generace.

IK – NM – RD

s. 86; Bahenský a kol. 2014, s. 255; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Plzeňsko, Brdy, Kozácko 2020–2021.

Havrani → pupáky, → peciválky

Hefekließla

Velký kynutý → *knedlík* z moučného těsta, typický pro slezské regiony osídlené kdysi německým obyvatelstvem. Přípravoval se pro nedělní oběd nebo sváteční příležitosti z jemné bílé mouky a s vyšším obsahem droždí, aby byly hodně kypré a po rozkrojení s viditelnými oky. *Hefekließly* se vařily na páře, na spodní straně pak měly díky děrovanému sítku, na němž byly položeny, charakteristickou kresbu. Neobvyklé ale nebylo ani vaření ve vodě. Byly pak jen méně nadýchané a pomyslně sytější. Servírovaly se jako samostatný pokrm, oblíbené byly přelité máslem a sypané osmaženou strouhankou nebo cukrem se skořicí, jejíž chuť byla pro slezské moučníky typická. Podle místních zvyklostí a dostupnosti surovin se mohly plnit makovou náplní anebo v sezóně ovocem, například borůvkami, kterých byl v hornatých oblastech Jeseníků dostatek. Výjimkou nebylo, že polévaly → *kaší* z rozvařeného ovoce. Na Jesenicku se borůvky přidávaly i přímo do těsta, zdá se ale, že se v takovém případě jednalo spíše o tvarohové *knedlíky* zvané *Quarkliaßla*, neboť do kynutého těsta se ovoce špatně zapracovává. V tomto kraji je starodávná tradice kynutých *knedlíků* připravovaných původními obyvateli v poslední době nepřímo připomínaná prostřednictvím eventů cestovního ruchu a gastroturismu, v jejichž rámci se konají například různé slavnosti borůvkových knedlíků. V domácnostech se vaří jen sporadicky.

Ve Slezsku se *Hefaklißla* pojídala rovněž jako příloha k → *vepřové pečince* nebo jiným masitým pokrmům, mimo jiné k pokrmu zvanému → *slezské nebe*. V Kladsku a Dolním



Hefekließla © SU

Pelz 1834, s. 146; Adam 1900, s. 58, 189; Wolf-Beránek 1970, s. 12; 189; Łabońska 2009, s. 146; Tinzová – Klaner 2011, s. 29–30, 82; Korbelářová – Žáček 2020, s. 311–315; terénní šetření Jesenícko, Dolní Slezsko, Kladsko 2019–2022; Przymusiła – Świtała-Trybek 2021, s. 471–473.

Slezsku, včetně Jesenícka, bylo považováno za nedílnou součást slavnostního stolování. Pro slavnostnější příležitosti nebylo ve Slezsku, zejména ve městech, výjimkou, balit do středu kynutého těsta několik malých kostek žemlí, podobně jako do nekynutých moučných knedlíků známých pod označením → *slezské knedlíky* (*schlesische Kließla*, *schlesische Knödel*). *Hefekleißla* se místně nazývaly také *Hefeklöße*, *Höfekloß*, v Rakouském Slezsku pod vlivem vídeňské němčiny *Hefeknödel* (kynuté knedlíky). Podle použité suroviny se jim říkalo také *Wäsné Kließla* (pšeničné knedlíky). Tradice velkých kulatých kynutých *knedlíků* se na většině míst vytratila s vysídlením německých obyvatel po druhé světové válce. V příhraničních oblastech Horního Slezska, zejména na Ratibořsku a Opolsku s autochtonními německými obyvateli, je pokrm zvaný polsky *buchty na parze* zařazen mezi kulinární dědictví Slezska. IK

Hekerle

Tradiční pokrm připravovaný po řadu generací ve většině slezských regionů ze slanečků, tedy nasolených sledů, zvaných *haring*, *herynek* či *harynek*. Jednak byl pomyslným pokračovatelem množství starobylých pokrmů ze slanečků, běžných v českých zemích i střední Evropě před koncem 18. století, jednak odkazoval na vliv německé kuchyně na stravování slezských regionů, včetně Hlučínska, poté, co se podstatná část Slezska stala po roce 1742 součástí Pruska, později Německa. *Hekerle*, nářečně také *hekele*, je salát z nadrobno nakrájeného soleného a následně vymáčeného sledu s cibulí, okurkou a dalšími dochucovadly. Podával se ke svačině či k večeři, jen s pečivem. U nás je dnes neznámý, v polské části Slezska bývá zastoupený v prezentacích tradiční slezské kuchyně. Přípravuje se už ale spíše ze slanečků naložených ve sladkokyselém nálevu (ve stylu matjesů). IK



Hekerle © SU

Raak 2003, III–III2; Tinzová – Klaner 2011, s. 29; Przymusiła – Świtała-Trybek 2021, s. 200–201; terénní šetření Dolní Slezsko, Kladsko 2018–2019, orální šetření Dolní Slezsko, Vratislav, Hlučínsko 2020–2021.

Hertepláky

Tradiční pokrm připravovaný na Hané z uvařených brambor. Z těsta z vychladlých uvařených brambor smíchaných s moukou tvarovány tenké placky opékané nasucho na pánvičce nebo litinové plotýnce na sporáku. Placky byly zatepla potřeny máslem nebo sádlem, posypány mákem s cukrem; mohly se potírat povidly, zavinout do ruličky. Název *erteple*, *herteple* je zkomoleninou německého slova *Erdapfel* (brambor, doslovně zemské

jablko); na Hané se brambory nazývaly *zemsky jabka*. Pokrm byl rozšířen pod různými názvy i v jiných regionech Čech a Moravy. V současnosti se moc nepřipravuje. KVy



Hertepláky © VŠH

Hošková 2015,
s. 54.

Heřmelík

Uleželý tvrdý tvaroh, připravovaný dříve na Šumavě a Chodsku ve speciální dřevěné nádobě, z níž odtékala syrovátka otvorem u dna. Dělával se na venkově na podzim, v době končící pastvy z nasbíraného mléka. Hmota se následně lisovala do větších plátů a v zimní době byla používána k přípravě pokrmů, zejména → *polévky* (*polévka hrcálka*, *kyselá polévka*, *podzimní mléčná polévka*). Tato praxe již zanikla. Tvarohu se říkalo také *Herbstmilch*, *heřmel* apod. NM

Utěšený 1972, s. 243–249;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 90; Petráňová 1996,
s. 289–311; terénní a do-
tazníková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko
2020–2021.

Himmel ud Ääd

Tradiční pokrm pro všední den připravovaný zejména v německých oblastech Slezska z širších plátků syrových brambor a jablek, vrstvených postupně do pekáče nebo do pánve a upečených v troubě. Název *nebe a země* (spisovnou němčinou *Himmel und Erde*) je odvozen od výsledného efektu, kdy mírně zoxidované, a tedy namodralé plátky brambor představovaly nebe a nažloutlá až nahnědlá jablka zemi, tedy půdu. Jiný výklad je postaven na původu ingrediencí, když jablka rostoucí ve výši na stromě symbolizují nebe a brambory zemi. Pokrm je dodnes v německých zemích rozšířený, podává se obvykle v moderní podobě bramborové kaše a dušených jablek jako příloha ke klobáse nebo jelitu. U nás je už neznámý. IK

Raak 2003, s. 236;
Staude 2003, s. 9.

Hladká Ančka → Ančka

Hladká Lída → Ančka

Hlavička I

Tradiční velikonoční pokrm připravovaný v českých zemích na Bílou sobotu, naznačující svou skladbou jakési překlenutí mezi přísným předvelikonočním půstem a slavnostním svátečním stravováním. *Hlavička* se pekla ze směsi rozšlehaných vajec, pečiva

a masa, čerstvých zelených bylinek, například kopřiv, petržele, pažitky apod. Vejce, stejně jako první jarní byliny, přitom symbolizovaly Velikonoce, jaro a nový život. Ve venkovských domácnostech se původně používalo maso z mladých zvířat, zejména jehněčí, kůzlečí nebo telecí. Později převládlo dostupnější uzené maso. V měšťanské kuchyni se *hlavička*, zvaná častěji *nádivka* či *velikonoční nádivka*, někdy připravovala bez pečiva, základ pak tvořily vejce a mléko svařené s krupicí. Jiné osvědčené recepty zejména z meziválečného období nabízejí možnost použití bílých žemlí anebo strouhanky. Hlavička se mohla jíst zatepla jako hlavní chod, například s brambory, ale také samotná zastudena. Lidový název pokrmu byl odvozen od masa použitého v nádivce, často obraného z hlavy zvířete. V některých venkovských regionech se mu říkalo také například → *nadivánina*, → *řežábek*, *sekanina*, *velikonoční svítek* apod. V současnosti jde o stále živý pokrm, v některých domácnostech připravovaný nejen ve velikonočním období, ale i v průběhu celého roku jako běžné nedělní jídlo, anebo jako příloha k pečenému nebo dušenému telecímu, jehněčímu, na Velikonoce opět i kůzlečímu masu.

IK – RD



Hlavička jako příloha k velikonoční kůzlečí pečení © SU

Brzorádová 1912, s. 282;
Janků-Sandtnerová
1928, s. 100; Janků-
Sandtnerová 1946,
s. 139; Jandáčková 1954,
s. 418; Šťastná 1962,
s. 1–9; Ludvíková 1963,
s. 161–198; Hrubá – Ra-
boch a kol. 1965, s. 101;
Klevelová 1985, s. 32–38;
Marhold 1991, s. 162, 284;
Tyllner (ed.) 2014, s. 238;
Růt 2017, s. 139.

Pittnerová 1892, s. 71;
Brzorádová 1912, s. 289;
Kopáč 1925, s. 291.

Hlavička II

Kdysi běžný pokrm nižších sociálních vrstev na Horácku připravovaný z vepřové či hovězí krve smíchané se strouhanými vařenými bramborami a ječnými kroupami, někdy jen s krupicí. Česnekem, majoránkou či jiným kořením dochucená směs se pak vložila na vymazaný plech a pekla. Pokrm se mohl dělat kdykoli během roku, protože krev se kupovala u řezníků, nepocházela z domácích zabíjaček. Pojmenování *hlavička* se na Horácku, podobně jako v řadě jiných regionů, užíval také pro tradiční velikonoční pokrm, který se pekl z telecího a uzeného masa smíchaného s krupicí a vejci; dělal se ve velkém množství a pojídal se celé svátky.

IK

Hloza → muzika

Hlučinské koláče → slezské koláče s uždibovanou posypkou

Hluchec

Oblíbený lidový pokrm ze Šumavy, Pošumaví, Chodska, Plzeňska a Tachovska, z kynutého těsta s přidáním strouhaných vařených brambor, dochuceného česnekem a majoránkou, někdy se také přidávalo nakrájené uzené maso. Těsto se poté peklo ve vyšším, sádlem vymaštěném a moukou vysypaném, pekáčku. V minulosti se připravoval jako náhrada chleba, podával se jako příloha k → *polévkám* nebo → *omáčkám*, ale i jako sytý samostatný pokrm podávaný například s kysaným zelím, podmáslím apod. Je doloženo značné množství lokálních názvů za současné možné variability receptů, například *bramborová buchta*, → *bác*, *báč*, *bacán*, → *kocmout*, *litina*, → *trepek*, → *brdlajs*. V současnosti je pokrm stále připravován, je oblíbený jako slané pohoštění. NM

Kozák 1896, s. 477–478; Benetka 1901, s. 235–236; Lábek 1930, s. 254–287; Turek 1932, s. 54; Vojtíšek 1947, s. 197–198; Bělohávek a kol. 1990, s. 88; Kumperová 1992, s. 9–10; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Plzeňsko, Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Tachovsko 2020–2021.

Hnětka

Původně přesná placka, později moučné pečivo z kvasnicového těsta pečeného nasucho v chlebové peci. Název pokrmu odkazuje na technologii jeho přípravy, tedy hnětení těsta. Na Kravařsku se *hnětka* vyvinula ve velký bohatý → *koláč* speciálního tvaru, zvaný také *svijanka* či *pohutka*, v německých komunitách *Trotscher*. Okrouhlý základ z kynutého těsta se nazdobil povidly, tvarohem nebo jiným mazáním a poté se na čtyřech protilehlých stranách přehnul ke středu, takže vznikl čtverec. Pomazánka měla vždy vykukovat a přispět k celkovému efektu pečiva; mohla být pokladena mandlemi nebo trochou posypky. *Hnětka* se pekla při výjimečných příležitostech, například na svatbu, jako dar předávaný prostřednictvím odrostlých družiček nevěstou ženichovi a družbům, či na Velikonoce. Také na Lašsku, sousedícím s Kravařskem, se *hnětkou* označoval velikonoční zakládaný *koláč*, tedy se čtyřmi protilehlými stranami přehnutými do středu. *Koláč* tohoto tvaru se pro slavnostní příležitosti pekl na celé severovýchodní Moravě už počátkem 19. století, byl jednou z variant → *vdolku* a označoval se tam také jako *skládanka*, na Opavsku → *zavijanka*. V současnosti přetrvávají *hnětky* i další takové *koláče* převážně jen v paměti místních obyvatel starší generace, příležitostně jsou prezentovány veřejnosti se zájmem o kulturu a historii regionů. IK



Hnětka © SU

Jungmann 1835–I, s. 701; Bartoš 1895, s. 473; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 55; Mapování tradic (2014), nestr.

Hnětýnky

Tradiční pečivo z historického Prácheňska, stále oblíbené v západních i jižních Čechách. V původní, prostší variantě měly podobu malých tenkých placek, pečených z tmavé mouky, někdy zdobených nožem mřížkou. Patřily mezi každodenní pokrmy, přikusovaly se k → *polévkám* nebo → *omáčkám*, vhodné byly i pro postní dny. Nověji, snad pod vlivem měšťanské kuchyně, se začaly připravovat v bohatší variantě. Pekly se jako nazdobené menší placky z máslového lineckého těsta vykrajovaného běžným hrníčkem, nověji vykrajovátkem se zvlněným okrajem, anebo jako dortíky z piškotového nebo třeného těsta nalitého do formiček takzvaných *fišpanů*, pojmenovaných podle krajového krojového nákrčníku. Po upečení se *hnětýnky* polévaly cukrovou nebo mléčnou polevou, rozpuštěnou čokoládou, a zdobily sypaním, krémem, drobnými barevnými ozdobičkami z cukru a šlehaného bílku ve tvaru kytic, lístečků, srdíček, hvězdiček, holubiček apod.

V této podobě bývaly spojené zejména s Havelským a Martinským posvícením, svatbami, křtinami a dalšími oslavami. Využívaly byly rovněž ke komunikaci mezi svobodnou chasou. Před večerní tancovačkou jimi dívky obdarovávaly chlapce, *hnětýnky* někdy důmyslně schovávaly, takže byli chlapci nuceni je hledat. Mezi dívkami byla běžná značná soutěživost v pečení a zdobení.

Název odkazuje na zpracování, hnětení těsta. Místně se používala variantní pojmenování, například *hnětánky*, *hnětenky*, *mětýnky*, *metýnky*, *mětánky*, *netýnky* apod. V současnosti jsou *hnětýnky* na Prácheňsku, Doudlebsku, Blatensku, Horažďovicku, Klatovsku, Strakonicku i jinde v Pošumaví živým a oblíbeným pečivem. V řadě obcí se pořádají pravidelné výstavy a soutěže o nejkrásnější *hnětýnku*. Zdobené pečivo tohoto druhu bývá leckde dodnes nedílnou součástí posvícenských tabulí.

IK – NM – RD

Vykoukal 1892, s. 389; Benetka 1901, s. 235; Ma-
děra 1907, s. 198; Turek
1932, s. 54; Kraus 1935,
s. 29; Jindřich 1956,
s. 143; Robek a kol. 1987,
s. 71; Todorovová 1988,
s. 152; Šťastný 1989,
s. 85–98; Bělohávek
a kol. 1990, s. 83;
Kumperová 1992, s. 23;
Langhammerová 2011,
s. 148; Malovický 2011,
s. 148, 149; teréní a do-
tazníková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko,
Horažďovicko, Doud-
lebsko 2020–2021.



Hnětýnky © SU



Hodolanská máčka

Regionální pokrm pocházející z Olomoucka. → *Omáčka* z brambor a na kostičky nakrájeného salámu/uzeniny se zahustila zátrepkou z mouky a mléka, dochutila pepřem, bobkovým listem a novým kořením. Na venkov se dostala z města během minulého století. Někdy k ní byla přidávána i nakrájená mrkev a petržel, běžný salám byl nahrazen klobásou či uzeným masem. Do hotové *omáčky* se nakrájela sladkokyselá okurka a vařené vejce. Jedla se samostatně nebo s chlebem. Název odvozen od obce Hodolany,



Hodolanská máčka © SU

dnes součástí Olomouce, přesnější původ nelze dohledat. *Omáčka*, oblíbená pro levnou a časově nenáročnou přípravu, se dodnes připravuje zejména mezi starší generací; dříve byla nabízena i ve veřejném stravování.

KVy

Kučerová č. 148
z 26. 6. 2010, s. 2; Hošková 2011, s. 50–51; Hošková – Chalupová 2015, s. 63; orální výpovědi Haná 2021–2022.

Hodřidlo → havířina

Holandský řízek

Pokrm ze směsi sekaného masa a sýra smažený v trojobalu, typický pro současnou českou kuchyni. Název je odvozen nikoli od země původu, ale právě od stěžejní příměsi – polotvrdého sýra holandského typu – dodávajícího výslednému produktu specifickou chuť a konzistenci.

Historie pokrmu je poměrně mladá; doložit jej lze až v poválečném období. Vznik pravděpodobně souvisí se setrvalou oblibou → *karbanátků* a jiných pokrmů z mletého masa a snahou o jejich ozvláštnění další vyhledávanou surovinou, sýrem. Zatím nejstar-



Holandský řízek © SU

Receptury 1979, s. 324;
terénní výzkum napříč
regiony 2019, 2021–2022.

Kozák 1896, s. 477–478;
Valenta 1913, s. 1–2; Bělohá-
vek a kol. 1990 s. 90; Kum-
perová 1992, s. 70; terénní
a dotazníková šetření,
orální výpovědi; projektová
sbírka receptů Sušicko,
Klatovsko, Plzeňsko,
Doudlebsko, Domažlicko
2020–2021.

Brožek 1902, s. 88; Košťál
1904, s. 28; Jílek 1960,
s. 248; Kadava 1971, s. 12;
Gerstner 1982, s. 26; Mar-
hold 1991, s. 102; Flousko-
vá 2007, s. 660; Flousková
2010, s. 28; terénní šetření
Podkrkonoší, východní
Čechy 2018–2020.

Hoser 1803, s. 163–164;
Laxa 1937, s. 241–245;
Kadava 1971, s. 26; Wolf-
-Beranek 1974, průběžně;
Marhold 1993, č. 10, s. 26;
Marhold, J. 1996, č. 10,
s. 2; Lidová kultura 2007,
s. 258; Marhold 2008,
s. 370–373; Jakoubčová
2009, s. 23; Skopová
2020, s. 14; Gerstner
2022, s. 74.

ší receptura s názvem *smažený vepřový řízek se sýrem* pochází z roku 1979 a byla součástí závazných československých norem pro veřejné stravování. Toto jídlo se podle ní připravovalo z osolené a opepřené směsi mletého vepřového masa, nejlépe bůčku či krkovice, strouhaného sýru, tehdy známého moravského bochníku, vejce, případně trochy smetany nebo mléka. Ze směsi se tvarovaly vyšší placičky, obalily se v mouce, vejci a strouhance a smažily na sádle či na oleji. Podávaly se s vařeným bramborem nebo bramborovou kaší. V současné době se na kulinařských serverech objevuje celá řada striktních názorů, z jakého masa musí být sekaná směs, aby bylo možno výsledný pokrm označit za *holandský řízek* a kdy je to pouhý *smažený sekaný řízek se sýrem*, respektive *soukenický řízek*. Vzhledem k tomu, že název *holandský řízek* lze prokazatelně vysledovat až na sklonku 20. století, jedná se o diskusi málo poučených laiků.

IK

Holeček

Tradiční lidový pokrm z jihočeských Blat. Připravoval se z uvařených rozstřouchaných brambor podlitých horkým mlékem a smíchaných s kysaným, někdy povařeným zelím. Pro dochucení se používalo sádlo a smažená cibulka. Pokrm se připravoval i v dalších regionech českých zemí, například pod názvy → *kočičák*, *šláchorec*, → *lepenice*, nebo → *machout*. Dříve běžný a oblíbený pokrm je uchovávan v kolektivní paměti; připravuje se v domácnostech starší generace a místy je i v nabídce gastronomických zařízení s odkazem k tradiční kuchyni regionu.

NM

Hollerkrapffen → kosmatice

Hop do vody

Typická moučná → *polévka* připravovaná v Podkrkonoší, místně známá jako *zakvrđlenka*. Ve vodě rozmíchaná mouka se vlila do vařící osolené a sádlem omaštěné vody. Názvy byly odvozeny ze způsobu její přípravy. Pro svou nenáročnost byla součástí každodenního jídelníčku zejména chudých rodin už od 19. století. Zůstala běžnou součástí stravy až do meziválečného období. Dnes se v domácnostech nevaří, jako regionální specialita bývá někdy v nabídce některých restaurací.

IK – KVy – RD

Horácký koláč → pajerský koláč

Hořčák

Typický sýr charakteristické ostré chuti, vyráběný v Krkonoších z tučného kravského, a hlavně kozího mléka. Byl znám už v 16. století a vyvážen i mimo region. Tvaroh vzniklý přidáním kousku kůzlečího žaludku do mléka a zbavený syrovátky se tlačil do formiček, po vyklopení na prkénko musel doschnout a ztuhnout. Podle přidávaných bylin (marulka, komonice, řebříček, šalvěj, sušená dobromysl, tymián) byl nazelenalý nebo růžové barvy. Nasolený a okmínovaný se pěchoval do malých dřevěných soudků, prokládal homolkami opláchnutými v pивě a uložil k dozrání. Hospodyně měly naloženy vždy několik soudků. Čím byl sýr starší, tím byl ostřejší a chutnější. Podával se s chlebem k snídani, večeři, jako svačina při polních pracích. Přidával se jako náplň do → *sejrových koláčků*. Některé druhy hořčáku měly i léčivý účinek – *makouský hořčák*. Dnes se vyrábí a prodává v turistických centrech.

IK – KVy

Hořické trubičky

Tradiční sladké trubičky, spojované s Podkrkonoším, jejichž základem byly tenké větší → *oplatky* pečené z litého těsta v kovové *oplatnici* (železná dvojité pánvi s dlouhými držadly). Po upečení se pomocí dřevěné tyčinky stočily do trubičky, potřely máslem

s medem a posypaly skořicovým cukrem. Kořeny lahodných křehkých trubiček lze zřejmě hledat ve francouzské kuchyni, dobová vyobrazení dávají tušit, že se ve šlechtickém prostředí připravovaly už v 17. století. Ve střední Evropě jsou i s recepturou a popisem přípravy zmiňovány pod názvem *Hollipen* v německém prostředí v roce 1739. V českých zemích je poprvé prezentovala ve své *Bavorské kuchařce* Marie Anna Neudeckerová. V roce 1805 je popsala jako trubičky z tenkého moučného těsta, připraveného s přidáním vajec a sladké smetany, dochuceného citronovou kůrou a skořicí. Po upečení v *oplatnici* a zarolování se podávaly teplé, neplněné. V roce 1831 začala Neudeckerová do své nové příručky vylepšené *olipy*, jak se jim česky říkalo, a to hned ve třech variantách. První, neplněné, byly připravovány ze dvou slepených vrstev prosypaných sekanými ořechy. Další pak byly plněné buď meruňkovou marmeládou, anebo čokoládou.

V průběhu 19. století se začaly trubičky spojit s Hořicemi v Podkrkonoší. Pověst praví, že recepturu získala rodina Ličkových od jakéhosi francouzského vojáka v roce 1812, která je začala péct i na prodej. Využila přitom zřejmě postupu na výrobu dobře známých obřadních *oplatek*. Postup údajně vylepšil pozdější člen rodiny Karel Kofránek, který se zasloužil o rozkvět výroby, a v roce 1898 si jej nechal patentovat pod názvem *Kofránkovy hořické trubičky*. Měly podobu dvou tenkých *oplatek* po upečení pomazaných máslem, posypaných cukrem se skořicí a srolovaných do trubičky. V následujícím období se výrobek dále modernizoval, *hořické trubičky* se začaly například plnit, nejběžnějším byl tužší kakaový krém. Péct je začali i jiní výrobci a staly se běžnou součástí trhu; v rodinách se v zásadě přestaly péct. Po roce 1948 byly všechny výrobní zestátněny, jejich produkce ale neustala. Po roce 1990 projevila o výrobu a prodej *hořických trubiček* zájem řada soukromých firem, nedařilo se ale udržet jejich kvalitu. V zájmu její ochrany bylo v 90. letech 20. století založeno *Sdružení výrobců Hořických trubiček*, kterému se podařilo v roce 2007 získat *chráněné zeměpisné označení*, značku kvality udělovanou Evropskou unií.

IK – KVý – RD



Hořické trubičky © SU

Zedler 1739–13, s. 334; Neudeckerin 1805, s. 352; Neudecker 1831, s. 181–182; Kofránek 1895, s. 342–343; Skopová 2014, s. 60–61; terénní šetření Podkrkonoší 2022.

Houbová polévka

Jedna z nejběžnějších → *polévek* českých zemí z čerstvých nebo sušených hub, vařená odpradáвна zejména v podhorských a horských oblastech. Její podoba bývala velmi variabilní a v zásadě se do ní mohly přidávat jakékoli ingredience, ať už jako podstatná součást jejího základu (brambory, zelenina), nebo jako dochucovadlo (kmín, majoránka,

Bartoš 1895, s. 474; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 53; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 38; Úlehlová–Tilschová 2011, s. 238, 296; Štika 2018, s. 69–70, 91, 109, 128; terénní šetření, orální výpovědi Valašsko 2019–2021.

Bělohávek a kol. 1990; s. 83; Nejdřl 2010, s. 33; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Doudlebsko 2020–2021.

Jindřich 1956, s. 142; Bělohávek a kol. 1990, s. 86; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Pošumaví, Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Plzeňsko, Tachovsko 2020–2021.

česnek, bylinky apod.). Mohla se vařit v podobě vývaru, častěji se zahušťovala moukou ve vodě nebo v mléce či zasmažkou, → *kašemi* apod. Pro Rychnovsko je například typická *houbová polévka* s kroupami, pro střední Čechy, zejména Poděbradsko, nudlová s houbami, pro Pelhřimovsko bramborová s houbami, pro Mladoboleslavsko jahelná s houbami. V Podkrkonoší, ale i jinde, se vařila *houbová polévka* s bramborami. Na Hané se dělávala kašová čili jahelná *polévka* s houbami, na Slovácku, konkrétně na Horňácku, se kromě běžných polévek s houbami a bramborami dělávala polévka ze sušených *smedůvek* neboli václavěk podávaná s → *lokšemi*. Na severovýchodní Moravě byla již roku 1826 zaznamenaná *houbová polévka* z čerstvých nebo sušených hub smažených s cibulkou. Na Valašsku se takové polévce říkávalo *hřibová*, *hřibjanka* nebo *hřibovica*, protože se zde všem houbám bez rozdílu říkalo a říká hřiby. Její specialitou kdysi bylo zahuštění pohankou, prosnou *kaší*. *Houbová polévka*, vařená dnes podle tradičních receptů zejména v domácnostech, je stále oblíbená. V gastronomické praxi převládá moderní úprava houbové polévky do šlehaného krému.

JS – IK

Houbovec

Zapečený pokrm z čerstvých hřibovitých hub a brambor typický zvláště pro Chodsko a Šumavu. Čerstvé hřibovité houby se nakrájely a orestovaly s kmínem na cibulce zpěněné na sádle. Brambory se používaly buď polovařené nebo vařené, oloupané a na plátky nakrájené. Brambory a houby se střídavě vrstvily do vymaštěného a moukou či strouhankou vysypaného pekáčku. Vše se zalilo rozkvedlanými a osolenými vejci, popřípadě s trochou mléka či smetany, a zapeklo v troubě. Pokrm z hub v regionech Šumavy a Českého lesa byly velmi obvyklé, vzhledem k značné rozšířenosti těchto jídel existuje i značná variabilita rodinných receptů. Tak se lze v jihočeských regionech setkat pod názvem *hubník* i s pokrmem ve formě nákypu z krájených housek, vajec a dušených sušených hub.

NM

Houbovka

Smetanová → *omáčka* z čerstvých či sušených hřibovitých hub, označovaná takto na Šumavě, Plzeňsku, Klatovsku, Tachovsku a Domažlicku. Pokrájené čerstvé houby či předem namočené sušené houby se dusily s kmínem, následně zahustily zakysanou smetanou s rozkvedlanou moukou, dosolily, omastily na sádle zpěněnou cibulkou a dochutily na sladko-kyselo cukrem, popřípadě octem. Houbovka se podávala s → *houskovým* nebo *kynutým knedlíkem* či s chlebem. Dodnes jde o běžný a oblíbený pokrm připravovaný zejména sezónně v době úrody hub.

NM

Houskový knedlík

Přílohou → *knedlík*, typický pro moderní českou kuchyni, připravovaný z jemného těsta z pšeničné mouky a mléka nebo vody, krájené housky, vajec a kousku másla, tvarovaný do podlouhlé šišky a vařený ve vodě nebo páře. Dříve se *houskový knedlík* dělal většinou bez přidání kvasnic, dnes je běžnější z kynutého těsta. Na kostky nakrájená houska tvoří obvykle desetinu až pětinu objemu mouky. První návody na přípravu *knedlíku* z moučného těsta lze dohledat v kuchařských knihách české provenience až po polovině 19. století, například v díle Františky Hansgírgové z roku 1864 a v nových vydáních *Domácí kuchařky* Magdaleny Dobromily Rettigové ze stejného období, doplněných a upravených po autorčině smrti nejspíše Antonii Dušánkovou. Říkalo se jim *moučné* nebo *obyčejné knedlíky*. Podle receptů se tehdy připravovaly kulaté a podávaly se nasladko nebo například k → *rybě na černo*. Na přelomu 19. a 20. století se už učily vařit *houskový knedlík* v dnes obvyklé podobě žákyň pražské hospodyňské školy.

Houskový knedlík, podávaný nejčastěji jako příloha k omáčkám nebo masitým pokrmům s vydatnou šťávou, se postupně stal skutečným fenoménem české kuchyně. Nejznámější je v kombinaci s → *vepřovou pečení* a dušeným hlávkovým nebo kysaným zelím. Třebaže dnes již dávno neplatí staré pořekadlo, že se dívka může vdávat až tehdy, když umí uvařit dobrý *houskový knedlík*, který se už navíc dělá podomácku spíše výjimečně, stále je oblíbenou součástí jídelníčku. Běžně je – v rozličné kvalitě – k zakoupení v obchodní síti a servíruje se jako součást obědových menu i v restauracích a jídelnách. IK



Houskový knedlík © SU

Neudeckerin 1805, s. 30–31; Hangirgová 1854, s. 117; Rettigová – Dušánková 1868, s. 172; Spolek Domácnost 1897, s. 279; Kejřová 1905, s. 29; Janků-Sandtnerová 1928, s. 141; Receptury 1979, s. 596–599; Dittertová 2009, průběžně; Vaněk – Vaňková 2016, s. 566.

Hrabyňské pouťové koláče → slezské koláče s uždibovanou posypkou

Hrachová kaše

Starodávný luštěninový pokrm české provenience, připravovaný z rozvařeného, případně propasírovaného hrachu, dochuceného jen solí a pepřem, osmahlou cibulkou, případně dalšími přídávky. Podle možnosti se podával omaštěný sádlem, v postní době lněným, konopným či jiným olejem. Hrách a *hrachová kaše* byly od středověku spolu se zelím základní složkou stravování zvláště venkovských i sociálně slabších městských obyvatel nejen v českých, ale i dalších střeoevropských zemích. Vyšší vrstvy přemíru sytým, nepřiliš voňavým a nadýmajícím pokrmem spíše pohrdaly a litovaly chudinu, že musela kaši z hrachu jíst. Není proto jisté náhodou, že nejstarší české receptáře z 15. a 16. století, obsahující desítky předpisů na → *kaše* všeho druhu, ty z hrachu nepopisují.

Na stránky kuchařských příruček se *hrachová kaše* u nás dostala až v 19. století. Nejběžněji se podle nich *hrachová kaše* pojídala jako samostatný pokrm, omaštěný, někdy sypaný osmahlou strouhankou. Servírovala se také jako příloha k pečenému masu. Hrachová kaše byla pro české země natolik typická, že se v některých měšťanských kuchařských knihách dokonce označovala jako *český hrách* (*böhmische Erbsen*). Podle známé *Moravské kuchařky* (*Mährische Köchin*) Marie Judity Rohrerové, vycházející od 30. let 19. století opakovaně v mnoha vydáních po celé 19. století, se pro pokrm tohoto názvu hrách vařil se špekem a po dohotovení se ještě omastil vyškvařenou slaninou.

Nejpozději v meziválečném období už bylo v městských domácnostech i v pohostinstvích pro středně zámožnou klientelu zvykem servírovat *hrachovou kaši* s uzeným

masem, osmaženou cibulkou a nakládanou okurkou. Na venkově se *kaše* jedla zasmažená, jen přelitá sádlem nebo jiným omastkem. Méně se vyskytovala pouze v horských a podhorských oblastech, kde nebyly příhodné podmínky na pěstování hrachu, například na Valašsku, v Pošumaví či Podkrkonoší. I tam se ale hrách upravený na *→ polévku* nebo právě na *kaši* často podával na štědrovečerní stůl. Luštěniny – hrách stejně jako čočka – patřily k mnohočetným surovinám a pokrmy z nich byly symbolem hojnosti v nadcházejícím období.

Hrachová kaše si v našem jídelníčku udržela svou pozici až do přelomu 20. a 21. století. V současnosti se sice v některých domácnostech a také v jídelnách a bufetech stále připravuje, pro svou sytost a obyčejnost ale ztrácí zvláště u mladých strávníků na atraktivitě. IK



Hrachová kaše © SU

Rohrer 1877, s. 55; Janků-Sandtnerová 1928, s. 139; Ondráčková 1937, s. 44; Janků-Sandtnerová 1946, s. 199; Nejedlý 2003, s. 279; Beranová 2011, s. 174–175; 464–465; Vaněk – Vaňková 2016, s. 380.

Hrejenky

Jednoduchý lidový moučný pokrm z Polabí. Připravoval se z nekynutého těsta nebo i z těsta zbylého při přípravě knedlíků, do kterého se pro vylepšení chuti mohl přidat omastek, případně škvarky. Z těsta se tvarovaly placky, které se upekly na plechu v troubě do červena, ničím nesypané ani nemazané. Když měla hospodyně k dispozici tzv. *rankaši*, neboli usazenina zbylou na dně po převaření másla, zamíchala ji do těsta místo jiného omastku a pekla *hrejenky rankašové*. Pojídaly se jako samostatný pokrm s bílou kávou. Místně se jim říkalo také *hrejtěnky* nebo *rejtěnky*. V současnosti se jedná o pokrm téměř zapomenutý. RD

Výkoulal 1892, s. 242; Todorová 1981, s. 66; Hejda – Voldánová 1991, s. 147.

Hrstková polévka

Tradiční *→ polévka*, označovaná také *bratříčková*, připravovaná na Hané z luštěnin, zejména hrachu, fazolí, čočky, případně jáhel, zahuštěná světlou jíškou. Někdy byla obohacena kořenovou zeleninou. Názvy reflektují jednak způsob vaření polévky, kdy se do ní jednotlivé suroviny přidávaly po hrstech, jednak skutečnost, že suroviny byly obvykle jednoho typu. Rozšířena je i na jižní Moravě, kde se do ní místně přidávají například i brambory, nudlové strouhání, houby apod. V současnosti se vaří v domácnostech, příležitostně ve veřejném stravování. IK – Kvy – RD

Bartoš 1895, s. 474; Chytil 1903, č. 8, s. 256; Hejda 1987, příl., s. 5, 87; Jídelníček z Hané 1991, s. 126; Pachtová 1998, s. 72; Úlehlová-Tilschová 2000, s. 143; Hošková 2011, s. 15; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 79; Outrata 2013, s. 87; Hošková – Chalupová 2015, s. 9.

Hruškovice → rambulice

Hřibovice

Typická *→ polévka* z Valašska z lesních čerstvých nebo sušených hub, zvaných v kraji bez ohledu na druh *hřiby*. Už v roce 1826 je jako významná součást stravování obyvatel



Hřibovice © SU

severovýchodní Moravy, včetně Valašska, zmiňovaná pod názvem *hubná polévka*, zahuštěná zásmazkou s cibulkou, vyhodnocená jako *velmi chutná, ne ale příliš zdravá*. V moderní době mohla být *polévka*, zvaná také *hřibová* nebo *hřibjanka*, zahuštěná zátřepkou z mouky a vody, popřípadě smetany, ochucovala se majoránkou. Kdysi se ale dělávala i zahuštěná prosnou nebo pohankovou kaší, pak se jí třeba na Vizovicku říkalo → *chudačka*. Zejména v bohatší podobě bývala hřibová, respektive houbová *polévka* součástí nedělního oběda, jak dokládají zprávy ze 40. let 19. století. K *polévce* se přikusoval → *chléb*, → *osůch*, → *buchta*, posléze stále častěji uvařený brambor. Ve 20. století se pak začaly na kousky nakrájené brambory přidávat do polévky rovnou při vaření. Podobně jako na Valašsku se → *houbové polévky* vařily i jinde v českých zemích, jejich názvy byly různorodé. Oblíbené jsou dodnes.

IK – JS

Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 53; Štika 1980, s. 68, 88, 90, 102, 115, 116; Štika 1997, s. 62–63, 149; Habustová 2010, s. 65.

Hubník

Tradiční lidový pokrm z Podkrkonoší, rozšířený i v dalších, zejména horských a podhorských českých regionech, ve venkovské i měšťanské kuchyni. Přípravoval se z krup, krupice či jáhel, později z brambor, v městském prostředí z žemlí nakrájených na kostky a namočených v mléce, s přidáním povařených sušených hub, vejce, někdy sušených



Hubník © SU

Vykoukal 1892, s. 139;
Vánoce 1912, s. 296;
Weger 1930, s. 56–57; Ka-
izl 1944, s. 119–121; Uhlíř
1959, s. 261; Jílek 1960,
s. 248; Bednář 1979, č. 12,
s. 25; Gerstner 1982, č. 11,
s. 25–26; Marhold 1991,
s. 55, 81; Flousková 2007,
662; Jakoubčová 2017,
s. 137, 141.

Hrubá – Raboch a kol.
1965, s. 451; Ůlehlová-
Tilšchová 2000, s. 333;
Vašák 2003, s. 38; Ůle-
hlová-Tilšchová 2011,
s. 366–367; Hoškova
2011, s. 82.

Röhner 2019, s. 86;
teréní šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Tachov-
sko, Krušnohoří, Ašsko,
Karlovarsko, Chebsko
2020–2021.

švestek nebo ořechů. Směs se ochucovala solí, pepřem a rozetřeným česnekem, případně osmaženou cibulí. Mimo postní dny se mohly přidat škvarky nebo zbytky uzeného masa. *Hubník* se dříve dělával i nasladko, dle pamětníků častěji v německých evangelických rodinách. Základem sladkého pokrmu byla slazená krupičná → *kaše*, houby s odvarem, vejce, rozinky, jádra ořechů, strouhaný perník. Hotová směs se ve vymazaném pekáči upekla dorůžova v troubě. Podávaný jako samostatný pokrm se *hubník* uplatnil ve všedním jídelníčku, významné místo ale zaujímal i mezi pokrmy na štědrovečerním stole, kdy se jedl z jednoho pekáče, aby rodina držela celý rok pospolu.

Označení *hubník* odkazuje na důležitou surovinu použitou při přípravě. Pokrm je známý také pod názvy *houbovník*, *houbovec*, *hubanec* či *houbanec*. Pokrm ze stejných ingrediencí s výjimkou pečiva byl rozšířený pod názvy → *kuba*, *houbový kuba* nebo *černý kuba*. Přestože již po polovině 20. století bylo na základě znalosti místních poměrů uváděno, že se pokrm nepřipravuje a zůstává jen v paměti, dle aktuálních poznatků se v některých rodinách dosud příležitostně připravuje, zejména na Vánoce, snad z nostalgie nebo snahy připomenout si jídla předků. V moderní úpravě bývá obdobný pokrm v nabídce současných restauračních podniků, spíše s názvem *kroupové rizoto*. IK – KVy – RD

Húpá máčka → salátová máčka

Husí krky

Lidový pokrm rozšířený pod uvedeným názvem na Hané, Horácku i jinde, připravovaný z moučného, častěji však bramborového těsta vytvarovaného do malých podlouhlých válečků. Po uvaření ve vodě se *husí krky* omastily a posypaly mákem anebo obalily v povidlech, sypaly strouhaným perníkem nebo tvarohem. Podávat se mohly i naslano, samotné se škvarky, k zelí nebo jako příloha k masu. Pokrmu se obecně říkalo například → *šišky*, → *šlejšky* či → *šulánky*. V některých rodinách, stejně jako ve veřejném stravování se dělají i v současnosti, název *husí krky* je ale znám jen sporadicky. IK – KVy

Hutzenkuchen

Typický bramborový moučník dříve běžný v německy mluvících regionech Karlovarska, Ašska či Tachovska. Připravoval se z kynutého těsta s přidáním strouhaných vařených brambor, másla, vajec a cukru a pekl se na vymazaném plechu. Hotový se potíral rozpuštěným máslem, sypal cukrem a skořicí. O vánočních svátcích a jiných slavnostnějších příležitostech bývaly do těsta přidávány rozinky, drcené ořechy a mandle, v některých regionech měl tvar štolý. Rozšířený byl i pod názvy *Kartoffelkuchen*, *Aardeppelkugn* či *Aardeppelkuchen*. Dnes se již ve zmíněných regionech nepřipravuje, lze jej však nalézt v německých regionálních kuchyních. NM

CH

Chabaščová polívka

Tradiční → *polévka* z Hané připravovaná z kapusty, příp. zelí, kořenové zeleniny, brambor a krup, zahuštěná zásmazkou na špeku či másle, dochucená česnekem. *Polévku* bylo možno připravit i bez kořenové zeleniny. Vařila se v pracovní dny, jedla se na oběd či k večeři. Název je odvozen od *chabašči*, slova označujícího v hanáčtině křoví, houští, ale také listy z kapusty nebo zelí. Na Slovácku je známá jako → *chábovica*, na Zelečsku jako *zelnice*. Dnes se nevaří.

KVy

Jídelníček z Hané 1991, s. 126; Hošková 1997, s. 4; Pachtová 1998, s. 72; Hošková – Chalupová 2015, s. 15.

Chábovica

Jednoduchá lidová zelná polévka ze Slovácka a Luhačovického Zálesí, ale také z Kravařska, zvláště okolí Jistebníku. Původně se vařila jen z okrajových listů zelí, případně kapusty, na Slovácku nazývaných *cháby*, nověji se přidávaly také brambory a kořenová zelenina. Pro zasycení strávníků se pojídala s → *báleši* nebo → *krajanci*. V létě patřila k nejčastěji připravovaným polévkám, protože zelí pěstovala na zahrádce či na poli téměř každá domácnost. Vzhledem ke snadné a rychlé přípravě ji vařily hospodyně po návratu z pole k pozdnímu obědu nebo večeři. Dnes je *chábovica* přítomná jen v paměti starší generace.

IK – RD

Kott 1910, s. 33; Václavík 1930, s. 135; Tarcalová 2001, s. 18; Mapování tradic (2014), nestr.; Kondrová 2016, s. 85; Tarcalová 2016, s. 87.

Chamula I

Nasládlá → *polévka* z hrušek nebo hruškových křížal rozvařených v mléce, příležitostně připomínaná na Kravařsku. Na sousedním Opavsku se podobně připravovala *pecková polévka*, ať už pouze vodová, anebo také s mlékem. Pokrm shodného názvu, *chamula*, se dělával na Slovácku, měl ale charakter moučných nebo bramborových → *škubánků*.

IK

Bartoš 1895, s. 474; Vyhliďal 1895, s. 446–447; Mapování tradic (2014), nestr.

Chamula II

Tradiční lidový pokrm z Dolňácka. Hustá → *kaše* z čerstvě vařených brambor, za tepla rozmáčkaných a propařených s moukou se podávala se *škvarama* nebo přelitá cibulkou osmaženou na sádle. Zapékat se také mohla v troubě na kachním nebo husím sádle, ochucená česnekem. Na Strážnicku se pokrmu říkalo *kalkyš* nebo *chláp*, občas i *netýja*. *Chamula* byla velmi podobná *metýji*, na rozdíl od ní se ale připravovala naslano. Pokrm s názvem *chamula*, avšak odlišného charakteru, se připravoval i na Kravařsku.

RD

Jančář 1982, s. 91; Tarcalová 2001, s. 13; Kondrová 2016, s. 36.

Chebzinková bryja

Omáčka z rozvařených plodů černého bezu, někdy s přidáním smetany, připomínaná dříve na Opavsku a Hlučínsku. Jednalo se o speciální variantu → *omáčky* či → *kaše* z rozvařeného ovoce, obvykle připravovanou z jablek, hrušek, případně švestek. Dnes je spíše neznámá, jen sporadicky uchovávaná v individuální paměti místních obyvatel starší generace.

IK

Kott 1887, s. 1081; Pozůstalost Václava Hauera (1889); Kott 1896, s. 122; Bartoš 1895, s. 472; Vyhliďal 1895, s. 497; dotazníkové šetření Hlučínsko 2018–2020.

Chláp → chamula II**Chléb**

Základní pečivo z kvašeného těsta připravovaného v českých zemích už od středověku obvykle z obilné (žitné, pšenično-žitné, ječmenné i jiné) mouky, vody, soli a chlebového kvásku, v moderní době pekárenského droždí. Míval ustálený tvar okrouhlého nebo podélného bochníku s vypečenou kůrkou a poddajnou střídou s póry způsobenými kvašením. *Chléb* se pekl ve speciálních chlebových pecích, které byly jen v některých

venkovských domech. Nebylo výjimkou, že jejich majitelé umožňovali v rámci sousedské výpomoci pečení chleba i jiným rodinám. Jejich příslušníci v tom případě zadělávali těsto doma a syrové vykynuté pecny chleba k nim pak nosili či vozili jednou nebo dvakrát do měsíce k upečení. Sociálně slabší venkované se museli obvykle bez chleba dokonce zcela obejít; nahrazovali jej plackami z tmavé režné mouky, prostými → *buchtami* a od 19. století bramborami a bramborovými pokrmy. Ve městech se *chléb*, stejně jako jiné, zvláště jemnější pečivo, většinou kupoval u pekařů.

Chléb byl a je považován za základní potravinu a představoval neodmyslitelnou součást stravování všech sociálních vrstev, ne všichni si jej ale mohli dovolit jíst každodenně. Nesměl však chybět alespoň na slavnostním stole, například o Štědrém dnu, kdy se nosil i dobytku, nebo o Velikonocích, o výročních svátcích jako posvícení, pouť apod.

Chléb sehrával také roli společenskou a obřadní. V křesťanské společnosti byl jeho význam povýšen zařazením ke svátostem, vzbuzoval úctu a lidé zachovávali ve vztahu k němu některá nepsaná pravidla chování. Před nakrojením se nad ním například udělal křížek, pokud spadl pecen nebo jen krajíček na zem, musel se políbit, nesměl se položit spodní kůrkou nahoru, protože to mohlo přivodit neštěstí. Měl se krájet rovně a také se nesměl vyhazovat. Nejen proto, ale i z materiálních důvodů, se *chléb* zužitkovával v domácnostech do posledního drobečku, jak je patrné i z řady receptů na polévky ze starého chleba, strouhání do těsta a do → *omáček* a podobně. V neposlední řadě býval *chléb* součástí vítacích rituálů, když se spolu se solí symbolicky podával příchozím. IK



Chléb © SU

Klaret asi 1360, č. 1801;
Kott 1896, s. 122–123;
Petrák 1900, s. 432–433;
Barák, 1984, č. 4, s. 21;
Brouček – Jeřábek 2007,
s. 298–300; Tyllner (ed.)
2014, s. 232–233; Haná-
ková – Hrabina 2015,
průběžně.

Chlupatý knedlík → bramborový knedlík

Chodské pečené zeli

Typický regionální pokrm. zvaný také, snad s ohledem na jeho výskyt, *pocínovské* nebo *černíkovské zeli*. Představuje je slaná buchta z kynutého lívancového těsta s přidávkou vařeného hlávkového zeli, po vypracování nalitého na vymazaný plech a upečené v troubě. Zpravidla jen několik centimetrů vysoká → *buchta* se pekla dozlato a serví-



Chodské pečené zelí © SU

rovala jako příloha k masu, zejména uzenému. Podle některých rodinných receptů se krájené uzené maso přimíchávalo přímo do těsta. Pokrm býval typický pro Chodsko, zejména vsi Černíkov a Pocínovice. *Chodské pečené zelí* bylo dříve oblíbeným a častým svačिनovým pokrmem, podávaným při polních pracích, hlavně při senoseči a žních. Podobně jako → *bác* nebo → *toč* se mohlo chodské pečené zelí konzumovat jako běžné hlavní jídlo. Pokrm je stále živý a v regionu připravovaný. NM

Kumperová 1992, s. 23; Vašák 2012, s. 50; Dotazníková šetření, osobní výpovědi respondentů; Sbírká receptů, projektový sběr, provenience: Chodsko.

Chodský koláč → merhovaný koláč

Chudačka

Starodávná → *polévka* z Valašska a okolí, vařená z prosné nebo pohankové → *kaše*, kořene petržele, mléka a omastku, se připomíná už roku 1826 pod názvem *chudočka*. Pro ochucení se do ní někdy přidávaly lesní houby, v této oblasti zvané obvykle hříby, pak se jí říkávalo → *hřibovíce*, *hřibová polévka* apod. Vhodná byla pro postní stravování. S postupujícím časem se už název *chudačka* zřejmě používal jen okrajově, v užívání zůstal například na Vizovicku. Dnes se *polévky* zahuštěné pohankovou, tím spíše prosnou kaší nepřipravují. IK – JS

Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 53; Štika 1980, s. 68; Štika 1997, s. 62; Štika 2018, s. 60.

Chudaňa → žebračka

Chudí rytíři

Starobylý smažený pokrm zbytkového charakteru, připravovaný v mnoha variantách, jejichž základem byl → *chléb*, později žemle nebo podobné světlé pečivo. Vzhledem k uvedeným surovinám lze původ spojit se šlechtickým či městským prostředím. Nejstarší zmínky o pokrmu označeném *chudí rytíři* (*Armeritler*, *Arme rütler*) nalezneme ve sbírce receptů z doby okolo roku 1450. Nazývána je *Das buoch von quoter spise* a pochází z okruhu würzburského arcibiskupa. *Chudí rytíři* zde jsou opakovaně uvedeni ve smyslu krajíčků chleba opečených na tuku, používány byly například jako podklad pro masité pokrmy. Podrobněji jsou *chudí rytíři* popsáni v knize brunšvického dvorského kuchmistra z roku 1598. Jednalo se o plátky chleba z bílé mouky navlhčené mlékem a obalené v rozšlehaném vejci ochuceném muškátovým květem. Následně se *chudí rytíři* smažili na másle. V českém prostředí byl tento pokrm poprvé zmíněn koncem 17. století, kdy jej

do své kuchařské knihy zařadil pod názvem *smažený žemle* premonstrát Evermod Košetický. Popsal je jako žemle s okrájenou kůrkou máčené v oslazeném mléce ovoněném růžovou vodou, smažené na másle, pocukrované a podávané naskládané na míse.

Ve Slezsku byl recept na *chudé rytíře* (*Ärme Ritter*) poprvé publikován roku 1834 v knize Henrietty Pelzové, původem z Vratislavi, a to hned ve dvou variantách: nasladko, odpovídající již uvedenému popisu, a naslano. Ve druhém případě se jednalo o plátky žemlí nebo → *cvibaku* namočené v rozšlehaném vejci, obalené v těstíčku z mléka a mouky, následně ve strouhaném parmezánu či holandském sýru, a nakonec osmažené na másle; jako příloha se k nim podávala zelenina. V rakouském prostředí se tehdy dělávaly tak zvané *pavězky*, kdy se dva plátky spojily povidly či marmeládou a poté smažily obalené ve vejci. Takto jsou doloženy před rokem 1900 v Opavě. Ještě nedávno bývali *chudí rytíři* z plátků veky s povidlovou náplní nebo i bez ní, po usmažení obalení v cukru, k dostání v některých cukrárnách a pekárnách napříč českými zeměmi. V této podobě byly v meziválečném období popsány pod názvem *smažené housky* například v kuchařských knihách Marie Janků-Sandtnerové. Jejich variantou byly lahodnější *tvárohoové smaženky*, dělané v některých cukrárnách a mléčných barech ke konci 20. století. Připraveny bývaly ze dvou plátků šikmo krájené veky spojených sladkou tvarohovou pomazánkou, obalených v rozšlehaném vejci a strouhance a, po usmažení na omastku, v moučkovém cukru. Při konzumaci krátce po usmažení byly křupavé a díky tvarohové náplni současně vláčné.

Označení *chudí rytíři* bylo známé i ve venkovském prostředí napříč českými zeměmi, dokonce i tam, kde bychom je možná nečekali. V takzvaném Pobečví, tedy na Valašsku a v přílehlé části Hané, se pokrm s tímto názvem připomínal kolem roku 1825. Jednalo se o *bělku* aneb *kružanec rozdrobený na větší kuse, mlékem neb smetanou polety a přizpůsobený a pak tvarůžkem posypaný, aneb trnkama popluskany. Tento pokrm jest zdravší než jiné sedlské pečení a smažení*. Základní suroviny byly tedy stejné jako v předcházejících receptech, scházelo ale osmažení jmenovaného pečiva žemlového typu, osvěženo mlékem a doplněného podle místních zvyklostí tvarohem nebo povidly. Absence smažení je pochopitelná; ve venkovském i městském provinčním prostředí se v té době šetřilo omastkem živočišného i rostlinného původu a uvedený způsob přípravy pokrmů nebyl běžný. Jinde, třeba v Podkrkonoší, se *chudí rytíři* sice smažili, byť jen na obyčejném sádle nebo oleji, používal se na ně ale třeba jen obyčejný suchý *chléb*, spojený tenkou vrstvou povidel.

Das buoch kol. 1450, fol. 162; Rontzier 1598, s. 527; Gantert 1800, s. 127; Pelz 1834, s. 107–108; Grimm – Grimm 1854–I, s. 559; Václavek 1892, s. 569–572; Bartoš 1895, s. 474; Adam 1900, s. 195–196; Tykač 1902, s. 152–154; Kejřová 1905, s. 76; Maděra 1907, s. 198–199; Zíbrt 1927 (Košetický konec 17. stol.), s. 522; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 55; Janků-Sandtnerová 1930, s. 248; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 578; Marhold 2008, s. 282, 286; Raak 2003, s. 196; terénní šetření a orální výpovědi Horácko a Podhorácko, východní Čechy, Opavsko 2021–2022.



Chudí rytíři © SU

Dnes je pokrm, ať už tradičně pojmenovaný *chudí rytíři*, anebo moderně *smaženky*, v obchodní síti k dostání zřídka. Dělává se jen v některých domácnostech, návody poskytují různé internetové kulinářské stránky a servery.

IK – RŽ

Chudo Jeva

→ *Polévka* na bázi ochucené horké tekutiny s přidavkem výživnějších surovin, konzumovaná kdysi chudším obyvatelstvem zejména podhorských a horských oblastí Těšínska. Rozšířená byla i na Opolsku a v dalších hornoslezských oblastech. *Chudo Jeva* se mohla vařit jen z vody. Nejobyčejnější verzi, známou z Těšínska a označovanou také *ubogi rosol*, tedy chudobný vývar, tvořily rozmačkané brambory nebo → *chléb* zalité na talíři horkou vodou s kmínem nebo česnekem, místně také s houbami. Známější je pod názvem → *vodinka*, *voďunka* či → *vodžunka*, v Hřčavě a okolí také *kuřina* nebo *pimercyja*. V bohatší variantě se do vodového vývaru přidávala trocha mléka, smetany, případně *brynzy*. Základem mohlo být rovněž svažené kyselé mléko nebo podmásli, podávané s celými bramborami k přikusování, anebo rovnou nalité na nakrájené či rozmačkané brambory; místně se této verzi říkalo *syrula*. Název pokrmu je nejasný, v polských zdrojích se někdy překládá jako *chudá Eva* a spojuje se s českým prostředím. U nás přetrvává polévka s názvem *chudo Jeva* už jen v individuální paměti, na bázi mléka či podmásli se nepřipravuje. V Polsku je od roku 2011 zařazena na seznam tradičních pokrmů Slezského vojvodství, k němuž náleží rovněž část Těšínska.

IK



Chudo Jeva © SU

Stolařík 1958, s. 155; Szromba-Rysowa 1978, s. 115; Bojková 2007, s. 19, 35; Furgalińska 2015, s. 19; Przymusiła – Świtała-Trybek 2021, s. 124–125; Lista produktów tradycyjnych.

Chumlanina

→ *Kaše* z vajec a krupice typická pro Slovácko. Míchaná vejce, lidově *vaječina*, na Slovácku → *škvařežina*, se z úsporných důvodů a s cílem nasycení všech strávníků nastavovala, v mnoha regionech obvykle krupicí přisypávanou do rozmíchaných vajec, na Slovácku se ale obvykle vmíchávala vejce do krupičné kaše, někdy vařené na vyškvářeném špeku. Běžný pokrm pro všední dny se podával obvykle samostatně, někdy se k *chumlanině* přikusoval → *chléb*. Připravovala se spíše na jaře a v létě, kdy bylo k dispozici více vajec, obvykle jako večeře po návratu z pole, ale také se nosila na pole jako oběd nebo svačina. Krupicí nastavovaná vejce patřila také mezi postní jídla podávaná na Velký pátek. Stejný pokrm se připravoval na Valašsku pod názvem → *varmuža*. Dnes je pokrm přítomný jen v paměti starší generace.

IK – RD

Ludvíková 1967, s. 20; Vaříme s malovaným krajem 1983, č. 2, s. 17; Vaříme s malovaným krajem 1988, č. 2, s. 21; Kondrová 2016, s. 79.

J

Jabka drcená

Méně obvyklý pokrm doložený kdysi na Horácku, v okolí Žďáru. Vařené rozšťouchané brambory, zvané *jabka*, se zředily mlékem, hodně omastily sádlem či jiným tukem a zasypaly strouhaným tvarohem. Jedná se o chutnější a sytější variantu pokrmů, které dostávala na statcích čeled', ať už v podobě brambor s mléčnou zasmaženou polévkou, nebo jen s podmáslem, v lepším případě s tvarohem. Základ pokrmu odpovídá popisem bramborové kaši, třebaže s užitím odlišného omastku, než jsme zvyklí. IK

Pittnerová 1892,
s.72.

Jabkance

Typický sladký pokrm připomínaný na Podorlicku, zejména v České Třebové, v podobě placek z brambor vařených ve slupce, rozmačkaných do hladkého tužšího těsta. Po rozválení se placky namazaly povidly nebo tvarohovou náplní, přeložily napůl a opekly nasucho na plátech kamen. Po upečení se pomastily sádlem nebo máslem a posypaly cukrem. Pojídaly se horké jako samostatný pokrm, někdy se k nim podávalo čerstvé nebo kyselé mléko. Název *jabkance*, někdy také *jabkouce*, je odvozen od historického místního pojmenování brambor, tj. *zemská jablka* (z německého *Erdäpfel*).

Pokrm má zřejmě dlouhou tradici, připomíná se před koncem 19. století. Snad už tehdy se *jabkance*, také *jablkance*, pekly jako pohoštění pro poutníky, kteří se účastnili tradiční pouti k Rotundě svaté Kateřiny Alexandrijské v České Třebové, konané u příležitosti svátku světice připadajícího na 25. listopad. *Jabkance* jako slavnostní bramborový pokrm nezánikly ani po přerušení tradic náboženských poutí po polovině 20. století. Počátkem 60. let byla v České Třebové založena tak zvaná *Jabkancová pout'* s kulturně historickým zaměřením, udržovaná místními nadšenci sdruženými ve *Spolku od svaté Kateřiny*. Pout' se od té doby koná každoročně, *jabkance* se pro novodobé poutníky připravují v sídle spolku, v chalupě U Kostelíčka, údajně až ze stovek kilogramů brambor. Jedná se o zajímavou moderní prezentaci regionálního pokrmu v cestovním ruchu a kulturním prostoru, která se opírá o historické souvislosti, odpovídající suroviny, původní technologii zpracování i název. IK – RD



Jabkanec © SU

Kott 1896, s. 132; Chotek
1915, s. 46; Peková 2016,
s. 1; Českotřebovsko
2020, s. 28–30.

Jabková polévka

Bramborová polévka, připomínaná na Horácku a pojmenovaná podle místního označení *jabka*, někdy také *jabčata*, užívaného pro brambory. Na Žďársku se vařila čirá, například z brambor, krup, zeleniny a trochy omastku, někdy s přidáním vejce, anebo zasmažená, jen z brambor, s přidáním krup nebo zeli. Zásmažka se často dělala jen z hovězího loje, v nejchudobnějších rodinách dokonce nasucho, z mouky opražené na troše soli. Podle chuti a možností se mohla *jabková polévka* dochutit majoránkou, česnekem, houbami apod. IK

Pittnerová 1892, s. 71;
Kopáč 1925, s. 289.

Jabkovice → rambulice

Jablečná polévka

Jednoduchý regionální pokrm připravovaný zejména v létě na Kravařsku, v německé komunitě označovaný *Apfelsuppe*. Loupaná jablka krájená na plátky se povařila s trochou cukru a soli, zalila se mlékem a zahustila moučnou jíškou. Na talíři se → *polévkou* zalévaly plátky → *cvibaku*, podávat se k ní mohly i kousky jablek. Rády ji měly zejména děti, u mužů se pro nevýraznou chuť oblíbeně netěšila. Podobně se na Opavsku dělávala *hrušková polévka* (*Birnsuppe*), která zřejmě byla podobně nevýrazná. Na třílitrový hrnec vody se totiž údajně dávalo jen půl kilogramu celých neloupaných hrušek. Po uvaření se scedily, propasírovaly a kaše se vrátila do hruškového vývaru. Zadělavala se moukou s vodou nebo mlékem, v lepším případě smetanou. Jednalo se vlastně o jedno-druhovou → *bryju*. Polévka z jablečných křížal se suchary se nosila v létě na pole a na sena, nejčastěji se ale dělávala v zimě, kdy už nebylo čerstvých jablek. Údajně se jí říkalo *Äpplapp*, volně přeloženo jablečná plácanice, tedy blaf. IK

Myslivec 1933, s. 53;
Kesselgruber 1998–2,
s. 29; Raak 2003, s. 10.

Jablovníke

Tradiční → *placky* z bramborového těsta, pečené kdysi v rodinách chudých zemědělců v okolí Brna, na Dražansku a Vyškovsku. Připravovaly se z natenko vyváleného těsta z vařených brambor a pšeničné nebo žitné mouky, opékaly se nasucho na plotně. *Jablovníke*, zvané také *jabkové svítky* nebo *herztepláke*, se před konzumací obvykle *potrnkale*, tedy potřely povidly, případně z obou stran omastily sádlem a posypaly mákem. Podobaly se → *pekáčům*, které ale bývaly z vyšší vrstvy těsta. *Jablovníke* se místně plnily dušenou mrkví, přehýbaly na polovinu a teprve potom pekly v troubě. Po polovině 20. století se z jídelníčku postupně vytrácely. IK



Jablovníke potrnkané © SU

Ludvíková 1961, s. 101;
Ludvíková 1963, s. 177,
193–194.

Pittnerová 1892, s. 68–73; Vykoukal 1892, s. 139; Brožek 1902, s. 88–90; Tykač 1902, s. 152–154; Šulc 1904, s. 175; Hoblová 1907, s. 179; Vánoce 1912, s. 296, 498; Hajný 1912, s. 311; s. 366; Šťastná 1962, s. 1–9; Hrubá – Raboch a kol. 1965; Šťastná 1977, s. 9–22; Marhold 1991, s. 345, 376; Kloudová 2011, s. 88, 92; Lekešová 2011, s. 56–57; Gerstner 2012, s. 143; Kondrová 2016, s. 140–141; Štika 2018, s. 167; terénní šetření Moravskoslezský kraj, Olomoucký kraj, Kraj Vysočina, Podkrkonoší 2018, 2021–2022.

Jahelník

Pečený pokrm rozšířený kdysi napříč českými zeměmi, připravovaný ze spařených jáhel uvařených v mléce, vrstvených do pekáče a prokládaných ovocem, zejména švestkami. Zaléval se rozšlehaným vejcem a dochucoval cukrem a skořicí. Po upečení se porcoval na čtverce či obdélníky. Místně se *jahelník* připravoval i naslano, například s krájenými podušenými houbami nebo se zelím a osmaženou cibulkou. Jáhly, dostupná a levná surovina používaná od pradávna k vaření → *kaše*, byly oblíbené zejména v chudších oblastech. Vhodné byly i pro přípravu jídla v postní dny, včetně Velikonoc. V současnosti *jahelník*, zvláště v souvislosti s rostoucím zájmem o zdravé stravování i tradice předků, znovu ožívá. *Kaše* se vaří v domácnostech ke snídani, prodává se ale i v obchodech, kde je součástí nabídky průmyslově vyráběných mléčných produktů. *Jahelník* v podobě pečeného moučnicku ochuceného nejčastěji skořicí, s přísadkou nasekaných ořechů či sušených brusinek bývá v podobě elegantního zákusku k dostání i v cukrárnách.

IK – RD

Jahodnice → rambulice

Jánské víno

Víno žehnané v místních kostelích na Znojemsku, Mikulovsku i Kloboucku na svátek sv. Jana Evangelisty (27. 12.). *Jánské víno* (*Johanniswein*) bylo vždy to nejlepší, které vinař ve sklepě měl. Po jeho požehnání si jím členové rodiny připili při svátečním obědě a pak jej hospodář schoval pro významné příležitosti, například na svatbu, křtiny, uvítání přátel apod. Někde se část po troše vlévala do sudů ve sklepě, aby se víno nekazilo, a také do studní, aby v nich byla dobrá voda. V sousedním Hradsku a Rakousích, odkud se tento zvyk zřejmě na jižní Moravu rozšířil, se *jánské víno* dávalo na Štědrý den pít dobytku. Dělavalo se většinou z hroznů ponechaných ještě nějaký čas po sklizni na vinici jako dar *vinohradní koze* (*Weinberbock*, *Weinbagoass*), opatrovníci vinic, za dobrou úrodu. *Jánské požehnání*, jak se zvyku světit víno říkalo, v uvedených oblastech po roce 1945 zaniklo spolu s vysídlením původních německých vinařských rodin.

IK

Jaternice → jitrnice

Játra na cibulce → zadělávané vnitřnosti

Jelitnice → prdelanka

Jelito

Zabíjačkový výrobek z vepřové krve, vařených krup, někdy krájené žemle a kořenů. Podle místních zvyklostí se do směsi mohly přidávat i kousky vařených vnitřností či méně hodnotného masa. V přírodních střevcích připravovaná jelitová směs se vařila v masovém vývaru; pokud praskla, byla základem černé *ovarové polévky*. Jelita se dělávala spolu s → *jitrnici* už od středověku napříč českými zeměmi, spíše ve venkovském prostředí, obvykle v zimním období. Jedla se s dušeným, nejčastěji kysaným zelím a chlebem, bramborami či → *knedlíkem*. Stále oblíbená jsou i v současnosti, kdy se kupují v obchodní síti. Oslovují příslušníky střední a starší generace, spíše muže.

IK

Jidáše

Velikonoční pečivo z kynutého těsta, podle možností mazané medem, považované za typické pro české země. Péci se správně mělo na Zelený neboli Lkavý čtvrtek. Připomenout mělo zradu Jidáše, jednoho z apoštolů, která umožnila zatčení Ježíše Krista a posléze jeho umučení. Pečivo mívá podobu zavinutého provazu, na němž se Jidáš obě-



Jelito © SU

sil, ale také jiné, daleko přívětivější tvary bochánků, ptáčků, uzlíků a mnoha dalších. *Jidáše* plnily i jinou funkci než jen obyčejovou připomínku oběti, kterou přinesl Ježíš Kristus. Chránily údajně toho, kdo je okusil, proti štípnutí a hadímu uštknutí. Místně dokonce symbolizovaly hojnost. *Jidáše* jsou prvními z obřadního pečiva připravovaného o Velikonocích. Za nimi následuje ve velikonočním období další obřadní pečivo, → *beránek* na Bílou sobotu, → *mazanec* pečený v sobotu, aby byl připraven na Velikonoční neděli, a konečně → *boží milosti* na Velikonoční pondělí. O *jidáších*, německy *Judaskuchen* nebo také *Ostersemmel*, ve smyslu → *koláčů* s medem, se z příležitostných pramenů dozvídáme nejpozději počátkem 19. století. Na rozdíl od předpisů na jiné velikonoční pečivo, *mazanec* nebo *boží milosti*, objevují se recepty na *jidáše*, také *jidášky*, v tištěných kuchařských příručkách až poměrně pozdě, v meziválečném období. Popisovány jsou přitom různě, od zmíněných tvarů mazaných medem až po spirálovité bochánky mazané po



Jidáše © SU

Janků-Sandtnerová
1928, s. 182–183;

Janků-Sandtnerová 1946 s. 182; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 382; Tyllner (ed.) 2014, s. 241; Vaněk – Vaňková 2019, s. 122.

rozkrojení máslem a medem a před podáváním sypané cukrem. Recepty na jídáše byly prezentovány, navzdory spojitosti s liturgickým kalendářem a okolnostmi Kristovy smrti, i v mnoha kuchařských příručkách socialistického období. Připomínány jsou dodnes, v běžných domácnostech se ale už připravují zřídka. IK – RŽ

Jícha

Starobylý pokrm husté konsistence, připravovaný z mouky nebo moučného pečiva, omastku a různých přísad, které mu dodávaly typický charakter a chuť. Podle nejstarších receptur české proveniencí z konce 15. století se *jícha* tehdy většinou dělala z nasucho nebo na tuku opečených *topének* neboli natrhaného bílého chleba či jiného pečiva, v zámožnějších kuchyních z drcených mandlí, zadělaných vínem či vodou s octem, dochucených například skořicí, hřebíčkem, zázvorem či jiným kořením, medem apod. Na tento základ se pak kladlo maso, vnitřnosti, drůbež, ryby, masové i rybí karbanátky nebo zelenina a vše se krátce dusilo s přidáním přiměřeného množství a druhu tekutin. V raném novověku se už termínem *jícha* někdy označovala také *masová šláva* vzniklá vařením či dušením masa či vnitřností, následně zahuštěná do potřebné konzistence. Takový pokrm měl ale blíže k → *zadušenině*, předchůdkyni moderního *ragú*. K *jíchám*, které přetrvaly do novější doby, náležela například *černá jícha*, nověji označovaná → *černá omáčka*, připravovaná na základu z opečeného chleba, piva a švestek či povidel, podávaná samotná nebo třeba s kaprem. Z dnešního pohledu k nejpodivnějším pokrmům náležela naopak *jícha na bobří ocas* z nasušených topének z bílého chleba a dobrého vína, ochucená hřebíčkem, muškátovým květem a medem; nakonec se do *jichy* vkládaly kusy povařeného a oloupaného bobřího ocasu.

Název je odvozen z latinského slova *ius*, hustá polévka, obsaženého už v jedné ze starořímských kuchařských knih; odtud vzniklo pravděpodobně staroslovanské *jucha*. *Jícha* byla ve své základní podobě na tuku osmahlé mouky předobrazem dnešní zápražky, zasmažky, praženky neboli *jíšky*, které dala také pojmenování. IK

Jitrnice

Zabíjačkový výrobek z jemně sekaných, předem v *ovarové polévce* uvařených vnitřností – jater, sleziny, plíček, kůže, podhrdlí a dalšího tučnějšího masa – doplněných krájenými žemlemi či domácí → *buchtou*. Směs se plnila do vypraných tenkých vepřových



Jitrnice © SU

Winter 1892, s. 55, 74, 105, 147; Janků-Sandtnerová 1946, s. 134;

střev, uzavřených dřevěnou špejlí, dříve třískou. Pro dokončení se *jitrnice* – také *jaternice*, podle toho, že v nich byla obsažena sekaná játra, *jeternice* či *hitrnice* – krátce povařila ve vodě. Podávaly se pečené se zelím a bramborem, někdy → *knedlíkem*. Jitřnicová směs mohla zůstat v podobě → *prejtu* a péci se v pekáči. *Jitrnice* náleží spolu s → *jelity* ke stále oblíbeným pokrmům, konzumovaným v současnosti i mimo zimní sezónu a dostupným běžně v obchodní síti.

IK

Beranová 2011, s. 110–111, 426; Tyllner (ed.) 2014, s. 241; terénní šetření a orální výpovědi Podhorácko, Opavsko, Hlučínsko 2019–2022.

Judiš

Pokrm typický pro Hanou byl připravován z uvařených brambor, podáván nasladko. Uvařené, nejemno nastrouhané brambory, promíchané s moukou, se nejemno rozestřely na pekáč, pokapaly rozředěnou marmeládou, poprášily posypkou. Podávaly se nakrájené na čtverečky za tepla i za studena jako hlavní jídlo nebo s kávou. Na Malé Haně (Leština) pokrm znám jako *pěčuše*; těsto bylo místo marmelády pokryto nastrouhanými jablky.

KVy

Hošková 2011, s. 45; Řoutil 2003, s. 115.

K

Kačena

Zabíjačkový pokrm, místně dříve připravovaný na Podhorácku, v okolí Jemnice. Dělal se ze dvou vrstev jitrnicového → *prejtu*, proložených v pekáči na plátky nakrájenou cibulí, delšími odřezky libového syrového masa a pikantnějšími přísadami, například sladkokyselými okurkami, sterilovanými kapiemi či jinými podobnými pochutinami, kladenými v řadách vedle sebe. Po naplnění se vrchní vrstva *prejtu* uhladila a vše se peklo v troubě dokřupava. Po vychladnutí se *prejto*vá *kačena*, jak se pokrm z nejasných důvodů označoval, krájela na plátky nebo na kostky a pojídala k večeři či ke svačině. V uvedené podobě se *kačena* dělávala při rodinných zabíjačkách po celou druhou polovinu 20. století. Zřejmě byla odrazem starších pokrmů připomínaných kdysi na Horácku a Podhorácku, pečených ale spíše z okořeněné vepřové nebo hovězí krve smíchané s kroupami, → *buchtou*, krupicí nebo bramborami. Uvedený starobylý pokrm, zvaný někde → *halapáč*, se již nepřipravuje. S ústupem domácích zabíjaček se v současnosti ze stravování vytrácí i *kačena* a zůstává jen v individuální a rodinné paměti. IK



Kačena, zabíjačková prejtová nádivka © SU

Pittnetová 1892, s. 71;
Kopáč 1925, s. 290;
terénní šetření, ústní
výpovědi Podhorácko
2018–2020.

Kačudlíky → čuráčkovo procesí

Kaiseršmorn → trhanec

Kakao → čokoláda

Kaldoun → pečená husa, → mladá husa

Kalkyš → chamula II

Kanafas → nadívajna

Kanapky

Pokrm určený kdysi pro pohoštění či přesnídávku v podobě dvou na sebe přiklopených krajíců chleba, plátků žemlí nebo jiného moučného pečiva, namazaných máslem nebo sádlem, v bohatším provedení proložených šunkou, uzeninou, sýrem apod. Pocházejí z jazykově polské části Slezska, spíše z městského prostředí, a podávaly se například na svatbách při svačině nebo druhé snídani, na narozeninových oslavách a při jiných příležitostech s občerstvením. Staly se také součástí pracovní svačiny; v této souvislosti byly *kanapky* doloženy rovněž v české části Slezska, na průmyslovém Karvinsku.

Po druhé světové válce se v polském Těšíně zrodila moderní podoba svačinového pokrmu, tak zvané *těšínské kanapky* (*kanapki cieszyńskie*). Představují je prosté, nepřekládané plátky veky či žemlí zdobené pomazánkami, saláty, masem či uzeninami, vejci a dalšími ingrediencemi. Odkazují mimo jiné na kořeny zdejší městské kuchyně ovlivněné v době příslušnosti k habsburské monarchii vídeňskými a do jisté míry sousedními českými vzory. Jsou svým vzezřením podobné typickým českým → *obloženým chlebičkům*, současně se od nich ale liší surovinami zvolenými na přípravu. Ty jsou odrazem jak okolností vzniku moderních, dnes prezentovaných *kanapek*, tak vycházejí vstříc i chutím polských konzumentů. *Těšínské kanapky* vznikly údajně ve 40. letech 20. století (vzpomínky pamětníků je kladou do roku 1946, nelze ale vyloučit už meziválečné kořeny), v prodeji jsou od 70. let 20. století. Původní *kanapky* byly připravovány se sledem a cibulkou a v této podobě jsou dodnes nejvyhledávanějším druhem. Postupně přibýly produkty se šunkou, zeleninovým salátem, sýrem či pomazánkami, opět sledovou, tvarohovou a dalšími. *Těšínské kanapky* jsou oblíbené i obyvateli českého příhraničí. IK



Kanapky © SU

Przymusiła –
Świtała-Trybek 2021,
s. 224; terénní šetření
Těšínsko 2018, 2022;
www.cieszynskiekanapki.com
(2022).

Kantoráky

Tradiční bramborový pokrm z Podkrkonoší. Malé kulaté → *knedlíky* připravované z těsta ze strouhaných syrových brambor, mouky a vejce, někdy také z těsta z brambor vařených ve slupce, plněné *sralkama* (švestkami), případně předem povařenými sušenými švestkami. Pamětník uvádí: „Máti udělá takovej velikej pláskanec jako dolek a na něj nandá hromádky po pěti slivkách, pak dá ještě jeden dolek na to, a starým plechovcem to pak

Hoblová 1907, s. 179; Jílek 1960, s. 248; Kadava 1971, s. 11; Marhold 1991,

s. 51, 63, 377; Jakoubčová 2000, s. 8; Bojková 2007, s. 26, 44; Flousová 2007, s. 661; Marhold 2008, s. 382–383; Jakoubčová 2009, s. 28; Flousová 2010, s. 13; Jakoubčová 2017, s. 28.

krájí.“ Po uvaření v osolené vodě se podávaly omaštěné a sypané → *pracharandou* nebo → *mrkevním perníkem*. *Knedlíky* plněné sušenými švestkami se mohly podávat také s podušeným červeným kysaným nebo čerstvým zelím ochuceným cukrem, solí a octem. Běžný všední pokrm byl součástí jídelníčku zejména v postních dnech. Obdobný pokrm se připravoval i ve Slezsku pod názvem → *gaťuški ze šlifikami* nebo → *halečky ze slivama*. V současnosti je pokrm přítomný v paměti a příležitostně připravovaný v domácnostech starší generace. KVý – RD

Kapalka

Tradiční mléčná → *polévka* z Opavska, Kravařska i odjinud ze severní Moravy, jejímž základem byla syrovátka ze zkyslého mléka, zahuštěná moukou (záklechtkou), dochucená solí a kmínem, případně smetanou. Podávala se s uvařeným bramborem nebo vejcem, někdy byla doplněna dušenými houbami. Pojmenování dostala od nářečního označení pro syrovátku, *kapalku*. Na Těšínsku a Karvinsku, kde se také místně připravovala, se syrovátkové polévce říkalo spíše *syřonka*. Ta byla zejména v letních měsících velmi oblíbená zastudena jako osvěžující nápoj, který měl údajně dobrý vliv na snížení krevního tlaku a zažívání. Používala se také na protizánětlivé obklady. *Kapalka* ve smyslu polévky už dnes přetrvává jen v individuální a lokální paměti. IK



Kapalka © SU

Jungmann 1836–2, s. 24; Kott 1890–6, s. 562; Vyhliďal 1895, s. 445; Myslivec 1933, s. 51–52; Vašák 2013, s. 47; Przymusiata – Świtała-Trybek 2021, s. 226–227; Pozůstalost Václava Hauera (1889, před 1906), orální šetření Opavsko 2020–2021.

Kapr na černo

Starobylý, pro českou kuchyni typický pokrm, příležitostně připravovaný dodnes. Nejstarší předpisy na úpravu kapra či jiné ryby s nahořkle sladkou → *černou omáčkou* pocházejí z prostředí šlechtických dvorů. Popis *ryby na černo* máme k dispozici díky prvnímu z dochovaných tištěných receptářů nazvanému *Kuchařství*, vydanému pražským tiskařem Pavlem Severínem z Kapí Hory roku 1535. Základem pokrmu byly kousky ryby vařené s mandlemi, řeckým sladkým vínem, cukrem a tehdy stále oblíbeným orientálním kořením, hlavně hřebíčkem a skořicí, někdy s jablkem. Právě použití cukru, v té době vzácného produktu, přiváženého z Dálného východu, naznačuje původ prezentované úpravy ryby v zámožném prostředí.

Jen krátce poté už se setkáváme s receptem na *kapra na černo* (*schwartz eingemacht Kaprffen*) v podobě, jakou známe v zásadě až do sklonku 19. století. Představil ji ve své rozsáhlé kuchařské knize pro profesionální dvorské kuchaře z roku 1581 Marx Rumpolt, kuchmistr mohuškého arcibiskupa, původem z Uher, se zkušenostmi s kuchařskou



Kapr na černo © SU

praxí v Čechách a rakouských zemích. Jednalo se o porcovaného kapra podušeného v rybí krvi s octem a vodou, nakrájenými citrony, šafránem, pepřem, skořicí a hřebíčkem. Pro zahuštění se do → *jichy* neboli → *omáčky* přidával kousek chleba. Podstatnou složkou bylo silné kvalitní pivo, zejména tehdy, jak autor podotkl, pokud se pokrm připravoval v zemích specializujících se na vaření piva. A těmi Čechy i Morava už tehdy bezpochyby byly.

Kapr na černo byl podle Rumpolta určen pro strážníky napříč sociálními vrstvami. Doporučoval jej pro arcivévodský i pro selský stůl. Také v českých zemích se tento pokrm zprvu vařil v panských a dílem v měšťanských kuchyních, pro něž mohli být zakoupeni kapři a další ryby na místních trzích. Obyvatelé jiných vrstev ale kdysi jídali ryby poměrně málo. Kapři nebyli všem dostupní ani v rybníkářských oblastech, tím spíše jinde na venkově. Na vaření se používaly nanejvýš méně ušlechtilé ryby, takže se do → *černé omáčky* obírali malí vaření karasi, cejní, okouni, dokonce střevle a jiné plevelné druhy ryb. Ve Slezsku se ještě před polovinou 20. století dělávala *rybí omáčka* (*Fischtunke*) zcela bez přidání ryb, jen z kořenové petržele.

Provázanost *kapra na černo* s českými zeměmi, zejména Čechami, neunikla odborníkům na gastronomii, znalým středoevropských kulinárních zvyklostí. V kuchařské knize Marie Anny Neudeckerové, původem z Bavorska, se tak roku 1805 objevil recept na shodně připravovaný pokrm pod názvem *kapr v české omáčce* (*Karpf in einem böhmischen Sauce*). Následně se, zejména v německých kuchařských knihách, běžně setkáváme také s označením *kapr po česku* či *kapr na český způsob*. Posledně uvedený název (německy *Karpf auf böhmische Art*, francouzsky *Carpe à la Bohème*) použil například vynikající kuchař a autor proslavených příruček pro vídeňskou zámožnější společnost Franz Zenker. Při přípravě pokrmu počítal s pivem (zdůraznil, že pivo do tohoto českého národního pokrmu musí být *silné české*), vinným octem, množstvím nejrůznějších bylin a koření; oproti obvyklému složení k nim autor přidal ingredience typické už tehdy pro ragú: cibuli, celer, petržel, řepu, tymián, bobkový list a česnek a doporučil vše osladit nikoli obvyklým cukrem, ale do tmavé barvy svařeným medem. Do tohoto receptu z roku 1817 naopak nezařadil dříve běžnou rybí krev.

Rumpolt 1581, s. 104–113; Neudeckerin 1805, s. 235, 237; Pacovský 1811, s. 183; Zenker 1817, s. 842; Rettigová 1844, s. 238; Kejřová 1905, s. 219; Šroubek 1911, s. 49–50; Janků-Sandtnerová 1946, s. 163; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 185; Receptury 1979, s. 430; Vaňha 2005, s. ...; Levý 2018, s. 37.

V této podobě se pak předpis předával dalším pokolením. Znamý restauratér a hoteliér Karel Šroubek zmínil ve svém reklamním receptáři *kapra na černo* připraveného s použitím žlutého a černého perníku, černého piva, citronu a citronové kůry, trochy vína, cukru a jader z vlašských ořechů; nově uvedl také švestková povidla. Marie Janků-Sandtnerová v meziválečném období pouze vyměnila povidla za rybízovou a šípkovou marmeládu a přidala rozinky. Doporučovala také uvařit samostatně rybu i omáčku, a to den před konzumací, aby se dobře odležely; jako přílohu uvedla → *houskový knedlík*. *Kapr na černo* zůstával v té době spolu s rybou, obvykle → *štikou na modro*, a od počátku 20. století nově i smaženým kaprem, nedílnou součástí štedrovečerního menu.

V lidových domácnostech se kapr s → *černou omáčkou* obvykle připravoval hlavně s přidáním povidel či rozvařených švestek, perníkového a jiného voňavého koření, někdy s mandlemi či ořechy. Během druhé poloviny 20. století tato úprava kapra postupně ztratila na atraktivitě a ve městech i na venkově převážil o Štědrém dnu zájem o smažené ryby či jiné pokrmy. V obecném povědomí ale *kapr na černo* přetrvává i nadále. IK

Kapr na modro → štika na modro

Kapr po česku / na český způsob → kapr na černo

Kapří hranolky

Novodobá pochoutka z Třebońska, při jejíž přípravě se využívají podradnější části kapřího masa. Jedná se o marinované kousky kapra obalené v mouce či těstíčku, smažené dozlatova a podávané s omáčkou. Hranolky se mohou smažit i z masa jiných druhů ryb, například z candáta. Vizualně odkazují na starodávné *grundle*, tedy pečené mřenky. Příležitostně se dělají i dnes, ovšem z jiného rybího druhu, z hrouzka. IK



Kapří hranolky © archiv SU

Terénní šetření
Třeboňsko 2019, 2021.

Kapušňok

Bramborový pokrm se zelím z Těšínska, označovaný také *kapušnik*, součást stravování Goralů a dalších obyvatel horských a podhorských regionů hovořících polsky nebo *po našimu*. Oblíbený byl rovněž v dělnických rodinách na Ostravsku. Připravoval se dvojím způsobem: z nastrouhaných syrových brambor a zelí, vrstvených na plechu nebo v pekáči na sebe, pečených v troubě a posléze omaštěných sádlem či jiným tukem, anebo ve smyslu buchtý, závinu či koláče z kynutého nebo bramborového těsta plněného osole-



Kapušňok © SU

ným, opeřeným a na cibulce osmaženým strouhaným čerstvým nebo kysaným zelím. Zelné náplně nahrazovaly v uvedených pokrmech nejen na Těšínsku, ale i jinde ve Slezsku či na Valašsku nákladnější tvarohové, makové či povídkové nádivky a byly znakem stravování nižších a nezámožných středních vrstev. Název je odvozen z polského výrazu *kapusta* ve smyslu zelí. Dnes obě varianty pokrmu přžívají v obecném povědomí místních obyvatel, připravují se zřídka. IK

Kapušňonka

Tradiční → *zelná polévka* z Těšínska, zvaná také *kapušnica*, vařená na různé způsoby, vlastně „*dům od domu*“, podle rodinných tradic a zvyklostí. Nejprostší byla pouze ze zahřáté zelné vody z bečky, dochucená kmínem a zahuštěná zasmažkou, v lepším případě s cibulkou a kouskem slaniny nebo se škvarky; jedly se k ní brambory nebo tmavý → *chléb*. Připravovat se mohla i s kysaným zelím. Na Těšínsku se podle pamětníků vařila i „*polyfka, co ganc jag kapušnica šmakovala, no kapušňonka nie byla*“. Vařila se ze zakvašené rezné mouky a říkalo se jí → *žur*. IK

Stolařík 1958, s. 160, 163;
Gracová 1992, s. 9–12;
Bojková 2007, s. 19, 36,
44, 56.

Karásky

Tradiční pečivo z Polabí. Připravovaly se z dobrého kynutého těsta z pšeničné mouky a v podstatě se podobaly malým vánočkám. Z těsta se vyválely tenčí válečky, ze kterých se následně splétaly *karásky*, obvykle ze tří, ale někdy také jen ze dvou pramenů. Upletené se také mohly stočit do podoby věnečku. Poté se pomazaly rozkloktaným vajíčkem, obvykle také posypaly zrnky máku a upekly v troubě. Místně se do těsta na *karásky* přidával také fenykl neb anýz. *Karásky* se pekly k nedělnímu obědu, ale také se nosily na pole například o žních. RD

Stolařík 1958, s. 163;
Těšínsko 1997, s. 185;
Bojková 2007, s. 33;
Przymusiła – Świtała-
Trybek 2021, s. 237–240.

Karbanátek

Tradiční pokrm české kuchyně ze směsi sekaných nebo mletých surovin, dnes nejčastěji masa nebo vybraných druhů zeleniny, tvarovaný do menší okrouhlé placky a smažený na omastku. Původně se *karbanátky*, také *karbonátky* či *karbenátky*, jejichž název byl odvozen z latiny a odkazoval na opékání na dřevěném uhlí (*carbonum* znamená uhlík), rožnily, roštovaly, anebo dusily s omáčkou. Takto popisovala *karbanátky* z telecího nebo jehněčího masa ve své německé kuchařské knize z roku 1805 a poté v českém zkráceném překladu z roku 1810 Marie Anna Neudeckerová. Neopomenula přestavit ani

Vykoukal 1892, s. 240,
243, 390; Homolka 1905,
s. 145; Todorovová 1981,
s. 66.



Karbonátek © SU

od starodávna velmi oblíbené *rybí karbonátky* (*Karbonnaden von Fischen*), připravované zejména v postní dny. V jazykově českém prostředí jsou smažené masité *karbanátke* popsány poprvé v *Hospodářské pražské kuchařce* neznámých autorů z roku 1819. Zanedlouho je zařadila do svých příruček pro ženy a dívky také Magdalena Dobromila Rettigová, nejprve z kapří a posléze i masové směsi.

Moderní podobu *karbanátků*, jak ji známe jen s nevelkými změnami dodnes, představila v *České kuchařce* z roku 1883 Hanna Dumková. Popsala je jako pokrm z nasekaného hovězího a vepřového masa smíchaného s vejcem a strouhanou houskou, ochuceného majoránkou, muškátovým květem, česnekem a citronovou kůrou. Po vytvarování do stlačené koule je autorka doporučovala obalit ve vejci a strouhance, smažit na sádle a podávat s bramborovým salátem. Kromě toho ještě Dumková zmínila *karbonátky z ryby*, dělané z nasekaných zbytků rybího masa smíchaných s namočenou houskou, zelenou petrželkou a dalším kořením. Mohly se pak smažit v trojobalu anebo dusit a poté dochutit octem a zahustit *jiškou*. V současné české rybí kuchyni, usilující o rehabilitaci zejména sladkovodních ryb, se recepty na rybí karbonátky či kapří sekanou začínají znovu objevovat.

Smažené *karbanátky*, většinou ze směsi hovězího a vepřového masa v poměru dle zvyklostí domácnosti, se dělají dodnes. Dochucují se česnekem, kmínem, podávají se s vařenými brambory, bramborovou kaší nebo salátem. Bývají i v nabídce podniků veřejného stravování, obvykle v rámci obědových menu. IK

Neudeckerin 1805, s. 99, 100–101, 252; Neudecker 1810, s. 150; Hospodářská pražská kuchařka 1819–1820, s. 196, 323, 385, 471, 755; Rettigová 1826, s. 116; Dumková 1883, s. 102, 189; Receptury 1979, s. 335; Vaněk – Vaňková 2016, s. 264; Levý 2021, s. 67, 71.



Karlovarské koláče © SU

Karlovarské koláče

Koláče připravované v měšťanské kuchyni českých zemí 19. století. Jejich základem bylo smetanové kynuté těsto, z něhož se tvarovaly nevelké okrouhlé bochánky s hlubokým důlkem uprostřed, plněným třešňovou, višňovou, případně rybízovou marmeládou a překrytým bílkovým sněhem zasypaným cukrem a strouhanými mandlemi. Spíše výjimečně se označovaly také *lotové koláče*. Dnes jsou zapomenuty. IK

Neudeckerin 1805, s. 313; Rettigová 1826, s. 69; Universal Lexikon 1897, s. 609.

Karlovarský knedlík

Jeden z druhů → *žemlových knedlíků* připravovaných v podunajské a odtud i v české kuchyni nejpozději od přelomu 18. a 19. století. Jeho základem byla směs másla utřeného se žloutky a na kostičky nakrájených a na másle osmažených žemlí (moderně řečeno housek), doplněná šlehaným bílkovým sněhem a trochou mouky nebo krupice. Vařil se v ubrousku. Název *karlovarský knedlík* je doložen až poměrně pozdě, těsně před první světovou válkou. Pochází z místního receptáře, je kladen k roku 1911 a vznikl možná spontánně, možná účelově ve vztahu k slavnostnímu → *knedlíku* z bílého pečiva, jinak označovanému také *svatební* nebo *ubrouskový knedlík*. V tištěných kuchařských knihách se recept na *karlovarský knedlík* objevil poprvé až v dílech Marie Janků-Sandtnerové z 20. let 20. století. Po druhé světové válce se z obecného povědomí i gastronomické praxe načas takřka vytratil; jeho velký návrat lze zaznamenat na počátku nového milénia. V současnosti je oblíbeným prvkem zejména veřejného stravování, podává se, někdy spolu s → *houskovým knedlíkem*, k omáčkám i masitým pokrmům. IK



Karlovarský knedlík © SU

Janků-Sandtnerová 1928, s. 142; Janků-Sandtnerová 1946, s. 203; Novák – Makarius 1953, s. 280, 598–599; Dittertová 2009, s. 19; Vaněk – Vaňková 2016, s. 568–569.

Kaše

Jeden ze základních prvků stravování lidské populace ve starším období, připravovaný na bázi polotuhého pokrmu z ingrediencí rozvařených s přidáním vody nebo mléka. V českých zemích byla *kaše* typickou součástí jídelníčku zejména ve středověkém a raně novověkém období. Zmínil ji ve svém *Glosáři* z let 1359–1364 už Bartoloměj z Chlumu, zvaný Klaret. Označení *kaše* je podle lingvistických výzkumů odvozeno ze slovanšského slova *kečas-ja*, původem z litevského *kósziu*, *készti*, resp. lotyšského *kášu*, tedy cedit.

Kaše, stejně jako různé placky pečené nasucho, byla pro menší surovinovou náročnost a jednoduchost přípravy snáze dostupná než → *chléb* či jiné druhy pečiva. Někdy se proto uvádí, že byla typická zejména pro jídelníček nižších sociálních vrstev. Dědala se



Krupicová kaše v tradiční úpravě s medem a ořechy © SU



Krupicová kaše v moderní úpravě s kakaem, cukrem a máslem © SU

z prosa, respektive jáhel, z drceného nebo mletého obilí, zvláště ječmene a ova, regionálně pohanky. Oblíbené byly luštěninové *kaše*, v českých zemích zejména z hrachu. Od 19. století se začaly *kaše* různé konzistence dělat i z brambor, přičemž se mnohdy zpracovávaly do dalších pokrmů, například → *škubánků*.

Kaše se ale dříve konzumovaly i ve vyšší společnosti a přicházely na stoly šlechtických a královských dvorů, jak uvádějí mnohé písemné doklady a také nejstarší rukopisné i tištěné receptáře. Jednalo se samozřejmě o pokrmy z nejkvalitnějších surovin, včetně pšenice, krupice, bílého pečiva, také z rýže. Děly se na bázi vaření i zapékání, s přídavky vína, cizokrajného ovoce, samozřejmě vybraného koření. K nejcenějším náležela *mandlová kaše* z drcených, v mléce vyvařených jader, slazená medem, někdy s přídavkem smetany či tvarohu. V nejstarší české sbírce receptů *Spis o krmiech*, založené koncem 15. století, je takřka padesát receptů na *kaše* všeho druhu, mimo jiné obilné a *topénkové*, tedy z bílého suchého nebo osmahlého pečiva, semenné, mandlové, makové, fíkové, jahodové, jablečné a jiné ovocné. Možná překvapivě jsou mezi nimi i četné předpisy na *masové kaše*, například z kuřat, koroptví, jazyka i z *masa kteréhokoli*, dále z kaprů, štik a dalších ryb, z vajec a vaječných svítků. Ještě v 17. století tvořily *kaše* nezanedbatelnou součást stravy vyšších vrstev, doklady ale naznačují, že se už jednalo převážně o sladké pokrmy z krupice, vajec, ovoce všeho druhu, ořechů apod.

Vařené i zapečené *kaše* mívaly v jídelníčku našich předků rovněž obřadní roli. Podávaly se na štědrovečerní stůl, například *krupičná s medem*, *jáhelná* nebo *ječná krupková*. Jako vícečetný pokrm, symbolizující bohatství a dostatek peněz, kdysi zejména drobných mincí, bývala oblíbená čočková *kaše*.

Nejpozději během 19. století se *kaše* začaly, s výjimkou venkova, z běžného jídelníčku vytrácet. Ve známé kuchařské knize Magdaleny Dobromily Rettigové už například nenajdeme ani jeden předpis na *kaši* v pravém slova smyslu, pokrmy už měly celkově jiný charakter, pojetí přípravy a, soudě podle surovin, i chuť a konzistenci. V měšťanské kuchyni se staly nástupcem *zapékané kaše* tehdy velmi oblíbené moučné *nákypy* (*Auflaufy*) s přídavky všeho druhu, slanými i sladkými. Masité a rybí *kaše* a → *jichy* nahradila *ragú*, případně *paštiky*. Teprve na přelomu 19. a 20. století lze v publikovaných předpisech *kaše* znovu zaznamenat, nyní už v moderní podobě. Anuše Kejřová představila ve své *Úsporné kuchařce* z roku 1905, určené hospodyním z širokého sociálního spektra, hned čtyři druhy kaší, přičemž všechny náleží do našeho jídelníčku až do současnosti. Jednalo se o *bramborovou*, *hrachovou*, *krupicovou* a *rýžovou kaši*, přičemž první byla přílohou, ostat-

Klaret kol. 1360, č. 178; *Spis o krmiech* konec 15. stol., průběžně; Severín 1535, průběžně; Bartoš 1895,

ní samostatným pokrmem. O setrvalé přítomnosti *kaší* ve vesnickém stravování svědčí receptáře z 2. poloviny 20. století, obracející se k uživatelkám z venkova. Zařazeny sem byly, kromě již jmenovaných, i *kaše z ovesných vloček*, dále *jáhlová*, *pohanková*, *mrkvová* a některé jiné.

V současnosti se podomácku vaří *kaše* zejména dětem, dominuje jim tradiční *kru-pičná kaše*, moderně doplněná nejen máslem a cukrem, ale i kakaem. Samozřejmostí je *bramborová kaše* v roli přílohy k masitým, sýrovým a zeleninovým pokrmům. Příznivci klasické stravy vyhledávají hrachovou kaši, případně konzistenčně ji podobnou → *čočku na kyselo* apod. Jiní pořizují v rámci racionální výživy suroviny umožňující vaření kaší či jim podobných směsí z pohanky, jáhel, importovaného kuskusu. K dostání jsou také instantní polotovary na přípravu kaší, včetně ovesné.

IK – RŽ

s. 476, 477; Kejřová 1905, s. 60, 62, 68, 123; J. P. 1927, s. 144; Zíbrt 1927, s. 328–334; Janků-Sandtnerová 1928, s. 132, 139; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 366, 367, 563; Beranová 2011, s. 63–70; Tyllner (edd.) 2014, s. 243; Vaňek – Vaňková 2016, s. 380, 435–436, 584.

Katarajnský šnycl

Typický pokrm z Hlučínska, označovaný také *prajzská šnycla*, má kořeny snad v meziválečném období a nezapře vliv různých kulinárních zvyklostí. Jedná se o smažený vepřový řízek podávaný s *damfovaným* neboli dušeným zelím a → *halečkami* či → *houskovým knedlíkem*. Obdobný pokrm, rovněž s poměrně dlouhou tradicí, lze zaznamenat například ve východních Čechách, a to hned ve dvou variantách původem z blízkých lokalit. Jedná se o → *Pavlišovský*, respektive → *Úpický řízek*. Jak na Hlučínsku, tak v obou východočeských místech se s příslušnými pokrmy identifikuje většina místních obyvatel přinejmenším střední a starší generace. *Katarajnský šnycl* se dodnes připravuje v některých domácnostech a bývá rovněž v nabídce stravovacích zařízení na Hlučínsku i v blízké Opavě.

IK



Katarajnský šnycl © SU

Schlossarková a kol. 2005, s. 45; dotazníková šetření Hlučínsko 2018–2019; orální šetření Hlučínsko a Opavsko 2018–2022.

Kateřina a Barbora

Venkovský název používaný na Hané pro označení vepřového žaludku a střev, plněných nádivkou zpravidla z vepřové krve a krup. *Kateřina*, také *Kača* a *Barbora* se připravovaly při sezónních zabíjačkách, které začínaly s počátkem zimního počasí na přelomu listopadu a prosince. V té době se slavily svátky sv. Kateřiny (25. listopadu) a sv. Barbory (4. prosince). Pokrmy jsou stále uchovány v kolektivní paměti, v současnosti se ale nepřipravují.

IK – RD

Vyhliďal 1912, s. 119–202; Vyhliďal 1929, s. 186–193; Pačhtová 1998, s. 74, 81; terénní šetření Haná 2020–2021.

Káva

Nápoj připravovaný z upražených a rozemletých semen kávovníku, řazeného mezi ovoce. Vlastnosti *kávy* ovlivňuje volba druhu kávovníku i způsob a délka pražení – méně pražené kávy jsou chuťově kyselejší, s vyšším stupněm pražení narůstá hořkost. Mezi druhy dominuje arabika a robusta, obvyklý je však prodej směsí. Pravlastí kávovníku je východ tropické Afriky, konkrétně oblast dnešní Etiopie. V průběhu vrcholného a pozdního středověku se znalost kávy šířila v oblastech obývaných muslimy, neboť islám zakazuje konzumaci alkoholických nápojů. Prostřednictvím Osmanské říše pronikal fenomén pití kávy dále do Evropy – nejstarší doklad vaření a pití kávy pochází z roku 1615 z Paříže, kávová zrna, považovaná za lék, se však v Evropě obchodovala dříve.

Nejpozději koncem 16. století máme – zatím hmotné – doklady o přítomnosti *kávy* v českém prostředí. Signalizuje to nález jejích zrněk pod podlahou Vladislavského sálu na Pražském hradě. Písemné zprávy naznačují, že ji snad už roku 1588 prodával i novojičínský kupec Blasius Österreiche. Během 2. poloviny 17. století se pití *kávy* všeobecně ujalo mezi šlechtou; konvenovala jí nejen exotičnost nápoje, ale také obohacení kořením, vanilkou, skořicí, chilli, hřebíčkem, kardamomem, anýzem, jasmínem, tehdy pro šlechtické stravování typické. Káva se pila slazená. Až do počátku 19. století zůstávala *káva* nápojem vyšších společenských vrstev, kromě šlechty jí přišlo na chuť i movitější měšťanstvo. Poté už docházelo k jejímu pronikání na venkov, nejprve mezi místní honoraci, od níž pak zvyk pití *kávy* přebíraly selské vrstvy. K rozpovšechnění *kávy* na venkově přispěli rovněž kněží, kteří ji propagovali jakožto ekvivalent k obecněji dostupnému alkoholu.

Kolem poloviny 17. století se *káva* začala nabízet i ve speciálních kavárnách, první vznikaly v Benátkách, Londýně, Paříži, Marseille či Hamburku. V roce 1683, nedlouho po porážce osmanských vojsk, došlo k založení nejstarší kavárny ve Vídni, kde byla kavárenská kultura dále pěstována a rozvíjena; v roce 2011 byla dokonce zapsána na seznam nemateriálního dědictví UNESCO. Z Vídne se konzumace posilujícího nápoje z kávových zrn šířila do dalších koutů habsburské monarchie, včetně českých zemí. Někdy počátkem 18. století provozoval v Praze kavárenskou živnost rodák ze syrského Damašku Giorgio Diodato, od roku 1721 máme k dispozici privilegia na provozování *čajových a kávových šenků*, udělená místním podnikatelům, ze slezské Vratislavi; záhy vznikaly první kavárny rovněž v Brně a v Olomouci.

Rozšíření pití *kávy* vedlo ke zrodu specifické kavárenské kultury v širším slova smyslu i v českých zemích, zejména ve větších městech. Postupně vznikala síť obchodů a pražírén, *káva*, nebo její lacinější náhražky, jednoduché pražící strojky a mlýnky se staly součástí vybavení domácností a *káva* se stala typickým nápojem pro nedělní nebo sváteční rodinná posezení. Od 2. poloviny 20. století se pití kávy zařadilo mezi atributy masové kultury. Nápoj bývá připravován na mnoho způsobů, vedle pomleté zrnkové kávy je k dispozici rovněž její instantní varianta nebo například *káva* bez kofeinu vhodná pro osoby se zdravotním omezením.

PK

Kávové náhražky

Pojem *kávové náhražky* čili *kávoviny* označuje produkty, vyráběné pražením různých částí rostlin bohatých na polysacharidy, které po svaření ve vodě nahrazovaly → *kávu*. Cílem jejich výroby byla co nejvěrnější nápodoba *kávy* v její chuti, barvě i vůni. Jakkoli nemohly kávové náhražky nikdy pravou zrnkovou *kávu* zcela zastoupit, neboť mimo jiné neobsahují kofein, staly se již v 19. století populární pro cenovou dostupnost a jejich obliba dále stoupala v časech válečného nedostatku. První náhražky kávy sloužily k její falzifikaci, ovšem již v 18. století se na západě Evropy etablovala výroba kávovin jako specifické průmyslové odvětví. Zásadním impulsem k rozvoji pak byly napoleonské války,

Žáček 1962, průběžně;
Brouček – Jeřábek
(edd.) 2007, s. 596–597;
Kurok 2018, s. 34–37;
Marešová 2018, 191–204;
Augustín 2016,
průběžně.



Cikorka podávaná k hanuškám © VŠH

kdy v roce 1806 kontinentální blokáda vedla k výrazné redukci importu pravé kávy na evropskou pevninu.

Nejpoužívanějším kávovým surogátem se stala *cikorka* (cikorie) získávaná sušením, pražením a mletím kořene čekanky obecné. Pražení, jež dodává výslednému nápoji typickou chuť, lze současně označit za základní společný znak všech druhů kávovin. První cikorkárna v českých zemích byla založena v moravské Olomouci už roku 1795. Pěstování čekanky za účelem výroby kávoviny kulminovalo v letech první světové války, následoval pozvolný útlum, který nezvrátily ani události druhého světového konfliktu.

Kávové náhražky byly vyráběny i z celé řady jiných surovin, dokonce i z brambor, sušeného ovoce, žaludů nebo luštěnin. Nejoblíbenější však vedle cikorky zůstávaly obilné, resp. sladové kávy. Sladová káva se vyznačovala příjemně nahořklou chutí a zlatohnědou barvou, podávaná s mlékem byla označována za tzv. bílou kávu. Dále se vyráběla *ječná káva* a *žitovka*, kterou bylo možno snadno připravit i podomácku. Nasládlou chutí a výraznou barvou vynikala fikovka (nevýhodou ovšem byla vyšší cena). Aroma a chuť *řepovky* vyráběné z cukrové řepy naproti tomu nebyla valná, proto se *řepovka* hodila spíše do kávovinových směsí. Směsi složené z různých náhražkových surovin reprezentovaly vůbec nejčastější produkty. Nejrozšířenější kávovinová směs, vyráběná v 2. polovině 20. století pod značkou *melta*, existující doposud, obsahuje vedle dominantního praženého žita i podíly praženého ječmene, pražené čekanky a pražené cukrové řepy. Přes ústup ze slávy jsou kávové náhražky oblíbené dodnes, např. coby nápoj, který je možné nabízet i dětem či jakožto náhrada kávy pro osoby se zdravotním omezením. Nesou regionálně proměnlivé, někdy dokonce žertovně znějící názvy. K nejznámějším z nich patří *culifinda*.

PK

Dějiny zemědělského průmyslu 1936, průběžně; Vilíkovský 1936, průběžně; Kubásková 2015, s. 173–186.

Kecaný koláč

Sváteční pečivo z kynutého těsta známý z Chebska, Frýdlantska, Šluknovska a dalších, zejména sudetoněmeckých oblastí, shodně jako z přeshraniční Horní Lužice. Dotenka vyválené jemné těsto se kladlo na plech a zdobilo několika druhy pomazánek, makovou, tvarohovou, povidlovou, ořechovou, třeba také ovocnou zavařeninou. S pomocí lžíce se vedle sebe po celé ploše kladly – kecaly – do šachovnice, což koláči dodalo nejen specifický vzhled, ale také název – *kecaný koláč*, někde také *pleskaný koláč*, německy *Kleckselskuchen*. Pekl se dříve jen při výjimečných příležitostech, na svatby, krmáš,



Kecaný koláč © SU

Dittertová – Malovický 2007, s. 259–260; Heimatkunde 1929, s. 262–265; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; Dittertová – Malovický 2007, s. 114; Fatková – Königsmarková – Šlehoferová 2019, s. 300–301; terénní šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Tachovsko 2020–2021.

v neděli ke kávě. Jeho tradice měla hluboké kořeny, takže se v každodennosti daných regionů udržel i po vysídlení německého obyvatelstva a peč se, přinejmenším příležitostně, dodnes. Obdobnému pečivu říkalo v západních Čechách říkalo → *Fleckerlersdatschi* čili *flekatý koláč*. IK

Kejchle

Lorenz 1925, s. 212–218; Heimatkunde 1929, s. 262–265; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; Dittertová – Malovický 2007, s. 114; Fatková – Königsmarková – Šlehoferová 2019, s. 300–301; terénní šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Tachovsko 2020–2021.

Smažené sladké pečivo z koblíhového těsta, typické před rokem 1945 pro jídelniček německy mluvícího obyvatelstva západního pohraničí. Přípravovalo se z mouky, droždí, trochy vlažného mléka, žloutků, másla a trochy soli. Po vykynutí těsta se tvarovaly kulaté placičky, z obou stran se potřely rozpuštěným máslem a opatrně se rukama roztáhly zevnitř ven tak, aby po vnější straně *kejchle* vznikl zvýšený okraj a uprostřed důlek. *Kejchle* se nikdy neplnily, smažily se v dostatečném množství tuku do zlatova a následně sypaly moučkovým cukrem. Alternativně se těsto mohlo zadělat pivem, popřípadě se do něj přidával měkký tvaroh. Na Tachovsku, Chebsku, Fojtsku či Karlovarsku se *kejchle*, místními zvané *kücheln* či *Köichla*, historicky připravovaly u příležitosti církevních slavností zasvěcení kostela zvaných *Kirchweihfest*, anebo také svateb. Pečivo, jehož název je německého původu a vzniklo ze slova *Kuchen* (pečivo), je dnes již na Tachovsku po odsunu německého obyvatelstva v zásadě neznámé, tradice je však stále živá na bavorské straně hranice. NM

Klechtňy

Natvrdo vařená vejce, naložená alespoň jeden den ve slaném nálevu z vody a kmínu. *Klechtňy*, označované také *vejce na rosol*, se na Chodsku připravovaly v povelikonočním období a rozdávaly v takzvané *provodní neděli* (první neděle po Velikonocích). Název *klechtňy* byl následně přenesen na celý obyčej. Dnes již není pokrm, stejně jako obyčej, běžný.

Podobný zvyk nakládání vajec se držel kdysi ve Slezsku, když se na *červené pondělí* chystala natuknutá vejce, nakládána v cibulovém nálevu s kmínem, dokonce s přidáním



Kejchle © SU

solanky, a posléze uvařená. Po oloupání měla *kmínková vejce* zajímavou načervenalou mramorovanou kresbu. Tato vejce, jinde od cibulových slupek celobarevná a zvaná *červená vejce*, se ve Slezsku nechávala v kostele žehnat. Symbol vajec symbolizujících nový život se zde se zvykem velikonoční *pomlázky*, tedy omlazení v podobě obřadního šlehání pruty, ve Slezsku zvaného *šmigrust*. Za odměnu chlapci dostávali od děvčat ona mramorovaná vejce; místně byla určena i pro malé koledníky. V polském Slezsku je tradice *kmínkových*, respektive *červených vajec* stále stále živá, u nás už v zásadě zapomenutá.

IK – NM



Klechtny © SU



Mramorová vejce © SU

Hruška 1897, s. 345–349;
Zíbrt 1910, s. 104–105;
Kurcová 2014, s. 53;
Tyllner (ed.) 2014,
s. 238, 422–423; terénní
a dotazníková šetření,
orální výpovědi; pro-
jektová sbírka receptů
Klatovsko, Domažlicko
2020–2021.

Ludvíková 1974, s. 195;
Večerková 2011, s. 236;
Mačuda 2017, s. 72; Kuli-
narisches Erbe No. 172.

Kletzenbrodt

Sladké pečivo oblíbené kdysi v Podyjí, připravované z tmavé mouky a sušeného ovoce, nejlépe hrušek nebo švestek, někdy s přidáním ořechů či mandlí. Péci se mohl z těsta smíchaného s nakrájeným ovocem už ve fázi hnětení, anebo se mohlo vyválené těsto směsí křížal všeho druhu plnit. Pojmenování starobylého pokrmu s kořený ve středověku odkazuje na základní ovocnou ingredienci, hruškové křížaly, německy *Kletzen*. *Hruškový* nebo také *křížalový chlebiček*, jak jej lze česky pojmenovat, patřil k symbolickým pokrmům připravovaným v rodinách německých obyvatel Podyjí na vánoční svátky. Dnes už se u nás *Kletzenbrodt* neboli *křížalový chléb* nepeče, stále oblíbený je v rakouském příhraničí; registrován je na seznamu rakouského kulinárního dědictví. IK



Kletzenbrodt © SU

Klevela

Tradiční ovocný rozvar rozšířený převážně v pohraničních oblastech, regionech se zastoupením německého obyvatelstva, například Chodsko, Podkrkonoší a Pojizeří. Přípravoval se z různých druhů dokonale zralého ovoce, nejčastěji z vypeckovaných švestek, podlitých nepatrným množstvím vody a vařených do úplného změknutí. Následným dušením vznikl rozvar požadované hustoty s patrnými kousky ovoce, který se případně doslazoval cukrem. Podával se teplý k bramborovým plackám, šiškách apod., rovněž se používal jako náplň do buchet. Pojmenování pochází patrně z německých slov *Kleber*, *kleben*. Název se vyskytuje místně i ve variantách *klebera*, *klevera*, *klabera* či *klábel*. V současnosti se *klevela* v některých domácnostech stále připravuje. RD

Jandáčková 1954, s. 382;
Hejda – Voldánová 1991,
s. 66; Šárková 2021,
s. 92–93.

Klitscher

Typický lidový pokrm německého obyvatelstva českého příhraničí, doložen je na Ašsku, Fojtsku, Kraslicku a Karlovarsku. Přípravoval se ze strouhaných syrových a vařených brambor smíchaných s podmáslím a dochucených solí a kmínem. Z těsta se tvořily silnější *placky*, které se smažily na pánvi ve lžném oleji lisovaném zastudena. Tradičně se podávaly s kompotem nebo pyrém z lesních plodů či jablek (*Apfelmus*). Někdy se placky připravovaly jen ze strouhaných syrových brambor a byly označovány jako *griene* nebo *grüne Klitscher*. *Placky* byly místně označovány také jako *Ardäppklitscher* nebo → *Getzen*. Dnes je pokrm v regionech již neznámý, důvodem je výměna obyvatel po roce 1945, stále živý je však v Sasku. NM

Lorenz 1925, s. 212–218;
Heimatkunde 1929,
s. 262–265; Stippler 2011,
s. 266–267; terénní šetře-
ní, orální výpovědi; pro-
jektová sbírka receptů
Chebsko, Ašsko, Fojtsko
(Vogtland), Karlovarsko
2020–2021.

Kločinka

Tradiční pokrm připomínaný na Hané, připravovaný z jáhlové nebo prosné → *kaše* zasypané moukou, případně krupicí. Po *vypškání*, neboli propaření, se ze směsi lžící vykrajovaly *noky* a na talíři se omastily. Mohly se doplnit slaninou a opečenou cibulkou, anebo podávat i nasladko s mákem, perníkem, tvarohem, povidly či zavařeninou. Na Hané byl pokrm znám i jako *hnedka*. Podobná jídla odpovídající → *škubánkům* se vařila napříč českými zeměmi, s rozvojem bramborářství nahradila mnohde původní suroviny směs rozmačkaných brambor. Prosná či jáhlová *kločinka* se dnes už nevaří. KVy

Chytil 1903, č. 8, s. 256; Stržínková 1906, s. 418–420; Herben 1925, s. 227; Hanácká kuchyně 1987, příl., s. 5; Ševčíková 1996, s. 16; Pachtová 1998, s. 72; Grůzová 2007, s. 171; Hošková 2011, s. 29; Outrata 2013, s. 87.

Klokány → kuclíková z koťátek

Knedlík

Typická součást tradiční české kuchyně s kořeny ve středověkém způsobu stravování, v moderní podobě připravovaný od přelomu 18. a 19. století dodnes. Jedná se o pokrm tvořený tužší směsí z různorodých surovin, formovaný do kulatého nebo podlouhlého tvaru různé velikosti, vařený ve vodě, pečený nebo smažený v omastku, konzumovaný jako samostatné jídlo anebo příloha. Název *knedlík* je odvozen z jihoněmeckého slova *Knödel*, respektive staroněmeckého slova *chnodo*, tedy malý kopec; používá se zejména v podunajské oblasti, k níž náležely kromě rakouských zemí a Bavorska také Čechy a Morava. Kromě toho se u nás používalo pro označení příslušného pokrmu také české slovo *šiška*, které jako jediné správně prosazoval mistr Jan Hus.

Podle aktuálních jazykovědných výzkumů je dnes termín *knedlík* běžný ve většině Čech, pouze na jihu se používá označení *buchta*. V západní části Moravy, od severně položeného Šumperska přes Olomoucko, Jihlavsko, Brněnsko až po Znojensko, se používá obvykle pojmenování *knedle*. Na východní a jihovýchodní Moravě se říká *šiška*, na Valašsku někdy i *koláčky*. V západní části Českého Slezska bývalo běžné označení → *halečky*, ve východní části → *galušky* či *halušky*, v polských komunitách i *kluski*. *Knedlíky* mohou mít i celou řadu nářečních, regionálně podmíněných názvů, ať už se jedná o jejich slanou, či sladkou, moučnou, či bramborovou variantu.

Různorodé byly rovněž názvy pro *knedlíky* v regionech obývaných kdysi českými a moravskými Němci. Odvozeny obvykle byly z jihoněmeckého *Knödel* a severoněmeckého *Kloß*. Kromě těchto spisovných označení se užívalo množství nářečních tvarů: v Pošumaví *Kněl*, *Kneil* (ale také *gekochtes Buchtel*, *Wuchtel*), na Chebsku *Knial*, *Kniala* (také *Glitscher*, *Schneeballen*), na Českolipsku *Knolle*, v Podkrkonoší *Khella*, *Küle*, *Kholchl*, v Podorlicku, v oblasti Březné a Štítů, *Knejdl*, *Knědel*, *Kließla* i *Knoten*. V západním Slezsku, stejně jako na Kravařsku, Hřebečsku a jinde na moravsko-slezském pomezí se *knedlíku* říkalo *Kließla*, *Kleßla* (odtud i *klusek*); v Opavě obvykle spisovně *Knödel*. V německých vsích na jižní Moravě byly časté odvozeniny ze slov *Knopf* (knoflík) nebo *Knot* (uzel). Na Vyškovsku to byly například *Kneppl*, *Knöpfl* či *Knofle*. Českého původu byla naopak německá nářeční pojmenování *knedlíků* na Brodsku, jazykovém ostrově na Prostějovsku, kde se jim říkalo *Schleischkern*, nebo na Jihlavsku, kde nesly označení *Klousaki*.

Starobylé *knedlíky* neboli *šišky* bývaly v českých zemích ze sekaného masa, jater a jiných vnitřností, ryb nebo jiker, jindy z bílého pečiva, pšeničné mouky a smetany, tvarohu i jiných ingrediencí. Většinou se pekly nebo smažily, někdy vařily nebo dusily v → *jíše* či vývaru. Vůbec nejstarší recept z konce 15. století popisuje *knedlíky* z *jakéhokoli masa* jako směs vařeného nasekaného masa a vajec, tvarovanou do *šišek* a vařenou v *úkropě* neboli vroucí vodě a poté v hovězí nebo skopové okořeněné → *polévce*. Mohly se ale také péct v sádle nebo másle. Středověké *knedlíky* a *šišky* tak vlastně byly předchůdci také polévkových *játrových knedlíčků*, a dokonce i → *karbanátků*.

Spis o krmiech, fol. 14v; Zíbrt 1927 (Pavel Severín z Kapí Hory 1535), s. 80, 93, 185, 187; Wolf-Beranek 1970, s. 9-19; Český jazykový atlas 1992-2011, průběžně; Dittertová 2009, průběžně.

Moderní moučné neboli → *houskové*, → *žemlové knedlíky* se co do své podoby, složení, technologie přípravy a funkce v jídelníčku v českých zemích zformovaly během 19. století, stejně jako → *bramborové knedlíky*, ať už ze syrových, nebo vařených brambor. Návodů na ně byly zveřejňovány ve většině jazykově českých i německých kuchařských knih vydávaných na našem území. Navzdory současnému tažení proti mnoha tradičním pokrmům české kuchyně jako příliš hutným, sytým a nezdravým složkám stravování zůstávají slané i sladké knedlíky stále oblíbeným hlavním jídlem i přílohou. IK

Knedlíky s vejci

Oblíbený zbytkový pokrm připravovaný i v současnosti z krájených → *houskových*, místně i → *bramborových knedlíků* opečených na vysmažené slanině nebo jiném omastku a zalitých rozšlehanými vejci. Připravoval se už v 19. století v městském i venkovském prostředí nejen v domácnostech, ale i v pohostinstvích. Díky popisu Theresie Adamové, majitelky restaurace v centru Opavy, například víme, že se *osmažené knedlíky s vejci* podávaly na přelomu 19. a 20. století zejména jako malá večeře, v létě s hlávkovým salátem. Kuchařské knihy z doby socialistické proměny stravování, určené širokému kruhu uživatelů zejména venkovského původu, zase představují možnost připravit uvedený pokrm kolem roku 1970 z nově propagovaných polotovarů, konkrétně → *houskového knedlíku*, dostupných v běžné obchodní síti. IK



Knedlíky s vejci © SU

Adam 1900, s. 182-183; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 418; orální výpovědi Podhorácko, Slezsko 2020-2021.

Koblihy

Obřadní smažené pečivo z kynutého těsta, spojené s obdobím masopustu, tedy s časem od svátku Tří králů (6. ledna) do Popeleční středy, kdy začíná čtyřicetidenní předvelikonoční půst. *Koblihy* se připravovaly v různých velikostech a s různými druhy náplní, nejčastěji s povidly, později s ovocnými zavaženinami. Výjimkou nebyly ani méně obvyklé náplně, jako kdoulová zavařenina, směsi s příchutí šalvěje či řeřichy. Záleželo na místních a rodinných tradicích a regionálních přírodních podmínkách. Tvarované kulaté *koblihy* se správně plnily před smažením, hotové se už jen pocukrovaly. Podobně jako → *boží milosti* se *koblihy* smažily ve velkém množství omastku tak, aby na boku zůstal po obrácení světlý proužek.

Koblihy, zvané regionálně *fašankové koblížky*, také → *kreple*, *kraple* či *kreplíky* (z německého *Krapfen*), se u nás, ale i jinde ve střední Evropě, dělají od pradávna. Nejstarší recep-



Kobliha © SU

ty pocházejí z německého receptáře z doby okolo roku 1450 a popisují na dnešní dobu poněkud nezvyklé pečené *postní koblihy* (*vasten krapfen*), plněné kořeněnou směsí ořechů a jablek, mandlového mléka, někdy hroznového vína. První český předpis pochází z 2. čtvrtiny 16. století; na *koblihy* se podle něj používal opepřený *sajr suchý*, tedy vyzrálý tvaroh, smíchaný s vejci. *Koblihy* se smažily na pánvi na másle. V 17. století se v díle premonstráta Evermoda Košetického setkáme s receptem modernějším, přesto odkazujícím na starší vzory. Jeho *španihelský koblihy* se připravovaly z jemného máslového těsta a smažily na omastku. Mohly se předtím nadívat například směsí dušených jablek s vínem, mandlemi a skořicí.

Recepty na *koblihy* různé velikosti, s různými druhy náplní i dílčími odlišnostmi při smažení se objevovaly snad ve všech kuchařských knihách 19. a 20. století. Marie Anna Neudeckerová zařadila roku 1805 do svého díla předpis na malinké *vídeňské neboli masopustní koblihy* (*Wiener oder Fastnachtkrapfen*) z tvarohového kynutého těsta s višňovou nebo vinnou náplní. Magdalena Dobromila Rettigová přidala v české verzi své kuchařské knihy – kromě receptu na moučné *masopustní koblihy s bílými okolký* – předpis na *kobličky ze zemčat*. Těsto se připravovalo z vařených brambor s přidáním vajec, žloutků, másla a jemné mouky, nádivka byla z povidel dochucených citronovou kůrou a hřebíčkem; koblihy se smažily v horkém másle.

Během následujících desetiletí se už způsob přípravy *koblih* proměňoval ve městech i na venkově jen málo. V závislosti na materiálních podmínkách domácnosti, dostupných surovinách i zvyklostech se samozřejmě odlišovala základní těsta, připravovaná tu s větším, tu s menším množstvím smetany a vajec a z mouky různé kvality. Leckde, jako například na Slovácku, se do kynutého těsta přidávaly i najemno nastrouhané vařené brambory. Také náplně bývaly rozličné; kromě povidel se na jižní Moravě používala meruňková, ve Slezsku zase kdoulová zavařenina, ve městech byla oblíbená višňová a třešňová marmeláda. Povidly se dokonce mohly *koblihy* dozdobovat i na povrchu. V Podkrkonoší, v chudobnějších domácnostech, se *koblihy* plnily zelím. Známe je z německého prostředí, kde se jim říkalo jim *Krautkroppa* (*Krautkrapfen*).

Lišil se i tuk používaný do těsta a posléze na smažení. Elegantní máslo, používané v zámožnějších kuchyních, bylo ve venkovských podmínkách zastoupeno sádlem, stejně jako v dělnických rodinách, kde zdomácněl ve 20. století dokonce margarín. Různorodé recepty shrnula posléze ve své *Knize rozpočtů a kuchařských předpisů* ve 20. letech

Winter 1892, s. 60;
Bartoš 1892, s. 33; Bartoš
1895, s. 476; Neudecke-
rin 1805, s. 301–302;

Rettigová 1826, s. 74, 120;
Jungmann 1836–2,
s. 90; Zíbrt 1927 (Severin
1542), s. 162, 526; Janků-
Sandtnerová 1928,
s. 186–187; Kejřová 1923,
s. 122–123; Machek 1945,
s. 264; Hrubá a kol. 1959,
s. 401–402; Ludvíková
1963, s. 186; Kesselgru-
ber 1982, s. 29; Tarcalová
2001, s. 20; Lekešová
2011, s. 52; Tyllner (ed.)
2014, s. 241; Mačuda
2015, s. 18.

20. století Marie Janků-Sandtnerová. Jediný recept, zato s velmi obsáhlým a zevrubným popisem, jak správně smažené *koblihy* připravovat, poskytli autoři *Naší kuchařky*, v dalších vydáních přejmenované na *Kuchařka naší vesnice*, v poválečném období. Vychází z ní mnohé naše současnice, které se snaží tradici masopustních koblih připomínat.

Koblihy ale nebývaly v kulinární kultuře českých zemí jen sladkými smaženými pochoutkami. Ve středověku se hojně připravovaly rovněž v podobě vařených, dušených či smažených koulí různých velikostí, vytvořených ze sekaného rybího, případně hovězího či telecího masa, dokonce z vařeného hrachu. Jednalo se do jisté míry o tvarově mírně odlišné, charakterem však obdobné → *karbanátky*. V současnosti jsou jejich nepřímými pokračovateli rybí koule ve sladkokyselém nálevu, prodávané v obchodech nabízejících studené rybí speciality.

Sladké smažené *koblihy*, snad proto, že vyhovují svou poměrně výraznou chutí a úpravou smažením současným chutím, jsou stále oblíbené a konzumují se celoročně.

IK – RD – RŽ

Kocmoud

Lidový pokrm známý pod tímto názvem na Plzeňsku. Připravoval se z rozkvedlaných osolených vajec smíchaných se záklehtkou ze smetany a mouky. Směs se za mírného promíchávání pekla na másle na pánvi tak, aby připomínala → *omeletu*. Podával se s chlebem, *plackou*, kysanou okurkou, kysaným zelím, případně zapíjel kysaným mlékem. Výraz *kocmoud* nebo *kocmout* se běžněji užíval pro pečený bramborový pokrm. NM



Kocmoud v podobě vaječné omelety © SU

Kozák 1896, s. 478;
terénní a orální výpově-
di Plzeňsko 2020–2021.

Kozák 1896, s. 477–478;
Benetka 1901, s. 235–236;
Lábek 1930, s. 254–287;
Turek 1932, s. 54; Vojtišek
1947, s. 197–198; Jindřich
1956, s. 142; Bělohla-
vek a kol. 1990, s. 88;
Kumperová 1992, s. 9–10;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi;
projektová sbírka recep-
tů Plzeňsko, Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko,
Tachovsko 2020–2021.

Kocmout

Oblíbený lidový pokrm z vařených brambor, pod tímto názvem rozšířený na Chodsku. Kynuté těsto s přidavkem strouhaných vařených brambor, dochucené česnekem a majoránkou, alternativně také s přidáním nakrájeného uzeného masa, se peklo ve vyšším, sádlem vymaštěném a moukou vysypaném pekáčku. *Kocmout* býval samostatným sytým pokrmem, k němuž se jadlo kysané zelí nebo připíjelo podmásli; podávat se mohl rovněž jako příloha k → *polévkám* a → *omáčkám*. Výrazy *kocmout*, *kocmoud*, někdy i *kocmoch* nebo *kocmouch* jsou staročeského původu; substantivum *koc* znamenalo hustou břečku nebo → *kaši*, sloveso *moutiti* pak míchat. Obdobný pokrm se pod různými názvy a s případnou obměnou ingrediencí připravoval také v dalších regionech českých zemí, říkalo se mu například *bramborová buchta*, → *hluchec*, → *bác*, *báč*, *bacán*, *litina*, → *trepek*, → *brdlajs*. V současnosti je pokrm stále oblíbený, peče se většinou jen v domácnostech. NM

Kocmrda

Starobylý jednoduchý bramborový pokrm z Podluží. Oloupané brambory se uvařily se solí, kmínem a česnekem, hotové *podlážgaly* neboli rozmačkaly na → *kaši*, do které se vmíchala trocha zasmažky, ochutila se octem a novým kořením. Poté se *kocmrda* zapekla pod *skřídlicí* čili pokličkou v troubě. Podávala se jako samostatný pokrm. RD

Hagenová 1972, č. 6, s. 18–19.

Kocvárka → rambulice

Kočičák

Pokrm z vařených brambor a kysaného zelí, známý pod uvedeným názvem v oblasti východní Šumavy a Prácheňska. Připravoval se z oloupaných a nakrájených brambor zalitých vroucí osolenou vodou a uvařených doměkka. Po rozštouchnutí se brambory podlily vařícím mlékem, přidalo se vyždímané a pokrájené kysané zelí a vše vydatně omastilo rozpuštěným sádlem se slaninou, popřípadě cibulkou osmaženou na sádle. V mnohých rodinných receptech se uvádí možnost přidání nakrájených zbytků vepřové pečeně. Pro podobné pokrmy se používaly také výrazy → *machout* či *šláchorec*, na Blatech → *holeček*.

Dříve běžný a pro svou jednoduchost, dostupnost surovin a nenákladnost oblíbený pokrm, umožňoval využití zbylých brambor. Pokrm je stále živý v kolektivní paměti, připravuje se spíše v domácnostech starší generace obyvatel. Ve vylepšené podobě, s přidáním kousky masa, se místně nabízí ve veřejném stravování s odkazem k tradiční regionální kuchyni. NM

Valenta 1913, s. 1–2; Bělohávek a kol. 1990 s. 90; Kumperová 1992, s. 70; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Plzeňsko, Doudlebsko, Domažlicko 2020–2021.

Kočičí svatba

Tradiční lidový pokrm rozšířený s různými názvy napříč českými zeměmi. Připravoval se ze směsi zvláště vařeného hrachu a krup, která se trochu omastila a ochutila solí, pepřem, rozmačkaným česnekem a obvykle také majoránkou. Místně se před podáváním ještě opekla na pánvi nebo chvíli zapekla v troubě. Dle materiálních možností domácnosti se mohla doplnit škvarky nebo slaninou, místně se podávala s kyselým zelím. *Kočičí svatba* byla vzhledem k použitým surovinám, běžně dostupným ve všech



Kočičí svatba © SU

Bartoš 1895, s. 476, 478;
Vykoukal 1892,
s. 140; Tykač 1902, s. 153;
Barthová – Barth 1909,
s. 20; Čapková 1911,
s. 316; Vánoce 1912, s. 499;
Jindřich 1956, s. 145; Jílek
1960, s. 248; Úlehlová-
Tilschová 1970,
s. 118, 124; Robek a kol.
1987, s. 70; Jakoubčová
2000, s. 9; Úlehlová-
Tilschová 2011, s. 78–79,
109; Kloferová 2018, s. 44;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi;
projektová sbírka recep-
tů Doudlebsko, Blata,
Prácheňsko 2020–2021.

Vykoukal 1892, s. 140;
Bartoš 1895, s. 476;
Šťastná 1959, s. 152;
Ludvíková 1967, s. 16;
Úlehlová-Tilschová
1970, s. 124; Marhold
1991, s. 337; Jakoubčová
2000, s. 9;
Úlehlová-Tilschová
2011, s. 79, 355.

Tykač 1902, s. 153; Robek
a kol. 1987, s. 70; Chuťový
místopis regionů 2006,
s. 9; Kloferová 2018, s. 44;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi;
projektová sbírka receptů
Doudlebsko, Blata,
Prácheňsko 2020–2021.

domácnostech, běžným každodenním pokrmem, vhodným i pro postní dny. Na přípravu nenáročný a zároveň sytý pokrm se jedl tak často, že se to odrazilo i v lidové slovesnosti *Hrách a kroupy, to je hloupý, to my máme každý den*, a rovněž v pojmenování *česká svatba*.

Kočičí svatba byla ale také pokrmem obřadním, pojídaným v předvelikonočním období. V mnoha domácnostech byla rovněž nedílnou součástí štědrovečerní večeře. Hrách byl symbolem hojnosti a jako takový měl zajistit dostatek v následujícím roce. Někdy se podával i o svatbách; luštěniny byly považovány za magický prostředek, házely se na nevěstu z důvodu zajištění plodnosti.

Pokrm byl označován také jako *kočičí svarba*, *kočičí zdávání*, *kočičí sezdání* nebo *kočičí svajba*. Ve Slezsku se pokrm z hrachu a krup připravoval pod názvem → *pospolka* či *pospůlka*. Německy se jídlu říkalo *Katzenhochzeit*, → *Schulmeister* nebo *Ritsch*. Názvy *kočičí svatba*, *svatba* či *svarba* se používaly například na Valašsku či Blanensku pro směs rozmačkaných brambor smíchaných se zelím, na Frenštátsku pro zasmaženou → *polévku* s brambory.

Dnes je pokrm z hrachu a krup méně častý, udržuje se ale, mimo jiné díky žertovnému pojmenování, stále v paměti.

KVy – NM – RD

Kočičí tanec I

Tradiční pokrm ze skupiny luštěninových jídel rozšířený napříč českými zeměmi, zejména v oblastech, kde se pěstovala čočka. Pokrm se dělal ze směsi zvlášť uvařených krup a čočky, ochucoval se na sádle osmaženou cibulí, solí, pepřem, nasekaným česnekem a majoránkou nebo tymiánem. Následně se mohl ještě krátce zapéct. Leckde se do pokrmu místo krup dávaly jáhly, pokrm pak údajně chutnal jako jitrnicový → *prejt*. V této bezmasé podobě byl pokrm vhodný i pro konzumaci v postní dny. Podával se i při slavnostnějších příležitostech, kdy se k němu přidával kousek uzeného masa; někdy se pojídal s kysaným zelím. Objevoval se rovněž na štědrovečerním stole. Název *kočičí tanec*, německy *Katzentanz*, odkazuje na vzhled pokrmu tvořeného směsí různých ingrediencí. Dříve běžný pokrm je dnes připravován spíše příležitostně.

V některých regionech se shodně označovaly i pokrmy odlišného charakteru, na Horácku například z rozmačkaných brambor a zelí. Na Kloboucku a Ždánicku se *kočičí tanec* říkalo mazání na → *koláče* z rozmíchaných povidel s mákem.

RD

Kočičí tanec II

Lidový pokrm ze Šumavy, připravovaný kdysi ze směsi samostatně vařených ječných krup nebo prosných jáhel a pokrájeného kysaného zelí. Obojí se kladlo střídavě ve vrstvách do sádlem vymazaného pekáčku, polilo škvarovým sádlem s osmaženou cibulkou a zapeklo. Dříve běžný pokrm je v současnosti připravován již jen zřídka.

NM

Koláče

→ *Koláče* a *koláčky*, okrouhlé, čtyřhranné nebo velkoplošné pečené na plechu, plněné nádivkou i mazané, s posypkou, perníkovým prachem či ovocem, náleží neodmyslitelně ke kulinární kultuře českých zemí. Připomínány jsou už koncem 17. století ve slavném receptáři Eleonory Marie Rosalie z Eggenbergu, rozené z Lichtenštejna, lze tedy oprávněně předpokládat, že měly svůj předobraz v měšťanském i venkovském prostředí.

V průběhu 19. století dosáhly *koláče* z hlediska tvaru, druhu těsta, nádivek či pomazánek i způsobu zdobení poměrně ustálené podoby, odlišující se ale v celkovém pojetí i detailech jak regionálně, tak podle své role. Nesly obvykle dnes používané obecné pojmenování *koláč* (německy *Kolatsche*, *Golatsche*, také *Kuchen*) odkazující na okrouhlý tvar pečiva (ne vždy oprávněně), mnohde na Moravě se ale spíše používal termín *vdolek*, *dolek*, podle drobné prohlubně na vrchní straně pro náplň či ozdobu. V některých zejména



Domáci koláče © archiv SU

moravských regionech se bylo lze setkat s označením *koláčů* podle používané náplně, například *tvarožník*, *makovník*, *trnkáč*, také *Topfen*-, *Mohn*-, *Zwetschenkuchen*.

Původní velké *koláče*, někdy zvané *lopaťáky*, *pecáky* a podobně, pečené v chlebových pecích, se po zavedení nových druhů topenišť začaly od 2. poloviny 19. století postupně modifikovat. Regionálně se udržely okrouhlé *koláče* o větším průměru, ať už slavnostní, anebo naopak pro všední stravování (Valašsko, zde *vdolek* neboli *frgál*). Leckde se tvarově transformovaly do *koláčů* pečených v troubě na plechu a krájených na porce. Nově se prosazovaly zejména menší, ba malinké *koláčky* uplatňující se opět jako součást jídelníčku, anebo jako obřadní pečivo (*svatební*, *zvací*, *výslužkové koláče* apod.). Společným znakem *koláčů* v českých zemích bývaly náplně, respektive nádivky. Bez ohledu na regionální vazby bývaly s ohledem na dostupnost surovin, možnosti domácností i chuť strážníků většinou povidlové (švestkové nebo hruškové), makové nebo tvarohové, někdy ořechové, v sezóně ovocné.

Slavnostní *koláče* bývaly v Čechách podle dosavadních poznatků spíše větší a na povrchu mazané a zdobené stříkanými nádivkami, rozinkami, perníkem (Chodsko,



Koláč družbanec © VŠH

Plzeňsko, Doudlebsko, Pojizeří i jinde). Od nich se později tvarově odvozovaly i menší výrobky. Velmi rozšířené byly, nejen v německých, ale i českých oblastech *koláče* s náplní uzavřenou jako do *šátečku* (*viereckige Kolatschen*), kterým náplň vykukovala mezi jednotlivými sklady (*očkaté*). Dělal se i okrouhlé *koláče* mazané tvarohem, povidly, mákem, avšak bez posypky. Na Moravě se pekly *vdolky* s náplní nahoře, v důlku, ukrytou pod posypkou (Haná, Slovácko, Podyjí i jinde), ale také s nádivkou vevnitř, anebo dokonce s nádivkou i s mazáním a posypkou na vrchu (*dvojctihodné*, někdy zvané *důlkové*). Na severní Moravě a ve Slezsku převažovaly pro slavnostní příležitosti okrouhlé nadívané *koláče* zdobené specifickou *uždíbovanou posypkou* kladenou na *koláč* ve větších tvarovaných hrudkách, v německém prostředí zůstávaly oblíbené velké čtyřhranné *koláče*. Běžně se zejména ve Slezsku pekly *koláče na plech* (*Blechkuchen, kolocz*) s vysokou vrstvou tvarohu, máku, povidel nebo ovoce, nahoře s posypkou, v německých oblastech pak drobenkový *koláč* (*Streuselkuchen*) nadívaný cukrem se skořicí.

Koláče postupně nabyly různých funkcí nejen v jídelníčku, nýbrž i v kulturní každodennosti, obřadech a zvycích zvláště venkovské společnosti. *Obřadní koláče* bývaly bohatě zdobené, často větších rozměrů, trvanlivého charakteru, někdy až nebývalých kompozic. Nedílnou součástí rituálů bývaly takové *koláče* na svatbách, kde symbolizovaly plodnost, anebo se vázaly na fáze příprav a průběhu obřadů. Pekly se *zvaci* před svatbou a *výslužkové* po jejím skončení jako poděkování účastníkům svatby, dále *roháč* jako dar nevěstě od vlastní matky, *zaslouženec* jako dar vdaných žen nevěstě, *očepák* jako občerstvení vdaným ženám, které po oddavkách začepily nevěstu na znak ztráty svobody a vstupu do manželství. Hlavním byl samozřejmě vlastní *svatební koláč* někdy označovaný *nevěstinský*. V Čechách býval spíše standardní okrouhlý, avšak velkých rozměrů a zejména bohatě posázený ozdobami z vykrajovaného těsta, zapichovanými ozdobami třeba z perníku, také stužkami, rozmarýnou a jinými magickými bylinami. *Koláče* mívaly speciální názvy odvozené od jejich vzhledu, například *říčice* (podle velkého síta na mouku). Někde se pekla *baštyka*, velká ozdobná poklice na mísu s menšími *koláči*. Na Moravě mívaly svatební *koláče* někdy tvar stromku, když se do základu z pečeného těsta zapichovaly ratolesti s lístky v rozpuku, perníkové a jiné pekařské ozdoby, dokonce i *cingrlata* (Haná, Slovácko). Setkat se bylo lze i s velkými věnci (*vrtanci*) s dostatečně velkým otvorem uprostřed, do něhož svatební hosté házeli rituálně mince jako svatební dar novomanželům. Ve 2. polovině 20. století začaly svatební *koláče* i na venkově ustupovat modernímu pečivu, zvláště marcipánovým a krémovým dortům. Udrží se ale napříč společnostmi a regiony v roli *zvacích* koláčů, předávaných spolu s drobným cukrovím, a *výslužkových* koláčů (spolu s řezy dortů a moderním pečivem) po skončení svatební hostiny.

Koláče se v českých zemích připravovaly i při jiných výročních událostech, jak dokládají jejich názvy. *Dítě, bolestník, radostník, koutník*, také *kmotrák* a podobná pojmenování nesly *koláče*, případně jinak komponované pečivo (*rodeník* jako dítě v povijanu) spojené s narozením dítěte, šestinedělkou či křtinami. Známe *posvícenské koláče* pečené u příležitosti slavnosti k připomenutí posvěcení kostela čili posvícení, hodů, krmáše (*Kirtag*), speciální vánoční i velikonoční *koláče*. *Výslužek, vandrovník, zaslouženec* se připravoval při odchodu řemeslnického tovaryše na vandr neboli na zkušenou.

V současnosti jsou *koláče* všech možných tvarů, náplní a ozdob v českých zemích běžně konzumované ke snídani, svačině, i jindy během dnů všedních i svátečních. V domácnostech se pečou spíše příležitostně, hojná je jejich nabídka v obchodní síti. IK

Koloč

Slavnostní → *koláč* okrouhlého tvaru původem z Těšínska, ve velikosti lopaty na sázení chleba do pece. Podobal se valašskému → *vdolku*, dnes zvanému → *frgál*. Pekl se pouze při nejvýznamnějších událostech, zejména na *kyrmaš* (posvícení), Velikonoce či na svatbu. *Koloč* se připravoval z kynutého těsta, v nížinných oblastech někdy ze vzácnější

Brouček– Jeřábek (edd.) 2007, s. 376–378; Tyllner (ed.) 2014, s. 240–244; Habustová – Veselská 2004, průběžně; Vymětalová 2022, s. 179–181; terénní šetření a orální výpovědi napříč regiony českých zemí 2019–2022.



Koloč na plech s ovocem © SU

pšeničné, v podhorských vesnicích jen z obyčejné tmavé mouky. Po rozválění se na vrchní straně jemně potíral povídky, případně tvarohem či makovou směsí. Běžnější *koloč* se připravoval s dušeným zelím. Bohatší bývaly svatební *koláče*, které měly obřadní charakter, jídaly se na hostině a dávaly se také hostům jako výslužka. Dobové zprávy uvádějí, že před polovinou 19. století se na svatbách pojídaly *koláče* máčené v másle a tento zvyk se udržel nejméně do počátku 20. století. Tvarohové nebo makové *koloče* se v meziválečném období dělávaly třeba k nedělnímu obědu pořádanému po zabíjačce pro hosty a příbuzné. V současnosti se už speciální těšínské *koláče* nepečou, na příležitostných akcích je nahrazují valašské *frgály*.

IK

Chadraková 1900,
s. 104; Fučíková 1953,
s. 68; Králová 1980, s. 20;
Bojková 2007, s. 27, 61.

Koloč na plech

Moučný pokrm typický pro Těšínsko, Ratibořsko i další části Horního Slezska, pečený v peci, později v troubě ve velkém pekáči nebo na plechu, odtud rozšířené pojmenování *koloč na plech*. Tenké kynuté těsto se pokrývalo vyšší vrstvou tvarohové, makové nebo jiné směsí, případně sezónním ovocem, zejména krájenými jableky, švestkami, v podhorských oblastech Jesenicka v sezóně třeba i borůvkami. Nakonec se posypalo drobenkou z másla, mouky a cukru. Po upečení v troubě se *koláč* krájel na čtverce a pocukroval. *Koloč na plech* se dříve běžně dělával spíše v zámožnějších městských i selských



Koloč na plech © SU

Vykoukal 1892, s. 240–241; Olbrich 1994, s. 39; Peterková a kol. 2006, s. 46; Tinzová – Klaner 2011, s. 20; Przymusińska – Świtała-Trybek 2021, s. 292; Lista produktów tradycyjnych; terénní šetření Opavsko, Těšínsko 2019–2022.

Kott 1878–1893, s. 837; Benetka 1901, s. 235–236; Jindřich 1956, s. 148; Procházková 1969, s. 252; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; Kumperová 1992, s. 10; Nejděl 2010, s. 40; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Domažlicko, Plzeňsko, Klatovsko, Sušicko, Doudlebsko 2020–2021.

domácnostech, jinde jen ve svátky. V německém prostředí se mu říkalo *Schläscher Kucha*, → *Schläscher Sträselkucha* neboli *Streuselkuchen*, tedy *drobenkový koláč*, ve středních Čechách zase → *německý koláč*. *Koláč na plech* se v české a zejména v polské části Slezska stále připravuje, jeho variabilita je ale větší než dříve. Kromě tradičních makových a tvarohových pomazánek či švestek se peče i s meruňkami, rybízem i s jiným ovocem. V roce 2007 byl zaevidován v soupise tradičních produktů Opolského vojvodství, roku 2011 byl uznán za produkt Slezského vojvodství chráněný zeměpisným označením EU. V poslední době se objevuje i v naší obchodní síti ve slezské části česko-polského příhraničí, například v Opavě. IK

Konopráj

Lidový pokrm původem z Plzeňska v podobě velkých *noků* vykrajovaných z horkých rozstřouchaných vařených brambor a spařené mouky. Připravovaly se povařením oloupaných a pokrájených brambor, z nichž se před dovařením zpola slila voda, obrácenou vařečkou se udělá v bramborách několik otvorů, vše se zasypalo hrubou moukou a pod poklicí nechalo na mírném ohni spařit. Pak se brambory rozstřouchaly a vymíchalo se hladké těsto, z něhož se lžící namočenou v sádle vykrajovaly větší *noký* a kladly se na nahřátý talíř. *Konopráj*, zvaný také *knedlupraj*, se podával nasladko, třeba s → *merendou*, nebo naslano s cibulkou a slaninou; dochovány jsou recepty, kdy se jednotlivé *noký* před podáváním opékaly z obou stran na sádle. Pokrm obdobného charakteru byl regionálně nazýván také → *kucmoch*, *kudlmoch*, → *škubánky* nebo *šúsky*. Dodnes běžně připravovaný a oblíbený pokrm. NM

Kontrabáš

Pokrm z Valašska kombinující dvě tamější stěžejní plodiny, brambory a pohanku, nemá podle všeho prastarou tradici, už po několik generací je ale považován za zájmovou složku regionálního stravování. Skládal se z vařených rozmačkaných brambor, které se smíchaly s uvařenou pohankovou kaší, ochutily osmaženou cibulí, majoránkou nebo česnekem, zahustily zásmázkou a zapekly v troubě. Postupů na přípravu *kontrabáše* bylo snad tolik, v kolika rodinách se dělával, stejně jako ingrediencí, které mu dodávaly konečnou chuť a charakter. Do směsi se mohly přidávat škvarky, *brynza*, někdy se po upečení pokapal smetanou. Podával se jako hlavní jídlo k obědu nebo k večeři. Vstříc chuti moderních strávníků vychází *kontrabáš* proložený krájenou klobásou nebo uzeným masem, jak se připomíná od 70. let 20. století. *Kontrabáši* se místně říkalo také *kon-*



Kontrabáš © SU

Bartoš 1895, s. 476; Štika 1980, s. 80 (Habusová – terénní sběry, s. 3); Štika 1997, s. 59;

trabáč, zemiňákové nadívání nebo *spolice*, v níž ale pohanku nahrazovala prosná kaše. *Kontrabáš* se v některých domácnostech zvláště střední a starší generace vaří na Valašsku dodnes a objevuje se i v nabídce specializovaných restauračních zařízení zaměřených na místní tradice.

IK – JS

Bortel 2010, s. 19; Štika 2018, s. 66, 212; orální výpovědi Valašsko 2019–2021; terénní šetření Valašsko 2021–2022.

Koprová omáčka

Tradiční → *omáčka* připravovaná napříč českými zeměmi nejpozději od počátku 19. století. V podobě poměrně moderního, surovinově nákladného a na přípravu náročného pokrmu u nás poprvé představila *koprovou omáčku* neboli *sós* Magdalena Dobromila Rettigová. Masový vývar svařený s octem a doplněný sekaným koprem se podle jejího receptu smíchal s předem připravenou hustou kyselou smetanou s trouchou mouky, máslem a žloutky a krátce povařil. Omáčka byla určená k hovězímu masu, vařenému i pečenému. Na základu z *bledé jišky* ochucené vinným octem a *koprovými lupénky*, rozředěném polévkou a zahuštěném kyselou smetanou ji doporučovala vařit Františka Hansgířová, jejíž kuchařská kniha z roku 1864 byla určena měšťanským hospodyním ze středních a nižších vrstev. Také v tomto případě se jednalo o *omáčku* určenou k hovězímu masu.

Na venkově se *koprová omáčka* původně vařila, tak jako většina obdobných pokrmů, na bázi vodou, v lepším případě vývarem rozředěné jišky s přidáním nasekaného čerstvého nebo sušeného kopru, ochucené na sladkokyselo. Jídala se samotná, jen s chlebem, místně s → *buchtou*, → *knedlíkem* nebo bramborem, někdy s vařeným vejcem. Při výjimečnějších příležitostech se ke *koprové omáčce*, vylepšené mlékem nebo smetanou, jídalo vařené maso. Podávat se mohla, tak jako → *křenová omáčka*, i na svatbách.

Univerzální návody na přípravu *koprové omáčky* poskytla Marie Janků-Sandtnerová, která do svých příruček zařadila ve 20. letech 20. století hned dva recepty, a to na prostou *jískovou omáčku*, vylepšenou jen ve dvou lžících smetany rozkvedlaným žloutkem, a na elegantnější *smetanovou koprovou omáčku* s vyšším podílem kyselé smetany. Po uvaření se dochucovala octem a cukrem. Podle zvyklostí se k omáčce podávalo vejce nebo maso, → *knedlík* či brambor. V některých receptech se můžeme setkat s jinak pojatou přípravou *koprové omáčky*, kdy se do přiměřeného množství osolené vody, v níž se uvařily na plátky krájené brambory spolu s koprem, zakvedlala smetana s trochou mouky; vše se dochutilo octem a cukrem.

Koprová omáčka, místně zvaná také *koprelka*, *koprovka*, *koprula* apod., je v současnosti stále velmi oblíbená, vaří se jak doma, tak ve veřejném stravování, včetně školních jídelen. Oproti staršímu období se do ní přidává častěji sladká než kyselá smetana.

IK



Koprová omáčka s bramborem © SU

Rettigová 1826, s. 18; Hansgířová 1864, s. 31; Bartoš 1877, s. 148; Vykoukal 1892, s. 51, 238, 243; Maděra 1907, s. 198–199; Kejřová 1928, s. 59; Janků-Sandtnerová 1928, s. 124; Janků-Sandtnerová 1946, s. 176; Ludvíková 1961, s. 100; Ludíková 1963, s. 162, 179; Štika 1980, s. 73, 102, 135; Hošková 1997, s. 26; Bojková 2007, s. 19, 34; Grůzová 2011, s. 89; Kaloudová 2011, s. 93; Skácel 2011, s. 73; Hošková – Chalupová 2015, s. 63.

Vyhlídal 1892, s. 49;
 Outrata 2011, s. 86;
 Outrata 2013, s. 88;
 terénní šetření Hlinec-
 ko 2019, orální výpovědi
 Haná, Opavsko, 2021,
 2022.

Koroptvičky

Regionální pojmenování pro jednoduchou přípravu brambor, kdy se rozpůlené neloupané brambory upekly v troubě, pomazaly sádlem nebo jiným omastkem, dochutily česnekem a solí, případně tvarohem. Zapíjely se mlékem nebo podmáslím. Podávaly se zejména v chudších rodinách k večeři, tradičně se jedly ze společné misky. Jinde jsou známy jako *bandury*, *pečáky*, *pečánky*, *pečáry* aj. Žertovně se jim říká *koroptvičky motykou střílené*. Dnes se připravují jen příležitostně.

KVy – RD

Korýtka → pégny

Kořalka → pálenka

Kosmatice

Tradiční pokrm rozšířený napříč českými zeměmi. Čerstvě natrhaná květenství černého bezu se obalila v řídkém těstíčku z mléka, vejce a mouky a zprudka osmažila na sádle, případně jiném omastku. *Kosmatice* se podávaly s vařenými brambory a zeleninovým salátem, například hlávkovým nebo okurkovým. Mohly se pojídat také nasladko, pokapané medem nebo posypané skořicí a cukrem.

Kosmatice, také *kosmatice*, *smažený bez*, německy *Hollerkrappfen*, jsou považovány na mnoha místech za obřadní pokrm. Jejich smažení bylo spojeno se Svatodušními svátky neboli letnicemi, tedy obdobím, kdy kvete bez. Název pokrmu je shodný s lidovým označením bezových květů. V některých oblastech bylo smažení *kosmatic* spojeno s květnovým svatojánským svátkem, známé zde byly proto pod názvem *koblihy svatého Jana Nepomuckého*. Z meziválečného období pocházejí zmínky, že se leckde začaly místo bezu v těstíčku obalovat a smažit krajíčky chleba nebo → *buchty*, název *kosmatice* pokrmu zůstal. Dříve oblíbený sezónní pokrm se dnes připravuje již jen příležitostně v domácnostech pamětníků.

NM – RD

Vykoukal 1892, s. 387;
 Todorovová 1981,
 s. 68; Nejd 2010, s. 92;
 Dittertová – Malovický
 2007, s. 89; terénní a do-
 tazníková šetření, orální
 výpovědi; projektová
 sbírka receptů Plzeňsko,
 Chebsko, Tachovsko;
 Klatovsko, Domažlicko,
 Doudlebsko 2020–2021.



Kosmatice © SU

Kote

Masitý pokrm v podobě *huspeniny* čili *sulcu*, rozšířený napříč českými zeměmi, pod tímto názvem známý zejména na Haně. *Kote*, jinde zvané také *drkotina*, se připravovaly obvykle při zabíjačce z vepřového masa, nožiček a kůže s přidáním kořenové zeleniny

a celé cibule. Po vychladnutí se vše nakrájelo na kostičky, vložilo do pekáče, zalilo přecezenou polévkou dosolenou a okyselenou podle chuti, a nechalo v chladu ztuhnout. Pokud se *kotů* udělalo více, zavařovaly se do konzerv, později sklenic. Nakrájené *kote* se podávaly obvykle k večeři s cibulí, octem ředěným vodou a chlebem. Byly oblíbeny pro svou chuť a stravitelnost. Dnes se pokrm připravuje zejména v domácnostech starší generace, díky dostupnosti potřebných masitých ingrediencí nakoupených v obchodech. KVy

Vykoukal 1900, s. 25;
Pachtová 1998, s. 73;
Kráčmar 1998, s. 58;
Úlehlová-Tilschová
2000, s. 226–227;
Hošková 2011, s. 22.

Kotejše → rejpulce

Kotlůvka → prdelanka

Kouřící děvče

Typický pokrm z Ašska, Karlovarska, Fojtska a Podkrušnohoří připravovaný z vařených strouhaných brambor, dochucených solí, pepřem a kmínem, někdy s přidáním přepuštěného másla. Bramborová směs se pekla většinou ve vyšší vrstvě napěchované do železné pánve, vymazané sádlem nebo jiným omastkem. Hotový pokrm se ještě za horka pomastil, krájel na výseče a tradičně podával sypaný cukrem a s kompotem nebo hustou šťávou z jablek či lesních plodů, zejména brusinek. Během půstu se *kouřící děvče* jedlo jen potřené lněným olejem. Zajímavý název, v německém originále *Rauche Maad*, *Rauchermode*, *Rauchendes Mädchen*, odkazuje nejspíše na snadné připálení pokrmu ohlašujícího se nevítaným kouřem. Podle místní tradice se do takové situace dostávaly nezkušené kuchařky, svobodné dívky. Dnes je pokrm i jeho název v regionech zapomenutý. IK – NM



Kouřící děvče © VŠH

Lorenz 1925, s. 212–218;
Heimatkunde 1929,
s. 262–265; Schicker
1998, s. 24; Delling 2007,
s. 47; Heinold 2008,
s. 26; Stippler 2011,
s. 266–267; Röhner 2019,
s. 68; terénní šetření,
orální výpovědi; pro-
jektová sbírka receptů
Chebsko, Ašsko, Fojtsko
(Vogtland), Karlovarsko
2020–2021.

Koutňák

Obřadní → *koláč* typický ve tvaru novorozeněte zejména pro Blata, Sušicko, Vimpersko a východní Pošumaví. Připravoval se z jemného kynutého těsta s rozinkami a pomletými ořechy a pekl se ve speciální keramické formě ve tvaru zavínutého miminka. Na Doudlebsku i jinde se *koutňáky* připravovaly ve tvaru velkého věnce zdobeného drobnými tvary ze stejného těsta, například miminky, holoubky, věnečky, srdíčky. Koláč byl dříve přinášén *do kouta*, tedy rodiče. Pečení *koutňáku* je dnes již zaniklou tradicí. NM

Robek a kol. 1987, s. 71–72;
Habustová – Veselská
2004, s. 21–22; Skopová,
2010, s. 14; Langhamme-
rová, 2011, s. 149–150;
terénní šetření, orální vý-
povědi; projektová sbírka
receptů Sušicko, Klatov-
sko, Doudlebsko, Blatsko,
Kozácko 2020–2021.



Kozí brada © SU

Kozí brada

Zelný pokrm kdysi připravovaný v různých variantách na Těšínsku. Podle zpráv ze samého počátku 20. století se jednalo se o povařeně čtvrtky či šestiny hlávkového zelí, přelité řídkou moučnou zásmazkou. Název pokrmu, v místním dialektu znějící *kožjo broda*, odkazuje na jeho vzhled, kdy zelné díly s nahnědlým přelivem skutečně připomínají tvarem a barvou ušpiněnou kozí bradu. Jinde se pokrm označoval i → *palibrada*.

Kozí brada se ve Slezsku nazývala rovněž polévka z ohřátého kysaného zelí, → *kapušňonka*, *kapušnica*, k níž se zakusovaly brambory. Označení se odvozovalo od možné situace při konzumaci polévky: zvláště pokud se nabírala ze společné mísy, visávaly ze lžic jemné cáry krouhaného kysaného zelí připomínající fousy na kozlečí bradě. Na Vladislavsku, dnešním polském Těšínsku, se *kozia broda* říkalo – jistě z obdobných důvodů – také mléčné polévce s nudlemi.

Ještě v 70. letech 20. století byla *kozí brada* ve smyslu zapražených dílů zelí zařazena mezi pokrmy doporučované receptářem profesionálních kuchařů Severomoravského kraje pro přípravu v domácnosti. Dnes je tento pokrm jen v paměti starších obyvatel regionu; zelná polévka se připravuje pod obecnými názvy. IK

Kozí pití

Jednoduchá polévka připravovaná odpradávná na Horácku jen z horké vody s přidáním česneku. Říkalo se jí také, podobně jako v Čechách, → *oukrop*. Shodný název *kozí pití* čili *Ziegentrank* se užíval kdysi v německých či smíšených moravských a českých vsích



Kozí pití © SU

Chadraková 1900, s. 103;
100+10 receptů 1978,
s. 17; Těšínsko 1997,
s. 185; Przymusiła –
Świtała-Trybek 2021,
s. 315.

při hranicích s Rakouskem. Jednalo se však o polévku z kysaného či hlávkového zelí zavařeného v masovém vývaru.

IK

Kopáč 1925, s. 290;
Z receptáře 2020, s. 15.

Krajanec

Tradiční moučný pokrm ze Slovácka a Moravských Kopanic. Jednoduché větší placky se původně pekly z řidšího přesného těsta z žitné nebo ječné mouky rozváleného na tenko. Nověji se připravovaly vyšší *placky* z vláčného kynutého nebo ze sádlového překládaného těsta zadělávaného podmáslem nebo kysanou smetanou, před pečením se sypaly solí a kmínem. Někdy se do těsta pro lepší chuť přidávaly nasekané škvarky nebo pokrájené kysané zelí. Původně se *placky* pekly v chlebové peci, později na plechu v troubě. Běžný, každodenní pokrm se připravoval celoročně, častěji pak v zimě, kdy bylo k dispozici sádlo a škvarky často přidávané do těsta. *Krajanec* sloužil především jako univerzální příloha k polévkám, omáčkám, → *fazuli po hustu*, *kelu* čili zelí apod., ale pojídal se také samotný s čajem, případně *melťou*, ke snídani či svačině. Na stůl se pokládal vcelku, strážníci si z něj ulamovali, případně ukrajovali. *Krajance* se škvarky se místně, například na Strážnicku, označují jako *škvarkové* nebo *oškvarkové*, bez nich místně, například na Uherskohradištsku, také jako *buchetky*. V současnosti se *krajance* pečou jen příležitostně a spíše v domácnostech starší generace.

IK – RD



Krajanec se salátovou máčkou © VŠH

Bartoš 1884, s. 51;
Jídelníček 1974, č. 4,
s. 19; Tarcalová 2001,
s. 10, 18; Pavelčík 2006,
č. 3, s. 18–19; Lekešová
2011, s. 23–25; Kondrová
2016, s. 29, 84; Tarcalová
2016, s. 64.

Krajánky

Sušené ovoce pod tímto jménem známé na Slovácku, jinde označované například *pečky*, *suši* apod. Většinou se takto zpracovávaly jablka a hrušky nakrájené na kolečka nebo měsíčky, zbavené stopek a jadřinců; švestky se sušily vcelku. Ovoce se rozložilo na velké dřevěné *lésy* čili lisky, na které se vešlo i několik desítek kilogramů syrového ovoce. Speciální sušárny si venkované stavěli obvykle na okraji vesnice, jejich sezónní činnost bývala zajišťována staršími členy rodiny. Po usušení se *krajánky* ukládaly do plátěných vzedušných pytlů, aby byly připraveny pro vaření v průběhu zimního období.

Krajánky hrály významnou roli ve slováckém zvykoslovném roce, vařil se z nich kompot zvaný → *muzika*, který byl ve většině domácností nedílnou součástí štědrovečerní večeře, o Mikuláši se jimi obdarovávali koledníci, o Velikonocích hrkači. Pojíдалy se také *jen tak*, plnily roli oblíbeného pamlsku.

RD

Bartoš 1895, s. 482;
Kropáč 1974, č. 6, s. 17.

Kozák 1896, s. 477–478;
Benetka 1901, s. 235–236;
Lábek 1930, s. 254–287;
Turek 1932, s. 54;
Vojtíšek 1947, s. 197–198;
Bělohlávek a kol. 1990,
s. 88; Kumperová 1992,
s. 9–10; terénní a dotaz-
níková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Plzeňsko,
Sušicko, Klatovsko,
Domažlicko, Tachovsko
2020–2021.

Krajkovice

Oblíbený lidový pokrm typický pro jižní Čechy, zejména Blata. Připravoval se z kynutého těsta zadělaného pivem s přidáním strouhaných vařených brambor, ochuceného česnekem a majoránkou, podle materiálních možností domácnosti se mohlo obohatit také přidáním nakrájeného uzeného masa. Hotové těsto se peklo ve vyšším, sádlem vymaštěném a mákem vysypaném pekáčku. *Krajkovice* se pojídala místo chleba k → *polévkám* a → *omáčkám* nebo se podávala jako samostatný pokrm s kysaným zelím, podmáslem apod. Doložena je celá řada alternativních návodů na přípravu, například těsto se mohlo připravovat s přidáním strouhaných syrových brambor, místně jsou doloženy varianty kombinující brambory vařené a syrové, na Plzeňsku se do těsta přidávala vepřová krev, na Chodsku strouhaná jablka, na Tachovsku se v německých rodinných receptech první poloviny 20. století objevovala varianta kombinující vařené a syrové brambory doplněné tvarohem. Obdobný pokrm byl pod různými názvy běžně rozšířený i v dalších regionech, například *bramborová buchta*, → *hluchec*, *báč*, *bacán*, → *kocmout*, *litina*, → *trepek*, → *brdlajs*. NM

Kramfleky I

Sladký pokrm připomínaný na Podhorácku, v okolí Jemnice. Připravoval se z kynutého těsta rozváleného na plát, který se potíral povidly a roloval do závinu, následně nakrájeného na široké špalíčky připomínající tvarem podpatky, tedy *kramfleky*. Ty se kladly do pekáče nakrojenou stranou nahoru a pekly dozlatova. Poté se koupaly ve spařeném mléce nebo horké vodě a obalovaly mákem s cukrem. Na míse se pak polévaly máslem. Dnes už se *kramfleky* dělají málo, zůstávají v dané oblasti spíše jen v paměti obyvatel. IK



Kramfleky I © VŠH

Z receptáře 2020,
s. 79.

Kramfleky II

Tradiční pokrm připravovaný v Podkrkonoší i napříč českými zeměmi ze syrových, jemně nastrouhaných brambor, mouky, vajec, dochucený česnekem a majoránkou. *Placky* okrouhlého tvaru se původně pekly z obou stran na sucho na plotně, později na tuku na pánvi. Podávaly se naslano i nasladko potřené povidly. V chudých rodinách se mazaly tvarohem. Někde se jedly společně z jedné mísy, rozdělené na kousky a polité vařící vodou. Název *kramfleky/kramfleki* se užíval i pro jiné pokrmy, například pro pečené zavinuté špa-



Kramfleky II © VŠH

líčky z kynutého těsta, spařené a sypané mákem. *Placky* tohoto typu jsou známy především jako → *sejkory*. Dnes se nabízejí pod obecnějším názvem *bramborák*. IK–KVy

Šulc 1904, s. 175; Kaizl 1944, s. 95; Jak se jídalo v Krkonoších 1986, č. 11, Lokvenc 1989, č. 8, s. 31–32; Marhold 2002, č. 7, s. 40; Marhold 2008, s. 88; Galbičková 2013, s. 27; Galbičková 2014, s. 90; příl., s. 42; Velan 2016, s. 79.

Krautwirkala

Tradiční pokrm z Horácka, z německého jazykového ostrova v okolí Jihlavy. Jednalo se o spařené větší zelné listy plněné směsí ochuceného sekaného masa, zarolované, opečené a pak dušené, podle některých zpráv na podkladu ze zbytku nasekaného zelí. Přípravovaly se zejména v selském a městském prostředí. Na původním území se jedná zapomenutý pokrm, přezívající v paměti vysídlených německých obyvatel a jejich potomků. V některých oblastech Německa se jedná o stále živý pokrm. Na jídelníček obyvatel jižní Moravy se sekaným masem plněný zelný list, známý také z maďarské kuchyně, dostal po druhé světové válce spolu s reemigranty českého původu z Rumunska či bývalé Jugoslávie, osídlujícími moravské pohraničí. IK



Krautwirkala © SU

Ludvíková 1986, s. 3, 7; Höfer 2017, nestr.

Kremrole → trdelník

Kreple

Slavnostní pokrm z moučného kynutého těsta ve tvaru pravidelných či zploštělých koulí, smažených ve velké množství omastku, odpovídající svým charakterem → *koblihám*. Podle místních zvyklostí mohly mít *kreple* různou velikost, nadávaly se povídky, tvarohem nebo velmi oblíbeným mletým, spařeným a oslazeným mákem; mohly také zůstat bez náplně. *Kreple*, také *krepliky*, se dělaly na Hlučínsku, Ostravsku, Těšínsku i v dalších oblastech Slezska zejména o masopustu; plnily funkci obřadního pečiva a patřily neodmyslitelně i k dalším velkým svátkům. Na Těšínsku se například nosily šestinedělkám, na Jablunkovsku se smažily na Štědrý den a pojídaly při štědrovečerní večeři, připravovaly se i pro škubačky peří a hosty po zabijačce *škutoka* čili vepře. Termín *kreple*, odvozený z německého *Krapfen*, se sice užíval v 19. a 20. století zejména v oblastech, kde byl místní dialekt ovlivněn němčinou, v českých zemích ale rozhodně nebyl cizorodým prvkem. Už terminologický slovník Bartoloměje z Chlumce, zvaného Klaret, uvádí kolem roku 1360 název *krapl* jako český ekvivalent latinského označení pro *koblihu*. IK

Klaret asi 1360, č. 1819; Klapper 1925, s. 77; Králová 1980, s. 20; Raak 2003, s. 102; Schlossarková a kol. 2005, s. 10; Bojková 2007, s. 58–60, 68; Buchta a kol. 2009, s. 42; Petráňová 2017, s. 42; orální šetření Hlučínsko 2018–2021.

Krupičňok → brutfaňok

Krybus

→ *Omáčka* ze syrovátky či mléka zahuštěná tmavou moukou, připravovaná kdysi v horských oblastech Těšínska, podávaná s vařenými bramborami. Pojmenování je odvozeno od *křibice* neboli *svatojánského žita*, zvaného lidově *křica*. Jednalo se o starobylou odrůdu odolného dvouletého žita, setého pro svou nenáročnost na lesních mýtinách a horských pasekách. Mouka z *křibice*, mletá na žernovu, se přidávala nejen pro zahuštění do → *polévek* a *omáček*, ale v nejchudších rodinách se z ní dělaly i *placky*. Dnes je zapomenutá *křibice* i pokrmy, k jejichž přípravě sloužila. IK

Chadřaková 1900, s. 103; Králová 1978, s. 22; Těšínsko 1997, s. 185; Archiv odrůd.

Křehkovice

Tenké *placky* kdysi typické pro Klatovsko a Přešticko. Původně se připravovaly jen ze směsi sádla a zbytků dalších tuků, stejného množství hladké mouky a trochy mléka. Později se do těsta přidávala vejce, popřípadě jemně sekané škvarky, nověji kypřící prá-



Křehkovice © SU

Benetka 1901, s. 235–236; Turek 1932, s. 54; Vojtíšek 1947, s. 197–198; Bělohávek a kol. 1990, s. 88; Chuťový místopis regionů 2016, s. 44;

šek do pečiva. Po vytvarování se větší *placky* pekly na vymaštěném a vysypaném plechu; uprostřed pečení se obracely. *Křehkovice*, nebo také *křehké placky*, se podávaly jako samostatný pokrm ke kávě. *Placky*, v rodinných receptech doložené od počátku 20. století, jsou dnes známé jen v některých domácnostech, zejména starší generace.

NM

terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Přeštice, Plzeňsko, Klatovsko 2020–2021.

Křehotiny

Tradiční obřadní pečivo z Podhorácka a Podyjí připravované o masopustu, ale také při výjimečných rodinných příležitostech, například na křtiny, nošení *do kouta* rodiče apod. *Křehotiny*, *křehotinky* či *křupance*, v německých obcích Podyjí *Schneeballein*, *Schneeballen*, se dělávaly z jednoduchého, ale surovinově náročného moučného těsta s množstvím vajec a másla nebo smetany. Po vypracování se vykrajovalo do různých tvarů, například čtverců, koleček či hvězdic, které se ještě dodatečně nařezávaly nebo se do nich vypichovaly okrouhlé dírký. Na rozdíl od většiny jiného pečiva se *křehotiny* smažily, obvykle v sádle, kterého bylo v zimním období přinejmenším v selských domácnostech dostatek. Nakonec se cukrovaly. Pečivo tohoto typu se dělávalo i jinde v českých zemích, nazývalo se obvykle → *boží milosti*. *Křehotiny* se příležitostně stále dělají, anebo se na ně (nejen) v masopustní čas alespoň vzpomíná.

IK



Křehotiny © archiv SU

Bartoš 1895, s. 476; Ludvíková 1974, s. 188, 195; Mačuda 2015, s. 7; Z receptáře 2020, s. 114, 124; orální výpovědi Podhorácko 2019–2021.

Křenová omáčka

Tradiční pokrm českých zemí připravovaný dříve napříč regiony a sociálními vrstvami v podobě mléčné či smetanové → *omáčky* s čerstvě strouhaným křenem. Předchůdcem *křenové omáčky* byl *mandlový křen* (*Mandelkreen*), elegantní jídlo šlechtické a měšťanské kuchyně, určené k hovězí pečení. Popsáno bylo roku 1805 lázeňskou kuchařkou a posléze restaurátérkou Marií Annou Neudeckerovou a krátce nato, roku 1809, rovněž šlechtickým kuchařem Václavem Pacovským. Základem *mandlového křenu* byly oloupané mandle roztlučené v hmoždíři, případně nasekané najemno, které se zasypaly strouhaným křenem a trochou mouky a pro dochucení doplnily kouskem cukru a másla; vše se pak zakápló studenou smetanou. Těsně před podáváním se směs rozmíchala s horkou smetanou a nesla v omáčnicku na stůl spolu s masem. V podstatě shodným způsobem, jen s přidavkem nového koření, představila v roce 1826 *křen smetanový* Magdalena Dobromila Rettigová a po ní řada dalších autorů a autorek kuchařských knih, ať už z jejího díla bezprostředně vycházeli, anebo se inspirovali jinde.



Křenová omáčka s hovězím masem a houskovým knedlíkem © SU

V té době se podle všeho začala *křenová omáčka*, která ovšem byla nikoli jen gurmánským dochucovadlem masa, jako u vyšších sociálních vrstev, ale skutečným sytým chodem, vařit i na venkově. Ve 20. letech 19. století se připomíná *k hovězině jídavaná od sprostých lidí kyselá omáčka*, posléze vylepšovaná podle městských vzorů mléčnými přísadky. Dochucovala se různým kořením a bylinami, mezi jinými křenem. Od přelomu 19. a 20. století máme dostatek informací, abychom mohli potvrdit, že se právě *křenová omáčka* stala na více než století slavnostním jídlem, podávaným na stůl při svatbách, o hodech a dalších svátcích. Na Chodsku se tak připomíná *houvjezí maso s bílú smetanovú* nebo *křenovú vomáčkú*, na sousedním Chebsku *Kräambroih*, na Opavsku, Hlučínsku a sousedním Ratibořsku *hovězí maso s křenovou mačkou*. Ve středních a východních Čechách se husté *omáčce* s křenem říkalo někdy *omachel* nebo *vomachel*.

Navzdory tomu, že základní charakter *omáčky* býval shodný napříč sociálními vrstvami, v jednotlivostech se pochopitelně lišila. Na selské svatby se dělala ze smetany, případně s máslovou jíškou a většinou se jedla s vařeným hovězím masem nebo hovězím jazykem, chalupníci a další nezámožní venkované se museli spokojit s řidší mléčnou *omáčkou* podávanou s levným předním masem, plíčky či jinými vnitřnostmi. Leckde se na svatbách pojídal stále spíše jen mírně upravený křen než omáčka. Na Slovácku a Hanáckém Slovácku se označoval *třeňej křen* nebo také *mlíčnej křen*, okolo Chrasti přicházely po polévce na stůl krájené kusy hovězího masa, doplněné na talíři *bílým křenem* s rozinkami a mandlemi; k tomu se jedl → *chléb*. Podobně se hovězí maso se strouhaným křenem servírovalo místně na Těšínsku.

Při slavnostních příležitostech se *křenová omáčka* obvykle jedla jen s masem. Posléze, kdy přešla i do nedělního a každodenního jídelníčku, se podávala s → *houskovým knedlíkem* nebo vařeným bramborem; maso často nahrazovalo jen vejce. Své místo v jídelníčku obyvatel českých zemí si udržela přinejmenším do sklonku 20. století. Její moderní podobu ukotvila Marie Janků-Sandtnerová, která reflektovala vývoj české kuchyně i probíhající průniky mezi městským a venkovským, zejména selským stravováním. V roce 1924 představila hned dva recepty, a sice na *smetanovou mandlovou křenovou omáčku* s přísadkou sekaných mandlí a na *máslovou křenovou omáčku* bez smetany, na bázi masového vývaru zahuštěného osolenou máslovou záklehtkou. Společným jmenovatelem obou variant zůstávalo až závěrečné přidání křenu, neboť jen tak získaly požadovanou říznou chuť.

Po 2. světové válce se začala *křenová omáčka*, stejně jako jiné druhy pokrmů, připravovat s přísadkou surovinových náhražek. Normované receptury pro socialistické stra-

- Neudeckerin 1805, s. 39;
Pacovský 1809, s. 22;
Pacovský 1811, s. 19, 22;
Rettigová 1826, s. 18–19;
Rohr 1877, s. 51;
Skopalík 1884, s. 40;
Paulus 1894, s. 484–485;
Vyhliďal 1895, s. 501–502;
Vyhliďal 1903, s. 128;
Janků-Sandtnerová
1928, s. 125;

vování ze 70. let 20. století počítaly s použitím margarínu, objevují se i předpisy na *omáčku* jen s mlékem. Na venkově přežívala *jíšková křenová omáčka* bez jemné mléčné složky. Zřejmě i tyto aspekty způsobily, že se *křenová omáčka*, stejně jako příbuzná → *koprová omáčka*, staly méně vyhledávanými, ba dokonce neoblíbenými. Navzdory tomu *křenová omáčka* ze současného jídelníčku nevymizela. Občas se objevuje ve školních jídelnách i jinde ve veřejném stravování, dělává se i v domácnostech. Stále ji najdeme, většinou v kombinaci s hovězím jazykem, také v obsahu kuchařských knih, prezentujících to nejlepší z české kuchyně.

IK

Janků-Sandtnerová 1946, s. 176;
Hrubá a kol. 1959, s. 54–55;
Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 51, 574;
Receptury 1979, s. 478;
Úlehlová-Tilschová 2011, s. 401–402; Vaněk – Vaňková 2016, s. 284.

Křupance → křehotiny, → boží milosti

Kuba

Tradiční pokrm z Podkrkonoší, rozšířený i v dalších, zejména horských a podhorských regionech, například v Podkrkonoší, Podkrušnohoří, Pošumaví a na Chodsku. Ve vánočním se připravoval i v některých jiných regionech. *Kuba* byl tvořen směsí vařených krup a povařených či podušených sušených hub, regionálně třeba i sušených švestek, ochucenou rozetřeným česnekem, solí, pepřem, kmínem a majoránkou. Zapékal se do zlatova v pekáči vymazaném sádlem. *Kuba* se podával jako samostatný pokrm, konzumovat se mohl celoročně. Vzhledem k dostupným základním surovinám byl v jednoduché podobě oblíbený zejména v chudších domácnostech. Do bohatší varianty se přidávalo nakrájené uzené maso, případně husí krev. Bezmasý *kuba* byl součástí postního jídelníčku, významnou roli hrál zejména jako jeden ze slavnostních pokrmů štedrovecerní večeře. Pamětníci říkali: „*kuba musí bejt*“.

Pokrm byl známý také pod názvy *černý kuba*, s odkazem na barvu způsobenou použitými houbami, původně stročku trubkovitého, dnes hlavně hříbu modráku; *houbový kuba*, s odkazem na jednu ze dvou základních surovin; také *vánoční kuba*. Pojmenování *kuba* souvisí se staročeským slovem *kuč* označujícím kaši, snad i se stročkem, lidově nazývaným *kuba*, *kubíček*. Název *kuba* v západních Čechách lokálně kolísá mezi mužským a ženským rodem. Na Litomyšlsku je pokrm známý jako *krupková nadívanina s houbami*, na Poděbradsku s přidáním jáhel jako *ševcovský jahelník*, s přidáním brambor na Tábořsku jako *maňas* a na Plzeňsku a Klatovsku jako → *machout*.

Nejpozději kolem poloviny 20. století se *kuba* na několik desetiletí zařadil mezi pokrmy přežívající pouze v paměti, nicméně od konce 20. století se postupně vrací mezi živé pokrmy. V mnoha rodinách se připravuje ve vánočním období, v moderní úpravě je i v nabídce mnoha gastronomických zařízení, někdy pod názvem *krupeto*.

IK – RD

Dobrovolná 1873, s. 41;
Vykoukal 1892, s. 139;
Tykač 1902, s. 152;
Maděra 1907, s. 198;
Vánoce 1912, s. 295, 296;
Žipek 1930, s. 15; Kolařík 1931, s. 26; Janků-Sandtnerová 1937, s. 201; Kaizl 1944, s. 119–120; Vojtíšek 1947, s. 198; Soukup 1949, s. 217; Jindřich 1956, s. 142; Uhlíř 1959, s. 262; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 368; Klevetová 1985, 35; Marhold 1991, s. 88, 90; Vaněk – Vaňková 2011, s. 129; Tyllner (ed.) 2014, s. 243; terénní šetření napříč regiony českých zemí 2019, 2021–2022.



Kuba s houbami a sušenými švestkami © SU

Stolařík 1958, s. 161;
Bojková 2007, s. 25–26;
Furgalińska 2015, s. 37;
Szromba-Rysowa 1978,
s. 89, 116.

Kubuš

Lidový pokrm připravovaný na Jablunkovsku, zvaný také *kuba*. Patřil k jídlům oblíbeným při pátečním půstu, pojídal se ale i v jiné dny. Například v Hřčavě se připravoval v podobě těsta ze syrových strouhaných brambor upečeného v *brutfani* čili v pekáči; při konzumaci se zapíjel mlékem nebo podmáslem. Bohatší variantu popsali pamětníci jako v troubě upečený pokrm ze strouhaných brambor spařených mlékem, jemně naskládaných na vrstvu pūlených či čtvrcených švestek nebo jablek, pokladených předtím do vymaštěného pekáče neboli *pjekarščoku*. Oběma variantám, naslano i nasladko, se říkalo také → *brutfaňok*. Jiní pamětníci zmínili opačný postup, kdy se jablka, švestky či jiné ovoce kladly až na bramborové těsto vylité do pekáče. Po upečení se mohl *kubuš* pocukrovat nebo jemně pokapat smetanou, případně poté znovu zapéct. V současnosti se podle všeho už nepřipravuje a uchovává se jen v individuální paměti. IK

Kuclíková z koťátek

Tradiční chodská → *polévka* v podobě masového vývaru se zavářkou. Připravovala se jen pro svátečnější příležitosti, neboť maso, zejména hovězí a telecí, dříve i drůbeží, bývalo na venkově vzácností, mimo jiné proto, že selské domácnosti nebyly otevřené utrácení peněz za zbytné prvky stravování. Zavářka ve tvaru malých *noků*, vhažovaných do vývaru malou lžičkou, se míchala z polotuhého těsta z rozkvedlaných vajec a hrubé mouky. Název *polévky* odkazuje jednak na skutečnost, že byla poměrně hustá, zejména pokud se nočky umíchaly řídké a při vaření se rozpadaly. Slovní základ kuč-, kuť-, odtud i kuc-, totiž odkazoval na kašovitou konzistenci pokrmu. Koťátky pak byly lyricky nazývány zavařené nočky, na povrchu někdy trochu nepravidelné, připomínající kotě stočené do klubíčka.

Jídlo se místně říkalo – a říká – také *polévka s klokány*. Pojmenování *klokány* či *klokánky* bezpochyby souvisí se slovem klokotat, když se *noky* vkládaly do vařící, klokotající polévky. Pokrm se na Chodsku stále běžně připravuje, někdy pod některým z tradičních názvů, jindy pod moderním termínem *polévka s noky* nebo *nočková polévka*. IK – RD



Kuclíková z koťátek © SU

Jindřich 1956, s. 142;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi;
projektová sbírka recep-
tů Sušicko, Plzeňsko,
Domažlicko.

Kucmoch

Tradiční pokrm připravovaný dříve napříč českými regiony z vařených oloupaných brambor. Ty se spolu s částí vody, ve které se vařily, zasypaly moukou a vše se nechalo pod pokličkou propařit. Poté se směs důkladně vymíchala do hladka, do podoby husté → *kaše*, dle potřeby se mohlo přidat i mléko. *Kaše* se vařečkou nebo lžící vybírala, kladla

do mísy a důkladně omastila sádlem. *Kucmoch* byl oblíbeným každodenním pokrmem, podával se samostatný naslano, s osmaženou cibulkou, tvarohem, případně politý rozškvařenou slaninou nebo škvarky. Mohl se podávat i nasladko, a to sypaný hruškovou → *pracharandou*, mletým mákem nebo strouhaným perníkem, často také s rozvarem z čerstvých nebo sušených švestek. *Kucmoch* byl dostupný i v sociálně slabších domácnostech, kde se do brambor přidávala žitná, hrachová nebo vikvová mouka a mastil se jen obyčejným lojem nebo rostlinným olejem. Zapíjel se nahrázkovou kávou, *cikorkou* nebo *metlou*, kyselým mlékem apod. Slovo *kucmoch* původně označovalo → *kaši* krupičnou, jahelnou, smaženou i jinou, později vždy jen bramborovou. Pro *kucmoch*, v nejobecnější rovině označovaném → *škubánky*, se používaly nejrůznější názvy například *hmedka*, → *kločinka*, *konopráj*, → *metýja*, → *netýja*, *šusky* apod. V současnosti se pokrm dělá už jen příležitostně, zůstává stále v paměti.

IK – KVy – RD



Kucmoch na slano © SU



Kucmoch na sladko © SU

Kott 1878–1893, s. 837; Vykoukal 1892, s. 239; Brožek 1902, s. 90; Hoblová 1907, s. 179; Hajný 1912, s. 311; Brzorádová 1913, s. 288; Zubatý 1930, č. 5, s. 111; E. H. 1933, č. 6–7, s. 220; Kaizl 1943, č. 53, s. 1581; Kaizl 1944, s. 50; Jindřich 1956, s. 148; Gerstner 2009, s. 47, 127; Ůlehlová-Tilschová 2011, s. 351, 363; terénní šetření a orální výpovědi napříč regiony českých zemí 2019, 2021–2022.

Kudlanka, kudlenka → zakudlená polívka

Kugluf

Tradiční pečivo připravované v německém jazykovém prostředí Podyjí. V městském prostředí zde podle všeho zdomácnělo už na sklonku 18. století, na venkově pak během 19. století. Název *kugluf* nebo také *kudluf* odkazuje na německé slovo *Kugelhupf* čili → *bábovka*, tedy moučník pečený ve speciální formě. Mohlo se jednat o klasickou *bábovku*, jak ji známe odjinud, ale také třeba o formu ve tvaru ryby, raka, beránka, dítěte apod. *Kugluf* se totiž stal do jisté míry univerzálním obřadním pečivem připravovaným na Vánoce, Velikonoce, ke křtu nebo rodiče *do kouta*. Pekl se ale i při jiných příležitostech, zvláště v chudších rodinách se údajně „všechna sláva odbyla *kuglufem*“. Podobně tomu bylo rovněž u moravských Chorvatů, usazených na Jevišovsku, kde se pečivu říkalo *furme*. Uvedené nářeční názvy zanikly s vysídlením německého obyvatelstva, respektive rozptýlením Chorvatů mimo jejich domovinu na jižní Moravě, pečivo se připravuje s obecným pojmenováním stále.

IK

Ludvíková 1974, s. 194; Večerková 1992, s. 68; Večerková 2012, s. 169; Mačuda 2017, s. 8; Z receptáře 2020, s. 110; 115.

Kulajda

Tradiční → *polévka* z brambor, mléka či smetany, kopru, hub a vloženého natvrdo vařeného nebo ztraceného vejce. Původ *polévky* lze zřejmě umístit do jižních Čech, respektive do jejich pomezí s Pošumavím. Nejstarší známé doklady z 19. století o *polévce* tohoto názvu totiž pocházejí z okolí Tábora, tedy z Kozáčka, kde se jí říkalo také *kulimajda*,

a dále z Pelhřimovska a Sušicka. Traduje se, že název odkazuje na jakousi šumavskou kuchařku Adelheide Kuhovou (Kuh Adelheide). Tuto romantickou zkazku je ale třeba odmítnout. Pojmenování je odrazem konsistence polévky a způsobu jejího zahuštění moukou rozkvedlanou ve vodě nebo mléce, kterému se v uvedené oblasti, a stejně tak i na Chodsku, říkalo *zakudlení*. Kdysi regionální lidová *polévka* zdomácněla ve druhé polovině 20. století napříč českými zeměmi, snad pro svou jedinečnost a méně obvyklou chuť kopru v kombinaci s houbami. Nalezneme ji i v nabídce gastronomických podniků v celé České republice; v normovaných recepturách pro veřejné stravování se objevila v 70. letech 20. století. Vyrábí se dokonce průmyslově v instantní podobě. IK – NM

Roudný 1974, s. 168;
Receptury 1979, s. 50;
Robek a kol. 1987, s. 65;
Bělohlávek a kol. 1990,
s. 88; Chuťový místopis
2006, s. 6; Machek,
2010; terénní a dotaz-
níková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Doud-
lebsko, Blata, Kozácko,
Šumava 2021–2022.



Kulajda © SU

Kunderbálky

Lidový pokrm z uvařených rozmačkaných brambor smíchaných s moukou, připomínaný na Horácku. Způsob jeho přípravy se místně odlišoval. Na Humpoleckém Zálesí se z uvedených surovin vymíchala hustá kaše, z níž se tvarovaly *placky* a ty se pak opékaly na kamnech. Po upečení se tyto *kunderbálky*, zvané zde také *šundálky*, trhaly na kousky a mastily, pokud možno máslem, sladily medem nebo syrobem, případně polévaly jen mlékem. Na Havlíčkobrodsku se zase dělaly v podobě vařených bramborových → *škebánků*. Na Křižanovsku se takovému jídlu říkalo také *kunderfale* či *kunderfálek*, přičemž je dobový popis charakterizoval jako kusy brambor uhnětených s moukou a vařených ve vodě, tedy v zásadě pokrm v podobě → *šišek*. Pod uvedenými názvy jde dnes o jídla v zásadě nevařená, připomínaná jen mediálně, například prostřednictvím kulinářských pořadů a serverů. IK

Autrata 1902, s. 130;
Kott 1890–6, s. 774;
Kopáč 1925, s. 290.

Kundrfály → praskokrky

Kuře na paprice

Typický pokrm vídeňské kuchyně druhé poloviny 19. a 20. století, zdomácnělý i v českých zemích. Inspirovaný byl různými maďarskými pokrmy z dušeného masa na paprice (*perkelt*, → *guláš*), požadovaný charakter mu dodávalo přidání smetany. Poprvé představila recept na *kuře na paprice* (*Paprika-Hüner*) ve své kuchařské knize z roku 1858 Katharina Prato. Považována byla za zakladatelku moderní jihoněmecké kuchyně, do níž náležely i měšťanské stravovací zvyklosti většiny Čech a Moravy. Postup popsala

velmi jednoduše: porce kuřete se vložily na větší množství cibule zpěněné na omastku, dusily se doměkka a poté zalily kyselou smetanou s paprikou, trochou vývaru a krátce povařily. V zásadě shodně se *kuře na paprice* připravuje dodnes také u nás.

Než se ale recept na tento pokrm objevil i v některé z kuchařských knih české provenience, uběhlo ještě překvapivě mnoho času. Františka Hansgírgová sice roku 1864 představila *kuřata na kyselé smetaně*, avšak bez papriky, na základu starodávného složení z petržele, vína a citronové kůry. O dvacet let později, roku 1883, byl v příručce Hanny Dumkové publikován recept na *zadělávané kuře s paprikou*, pro změnu bez smetany, zahuštěné pouze jíškou. Konečně v 90. letech 19. století lze nalézt v kuchařských knihách vydávaných spolkem *Domácnost* v Praze, určených žákyním kuchařských kurzů, popis pokrmu zvaného *kuřata s paprikou*, který odpovídal výše uvedené předloze Kathariny Prato.

Kuřecí maso náleželo v té době k poměrně vzácným surovinám a objevovalo se v kuchyni šlechtických a zámožnějších měšťanských strážníků. Není bez zajímavosti, že *kuře na uherský způsob* neboli *kuře na paprice* náleželo k nejoblíbenějším pokrmům císaře Františka Josefa I., přinejmenším v pozdějším věku. Podávané s nudlemi nebo rýží (*Poulets a la hongroise nouilles, riz*) se krátce před první světovou válkou často objevovalo ve večerních menu, komponovaných pro rodinné a menší společenské příležitosti ve vídeňském Hofburgu i Schönbrunnu. Kromě kuřecího masa se na paprice se smetanou upravovalo rovněž telecí maso.

V běžných domácnostech se pro přípravu pokrmu podobného *kuřecímu* či *telecímu masu na paprice* používaly spíše starší slepice, jejichž maso bylo třeba dlouho vařit nebo dusit. *Slepice na paprice* s přidáním sladké nebo kyselé smetany na venkově vystřídala, přinejmenším v selských rodinách, koncem 19. století kdysi obvyklejší zadělávanou slepici či jinou drůbež. Předpisy na slepici na paprice najdeme v kuchařských knihách určených vesnickým domácnostem ještě v 60. letech 20. století.

Recepty na *kuře na paprice* se v takřka shodné podobě, jako je nalezneme u Kathariny Prato nebo ve školské kuchařce spolku *Domácnost*, vyskytují ve všech prvorepublikových nebo poválečných příručkách pro profesionální kuchaře i domácí hospodyně. Pro dochucení nebo vylepšení vzhledu se začaly v moderní době používat některé drobné doplňky; Marie Janků-Sandtnerová například doporučovala už ve 20. letech 20. století přidání trochy propasírované rajské šťávy nebo zavařeniny. Běžnou přílohou se staly vařené brambory nebo → *houskový knedlík*. V současnosti se vaří spíše v domácnostech, příležitostně ve školních a závodních jídelnách.

IK



Kuře na paprice © SU

Prato 1858, s. 121; Hansgírgová 1864, s. 60–61; Dumková 1883, s. 147; Spolek Domácnost 1897, s. 200; Janků-Sandtnerová 1928, s. 106; Hrubá a kol. 1959, s. 158; Hrubá – Raboch a kol. 1967, s. 147; Etzlstorfer 2014, průběžně.

Kúsky s vajíčkem

Jednoduchý lidový pokrm ze Slovácka. Z řídkšího těsta, v nejjednodušší variantě z mouky a vody, v bohatší pak z mouky, mléka, vejce a sádla se vykrajovaly *kúsky*, tedy malé *noky*, a vhažovaly se do vařící vody. Po uvaření se nasypaly na cibuli osmaženou na sádle, případně na špeku, zalily rozkvedlanými vejci a míchaly do jejich zhoustnutí. Někdy se postupovalo i opačně, tedy do na špeku usmažené řídkší *vaječiny*, na Slovácku zvané → *škvařežina*, zamíchat *kúsky*. Přípravovaly se jako rychlý oběd nebo večeře hlavně na jaře a v létě a podávaly se zpravidla s hlávkovým salátem se sladkokyselou zálivkou. Na Slovácku se říkalo, že „*Kdo jí vajíca s noky, žije dlúhe roky*“.

IK – RD

Lekešová 2011, s. 58;
Kondrová 2016, s. 80–81.

Kutelky

Tradiční pečený moučný pokrm z Polabí. Přípravoval se z dobrého kynutého těsta, jako na → *vánočku*, ze kterého se ukrajovaly malé kousky, pokladly se mákem nebo švestkovými či jablečnými povidly, dobře zabalily a upekly v troubě. Před podáváním se upečené bocháňky spařily podle materiálních možností buďto horkým mlékem nebo jen vřelou vodou oslazenou medem. Na míse se omastily máslem a posypaly nejčastěji strouhaným perníkem, ale také mletou skořicí nebo → *pracharandou*. *Kutelky* se pekly večer před Štědrým dnem a podávaly se jako součást štědré večeře, obvykle jako poslední chod. V některých domácnostech se dosud připravují.

RD

Hajný 1912, s. 311;
Todorovová 1981, s. 69;
Hejda – Voldánová 1991,
s. 135.

Kvačka

Polozapomenutá plodina, velmi odolná a kdysi pěstovaná i v podhorských oblastech, byla podstatnou složkou stravy nejen nejchudobnějších vrstev obyvatel a dala název celé řadě pro Valašsko typických pokrmů. *Kvačka* nebo také *kvak*, na Slovácku *kvaka*, jinde třeba *dumlík*, obecně tuřín se u nás vyskytoval dvojího druhu, na vaření se obvykle používaly bulvy sladké žluté odrůdy. Z nastrouhané *kvačky* se vařila omáčka připomínaná už ve 20. letech 19. století. V zámožnějších venkovských rodinách se jídla s přidáním smetany jako příloha k uzenému i jinému masu. *Kvaková omáčka*, pokud se dochucovala solí a pepřem, prý zvyšovala teplotu a podporovala pocení, byla tedy zvláště u dětí účinná při léčbě nachlazení. Podobně se připravovala *kvaková polévka*, která se zahušťovala jíškou a dochucovala podle místních zvyklostí kmínem, pepřem a bobkovým listem anebo cukrem a skořicí. Konzumovala se bez přílohy nebo s chlebem jako oběd, večeře či svačina, často v pátek jako postní jídlo. Vylepšená *kvaková polévka* se vařila s vepřovými nožkami. Nasládla *kvačka* se ale také pekla, či spíše sušila na okraji pece, podobně jako jablka či hrušky. Na Mikuláše bývalo někde zvykem rozdávat ji dětem spolu s křížalami; podávala se také na štědrovečerní stůl. V současnosti se už polévka ani omáčka z tuřínu nevaří a *kvačka* zaniká i v individuální paměti.

IK – JS

Kadlec 1906 (Gallaš 1820), s. 267; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 57; Štika 1980, s. 67, 73; Štika 2018, s. 69, 73, 213; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 373; orální výpovědi Valašsko 2020–2021.

Kvitovica → pálenka

Kysané šišky → pery II

Kysané zelí

Hlávkové zelí upravené s využitím bakterií mléčného kvašení, po staletí významná součást jídelníčku obyvatel českých zemí napříč sociálními vrstvami. Díky konzervaci bylo *kysané zelí*, někdy zvané *kyselé* či *nakládané zelí*, uloženo v hlíněných hrncích či bečkách, skladovatelné od sklizně do sklizně, ba i déle. Obsahovalo vitamín C i jiné zdraví prospěšné látky a bylo možno jej pojídat syrové nebo upravené do pokrmů. *Kysané zelí* bylo u nás oblíbené a hojně konzumované již ve středověku. Francouzský básník, královský vyslanec a gourmet Eustache Deschampes, pobývajícím koncem 14. století v Praze,

jej velmi kritizoval. Napsal, že je pro Čechy přirozené jíst *shnilé zelí*, čímž nemohl myslet nic jiného než nakládané *kysané zelí*. Jinde neopomněl poznamenat, že je mu i po uplynutí nějakého času *špatně ze shnilého bílého zelí*, stejně jako z dalších typických pokrmů českých obyvatel, kterými měl na mysli zejména solené ryby čili *herynky*, uzené maso, omáčky i pivo.

Nejstarší český předpis na přípravu *kysaného zelí* neznámého autora pochází z konce 15. století. Právě se v něm, že se *zelee kyselee* má nakrájet na tenké střípce, povařit ve vodě a scedit, znovu vložit do hrnce a zalít *mandlovým mlékem*, tehdy běžným vývarem z mléka a oloupaných mandlí. Recepty na *kyselé zelí* představila i Magdalena Dobromila Rettigová, byly však poněkud vzdálené nejen prosté lidové úpravě, ale i dnešním zvyklostem. K vepřové pečení doporučovala slavná autorka na sádle nebo slanině dušené zelí, zahuštěné moučnou zásmazkou s cibulí a kysanou smetanou. Podle potřeby se ještě mělo dokyselit octem. V kuchařských knihách vydávaných od druhé poloviny 19. století a určených zejména hospodyním měšťanského původu už nacházíme nám dobře známé recepty na *kysané zelí* dušené na osmahlé cibuli, ochucené solí a kmínem a zahuštěné trochou mouky nebo zásmazky.

Ve venkovských domácnostech, zejména v méně úrodných oblastech, patřilo *kysané zelí* k hlavní složce stravování a pojídalo se několikrát denně. Zprávy z první poloviny 19. století uvádějí, že například na Valašsku a v Pobeskydí se v jednotlivých hospodářstvích nakládalo každou sezónu mnoho desítek litrů zelí, ve větších usedlostech s početnější rodinou a čeledí i několik hektolitrů. K jídlu se většinou připravovalo velmi jednoduše: jen se krátce povařilo, okořenilo kmínem, případně zahustilo tmavou moukou. Ze zelného láku, někdy s přidáním trochy zelí, se pak dělávaly nejrůznější → *polévky* zvané → *kyselica*, → *kapušňonka*, → *cacarka* apod. Ohřáté *kysané zelí* se pojídalo v kteroukoli denní dobu, v poledne bývalo prvním chodem před polévkou či jiným pokrmem. Přikusovaly se k němu nejrůznější *placky*, tmavý → *chléb*, od 19. století brambory či → *bramborové knedlíky*. O nedělích a svátcích se podávalo k pečenému nebo uzenému masu. *Kysané zelí* upravené na *polévku* nebo jako příloha k → *vepřové pečení*, → *jitrnicím* a → *jelitům* i jiným masitým pokrmům je dodnes velmi oblíbené.

IK



Kysané zelí dušené s pečeným vepřovým bůčkem © SU

Spis o krmiech, fol. 21v; Rettigová 1826, s. 26; Rettigová 1844, s. 61, 73; Hansgirková 1863, s. 53–54; Nejedlý 2003, s. 233; Brouček – Jeřábek (edd.) 2007–2, s. 1206; Beranová 2011, s. 190–191, 446; Štika 2018, s. 20.

Kyselá omáčka

Slavnostní pokrm typický pro německé komunity v Podyjí, na Znojemsku a jinde v moravsko-rakouském příhraničí, označovaný německy *Sauersoße*. Připravoval se z masového vývaru, octa a kysané smetany, smíchaných ve stejném poměru dohromady a povařených s kmínem, novým kořením, v městském prostředí s citronovou kůrou, tymiánem či šalvějí; zahušťoval se tmavší máslovou jíškou, která podtrhla specifickou chuť pokrmu. *Kyselá omáčka* se podávala k hovězímu masu a patřila k oblíbeným jídlům při svatbách.

Ludvíková 1975, s. 217;
Mačuda 2015, s. 88.

IK

Kyselá vejce

Jídlo kdysi velmi oblíbené původními německými obyvateli Kravařska, zvané v originále *Sauera Aair*. Připravovalo se z natvrdo vařených půlených vajec, přelitých navinulou → *omáčkou* z octového nálevu svařeného s bobkovým listem, novým kořením, pimentem a běžným pepřem. Nálev se následně doplnil kořenovou zeleninou a povařil, podle chuti a možností domácnosti zjemnil smetanou, anebo naopak, pro zvýšení vydatnosti, zasmažil jíškou. Vejce s *omáčkou* se podávala s vařenými bramborami. Na Hlučínsku se podobně dělávala octem a hořčicí ochucená *omáčka* se sázeným vejcem zvaná pamětníky *zemftova mačka* a *zec aj*, dnes obvykle jen *kyselá omáčka*.

IK



Kyselá vejce © SU

Raak 2003, s. 76;
Schlossarková a kol.
2005, s. 59; orální šetření
Opavsko 2018–2021.

Kyselačka → couračka

Kyselé

Jeden z typických svatebních pokrmů připravovaných už v 19. století ve venkovských a průmyslových obcích v širším okolí Brna. Jednalo se o zadělávané, octem ochucené hovězí plíčky, levnější variantu jiného svatebního jídla, hovězího masa se smetanovou, většinou → *křenovou omáčkou*. Obvyklou přílohou ke *kyselému* byly moučné → *knedlíky*. Zbytky se někdy rozdávaly zvědavcům, zejména dětem, kteří byli lidově řečeno *na čóhače*. Dušené → *plíčky na smetaně* byly v českých zemích poměrně oblíbeným jídlem měšťanské kuchyně, odkud je převzaly do svého jídelníčku lidové vrstvy. Ve školním a závodním stravování se → *omáčky* z plíček udržely až do poslední čtvrtiny 20. století, v současnosti zůstaly jen v individuální paměti, třebaže jsou v kontextu české gastronomie stále propagovány.

IK



Kyselice © SU

Ludvíková 1961, s. 112;
Vaněk 2011, s. 93.

Kyselica I

Tradiční → *polévka* z kysaného zelí připravovaná na Slovensku v různých variantách v závislosti na materiálních možnostech domácnosti. Původně jednoduchá polévka jen ze zelného láku se koncem 19. století připravovala v selských rodinách už jako hustá polévka se zelím, sušenými houbami a obvykle i sušenými trnkami, někdy s bramborami, kroupami, vařenými bílými fazolemi, také se slaninou nebo uzeným. Místně se do *kyselice* vkládaly těstové drobkky, malé nočky z obyčejného těsta vařené zvlášť ve vodě. Ochucovala se česnekem, kmínem a bobkovým listem, občas se přikyselila octem. Podle možností domácnosti se zahušťovala zátrepkou z mléka nebo smetany a v detailech se lišila dům od domu. Jednalo se o běžnou každodenní výživnou polévku připravovanou zejména v zimě, kdy byl dostatek kvašeného zelí. Pojídala se na snídani, oběd i večeři, někdy se k ní přikusovaly → *krajance*, → *buchta* nebo → *pagáče*. Často se také vařila v postní dny, velmi významnou roli měla ve vánočním období, kdy se podávala jako hlavní jídlo štědrovečerní večeře. Jedla se ze společné mísy postavené doprostřed stolu, kolik strávníků, tolik lžic leželo na stole a vždy se dávala jedna lžice navíc pro hosta, který by snad náhodou zavítal. Polévka z kysaného zelí se v různých obdobích a pod různými názvy připravovala a dodnes připravuje napříč českými zeměmi, a to jak v domácím prostředí, tak i ve veřejném stravování, v některých domácnostech zůstává součástí Štědré večeře.

IK – RD

Bartoš 1895, s. 477;
Štědrý večer na Hor-
ňácku 1971, č. 6, s. 12–13;
Pavelčík 1977, č. 6, s. 11;
Náš jídelníček 1979, č. 1,
s. 22; Tarcalová 2001,
s. 18, 21; Zajíc 2002, č. 6,
s. 34–35; Lekešová 2011,
s. 109–110; Kondrová
2016, s. 50, 51; Tarcalová
2016, s. 103, 104, 106;
Velan 2014, s. 16.

Kyselica II

Tradiční → *polévka* z Valašska připravovaná původně ze *zelnice* neboli *kyselice*, tedy z vody z kvašeného zelí. Zatímco strouhané kysané zelí se ponechávalo na samostatné pokrmy, zbytkový nálev s vysokým obsahem vitamínů a zdárným vlivem na trávení sloužil jako základ polévek i kyselých → *omáček*. Polévek zvaných *kyselica* se připravovala celá řada, záleželo na materiálních možnostech domácnosti i dovednostech hospodyně. Nejprostší a nejrychlejší byla jen z ohřáté *zelnice*. Na Valašsku se jídala v chudobných rodinách bezzemků, což potvrzuje i zpráva z roku 1826, v níž je kmínová polévka ze zelné vody pojmenovaná → *žebračka*. Přikusoval se k ní zprvu → *osúch*, později brambor, drobil se do ní → *chléb*. Na rozmačkané brambory se mohla uvařená *kyselica* také nalít, anebo se v *zelnici* na kousky nakrájené brambory rovnou povařily. Takové prosté *kyselice* se dělaly i za války nebo v době nedostatku. V horských oblastech na moravsko-slovenském



Kyselica se slivkami © VŠH

pomezí se v postní čas vařila *zelnica zatřepaná*, bez tuku, jen s moučnou zátřepkou rozmíchanou ve vodě. Bohatší varianta, označovaná *bílá kyselica*, dochucená třeba bobkovým listem nebo jiným kořením, se zahušťovala moučnou záklehtkou s mlékem nebo smetanou, jinde s podmáslem nebo *kyškou*, tedy zkyslým mlékem. Tak zvaná *klobúčká kyselica* bývala o něco skromnější, vařila se bez přidání mléka či smetany a zahušťovala se jen světlejší zásmažkou. V novější době, kdy již bída nebyla ani v horských oblastech tak palčivá, se obě uvedené *kyselice* častěji vařily nejen z vody, ale i s přidáním kyselého zelí a *zemňáků* čili brambor.

→ *Zelná polévka*, ať už jen ze *zelnice*, nebo i s kysaným zelím – místně se jí říkalo také *zelňačka* – byla součástí běžné stravy a jedla se několikrát týdně v kteroukoliv denní dobu, nejčastěji ke snídani. Na Velký pátek se mohla pojídat i s povařeným vejcem. V některých rodinách se konzumovala i na Štědrý večer jako jeden z hlavních chodů; bývala v postní úpravě a jedla se ještě po polovině 20. století symbolicky ze společné mísy postavené uprostřed stolu. Polévka na bázi kysaného zelí nebo láku je v různých variantách známá z řady regionů. Na Těšínsku se dělávala → *kapušňonka*, někdy vylepše-



Kyselica z Libušína na Pustevnách © SU

Václavek 1892, s. 572;
Zíbrt 1928 (Gallaš
1826), s. 56; Štika 1980,
s. 66–67, 74, 88, 95, 106;
Štika 1997, s. 61–62, 81;
Habustová 2010, s. 39;
Lekešová 2010, s. 109;
Stoličná-Mikolajová – Nováková 2012,
průběžně; Kondrová
2016, s. 48, 50–51; Štika
2018, s. 68–69, 76, 90–91,
129, 164; terénní šetření
Slovácko, Valašsko
2019–2022.

ná vepřovými nožkami nebo *skurkou ze špirky* (kůži ze špeku). Na Slovácku se vařila jak *kyselica* z vody, tak *zelňačka*. Na sousedním Slovensku se do *zelné polévky* zvané *kapustnica* přidávala podle uherského vzoru mletá paprika nebo papriková klobása. *Polévka* z kysaného zeli byla a stále je všeobecně oblíbená a připravuje se v domácnostech i ve veřejném stravování v nejrůznějších obměnách, obvykle s názvem *zelňačka*. IK – JS – RD

Kyselka

Oblíbená → *polévka* rozšířená zejména na Horácku, známá i v jižních Čechách, náležející do skupiny *bílých polévek* z brambor a mléka, zahuštěných záklehtkou. Dochucovala se octem, v sezóně se mohly vedle kopru přidávat houby, optimálně lišky. Pokud se vařila ve svátek, vylepšovala se *kyselka* trochou smetany a vejcem, ať už celým vařeným natvrdo, ztraceným, nebo i rozkvedlaným. *Polévce* se říkalo na Horácku místně také podle použitých surovin *bramborová* nebo *koprová* (*koprovka*), případně *zalitka*. Pokud byla s přídávkem kyselé smetany, označovala se i *kudlanka* či → *zakudlená polévka* (tedy zahuštěná mléčnou záklehtkou), v jižních Čechách byla spíše známá pod jménem → *kulajda*. Místně se *polévka*, ať už nazývaná *kyselka*, anebo jiným z uvedených pojmenování, připravuje dodnes. IK – JSob

Úlehlová-Tilschová 1949, s. 154; Křížová-Zelená 2013, s. 14; terénní šetření, orální výpovědi Českomoravská vrchovina 2022.

Kyselo

Jedna z nejstarších → *polévek* naší kulinární kultury, od středověku připravovaná napříč českými zeměmi. V současnosti je v zásadě posledním živým reliktem kváskových *polévek* u nás, stále vařeným a konzumovaným v Podkrkonoší. Základem *kysela* je chlebový kvásek rozvařený ve vodě, Kvásek si dělávala každá hospodyně sama, lépe řečeno, jednou získaný kousek kvásku stále přizivovala a opatrovala. Právě díky kvásku, jeho provenienci, stáří i kvalitě, mohlo *kyselo* chutnat v každé domácnosti jinak. Hrnek s kvasem, zvaný *kyselák*, stával na *krumpešti* (kachlová přístavba kamen, která byla bez plotny). *Kyselo* bylo rozšířeno rovněž mezi německými obyvateli českých zem. V Podkrkonoší bývalo nazýváno *Sauer*, *Küfelsauer*. Jemu příbuznou *polévkou* byl například → *žur* (*Saure Jur*, *Zur*), ještě v meziválečném období připravovaný německým obyvatelstvem západního Slezska, Jesenicka, či Kravařska.

Prosté *kyselo* se pouze ochucovalo kmínem, *vopichem* neboli libečkem, smaženou cibulkou, na jaře a v létě i popencem a kopřivami. V Podkrkonoší, kde se udrželo nejdéle, se do něj přidávaly (a přidávají) sušené houby nebo houbový výluh, v sezóně i čerstvé



Kyselo © VŠH

Bartoš 1895, s. 477; Brožek 1902, s. 89; Kaizl 1940, s. 9, 19–21; Kaizl 1942, č. 1, s. 15; č. 3, s. 47; č. 37, s. 1033–1035, Kaizl 1943, s. 1089–1092; Kaizl 1944, s. 60–63; Jílek 1960, s. 174, 244, 248; Jhr. 1968, příl., s. 29; Kadava 1971, s. 12; Lokvenc 1978, s. 140; Gerstner 1982, č. 1, s. 26; Hejda 1986, s. 166;

Lokvenc 1989, č. 8, s. 31–32; Jirásková – Jirásek 1996, č. 5, s. V; Flousková 2007, s. 659, 663; Jakoubčová 2009, s. 15; Gerstner 2009, s. 22–23; Flousková 2010, s. 16, 26; Galbičková 2013, s. 17; Galbičková 2014, s. 41; Skopová 2014, s. 114–115; Skopová 2017, s. 152; Dvořáček 2018, č. 7, s. 32; Skopová 2020, s. 89; V. T. 1988, s. 32; terénní a dotazníková šetření Podkrkonoší, východní Čechy 2018–2022.

houby. Sváteční varianta byla doplněna rozkvedlaným vejcem nebo vložkou ze smažených či ztracených vajec, případně smetanou. *Kyselo* se kdysi jídalo ve všední den samotné, v chudších rodinách bylo podáváno i třikrát denně. Traduje se, že tkalci kdysi poznali nastávající neděli, když jedli *kyselo* již po osmnácté.

V běžných domácnostech se se *kyselo* jedlo ještě v meziválečném období ze společné mísy, přikusovaly se k němu vařené brambory, anebo se vkládaly do *polévky*; někdy se místo brambor dával chleba. Později bylo *kyselo* ze stravování, či alespoň některých jeho chodů, vytlačováno. Od počátku 20. století se namísto něj podávala například ke snídani káva nebo nápoj z jejích náhražek. Postupně se *kyselo* zařadilo mezi *polévky*, podávané před hlavním chodem.

Kyselo se dnes vaří nejen v domácnostech, ale i ve veřejném stravování. *Polévka* je dle výpovědi z terénního výzkumu hodnocena jako pokrm, „*kteřý se nikdy nepřejí. Čím víckrát ohříváný, tak je lepší.*“ V současnosti se v Podkrkonoší *kyselo* vaří se nejen doma (kvásek bývá v Trutnově i jinde k dostání v obchodech), ale dokonce i v restauracích, přinejmenším jako součást poledních menu. IK

Kyselý pes → psí pečínka

Kyšely herynek

Sled' býval jako odraz německého, respektive dolnoslezského vlivu typickou součástí stravování lidových vrstev na Hlučínsku a patřil také k oblíbeným surovinám pro přípravu pokrmů na Jesenicku. Původně se jedl hlavně solením konzervovaný sled', tedy slaneček, zvaný zde *herynek* nebo také *harynek*. Do českých zemí se po staletí dovážel hlavně z pobřeží Baltského moře, před konzumací se vymáčel a pak podával *jen tak* anebo upravený v pokrmu. Zatímco v Čechách a na Moravě byl ze stravování v 19. století v důsledku státní regulace v podstatě vytlačen, zejména na Hlučínsku, stejně jako jinde v německém Slezsku, jeho pozice ve stravování přetrvávala až do 20. století. Po druhé světové válce přestal být *herynek* běžně k dostání a v jídelníčku jej nahradil sled' v sladkokyselém nálevu, zvaný častěji *rollmops* neboli *zavináč*. Oblíbený byl hlavně v pátky a jiné postní dny, kdy se doma připravoval k obědu nebo večeři, většinou s vařenými brambory přelitými mlékem nebo *zosem* (omáčkou, lákem). Oblíbený byl podobně podávaný *bratharynek z bixy* neboli *pečenáč*, smažená nebo pečená ryba ve sladkokyselém nálevu. U střední a starší generace místních obyvatel je tato modernější verze tradičního pokrmu stále oblíbená, ve veřejném stravování se neprodává. IK



Kyšely herynek, dnes rollmops © SU

Raak 2003, s. 109–111; Tinzová – Klaner 2011, s. 29; Przymusiła – Świtała-Trybek 2021, s. 202–203; orální výpovědi Hlučínsko 2018–2019, dotazníková šetření Hlučínsko 2018–2019.

L

Lata

Pečivo z Valašska připravované ze strouhaných syrových brambor smíchaných s moukou. Vzniklé osolené těsto, rozetřené na plechu, se peklo dozlato a pak krájelo na čtverce či obdélníky. Místně se *lata* či *laty* mohlo říkat rovněž nasucho pečeným bramborovým plackám. Na Valašsku se *lata* připomíná poměrně pozdě, až v polovině 20. století, její časnější výskyt je ale pravděpodobný. V současnosti se peče už jen příležitostně v domácnostech starší generace.

IK

Štika 1980, s. 89 (Habustová – terénní sběry, s. 5); Štika 1997, s. 82, 155; Habustová 2010, s. 6, 33; Štika 2018, s. 53, 171, 215; orální výpovědi Valašsko 2020–2021.

Laty → patenty**Ledvinky na cibulce → zadělávané vnitřnosti****Lejance → lévance****Lejoki**

Typické *placky* z Těšínska připravované chudšími vrstvami obyvatel z těsta z vody a obyčejné, původně ječné či žitné mouky. Řídké těsto se nalévalo přímo na plotnu kamen – odtud také pochází název pokrmu – a peklo se nasucho. *Placky* se pojídaly trochu omaštěné sádlem, v postních dnech rostlinným olejem. Říkalo se jim údajně také *gorolski amolet* anebo *gibki placek* čili rychlá placka. V létě se nosily na pole, obvykle dva spojené k sobě. V současnosti jsou *lejoki* místně známé, přetrvávají ale spíše v paměti než v běžném stravování.

IK



Lejoki © SU

Bojková 2007, s. 23, 26; terénní šetření Jablunkovsko 2018–2019.

Lepenice

Tradiční lidový pokrm připravovaný v mnoha regionech napříč českými zeměmi. Jedná se o jednoduché jídlo z rozšťouchaných vařených brambor smíchaných s podušeným, většinou, ale nikoli výhradně, kysaným zelím. Mastil se sádlem, někdy s osmaženou cibulí. Běžný všední pokrm, v chudobnějších rodinách podávaný jako samostatné jídlo zapíjené kyselým mlékem, v bohatších s kouskem uzeného masa, škvarky či špekem. Místně se *lepenice* zapékala v troubě. Název pokrmu odkazuje na jeho konzisten-

ci. V některých regionech je rozšířený i pod jinými názvy, například *lepenec*, → *holeček*, → *machout*, *šláchorec*, *míchanka*, → *kočičák*. V současnosti je pokrm přítomný v paměti, příležitostně připravovaný jako příloha k masu, zejména k → *jitrnicím* nebo zabijačkovému → *prejtu* apod.

IK – RD



Lepenice © SU

Vykoukal 1892, s. 52; Kozák 1896, s. 478; Maďera 1907, s. 198; Valenta 1913, s. 1–2; Soběslavský 1930, s. 54; Šťastná 1962, s. 8; Todorovová 1988, s. 151–156; Jakoubčová 2000, s. 3–13; Vojancová 2004, s. 219–220; Flousková 2007, s. 659; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 363, 374; Jakoubčová 2017, s. 7, 26; terénní šetření a orální výpovědi napříč regiony českých zemí 2019, 2021–2022.

Náš jídelníček 1980, č. 3, s. 22; Vaříme s malovaným krajem 1982, č. 4, s. 17.

Vykoukal 1892, s. 384–390; Hošková 1997, s. 18; Hošková 2011, s. 71–72, 74–75.

Lepiduša

Jednoduchý lidový pokrm ze skupiny bramborových → *kaší*. Oloupané brambory se uvařily do měkka, ještě horké se zasypaly trochou mouky nebo krupice, rozmačkaly se, omastily sádlem a nechaly se pod *skřidlicí* čili pokličkou dojit. Nakonec se vymíchaly na hladkou kaši. Podávaly se omaštěné osmaženou cibulí jako samostatný pokrm s kysaným zelím nebo kyselým mlékem, nejčastěji k večeři.

RD

Lety bochetke

Tradiční pečivo připravované pod uvedeným názvem na Hané z řidšího moučného těsta. Vymíchané se lilo do vymazaných a vyhřátých formiček různých tvarů (hruška, ryba, bábovičky, rohlíčky), často totožných s kameninovou nebo kovovou formou na → *beneše*. Ženy v šestinedělí je místně dostávaly darem, takzvaně *do kouta*. Dnes se v původní podobě pečou výjimečně.

KVY

Lévance

Tradiční pečený moučný pokrm připravovaný pod uvedeným názvem na Slovácku. Menší tenké *placky* z řídkého těsta z ječné mouky se kdysi pekly po obou stranách původně na *skřidlicích* nad ohněm, později na plotně kamen, omaštěných nebo potřených slaninou. Nověji se připravovaly z lepší mouky, obvykle s přidáním kvasnic. Upečené se omastily husím sádlem nebo pokropily horkým mlékem, namazaly povidly a posypaly mletým mákem s cukrem nebo strouhaným *sýrem*, tedy tvarohem. *Lévance* byly běžným, každodenním pokrmem vhodným i pro postní dny. Pro snadnost přípravy je hospodyně často pekly jako rychlou večeři po návratu z pole. Jejich pojmenování odkazuje na kon-

zistenci těsta, které se *lélo* na plotnu, a na Slovácku se vyskytuje ve vícero subregionálních nářečních variantách, například *olevance*, *lejance* (Dolňácko), *naléváky* (Moravské Kopanice), *nalévance* (Luhačovické Zálesí), *lítáky* (Hanácké Slovácko) apod. *Lévance* jsou stále živý pokrm, v současnosti se ale smaží na tuku, obvykle v lívanečníku, běžnější je obecné pojmenování → *lívance*.

IK – RD

Václavík 1930, s. 137;
Ludvíková 1967, s. 15;
Jančář 1982, s. 91, 95;
Lekešová 2011, s. 94–95;
Kondrová 2016, s. 62;
Tarcalová 2016, s. 73, 129;

Lijačka

Štáva nebo řidší omáčka – *lijačka* – ze svařených švestek, zvaná také → *merenda*, připomínaná počátkem 20. století na Opavsku. Název snad odkazuje na její konzistenci, konzumovala se nejčastěji s *halečkami*.

IK

Pozůstalost Václava
Hauera (kol. 1906).

Litá buchta → bacóche

Lité (v)dolky → lívaneč

Litický knedlík

Jeden ze starobylých druhů → *žemlových knedlíků*, označovaný někdy také jako *třený knedlík*. Nejstarší známý český recept zařadila do své slavné *Domácí kuchařky* roku 1826 Magdalena Dobromila Rettigová. Podle něj se připravoval z nakrájených, na másle osmažených žemlí, vajec, smetany a mouky, smíchaných do jemného těsta. Vařil se ve větších šiškách, krájených pak na širší kusy; podával se jako samostatný pokrm sypaný osmahlou strouhankou a politý horkým máslem. Mohl se jíst i k rybě → *na černo*. Tento recept se velmi podobá staršímu německému receptu z roku 1805 na *obyčejný knedlík* Marie Anny Neudeckerové, západočeské lázeňské kuchařky a posléze restaurátérky, který byl nejspíš Rettigové předlohou. *Litický knedlík*, jenž ve svém díle popsala i další významná autorka českých kuchařských knih Marie Janků-Sandtnerová, je dnes známý spíše zájemcům o starodávnou českou kuchyni; v domácnostech ani v gastronomických podnicích se obvykle nevaří. Rekonstrukce původních receptů prozrazuje, že *litický knedlík* byl poměrně mastný, sytý a výrazné vaječné chuti.

IK



Litický knedlík podle M. D. Rettigové © SU

Neudeckerin 1805,
s. 30–31; Rettigová 1826,
s. 105; Spolek Domácnost
1897, s. 242; Janků-
Sandtnerová 1928,
s. 142; Janků-Sandtnerová
1946, s. 203.

Lívancec

Tradiční pokrm české kuchyně označovaný kdysi také *lité (v)dolky*, odkazující na způsob přípravy i příbuznost s pečenými → *vdolky*. Svými kořeny jsou *lívance* spíše venkovským jídlem; pekly se z obyčejné tmavé mouky a jídaly se často nemaštěné, bez jakýchkoli dodatků. Nejstarší popisy jejich přípravy pocházejí z měšťanských kuchařských knih, a představují proto podstatně elegantnější a bohatší pokrm. Podle receptu Václava Pacovského z roku 1809 se připravovaly z máslového kynutého těsta z pšeničné mouky, s přidáním smetany a opékaly se na rozpáleném plechu nad ohněm. Před podáváním se pokapaly máslem, potřely povidly a posypaly cukrem se skořicí. V roce 1858 zařadila české *lívance* (*Böhmische Liwanzen*) do své příručky dokonce autorka jedné z nejúspěšnějších rakouských kuchařských knih Katharina Prato.

V lidovém prostředí se *lívance* dělávaly podle poměrně pozdních zpráv z konce 19. století z ječné mouky zpracované do řídkého těsta. Nalévalo se na horký vymaštěný železný tál, umístěný nad otevřeným ohněm na topeništi, později na plotnu sporáku. Pravidelného tvaru se dařilo hospodyním dosáhnout až po rozšíření speciální pánve zvané *lívanečník*. Těsto mohlo být kynuté, pak *lívance* mírně vyskočily a byly křehčí, běžné ale byly obyčejné nekvašené; *lívance* pak měly podobu jen tenkých placek. Po upečení se *lívance* mastily sádlem nebo máslem, mohly se sypat cukrem se skořicí nebo strouhaným perníkem, mazat povidly a sypat tvarohem. Jídaly se teplé i studené. V podobě menších nadýchaných placek se *lívance*, spíše z jemného moučného těsta s mlékem a kypřicím práškem, dělají doma i ve veřejném stravování dodnes. IK



Lívance © SU

Pacovský 1811, s. 172–173;
Dobrovský 1821–2,
s. 269; Jungmann
1836–2, s. 342; Prato 1858,
s. 224; Bartoš 1895,
s. 477; Janků-Sandtne-
rová 1928, s. 180–181;
Vaněk 2016, s. 153; Vaněk
– Vaňková 2016, s. 444;
terénní šetření napříč
regiony 2019–2021.

Lité (v)dolky → lívance

Litina → hluchec

Lokše

Tradiční moučný pokrm z Valašska, Slovácka, Brněnska i jiných moravských regionů, označovaný také *lukše*, *nudle* nebo *rezance*. Název se odvíjel od konkrétní lokalizace jeho původu a specifik dialektu místních obyvatel, ovlivněného jazyky moravských či



Lokše s krupicí © SU

slovenských regionů. *Lokše* se připravovaly z jednoduchého, obvykle z bezvaječného těsta umíchaného jen z vody a mouky, vypracovaného do tuhé hmoty. Poměrně přesný popis, platný v zásadě až do současnosti, máme z Pobečví už z roku 1826 a jistě byl používán už dlouho předtím. *Lukše* byly tehdy charakterizovány jako „žitné, s vejecami a vodou zadělané tuho a tenko vyválené těsto, jenž se spolumsložené na tenko kraje, ve vodě neb v mléku ovaří“. Podle popisu se pak mohly na Valašsku také přismažit nebo jen polít vřelým máslem a posypat tvarohem.

V této podobě se *lokše* kdysi podávaly v selských nebo měšťanských domácnostech. Jinde bylo obvyklejší krájet je do podoby širokých nudlí, po uvaření omastit sádlem nebo trochou vysmažené slaniny, sypat tvarohem nebo *záškovníkem* čili uzeným ovčím sýrem, byl-li k dispozici. V pozdější době se na Valašsku z *lokšového* těsta někde vykrajovaly čtverce, které se plnily povidly nebo ochucenou krupičnou kaší, skládaly se do podoby taštiček a po uvaření se omastily a posypaly trochou cukru, tvarohu apod. V rodinách chudých horalů, tkalců, nádeníků a jiných sociálně slabších obyvatel se *lokše* připravovaly jako hlavní jídlo podstatně jednodušeji: jen se po uvaření trochu omastily a podle možností, spíše v neděli, ochutily tvarohem nebo povidly; častěji se zasmahly tmavou moučnou jíškou. Na Brněnsku, Ivančicku, ale v jiných jihomoravských regionech se *lukše* vařily čerstvé, nesusušené. Široké *lukše* se podávaly posypané nasucho osmahlou krupicí. U místních obyvatel kdysi oblíbené, chuťově však nepřilíh lahodné jídlo přestalo během 2. poloviny 20. století vyhovovat měnícím se požadavkům na moderní stravování a zůstalo jen v individuální paměti.

Lokše čili *lukše* se používaly rovněž jako zavářka do slavnostních masitých *polévek*, zejména hovězí a slepičí. Už v roce 1820 se jako součást svatební hostiny uvádí *polévka* zvaná *kvočka s rezancami*. Z *lokšového* těsta se dělaly do *polévek* rovněž tak zvané *drobance*, menší, na struhadle dělané vločky. Mohly se i v mléce rozvařit na kaši, vhodnou k rychlému samostatnému jídlu. Označením *lokše* se někdy na Valašsku, podobně jako na Slovácku, říkalo nasucho pečeným moučným nebo bramborovým plackám, které se někdy jen mazaly sádlem, jindy povidly. Domácí *lokše* či *lukše* se už v současnosti dělají jen málokde, běžně se tak ale označují jakékoli těstoviny, nudle i kolínka.

IK – JS – RD

Václavěk 1892, s. 572; Bartoš 1895, s. 477; Kadlec 1906 (Gallaš 1820), s. 170–171; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 56; Ludvíková 1961, s. 94; Ludvíková 1963, s. 169–170; Ludvíková 1967, s. 26, 35; Štika 1980, s. 59–61, 72; Štika 1997, s. 55, 65, 124, 126, 150; Štika 2018, s. 51, 59, 61, 93–94, 143, 146; orální výpovědi Valašsko, Podhorácko, Brněnsko 2019–2022.

Lopaťák → pecák

Ludzena

Uzená → *polévka*, s přidáním mléka, typická kdysi pro Opavsko, místně označovaná také *hudzena* či *bravska*. Pod názvem → *zalyvajka* se připravovala na Těšínsku i jinde. Zajímavý název podporuje udržení uzené mléčné polévky v paměti, moderní stravování upřednostňuje podávání uzené polévky čiré, bez mléka

IK



Ludzena © SU

Ludvíková 1961, s. 94;
Ludvíková 1963,
s. 169–170; Ludvíková
1967, s. 26, 35; orální
výpovědi Podhorácko,
Brněnsko 2019–2020.

Lukše → Lokše

M

Máčedlo

Masový pokrm typický pro Chodsko, zejména Postřekov. Jednalo se o výpek z tučnějšího vepřového masa (bůček, krkovice), které se, krájené na větší kousky, osolené a okmínované, peklo na sádle a cibuli, podlité trochou vody nebo piva, v troubě. Výpek, někdy i s kousky masa, se podával s *chlupatými knedlíky*, *basáky* nebo *kynutými knedlíky* a dušeným zelím, hlávkovým i kysaným. → *Knedlíky* se, napíchnuté na vidličku, do výpeku namáčely, odtud název *máčedlo*. Pokrm se podával spíše ve sváteční dny, mohl se pojídat i studený s chlebem nebo *plackou*. Byl známý také jako *máčečka*, *máčička*, *cáračka* apod. NM



Máčedlo © SU

Jindřich 1956, s. 144;
Kumperová 1992, s. 11;
Jaklová 1997, s. 116–122;
Kortanová 2008, s. 63;
Vašák 2012, s. 61; terénní
a dotazníková šetření,
orální výpovědi; pro-
jektová sbírka receptů
Domažlicko.

Machout

Pokrm původem ze západních Čech, připravovaný z vařených rozstouchaných brambor, podlitých trochou mléka, a kysaného zelí, omaštěný rozpuštěným sádlem se slaninou, popřípadě na sádle osmaženou cibulkou. Dříve se jednalo o jídlo



Machout © SU

Kozák 1896, s. 477–478;
Valenta 1913, s. 1–2;
Bělohlávek a kol. 1990
s. 90; Kumperová 1992,

s. 70; terénní a dotaz-
níková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Sušicko,
Klatovsko, Plzeňsko,
Doudlebsko, Domažlic-
ko 2021–2022.

Bartoš 1895, s. 477;
100+10 receptů 1978,
s. 118; Raak 2003,
s. 162–163, 197; Tinžová
– Klaner 2011, s. 32;
Przymusiła – Świtała-
Trybek 2021, s. 350–352,
Pieronkiewicz-Pieczko
2021, s. 113–125.

Horenský 1893, s. 353;
Bartoš 1895, s. 477;
Vykoukal 1900, s. 27;
Bartoš 1906, s. 190; Stan-
cl 1949, č. 10., s. 103–104;
Pavelčík 1983, č. 5, s. 15;
Kukulka 1993, č. 2,
s. 8–9; Brouček – Jeřá-
bek (edd.) 2007, s. 524.

v domácnostech pro svou jednoduchost a dostupnost oblíbené; umožňovalo využití zbylých uvařených brambor, které díky kysanému zelí nabyly pikantní chuti. Říkalo se mu také → *holeček*, → *kočičák*, *šláchorec* ad. Označení *machout* se používalo i pro pokrmy jiného surovinového složení, mimo jiné z brambor a hub nebo z vařeného hrachu a krup. *Machout* je stále živý, přinejmenším v kolektivní paměti, připravuje se už ale méně, spíše starší generací. NM

Makovka

Tradiční slezský vánoční pokrm, známý v různých variacích zvláště z prostředí německých a polských rodin (*Mohnkleeßla*, *Mohnbissen*, *schlesische Mohnspiele*, resp. *makówka*). Nejběžněji byl připravovaný zastudena, kdy se do nádoby, nejlépe ozdobně skleněné či keramické mísy, poskládaly na sebe vrstvy na plátky krájených žemlí, vlhčených oslazeným mlékem či smetanou, a mlékem spařeného mletého, ale i nemletého máku s cukrem, ochuceného skořicí. Namísto žemlí se mohly v zámožnějších rodinách (nebo v moderní době) používat plátky → *vánočky*, mezi vrstvy se přidávaly rozinky, ořechy, mléko s mákem se mohlo svařit s cukrem a pak ochutit koňakem apod. V nádobě navršená směs se nechala několik dní uležet a pojídala se na Štědrý večer. Jinou variantou je podobně skládaný pokrm, avšak zapečený nakonec v troubě a omaštěný rozpuštěným máslem, vlastně jakási maková → *žemlovka* (*Mohnsemmel*). Název se někdy používal rovněž pro makový závin. Pokrm je dnes u nás, včetně Českého Slezska, v zásadě zapomenut. Ještě koncem 70. let 20. století byl *slezský makovník* v Severomoravském kraji doporučován pro přípravu v domácnostech i veřejném stravování. Běžná a o Vánocích velmi oblíbená je dodnes naopak *makówka* v Horním Slezsku. V roce 2006 byla zapsaná na seznam tradičních pokrmů Slezského vojvodství, roku 2011 pak Opolského vojvodství. IK

Makovníčky

Tradiční obřadní pečivo připravované z kvalitnějšího kynutého těsta například na Slovácku v podobě podlouhlých buchet a na Hané zahnutých rohlíčků. Plnily se mletým mákem smíchaným s medem a rozinkami, potřely rozšlehaným vejcem a na povrchu ozdobily šikmými zářezy, případně *posýpátkem* čili drobenkou. *Makovníčky* byly vánočním pečivem, pekly se rovněž pro další slavnostní příležitosti, například pro Velikonoce, posvícení, hody nebo křtiny. Místně byly typickým pečivem v období, kdy se mlátilo obilí. O nedělích se pečou i v současnosti, hlavně v domácnostech starší generace. IK – RD – KVY



Maltošny © SU

Maltošny

Tradiční pečivo z Chodska. Větší tašky tvarované z bramborového těsta ze strouhaných vařených brambor, mouky a vejce se plnily sladkou nádivkou ze strouhaných jablek nebo slanou náplní ze zelí nebo uzeného masa, mazaly se sádlem nebo šlehaným vejcem a pekly v troubě na vymazaném a vysypaném plechu. Někdy se místo tvarování taštiček z těsta vyválely dva pláty, jeden se pomazal náplní a přikryl se druhým, okraje se pečlivě přitlačily k sobě. Po upečení se pak krájely od středu jako → *koláč*. Místně se nádivkou pomazaný plát těsta stočil jako → *závin*, který se po upečení v pekáči krájel na menší díly. *Maltošny* se podávaly jako dezert nebo svačina. Název pečiva je odvozen z německého *Maultaschen*; lokální varianty názvu zahrnují *maltošně* nebo *maltošky*. Na Manětínsku ve starších rodinných receptářích z první poloviny 20. století v českém i německém jazyce je pod označením *maltošky* uváděno velikonoční pečivo ze spletených tyčinek slanečného těsta, sypaného před pečením solí. V současnosti jsou *maltošny* živý pokrm a na Chodsku se stále připravují.

NM

Manželstvo → šumajstr, → pospolka

Maňas

Tradiční postní pokrm z Doudlebska, Blatenska a Kozácka. Připravoval se ze směsi zvláště vařených ječných krup a brambor s přidáním sušených hub a sádla se škvarky, dochucené solí, pepřem, drceným česnekem, případně majoránkou. Hotová směs se zapékala v pekáči v troubě. *Maňas* patřil mezi typické štědrovečerní pokrmy. Obdobným pokrmem byl → *kuba* neboli *černý kuba*, avšak pouze z krup s houbami. V současnosti se jedná o stále živý pokrm, silně zastoupený v kolektivní paměti a připravovaný pro štědrovečerní stůl.

NM

Martinské rohlíčky

Tradiční pečivo rozšířené kdysi napříč českými zeměmi ve venkovských i měšťanských domácnostech. Rohlíčky bývaly tvarované nejčastěji z kynutého těsta, plněné povidlovou, tvarohovou, makovou nebo ořechovou nádivkou nebo také perníkem či marcipánem, ohnuté do tvaru podkovy, potřené vejcem, pečené v troubě. Připravovaly se na svátek sv. Martina, odtud odvozen název. Známe jsou také pod jmény odkazujícími na tvar pečiva jako *zahýbáky*, *podkovy*, *roháče*, *rohy* nebo jako *vandrovnice*, protože



Martinské rohlíčky © SU

Procházková 1969, s. 252; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; Kumperová 1992, s. 13; Nejděl 2010, s. 74; dotazníková šetření, osobní výpovědi respondentů; sbírka receptů, projektový sběr, provenience: Domažlicko 2020–2021.

Benetka 1901, s. 235–236; Kudrnka 1906, s. 17; Valenta 1913, s. 1–2; Daněk 1935, s. 54; Valenta 1947, s. 197–198; Soukup – Pek 1949, s. 216–222; Šťastná 1962, s. 1–9; Robek 1987, s. 73; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Plzeňsko, Blata, Doudlebsko, Kozácko 2020–2021.

Hansgírgová 1864, s. 181; Vykoukal 1892, s. 389; Benetka 1901, s. 235; Petrák 1901, s. 289, 290; Homolka 1905, s. 146; Kejřová 1905, s. 273; Maďera 1907, s. 198; Boháč 1931, s. 133–135; Uhlíř 1959, s. 262; Jílek

1960, s. 242–249; Šťastná 1962, s. 3, 4; Hrubá – Ra-
boch a kol. 1965, s. 382;
Zrůbek 1971, s. 124–146;
Marhold 1991, s. 247;
Habustová – Veselská
2004, s. 9, 34, 82, 147;
Tyllner (ed.) 2014, s. 242,
terénní šetření Horácko
a Podhorácko, Slezsko,
Polsko 2019, 2021.

se předávaly jako součást výslužky čeledi, které na podzim končila služba. *Martinské rohlíčky* nebo také *martiny*, německy *Martinskipferl*, *Martinshörchen*, jsou známé i jinde v Evropě. *Rogale marcinskie* s marcipánem, ořechovou náplní a cukrovou polevou z polské Poznaně byly v roce 2008 zapsány na seznam velkopolského kulinárního dědictví; nedávno zde bylo otevřeno i Rohlíkové muzeum (*Rogalowe Muzeum*). U nás jsou sice *martinské rohlíčky* v současnosti známé, spíše ale díky komerčním aktivitám v oblasti gastronomie a cestovního ruchu v návaznosti na → *Svatomartinské víno* a svatomartinskou → *pečenou husu* než vzpomínkám na skutečné místní tradice. V domácnostech se připravují jen příležitostně.

IK – RD

Martinské víno

Letošní víno ochutnáváne podle starobylých zvyků poprvé na svatého Martina. Martinský svátek, německy regionálně *Martini*, byl dříve na Znojemsku a Mikulovsku nedílnou součástí vinařských tradic. Zahajovalo je *zavírání hory* neboli vinohradů se stavěním zdobených *hotařských* čili strážních tyčí (*Huaterstongan*), probíhající okolo svátku Narození Panny Marie 8. září. V době dozrávání hroznů následovalo vinobraní, spojené s uctíváním *vinohradní kozy* (*Weinberbock*, *Weinbagoass*). Vyvrcholením bylo požehnání → *jánského vína* o vánočním čase. Na martinský svátek 11. listopadu se považovalo za ukončené zrání vína, bylo proto možné jej poprvé nabídnout k ochutnání přátelům a pracovníkům ve vinohradu, a hlavně si s ním přituknout. Pořekadlo pravilo, že právě na svatého Martina se mošt proměňuje ve víno. Průběh martinské oslavy měl jasně daný program: nejprve musel každý vinař poslat povinný soudek vína místnímu faráři a teprve poté mohla v jeho sklepě následovat ochutnávka letošního vína zvaná *Weinaufblasen*, místně *Faßlaufblosn*. Po slavnostním přípitku při ní byli hosté počastováni pečenou husou, slaninou, klobásami či sýrem. Původní tradice v regionu zanikly s odchodem německého obyvatelstva. To, co z nich zůstalo v paměti, se stalo východiskem novodobých komerčně podtržených zvyklostí výroby a prodeje → *svatomartinského vína*.

IK

Seidel 1957, s. 430–432;
Frolec 1974, s. 170;
Večerková 2011, s. 245;
Večerková 2012,
s. 185–186.

Mastnej Kuba

Tradiční lidový pokrm z Horácka, podávaný jako jeden z hlavních chodů při štedrovečerní večeři, symbolizující dostatek i magickou ochrannou moc. Jednalo se o sytý a současně chutný pokrm z povařených krup smíchaných se sušenými, ve vodě změkklými houbami, dochucený česnekem, solí a pepřem a zapečený v troubě. Kroupy přitom zastupovaly (stejně jako v jiných jídlech luštěnin) tak zvané mnohočetné potraviny, a tedy naději na hojnost jídla v dalším roce; houby byly považovány za znak plodnosti a česnek zase za účinný prostředek proti zlým mocem. Pojmenování pokrmu naznačuje přítomnost výjimečného množství omastku, obvykle sádla, znak dostatku v domácnosti. Obdobný pokrm se vyskytuje i jinde v českých zemích, zejména v jejich severních a severovýchodních regionech, označován bývá obvykle jen → *kuba*, nebo podle své barvy dané houbami *černý kuba*.

IK

Kopáč 1925, s. 291;
Petráňová 2014, s. 243.

Mazanec I

Obřadní velikonoční pečivo náležející na sváteční stůl o nejvýznamnějším svátku křesťanského liturgického roku, neděli Zmrtvýchvstání Páně (Velikonoční neděli). Dříve býval *mazanec* proměnlivého charakteru: v chudobnějších rodinách se pekl z obyčejného kynutého těsta z tmavé mouky, bohatší varianta byla z bílé mouky, často s přidáním smetany a rozinek. Název bochánek se někdy odvozuje od hojného mazání máslem nebo vejcem během pečení. Pravděpodobněji ale souvisí s obřadním posvěcením – pomazáním – pečiva v kostele.



Mazanec podle nejstaršího českého receptu z 15. století © SU

V českém prostředí je *mazanec* doložen již na sklonku středověku. Recept na *čistý a kyprý mazanec velikonoční* je zaznamenán v nejstarším českém rukopisném receptáři z konce 15. století. Oproti současným zvyklostem byl slazený jen trochou medu, zato ale s množstvím orientálního tlučeného koření, muškátového oříšku a hřebíčku, s šafránem, citronovou kůrou, mandlemi a smetanou. Během následujících staletí prošel *mazanec*, zejména co do používaného těsta a chuti, významnou proměnou. Nejpozději počátkem 19. století už se pekl velmi podobně jako dnes. Magdalena Dobromila Rettigová představila roku 1844 recept na *velikonoční mazance* z kynutého těsta, s mandlemi a rozinkami. Takřka shodně jej pojala i Anuše Kejřová ve své *Úsporné kuchaře* z roku 1905 a posléze i Marie Janků-Sandtnerová ve 20. letech 20. století. Pečivo ale nazvala *velikonoční bochánek*. V současnosti se *mazanec* stále připravuje z kynutého těsta, navrchu je sypaný plátky mandlí. Na velikonoční stůl se ale obvykle dostává prostřednictvím obchodní sítě, kde je běžně ke koupi.

IK

Spis o krmiech
konec 15. stol., fol. 11v;
Rettigová 1826, s. 210;
Bartoš 1892, s. 43;
Kejřová 1905, s. 271;
Janků-Sandtnerová
1928, s. 190; Brouček –
Jeřábek 2007, s. 412–425;
Tyllner (ed.) 2014, s.
1124; Kamrlová 2015,
průběžně.

Mazanec II

Pokrm připravovaný v Podkrkonoší i jiných oblastech českých zemí ze zbylých ztvrdlých koláčů. Ty se nadrobily na pekáč, prolily mlékem, omastily a v troubě upekly. „Čím různější byl omastek, tím lepší je *prý mazanec*.“

KVy

Petrák 1901, s. 290;
Kaizl 1943, č. 53, s. 1581;
Kaizl 1944, s. 69.

Merenda

Ovocný, nejčastěji švestkový, rozvar se smetanou, dříve běžný na Plzeňsku, Klatovsku, Chodsku a v Pošumaví. Připravoval se v letních měsících z čerstvých, nejlépe přezrálých, švestek zbavených pecek a rozvařených na kaši, s přidáním a zavařením sladké smetany. *Merenda* se mohla vylepšit strouhaným perníkem a skořicí, někdy se ve smetaně rozklechtala trocha mouky; místně se připravovala z jahod nebo borůvek. Podávala se k nejrůznějším moučným jídlům a pečivu, konzumovala se teplá i studená. Patřila k oblíbeným letním pochoutkám dětí. V současnosti se švestkový rozvar připravuje

Robek a kol. 1987, s. 69;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 89; Smetanová 2012;
Feyfrlíková 2015, s. 33;
Kuntzmannová 2015;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi;
projektová sbírka recep-
tů Sušicko, Klatovsko,
Plzeňsko, Domažlicko,
Doudlebsko, Blata
2020–2021.



Merenda © SU

méně často, oblíbenější jsou jahodová a borůvková varianta. Kynuté → *knedlíky* přelité rozvarem z borůvek jsou považovány zejména v šumavském regionu za místní kulinární specialitu; termín *merenda* byl však vytlačen jihočeským výrazem → *žahour*. NM

Merhovaný koláč

Kulatý → *koláč* z kynutého těsta, zdobený na povrchu nádivkami z tvarohu, povidel, máku, sypaný mandlemi a rozinkami, typický pro Chodsko. Tak zvané *merhování* (zdobení) se vytváří cukrářskou zdobničkou naplněnou tmavou nádivkou (mák, povidla) na bílý podklad (tvarohová nádivka) v typických zdobných ornamentech; koláče se následně zdobí rozinkami a loupánými a na plátky krájenými mandlemi, okraje se potírají rozšlehaným vejcem. Pro zvlášť slavnostní příležitost je koláč opatřován smetanovým *závojíčkem*. Tyto koláče jsou doložené od 19. století, zejména v souvislosti s chodskými poutěmi, svatbami, posvícením či velikonočními svátky. Vždy se pekly ve větším množství, ženy z rodiny a ze sousedství spolupracovaly, zdatné a výtvarně nadané tzv. *merhovačky* byly zvány k pomoci při pouťovém nebo svatebním pečení i ze vzdálených vesnic. Vlastní *merhované koláče* jsou typické pro tzv. Dolní Chodsko (Mrákov, Tlumačov, Draženov). Hornochoďské koláče (Klenčí Postřekov), koláče horšovskotýnské, klatovské, pošumavské jsou zdobené odlišně, a to ornamenty ze střídajících se proužků tvarohové, makové a povidlové náplně, následně zdobení rozinkami a plátky loupáných



Merhovaný koláč © VŠH



Merhovaný koláč se závojíčkem © SU

Benetka 1901, s. 235–236;
Tyršová – Kožmínová
1921, s. 125; Svačina 1959,
s. 130; Bělohávek a kol.
1990, s. 86–87; Kumpe-
rová 1992, s. II;

mandlí je shodné. Koláče jsou dodnes základní složkou výslužky pro hosty při svatbách i poutích. Pokrm, známý také pod názvy *chodský koláč*, *pouťový koláč* či *malovaný koláč*, je stále živý, při slavnostních příležitostech v regionu připravovaný; místními vnímán jako významný fenomén kulinárního dědictví regionu, obvyklý suvenýr lokality, dostupný na farmářských trzích, v místních vybraných pekařstvích, u pouťových či trhových stánků a v nabídce vybraných pohostinství. NM

Nejdl 2010, s. 78–84; Kurcová 2013, s. 4; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Domažlicko, Klatovsko 2020–2021.

Metyja

Tradiční lidový pokrm ze Slovácka. Původně hustá prosná → *kaše* vařená v mléce, zasypaná žitnou moukou a trhaná na kousky, byla s rozšířením brambor postupně nahrazena kaší z rozmačkaných čerstvě vařených brambor propařených s moukou, vymíchanou dohladka. *Metyja* patřila k běžným každodenním pokrmům, připravovala se v různých obměnách a byla kdysi oblíbeným postním pokrmem. V některých domácnostech se z hotové kaše lžící tvarovaly *noky*, které se pojídaly samotné, nemaštěné, v lepším omaštěné sádlem nebo máslem, sypané mletým mákem s cukrem. Jinde se *metyja* konzumovala v podobě *kaše*, rozetřená na míse, maštěná husím nebo kachním sádlem, potřená rozvařenými povidly a posypaná oslazeným mákem. Vrstvení kaše se sladkým mazáním se mohlo opakovat, a to až čtyřikrát. Strávníci jedli *metyju* ze společné mísy. Místně se místo máku sypala strouhaným *sýrem* neboli tvarohem, perníkem nebo → *pracharandou* z mletých sušených jablek, hrušek nebo oskoruší. V této úpravě se *metyji* říkalo na Hlucku také *praženky* nebo na Vracovsku *hnětky*. *Metyja* se také mohla, potřená sádlem, zapéct na pekáči v troubě. Poté se krájela na čtverce, mazala povidly a sypala mákem a cukrem. Na Slovácku byla rozšířena i pod dalšími názvy jako *šustka*, *žgance*, ojediněle i → *netyja*, to v tom případě, když zůstala nemaštěná a nedochucená. Obdobným pokrmem jako *metyja* byly v jiných regionech → *škubánky*. V současnosti je *metyja* připravovaná jen příležitostně v domácnostech některých pamětníků. IK – RD

Bartoš 1885, s. 22; Václavěk 1892, s. 572; Bartoš 1906, s. 97, 234, 559; Ludvíková 1961, s. 92, 101; Ludvíková 1967, s. 18; Režný 1969, č. 11–12, s. 19; Vaříme s malovaným krajem 1982, č. 3, s. 16; Tarcalová 2001, s. 13; Horehled' 2009, s. 195; Lekešová 2011, s. 32–33; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 223, 350–351; Kondrová 2016, s. 60, 61.

Mětanky

Placky typické pro západní Šumavu, Chodsko a Klatovsko. Připravovaly se z těsta z vařených brambor a mouky nebo moučného těsta, často s přidáním kysaného zelí, a pekly se nasucho na plotně. Podával se jako alternativa chleba, zejména jako jídlo



Mětanky © SU

Benetka 1901, s. 235–236; Turek 1932, s. 54; Kraus 1935, s. 29; Jindřich 1956, s. 145; Robek a kol. 1987, s. 71; Šťastný 1989, s. 85–98; Bělohávek a kol. 1990, s. 83; Kumperová 1992, s. 23; Langhammerová 2011, s. 148; dotazníková šetření, orální výpovědi,

projektová sbírka
receptů Sušicko, Klatov-
sko, Domažlicko, Hora-
žďovicko, Doudlebsko
2020–2021.

s sebou, také k → *polévkám*, → *omáčkám*, luštěninám, s podmáslem nebo s → *merendou*. Jejich název je odvozený od způsobu zpracování těsta – hnětení. Placky se pečou i pod dalšími lokálními názvy, například → *čečerky*, *vlasatá coudrle*, *hnětýnky*, *mětýnky* nebo → *netýnky*. NM

Mětýnky → hnětýnky

Miletínské modlitbičky

Tradiční pečivo z perníkového těsta, jehož rozvoj v 19. století je spojen s rodinou perníkáře Josefa Erbena usazeného v Miletíně na Jičínsku. Od domácí výroby perníkových figur, mačkaných do dřevěných forem zvaných *kadluby*, se postupně přešlo k výrobě perníku v podobě kožené modlitební knížky. Nejpozději po polovině 19. století už byly *modlitbičky* známy ve tvaru dvou obdélníkových plátků medového těsta s náplní z pražených oříšků; horní plátek byl přetažený glazurou z vaječných bílků s kyselou příchutí a ozdoben mandlemi do tvaru kříže. *Modlitbičky* se postupně staly oblíbeným obchodním sortimentem, přestaly se takřka dělat v domácnostech a jejich výrobě se posléze věnovaly i další regionální firmy. Už před první světovou válkou si nechala Erbenova rodina výrobu *modlitbiček* patentovat. Pekly se i po zestátnění podniku po roce 1948 a to pod hlavičkou Východočeskýchpekáren a cukráren; od 60. let minulého století byly prodávány jako *miletínky*. Soukromá produkce byla obnovena po roce 1991, pokračovatelé získali pro své produkty hned dvě ochranné značky: *Erbenovy miletínské modlitbičky* a *Miletínské modlitbičky*. Dnes jsou prodávány jako typický regionální produkt. IK – KVY – RD



Miletínské modlitbičky © VŠH

Úlehlová-Tilschová
1970, s. 43, 78; Marhold
1991, s. 237; jm 1989, č. 8,
s. 24; Flousková 2002,
č. 4, s. 4–5; Habustová –
Veselská 2004, s. 115–116,
146; Marhold 2008,
s. 247–248, 273; Skopová
2014, s. 60; Galbičková
2014, s. 28; Perníkářství-
cukrářství Erben,
s. r. o., Miletín.

Miliónová polévka

Sytá → *polévka* z Valašska pestrého složení, které se mohlo místně odlišovat. Na Rusavě se například vařila z vody, fazolí, hrachu, krup, prosa, česneku, krupice, cibulky a másla, osolená a opepřená. Jinde se přidávaly i houby nebo se místo vody používal vývar z kostí. *Polévka* se dochucovala i třeným česnekem. Pravděpodobně má základ v tradiční vánoční → *štědrače*. Jedla se k obědu i k večeři zejména při namáhavé práci, bez přílohy, častěji s chlebem. Název naznačuje spíše pozdější dobu vzniku pokrmu, nebo alespoň jeho pojmenování, snad někdy během 20. století. *Miliónová polévka* se občas připravuje v některých domácnostech starší generace obyvatel. JS

Štika 1980, s. 67;
Štika 1997, s. 62;
Štika 2018, s. 69, 216.

Míšence → bosáky

Miodula → vařonka

Mladá husa

Masitý pokrm, jehož konzumace obvykle souvisela s přípravou → *pečené husy*. Na Znojemsku a Mikulovsku tomu tak bylo například v době martinského ochutnávání mladého vína, v přilehlých částech Podhorácka zase před posvícením. *Mladou husou* se označovala směs vnitřností a dalších požitelných surovin získaných při kuchání husy, které se nepoužívaly na pečinku nebo na *kaldoun*, byla by ale škoda je nespotřebovat. Hlava, krk a žaludek, stejně jako vyčištěná střeva namotaná na pařáty, se proto upekly nebo podusily a podávaly zadělávané s nasládlou omáčkou. V chudobnějších rodinách, pro něž byla *pečená husa* jen zcela výjimečnou masitou pochoutkou, pojídali *mladou husu* přímo její členové; v selských zámožnějších domácnostech přicházela hlavně na stůl čeledi či pomocníků. → *Omáčka* zvaná *mladá husa* se v uvedených oblastech dělávala i jindy během roku; označovalo se tak totiž jídlo z podřadných částí jakékoli drůbeže. Pamětnické vzpomínky ze Znojemska potvrzují, že ještě v poválečném období jedly starší hospodyně pečené slepičí pařáty omotané střívkem, aby nepřišly vniveč. V současnosti se již pokrm podobného druhu nepřipravují. IK



Mladá husa zadělávaná na sladko © SU

Ludvíková 1975, s. 216;
Mačuda 2015, s. 44;
orální výpovědi Pod-
horácko a Znojemsko
2019–2021.

Mládě

Pečivo ve tvaru novorozeněte z jemného kynutého těsta s rozinkami a pomletými ořechy, pečené ve speciální keramické formě ve tvaru zavinutého miminka. Připravovalo se na jihočeském Kozácku, také moravském Ivančicku a Mikulovsku na svátek Mládětek, tedy 28. prosince. Dostávaly je děvečky u příležitosti konce služby. Pečení *mláděte* je už zaniklou tradicí. NM

Robek a kol. 1987, s. 71–72;
Habustová – Veselská 2004,
s. 20, 23, 146; Skopová, 2010,
s. 14; Langhammerová, 2011,
s. 149–150; terénní šetření
jižní Čechy, jižní Morava
2019, 2021.

Modráky

→ *Bramborové knedlíky* pod tímto názvem známé na Plzeňsku a Domažlicku. Připravovaly se z těsta z nejmenno nastrohaných syrových brambor smíchaných s moukou, strouhankou a vejcem, lehce posoleného. Vymíchané těsto se nabíralo větší lžící a v ruce tvarovalo do kulatých nebo mírně oválných knedlíků. Podávaly se jako samostatný pokrm posypané smaženou cibulkou, nebo jako příloha k masu, zelí nebo → *omáčkám*.

Turek 1932, s. 54;
Vojtíšek 1947, s. 197–198;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 89; Kumperová 1992,
s. 12; Vašák 2001,
s. 113, Röhner 2019, s. 73;
terénní a šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů západní
a severozápadní Čechy
2021–2022.



Modráky © VŠH

Pokrm je známý rovněž pod názvy *chlupaté knedlíky*, → *bosáky* nebo → *drbáky*. V německém prostředí na Fojtsku, Ašsku a Podkrušnohoří se těmto knedlíkům obvykle říkalo *grüne Klöße*, *griene Kließ*, tedy *zelené knedlíky*. NM

Modrý vole s procesím

Tradiční lidový pokrm z Polabí. Připravoval se z jednoduchého těsta z mouky, vody, vejce a rozpuštěného sádla, případně másla. Z řidšího těsta se lžící vykrajovaly menší knedlíčky, které se zavařovaly v mléce. Hotové se na míse omastily sádlem nebo máslem a bohatě se sypaly mletým mákem s cukrem, mohla se přidat i trocha horkého mléka, ve kterém se knedlíky vařily. RD

Homolka 1905,
s. 145.

Mochury → cihly

Monzeble → cmunda, → vošouchy



Moravské zelí © SU

Moravské zelí

Novodobé označení pro způsob přípravy hlávkového, případně kysaného zelí doložený již na přelomu 19. a 20. století. Jedná se o zelí nakrájené (nakrouhané) na nudličky či menší kousky, doměkka dušené na cibulovém základu se škvárenou slaninou. Dochucuje se kmínem a octem, pro doslazení se může přidat strouhané jablko a cukr. Pro *moravské zelí* je typické zahuštění zásmazkou s přidavkem strouhaného syrového bramboru.

IK

Ludvíková 1975, s. 213;
Hrubá – Raboch
a kol. 1970, s. 450–451;
Brouček – Jeřábek
(edd.) 2007, s. 1207.

Moravský vrabec → brabec, → vepřová pečeně

Moumelich

Tradiční lidový sladký pokrm, pod tímto názvem rozšířený zejména v pohraničních oblastech a dalších regionech se zastoupením německého obyvatelstva, například Krkonoše a Podkrkonoší, Pojizeří, Krušnohoří a Podkrušnohoří. Přípravoval se z mletého máku vařeného v mléce, sladil se medem, nověji případně cukrem. Dle zvyklostí a materiálních možností domácnosti se mohl vylepšit mletými ořechy nebo hrozkami. V závislosti na množství použitého mléka se *moumelich* nebo také *moumelík* podával jako nápoj, ale častěji jako hustá → *omáčka* ke → *knedlíkům*, → *šiškám*, buchtičkám apod. Přípravoval se především v období Vánoc a podával se s → *vánočkou*, příkusovanou, do *omáčky* nalámanou nebo namáčenou. Mák v tomto kontextu symbolizoval plodnost a hojnost. V některých oblastech byl *moumelich* rozšířený pod názvem *makové mléko* nebo jen *makovec* s odkazem na základní použitou surovinu. V současnosti přítomný jen v paměti.

RD

Vd 1986, příl., č. 12, s. 46;
Hejda – Voldánová 1991,
s. 68; Marhold 1991,
s. 279; Marhold 1993,
č. 1, s. 24; Marhold 1993,
č. 12, s. 29; Úlehlová-
Tilschová 2011, s. 116,
240; Pilařová 2020/2,
s. 27; Sbírka receptů
NZM.

Mozečková omáčka

Zabíjačková pochoutka připravovaná jako první jídlo v den porážky vepře. Nevelký mozeček se po odblanění nakrájel a na pánvi zalil vejci v množství odpovídajícím počtu předpokládaných strávníků. *Mozečkovou omáčku* dostávali nejprve řezník a hospodář, poté mužští pomocníci; pojídali ji s chlebem a zapíjeli pálenkou. V uvedené podobě je pokrm kdysi připomínaný například v Podyjí; na Podhorácku se mozeček usmažený s vejci mazal přímo na chleba a podával na přesnídávkové obcerstvení.

IK

Ludvíková 1974, s. 191;
Ludvíková 1975, s. 216;
Mačuda 2015, s. 79;
terénní šetření, orální
výpovědi 2019–2021.

Mkrevňáky → mrkvance

Mrkváče

Lidové pečivo ze Slovácka. Těsto vypracované z mouky, strouhané mrkve, tuku a vejce se vyválelo a nakrájelo na čtverečky. Na každý čtvereček se položila náplň, nejčastěji povidla nebo tvaroh, nověji i ořechy, a přeložil se napůl do tvaru šátečku. Po upečení se *mrkváče* případně ještě pocukrovaly. Pokrm vhodný ke konzumaci i v postní dny se pekl celoročně, častěji ovšem v období podzimní sklizně. Název je odvozený od mrkve použité k přípravě těsta. V současnosti se *mrkváče* připravují na Slovácku už jen výjimečně.

RD

Lekešová 2011, s. 101–102;
Kondrová 2016, s. 117.

Mrkvance

Tradiční pečivo z Horácka, pečené obvykle z kynutého těsta s mrkvovou náplní či pomazánkou. Nejznámější jsou *mrkvance* z Polné a okolí v podobě menších bochánek plněných strouhanou dušenou mrkví, někdy doslazenou cukrem a dochucenou badyánem nebo fenyklem. Označovány jsou někdy také jako *mrkvánky*. Jejich kořeny sahají snad až do sklonku 17. století, kdy byli venkováné údajně vedeni polenskou vrchností k pěstování nenáročného a přes zimu dobře skladovatelného mrkve. Prokazatelně jsou *mrkvance* neboli *vdolky* naplněné mrkví doložené ve 2. polovině 19. století. Kdysi se na Polensku

pekly celoročně, jejich obliba vrcholila vždy v době podzimní sklizně, kdy se také staly symbolem poutě k ostatkům městského patrona svatého Liguriáše v kostele Nanebevzetí Panny Marie v Polné. V současnosti se *mrkvance* připravují v některých domácnostech i komerčně právě jen v době tohoto církevního svátku, označovaného už moderně *Mrkvancová pout'*. Setkat se s nimi tehdy můžeme v různém provedení, od jednoduchých s nedoslazovanou mrkvovou nádivkou a mírně sypaných makovými zrnky a cukrem, někdy mletým fenyklem až po bohatě zdobené tvarohem a plněné kořením dochucenou mrkvovou náplní. Bochánky plněné dušenou mrkví se pekly i na Brněnsku a Hanáckém Slovácku, říkalo se jim *mrkevňáky*.

Na Horácku se *mrkvance* pekly i v jiné podobě, než jsou polenské bochánky. Na Havlíčkovodsku se takto například označovaly podlouhlé vdolky vytvořené z velké placky kynutého těsta, do níž se zabalila vysoká vrstva na másle osmažené, trochu opepřené mrkve. Pekly se v celku a po vychladnutí se porcovaly. Obdobnou mrkvovou směsí, někdy nastavenou spařeným mákem, se na Žďársku zase mazaly či plnily koláče. Uvedené druhy *mrkvanců* či jiného mrkví nadívaného pečiva se již dnes nedělají, známé jsou jen ze starších zmínek.

IK – JSob



Mrkvance © SU

Pittnerová 1892, s. 71–72;
Brzorádová 1912, s. 291;
Kratochvíl 1949, č. 6–7,
s. 60; Ludvíková 1963,
s. 170; Ludvíková 1967,
s. 16; Hajnová 2001,
s. 17–22; Prchal 2010,
s. 32–33; terénní šetření,
orální výpovědi
Polensko 2019–2021.

Mrkvový perník

Tradiční ochucovadlo původem z Horácka, zejména z Polenska, Havlíčkovodska, Žďárska a dalších oblastí s významnějším výsevem mrkve. Podle zpráv z přelomu 19. a 20. století se tam mrkev sice hojně pěstovala, současně ale příliš nepoužívala na vaření. Oblíbená byla naopak při přípravě moučníků. Dušená mrkvová směs sloužila jako nádivka do koláčů a → *mrkvanců*, běžně se z ní dělal i *mrkvový*, také *mrkevň perník*. Jeho příprava byla jednoduchá, třebaže trochu zdlouhavá: syrová mrkev se nastrouhala nadrobno, usušila v *kuthanu* neboli pekáči v chlebové peci nebo v troubě a pak roztloukla v hmoždíři. Používal se podobně jako strouhaný perník nebo hrušková → *pracharanda*. *Mrkvový perník* se sypal na nejrůznější moučné a bramborové pokrmy, třeba na → *burášky*, → *trpálky*, *nudle* apod. Chutnal prý výborně, byl výraznější než *pracharanda*, a navíc se, na rozdíl od ní, nemusel kupovat. Dnes je *mrkvový perník* zapomenutou surovinou.

IK

Pittnerová 1892, s. 71;
Brzorádová 1912, s. 291.

Mrváně I

Tradiční obřadní a slavnostní drobné pečivo, pod tímto názvem typické zejména pro Hornácko. Původně pečené, později smažené z tuhého přesného těsta z mouky a vajec vyváleného na tenko jako na nudle, nakrájeného na dlouhé *řeménky* neboli proužky, které se natrášaly a *pomrvily* čili pokrřivily, pokroutily, a pak smažily ve vyšší vrstvě rozpáleného sádla. Podobně jako jiné smažené pečivo patřily *mrváně* mezi koutní dary, nosily se tedy jako dar rodičkám v šestinedělí. Přípravovaly se ale i při dalších významných příležitostech jako byly například křtiny, svatby, pohřební hostiny, hody a zejména o masopustu a ve velikonočním období. Původně byly spíše součástí měšťanské kuchyně, od konce 19. století došlo k jejich postupnému rozšíření i na venkově, ačkoliv zpočátku spíše v bohatých usedlostech; byly označovány jako *panské*. Stejně pečivo mající zabezpečit zdraví, úrodu či rodinné štěstí se smažilo napříč českými zeměmi pod názvem → *boží milosti*. Pečivo se jménem *mrváně* se připravuje i na Valašsku, je však jiného charakteru, *mr Vance* ve smyslu vařených kousků těsta se zase připravují na sousedním Slovensku. V současnosti jsou *mrváně* stále živým pokrmem, byť připravovaným jen příležitostně, většinou ve velikonočním období.

IK – RD

Bartoš 1895, s. 478;
Kott 1906, s. 628;
Běňa 1912, s. 597;
Tyllner (ed.) 2014, s. 241;
Tarcalová 2016, s. 75.

Mrváně II

Tradiční drobné obřadní pečivo z Valašska. Původně pečené z tuhého přesného, nověji z kynutého těsta, ze kterého se vyválely praménky a ty se stáčely do tvaru drobných pletenců, věnečků, fajek, sluníček, srdíček, malých vánoček apod. Pekly se ve velikonočním období pro *hrkače* (chlapce obcházející vesnice s hrkačkami) a děti na pomlázku, nebo jako mikulášské pečivo, které dostávaly nejen děti, ale roznášelo se i v rámci rodiny a kmotrům. Název odkazuje na tvar pečiva, na Valašsku *pomrvnené* znamená pokroucené. V současnosti valašské *mrváně* přežívají jen v paměti.

RD

Bartoš 1895, s. 478;
Kott 1906, s. 628;
Habustová – Veselská 2004, s. 20, 81, 146;
Habustová 2010, s. 48, 59, 106; Štika 2018, s. 58, 117, 121.

Múčanka → půňčky

Mulka

Lidová → *polévka* připravovaná v chudobném prostředí horských oblastí Jablunkovska z kyselého mléka, v lepším případě z podmásli. Obvykle se zahušťovala obyčejnou tmavou moukou, tvořící někdy *mulky* čili chuchvalce, žmolky – odtud i název *polévky*. Dochucovala se kmínem, někdy koprem. Podle místních či rodinných zvyklostí se přímo do ní dávaly uvažené brambory, anebo se k *polévce* přikusovaly. V Hráčavě se podobné *polévce* říkalo *ptaši mlyko*, jinde *syřonka*. V nížinných oblastech se na její uvažení používala podle možností i světlá mouka, do *polévky* se spolu s ní zavařovalo rozkvedlané vejce. Říkalo se jí někdy také → *stírka*, *stírková*, podobně jako na Opavsku, podle toho, že se do vroucí *polévky* moučná směs stírala. Pokud se mléko s moukou vařilo hustší, jako → *kaše*, říkalo se pokrmu *munčunġka*. V jazykově německých rodinách na Frýdecku a Těšínsku se nazývala *Klunkersupp*, někdy se připravovala i vánoční verze s kořenovou zeleninou a sušeným ovocem. Pamětníci vzpomínají, že se *mulka* jídala ještě v poválečném období, dnes už se běžně nepřipravuje ani v domácnostech.

IK

Stolařík 1958, s. 163;
Gracová 1992, s. 11;
Těšínsko 1997, s. 184–185;
Bojková 2007, s. 55
(pamětnické výpovědi).

Muřyn → šoldra, → plecovník

Muzika

Starobylý sladký pokrm v podobě → *kaše*, moderněji kompotu, kdysi oblíbený na Šumavě, v Pošumaví, na Klatovsku, Sušicku a Chodsku, také v Podkrkonoší, na Slovácku i jinde. Nejčastěji se dělал ze sušeného ovoce, zejména jablek, hrušek a švestek, na Slovácku případně i meruněk. Rozvařená směs se propasírovala přes síto, zahustila nasucho opraže-

Petrák 1901, s. 288–291;
Homolka 1905, s. 146;
Benetka 1906, s. 158;
Vd 1986, příl., 9, s. 34;

Dubňanská 1949, č. 11–12, s. 117–118; Bělohávek a kol 1990, s. 89; Vlasáková 1993, č. 6, s. 24–25; Marhold 1993, č. 12, s. 29; Brouček – Jeřábek (edd.) 2007, s. 1034; Kondrová 2016, s. 139; terénní šetření a orální výpovědi napříč regiony českých zemí 2019, 2021.

Lokvenc 1989, č. 8, s. 31–32; Marhold 1991, s. 59; Jakoubčová 2009, s. 27.

nou moukou nebo strouhaným perníkem, dochutila švestkovými povidly, podle možností s přidáním rozinek či ořechů, případně octem, ba dokonce alkoholem. Po provaření se vše podle chuti dosladilo medem. *Muzika* se dělala už v předvánočním čase, v Podkrkonoší 21. prosince, na svátek sv. Tomáše; říkalo se jí proto také *tomáškový kompot*. Po uležení se *muzika*, na Chodsku označovaná *vodvárka* či *vocet*, na Slovácku *kompot* nebo *vánoční kompot*, jinde *ovocovka* či *bendovka*, podávala o Štědrém večeru, teplá nebo studená, zpravidla na konci jídla. Někde se jídla na Boží hod, 25. prosince, ke snídani. Dříve se podávala k masu, později spíše k vánočce. Kdysi neodmyslitelná součást Vánoc a zimního období vůbec, se dnes už nepřipravuje a zaniká povědomí o jejím názvu i podstatě. KVy – NM – RD

Muzikanti

Pokrm připravovaný v Podkrkonoší z těsta z vařených brambor. V troubě nasucho pečené dlouhé pruhy z bramborového těsta se následně krájely na menší kousky a spařily horkým slazeným mlékem. Pro snazší krájení či lámání se před samotným pečením nožem naznačil řez. Slaná varianta pokrmu se podávala s → *kysaným zelím* a smaženou cibulí, v Pojizeří se vařila plněné masem. *Muzikanti* připomínají → *burášky* pečené na Horácku z podobného těsta, podávané ale vždy nasladko. IK – KVy

N

Náděvina → řežábek

Nadívajna

Jednoduchý lidový pokrm z Polabí. Připravený z těsta z brambor vařených ve slupce, mouky, vejce a trochy mléka. Řidší těsto se nalije do sádlem vymazaného pekáče a upeče se do růžova v troubě. *Nadívajna*, zvaná třeba na Podorlicku *kanafas*, se před pečením pokladla sezonním, případně sušeným ovocem. Pečená bez ovoce se podávala s ovocným rozvarem. Pojídala se obvykle teplá, k obědu či večeři, chutnala prý i zastudena. RD

Šulc 1904, s. 175;
Řezníček 1913, s. 3;
Šťastná 1959, s. 152;
Šťastná 1962, s. 7;
Jakoubčová 2000, s. 9.

Nadívání šneci

Tradiční pokrm pražské měšťanské kuchyně. Připravoval se z fáše z jemně pokrájeného vyčištěného a povařeného šnečího masa, krájené žemle, utřených sardelek, žloutku, smetany a másla, ochucené solí, pepřem, utřeným česnekem, muškátovým květem a nasekanými bylinkami, obvykle petrželí. Hotovou fáši se plnily pečlivě vymyté šnečí ulity a zapékaly se v troubě. Podávaly se obvykle přelité rozpuštěným máslem nebo posypané strouhankou opečenou na másle a s opečenou žemlí. *Nadívání šneci*, nebo také *šneci po pražsku*, byly oblíbeným slavnostním pokrmem spojeným s vánočními svátky, připravovaly se zejména na Štědrý den. IK – RD



Nadívání šneci © SU

Neudecker 1805,
s. 249–250; Pacovský
1811, s. 212–213; Rettigová
1826, s. 102; Šroubek
1935, s. 62–63; Faktor
2018, s. 16.

Nadívanina

Tradiční pokrm ze Slovácka, spojený s velikonočním obdobím. Připravoval se z pokrájeného uzeného masa, které zbylo ze zimních zásob, smíchaného s vejci, kterými se při této příležitosti nešetřilo a krupicí uvařenou v mléce; v početných domácnostech se přidávalo pečivo máčené v mléce. Směs se ochucovala solí, pepřem, česnekem, případně dalším kořením dle zvyklostí domácnosti, nedílnou součástí byly i posekané čerstvé byliny, zejména kopřivy, ale i petržel, pažitka, popenec apod. *Nadívanina* byla součástí slavnostní večeře na Bílou sobotu. Použité ingredience, vejce a byliny, byly symbolem nového života a naděje na úrodný rok, stejně jako celé Velikonoce.

Horenský 1893, s. 353;
Ludvíková 1961, s. 100,
108; Ludvíková 1963,
s. 186; Hrubá – Ra-
boch a kol. 1965, s. 101;
Ludvíková 1967, s. 33;
Tarcalová 2001, s. 20;
Kondrová 2016, s. 76.

Nadívanina se v některých rodinách pekla i při dalších slavnostních příležitostech jako bylo posvícení, hody, svatby apod. Pokrmu se na Slovácku říkalo také → *hlavička*, *sekanina* nebo *nádivka*. V dalších regionech napříč českými zeměmi byl známý nejčastěji pod názvem *hlavička*. V současnosti se *nadívanina* připravuje nejen o Velikonocích, ale v průběhu celého roku, spíše o nedělích. Směs obdobného složení obvykle bez uzeného masa se používá také jako nádivka králíčího nebo telecího hrudí, kuřete či masových rolád.

IK – RD

Natřásanka

Sladký bramborový pokrm z Pojizeří. Brambory uvařené ve slupce se nastrouhaly, lehce promíchaly s moukou, vložily v jedné vrstvě do vymazaného pekáče, zasypaly strouhanými jablky se skořicí a cukrem a překryly druhou vrstvou bramborovo-moučné směsí. Pekly se v troubě. *Natřásanka* byla běžným všedním pokrmem, vzhledem ke skladbě použitých surovin vhodným také pro postní dny. Název odkazuje na způsob promíchávání brambor s moukou, které se natřásaly s cílem obalení jednotlivých strůpků. Obdobný pokrm se připravoval v Podkrkonoší pod názvem → *rozcuchaná nevěsta*.

RD

Marhold 1991, s. 54, 57;
Jakoubčová 2000, s. 8;
Jakoubčová 2017, s. 7;
Šárková 2021, s. 94–95.

Nazí muži

Lidový pokrm typický pro Šumavu, Pošumaví, Plzeňsko, Klatovsko a Domažlicko. Z těsta ze strouhaných vařených brambor, mouky a vejce se tvarovaly šišky, které se vařily v osolené vodě. Běžné a oblíbené jídlo se mohlo podávat nasladko přelité rozpuštěným máslem a sypané cukrem a mletým mákem, strouhaným perníkem nebo strouhaným tvarohem, případně → *pracharandou* tedy mletými sušenými hruškami, na Klatovsku také s povídky nebo švestkovou → *merendou*. Podávat se mohlo také naslano omaštěné sádlem, se smaženou cibulkou nebo sypané strouhankou, strouhaným tvarohem, případně se podávalo se zelím. Dnes je pokrm stále živý a běžně připravovaný.

Vedle názvu *nazí muži* odkazujícího na specifický vzhled pokrmu, jsou doložena i pojmenování → *čičánky*, → *šulánky*, → *šlejšky* nebo → *šumprdlíky*. Ze Šumavy jsou doloženy *skleněné šišky* či *sklářské šišky* připravované ze syrových i vařených brambor a podávané s praženou slaninou či špekem.

NM

Benetka 1901, s. 235–236;
Vojtišek 1947, s. 197–198;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 89; Franc 2020, s. 112;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpovědi;
projektová sbírka recep-
tů Sušicko, Klatovsko,
Plzeňsko, Domažlicko
2020–2021.

Neinerlaa → devatero

Nekesánke → pekáče

Německý koláč

Označení pro některé z druhů → *koláčů* připravovaných v českých zemích ve starší době. Pod uvedeným názvem (*Deutsche Kolatschen*) se pečivo ze světlé pšeničné mouky zmiňovalo i v českém vydání *Domácí kuchařky* Magdaleny Dobromily Rettigové z roku 1826 a pak i v mnoha dalších příručkách, včetně česko-americké národní kuchařky z roku 1904. Recept a popis přípravy dovolují představit si jej jako poměrně robustní produkt tvořený několika samostatně upečenými okrouhlými *koláči* s jednoduchovými pomazánkami z povídel, mletého máku a tvarohu, kladenými po upečení na sebe, a to i ve větším počtu shodně střídaných vrstev. Vše nasvědčuje tomu, že se sice jednalo o surovinově i chuťově bohatý moučník určený pro měšťanský stůl, inspirovaný ale tehdy v lidovém prostředí běžně pečeným okrouhlým *koláčem* nazývaným → *pecák* nebo *lopaťák*.

Koláče označované jako *německé* se pekly (vedle → *českých koláčů*) i ve venkovském prostředí, jak dokládají zprávy například ze středních Čech z konce 19. století. Měly podobu na plechu rozloženého, do tenka vyváleného plátu kynutého těsta, na okrajích zvláčněného rozpuštěným máslem, nahoře pokrytého mákem, tvarohem či jinou po-

mazánkou a posypaného nadlouho sekanými mandlemi. Po upečení se porcovaly na kusy. Své pojmenování tyto *koláče* údajně dostaly podle toho, že přišly *lidu* neforemné a obhroublé, jako vše německé. Podle dostupných zpráv se tyto *německé koláče* dělávaly i v českých domácnostech paralelně s *českými koláči*. Prvně uvedený *německý koláč* dle Rettigové je dnes zapomenutý, druhý se běžně připravuje přinejmenším v některých regionech, například jako → *koloč na plech*. IK

Rettigová 1826, s. 67–68;
Rettigová 1827, s. 104;
Dumková 1883, s. 348,
350; Vykoukal 1892,
s. 240–241; Petrák 1901,
s. 290; Rosická 1904,
s. 239–240.

Netuhy

Tradiční lidový pokrm z Podorlicka připravovaný z jahelné → *kaše* s přidáním zapražené mouky. Po vypracování se z → *kaše* lžíci tvarovaly *noky*, jednalo se o obdobu → *škubánků*. Podle chuti a možností se *netuhy* podávaly omaštěné, naslano většinou s osmaženou cibulkou, nasladko sypané mákem či strouhaným perníkem, anebo s ovocným rozvarem. *Netuhy* bývaly součástí štědrovečerní večeře, aby se podle pověry v domácnosti držely peníze. Svým charakterem pokrm odpovídá → *kucmochu*, → *metuji* či *netyji* a dalším podobným pokrmům. RD

Vánoce 1892, s. 296;
Šťastná 1959, s. 152;
Zrubek 1971, s. 126, 141.

Netyja

Tradiční pokrm provázející stravování lidových vrstev po řadu generací. Už ve 20. letech 19. století byl v oblasti severovýchodní Moravy, zahrnující i části Valašska a Hané, popsán v podobě na kousky natrhané husté prosné nebo bérové → *kaše* uvařené v mléce, zasypané pak žitnou moukou, omaštěné horkým omastkem a sypané strouhaným tvarohem nebo perníkem. Proso či bér, tedy odrůdu prosa, jíž se dařilo i v drsnějších přírodních podmínkách, nahradila na Valašsku ve 2. polovině 19. století při přípravě *kaše* pohanka a pak brambory. V chudobnějších domácnostech se *netyja* někdy ani nemastila, ani jinak nedochucovala, pouze zapíjela mlékem. Jinde se dávala na stůl v míse nebo zapečená v pekáči, každý ze strážníků si nabíral sousta lžící a namáčel si je v omastku nalitém do důlku uprostřed. *Netyja* mohla na Valašsku být i svátečním jídlem. Na stůl se k dochucení soust postavila vedle mísy s ní i nádoba s rozředěnými povidly, v sezóně s rozvařenými sušenými švestkami. Anebo se vykrojené šišky obalily povidly, jindy posypaly cukrem a omastily. *Kaše*, do níž se vmíchala povidla, se také mohla zapéct a teprve poté porcovat, anebo se zapékaly už vykrojené *noky*. Možností, jak podávat kaši nastavenou moukou, bylo mnoho a lišily se v zásadě rodina od rodiny.



Netyja © VŠH

Kott 1890–6, s. 969;
 Václavek 1892, s. 571–572;
 Vyhliďal 1895, s. 498;
 Kadlec 1906 (Gallaš
 1820), s. 170–171; Zibrt
 1928 (Gallaš 1826),
 s. 56; Štika 1980, s. 63–64
 (Habustová – terénní
 sběry, s. 6); Štika 1997,
 s. 58–59; Habustová –
 Veselská 2004, s. 20, 81,
 146; Horehled' 2009,
 s. 195; Habustová 2010,
 s. 36; Hošková 2011, s. 29;
 Mapování tradic (2014),
 nestr.; Kondrová 2016,
 s. 60–61; Štika 2018,
 s. 65–66, 109, 170.

Hustou moučnou → *kaši* zavařenou v mléce, ještě za horka rozprostřenou v *brutvanu* čili pekáči vymazaném sádlem nebo máslem, zasypaná tmavou, obvykle žitnou moukou, byla *netýja* také na Opavsku a Kravařsku. Po zapažení mouky se směs promíchala, nechala zapéct v troubě a podávala jako samostatné jídlo anebo spolu se zelím. *Netyja* z krupice byla základem sváteční kaše zvané → *Füllsel*.

Na Hané a někdy také na Slovácku, kde se pokrmu říkalo místně → *metýja* či → *chamula*, se mohla díky příhodnějším poměrům v zemědělství a vyšší zámožnosti hospodářství vařit v bohatším provedení, například s použitím pšeničné mouky na přípravu kaše, tvarohu či máku, cukru a sádla nebo másla na konečné dochucení. Někde se *netýja* dělávala i naslano se škvařenou slaninou.

Zatímco na Opavsku a Kravařsku začala *netýja* zastarávat už na přelomu 19. a 20. století, jak vyplývá ze zpráv o stavu lidového stravování v regionu, na Valašsku se v poměrně chudobné podobě dělával ještě koncem 20. století. Jinde se obvykle udržel přinejmenším do poloviny 20. století, připravoval se ale v bohatším provedení. Dnes se připravuje už jen výjimečně, zůstává v paměti starších obyvatel.

IK – JS – RŽ

Netýnky → hnětýnky



Nýkrleta © SU

Nýkrleta

Bramborový pokrm v podobě *noků* pečených v zelí. Z těsta z osolených strouhaných syrových brambor, smíchaných s moukou a podmáslem se lžící vykrajovaly *noky* a vkládaly do horkého kysaného zelí; chvíli se v něm povařily. Před podáváním se *nýkrleta* mastila smaženou cibulkou, slaninou nebo škvarky. Jídalo se jako samostatný pokrm nebo jako příloha k uzenému masu či pečením. Název pokrmu byl převzat z německého *Nokerle* tedy *noky*. Říkalo se jim také *nokrlata*, *špačky v zelí*, *špoučky* nebo *špecle*. Pokrm lze dodnes najít v rodinných receptáři například na Chodsku, místními je považován za regionální specialitu. Je i v nabídce regionálních restauračních zařízení hlásících se k tradiční lokální kuchyni.

NM

Procházková 1969, s. 252;
 Bělohávek a kol. 1990,
 s. 89; Kumperová 1992,
 s. 16; Nejdřl 2010, s. 40;
 terénní šetření a orální
 výpovědi; projektová
 sbírka receptů Domaž-
 lcko 2020–2021.



Obarka → obarovica, → prdelanka

Obarovica

Tradiční tmavá zabijačková → *polévka*, pod tímto názvem rozšířena na Slovákku. Jeden ze základních pokrmů vyráběných v rámci domácí porážky prasete se připravoval ze silného vývaru z vepřové hlavy včetně laloku neboli ovaru, kostí, odřezků méně kvalitního masa a vnitřností. Do osoleného vývaru se rovněž vkládala kořenová zelenina, cibule, česnek, dle zvyklostí rodiny případně i dalším kořením. Získaný vývar se s vloženými kousky vnitřností pojídal s chlebem v průběhu zabijačky, používal se při výrobě některých zabijačkových produktů, například → *jitrnic* nebo → *jelit*, které se v něm pak také vařily, a zejména sloužil jako základ pro přípravu *obarovice* neboli *obarky*, tedy *polévky*, do které se přidávaly vařené kroupy a vepřová krev. *Polévka* se roznášela večer v den zabijačky jako výslužka, spolu s *jitrnicemi* a *jelity* příbuzným, sousedům, místní chudině. Konzumovala se v zimním období, v době zabijaček, nejen v jejich průběhu, ale i v týdnech po nich následujících.

Název *polévky* je odvozen od nářeční varianty slova ovar, tedy *obar*, základní suroviny pro její přípravu. Na Hanáckém Slovákku a Brněnsku byla tato zabijačková *polévka* známa pod názvem *trdelnica* nebo *trdelná polévka*. V některých subregionech název *obarovica* označoval „bílou polévku“, tedy základní vývar, a název *trdelnica* nebo také *prdelanka* odkazoval na „černou polévku“, tedy vývar s kroupami a krví. V dílčích obměnách se *polévka* připravovala i v dalších regionech napříč českými zeměmi. S ústupem domácích zabijaček se vytrácí tradice přípravy *obarovice* či jiné černé *polévky* z vlastních surovin, v některých domácnostech se připravuje z nakoupeného masa a → *prejtu*. Bývá rovněž v nabídce jídelen a restauračních zařízení a na gastronomických eventech.

IK – RD

Bartoš 1895, s. 479, 485; Zíbrt 1928, s. 54; Václavík 1930, s. 148; Ludvíková 1961, s. 89; Ludvíková 1963, s. 180; Jančář 1982, s. 91; Tarcalová 2001, s. 17, 18; Pavelčík 2005, č. 4, s. 16–17; Tarcalová 2016, s. 89; terénní šetření, autopsie autorů, orální výpovědi Slovákko, vybrané regiony českých zemí 2018–2019, 2021–2022.

Obkázanica

Zabijačková pochoutka z Valašska, připravovaná z ovarové → *polévky*, zbytků vepřové krve z přípravy → *jelit* a uvařené pohanky. Ingredience se smíchaly dohromady, osolily a opepřily, ochutily majoránkou a česnekem, někdy osmaženou cibulkou a zapekly



Obkázanica © SU

Štika 1980, s. 81–83
(Habustová – terénní
sběry, s. 6); Štika 1997,
s. 74–75, 163; Štika 2018,
s. 82, 84, 177.

v pekáči. Podle možností se mohla *obkázanica*, jak se pokrmu říkalo zejména na Rožnovsku, vylepšit zbytky obraného masa z vepřové hlavy, v moderní době samostatně uvařeným prorostlým i libovějším masem. Někde bývalo zvykem podávat nezapečenou okořeněnou a omaštěnou → *pohančenou kaši* s krví, případně škvarky a kousky masa při zabíjačce hospodáři a pomocníkům na oběd anebo pak rozdávat jako výslužku, jak je doloženo ze vzpomínek z doby před první světovou válkou. Pokud obsahovala něco ze *šperků* čili vnitřností, říkalo se jí někdy *šperková* → *pohančená kaše*. Jinde se zase zapečená směs označovala *žebračka*, zejména pokud sloužila ochucená krev a zbytky masa spíše k ovonění a nastavení pohankové kaše. IK

Obložený chlebiček

Pochoutka studené kuchyně, považovaná za typickou specialitu českých zemí. Představuje ji plátek podlouhlé vecky z bílé mouky, namazaný máslem, pomazánkou nebo majonézovým salátem, pokladený plátky šunky, salámu či masa, sýrem nebo rybou, zdobený okurkou, snítou zelené petržele, červené papriky, cibulí apod.

Tradice praví, že *obložený chlebiček* vytvořil Jan Paukert, majitel proslulého lahůdkářství v Praze na Národní třídě, založeného roku 1916. Rodinnému příteli údajně předložil vykrojený kousek chleba s antipastou a očkem, tak akorát na dvě až tři kousnutí. Následně se začaly o něco větší chlebičky prodávat i v jeho obchodu. Jiné zdroje říkají, že předchůdcem obložených pochoutek byly laskominy dalšího pražského lahůdkářství Josefa Lipperta, původem ze severních Čech. Jeho podnik byl založen počátkem 90. let 19. století a prodávaly se v něm například humrové chlebičky. Jejich modernější verze se prý prodávaly i během protektorátu. Ať stál u zrodu nepřekonatelných pražských *obložených chlebičeků* kdokoli, jejich podoba za první republiky zrála a nabývala na pravidelných rysech. Konečně z roku 1933 se zachoval recept na *obložené chlebičky z dlouhých žemlí*, krájených na centimetrové plátky, zdobených několika základními způsoby. Především to byly nákladnější chlebičky potírané sardelovým máslem a zdobené nejruznějšími ingrediencemi, například *debrecínskou pečení*, *vlašským salátem*, *šunkou*, *uherským salámem*, *natvrdo vařenými vejci*, *malými okurkami*, *uzeným lososem*, *kaviárem*, *sardinkami*, *ementálským sýrem*, *uzeným jazykem*, *salámem*, *růžičkami z másla a zelenou petrželkou*; samozřejmě nikoli všim najednou, ale v chutově lahodících kombinacích. Dále se *chlebičky* mohly zdobit *nádivkou* neboli pomazánkou, například z utřených žloutků se sardelmi nebo



Obložené chlebičky tradičního zdobení z nabídky vídeňského lahůdkářství © SU



Obložený chlebiček dle zvyklostí nového milénia © SU

šunkovou pěnou, stříkanou přes ozdobný nástavec plnicího sáčku. Konečně se mohly *obložené chlebičky* připravovat poměrně jednoduchým způsobem, když se pomazaly sardelovým máslem a pak sypaly prolisovaným vaječným žloutkem, nadrobno sekanou šunkou nebo salámem a zdobily se třeba kadeřavou petrželkou.

Po skončení 2. světové války a zejména s následným oživením zásobování a zrušením vázaného hospodářství se začala znovu rozvíjet i proslulá studená kuchyně. Vilém Vrabec, mistr kuchař a již v meziválečném období hlavní představitel uvedeného směru gastronomie, rozeznával čtyři druhy chlebičků: pouze potřené pomazánkou, obložené jedním nebo několika druhy komponentů, chlebičky proložené a plněné. Koncem 60. let 20. století, kdy dosáhla česká studená kuchyně vrcholu svého rozvoje, představil ve svých populárních příručkách sérii chlebičků uvedených druhů. U *obložených chlebičků* dodržoval přitom nepsané pravidlo z předválečného období (navzdory naší představě o přezdobenosti a vysoké kalorické hodnotě chlebičků) nekombinovat na jednom kousku vecky majonézový salát a masité, sýrové či jiné ozdoby. Hlavní složkou byly vždy buď salát → *vlašský*, → *pařížský*, *ruský* (z brambor, šunky, slanečků, kyselých okurek, majonézy ad.) či jiný, anebo šunka, salám, sýr, sardinky, losos, kaviár a podobně, kladené na vecku namazanou máslem nebo sardelovým máslem.

Vrabec představil také tak zvané *miňonky*, menší *chlebičky* na vece okrouhlého tvaru, obkládané obdobně jako ty běžné, a dále televizní chlebičky. Jednalo se vlastně o větší jednohubky z vykrajované střídy vecky nebo tmavého chleba, obložené lehčími ingrediencemi – sýrem, žervé nebo pomazánkou, sardinkami, strouhanou šunkou, plátky vejce, zdobené zeleninou, okurkou, ovocem (i tehdy moderním nakládaným ananasem). Podobu *obložených chlebičků*, běžně v té době k dostání v bufetech, mléčných jídelnách a barech, nadlouho fixovaly normované receptury, vydané pro studenou kuchyni naposledy v polovině 70. let 20. století. *Chlebičků* tam byla jmenována více než desítka, ať už se jednalo o šunkové, salámové, sýrové, masové, rybí, či kombinované, salátové i pomazánkové speciality zpravidla na bílé vece, výjimečně na jiném druhu pečiva. Stále platilo, že chlebičky se šunkou, sýrem či masem měly jen máslový, nikoli salátový podklad. Výjimkou byl *chlebiček s pařížským salámem* položený na plátku vecky namazané vlašským salátem. Zařazen už byl i vegetariánský chlebiček s vajíčkovým salátem a se sýrem.

Koncem 20. století, po zániku jednotných receptur a současně se vzrůstajícími nároky nikoli na kvalitu, ale spíše kvantitu potravinářských produktů, nastaly v produkci

Janků-Sandtnerová 1928, průběžně; Janků-Sandtnerová 1933, s. 412; Janků-Sandtnerová 1946, s. 481; Receptury studených pokrmů 1958, s. 255–290; Vrabec 1968, s. 67–70, 163–166; Vrabec 1968 (studená kuchyně), s. 163–167; terénní šetření napříč regiony českých zemí 2018–2021.

obložených chlebičků změny. Výrobny a prodejny se začaly předhánět, kdo připraví efektnější a bohatší chlebičky. Zdobeny byly a jsou současně šunkou i trvanlivým salámem či sýrem, někdy i vícero druhy. Naproti tomu se zejména po nástupu nového milénia začaly objevovat odlehčené verze chlebičků, varianty na tmavém chlebu, pouze se zeleninou apod. Navzdory proměnlivosti nabídky i chutím strávníků patří *obložené chlebičky* po celých sto let k nejoblíbenějším laskominám, bez nichž si lze stěží představit rodinné oslavy či pracovní schůzky. Dělají se i v domácnostech, spíše se však nakupují v běžné obchodní síti napříč českými zeměmi.

V evropské kuchyni se nejedná o jedinečný produkt, obdobné *chlebičky* z bílé večky, zdobené například šunkou, vejcem či lososem, se dělávaly a stále dělají rovněž v rakouském prostředí. Na Těšínsku byly už od 40. let 20. století na trhu → *kanapky/kanapki* na způsob *obložených chlebičků*, druhově zaměřených na nejrůznější ryby a rybí produkty, zejména spojené s velmi oblíbeným sleděm. IK

Očkaté koláče

Pečivo z kynutého moučného těsta tvarovaného do menších čtverců, uprostřed plněných různými nádivkami (makovou, tvarohovou, povidlovou ad.). Po naplnění se každý z rohů mírně protáhl a spojil s ostatními nad středem koláčku tak, aby náplň po upečení vykukovala otvory mezi jednotlivými dílky. Jednalo se o typický čtverhranný tvar → *koláče*, pečený v 19. a počátkem 20. století. *Očkatý koláč* se mu říkalo například na Československu i jinde ve středních Čechách, dále v Pojizeří, kde se označoval také *skládanka*. Nejčastěji nesl v lidovém, ale i v měšťanském prostředí, jak dokládají kuchařské knihy, pojmenování → *české koláče*. Dnes se tyto *koláče* pečou v mírně upravené podobě z kynutého, častěji plundrového nebo listového těsta, zpravidla plněné marmeládou nebo tvarohem, zejména průmyslově a jsou k dostání v běžné obchodní síti pod označením *šátečky*. IK



Očkaté koláče © SU

Pacovský 1809, s. 180; Vyhliďal 1892, s. 240–241; Jakoubčová 2017, s. 98.

Odvárka

Tradiční obřadní pokrm rozšířený napříč českými zeměmi. Sladká → *omáčka* se připravovala z rozvařeného sušeného ovoce, přidávaly se do ní rozinky a nasekané ořechy či mandle. Dochucovala se například strouhaným perníkem, skořicí, hřebíčkem či jiným kořením a sladila medem nebo cukrem. Ve vinorodých oblastech se připravovala ze sušených švestek a meruněk vařených ve víně s přidáním cukru, skořice, anýzu, případně dalšího koření. Tradiční obřadní pokrm byl nedílnou součástí Štědrovečerní večeře,



Odvárka © VŠH

na stůl přicházel obvykle na její závěr. *Odvárka*, někde také *vodvárka*, se mohla podávat samotná, častěji se k ní přikusovala nebo do ní lámala vánočka. Podle tradice se pro její přípravu mělo použít dvanáct ingrediencí a na Štědrý den měla nabývat magickou sílu a zaručit v rodině svornost. *Odvárka* s množstvím mandlí a rozinek se podávala i na svatbách, při dostatku sušeného ovoce se v jednodušší podobě připravovala v zimním období i mimo vánoční čas jako běžný pokrm.

Omáčka ze sušeného ovoce má v Čechách starobylé kořeny, její obdoba se vařila už ve středověku. Ještě na počátku 20. století nechyběla na vánočním stole ve většině domácností, postupně ale upadla téměř v zapomnění. *Odvárka* byla známá také pod dalšími názvy, například → *muzika*, *sladký vocet*, *ovocovka*, *tomáškový kompot*, neboť se vařil na den sv. Tomáše, který připadal ve starém katolickém kalendáři na 21. prosinec. V současnosti se ve vánočním období připravuje převážně jen v domácnostech starší generace. IK – RD

Vykoukal 1892, s. 237;
Paulus 1894, s. 846;
Tykač 1902, s. 153, 154;
Vánoce 1912, s. 296; Kaizl
1943, č. 53, s. 1581; Kaizl
1944, s. 68; Šťastná 1959,
s. 156; Úlehlová-Tilscho-
vá 1970, s. 23–24, 119;
terénní šetření a orální
výpovědi napříč český-
mi zeměmi 2019–2021.

Ofaknédl

Moučné → *knedlíky* typické pro historické německy mluvící pohraničí, zejména Domažlicko, Tachovsko, Chebsko a Karlovarsko. Z hladkého lesklého těsta z mouky, mléka a žloutků se po zpracování žemlí nakrájených na kostičky tvořily kulaté knedlíky, které se pekly na vymazaném plechu v troubě. Někdy se do těsta přidávala smažená



Ofaknédl © VŠH



Ofaknédl © SU

Lorenz 1925, s. 212–218;
Heimatkunde 1929,
s. 262–265; Vašák 2001,
s. 93; Stippler 2011,
s. 266–267; Benkhardt

2015; Opl 2020, s. 38–39; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Tachovsko, Chebsko, Karlovarsko, Domažlicko 2020–2021.

cibulka, na kostičky krájená opražená slanina, škvarky, popřípadě petržel nebo zelená cibulová nať. *Ofaknédl* se podával jako příloha k → *vepřové pečení*, → *huse*, kachně a k dušenému zelí. Ve starších německých receptářích tachovského a chebského pohraničí je doloženo jeho podávání i ve sladké variantě například s jablečnými povidly. Stále oblíbenému pokrmu se na Karlovarsku dnes říká *pečený knedlík*, někdy se připravuje i z bramborového těsta. NM

Olevance → Lévence

Omáčka

Typická součást kuchyně českých zemí v podobě hustšího tekutého pokrmu, podávaného zpravidla v ucelené kompozici s masem a přílohou anebo jen s přílohou, podtrhující jejich chuť a dodávající jim na vydatnosti.

Kořeny pokrmu lze vysledovat hluboko v historii. Český termín → *omáčka*, také *vo-máčka*, je doložen kolem roku 1500. Odvozoval se od způsobu konzumace – namáčelo se do ní *pečíté* (pečené maso) či kousky jiného jídla. Vzhledem k tomu, že pokrm s označením *omáčka* nenajdeme v žádném známém předmoderním receptáři, můžeme usuzovat, že se původně jednalo jen o obecné pojmenování pro jídlo výše uvedeného charakteru, bez daného surovinového složení, způsobu přípravy či chuti. V polovině 18. století se pak takovému pokrmu říkalo někdy také *mlaska* (od *mlaskati*). Konkrétní prvky středověkého a raně novověkého jídelníčku, s vlastnostmi odpovídajícími *omáčce*, byly označovány → *jícha* nebo → *šalše*.

Moderní *omáčka* se v české měšťanské (původně zřejmě šlechtické) kuchyni, co do označení i obsahu, dotvořila nejpozději počátkem 19. století. Václav Pacovský, původem kuchař ve šlechtické domácnosti, označoval základní *omáčku neb sós* jako *kuli* (francouzsky a odtud německy *coulis*, od *téci*, táhnout se) a rozlišoval ji v souladu s pravidly gastronomie na černou a bílou. První z nich se připravovala na základu ze silného masového vývaru s kořenovou zeleninou, bobkovým listem, pepřem a jiným kořením, dušenými do vyvaření většiny tekutiny, až to zůstalo *na dně hezky černé, ne však připálené*. Vznikl tak tmavý základ, dnes označovaný *demi glace*, který se závěrem vлил do máslové jíšky. Výsledná *černá kuli* se používala zejména na *omáčky* k tmavým masům. *Bílá kuli* se zhotovovala z vývaru z masa a kostí, ale beze vší zeleniny a koření, takže tekutina a výsledný vydušený koncentrát zůstaly světle žluté. Po přidání světlounké *jíšky* sloužila *bílá kuli* jako základ nejen *omáček* k telecímu či drůbežímu masu, ale také máslových a smetanových, různě ochucených *omáček* – vídeňské česnekové, hořčičné, okurkové a dalších.

Už Pacovský si počátkem 19. století uvědomoval, že se *omáčky* uplatňují, anebo mají potenciál uplatnit se, napříč sociálními vrstvami, avšak ne všichni si je mohou dovořit vařit takto nákladně. Přidal proto návod za zhotovení *omáčky neb sósu* bez masa, z *jíšky*, s přidáním trochy sekané cibulky a kousku petržele, rozředěné vývarem, vodou nebo mlékem či smetanou. Takový základ se při přípravě *omáčky* používá v zásadě dodnes. Podle možnosti se dělají *omáčky* jen zadělávané, tedy bez mléčného přídatku, obvyklejší dříve na venkově, anebo smetanové, běžnější v městském prostředí anebo při slavnostních příležitostech.

Během 19. století získaly *omáčky* až neuvěřitelnou oblibu. Zatímco Magdalena Dobromila Rettigová zahrнула do své kuchařky z roku 1826 pět receptů na teplou a jeden na studenou *omáčku*, jedna z jejích následovnic, Hanna Dumková, už měla ve své *České kuchařce* z roku 1883 recepty na přípravu pěti desítek zadělávaných, smetanových i specifických *omáček*, některé dokonce i ve více variantách. Mnohé posléze zastaraly, jiné se naopak modernizovaly. Základní druhová škála *omáček* se dotvořila v meziválečném období. K tradiční zadělávané *cibulové, česnekové, pažitkové, majoránkové* či *okurkové omáč-*

ce, ke smetanové → *koprové*, *houbové*, → *křenové* či *hořčičné* přibýly další. K nim patřila i dodnes velmi oblíbená a u nás vskutku zdomácnělá → *rajská omáčka*, prezentovaná v receptářích domácí proveniencí od 80. let 19. století.

Výjimečné postavení obřadního pokrmu, které získala zejména na venkově už ve starší době, si podržela smetanová → *křenová omáčka*. K nejdéle připravovaným zase patřila → *polská omáčka*. Naopak se z naší současné kuchyně v zásadě vytratila *kaparová* (postaru *kaprlatová*), *sardelová*, *karfiolová* či *květáková*, *zemáková* či *bramborová omáčka*, stejně jako *omáčka s račími ocásky* a mnohé další. Jen sporadicky, někdy obřadně na Vánoce, se dělá *povidlová* neboli → *černá omáčka*. Díky literární, respektive filmové tvorbě nabyla na popularitě starodávná zadělávaná *šípková omáčka*, podávaná se zvěřinou. Zcela specifické postavení náleží omáčce podávané k hovězí → *svíčkové na smetaně*, někdy označované i *svíčková omáčka*.

V pojednání o *omáčkách* nelze nezmínit i *studené omáčky*, do jisté míry pokračovatele → *šalší*, určených k namáčení, respektive dochucení soust pokrmů. Postupně jich v naší kuchyni vzniklo velké množství, dodnes se udržela například *majonéza* ze šlehaných žloutků s olejem, zdomácnělá pochutina původem z Francie, a od ní odvozená *tatarská omáčka*, do jisté míry česká varianta *omáčky tartar* s přidáním sekaných okurek namísto původních jarních cibulek či pažitky. Obě *omáčky* se příležitostně připomínají již před koncem 19. století, recept na *tatarskou omáčku* s francouzskou majonézou pak představil v roce 1911 Karel Šroubek. Skutečný boom zažily tyto *omáčky* s rozvojem české studené kuchyně v meziválečném období. Marie Janků-Sandtnerová zařadila do své *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* ve 20. letech 20. století už pět receptů na majonézu a jeden na *tatarskou omáčku*, do roku 1946 přibýly předpisy na dalších pět verzí majonézy. Na oblibě dané *omáčky* neztratily ani v současnosti, zpravidla se ale pořízují jako průmyslové výrobky v obchodní síti.

Bechyňka kol. 1500, fol. 61; z Veleslavína 1587, fol. 314; Pacovský 1811, s. 25–30; Rettigová 1826, s. 17–18; Dumková 1883, s. 229–247; Zíbrt 1927, s. 609; Janků-Sandtnerová 1928, s. 127–128; Janků-Sandtnerová 1946, 183–184; Receptury 1979, s. 475–482; Vaněk – Vaňková 2016, s. 232–235.

IK

Omachel, vomachel → křenová omáčka

Omeleta

Pokrm z rozšlehaných vajec, rovnoměrně rozlitých na horké pánvi a smažených dozlatova. Směs se v průběhu smažení nemíchá, obvykle ani neobrací. *Omeleta*, často zvaná také *omoleta*, se dělává nasladko nebo naslano, dochucená kořením a různými přísadami, například šunkou, sýrem, hráškem nebo také s ovocem apod. *Omeleta* bývá někdy ztotožňována s → *palačinkou*, která je ale jen její specifickou formou připravenou z těsta s menším množstvím vajec, zato s moukou a mlékem; během smažení se → *palačinka* na rozdíl od *omelety* vždy obrací.

I v současnosti aplikovaný způsob přípravy *omelety* souvisí s používáním okrouhlé železné pánve, vyráběné od 14. století, po prosazení nové technologie tavby železa, umožňující kvalitní smažení při vysoké teplotě. V českém prostředí je *omeleta*, v originále *Amulett*, zmiňována už v kuchařské knize Marie Anny Neudeckerové, a to ve třech variantách: v jednoduché podobě šlehaných vajec osmažených na másle, dále *omelety* z těsta nadlehčeného přidáním kvasnic a konečně *plněné omelety* s tehdy atraktivními specialitami, jako bylo ragú, račí ocásky, žampiony či štičí mlíčí. *Omeleta* plněná vařenými bramborami smíchanými s vaječnými fličky a sypaná před podáváním parmezánem je dokonce jedním z prvních receptů na zpracování brambor u nás.

Omeletu na český způsob (německy *Omelletes auf bohmische Art*, francouzsky *Omelettes à la Bohemiennes*, představil v roce 1819 německý kuchař českého původu Franz Walcha jako pokrm ze šlehaných vajec, žloutků, smetany, cukru a směsi velkých rozinek a malých korintek, smažený na másle. Složení naznačuje, že se jednalo o skutečnou lahůdku, určenou pro panskou a měšťanskou kuchyni.

Neudeckerin 1805, s. 221–225; Walcha 1819, s. 309; Dumková 1883, s. 296, 345–346; Axamitová 1883, s. 165–167; Janků-Sandtnerová 1928, s. 208–210; Hájková 1986, s. 240–243.

Koncem 19. století se v českých kuchařských knihách objevuje také *omeleta* či omeletka jiného složení, připomínající → *palačinky*. Marie Axamitová v 80. letech popsala *omeletky* z těsta z mouky a vajec, po osmažení plněné a zavinuté do ruličky nebo jen přeložené. Nádivky bývaly různorodé: tvaroh, povidla, směs strouhanky, másla, rozinek a sekaných mandlí apod. Mohly se také po srolování vkládat do pekáče, zalívat smetanou a zapékat do křupava.

Také klasické kuchařské knihy meziválečného období se hlásí k *omeletám* původního charakteru. Ve skupině receptů nesoucích dané pojmenování nalézáme například v příručce Marie Janků-Sandtnerové z roku 1928 pokrmy ze šlehaných vajec, doplněných sice krupicí nebo moukou, avšak ve zcela zanedbatelném množství, pouze pro zpevnění výsledného produktu. Současně ale přiřazení → *palačinek*, a dokonce piškotových *lívanečků* do tohoto oddílu potvrzuje jistou nevyhraněnost pokrmů zvaných *omeleta* v české kuchyni.

V současnosti užívání termínu *omeleta* nadále kolísá, oblíbená je jak v podobě sofistikovaně připravených šlehaných vajec, které se přesněji říká *vaječná omeleta*, přes vaječný pokrm s přidávkou mouky v těstě až po moučník z piškotového těsta. IK

Opavský koláč

Speciální druh → *koláče*, připomínaný v 19. století a spojovaný s Opavou, metropolí Rakouského Slezska. Podle popisu z roku 1877 se jednalo o moučník z kynutého těsta rozváleného na tenký plát, pokladený z poloviny povidlovou, tvarohovou, makovou, rozinkovou nebo mandlovou náplní a překlopený druhou polovinou těsta. Po dotvarování do čtverce či obdélníku se *koláč* navrchu pomazal máslem, posypal perníkem a upekl. Do jisté míry odpovídal *koláči* označovanému na Opavsku → *zavíjanka*, na Kravařsku → *hnětká* či → *Trotscher*.

O něco mladší popisy představují pod názvem *opavský koláč* vrstvený moučník z jemného kynutého těsta výjimečné kvality a složení, určený pro měšťanské prostředí. Je zřejmé, že vycházel ze slavnostního pečiva zvaného na Opavsku → *pecák*, tedy z jednostranného okrouhlého *koláče* mazaného různými druhy pomazánek. Svým provedením a použitými surovinami byl *opavský koláč* podstatně luxusnější a také promyšlenější. Použitím lidových vzorů naplňoval na jedné straně dobový zájem o venkovskou kulturu a folklor, současně vycházel bohatostí chuti, elegantním zpracováním a efektním vzhledem vstříc požadavkům příslušníků vyšších společenských vrstev, očekávajících



Opavský koláč © SU



Opavský koláč © SU

výjimečné kulinární zážitky. Podle popisů vídeňské provenience se jednalo o minimálně pětivrstvý okrouhlý moučník, kdy se několik tence rozválených plátů kynutého těsta postupně prokládalo makovou, ořechovou, tvarohovou, povidlovou, marmeládovou a mandlovou, případně jinou náplní. Vrchní vrstva těsta se mazala rozpuštěným máslem a sypala strouhaným perníkem. Po upečení se *koláč* porcoval na výseče. Poprvé se *Troppauer Golatschen* v této podobě připomínal roku 1883. O desetiletí později se mu přezdívalo *opavská pyramida* (*Troppauer Pyramide*), a byl dokonce ohodnocen jako *dráždivý a okouzlující*. Nelze vyloučit, že se tvůrci opavského koláče nechali inspirovat německým svatebním koláčem zvaným *Schirmkuchen* (→ *širmkúchen*), tvořeným čtyřmi vrstvami tenkého kynutého těsta proloženého různými pomazánkami. Za jistou dobu *opavského koláče* lze považovat tak zvaný → *skládaný koláč*, představený Marií Janků-Sandtnerovou ve stěžejním moderním díle české kuchyně ve 20. letech 20. století. Dnes jsou všechny varianty uvedených *koláčů* neznámé, respektive zapomenuté.

IK

Rettigová 1826, s. 67–68;
Rettigová 1827, s. 104;
Rohrer 1877, s. 198–199;
Seleskowitz 1883, č.
1269; Appetit Lexicon,
s. 286; Adam 1900,
s. 246–247; Janků-Sandt-
nerová 1928, s. 177.

Opékance → béleše

Oplatky

Jeden z nejstarších obřadních pokrmů připravovaný zejména o Vánocích, rozšířený napříč českými zeměmi. Ve městech se jejich výrobou zabývali oplatečníci uvádění již v 15. století. Řidší těsto z mouky, mléka, vajec a koření (skořice, vanilka, hřebíček) se



Oplatnice © SZM

Melníková-Papoušková 1954/55, s. 446–473; Zrůbek 1971, s. 136; Vlášková 1993, č. 6, s. 25; Vojancová 1999, nestr.; Habustová – Veselská 2004, s. 63; Brouček – Jeřábek (edd.) 2007, s. 655–656, 687; Sieberová 2011, s. 20, 21; Mačuda 2015, s. 84.

zadělávalo den předem; lilo se do litinových oplatečnic, zvaných také *oplatnice*, vymazaných špekovou kůží nebo včelím voskem a peklo na otevřeném ohništi. Oplatečnice, dlouhé železné kleště s plochými čelistmi, se při pečení obracely. Hotové *oplatky* se kladly na sebe. Nejstarší oplatečnice byly ručně kované a zdobené rytým dekorem nejčastěji s výjevem beránka jako symbolu Ježíše Krista, stromu života apod.; později se používaly lité formy. Měly kulatý nebo obdélníkový tvar a v rodinách se dědily. Patřily ke kuchyňskému vybavení domácností majetnějšího obyvatelstva. *Oplatky* se podávaly na začátku štědrovečerní večeře namazané medem, případně zavínuté s česnekem; mohly se do nich zapékat byliny spojené s ochranou a zdravím. Členům rodiny a čeledi je na počátku štědrovečerní večeře lámal a podával hospodář. Dnes se již *oplatky* podomácku nepečou.

KVy

Opluskance → ušmúraný regiment

Osuch

Archaický druh pečiva z Valašska, Těšínska a celé karpatské oblasti, pečený z nekvášeného těsta ve vyhasínající peci po upečení chleba. V peci tedy spíše sušily, než skutečně pekly. Původně se *osuchy*, také *osúchy* pekly z tmavé mouky, většinou rezné nebo žitné, někdy dokonce s příměsí ovsa. Připomínají se poprvé ve 20. letech 19. století v Pobečví, tedy na pomezí Hané, Valašska a Těšínska, možná ale byly svým původem mnohem starší. Popsány tehdy byly jako prosté → *koláče* z rezné, tedy žitné mouky, posypané kmínem a solí, po upečení omaštěné a pojídané obvykle čerstvé, ještě teplé. Uvedená charakteristika je v zásadě ve shodě s mladšími zprávami, podle nichž se jednalo o nasucho pečené *placky* z méně kvalitního těsta, přesného i kynutého, někdy chlebového, respektive z jeho zbytků.

Během 19. století se do *osuchů* začaly přidávat uvařené a najemno rozmačkané brambory, takže se staly lahodnějšími. Použít se mohly vařené i syrové brambory, případně jejich směs. S modernizací kuchyní a budováním kamen s talem, tedy sporáku, se opé-



Osuch © SU

Jungmann 1836–6, s. 1000; Bartoš 1892, s. 11; Kott 1893–7, s. 141; Vyhlídal 1895, s. 498; Chadráková 1900, s. 104; Kadlec 1906 (Gallaš 1820), s. 174, 266;

kaly nasucho na plotně kamen. *Osuchy* se už také jedly spíše jako příloha, přikusovaly se k → *polévce* či zeli. Na Opavsku se *osuch* říkalo v meziválečném období → *buchtě* pečené z bílé pšeničné mouky, pečené na plechu bez jakýchkoli přísad, mazání či nádivky, tedy nasucho.

V horských oblastech Valaška se *osuchy* pekly ještě po polovině 20. století, pak ale s odcházejícími generacemi vymizely. Dnes se v původní podobě už nepřipravují, někdy se prezentují na akcích přibližujících lidovou kulturu anebo na kulinářských serverech jako osolené či počesnekované pečivo z kynutého těsta podle slovenských receptur. IK – RD – RŽ

Bartoš 1906, s. 269; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 55; Myslivec 1933, s. 64; Štika 1980, s. 53–54; Těšínsko 1997, s. 181; Štika 1997, s. 47–48; Habustová 2010, s. 33, 34, 43, Štika 2018, s. 50–52, 54, 214; Portál i60.cz (2022).

Oškvarkové krajance → pagáč

Oukrop

Lidová → *polévka* připravovaná napříč českými zeměmi z vroucí vodou zalitého česneku se solí a trochou majoránky či kmínu. Podle možností se vylepšovala slaninou, vejíčkem i jinými ingrediencemi. Přikusoval se k ní chléb, případně se v *polévce* namácel. *Česneková polévka* tohoto typu se vařila napříč českými zeměmi, odlišovala se obvykle jen místním názvem. *Okrop* se jí říkalo v Podkrkonoší, *houkrop* na Chodsku. Obě pojmenování odkazovala na to, že se při její přípravě voda vařila, až krupě odstříkávaly dokola. Jinde se nazývala *česneková polévka* či *česnečka*, → *skleněná* či *skleněnka*, *vodovka*, → *vodouka*, *voděnka*, → *vodinka*, → *brotka*, → *vodžunka*, → *varmuška* apod. Navzdory prostému charakteru zůstala tato *polévka* dodnes oblíbeným pozůstatkem tradičního stravování, ve veřejném stravování s přísadkou šunky či sýra. IK – RD



Oukrop © VŠH

Kozák 1896, s. 478; Benetka 1901, s. 235; Brožek 1902, s. 88; Homolka 1905, s. 144; Hoblová 1907, s. 179; Kopáč 1925, s. 19; Kaizl 1944, s. 81–82; Jílek-Oberpfalzer 1946, s. 174; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 407; Lokvenc 1978, s. 140; Todorovová 1988, s. 152; Skarupský 1998, s. 30–33; Šulc 1904, s. 175; Tyllner (ed.) 2014, s. 246.

Oupory

Svrázný úzce lokální pokrm ze západočeského Plánicka. Vznikal rozvařením spadaných nezralých, popřípadě vykrájených nahnilých či znetvořených švestek. *Oupory*, značící v chodském dialektu *zvrhlé* neboli spadané švestky, se podávaly s podmáslím nebo se přelévaly přes nejrůznější pečivo a → *knedlíky*. Náležely údajně mezi tradiční pouťová jídla. V současnosti pokrm přetrvává jen v individuální paměti. NM

Benetka 1901, s. 235–236; Naše řeč 1923, s. 310–311; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; Hejda – Voldánová 1991, s. 125.

Ouškrabky

Malé bochánky ze zbytků chlebového těsta pečené ve vyhasínající chlebové peci, označované takto na Horácku a Podhorácku. Místně se jim říkalo také *vejškrabec*. Podobně jako jinde se tento zbytkový druh pečiva rozdával hned zatepla dětem. Na Žďársku se pro jejich radost těsto před pečením svinulo například do zužující se spirály, připomínající husičku, jak se výslednému tvaru říkalo. Jinde bylo známé například jako *cirátky*. Pečivo zaniklo spolu s ústupem domácího pečení chleba ve starodávných pecích. IK

Ovocné knedlíky

Typická součást jídelníčku českých zemí připravovaná celoročně napříč sociálními vrstvami, avšak odlišně co do použitého těsta, míry zastoupení ovocné složky a také kvality a kvantity dodatků. Třebaže se moučné pokrmy se sezónním ovocem, ale také s povidly nebo omáčkami z čerstvého nebo sušeného ovoce jídaly podle všeho od pradávna, podobu sofistikovaně připravených *knedlíků*, *šišek* či *šulánků* získaly až na prahu moderní doby.

Na venkově se *ovocné knedlíky* zprvu dělaly z moučného těsta; v méně úrodných oblastech převládly během 19. století *knedlíky* – a tedy i ty ovocné – ze syrových strouhaných brambor. Plnily se švestkami, rynglemi, borůvkami a dalším lesním ovocem, v jižních regionech meruňkami, vždy v závislosti na geografických podmínkách. Sypaly se spařeným slazeným mákem, v zámožnějších domácnostech tvarohem a cukrem. Přesněji nám je popisují až národopisné statí publikované na přelomu 19. a 20. století. *Ovocné knedlíky* někdy nesly regionálně specifické názvy, například *varhule* (švestkové, meruňkové, jahodové i jiné tvarohové nebo moučné *knedlíky* z Horácka a Podhorácka), *kantoráky* (malé *bramborové knedlíky* se švestkami z Podkrkonoší), *gule*, také *guliváry* (*knedlíky* z pařeného nebo kynutého těsta plněné ovocem ze Slovácka), *blbouny* (obvykle kynuté *knedlíky* nepravidelného tvaru s borůvkami, jahodami či švestkami, nazývané tak napříč českými zeměmi), *halečky se slivkami* (moučné nebo *bramborové knedlíky* z Těšínska a Opavska) apod. Mimo sezónu se mohly *knedlíky* plnit povidly, anebo se podá-



Ovocné knedlíky tvarohové © SU

valy s rozvařeninami a s → *omáčkami* z čerstvého nebo sušeného ovoce, zvanými místně → *žahour* (borůvková *omáčka* z jižních Čech), → *merenda* (švestková, borůvková i jiná *omáčka* se smetanou z Pošumaví), *klábela* (okořeněné rozvařené švestky z Chodska), → *šimlena* (švestková mléčná *omáčka* z Opavska) apod.

Měšťanská kuchyně byla co do *ovocných knedlíků* podstatně bohatší, ani zde ale nejsou zmínky z doby před polovinou 19. století příliš běžné. Magdalena Dobromila Rettigová představila recept na tvarohové *knedlíky* přelité máslem, ale zatím bez ovocné náplně nebo přidané *omáčky*. Teprve Františka Hansgírgová publikovala v 60. letech 19. století předpis na tvarohové *knedlíky* nadívané čerstvými švestkami, přelévané rozpuštěným máslem a podle potřeby doslazené nadrobno tlučeným cukrem z homole. Zajímavé je, že kuchařská kniha vydaná pro žákyně hospodyňské školy spolku *Domácnost* z konce 19. století neobsahuje žádný recept na *knedlíky* nadívané ovocem, ba ani povidly. Ve stejné době přitom zařadila do svého receptáře opavská restaurátérka Therese Adamová předpisy hned na čtyři druhy *knedlíků*, na tvarohové s regionální povidlovou *omáčkou*, třešňové, švestkové a tvarohové s meruňkami na vídeňský způsob, obalené na másle osmahlou strouhankou a přelité máslem. Počínaje *Úspornou kuchařkou* Anuše Kejřové, zakladatelky soukromé kuchařské školy v Pardubicích, se už české receptáře bez předpisů na *ovocné knedlíky* neobešly. Jmenovaná popsala přípravu poněkud nezvyklých jablkových, ostružinových, rebarborových, třešňových a také povidlových *knedlíků*.

Rettigová 1826, s. 115;
Hansgírgová 1864,
s. 118–119; Adam 1900,
s. 186–191; Kejřová
1905, s. 77, 86–87, 96;
Janků-Sandtnerová
1928, s. 185.

IK

Ovocný čaj → čaj

Ovocovka → odvárka

P

Pagáč

Tradiční pokrm ze Slovácka. Jednoduché moučné placky připravované původně z nekvašeného přesného těsta, na Moravských Kopanicích jen z mouky a vody, pečené nasucho na plotně. Zejména v chudobnějších domácnostech nahrazovaly → *chléb*, přikusovaly se k → *polévkám*, → *omáčkám*, → *fazuli po hustu* apod. Nověji se *pagáče* připravovaly z překládaného vláčného kynutého těsta se škvarkama vmíchanýma přímo do těsta nebo vkládanýma při překládání mezi jednotlivé vrstvy těsta, pak se jim, třeba na Strážnicku, říkalo *oškvarkové krajance*. Na Luhačovickém Zálesí se do těsta vmíchávalo i pokrájené kysané zelí. Placky vykrojené z vyváleného plátu se pekly na plechu v troubě, nejčastěji v zimě, kdy byl dostatek sádla a škvarků, ale také při slavnostnějších příležitostech jako masopust, hody apod. Tyto bohatší *pagáče* se pojídaly obvykle samostatně. Název pečiva z maďarského *pogácsa* je dokladem kulturních přeshraničních vlivů z Uher, na Slovácko přišly pravděpodobně ze Slovenska. Placky označované jako *pagáče* se pekly i na Valašsku, byly ale jiného charakteru. Dnes jsou kynuté škvarkové *pagáče* stále živým a oblíbeným pokrmem. RD

Bartoš 1877, s. 148;
Klvaňa 1896, s. 334;
Václavík 1930, s. 137;
Kratochvíl 1949, č. 6–7,
s. 60; Náš jídelníček
1978, č. 1, s. 21; Hrubá –
Raboch a kol. 1965,
s. 384; Tarcalová 2001,
s. 10, 18; Kondrová 2016,
s. 84; Tarcalová 2016,
s. 102.

Pagáče

Starodávne pečivo z Valašska ve tvaru placek nebo bochánků různých velikostí, připravované původně z přesného, tedy nekvašeného těsta a pečené v peci, posléze na tálu nebo v troubě na plechu. Používala se na ně tmavá – žitná, nebo dokonce ovesná a podle všeho často i pohanková – mouka, takže se jim říkalo *šrotový* nebo *pohančený pagáč*; posledně jmenovaný se podle zprávy z roku 1826 označoval i jako *pohanský chléb*, někdy ne zcela přesně → *osúch* nebo → *přesňák*. Ve 2. polovině 19. století vystřídal nekvalitní mouku dostupnější a chutnější brambory, takže se pekly *zemňákové pagáče*. Výjimečně se do těsta přidávalo strouhané zelí, kvaka nebo mrkev. *Pagáče* dlouho nahrazovaly chléb, který byl v pasekářských i dalších chudobných domácnostech pod horami vzácností. Jedly se hlavně jako příloha k zelí, → *polévkám* a → *omáčkám*. Spíše výjimečně se mastily nebo mazaly třeba medem nebo sypaly cukrem a pojídaly samotné. Ve městech a selských usedlostech se při slavnostních příležitostech pekly *pagáče* z kynutého těs-



Pagáče © SU

Jungmann 1837–3, s. 8;
Bartoš 1906, s. 276; Zíbrt
1928 (Gallaš 1826), s. 54;
Štika 1980, s. 50, 53

ta z pšeničné mouky, s přidáním másla nebo sádla. Označovaly se jako *poutové pagáče*. V původní podobě jednoduchých moučných či → *bramborových placek*, jak je doloženo ještě v 70. letech 20. století, se už tento pokrm na Valašsku nepřipravuje ani v domácnostech starších generací. Název pečiva je dnes obecně známý, obvykle se ale spojuje s kynutými škvarkovými bochánky slovenského typu.

IK – JS – RŽ

(Habustová – terénní sběry, s. 7); Štika 1997, s. 47–48; Habustová 2010, s. 6, 33; Štika 2018, s. 52–54, 171, 214; orální výpovědi Valašsko 2019–2021.

Pajerský koláč

Slavnostní → *koláč* z Horácka, z oblastí okolo Jihlavy a Havlíčkova Brodu, tedy z oblastí kdysi s významným podílem německých obyvatel. *Pajerský koláč*, německy jen *Kolatsch*, býval určený na svatby, křty nebo poutě – odtud bývá také označován jako *poutový koláč*. Pekl se z tenkého kynutého těsta s máslem, citronovou kůrou, někdy s rozinkami, které se rozválelo do okrouhlé placky. Po namazání tvarohovou směsí s rozinkami a mandlemi se na čtyřech stranách zahrnul směrem dovnitř tak, aby uprostřed zůstal dostatečně velký prostor s viditelnou tvarohovou pomazánkou. Ta se posypala strouhaným perníkem, přehnuté okraje se potřely rozpuštěným máslem a čtvercový *koláč* se pak pekl v chlebové peci, později v troubě. Po upečení se opět bohatě mazal máslem a cukroval. Název *pajerský koláč*, používaný v českém prostředí obklopujícím uvedené německé jazykové ostrovy, se vysvětluje dvojím způsobem. Jednak se překládá jako *bavorský* (z německého *Bayern*, tedy Bavorsko), častěji (a zřejmě správněji) jako *selský*, odvozeně od zkomoleného slova *sedlák* (*Bauer – Paier*). Odkazuje tak na selské prostředí na Jihlavsku, kde se vzhledem ke své surovinové náročnosti *koláč* pekl asi nejčastěji. Čtyřhranné *koláče* se na Horácku dělaly i jinde, například na Žďársku, tam ale k sobě přehnuté rohy těsně přiléhaly, a *koláč* tak býval vždy uzavřený. Na Horácku se *pajerský koláč* stále udržuje v paměti, peče se vzhledem k jisté náročnosti spíše výjimečně. Označuje se obvykle jako *horácký koláč*.

IK – JSob



Pajerský koláč © SU

Pittnerová 1892, s. 70; Höfer 2017, nestr.; Z receptáře 2021, s. 106, 117; region.rozhlas.cz (2017); terénní šetření, orální výpovědi Českomoravská vrchovina 2021.

Palačinka

V české kuchyni zdomácnělý pokrm, snad uherského původu, rozšířený v celé podunajské kulinařní oblasti; pod různými názvy je známý i jinde v Evropě. Jemná *placka* z litého těsta ze směsi mouky, mléka či vody a vajec, smažená nasucho nebo na omastku a poté srolovaná nebo složená na čtvrtinovou výseč. Jedná se o specifický druh → *omelety*. Český a také německý název (*Palatschinken*) je odvozen z maďarského *palacsinta*, jenž

vychází z latinského *placenta*, tedy plodový koláč, přeneseně → *koláč*. V lidové kuchyni některých regionů se vyskytuje obdobně připravovaný pokrm pod názvem → *lejoki*.

O přítomnosti *palačinek* v české kuchyni, do jisté míry obdoby *litých vdolků* neboli → *lívanců*, jen větších a tenčích, jsme díky kuchařským knihám zpraveni poměrně pozdě. V německých příručkách původem vídeňské provenience se *palačinka* sice objevuje už před polovinou 19. století, obecně známou se ale stala až v jeho závěru. V českém prostředí se tak stalo až v meziválečném období. Marie Janků-Sandtnerová zařadila *palačinku* mezi → *omelety* a popsala ji jako placku z tenkého litého těsta, po usmažení namazanou tvarohem a zarolovanou. Větší množství *palačinek* se poté rozpůlilo, vložilo do pekáče a zapeklo se smetanou.

Palačinka se u nás tradičně pojídala nasladko, ať už samotná pocukrovaná, nebo mazená marmeládou, džemem, tvarohem, nově třeba čokoládovou pomazánkou. V moderní podobě se upravuje podle francouzského vzoru také naslano se sýrem, žampiony či jinými náplněmi. Dnes patří k běžným pokrmům, konzumovaným jako dezert i hlavní jídlo; oblíbená je hlavně u dětí a milovníků sladkých pokrmů. IK



Palačinka © VŠH

Zelena 1832, s. 554;
Janků-Sandtnerová
1928, s. 209; Janků-Sandtnerová 1946, s. 295;
Hájková 1986, s. 231–234.

Procházková 1969, s. 252;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 90; Kumperová 1992,
s. 25; Langhammerová
2008, s. 131; Nejdřl 2010,
s. 89; Tyllner (ed.) 2014,
s. 239; terénní šetření
a orální výpovědi
Sušicko, Klatovsko,
Domažlicko 2020–2021.

Pálenec

Starobylý obřadní pokrm, pod tímto názvem rozšířený na Chodsku a Nepomucku, z hrachu naklíčeného ve vodě a posléze praženého nasucho. Mohl se přitom upravovat naslano, jen ochucený solí a pepřem, nebo nasladko, pokapaný medem, sypaný → *pracharandou* čili drcenými sušenými hruškami, mletým perníkem, popřípadě s *křížalami*. Běžný býval v předvelikonočním postním období, podával se čtvrtou postní nedělí, takzvanou *Družebnou*, o Velikonočních byl nabízen hospodyněmi nápadníkům přicházejícím na námluvy. Pokrm byl jinde známý spíše pod názvem → *pučálka*. Na Chodsku se *pálenec* dodnes připomíná jako oblíbená pochoutka i k pívu. NM

Pálenka

Pod pojmem pálenka rozumíme alkoholický nápoj – ušlechtilý destilát získaný kvašením a destilací různých druhů ovoce (švestek a dalších peckovin, plodů jalovce apod.), obilí nebo polotovarů z nich, typicky zbytkových (mezi)produktů vzniklých při jejich zpracovávání (matoliny, ovocné výtlačky, odpadní kvasnice z vinařství atd.). Pálenka musí mít charakteristickou vůni a chuť odpovídající použité surovině, nesmí se dále upravovat s výjimkou staření a ředění vodou za účelem dosažení požadované stupňoví-

tosti. Starším názvem pro pálenku bylo slovo *kořalka* (*gořalka*, *hořalka*) odkazující svým vyzněním na destilační proces (pálení). Postupně docházelo k významovému zúžení na *pálenku* získanou ze žita, v průběhu 19. století pak došlo k dalšímu posunu, kdy se pod kořalkou skrýval zejména uměle aromatizovaný a přislažovaný konzumní líh z brambor. Tento kvalitativně degenerativní proces vedl k tomu, že dnes pojem *pálenka* asociuje kvalitní destilát vyrobený z ovoce či obilí, zatímco slovo *kořalka* slouží obecně k označení lihovin, zejména méně hodnotných.

Počátky výroby alkoholu destilací jsou dnes ponejvíce spojovány s prostředím Apeninského poloostrova doby 11. a 12. století. Užívalo se ho původně jako léku, voda života (*aqua vitae*, odtud *akvaviit*) či hořící voda však měla představovat i prvý stupeň na cestě k získání tak zvaného kamene mudrců. Destilací, resp. jejími produkty se proto v první fázi zabývali zejména alchymisté, lékaři a lékárníci. Záhy se však alkohol vyráběný destilací zařadil mezi nápoje. V nejstarší době se dle regionální dostupnosti pájlo především méně hodnotné či znehodnocené → *vino* nebo → *pivo*. Do českých zemí pronikla znalost výroby alkoholu destilací patrně prostřednictvím alchymistů a studentů vracejících se z Francie a Itálie, vliv však mohly mít i řeholní komunity, s jejichž aktivitami bylo spojeno zakládání vinic, navíc disponovaly účinnými kontakty do západní a jihozápadní Evropy. Nejstarší zprávy o výrobě *pálenky* v českých zemích pocházejí z doby vlády Jana Lucemburského, od časů Karla IV. již byla produkce zatížena zvláštními cly. Relativní nedostatek vína vedl k tomu, že se brzy přecházelo na pálení *piva* a vinných i pivních kvasnic – etablovalo se tak specifické řemeslo, prameny hovoří o vinopalech a pivopalech (*mořipivech*).

Konjunkturu výroby, která byla v první, středověké fázi spojena především s městským prostředím, indikuje rostoucí počet pramenů normativní a regulační povahy. S rozvojem šlechtického velkostatkového podnikání v raném novověku (od 16. století) se těžiště výroby začalo pozvolna přesouvat na venkov – vrchnosti systematicky zakládaly palírny lihu při svých sladovnách a pivovarech. V těchto lihovarských provozech se do konce 18. století zvažovaly převahou obilné zápars (obilí, sladované obilí). Distribuce se obvykle dělala s využitím tzv. přímusu, tedy nuceného odběru vrchnostenské pálenky ze strany poddaných (hostinští museli spolu s pivem odebrat i určité množství kořalky). Lihovary se proto zařadily mezi mimořádně výnosné odvětví (šlechtického) velkostatkového podnikání.

Zásadní transformaci procházela palírenská výroba od konce 18. století, kdy se hlavní surovinou pro výrobu lihu staly brambory. Proměna surovinové základny šla ruku v ruce s podstatnými inovacemi na poli technologickém a produkčním. Došlo k zjednodušení a zefektivnění destilačního procesu a zavádění zracionalizované strojní výroby. Staré řemeslné palírny se měnily v lihovary továrního typu. Jejich rozvoj došel vrcholu mezi léty 1860–1910. Zlevnění výroby a distribuce lihovin vyústilo ve vzniku nového celospolečenského problému – alkoholismu, který zasahoval široké vrstvy obyvatelstva, zejména pak ty sociálně nejzranitelnější.

Konzumace *kořalek* se nejpозději od 19. století, spíše dříve, stala součástí lidových tradic a folkloru. *Kořalkou* se stvrzovalo uzavírání dohod a smluv, zvané litkup, zvalo se s ní na svatbu, pila se při křtinách i pohřbech. Dlouho se věřilo v její povzbuzující a léčivé účinky. V chudších oblastech nezřídka zastupovala či doplňovala stravu. Na Valašsku nahrazovala například tak zvaná *zahříváčka* čili *kvitovica* nahrazovala snídani – lihem zředěným horkou vodou se polil → *chléb*, nebo se tento do *kořalky* nalámal. Lihoviny sloužily i k tišení křiku malých dětí, kterým byl podáván chléb či hadřík namočený v kořalce. Vysoká míra konzumace lihových nápojů se proto, bohužel, projevovala rovněž degeneracemi lidského organismu nebo jeho otravou.

V lidovém prostředí se začaly záhy hledat možnosti výroby *kořalky* z ovoce a jiných dostupných surovin. Pálily se švestky, slívy, meruňky, broskve, višně, třešně, jalovčinky, ale např. také jahody, maliny, brusnice (borůvky, brusinky), bezinky či jeřabiny.

Domácká výroba ovocných pálenek na venkově nevymizela ani poté, kdy stát podrobil tyto aktivity kontrole, ať již legální či tajná. V tomto ohledu vynikala zejména oblast východní a jihovýchodní Moravy, tedy Valašsko a Slovácko. Stimulační roli sehrála i oficiální podpora ovocnářství ze strany státu, např. za vlády Marie Terezie a Josefa II. se nařizovalo vysazovat podél cest aleje ovocných dřevin.

Mimořádně, de facto celonárodní obliby dosáhl destilát ze švestek, tzv. *slivovice* (*slivovačka*, *slíovka*, *šlivula*). Švestky jsou k pálení ideální jak pro svou cukernatost, tak pro osobitou chuť pálenky. Dlouho při výrobě ovocných destilátů, v tom i slivovice, převládala malovýroba a produkce byla spotřebovávána ponejvíce přímo v domácnostech. Koncem 19. století tak vzniklo několik větších výrobních závodů ve valašských Vizovicích – pálenice Karla Singra (1895), Zikmunda Jelínka (1891) a Rolnický závod ovocnářský (1894). Zejména Jelínkův podnik, jenž pod názvem Rudolf Jelínek a.s. existuje dodnes, se stal esencí proslulosti valašské slivovice a úspěšnou domácí i exportní značkou. Název konečného produktu je dodnes odvozován od použité suroviny – tedy např. slivovice, meruňkovice, třešňovice, vínovice, mlátovice (terkelice), borovička (jalovcová) apod. Mezi tradiční hanácké pálenky se počítá rezná pálená ze žita (hanácky rež), v tomto ohledu reprezentuje Prostějov (v tom typicky Palírna U Zeleného stromu a.s.) totéž, čím jsou pro slivovici Vizovice.

Vedle ušlechtilých (pravých) destilátů – *pálenek* – rozlišujeme dnes destiláty poloušlechtilé neboli řezané vyráběné mícháním čili řezáním ušlechtilých destilátů se zředěným konzumním lihem. Od 19. století si také popularitu drží lacinější náhražky či napodobeniny pravých destilátů, jejichž základem je opět konzumní, průmyslově vyráběný lih, v němž se maceruje koření či jiná dochucovadla, nebo se lihový základ prostě míchá s umělými esencemi a extrakty (např. rumovou trestí). Poslední skupinu pak reprezentují likéry a *rosolky*. Základem receptury posledně jmenovaného a v 19. a počátkem 20. století velmi rozšířeného nápoje byla masožravá rostlina rosnatka okrouhlostá, dnes chráněná. Tyt převahou sladké lihoviny bývaly složené z alkoholu, cukru, aromatických surovin, cukerných sirupů apod. Zařadit sem lze i → *vařonku*, tradiční aromatickou, slazenou, za tepla podávanou kořalku, která je ve spoustě lokálních variant dodnes populární na severovýchodní Moravě a Těšínsku. PK

Bahenský – Jeřábek
(edd.) 2007, s. 596–597;
Kondrová 2015,
s. 169–179; Sladkowski
2014, průběžně; Vilikov-
ský 1936, průběžně

Palibrada

Pokrm původem z Valašska připravovaný z vařeného hlávkového zelí nakrájeného na nudličky nebo natrhaného na kousky, zasmaženého jíškou. Patřil zřejmě k starobylé součásti regionálního jídelníčku; už ve 20. letech 19. století byl totiž i se



Palibrada © SU

stručným popisem uveden, a to dokonce na prvním místě, mezi zelnými, respektive zeleninovými jídly konzumovanými v Pobečví. Označení *palibrada* snad odkazuje na zvyk zelí hodně pepřit, takže pak bylo pálivé. Podle možností se do něj přidávaly i další výraznější ingredience, například česnek, a jíška se dělala na slanině s cibulkou. *Palibrada* se podávala k obědu či večeři buď pouze s chlebem nebo s vařenými brambory, popřípadě jako příloha k masu. Podobný pokrm byl známý i na Těšínsku, kde se mu říkalo *kožo broda*, → *kozí brada*. V současnosti se už *palibrada* v domácnostech dělá jen velmi zřídka.

IK – JS

Zíbrt 1928 (Gallaš 1828), s. 56; Kramoliš 1946, s. 134; Štika 1980, s. 76 (Habustová – terénní sběry, s. 4); Štika 1997, s. 70; Habustová 2010, s. 40; Štika 2018, s. 78, 214; orální šetření Valašsko 2019–2021.

Paňmámin koláč

Tradiční svatební → *koláč* typický pro Plzeňsko, Klatovsko a Chodsko. Velký koláč stolového tvaru se připravoval z kvalitního kynutého těsta z bílé mouky, vajec, másla a smetany. Bochník byl dlouhý i více než půl metru. *Koláč* byl spojen s čepením, tedy rituálním ukrytím vlasů nevěsty pod čepec nebo šátek symbolizujícím přechod ze stavu svobodné dívky do stavu vdané ženy. Známy byl proto také jako → *vočepák*. V některých vsích na Chodsku a Klatovsku se do něj mohl zapichovat stromek z výhonků břízy, vrby či smrku, ozdobený cukrovím, perníčky a ovocem, například malými jablíčky, také pečivem ve tvaru srdce, kolébky či růžence jako symbolů lásky, plodnosti a víry. Upomínal na *strom devatera ovoce*, tedy rajskej strom života. *Koláč* byl při svatbě spojen s různými svatebními rituály, krájel se na kousky a podával hostům s medem. Dnes je *koláč* připravován již jen výjimečně, například při folklorních slavnostech.

NM

Štejn-Táborský 1894, s. 48–49; Benetka 1901, s. 235–236; Kožmínová 1932, s. 83; Svačina 1959, s. 130; Laudová 1960, s. 159–170; Langhammerová 2011, s. s. 147–154; Kurcová 2013, s. 19; terénní šetření Plzeňsko, Klatovsko, Chodsko 2020–2021.

Papučky → bobáky

Pardubický perník → perník

Pařížský salát

Oblíbený svačtinový salát, náležející spolu s → *vlašským*, → *bramborovým*, → *pochoutkovým* či *vajíčkovým salátem* k nejkonzumovanějším majonézovým produktům české studené kuchyně. *Pařížský salát* je poměrně mladý, vznikl podle všeho až v poslední čtvrtině 20. století jako projev ukotvení proměn stravování v období socialismu. V předválečných knihách známých autorů, jako byla Marie Janků-Sandtnerová nebo Vilém Vrabec, a dokonce ještě ani v normovaných recepturách studené kuchyně z konce 50. a poloviny 60. let 20. století jej nedohledáme. Teprve v následujícím desetiletí jej prokazatelně



Pařížský salát © SU

Kejřová 1905, s. 288;
Janků-Sandtnerová
1928, s. 159, Janků-
Sandtnerová 1946,
s. 234; Vrabec 1968
(studená kuchyně),
s. 87–88; Receptury
studené kuchyně 1976,
s. 80; terénní šetření
Praha, Moravskoslez-
ský kraj, Olomoucký
kraj, Kraj Vysočina
2019–2021.

najdeme mezi produkty státních výroben studené kuchyně a odtud i v jídelníčku zprvu městských a posléze i venkovských strážníků.

Základní surovinou pro přípravu *pařížského salátu* byl obyčejný *pařížský salám*, vyráběný už v 50. letech (nikoli *gothajský salám*, který je jeho blízkým, avšak podstatně mladším příbuzným; spojuje je přidání na kostičky krájeného špeku do základní uzeninové hmoty, liší se ale v dochucení i barvě, když *gothajský salám* je díky mleté paprice či podobné ingredienci zbarven mírně dooranžova). Složení *pařížského salátu* bylo naposledy fixováno normovanými recepturami pro studenou kuchyni v roce 1976. Tvořit jej měla vedle zmíněného *pařížského salámu*, od něhož salát získal pojmenování, dále směs krájených sladkokyselých okurek, sterilovaného hrášku, nadrobno nakrájené cibule a majonézy; dochutit se měl cukrem, solí, hořčicí a trochou worcestrové omáčky a octa.

Pařížský salát, navzdory obecně přiznávanému poklesu kvality po roce 1990 a proměnlivé skladbě v závislosti na individuálním přístupu výrobců, patří ke stále nabídkě produktů studené kuchyně jak v lahůdkářstvích a bufetech, tak v obchodech a supermarketech. IK

Patenty

Tradiční pokrm ze skupiny → *bramborových placek* rozšířený na Slovácku. Velké, na tenko vyválené *placky* se připravovaly z *erteplového* čili bramborového těsta z uvařených rozmačkaných brambor a mouky a pekly se na sucho, původně na *skřidlici* nad ohněm, později na plotně kamen a posléze i na pánvi. Po upečení se omastily sádlem, nejlépe husím nebo kachním, namazaly povidly, posypaly mletým mákem a přeložily nebo stočily do ruličky. *Patenty* byly běžným a oblíbeným jídlem, pekly se zejména v postní dny a podávaly se jako samostatný hlavní pokrm po husté → *polévce*. Někdy se připravovaly i naslano, jen omaštěné sádlem, pak se přikusovaly k *polévkám*, → *omáčkám* apod. V chudobnějších domácnostech se jedly ke kávě a *cikorce* nebo *melte* místo chleba. *Patenty* nesly i místní pojmenování, na Dolňácku se jim říkalo *laty*, na Hanáckém Slovácku *přesňáky*, na Podluží *cajdunky*, jinde i *lukše*. Dříve běžné a oblíbené *patenty* se dnes připravují již jen příležitostně, udržely se ale v kolektivní paměti a jsou často prezentovány na folklorních slavnostech, festivalech, hodech apod. IK – RD



Patenty © SU

Bartoš 1895, s. 479;
Ludvíková 1967, s. 18,
43; Jančář 1982, s. 91;
Pavelčík 1983, č. 6, s. 20;
Tarcalová 2001, s. 13;
Lekešová 2011, s. 31–32;
Úlehlová-Tilschová
2011, s. 368; Kondrová
2016, s. 58; Tarcalová
2016, s. 44, 53.

Pavlišovský řízek

Regionální varianta vepřového → *smaženého řízku* podávaného s méně obvyklou přílohou, dušeným → *kysaným zelím* a → *knedlíkem*; chuť podtrhuje přídavek omastku ze smažení, masového výpeku, másla, nebo dokonce jíšky s osmaženou cibulkou. Název pokrmu odkazuje na ves Pavlišov u Náchoda, známý a stále připravovaný je ale i jinde na Náchodsku, Hronovsku či Broumovsku.

Mezi zájemci o původ *pavlišovského řízku* koluje řada názorů. Někteří říkají, že v místním hostinci chtěli *chlapi* něco k jídlu a v kuchyni už zbyly jen *řízky*, *knedlíky* a zelí, proto jim hostinská na talíři vše zkombinovala a vznikla tato specialita. Jiní hledají vysvětlení v dávných kontaktech s německými obchodníky s textilem, kteří si v hostincích na české straně hranice objednávali *Schnitzel mit Knödel und Sauerkraut*, tedy řízek s *knedlíkem* a zelím. Místní obyvatelé, z nichž podstatná část byla rovněž německého původu, si tuto kombinaci také oblíbili a začali ji nejpozději v meziválečném období připravovat i v domácku. Vysvětlení lze ale hledat i v proměnách lidového stravování. Zelí s chlebem a posléze *knedlíkem* bývalo od 19. století přílohou k typickému venkovskému svátečnímu pokrmu, → *vepřové pečení*. S pronikáním dalších masitých pokrmů, například právě *smaženého řízku* anebo i *smažené ryby*, jak víme z jižních Čech, se k nim automaticky začala podávat nejobvyklejší příloha, kterou bylo právě zelí s *knedlíkem*, upravené podle regionálních zvyklostí a dostupných surovin.

Pavlišovský řízek, stejně jako jemu regionálně blízký → *úpický řízek* anebo → *katarajský šnycl* z Opavska, zůstává i dnes velmi oblíbený jak v domácím, tak veřejném stravování, což dokládá nabídka řady restauračních zařízení. IK

Terénní šetření, orální výpovědi Podkrkonoší, Opavsko 2018, 2021.

Pecák

Slavnostní kynutý → *koláč* ze světlé mouky z Kravařska, regionu na pomezí Moravy a Slezska. Býval okrouhlý, větších rozměrů, namazaný povidly ze slív nebo sušených hrušek, makovou směsí nebo i dušeným zelím. Přípravoval se hlavně na svatební hostiny, při nichž se krájel a konzumoval s kávou. Původně se pekl v chlebové peci, proto se nazýval *pecák*, do níž se sázal dřevěnou lopatou, proto také *lopaťák*. Podobal se → *vdolku*, rozšířenému už nejpozději počátkem 19. století ve většině regionů severovýchodní Moravy, na Valašsku novodobě nazývanému → *frgál*, či opavskému koláči označovanému → *výsluška*, který se po skončení *veselí* neboli svatby dělil mezi hosty a býval „*veliký jako lopata*“. Dnes už jsou všechny druhy uvedených *koláčů* pouze v paměti zájemců o staré obyčeje. IK



Pecák © SU

Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 55; Myslivec 1933, s. 65; Mapování tradic (2014), nestr.

Náš jídelníček 1979, č. 5, s. 22; Pavelčík 1983, č. 5, s. 15; Kukulka 1993, č. 2, s. 8–9; Vlasáková 1998, č. 2, s. 26; Pavelčík 2007, č. 6, s. 22–23.

Pecové vdolky

Starobylý pečený moučný pokrm, druh → *vdolku* ze Slovácka. *Pecové vdolky* nebo také *pecáky* se dělaly z vlácného kynutého těsta z lepší pšeničné mouky. Z těsta se vyválely *vdolky* o průměru sázecí dřevěné lopaty, kterou se vkládaly do pece chleba, pokryly se pomazánkou a *posypátkem* čili drobenkou z mouky cukru a másla, okraje se potřely rozšlehaným vejcem, obohaceným případně máslem. Pekly se v důkladně vytopené chlebové peci. Podle použité pomazánky se jim říkalo *sýrové* (tvarohové), makové, hruškové, *trnčené* (povidlové), potřené *michalem* (tvarohem smíchaným s povidly) nebo *okálové* tedy pokladené čerstvými švestkami. Původně slavnostní pečivo se připravovalo na svatby, dokud je na přelomu 19. a 20. století nevystřídaly malé → *vdolečky* a → *makovníčky*. V období sezónních prací, o žních, při senoseči, sklizni brambor a řepy se *pecové vdolky*, zvané také *lopatáky*, pekly v bohatých domácnostech a rozkrájené na jednotlivé klínky se nosily na pole jako hlavní jídlo. V současnosti se pečou již jen výjimečně.

RD

Peciválky

Tradiční a stále živý pokrm z Horácka a Podhorácka připravovaný na několik způsobů. Nejčastěji se *peciválky* dělaly z kynutého těsta, někdy s přidávkou strouhaných vařených brambor, po vypracování se tvarovaly do menších nadýchaných bochánků a pekly ve vymaštěném pekáči nebo na plechu. Po upečení se pojídaly nasucho, jako příloha k polévce nebo omáčce; označovaly se někdy také → *vdolky*. Častěji se spařovaly mlékem, v chudobnějších rodinách kdysi jen horkou vodou, a sypaly či obalovaly mákem s trochou cukru, případně povidly. Ozvláštnit se mohly sádlem, v lepším případě rozpuštěným máslem. V této podobě jsou *peciválky* na Jihlavsku, Třebíčsku, Uherskobrodsku i jinde stále živým pokrmem, připravovaným v mnoha domácnostech, podobně jako třeba → *pupáky*, → *bobáky* či *vrapy* na Slovácku. V některých rodinách na Podhorácku se kynuté bochánky, označované *peciválky*, někdy → *buchtý*, plnily v sezóně místními odrůdami drobných sladkých švestek zvaných damašky nebo dalmaziny, jejichž sladká šťáva protékala těstem a doslazovala jej.

Peciválky se mohly na Horácku kdysi dělat i odlišně, v podobě hrubých nudlí z bramborového těsta, po uvaření krájených na menší kousky. Také v tomto případě se nakonec polily mlékem a sypaly mákem s cukrem. Název pokrmu odkazuje na jeho starobylé kořeny, kdy se v podobě bochánků nebo placiček ze zbytkového chlebového těsta pomalu pekly ve vyhasínající, stále ale dostatečně horké chlebové peci. *Peciválky* bývají řazeny mezi obřadní pečivo předkládané na vánoční stůl.

IK – JSob



Peciválky © VŠH

Brouček – Jeřábek 2007, s. 656; Křížová-Zelená 2013, s. 6; orální výpovědi Podhorácko 2019; terénní šetření, orální výpovědi Českomoravská vrchovina 2020.

Peciválky II

Jednoduchý lidový pokrm z Pojizeří a Podkrkonoší. Z těsta z vařených brambor, mouky, vejce a mléka se tvarovaly tlustší placky nebo se vyválet plát, který se nakrájel na čtverce a ty se upekly v troubě na nepomaštěném plechu po obou stranách do růžova. Upečené se naskládaly do mísy, polily horkou vodou nebo mlékem, protřepaly a nechaly se propařit. Podávaly se polité máslem, někdy také posypané mletým mákem s cukrem nebo přelité makovou kaší či ovocnou omáčkou. Případně se pojídaly nadrobené do *kru-pičné kaše, slivovice* (ovocné polévky) nebo do mléka.

RD

Petrák 1901, s. 290; Habustová – Veselská 2004, s. 147; Jakoubčová 2017, s. 143.

Pecynek → šoldra

Pečáky

Pojmenování pro pečené brambory ve slupce, používané na Valašsku. Kdysi se vlastně jednalo o nechtěný efekt, způsobený uložením hrnce s uvařenými brambory v peci, v takzvané *čelusti*. Okoralé brambory s oschlou, opečenou slupkou navrchu hrnce se pak nazývaly *shořáky, shořenky* či *zvrcháky*. V modernější podobě se *pečáky*, loupané nebo i neloupané brambory naskládají do pekáče, osolené, případně posypané česnekem a kmínem, někdy omaštěné, připravovaly jako samostatný pokrm k večeři ještě v 70. letech 20. století. Připíjela se k nim kyška neboli zkyslé mléko, podmásli apod. V některých domácnostech se jedná o stále oblíbenou, třebaže spíše příležitostnou součást všedního stravování.

IK – JS

Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 349; Štika 1980, s. 80 (Habustová – terénní sběry, s. 5); Štika 1997, s. 88; Habustová 2010, s. 32; Štika 2018, s. 108; 171; orální šetření Valašsko 2019–2021.

Pečánky

Pokrm připravovaný na Horácku, v jižních Čechách i jinde, označovaný také *pečáry* nebo *pečínky*. Jednalo se o brambory pečené v troubě, a to hned na několik způsobů. Jako samostatné jídlo se pekly spíše v celku neloupané, po změknutí maštěné sádlem a podávané s česnekem utřeným se solí. Zapíjely se mlékem či podmáslem. Mohly se péci také nakrájené na kousky, posolené a mírně omaštěné; byly vhodné k večeři anebo k přikusování k práci. Podávaly se údajně na Humpoleckém Zálesí v zimním období během *přástek* (předání lnu) nebo draní perí. Na podzim si je z posbíraných brambor na poli pekly na ohni děti. Občasné se připravují dodnes.

IK – JSob

Úlehlová-Tilschová 1949, s. 284–285; Křížová-Zelená 2013, s. 6; terénní šetření, orální výpovědi Českomoravská vrchovina 2021.

Pečená husa

Tradiční úprava husy, stejně jako kachny, oblíbená v českých zemích v minulosti i současnosti. Kuchařské knihy z počátku 19. století naznačují, že spíše než na šlechtický stůl patřila *pečená husa* či *kachna* do slavnostního jídelníčku měšťanů a venkovanů. Původně se opékala na rožni, jak se zmiňuje ještě roku 1805 v kuchařské knize Marie Anny Neudeckerové. Už o dvě desetiletí později se ale pekla v pekáči, zprvu umístěném na v uhlicích nebo v peci, po polovině 19. století pak v troubě, jak je obvyklé i dnes.

Husy se dříve chovaly v řadě venkovských hospodářství, ne všude se ale konzumovaly. Po vykrmení a zabítí se z husy obvykle zužitkovalo její peří, určené pro plnění lůžkovin, peřin a polštářů, podstatné součásti svatební výbavy nevěst bez ohledu na jejich sociální původ. Maso bývalo často určené spíše pro prodej a bylo vítaným zdrojem rodinných příjmů. Běžněji se husí pečínka pojídala v selských domácnostech, ať už přicházela na stůl hospodáře, jeho rodiny a hostů, anebo alespoň symbolickou porcí na stůl čeledi. I v tomto prostředí se ale husy jedly jen po vcelku krátkou část roku, na přelomu podzimu a zimy. Husy se nejčastěji zabíjely a připravovaly na místní posvícení, hody či krmáš, tedy na slavnost posvěcení kostela, nebo na císařské posvícení, které stanovil Josef II. na třetí říjnovou neděli ve snaze sjednotit individuálně držené slavnosti. V některých



Pečená husa, bramborový knedlík, zeli © SU

regionech se husí pečínka dělala okolo svátku svatého Martina, například na jižní Moravě, kde byla tradičně spojována s koštováním mladého vína.

Husa se obvykle pekla bez dalšího koření, jen solená, nanejvýš s kmínem. Jednak proto, aby vynikla chuť jejího výjimečného masa, jednak aby nebylo příchutěmi zatíženo vypečené sádlo, které sloužilo později na vaření a pečení, včetně sladkých moučnicků. Jednoduchou úpravu potvrzuje i recept Magdaleny Dobromily Rettigové z roku 1826, která městským i venkovským hospodyním popsala přípravu *pečité husy a kachny* velmi lapidárně: *Ty se pěkně očistějí, nasolejí, vnitř kmínem, promnou a nechají se pozvolna upéct.*

Husa se jedla s dušeným zelím, spíše sladkým hlávkovým než kysaným, s chlebem, později i s → *knedlíkem*. Jedla se běžně i zastudena. Porcovala se z dnešního pohledu na malé kousky, aby se dostalo na co největší počet strávníků. Ještě Marie Janků-Sandtnerová psala, že *pečená husa* stačí na 10 až 12 porcí, a to nebyla, soudě podle jiných jejích receptů, nijak úsporná.

Z husy se kdysi spotřebovávalo „vše“. Pekly se i pařáty, často ovinuté vyčištěnými střevy, dokonce i hlava; místně se tomuto jídlu, rozdávanému chudíně nebo čeledi, případně výměnkářům, říkalo → *mladá husa*. V moderní kuchyni se z vnitřností vaří smetanou jemně zahuštěná polévka zvaná *kaldoun*, nebo se jimi, s přidáním žemlí, mletého vepřového masa či jiných ingrediencí, plní kůže z husího krku a poté peče jako samostatný pokrm.

Pečená husa, v poválečném období poněkud pozapomenutá, se v posledním desetiletí stala díky oživení zájmu o kulinární tradice vyhledávanou pochoutkou. Konzumuje se zejména v kontextu svatomartinského svátku, připomínaného u nás, podle zahraničních vzorů, v takové intenzitě poměrně nově. V restauracích se připravuje *svatomartinská husa*, doplněná → *svatomartinským vínem*. V domácnostech se husa vzhledem k velikosti peče spíše výjimečně; přednost se dává menší kachně.

IK

Pečená kachna → pečená husa

Pečené kuře

Jedno z typických jídel podávaných v českých zemích k nedělnímu obědu. Vykuchané osolené kuře, podle rodinných zvyklostí někdy dochucené kmínem nebo česnekem,

Neudeckerin 1805, s. 133;
Rettigová 1826, s. 55;
Janků-Sandtnerová
1946, s. 151; terénní
šetření napříč regiony
českých zemí 2019–2021;
orální výpovědi
Podhorácko, Opavsko
2019–2020.



Pečené kuře © SU

tak zvaným grilovacím kořením (sůl, sušená sladká paprika, cibule, cukr, chilli, česnek) či jinými ingrediencemi se peče na másle nebo ve vlastní šťávě (bez přidání tuku). Zatímco dříve se kuře dělalo obvykle v celku, snad po vzoru starodávného rožnění drůbeže, a porcovalo se poté podle počtu strávníků či zvyklostí domácnosti, zvláště v poslední době si získalo oblibu pečení pouze některých kuřecích částí, zejména stehen nebo křídel. Oblíbenou přílohou jídla byly a jsou vařené brambory, bramborová kaše nebo vařená rýže, při slavnostnějších příležitostech s žemlovou nádivkou pečenou původně pod kůží, častěji v útrobách drůbeže. Místně pamětníci vzpomínají, že se kdysi *pečené kuře* podávalo s houskovým knedlíkem a zelím, tedy s tradičními venkovskými přílohami k masu.

V podobě, jak je dnes známe, se u nás pečené kuře připomíná už ve 2. polovině 19. století, třebaže spíše sporadicky a někdy s nezvyklými detaily při úpravě (například se zasypaním strouhanou zemlí během pečení). Dnes obvyklému postupu při přípravě pokrmu odpovídají recepty publikované v příručkách měšťanských, českých i německých, hospodyňských škol. Obliba pokrmu vzrostla zvláště v poslední čtvrtině 20. století, kdy se kuřecí maso stalo díky modernímu chovu brojlerů, tedy kuřat kura domácího produkovaných v rychlochovu, dostupnou a současně poměrně levnou masnou surovinou. IK

Axamitová 1883, s. 54;
Spolek Domácnost
1897, s. 199; Deutsche
Kochschule 1900, s. 220;
Janků-Sandtnerová
1928, s. 106.

Pečené pěry

Lidový pečený moučný pokrm z Hlucka a Kyjovska. Z hustého bramborového těsta, někdy s přidáním kvasnic, se vyválel plát, pokladl se povídky a nakrájel na obdélníky, které se slepovaly jako plněné tašky. Poskládané na plechu tak, aby se nemohly navzájem slepit se upekly do červena, během pečení se průběžně potíraly rozpuštěným sádlem, zpravidla husím. Místně se po upečení horké vyskládaly na mísu, přelily horkým mlékem a dobře promíchaly tak, aby všechny nasákly. Přebytečné mléko se slilo a na závěr se *pěry* se omastily sádlem nebo máslem a dobře posypaly mákem. RD

Viceníková 1980, č. 4,
s. 22; Kondrová 2016,
s. 54.

Pégny

Tradiční obřadní pečivo ze Slovácka, typické zejména pro Hanácké Slovácko a Podluží. Pekly se z tužšího těsta z mouky, mléka, másla, cukru a vajec rozváleného na tenko a nakrájeného na širší proužky, které se potřely vejcem a posypaly původně fenyklem nebo anýzem, později spíše sekanými nebo mletými ořechy či mákem. Původně se proužky

těsta pokládaly přes obyčejný okap nebo hrnek, později na obloukovou formu. Upečené *pégny* tak získaly tvar mostu či spony na sepnutí vlasů. Nejpozději od 19. století se připravovaly ve vánočním čase, také jako dar pro rodičky v šestinedělí (nosily se *do kúta*), postupně se pekly i při dalších slavnostních příležitostech jako například svatba nebo hody, v bohatých selských rodinách se připravovaly i o pouti. Název *pégny* je odvozen ze zkomoleného německého *Bogen*, tedy obloučky. Na Podluží se pečivu podle tvaru říkalo *korýtko* nebo *štruple*. V současnosti se jedná o téměř zapomenuté pečivo připravované pouze ojediněle a přizpůsobené současným chutím, z těsta zadělávaného smetanou, případně z kynutého těsta, místo fenyklu či anýzu sypané jen ořechy nebo barevným posypátkem. IK – RD



Pégny © VŠH

Kott 1901, s. 217;
Ludvíková 1963, s. 188,
191; Ludvíková 1967,
s. 17, 34, 35; Habustová –
Veselská 2004, s. 114–115;
Kondrová 2016, s. 136,
137; Tarcalová 2016, s. 43.

Pejraprout → žebračka

Pekáče

Tradiční pokrm připravovaný dříve na Brněnsku, Horácku, Podhorácku, Klouboucku i v Podyjí, stejně jako v některých jihočeských regionech. Původně se dělávaly z těsta z obyčejné žitné mouky, místně se jim říkalo také *nekesánke*. Během 19. století se začaly připravovat nejen z kynutého těsta, ale zejména z vařených brambor. Způsob zhotovení byl v obou případech shodný: z těsta se uhnětl tužší placky a nasucho se opékaly na



Pekáče © VŠH

železné plotýnce kamen. Po upečení se *pekáče*, někde také *pekáčky* či *lokše* vrstvily na talíři do komínku a průběžně mastily sádlem; před konzumací se mazaly švestkovými povidly. Jedly se samotné nebo se přikusovaly k bramborové → *polévce*. Nasucho smažené moučné, později → *bramborové placky* se dělaly napříč českými zeměmi, označovaly se také → *patenty* či *laty*, → *sejkory*, → *kramfleky II*, *prskance* ad. Dnes už se *pekáče* ve smyslu *placek* v domácnostech připravují spíše výjimečně.

Na Znojemsku, zejména v jeho severní části, se jako *pekáče*, *pekáčky* dříve označovaly i nevelké bochánky pečené nasucho v troubě, někdy pojídané samotné, jindy mazané povidly, či dokonce nadívané ještě před pečením například zelím nebo škvarky. IK – JSob

Perník

Starobylý druh pečiva, doložený už ve středověku, zvaný také *peprník* (německy *Pfefferkuchen*). Původně se jednalo o luxusní pekařský výrobek z medového těsta, do něhož se přidávalo orientální koření, zejména anýz, hřebíček, nové koření, muškátový květ, skořice, kardamom, zázvor a samozřejmě také pepř, podle něž nese název. *Perník* se pekl podomácku, a to v mnoha druzích co do složení těsta, příchutí, ale i způsobu tvarování (pekl se ve formách, na pekáči či plechu, vykrajovaný) či motivů (figurální, náboženské a sváteční motivy). Zdobil se mandlemi, ořechy, ale také – v novější době – cukrovou stříkanou polevou. O oblíbenosti *perníku* svědčí množství receptů, které se na jeho přípravu zejména ve velkých panských kuchyních dochovaly. Početné jsou například v receptáři spojovaném s domácností Polyxeny z Lobkovic, rozené z Pernštejna, který pochází z první čtvrtiny 16. století. *Perníky* jsou zde označovány také *celtle*. Velké množství předpisů na pečení *perníku* obsahuje i kuchařská kniha premonstráta Evermoda Košetického ze sklonku 17. století. Najdeme v ní na dvacet druhů *perníků*, nejčastěji s mandlemi, ale také s pomerančí, pomerančovou či citronovou kůrou. Z koření autor nejčastěji jmenoval skořici, hřebíček, anýz, zato pepř již méně. Některé *perníky* byly zcela nekořeněné, jen mírně ovoněné třeba citrusovými příměsmi. Košetický do své knihy zařadil také předpis na proslulé tmavé *norimberské perníčky* s citronovou kůrou, pečené na dřevěných prkýnkách za stálého mazání medem.

Perník byl vyhlášeným pečivem v celé řadě evropských měst, kromě jmenovaného Norimberku také v Cáchách, Mohuči, Brémách, Toruni či Gdaňsku. K prosperujícím řemeslům patřilo perníkářství také ve větších českých, moravských a slezských městech, kde jej provozovali specializovaná pekaři – *perníkáři*. Největší proslulosti u nás dosáhl *pardubický perník*, vyráběný místními řemeslníky nejpozději od počátku 16. století s podporou tehdejší vrchnosti, pánů z Pernštejna. Míval obvykle figurální tvar a vyráběl se vykrajováním nebo vyléváním do forem. Směřoval převážně na místní a okolní trhy. V 18. století byla městu Pardubice potvrzena výsada péci *perník*. Průmyslová produkce *perníku* byla v Pardubicích zahájena až těsně před první světovou válkou firmou Melartos, založenou roku 1913. Specifikem *pardubického perníku* je mimo jiné nadýchanější těsto, v moderní době jsou vyhledávané i měkké *perníky* slepované ovocným rozvarem. Roku 2008 bylo *pardubickému perníku* přiznáno chráněné zeměpisné označení.

Navzdory rozvinuté tovární i řemeslné výrobě se *perník* podle rodinných receptů v domácnostech stále dělá, zejména v předvánoční době; perníčky zdobené cukrovou polevou bývají součástí štedrovecerní sestavy → *vánočního cukroví*. Velmi oblíbené jsou rovněž perníkové kompozice v podobě zdobených chaloupek, dokonce betlémů. Recepty a návody na ně zveřejňovaly ve svých dílech i přední české autorky kuchařských knihách z meziválečného období. IK

Pěry I

Tradiční vařený moučný pokrm ze Slovácka. Obvykle čtverhranné, ale i trojúhelníkové taštičky z vyváleného původně obyčejného tužšího těsta jen z mouky a vody, nověji nudlového těsta, ale někdy i těsta z brambor vařených ve slupce, plněné typicky povidly,

Úlehlová-Tilschová 1949, s. 293–295; Ludvíková 1961, s. 97; Ludvíková 1967, s. 15; Ludvíková 1975, s. 212; Křížová-Zelená 2013, s. 6; Mačuda 2017, s. 89; terénní šetření, orální výpovědi Jemnicko 2019–2021, Českomoravská vrchovina 2020.

Košetický konec 17. století, fol. 1–7; Ottův slovník naučný 1902–19, s. 505; Zíbrt 1916, průběžně; Janků-Sandtnerová 1933, s. 325–332; Brožová 2008, průběžně.

na Hanáckém Slovácku také nádivkou z tvarohu smíchaného s povidly, na Luhačovickém Zálesí i ovocem. Po naplnění se uvařily ve vodě, poté se mastily, původně rozpuštěným sádlem, později i máslem a sypaly se mletým mákem s cukrem, někdy také *sýrem* neboli tvarohem, když se mák neurodil, použila se k posypání → *pracharanda*. *Pěry*, jedno z nejoblíbenějších, a tedy i nejčastěji připravovaných vařených moučných jídel, se vařily obvykle v létě a podávaly se jako samostatný hlavní pokrm po → *polévce*. Vhodné byly ke konzumaci v postní dny, připravovaly se i na Zelený čtvrtek v období velkého půstu. Pokrm je pod obecným názvem → *tašky*, *povidlové tašky* rozšířený napříč českými zeměmi. V některých částech Slovácka označovalo slovo *pěry* i kynuté → *knedlíky*, podobně jako na Valašsku. V současnosti patří stále mezi oblíbené pokrmy, připravují se v mnoha domácnostech, jsou v nabídce gastronomických podniků a v zařízeních školního stravování. RD

Bartoš 1877, s. 148;
Horenský 1893, s. 352,
353; Bartoš 1895, s. 479;
Kejřová 1990 (1928),
s. 76–77; Václavík 1930,
s. 136; Hrubá – Raboch
a kol. 1965, s. 374;
Ludvíková 1967, s. 16;
Režný 1969, č. II–12,
s. 19; Jančář 1982, s. 91;
Vaříme s malovaným
krajem 1983, č. I, s. 17;
Tarcalová 2001, s. 13, 18;
Slinták 2006, č. I, s. 15;
Lekešová 2011, s. 14–15,
28; Kondrová 2016,
s. 54, 55.



Pěry © VŠH

Pěry II

Lehké, nadýchané → *knedlíky* z Valašska, nazývané místně také *kysané šišky*. Původně se dělávaly z moučného kynutého těsta zadělávaného s mlékem a zapékaly se na vymaštěném rendlíku; pojídaly se s teplým mlékem. Tak je alespoň popsala nejstarší zpráva z roku 1826. Na Vsetínsku se podobně – zapékané v mléce – *pěry* připravovaly ještě ve 40. letech 20. století. Obvykle se ale vařily ve vodě nebo na páře. Podle místních či rodinných zvyklostí se dělaly spíše z pařeného moučného, v chudších poměrech hlavně z bramborového těsta. Mohly se podávat nasucho, omaštěné sádlem nebo máslem, sypané tvarohem nebo cukrem, méně mákem. Mohly se také plnit povidly nebo čerstvým ovocem. Na Vsetínsku se *pěry* nadívané sušenými švestkami podávaly jako jeden z chodů při štědrovečerní večeři. V současnosti patří mezi stále oblíbené pokrmy, třebaže se jim už většinou neříká *pěry*, ale obecně *knedlíky* a připravují se v řadě domácností. IK – JS

Pěry III

Běžný vařený moučný pokrm typický pod tímto názvem zejména pro Hanácké Slovácko. Velké → *knedlíky* z kynutého těsta s *trnkovou dušou*, tedy plněné povidly, původně připravované z ječné mouky a zadělávané vodou, nověji z pšeničné mouky a zadělávané mlékem se po uvaření mastily sádlem a sypaly mletým mákem. V movitějších domácnostech sedláků se do těsta někdy přidával tvaroh, hotové knedlíky se mastily máslem a bohatě sypaly mletým mákem. Sloužily jako hlavní polední jídlo, v době sezónních prací se často nosily na pole. Obdobný pokrm se připravoval i na Valašsku. RD

Václavík 1892, s. 572;
Zíbrt 1928 (Gallaš 1826),
s. 56; Štika 1980, s. 54,
117; Štika 1997, s. 54, 117;
Habustová 2010, s. 63;
Štika 2018, s. 12, 60; orál-
ní výpovědi Valašsko
2020–2021.

Bartoš 1895, s. 479;
Ondrušová 1948, č. 8–9,
s. 103–104; Ludví-
ková 1961, s. 97, 104;
Ludvíková 1963, s. 176;
Ludvíková 1967, s. 16.

Pěšáci

Jednoduchý lidový pokrm ze Slovácka. Připravoval se z bramborového těsta z nastrohaných brambor vařených ve slupce smíchaných s moukou a vejcem. Z vypracovaného těsta se vyválel váleček, ten se nakrájel na jednotlivé dílky, které se vhažovaly do vařící vody. Když *pěšáci*, velmi podobní → *šlejškám* nebo → *šulánkům*, vyplavaly na hladinu, byly hotové. Podávaly se jako samostatný pokrm nasladko omaštěné a posypané praženou krupicí nebo mletým mákem a cukrem. Podávaly se rovněž naslano sypané opraženou posolenou krupicí.

RD

Vaříme s malovaným krajem 1982, č. 1, s. 16.

Pimozl, piprlák → slepičí žrádlo, → rýpl

Pískorky

Tradiční lidový pokrm z Chodska. Pečené placičky z bramborového těsta. Z tence vyváleného bramborového těsta z vařených brambor se vykrajovaly čtverce, v jednom rohu se nakrojily a vzniklým otvorem se prostrčil protilehlý roh. Vzniklé tvary se pekly z obou stran na vymaštěném plechu v troubě, údajně při tom někdy vydávaly pisklavý zvuk. Místně měly tvar jen prosté čtverce nebo hrnkem vykrojeného kolečka. *Pískorky* se podávaly naslano, pak se přelily rozšlehanými vejci, a ještě krátce zapekly. Podávaly se také nasladko přelité mlékem nebo smetanou, rozpuštěným máslem a povidly, sypané mletým mákem s cukrem, strouhaným tvarohem nebo perníkem. V Pošumaví se *pískorky* připravovaly z rozkrájeného staršího → *chleba*, → *vánočky* nebo → *buchtý* máčených v mléce a následně se na talíři sladily. Na Plzeňsku se do těsta přidávala strouhaná jablka, tvarovaly se placičky, smažily se na pánvi, podávaly se s kysanou smetanou a povidly. Pokrm je na Chodsku stále živý a oblíbený.

NM

Bělohávek a kol. 1990, s. 90; Kumperová 1992, s. 12; Kortanová 2008, s. 63; Nejd 2010, s. 90; Vašák 2012, s. 97; terénní šetření, orální výpovědi Sušicko, Plzeňsko, Domažlicko 2020–2021.

Pískotová roláda → závin

Pivní polévka → gramatika

Pivo

Nejoblíbenější kvašený alkoholický nápoj v českých zemích, vyráběný z obilného sladu, vody a chmele. Rozlišuje se řada druhů či skupin *piv* dle použitých surovin (ječné, pšeničné, žitné slady), způsobů kvašení (svrchně a spodně kvašené), dle koncentrace extraktivních látek v mladince před vykvašením (cukru, dextrinu, štěpných produktů, bílkovinných látek), podle barevnosti (světlá, polotmavá, tmavá). Do regionální kategorizace *piv* se promítají rovněž regionální specifika a tradice dané historickým vývojem.

Kvašený nápoj identifikovatelný jako *pivo* náleží mezi nejstarší historicky doložitelné alkoholické nápoje, prokazatelně se vařilo už ve starověku. V českém prostředí se s pivem a pivovarnictvím setkáváme již od časů raného středověku. Výroba probíhala nejprve podomácku, později se stala jedním z klíčových komponentů privilegiovaných městských ekonomik. Právem vařit a následně šenkovat pivo ve městech a v jejich hospodářském zázemí disponovali měšťané – držitelé právozářných domů. Původně náleželo podomácké vaření *piva* Vmezi aktivity realizované či dohlédnuté ženami – měšťankami. Ve větších městech s rozvinutým pivovarnictvím se záhy rozvinuly skupiny specializovaných profesí, sladovníků a pivovarských mistrů, zajišťujících produkci piva na profesionální úrovni. Minoritně se zejména ve středověku udržela výroba piva v klášterech, od 16. století se naopak začala rozvíjet v režii šlechtických vrchností, nabourávající dosavadní výsostní postavení.

V předmoderní době se vařilo takzka výhradně *svrchně kvašené pivo*, kdy byly kvasinky v průběhu kvasného procesu vynášeny na povrch mladinky, a k jeho nahrazová-

ní metodou spodního kvašení piva. Kvasinky při spodním kvašení padají ke dnu piva a samotné kvašení probíhá ve dvou fázích. V českých zemích se *pivo* rozlišovalo zejména podle použitého sladu a jeho množství, hovořilo se *bílém pšeničném pivu*, které se vařovalo jako mladé, lehké, a starém ječném *pivu*. To bývalo silnější, uleželejší a nezdědka prochmelenější. Nejsilnějším pivem byl tak zvaný *březňák* čili *marcovní pivo*, vařené v březnu a uleželé několik týdnů. Žitné slady se u nás používaly jen výjimečně, jejich výskyt indikoval spíše období nedostatku. Dle množství sladu se obecně vařila piva lehká, prostřední, silná až velmi silná.

Pivo bylo součástí doslova každodenního stravování, jeho konzumaci nebyly kladeny žádné sociální, genderové ani věkové hranice. Nebylo navíc vnímáno jen jako nápoj, ale obecněji jako vydatná, energeticky hodnotná a zdravá potravina. Našlo mnohostranné využití rovněž v kuchyni při přípravě jiných pokrmů, jak ve šlechtické a měšťanské, tak lidové kuchyni. Slabá, lehká piva, zvaná též tenká či řídká, stejně jako málo kvalitní druhé odvary ze sladu ozančované *patoky*, plnila po sehrátí a dochucení mimo jiné úlohu výživné *pivní polévky*, někde známá pod názvem → *gramatika*. Jako velmi prospěšná se doporučovala jako vhodná pro sociálně níže postavené, ale ještě po polovině 20. století dokonce i pro nemocné a rekonvalescenty.

Tradiční způsob produkce *piva* doznával výraznějších změn od konce 18. století v souvislosti s rozvojem novodobé vědy, implementací vědeckotechnologických inovací do výroby a obecněji s nástupem průmyslové revoluce. České pivovnictví nastoupilo cestu přeměny z řemeslné výroby v průmyslové odvětví. Rostl kumulovaný výstav *piva* z velkých měšťanských pivovarů. Zásadní změnou prošla i technologie výroby piva, konkrétně způsob jeho zakvašování a uležení. Mezi lety 1840–1870 došlo k opuštění do té doby dominující metody svrchního kvašení. Jedná se technologicky i energeticky náročnější proces než je starší svrchní kvašení, zejména pokud jde o stabilní chlazení *spilky* neboli kvasírny, ale také pokud se jedná o dozrávání piva v ležáckých sklepích. Spodní kvašení se používá k výrobě moderních ležáků a výčepního piva plzeňského (světlého) nebo bavorského (tmavého) typu. Zejména nový světlý ležák vařený z ječného sladu se rychle proměnil v dominantní druh piva skutečně v globálním měřítku.

Vzorem se v tomto ohledu stal ležák vyráběný od roku 1842 v Plzni. První várka byla uvařena v nově založeném a na svou dobu moderně vybaveném Měšťanském pivovaru v Plzni 5. října roku 1842 Josefem Grollem, sládkem původem z bavorského Vilshofenu. Záměrem plzeňských měšťanů byla produkce v té době progresivního ležáku bavorského typu, jenž byl vyráběn metodou spodního kvašení piva. Výsledným produktem se však – snad kouzlem nechtěného – stala zcela nová varianta *piva*, světlého ležáku unikátní barvy a výrazně chmelové chuti, jenž se brzy stal typem piva sám o sobě. Celosvětově jsou produkována nejrůznější piva plzeňského typu, tedy pod označením Pilsner Bier, Pils apod.

Výrobní postup se v základních rysech nezměnil dodnes. První fází výroby piva byla a je příprava sladu, směřující k získání sladkého extraktu, zvaného *sladina*. Ta se poté vařila na pánvích s chmelem, čímž vznikla *mladina*, dodávající *pivu* charakteristickou nahořklou chuť. Po vychladnutí v kádích uložených ve *spilce* tekutina kvasila, pak se stáčela do sudů a dle potřeby určené charakterem výsledného produktu dozrávalo v ležáckých sklepích.

Nejoblíbenějším druhem *piva* na současném českém trhu dlouhodobě zůstává spodně kvašený světlý ležák či výčepní pivo z ječného sladu, ačkoli lze vlivem bouřlivého rozvoje produkce minipivovarů hovořit o renesanci zájmu o svrchně kvašená piva či jiné „exotické“ pivní styly. Od roku 2008 je název České pivo zaregistrován coby chráněné zeměpisné označení Evropské unie. Metodou spodního kvašení opět též piva produkována s využitím metody svrchního kvašení. Současně stoupá obliba piv vařených

Bretschneider 1965, s. 69–128; Hlaváček 1972, průběžně; Hlaváček – Lhotský 1972, průběžně;

z pšeničných a také – byť spíše raritně – žitných sladů, stejně jako piv kvasnicových a nefiltrovaných. Rozšiřuje se také nabídka ovocných nealkoholických *piv*. Dominantní pozice světlého, z ječného sladu vařeného spodně kvašeného ležáku plzeňského typu však narušena nebyla.

PK

Basařová – Hlaváček 1998, průběžně; Kratochvíl 2005, průběžně; Kozák – Kozáková 2013, průběžně.

Placki na blaše

Placky z Těšínska, pečené původně z řidšího moučného těsta nasucho přímo na plotně kamen, zvané *blacha*, měly blízko k → *osuchu*. Po upečení se mazaly sádlem, případně rozpuštěnými *špyrkami* (škvarky z vnitřního sádla), jedly se samotné, nasucho se přikrsovaly k polévkám, anebo se sypaly tvarohem či pokapaly nakyslou smetanou. Nejpozději od počátku 20. století se do těsta začaly přimíchávat brambory, až v něm mouku zcela nahradily. Nejobvyklejší byly *placki* z jemně strouhaných syrových brambor. Název odkazuje na jazykově, respektive národnostně smíšenou oblast Záoľší (Zaolzie), odkud pocházely, osídlenou vedle Čechů také Goralové a dalším obyvatelstvem hlásícím se k polské národnosti. V domácnostech se *placki* dělají vzhledem ke způsobu přípravy spíše sporadicky, vyhledávány bývají na regionálních folklorních slavnostech, kde bývají prezentovány kulturními sdruženími pečujícími o kulturní, historické a národní hodnoty (Matices slezská, Polský kulturně-osvětový svaz ad.), včetně dokladů kulturního dědictví. Obecně se ve Slezsku používá název *placky*, → *bramborové placky* také pro pokrm ze syrových strouhaných brambor smažený na sádle či jiném omastku, označovaný jinak například → *stryki*.

IK



Placki na blaše se špyrkami © SU

Olbrich 1994, s. 27; Těšínsko 1997, s. 181, 183; Bojková 2007, s. 55; terénní šetření Jablunkovsko 2018–2019; Lomňanské muzeum Dolní Lomná – prezentace 2018.

Plečovník

Velikonoční obřadní pokrm, zvaný také *pleco* či *plecucha*, připravovaný na Opavsku, Hlučínsku či Frýdecku. Pekl se v podobě bochánků z chlebového těsta plněných uzeným masem, nejlépe z vepřové plece (odtud i název pokrmu), případně klobásou, ve městech šunkou či telecím masem. Z pšeničné mouky si jej mohly dovolit dříve péct jen zámožnější rodiny. Spolu s vejci, uzeným masem a jinými potravinami se *plečovník* nosil do kostela vysvětit; například okolo Opavy se mu proto říkalo *svěceník*. Členové rodiny jej pak po návratu společně obřadně pojídali. Plečovník je zachován nejen v paměti, ale

přínejmenším v části rodin v uvedených oblastech se o Velikonocích stále připravuje. Často už se peče i z plundrového, listového či jiného těsta, mívá podlouhlý tvar a krájí se na plátky. Za moderní pokračovatele lze považovat pečivo nadívané uzeninami, prorostlou slaninou či uzeným masem, které je k dostání v běžné obchodní síti. Pokrm je odjinud známý i pod názvy → *šoldra*, *muřyn*, → *baba* či *babůvka* apod. IK



Plečovník © SU

Vyhlídal 1895, s. 447;
Pozůstalost Václava
Hauera (1898, před
1906); Bartoš 1906,
s. 293; Pozůstalost Fran-
tiška Myslivce (1930);
Večerek 1954, s. 57–58;
Lidová kultura 2007,
s. 656; Przymusiła –
Świtała-Trybek 2021,
s. 459–460; Vašík 2013,
s. 165–166.

Pletenky → štrycle

Plíčky na smetaně

Zadělávaný pokrm z telecích, vepřových, případně jiných plic, připravovaný s přidáním smetany či mléka. Jeho kořeny lze vysledovat ve vídeňské a odtud i v naší měšťanské kuchyni. Ještě v meziválečném období bývaly někdy označovány jako *plíčky po vídeňsku*. Recepty na plíčky zadělávané vínem, octem, citronovou kůrou a jiným kořením se



Plíčky na smetaně © SU

v českém prostředí připomínají už počátkem 19. století, teprve o několik desetiletí později ale nabyly moderní podoby, kdy se připravovaly s jíškou a smetanou, nebo alespoň s mlékem. Ve městech se tento pokrm pojídal běžně ve všední dny, k hlavnímu jídlu i přesnídávce. Ve venkovském stravování náležely *plíčky na smetaně*, zvané také *pajšl*, mezi sváteční pokrmy, podávané v sociálně slabších domácnostech například při svatbě. → *Omáčka* z plíček i jiných vnitřností se během svatebního veselí rozdávala rovněž okounějícím dětem i dospělým. Plíčky s omáčkou se konzumovaly s → *knedlíkem*, bramborami či jinou přílohou. Zatímco v Rakousku jsou plíčky na smetaně řazeny mezi kulinařní dědictví, u nás jsou přezírány. Přestože ještě ve druhé polovině 20. století náležely mezi běžné pokrmy, v současnosti jsou považovány za překonaný pokrm, mimo jiné i v důsledku ústupu zájmu o vnitřnosti všeho druhu. V domácnostech ani ve veřejném a školním stravování se většinou nepřipravují, zůstávají ale v paměti zejména střední a starší generace. IK

Neudeckerin 1805, s. 89–90; Rettig 1838, s. 103; Rettigová 1844, s. 126–127; Prato 1858, s. 140; Kejřová 1905, s. 177; Šroubek 1911, s. 32; Novák – Makarius 1953, s. 108, 148; Ludvíková 1953, s. 187.

Plivačka

Tradiční → *rybí polévka* původem z jihočeské rybníkářské oblasti, připravovaná z podměračných ryb, zejména okounů, získaných sběrem při výlovu, či dokonce pychem. Rybky se vařily se zeleninou v celku, větší pak nakrájené na kusy i s kostmi, které se vybíraly až při konzumaci – od toho název jídla. Velmi vzdáleně tak svým charakterem chudinské polévky z posbíraných „darů rybníka“ připomíná proslulé *polévky* z francouzského přimorí z ryb a mořských živočichů. Dnes se v původní podobě nepřipravuje, za příbuznou lze považovat například vánoční polévku z kapřích hlav a vnitřností. IK



Plivačka © VŠH

Úlehlová-Tilschová 1945, s. 233.

Podlesník

Starodávňý, spíše sezónní pokrm připravovaný na Valašsku v podobě nepravidelně tenké placky pečené na zelném listě. Asi poprvé se připomíná roku 1826 pod názvem *zelný nalistník*. Popisuje se jako prosná nebo *krupičná kaše* zavinutá do spařených nebo povařených zelných listů, které se „na rendlíku buďto jenom v mléku upaří, aneb také potom něco přismaží“. Pozdější zprávy, například z roku 1851, popisují *podlesníky*, také *podlistníky* či *podlistňáky* jako řídké nekynuté moučné těsto nalité v tenké vrstvě na velké zelné listy, vkládané do pece během pečení chleba anebo těsně poté. Po upečení se spálený zelný list, který vlastně sloužil jako speciální pánvička, sloupl. *Podlesník*, do něhož se obtiskla

struktura listu a který od zelí získal jemně nasládlou voňavou chuť, se pak omastil a jedl posypaný tvarohem nebo zakápnutý smetanou. Nejpozději od konce 19. století se vedle moučných začaly připravovat i bramborové *podlesníky*, podobně jako → *polešníky* na Těšínsku. Ještě v 70. letech 20. století se *podlesníky* v některých valašských domácnostech dělaly, dnes už jsou jen v paměti příslušníků starší generace.

IK – JS – RŽ



Podlesník © SZM

Sloboda 1851, s. 124–125;
Bartoš 1883, s. 174;
Václavěk 1892,
s. 569–572; Bartoš 1895,
s. 480; Bartoš 1906,
s. 304; Zíbrt 1928 (Gallaš
1826), s. 55; Štastná 1962,
s. 1–9; Štika 1980, s. 54
(Habustová – terénní
sběry, s. 5); Štika 1997,
s. 48–49, 157; Habustová
2010, s. 41; Štika 2018,
s. 54–55, 103, 118, 171,
214; orální výpovědi
Valašsko 2019–2021.

Podlupníky

Placky z chlebového těsta, známé z Kloboucka, Ždánicka i z okolí Brna. Před pečením se těsto kladlo na čerstvé zelné listy; připomínaly tedy → *podplameníky*, *podlistníky* a podobně. Pekly se původně v ještě nevymetené chlebové peci a na zelné listy se těsto nalávalo proto, aby se neušpinilo od zbytků popela. Dnes jsou *podlupníky* v zásadě neznámé.

IK

Ludvíková 1967,
s. 15.



Podplameník © SU

Podplameník

Starodávné pečivo ze zbytků chlebového těsta, pečené na Valašsku, Těšínsku i jinde v horké peci ještě před sázením chleba. Dělávalo se pouze v několika kusech, neboť pec nemohla příliš vychladnout. Podle postupu při pečení se *podplameníku* říkalo také *podplameňák*, *podplamenice* anebo výstižněji *předplameňák*, *podpopelník*, německy *Aschekuchen*. Těsto se v nepravidelných bocháncích nebo plackách kladlo na rozžhavené rozhrábnuté uhlíky nahnuté k ústí pece, do její *čelusti*. Teprve po upečení *podplameníků* se uhlíky odstranily, pec se vymetla a lopatou se do ní sázel → *chléb*. Místně se pečivo označovalo podle použité suroviny také *chlebovňák* nebo *chlebový lokeš*, poslední zbytek těsta vybraný z díže pak → *poškrabek*. Většina uvedených názvů se připomíná v popisu Valaška z roku 1851, některé i dříve. Na sousedním Těšínsku se placce říkalo také *podpluvník*. *Podplameníky* se pekly po celé 19. a podstatnou část 20. století. Jedly se samotné jen posolené a pomazané omastkem nebo pokapané smetanou, s trochou povidel nebo později cukru. Vzhledem k tomu, že se pekly jen příležitostně a v malém množství, byl o ně velký zájem, pojídaly se ještě teplé a často je dostávaly děti. V současnosti se už nedělají.

IK – JS – RŽ

Jungmann 1836–6, s. 1000; Sloboda 1851, s. 174; Bartoš 1892, s. 15; Kott 1880–II, s. 653; Kott 1893–II, s. 299; IKadlec 1906 (Gallaš 1820), s. 267; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 55; Štika 1980, s. 53–54; Štika 1997, s. 45–46; Těšínsko 1997, s. 181; Štika 2018, s. 50–51.

Pohančená kaše

Pokrm typický pro Valašsko, kde byla nenáročná pohanka, pěstovaná zde, stejně jako na sousedním Těšínsku a přilehlých oblastech Pobeskydí, už od 16. století, velmi



Pohančená kaše se slatinou © SU

Václavek 1892, s. 571;
Bartoš 1895, s. 475, 476;
Hrubá – Raboch a kol.
1970, s. 367; Štika 1980,
s. 62–63; Štika 1997, s. 57;
Habustová 2010, s. 57–60;
Štika 2018, s. 64, 100, 172;
terénní a orální šetření
Valašsko 2019–2021.

oblíbená. *Pohančená kaše* se obvykle připravovala z lámané nebo nahrubo mleté, někdy upražené pohanky. Ta se vařila ve vodě nebo v mléce a poté uparavovala nasladko, například s trochou povidel, případně s máslem a cukrem, anebo naslano s osmažnutou cibulkou a se slaninou, popřípadě s brynzou. Pohanková → *kaše* se používala ve venkovských i městských zámožnějších rodinách jako zavářka do masitých → *polévek*. Pokrmy z pohanky v současnosti zažívají svou renesanci a jsou v domácnostech i veřejném stravování zvláště se zaměřením na zdravou výživu hojně připravovány. Jejich podoba má ale obvykle modernější ráz než původní *pohančená kaše*. JS

Pohutka → Trotscher

Pochlapance

Lidový pokrm z Valašska, označovaný také *škubance* či *šklbance*, určený pro všední stravování. Jeho příprava byla rozmanitá, stejně jako názvosloví. Jednat se mohlo o kousky ve vodě vařeného těsta z tmavé mouky, později z brambor, ale také o jídlo podobné spíše → *škubánkům* tvarovaným lžící z rozmačkaných vařených brambor smíchaných s moukou a vejcem. Jindy je pokrm popisován jako → *trhanec*. *Pochlapance*, bez ohledu na způsob přípravy a suroviny, se podávaly s → *varmužou* čili → *omáčkou* z rozvařeného čerstvého nebo sušeného ovoce, polité řídkými povidly nebo sypané tvarohem. Koncem 19. století byly jmenovány mezi jídly, která hospodáři poskytovali čeledi či pomocníkům při sezónních polních pracích i senoseči. Dnes už se v původní podobě nedělají. IK – JS

Štika 1980, s. 61; Štika
1997, s. 55; Habustová
2010, s. 36; Štika 2018,
s. 61, 66, 98, 173, 215;
orální šetření Valašsko
2019–2021.

Pocharaj

Drobné cukroví slavnostního charakteru, součást kulinárních tradic moravských Chorvatů. Peklo se podle vídeňských vzorů a běžnější součástí vánočního jídelníčku se stalo nejpозději v meziválečné době. Typově odpovídalo podle všeho cukroví připravovanému na jižní Moravě i v jiných oblastech. IK

Večerková 1992,
s. 69.

Pochoutkový salát

Jemný svačinový salát, náležející k tradiční nabídce majonézových výrobků české studené kuchyně. Je produktem poválečného stravování, kdy vlivem ekonomických poměrů a měnícího se životního stylu, podporujícího standardy dělnických a nižších



Pochoutkový salát © SU

středních vrstev, došlo k odklonu od *měšťanských* zvyklostí a k nahrazování tradičních surovin běžně dostupnými lidovějšími komponenty. *Pochoutkový salát* složením nejvíce připomíná dnes již neznámý *pražský salát* z krájené telecí a vepřové pečeně, poměrně velkého množství kyselých okurek, případně trochy jablek a cibule spojených majonézou a dochucených citronem, cukrem a troškou worcestrové nebo jiné pikantní → *omáčky*. Základem *pochoutkového salátu* je namísto masa krájená uzenina, optimálně šunkový salám, kyselé okurky, sterilovaný hrášek a krájená cibule, smíchané s majonézou. Chuť salátu je podtržena trochou hořčice, worcesteru, soli, pepře a cukru. Základní podoba *pochoutkového salátu* byla od konce 50. let 20. století garantovaná normovanými recepturami, platnými do roku 1993. Jeho kvalita začala poté sice kolísat, stále je ale oblíbeným pokrmem. Navzdory majonéze patří spíše mezi lehčí saláty, jídla se s bílým pečivem ke svačině nebo večeři. Používá se také při výrobě → *obložených chlebičků*. IK

Normy 1958, s. 90;
Normy 1965, s. 105;
Normy 1976, s. 86;
terénní šetření Praha, Moravskoslezský kraj, Olomoucký kraj, Kraj Vysočina 2019–2021.

Pokroutky

Malé → *koláče* připravované v Krkonoších a Podkrkonoší ve sváteční dny například posvícení, pouť, Boží hod vánoční a velikonoční. Zadělávalo se na ně v chudých i bohatých domácnostech pivovarskými kvasnicemi roznášenými z pivovarů po putnách (*kvasňová bába*). Na jejich provenienci, kvalitě a stáří závisela kvalita *koláčů*. Na kynuté těsto zadělané den předem se dávala → *vomasta* (povidla, tvaroh, mák, perník) sypaná *štrejzlem* z cukru, mouky a másla. Plnily se i na slanou, připomínají se jako → *sejrové koláčky* s kozím sýrem; určeny byly mužům. Pekly se v chlebové peci, málokdy v troubě sporáku. To byl asi také hlavní důvod, proč se postupně z každodennosti vytratily. KVY

Petrák 1901, s. 288–291;
Hoblová 1907, s. 179; Kaizl 1943, č. 53, s. 1581; Kaizl 1944, s. 69; Gerstner 1982, č. 11, s. 25–26; Hejda 1986, s. 135; Petráňová 1990, s. 90; Marhold 2002, č. 5, s. 40; Marhold 2002, č. 7, s. 40; Marhold 2008, s. 257; Gerstner 2018, s. 55–56.

Polešniki

Starobylý pokrm z Těšínska připravovaný zejména ve venkovských domácnostech původně z moučného, později z bramborového těsta, ochuceného podle možností česnekem, kmínem nebo majoránkou. *Polešniki* byly kdysi většinou jen sezónním jídlem. V podhorských vsích na Frýdecku bylo jejich pečení údajně vzácné, takže „*když byly polešniki, byla to gostina*“. V okolí Těšína se ještě v poválečném období připomínal 17. srpna *polešnikovy džýň*, na něž se musely tyto placky péct z *novej pšynice*. V méně úrodných oblastech se *polešniki* dělaly hlavně ze strouhaných syrových brambor, někde se k nim přidávaly i starší vařené brambory. Po promíchání se vzniklé těsto mazalo na rozložené vnější pevnější spařené zelné listy, celistvé, ne *džurave*. Pekly se nasucho původně v chlebové peci, později na plotně. Někde se na těsto kladl ještě další list. Po upečení se zčernalé zelí, sloužící jen jako podložka, slouplo. *Polešniki*, také zvané *podlešniki*, případně *placki na listach*, se podávaly polité rozpuštěnými *špyrkami* neboli škvarkama se sádlem, případně pomazané kyselou smetanou nebo posypané tvarohem, někdy i ořechy. Pamětníci vzpomínají, že v některých rodinách v okolí Českého Těšína se tvaroh drolil na bramborové těsto před pečením, a ještě se dochutil strouhaným *perníkem*. Podobné pokrmy se pod různými názvy dělávaly i v jiných regionech, označovaly se například → *podlešniki* nebo *podlistniki*. V Českém Slezsku se už dnes *polešniki* podle všeho nepřipravují a zůstaly jen v paměti místních obyvatel. Ve Slezském vojvodství, k němuž náleží i polská část Těšínska, jsou *polešniki* ve smyslu moučných placek pečených na zelném listě a pomazaných máslem, podávaných se smetanou, sypaných tvarohem a perníkem, zapsané na seznam tradičních pokrmů. IK

Fučíková 1953, s. 67;
Stolařík 1956, s. 161;
Králková 1978, s. 21;
Bojčková 2007, s. 23, 26, 44; Przymusiła – Świtała-Trybek 2021, s. 408–410; Lista produktów tradycyjnych.

Polévka

Obvykle teplý tekutý pokrm podávaný před hlavním chodem, popřípadě jako samostatné jídlo pojídané podle zvyklostí v kteroukoli denní dobu. *Polévky* se vařily od nepaměti, ať už jako masité, zeleninové či jiný vývar, čirý nebo zahuštěný, anebo hustá



Vívár, nejslavnostnější polévka podávaná kdysi na svatbě © SU

směs ingrediencí, ne nepodobná řidší → *jíše*. Doklady o *polévkách* máme v českých zemích až z poměrně pozdní doby. Recept na *polívku* z cibule vařené ve vodě a víně, ochucenou octem, medem, kapary a řeckým sladkým vínem, publikoval Bavor mladší Rodovský z Hustiřan v roce 1591. Přidal k tomu ještě předpis na → *rybí polévku* z kaprů a štiky, okořeněnou zázvorem, skořicí a cukrem. Příležitostně byly *polévky* zmíněny i v některých šlechtických receptářích ze 17. století, ať už se jednalo o hovězí *polévky* zadělávané moukou a máslem, kuřecí *polévky* zahuštěné žemlí a vejci, ochucené šafránem, zázvorem, muškátovým oříškem, případně cukrem, anebo o docela prosté *polévky* ze zapařené ovesné mouky či krupek.

Teprve přelom 18. a 19. století přinesl do českých zemí prokazatelně novou kulturu moderních *polévek*. Rozlišovaly se – a stále rozlišují – dva základní typy. Prvním jsou vývary z masa, kostí a zeleniny, označované *hnědé polévky* (včetně tzv. *bouillonu* nebo *consommé*, vývarů nejvyšší kvality). Druhým pak jsou *polévky* na jakémkoli základu, masitěm, zeleninovým, luštěninovým i jiném, zahuštěné nakonec záklechkou nebo jíškou, označované *bílé polévky*. Obě kategorie se důsledně rozlišovaly zejména v elegantní panské a měšťanské kuchyni. Takto je představili všichni významní autoři kuchařských knih ve svých českých i německých dílech. Během 19. století se vytvořila ještě jedna speciální skupina *polévek*, konzumovaných zejména ve veřejném stravování a řazených k tak zvané *snídani na vidličku*, slangově *gáblíku*, dnes známých pod označením *přesnídávkové polévky*. K nejznámějším patřily *dršťková* či *gulášová polévka*.

Na venkově, stejně jako v dělnických městských vrstvách, se připravovaly *polévky* způsobem, který z nich činil hlavně sytý pokrm. Základní a nejrozšířenější byla prostá *polévka* z horké vody ochucené česnekem, kmínem či majoránkou; přelívat se mohla přes suchý chléb, který se k ní mohl také pojídat. Označovala se → *vodinka*, → *brotka*, → *oukrop* apod. Rozšířené byly nejrůznější → *zelné polévky*, také luštěninové, bramborové, tuřínové ad. Sezónními byly, podle regionu a přírodních podmínek, třeba houbová, zeleninová *polévka* apod.

Ve 20. letech 19. století máme na severní Moravě, na pomezí Hané a Valašska, doloženo celkem 39 druhů *polévek*, z toho 25 bezmasých, které bylo možno požídat během půstu, 14 masitých a 4 speciální. Pro představu o regionálním polévkovém jídelníčku je vyjmenujme. Do první skupiny patřily *polévky*: *vodičková*, *kmínová*, *česneková*, *chlebová*, *syrovátková*, *podmáslová*, *mléčná*, *petrželová*, *smetanová*, *kroupová*, *lámanková*, *pohanková*, *tatarková* (z odrůdy příbuzné pohance), *prosná*; moučná neboli *šlichtová*, *hrachová*, *čečuvková* čili *čočková*, *fazolová*, *bobová*, *zemčaňka* čili *bramborová*, *hubná*, *žemličná*, *trnková* ze suchých švestek a *kapaná* se střepaným vejcem. Z masitých polévek byly jmenovány: *hovězí*, *telecí*, *vepřová*, *skopová*, *uzená*, *šlepiona neb kuří s lukšemi*, z *husích neb kačeních drobků*, *ovarová* z masné vody, v níž se vařily vepřové vnitřnosti k jitrnicím, a *dršťková*. Za speciální *polévku* byly považovány dva druhy → *pivní polévky*, *vinná* a také *oharková*, zřejmě z kyselých okurek nebo kvašáků.

Na venkově, stejně jako v řemeslnickém a posléze dělnickém prostředí, se *polévky* pojídaly i na snídani anebo jako prostý samotný pokrm k obědu či večeři, k němuž se přikusovaly placky, v lepším případě chléb, později brambory.

Polévky mívaly někdy v regionech žertovné až obskurní názvy, osvěžující běžné stravování alespoň slovně, když ne vlastním obsahem pokrmů. Setkáváme se tak například s *chundelkou* z vody, v níž se vařily knedlíky a obsahovala kousky těsta nebo bramborových třísní, → (*hladkou*) *Ančkou*, → *kuclíkovou* z *koťátek* nebo → *plivačkou* s plevnými rybami.

Polévky stále náleží k nezastupitelné součásti jídelníčku všedního i svátečního stravování, dělají se v domácnostech i ve veřejném stravování. K dostání je i celá řada polotovarů na jejich přípravu, ať už v podobě zavařených, nebo mražených směsí, instantních prášků apod.

Pacovský 1809, s. 7–12, 145–149; Rettigová 1826, s. 11–16, 83–87; Zíbrt 1927, s. 295, 335–336; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 53–54; Hrubá a kol. 1959, průběžně; Vrabec 1968 (studená kuchyně), s. 182–211.

IK

Polská omáčka

Starodávná jemná → *omáčka* z vína a cibule, ochucená citronovou kůrou a hřebíčkem či skořicí, zahuštěná někdy bílým chlebem. V českých zemích se připravovala už od středověku. Nejčastěji se podávala ke štice, kaprovi či jiným rybám. Předpisy na úpravu pokrmů *po polsku* nalézáme, a dokonce ve větším počtu, už v nejstarším českém receptáři z konce 15. a počátku 16. století i v řadě vyhlášených evropských kuchařských knih. Marx Rumpolt, kuchmistr mohučského arcibiskupa, zařadil například do své příručky pro dvorskou kuchyni z roku 1581 recept na elegantně upravenou rybu *žlutou po polsku*,



Polská omáčka podávaná k hovězímu jazyku © SU

v němž byla na másle smažená cibule zjemněná tehdy stále vzácným cukrem a omáčka dochucená šafránem.

Do měšťanské kuchyně 19. století vstoupila *polská omáčka* už v modernější úpravě a přestala být současně podávána výhradně k rybám. V kuchařských knihách české provenience začala být prezentována nejčastěji v kombinaci s vnitřnostmi, zejména hovězím nebo telecím jazykem. Takto ji popsala ve své příručce z roku 1805 i Marie Anna Neudeckerová, zkušená panská kuchařka a posléze provozovatelka výletní lázeňské restaurace, stejně jako Magdalena Dobromila Rettigová. Ta ji ve své *Domácí kuchařce* z roku 1826 doporučovala vařit s mladou i kuchyňskou cibulí, petrželí a česnekem. Později bylo běžnější připravovat tuto *omáčku* nasládlou, s rozinkami, mandlemi, hřebíčkem a skořicí a servírovat ji k masu nebo vnitřnostem nastudeno.

Polská omáčka, anebo *pokrmu po polsku*, jichž byla součástí, se v české kuchyni udržela přinejmenším do poloviny 20. století. Zvláště oblíbenou zůstávala například na Ostravsku a Karvinsku, kde byla kuchyně průmyslového dělnictva i úřednictva po polovině 19. století ovlivněna pronikáním zvyklostí a chutí četných imigrantů z Haliče i jiných polských oblastí. *Polská omáčka* se vařila nejen v domácnostech, ale také, zejména o nedělích a svátcích, v jídelnách, stravovnách a sociálních zařízeních, jak víme z doložených jídelníčků a dokladů o skladbě stravování jejich klientů. Podávala se, ochucená vínem, rozinkami, mandlemi, skořicí, hřebíčkem a máslem, hlavně k uzenému jazyku nebo jiným druhům masa, jak ji popisovala ve svých receptech z 80. let 19. století například oblíbená autorka Hanna Dumková.

Později se začala v české kuchyni *polská omáčka* připravovat s povídky nebo s marmeládou, do jisté míry jako varianta → *černe mačky* neboli → *švestkové omáčky*. V této podobě ji zařadila roku 1946 ve své slavné *Knize rozpočtů a kuchařských předpisů* Marie Janků-Sandtnerová. V současnosti se *polská omáčka* občas objevuje v nabídce gastronomických zařízení; spíše je připomínaná na kuchařských serverech, receptury s perníkem, kompotem nebo rajčatovým protlakem jsou ale na hony vzdálené reálné podobě pokrmu. IK

Spis o krmiech (2. pol. 15. stol.), s. 47; Neudeckerin 1805, s. 104; Pacovský 1811, s. 87; Rettigová 1826, s. 17; Dumková 1883, s. 103; Adam 1900, s. 36, 138; Janků-Sandtnerová 1928, s. 74; Janků-Sandtnerová 1946, s. 107; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 108; Gracová 1992, s. 10; Buchta a kol. 2009, s. 19.

Poškrabek

Tradiční pečivo z Hané z kynutého těsta. Nakynuté malé bochánky z chlebového těsta, potřené žloutkem, se pekly v peci, případně troubě. Během pečení byly kropeny studenou vodou, po upečení přikryty navlhčeným ubrouskem. Podávaly se jako příloha



Poškrabek © VŠH

k → *polévce*, například ke → *kyselu*, nebo k → *švestkové omáče*, regionálně zvané → *máčka ze sošených kadtátek*. Název *poškrabek* byl odvozen z původní přípravy pečiva ze zbylého – z díže vyškrabaného – chlebového těsta pečeného na závěr v chlebové peci. Později bylo pečivo připravováno samostatně. Ze Slovácka, Valašska, Horácka i Podhorácka byl pokrm známý pod názvy odkazujícími na způsob jeho pečení, například → *podplameníky*, → *podplamenice* apod., slovensky bývá označován *poškrabok*. Dnes už se pečivo v původní podobě nepřipravuje, prostřednictvím kulinářských serverů a medií je někdy propagován v moderním pojetí jako bochánky z kynutého těsta pečené v troubě. KVy

Bartoš 1895, s. 480;
Hošková 2011, s. 132;
ČRo – Moravský
poškrabek.

Pospolka

Pokrm připravovaný na Opavsku a Hlučínsku, zvaný také *pospůlka*, z hrachu vařeného spolu s malými krupkami – *ječmenkami* nebo *lámankami* – dochucený osmaženou cibulkou. Doložený je už ve 2. polovině 19. století a stále oblíbený byl i v meziválečném období. Říkalo se mu rovněž *manželstvo*, podobně jako i jinde v českých zemích. V jazykově německém prostředí byl na Opavsku známý pod označením → *Schulmeister* nebo také *Ritscher*, jinde → *Rutsch*. IK

Bartoš 1895, s. 480;
Výhlídal 1895, s. 498;
Adam 1900, s. 130;
Bartoš 1906, s. 317;
Myslivec 1933, s. 54;
Pozůstalost Václava
Hauera (kol. 1906).

Posvícenská husa → pečená husa

Pracharanda

Tradiční pochutina, která se dělala ze sušených hrušek, případně oskeruší nebo kdoulí. Podle zvyklostí domácnosti se mohly používat celé plody, častěji se z nich ale před sušením vykrajovaly jadřince. Po usušení se hrušky nastrouhaly, pomlely nebo rozdrtily v hmoždíři. Sušené ovoce bylo obvykle dostatečně sladké, takže při použití *pracharandy* již nebylo potřeba používat cukr, případně ho stačila jen trocha. Používala se k ochucení sladkých pokrmů, sypaly se jí například různé → *kaše*, nudle, → *škubánky*, → *šišky*, → *kucmoch* apod. Někdy se také rozmíchaná v horkém mléce používala jako nádivka do → *buchet*. V některých oblastech se pro podobné účely připravovala spíše sušená a drčená mrkev, nazývaná → *mrkvový* neboli *mrkevnický perník*. RD

Vykoukal 1892, s. 239;
Bartoš 1895, s. 481;
Rozmarová – Svátková
1947, s. 160; Ludvíková
1961, s. 102; Tarcalová
2001, s. 9; Flousková
2007, 661.

Prasečí tanec

Tradiční prvek zabíjaček na Jesenicku i jinde v pruském Horním a Dolním Slezsku, označovaný původními obyvateli *Sautanz*. Pečlivě vybraná sestava pochoutek rozdáváná dříve během zimní sezóny jako výslužka za výpomoc při zabíjačkách anebo určená významnějším lidem z komunity, například faráři nebo učitelům. Patřily do ní kousky → *jitrnice* nebo → *jelita* (případně obojí), *presvurst* (tlačěnka), *sulc* apod. Vzhledem k nedostatečným možnostem dlouhodobější konzervace masa a masitých produktů bylo v této oblasti běžné, že se zabíjačky konaly ve venkovských hospodářstvích postupně za sebou, a zásobování masitými produkty tak bylo přinejmenším mezi sousedy shodného sociálního postavení plynulé během několika týdnů. IK

Olbrich 1994, s. 28;
Tinzová – Klaner 2011,
s. 17.

Praskokrky

Tradiční lidový pokrm z Chodska, ale také Podluží. Z těsta z nastrouhaných syrových i vařených brambor, mouky a špetky soli se lžící vykrajovaly kousky těsta, mokrýma rukama se tvarují do tvaru šišek a vkládají do vroucí osolené vody. Po uvaření se šišky naskládaly do pekáčku vymaštěného sádlem, pokladly vrstvou scezeného a pokrájeného kysaného zelí, přelily rozpuštěným škvarovým sádlem s osmaženou cibulkou a zapekly v troubě. Místy jsou doloženy recepty se šíškami připravenými pouze z moučného, knedlíkového těsta bez přidání brambor a modernější recepty s přidáním uzeným masem. Podával se samotně nebo s uzeným masem. V regionu byly používány i názvy *kundrfály*, *čidlmony*

a *krautnudln*, z německého *Krautnudeln* čili zelí s *noky*. Oblíbený lidový pokrm, doložený v běžných rodinných receptářiích, se často připravuje i v současnosti, a to jak v domácnostech, tak i v gastronomických zařízeních regionu. IK – RD



Praskokrky © SU

Bartoš 1895, s. 481;
Procházková 1969, s. 252;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 89; Kumperová 1992,
s. 16; Nejdřl 2010, s. 50;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpově-
di; projektová sbírka
receptů Domažlicko
2020–2021.

Praženica → škvařezina

Praženka

Jednoduchá → *polévka* z jihočeského Doudlebska a Blatenska, také Plzeňska, Klatovska, Šumavy a Chodska. Připravovala se z vařící vody, používala se i voda po uvaření brambor, do které se vmíchala sádlová jíška z hrubé mouky, a ochutila se solí, pepřem a kmínem. Někdy se do *praženky* zavařovala vejce rozkvedlaná do větších šlemů. Na Plzeňsku se vařila i na základu ze smažené cibulky a běžněji se pro ni používalo označení *zapražená polévka*. *Polévka* se podávala s chlebem nebo *plackami*, ke snídani nebo rychlé večeři. Dnes se připravuje jen výjimečně, spíše v domácnostech starší generace. NM



Praženka © SU

Vykoukal 1892, s. 49;
Jindřich 1956, s. 142;
Robek a kol 1987,
s. 135–136; Bělohávek
a kol. 1990, s. 82; Vašák
2001, s. 35; terénní a do-
tazníková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Plzeňsko,
Klatovsko, Domažlicko,
Doudlebsko, Blatensko,
Šumava.

Pražanky → metýja

Pražská šunka

Tradiční masová specilita české kuchyně, stejně jako řeznické a uzenářské výroby. Kořeny tohoto masného pokrmu jsou staré a pojí se zejména se šlechtickým stravováním. Šunkové kýty najdeme – jako jeden z mála druhů vepřového či selečího masa – ve dvorských útech vysoce urozené české i evropské aristokracie už v 15. století. Šunky přicházely na stůl vcelku a *kráječi*, vysocí úředníci podílející se na zdárné organizaci sofistikovaných obřadů stolování, je porcovali na plátky a podávali hostujícím na talíř.

Šunku jako slaný nakládaný masový produkt adekvátní uzenině používali do svých pokrmů i přední kuchaři a autoři našich prvních, již relativně moderních kuchařských příruček z 1. čtvrtiny 19. století, jako byli Václav Pacovský, Marie Anna Neudeckerová i Magdalena Dobromila Rettigová. Mnohé jejich nákypy a nudlové pokrmy by se bez libové i tučné šunky, krájené z vepřové kýty, neobešly.

Moderní produkce *pražské šunky* bývá spojována s řezníkem a uzenářem Františkem Zvěřinou, který podnikal v Praze kolem poloviny 19. století. Asi nejvíce ji pak proslavil Antonín Chmel, který ji jako první začal vyrábět průmyslově a stal se dokonce c. k. dvorním dodavatelem. Výrobu zahájil roku 1879 a jeho rodinná firma pak pokračovala až do roku 1948, kdy byla zestátněna. Podoba produktu se následně proměnila, i na mezinárodním trhu se ale uchytila novinka socialistické výroby v podobě dušené šunky s aspikovou polevou, plněná do konzerv.

Pražská šunka se podle odborníků vychutná nejlépe podávaná bez větších úprav. Podle předního pražského restaurátora a hoteliéra Karla Šroubka se měla servírovat nakrájená na jemné plátky kladené na talíř tak, aby tučné okraje byly položeny stejným směrem, nebo se jednotlivé plátky stáčely do kornoutků. Obvykle se pojídala se strouhaným křenem, hořčicí, nakládanou okurkou a chlebem, později s hořčicí. Používala se, stejně jako v době, kdy ještě nebyla *pražskou šunkou*, také do zapečených těstovin, brambor, salátů, na obložené chlebičky apod. Oblíbená je doposud, k dostání je od roku 1990 znovu díky obnovení tradiční výroby v podobě dozlatova zauzených vepřových kýt i s kostí, z nichž se odkrajují plátky, anebo se na ně upravuje po celkovém vykoštění. V Česku se dnes označení *pražská šunka* používá pro šunku nejvyšší jakosti. Vyhlášená specialita je od roku 2018 nositelem chráněného označení Evropské unie – *zaručená tradiční specialita*. IK – RD



Pražská šunka dle Karla Šroubka © SU

Neudeckerin 1805, s. 144, 145; Pacovský 1811, s. 145; Rettigová 1826, s. 46; Prato 1858, s. 195; Janků-Sandtnerová 1930, s. 115; Šroubek 1935, s. 184–185; terénní šetření Praha, střední Čechy, Moravskoslezský kraj 2019, 2021.

Pražský koláč

Moderní → *koláč* lahodné chuti z kynutého pšeničného těsta, plněný vanilkovým pudinkovým krémem a sypaný posypkou. Pekl se okrouhlý, střední velikosti a krájel se na výseče, na čtvrtiny nebo osminy. Objevil se poměrně pozdě, až v 70. letech 20. století, a dělával se jako specialita pražských pekáren a cukráren. V domácnostech se totiž koláč většinou nepřipravoval.

Pražský koláč bývá srovnáván s francouzským moučníkem *tarte tropézienne*, který je plněný máslovým vanilkovo-citronovým krémem a sypaný nahrubo mletým cukrem. Objevují se dokonce spekulace o tom, který z *koláčů* byl historicky první, zda ten z Prahy, nebo ze Saint Tropez. Tvrzení, že byl *pražský koláč* od počátku pečený s přidáním majonézy do těsta, není podložené; tento postup je spojen s rekonstrukcí *koláče* v mezinárodním kontextu. Přestože byl *pražský koláč* na trhu poměrně krátkou dobu, získal si velkou oblibu. Poté, co se v 90. letech z trhu vytratil, zůstal v paměti konzumentů – možná idealizovaný – natolik, že si nepřímou vyžádali obnovu jeho výroby a příležitostně bývá znovu ke koupi. IK



Pražský koláč © SU

Michopulu 2004, s. 4;
Vaněk – Vaňková 2018,
s. 30; orální výpovědi
Praha, Moravskoslezský
kraj 2021.

Prdelanka

Zabíjačková → *polévka* z vývaru z vnitřností a vepřové hlavy, rozvařených → *jelit*, respektive směsi vepřové krve a krup, ochucená majoránkou, česnekem, případně jiným kořením. Na Ostravsku a Těšínsku se jí v dialektu říkalo *prdelonka*, na Opavsku *prdelacka*, na Hlučínsku a Moravci osídleném Ratibořsku *prdelůvka* nebo také *kotlůvka* či *jelitnice*, protože byla jen z vody, v níž se vařily → *jitrnice* a → *jelita*. Jejich směsí byla vylepšená jen tehdy, pokud některý z masných produktů praskl. Pojíkala se jako běžná i přesnídávková polévka. V českých zemích se označovala také *obarka*, → *obarovica*, *oborovica*, *ovarová polévka* a podobně, s ústupem domácích zabíjaček i změnami chutí a způsobu stravování současně společnosti se dostává do pozadí. Přesto je zejména muži, například při gastronomických eventech se zaměřením na zabíjačkové pochoutky, stále vyhledávaná. Přípravuje se i v domácnostech s využitím dochuceného jelitového → *prejtu*, zakoupeného v obchodní síti. IK

Vyhlídal 1895, s. 446;
100+10 receptů 1978,
s. 22; Bojková 2007,
s. 50; terénní šetření
Ostravsko, Hlučínsko,
Opavsko 2018–2021.

Prejt

Zabíjačkový produkt kašovitě konsistence, určený k naplnění → *jelit* a → *jitrnic* anebo k samostatné konzumaci. Název pochází ze staroněmeckého slova *Brät* čili jemně sekané maso. *Jelitový prejt*, místně zvaný *paseka*, vzniká smícháním krve a krup, zalitých *ovarovou polévkou* a ochucených solí, pepřem, česnekem apod. *Jitrnicový* nebo také *jaternicový*

prejt je z mletých předvařených vnitřností, zejména jater, sleziny, plicek, kousků masa, dochucený solí, pepřem, majoránkou a dalším kořením dle chuti a zvyku. Pečený *prejt* se pojídal s → *kysaným zelím* a chlebem, bramborem nebo → *knedlíkem*. Zejména v městském prostředí, s možností nákupu masných produktů, byl oblíbený celoročně, zvláště ale v chladnějším období. V současnosti je v kontextu příklonu ke zdravějšímu stravování stále oblíbený spíše u mužské populace střední a starší generace. IK



Prejt © SU

Vykoukal 1892, s. 384; Janků-Sandtnerová 1946, s. 135; Klevetová 1985, s. 32–38; Bojková 2007, s. 50; Dittertová – Malovický 2007, s. 186; Tinzová – Klaner 2011, s. 17; terénní šetření a orální výpovědi napříč českými zeměmi 2019–2021.

Prnda → švestková omáčka

Prskance → pekáče

Prstke

Tradiční kynuté pečivo připravované zejména na Hané. Z několikrát překládaného těsta se vykrajují oválky, po okrajích naříznuté. Posypané drobenkou nebo jen cukrem s ořechy se pečou v troubě. Název je odvozen od tvaru pečiva připomínajícího připomínající prsty rukou. *Prstke* se dodnes pečou v domácnostech starší generace, příležitostně bývají k dostání ve vybraných obchodech. KVY



Prstke © SU

Olbert 1998, s. 52; Pachtová 1998, s. 80; Hošková 2011, s. 120.

Přesbidlo → havířina

Přesňák

Starobylé pečivo ze skupiny moučných, na přípravu nenáročných nekvašených *plac*ek ze Slovácka. *Přesňák* se původně připravoval z ječné mouky zadělávané podle možnosti domácností mlékem, někdy i smetanou, nastavovanými vodou. Pekl se nasucho na plotně, případně v troubě, hotový se pomastil. Pojídal se jako samostatný pokrm, teplý i studený, s bílou kávou *žitovkou* ke snídani nebo večeři, rovněž se přikusoval k → *polévkám* a → *omáčkám*. *Přesňáky*, zvané na Slovácku také *přesné bářeše* nebo *přesné pagáče*, vydržely dlouho, dva až tři týdny. Podobné jednoduché *placky* se pod různými jmény pekly i v dalších regionech, časté bylo jejich obecké označení *přesné placky*. Dnes se v původní podobě již nepřipravují. RD

Ludvíková 1967, s. 15;
Slovák 1981, č. 2, s. 19;
Jančář 1982, s. 91;
Pavelčík 1983, č. 6, s. 20;
Brouček – Jeřábek
(edd.) 2007, s. 655.

Přibírka

Jeden ze základních způsobů podávání brambor ke společnému jídlu, označovaný takto na Horácku. Jednalo se o oškrábané brambory, vložené po uvaření ve vodě do jedné mísy, osolené a omaštěné. Strávníci si z mísy *přibírali* sousta a zapíjeli je mlékem či podmáslem. V chudých rodinách se *jabka*, jak se bramborám leckde na Horácku říkalo, ani nemastila. Podobně se podávaly na Luhačovicku na stůl vařené loupané, avšak nemaštěné brambory, kterým se říkalo *slepé*. V pozdější době se obdobným způsobem servirovaly přílohové brambory, z nichž si každý stolovník mohl na talíř vzít dle své chuti. JŠob

Pittnerová 1892, s. 73;
Úlehlová-Tilschová
1970, s. 157; Křížová-Ze-
lená 2013, s. 4; terénní
šetření, orální výpovědi
Českomoravská
vrchovina 2021.

Přípalňáky

Chlebové *placky* připravované kdysi na Kloboucku, Ždánicku i jinde na širším Brněnsku, kde se pěstovala vinná réva. Před pečením se totiž těsto kladlo na vinné listy, které se poté, co byly placky hotové, spálené odlupovaly. Podobaly se tak → *podlupníkům*, *podlistníkům* či → *podplameníkům*, kladeným na zeli. IK

Brychtová 1953, s. 26,
130; Ludvíková 1967,
s. 15.

Psí pečinka

Lidový pokrm z Podyjí připravovaný z brambor krájených na plátky a kladených do pekáče, osolených a dochucených česnekem a zapečených v troubě. Pamětníci na něj vzpomínali ještě v poválečném období. Přízvisko *psí* odkazovalo nejspíše na chudobnost pokrmu a v moravsko-rakouském příhraničí se používalo běžně. Zahuštěná → *polévka* z krájených brambor a kyselých okurek se jmenovala například *Saurer Hund* neboli *kyselý pes*. IK



Psí pečinka © SU

Ludvíková 1975, s. 213;
Z receptáře 2020, s. 48.

Ptaši mlíko → mulka

Pučálka

Prastarý pokrm připomínaný už ve středověku a připravovaný napříč českými zeměmi. Ve vodě naklíčený hrách, pražený nebo pečený pak nasucho, náležel mezi nejběžnější postní jídla a byl u nás v tomto smyslu poprvé zmiňovaný už v díle mistra Rokycany z doby kolem roku 1450. Bezpochyby je ale mnohem starší, podle archeologických nálezů se pražený hrách jedl už v pravěku. V křesťanské době se *pučálka*, zvaná také *pražmo* nebo → *pálenec*, dělávala zejména v dlouhém postním období před Velikonocemi; druhá neděle postní *remisicere* byla podle ní česky označovaná jako *pražná*. V některých regionech, například na Valašsku, se pojídala spíše na pátou neděli postní, zvanou *smrt-ná*. V tento den se také podle pohanských tradic vynášela Morana, někdy zvaná Mařena. *Pučálka* se konzumovala nejen nasucho pražená, ale i v bohatší úpravě, ať už solená a smažená na sádle či špeku, anebo slazená; smažila se v tomto případě na másle, kořenila skořicí, někdy dokonce míchala s rozinkami.

Ještě před první světovou válkou se *pučálka* mnohde prodávala na mikulášských a dalších předvánočních trzích. Ve velkých městech byly dokonce *báby Pučálnice*, které se sezónním prodejem napučeného a v přenosných kotlích na dřevěném uhlí osmaženého hrachu živily. Na Starém Městě pražském bylo takové prodejny možné najít hlavně v Kotcích nedaleko Havelského trhu. *Pučálka* bývala i tam spíše lidovým pokrmem. Postup na její přípravu byl natolik jednoduchý, že na ni v dobových kuchařských knihách nenacházíme ani recepty. Dnes se uchovává spíše v paměti, je známá z literatury či kuchařských serverů; v praxi se připravuje spíše jako připomenutí starých časů. IK



Pučálka © SU

Erben 1864, s. 428; Zíbrt 1889, s. 56; Bartoš 1892, s. 33; Vykoukal 1892, s. 138; Lidové noviny 17. 3. 1895, s. 4; Kozák 1896, s. 477–478; Úlehlová-Tilschová 1945, s. 151, 155; Vojtíšek 1947, s. 197–198; Brouček – Jeřábek (edd.) 2007–2, s. 826; Beranová 2011, s. 175–176; Tyllner (ed.) 2014, s. 237, 407; Štika 2018, s. 114.

Půčky

Tradiční obřadní pokrm z Moravských Kopanic. *Půčky* se připravovaly z nudlového těsta z mouky, vajec a vody s přidáním nastrouhaných vařených brambor. Z dobře vypracovaného těsta se na stole *ušúlaly* neboli vyválely co nejdelší *slíže* (nudle), často až půl metru dlouhé a asi centimetr tlusté. Pojily se s pověrou o bohaté úrodě v následujícím roce, a že obilné klasy budou tak dlouhé, jak dlouhé *půčky* se podařilo *ušúlat*. Po uvaření ve vodě se na míse omastily máslem a posypaly mletým mákem s cukrem. Připravovala se před Štědrým dnem, kdy po celodenním půstu přišly strážníci obzvláště vhod.

Náš jídelníček 1977,
č. 2, s. II.

Režný 1969, č. II–12,
s. 19; Damborská 1970,
č. 2, s. 21; Vánoce
v Koticích 1979, č. 6,
s. 9; Kružík 1988, r. 24,
č. 6, s. 21

„Každý sa tých púčků nabúchal, že nemohl dál“ a tato večere byla označována jako *obžerná*. *Púčky* se připravovaly také na svatby, kde se jejich požívání pojilo s pověrou, že která družička utrhne nejdelší *púček*, ta se do roka vdá. RD

Pukance

Tradiční lidové pečivo z Podluží. Malé buchtičky bez nádivky se po upečení v troubě dle zvyklostí domácnosti buďto potřely cukrovou vodou nebo polily vařícím mlékem a sypaly mákem. Pekly se v průběhu celého roku, ale připravovaly se rovněž jako tradiční součást štědrovečerní večere, omaštěné máslem nebo oslazené medem. RD

Půnčki

Kdysi běžný pokrm obyvatel Hřavy, Jistebné a dalších obcí horských oblastí Jablunkovska, vnějškově podobný → *škubánkům*, avšak jiné kvality. Přípravoval se z pohankové mouky pražené nasucho původně v hliněné, posléze kovové trojnožce zvané *rynik* přímo nad otevřeným ohněm. Po zčervenání se mouka smíchala s vodou do husté směsi, vykrajované lžící do tvaru *noků*, kladených na misku. V podstatě shodné jídlo, označované *pucký*, se dělávalo v Horní Bečvě, zatímco jinde na Valašsku se mu říkalo *múčanka*. V současnosti jsou *půnčki*, stejně jako → *púčky*, známé jen ze vzpomínek pamětníků. IK



Ohniště pece s trojnožkami, Horní Lomná © SZM

Stolařík 1958,
s. 162–163; Štika 1997,
s. 60.

Dobrovolná 1873,
s. 195–196; Vávrová 1873,
s. 360; Špumpárnákle
a pumpník 1924, č. 8,
s. 254; Zrůbek 1971,
s. 142; Marhold 1991, s.
239; Habustová – Vesel-
ská 2004, s. 148;

Pumpník

Tradiční drobné pečivo z perníkového těsta, tedy s přidáním medu a koření, připravované v Podkrkonoší, na Vysočině a přilehlých oblastech, doložený nejpozději kolem poloviny 19. století. Jeho podoba a tvar se proměňovaly v čase, odlišovat se mohly i regionálně. Původně se těsto z pšeničné mouky, cukru, medu či syrobu, vajec, tuku, skořice, hřebíčku či jiného koření vlačovalo do dřevěných forem, potřené vejcem se upeklo v troubě; *pumpník* se poté zdobil polevou z cukru a bílku. Nověji se z těsta vyválel silnější plát, z něhož se vykrajovala a poté pekla kolečka. Nebo se mohl nejprve upéct silnější váleček těsta, po upečení krájený na potřebné placky. Dvě a dvě se pak slepovala povidly.

Neobvyklý název pečiva odkazuje na jeho kořeny: německé slovo *Pumpnickel* znamenalo celozrnný → *chléb*, takzvaný vestfálský, a používalo se například na Chebsku také jako označení horšího druhu perníku. V Orlických horách se tímto názvem označoval speciální perník podlouhlého tvaru s mandlemi, na povrchu s bílou cukrovou polevou,

krájený jako roláda. Dnes se někdy peče doma, především o Vánocích. Známy je spíše díky propagaci v krkonošských turistických centrech, kde se prodává stejnojmenný produkt odkazující na místní tradice.

KVy – RD

Flousková 2007, s. 664; terénní šetření Krkonoše, Podkrkonoší 2021.

Pupáky

Tradiční moučný pokrm ze Slovácka a Moravských Kopanic. Původně nalámané dlouhé → *buchty*, nověji menší buchtíčky z kynutého těsta nebo z bramborového těsta s přidáním kvásku se připravovaly prázdné, ale mohly se také plnit povidly. Po upečení se na míse přelily horkým mlékem, v movitějších domácnostech případně s kouskem másla, v chudobnějších rodinách původně jen horkou vodou, a zakryly se pokličkou, aby se rozpařily a nasákly tekutinou. Na závěr se posypaly mletým mákem s cukrem, neplněné se případně pomazaly medem nebo povidly. *Pupáky* byly typickým vánočním jídlem, ještě před první světovou válkou nedílnou součástí Štědrovečerní večeře. Často se jedly z jedné mísy, aby se tím znásobil pocit pospolitosti rodiny. Pojila se s nimi rovněž pověra, že čím větší byly kousky *pupáků*, tím delší budou příští rok obilné klasy. Pokrm byl na Slovácku známý také jako → *bobále*, *bobálky*, *vrany* nebo *havrani*. Pod různými názvy se připravoval napříč českými zeměmi, například → *peciválky*, *peřinky*, → *bobáky*, *papučky* atd. V současnosti patří *pupáky* mezi zapomínané pokrmy.

IK – RD



Pupáky © VŠH

Bartoš 1884, s. 51; Bartoš 1895, s. 481; Náš jídelníček 1977, č. 5, s. 17; Jančář 1982, s. 91; Vaříme s malovaným krajem 1982, č. 6, s. 16; Pavelčík 1983, č. 5, s. 15; Vlasáková 1993, č. 6, s. 24–25; Tarcalová 2001, s. 21; Kondrová 2016, s. 133, 135.

Pupi

Tradiční lesní sirup pod tímto názvem známý na Bílovesku se připravoval z mladých výhonků jehličnatých stromů, nejčastěji smrku nebo borovice. Pupeny se zalily vodou a krátce povařily, případně se nechaly do druhého dne vyluhovat, a pak se přecedily přes čisté plátýnko. Získaný vývar se smíchal s cukrem a znovu povařil, dokud nezačal tmavnout do zelena, houstnout a lepit se. Nakonec se přidala trocha citronové šťávy. *Pupi* se používalo při kašli a chrapotu nebo také jako prevence.

RD

Terénní šetření, autopsie autorů, orální výpovědi Opavsko, Novojičínsko 2021–2022.

R

Rajská omáčka

Jedna z nejznámějších moderních, v české kuchyni zdomácnělých → *omáček*. Původem je podle všeho z Itálie, kde se rajčata, přivezená na prahu novověku z Ameriky, používala na vaření nejspíše už v 16. století, intenzivně pak v 18. století. Do českého prostředí přišla *rajská* nebo také *rajčatová omáčka* přes vídeňskou kuchyni, kde se začala běžněji připravovat na přelomu 18. a 19. století. Nejstarší recept české proveniencí na *omáčku z rajských jablek* (*Paradiesäpfelsauce*) pochází z receptáře Marie Anny Neudeckerové vydaného roku 1805. Je nečekaně moderní: na čtvrtky nakrájená rajčata se osmahla na másle, zalila vývarem a vínem, dochutila solí a cukrem, podle chuti i hřebíčkem, a dusila, dokud *omáčka* nezhoustla. Propasírovaná přes plátno se podávala k vařenému hovězímu masu. Zpočátku byla *rajská omáčka* spíše výjimečným, sezónním, možná i nákladným pokrmem, obvyklejším ve šlechtické a měšťanské kuchyni. Teprve ke konci 19. století se začala *rajská jablíčka* běžněji dodávat na trhy ve Vídni, Praze a jiných větších městech.

Lepší dostupnost rajčat přinesla jejich promyšlenější a sofistikovanější úpravu, včetně postupu při vaření *rajské omáčky*, a také podobně, jen řidčeji připravované *rajské polévky*. Rajčata se začala dusit na základu z cibule, případně kořenové zeleniny nebo červené řepy, výsledná *omáčka* se ale také pro zvětšení objemu a větší vydatnost zahušťovala jíškou nebo záklehtkou. O přetrvávající nejistotě, co se týče samotné suroviny, svědčí fakt, že ještě v 90. letech 19. století poučovaly autorky kuchařské knihy pražského spolku *Domácnost* žákyně svých kurzů a další čtenářky, že hlavní surovinu jejich *tomatové omáčky* je nutno nazývat *tomata*, nikoli chybně *rajská jablka*, což je zcela jiný druh ovoce. Zanedlouho se už ale ujal název *rajská jablka* nebo *rajčata*. Anuše Kejřová pojmenovala svou *omáčku rajska*, Marie Janků-Sandtnerová v roce 1924 *omáčka z rajských jablek*. Posledně jmenovaná ji doporučovala připravovat na základu z másla, cibule a mouky, ochuceném pepřem, novým kořením, skořicí, hřebíčkem, tymiánem a citronovou kůrou, k němuž se přidávala čerstvá anebo – nově – naložená nebo zavařená rajčata. Pro posílení chuti bylo možno přidat cukr, citronovou šťávu nebo víno. Do oddílu o zpracování zeleniny pak autorka dodala recept na zavaření *rajských jableček* v octě.



Rajská omáčka © SU

Neudeckerin 1805, s. 38;
Zenker 1837, s. 50; Dum-
ková 1883, s. 239; Spolek
Domácnost 1897, s. 61;
Kejřová 1905, s. 36–37;
Janků-Sandtnerová

Skutečného rozšíření se u nás rajčata dočkala po polovině 20. století a *rajská omáčka* – stejně jako *rajská polévka* – se začala běžně připravovat, v různé kvalitě a chuťových nuancích, ve školních jídelnách a veřejném stravování; dělá se, obvykle s použitím rajčatového protlaku, i v domácnostech.

IK

1928, s. 123, 161; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 37, 52; Receptury 1979, s. 476; Vaněk – Vaňková 2016, s. 234.

Rajská polévka → rajska omáčka

Rambulice

Tradiční ovocná → *polévka* připravovaná v Podkrkonoší i některých jiných regionech nejčastěji z jablek, hrušek anebo švestek povařených ve vodě nebo mléce, zahuštěných zátrepkou z mouky, dochucených cukrem, badyánem, skořicí či jiným kořením. Vařila se celoročně, v létě a na podzim z čerstvého, v zimě ze sušeného ovoce. Kdysi se jedla ze společné mísy, přikusovaly se k ní brambory na loupáčku vysypané kolem mísy, nebo se *polévka* nalila do mísy na nakrájený → *chléb*. Mohla se jíst za tepla i za studena. Ovocná *polévka* bývala v regionu velmi oblíbená, říkalo se jí *rymbulice*, *kyselice* nebo *kocvárka*, obecně *ovocovka*. Nést mohla také označení podle použitého ovoce, tedy → *slivovice*, *slivonka*, *slivouka* (ze švestek), *hruškovice*, *jabkovice*, *trešnovice*, *jahodnice* (z borůvek) apod. V současnosti jsou ovocné *polévky* přítomny v paměti a pomalu upadají v zapomnění.

KVy – RD

Brožek 1902, s. 88–90; Kaizl 1940, s. 5; Kaizl 1943, č. 18, s. 267; Kaizl 1944, s. 76; Jílek-Oberpfalzer 1946, s. 172, 174; Jílek 1960, s. 248; Štátná 1962, s. 1–9; Marhold 1991, s. 378; Jakoubčová 2000, s. 8; Flousková 2007, s. 660; Hovorková, 2019, s. 159.

Rampampula

Lidový alkoholický nápoj, připomínaný koncem 19. století na Opavsku, připravovaný z líhu zalitého vroucí vodou, oslazeného cukrem a dochuceného citronovou kůrou, případně skořicí. Obdobně se připravovala na Těšínsku a Ostravsku → *vařonka*, doplněná kousky špeku. Jedná se o zapomenutý nápoj.

IK



Rampampula © SU

Vyhlídal 1895, s. 446.

Regment

Typický pokrm připravovaný v Podkrkonoší již v první polovině 19. století. Šišky udělané z těsta z černé chlebové mouky se kladly na pekáč, zalily mlékem zředěnou vodou nebo syrovátkou se zamíchanou žitnou černou moukou. V chudších rodinách byl považován za lepší jídlo. „Dnes by ovšem málokdo o takové jídlo zavádil.“

KVy

Kaizl 1944, s. 95; Marhold 2002, č. 7, s. 40; Marhold 2008, s. 359.

Rejpulce

Drobnější pečivo ze zbytků chlebového těsta zpravidla ve tvaru lyry, pod tímto jménem známé na Plzeňsku a Rokycansku. Pečení menších tvarů ze zbytků těsta, pro celý bochník již nevyužitelného, při tom bylo běžnou praxí, uplatňovanou napříč českými zeměmi. Z chlebového těsta se oběma dlaněmi tvarovaly silnější válečky a stáčely se do potřebných tvarů. Tvary se sypaly hrubou solí a kmínem a pekly se původně v peci, později na vymazaném a vysypaném plechu. Mimo lyrovitých tvarů se v dané oblasti, stejně jako v celých západních Čechách, pekly také *točánky* ve tvaru spirály, nezatočené *kotejše* nebo *dalamánky* ve tvaru malých oválných bochánků. Jde o zaniklý pokrm, současné, příležitostné, domácí pečení chleba již nevytváří tlak na využití zbytků těsta. NM



Rejpulce neboli točánky © SU

Kozák 1896, s. 477–478;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 90; ČRo – Machout,
kocmoud nebo rejpul-
cel; terénní a dotaz-
níková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko
2020–2021.

Rejžovník

Typický obřadní vánoční pokrm z Podkrkonoší a Pojizeří. Připravoval se z rýže nasypané do vymazaného pekáče, zalité mlékem, nepatrně osolené a pokladené sušenými švestkami. Po upečení v troubě se krájel na čtverce a sypal cukrem. *Rejžovník* byl typickým postním pokrmem, jako takový byl i jedním z pokrmů podávaných na Štědrý den. Název odkazuje na základní surovinu pokrmu. Místně byl pokrm nazývan také *nadívajna* či *rejžová nadívajna*. V současnosti je pokrm přítomný v paměti, příležitostně připravovaný. RD

Petrák 1895, s. 398;
Brožek 1902, s. 90;
Hejda – Voldánová 1991,
s. 98; Dědovský 2019,
s. 94.

Rodeník

Obřadní → *koláč* z Doudlebska, Blat, Sušicka, Vimperska a východního Pošumaví. Připravoval se z jemného kynutého těsta s rozinkami a pekl se ve speciální keramické formě ve tvaru zavinutého miminka. Nejdéle se připomínal jako *rodeník donešný* v souvislosti se zvykem přinést jej na práh domu domnělého otce, který se nechtěl znát ke svému již narozenému nemanželskému dítěti. Přijal-li *koláč*, bylo to považováno za uznání potomka.

Na Klatovsku se pekl *koláč* ve tvaru novorozeněte také na svatební hostiny a používal se jako součást svatebních zvyků – přinesen byl namaškařenou ženou, ženich byl touto plačící „matkou“ nařčen z údajného otcovství „dítěte“ a žádán, aby se k němu přihlásil, nebo se vyplatil. Zvyk se dodnes příležitostně dodržuje, koláč se nahrazuje panenkou.

Rodeník se říkalo také pečivu stejného tvaru doneseného rodičkám *do kouta*; pak se označoval také *koutňák*. Dle svědectví pamětníků byly formy na *koláč* v domácnostech k nalezení ještě donedávna, patří také k cenným dokladům každodennosti ve sbírkách regionálních muzeí. NM



Rodeník, forma © archiv SU

Robek a kol. 1987, s. 71–72; Habustová-Veselská 2004, s. 21–22; Skopová, 2010, s. 14; Langhammerová, 2011, s. 149–150; Tyllner (ed.) 2014, s. 242; terénní šetření, orální výpovědi jižní a jihozápadní Čechy 2021–2022.

Rosolka → pálenka

Rosová kaše

Typický pokrm připravovaný v minulosti zejména v podhorských oblastech z jednoleté traviny rosičky krvavé. Popis rostliny se vyskytuje již v Matthioliho herbáři; vaření kaše z rosičky je doloženo již ve středověku. Její sběr byl doporučován a využíván zejména v dobách hladu a nedostatku (hladová léta, války). V chudých chalupách na počátku 19. století byla pochoutkou podávanou jen v neděli, později i ve všední den, pokropená medem, politá syrobem nebo jen s čerstvým rozmačkaným ovocem. Dříve patřila k obřadním pokrmům podávaným na svatbě. Chutnala podobně jako krupicová kaše, ale ostřejší chuti. V českém prostředí známa jako *rosa*. V Podkrkonoší se nepěstovala, kupovala se u krupařů na trhu v Jičíně. Ze zrn omílaných v holendrech se vařila především → kaše s mlékem, sloužila i jako zavářka do polévek, připravoval se z ní nasladko i naslano *smaženec z rosy*. Rosová kaše se jedla ještě za 1. světové války, pak vymizela. KVy

Kaizl 1944, s. 71–72; Marhold 1996, č. 8, s. V; Flousková 2007, s. 659; Marhold 2008, s. 354.

Rozcuchaná nevěsta

Typický sladký bramborový pokrm rozšířený v Podkrkonoší. Strouhané vařené brambory promíchané s moukou se kladly po vrstvách do pekáče prokládané vrstvami strouhaných jablek posypaných skořicí a cukrem. Pokrm zalitý vejcem rozšlehaným v mléce, v bohatší variantě ve smetaně, se zapékal v troubě. *Rozcuchaná nevěsta* byla součástí běžného jídelníčku, vzhledem ke skladbě surovin byla vhodná ke konzumaci i v postní dny. Název odkazuje na vzhled pokrmu; nastrouhané brambory zalité mlékem připomínají rozcuchané vlasy nevěsty. V Pojizeří se pokrm připravoval pod názvem → *natřásanka*. RD

Jílek 1960, s. 247; Marhold 1991, s. 54, 57; Jakoubčová 2000, s. 8; Jakoubčová 2017, s. 7; 57; Röhner 2019, s. 86; Šárková 2021, s. 94–95.

Rozhuda → toleranc

Rozpeky

Tradiční moučný pokrm z kynutého těsta připravovaný pod tímto názvem v Pošumaví, na Plzeňsku a Chodsku, se jim říkalo také *rozpíčky* nebo *píčky*. Bochánky z tmavé chlebové mouky se pekly po upečení chleba v chlebové peci, později v troubě. Ještě horké se potíraly sádlem, máslem nebo mlékem. K jejich kvalitě se vyjádřil v jednom ze svých textů i Jindřich Šimon Baar, když řekl, že „*správný rozpek má být lehký jako peří, zkynutý jako buchta, střídka musí mít kyprou jak vlna a musí vonět a chutnat tak, že se s ním nic na světě rovnat nemůže*“.

Rozpeky se podávaly jako příloha k → *polévce*, → *omáče*, zelí, luštěninám či dušené mrkvi, také jako samostatný pokrm ke svačině či večeři s bílou kávou, čajem nebo mlékem. Místně se jedly i jako jeden z chodů štedrovečerní večeře, například s *houbovou* či jinou smetanovou → *omáčkou*. Připravovaly se také nasladko, polévané rozvařenými švestkami, mazané povidly nebo medem; v době dozrávání švestek se do bochánků před pečením vtlačovaly rozpůlené švestky a někdy se sypaly strouhaným perníkem. Jedná se o dodnes živý a oblíbený přílohový pokrm, podávaný běžně například k dušené mrkvi ve školních a závodních jídelnách.

NM – RD

Vykoukal 1892, s. 141;
Benetka 1901, s. 235–236;
Vánoce 1912, s. 295;
Hruška 1925, s. 101;
Němcová 1951, s. 57, 160,
166; Jindřich 1956, s. 144;
Baar 1958, s. 134; Jílek
1961, s. 185; Robek a kol.
1987, s. 69; Šťastná 1989,
s. 85–98; Bělohávek
a kol. 1990, s. 90; terénní
šetření a orální výpově-
di; projektová sbírka re-
ceptů Plzeňsko, Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko
2020–2021.



Rozpeky © SU

Rozvárka → švestková omáčka

Rutsch

Tradiční jídlo z Jesenicka připravované z vařeného hrachu, krup a uzeného masa, případně jen špeku, dochucené cibulkou. Konzumovalo se spíše ve všední dny, pokud se udělalo pouze z rostlinným tukem, mohlo se jíst i během půstu. V německých komunitách na severní Moravě a na Opavsku se mu také říkalo *Ratsch*, *Ritsch* či *Ritsch-Ratsch*, případně → *Schulmeister*. Názvy vycházejí většinou z pojmenování *Ritscher(t)*, *Ruetschart*, užívaných pro starobylé pokrmy z různých druhů krup, hrachu a jiných přísad, doložené v Rakousích, Korutanech, Slovinsku i jinde. Poprvé je zmiňován v rukopise bavorského kláštera Teegernsee z roku 1534, v pramenech české provenience v 19. století.

IK

Adam 1900, s. 130;
Kesselgruber 1998–2,
s. 29; Barth 1999,
s. 54–58; Tinzová –
Klaner 2011, s. 17, 35.

Rybí polévka

Tradiční → *polévka* podávaná v českých zemích zpravidla ke štedrovečerní večeři, připravovaná obvykle z kapra jak v podobě hnědého čirého vývaru, tak smetanou

a jíškou zahuštěné bílé polévky, vždy s přidáním zeleniny, rybího masa a podle chuti i mlíčí a jiker.

Jedná se o pokrm původem z měšťanské kuchyně, oblíbený zejména v postním stravování. Na jeho přípravu se využívala rybí hlava a vnitřnosti, které se vařily s dobově oblíbeným kořením. V této souvislosti připomeňme, že nazmar kdysi nepřišly ani šupiny, z nichž se dělala po rozmočení *polévka* zvaná *kyselice*, anebo se rozvařovaly na zahušťovadlo typu dnešní želatiny. Jasnější představu o starodávných *rybích polévkách* máme z 16. století. Přinejmenším ve šlechtické kuchyni se tehdy vařila například *polévka* z kapřích jiker nebo mlíčí, s cibulí, kořenovou zeleninou, trochou soli a pepře; podávala se s plátkem *chleba*. Dělal se i *polévky* ze štičího masa s přídavkem mandlí, z kapřích jazýčků, platýse, a dokonce ze slanečků.

Zajímavé *rybí polévky* se připravovaly na přelomu 18. a 19. století. Václav Pacovský představil roku 1809 například *tlučenou rybí polévku* z nasekaného štičího masa uvařeného předtím na másle a zalitého petrželovým vývarem; *polévka* se zahustila žloutky a strouhankou a po scezení podávala s nudlemi nebo rýží. *Čistá bílá polívka* byla jemným vývarem z kusů kapřího masa, vařeného s cibulí a kořenovou zeleninou. Po scezení přicházela *polévka* na stůl čirá, vkládala se do ní rýže, krupky nebo smažené topinky. Obě *polévky* byly určené pro postní dny. Magdalena Dobromila Rettigová zařadila do své knihy hned šest *rybích polévek*, některé s výmluvnými názvy: *polívka z línů na způsob hovězí*, *polívka z kapra jako z jitrnic*, *obyčejná rybí polívka* a další. Jednalo se jak o hnědé *polévky* čili vývary, tak o bílé zahuštěné, poměrně syté polévky.

Recept Marie Janků-Sandtnerové na *polévku rybí* z 20. let 20. století je už veskrze moderní a dodnes dodržovaný. Vývar z očištěné kapří hlavy, cibule a zeleniny se po scezení doplnil obraným masem, zahustil máslovou jíškou a znovu povařil spolu s kapřími vnitřnostmi. Na talíři se pak *rybí polévka* doplnila na nudličky krájenými a osmaženými houskami, podle chuti květákem a zeleninou z *polévky*.

Třebaže se *rybí polévka*, někdy zvaná také *vánoční polévka z kapra* či *staročeská rybí*, vaří dnes v domácnostech i ke štědrovečerní večeři stále méně, je uchovávána v paměti a náleží spolu s vánočními úpravami ryb, zejména → *kaprem na černo*, → *štikou na modro* či → *smaženým kaprem* ke kulinárnímu dědictví našich předků.

IK



Rybí polévka © SU

Spis o krmiech konec 15. stol., fol. 23; Rumpolt 1581, fol. 163; Pacovský 1809, s. 145, 149; Janků-Sandtnerová 1928, s. 12; Janků-Sandtnerová 1946, s. 18; Vaněk – Vaňková 2016, s. 162; Levý 2018, s. 26–27; Levý 2021, s. 24.

Rybová mačka

Vánoční → *omáčka*, dělavaná kdysi na Hlučínsku jen z vývaru z dušené petržele, zahuštěného moukou. Jídala se v chudobných rodinách ke štědrovečerní večeři. Na Opavsku se jí na konci 19. století říkalo *rybová* neboli *hrozenková*, zřejmě s odkazem na přidání rozinek. Odpovídala typově vánočním neboli rybím *omáčkám* (*Weinachtstunke*, *Fischtunke*) připravovaným v celém Slezsku, na Opolsku, Břežsku i Vratislavsku; v německém prostředí se jí kdysi říkalo také → *polská omáčka* (*Polnisch Tunke*). Výchozím polotovarem byl uvedený vývar z petržele či jiné kořenové zeleniny, v bohatších variantách se přidávalo tmavé pivo, strouhaný perník, citronová šťáva a citronová kůra. Podávala se s trochou kyselého zelí, bramborem a *knakem* neboli bílou klobásou, později také s vídeňským párkem či jinou uzenkou. Pojmenování odkazuje na jednu z možných úprav vánoční *omáčky*, do níž se přidávaly kousky kapra či jiné ryby. V současnosti se na Hlučínsku připravuje vánoční neboli → *vilijová mačka* s bohatším složením surovin, vývojová příbuznost s tak zvanými rybími omáčkami je ale zřejmá.

IK

Rýpl

Dříve běžný pokrm z nastrouhaných vařených brambor promíchaných s moukou, popřípadě zalitých mlékem nebo takzvaným *kváskem*, tedy mlékem smíchaným s vejcem a moukou. Posypat se mohl osmaženou cibulkou s vyškvařenou slaninou, pekl se v troubě na sádle. Pojídal se obvykle s kysaným zelím, anebo sejen zapíjel mlékem nebo podmáslím. Název *rýpl* vznikl zkomolením německého slovesa *reiben*, strouhat, a souvislost se způsobem přípravy brambor. Historicky je pokrm doložen v celém česko-bavorském příhraničí, známý též pod názvy *drobíd*, *píprlák*, *pimozl*, *kačí* nebo → *slepičí žrádlo* apod. Na Chodsku je pokrm stále připravován, lze ho nalézt i v nabídce některých restaurací.

NM



Rýpl © SU

Vyhlídal 1895, s. 498;
Vyhlídal 1900, s. 12;
Klapper 1925, s. 81;
Raak 1994, s. 30; orální
výpovědi a dotazníková
šetření Hlučínsko
2018–2019; internetové
a sociální sítě
s komunikací potomků
původních obyvatel.

Jindřich 1956, s. 144–145;
Procházková 1969,
s. 252; Bělohávek a kol.
1990, s. 89; Kumperová
1992, s. 10; Nejd 2010,
s. 39; terénní a dotazníková
šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Chodsko
2020–2021.

Ř

Řepánky

Nadívané pečivo z Polabí a Horácka v podobě menších bochánků kynutého těsta, moučného anebo s příměsí vařených strouhaných brambor. Plnilo se specifickou nádivkou ze syrové strouhané a podušené anebo ze strouhané již uvařené cukrové řepy. Před pečením se *řepánky*, místně *řepáky*, sypaly zrníčky máku, někde také posypkou. Přípravovaly se i v jiných oblastech zaměřených na pěstování cukrovky; zmiňovány jsou příležitostně po polovině 19. století, kdy se s nimi lze už setkat napříč českými zeměmi. Dokládají to i *burgiňáky*, také *burdáky*, bochánky *řepánkům* velmi podobné, původem z Hané. Takřka zapomenutý pokrm v současnosti ožívá prostřednictvím prezentací na kulinářských serverech, obvykle ale bez aktuální fotodokumentace. IK – Kvy – RD



Řepánky © VŠH

Vykoukal 1892, s. 242;
Kopáč 1925, s. 291;
Šťastná 1959, s. 153;
Todorovová 1981, s. 66;
Úlehlová-Tilschová
2011, s. 332; Hošková
2011, s. 63–64; Poláchová
2014, s. 109–110.

Řežábek

Tradiční velikonoční pokrm z Doudlebska, Blatenska a Kozácko v podobě nákypu z vajec, krájeného masa, krájeného pečiva, kdysi nesladké → buchty, moderně housek nebo rohlíků a jarních zelených bylinek, například mladých kopřiv, *kondrhele* čili



Řežábek © SU

Schulz 1899, s. 331;
Zíbrt 1910, s. 409;

Robek 1987, s. 71–72;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 86; terénní a orální
výpovědi; projek-
tová sbírka receptů
jižní a západní Čechy
2020–2021.

Lego 1898, s. 129–132;
Robek a kol. 1987,
s. 68; Chuťový místopis
regionů 2006, s. 6;
Dvořák 2011, s. 43;
Langhammerová 2011,
s. 148; ČT – Pečení na
neděli; terénní šetření,
orální výpovědi Blata,
Doudlebsko 2020–2021.

popence obecného, petrželové nati. Dobře promíchaná směs, ochucená rozdrceným česnekem, strouhaným muškátovým oříškem, solí a pepřem, se narovnala do sádlem vymazaného a moukou nebo strouhankou vysypaného pekáče a zapekla v troubě. *Řežábek*, nebo také *jeřábek* se v západních Čechách připravoval pod názvy → *náděvina*, *velikonoční nádivka*, *hlavička*. Posledně uvedené označení se používá i v mnoha dalších regionech českých zemí. NM

Říčice

Jihočeské obřadní pečivo typické pro Blata a Doudlebsko. Z jemného sladkého kynutého těsta se tvaroval velký kulatý → *koláč* o průměru až 50 cm. Na povrchu byl pomazaný nádivkami – makovou, tvarohovou a povidlovou a zdobený tvary z těsta, takzvanými *amprelemi* – holoubky, růžičkami, věnečky, mašličkami, ratolestmi, miminky v zavino-vačce atd. Vše se potřelo rozšlehaným vejcem a upeklo. Na Doudlebsku je místy doložen → *koláč* bez nádivek, jen zdobený *amprelemi*, doloženy jsou i varianty v podobě velkého pleteného a zdobeného věnce z koláčového těsta. Název *koláče* je odvozen od výrazu *říčice* – řešeto, tedy síto. *Koláč* byl součástí obřadu čepení nevěsty, po začepení byl rozkrájen na výseče, a to na tolik dílů, kolik žen bylo přítomno při čepení nevěsty. Podával se s ovocnou *rosolkou*. *Říčice* se pekly pečený i na poutě, posvícení či pohřby, *amprecle* byly přizpůsobeny příležitosti. NM

Řízek Ondráš → slezský řízek

S

Sakrajda

Sváteční pokrm připravovaný dříve na Horácku, v Podkrkonoší i jinde. Měl podobu perníkového závinu s nádivkou z povidel a ořechů, na povrchu zdobeného mandlemi. Pekl se nejlépe nějaký čas před Vánocemi, aby se uležel; konzumovat se ale mohl i čerstvý. Podával se nakrájený na úzké proužky. *Sakrajda*, připomínaná kolem poloviny 20. století, byla bezpochyby staršího původu. Dnes je téměř zapomenutá, dělává se jen příležitostně. JSob



Sakrajda © SU

Úlehlová-Tilschová 1949, s. 335; Břízová 1961, s. 366; Medovničky, č. 11, 2009; terénní šetření, orální výpovědi Českomoravská vrchovina 2022.

Salátová máčka

Typická → *omáčka* ze Slovácka připravovaná v sezóně z mladého hlávkového salátu při přetrhávání i z přerůstajícího staršího. Sladkokyselá *máčka* z nakrájeného salátu se připravovala na jíšce, případně jíšce na špeku či slanině zalité mlékem, smetanou nebo zakysanou smetanou; variantně se salát na jíšce krátce podusil nebo se jen horkou *omáčkou* na talíři zalil. *Máčka* se připravovala ve všední dny, obvykle jako rychlá večeře, v horkých dnech se pojídala i studená. Obvykle se podávala s brambory, → *buchtou*, → *krajanecem* nebo → *bálešem*, někdy i s vařeným vejcem. Místně, pro snadnost přípravy, se jí říkalo *húpá máčka*, tj. hloupá. Dříve běžný pokrm, v současnosti přítomný v kolektivní paměti, jen příležitostně připravovaný v domácnostech starší generace. RD

Úlehlová-Tilschová 1970, s. 239; Jančář 1982, s. 85–95; Tarcalová 2001, s. 18; Pavelčík 2006, č. 3, s. 18–19; Kondrová 2016, s. 82; Tarcalová 2016, s. 93.

Sedláckovo kalhoty

Každodenní lidový pokrm připravovaný ze strouhaných vařených brambor, mouky a vejce. Z těsta se tvarovaly *šíšky* a vařily se v osolené vodě, následně se zapekly se záklehtkou z vejce mouky a mléka. Pokrm byl typický pro Chodsko, podával se s kysaným mlékem. Jídlo se dnes připravuje spíše v domácnostech starší generace. NM

Benetka 1901, s. 235–236; Vojtišek 1947, s. 197–198; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; Franc 2020, s. 112; terénní šetření, orální výpovědi Sušicko, Klatovsko, Plzeňsko, Domažlicko 2020–2021.

Segedínský guláš

Oblíbený a v české kuchyni donedávna poměrně běžný pokrm z vepřového masa a kysaného zelí, ochucený mletou paprikou. Jeho vznik byl ovlivněn uherskými vzory, zejména → *gulášem*, přenesenými k nám s přispěním vídeňské kulinární praxe. Cesta k moderní podobě *segedínskému guláši* přitom byla dlouhá a spleťitá, plná zákrut, stejně jako vývoj jeho pojmenování.

Se vznikem a pojmenováním jídla – vedle přízviska *segedínský* se uvádí také *Székuliho*, *székulský* či *sikulský guláš* – se pojí řada dohadů i rádob ověřených výkladů, prezentovaných na kulinářských serverech a v populární literatuře; jejich průkaznost je ale nízká. Jisté je, že v roce 1876 představila uznávaná maďarská autorka kuchařských knih Teréz Doletskó, známá pod přízviskem teta Rézi (Rézi Néni), ve své *Segedínské kuchařce* (*Szegedi szakácskönyv*) několik receptů na pokrmy ze směsi skopového či vepřového masa a dalších surovin, mimo jiné zelí, z nichž některé byly dochucené paprikou. V německé verzi pak její kniha vyšla roku 1882 a najdeme v ní hned dva zajímavé recepty. První je na sladké zelí dušené ve směsi s krájeným vepřovým krkem, dochucené mletou paprikou a smetanou (*Süßkraut mit Schöpfenfleisch*, v originále *Édes kápszta ürühúsasal*). Druhý je pak na *guláš na segedínský způsob* (*Gulyasfleisch auf Segediner Art*, v originále *Gulyáshús szegediesen*) z hovězího masa a vnitřností, dušených s cibulí na paprice ve vlastní šťávě; po změknutí se smíchaly s tarhoňou nebo jemnými moučnými *noky* v jeden celistvý pokrm.

Krátce nato se už ve vídeňské kuchyni vařil *guláš se zelím* (*Gulasch mit Kraut*), odpovídající skladbou surovin i způsobem přípravy pokrmu dnes označovanému *segedínský guláš*. Katharina Prato, známá a oceňovaná autorka kuchařských příruček zaměřených na jihoněmeckou, tedy podunajskou kuchyni, popsala roku 1890 postup na jeho zhotovení následovně: k hovězímu nebo vepřovému masu osmahlému na cibulce se přidá paprika a kysané zelí, vše se dusí do změknutí a v závěru dochutí a současně zahustí smetanou s trochou mouky.

V kuchařských knihách české provenience se pokrm objevil vzápětí: v příručce pro žáky německé kuchařské školy byl roku 1890 popsán pod názvem *Szekelyho guláš s kysaným zelím* (*Szekely-Gulyas mit Sauerkraut*). Přípravoval se z kilogramu vepřového masa krájeného na kostky, opečeného na sádle s cibulí a ochuceného paprikou, k němuž se přidalo asi 15 dekagramů kysaného zelí a čtvrtlitru smetany; směs se dusila do změknutí, asi tři hodiny. V této podobě a s obdobným názvem *Szekely guláš* jej roku 1911 prezentoval – a bezpochyby také svým hostům podával – i pražský restaurátér Karel Šroubek.

V kuchařské knize určené pro frekventantky hospodyňských kurzů českého spolku *Domácnost*, vydávané od roku 1890, lze zaznamenat recept na *szegedínský guláš*, nápadně připomínající stejnojmenný pokrm v publikaci Rézi Néni: na kostky krájené hovězí, telecí, vepřové a skopové maso, samostatně dušené na zpěněné cibulce, ochucené paprikou, se po vydušení smíchalo a doplnilo drobnými kostkami syrových brambor; po změknutí všech ingrediencí se pokrm mohl podávat na stůl. Tato varianta sice neodpovídá tomu, co známe z naší kuchyně pod názvem *segedínský guláš* v pozdější době, ukazuje ale na jednu z variant → *bramborového guláše*.

Pozadu se svým způsobem vaření daného pokrmu nezůstala ani Anuše Kejřová, učitelka lycea v Hradci Králové a zakladatelka privátní kuchařské školy. *Szegedínský guláš* se zelím a bramborem představila ve své *Dělnické kuchařce* jako pokrm z vepřového bůčku s kůží, po udušení na paprice smíchaný s kysaným zelím a zahuštěný záklechtou z mouky a vody; podávat se měl s vařeným bramborem.

Konečně Marie Janků-Sandtnerová, mistryně české kuchyně, zařadila hned do prvních vydání svých knih ve 20. letech 20. století dvě verze receptů na *segedínský guláš*. První popisoval pokrm z vepřového bůčku dušeného společně se zelím, dochucený slatinou, mletou paprikou, propasírovanými rajčaty nebo protlakem a octem; zahušťoval



Segedínský guláš © SU

se rozvařenými bramborami a kysanou smetanou. Druhý obsahoval návod na pokrm smíchaný ze samostatně dušeného zelí s mletou paprikou a masového perkeltu ochuceného česnekem. Autoři kuchařských knih vydávaných po druhé světové válce už v přípravě segedínského guláše nic převratného nepřinesli, nepočítáme-li další, obvykle nepoužívaný název *sedmihradský (segedínský) guláš*. Uvedený byl v *Kuchařce naší vesnice* Marie Hrubé a jejích spolupracovníků z roku 1967.

Hospodyně, připravující *segedínský guláš* podomácku, obvykle čerpají ze zděděných nebo okoukaných receptur a postupů a konečná podoba pokrmu záleží na chuti a zvyklostech jejich strážníků. K dostání bývá běžně i v jídelnách a restauracích, nabízejících polední menu, podává se obvykle s → *houskovým knedlíkem*.

IK

Rézi Není 1876, s. 68, 1876; Rézi Není 1882, s. 57–58, 72; Prato 1890, s. 176; Deutsche Kochschule 1890, s. 119; Spolek Domácnost 1897, s. 144; Šroubek 1911, s. 28; Janků-Sandtnerová 1928, s. 92–93; Janků-Sandtnerová 1946, s. 128–129; Novák – Makarius 1953, s. 136; Hrubá – Raboch a kol. 1967, s. 94; Vaněk – Vaňková 2016, s. 197; terénní šetření napříč regiony českých zemí 2018–2019, 2021.

Sejkory

Typický pokrm připravovaný v Podkrkonoší ze syrových nastrouhaných brambor, mouky, někdy vajec, dochucený česnekem, pepřem, kmínem a majoránkou. Tenké *placky* z řídkého těsta se pekly po obou stranách na horkých plátech kamen potřených



Sejkora © VŠH

Kaizl 1944, s. 51; Kadava 1971, s. 26; Gerstner 1982, č. 3, s. 26; Vd 1987, č. 8, s. 31; Flousková 2007, s. 661; Jak se vařilo a vaří 2008, nestr.; Marhold 2008, s. 119; Gerstner 2009, s. 45, 47; Flousková 2010, s. 19.

Hoser 1803, s. 163–164; Laxa 1937, s. 241–245; Kadava 1971, s. 26; Gerstner 1981, s. 27; Wolf-Beranek 1974, průběžně; Gerstner 1981, č. 10, s. 27; Marhold 1993, č. 10, s. 26; Marhold 1996, č. 10, s. 2; Lidová kultura 2007, s. 258; Marhold 2008, s. 370–373; Jakoubčová 2009, s. 23; Skopová 2020, s. 14.

Gerstner 1981, č. 10, s. 27; -jm 1989, č. 9, s. 24; Marhold 2008, s. 293–294.

špekem, později na tuku na páncvi. Podávaly se teplé, mastily po obou stranách. Dle vzpomínek pamětníků: *Na vomaštění hlauně záleží, sejkoru můž máslem napraviť, ale vobráceně i zkaziť.* V Podkrkonoší se pořádaly i *sejkorové bály*. K přípravě placek zadělávaných na bál v neckách odkazuje rada zkušené hospodyně: *K tomu strouhání ešte jenna nejhlaunější věc, starý struhalo. /.../ Jenna rada k tomu struhalu, dyž ho koupíš, tak nejdřiu vem venku obyčejnou cihlu a vstrouhej ji na tom novym struhale, pak bude kale připravený na strouhání brambor na sejkory.* Sejkory byly známy i jako *plískánky*, název byl odvozen od způsobu přípravy, pleskly se na plotnu, *hanušky*, → *kramfleky II*.
IK – KVy

Sejra

Tradiční sýr vyráběný v Sudetech, zejména v Krkonoších, z kravského mléka. Po staletí byl produktem jak *budařství* a větších hospodářství se zaměřením na chov hovězího dobytka, využívajících sezónní horské pastviny, tak drobných hospodářství v horách i jejich podhůří. Mléčné výrobky, hlavně sýry, byly díky kvalitě mléka, ale také hojnému používání zelených, hodně aromatických bylin, jedinečné.

Pro *sejru*, také zvaný *sehrek*, německy *Käsel* či *Quargel*, byla typická měkká konzistence, narůžovělá barva a tvar v podobě kotoučků velkých jako dlaň, i menších. Pro rychlejší sražení mléka se do něj přidával kousek sušeného telecího žaludku. Do *syřenu*, tvarohu zbaveného vody a syrovátky, se vmíchala sůl a kmín. Hmota se natlačila do menších keramických nádobek – pánviček, ty se překlopily vzhůru na *koryto*, tedy fošnu. Po ztuhnutí se tvaroh vyklopil a sušil na čtyřbokém hranolu s prkýnky zasunutými po stranách zvaném *stromek*.

Měkké *sejrký* se krájely na tenké plátky, opékaly na plotně jako topinky a jedly bez chleba. Už před polovinou 19. století se uleželý *sejrek* používal i k ochucování → *polévek*, stejně jako k mazání na chleba a brambory. Po ztuhnutí se opláchnuté v pivu, někdy obalené v sladké červené paprice, vložily do bedničky ke zrání. Nahoře byly mírně okoralé, uvnitř po vyzrání vláčné a perletově lesklé. Byly určeny nejen pro osobní potřebu, ale i na prodej ve městě. Pověstný prý býval tak zvaný *hořčák* z kravského nebo kozího tvarohu, připravovaný i podomácku, s intenzivní ostrou chutí. Následkem výměny obyvatel po druhé světové válce a rychlého ukončení původního způsobu hospodaření tradice výroby krkonošského sýra skončila, zůstal jen v paměti.
IK – KVy

Sejrové koláčky

Typické pečivo připravované z kynutého těsta v Krkonoších. Do středu koláčků pečených naslano se vložila náplň ze strouhaného sýra, zvaného → *hořčák*, zakapaného smetanou, obvod koláče se potřel vejcem. Pekl se v chlebové peci, hotový mazal máslem. Oblíbený byl zejména u mužů.
KVy

Schläscher Sträselkucha

→ *Koláč* z kynutého těsta s bohatou posypkou, typický pro Slezsko napříč jeho regiony a sociálními vrstvami. V Českém Slezsku byl kdysi dobře známý zejména na Jesenicku a v dalších oblastech osídlených německým či smíšeným obyvatelstvem. *Schläscher Sträselkucha*, spisovně *Schlesischer Streuselkuchen*, tedy *slezský drobenkový koláč*, byl podrobně popsán už roku 1834 v kuchařské knize vydané ve Vratislavi a určené pro měšťanské prostředí. Jednalo se o moučník z kynutého těsta z jemné mouky a másla, rozprostřeného na plech a pokrytého vrstvou velmi mastné posypky neboli drobenky z mouky, cukru a rozpuštěného másla. Charakteristickou chuť *koláčů* vždy dodávala skořice, obvykle přidáná do mastné posypky. Po upečení se *koláč* krájel na čtverce či obdélníky. Oblíbený byl údajně i na berlínském hohenzollernském dvoře, což jeho popularitu ještě podtrhlo. *Koláč* bez pomazánky, pouze s posypkou a dochucený skořicí s cukrem, se v 19. a 20. století pekly ve venkovských i městských domácnostech také v Českém Slezsku, jak dokládají



Schläscher Sträselkucha © SU

publikované recepty opavské provenience. Byl i základem bohatšího → *koloče na plech*, pokrytého pod posypkou mákem, povídky, tvarohem anebo čerstvým ovocem. Zejména v této podobě se pekl – a leckde stále peče – i na Těšínsku, Hlučínsku, Kravařsku a také v sousedním polském Slezsku, kde se mu lidově říká *kolocz s posypkóm*. IK

Pelz 1834, s. 191; Adam 1900, s. 248; Klapper 1925, s. 77; Tinzová – Klaner 2011, s. 20; Źarski 2012, s. 180–181; Źarski 2013, s. 156–157; Saul 2014, s. 84; Furgalińska 2015, s. 110–111; terénní šetření Dolní Slezsko, Kladsko 2018–2021.

Schmierkuchen

Slavnostní → *koláč* původem z Chebska a Tachovska. *Schmieruchen* neboli *mazaný koláč* se kdysi připravoval z kynutého těsta, nahoře se zdobil sladkou tvarohovou pomazánkou a sypal rozinkami. Mazat se také mohl oslazenou zakysanou smetanou, pak se mu říkalo *Schmandkuchen* (*schmand* znamená kyselý, místně kyselá smetana). Nejčastěji se tento *koláč* pekl pro nejvýznamnější příležitosti, zvláště na svatby. V současné době je v regionu již neznámý, z denní praxe i paměti se vytratil po vysídlení německého obyvatelstva po 2. světové válce. Stále živý je v sousední Horní Falcí. IK – NM

Lorenz 1925, s. 212–218; Heimatkunde 1929, s. 262–265; Stippler 2011, s. 266–267; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Chebsko, Ašsko, Fojtsko (Vogtland), Karlovarsko.

Schulmeister

Starobylý pokrm, rozšířený napříč českými zeměmi a v jejich okolí v podobě směsi vařených krup a hrachu, osmahlé na omastku, případně s přidáním slaniny, opečené



Schulmeister © SU

Vyhlídal 1895, s. 498;
Adam 1900, s. 130;
Myslivec 1933, s. 54;
Kesselgruber 1998–2,
s. 29; Barth 1999,
s. 54–58; Tinzová –
Klaner 2011, s. 17, 35.

cibulky apod. Pod názvem *Schulmeister*, také *Schormeisl*, *Ritscher* se připravoval v německém prostředí na Opavsku v 19. století, bezpochyby je ale podstatně starší, podobně jako → *Rutsch*, *Ritsch* či *Ritsch-Ratsch* na Jesenicku a severní Moravě. Konzumovat se mohl samostatně, jako tomu bylo převážně na venkově, pro svou lahodnost a vůni se ale uplatnil i v měšťanské kuchyni, obvykle v jemnější úpravě s máslem. Oblibu pokrmu potvrzuje zařazení receptu v tištěné kuchařské knize z roku 1900, která vznikla v prostředí jedné z restaurací provozovaných v centru Opavy. Pokrm byl označen jako *slezský* a prezentován byl jako příloha k uzenému masu, šunce či jinak konzervovanému vepřovému masu. Název, v počestlě podobě *šumajstr*, snad odkazuje na sociální konsekvence a možnosti školmistra, kantora neboli učitele, který mohl své rodině dopřát jen finančně méně náročné jídlo. V českém prostředí na Opavsku bylo obvyklejší pojmenování → *pospolka* nebo *pospůlka*. Pokrmy uvedeného charakteru, skladbou surovin mírně variabilní, byly rozšířené jako každodenní strava i jinde v českých zemích – kdo by ostatně neznal popěvek „*hrách a kroupy, to je hloupý, to my máme každý den*“ – například s označením → *kočičí svatba*, → *kočičí tanec*, *šorimajzl*, *šormajzl*, → *šumajstr* a podobně. Dnes se pokrm připravuje jen příležitostně, spíše v domácnostech. IK

Skládaný koláč

Jeden z druhů → *koláčů*, tvořený obvykle několika vrstvami kynutého těsta, proloženého tvarohovou, jablkovou, makovou, povidlovou, případně jinou nádivkou, nahoře hustě posypaný máslovou drobenkou. Marie Janků-Sandtnerová doporučovala *skládaný koláč* vytvořit dokonce ze čtyř vrstev těsta. Velmi podobný mu byl stejně bohatý → *širm-kúchen* známý z Jihlavska a do jisté míry také slavnostní *skládanec* z Plzeňska a Rokycanska, tvořený dvěma plackami z kynutého těsta, první pokrytou mákem nebo perníkem, druhou pomazanou povidly nebo tvarohem; kolem koláče se na závěr omotal třípramenný cop z těsta. Z několika náplněmi proložených vrstev těsta se pekly také *koláče* zvané → *tuplák*, → *opavský koláč* i jiné. Dnes už jsou tyto koláče zapomenuty. IK



Skládanec z Plzeňska © SU

Janků-Sandtnerová
1928, s. 177; Janků-
Sandtnerová 1946,
s. 256–257; Kozák
1896–1897, s. s. 477–478;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 90.

Skleněná polívka

Tradiční → *polévka* z brambor, hub a kořenové zeleniny, připravovaná na Hané zejména v době půstu, tehdy bez tuku, během roku na špeku a cibuli, dochucována kmínem, solí a rozetřeným česnekem. Název je odvozen od její čiré, nezahuštěné podoby. *Skleněná polívka* neboli *skleněnka* se místně říkalo také jednoduché *polévce* z vody s přidáním česneku. Dnes se *skleněná polívka* už nevaří. KVY

Pachtová 1998, s. 72;
Hošková 2011, s. 81;
Úlehlová-Tilschová
2011, s. 79.

Sladký vocet → odvárka

Slepičí žrádlo

Dříve běžný lidový pokrm historicky doložený v celém bavorském příhraničí, v regionech Chodska, západní Šumavy, Tachovska a Českého lesa. Jeho základem byly rozmačkané vařené brambory promíchané s hrubou moukou, v bohatším provedení s kousky sádla nebo másla, do žmolků připomínajících *drobenku*, popřípadě zalité mlékem nebo záklehtkou z mléka, vejce a mouky. Směs se poté nasypala do sádlem vymazaného pekáče a pekla v troubě. Sytý pokrm se konzumoval jako hlavní jídlo s → *kysaným zelím* či s podmáslem. Místně jeho pojmenování kolísalo, vedle žertovného, v paměti stále uchovávaného *slepičího žrádla* byl známý jako *piprlák*, *pímojzl*, *drobíl*, také → *rýpl*, *šterec*, dokonce → *šmorn*. Na Chodsku je pokrm stále připravován, podává se s podmáslem, kyselou okurkou, někdy se jí jako příloha k dušenému masu. NM



Slepičí žrádlo © SU

Procházková 1969, s. 252; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; Kumperová 1992, s. 10; Nejdř 2010, s. 39; terénní šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Chodsko 2020–2021.

Slezské knedlíky

Jeden z dnes zapomenutých druhů moučných → *knedlíků*, připravovaný v měšťanské kuchyni Rakouského Slezska. Znamé jsou zatím pouze z německého prostředí pod názvem *Schlesische Knödel*. Dostupné zprávy je popisují ve dvou mírně odlišných variantách. Restaurátka, zkušená kuchařka a autorka kuchařské knihy z roku 1900 Theresie Adamová je zmiňuje jako přílohu z nekynutého ječného těsta, pro jejichž zhotovení bylo zapotřebí těsto rozválet do tenčího plátu, namazat husím sádlem nebo tukem z pečeného masa a posypat drobnými kostkami jemných zemlí. Po srolování plátu se z něj krájely a tvarovaly kulaté knedlíky, vařené v osolené vodě. Před podáváním se *knedlíky* sypaly osmahlou strouhankou a polévaly dohněda rozpuštěným máslem; ideální prý byly k hovězímu masu nebo pečení. Takto je zřejmě nechávala autorka připravovat v rodinném podniku v Opavě, z jehož praxe čerpala při vzniku knihy.

Slezské knedlíky s mírně odlišnou nádivkou učily své žákyně připravovat učitelky opavské hospodyňské školy Marie Denglerová a sestry Alžběta a Marie Plundrový. V roce 1913 zařadily recept na tyto *knedlíky* i do své kuchařské knihy, školské učebnice, která byla vydávána ještě ve 30. letech 20. století a k dispozici byla v knihovničkách mnoha domácností. *Slezské knedlíky* z moučného těsta se podle něj dělaly z těsta po vyválení sypaného nadrobno nakrájenou neškvařenou slaninou a kostičkami žemle. Po zarolování se podlouhlý *knedlík* vařil v ubrousku a posléze krájel na plátky. Oba popsané *knedlíky*

byly díky omastku velmi vláčné; ve druhém případě měly vlastně charakter *knedlíků* specificky plněných slaninou. Použití omastku, zejména pak výpeků z husího či vepřového masa, dává tušit, že se podobné knedlíky mohly původně vařit i ve venkovských domácnostech, přinejmenším v okolí slezské metropole.

Z jídelníčků i místní paměti se pokrm vytratil spolu s výměnou obyvatel po 2. světové válce. Dodnes se v různých obměnách udržuje v receptářích vysídlených Němců, například v podobě knedlíků z moučného těsta, do něhož se přimíchává na kostky krájený špek. Kynuté moučné knedlíky plněné na kostky krájenou houskou jsou zase jako typický slezský přílohový pokrm prezentovány v restauračních podnicích ve Vratislavi (Wrocław, Polsko) zaměřujících se na tradiční předválečnou dolnoslezskou kuchyni. IK



Slezské knedlíky se špekem © SU

Adam 1900, s. 186;
Dengler – Plundra –
Plundra 1913, s. 206;
Raak 1994, s. 119; terénní
šetření Wrocław (Slezsko),
Radochów (Kladsko) 2018–2019, 2022.

Slezské koláče s uždibovanou posypkou

Slavnostní nadívané a zdobené → *koláče*, typické pro Hlučínsko a Opavsko, dílem pro Kravaňsko. Přípravovaly se kdysi jen pro výjimečné příležitosti, na pouť (výroční den vysvěcení kostela), odpust (svátek patrona kostela), na posvícení či na svatbu, a měly i výjimečný vzhled. Popis jejich přípravy původem z Opavy je doložen k roku 1900, kdy jsou označovány jako *slezské koláče* (*Schlesische Kuchen*). Okrouhlé bochánky se dělaly z kynutého těsta z bílé pšeničné mouky, s přidáním másla a nadívaly se tvarohem, spařeným mákem, povidly, ale i dušenými jablky či zelím. Na závěr se pomazaly máslem a posypaly kousky máslové posypky nebo strouhaným perníkem. Teprve později se ustálil zvyk zdobit je většími kusy posypky, místně zvané *uždibovaná*, kladenými dnes *do kytičky*. V chudobnějších rodinách na Opavsku i Hlučínsku převažovalo plnění koláčů dušeným hlávkovým zelím, s přidáním trochy skořice, případně pepře, podle rodinných možností s trochou másla a cukru; říkalo se jim → *zelníky*. Tato náplň bývala typická také pro koláče připravované doma i pro prodej při příležitosti konání pouti k Panně Marii v Hrabyni u Opavy. Říkalo se jim také *hrabyňské poutové koláče*.

Dodnes jsou nadívané koláče s velkou posypkou, známé pod označením *hlučínské*, někdy také *prajzské*, na Opavsku, Hlučínsku i v širším okolí velmi oblíbené. Právě na Hlučínsku se totiž tradice jejich pečení udržela bez přerušení dodnes. Podomácku se už ale i tam připravují pro velkou časovou náročnost a potřebu zručnosti jen příležitostně. Častěji přicházejí na stůl prostřednictvím obchodní sítě produkty regionálních pekárů a cukráren, označované podle místa konkrétní výroby (*bolatické koláče* apod.).



Slezské koláče s uždibovanou posypkou © SU

Jejich velikost je ale podstatně menší než u těch starodávných, které mívaly údajně okolo 15 centimetrů v průměru. Z nádivek se již nedělá zelná, zato přibýly ořechová, meruňková ad. Na Opavsku se všeobecné povědomí o regionální souvztažnosti jinak dobře známých *hlučinských koláčů* vytratilo. Připomínají ji pouze cukrárenské *hradecké koláče* z Hradce nad Moravicí. *Hrabyňské pouťové koláče* jsou již jen v paměti starší generace obyvatel či návštěvníků stále probíhající pouti.

IK

Vyhlídal 1895, s. 498; Vyhlídal 1900/1903, s. 202; Adam 1900, s. 246–247; Myslivec 1933, s. 64; Peterková a kol. 2006, s. 62–63; terénní šetření Hlučínsko, Opavsko 2019–2021; orální šetření Hlučínsko, Opavsko 2020–2021.

Slezské nebe

Tradiční pokrm slezské kuchyně v podobě kompozice vařeného uzeného masa, ovocné → *omáčky*, připravované obvykle z jablek, hrušek, případně s přidáním švestek, dušených v uzeném vývaru zahuštěném záklechtkou, a → *knedlíků*. Považován byl kdysi za nedílnou součást stravování obyvatel napříč všemi regiony Slezska, takřka za nejvýznamnější součást kulturní kultury městských i venkovských entit a jako takový byl opěvovaný řadou lidových veršů a písniček.



Slezské nebe © SU

Ovocná *omáčka*, stěžejní prvek pokrmu nazývaného *slezské nebe*, má pradávné kořeny. Je pokračováním sladkých → *kaší* či → *šalší* z rozvařeného čerstvého nebo sušeného ovoce, kořeněných podle materiálních možností strážníků a jejich zvyklostí skořicí, hřebíčkem či citronovou kůrou. Specifickou vůni i příchut' původně nepřislazované *omáčky* dodával její základ z uzené → *polévky*. Volba jablek či hrušek byla ve Slezsku pochopitelná, neboť se jednalo o nejrozšířenější druhy ovoce. V českých zemích byla naproti tomu běžnější *omáčka* z povidel či sušených švestek, v některých částech Českého Slezska zvaná také → *černa mačka* či *trnková máčka*. Použití uzeného masa, produktu sezónních zabijaček, vhodného pro svou trvanlivost k relativně dlouhému uchování, bylo rovněž logické; kouřem ovoněné maso se k navinulě nasládlé *omáčky* hodilo více než jen vařené nebo pečené vepřové maso, třebaže i to se místně používalo. Svátečnost pokrmu podtrhovaly *knedlíky* z kynutého těsta z pšeničné mouky; v Dolním Slezsku a také v Kladsku, kam je někdy původ jídla ne zcela prokazatelně kladen, se vařily na páře v podobě nadýchaných velkých koulí nadívaných kostkami zemli (→ *Hefekließla*, *Hefekloß*, *Hefeknödli*). V současnosti, zřejmě pod vlivem hornoslezských, respektive polských zvyklostí, se k pokrmu podávají spíše malé knedlíčky z bramborového těsta s důlkem zvané *kluski*.

Poprvé se pokrm v naznačené skladbě uzeného masa, ovocné *omáčky* a kynutého *knedlíku* ve Slezsku připomíná v kuchařské knize vydané ve Vratislavi roku 1834, určené pro měšťanské a zámožnější selské vrstvy. Nevystupoval zde ale pod dnes obecně rozšířeným pojmenováním, nýbrž pod označením *Backobst zu Rauchfleisch*, tedy pečené ovoce k uzenému masu. Takto byl ostatně pojmenováván řadou německých pamětníků ještě na sklonku 20. století. Název *slezské nebe* pochází dozajista z německého prostředí (*Schlesisches Himmelreich*, resp. v dialektu *Schläsches Himmelreich*), je ale podle všeho podstatně mladší než vlastní skladba jídla. Dohledán byl až k roku 1890, kdy je zmíněn v popisu pohostění pro německého císaře Viléma II. a jeho doprovod v kasinu vratislavských kasáren. V roce 1897 jej už lze nalézt i v německém lexikonu kuchařského umění, zatímco do vydání z roku 1886 ještě zařazen nebyl. K ukotvení názvu došlo mezi slezskými Němci v prvních desetiletích 20. století, označován byl někdy jen *Himmelreich*. Jistý nostalgický nádech pak název dostal v komunitách slezských vysídlenců německého původu po skončení druhé světové války, kdy byl – a jejich potomky stále je – považován za symbol stravování jejich předků.

Pokrm složený z uzeného či pečeného masa, ovocné *omáčky* a *knedlíku*, respektive *klusku*, byl konzumován i v jazykově polských a národnostně smíšených oblastech Horního Slezska, přejat tam byl i jeho romantizující název (*śląskie niebo*). Z Rakouského Slezska zatím přímé doklady o tom, že by se zde označení *slezské nebe* dříve používalo, nemáme. Popis pokrmu z uzeného masa, jablečné nebo hruškové *omáčky* a moučných *knedlíků* se žemlemi z roku 1900 je v receptáři opavské proveniencie opatřen názvem *uzené maso na slezský způsob* (*Rauchfleisch auf schlesischen Art*). K takřka živelnému nárůstu zájmu o *slezské nebe* došlo v Polsku i u nás na sklonu 20. století, spolu s rozvojem cestovního ruchu a zážitkové gastronomie. Zatímco ale v Kladsku a Dolním Slezsku, k němu původně náleželo i Jesenícko, byla identifikace současných obyvatel se *slezským nebem* uvedenou cestou vcelku oprávněná, neboť se tam pokrm kdysi opravdu konzumoval, jeho prezentace v Českém Slezsku, zejména v poněkud ahistorické podobě *omáčky* se sušenými meruňkami a bramborovými *kluski*, je nepřesná a zavádějící. IK

Slezské zeli

Novodobé označení pro způsob přípravy dušeného, obvykle → *kysaného zelí* doložený již v 19. století. Podstatou je povaření s větším množstvím tekutiny. Samostatně se na slanine osmahne cibulka, zapráší se moukou, případně zasype strouhaným bramborem

Pelz 1834, s. 107, 156; Schlesische Zeitung 1890, Nr. 633; 1900, Nr. 809; 1910, Nr. 837; Adam 1900, s. 58–59; Klapper 1925, s. 81; Kesselgruber 1998–2, s. 29; Raak 2003, s. 83–85; Źarski 2012, s. 181; Źarski 2013, s. 156; Saul 2014, s. 18–19, 22; Moecke s. d., s. 46; Przymusiata – Świtała-Trybek 2021, s. 471–473.



Slezské zelí © SU

a vše se rozředí čili zelným lákem do řídké omáčky. Poté se do ní vloží uvařené zelí a vše se spolu krátce podusí, aby se spojily chuti. Výsledný pokrm je výrazně kyselý, spíše řidší konzistence.

IK

100 receptů 1969,
s. 116; terénní šetření,
orální výpovědi Slezsko
2019–2022.

Slezský bigos → bigos

Slezský čtvercový koláč

Jedna z mnoha variant slavnostního → *koláče* z kynutého těsta ze světlé mouky, původem z německého slezského prostředí, konkrétně z Jesenicka. Koláč zvaný *Schläsche Kucha*, někdy také *Streuselkucha*, byl čtyřhranný, s rohy po namazání složenými doprostřed přes sebe, posypaný poté vysokou vrstvou velmi mastné posypky. Po upečení se krájel napůl nebo na čtvrtiny. S tímto *koláčem*, pečeným v okolí Vidnavy a Žulové, se pojí německá pověst o Venušanech (*Venusleute*), malých skřítčích, kteří zachránili mladou dívku propuštěnou hospodářem ze služby, protože se zamilovala do jeho syna. Naučili ji mimo jiné péct tento *koláč*, díky němuž obměkčila srdce hospodáře a slavila se svatba. V současnosti se jedná o pečivo v regionu zapomenuté.

IK

Rompel 1921–I, nestr.;
Tinzová – Klaner 2011,
s. 20, 41.

Slezský řízek

Moderní pokrm spojovaný se Severomoravským, resp. Moravkoslezským krajem, odkazující na pravděpodobný region původu; v současné gastronomii bývá označován také *řízek Ondráš*. Popisuje se jako plátek minutkového vepřového masa osmahlý na tuku a zalitý poté těstem ze syrových nastrouhaných brambor s česnekem, solí, majoránkou a dalšími ingrediencemi. Pokrm je tak tvořen reálným prvkem stravování obyvatel Slezska, respektive Pobeskydí v podobě na tuku smažené → *bramborové placky* označované místně → *stryki*, doplněným o moderní masitou složku. Jeho dnes neznámí původci z prostředí socialistických restauračních podniků tak vyšli vstříc moderním strávníkům a celek proměnili v sice oblíbený a marketingově úspěšný, podstatou však ahistorický pokrm. Nejstarší dohledaná zmínka o něm pochází z receptáře profesní provenience z roku 1969. Nelze vyloučit, že se autoři receptury nechali inspirovat *slezským bramborovým plackem* ze syrových strouhaných brambor smažených na omastku, jak jej představilo první poválečné (jinak 61.) vydání kuchařské knihy Marie Janků-Sandtnerové.



Slezský řízek © SU

Janků-Sandtnerová 1946, s. 190; 100 receptů 1969, s. 52; 100 + 10 receptů 1976, s. 58; Schlossarková a kol. 2005, s. 39; Jak šmakuje 2011, s. 45; Vašák 2013, s. 120.

Název *Ondráš* se vztahuje ke slezskému zbojníkovi Ondráši z Janovic, působícímu počátkem 18. století na Frýdecku a okolí. Skutečné historické opodstatnění pro ztotožnění názvu pokrmu se zbojníkem neexistuje. Pokrm nesoucí označení *slezský řízek* nebo *řízek Ondráš* je propagován v rámci cestovního ruchu a podpory rozvoje regionu, nabízí se v restauracích napříč českými zeměmi, připravuje se i v domácnostech. Původně používané vepřové maso je v současnosti nahrazováno většinou levnějším a oblíbenějším kuřecím masem.

IK

Slívovice

Typická → *polévka* připravovaná v Podkrkonoší ze sušených švestek vařených ve vodě s kouskem skořice, pepře, hřebíčkem, novým kořením, zahuštěná nasucho upraženou moukou. Podávala se za tepla i za studena s chlebem nebo bramborami na loupáčku. Oblíbená byla hlavně na konci zimy. Patřila do skupiny → *rambulic*, tedy ovocných *polévek*. Známá byla také jako *slivonka*. Obdobným způsobem se o Vánocích v německých rodinách připravovala švestková polévka zahuštěná perníkem, zvaná *Pflaumsopp*, podávaná se *štedrovníci*, čili → *vánočkou*.

KVy

Brožek 1902, s. 89; Gerstner 1982, č. 2, s. 26; Marhold 1996, č. 12, s. 18; Marhold 2008, s. 307, 383; Gerstner 2009, s. 29, 34.

Smaženice → vaječina

Smaženka → chudí rytíři

Smažený kapr

Typický pokrm české kuchyně, po většinu 20. století nedílná součást měšťanské, polské dělnické a po druhé světové válce postupně i venkovské štedrovečerní hostiny. Asi nejstarší recept na *smaženého kapra* byl zveřejněn v kuchařské knize Marie Anny Neudeckové. Podle popisu této kuchařky a restaurátérky původem z Bavorska, působící po většinu života v západočeských lázeňských centrech, se k přípravě pokrmu mohly použít porce kapra nebo jakékoli jiné ryby. Osolené a pomoučněné se měly rychle smočit ve vodě, obalit ve strouhané zemi a osmažit v horkém sádle. Ihned poté se měly umístit na mísu zdobenou zelenou petrželkou, a ještě zatepla nosit na stůl. Magdalena Dobromila Rettigová postup během krátké doby upravila a už v roce 1826 představila *smaženého kapra* v trojobalu z mouky, vejce a strouhanky, který se začal v té době používat pro pří-

pravu → *smaženého řízku*. Smažit se tak mohly podle autorky třeba i štiky, okouni a jiné druhy sladkovodních ryb. Shodný postup ostatně autorka doporučovala i pro přípravu smaženého hňupa, štokfiše neboli sušené tresky. Navzdory moderní úpravě *smaženého kapra*, respektive jiných ryb, k němu Rettigová doporučila výběr hned několika, na dnešní poměry poněkud nezvyklých, příloh: zelí, zeleninu, smetanový křen neboli → *křenovou omáčku*, *senft* čili hořčici, hlávkový salát anebo polníček.

Během 2. poloviny 19. století se stal smažený kapr či jiná ryba běžnou součástí měšťanského jídelníčku. Jako součást štedrovečerní večeře představila smaženou rybu poprvé Anuše Kejřová, zakladatelka první koncesované školy kuchařské a učitelka vaření na dívčích školách v Hradci Králové, ve své *Úsporné kuchařce* z roku 1905. Zařadila ji do menu společně s → *rybí polévkou* a černou rybou, neboli → *kaprem na černo*, s → *knedlíkem* a popsala, že se mají porce usmažené ryby klást na mísu a obložit růžičkami ze strouhaného křenu, šťávy z červené řepy a snítek zelené petržele. Po smažené rybě měl následovat tažený jablečný → *závin*, cukrovinky a ovoce.

Ke zvýšení obliby smaženého kapra i jiných ryb, včetně tresky a dalších mořských druhů, přispěla nejen poměrně rychlá modernizace stravování napříč sociálními vrstvami 20. století, ale také velká podpora konzumace sladkovodních ryb od meziválečného období. Dříve totiž byly ryby mimo rybníkářské oblasti a města s rybími trhy pro většinu obyvatel obtížně dosažitelné. Ke *smaženému kaprovi* či jiné rybě se také nově začal podávat kromě strouhaného křenu → *bramborový salát*. Tyto chuťové preference představila ve své *Knize rozpočtů a kuchařských předpisů*, velmi oblíbené a vydávané od roku 1924 takřka každoročně, Marie Janků-Sandtnerová. Zájem o rybí kuchyni, včetně *smaženého kapra* a jiných druhů sladkovodních i mořských ryb, podpořil přinejmenším v Praze Jindřich Vaňha, zakladatel a provozovatel rybích buffé a restaurací. Od 30. let 20. století, kdy začal svou firmu rozvíjet, nabízel na Vánoce dokonce i → *rybí polévku a smaženého kapra* na objednávku a „přes ulici“. Do venkovských domácností se



Smažený kapr podle M. A. Neudeckerové nahoře, V. Pacovského vlevo dole, M. D. Rettigové vpravo dole © SU

Neudeckerin 1805, s. 238–239; Rettigová 1826, s. 96; Neudecker 1831, s. 87; Dumková 1883, s. 191; Kejřová 1905, s. 219–222; Šroubek 1911, s. 47; Janků-Sandmerová 1928, s. 118–119; Hrubá a kol. 1957, průběžně; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 182; Vaněk – Vaňková, 2016, s. 332–333.

podařilo prosadit ryby, včetně vánočního *smaženého kapra*, ve větší míře až po druhé světové válce. Napomohla tomu i publikace *Naše kuchařka*, později *Kuchařka naší vesnice*, poprvé vydaná roku 1957.

Smažený kapr s bramborovým salátem zůstává i v novém miléniu poměrně oblíbeným vánočním pokrmem, třebaže v posledních letech jej v leckterých domácnostech vytlačuje přírodně upravená, spíše mořská ryba. Ta také bývá během roku obvyklejší i jako surovina pro smažení. Se *salátem*, ale i s bramborem či bramborovou kaší se tak pojídá spíše smažené filé neboli treska, pangasius či jiná ryba. Tak tomu ale zřejmě bývalo i dříve, neboť v řadě starších kuchařských knih nalézáme předpisy na *smaženou rybu* zcela bez druhové specifikace, anebo s vyjmenováním různých variant rybiho masa. IK

Smažený řízek

Tradiční jídlo české kuchyně, dlouhodobě náležející k nejoblíbenějším součástem původně svátečního, dnes i všedního stravování. Ve smyslu panýrovaného plátku masa smaženého v omastku se stal nejpozději ve druhé polovině 19. století typickým pokrmem celé podunajské neboli jihoněmecké kulinární oblasti, zejména jídelníčku středostavovských měšťanských vrstev. Během 20. století se začal *smažený řízek* postupně připravovat a konzumovat napříč sociálními vrstvami.

U nás je *smažený řízek* v nejrůznějších variantách známý už od samého počátku 19. století. Asi nejstarší recepty na něj pocházejí z roku 1805 a byly publikovány v knize Marie Anny Neudeckerové, původem z Bavorska. Při jejím koncipování autorka vycházela ze svých zkušeností z českých a rakouských šlechtických domácností, v nichž působila jako kuchařka. Její *smažené jehněčí* a *smažená kuřata* (*gebackenes Lammfleisch, gebackene Hühner*) byly již velmi blízké naší dnešní představě o řízku, nuance ale přesto najdeme. Porce masa podle jejich receptů byly pomoučněny, pak rychle opláchnuty v čerstvé vodě, a nakonec obaleny ve strouhané *mundžemli* čili housce. Smažily se v přepuštěném másle a na stůl se podávaly ještě horké, zdobené jen zelenou petrželí. V trojbalu shodného složení se smažil i kapr a jiné ryby.

Způsob přípravy a podávání *smaženého řízku* se pak během poměrně krátké doby dotvořily takřka do moderní podoby. V roce 1826 představila Magdalena Dobromila Rettigová ve své *Domácí kuchařce* recept na *smažená kuřata* a napsala, že jsou *obalená dřív v mauce, rozkloktaném vejci, posléze v strauhané žemliče*. V německé verzi uvedené knihy z roku 1827 k tomu přidala předpis na *smažený telecí řízek* (*gebackene Kalberschnitzeln*), odpovídající charakterem i přípravou → *vídeňskému řízku*. Shodný pokrm, nyní už s názvem *Wiener Schnitzel von Kalbsfleisch*, zařadila zakrátko do své souhrnné kuchařské knihy, vydané roku 1831 v Praze, výše jmenovaná Marie Anna Neudeckerová. V té době již působila v západočeských lázeňských centrech jako provozovatelka výletních a restauračních pohostinství a pokrm byl bezpochyby součástí jejich pokrmové nabídky. Autorka tento řízek popsala jako na prst silný plátek telecí kýty o velikosti ruky, do tenka rozklepaný, obalný v mouce, rozšlehaném vejci a strouhané žemli a rychle po obou stranách osmažený na sádle.

Během 19. století *smažený řízek* v české měšťanské kuchyni podle všeho zdomácněl. Přípravoval se hlavně z telecího masa, jak jej popisovaly nejen příručky pro náročnou měšťanskou společnost, ale rovněž receptáře pro žákyně kuchařských škol a kurzů původem z různých městských i venkovských sociálních vrstev. Německé příručky pokrm označovaly zpravidla jako *vídeňský řízek*, v jazykově českých knihách se pro něj používal spíše název *smažený řízek*.

Pro úplnost uveďme, že slovo *řízek*, základ pojmenování popisovaného pokrmu, je termínem pro plátek masa uříznutý z kýty, ať už se dále upravuje dušením, smažením, nebo přírodním způsobem, tedy krátkým osmažením z obou stran na tuku. Podobně



Smažený řízek © SU

vznikl i německý název *schnitz*, volně přeloženo řez, výřez. Ten je uvedený už v receptáři Filipíny Welserové, manželky Ferdinanda II. Tyrolského, z doby kolem roku 1543. Kromě *smaženého řízku* v pravém slova smyslu, tedy z telecí, později vepřové kýty nebo ořechu, nalezneme nejpozději od 80. let 19. století v kuchařských knihách, směřujících k hospodyním z méně zámožných středostavovských domácností, i recepty na smažené maso v trojobalu z jiných druhů masa. V profesním názvosloví se ještě i v době socialistického pohostinství užívalo označení *řízek* pouze pro smažený pokrm z výše uvedeného kvalitního masa, v ostatních případech se v normovaných recepturách i na jídelničních uvádělo *smažená krkovice*, *smažený kotlet* apod. Po druhé světové válce se u nás postupně stal běžným řízek z vepřového masa, od 90. let 20. století si s rozšířením velkochovu brojlerů a krocanů a příznivou cenou jejich masa na trhu získaly oblibu kuřecí a krůtí řízky. V českých zemích zůstává stále nejoblíbenější přílohou ke smaženému řízku *bramborový salát*, příznivci lehčího způsobu stravování upřednostňují vařené brambory či bramborovou kaši.

Smažený řízek bývá regionálně či místně podáván i s jinými, méně obvyklými přílohami. K nejznámějším náleží tak zvaný → *pavlišovský* či → *úpický řízek* anebo také → *katarajnský šnycl*. Přílohou je ve všech případech dušené, obvykle → *kysané zelí* a → *houskový knedlík*.

Gartler 1783, s. 163; Neudeckerin 1805, s. 114, 129; Rettigová 1827, s. 125; Neudecker 1831, s. s. 48; Dumková 1883, s. 149; Spolek Domácnost 1897, s. 166; Kejřová 1905, s. 60; Janků-Sandtnerová 1928, s. 81; Novák – Makarius 1953, s. 142; Receptury 1979, s. 178.

IK

Smažený sýr

Pokrm považovaný za novodobou *klasiku* české kuchyně, mnohými přezíraný, a jako relikv socialistického stravování dokonce opovrhovaný, jinými – včetně řady zahraničních návštěvníků – vyhledávaný a konzumovaný v rámci vegetariánského způsobu stravování. Ve skutečnosti je o něco starší, a dokonce spojený s předními hvězdami meziválečného kulinářství. Poprvé v české kuchyni doložen díky receptáři Marie Janků-Sandtnerové, která počátkem 30. let doplnila dosavadní znění své knihy mimo jiné o předpis na *smažený ementálský sýr*, zařazený do oddílu různých večeří. Upraven byl do špalíček o velikosti 15 x 4,5 x 2,5 centimetrů, v trojobalu se smažil na másle a doporučovalo se podávat jej na plátku žemle k čaji. Jen krátce nato, snad v roce 1936, byl smažený ementál s tatarskou omáčkou zařazen i na jídelní lístek moderního hotelu Karla Šroubka v Praze.

Po druhé světové válce, dokonce ještě předtím, než skončil přidělový čili lístkový systém, zdomácněl smažený sýr v české kuchyni definitivně. V oficiálních normách pro



Smažený sýr podle M. Janků-Sandtnerové © SU

hostinské a restaurační závody z roku 1953, doporučených jako vodítko i pro vaření v domácnostech, byly mezi předkrmy zařazeny hned dva recepty na *smažený sýr*, a sice na ementál s tatarskou omáčkou a gorgonzolu. Později se transformoval v běžnou součást jídelníčku; v československém veřejném stravování náležel k nejlevnějším pokrmům. V restauraci III. cenové skupiny, tedy střední kategorie, stál v polovině 60. let 20. století okolo 5,20 Kč, podával se s vařeným bramborem s máslem a tatarskou omáčkou, zařazen byl mezi předkrmy. Koncem 70. let již byl podle závazných receptur pro veřejné stravování běžnou minutkou, tedy jídlem připravovaným na objednávku, a dělal se v trojbalu z moravského bochníku nebo v těstíčku z gorgonzoly. Obliba smaženého sýra, navzdory kalorické hodnotě, neklesla ani po nástupu nového milénia, obvyklou přílohou jsou smažené hranolky.

IK

Janků-Sandtnerová 1933, s. 408; Janků-Sandtnerová 1946, s. 475; Novák – Makarius 1953, s. 302; Receptury 1979, s. 529–530; jídelní lístky 1965, soukromá sbírka.

Starý sýr

Tradiční venkovský pokrm dělavaný kdysi v Sudetech, zejména na Hřebečsku, Kravařsku, v západní části Slezska či v Krkonoších, dílem také na Slovácku, Brněnsku a v německých enklávách na Moravě. Zvlášť vynikající chuť měl v oblastech, kde se



Starý sýr © SU

dobytek mohl alespoň část sezóny pást na horských pastvinách. Připravoval se z tvarohu rozdrobeného do kameninového hrnce nebo vhodné dřevěné nádoby, posoleného, promíchaného a na povrchu posypaného kmínem. Zakrytý pokličkou, častěji ale čistým bílým plátnem, se nechal v chladnu přibližně týden uležet, v teplejším prostředí stačily pro jeho uzrání kratší čas. Jestliže byl založen ve vyšší vrstvě, odebíral se postupně, aby i spodní vrstvy měly čas dozrát. *Starý sýr*, na Opavsku, Kravařsku a Jesenicku zvaný *zaleželý*, *hořký* či *shnilý*, v německém prostředí *Hauskäse*, pokud byl s kmínem, pak *Kümmelkäse* se připravoval vždy, když byl v domácnosti dostatek tvarohu. Hotový měl velmi specifickou vůni, mazal se na chleba a konzumoval jako večeře, nejčastěji s kyselým mlékem, nebo se nosil jako vydatná svačina na pole a na sena; na žně ho hospodyně chystaly i několik hrnců. Pokud naložený tvaroh přezrál, ohříval se v kastrolu na plotně do rozpuštění, dokud získal skelný vzhled. Někdy se mu říkalo také *vařený sýr* čili *Kochkäse*. Místně se nechával starý sýr zrát s pivem, na Rumbursku se mu říkalo *Bierhundel*, *pivní psík*. Specifickým druhem *starého sýra* byly *kvargle*, německy *Quargel*, také *Käselein*, kdy se tvaroh nejprve tvaroval do menších okrouhlých bochánků a pak osolený, případně pokmínovaný nechal teprve zrát. Děly se na Kravařsku, Hřebečsku i jinde na severní Moravě a v severo- a východočeských horských a podhorských oblastech; největší známosti nabyly na Olomoucku, kde byly předchůdcem → *olomouckých tvarůžků*.

V současnosti patří *starý sýr* mezi téměř zapomenuté pokrmy, mimo jiné i proto, že moderní způsob zpracování mléka a tvarohu nedovoluje připravovat si jej podomácku z kupovaných surovin, jako tomu bylo ještě někdy v 60. letech 20. století. IK – RD

Stírka

Hustá a výživná → *polévka* z Hlučínska, Opavska, Kravařska i průmyslového Ostravska připravovaná z horkého mléka zahuštěného drobenkou z vejce a mouky. Ve venkovském i městském prostředí byla *stírka*, místně také *stírka*, *ščírka*, v německých komunitách *Klunkersupp*, velmi oblíbená a hojně vařená zejména ve všední dny. V létě při polních pracích se podávala jako vydatnější večeře. Na Ostravsku se připravovala i mírně nasládlá, s přidáním skořice či strouhaného perníku. Na Těšínsku se polévce uvedeného charakteru říkalo → *mulka*, na Valašsku → *čír* nebo *stěrka*. Chuti současných strávníků



Stírka © SU

Hoser 1803, s. 163–164; Vyhliďal 1895, s. 499; Myslivec 1933, s. 90–91; 98; Hausotter 1938, s. 11; Ludvíková 1963, s. 179, 183, 186; Ludvíková 1967, s. 19, 27; Hagenová 1972, č. 6, s. 18–19; Wolf-Beranek 1974, průběžně; Tarcalová 2001, s. 10, 16, 18; Pavelčík 2006, č. 3, s. 18–19; Tinzová – Klaner 2011, s. 22; Mapování tradic 2014, nestr., Kondrová 2016, s. 98.

Vybíral 1895, s. 498; Bojková 2007, s. 17–18; Mapování tradic (2014), nestr.; terénní šetření Opavsko 2020–2022.

už *stírka/stirka*, v zásadě v žádné podobě, příliš neodpovídá. Přesto se stále připravuje, ač nepříliš oblíbená, například ve školním stravování s označením *mléčná* či *záděrková polévka*. IK

Stryki

Tradiční název pro pokrm z Těšínska připravovaný ze strouhaných syrových brambor smažených ve tvaru *placek* na pánvi v sádle nebo na oleji. *Stryki* se jedly slané, kdy těsto mohlo, ale také nemuselo být ochuceno česnekem, kmínem nebo majoránkou, ale i nasladko se *šlifkami* čili švestkami. Jednalo se vlastně o modernější variantu regionálních → *placek na blaše* opékaných nasucho, reagující na snazší přístup ke kdysi vzácnému omastku i na změnu chuťových preferencí strávníků. Pravděpodobně právě *stryki* byly vzorem pro *slezské bramborové placky*, prezentované ve vyhlášené kuchařské knize Marie Janků-Sandtnerové. Podobně jako jinde v českých zemích, kde se shodně dělají *bramboráky*, → *kramfleky*, → *vošouchy* či jinak pojmenované smažené → *bramborové placky* staly typickými a stále konzumovanými prvky stravování, i na Těšínsku zůstaly *stryki* živým a oblíbeným pokrmem připravovaným v domácnostech i ve veřejném stravování. Uvedené pojmenování se ale užívá spíše v privátní komunikaci anebo v rámci prezentačních akcí minulosti a kulturního dědictví regionu. IK



Stryki © SU

Olbrich 1994, s. 27;
Bojková 2007, s. 26, 30,
44; Przymusiła –
Świtała-Trybek 2021,
s. 450–451; terénní šetře-
ní Těšínsko 2018–2021.

Suši

→ *Omáčka* nebo *hustá* → *polévka* ze sušených hrušek či jablek, zvaných místně *suši*, *suchary* nebo *pečky*, původem z Kravařska; počítá se mezi starobylé obřadní pokrmy. Pod názvem *trnková* je polévka „z něco málo ve vodě zavařených a potom zasmažených suchých trnek“ zmiňována už v roce 1826 a uvedenou stručnou charakteristiku doprovází trefná poznámka, že polévku „milují Horalé, zvláště pak Němci v Kravařské krajině“. Novodobý popis pokrmu potvrzuje jeho dlouhé trvání, současně ale ukazuje i jeho modernizaci: křížaly různého druhu se podle něj nejprve namáčely ve vodě a poté rozvařily, ochutily hřebíčkem a skořicí, a nakonec vylepšily ořechy. Pokud to možnosti domácnosti dovolily, přidávaly se do rozvaru už ve fázi jeho přípravy chuťově výrazné rozinky, případně povidla nebo sušené švestky, nakonec perník a trocha rumu. *Omáčka* se zahustila moučnou zátěpkou, případně smetanou. *Suši*, nebo také *suchárek*, se

vařivala obvykle jen o Vánocích a podávala se na štědrovečerní večeři. Podobné *polévky* nebo *omáčky* se připravovaly i v sousedních slezských regionech, pod názvem *suchary* také na Valašsku. Dnes se omáčka připravuje jen příležitostně, je ale spíše ozvláštňením vánočního času.

IK

Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 54; Štika 1980 (Hambustová – terénní sběry, s. 6); Mapování tradic (2014), nestr.

Svatomartinská husa → pečená husa

Svatomartinské víno

Marketingové označení pro první víno nového ročníku české a moravské produkce, distribuované na trh každoročně 11. listopadu, na den sv. Martina. Značku *Svatomartinské víno* uvedl v život v roce 2005 Vinařský fond ČR, zaměřující se na podporu výsadby a obnovy vinic, propagaci prodeje a marketing vína a zřízený o tři roky dříve na základě zákona o vinohradnictví a vinařství. Značku *Svatomartinské víno* mohou nést pouze vína odrůdy *Müller Thurgau*, *Veltlínské červené rané*, *Muškát moravský*, *Modrý Portugal*, *Svatovavřínecké* a *Zweigeltrebe*, která prošla hodnocením nezávislé komise. Láhve musí být označeny příslušným logem s postavou sv. Martina na koni. Bezprostředním předchůdcem *Svatomartinského vína* bylo *Moravino nouveau* z produkce podniku Vinné sklepy Valtice z počátku 90. let 20. století, inspirováno bylo francouzským *Beaujolais nouveau*.

IK

vinarskyfond.cz (2022); www.vinazmoravyvinazcech.cz (2022).

Svěceník → plecovník, → šoldra

Svíčková na smetaně

Tradiční pokrm české kulinární kultury, jeden z mála, který lze považovat za její vskutku jedinečný a jinde v evropské kuchyni neznámý produkt. V moderní podobě jej tvoří na kořenové zelenině a cibuli dušené či pečené hovězí maso, správně v souladu s názvem *svíčková*, v realu spíše hovězí plec, květová špička a podobně, špikované slaninou. Spolu s novým kořením, pepřem a bobkovým listem dodávají všechny tyto ingredience pokrmu – masu i → *omáčce* – nezaměnitelnou chuť. Po změknutí se maso vyjme a zbylé ingredience se propasírují či rozmixují na *omáčku*, zjemněnou přidáním sladké nebo mírně kyselé smetany. Podle individuálních zvyklostí se vše dochutí citronem, někdy trochou hořčice. Maso se k *omáčce* krájí na plátky, kompozice se doplňuje → *houskovým*, → *vídeňským*, → *karlovarským* či jiným → *knedlíkem*.

Kořeny popsané *svíčkové na smetaně* sahají poměrně hluboko do historie, do středověké šlechtické kuchyně. Typická pro ni byla příprava tak zvaných velkých pečení z hovězího masa, případně ze spárkaté zvěře. Pro slavnostní hostiny se na rožni opékaly celé kýty či jiné druhy masa; na porce se krájely až u stolu a podávaly hostům spolu s → *šalšemi* – starobylými sósy pro namáčení soust. Kvalitní pečeně se dělávaly i v zámožných měšťanských domácnostech, kde se menší kusy hovězího či telecího masa pekly na rožni anebo v pekáčích vložených na ohništi mezi žhavé uhlíky.

Nejpozději počátkem 19. století můžeme vysledovat první předchůdkyni dnes tolik oblíbené *svíčkové na smetaně*. Nazývala se *svíčková pečeně na rožni* a pra-recept publikoval Václav Pacovský, kuchmistr české šlechtické kuchyně. Špikovaná svíčková se podle něj během opékání průběžně polévala → *omáčkou* z masového vývaru a zeleniny zvané *kuli*, smíchanou s kyselou smetanou mírně dochucenou pivním octem. Štáva z pečeně se smetanovou příměsí se průběžně zachytávala do nádoby, aby se nakonec svařila a po procezení přes plátýnko podávala spolu s masem.

Předpis na jehněčí nebo skopovou kýtu, dušenou v polévce na šalvěji, se štávou dochucenou kyselou smetanou a citronovou kůrou, zase představila roku 1826 Magdalen Dobromila Rettigová. O rok později k němu ve své německé knize *Die Haus-Köchin*



Svíčková na smetaně s žemlovým knedlíkem a brusinkami © SU

připojila recept na *svíčkovou* (*Lungenbraten*). Popisoval v láku z octa, vody, cibule, tymiánu a hřebíčku týden odleželé maso, našpikované a dušené pak na másle, jehož výpek se nastavil kyselou smetanou a dochutil citronovou kůrou. Ač se to málo ví, také Rettigová se, podobně jako Pacovský, pohybovala ve šlechtickém prostředí a v útlém mládí okoukala mnohé z tamější kuchyně. Poznatky a možná právě i postupy na elegantní pečeně, předcházející dnešní *svíčkové*, pak zúročila ve své autorské praxi.

Jen na okraj poznamenejme, že *svíčková pečeně*, dušená na nejrůznějších koření, s výpekem upraveným přidáním smetany v lahodnou omáčku, se vyskytovala i ve vídeňské kuchyni a ve 2. polovině 19. a počátkem 20. století ji ve svých receptářích popsala řada významných autorek. Na rozdíl od českého prostředí se ale v podunajské oblasti trvale neusadila. Česká verze se naopak podle všeho právě v uvedeném období dotvořila a zdomácněla. Hanna Dumková tak například zařadila do své *České kuchařky* z roku 1883 hned tři recepty na *svíčkovou pečení*, z nichž má k nám dobře známému pokrmu nejbližší *svíčková s bílou omáčkou*. Jednalo se o krátce naložené, špikované hovězí maso pečené na cibuli a kořenové zelenině, s tymiánem, novým kořením a bobkovým listem; omáčka se zahušťovala kyselou smetanou. Přílohou byly zemáky neboli brambory. V podstatě shodný recept se pak objevoval ve většině následujících kuchařských knih, kolísal jen jeho název. Marie Janků-Sandtnerová jej pojmenovala *hovězí pečeně se smetanou*, od starších se lišil dochucením omáčky cukrem a citronem a také přílohou: známá autorka už doporučovala jídlo podávat s *houskovým knedlíkem* nebo *noky*, někdy také s opečenými bramborami.

V současnosti se k jídlu přidává na talíř i trocha ovocného rozvaru, nejčastěji brusinek; podobný postup popsala poprvé Hanna Dumková počátkem 90. let 19. století. Její následovnice ze spolku *Domácnost*, které vedly školu pro hospodyně a pro své žákyne sepsaly kuchařku, podávání *svíčkové pečeně se smetanou* s ovocným přídatkem naopak rezolutně odmítly. Nadlouho pak byl takový postup opravdu zapomenut, nepropagovala jej ani vlivná Marie Janků-Sandtnerová. Znovu se začal aplikovat až v poválečném období a známým se stal díky doporučení autorů velmi rozšířené publikace *Naše kuchařka* z 50. let, respektive *Kuchařka naší vesnice* z 60. a 70. let 20. století. Zatímco v prvně jmenovaném titulu se v receptu uvádí, že pro lepší chuť je třeba nakonec v omáčce *rozvařit lžící nějaké kyselé zavařeniny*, následně už se doporučovalo podávání *svíčkové s kompotem, hlavně brusinkovým*.

S přípravou *svíčkové na smetaně* se pojí i celá řada dalších aspektů, budících mezi hospodyněmi i konzumenty diskuse. Jedním z nich je otázka, zda maso před dušením či pečením nakládat na nějakou dobu do láku. Vše ukazuje, že rozhodující jsou individuální zvyklosti a také použitý druh masa, tento postup není žádný kánon. Nakládání nepředepisovala ani Marie Janků-Sandtnerová, doporučovala spíše přelit špikované maso položené na zelenině rozpuštěným máslem.

Používání názvu *svíčková na smetaně*, pokud se pokrm vaří z odlišného druhu hovězího masa, květové špičky, nízkého roštěnce nebo kýty, je poněkud zavádějící. Ukotvil se až v lidovějším prostředí poválečného Československa a byl propagován ve výše uvedených kuchařských knihách. Už vzhledem k cenovému vývoji potravin v posledních desetiletích jej ale snad lze – zvláště v rodinném prostředí – akceptovat. Běžné je z uvedeného důvodu i jiné označení pokrmu, a sice *svíčková omáčka*, případně *sekaná svíčková*, pokud se k stylově shodné omáčce používá plátek dušeného sekaného masa.

V současné gastronomii jsou příprava a podávání *svíčkové na smetaně* zatíženy řadou ahistorických, ba nelogických nešvarů, které z tohoto skutečného kulinárního dědictví českých zemí činí pokrm jiný, málo autentický. Pomineme-li jeho vcelku neškodné servírování s plátkem citronu ozdobeným šlehačkou (obvykle její náhražkou ze spreje), jedná se zejména o prezentaci pokrmu daného pojmenování bez přidání smetany. Takto samozřejmě lze postupovat (koneckonců předchůdci uvedeného pokrmu bývali rovněž bez mléčných ingrediencí), nejedná se pak ale o *svíčkovou na smetaně*, nýbrž o *svíčkovou pečení*, *svíčkovou pečení na zelenině* apod.

Svíčková na smetaně, stejně jako posledně uvedené varianty *svíčkové omáčky* či *sekané svíčkové*, patří ve všech variantách vůbec k nejoblíbenějším pokrmům klasické české kuchyně. V domácnostech se dělá podle osvědčených receptů, předávaných z generace na generaci. Skutečný klenot kulinárního dědictví tak snad má naději na přetrvání i v jídelníčku našich potomků.

IK

Pacovský 1809, s. 25;
Rettigová 1826, s. 32, 54;
Pacovský 1827, s. 33–34;
Rettig 1827, s. 54;
Dumková 1893, s. 98, 99;
Spolek Domácnost 1897, s. 136; Janků-Sandtnerová 1928, s. 61; Janků-Sandtnerová 1946, s. 93; Hrubá a kol. 1959, s. 67–68; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 62; Vaněk – Vaňková 2016, s. 232; terénní šetření napříč regiony českých zemí 2019, 2021–2022.

Svijanka → Trotscher

Sypánky

Starobylé lidové pečivo z Polabí. Z těsta z žitné výrazkové mouky se tvarovaly bocháňky, které se na povrchu trochu pomastily a posypaly zrníčky máku. Poté se pekly nasucho v troubě, bez pekáče nebo plechu, dokud se na nich neudělaly kůrčičky. Když neměla hospodyně mák, jen bocháňky po upečení omastila. Pojídaly se jako samostatný pokrm, obvykle s bílou žitnou kávou nebo se přikusovaly k *polévkám*, například bramborové nebo hrachové. Název *sypánky* odkazuje na jejich makový posyp.

RD

Výkoulal 1892, s. 242;
Todorovová 1981, s. 66.

Syrnica

Mléčná → *polévka* typická pro Hanou, Hanácké Slovácko a Slovácko, zejména Podluží připravovaná z *tvarůžků*, respektive hodně proleželého → *starého sýra* rozvařených ve vodě nebo mléce. Leckde bylo běžnější přelévát krájené *tvarůžky* nebo *sýr* až na talíři. Podle zvyklostí domácnosti se do *syřnice* nebo místně také *syřné* nebo *syrovačné polévky* přidávala cibule, někdy i kopr, případně vejce. Jídalo se s bramborem, který se k ní přikusoval, anebo v ní vařil nakrájený na kostky. Konzumovala se na snídani, oběd i večeři, byla také vhodným postním pokrmem. V současnosti je *syřnica* v původní podobě téměř zaniklým pokrmem.

KVy

Bartoš 1895, s. 482;
Chytil 1903, č. 8, s. 256;
Bartoš 1906, s. 415;
Herben 1925, s. 225;
Úlehlová-Tilschová 1970, s. 190; Hejda 1987, příl. s. 87; Ševčíková 1996, s. 16; Hošková 1997, s. 6; Pachtová 1998, s. 72; Úlehlová-Tilschová 2000, s. 160; Hošková 2011, s. 11; Outrata 2013, s. 87; Hošková – Chalupová 2015, s. 9.

Syřonka → kapalka

Š

Šalše

Starobylá → *omáčka* podávaná zejména k pečenému masu a rybám, určená k namáčení jednotlivých soust. Přípravovala se nejčastěji z rozvařeného ovoce nebo zeleniny, nasladko, anebo naopak nakyselo, jak odpovídalo dobovým chutím. Někdy se zahušťovala žemlovou střídou. Šalše se k jídlu podávaly zejména ve šlechtickém a zámožnějším měšťanském prostředí. Z některých českých i starších německých receptur můžeme odhadnout, že přinejmenším ve středověku – stejně jako ve starověku – mívaly šalše výraznou barvu, kterou jim dodávala levandule, šafrán, špenát, petržel či jedlé květy. Jídlo tak získalo na výjimečnosti a bylo znakem luxusu.

Název šalše pochází z latinského *salsus*, tedy osolený, z něhož se vyvinulo také francouzské slovo *saucés* čili omáčka. První zmínku o šalši v českém prostředí máme z doby okolo roku 1360, zcela jistě se ale jednalo o pokrm pojídaný daleko dříve. V roce 1410 se šalše připomíná ve smyslu bylinného prostředku. Nejstarší známý recept na šalši ve smyslu jídla je doložen v rukopise kuchařské knihy z konce 15. století. Popisuje se zde příprava *červené šalše* z šípků roztlučených v hmoždíři a macerovaných s octem, zázvorem a skořicí. Před podáváním se směs scedila přes sítko nebo plátno.

Charakterem šalše odpovídala modernímu *sosu* neboli *dipu*, servírovanému v menším množství k sýru, ke grilovanému masu či zelenině, nikoli *omáčce* ve smyslu sytého samostatného pokrmu podávaného někdy s masem, vždy ale s přílohou v podobě brambor, → *knedlíku*, *noků* apod. Přesto lze šalši, stejně jako → *jíchu*, považovat za jednu z předchůdkyň moderních omáček.

IK

Klaret kol. 1360–2, s. 465; Herbář 1410, fol. 262; Spis o krmiech, fol. 1; Winter 1892, s. 39; Zíbrt 1927, s. 13.

Šamrole → trdelník

Šátečky → české koláče; → očkaté koláče

Ševcovský jahelník

Zapečený lidový pokrm oblíbený v Polabí. Připravený ze stejného poměru jáhel, rýže a krupky a uzeného vepřového masa. Spařené a scezené jáhly, rýže a krupky se smíchaly s přiměřeným množstvím mléka, přidalo se nadrobno nakrájené uzené maso, vše se dobře promíchalo a zvolna upeklo v troubě dozlato. Místně se ševcovský jahelník připravoval pouze z jáhel s masem, jinde z krupky, masa a sušených hub. Varianta s houbami byla často součástí večeře na Štědrý den.

RD

Hajný 1912, s. 311; Hejda – Voldánová 1991, s. 49–50.

Šimlena

Tradiční mléčný nápoj nebo řidká → *omáčka* z Opavska a Hlučínska ze studeného mléka nebo smetany smíchaných se *smaženými švestkami* tedy povídky, dle chuti a možností doslažených cukrem. Šimlena se podávala k → *halečkám* nebo → *šlískám*/šlískám. Její dlouhodobou oblibu potvrzuje zařazení do tištěné německé kuchařské knihy z roku 1900, kde se doporučovala jako omáčka k tvarohovým → *knedlíkům* (*Schumlene, schlesische Tunke*). Název odkazuje na specifický vzhled, mírně našedlý či namodralý, s flíčky nerozmíchaných povídek. Místně se nápoji říkalo také *šivulena*. Příležitostně se v rodinách připravuje i v současnosti, zejména jako nápoj pro děti.

IK

Kott 1882–3, s. 872; Vyhliďal 1895, s. 497, 501; Pozůstalost Václava Hauera (1898); Adam 1900, s. 187; Myslivec 1933, s. 56; Schlossarková a kol. 2005, s. 57; orální šetření Opavsko 2018–2021.

Širmkúchn

Tradiční slavnostní → *koláč* připravovaný kdysi na německém Jihlavsku. Jednalo se o surovinově poměrně náročné pečivo, tvořené čtyřmi vrstvami jemného kynutého, do



Šimlenský koláč © SU

tenka vyváleného těsta, proloženého makovou, ořechovou a povidlovou náplní. Díky individuálním vzpomínkám víme, že se do *koláče* mohly používat i jiné náplně, například nakrájená jablka, v meziválečném městském prostředí také strouhaná čokoláda. *Širmkúchn*, německy *Schirmkuchen*, se pekl zejména na svatby. Jeho název je odvozen od speciálního glazovaného hliněného pekáče, ve kterém se tyto *koláče* pekly. Dnes je spíše jen v paměti původních německých obyvatel Jihlavska, příležitostně se připomíná i v dnešní české společnosti.

IK

Achatzi 1958, průběžně;
Höffer 2014, nestr.;
Kleine Heimatkunde
2017/2018, s. 9;
Z receptáře 2021, s. 129.

Šiška → knedlík



Širmkúchn © SU



Šišky s mákem © VŠH

Šišky

Spolek Domácnost 1897, s. 460; Janků-Sandtnerová 1946, s. 268; Úlehlová-Tilschová 1949, s. 292–293; Břízová 1961, s. 237; Úlehlová-Tilschová 1970, s. 160–161; terénní šetření, orální výpovědi Českomoravská vrchovina 2022.

Běžný pokrm rozšířený dříve napříč českými zeměmi, připravovaný z moučného, zejména ale z bramborového těsta s přidáním vejce, případně trochy omastku, mléka či vody. Z tužšího zpracovaného těsta se krájely či ručně formovaly malé šišky, krátce povařily v osolené vodě a po scezení ihned mastily máslem či sádlem. Podávaly se jako samostatný pokrm, v tom případě se sypaly naslano škvarky, anebo nasladko mletým mákem, tvarohem, povidly či perníkem a osladily cukrem či medem. Pojídaly se mohly také jako příloha k masovým či zeleninovým pokrmům. Regionálně nesly různá pojmenování, například → *šulánky*, → *šlejšky*, *slížky*, *šlížky*, *šuperlíky*. Sladká varianta je běžně připravována dodnes, zvláště v rodinách střední a starší generace. JSob

Šklubánke

Jednoduchý lidový pokrm z Brněnska a dalších venkovských jihomoravských oblastí. Připravovaly se z husté kaše z vařených brambor smíchaných s moukou a zbytkovou vodou, z níž se lžící vykrajovaly *noky* a na talíři mastily podle chuti a možností domácnosti. Vzhledem se lišily podle použité mouky, obvyčejně tmavší nebo dobré světlé. Kdysi se jedly samotné, případně posypané mákem nebo opečenou cibulkou. Teprve počát-



Šklubánke © SU

kem 20. století se k nim v zámožnějších rodinách přidávala vejce či salát. *Šklubánke*, také zvané *tlučené buchty*, se mohly po vytvarování zavařovat ve vodě, přičemž vývar se zbytky kaše se jedl jako → *polévka*. Jinde se označovaly → *škubánky*, podávaly se třeba se zelím, na Valašsku se jim říkalo → *netyja* či *škubance*, na Slovácku → *metýja* či → *chamula* a sypaly se mákem s cukrem. Pokrm se v řadě rodin dodnes vaří, obvykle ale v bohatší variantě, maštěný sádlem, a ještě spíše máslem. IK

Jungmann 1835–I, s. 202;
Jungmann 1838–4, s. 468;
Ludvíková 1961, s. 95;
Ludvíková 1967, s. 44.

Škračenice → vaječina

Škrtěný chlapíke → čuráčkovo procesí

Šklubánky

Běžný pokrm rozšířený napříč regiony Čech i Moravy připravovaný obvykle z vařených brambor ve formě šišek. Těsto se dělalo z rozštouchaných vařených brambor, hrubé mouky a soli. Z bramborového těsta lžíci byly vykrajovány nepravidelné *škubánky* nebo-li *noky*. Na misce či talíři se mastily sádlem či máslem a podávaly se samotné, nejčastěji nasladko posypané mletým mákem či tvarohem, mírně pocukrované. *Šklubánky* se mohly podávat i ve slané úpravě, nejčastěji se sádlem, škvarou nebo opečenými kousky špeku. V některých domácnostech se po vykrojení opékaly na omastku a pak teprve s přídatky podávaly. *Šklubánky* mohly mít v různých regionech některé specifické rysy co se týče dochucení i závěrečné úpravy, mohly nést i odlišné označení; říkalo se jim například *kucmouch*, *kocmúd*, → *šusterka*, *šuska*, → *trpálky*, → *šterc*, → *netyja*, → *metýja* či → *chamula II*.

V moderní měšťanské kuchyni se *škubánky* podávaly nejen jako samostatné jídlo, dezert nebo přesnídávka, ale proměnily se také v přílohu. Marie Janků-Sandtnerová je například prezentovala v podobě sádlem maštěných a osmaženou cibulkou sypaných jemných *nočků*, podávaných k masu. V současnosti se *škubánky* dělají v domácnostech jen příležitostně, zůstávají ale v kolektivní paměti. IK – JSob



Šklubánky z ječné mouky © SU

Janků-Sandtnerová 1930, s. 159–160; Křížová-Zelená 2013, s. 6; terénní šetření, orální výpovědi Českomoravská vrchovina 2021.

Škvařezina

Míchaná vajíčka, pod tímto názvem připravovaná na Slovácku. Obvykle se smažila na kouscích vyškvařené slaniny a pojídala se s → *chlebem*. Vejci se šetrilo, často sloužila jako platidlo nebo se prodávala, proto se *škvařezina* připravovala spíše výjimečně, a to v zámožnějších domácnostech sedláků, o masopustním úterý, případně hostům.

Bartoš 1877, s. 148;
Václavík 1930, s. 138–139;
Ludvíková 1961, s. 100;
Vlasáková 1995, č. 2, s. 28;

Tarcalová 2001, s. 18;
Pavelčík 2006, č. 3, s. 18–19;
Kondrová 2016, s. 79.

Běžnějším pokrmem se stala až ve 30. letech 20. století, tehdy se příležitostně nosila jako oběd na pole. V současnosti stále živý pokrm je na Slovácku rozšířen také pod názvy *škavřenica*, *škvařenka*, *škvařešina*, *škvařenina*, *praženica* apod. RD

Šlejšky

Pokrm s uvedeným názvem poprvé představila ve své *Domácí kuchařce* z roku 1826 Magdalena Dobromila Rettigová a popsala jej jako na prst dlouhé a na prst tlusté válečky z kynutého těsta vypracovaného z jemné mouky a másla, s přidáním tvarohu a rozinek. Oproti obecným zvyklostem se smažily v horkém másle. V lidovém prostředí se daný pokrm připravoval od pradávna, původně z obyčejnější mouky, nahrazené během 19. století většinou bramborami. Z tuhého vypracovaného těsta se pak vykrajovaly či rukou tvarovaly podlouhlé *nočky*, které se vařily ve vodě. Po omaštění se podávaly s mákem nebo povidly. Zajímavým specifikem byly *hedvábné šlejšky*, připravované na Vysocku, kde se nevařily, ale pekly v troubě. *Šlejšky* se pojídaly spíše ve všední dny, v některých regionech ale mohly být i součástí štědrovečerní večeře, jako tomu bylo například na Horňácku, kde se podlouhlé *nočky*, označované *slížky*, sypaly pro tuto příležitost mákem a sladily medem.

Šlejšky ve smyslu moučných nebo bramborových *noček* neboli → *šišek* nesly množství regionálních a místních, ba rodinných pojmenování. Uvedený název, někdy ve variantě *šlejžky*, se používal zejména v Čechách, mimo jiné na Domažlicku, Klatovsku a Sušicku, Podorlicku či v Podkrkonoší. V Pojizeří se označovaly *slejžky*, na Plzeňsku *šlejzky*, *superlíky* či *rejpulce*. Různorodě se označovaly i na Moravě, například na Slovácku, a také ve Slezsku, *šližky* či *slížky*, na Brněnsku → *šulánky*, na Valašsku *šulky*, *šližky* či *slížky*, na Kravařsku *šližky* apod. V jazykově německých regionech se často používaly nářeční názvy odvozené z češtiny, například *Schlieschken*.

Šlejšky čili *šišky* z hrubé mouky a otrub se vařily i jako krmivo pro husy; hospodyně je jimi ládovaly, aby byly husy patřičně sádelnaté.

V současnosti je pokrm ve smyslu vařených a omaštěných podlouhlých *noček*, přelitých povidly nebo sypaných mákem, obecně známým pokrmem. V domácnostech se připravuje často spíše z polotovarů, které jsou k dostání v běžné obchodní síti. Vaří se i ve veřejném, zejména školním stravování. IK – RD

Rettigová 1826, s. 115–116; Bartoš 1877, s. 148; Vykoukal 1892, s. 385; Pittnerová 1892, s. 71; Horenský 1893, s. 352, 353; Vánoce 1912, s. 297; Uhlíř 1959, s. 260–263; Ludvíková 1967, s. 18; Úlehlová-Tilschová 1970, s. 161; Marhold 1991, s. 61; Kráčmar 1998, s. 56–64; Jakoubčová 2000, s. 3–13; Tarcalová 2001, s. 13; Lekešová 2011, s. 30; Kondrová 2016, s. 59; Tarcalová 2016, s. 95, 114; Jakoubčová 2017, s. 29.



Hedvábné šlejšky © archiv SU

Šlivula → bryja

Šlíšky

Lidový pokrm z Slovácka, Hané, Valašska i jiných moravských regionů, zvaný také *šlížky*, *slížky*, *šulky* či → *šulaníky*. Původně se dělávaly z tuhého moučného těsta v podobě *noků*, rukou *šulaných* čili válených do potřebného tvaru a uvařených ve vodě. Konzumovaly se jako hlavní jídlo, omaštěné sádlem nebo rozškvařenou slaninou, s cibulkou, případně škvarky. Nasladko se někdy přelévaly řídkými povidly, sypaly tvarohem či mákem, podle možnosti doslazovaly cukrem. *Šlíšky* se jedly rovněž jako příloha, například k zelí, trnkové omáčce, někdy i k masu. V některých oblastech se *šlíšky* dokonce jedly na Štědrý večer a věřilo se, že čím jsou větší, tím větší budou i klasy v následující úrodě.

V podstatě shodný moučný pokrm zadělávaný vodou nebo mlékem s označením *šišky* (jak se *šlíškám* říkalo v jižních částech Valašska) popsal už ve 20. letech 19. století znalec poměrů na severovýchodní Moravě, na pomezí Hané, Kravařska a Valašska. Podotkl, že se do těsta mohl přidávat – nepochybně spíše v selském a městském prostředí – smažený *kružanec*, (podlouhlý chléb z kynuté žitné mouky) anebo škvarky. Po uvaření se *šišky* podávaly polité máslem nebo sádlem nebo se jedly k zelí a → *omáčkám*. Během 2. poloviny 19., nejpозději na počátku 20. století se začaly *šlíšky*, stejně jako *šišky* dělat z bramborového těsta, ať už z vařených, nebo syrových brambor. Jejich další úprava se oproti dřívější době nezměnila.

Moučné nebo bramborové pokrmy obdobného charakteru, velmi různých a často roztočivých pojmenování se dělaly a dělají napříč českými zeměmi. Jsou stále živým pokrmem, připravovaným v řadě domácností i ve veřejném stravování, obvykle upravené nasladko.

IK – JS – RD

Šmorák

Pečený bramborový pokrm, oblíbený v hornických rodinách na Ostravsku, stejně jako v českých i německých venkovských domácnostech severní Moravy a Slezska, doložený v meziválečném období. Základem těsta na *šmorák*, německy také *Erpelschmorrn*, tedy bramborový → *trhanec*, byly vařené strouhané brambory smíchané s mletými či sekanými škvarky, česnekem a moukou, případně s trochou syrových strouhaných brambor. Směs se pekla rozetřená na plechu, poté se trhala nebo krájela na čtverce. Podávat se mohla se zelím.

IK



Šmorák © SU

Rettigová 1826, s. 115–116; Václavek 1892, s. 572; Bartoš 1895, s. 483; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 55–56; Ludvíková 1963, s. 177; Ludvíková 1967, s. 18; Režný 1969, č. 11–12, s. 19; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 451; Štika 1980, s. 60 (Habustová – terénní sběry, s. 5–6); Jančář 1982, s. 91; Štika 1997, s. 53–54; Tarcalová 2001, s. 12, 13; Lekešová 2011, s. 30; Kondrová 2016, s. 59; Štika 2018, s. 59–61, 122, 175; terénní šetření, orální výpovědi Valašsko, Slovácko, Horácko a Podhorácko 2019–2021.

Almanach 1929, s. 317–319; Kesselgruber 1998–2, s. 29; Buchta a kol. 2009, s. 69.

Kesselgruber 1998–2, s. 27; Jeřabiny 2015, průběžně; Jakoubčová 2017, s. 20; Z receptáře 2021, s. 34, 77; orální výpovědi Podhorácko, Znojemsko 2019–2021.

Šmorn I

Kdysi oblíbený lidový pokrm připravovaný ve všední dny na Podhorácku a v Podyjí z krupice spařené horkým mlékem. Po nabobtnání se vzniklá *kaše* osladila, rozmíchala s vejcem, roztřela na pánev a upekla. Krupičná *placka* se poté roztrhala na nepravidelné kousky a omastila sádlem, případně máslem. Pojídát se mohla samotná, politá trochou smetany nebo šťávou z kompotu, s trochou tvarohu apod. V českém pojmenování krupičného *šmornu*, označovaného také → *trhanec*, resonují názvy *Schmarren*, *Grießschmorren*, jak se pokrmu spisovně říkalo německy. Mezi německými obyvateli Podyjí bylo běžnější nářeční označení *Möschmorrn*. Dnes už se *šmorn*, podobně jako jiná kašovitá jídla, udržuje spíše jen v paměti střední a starší generace, v domácnostech se nepřipravuje. IK

Šmorn II

Tradiční lidový pokrm z brambor rozšířený napříč českými zeměmi. Připravoval se z nahrubo strouhaných vařených, někdy i syrových brambor zasypaných moukou, opečených na pánvi, případně zapečených v troubě. Běžný pokrm, vhodný i pro postní dny, se podával jako příloha k → *polévkám* i samostatně, naslano se zelným salátem nebo nasladko se švestkovým kompotem. Pod stejným názvem se připravoval v některých regionech obdobný pokrm z krupice. V současnosti je přítomen v paměti, příležitostně připravován v domácnostech starší generace. IK – RD



Šmorn © SU

Hejda – Voldánová 1991, s. 103; Jakoubčová 2000, s. 8, 9; Marhold 1991, s. 66; Todorovová 1988, s. 151–156.

Šmourek

V současnosti málo známý pokrm, připravovaný kdysi na Podhorácku zvláště v letním období. Hrubá krupice smíchaná s mlékem se po uležení doplnila syrovými vejci, smažila se na velkém množství sádla a míchala, dokud se nesrazila a neztuhlá. Ještě na pánvi se sypala nasekanou petrželí nebo pažitkou. Údajně byla jídlem připravovaným hospodyněmi pro pomocníky při žních a senoseči. Snadno se ráno připravila, krupice mohla v mléce bobtnat i několik hodin a pak se rychle uvařila a dopravila na pole či jinak do terénu. Díky velkému množství omastku byla sytá a také chutná. Podával se k ní hlávkový salát, → *chléb* či → *buchta*, zapíjela se mlékem nebo podmáslím. Předobrazem *šmourku* byl v regionu rovněž dobře známý → *šmorn I*. V současnosti se už ani jeden z pokrmů běžně nedělá. IK

Z receptáře 2020, s. 34, 77; orální výpovědi Podhorácko 2019–2021.

Šoldra

Původně obřadní pokrm z Těšínska, přinášžený během Velikonoc k vysvěcení do kostela, pojídaný pak rodinou o Velikonoční neděli. Jedná se o uzené maso, klobásy nebo mleté vepřové maso, zapékané obvykle do menších bochánků, větších pecnů anebo podlouhlých šišek. Ve městech a také v severní úrodnější části Těšínska se těsto připravovalo ze světlé pšeničné mouky, na Jablunkovsku a jinde v podhorských oblastech pak z tmavší pšeničné nebo žitné chlebové mouky. Místně se na Těšínsku kdysi držel zvyk, kdy mladá dívka obdarovala *šoldrou* na Velikonoční pondělí svého vyvoleného. *Šoldra* byla jinde ve Slezsku nazývána také *babůvka* či *muřyn*, na Karvinsku *pecynek*, jinde → *plecovník* nebo *svěceník*. V řadě domácností se *šoldra* připravuje dodnes, její moderní variantou je sekané maso či klobása v listovém či plundrovém těstě, nabízené i v prodejní síti. IK



Šoldra © SU

Vyhlídal 1903, s. 47;
Fučíková 1953, s. 68;
Těšínsko 1997, s. 189;
Bojková 2007, s. 65;
Lidová kultura 2, 2007,
s. 656; Przymusiła –
Świtała-Trybek 2021,
s. 377–378, 459–460.

Šorimajzl, šormajzl → šumajstr

Špačky v zelí → nýrkrlata

Španělský ptáček

Masitý pokrm v podobě dušeného nadívaného masového závitku, který prošel za dobu své existence v české kuchyni poměrně velkými proměnami. Poprvé se připomíná ve 2. polovině 17. století v receptáři strahovského premonstráta Evermoda Jiřího Košetického; popsal jej jako směs sekaného telecího masa, krájené slaniny, žemlí a vajec, ochucenou zázvorem, muškátovým květem a rozmarýnem, po vytvarování obalený žemličkou a opékaný na roštu; podával se politý rozpuštěným máslem.

Z telecího masa býval *španělský ptáček*, neboli *telecí rolátky*, připravován také v české měšťanské kuchyni 19. a 1. poloviny 20. století. Měl podobu rolády, obvykle z plátku telecí kýty nadívané směsí ve víně nebo mléce namočené žemle a vejce a ochucené sardelkou, protažené proužky špeku a dušené ve vlastní šťávě. Teprve po polovině 20. století se lze setkat s recepty na dnes nejobvyklejší přípravu *španělského ptáčka* v podobě nadívané hovězí rolády. Podle receptury z roku 1953, která se stala východiskem přípravy pokrmu pro následující desetiletí, se plátek z hovězího zadního potíral hořčicí a plnil vařeným vejcem, klobásou nebo jinou uzeninou, cibulí, sterilovanou okurkou a kouskem slaniny;



Španělský ptáček z telecího masa © SU



Španělský ptáček podle receptur z poválečného období © SU

Košetický před 1700, fol. 24; Neudeckerin 1805, s. 98–99; Rettigová 1826, s. 38; Hansgírgová 1863, s. 38; Kejřová 1905, s. 78–79; Janků-Sandtnerová 1928, s. 83; Novák – Makarius 1953, s. 64; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 66.

dusil se pak ve vlastní šťávě, případně s kořením či přídavky podle chuti a individuálních zvyklostí. V této podobě náleží stále k nejoblíbenějším jídlům, podává se obvykle s vařenou rýží, dříve i s bramborem.

Příležitostně se můžeme setkat s tím, že se pod názvem *španělský ptáček* v receptáři objevují i pokrmy jiného charakteru. Magdalena Dobromila Rettigová jej například v roce 1826 popsala jako zelný list nadívaný směsí z mletého vepřového masa ochuceného citronovou kůrou, hřebíčkem a novým kořením, zapеченý se smetanou. IK

Špekáček → buřty na pivo

Špoučky → nýkrlata

Špyrka

Syrové hřbetní nebo vnitřní sádlo rozpuštěné v rendlíku či na *patelni* čili pánvi pro potřeby vaření. S drobounkými škvarky se *špyrka* či *špirka* používala na Těšínsku například na pomazání → *bramborových placek* upečených nasucho na plotně, → *placki na blaše*, na → *galušky/halečky* a jiné moučné i bramborové pokrmy, slané i sladké.

Místně se říkalo *špyrka* také všemu špeku či slanině získaným při zabíjačce. Na Těšínsku, zvláště na Jablunkovsku a jinde v podhorských oblastech, se až do 20. století udržel starodávny způsob skladování špeku, který se po zabíjačce neudil ani neškvařil. Přechovával se nakrájený na tenké pláty v prosolených a upěchovaných vrstvách v bečce zvané *špyrščok*. Někde se prokládal ještě česnekem se solí. Vnitřní střední sádlo, méně vhodné na uskladnění, se prosolené vkládalo do *necu* neboli břišní blány a tvořilo v bečce horní vrstvu. Odebíralo se jako první na maštění zelí. Nec s vnitřním sádlem zabalený v plátně se také mohl nechat na půdě či v jiných chladnějších prostorech samostatně a spotřebovával se přednostně. Dnes se tento způsob skladování sádla již nepoužívá, termín *špyrka* označuje běžné sádlo se škvarky ze syrového i uzeného špeku. IK

Králová 1980, s. 20;
Těšínsko 1997, s. 187;
Bojková 2007, zvl. 49–51;
terénní šetření Těšínsko 2018–2021.

Šterc

Venkovský pokrm, oblíbený kdysi na Horácku, Podhorácku a sousedním Podyjí a Znojemsku. Měl hluboké kořeny, připomínán je už ve 30. letech 19. století v podobě menších moučných → *šhubánků*. Později se proměnil v bramborové jídlo. Dělal se nejčastěji z oškrábaných a uvařených, jen zčásti slitých brambor, zasypaných moukou. Poté, co mouka nabobtnala vodou, se brambory rozštouchaly, omastily vepřovým, případně kachním nebo husím sádlem, podle možností doplnily nakrájenými škvarky. Poté se směs drolila rukou na nepravidelné žmolky, které se buď osmahly na pánvi na tuku, anebo se navršily do vymazaného pekáče a pekly dozlatova. Šterc, v německých domácnostech označovaný *Erdäpfelsterz* nebo jen *Sterz*, se podával s mlékem nebo podmáslem, případně se zelím. V česko-německém příhraničí se šterc jídal i nasladko. Bramborovo-moučný pokrm shodného názvu byl rozšířený například také na Chodsku, Plzeňsku či v Pošumaví, příprava se ale v detailech odlišovala. IK – NM



Šterc z Pošumaví © SU



Šterc z Podyjí © SU

Jungmann 1838–4, s. 510; Benetka 1901, s. 235–236; Böhmerwälder Jahrbuch 1975, č. 4, s. 109; Kesselgruber 1998–2, s. 27; Jeřábiny 2015, průběžně; Klostermann 2017, s. 27; Z receptáře 2020, s. 50, 57; terénní šetření, orální výpovědi Podhorácko, Znojemsko, Pošumaví a Domažlicko 2020–2021.

Štědračka

Slavnostní vánoční → *polévka* z Valašska, vařená z plodin, které bývaly během roku konzumovány v rámci samostatných pokrmů a jichž si současně stolovníci přáli mít v následujícím roce dostatek. K takovým pokrmům patřily například hrách, čočka, brambory, → *lokše*, kvaka neboli tuřín, ale i prosná kaše, pohanka či fazole. K dochucení se do polévky přidávaly sušené švestky, jablečné nebo hruškové křížaly, houby, také cibule, česnek a jiné ingredience, podle zvyku a chuti. Všechny suroviny se společně povařily a zahustily zásmazkou. Někde se použité suroviny zavařovaly nikoli do vody,

Bartoš 1883, s. 15;
 Bartoš 1892, s. 15;
 Štika 1980, s. 114;
 Štika 1997, s. 115–116;
 Štika 2018, s. 69, 126;
 orální šetření Valašsko
 2019–2021.

nýbrž do *kyselice* neboli zelného láku. *Štědračka*, místně zvaná také *šchedračka*, se podávala na slavnostní *štědrý oběd*, který začínal, když vyšla první hvězda. Původně byla polévka připravována ve shodě s pravidly postního stravování a v míře, kterou rodiny v tomto směru dodržovaly. Přichystána tedy mohla být na stůl alespoň s přidavkem smetany či jiného mléčného produktu, jinde platil striktní zákaz i jejich použití. S *polévkou* se pojila řada obyčejů: leckde se například nesolila, anebo se jí zkonsumovala jen část a zbytek se usušil, pomlel a symbolicky přidával do *polévek* vařených během roku. Podobné polévky se kdysi dělávaly i v jiných regionech, říkalo se jim třeba *→ hrstková* nebo *trošková polévka*. V některých domácnostech se *štědračka* jako symbolický vánoční pokrm stále připravuje, tento zvyk ale s modernizací životního stylu vymírá a polévka zůstává jen v paměti. IK – JS

Štika na modro

V českých zemích kdysi poměrně běžný pokrm, konzumovaný ve šlechtickém a měšťanském prostředí, jehož příslušníci měli přístup k dravým rybám, ať už díky vlastnímu lovu, nebo možnostem nákupu na trhu. *Na modro* se mohly připravovat i ryby jiného druhu, například kapr, pstruh, lín a další, dostupné i běžným strážníkům.

Základem pokrmů připravených *na modro* byla jemně omytá ryba přelitá horkým octem svařeným s vodou a kořením; její sliznatá kůže tím získala namodralý nádech. Poté se ryba pekla v celku na cibuli a kořenové zelenině s přidáním koření, zejména bobkového listu, kmínu, pepře a nového koření. Výpek se na závěr mírně zaprášil moukou, dochutil citronem nebo zbytkem octové zálivky. Efektivně vyhlížející ryba se podávala na stůl celá, mohla se ale i předem porcovat. Jednalo se o jídlo nejen chutné, ale navíc i lehce stravitelné a doporučované pro dietní stravování.

V uvedeném pojetí byla *štika na modro* představena už v kuchařské knize Marxe Rumpolta z roku 1581: spařená vinným octem a mírně okořeněná se ale po upečení na zelenině podávala samostatně, pouze přelitá máslem a posypaná sekanými bylinkami, případně ochucená škvařeným špekem. Ve velmi podobném provedení se štika, kapr či pstruh *na modro* zmiňují takřka ve všech kuchařských knihách z 19. a první poloviny 20. století. V této úpravě bývaly také součástí vánoční večeře, patřily rovněž k vyhledá-



Štika na modro © SU

vaným postním pokrmům. V poválečném období vytlačily z jídelníčku *rybu na modro*, stejně jako *rybu na černo*, postupně → *smažený kapr* a také tehdy levnější mořské ryby, zejména filé z tresky. Zájemci o rybí kuchyni na ně ale nezanevřeli a ve specializovaných restauracích, zvláště v jihočeské rybníkářské oblasti, bývá kapr, někdy i štika *na modro* příležitostně k dostání dodnes.

IK

Rumpolt 1581, fol. 41–41v;
Rettigová 1844, s. 238–239;
Kejřová 1905, s. 212;
terénní šetření jižní
Čechy, Praha 2021.

Štola

Tradiční vánoční obřadní pečivo Krušnohoří, dodnes známé a oblíbené na obou stranách hranice. Nejstarší dochované písemné doklady kladou kořeny *štoly* jako vánočního pečiva nejpozději do 14. století, kdy je zmiňována v souvislosti s okolím Magdeburku. Původně velmi skromné pečivo, často bez cukru a rozinek, potřené husím či vepřovým sádlem se peklo ve tvaru lidských a zvířecích postav. V bohatším provedení se připravovala zřejmě už od 15. století, svou dnešní podobu připomínala snad od 18. století. V obecnější známost se *štola* dostala díky prodeji na předvánočním trhu v Drážďanech zvaném *vánočkový (Striezelmarkt)*.

Tradiční *štola* se připravuje z kynutého těsta s mandlemi, kandovaným ovocem, rozinkami, marcipánem a směsí koření, ve tvaru připomínajícím Ježíška v zavinovačce; někteří v tomto tvaru vidí spíše vchod do hornické štoly. Po upečení se maže máslem a obaluje v cukru. Před konzumací se nechává dva až tři týdny odležet, peče se tradičně v týdnu po 30. listopadu. Podle tradice se nakrajovala na Štědrý den po půlnoční mši, tedy prakticky ke snídani na Boží hod. V současnosti je *štola* v Německu stále živým pokrmem, v českých zemích se její tradice dílem udržela i ve vysídlených příhraničních oblastech. Její obliba v nedávné době stoupla zejména díky nabídce v obchodní síti. Kromě nejběžnější rozinkové *štoly* se dnes peče také mandlová, marcipánová nebo maková, s cukrovou polevou nebo posypaná moučkovým cukrem.

IK – RD



Štola © VŠH

Pelz 1835, s. 163;
Flousková 2007, s. 662;
Gastronomie v českém
a saském Krušnohoří
2013, s. 65, 69–70;
Tyllner (ed.) 2014, s. 238;
Schicker 2014, 140–142.

Štramberské uší

Místní pekařská specialita ze Štramberka na Lašsku. Jemné perníkové těsto pečené ve tvaru okrouhlých plátků, zatepla smotaných do kornoutů velikosti dlaně. Tradice *uší* sahá hluboko do historie a spojuje se s pověstí o tažení Tatarů roku 1241 a pytlech

křesťanům uřezaných nasolených uší, ztracených nájezdníky a nalezených místními obyvateli. Původně se z perníkového těsta pekly *uši a ruce* (aus Pfefferkuchen gebackene Ohren und Hände) jen na místní mariánskou neboli štramberskou pouť, jak se připomíná už roku 1835. Pojídaly se samotné, případně podávaly ke kávě. V roce 2006 bylo výrobku uděleno chráněné zeměpisné označení EU. V místní nabídce jsou nejen v podobě prostého pečiva, ale i v mnohem bohatší, dnešní náročné chuti odpovídající podobě se šlehačkou, posypkami či ovocem. IK – RD



Štramberské uši © VŠH

Wolny 1835, s. 345;
Bartoš 1894, s. 172–173;
Karas 1925, s. 291;
Dvořáková 2013, s. 49;
Nařízení Komise (ES)
č. 240/2007; terénní šet-
ření Lažsko a Kravařsko
2020–2021.

Štrúdl → závin

Štrúdlíky

Pokrm typický pro Podyjí a Podhorácko, připravovaný podle některých zpráv v českých i německých domácnostech už kolem poloviny 19. století. Základem pro přípravu pokrmu byla nejčastěji placka z nekynutého těsta, složeného pouze z pšeničné mouky, vody a vejce, rozváleného na tenký plát, posypaný spařenou a následně osmahlou krupicí a srolovaný do užšího závinu. Vařechou uždibované kousky se rukou uzavřely do polštářku a vařily ve vodě. Podávaly se omaštěné sádlem buď samotné, nebo se zelím. Pamětníci si je z dětství vybavují dodnes. Poměrně pracné a nákladné *štrúdlíky* či *štrúdle*, zvané také *tašky* nebo → *erteplové tašky*, se v mnoha domácnostech začaly posléze dělat z bramborového těsta, plnily se buď spařenou krupicí, škvarky anebo i krájeným sušeným ovocem. Jistou moderní obdobou této varianty *štrúdlů* jsou podlouhlé bramborové knedlíky plněné uzeným nebo škvarky, krájené na plátky a podávané se zelím. IK

Ludvíková 1975,
s. 212–213; Večerková
2012, s. 212–213;
Z receptáře 2020, s. 67;
orální výpovědi Podho-
rácko 2019–2020.

Štruple → pégny

Štrycla

Jemné obřadní pečivo ze Znojemska, Mikulovska a dalších oblastí Podyjí, připravované kdysi pro řadu slavnostních příležitostí. Peklo se z jemného kynutého těsta vypracovaného s máslem, někdy i rozinkami, z něhož se poté uválely prameny a vždy čtyři splety do podoby různé velikých *pletetek*. Před pečením se mazaly máslem a sy-

paly větší cukrovou drtí. Zejména v německých, méně už v českých obcích se staly součástí řady obřadů a zvyků napříč církevním rokem, z nichž mnohé se udržely až do meziválečného období.

Neujahrsstriezel neboli *novoroční štrycle* se pekly v první den nového roku a hospodyně jimi obdarovávaly místní i přespolní chudobné koledníky a také čeled'. Proslavené byly tak zvané *Hailigenstriezel* či *Halengstriezel*, česky zvané *dušičkové pletenky*, místně *olahalinštrycl*, u moravských Chorvatů *štručice*. Pekly se na dvojité svátek Všech svatých a Dušiček počátkem listopadu, a to jak v domácnostech, tak u místních pekařů. První z nich byly určeny dětem a návštěvám, na větších hospodářstvích také dětem zaměstnanců. Kmotři a kmotry jimi obdarovávali své kmotřence či naopak, chudobné děti si je vyprošovaly při obchůzkách po domech. Spojen s nimi byl zvyk hrát o ně karty nebo v kostky. Místní muži se scházeli v obecním hostinci a za vyhrané partie či vrhy kostkami dostávali od hostinského *pletenky*, které pak odnášeli domů manželkám nebo dětem. *Štrycle* byly velikostně odstupňované podle výše výhry, od menších o velikosti housky až po *pletenky* dlouhé metr i více. Pokud muži prohrávali, raději si *štrycle* koupili, protože by doma nebyli uvítáni s nadšením. Svobodní mládenci nosili *štrycle* svým vyvoleným; pokud jim po zařukání neotevřely okno, znamenalo to, že o ně dívky nestojí. Zvyky zanikly s vysídlením podunajských Němců po skončení druhé světové války; pletenky zůstaly v paměti českých obyvatel regionu dodnes, v zapomnění ale upadla jejich pestrost a návyky podle speciálních svátků.

Večerková 2011, s. 173, 246; Večerková 2012, s. 190; Mačuda 2015, s. 62; Z receptáře 2020, s. 122.

IK

Šulánky

Každodenní lidový pokrm připravovaný z moučného, později bramborového těsta napříč českými zeměmi. Z vypracovaného těsta tvarované menší válečky se vařily v osolené vodě. Podávaly se buď nasladko s mletým mákem, rozpuštěným máslem a moučkových cukrem, se strouhaným perníkem, strouhaným tvarohem, → *pracharandou*, na Klatovsku také s povídky či švestkovou → *merendou*, nebo naslano se smaženou cibulkou a rozpuštěným sádlem, se strouhankou, se zelím či jinak.

Obecné pojmenování *šulánky* je odvozeno od základního způsobu formování pokrmu, *šulání* čili válení mezi dlaněmi. Podobně jako k mnohým jiným jednoduchým pokrmům k nim dříve bývaly regionálně přiřazovány nejrůznější názvy odvíjející se od jejich vzhledu, technologie přípravy apod. Říkalo se jim třeba → šlišky nebo šližky, → šlejšky, rovněž → čičánky, → šumprdlíky, → *nazí muži* apod. Již v 19. století připomínaný pokrm je dodnes zejména v domácnostech připravovaný, často ale v bohatším provedení, tedy s větším množstvím sladkých nebo slaných přísadků, než tomu bylo u našich předků.

Benetka 1901, s. 235–236; Vojtíšek 1947, s. 197–198; Ludvíková 1961, s. 101; Ludvíková 1967, s. 18; Štika 1980, s. 60; Bělohávek a kol. 1990, s. 89; Tarcalová 2001, s. 13; Štika 2018, s. 59, 60, 216; Franc 2020, s. 112; terénní šetření a orální výpovědi napříč českými zeměmi 2019, 2021–2022.

IK – RD

Šulky → galušky, → šlejšky

Šumajstr

Tradiční lidový pokrm ze skupiny luštěninových jídel rozšířený ve všech subregionech Slovácka. Vařené kroupy se promíchaly s vařenými fazolemi, ochutily česnekem a omastily smaženou cibulí. Pokud se připravoval v zimě po zabijačce, omastil se také škvarky nebo osmaženou slaninou. Mohl se také zapéct v troubě v sádlem vymazaném pekáči. Díky skladbě použitých surovin byl *šumajstr* levný a sytý, pokud se přidaly škvarky či slanina, byl také chutný. Byl určen pro všední dny, v základní podobě byl jedním z hlavních pátečních, tedy postních pokrmů, nosil se na pole při senoseči, o žních, při sklizni okopanin. Podával se jako samostatný pokrm s → *kysaným zelím* nebo kvašenými okurkami, někdy se k němu přikusoval chleba, mohl se jíst i studený. Pojmenování *šumajstr* je odvozeno z německého *Schumeister*, čili obuvník, nebo → *Schulmeister* čili

Ludvíková 1961, s. 92; Ludvíková 1967, s. 12, 13, 26, 27; Kropáč 1969, č. 6., s. 3–4; Jančář 1982, s. 91, 95; Vaříme s malovaným krajem 1982, č. 3, s. 16; Tarcalová 2001, s. 9; Lekešová 2011, s. 36; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 109; Kondrová 2016, s. 34, 35; Tarcalová 2016, s. 96.



Šumajstr © SU

školmistr. Na Slovensku je označován také jako *šumajzl* nebo *manželstvo*. Pokrmy ze směsi různých druhů luštěnin, fazolí, hrachu, čočky, a krup jsou pod různými názvy rozšířeny napříč českými zeměmi. Kdysi běžně rozšířený pokrm se v současnosti připravuje v domácnostech již jen příležitostně, zůstává ale zachován v kolektivní paměti. IK – RD

Šumprdlíky → čičánky, → nazí muži, → šulánky

Šundálky → kunderbálky

Šunkafleky, šunkenfleky → flíčky se šunkou

Šúsky → konopráj, → kucmoch

Šusterka

Lidový pokrm z Horácka na způsob → *škubánků*. Připravoval se původně z mouky zalité horkou vodou, zapařeně a pak vymíchané do těsta, z něhož se lžící vykrajovaly menší kousky. Podle toho, zda byla použita syrová mouka, anebo se nejprve nasucho upekla,



Šusterka neboli ždánice © SU

se *šusterce* říkalo bouchaná nebo pražená. S rozšířením brambor se začala *šusterka* dělat převážně z této plodiny; někde se jí pak říkalo → *šterc*, jinde také → *ždánice*. Oloupané brambory se v tom případě uvařily v osolené vodě, jakmile byly téměř hotové, scedila se část vody, ve zbytku se brambory rozšťouchaly a zasypaly moukou, zamíchaly a krátce povařily. Z kaše se pak vykrajovaly mastnou lžící *noky*. Moučná i bramborová *šusterka* se mohly jíst samotné, jen maštěné, anebo se zelím, případně mírně oslazené a zasypané podle rodinných zvyklostí a dostupných surovin mákem, *homolkou* neboli tvarohem, → *pracharandou* nebo → *mrkvovým perníkem*. IK

Brzorádová 1912, s. 290;
Kopáč 1925, s. 290;
Ludvíková 1961, s. 100;
Z receptáře 2021, s. 57.

Šustka → metyja

Švestková máčka I

→ *Omáčka* oblíbená dříve napříč českými zeměmi, připravovaná ze sušených švestek, případně švestkových povidel, někdy kombinací obou ingrediencí. Považené sušené švestky, někdy smíchané pro chuť a barvu s povidly rozmíchanými v mléce, se zahušťovaly strouhaným perníkem nebo smetanou, sladily cukrem, případně koření. *Omáčka* se mohla připravovat i skromněji, když se sušené švestky rozvařily v řídké jíšce či zátrepcu z tmavé mouky a dochutily třeba novým kořením. Z Valašska pocházejí zprávy, že se mléko s povidly ani nevařilo a nezahušťovalo, ale chutná směs se konzumovala zastudena. Jiní naznačili, že *máčka* příliš nastavená moukou nemusela být zrovna delikatesou. Říkalo se prý trochu tajuplně, trochu ironicky: *Dobrá máčka, kdo má rád máčku*. *Švestková omáčka* přicházela na stůl jako hlavní jídlo, k obědu se podávala s vařenými brambory, tuhými moučnými *noky* nebo *chlupatými knedlíky* ze syrových brambor; jíst se mohla i k večeři. Při slavnostnějších příležitostech se k ní jedlo uzené maso a jemnější → *kynutý knedlík*, takto se podávala i na svatebních hostinách, dokonce ještě po druhé světové válce. Vařivala se rovněž na Štědrý večer, podávala se s → *vánočkou*.

Švestková omáčka nesla regionálně, dokonce místně, odlišné názvy odvíjející se většinou od nářečního pojmenování hlavní suroviny, tedy slivoně švestky. Na Haně se jí říkalo *trnčenica*, někdy také *máčka ze sošených kadletek*. Na Slovácku nesla označení *trnková máčka*, na Valašsku zase *trnčená*. Ve Slezsku nebylo výjimkou označení → *černa mačka*. V západních Čechách se rozvaru ze švestek říkalo → *merenda*.

V původní podobě moukou nastaveného či zahuštěného pokrmu *švestková omáčka* v běžném i svátečním stravování v českých zemích postupně zanikla. V modernějších



Švestková omáčka © VŠH

Skopalík 1884, s. 40;
Vyhlídal 1903, s. 128;
Herben 1925, s. 225;
Zíbrt 1928 (Gallaš 1828), s. 54; Štika 1980 (Habustová – terénní sběry, s. 8); Štika 1997, s. 66, 134, 156; Hošková 1997, s. 28; Grůzová 1998, s. 69; Štika 2018, s. 72–73, 147, 170; orální výpovědi Valašsko 2019–2021; terénní šetření, orální výpovědi Haná, Valašsko, západní Čechy 2019–2022.

úpravách je prezentována v gastronomických zařízeních či na zážitkových akcích prezentujících tradiční regionální stravování, často s uzeným masem a přílohou. IK

Švestková omáčka II

Tradiční pokrm z Horácka pro vánoční stůl. Sladká, hutná → *omáčka*, připravována ze svařených sušených švestek, ořechů, rozinek a cukru, zahuštěná strouhaným perníkem. Vařila se několik hodin, chutnější byla odleželá. Podobné omáčky se jinde v Čechách říkalo třeba *rozvárka* nebo → *muzika*. Na rozdíl od jiných pokrmů na bázi sušeného ovoce, například → *černé omáčky*, se v ní ingredience nerozvařovaly a obvykle se na její přípravu nepoužívala povidla. V mnoha rodinách tvoří dodnes neodmyslitelnou součást Vánoc. JSob

Vojancová 1999, nestr;
terénní šetření, orální
výpovědi Českomorav-
ská vysočina 2020–2021.

T

Táč

Tradiční pečivo pod tímto názvem známé na Slovácku, připravované ve venkovských i měšťanských domácnostech. Velký → *koláč* na celý plech z vláčného kynutého těsta vyváleného na tenko, pokladený čerstvým ovocem, nejčastěji švestkami, ale i dalšími druhy ovoce, v zimě povídky, mákem nebo tvarohem, pak posypaný *drobínkou* čili drobenkou se pekl původně v peci, nověji v troubě. Po upečení se krájel na menší díly a pojídal jako hlavní jídlo po → *polévce*. *Táče*, někdy také *krájené vdolky*, se pekly ve všední dny, protože byly méně pracné než balené malé *koláče*. Na Strážnicku se do počátku 20. století pekly tvarohové *táče* k obdarování štědrovečerních koledníků. Název snad odkazuje na velikost koláče, který je velký jako *tác*. V Čechách byl *táč* známý spíše pod názvem *německý koláč*. Původně běžný pokrm se dnes v domácnostech peče spíše výjimečně, nicméně je celoročně k dostání v běžné obchodní síti. RD

Hansgírová 1864, s. 124; Výkoulal 1892, s. 240–241; Ludvíková 1961, s. 97; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 379; Jančář 1982, s. 91, 92; Habustová – Veselská 2004, s. 32, 145; Lekešová 2011, s. 39–41; Ůlehlová-Tilschová 2011, s. 262, 330.

Talián

Vařený pokrm, masový výrobek, ze směsi hovězího masa, vepřového krčního sádla, případně laloků a speciální směsi koření. U jeho zrodu údajně stál italský řezník a uzenář Uggé, který se koncem 19. století usadil v Praze a začal vyrábět a prodávat nový výrobek, pro který Pražané vymysleli pojmenování *užovka* (*uggovka*) a *talián*; první název upadl do zapomenutí, druhý se udržel dodnes. Uggé plnil kostičky telecího a vepřového masa ochucené svou zvláštní směsí koření do hovězích střev a jednotlivé *taliány* odděloval dvojitým převázáním provazem. Výrobek neudil, ale nakládal na dva dny do vepřového láku, pak ho prudce povařil a následně při nižší teplotě ještě několik hodin dovařoval. *Taliány* podával se strouhaným křenem, hořčicí a pivem a prodával kus za dvanáct krejcarů. Protože neměl *taliány* chráněné patentem, brzy je začali vyrábět i další pražští řezníci. Dodnes prodáváný masový výrobek je oblíbený zejména v Čechách a lze jej jednoznačně považovat za kulinární dědictví pražské měšťanské společnosti. IK – RD



Talián © SU

Herrmann 1925, s. 65; Novák 1938, s. 111; Janků-Sandtnerová 1946, s. 136; Pytlík 1996, s. 132; Vašák (rkp), s. 205.

Úlehlová-Tilschová 1949, s. 291–292; Kesselgruber 1998–2, s. 29–30; terénní šetření, orální výpovědi Českomoravská vrchovina 2021.

Tašky

Běžný pokrm připravovaný z těsta z vařených brambor, rozšířený v tradičních bramborářských oblastech, například na Horácku a Podhorácku, Valašsku i jinde. Z těsta z vařených brambor se vyválel tenčí plát, z něž se vykrajovala kolečka, pokladla se náplní, přeložila napůl, okraje se pevně přitlačily k sobě, a uvařila se v osolené vodě. *Tašky* se podávaly jako samostatný pokrm. Nasladko, plněné nejčastěji povidly, se omastily máslem a sypaly strouhaným tvarohem nebo opraženou strouhankou. Naslano, plněné například špenátem, dušenými houbami nebo uzeným masem, se omastily sádlem nebo osmaženou cibulkou. Sladká varianta je známá i pod dalšími názvy, například *taštičky*, *povidlové tašky/taštičky*, v německém jazykovém ostrově na Jihlavsku byly známy jako *Powidltaschla*. Povidlové taštičky jsou i dnes oblíbeným pokrmem připravovaným v domácnostech, jsou i v nabídce gastronomických zařízení, jsou rovněž k dostání jako polotovar v běžné obchodní síti. JSob

Tlačenka

Zabíjačková pochoutka připravovaná napříč českými zeměmi z osolené směsi nakrájeného ovarového masa a vnitřností smíchaných s vývarem, ochucené obvykle česnekem, majoránkou či jiným kořením a naplněné do tlustého střeva či bachoru. Místně se *tlačenice* říkalo také *presvuřt*, z německého *Presswurst*. *Tlačenka* se v některých regionech mohla připravovat i do odlišné podoby. Bývala například s přídavkem krve, říkalo se jí pak *tmavá* nebo *krvavá tlačenka*. Na Jesenicku a v některých dalších přilehlých oblastech Slezska se krájené maso doplňovalo kousky nakrájeného špeku a míchalo s jitrnicovým prejtem. Výjimečnost dodávala tomuto druhu *tlačenky* závěrečná úprava, totiž silné zauzení kouřem, typickým znakem byla tmavší barva a přiznané kousky špeku v jemné jitrnicové směsi. Díky zauzení měla větší trvanlivost a mohla se déle skladovat, obvykle zavěšená spolu s uzeným špekem na půdě.

Tlačenka patřila původně k produktům zabíjaček spojených s městským prostředím, na venkově se maso zužitkovávalo spíše do → *jitrnic*. V řadě chudších míst je doložena až ve 20. století. S ústupem domácích zabíjaček lidé upřednostňují nákup různých druhů *tlačenek* v obchodní síti, přesto se i přes jistou pracnost v některých domácnostech vyrábí z nakoupených masných surovin. IK

Ludvíková 1963, s. 179; Bočková 1988, s. 95–99; Tarcalová 2001, s. 9–23; Dittertová – Malovický 2007, s. 41; Brouček – Jeřábek (edd.) 2007, s. 1186–1187; Tinzová – Klaner 2011, s. 17, 35; terénní šetření regiony napříč českými zeměmi 2018–2022.



Tlačenka světlá © SU



Tlačenka slezská © SU

Tlučňáky

Typický valašský pokrm z *tlučených* čili rozmačkaných vařených brambor se špekem, cibulí a máslem, který se podával s mlékem nebo podmáslem k obědu nebo večeři

jako hlavní jídlo, později i jako příloha k masu. Místně se používal také název *tlučáky*; pokud se do směsi přidalo kysané zelí, říkalo se jí *točáky*. *Tlučeňáky* jsou dnes stále živým pokrmem připravovaným v domácnostech a doporučovaným na kulinařských serverech.

Úlehlová-Tilschová 1957, s. 184–186; Fabián 2009, s. 98; terénní šetření Valašsko 2020–2021.

JS

Tlučené buchty → šklubánke

Toč

Běžný lidový pokrm Chodska, Šumavy, Plzeňska, Tachovska a Chebska v podobě lité → *buchty* obvykle z jemně strouhaných syrových, někdy také vařených brambor. Přípravoval se s přidáním vajec, mouky, soli, popřípadě kyselého mléka, česneku, majoránky a pepře. Husté těsto se po smíchání rozprostíralo na nízký, sádlem vymaštěný a moukou vysypaný plech a upeklo v troubě. V některých starých receptech se popisuje otočení *buchty* a její pečení z druhé strany, případně se doporučuje potřít ještě horký pokrm rozpuštěným sádlem. *Toč* se podával nakrájený na čtverce nebo obdélníky, pojídal se s → *kysaným zelím*, podmáslem apod. Na Chodsku je z dřívější doby doložen pokrm označovaný *dřevěný toč*, kdy jsou brambory doplněny strouhanými jablky, dále *toč se zelím*, popřípadě *černý toč*. Posledně jmenovaný se dělával v období zabijaček s příměsí vepřové krve.

Český název *toč* je odvozen z německého *Dotsch*, regionálně *placka*. Pro uvedený pokrm existuje velké množství lokálních názvů, ale také časté křížení pojmenování či uvádění obdobných pokrmů z kynutého těsta. To zřejmě odkazuje na starodávny původ pokrmu, který se původně připravoval z moučného a teprve posléze z bramborového těsta. Srovnatelné pokrmy jsou doloženy na Doudlebsku a na Blatech, kde jsou ale známé jako → *cmunda*, na Kozácku *krajkovice*, na Chebsku → *Báchna Kniala*, → *Gebäckena Knia(d)la*, → *Griegeriebena*, posledně jmenovaný se často podával nasladko.

Toč je v regionu stále živý, připravovaný jak pro běžnou stravu, tak jako slané pohoštění. Často je jako krajová specialita nabízen i v restauracích.

NM



Toč © VŠH

Jindřich 1956, s. 144; Todorovová 1988, s. 151–155; Bělohávek a kol. 1990, s. 88; Nejd 2010, s. 32; terénní šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Domažlicko, Plzeňsko, Tachovsko, Chebsko, Doudlebsko, Blata 2020–2021.

Točánky → rejpalce

Toleranc

Tradiční lidový pokrm rozšířený napříč českými zeměmi. Tvaroh připravený z kravského mléka se rozmíchal s mlékem, pokud to možnosti domácnosti dovolily, pak se sladkou smetanou, ochutil se solí a případně dalšími ingrediencemi jako nadrobno nakrájenou cibulí, pažitkou, koprem, kyselým okurkem, mletou paprikou apod. Pomazánka známá také jako *rozhuda* byla součástí každodenního jídelníčku; mazala se na chleba ke snídani, svačině nebo večeři, mohla se rovněž podávat k obědu nebo večeři s brambory vařenými ve slupce. V současnosti jde stále o živý pokrm, připravovaný zejména v domácnostech, ale i ve školním stravování a dietním stravování. IK – RD

Tomáškový kompot → odvárka

Trdelná polévka, trdelnica → obarovica

Trdelník

Starobylý pokrm přítomný v evropské kulinární kultuře v různých formách již nejméně od sklonku středověku. Původně se připravoval z přesného, tedy nekynutého těsta, rožněného na speciálním, mírně kónickém válci nad otevřeným ohněm. Na válec se těsto mohlo klást několika odlišnými technologickými postupy, které podmiňovaly konečný vzhled *trdelníku*. Při použití prvního způsobu se tužší těsto krájené na pruhy spirálovitě namotávalo na dřevěný válec a peklo nad ohněm; v této podobě je *trdelník* známý na Moravě, ale třeba i v Uhrách. Podobně se pečivo dělalo v Sedmihradsku nebo v Sasku: těsto se zde v pruzích navíjelo na válec, přičemž se ale spirála po namotání zmáčkla do jedolité masy, aby se po upečení nerozpadala do proužků. Třetí, poněkud odlišný způsob vycházel z řidší konzistence použitého těsta, které se na rožeň za jeho stálého otáčení postupně nalévalo a trdelník (*Prügelkrapfen*) se formoval do ostnatého tvaru. V průběhu času se vytvořila řada místních či regionálních variant *trdelníku* a také se proměňovala jeho funkce.

V českých zemích *trdelníky* zdomácněly zejména na jižní Moravě. Pekly se v době *ostatků* neboli masopustu, na svatbu, nosily se také rodičkám *do kouta*. Na Brněnsku



Prügelkrapfen, 1930 © archiv SU



Trdelník v podobě trubiček © archiv SU

a Podhorácku se *trdelníky* dělávaly z proužků těsta navinutých na dřevěnou hřídel místně zvanou *dřevko*, *kozička* nebo taky *turčisko*, otáčenou nad ohněm. Slavnostní *trdelníky* bývaly ještě v 19. století poměrně velké; na Ždánicku se údajně pekly dlouhé jako ruka, po upečení se mastily a sypaly sekanými ořechy a cukrem. Takové *trdelníky* se po upečení obvykle krájely na proužky a nikdy se neplnily. Později už byly *trdelníky* menší, z kynutého těsta. K jejich pečení bylo možno zakoupit ještě počátkem 20. století průmyslově vyráběné otáčecí rožně, ale už také moderní dřevěné trubičky do trouby. Takové *trdelníky* se už pekly běžněji, oblíbené byla k nedělní kávě, jak vzpomínala manželka spisovatele Viléma Mrštika.

Obdobným vývojem, ne-li složitějším, prošly *trdelníky* během 19. a 20. století na Slovácku. Doloženy tam máme přinejmenším tři jejich varianty. Původní velký slavnostní *trdelník* se pekl z pruhů kynutého těsta nad ohněm a pak krájel. Podobně se připravoval i *trdláč* na Hornácku, na formě se ale před pečením uhlazoval tak, aby se po upečení nerozpadal do spirály. Pocukrovaný se krájel na *krůžalce*. Postupně se stala oblíbenou modernější varianta *trdelníků*. Nejenže se pekly v troubě, ale na mnoha místech se začaly proužky kynutého těsta navíjet na kovové formičky a *trdelníky* se smažily v omastku. Poté se plnily bílkovým sněhem nebo šlehanou smetanou. Připomínaly tak spíše *trubičky* čili *kremrole* nebo taky *šamrole*.

Trdelníky se pekly i na Znojemsku a Mikulovsku. V německém prostředí se jim říkalo *Prügelkrapfen* nebo také *Ringelkrapfen*, rožnily se na *trdle*, označovaném zde také *pryglik*. Masopustní *trdelníky* z proužků kynutého těsta se pekly větší, koledníci si je navlékali po dvou až třech na hůlky. Podobně jako jinde na Moravě i zde se s možností péci je v troubě zmenšovaly do podoby *trubiček*. Na Znojemsku, a podle některých zpráv i v německých vesnicích na Jihlavsku, se ještě v meziválečném období pekly obřadní *lité trdelníky* – *Prügelkrapfen* – jak je známe z Hradska a Rakous. Připravovaly se z řidšího těsta, které se během rožnění pomalu nalávalo na dlouhý špíz, jak jsme popsali už výše. Bývaly nepravidelného tvaru a měly až několik desítek centimetrů na výšku. Po vychladnutí se postavily na mísu nebo talíř a bohatě ozdobily. Po vysídlení německých obyvatel byly u nás zapomenuty.

Z kdysi obřadního a pro výjimečné události připravovaného pečiva se *trdelník* během 20. století transformoval dílem do domácího příležitostného pečeného zákusku, označovaného častěji *trubičky*, dílem se z něj koncem milénia stal předmět marketingové promyšlené komerční nabídky na jarmarcích, gastronomických eventech a akcích cestovního ruchu.

IK

Jungmann 1838, s. 624;
Jungmann 1839, s. 9;
Šumavský 1851, s. 1030;
Kott 1893–7, s. 922;
Ludvíková 1961, s. 8–126;
Ludvíková 1963, s. 161–198;
Ludvíková 1967, s. 17,
34, 35; Ludvíková 1974,
s. 194; Tarcalová 2001,
s. 19; Lekešová 2010,
s. 49–50; Večerková 2011,
s. 238; Večerková 2012,
s. 176; Tyllner (ed.) 2014,
s. 240–241; Mačuda
2015, s. 7; Kondrová
2016, s. 44–45;
Štajnoch 2017, s. 80.

Trepek

Běžný bramborový pokrm pod tímto názvem rozšířený na Doudlebsku. Pekl se z kynutého těsta s přidáním strouhaných vařených brambor, ochuceného česnekem a majoránkou, ve vyšším sádlem vymaštěném a moukou vysypaném pekáčku. Někdy se do těsta přidávalo i nakrájené uzené maso. *Trepek* se jedl jako samostatný pokrm obvykle se zelím, také se přikusoval k → *polévkám* či → *omáčkám*. Oblíbený pokrm byl rozšířený i na Šumavě a v Pošumaví, stejně jako na Chodsku, Plzeňsku a Tachovsku, například pod jmény *litina*, *bramborová buchta*, → *hluchec*, → *bác*, *báč*, *bacán*, → *kocmout* či → *brdlajs*. Pokrm se v regionu stále připravuje.

NM

Kozák 1896–1897,
s. 477–478; Lábek 1930,
s. 254–287; Turek 1932,
s. 54; Bělohávek a kol.
1990, s. 88; Kumperová
1992, s. 9–10; teréní
a dotazník. šetření, orální
výpovědi; projekt. sbírka
receptů Plzeňsko, Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko,
Tachovsko 2020–2021.

Trhanec

Tradiční pokrm rozšířený napříč českými zeměmi, připravovaný ve venkovských i městských domácnostech už od 19. století. Vařil se z mlékem spařené krupice, doplněné vejcem, oslazené cukrem a upečené na pánvi nebo na pekáči v troubě. Někdy se připravoval z mouky a tvarohu. Podával se roztrhaný na kousky, politý malinovou šťávou, švestkovým kompotem nebo řidší marmeládou. Běžný a oblíbený pokrm byl vhodný i pro postní



Trhanec cisařský © SU

Janků-Sandtnerová 1946, s. 282; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 401; Todorovová 1988, s. 151–156; Hejda – Voldánová 1991, s. 103; Jakoubčová 2000, s. 8, 9; Nejdler 2010, s. 76; Malovický 2011, s. 231; Jakoubčová 2017, s. 20.

dny, v některých oblastech, například na Podhorácku, v Podyjí i jinde, se mu říkalo také → *šmorn*. V současnosti je pokrm příležitostně připravován v domácnostech starší generace.

Trhanec v elegantním provedení, z moučného těsta s vysokým podílem žloutků a šlehaných bílků, s rozinkami a trochou šnapsu či rumu, smažený na másle a po roztrhání podávaný se švestkovou zavařeninou, má původ ve vídeňské měšťanské kuchyni. Recepty na něj byly zařazeny i v mnoha českých kuchařských knihách. Obecně je znám pod názvem *kaiseršmorn* neboli *císařský trhanec*, německy *Kaiserschmarrn*. IK – RD

Trnčená, trnková máčka → švestková omáčka

Trošková polévka → štědračka

Trotscher

Slavnostní → *koláč* z kdysi jazykově smíšeného Kravařska na moravskoslezském pomezí, pečený pro výjimečné příležitosti – na svatbu, Velikonoce, pouť, krmáš neboli po-



Trotscher z tvarohového těsta © SU

svícení apod. *Trotscher*, také *Troitscher* (z německého *Trokscherre*, kousek těsta), později pečivo, zvaný také jednoduše *Kuchen* čili *koláč*, býval větších rozměrů, o průměru až okolo 30 centimetrů. Pekl se dvojího tvaru: okrouhlý, zvláště, ale nikoli výhradně, pokud se zdobil sezónním ovocem, nejčastěji švestkami, *Pflaumentrotscher*, anebo čtvercový, namazaný povídky, tvarohem nebo mákem. Vždy dvě a dvě protilehlé strany koláče se poté přehnuly k sobě směrem do středu tak, aby se nedotýkaly a v pomyslném kříži zůstávala viditelná pomazánka. V jazykově českých vsích na Kravařsku se okrouhlému *Trotscheru* říkalo → *pecák* nebo *lopaťák*, čtvercovému → *hnětko*, *svijanka* či *pohutka*. Čtvercový *koláč* se po odsunu německých obyvatel přestal na Kravařsku takřka péct a dnes je v zásadě, co do typu i názvu, zapomenut. Tvarově podobné koláče se dělávaly i jinde v českých zemích, označovaly se → *pajerské*, → *ušaté* či *doudlebské*. Z domácí praxe se vytratil i okrouhlý velký koláč, nahradil jej v nákupní síti dostupný valašský → *frgál*. IK

Mapování tradic (2014),
nestr.; ČT – Pečení na
neděli 2021.

Trpálky

Tradiční pokrm z Horácka náležející mezi → *škubánky*. Původně se připravoval z obyčejné mouky pražené nasucho, častěji na sádle nebo másle, po zhnědnutí zalité vodou, osolené a vyšlehané do husté kaše. Z té se pak lžící trhaly kousky, které se na talíři mastily. S rozšířením brambor se místně začala kaše na *trpálky* dělat z horkých uvařených a rozstouchaných brambor, zapařených s moukou. Vykrájené a omaštěné, mírně osolené bramborové *noky* se jedly samotné, s povařeným zelím anebo se sypaly mákem s trochou cukru. IK

Kott 1884–4, s. 203;
Pittnerová 1892, s. 71;
Bartoš 1906, s. 451;
Brzorádová 1912, s. 290.

Třešňovice → rambulice

Tuplák

Sváteční pečivo z kynutého těsta, zvané také *poschodový* → *koláč*, připravovaný v Krkonoších zejména o posvícení, pouti, Božím hodu vánočním a velikonočním. Tvořily jej dvě vrstvy jemnějšího těsta, pomazané → *vomastou* a kladené na sebe. Dole se obvykle používala směs z rozmočeného perníku, podle možností oslazeného a ochuceného skořicí, nahoře ze sladkého tvarohu nebo rozvařeného máku, utlučeného předtím čerstvě na pískovcové pánvi. Horní vrstva *vomasty* se ještě posypala *štrejzlem* čili posypkou. Důležité prý bylo, aby se těsto rozválelo dotenka, protože na příliš vysoký *tuplák* by „*nestačila huba*“. *Koláče* se původně pekly v peci, často na javorových, ořechových nebo jilmových listech napuštěných hovězím lojem. IK – KVy



Tuplák © SU

Kaizl 1944, s. 69;
Marhold 2008, s. 257;
Petráňová 1990, s. 90;
Gerstner 2022,
s. 164–166, 177.

Tvarohová smaženka → chudí rytíři

Tvarůžky

Jeden z druhů kyselých sýrů, zvaných také syrečky, vyráběných kdysi podomácku na Slovácku, ve Slezsku a zejména na Hané z tvarohu samovolným zkysáním mléka. V Olomouci jsou *tvarůžky* doloženy již v roce 1583 v inventáři pozůstalosti majitele domu na Horním náměstí, byla v nich vyplácena i část platu. První tvarůžkáři mezi olomouckými měšťany jsou doloženi v 18. století; rozmach živnostenské výroby v Olomouci a okolí (Hněvotín), založené na ruční práci *pleskaček* spadá zejména do století devatenáctého. Ještě těsně po první světové válce v okolí Olomouce existovalo 17 malých a středních tvarůžkářů. Na venkově se připravovaly prakticky v každé domácnosti během celého roku. Z odstředěného mléka se odloučila syrovina, z ní zatížením přebytečná voda. Vzniklý odležený tvaroh se po třech dnech prohnětl, v případě většího množství šlapal v neckách. Ploché kulaté *tvarůžky* neboli *syrečky* se tvořily ručně, sušily se a během sušení obracely. Propláchnuté ve vlažné syrovátce (slané vodě, pivu) byly uloženy do hrnců, zality slanou vodou a zavázány plátnem. Jednotlivé dávky dozrávaly ve tmě ve sklepe postupně. Byly oblíbenou součástí stravy běžného (snídaně, svačina, večeře) i svátečního dne (občerstvení při svatbě, smuteční hostině), o žních. Byly podávány s chlebem, příp. máslem. Zkysaný tvaroh na *tvarůžky* bylo možno koupit i na trhu. Známý byly také jako *tvargle*. Olomoucké se snad nazývaly proto, že „*již za dávných časů svázeli formani ve středu a v sobotu do zájezdních hospod v Olomouci tvarůžky z celého širokého okolí, nejen z Hané, ale i z Kravařska a Slezska, a teprve odtud je rozváželi*“ do celé rakouské monarchie. Z *tvarůžků* se dělávala polévka zvaná → *syrnica*.

V současnosti se již doma nepřipravují; nejznámějším exportérem je výrobní *tvarůžků* v Lošticích, založená roku 1876 Josefem Wesselsem. Sýr doporučovaný dietetiky je stále oblíbený, lze jej běžně zakoupit v obchodech v různých variantách a příchutích. V domácí stravě se konzumuje ke svačině nebo večeři, v restauracích k pivu. Používá se také jako základ různých pokrmů (*česnečka s tvarůžkem, smažené tvarůžky* apod.). *Tvarůžky* i nejrůznější produkty z nich, včetně sladkých a slaných desertů, se prezentují na tematických festivalech v Olomouci i Lošticích. Jedná se o oblíbený sýr podávaný jak doma, tak v úpravách i ve veřejném stravování.

KVy

- Skopalík 1884, s. 15;
 Bartoš 1895, s. 484;
 Pavelka 1907, s. 2; Chytil
 1909, s. 117–118; Laxa
 1909/10, s. 1080–1081;
 Macalík 1931, s. 303–339;
 Vyhliďal 1931, s. 218–219;
 Hamal 1938, s. 69–73;
 Dudík – Pokorný 1947,
 s. 100; Šimková 1950,
 s. 176–177; Hrabě 1952,
 č. 5, s. 229–231; Lang
 1959, s. 13–20; Pospěch
 1986, průběžně;
 Pospěch 1987, s. 293–303;
 Flašarová 2000,
 s. 30–36; Pospěch 2001,
 průběžně; Koudelka
 2009, s. 14–15; Hošková
 2011, s. III; Sedláček
 2014, s. 48–60.

U

Uhlířina → havířina

Ujec

Zabijačkový pokrm z Hané se připravoval tak, že se *žalódek prasečí nadíl rozkrájenó bochtó a oškvarlama*. *Buchta* přitom byla jednoduchým, pro potřeby zabijačky pečeným moučným pokrmem. *Ujec* nebo také *ojec* se dnes již nepřipravuje a ztrácí se i z paměti.

IK – RD

Vyhlídal 1912, s. 119–202;
Vyhlídal 1929, s. 186–193;
Pachtová 1998, s. 74, 81;
terénní šetření Haná
2020–2021.

Úpický řízek

Vepřový → *smažený řízek* se zelím a → *houskovým knedlíkem*, připravovaný v domácnostech i restauračních zařízeních na Úpícku i jinde v okolí. Má velmi blízko k → *pavlišovskému řízku*, pocházejícímu ze shodného regionu v Podkrkonoší. Nuance mezi oběma pokrmy jsou minimální, a místní rivalové proto hledají každou možnost oblíbenou las-kominu toho druhého pomluvit. Zlé jazyky také praví, že obyvatelé Úpice ukradli skoro-sousedům z Pavlišova jejich specialitu, známou o mnoho desítek let dříve. Dokonce je obviňují, že jej začali *packat, zelí zahušťují a ke všemu dělají sladkokyselé, no hrůza*, jak se někdy objevuje i v diskusích na kulinářských serverech. Jiní zájemci o původ skladby i názvu pokrmu odkazují na snahu pracovníků v pohostinství dodat pokrmu s místním názvem obecnější pojmenování odvozené od řeky Úpy (nikoli tedy od města Úpice). Navzdory kritice sousedů a jistému nepochopení některých strávníků z jiných koutů českých zemí, pro něž je kombinace smaženého masa, knedlíku a zelí nepochopitelná, jedná se mezi místními obyvateli o stále oblíbený pokrm, vyhledávaný a ochutnáváný – alespoň ze zvědavosti – i přijíždějícími turisty a návštěvníky Krkonoš.

IK

Terénní šetření,
orální výpovědi
Podkrkonoší 2018, 2021.

Ušatý koláč

Sváteční velký čtvercový → *koláč* z kynutého těsta, někdy vylepšeného rozinkami, tradičně pečený na Doudlebsku. Zdobí se – podobně jako *koláče* na Chodsku – merhováním tvarohovou, makovou, povidlovou či ořechovou nádivkou, klade se rozinkami a mandlemi. Označuje se také jako *ušák*, někdy *doudlebský koláč*. Podobně jako většina jiných čtvercových koláčů původem z oblastí obývaných kdysi německým obyvatelstvem, je



Ušatý koláč © SU

Robek a kol. 1987,
s. 71–72; Langhammerová

2011, s. 147–148; ČT –
Herbář 2020; ČT –
Pečení na neděli 2021;
terénní a dotazníková
šetření, orální výpově-
di; projektová sbírka
receptů Doudlebsko.

pro něj typické přehnutí protilehlých okrajů směrem do středu tak, aby zůstala nazdobená část z většiny viditelná. Do přehnutých cípu se vtiskne spařená a oloupaná mandle. *Ušaté koláče* se na Doudlebsku dříve pekly nejčastěji o posvícení, na dožínky, při poutích a svatbách, používaly se rovněž jako výslužka čeledi. Pokrm je stále živý, přinejmenším v paměti, v některých domácnostech se příležitostně stále peče. Dostupný je i v některých pekařstvích.

IK – NM

Ušubraný regiment

Lidový pokrm v podobě lžíci vykrajovaných *noků* z jednoduchého těsta z ječné mouky a vody, nověji z mouky, mléka a vejce, uvařených ve vodě, poté promíchaných s povídky a mletým mákem, případně omaštěných a pocukrovaných. Místně se *nokы* vařily i z bramborového těsta ze syrových brambor či nudlového těsta. Jednoduchý pokrm se pojídal k obědu jako samostatné jídlo po vydatnější → *polévce*, často se připravoval v postní dny a také v období adventu.

Pod uvedeným názvem byl známý na Valašsku, kde se mu říkalo také *zašmúraný regiment*; na Slovácku se užívalo podobné pojmenování, *ušmúraný regiment*. Oba názvy odkazují na celkový vzhled pokrmu připomínajícího pluk ušpiněných vojáků. V jiných regionech se připravoval pod označením *škubance*, *šklbance* či → *pochlápance*, obecně se mu dnes říká → *škubánky*, žertovně → *čuráčkovo procesí* apod.

IK – JS



Ušubraný regiment © SU

Bartoš 1877, s. s. 148;
Hagenová 1972, č. 6,
s. 18–19; Jančář 1982,
s. 91, 95; Pajerová 1984,
č. 2, s. 21; Štika 1997,
s. 55; Tarcalová 2001,
s. 13; Kondrová 2016,
s. 128; Tarcalová 2016,
s. 132; Štika 2018,
s. 61, 173.

V

Vaječina

Pokrm z rozšlehaných, na omastku osmažených vajec. V řadě oblastí s obyvatelstvem katolického vyznání se stal tento způsob úpravy vajec součástí místních zvyků a obyčejů v rámci liturgického roku. Na Znojemsku, Jemnicku, Dačicku i jinde na jižní a jihozápadní Moravě bývalo *smažení vajec* součástí tradice dívčích obchůzek v době Letnic neboli svatodušních svátků, zvaných někdy *průvod královniček*. Místní bílé oděné dívky školního věku v čele s opentlenou královnou se svatebním věncem na hlavě, *Pfinkziniğin*, kterou si zvolily ze svých řad, se ve svatodušní pondělí vydaly do kostela pro požehnání a poté obcházely vesnici, nejprve faru a poté jednotlivé domy i hospodu. Zpívaly, proslovovaly žertovná přání a vyzývaly k darům v podobě vajec nebo nějakého peníze. Ze získaných prostředků se pak vystrojilo malé pohoštění, doprovázené přípravou *smaženice*, která tak symbolicky končila velikonoční období. Třebaže obyčej dívčí obchůzky většinou během 19. století vymizel, leckde se jako jeho relikv dlouho udrželo právě komunitní svatodušní smažení vajec. Malé odpolední slavnosti s přípravou *vaječiny*, jak se v kraji říká, se dodnes místně pořádají například na Opavsku. Příprava *vaječnice* nebo také *škračenice* se držela také na Valašsku, kde ale bývala spojována s jarním vyháněním ovcí a krav na horské pastviny. Dostala se dokonce do místních halekaček neboli hečivých písní nesoucích se do dálky: *hojá, vy solanští ogaři, hojá, pote na vaječnicú, máme dobrú škračenicú*. IK

Bartoš 1892, s. 47;
Večerková 2012, s. 182;
Mačuda 2017, s. 33;
Štika 2018, s. 118.

Valašské thé

Alkoholický nápoj připravovaný kdysi podomácku na Valašsku z žitné či jiné kořalky svařené se skořicí, hřebíčkem a medem nebo cukrem. Dělal se zejména pro slavnostní příležitosti, na svatby a jiné hostiny. Koncem 19. století platilo, že pokud se na přípravu *valašského čaje* použila kvalitní kořalka, mohlo se jednat o dobrý a slušný nápoj. Vždy tomu tak ale asi nebylo. Už v roce 1826 bylo totiž poznamenáno, že byla-li kořalka židovskými palírníky zostřována pepřem, paprikou nebo hřebíčkem, mohla přivodit škodu na zdraví. Za kvalitnější byla rozhodně považována *kořalka z garlátek*. Ta se velmi často, zejména při slavnostních příležitostech anebo v moderní době, přidávala do čaje, podobně jako rum. Tento zvyk je při různých příležitostech stále živý i v současnosti, zatímco kořalka se uvedeným způsobem svařuje nanejvýš na zážitkových akcích zaměřených na prezentaci kulturního dědictví našich předků. IK

Václavek 1892, s. 572;
Zíbrt 1928 (Gallaš 1826),
s. 60; terénní šetření
Valašsko 2020–2022.

Valašské zeli

Zeli patřilo po dlouhý čas k základním složkám lidového stravování. Na Valašsku, stejně jako na sousedním Těšínsku a dalších horských a podhorských oblastech Pobeskydí, se zeli snad v každé rodině na podzim nakládalo do bečky a zkysané pak pojídalo, bez ohledu na společenské postavení, po celý rok, ať už v podobě polévky → *kyselice*, nebo hustého pokrmu. V selských, pasekářských či tkalcovských rodinách se → *kysané zeli* jedlo s bramborem na snídani a často i na večeři. Jako první chod bývalo součástí každého oběda, teprve poté následovala → *polévka*, moučný nebo jiný hlavní chod. Připravovalo se podušené a podle možnosti s přídavkem omastku. Platilo prý, že dobré zeli je omaštěné zeli. Optimální bylo, pokud rodina mohla chovat *mašíka*, pak se používalo sádlo nebo jiné masné pochoutky ze zabíjačky. *Kyselé zeli zasmažené s vepřovými oškvarkami* se zmiňuje už roku 1826, zeli s uškvarenou slaninou je zaznamenáno i v daňových soupisech například z Dolní Bečvy z roku 1843. V chudobných tkalcovských rodinách si museli někdy vystačit jen s lojem anebo zcela bez tuku. V době půstu se *kysané zeli* původně

Václavek 1892, s. 571;
Zibrt 1928 (Gallaš 1826),
s. 67–70; Hrubá –
Raboch a kol. 1970,
s. 262; Štika 1980,
s. 66–67, 74–79 (Habus-
tová – terénní sběry,
s. 4); Štika 2018, s. 70,
173; Habustová 2010,
s. 39; terénní šetření
Valašsko 2020–2021.

pojídalo syrové, jen zakápnuté rostlinným olejem; tento zvyk se ale ke konci 19. století ztrácí. Pozice zelí, zejména kysaného, se v jídelníčku obyvatel zvláště severní horské oblasti Valašska udržela v zásadě až do 2. poloviny 20. století. Na Valašsku se jedlo i čerstvé, tedy hlávkové zelí, upravované nasladko i nakyselo. Vařily či dusily se i košťály, které zůstaly z nakládání zelí.

Pokrm označovaný *valašské zelí* byl poměrně novým prvkem místní kuchyně, připravoval se z čerstvého nebo *kysaného zelí*, s přidáním vařených brambor. Nejprve se suroviny samostatně vařily, respektive dusily, posléze smíchaly a po přidání na sádle nebo slatině osmažené cibulky zahustily moučnou zasmažkou. Jednalo se o sytý pokrm dříve požídaný samostatně, posléze spíše jako příloha k pečenému skopovému či jinému masu.

IK

Vandrovník

Velký obřadní → *koláč*, zpravidla svatební či posvícenský, typický pro Chodsko, Plzeňsko a Pošumaví. Nazýval se také *panímámin koláč*, *panímátek koláč* nebo *vyřezávaný koláč*. Pekl se z jemného kynutého těsta, o průměru 50 centimetrů a více, bohatě se mazal tvarohovou, makovou a povidlovou směsí. Míval navíc nakrojené a překládané okraje. Do gigantického *vandrovního koláče* se vkládaly kvůli vyztužení i kovové dráty, položené křížem, pro jeho pečení ke svatbě neváhali hospodáři vybourat dvířka pece, či dokonce postavit pec zcela novou. Po upečení se *vandrovník* krášlil krémem a marcipánovými nebo cukrovými ozdobami, které v sobě ukrývaly rozsáhlou symboliku. Přípravován byl také jako výslužka při výměně vandrující čeledi o sv. Martinu, podobně jako *roháč*, *martinský koláč* či *ušák*, na jižním Plzeňsku měl funkci dožínkového a na Domažlicku svatebního *koláče*. V tom případě se zdobil srdíčky, koníčky, růžičkami, věnečky, pantoflíčky, párem holoubků, kolébkou apod. Často se do něj zapékaly různé symboly štěstí či plodnosti, například mince, snítka rozmarýny, ale také. hřebík nebo jehla jako symboly nástrah života. Dnes se *vandrovník* peče kvůli své náročnosti jen výjimečně, na Domažlicku se alespoň příležitostně připravuje na svatby.

IK – NM

Kellnerová, 1892, s. 75;
Jindřich 1956, s. 143;
Svačina 1959, s. 130;
Kumperová 1992, s. 29;
Kurcová 2013, s. 104;
ČT – Pečení na neděli
2021; terénní a dotaz-
níková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko.



Vandrovník © archiv SU

Vánočka

Jemné pečivo určené pro vánoční období, u nás obvykle z kynutého nasládlého těsta, s rozinkami a mandlemi. Tradice speciálního vánočního pečiva sahá v českých zemích hluboko do středověku. Tehdy se většinou označovalo → *caltá I*, někdy také *húsce*, *húska*, z německého *hausbacken*, doma pečený, a začalo podle všeho velmi záhy nabývat podobu dnes dobře známého pletence. Z doby kolem roku 1400 máme díky benediktinovi Janu z Holešova zprávy, že už jeho předkové kladli na štědrovečerní stůl bílý chléb, symbolizující narozeného Ježíška zabaleného v povijanu, tedy pečivo odpovídající tvarem *vánočce*. Na stole měla ležet vždy s nožem, aby si z ní hospodář, jeho rodina i čeleď mohli podle libosti ukrojit a také, aby bylo možno snadno pohostit příchozí návštěvníky. V následujících staletích se *vánočka* stala nedílnou součástí stravování ve vánočním čase. Pojídala se během předvánočního půstu i na Štědrý den, kladla se na štědrovečerní stůl a zbytky se pak dojídaly v následujících svátečních dnech s kávou, náhražkovou *cikorkou* nebo třeba se sladkou ovocnou omáčkou.

Slovo *vánočka* je doloženo v průběhu 14. století ve smyslu osobního jména (Wanoczká), význam ale není jasný. V následujícím století už se v textových pramenech objevuje německé *Weinachtsbrodt*, tedy *vánoční chléb*. Cesta k obecnému používání pojmenování *vánočka* byla ale ještě dlouhá. Teprve roku 1788 potvrdil Karel Ignác Thám ve svém německo-českém slovníku analogii německého výrazu *Striezel* k českému *vánočka*, *vánočnj hauska*, také *Rechter*, tedy → *buchta*. *Vánočka*, které se říkalo, kromě starobylých názvů *caltá* či *houska*, regionálně také *štědrovka*, *štědrovnice*, *pletence*, ve Slezsku *štrycla*, z německého *Weinchtsstriezel*, se pletla ze čtyř i šesti pletýnek, později se na venkově začaly používat spíše speciální formy. Recepty na *vánočku* z kynutého těsta se rozšířily i díky kuchařským knihám, které je začaly běžně uvádět po polovině 19. století.

Poněkud jiné podoby nabývalo velké vánoční pečivo například v protestantských německých zemích. V sousedním Sasku se stala symbolem Vánoc → *štola*, dohladka vypracovaný bochník sladkého těsta se sušeným ovocem, ořechy a mandlemi, případně marcipánem. *Vánočka* je doposud oblíbenou součástí (nejen) vánočního jídelníčku, připravuje se v domácnostech a je v různém provedení k dostání i v nákupní síti.

IK – RŽ



Vánočka © SU

Tham 1788, s. 556;
Hansgírgová 1864, s. 183;
Kejřová 1905, s. 269–271;
Večerková – Frolcová
2010, průběžně; Ha-
vránek 2014, průběžně;
Tyllner (ed.) 2014,
s. 380–381, 390; Vaněk –
Vaňková 2017, s. 128–131.

Vánoční cukroví

Slavnostní drobné pečivo původem z vídeňské měšťanské kuchyně, zdomácnělé u nás před koncem 19. století. Typické bývalo zprvu spíše pro městské než venkovské domácnosti, v nich se ve větší míře uplatnilo až po polovině 20. století. Drobné *cukroví* – čili *cukrovinky*, jak se kdysi říkávalo – se z počátku peklo pro odpolední rituál popíjení kávy a čaje, v zámožnějších domácnostech čokolády. *Rozličné drobnůstky* znala už Magdalena Dobromila Rettigová. V prvním vydání její *Domácí kuchařky* z roku 1826 najdeme například *preclíčky anýzové* nebo *preclíčky z pistácií*, *mandlové obloučky*, *mandlové hubinky* z bílkové pěny a některé další. Ke konci 19. století se už cukroví učily péct i žákyně hospodyňských škol městského i venkovského původu. V kurzech českého spolku *Domácnost* byla na programu příprava nejrůznějších rohlíčků a preclíčků, včetně *kunětických preclíčků*, propagovaných Rettigovou.

Počátkem 20. století už *cukroví* prokazatelně náleželo k vánočním svátkům. Anuše Kejřová zařadila do příručky pro méně zkušené hospodyně, ale i frekventantky svých kurzů na tři desítky receptů na malé cukrovinky, podávané mimo jiné i v závěru štedrovečerní večeře. Najdeme mezi nimi dnes dobře známé druhy jako *vanilkové rohlíčky* z mandlového těsta, *desertní pečivo (cakes)* z máslového těsta, dnes označovaného *linecké*. Vykrajovaly se z něj menší koláčky z poloviny celistvé, z poloviny s vypíchanými dírkami, před pečením plněné marmeládou. Ze stejného těsta se mohly péct i rohlíčky nebo preclíčky, sypané krystalovým cukrem nebo mákem. V Kejřové *Úsporné kuchaře*, používané mimo jiné jako učebnice pro žákyně lycea a hospodyňských kurzů, byly předpisy rovněž na *zázvorky*, *griliášové pracinky* a mnoho dalších.

Škálu moderních druhů cukroví rozšířila po 1. světové válce Marie Janků-Sandtnerová. Kromě stálic, jako byly *vanilkové rohlíčky*, *zázvorky* či *linecké koláčky* slepované zavařeninou, s vrchním plátkem opatřeným jednou nebo dvěma dírkami, zvané proto *kočičí oči*, představila *medvědí tlapičky* pečené ve speciálních formičkách, z kakaového těsta s ořechy, skořicí a hřebíčkem, dále *išlské dortíčky*, dnes zvané *išlerky*, ze dvou upečených koleček slepených krémem, polévané čokoládovou polevou, *kokosové koláčky* neboli kokosky v podobě hrudek ze šlehaného bílkového sněhu s kokosem, pečené dozlatova a mnoho dalších. Výjimečné místo mezi nimi zaujímaly drobné *hříbečky* tvarované z nepečeného mandlového těsta, s hnědými kakaovými hlavičkami. Dělávaly se ještě v 60. letech 20. století, jak vzpomínali někteří pamětníci.



Vánoční cukroví, nejobvyklejší druhy © SU

Největší rozvoj zažilo *cukroví* v poválečném období, zvláště od 60. let 20. století. Peklo se množství druhů roztodivných tvarů z jemného moučného těsta, mazaných nebo slepovaných marmeládou, krémy či nádivkami, zdobených polevou, ořechy či mandlemi, kandovaným ovocem i cukrovými květinami či geometrickými tvary. Nově se začaly dělat i nepečené druhy cukroví z kakaové, mandlové nebo ořechové hmoty, s kandovaným ovocem, sušenými švestkami apod.

Cukroví se postupně stalo nedílnou součástí mlsání během vánočních svátků, kdy se podávalo v závěru štedrovečerní večeře a následující dny ke kávě, čaji, anebo se pojídalo *jen tak*. Kdysi se dokonce některé trvanlivější druhy věšely na vánoční stromek jako ozdoby. Zvykem se také stalo, přinejmenším v některých regionech, připravovat *cukroví* na svatbu a přidávat jej pro zpestření ke zvacím koláčům nebo výslužce.

Domácí pečení *vánočního cukroví* sice v posledních letech zaznamenalo určitý ústup, ono samo ale zůstalo neodmyslitelnou součástí vánoční atmosféry. Rodiny si je proto kupují v cukrárnách, dokonce v supermarketech. Stále ale zůstává mnoho hospodyní, které se alespoň jednou v roce vracejí k mamčiným a babiččiny receptům a pečou osvědčenou sestavu cukroví, složenou zejména z *vanilkových rohlíčků*, *medvědíh pracek*, *lineckých koleček*, plněných *ořechů*, *vosích úlků*, *zázvorek*, *sněhových pusinek*, *kokosek*, *kakao-vých kuliček* obalených v ořechích nebo kokosu a mnoho dalších. Doplnovat je mohou tradiční malé perníčky, zdobené bílou cukrovou polevou. Jen někdy bývá tradiční domácí cukroví osvěženo moderními druhy, ty ale ne vždy přežijí více než jednu sezónu. IK

Rettigová 1826, s. 127–131; Spolek Domácnost 1897, s. 309–312; Kejřová 1905, s. 219, 247–256; Janků-Sandtnerová 1928, s. 252–257, 267–268, 271; terénní šetření a orální výpovědi napříč regiony českých zemí 2019–2020, 2022.

Vánoční rybí polévka → rybí polévka

Varhule

Moučné → *knedlíky*, typické pro Horácko, Podhorácko a přilehlé části Znojemska, připravované kdysi obvykle se švestkami, později i s jiným ovocem. Zmiňují se už ve 30. letech 19. století a z dochovaného popisu vyplývá, že se jednalo o knedlíky se švestkovou rozvařeninou, snad povidly (*Klosse mit Pflaumenmus*). V podobě *knedlíků* polévaných rozvařenými švestkami, tzv. *lafetou*, původem ze západní Moravy, se *varhule*, v německých komunitách zvaných *waugula*, připomínají koncem 19. a počátkem 20. století. Později se začaly *varhule* ovocem plnit, nejčastěji švestkami či hruškami, a na těsto používat brambory. Sypaly se mákem s cukrem, někdy i praženou strouhankou, mastily sádlem, ve



Varhule se smetanou © SU

Jungmann 1839–5, s. 23; Kott 1883–4, s. 556; Bartoš 1895, s. 484; Machek 1968, s. 677; Kesselgruber 1998–2, s. 27; orální výpovědi 2019–2020.

Kott 1884, s. 557; Vyhliďal 1895, s. 446; Pozůstalost Václava Hauera (1889); dotazníkové šetření Hlučínsko 2018–2020.

městech spíše máslem. Na Jemnicku se v poválečném období dělaly z pařeného, kynutého nebo tužšího tvarohového těsta a plnily se meruňkami dováženými ze sousedních ji-homoravských ovocnářských oblastí, někdy i jahodami. Název je odvozen z němčiny (*wargeln*, *Wargel*) a značí koulet se, válet (zejména těsto), respektive koule, něco kulatého. V mnoha domácnostech jsou *varhule* dodnes oblíbené.

IK

Varmuška

Jednoduchá → *polévka* lidových vrstev, rozšířená kdysi na Opavsku a Hlučínsku, připravená z chleba rozvařeného ve vodě, omaštěná poté sádlem či jiným tukem. Říkalo se jí také *germuška* (Ratibořsko). Název polévky je místním obyvatelům dodnes známý, pokud ji ale připravují, pak odlišnou technologií, kdy chléb přelívají vroucí vodou, anebo jej nakrájený na kostky a opečený vkládají do uvařené vody s česnekem.

IK

Varmuža I

Zadělávaná hustá → *omáčka* či → *kaše* z čerstvých nebo sušených hrušek, jablek, v některých oblastech i švestek, připravovaná kdysi v lidovém prostředí na Opavsku, Kravařsku, Valašsku i jinde. Považována byla spíše za chudinské jídlo, jak potvrzují zprávy už z 20. let 19. století. Práví se v nich, že *stromové ovocí*, jablka a hrušky, jídají chudí lidé „*va-ře-né a moukú zakloktané bez másla, neb jiné mastnoty*“. *Varmuža* náležela do skupiny ovocných *omáček* zvaných → *bryja*. Zahušťovala se záklehtkou neboli *zádělkou*, tedy syrovou moukou rozmíchanou ve vodě nebo mléce; někdy se ochucovala výrazným kořením, skořicí či hřebíčkem. Za zvláštní pochoutku byla na Opavsku považována tehdy, pokud se v ní dusily telecí nebo jehněčí nožičky, po uvaření se obraly a kousky masa vložily přímo do omáčky, která se teprve poté zahustila *zádělkou*. *Varmuža* se podávala s chlebem, moučným nebo bramborovým → *knedlíkem*, respektive → *halečkami* či jinou přílohou dle domácích zvyklostí. Dnes se už v původní podobě nedělá.

IK

Varmuža II

Vydatný pokrm z Valašska na bázi husté kaše s vejci. Připravoval se kdysi hlavně na snídani v době těžších polních či jiných prací, a to tak, že se do rozškvařené slaniny přidalo mléko, vmíchala krupice a pak několik vajec (a nebo naopak). Pojídal se s chlebem, → *pačáci* i jiným pečivem. V dobře zaopatřených domácnostech se do *varmuži* přidávala nakrájená klobása. Pokrm, pamětníky doložený nejpozději v meziválečném období, ve smyslu nadstavované krupičné kaše ale podstatně starší, se už většinou nepřipravuje; v některých rodinách přetrvává zvyk zahušťovat krupicí *vaječinu* čili smažená vajíčka.

IK

Vařbuchtý

Velké kulaté kynuté → knedlíky původem z Doudlebska a Blatenska. Podávaly se jako příloha k zelí, masu nebo omáčkám. Jídaly se i nasladko, přelité ovocnou, nejčastěji → *švestkovou omáčkou* z rozvařených sušených švestek ochucených skořicí, omaštěnou oříškem másla a zahuštěnou perníkem, popřípadě borůvkovým či jahodovým → *žahourem*. V takovém případě se jim obvykle říkalo *knedlíky*, *ovocné knedlíky*. V současnosti představují *vařbuchtý* stále oblíbené jihočeské jídlo.

V západočeských regionech se ve sladké variantě *vařbucht* lze setkat spíše s kynutými knedlíky plněnými švestkami, borůvkami či jahodami, přelitými máslem, posypanými strouhaným tvarohem a práškovým cukrem, v případě náplně švestkami též skořicovým.

NM

Kott 1884, s. 557; Bartoš 1895, s. 484; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 57; Myslivec 1933, s. 56–57; Štika 1980, s. 65, 68; Habustová 2010, s. 55; Mapování tradic (2014), nestr.; Štika 2018, 66–67, 173, 216; terénní výzkum Valašsko 2018–2021.

Štika 1980, s. 65; Štika 1997, s. 59–60; Štika 2018, s. 66–67.

Jindřich 1956, s. 144; Robek 1987, s. 71–72; Bělohávek a kol. 1990, s. 86; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Doudlebsko, Blatensko, Plzeňsko.

Vařonka

Tradiční lidový lihový nápoj z Těšínska a Pobeskydí, v místním dialektu označovaný také *vařunka*. Zkaramelizovaný cukr zalitý horkou vodou a domácí kořalkou nebo destilovaným alkoholem (kdysi ředěným lihem, později vodkou nebo rumem) a omaštěný sádlem či škvárenou slaninou, podle možností a chuti s přidáním skořice, citronové kůry, plátku citronu. *Vařonka* je na Těšínsku a také na Ostravsku, respektive Ostravsku-Karvinsku obecně známá, zachovává se ale jako poměrně drsné chlapské pití spíše v paměti. Podomácku vyrobená a v podobě velmi blízké původnímu nápoji se prodává například na folklorních a kulturních akcích pořádaných na Jablunkovsku i jinde. Na Frýdecku se dělávala *vařunka*, označovaná také *krok*, kdy se do vřelé vody nalil rum nebo *kvít* tedy lih. Nápoj na základu medu, vroucí vody a kořalky je na Těšínsku označován *miodula*, vyrábějí jej malí regionální producenti. V Polsku je *warzonka* od roku 2006 zapsaná na seznam tradičních produktů Slezského vojvodství. IK



Vařonka © SU

Vyhlídal 1895, s. 446;
Przymusiła –
Świtała-Trybek 2021,
s. 489–490; terénní
šetření Jablunkovsko
2018–2019; Lista pro-
duktów tradycyjnych.

Vdolečky

Tradiční obřadní pečivo ze Slovácka svým tvarem i charakterem odpovídající → *koláčům*. Původně velké *vdolce*, od konce 19. století drobné *vdolečky* se pekly z vláčného převalovaného kynutého těsta z jemné pšeničné mouky, plnily nádivkou z tvarohu (obvykle z kravského, ale někdy i koziho mléka) rozmíchaného se žloutky, oslazeného cukrem a obohaceného rozinkami. Poté se pečlivě zabalily, nahoře se udělal prsty důlek, do kterého se vložila trocha povidel a na ně se vytvarovala špička *posýpátka* (drobenky) z mouky, cukru a másla. Nakonec se vdoleček pomazal rozšlehaným vajíčkem nebo rozpuštěným máslem smíchaným s mlékem. Nicméně, receptura nebyla přesně daná a kuchařky si ji uzpůsobovaly podle zvyklostí jednotlivých rodin. Výjimkou nebyly ani vdolečky sice plněné, nahoře ale zdobené pouze posypkou. Během pečení vznikla uvnitř vdolečků dutinka, v Hluku nazývaná *budka*, v jiných obcích také *komůrka*. *Vdolečky* se pekly při všech významných událostech jak rodinných, tak komunitních jako například hody, posvícení, Jízda králů, velikonoční a svatodušní svátky, křtiny, svatby, pohřby apod. Ačkoliv se *vdolečky* pečou v celém regionu, obvykle jsou spojovány se dvěma folklorně zřejmě nejvýraznějšími obcemi Dolňacka, a to Vlčnovem a Hlukem, proto se jim někdy říká rovněž *vlčnovské* nebo

hlucké vdolečky. Mimo region svého původu jsou často označovány jako *svatební koláčky*, *slovácké svatební koláčky*, *slovácké hodové koláčky* nebo také *dvojctihodné koláčky*. Svou dnešní podobu získaly koncem 19. století, kdy byly malé *vdolečky* údajně pečeny místními hospodyněmi na počest Joži Úprky, který v roce 1897 maloval ve Vlčnově *jízdu králů*, lidový zvyk vycházející z iniciačních obřadů mladíků, praktikovaný v době letnic. *Vdolečky* jsou na Slovácku stále živým pokrmem, pečou se nejen v domácnostech, ale i v pekárnách a cukrárnách. V některých obcích, například v Bystřici pod Lopeníkem, se pečou dodnes ve své původní podobě, tedy o velikosti dnešních *koláčů*. IK – RD



Vdolečky © VŠH

Horenský 1893, s. 353; Bartoš 1895, s. 484; Běňa 1912, 597; Menšík 1926, s. 89; Václavík 1930, s. 137; Pavelčík 1983, č. 5, s. 15; Vaříme s malovaným krajem 1985, č. 3, s. 21; Slinták 2006, č. 1, s. 15; Pavelčík 2007, č. 6, s. 22–23; Lekešová 2011, s. 74–76; Velan 2014, s. 106; Kondrová 2016, s. 118–121; Tarcalová 2016, s. 120.

Vdolky I

Starodávny druh → *koláče* z moučného těsta původem z Valašska. Nejstarší zmínky o *vdolcích* v kraji okolo řeky Bečvy, zaujímajícím část Valašska, Kravařska a Hané, pocházejí z roku 1826, ze spisu *Bromatologia moravo-rustica*. Podle jeho autora, lékaře a vlastivědce Josefa Heřmana Agapita Gallaše, se *vdolky* pekly z žitné, podle možností i z jemnější pšeničné mouky, s přidáním kvasnic a byly různých druhů: nadívané, na povrchu namazané nebo po namazání na třikrát či čtyřikrát složené, zvané pak *skládanky*. Do těsta se přidávala také stoklaska neboli kerblík na lepší trávení, stejně jako do některých nádivek nebo pomazánek. Na ty se používal tvaroh, trnky neboli švestky, suché rozvařené hrušky, smažený mák s medem, ale také strouhaná osmažená mrkev. *Vdolkům* se pak říkalo *tvarožníci*, *trnčáci*, *hruščáky*, *makovníci* nebo *mrkevníci*. *Makovník* mohl být *zavíjavý*, snad podobný → *závinu*, který se v bohatých selských rodinách pekli na hody neboli posvícení, na křtiny, svatby a jiné slavnostní příležitosti. Za nejhezčí a nejbohatší z *vdolků* byly považovány velké a tlusté namazané *sedlské skládanky*. Gallašem uvedené informace potvrzuje jen o něco mladší pojednání o moravských Valaších z roku 1851, které ještě rozšiřuje druhovou škálu *vdolků* o *hlubovníky*, nadívané či mazané zelím s vysokým podílem sekaných *hloubů* neboli košťálů. Ještě v meziválečném období se zvláště v chudobných domácnostech pekly i jim podobné → *zelňáky* s dušeným zelím, jindy s kvakou čili tuřínem, a dokonce s ochucenými vařenými bramborami nebo brynzou.

Zatímco nadívané koláče zdomácněly na Hané a skládané na Kravařsku a Opavsku pod názvy → *hnětka*, → *zavíjanka*, → *Trotscher*, na Valašsku se udržela tradice kdysi asi nejobvyklejších okrouhlých, po povrchu mazaných *vdolků* o velikosti sázecí lopaty na chléb,

kterou se vkládaly do pece. Odtud se jim v jiných regionech říkalo také → *pecák* nebo *lopaťák*. Na Valašsku se *vdolky* pekly v domácnostech napříč sociálními vrstvami, lišily se jen užitými surovinami a frekvencí přípravy. V chudobných pasekářských rodinách se kdysi dělávaly jen o velkých svátcích, z žitné, někdy dokonce ječmenné mouky, s obyčejným *potěradlem*, někdy i bez něj. Ani v úrodnějších oblastech nebyly běžné; ještě před první světovou válkou se sice pekly s tvarohem, mákem, nejčastěji s výraznými hruškovými povidly ochucenými badyánem, ozdobené posypkou a s okraji mazanými rozpuštěným máslem, ale jen na svatbu, o hodech, Velikonocích a také o Vánocích. *Vdolky* totiž bývaly ve většině domácností nedílnou součástí štedrovečerního stolu. Speciální *vdolky* až půlmetrového průměru se někde připravovaly na dožínky. *Trnkáče* s trochou povidel nebo do černa upečené → *zelňáky* či → *zelníky II* s čerstvým podušeným zelím poskytovali hospodáři i pomocníkům při polních, zvláště podzimních pracích a při mlácení obilí. *Zelňáky* přitom mohly být zelnou směsí nejen mazané, ale i plněné, když se na podkladovou placku těsta se zelím položila ještě jedna a oba okraje se stlačily k sobě; byly tak vydatnější.

Velké okrouhlé *koláče* s hruškovými povidly, tvarohem i jinými pomazánkami byly pro Valašsko tak typické, že byly zařazeny do prezentace zvyků a obyčejů vybraných českých, moravských a slezských regionů na národopisné výstavě v Praze roku 1895. Otevřela se tak cesta k rozšíření *vdolků* nejen mimo privátní domácnosti, ale i mimo Valašsko. A také k jejich přerodu ve → *frgály*. Novodobé, v obecné češtině poněkud exoticky znějící označení jen podtrhlo zájem o tradiční velké valašské koláče s pomazánkou a posypkou či strouhaným perníkem. A nezáleželo mnoho na tom, že se slovem *frgály* kdysi označovaly podle pamětníků „*zkazené vdolky*“. Komerčně se *frgály* začaly vyrábět už před druhou světovou válkou, jejich obliba pak vyvrcholila na přelomu 20. a 21. století, na což pružně reagoval podnikatelský sektor produkující *frgály*. V domácnostech na Valašsku se *vdolky* stále pečou, třebaže spíše příležitostně. IK

Sloboda 1851, s. 124–125; Bartoš 1895, s. 474, 476; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 55; Štika 1980, s. 56 a dále průběžně; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 262, 342; Štika 2018, s. 56–58 a dále průběžně; s. 182 (recepty); orální výpovědi Valašsko 2019–2021.

Vdolky II

Běžné moučné pečivo z Horácka a Podhorácka připravované z nemaštěného kynutého vejražkového těsta, tvarovaného do menších až středně velkých, někdy solených a mákem sypaných bochánků, pečených v troubě a poté potřených sádlem. *Vdolky* se jedly jako příloha k → *polévkám*, zasmaženým → *omáčkám* nebo *fazolím nakyselo*, doložené jsou po celou druhou polovinu 20. století. IK



Vdolky II © SU

Kopáč 1925, s. 291; orální výpovědi Podhorácko 2019–2020.

Vdolky III

Tradiční pečivo z kynutého těsta, pečené zpravidla ve speciální formě na plotně nebo v troubě. Okrouhlé, mírně zploštělé bochánky se plnily povidly nebo marmeládou, po upečení se sypaly cukrem, někdy smíchaným se skořicí. *Vdolky* bez náplně se po upečení polévaly povidly, v moderní době se podávaly třeba i se šlehačkou. Kynuté *vdolky* se mohly také smažit, jak se tomu učily žákyně hospodyňské školy spolku *Domácnost* v Praze už koncem 19. století. Připomínaly pak placaté → *koblihy*. V řadě kuchařských knih se uvádějí recepty i na *lité vdolky* z řidšího těsta, v měšťanském prostředí někdy s vínem, hřebíčkem, skořicí a citronovou kůrou, pečené ve formě nebo na speciální pánvi. Svým charakterem odpovídají → *lívancům*.

Název *vdolek* se zpravidla spojuje se způsobem přípravy pokrmu, kdy se těsto vkládalo či lilo do důlků v plechu nebo pánvi, jak se uvádí už ve 30. letech 19. století, anebo také s jeho tvarem, kdy se do bochánků před pečením vytlačoval mírný důlek, umožňující zlatavé pečivo lépe zdobit ovocnou zavařeninou či jiným dodatkem. Německé označení *Dalken* je pak považováno za odvozeninu původně českého slova *vdolek*. Jiné výklady napopak naznačují, že kořeny tohoto slova je nutno hledat ve staroněmeckém slovesu *talgen*, tedy hníst.

Ať tak nebo tak, zajímavé je, že právě *vdolky* bývaly pokrmem spojovaným cizozemci s českým prostředím snad nejčastěji. Hned dva předpisy na *české vdolky* publikoval v roce 1819 v Drážďanech kuchař zámožné panské domácnosti Franz Walcha. *Vdolky*, francouzsky *Beignettes à la Bohémienne*, něm. *Böhmische Dalken*, z kynutého těsta o průměru menším než 4 centimetry doporučoval péci ve žhavých uhlících ve *vdolkovníku* nebo ve víku od kastrolu, pokud nebyla speciální forma k dispozici. Posléze se sypaly cukrem a pomerančovými květy. *Vdolečky*, francouzsky *Petit Beignets à la Bohémienne*, německy *die kleine böhmische Dalken*, byly podle Walchy z tvarohového těsta, po upečení se mazaly meruňkovou nebo rybízovou marmeládou. *České vdolky*, *Böhmischen Talken / Dalken*, se následně staly takřka nedílnou součástí většiny kuchařských knih vydávaných v podunajské kulinární oblasti, zejména ve Vídni. Dostaly se dokonce i do univerzálního lexikonu kuchařského umění, vydávaného od 70. let 19. století v Lipsku.

Vdolky byly oblíbeným svátečním pečivem napříč českými zeměmi po celé 19. a podstatnou část 20. století. Pekly se ve městech i na venkově, zprvu zejména při výjimečných příležitostech, později i v neděli, z horší mouky ve všední den. Mohly plnit



Vdolky III © SU

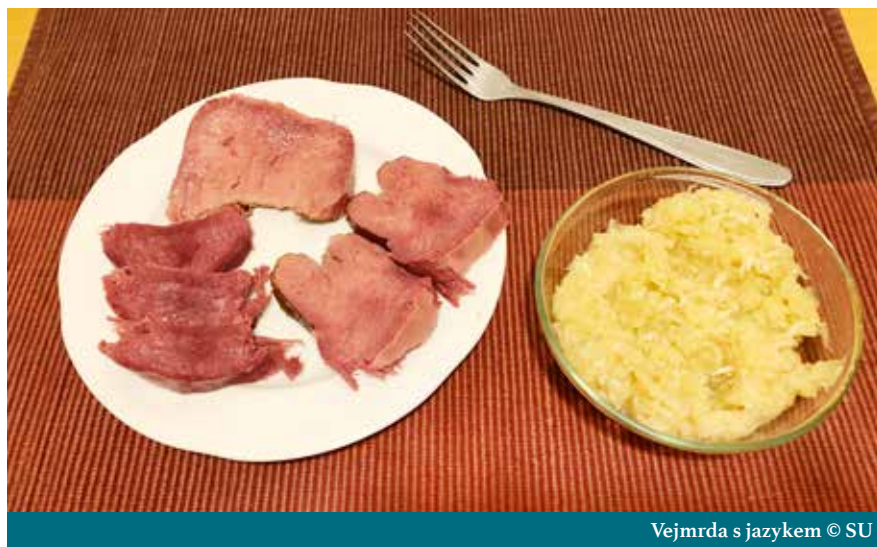
Pacovský 1811, s. 172;
Walcha 1819, s. 242;
Dobrovský 1821–I,
s. 340; Jungmann 1836–
2, s. 342; Rohrer 1877, s.
176–177; Vykoukal 1892,
s. 241–242;

i funkci obřadního pečiva. V Polabí byly *dolky* například součástí obdarování ponocných během jejich štědrovečerní obchůzky nebo vánoční koledy. *Vdolky* jsou oblíbené dodnes, vzhledem k jisté pracnosti se ale v domácnostech dělávají zřídla. K dostání běžně bývají v pekařstvích a obchodní síti. Nejčastěji se prodávají zdobené povídky a míchaným tvarohem, říká se jim *bavorské vdolky*. IK

Universal-Lexicon 1897, s. 106; Spolek Domácnost 1897, s. 267; Rejzek 2015, s. 683; terénní šetření napříč regiony 2018–2019.

Vejmrda

Tradiční pokrm české kuchyně, známý pod uvedeným názvem v Polabí a některých dalších regionech Čech; jinde označovaný také *jablečný křen* nebo *kyselý křen s jablky*. Osvěžující pokrm se původně připravoval jen ze strouhaného křenu, octa, cukru, pepře, s trochou oleje a strouhanky pro vstřebání tekutiny a zahuštění, jak víme z receptářů z 1. poloviny 19. století. Název *vejmrda*, německy *Merrettich mit Essig*, poprvé zmínil v tomto smyslu ve svém česko-německém slovníku z roku 1839 Josef Jungmann. Později se začalo do směsi pro zjemnění přidávat strouhané jablko. Nejpozději od počátku 20. století až dodnes se pak *vejmrda* připravuje stejně, a to ze strouhaných jablek a křenu, smíchaných společně s trochou vepřového nebo hovězího vývaru, dochucených solí, octem, cukrem či jinými přísadami podle chuti a zvyklostí. *Vejmrda* se podávala hlavně při zabíjačkách a jedla se k ovarovému masu, místně k → *zabíjačkovému guláši*, dnes je oblíbená i mimo zimní sezónu k vařenému hovězímu nebo uzenému masu, jazyku či k jiné uzenině. IK



Jungmann 1839–5, s. 296; Janků-Sandtnerová 1946, s. 179; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 242; Úlehlová-Tilschová 2011, s. 259; Vaněk – Vaňková 2016, s. 413.

Vejškrabec → ouškrabky

Velikonoční beránek

V současnosti oblíbený moučník z kynutého, piškotového nebo jiného jemného těsta pečený ve speciálně tvarované formě pouze o Velikonocích. Zdobí se jemně cukrem, polevou nebo stříkanými cukrovými kudrlinkami připomínajícími ovčí vlnu. Jedná se vlastně o moderní náhražku tradičních jarních masitých pokrmů. Traduje se, že v urozené společnosti například v Pošumaví se pojídali mladí jeřábci. Na venkově zase patřilo k vcelku obvyklé součásti velikonočního jídelníčku pečené jehněčí nebo kůzlečí maso s mladými kopřivami a bylinkami. Pojídání jehněčího masa, a posléze i moučného beránka, má připomínat Ježíše Krista – Beránka božího – a jeho obět za odpuštění hříchů

všech ostatních. V rámci pevně daného řádu, kterým se Velikonoce jako nejvýznamnější křesťanský svátek, včetně přípravy obřadních pokrmů, řídí, se má piškotový *beránek* péct na velikonoční sobotu. IK



Velikonoční beránek © SZM

Janků-Sandtnerová 1928, s. 188; Vlasáková 1992, průběžně; Bahenský – Jeřábek 2007, s. 412–425; Tyllner 2014, s. 1124; Kamrlová 2015, průběžně.

Veverky

Tradiční lidový pokrm ze Slovácka. *Veverky* se připravovaly z čerstvě uvařených brambor, které se ještě teplé rozmačkaly na kaši, lehce osolily, zasypaly hrubou moukou a vymíchaly do hladka. Z takto připravené kaše se lžící tvarovaly malé hromádky, které se na talíři potřely řidšími povidly, posypaly mletým mákem a omastily rozpuštěným sádlem nebo máslem. Obdobný pokrm se v různých variantách připravoval i v dalších regionech napříč českými zeměmi. RD

Tarcalová 2001, s. 13.

Velká buchta

Slavnostní pečivo připravované kdysi na jižní a jihozápadní Moravě. Jednalo se o honosnější variantu moučnicku zvaného → *buchta*, pečeného na plechu nebo na pekáči z kynutého těsta. V některých oblastech, například na Znojemsku a Mikulovsku, nahradila *velká buchta*, jak ji místní označovali v zájmu rozlišení od obyčejné *buchty*, v roli obřadního pečiva starobylé velké okrouhlé → *koláče*. Ve zdejších krajích zanikly podle všeho během 2. poloviny 19. století, když staré pece postupně nahradily sporáky s troubou.

Velká buchta se pekla vždy z nejlepších surovin. Používala se na ni bílá pšeničná mouka, máslo nebo smetana a vejce. Na Horácku se těsto v průběhu kynutí polévalo slazeným, mlékem spařeným mákem, sypalo rozinkami a natřikrát překládalo. Během pečení se *buchta* hodně mastila a sypala cukrem, po upečení se opatrně vyklopila do velké plachetky nebo prostěradla, aby se neporušila. Při svatbách bývala *velká buchta* navíc ještě před pečením zdobená z těsta vykrajovanými motivy – květinami, zvířátky, třeba i kolébkou, poté se mohla doplnit čerstvou rozmarýnou a stužkami. Při svatebním rituálu měla *velká buchta* přesně danou roli: pekla ji úctyhodná vdaná známá ženicha, před oddavkami mu ji předala a společně ji pak zanesli nevěstě. Na svatební hostině ji pak porcovali družbové a každý z hostů obdržel kus jako výslužku.

V Podyjí se na neděli nebo pro rodinné příležitosti pekla *velká buchta*, jak se jí říkalo spíše z důvodů kvalitativního odlišení, nikoli vzhledem k jejímu rozměru. Její konečný

tvár a úprava odvisely od použité náplně. Tvarohové buchty se skládaly do šátečku, povídkové a zelné byly hladké, obrácené skladem při pečení dospod, stejně jako makové, které se pro zvláštní příležitosti nahoře prořezávaly. Podobně se upravovaly *velké buchty*, místně zvané *koláče*, v přílehlých částech Podhorácka: povídkové bývaly složené do šátečku s viditelnými očky povidel, tvarohové do hladkého šátečku a makové bývaly hladké, nahoře natříkrát prostřížené. Posypka se nepoužívala. *Velká buchta* ve slavnostní úpravě se už dnes v uvedených regionech nedělá a podle všeho zanikla i povědomost o ní. Na šátečkové a prostřížené buchty si ještě příslušníci starší generace ze svého dětství a mládí pamatují.

Pittnerová 1892, s. 70;
Brzorádová 1912, s. 289;
Kopáč 1925, s. 291;
Ludvíková 1975, s. 210;
Ludvíková 2014, s. 195;
Mačuda 2015, s. 7; orální
výpovědi Podhorácko,
Znojensko 2019–2021.

IK

Vepřová pečeně

Tradiční pokrm českých zemí a celé podunajské kulinární oblasti, původně příslušný zvláště do venkovské selské kuchyně. Přestože nelze říci, že by se ve šlechtickém a měšťanském jídelníčku vepřové maso vůbec nevyskytovalo, bylo tomu tak ale dlouho spíše výjimečně. Při slavnostnějších příležitostech se například rožnila malá selata, pekly vepřové hlavy nebo dělaly huspeniny, jak víme ze středověkých i raně novověkých zpráv a ojedinele dochovaných jídelníčků z okruhu panovnických dvorů. Samozřejmostí byly ve šlechtickém, ale i měšťanském stravování šunkové kýty. Šťavnatá pečená selata nechal v lednu 1378 připravit svým spolustolovníkům i císař Karel IV. Stalo se tak v Metách při rozlučkové hostině, kterou nechal uspořádat během zpáteční cesty ze své poslední návštěvy Paříže. Nutno ovšem dodat, že si za to vysloužil od francouzských kronikářů kritiku, že pohoštění vystrojl *na německý způsob, a'Allemainge*.

Vepřové maso se, navzdory příležitostné přítomnosti ve stravování jiných sociálních vrstev, jedlo hlavně na venkově, pochopitelně v zámožnějších domácnostech. Nejobyčejším způsobem zpracování čerstvého vepřového bylo jeho pečení, přicházející ke slovu zvláště v sezóně zabíjaček a následně po dobu, kdy bylo maso možné přechovávat v chladu. O vepřovém mase, špeku a klobásách ve starobylém venkovském jídelníčku se podrobnosti dozvídáme díky rozsáhlé kuchařské knize Marxe Rumpolta z roku 1581. Autor uváděl, že se v té době na venkově jedla vepřová pečeně s hlávkovým i kyselým zelím, a že měla své místo dokonce i v rámci svátečního stravování. Rumpolt přitom dříve, než zastával místo arcibiskupského kuchaře ve Würzburgu, působil i v Čechách, lze se tedy oprávněně domnívat, že se vepřová jídla chystala podobně i u nás.



Vepřové výpečky, knedlík, zeli © SU

Konkrétnější zprávy o přípravě *vepřové pečeně* na českém a moravském venkově máme až z moderní doby. Původně se konzumovala s kysaným zelím a chlebem, teprve postupem času, s rozšířením přípravy → *houskových* a → *bramborových knedlíků*, staly se právě ony základní přílohou určenou k pečenému masu. Lidově se celé kompozici začalo říkat *vepřo, knedlo, zelo*. O jisté výjimečnosti *vepřové pečeně* mnohé vypovídá i její role ve slavnostním jídelníčku venkovanů. Na Opavsku se na konci 19. století i později podávala na svatbách *pečanka bravová*, → *halečky a zelí*, místně také *bravová pečeně se slivami*, tedy se → *švestkovou* či *povidlovou omáčkou*. Na Doudlebsku zase bylo počátkem 20. století svačebním pokrmem *dvojí maso*, přičemž jedním z nich byla vždy *vepřová pečeně*. Všude tam, kde se vepřící chovali pro vlastní spotřebu, se dostávala nějaká obdoba *vepřové pečeně* na stůl také v době zabíjačky, třebaže to byly často jen pečené kosti a různé odřezky. Většina masa se už v 19. století na venkově udila, později zavařovala. Kromě hlávkového a kysaného zelí se k vepřovému masu dělávalo i náhražkové zelí z řepy, tuřínu či brukve.

Vepřová pečeně neztrácela na venkově na atraktivitě ani ve 20. století, a to mezi českým i německým obyvatelstvem. Ve Slezsku se o nedělích a svátcích dělávala *vepřová pečínka*, *Schweinebraten*, se zelím a velký moučným nebo *bramborovým knedlíkem*, typově připomínajícím rakouské či bavorské *selské knedlíky*, *Bauernknödel*, nadívané kostkami housek. S rostoucí životní úrovní venkovského lidu se pečené vepřové maso zařadilo mezi pokrmy, na něž materiálně dosáhli aspoň příležitostně i méně zámožní lidé. Zůstalo tomu tak i po druhé světové válce, třebaže se vepři postupně přestávali v domácích hospodářstvích chovat a vepřové maso se muselo nakupovat.

Ve městech bylo naproti tomu vepřové maso, a tedy i pečínka z něj, považováno ještě i v moderní době za nepříliš elegantní jídlo, často spíše za stravu plebejských vrstev, včetně průmyslového dělnictva. Až do poloviny 19. století se v měšťanské kuchyni setkáváme s pokrmy z vepřového masa nebo vnitřností jen zřídka. Přesto se o něm zmínila i Magdalena Dobromila Rettigová, když popsala v německé verzi své slavné knížky z roku 1827 přípravu *kysaného zelí s vepřovou pečení*, *Sauerkraut mit Schweinebraten*. Vzhledem k tomu, že do příručky nebyl oddíl o vepřovém mase zařazen, vložila autorka tento recept mezi zeleninové pokrmy, *Grünspeisen*. Zelí doporučovala dusit na vepřovém nebo husím sádle s osmaženou cibulí, závěrem dochutit kyselou smetanou. Vedle vepřového masa se mohlo podávat i s bažantem, koroptví či klobásou, k tomu *povézky* čili osmažené pečivo.

Ještě v 80. letech 19. století bylo Hannou Dumkovou v její *České kuchaře* prezentováno jen v troubě pečené *podsvinče čili selátko*, servírované pak celé s citronem vloženým mu *do huby*. Cestu k vnímání běžné *vepřové pečeně* jako akceptovatelné pochoutky otevřela v měšťanském prostředí až Anuše Kejřová. V roce 1905 zařadila do své *Úsporné kuchařky*, určené ženám středostavovského, ale méně zámožného původu, sice jen několik pokrmů s vepřovým masem, byla ale mezi nimi rovněž *vepřová pečeně*. Seznána byla dokonce jako vhodná pro nedělní menu. Autorka doporučovala použít na ni vepřový bůček s kůžičkou a péci ji dnes obvyklým způsobem na kmíně. Ve svých návodech pro vaření v dělnickém prostředí představila Kejřová o několik let později ještě jeden dodnes oblíbený pokrm, a sice *vepřového vrabce*. Podle jejího receptu se na něj měly upotřebit odřezky vepřového masa, péct se měl opět jen s kmínem a podávat se zelím a knedlíkem. Pokud maso zbylo, mělo se vložit do hrnku, protože *vydrží dlouho a je to pochoutka na chléb*. V uvedených intencích popsala přípravu *vepřové pečeně s ledvinou* ve své *Národní domácí kuchaře česko-americké*, publikované v Omaze v Nebrasce roku 1904, Marie Rosická a o dvacet let později, takřka shodně, i Marie Janků-Sandtnerová. Pokrm obě doporučovaly podávat se zelím a *knedlíkem*, případně s bramborem; nezbytností byl masový výpek. Sandtnerová přidala hned v prvních vydáních své knihy ve 20. letech 20. století recept na *vepřový bůček nadívaný*, tedy s náplní ze strouhaných zemlí a žloutků třených s máslem, nadleh-

čenou šlehaným bílkovým sněhem. Na plátky krájený bůček se podával s bramborem a zelím, → *bramborovým salátem* bez majonézy nebo hlávkovým salátem.

Přestože je *vepřová pečeně* v současné trendové gastronomii z důvodu přílišné mastnoty a sytosti poněkud upozaděna, tím spíše, pokud se podává tradičně se zelím a *knedlíkem*, zůstává stále v oblíbě. Přípravuje se v domácnostech, kde se upravuje a koření podle zvyku a chuti jejich členů. Je i součástí veřejného stravování, častěji v rámci obědových menu než na objednávku à la carte. Někdy se pro pokrm používá maso vyšší kvality než bůček, krk či plec, například karé, které ale bývá příliš suché a postrádá potřebnou šťavnatost. Přívětivější přílohou bývají v takovém případě vařené nebo *šťouchané brambory*.

Vedle vepřového masa pečeného v celku se v současnosti uplatňují také *vepřové výpečky* a již výše uvedený *vepřový vrabec*, někdy zvaný *moravský vrabec*, postaru → *moravský brabec*. Profesionální kuchaři, provozovatelé kulinářských serverů i laičtí milovníci jídla vedou spory, který z jmenovaných pokrmů se peče jen s kmínem a který i s cibulí a česnekem. Jedná se do jisté míry o vskutku žabomyší válku. Tradičně i podle dobových receptářů a příruček z 19. a 20. století, určených městským i venkovským hospodyním, se vepřové maso, včetně jeho kousků, peklo vždy jen s kmínem. Teprve normované receptury pro hostinské a restaurační závody z roku 1953 rozeznávaly *vepřovou pečení* s kmínem a *selskou pečení* s česnekem a cibulí, obě připravované v celku. K druhému pokrmu se doporučovalo podávat špenát. Před pečením krájené maso nebylo v státem schválených normách reflektováno, považováno bylo stále za méně hodnotné, zbytkové.

Navzdory nezpochybnitelné hodnotě ve smyslu kulinárního dědictví není *vepřová pečeně*, na rozdíl od Bavorska či Rakouska, hodnocena na žebříčku tradičních pokrmů české kuchyně příliš vysoko, jako by ji poněkud pronásledoval její venkovský lidový původ. IK

Rumpolt 1581, fol. 40–40v; Rettig 1827, s. 40; Dumková 1883, s. 126; Paulus 1894, s. 485; Vyhliďal 1895, s. 447; Rosická 1904, s. 50; Kejřová 1905, s. 53, 80; Kejřová 1923, s. 60; Janků-Sandtnerová 1928, s. 93–94; Hrubá – Raboch a kol. 1967, s. 70; Raak 1994, s. 35, 37; Dittertová 2006, s. 26; Vaněk – Vaňková 2016, s. 194–197, 202–203; Korbelářová – Zezula (edd). 2018, s. 117–118; Šimánek 2021, s. 139; terénní šetření a orální výpovědi napříč regiony českých zemí 2018–2019, 2021–2022.

Vepřo, knedlo, zelo → vepřová pečeně

Vepřové výpečky → vepřová pečeně

Vídeňský knedlík

Jeden z druhů → *žemlových knedlíků*, typický pro podunajskou kulinární kulturu. Příkladovoval se takřka výhradně ze žemlí neboli housek krájených na plátky nebo větší kostky, přeléváných vejci rozšlehanými v mléce. Mouka či krupice se do *vídeňského knedlíku*



Vídeňský knedlík © SU

přidávala pouze symbolicky, pro lepší kompaktnost těsta. Jemná chuť bílého pečiva byla podtržena trochou petrželové natě, muškátového ořechu či nejmenno nasekané spařené cibulky.

V receptářích české i rakouské provenience se *vídeňský knedlík* prezentoval také jako *ubrouskový knedlík*, *Serviettenknödel*. Němci z moravsko-slezského pomezí byl někdy označován za *český knedlík*, *böhmischer Knödel*, což naznačuje jeho obecné rozšíření i v tamější české, přinejmenším městské entitě. Je jisté, že pojem *vídeňský knedlík* ve smyslu → *zemlového knedlíku* byl v každodenním životě přítomný spíše na Moravě, zvláště v její jižní části, kulturně svázané s Vídní. Autory některých českých kuchařských knih z 2. poloviny 20. století byl zase *vídeňský knedlík* doporučovaný jako dietní lehké jídlo, neboť podle prezentovaných receptů neobsahoval – na rozdíl od jiných *zemlových knedlíků* – omastek. V současnosti se u nás označení *vídeňský knedlík* používá spíše výjimečně, v Rakousku je spolu s *ubrouskovým*, *tyrolským*, kynutým a tvarohovým *knedlíkem* zapsán na seznam kulinárního dědictví. IK

Kejřová 1905, s. 220;
Hrubá a kol. 1958, s. 569;
Hrubá – Raboch a kol.
1970, s. 652; Raak 1992,
s. 75–76; Traditionelle
Lebensmittel in
Österreich 2022

Vídeňský řízek

Jedna z mnoha variant → *smaženého řízku*, připravovaná výhradně z telecího masa, kýty nebo ořechu a smažená v trojobalu z mouky, vejce a strouhanky v přepuštěném másle. K původu *vídeňského řízku* existuje řada ne zcela podložených historek. K nejznámějším náleží zkazka o podílu Jana Josefa Václava Radeckého z Radče na jeho vzniku. Tento český šlechtic a vojevůdce v habsburských službách údajně poslal recept na svůj oblíbený *milánský kotlet*, *cotoletta alla milanese*, císaři Františku Josefovi I. Ve vídeňské dvorské kuchyni prý ale postrádali parmazán, a obalili proto telecí maso jen ve vejci a strouhance, takže vznikl *vídeňský řízek*. Pomineme-li existenci různých verzí tohoto příběhu, pak nejpádnějším důvodem jeho odmítnutí ve smyslu dokladu o vzniku uvedených pokrmů jsou časové nesrovnalosti. V době, kdy se měl odehrát, byly totiž název pokrmu i receptura nejméně čtvrtstoletí, spíše déle, známé a používané.

Kořeny pokrmu lze vysledovat v 18. století, kdy se začala podle dostupných zpráv používat na poprášení masa před jeho dušením či opékáním už dlouho oblíbená strouhanka z bílých žemlí. Zmínky o řízcích z telecího masa obalených ve směsi mouky se strouhankou na sebe nedaly dlouho čekat, zatím se ale jednalo jen o jeden z kroků



Vídeňský telecí řízek s bramborovým salátem s červenou cibulkou © SU

provázejících jejich zpracování dušením v omáčce, například z citronové šťávy a kůry, muškátového oříšku a smetany.

Počátkem 19. století se už začala objevovat smažená masa připomínající dnešní skutečné řízky, ať už z kuřecího, jehněčího, či jiného masa. Za pozornost stojí, že nejstarší známé recepty na pokrmy odpovídající budoucímu *vídeňskému řízku* publikovaly autorky spojené s českým prostředím. Telecí řízek obalený v mouce, vejci a strouhance a smažený na sádle, *Gebackene Kälberschnitzeln*, zařadila v roce 1827 do německé verze své slavné kuchařské knihy Magdalena Dobromila Rettigová. Považovala za vhodné podávat jej s hlávkovým salátem nebo → *kysaným zelím*. Zajímavé je, že v původní české *Domácí kuchařce*, vydané o rok dříve, recept na podobný pokrm nenalezneme; zařazen zde byl jen předpis na *smažená kuřata* v trojobale. Konečně v roce 1831 publikovala Marie Anna Neudeckerová, kuchařka a provozovatelka pohostinství v západočeských lázeňských centrech, první zatím známý recept na *vídeňský řízek z telecího masa*, *Wiener Schnitzel von Kalbsfleisch*. Popsala jej jako na prst silný plátek telecí kýty o velikosti ruky, který se měl rozklepat, obalit v rozšlehaném vejci a strouhané žemli a rychle po obou stranách osmažit na sádle; na stůl se měl podávat ještě horký.

V následujících desetiletích se pojetí *vídeňského řízku* z telecího masa dotvořilo a stabilizovalo. Popisy na jeho přípravu se staly nedílnou součástí většiny kuchařských knih původem z podunajské kulinární oblasti, ať už názvem odkazovaly na metropoli habsburské monarchie, anebo jím deklarovaly použitou masitou surovinu. V měšťanské kuchyni se posunul z úrovně rychlého přesnídávkového pokrmu, *Gabefrühstück*, *Aushilfsspeise*, na hlavní masitý chod, čemuž odpovídalo i nově prosazované smažení na přepuštěném másle. V Rakousku se *vídeňský řízek* stal uznaným kulinárním dědictvím a způsob jeho přípravy je upraven legislativně. Podstatné je, aby bylo na řízek použito výhradně telecí maso. Charakteristické pro něj bývá rozklepání do velikosti talíře. Podává se obvykle s jednoduchým → *bramborovým salátem* s nasekanou cibulkou, přelítým sladkokyselým nálevem a olejem.

Příslušné recepty na *telecí* či *vídeňský řízek* nechyběly od 2. poloviny 19. století ani ve většině kuchařských příruček české provenience. Adjektivum *vídeňský*, tedy *Wiener-*, se v označení řízku z telecího masa stalo běžné spíše, nikoli však výhradně, v jazykově německých publikacích anebo v tiskovinách gastronomických zařízení. Pravidelně jej najdeme třeba v receptářích pražského restaurátora Karla Šroubka, ale také v normách a recepturách poválečného socialistického pohostinství. V současnosti se u nás *vídeňský* neboli *telecí řízek* připravuje vzhledem k cenové úrovni telecího masa, zejména na řízky vhodné kýty a ořechu, spíše ojediněle. V paměti – a odtud i v domácí praxi – jej udržují četné kulinářské servery, včetně rad a doporučení předních šéfkuchařů. IK

Rettig 1827, s. 125;
Neudecker 1831, s. 48–49;
Rézi Nění 1882, s. 89;
Dumková 1883, s. 109;
Spolek Domácnost
1897, s. 507; Deutsche
Kochschule 1901, s. 141;
Šroubek 1911, s. 79;
Receptury 1979, s. 178;
Vaněk – Vaňková 2016,
s. 263; Haslinger 2018,
s. 11.

Vilijová mačka

Ovocná → *omáčka* z Hlučínska z rozvařených švestek, častěji ze *smažených slivek* neboli povidel. Jedla se k uzenému masu, v postní dny jen s → *halečkami* nebo → *chlebem*. Slavnostní varianta označovaná *vilijová mačka* se na Hlučínsku připravovala podle složitějších receptur jen o Vánocích. Do základu z kořenové zeleniny a černého piva se přidávala povidla, strouhaný perník, ořechy či mandle, v moderní době také alkohol, tuzemský *rum*. Kdysi se podávala v souladu s vlivem německé kultury a stravovacích zvyklostí s bílou klobásou a podobala se slezské vánoční rybí omáčce, neboli *Fischtunke*, *Braune Fischtunke*, v poválečném období se k ní servírovala uzená klobása. Dodnes se – na rozdíl od běžné → *černé omáčky* – o Vánocích připravuje v řadě hlučínských rodin a je vnímána jako významný prvek hlučínské identity. Pojídá se zastudena „*odpoledne ke kafi*“ s → *vánočkou* anebo „*holá*“, tedy samostatná jako pamlsek. *Vilijová mačka*, zvaná také → *baršč vilijovy*, se dříve připravovala i na Těšínsku, jednalo se ale o pokrm na bázi

vnitřností. Název pokrmu je odvozen od doby, kdy se konzumoval: vigilie je předvečer velkých církevních svátků či jiných událostí, na které se lidé připravovali například bděním, rozjímáním či právě účastí na společném pohoštění. V tomto případě se jednalo o vigilii svátku Narození Páně, tedy o Štědrý večer. IK



Vilijová mačka © SU

Vyhlídal 1895, s. 500;
Raak 2003, s. 24, 30;
Schlossarková a kol.
2005, s. 59, 74; Bojková
2007, s. 62; dotazníko-
vá šetření Hlučínsko
2018–2020; orální šetře-
ní Hlučínsko 2018–2021.

Víno

Velmi oblíbený alkoholický nápoj ze zkvašeného moštu nebo rmutu, tedy směsi rozdrcených bobulí, z hroznů révy vinné. Výroba a konzumace *vína* má prastarou tradici, doklady z Blízkého východu lze položit do pozdní doby kamenné, resp. k počátkům doby bronzové. Na evropském kontinentu zdomácněla znalost pěstování révy a výroby *vína* díky Řekům, Féniciánům a zejména Římanům. K dalšímu šíření severním směrem přispěla christianizace Evropy, neboť *víno* bylo nedílnou součástí křesťanské liturgie. Na Moravě, je pěstování vinné révy archeologicky doloženo již pro období 7. až 9. století. V Čechách pocházejí nejstarší doklady z 9. a 10. století a opět stojí v přímé souvislosti s prostředím ritualizace křesťanství. Révu přivezenou z Moravy měla nechat v okolí Mělníka vysázet sv. Ludmila, sv. Václav se pak dle legendistické tradice osobně podílel na výrobě *mešního vína*.

Obecněji příznivější klimatické podmínky, jež v oblasti střední Evropy panovaly až do 17. století, vedly k rozvoji vinařství, které se počítalo k nejvýnosnějším odvětvím zemědělské výroby. Vinice byly zakládány na všech k tomu klimaticky, geologicky a pedologicky příznivých místech, vinohradnictví se těšilo i podpoře a ochraně panovníků – významná role na poli technologickém a legislativním připadla Karlu IV., s jehož jménem je spojeno vydání viničního řádu i importy rostlin a vinařského know how z Francie. Na Moravě byly vinohrady rozesety po celé zemi – výjimku představovaly jen hornaté oblasti s drsnějším podnebím. V Čechách se mezi vyhlášené vinařské oblasti počítalo Mělnicko, Roudnicko, Litoměřicko, okolí Prahy, ale například též Mostecko a Ústecko, kde bylo produkováno proslulé *podskalské víno*. Četné středověké doklady pěstování révy a výroby *vína* však pocházejí rovněž ze Slezska, a to včetně severněji položených měst Frajštát (dnes Koźuchów) či Grünberk (dnes Zielona Góra). Vedle církevních institucí (zejména řeholních řádů) se na výrobě a distribuci *vína* podíleli především měšťané (propinační právo k *vínu* náleželo k nejlukrativnějším měšťanským svobodám), s kon-

cem středověku a počátkem raného novověku se vinařství zařadilo i mezi významné segmenty podnikání šlechtického velkostatku. Úpadek vinařství v českých zemích nastal v 17. století, jak vinou násilné devastace během třicetileté války a souběhem společenských a populačních proměn, tak ochlazení v důsledku změny klimatu.

Opětovný rozvoj českého a moravského vinařství nastal v průběhu 19. století. Dělo se tak v kontextu racionalizace zemědělství spojeného s aplikací poznatků rychle se rozvíjejících přírodních a technických věd a s inovacemi na poli ekonomického myšlení (připomeňme alespoň jména Antonín Schmidt, Josef Šimáček nebo Cyril Napp). Obnova vinic šla ruku v ruce se zakladatelskými počiny na poli oborového školství a organizace práce. Důležitý milník představovaly události spojené s koncem druhé světové války. Zásadní byl odsun německy mluvícího obyvatelstva, které se zvláště na jižní Moravě podílelo na vinohradnictví a vinařství rozhodnou měrou, následovaný sociálními proměnami venkova a jeho dosídlováním, nástupem socialistické ekonomiky, preferující velkovýrobu a kvantitu před kvalitou. Nový rozmach vinařství na území České republiky je tak spojen s dobou uvolnění poměrů po roce 1989.

Postup výroby *vína* se v historickém období v zásadě nezměnil: vinné bobule se po rozdrčení macerovaly čili nakvášely, čímž se uvolňují barviva, třísloviny a jiné látky. Nakvašený rmut se lisuje, čímž dochází k oddělení tekutiny (moštu) od pevných částí (tzv. matoliny, tedy slupek, semínek a jiných odpadových hmot). Vylisovaný mošt fermentuje čili kvasí, kvasinky přeměňují cukry na alkohol a oxid uhličitý. Následuje tzv. *školení vína*, kdy se prokvašená tekutina stáčí (smyslem je oddělit *víno* od mrtvých kvasinek na dně kvasné nádoby), čistí se a filtruje. Takto ošetřené *víno* se nechává delší či kratší dobu zrát v sudu (nebo tanku), než je připraveno ke konzumaci.

Víno se třídí různými způsoby, záleží na tradici a kulturních zvyklostech jeho konzumace. Základní dělení rozlišuje *víno* v užším slova smyslu (tzv. *tiché víno* – neperlivé, nearomatizované, nefortifikované, tzn. bez sekundárního přídavku alkoholu), *perlivé* a *šumivé víno* (dle přetlaku oxidu uhličitého), *likérové víno* (fortifikované alkoholem vyrobeným z *vína* nebo hroznů) a částečně zkvašený hroznový mošt (např. tzv. *burčák*). Dle barvy rozlišujeme *víno bílé* (lze ho vyrobit z bílých i modrých odrůd, bílé víno z modrých hroznů se označuje jako klaret), *červené* (vyrábí se z modrých odrůd), *růžové* neboli *rosé* (vyrábí se z modrých hroznů či mícháním bílého a červeného *vína*) a oranžové (výroba spočívá v dlouhé maceraci hroznů určených pro výrobu bílých *vín*). Dle obsahu zbytkového cukru rozlišujeme u *tichých vín* *vína suchá*, *polosuchá*, *polosladká* a *sladká*, u *šumivých* pak *přírodně tvrdá*, *zvláště tvrdá*, *tvrdá*, *zvláště suchá*, *suchá*, *polosuchá* a *sladká*. Český zákon o vinohradnictví a vinařství (zákon č. 321/2004 Sb) rozlišuje na základě cukernatosti měřené dle tzv. stupňů normovaného moštoměru následující jakostní třídy: *stolní víno*, *zemské víno*, *jakostní víno* a *jakostní víno s přívlastkem* – tedy *kabinet*, *pozdní sběr*, *výběr z hroznů*, *výběr z bobulí*, *výběr z ciběb* (hroznů napadených ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea*), *ledové víno* (sběr a zpracování hroznů při min. –6°C) a *slámové víno* (sušeno min. 3 měsíce na slámě či rákosových rohožích). V české republice historicky převládá (obdobně jako např. v německojazyčných oblastech) zvyk vyrábět *odrůdová vína* (seznam všech odrůd vinné révy oficiálně registrovaných na území České republiky obsahuje Státní odrůdová kniha). Naproti tomu v románském světě je zvykem vyrábět spíše *vína* směsná, tato *vína* se pak označují nikoli dle odrůd, ale podle oblasti původu (např. Bordeaux).

Odrůdová preference se mění v čase, vinice byly navíc v minulosti často osázeny směsně. Ztotožnění názvů dochovaných v předmoderních písemných pramenech s dnes známými odrůdami není prosto komplikací a často není možné vůbec. Mnoho historických odrůd se však dochovalo dodnes a tvoří základ viničního fondu. Mezi dlouhodobě oblíbené odrůdy se v českém prostředí počítají Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Sylvánské zelené, Neuburské, Tramín červený, Frankovka modrá, Rulandské modré, Modrý

Portugal, Svatovavřínecké, Veltlínské zelené a červené, Müller Thurgau, Zweigeltrebe, Sauvignon. V posledních letech se výraznější popularitě těší např. Pálava či Aurelius, tedy odrůdy vyšlechtěné Josefem Veverkou teprve ve 2. polovině 20. století. Současně se daří udržovat tradici regionálně ukotvených *známkových vín* historických, mezi něž se řadí Bzenecká lipka (Bzenec), Blatnický roháč (Blatnice pod Svatým Antonínkem) nebo Labín (Mělník).

Česká republika se dle platného legislativního rámce, jenž respektuje historický vývoj a z něj odvozené regionální tradice, dělí na dvě specifické vinařské oblasti, totiž na oblast Čechy a na oblast Morava. Vyhláškou č. 324/2004 Sb pak byly definovány vinařské podoblasti – Čechy se člení na dvě podoblasti: mělnickou a litoměřickou; Morava se člení na čtyři podoblasti: mikulovskou, slováckou, velkopavlovickou a znojemskou. Každá z podoblastí se poté rozpadá na vinařské obce a jednotlivé viniční tratě. Zvýšený důraz na respekt k místním tradicím a (nebo) k principům ekologicky šetrného zemědělství vedl v posledních letech ke vzniku specifické kategorie *Vín originální certifikace (VOC)*, kdy je jakost *vína* zaručována tím, že se jedná o produkt typický pro určitou lokalitu. Takové víno musí splňovat řadu podmínek, na jejich dodržování dohlíží lokální nestátní autority (sdružení VOC). Prosazuje se také ekologická výroba *vína* (tzv. *biovíno*), resp. *víno* autentické, jehož producenti dbají vedle zásad ekologického zemědělství i na dodržování tradičních pěstitelských i výrobních postupů (jedná se např. o ruční sklizení hroznů, ozelenění vinohradů bez jejich umělého zavlažování, upřednostňuje se pěstování odrůd pro dané území typických). Specifickou kategorií zůstávají *vína* vyráběná pro potřebu liturgického provozu, tedy *vína* *mešní* nebo *košer vína*. Vedle *burčáku*, jenž se těší setrvalé oblibě, roste v České republice popularita pití mladého *vína*, tedy *vína*, které je nabízeno ke spotřebě nejpозději do konce kalendářního roku, v němž proběhla sklizeň hroznů použitých k jeho výrobě (nejpoužívanější značkou takových *vín* je *víno* → *svatomartinské*). Specifický druh, spojený zejména s venkovskou kulturou, představují *ovocná vína* vyráběná kvašením moštu nebo rmutu z různých plodů ovoce (obvykle *víno* jablečné a rybízové, často však též ostružinové, višňové, bezinkové nebo borůvkové).

PK

Staněk 1998, průběžně;
Bahenský – Jeřábek
(edd.) 2007, s. 1141;
Kraus 2009, průběžně;
Řezníček – Salaš –
Lužný 2002, online;
Sedláček s. d., online;
Sotolář 2021, nestr.

Vlašský salát

Jeden z nejoblíbenějších svačinových *salátů* české studené kuchyně. Recept na *vlašský salát jemný* poprvé představila roku 1905 Anuše Kejřová. Popsala jej jako poměrně složité připravovaný pokrm zbytkového charakteru, jehož hlavními součástmi byly brambory, telecí maso nebo šunka, rybí komponenty a majonéza. Základem byla směs na kostičky krájených vařených brambor a míšeňského jablíčka, telecí pečeně, šunky, pečeného kuřete, dále uzeného lososa, vykostěného slanečka, marinovaného úhoře či sardinek, trochy uvařených fazolí, pro chuť doplněná sardelkou a nadrobno nasekanou cibulkou, celerem, malou okurkou a lžičkou dobrých kaparů. Po promíchání všech surovin byl *salát* připraven k podávání s předem nachystanou omáčkou z majonézy ze žloutků utřených s olivovým olejem, dochucenou citronovou šťávou, estragonovým octem, pepřem, solí a cukrem; přidat se mohlo utřené mlíčí ze slanečka. Omáčka se podávala samostatně. Původ *salátu* není znám, jeho název snad souvisí s použitými rybími komponenty.

Velmi podobně popsala *vlašský salát* Marie Janků-Sandtnerová ve 20. letech 20. století a recept zopakovala ve všech vydáních své *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů*, vycházejících v před- i poválečném období. Pozměnila jen některé ingredience, například doplnila hovězí jazyk, naopak vynechala uzeného lososa a namísto běžného slanečka zařadila matjesa. Moderněji pojala majonézu, připravenou bez mlíčí; těm, kdo neoblibovali olej, doporučovala máslovou majonézu na způsob *holandské omáčky*. Odlišně přistupovala rovněž k závěrečné úpravě *vlašského salátu*, když brambor, masové a rybí ingredience a všechna dochucovadla rovnou vmíchala do majonézy.



Vlašský salát podle V. Vrabce © SU

Moderní ráz dodal *vlašskému salátu* Vilém Vrabec, mistr kuchař s mezinárodními zkušenostmi a zakladatel specializovaného kuchařského učiliště v Praze, který jej ve svých příručkách o studené kuchyni označoval rovněž *italský salát*. Připravoval jej ze stejného poměru krájených vařených brambor a šunky nebo šunkového salámu, podobného množství sekaných kyselých okurek, trochy cibule a jablek, smíchaných s dvojnásobným množstvím majonézy. *Salát* se mohl podávat samotný jako předkrm nebo večeře, mohl se použít také na → *obložené chlebičky*, k plnění rajčat, papriky apod. Konečnou, jen mírně odlišnou podobu dodaly *vlašskému salátu* normované receptury pro výrobní produktů studené kuchyně v socialistických podnicích z roku 1976. Nahradily sice šunku běžným salámem, jehož byla v poměru k bramborám jen polovina, kyselé okurky doplnily přiměřeným množstvím nakládaného zeleného hrášku, celeru a mrkve a majonézu dochutily kapkou worcestru, současně ale garantovaly jeho stále složení a kvalitu. Pamětníci i „zlé jazyky“ kulinárních znalců tvrdí, že konec platnosti uvedených norem současně znamenal konec dobrých *salátů*, včetně vlašského, v českých zemích.

V současnosti náleží *vlašský salát* stále k nejoblíbenějším produktům prodávaným v obchodní síti, bistrech a jídelnách k okamžité konzumaci ke svačině či malému obědu, stejně jako k odnosu domů. Kvalita i chuť jsou velmi proměnlivé. IK

Kejřová 1905, s. 288; Janků-Sandtnerová 1928, s. 159; Vrabec 1935, s. 34; Janků-Sandtnerová 1946, s. 234; Vrabec 1968 (studená kuchyně), s. 87–88; Receptury studené kuchyně 1976, s. 80; terénní šetření Praha, Moravskoslezský kraj, Olomoucký kraj, Kraj Vysočina 2019–2021.

Vočepák

Velký svatební → *koláč* štolového tvaru, připravovaný z kvalitního kynutého máslového těsta z bílé mouky a nejméně 6 vajec na 1 kg mouky, zadělaného smetanou, na způsob těsta vánočkového. Bochník byl dlouhý až 70 cm. V této podobě byl *koláč* typický pro Plzeňsko, Klatovsko, Chodsko. Název spojen s čepením, tedy rituálním ukrytím vlasů nevěsty pod čepce nebo šátek (symbolem přechodu ze stavu svobodné dívky do stavu vdané ženy). *Koláč* známý též pod názvem *paňmámin koláč*. Tradiční druh *svatebního koláče*, v některých vsích na Chodsku a Klatovsku doložen i jako náhrada za tradiční svatební homoli podávanou o svatební hostině. Krájel se na kousky a podával hostům s medem. Někdy do něj byl (stejně jako do homole) zapichován stromek, zvaný *strom devatera ovoce*, symbol rajskeho stromu života, tedy mladý oloupaný výhonek břízy, vrby, smrku apod., ozdobený cukrovím, perníčky a ovocem, například malými jablíčky, časté byly i z těsta pečené ozdoby ve tvaru srdce, kolébky či růžence coby symboly lásky, plodnosti a víry. *Koláč* byl při svatbě spojen s různými svatebními rituály. Na Doudlebsku a Blatech se

Štejn-Táborský 1894, s. 48–49; Benetka 1901, s. 235–236; Kožmínová 1932, s. 83; Svačina 1959, s. 130; Laudová 1960, s. 159–170; Langhammerová 2011, s. 147–154; Kurcová 2013, s. 19;

terénní a dotazníková
šetření, orální výpo-
vědi; projektová sbírka
receptů Sušicko, Klatov-
sko, Domažlicko.

výrazem *vočepák* rozumí velký kulatý koláč, mazaný povidly, tvarohem a makovou nádivkou, sypaný rozinkami a mandlemi, darovaný mládencům dívkami při slavnostech k ukončení žní a sklizně konopí na taneční zábavě, zvané konopické. Dnes je *koláč* připravován výjimečně, například při folklorních slavnostech.

IK – NM

Vodchlebáč

Typické pečivo připravované napříč českými zeměmi při pečení chleba v peci, pod tímto názvem se připravovaly v Podkrkonoší. Z kynutého chlebového těsta z žitné mouky se tvarovaly silné placky sypané solí a kmínem, napříč i podélně rýhované. Vkládaly se lopatou přes hořící dřevo do zadní části vymetené rozehřáté pece před vlastním pečením chleba. Kdysi se kouskem těsta zkoušela teplota chlebové pece. Někdy se pekly se sušenými švestkami, zvanými *sralky* nebo s křížalami. Mazaly se máslem, medem nebo sirobem; někdy se roztrhaly na kousky, spařily vodou, posypaly mákem. Teplé, suché i pomazané marmeládou byly pochoutkou pro děti. Za studena se mohly lámat třeba do → *kysela*. Často se pojídaly zejména k večeři. Jsou známy také pod názvy → *podplameník*, *podplameňák*, *podplamenice*, *kmínáč*, *chlebanec* apod. Původ názvu odvozen ze způsobu pečení v chlebové peci, kdy se placky upekly díky plamenům, které přes ně šlehaly. Se změnou technologie vaření a postupnou likvidací starodávných pecí zanikla i příprava tohoto pečiva.

KVy

Lužická 1895, s. 182–190;
Petrák 1901, s. 290–291;
Brzorádová 1913, s. 288;
Kaizl 1943, č. 53, s. 1581;
Kaizl 1944, s. 64; Mar-
hold 1993, č. 2, s. 24;
Flousková 2007, s. 662.

Vodinka

Běžná → *polévka* připravovaná na bázi vařící vody omaštěné podle možností sádlem či máslem, přelité v talíři přes starší → *chléb*. V prostoru severní a severovýchodní Moravy, na pomezí Hané, Valašska a Těšínska, se tento druh polévek v písemných pramenech připomínaná už roku 1826, v Čechách jen o něco později. Řadily se mezi postní jídla a podle surovin se označovaly *vodičková* (jen s kmínem a trochou másla), *kmínová* (s kmínem, zapražená), *chlebová* neboli *žebací* (s kmínem, česnekem, cibulí, trochou másla a nastrohaným chlebem) či *česneková* (s kmínem a česnekem, zapražená).

Pod názvem *vodinka* je *polévka* z chleba a ochucené vody známá například v českém prostředí Opavska a Kravařska. Někdy se v zájmu větší výživnosti zahušťovala dočer-



Vodinka © SU

vena připálenou zasmažkou, připravenou na slanině nebo jiném omastku. Jídala se obvykle ke snídani, v postní dny i k obědu či večeři, přikusovaly se k ní brambory, chleba, někdy se do ní zavařovaly kroupy, ječná lámanka nebo pohanka. Označovala se také *vodzianka*, *vodňanka*, → *vodžunĕka* či → *brotka*. Pokud se *vodinka* dochucovala česnekem, říkalo se jí obvykle *česnekuvka*. Nuznější variantě polévky, kdy byl k dispozici jen levnější hovězí lůj, se například na Kravařsku říkalo *lojanka*.

V různé podobě a s různými názvy se tato *polévka* vařivala napříč českými zeměmi, říkalo se jí také → *oukrop*, *vodanka*, *vodouka*, → *žebračka* apod. V současnosti je *polévka* stále oblíbená v moderní variantě česnečky s opečenými kousky chleba, v restauračních podnicích obvykle doplněná strouhaným sýrem, šunkou a dalšími přídávky. IK

Vodžunka

Jednoduchá → *polévka* z Těšínska, jejímž základem byl původně → *chléb*, celý krajíček nebo jeho nakrájené kousky, přelitý horkou vodou. Později se připravovala spíše s levnějším vařeným bramborem, který se k ní obvykle přikusoval. Pokud se dochutila česnekem, pak se jí říkalo také *česnečka*. Název polévky přetrvává v individuální i kolektivní paměti, dílem i v současné každodenní domácí i gastronomické praxi, a to v podobě poněkud bohatší *česnekové polévky*, podávané s osmahlým *chlebem*, někdy se šunkou a sýrem; s bramborem se už obvykle nevaří. Stále se připravuje i tak zvaná *kmínová* polévka, někdy se zavařeným rozšlehaným vejcem, zejména ve školním stravování, třebaže zájem o ni ustupuje. IK

Vohejbáky

Tradiční pokrm typický pro Domažlicko, kde pro ně byly používány i výrazy *bramborové* nebo *dřevěné lívance*, *monzeble* apod. Připravoval se z těsta ze strouhaných syrových brambor s přidáním mouky a vejce, alternativně kyselého mléka, a dochuceného drceným česnekem, solí a majoránkou. Těsto se peklo původně nasucho na plotně, nověji na plechu nebo na pánvi z obou stran. Svým charakterem odpovídají *vohejbáky* pokrmu obecně označovanému → *bramborové placky*, regionálně označovanému také → *vošouchy*, → *cmunda*, v německy mluvících oblastech Tachovska, Karlovarska a Ašska → *báchna Kniala*, *gebäckena Knia(d)la*, *Griegeriebena*, *Kartolffelpuffer*, → *Getzen*, *grüne* → *Fratzn* apod. Podávaly se k → *polévkám*, pečenému a uzenému masu s kysaným zelím (syrovým i dušeným), anebo jen s podmáslím. Konzumovaly se teplé i studené. *Vohejbáky* jsou dodnes oblíbené a připravují se zvláště v domácnostech. NM

Vomasta

Sladká nádivka připravovaná v Podkrkonoší do kynutých *koláčů* z → *odvárky* / *vodvárky*, perníku, sladkého tvarohu, případně u slaného koláče ze strouhaného kozího sýra. Maková *vomasta* se vařila v mléce s přidáním cukru, hřebíčku a skořice, sypala se drobením. Zvláště oblíbená byla *hrušková vomasta* z povařených a pomletých sušených hrušek, okořeněných skořicí a hřebíčkem, promíchaných s perníkem, rumem, případně povidly. Jako *vomasta*, *omasta* je znám i pokrm připravovaný z *vodvárky* ke štedrovečerní večeři. Vařil se aspoň týden předem. Býval kdysi vyhledávanou pochoutkou dětí. *Vomasta* se jedla samotná nebo se *štédrovníci* čili → *vánočkou*, obvykle se ohřívala. KVy

Vopelky

Lidový pokrm z Horácka, zejména Pelhřimovska, v podobě tenkých pečených plátek. Připravovaly se z vařených strouhaných brambor smíchaných s moukou, umíchaných v tužší těsto, z něhož se vyválely jemné *placky*. Opékaly se nasucho na kamnech, omastily se sádlem nebo máslem, a nakonec se sypaly mákem s cukrem, případně ještě

Vyhlídal 1895, s. 446; Pozůstalost Václava Hauera (1898); Vyhlídal 1900, s. 34; Brožek 1902, s. 88; Hoblová 1907, s. 179; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 53; Myslivec 1933, s. 51–52; Kaizl 1944, s. 81–82; Jílek 1960, s. 173; Mapování tradic (2014), nestr.; orální šetření Opavsko 2018–2021.

Vyhlídal 1895, s. 446; Vochala 1924, s. 116; Szromba-Rysowa 1978, s. 115; Bojková 2007, s. 35; Przymusiela – Światała-Trybek 2021, s. 124, 495–498.

Turek 1932, s. 54; Machek 1946, s. 4–5; Robek a kol. 1987, s. 70; Bělohávek a kol. 1990, s. 83, 91; Kumperová 1992, s. 11; Běl 1998, s. 459; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Doudlebsko, Blata, Kozácko 2020–2021.

Kaizl 1943, č. 53, s. 1581; Kaizl 1944, s. 68; Uhlíř 1959, s. 63; Marhold 2008, s. 379; Gerstner 2009, s. 165–166, 176; Galbičková 2013, s. 31; Galbičková 2014, s. 124.

TOZ receptáře 2020,
s. 60; ČT – Kluci v akci
2020; Recepty.cz (2020).



Vopelky © VŠH

přelévaly horkým mlékem. V některých domácnostech se mohly mazat povidly a podávat na talíři přehnuté napůl anebo stočené do ruliček. Příležitostně se připravují v domácnostech, propagují se na kulinářských serverech a v televizních pořadech. IK

Vopiška

Tradiční jarní → *polévka* připravovaná v Krkonoších i jiných regionech z rozsekaných jarních bylin, hlavně kopřiv či libečku. Do vroucí osolené a omaštěné vody se vmíchal česnek a nadrobno nasekané bylinky. *Vopiška* se podávala s osmaženým, na kostičky nakrájeným chlebem; chléb se mohl k polévce také jen přikusovat. *Vopiška* se vařila zejména v předjaří a v době Velikonoc. Název pochází z krajového názvu libečku *opich*, nářečně *vopich*. Ten se s oblibou přidával i do jiných jídel, například do → *kysela* nebo omáčky zvané *vopichouka*. Polévka se ze stravování vytrácela po polovině 20. století. KVy



Vošouchy © VŠH

Kaizl 1944, s. 81–82;
Marhold 1993, č. 5, s. 24;
Marhold 2002, č. 7, s. 40;
Marhold 2008, s. 297;
Gerstner 2009, s. 23;
Flousková 2010, s. 8;
Šulc 2012, s. 17; Galbič-
ková 2013, s. 31.

Vošouchy

Smažené *placky* ze strouhaných syrových brambor s přidáním vejce, mouky, česneku, majoránky, soli a pepře, známé pod tímto názvem na Plzeňsku, Klatovsku a Šumavě i jinde. V jižních Čechách se jim zase říkalo → *cmunda*. Pokud se tyto → *bramborové placky* pekly nasucho na litinových plátech, označovaly se *monzeble* či *vohejbáky*. *Vošouchy* bývaly běžnou přílohou k → *polévkám*, podávaly se i jako součást hlavního chodu například s uzeným masem, s kysaným zelím (syrovým i dušeným) nebo jen s podmáslem. Konzumovaly se teplé i studené. Dnes jsou stále oblíbené, považují se dokonce za kulinární specialitu Plzeňska. Často jsou podávány jako pochoutka k pivu. V moderních rodinných receptech dnes najdeme *vošouchy* také z cuket a dýní.

Ze stejného těsta jako *voušouchy* se dělávala i jídla pečená v celku na plechu a pak krájená na čtverce či obdélníky, například → *toč*, → *bác*, *bacán*, → *cmunda*, → *Báchna Knia-la*, *Gebäckena Knia(d)la*, *Griegeriebena*. Na Tachovsku býval dříve v německy mluvících komunitách běžný pokrm nazývaný *Kartoffelpuffer*, na Chebsku tak zvané → *Getzen*, připravované často s příměsí strouhaných jablek do těsta a podávané nasladko s povídky a smetanou.

NM

Vrany → pupáky, → peciválky

Vrzanec

Oblíbená pochoutka připravovaná kdysi z mleziva, prvního mléka nadojeného po otelení krávy. Oslazené mlezivo zahuštěné moukou se upeklo na pekáči a krájelo na kusy. V podhorských oblastech pokrm znám také jako *voddjoková bába*, *zdojková bába*, vycházející z označení pro první mléko krávy po otelení (*zdojky*, *voddjoky*), nebo *skřípec*, *verzauka*, *vrzavý mlíko* dle charakteru pokrmu vrzajícího v ústech. Německé obyvatelstvo mu říkávalo *Pronz*, *imlauf*. Díky žluté barvě mléka se pro pokrm používalo i pojmenování *bronzové mléko*.

KVy

Vusrkejhle

Kdysi běžný lidový pokrm, připomínaný na Chodsku, Klatovsku či Plzeňsku už na přelomu 19. a 20. století. Jednalo se o krajíčky okoralého chleba, namáčené v těstíčku z takzvaného *kvásku*, tedy směsi vejce, mléka a mouky, následně pak kladené do

Turek 1932, s. 54;
Machek 1946, s. 4–5;
Robek a kol. 1987, s. 70;
Bělohávek a kol. 1990, s. 83, 91; Kumperová 1992, s. 11; Běl 1998, s. 459; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Plzeňsko, Sušicko, Klatovsko, Domažlicko 2020–2022.

Lidové výrazy 1936, č. 9, s. 247; Kaizl 1944, s. 70, 96; Švestková 1985, č. 4, s. 222–223.



Vusrkejhle © SU

Benetka 1900–1910, s. 235–236; Kumperová 1992, s. 24; Vašák 2012, s. 100; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Sušicko, Klatovsko, Domažlicko.

Myslivec 1933, s. 64; Mapování tradic (2014), nestr.

malého množství vroucí vody a ovařené z obou stran. Na talíři se *vusrkejhle* upravovaly nasladko: mastily se takzvanou *kalovou kaší* čili pěnou sesbíranou při přepouštění másla a sypaly perníkem, strouhaným tvarohem apod. Pojmenování pokrmu pochází z němčiny, základem jsou slova voda (*Wasser*) a pečivo (*Kuchen*). Používaly se pro něj i jiné názvy, například *vosrklej*, *vosáklej*, *voseklej* či *vovařovanej chleba*, *vasrkejhle*, *vosrkejhle* apod. Jedná se typické jídlo připravované s využitím potravinových zbytků, zároveň rychlé jídlo, podávané k obědu, večeři, jako jídlo při práci. Dnes je v zásadě zaniklé, objevuje se výjimečně.

IK – NM

Výslužka

Obřadní → *koláč* z Opavska, pečený na *veselí* neboli svatbu a určený pro obřadní nakrojení během slavnosti i rozdání hostům jako výslužka. Býval, na rozdíl od běžnějšího slavnostního čtvercového koláče zvaného → *zavijanka*, vždy okrouhlý a *velký jako lopata* do chlebové pece. Podobal se tedy valašským → *vdolkům* neboli → *frgálům* či kravařským → *pecákům* čili *lopaťákům*. Mazal se povidly, tvarohem, ale i dušeným zelím, vždy podle materiálních možností a zvyklostí rodin. *Svatební koláče* – *výslužka* i menší *koláče*, okrouhlé, plněné a někdy zdobené posypkou, určené pro konzumaci na hostině – byly pro svatební obřady tak důležité, že nezámožní chalupníci neváhali podle dobových zpráv ještě z meziválečného období osít na zahradě alespoň záhon pšenice, aby na ně měli potřebnou kvalitní světlou mouku. Povědomí o *výslužce* ve smyslu speciálního velkého koláče v regionu zaniklo a lze ji považovat za zapomenutou.

IK

Z

Zabíjačkový guláš

Specialita připravovaná v některých regionech českých zemí při venkovských zabíjačkách, například v jižních Čechách a na Slovácku, kde se mu ovšem říká *zabíjačková omáčka*. Jedná se o směs pokrájených vnitřností, zejména srdce, jater, ledvinek a sleziny, a masa, obvykle odřezků zbylých při porcování vepře, v poměru jedna ku jedné, dušenou na cibulce. Koření se jen jemně, majoránkou, kmínem, novým kořením a pepřem, aby vynikla chuť všech ingrediencí. Někdy se, podle zvyklostí domácnosti, přidává i mozeček s vejcem. Pokrm se pojídá s chlebem a křenem nebo → *vejmrudou* k obědu v den zabíjačky, častuje se jím řezník, pomocníci a členové rodiny. *Zabíjačkovému guláši* se říkalo místně také *drobový guláš*, *brzlík*, *partička* nebo *předehra*. Mnohé naznačuje, že je *zabíjačkový guláš* produktem až moderní doby. Většina masa i vnitřností se kdysi zpracovávala efektivněji, do → *jitrnic*, → *prejtů*, konzerv a jiných standardních produktů určených k odložení konzumaci nebo používaných jako výslužka. *Zabíjačkový guláš* se může připravovat i během roku z nakoupených surovin, dělá se dnes přesto už jen výjimečně; zůstává ale v paměti jednotlivců i místních entit.

IK – RD



Zabíjačkový guláš © SU

Bartoš 1895, s. 485; Hrubá a kol. 1959, s. 136–150; Ludvíková 1963, s. 180; Hrubá – Raboch a kol. 1965, s. 176–177; Pavelčík 1977, č. 6, s. II, 17; Velan 2016, s. 53; terénní šetření a orální výpovědi jižní Čechy, Podhorácko, Slovácko, Opavsko 2019–2021.

Zadělávané dršťky

Tradiční součást české měšťanské kuchyně, v níž se uplatňovalo spíše hovězí a telecí maso, včetně vnitřností. Dršťky se vařily odpradávná, od počátku 19. století pak nalézáme v kuchařských knihách české provenience popisy jejich úpravy, lišící se od těch dnešních většinou jen použitým kořením. Marie Anna Neudeckerová publikovala roku 1805 recept na telecí *běžné dršťky* (*Ordinäre Kuttelflecke*), nakrájené po předvaření a očištění na nudličky, vložené do masového vývaru a zadělané – tedy zahuštěné *jíškou*. Dochucovaly se cibulkou a citronovou šťávou. Před podáváním se sypaly strouhankou, oblíbenou součástí podunajské kuchyně. Podobný recept zařadil do své *Výborné pražské kuchařské knihy* z roku 1805 nám dnes blíže neznámý Martin Neureuter. Do základu ze světlé *jíšky* se ale podle něj přidávaly k hovězím dršťkám kostičky uzeného masa a slaniny; vše se rozředilo vývarem se smetanou. Chuť pokrmu dodala sekaná zelená petržel, muškátový

květ a zázvor. Velmi podobně představila dršťky v *Domácí kuchařce* z roku 1826 Magdalena Dobromila Rettigová, která na rozdíl od svých předchůdců pouze podtrhla chuť *jíšky* přidáním sekané cibulky. Dršťky doporučovala podávat s pečivem z máslového těsta nebo s žemlí.

Uvedené suroviny, tedy hovězí nebo telecí dršťky, uzené maso, slanina a jemná máslová, případně sádlová *jíška* byly základem pro přípravu moderní podoby *zadělávaných drštěk*, připravovaných až do sklonku 20. století. Ve své vyhlášené pražské restauraci je svým hostům nabízel, mírně ochucené jen muškátovým květem a citronem, už před první světovou válkou Karel Šroubek. V meziválečném období se začaly *zadělávané dršťky* vařit v pikantnější úpravě, s přidáním česneku a majoránky. Takto je už představila čtenářkám svých knih Marie Janků-Sandtnerová a po ní mnozí další.

Zatímco v měšťanské kuchyni byly *zadělávané dršťky* součástí všedního jídelníčku, ve vesnickém prostředí jim bylo dlouho přisouzeno postavení slavnostního, zejména svatebního pokrmu. Hovězí maso, které bylo třeba kupovat, tam totiž bylo vzácností, současně ale i symbolem výjimečnosti. Namísto drahého masa, byť podřadnějších druhů, proto začali venkované pro přípravu slavnostních jídel používat hovězí vnitřnosti, v některých regionech právě *dršťky*. Na Opavsku byla například jedním z chodů při svatebním pohoštění → *černa mačka drščková* s přidáním povidel, na Těšínsku se dělávaly *flaki s mačkou*.

Nejpozději po 2. světové válce se už dršťky připravovaly na více způsobů, jak dokládají receptury pro veřejné stravování z let 1953 a 1979. Obsahují předpisy jak na bílé *zadělávané dršťky* s uzeným masem, ochucené česnekem, majoránkou a petrželovou natí, tak na jejich variantu s použitím sušené papriky. Nádvkem autoři do normovaných receptur zařadili předpis na *dršťky po milánsku*, tedy se šunkou, česnekem a rajčatovým protlakem, inspirovaný stejnojmennou italskou specialitou (*trippa alla milanese*). Čas *zadělávaných drštěk* v české kuchyni ale v závěru tisíciletí postupně končil, stejně jako pokrmů z jiných vnitřností. V současnosti se dělají jen příležitostně, překvapivě spíše v restauracích se zaměřením na moderní podání české kuchyně. Je to asi trochu škoda, protože navzdory současným předsudkům vůči nim jsou dršťky takřka bez tuku, nízkokalorické a snadno stravitelné. Běžnější je stále přesnídávková → *dršťková polévka*, třebaže ani ta u mladší generace zrovna nevítězí. IK



Zadělávané dršťky © SU

Neureuter 1805, s. 45;
Rettigová 1826, s. 37; Vyhlídal 1895, s. 501–502;
Šroubek 1911, s. 33;
Janků-Sandtnerová 1928, s. 75; Janků-Sandtnerová 1946, s. 107;
Novák – Makarius 1953, s. 7–72; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 111; Receptury 1979, s. 71; Vaněk – Vaňková 2016, s. 143.



Zadělávané vnitřnosti – ledvinky © SU

Zadělávané vnitřnosti

Tradiční pokrm české kuchyně, připravovaný v mnoha variantách co do použitých surovin i výsledné konsistence. Zpracování *vnitřností*, zvaných také *droby* či *kořínků*, bylo v minulosti samozřejmostí a v jídelníčku našich předků zaujímal významnou roli, a to napříč sociálními vrstvami. Rozdíl byl jen v druhu výchozí suroviny, když hovězí, telecí a zvěřinové (jelení, srnčí, dančí ad.) vnitřnosti byly typické pro šlechtickou kuchyni, hovězí a telecí pro měšťanskou a vepřové pro venkovskou kuchyni, zvláště v době zimních zabíjaček. Předobraz jídel z jater, ledvinek, plic či sleziny lze najít již ve středověkých pramenech. V německém receptáři z poloviny 15. století, známém podle všeho i v našich zemích, je popsána příprava hovězích, jeleních nebo kančích jater. Pro lepší chuť se nejprve opekly na roštu, pak uvařily doměkka a nakrájené na kusy podávaly s jemnou → *jíchou* vyhotovenou z části uvařených jater, zahuštěnou chlebovými topinkami.

Během 19. století se pokrmy z *vnitřností* modernizovaly. Podle francouzských vzorů se i v podunajské kulinařské oblasti, k níž české země náležely, dusily v podobě *ragú* nebo se restovaly. V oblíbě stále zůstávala i hutnější zadělávaná jídla, v mnoha variantách připomínaná v českých kuchařských knihách v 19. a po celou první polovinu 20. století. Jednalo se například o → *plíčky na smetaně* nebo *na kyselo*, → *zadělávané dršťky*, dále hovězí, telecí i vepřové *dušené ledvinky na cibulce* či vepřová nebo telecí *játra na slanině*, v sociálně slabších domácnostech i *dušenou slezinu*. Příležitostně se vařily i *zadělávané husí* či *kachní drůbký* a podobné speciality.

V současnosti se zadělávané, dušené, případně poněkud odlehčenější restované vnitřnosti stále připravují jak v domácnostech, tak ve veřejném stravování, počínaje jídelnami a konče luxusními restauracemi. Nejčastěji se jedná o vepřová, telecí a dnes snad nejčastěji drůbeží *játra na cibulce*, vepřové *ledvinky na cibulce*, vepřové *srdce na slanině* nebo v *játrové omáčce*, příležitostně *zadělávaná kuřecí srdíčka* ad.

IK

Das Buoch kol. 1450, fol. 160; Dumková 1883, s. 104–105, 110–111; Spolek Domácnost 1897, s. 171; Kejřová 1905, s. 98–100, 176–177; Janků-Sandtnerová 1946, s. 107; Hrubá – Raboch a kol. 1970, s. 107–108, 111; Vaněk – Vaňková 2016, s. 272–287.

Záděrková polévka → stírka

Zadušenina

V české kuchyni kdysi běžný hustý pokrm, připravený kombinací restování a vaření hovězího nebo drůbežího masa, zvěřiny, často také vnitřností, v postní době ryb,

Spis o krmiech konec
15. stol., fol. 1v; Pacovský
1809, průběžně; Franc
2004, s. 89; Polreich
2017, s. 227.

a dokonce i bobřích ocasů. Pro chuť a správnou konzistenci se přidávala zelenina, někdy mléko či smetana a samozřejmě koření. Výsledkem byl pokrm z dnešního hlediska nepřilíš vábného vzhledu, jak naznačuje i německé slovo *plempe*, tedy *brynda*, *břečka*, rozcmrnaný tekutý pokrm. Poprvé se *zadušenina*, a to v mnoha variantách, popisuje v nejstarším českém receptáři z konce 15. století, označovaném *Spis o krmiech*. Návodů na přípravu pokrmů pocházely ze šlechtického a měšťanského prostředí. Moderním pokračovatelem *zadušeniny* je *ragú*, spojované s francouzskou kuchyní, zprvu ve smyslu dlouze dušené směsi vnitřností, posléze jakéhokoli masa krájeného na kostky, dlouze dušeného na základu ze zeleniny, s hustou a chuťově výraznou šťávou. Do české kuchyně se *ragú* dostalo během 19. století, zmínil jej ve svých kuchařských příručkách vydávaných od roku 1809 už Václav Pacovský. Dnes se jedná o standardní způsob úpravy masa. IK

Zakudlaná polívka

Starobylý pokrm typický pro jižní a západní Čechy, zejména pro Chodsko, Klatovsko, Pošumaví, Plzeňsko, Blata či Doudlebsko. Jedná se o *polévku* z krájených brambor, zahuštěnou moukou rozkvedlanou v mléce, podmásli nebo smetaně, ochucenou cukrem a octem na sladkokyselo. Do *polévky* lze přidávat v různých variantách i jiné ingredience, například cibuli, mrkev, celer, petržel, zelené fazolky, sušené houby, kopr, luštěniny apod., jak víme z mnoha rodinných receptů. Polévka se nazývá také *zaklechtaná*, *zaplechtaná*, *kudlanka*, *kudlenka*, *zavrcená* či *zatrolená* (Chodsko). Názvy poukazují na způsob zahuštění *polévky*, když *zakudlat* znamená totéž co *zaklechtat*, tedy zahustit moukou rozkvedlanou ve smetaně či mléce. Jedná se o jednoduchou a levnou *polévku*, která se dříve jídala se s chlebem, *bramborovou buchtou*, → *točem* nebo plackami, ke snídani, k obědu i večeři. Pokrm je stále živý. Pojí se s ním i lidové popěvky, například *Zakudlaná polévka, / slunce do ní svítí. / Není-li v ní krupice, / je to → koží pítí*. NM

Fiala 1913, s. 126;
Hruška 1914, s. 365;
Jindřich 1956, s. 142;
Bělohávek a kol. 1990,
s. 91; terénní a dotaz-
níková šetření, orální
výpovědi; projektová
sbírka receptů Sušicko,
Klatovsko, Domažlicko,
Plzeňsko, Blata, Doud-
lebsko 2020–2021.



Zakudlaná polívka © SU

Zákusky

Drobný pokrm podávaný jako závěrečný chod menu, moderně označovaný také *desert*. Jeho podoba je v evropských zemích ovlivněna krajovými zvyklostmi: může se jednat o ovoce, sýr nebo sladké či slané pečivo. V českém prostředí jde nejčastěji o cosi sladkého, obvykle o lahodný moučník, případně o variance ze šlehaného sněhu, čokoládové či kokosové hmoty, marcipánu apod. *Zákusek* ve smyslu čehosi k zakousnutí je



Zákusky – základní české druhy © SU

termínem poměrně mladým, objevuje se až po polovině 19. století. V současnosti je termín používán jako označení sladkých dortových porcí, různých řezů a samostatně pečených či jiným způsobem připravovaných desertů s krémem, ovocem nebo šlehačkou. Jako jejich povšechné označení se slovo *zákusek* vžilo podle všeho až během 20. století. Každý z moučníků a dalších desertů má současně samostatný název, pod nímž jej lze obvykle dohledat v kuchařských knížkách či nabídkách kaváren a cukráren. Právě tato centra společenského života, dříve než jiná pohostinská zařízení navštěvovaná ženskou klientelou, velmi přispěla k rozšíření povědomí o *zákuscích* a jejich jednotlivých druzích a podpořila zájem konzumentů zprvu středostavovského původu, po 2. světové válce pak napříč sociálními vrstvami.

Původně byly moučníky z třešňového, piškotového či lineckého těsta pečené ve tvaru dortu, v podlouhlých vaničkách, srnčích hřebetech či jiných formách, jak se o tom dozvídáme z kuchařských knih už z první poloviny 19. století. Samostatně tvarované *zákusky*, někdy zvané *cukrovinky*, byly časově náročné a vyžadující zručnost a cukrářskou zkušenost. Servírovaly se v rámci samostatných chodů, a jednalo se o malá výtvarná díla; vedle moučníků k nim náležely i různé bonbony, pralinky, kandované ovoce a květy. Zprvu byly typické pro šlechtické stolování. V měšťanském prostředí se o solitérních druzích dozvídáme v prvních desetiletích 19. století od Marie Anny Neudeckerové a Magdaleny Dobromily Rettigové, které představily například recept na *španihelské větry* v podobě sněhových pusinek plněných marmeládou, věnečky apod.

Skutečný rozvoj zaznamenaly *zákusky* v prvorepublikovém Československu, mimo jiné díky cukrárnám ve významných městských centrech, zejména v Praze, Brně a Olomouci, a posléze i v dalších městech. Nabízely je svým hostům ke konzumaci přímo během návštěvy podniku, anebo jako mnoho druhové zboží na prodej přes ulici. V domácnostech se pečení zákusků až tolik neujalo, hospodyně dávaly přednost dortům, závinům a jiným sladkostem určených pro porcování.

K nejznámějším *zákuskům* dodnes náleží například *indiánek*, také *indiánka* či *ašant*. Zmínky o něm jsou už z konce 19. století, jeho pojmenování odkazovalo na žlutohnědou barvu polevy. Marie Janků-Sandtnerová jej ve své proslulé *Knize rozpočtů a kuchařských předpisů* popsala jak dva piškotové buflery spojené šlehačkou či krémem, obalené práškovým kakaem nebo kakaovou polevou. Teprve od poslední desetiletí 20. století mají podobu jehlanu ze šlehaných bílků s cukrem, nastříkaného na piškotový okrouhlý korpus

a máčeného v tenké vrstvě čokolády. *Žloutkový věneček* pečený z odpalovaného těsta, také zvaný *věneček s krémem*, se připomíná v meziválečném období; po naplnění rozříznutého korpusu máslovým krémem se vrchní část sypala jen cukrem, později polévala cukrovou polevou. *Išlerské koláčky*, také *išlerky*, byly zmenšeniny dortů z lineckého těsta původem z vídeňské kuchyně, plněné čokoládovým krémem a přelité čokoládou, někdy zdobené ořechem či mandlí. *Větrník* měl zase svůj vzor v *profiterolkách* francouzského původu, proslavených napříč Evropou. Z odpalovaného těsta nastříkaný korpus, připomínající větrník, se po upečení a rozříznutí plnil původně jen krémem z másla šlehaného s cukrem a žloutky; teprve v poválečném období se začal *větrník* plnit hned dvěma krémy, karamelovým a pudinkovým, a nahoře přelévat karamel. *Laskonka*, *zákusek* ze dvou oválných plátků z bílkového sněhu šlehaného s cukrem a mletými ořechy, sušených v troubě a plněných ořechovým krémem, je známý od 20. let 20. století. Právzorem *laskonky*, jejíž název odkazuje na cosi laskavého, je snad *makronka* či jiné sněhové pečivo, připomínané ve Francii už v 19. století. Specificky českým zákuskem je nejspíše *rakvička se šlehačkou*. Přípravuje se z hmoty z vaječných žloutků šlehaných s cukrem a vanilkou, pečené za nízké teploty ve speciální hranolovité formě označované rakev či rakvička. Šlehačka, případně čokoládová *pařížská šlehačka* se na korpus stříká vždy až těsně před konzumací. Sladkost opravdu připomínající miniaturní rakev, vznikla podle všeho někdy v meziválečném období; doklady o ní máme ale zprvu nikoli z receptářů, nýbrž ze slovníkových příruček. Dlouhou tradici má *štafetka*, zarolovaný plátek pečeného *baisir* čili *bezé* těsta ze šlehaných bílků s cukrem a mletými ořechy, s kávovým krémem, na obou koncích máčený v čokoládové polevě; název odkazuje na vzhled *zákusku* připomínající štafetový kolík.

Vedle solitérních zákusků, z nichž lze ještě připomenout například *kokosová kolečka* čili *kokosky*, tvořené zapečenými sněhovými bílků s cukrem a kokosem, plněnými marmeládou a položenými na piškotovém bufleru, *špičky* z čokoládového krému stříkaného na piškotová kolečka, někdy plněná ještě vaječným krémem, nebo *cukrové brambůrky*, také *brambory* ze dvou krémem slepovaných piškotových polokoulí, potažených marcipánovým či fondánovým plátem sypaným kakaem, patří mezi *zákusky* s tradicí sahající do období habsburské monarchie dorty, respektive jejich porce v podobě trojúhelníkových výsečí. K nejznámějším náleží *sacher*, také *sacherův dort* nebo *sacherovy řezy*, typický produkt vídeňské kuchyně 19. století. Má podobu moučníku z čokoládového těsta pečeného v dortové okrouhlé formě, plněného po vodorovném rozříznutí meruňkovou marmeládou a polévaného čokoládovou glazurou; podávána se šlehanou smetanou. Běžně k dostání byl ještě na konci 20. století dort *malakov* z tenkých plátů piškotu, moderně cukrářských piškotů, prokládaných bohatými vrstvami nejčastěji kakaového krému; podíval se se šlehačkou. K zapomínaným náleží kdysi běžný *dobošův dort* původem opět z vídeňské, resp. uherské kuchyně, připravovaný z několika vrstev piškotového těsta promazaných kakaovým krémem; nahoře se zdobí karamelovými řezy. Vyhledávaný býval rovněž dort *esterházy*, tvořený tenkými pláty mandlového či ořechového sněhového těsta, promazanými vanilkovým máslovým krémem a politý fondánovou polevou zdobenou vzory z čokoládových linek.

Českého původu jsou zřejmě *punčové řezy* ze tří vrstev piškotového těsta, prostřední marinované sladkým rumovým punčem a obarvené načerveno, narůžovo či nazeleno. Nejpozději od 70. let 20. století se začala těšit velké oblibě ovocné želé zákusky. Také ty měly svůj předobraz v měšťanské, ba šlechtické cukrářské výrobě, konkrétně v *ovocných sedlinách* čili *sulcech*. Jednalo se například o *smetanové jahodové kostky*, kdy se na tenký základ ze dvou plátků piškotu spojených marmeládou vršila lehká šlehaná směs jahod a smetany narůžovělé barvy, překrytá tenkým plátkem červeného želé. Vykrajované kostky se zdobily stříkanou ozdobou ze šlehané smetany. Variabilnější byly *zákusky*,

jejichž základ tvořilo piškotové těsto mazané marmeládou nebo pudinkovým či jiným krémem, pokryté kompotovaným ovocem přelitým vysokou vrstvou barevného, nejčastěji nažloutlého nebo načervenalého želé.

Podoba *zákusků* se začala v českých zemích razantně měnit počátkem nového milénia, zejména ve velkých městech. Tradiční druhy byly t jako zastaralé vytlačovány moderními, obvykle ze zahraničí přejatými vzory, anebo se začaly v zájmu úspory nákladů připravovat z náhražkových surovin, takže nabýly nevalné chuti. V současnosti se k tradičním *zákuskům* české sladké kuchyně vrací spíše výjimečně provozovny ve velkých centrech s dostatečnou klientelou připravenou pořídit si laskominy za vyšší ceny, zejména v Praze; jinde převládá nekvalitní nabídka původních, anebo zcela nových *zákusků* různé úrovně, kvality a chuti.

IK

Rettigová 1826, s. 79–77, 126–136; Janků-Sandnerová 1933, s. 290–291, 301, 303, 309–310, 351; Hajková 1984, s. 35–36, 118, 129–130, 141–142, 144; Vaněk – Vaňková 2019, průběžně; terénní šetření napříč regiony českých zemí 2020–2022.

Zakvrdlenka → hop do vody

Zalitka → kyselka

Zalyvajka

Typická → *polévka* lidových vrstev na Těšínsku připravovaná z vývaru z uzeného masa, s přidáním mléka. Jak vypověděla pamětnice narozená ještě před první světovou válkou, „*zalyvajka, to było vyndzune młynso, zalite mlykym a pažitka do tego*“. O generaci mladší obyvatel Těšínska upřesnil, že se *polévka* jedla „*z žymjokami, někedy do tego dali nudle*“, tedy s bramborami a někdy s nudlemi. U Gorolů na Těšínsku i v přilehlých oblastech Karpat byl podobný druh *polévek* známý pod názvem *biała polyfka / polewka*, jinde *zaliwňunka*, na Opavsku se jí říkalo → *ludzena*, někdy také *hudzena*. V současnosti se už uzená *polévka* s mlékem obvykle nepřipravuje ani v domácím prostředí.

IK



Zalyvajka © SU

Chadraková 1900, s. 103; Szromba-Rysowa 1978, s. 72, 117; Bojková 2007, s. 32 (výpovědi pamětníků); Przymusińska – Świtała-Trybek 2021, s. 77.

Zapečené brambory → zemčata s uzeným masem

Zasmaženica

Tradiční → *polévka* z čerstvé zeleniny ze Slovácka. Připravovala se z vařených brambor a veškeré dostupné čerstvé zeleniny podušené na cibuli osmažené na sádle. Do hotové *polévky*, někdy ochucené česnekem nebo smetanou, se mohly zavařit *drobínky / drobénky*, tj. strouhané nudlové těsto, osmažené na másle. Variantně se zelenina vařila

Bartoš 1895, s. 485; Bartoš 1906, s. 530;

Ludvíková 1963, s. 182;
Ludvíková 1967, s. 26, 32;
Kondrová 2016, s. 53.

ve vodě, kterou se zalila tmavší *jiška/zásmažka* připravená na sádle. Běžná každodenní *polévka*, typicky připravovaná zejména na jaře a v létě, v postní dny, a také nemocným – na Slovácku se říkalo, že „*silná zasmaženica postaví na nohy i mrtvého*“.

RD

Zátěrka → čír

Zavijanka

Velký → *koláč* z Opavska připravovaný z kynutého těsta z jemné pšeničné mouky pro slavnostní příležitosti a svátky, například krmáš neboli posvícení. Obvykle byl ve tvaru čtverce nebo obdélníku, s rohy přehnutými do středu, ale viditelnou tvarohovou, slívo-vou (povidlovou), hruškovou či makovou pomazánkou. Jedná se o starobylý druh *koláčů* zvaných na Kravařsku → *hnětky*, *svijanka* či *Tro(i)tscher*, na Lašsku, Valašsku a severovýchodní Moravě → *vdolky*, *skládanky* nebo *sedlské koláče*. Podle některých zpráv se kdysi dělávaly i na Hlučínsku. Dnes jsou čtvercové plněné *zavinuté koláče* na Opavsku zapomenuty, nerezonují ani ve výpovědích pamětníků.

IK

Závin

Tradiční pečivo z moučného či bramborového těsta, rozváleného na plát, plněného rozličnými nádivkami a stočeného do dlouhé rolky. Zpravidla se jedná o sladký pokrm, nadívaný krájenými jablky se skořicí, tvarohem, mákem či ořechovou náplní, v moderní době i meruňkami, višněmi či jiným ovocem. Od samého počátku se zmiňují i *závin*y s masovými a zeleninovými náplněmi. *Závinu* se poměrně běžně říká také *štrůdl*, z německého *Strudel*.

Původ *závinu* lze hledat ve vídeňské kuchyni, odkud se rozšířil po celé habsburské monarchii, včetně českých zemí. Nejstarší dohledané recepty pocházejí z roku 1696, kdy byl v jedné z rukopisných kuchařských knih snad vídeňského původu zaznamenán popis vyhotovení *závinu* plněného smetanovým krémem (*Mülich Raimb Strudel*), podle chuti také řepou, špenátem nebo sekaným račím masem. Základem bylo kynuté těsto vyválené do tenka, do síly papíru. Podobně jako dnes se doporučovalo posypat smetanovou náplň žemlovou strouhankou, aby nasákla přebytečnou tekutinou. Zavinutý rukávec se před pečením potíral rozpuštěným máslem.

*Závin*y byly už od počátku 19. století zmiňovány ve většině dostupných kuchařských knih, zprvu ale měly poněkud jinou podobu, než jsme zvyklí. Některé z nich byly do-



Závin jablečný tažený © SU

konce spojovány s českým prostředím. Franz Walcha publikoval v roce 1819 v kuchařské knize určené zámožnější klientele recept na *český závin* (*Böhmische Strudel, Strudel à la Bohémiennes*), a to dokonce ve dvou verzích. Jednalo se o vaječné omelety natírané po usmažení smetanovým krémem svařeným se žloutky, máslem a cukrem, zarolované a kladené v několika vrstvách těsně vedle sebe do máslem vymazané a strouhaným sladkým → *cvibakem* vysypané formy. Po upečení se ze *závinů* vykrajovaly porce a servírovaly v miskách. Mohly se dělat i s přidáním pomerančových květů a vanilky anebo s kávovou esencí, jak popisoval druhý z Walchových receptů. Je nepochybné, že původ právě popsaných sladkostí z omeletových *závinů* nutno hledat ve šlechtickém prostředí.

Podobně vypadala *raková štrudle* Magdaleny Dobromily Rettigové z roku 1826, třebaž byla z jiných surovin. Rozválené nudlové těsto se plnilo směsí z nasekaných račích ocásků, mandlí, cukru a másla, pro chuť svařeným s račím masem, a oloupanými krunyři, rolovalo se do nevelkých tenčích *závinů*. Ty se nakladly do máslem vymazané formy tak, aby tvořily věnec, pokapaly se račím máslem a smetanou rozkloktanou s cukrem a za opakovaného cukrování upekly.

Záviny moderního typu představila v českém prostředí jako první zřejmě Františka Hansgírgová. V roce 1863 zařadila do své kuchařské knihy například *taženou štrudli s jablky* z těsta tenkého jako papír, pokladeného plátky míšeňských či jiných dobrých jablek, posypaných na másle smaženou žemlovou strouhankou, rozinkami a cukrem, politých rozpuštěným máslem. *Štrudle* se zavíjela pomocí ubrusu, na němž leželo vytažené těsto. Po upečení se podávala pocukrovaná, krájená na porce. Stočený rukávec *taženého závinu* se mohl také rozdělit na kusy a vařit; po scezení se podával pocukrovaný a posypaný strouhankou s máslem. Hansgírgová popsala ve svém receptáři ještě další *závinu*: *tažený s tvarohem a tyrolský* z kynutého těsta, plněný jablky.

Kuchařská kniha spolku Domácnost, vydávaná od 90. let. 19. století pro frekventantky hospodyňských kurzů i další zájemkyně o zvládnutí kuchařského umění, už obsahovala více než dvě desítky receptů nesoucích v názvu *závin*. Část z nich představovala přípravu *závinů* v pravém slova smyslu, ať už z taženého, kynutého, nudlového, odpalovaného, či jiného těsta, nejčastěji s jablkovou, tvarohovou, třeshňovou či jinou ovocnou náplní. Některé recepty popisovaly tak zvané *skládané záviny* z vrstvených plátů těsta, další pak pečivo nazvané *piškotový závin*, odpovídající dnešní *piškotové roládě* mazané zavařeninou, případně plněné jahodami, a stáčené až po upečení těsta.

Záviny se už v té době pekly nebo vařily také na venkově, jednalo se ale o podstatně skromnější pečivo. Nejčastěji se dělaly z těsta z obyčejné mouky, plnily se krájeným sezónním ovocem, mákem, v selských domácnostech i tvarohem. Pekly se o nedělích a svátcích. *Záviny* z výjimečného těsta bývaly dokonce součástí vánočního stravování, jako tomu bylo třeba na Horácku, kde se z perníkového zavínutého těsta pekla → *sakrajda*. Na rozdíl od měšťanských *štrůdlů* mívaly ty venkovské vyšší podíl těsta, aby byly dostatečně syté. Poté, co se začalo těsto na *závinu* připravovat z bramborového těsta, staly se dostupnějšími a jedly se příležitostně i ve všední dny.

Záviny s náplněmi všeho druhu, sladkými i slanými, byly nedílnou součástí stravování obyvatel českých zemí a zůstaly jimi až do dnešních dnů. Pečou se doma podle tradičních receptů a rodinných zvyklostí, k dostání jsou v restauracích jako dezerty i v cukrárnách spolu s dalšími → *zákusky* a moučníky. Vyrábějí se i průmyslově a prodávají se v běžných obchodech a supermarketech.

Koch Puech 1696, pag. 86; Walcha 1819, č. 573–574; Rettigová 1826, s. 113–114; Hansgírgová 1864, s. 120–121; Spolek Domácnost 1897, s. 253–261; Hrubá a kol. 1958, s. 403–406; Hájková 1986, s. 147–154, 172–173; terénní šetření napříč regiony českých zemí 2019–2021.

IK

Zelná polévka

Obecné pojmenování pro → *polévku*, jejíž hlavní surovinou pro přípravu je zelí. Jedná se o jedno z nejrozšířenějších jídel v českých zemích, zejména v méně úrodných krajích. Odborníky na dějiny stravování bývá *zelná polévka* řazena mezi *slovanské kyselice*.

Zíbrt 1914, s. 93–94;
Úlehlová-Tilschová
1945, s. 281–288, 429–
430, 485–496, 539–540,
551–552; Brouček –
Jeřábek (edd.) 2007,
s. 1206; Vaněk – Vaňko-
vá 2016, s. 152.

Vaříme s malovaným
krajem 1982, č. 6, s. 16.

Bartoš 1895, s. 485;
Hrubá – Raboch a kol.
1965, s. 383; Slovák 1980,
č. 6, s. 17; Lekešová 2011,
s. 106–107; Kondrová
2016, s. 146; Tarcalová
2016, s. 131.

Připravovala se odpradáвна, kysané zelí bylo už ve středověku považováno za obvyklý pokrm lidových vrstev. V sezóně se používalo i hlávkové zelí. *Polévka* se podle místních i rodinných zvyklostí zahušťovala zátřepkou, zasmažkou nebo rozvařenými brambory. Starobylý způsob přípravy spočívá v přednostním – či výlučném – využívání *kyselice* neboli zelné vody, bez přídavku vlastního kysaného zelí. Typický je zejména pro východní, severo a jihovýchodní Moravu a přilehlou část Slezska. Jinde se dělá *zelná polévka* s přídavkem zelí. Různorodé zvyklosti panovaly ve věci doplňování *polévky* sytými přídavky a dochucování kořením. Přidávaly se do ní často brambory, někdy klobása, uzené maso, houby. Někde se dělávala bílá zelná polévka, jen s trochou smetany nebo mléka, jinde, zejména na moravsko-slovenském pomezí, se vařila s přidáním mleté papriky, takže měla načervenalou barvu. Tu jí mohla dodat i papriková klobása.

Konkrétní názvy *zelné polévky* se proměňovaly regionálně i časově, odvozovaly se od spisovného nebo nářečního označení zelí – *zelňačka*, *zelnice*, *zelovka*, *kapustnica*, *kapušňonka*, či jiné použité suroviny – *kyselica*, od způsobu konzumace a jejích průvodních jevů – *cácorka*, → *cacarka*, → *kozí brada*, *couračka* apod. *Zelná polévka* uvařená na různé způsoby je i v současnosti běžnou součástí stravování, připravuje se doma i ve veřejném stravování. IK

Zelné slížky

Jednoduchý lidový pokrm ze Slovácka. *Zelné slížky* se připravovaly z obyčejného nekynutého přesného těsta, do kterého se zapracovalo nadrobno pokrájené a spařené zelí. Z takto připraveného těsta vyválené tlustší válečky (asi 3 cm silné) se nakrájely na menší kousky, ze kterých se v dlaních *ušúlaly*, tedy vyválely, *slížky*. Ty se vhažovaly do vařící vody, když byly uvařené vyplávaly na hladinu. Podávaly se jako samostatný pokrm, obvykle omaštěné *škvarkama*. RD

Zelnica → kyselica

Zelník I

Tradiční lidový pokrm ze Slovácka ze skupiny moučných *placek*. Připravovaly se z tužšího kynutého těsta s přídavkem strouhaných vařených brambor a nadrobno pokrájeného podušeného kysaného zelí, někdy také s přidáním pokrájenými škvarky. Na Moravských Kopanicích se připravovaly jen z kysaného zelí a mouky. Těsto se dle zvyklostí domácnosti ochucovalo solí, kmínem, pepřem, majoránkou nebo utřeným česnekem. Z připraveného těsta se tvarovaly tenčí bochánky, které se pekly na sucho na kraji plotny nebo v troubě a po upečení se buďto omastily sádlem nebo se ještě osmažily dočervena v rozpáleném tuku. Syté, na přípravu nenáročné *placky* se připravovaly k obědu či k večeři, zejména v zimě, kdy byl dostatek naloženého zelí a pojídaly se samotné nebo jako příloha k → *polévkám* a → *omáčkám*. Název *zelníky* nebo také *zelňáky* odkazuje na základní surovinu použitou k přípravě. Pod stejným názvem se na Slovácku pekly i buchty. V současnosti jsou přinejmenším v paměti stále živým pokrmem. RD

Zelník II

Moučné → *koláče* z kynutého těsta, mazané nebo nadívané podušeným hlávkovým zelím, připravované nejpозději od poloviny 19. století v méně zámožných venkovských rodinách na Opavsku. Pekly se často v pátek, nijak se nezdobily, po upečení se jen potíraly rozpuštěným sádlem anebo se zalévaly horkým mlékem. Místně se jim říkalo *zelníky na hvito*, protože byly zejména v létě, v době zemědělských prací, podávány *narychlo*, místo oběda. Pro slavnostní příležitosti se v chudobnějších rodinách dělávaly i koláče s náplní z dušeného zelí, zdobené posypkou, podobně jako → *slezské koláče*. Podle dobových výpovědí z Opavska údajně „bez zelníka není karmaš“.

Známé jsou také recepty na malé *koláče* se zelnou, mírně osolenou a opepřenou nádivkou, nahoře s posypkou, připravované v první polovině 20. století u příležitosti asi nejvýznamnější regionální pouti k Panně Marii Hrabýňské. Na Hlučínsku se podle zpráv z konce 19. století dělala náplň do *koláčů* z hlávkového zelí se skořicí, podle možností se také zdobily alespoň trochou posypky. *Zelníky* bývaly běžné i na Kravařsku, ve Slatině se pekly v listopadu na Všech svatých. Třeboze se *koláče* se zelnou náplní pekly na Opavsku podle zaznamenaných výpovědí starších pamětníků ještě v meziválečném období a v Hrabyni přinejmenším v domácnostech tehdejších babiček ještě v poslední čtvrtině 20. století, v současnosti se už nedělají a lze je považovat za zapomínané, doložené jen v písemných pramenech a mezi členy poučených entit. IK



Zelník © SU



Zelník na hvito © SU



Hrabýňský koláč se zelím © SU

Vyhlídal 1895, s. 498; Vyhlídal 1900/1903, s. 202; Myslivec 1933, s. 55, 64; Peterková a kol. 2005, s. 60–63; Mapování tradic (2014), nestr; Petřík 2020, s. 28; orální šetření Opavsko 2018–2021.

Zelňačka → kyselica

Zelňáky I

Pečený moučný pokrm plněný zelím, typický pro jihomoravské regiony. Na Brněnsku, Kloboucku a Znojemsku se *zelňáky*, nářečně *zelňáke*, připravovaly původně v podobě

→ *koláče* pečeného v peci, posléze všední → *buchty* pečené na pekáči či plechu v troubě. Na jejich nádivku se obvykle používalo s cukrem, rozinkami a trochou pepře dušené hlávkové zelí. Jako *zelňáky* mohly být v daných oblastech označovány i zelím plněné a nasucho pečené → *vdolky*, stejně jako → *pekáče* z kynutého těsta. Při přípravě posledně jmenovaného pečiva se ale dušené zelí obvykle vmíchávalo už do těsta.

Na Slovensku představovaly *zelňáky*, zvané také *zelníky*, jednu z variant *vdolků* z lepšího kynutého těsta se sádlem, podle materiálních možností domácnosti s vejci a mlékem. Plnily se nadrobno pokrájeným hlávkovým nebo kysaným zelím podušeným na másle a ochuceným pepřem a kmínem. Na velké svátky, například na Vánoce, se připravovala nákladnější varianta *zelňáků*, kdy se zelí ochucovalo cukrem, skořicí a hrozkami; před pečením se mohla zdobit *posýpátkem* čili drobenkou. V některých domácnostech se *zelňáky* smažily, místně se zelnou nádivkou neplnily, ale kladla se na povrch. *Zelňáky* se pojídaly jako samostatný pokrm, v postní dny bývaly hlavním jídlem. Ve většině jmenovaných regionů *zelňáky* začaly z běžného stravování vytrácet už počátkem 20. století, nejpozději v meziválečném období; dnes jsou uchovávány nanejvýš v paměti.

Není bez zajímavosti, že v 19. století byly *zelníky* součástí české měšťanské kuchyně. Václav Pacovský a posléze i Magdalena Dobromila Rettigová je představili prostřednictvím receptů na pečivo z jmeného kynutého těsta vyváleného do tenkých plátků, plněných na másle podušeným hlávkovým zelím. Pekly se v troubě nebo nasucho na plotně, před podáváním na stůl se mazaly rozpuštěným máslem. IK–RD

Zelňáky II

Tradiční moučný pokrm typický zejména pro Doudlebsko, Blata a Kozácko. Připravoval se z těsta z hladké mouky, sádla se škvarky, špetky soli a kmínu, do kterého se vmíchávalo vyždímané a pokrájené kysané zelí. Menší okrouhlé nebo obdélníkové placičky se pak pekly po obou stranách na plechu v troubě. *Zelňáky*, také *zelníky*, *zeláky* a podobně se jedly samostatně a zapíjely podmáslem, přikusovaly se také k polévkám. Dnes plní roli pohoštění, podávají se k pivu či vínu. Rodinné recepty jsou velmi ceněné, odlišují se spíše v drobnostech. Pokrm je dostupný i v pekařstvích, pohostinstvích a provozovnách rychlého občerstvení v regionu. NM



Zelňáky © VŠH

Pacovský 1809, s. 60, Rettigová 1826, s. 109–110; Pacovský 1827, s. 229–230; Axamitová 1894, s. 157–158; Bartoš 1895, s. 485; Ludvíková 1961, s. 97; Ludvíková 1967, s. 16; Ludvíková 1975, s. 210–211; Slovák 1980, č. 6, s. 17; Vaříme s malovaným krajem 1982, č. 6, s. 16; Lekešová 2011, s. 108; orální výpovědi Znojemska 2019–2020.

Tetjana 1846, s. 92; Robek a kol. 1987, s. 65–67; Secká 2012, s. 319–337; Šimánek 2021, s. 46–47; terénní a dotazníková šetření, orální výpovědi; projektová sbírka receptů Doudlebsko, Blata, Kozácko 2020–2021.

Zelnuška → couračka

Zemčata s uzeným masem

Jeden z nestarších českých receptů na přípravu bramborového pokrmu. Uvařená a na plátky nakrájená *zemčata*, *zemská jablka* neboli *erteple*, jak zde byly brambory označovány, se ve vymaštěné míse vrstvy na sebe a prokládaly nasekaným uzeným masem *od bůčku hezky tučným*, případně jinou uzeninou, například šunkou. Směs se navrchu pokryla bešamelovou smetanovou → *kaší* a zapekla. Jedná se vlastně o předchůdce dnes oblíbeného zbytkového pokrmu, označovaného *zapečené brambory* nebo také *francouzské brambory*.

Posledně uvedený termín vnesla do české kuchyně Marie Janků-Sandtnerová, nikoli ale pro popisované jídlo, nýbrž pro bramborové hranolky smažené v oleji, *pommes frites*. Doporučovala je podávat k přírodní hovězí svíčkové, roštěnci nebo beefsteaku. Označení *francouzské brambory* pro zapečenou směs brambor a uzeného masa, případně jiných ingrediencí jako sýr, bešamel, smetana apod., vzniklo zřejmě spontánně až v poválečném období. Snad má souvislost s gratinovanými bramborami se smetanou, tzv. *gratin dauphinois*. IK

Pacovský 1811, s. 57;
Janků-Sandtnerová 1928, s. 133–134; Janků-Sandtnerová 1946, s. 191, 196; Hrubá – Ra-
boch a kol. 1979, s. 102.

Zista

→ *Bábovka* z třešněného těsta, někdy s přidáním kakaa, kdysi oblíbený sváteční moučník na Hlučínsku a také na Ratibořsku, Katovicku i jinde v Horním Slezsku. Podávala se obvykle v neděli vpodvečer ke kávě. V Opolském vojvodství byla zapsána na seznam tradičních výrobků. Původní pojmenování je odvozeno z německého slova *Süste*, tedy sladkost. Dnes název přetrvává v paměti střední a starší generace, moučníku tohoto druhu se ale obvykle říká *bábovka*. IK



Zista a slezská boleslavická keramika © SU

Furgalińska 2015, s. 108;
Przymusińska – Świtała-
Trybek 2021, s. 509–510;
orální šetření Hlučínsko 2018–2021.

Znojemská pečeně

Tradiční pokrm české kuchyně ze špikované hovězí pečeně dušené ve vlastní šťávě, závěrem dochucené krájenými, ve sladkokyselém nálevu naloženými okurkami. Vůbec poprvé se *pečeně na znojemský způsob*, *Rindt Fleisch auf Znemer Art gemacht*, zmiňuje v jednom z jídelních lístků pro knížecí tabuli rodu Lichtenštejnů ze 70. let 17. století. Jejich použití bylo bezpochyby odrazem místních zvláštností kraje, kde vlastnili Lichtenštejnové řadu statků a také svůj sídelní zámek Valtice. Okurky se v Podyjí, přinejmenším v okolí

Znojma, pěstovaly už o sto let dříve a poměrně záhy se začaly také konzervovat slaným nebo octovým nálevem. Knížecí personál proto nakládané → *znojenské okurky*, použité na přípravu pikantního pokrmu, jistě dobře znal. Jaká receptura byla ale přesně použita, nevíme.

Okurky, čerstvé i naložené, se na jižní Moravě, například na Slovácku, používaly v lidovém stravování už od 19. století, spíše na dochucení zadělávaných i mléčných nebo smetanových → *omáček* než masitých pokrmů. V moderním stravování se *znojenská pečeně* podle všeho znovu objevuje až v meziválečném období, jak o tom svědčí kuchařské knihy české provenience. Marie Janků-Sandtnerová ji v roce 1928 popsala jako *šus* čili nízký bok protažený klínky slaniny a okurky, dušený na másle, kořenové zelenině a víně. Hustá šťáva se měla nakonec doplnit kousky nakrájené okurky. V daných intencích se *znojenská pečeně* připravovala po další desetiletí, obvyklou přílohou se stala vařená rýže nebo → *houskový knedlík*. Zařazena byla i do normovaných receptur socialistického pohostinství, v roce 1953 jako *znojenská hovězí pečeně*, podávaná s bramborem, v roce 1979 dokonce ve dvou variantách, a to jako *znojenská hovězí pečeně* připravovaná v celku a *znojenská roštěná*, dušená porcovaná na plátky. K oběma jídlům byly jako příloha doporučovány brambory, rýže nebo *houskový knedlík*. *Znojenská pečeně* je oblíbená dodnes, připravuje se i ve školních jídelnách, restauracích a bufetech a podle děděných receptů i v mnoha domácnostech.

IK



Znojenská pečeně © SU

Hausarchiv, sign. 51;
Janků-Sandtnerová
1928, s. 60; Janků-Sandtnerová 1946, s. 88;
Novák – Makarius 1953,
s. 44–45; Receptury
1979, s. 88, 110; Vaněk –
Vaňková 2016, s. 241;
terénní šetření
a orální výpovědi
napříč regiony Čech,
Moravy a Slezska 2019,
2021–2022.

Znojenské okurky

Předchůdcem dnes pro Znojensko typických sterilovaných okurek byly okurky dovezene z Uher, které se začaly ve zdejších kraji, konkrétně v zahradách louckého kláštera, pěstovat po polovině 16. století. Během následujícího století se už také začaly konzervovat. Zprvu se nechávaly zkvasit a poměrně záhy se, zejména v měšťanském prostředí, nakládaly do octového nálevu. Odtud byl už jen krok k jejich ukládání do sladkokyselého nálevu z octa, cukru, soli, případně koření. V moderním pojetí se začaly nakládané okurky na Znojensku vyrábět v polovině 19. století a záhy prosluly po celé habsburské monarchii. Upravovány byly několika způsoby, jako kyselé okurky, solené okurky

a mléčně zkvašené okurky následně konzervované, tedy moderní *kvašáky*. V roce 1925 bylo jen ve Znojmě na 60 konzervářských podniků, zaměřujících se na produkci znojemských okurek. K jejich charakteristické chuti a konzistenci významně přispělo používání typických vyšlechtěných odrůd. Po odsunu podyjských Němců v roce 1945 byly původní receptury a odrůdy tak zvaných *znojemských okurek* nahrazeny novými.

Domácí konzervování okurek nejprve kvašením, posléze nakládáním do sladkokyselého nálevu se v domácnostech rozšířilo ve 2. polovině 19. století, jak dokládají kuchařské knihy české i vídeňské proveniencí. V současnosti jsou okurky na způsob znojemských zavařovány podomácku i vyráběny průmyslově i mimo oblast svého původu. IK



Znojemské okurky © SU

Axamitová 1883, s. 119; Seleskowitz 1883, s. 428–429; Spolek Domácnost 1897, s. 421–422; Zukrieger 1990, průběžně.

Ž

Žahour

Tradiční ovocný rozvar, známý pod tímto názvem v jižních Čechách. Připravoval se z borůvek, případně z jahod, brusínek nebo dalších druhů ovoce, rozvařených do měkka. Sladil se cukrem a zahušťoval moukou nebo perníkem, podle možností s přidávkem mléka nebo smetany. Žahour je vhodný ke kynutým → *knedlíkům*, → *lívancům*, → *vdolkům*, → *trhanci* apod. Obdobnými ovocnými → *omáčkami* jsou v jiných regionech, například v Pošumaví, Podkrkonoší nebo na Horácku, například → *merenda*, → *chebzinková bryja* či → *klevela*. V současnosti se jedná o stále živý pokrm, připravovaný v domácnostech, regionálně i v gastronomických zařízeních.

IK – RD



Žahour © VŠH

Brzorádová 1912, s. 291;
 Ůlehlová-Tilschová
 1957, s. 209; Hrubá – Ra-
 boch a kol. 1965, s. 407;
 Robek a kol. 1987, s. 69;
 Bělohávek a kol. 1990,
 s. 89; Marhold 1991,
 s. 305; Dittertová –
 Malovický 2007, s. 79;
 Vaněk 2016, s. 161;
 Jakoubčová 2017, s. 20;
 terénní a dotazníková
 šetření, orální výpovědi;
 projektová sbírka recep-
 tů Sušicko, Klatovsko,
 Plzeňsko, Domažlicko,
 Doudlebsko, Blata
 2020–2021.

Ždanice

Venkovský pokrm z Brněnska, připomínaný na přelomu 19. a 20. století. Jednalo se o kaši z vařených brambor, krupice, mouky a vývaru z brambor, vymíchanou do hladka. Jinde bývala nazývána také → *šusterka*. Dnes se již nepřipravuje, lze ji považovat za zapomenutou.

IK

Ludvíková 1961,
 s. 100.

Žebračká polévka

Typická → *polévka* rozšířená napříč českými zeměmi, připravovaná ze zbytků chleba, chlebových kůrek. Po rozvaření se propasírují, zahustí moukou, vylepší vajíčkem a kouskem sádla. *Polévka*, zvaná také → *žebračka*, → *brotka*, → *vodinka* apod., byla součástí každodenního jídelníčku v chudších rodinách, vařila se v postní dny. Podávala se i s vařenými bramborami promíchanými osmaženou cibulkou.

KVy

Hejda 1986, s. 134;
 Hrabětová s. d., nestr.;
 Lokvenc 1989, č. 8,
 s. 31–32.

Žebračka

Kdysi rozšířená → *polévka* připravovaná na Valašsku obvykle z chleba zalitého horkou zelníci čili vodou z kvašeného zelí, ochucená případně kmínem nebo česnekem. Místně se mohly používat i jiné suroviny, třeba vroucí voda nebo brambory. Ty se mohly k *žebračce* přikusovat, rozmačkané vkládat do misky nebo na talíř, na němž

se pak polévkou zalily, anebo se mohly přidávat na kousky krájené rovnou do vařící se tekutiny. Žebračka se v chudobnějších domácnostech připravovala často, jedla se ke snídani, obědu i večeři. Polévka uvedeného pojmenování má prastarou tradici. Na Valašsku a v Pobečví se žebračka připomíná už roku 1826 a popisuje se jako kmínová polévka ze zelné vody. V regionu se označovala také jako *chudaňa*. Pod názvem *chlebová nebo tak zvaná žebračí* se ve stejném popise stravování venkovských i městských obyvatel zmiňuje polévka z chleba přelitého pouze vřelou ochucenou vodou; říkalo se jí také *vodičková*, jinde → *vodinka*, → *vodžunka* apod. V současnosti se polévka podle původních receptů nevaří.

IK – JS

Václavěk 1892, s. 569–572; Bartoš 1895, s. 474; Zíbrt 1928 (Gallaš 1826), s. 53; Štika 1980, s. 66; Štika 1997, s. 62; Štika 2018, s. 67–68, 117.

Žemličkový křen

Tradiční pokrm připravovaný kdysi v Podyjí a na Znojemsku, v německých komunitách označovaný *Semmelkren*. Jednalo se o krájené žemle, případně podomácku dělané → *buchty*, vařené ve vodě nebo v masovém vývaru, s přidáním syrového strouhaného křenu a rozmíchaných vajec. Žemličkový křen pro všední stravování se mohl nastavovat trochou krupice, pokud se použil vývar a zbylo z něj maso, nakrájela se jej trocha rovnou do jídla. Podával se obvykle s → *pekáči*. Na svatbu, posvícení či pouť se žemle nejprve namočily a pak osmažily na sádle a teprve poté vařily ve vývaru. Vajec se do svátečního žemličkového křenu přidávalo více a strouhaný křen se zavařoval na poslední chvíli. Podával se s vařeným hovězím nebo slepičím masem a měl funkci husté → *omáčky*. Dnes se už dělá jen sporadicky, zůstává ale v paměti jako nedílná součást stravování předků.

IK

Ludvíková 1974, s. 190; Mačuda 2017, s. 89.

Žemlovka

Zpravidla sladký pečený pokrm z krájených žemlí, šlehaných vajec a jablek, typický pro české země i celou podunajskou oblast. *Žemlová buchta s hrožinkami* byla popsána už v *Domácí kuchařce* Magdaleny Dobromily Rettigové. Kromě ingrediencí uvedených v názvu receptu se na její přípravu používala ještě pomerančová kůra, která se spolu s rozinkami kladla mezi vrstvy na tenké plátky krájených žemlí, a dále smetana s rozšlehanými vejci, cukrem a nastrouhanou citronovou kůrou, jíž se → *buchta* nakonec zalila. Po upečení dozlatova se žemlová buchta posypala cukrem a podávala na stůl.

V moderní kuchyni se obvykle připravuje žemlovka dvojího druhu: nadívaná jablky anebo tvarohem. Základní surovinou zůstaly žemle neboli housky. Není bez zajímavosti,



Žemlovka © SU

Rettigová 1826, s. 106;
Janků-Sandtnerová
1930, s. 237; Hrubá
a kol. 1959, s. 414; Hrubá
– Raboch a kol. 1970,
s. 405–406; terénní šetření a orální výpovědi
napříč regiony českých
zemí 2019–2020, 2022.

Neudeckerin 1805,
s. 30–31; Zibrt 1927 (Pa-
vel Severin z Kapí Hory
1535, Jan Severin ml.
z Kapí Hory 1542), s. 157,
204; Rettigová 1844,
s. 16–17; Spolek
Domácnost 1897,
s. 241–242; Adam 1900,
s. 187–189; Šroubek
1911, s. 99; Dengler –
Plundra – Plundra 1913,
s. 205–207; Janků-San-
dtnerová 1946, s. 205;
Dittertová (ed.) 2007,
s. 36–37; Vaněk – Vaňko-
vá 2011, s. 60–61.

že Marie Janků-Sandtnerová použila roku 1930 termín *třená žemlovka* i pro pokrm tvořený prokládanými vrstvami šlehaného jemného těsta a jablek. Ve venkovském prostředí se zase *žemlovka* dlouho dělávala i ze staršího chleba, jak dokládají ještě v polovině 60. let 20. století některé kuchařské knihy i vzpomínky pamětníků. Říkalo se jí také *chlebový nákyp*. Pokud se použila skořice, chutnal pokrm údajně jako perník.

Název *žemlovka*, také *zemlbába* (z německého *Semmelbaba*), je odvozen od základní suroviny, žemle čili housky, pečiva z jemné pšeničné mouky. Přestože bývá *žemlovka* někdy považována za zbytkové jídlo, na nějž se používají starší housky nebo rohlíky, rozmáčené jen mírně oslazeným mlékem, s minimem jablek, jak si ji mnozí pamatují z nepříliš kvalitního školního stravování, lze ji připravit i velmi elegantně a nákladně. Základní surovinou může být namísto obyčejného pečiva například → *vánočka* krájená na kostky, smíchaná se šlehanými vaječnými žloutky, případně se smetanou. Směs se může navíc prokládat nejen dostatečným množstvím krájených jablek, ale někdy i sněhem z vaječných bílků šlehaných s cukrem, rozinkami či mandlemi. V současnosti se *žemlovka* připravuje v domácnostech podle osvědčených rodinných receptů, k dostání je stále i ve veřejném stravování. IK

Žemlový knedlík

Jemný → *knedlík* má svůj původ ve šlechtické a odtud i zámožné měšťanské kuchyni a je typický pro podunajskou kulinární kulturu. Nejpozději na přelomu 18. a 19. století zdomácněl v českých zemích a recepty na něj najdeme ve většině starších kuchařských knih. Prapředky *žemlových knedlíků* byly *šišky* z bílého chleba, popsané v kuchařské knize Pavla Severina z Kapí Hory z roku 1535 a následně jeho příbuzného Jana Severina ml. z roku 1542. Dělal se ze strouhaných žemlí a opékaly se. Nástup moderní historie *žemlového knedlíku* (*Semmelkloß*, *Semmelknödel*) je potvrzen nejpozději koncem 18. století, když byl ve 40. svazku ekonomické encyklopedie z roku 1787 představen jako *knedlík* dělaný ze žemlí namísto mouky. Lze tedy odhadnout, že byl v té době přinejmenším v německém prostředí už dostatečně známý. Nejstarší recepty na moderní *běžný žemlový knedlík* (*Ordinäre Semmelknödel*) české provenience pocházejí z díla Marie Anny Neudeckerové z roku 1805; dělaly se v různých velikostech, doporučovaly se do vývaru i k → *omáčkám*, například houbové, žampionové nebo → *křenové*. Postupně se objevovaly i v dalších kuchařských knihách české provenience. Ve 2. polovině 19. století už byl *žemlový knedlík* podle všeho v nabídce řady měšťanských restaurací napříč českými zeměmi. Učily se jej vařit i žákyně hospodyňských škol v Praze, Opavě i jinde, jak víme z dochovaných receptářů.

Moderní *žemlový knedlík* se připravoval z krájených žemlí nebo jiného světlého pečiva, dnes housek nebo rohlíků, přelitých vejci rozšlehanými s mlékem nebo smetanou, někdy s přidavkem trochy másla. Dříve se vařil v ubrousku, hrnku, odtud také *ubrouskové* nebo *hrnkové knedlíky*, anebo jen tak ve vodě. Podával se samotný, jen posypaný osmahlou strouhankou a přelitý horkým máslem, a také jako příloha zejména k dušenému masu nebo smetanové → *omáčce* různých druhů. V podunajské čili jihoněmecké kuchyni postupně vznikla celá řada variant *žemlových knedlíků*. Zatímco *vídeňský knedlík* se dochucoval jen sekanou petrželovou natí či mletým muškátovým oříškem, tak zvaný *Palffyho knedlík* přidáním vyškvařené slaniny. Posledně jmenované variantě se někde říkalo také *špekový knedlík* nebo *tyrolský knedlík*, do nějž se mohla dodávat i krájená šunka či uzené maso.

Mezi *žemlové knedlíky* můžeme zařadit hned několik jídel prezentovaných v *Domácí kuchaře* Magdaleny Dobromily Rettigové z roku 1826 a jejích dalších vydáních. Jedná se nejen o drobné polévkové knedlíčky z žemliček a uzené slaniny, ale zejména o známý, třebaže už jen zřídka dělaný → *litický knedlík*. Jednou z variant *žemlového knedlíku* je u nás dnes oblíbený → *karlovarský knedlík*, chuťově zvýrazněný opečením použitých krájených žemlí. IK

Žgance → metyja

Žmolkovica I

Jednoduchá lidová → *polévka* z oblasti Moravských Kopanic připravená z uvařených brambor zalitých mlékem s rozkloktaným syrovým vejcem, zahuštěná záklehtkou a ochucená solí a cukrem. Šlo o všední *polévku* vhodnou ke konzumaci i v postní dny. Název odkazuje na její konzistenci, na žmolky vzniklé z vejce sraženého v horké tekutině. V současnosti se jedná o téměř zaniklý pokrm, připravuje se jen výjimečně v domácnostech pamětníků. V některých subregionech Slovácka *žmolkovica* označuje speciální alkoholický nápoj.

Kott 1906, s. 550;
Tarcalová 2016, s. 134.

RD

Žmolkovica II

Lidový alkoholický nápoj ze Slovácka, původem zřejmě ze Starého Hrozenkova ne Kopanicích, chudobného území mezi Moravou, Uhrami (Slovenskem) a Rakousy. Původně se připravoval ze zahřáté podřadnější lihoviny (pálenky z chleba, řepy, či z konzumního lihu) s přídavkem cukru a nadrobno nakrájené slaniny. Ta se s tukem držela na povrchu tekutiny a bránila odpařování alkoholu. *Žmolkovica* se připravovala v zimě a pila se horká. Název je odvozen od jeho konsistence, kdy kousky použité slaniny připomínají žmolky. V současnosti je *žmolkovica* součástí kulturní identity regionu, uchovávaná v paměti a oživovaná při folklórních slavnostech jako jsou například Kopaničářské slavnosti ve Starém Hrozenkově a eventech se zaměřením na gastronomii. Na její přípravu se údajně používá spíše kalvados, nikoli slivovice, které „je škoda“. Název se na Kopanicích i jinde na Slovácku používal také pro mléčnou polévku s rozmačkanými bramborami, tvořícími *žmolky*.

IK – RD



Žmolkovica – Kopaničářské slavnosti Starý Hrozenkov © SU

Lihové noviny, červen 2012, s. 4; Bílé – Biele Karpaty, Časopis moravsko-slovenského pomezí, 2014, roč. 17, č. 2, s. 4; Velan 2014, s. 148.

Žur

Starobylá → *polévka* na základu z chlebového kvásku nebo zkvašené žitné či ovesné mouky, někdy s přidáním mléka, připravovaná kdysi v řadě slezských regionů. Dochucovala se kmínem, po uvaření se omastila sádlem, případně vyškvařeným špekem a podávala se s vařeným bramborem. Na Těšínsku, zejména na slezsko-polsko-slovenském Trojmezí, ji dělali tak, že „*režnum munjke nechajum zakfašič, slejum, vajco na tfardo uvařune*“

dajum do tego“. Podle pamětníků chutnala jako „*fajno kapuśniŏka*“. Podobně se žur vařil na Kravařsku, Hlučínsku a v Moravci obývaných vsích Ratibořska. Žur, žurek se tady připravoval z *nátěstku*, zadělaného chlebového kvásku. Ten se rozvařil ve vodě, procedil a nakonec omastil. Údajně se pro svou výživnost podával hlavně odrostlejšímu dítěti.

Pod označením *Sauer*, *Saure Jur* či *Zur* se pokrm před polovinou 20. století běžně vařil také ve většině německých domácností ve Slezsku a jejich členové jej údajně označovali za *lahůdku Slezanů*. Současní obyvatelé Českého Slezska a přilehlých moravských oblastí už žur nepřipravují a většinou ani neznají. Vzhledem k významu, který tato *polévka* sehrávala v každodenním stravování slezských obyvatel, byla ale v roce 2005 zapřisazena v Polsku na seznam tradičních pokrmů Slezského vojvodství. Obdobná *polévka*, → *kyselo*, německy kdysi *Sauer*, *Küfelsauer*, je dodnes typická pro Podkrkonoší. V bohatším provedení je kváskem navinulá *polévka* zvaná *žurek* s bílou a uzenou klobásou, vařeným vejcem a kořením známá z Polska. Není bez zajímavosti, že zmínky z přelomu 19. a 20. století někdy popisují ve Slezsku připravovaný žur jako druh polské polévky.

K názvu *jur*, *žur* se ve Slezsku vázala pověst kladoucí jeho vznik do období napoleonských válek. Při tažení francouzské armády Slezskem si tuto polévku údajně vyprosili na jedné staré ženě francouzští vojáci, a když ji oslovovali, pozdravili *bonjour*. Slezanka neznalá francouzštiny se domnívala, že takto označili inkriminovaný pokrm a pojmenování žur mu zůstalo. Pravděpodobnější je odvození názvu z německého slova *sauer*, tedy kyselý; tento výklad názvu pochází ostatně už z doby českého obrození. IK – RŽ



Žur čili Sauer Jur, příbuzný kysela © SU

Jungmann 1839–5, s. 869; Vybíral 1895, s. 499; Bartoš 1906, s. 563; Klapper 1925, s. 81; Raak 2003, s. 13–14; Bojková 2007, s. 33; Tinzová – Klaner 2011, s. 19–20, 26–27; Przymusiąła – Świtała-Trybek 2021, s. 516–519.



ZÁVĚR



ZÁVĚR

Encyklopedie Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska je první publikací svého druhu v českých zemích. Prostřednictvím více než pěti set hesel, tří set fotografií a základního přehledu informačních zdrojů představuje výběr pokrmů, nápojů a dalších prvků stravování, u nichž byly identifikovány a verifikovány hodnoty nebo potenciální hodnoty ve smyslu kulinárního dědictví našich předků.

Všechny údaje a popisy týkající se pokrmů a nápojů, prezentované prostřednictvím jednotlivých encyklopedických hesel, jsou výsledkem analýzy, kritického rozboru a vyhodnocení, které proběhly v rámci interdisciplinárního výzkumu dějin stravování a kulinární kultury s využitím jednak poznatků dřívějších etnografických, historických, dále také archeologických a kulturně antropologických bádání, jednak aktuálních průzkumů standardních pamětových nosičů písemné a ikonografické povahy, terénního šetření v regionech a subregionech českých zemí, na folklórních festivalech, na poutích, hodech, krmáších, odpustech a dalších tradičních náboženských slavnostech, při masopustech, dožínkách, vinobraních apod. Data byla shromážděna také v rámci eventů cestovního ruchu, zvláště kulturního turismu, a akcích se zaměřením na zážitkovou gastronomii. Významná byla zjištění odhalená v publikovaných vzpomínkách našich předků a dále získaná díky ústním výpovědím pamětníků – našich současníků. Schůzky, při nichž orální šetření probíhala, se nejednou konaly v domácím prostředí a provázely je komentované ochutnávky rodinných či místních jídel, doplněné ukázkami domácích receptářů.

V encyklopedii jsou prezentovány pokrmy a nápoje, zaujímající významnou roli ve stravování zejména obyvatel venkovských vsí a města, tvořících společně většinu dřívější populace našich zemí. Jinými slovy, jedná se o jídlo a pití náležející do lidového stravování a také do měšťanské kuchyně, která se stala základem tak zvané české kuchyně, ne zcela přesně někdy nazývané národní kuchyně. Podotýkáme, že byla evolučně úzce propojená s jihoněmeckou kulinární oblastí, do níž Čechy, Morava a Slezsko po staletí náležely. Na paměti jsme měli entity původců a konzumentů napříč sociálním postavením a materiálním zázemím, zohledněno bylo stravování jazykově, respektive národnostně nejen českého, ale i německého a polského obyvatelstva. Jen zcela okrajově, z nezbytných důvodů, bylo přihlédnuto ke stravování aristokratických vrstev.

Časově spočívá těžiště encyklopedie v představení prvků kulinárního dědictví moderní doby, tedy z úseku od přelomu 18. a 19. století do poloviny

20. století, s nutnými přesahy do staršího i novějšího období. Mimo zájmu zůstaly většinou historické pokrmy a nápoje z předmoderní doby, zejména pokud se modifikací nepřeklopily do novodobých jídelníčků a z každodennosti se vytrátily přirozeným vývojem. Územně jsou pokrmy a nápoje svázané s českými zeměmi, jak je ostatně uvedeno v názvu publikace, přičemž souvztažnost s entitami konkrétnějšího prostoru vyjadřujeme prostřednictvím přiřazení k standardně vytýčeným etnografickým oblastem a podoblastem, případně ke kulturně-historickým či průmyslovým regionům.

Hesla byla koncipována se snahou, představit podstatné rysy popisovaných pokrmů a nápojů co se týče surovin, technologie přípravy, materiální podstaty a tvaru, role v jídelníčku i každodennosti konzumentů s ohledem na jejich územní a sociální provenienci; bylo-li to funkční, vyložen byl název a připojena byla i jiná pojmenování zcela shodných či velmi podobných pokrmů ať už z téhož nebo jiného region. Systém odkazů (=>) dovoluje snazší dohledávání podobných a příbuzných jídel a pití, dalších součástí pokrmových kompozic apod. Hesla doplňují informace o ověření stavu dochování pokrmů a nápojů v současné praxi a paměti a zkrácené citace stěžejní literatury a pramenů, dohledatelné pak v závěrečném soupise použitých informačních zdrojů.

V zájmu přiblížení celkového charakteru pokrmu či nápoje byla hesla stěžejních prvků stravování doplněna fotografiemi, které představují jejich doložený či předpokládaný vzhled. S ohledem na minimální zastoupení fotografií, nákresů a jiných ikonografických pramenů v paměťových institucích i soukromých sbírkách se většinou jedná o dokumentaci pořízenou při terénních šetřeních a zejména v rámci přípravy či rekonstrukce pokrmů s hodnotou kulinárního dědictví s využitím metod historické retrogastronomie, které se konaly ve specializovaných prostorách Slezské univerzity v Opavě a projektových partnerů, dílem v institucích muzejního charakteru a v domácnostech pamětníků.

Encyklopedie je výsledkem řešení projektu se zaměřením na aplikovaný výzkum národní a kulturní identity (NAKI II), určená je laické veřejnosti, zájemcům o stravování obyvatel českých zemí v minulosti. Cenným zdrojem informací může být vzhledem ke svému syntetizujícímu charakteru a množství odkazů na informační zdroje také pro odborníky a odrazovou čarou pro další bádání se zaměřením na kulinární kulturu a kulinární dědictví.

PRAMENY A LITERATURA



PRAMENY A LITERATURA (VÝBĚR)

NEVYDANÉ PRAMENY

Archiv města Plzně, fondy Josef Krofta, Měšťanská beseda v Plzni 1862–1949, Včela, Spolek paní a dívek v Plzni, První měšťanská dívčí škola Plzeň, Státní ženský učitelský ústav v Plzni.

Archiwum Państwowe w Katowicach, odd. w Gliwicach, fond Akta miasta Tarnowskie Góry.

Hausarchiv der Regierenden Fürsten von Liechtenstein.

Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Cod. Ms. 731, Cim IV, *Daz buoch von guoter spise, Hausbuch des Michael de Leone*, dostupné z: <https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim_4.pdf>.

Muzeum Těšínska, Sbírka muzea Těšínska, podsbírka Fotografie, filmy, videozáznamy a jiná média.

Národní zemědělské muzeum, Sbírka Národní zemědělské muzeum, podsbírka Gastronomie.

Slezské zemské muzeum, skupina národopisné sbírky – podskupina nářadí – pracovní; podskupina grafika – fotografie; skupina 10 – Historická, podskupina D.

Spis o krmiech, kterak mají dielany býti, Národní muzeum v Praze, Knihovna NM, sbírka rukopisů a starých tisků, sign. I H 51.

Státní oblastní archiv v Plzni, Osobní fond Amalie Kožmínové.

Strahovská knihovna, Královská kanonie premonstrátů na Strahově, sbírka rukopisů, sign. DE III, *Kniha kuchařská od Evermoda Košetického sepsaná*.

Wienbibliothek im Rathaus, Handschriftensammlung.

Západočeské muzeum v Plzni – Národopisné muzeum, archiv, Rodový archiv RAI, Marie Nesnídalová.

Zemský archiv v Opavě, fond František Myslivec. Pozůstalost.

Zemský archiv v Opavě, fond Václav Hauer. Pozůstalost.

STARÉ TISKY

Kuchařka. Leta Pánie M.XL.II. /.../ Severyn mladší.

Kuchařství. O rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, také zadu naješ. /.../ Vytištěno v Starém Městě Pražském. Tu sobotu před první nedělí postní. Léta Páně [15]XXXV. Pavel Severin.

Kuchařství. O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, všelikému kuchaři aneb hospodáři, knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, tam zadu naješ. /.../ Vytištěno v slavném Starém Městě pražském u Jana Kantora. [1545–1572].

Kunstbuch Von mancherley Essen, Gesotten, Gebraten, Posteten, von Hirschen, Vogelen, Wildtprat, vnd andern Schawessen, so auff Fürstlichen, vnd andern Pancketen zuzurichten gehörlich gestellt durch erbaren und wolerfahren Meister Frantz de Rontzier, fürstlicher Braunschweigischen bestalten Mundkoch /.../, Wolfenbüttel 1598.

[RUMPOLT, Marx M.], *Ein new Kochbuch, Das ist Ein grundtliche beschreibung wie man recht und wol, nicht allein von vierfüßigen, heymischen und wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel und Federwildpre /.../, zu nutz jetzundt zum ersten in Druck gegeben, dergleichen vor nie ist außgegangen, Durch M. Marxen Rumpolt, Churf. Meintzischen Mundtkoch. Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Privilegio /.../. Gedruckt zu Franckfort am Mayn, In verlegung M. Marx Rumpolts, Chur. Meintz. Mundkochs, und Sigmundt Feyerabendts, s. l. [Mainz], 1581.*

EDICE

[Herbář se zdravovědou], ed. A. M. Černá, Praha 2011; elektronický dokument – Vokabulář webový, originál Knihovna NM, sign. II F 2.

Klaret a jeho družina. Text z rukopisů upraven a vydal Václav Flajšhans, 1. Slovníky veršované, Praha 1926; I, 2, Praha 1927, 1928.

Kucharz doskonały pożyteczny /.../ Wojciecha Wielqđka, edd. J. Dumanowski, A. Klešta-Nawrocka, in: *Monumenta Poloniae Culinaria*, III, Warszawa 2012.

Paměti Františka J. Vaváka, souseda a rychtáře milčického, z let 1770 až 1816. Knihy první, část I, ed. J. Skopec, Praha 1906.

[REŠL, Tomáš], *Dictionarium latino-bohemicum in usum et gratiam studiose juventutis bohemicæ etc.*, I–IV, Olomouc 1560, 1562.

Sborník traktátů Jana Bechyňky (Neuberského), kol. 1500, ed. I. Fuková, Praha... (elektronický dokument Vokabulář webový, originál Knihovna NM, sign. IV H 45).

Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, edd. J. Dumanowski, M. Spychaj, in: *Monumenta Poloniae Culinaria*, I, Warszawa 2009.

WÜNSCHOVÁ, Felicitas (ed.), *Magdalena Dobromila Rettigová. Domáci kuchařka. Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti vychází k 200. výročí autorčina narození*, Praha 1986.

[z VELESLAVÍNA, Daniel Adam], *Králi anglickému a nyní v rytmy české sprostě přeložená /.../, 1587*, edd. A. Černá, V. Rejzová, Praha 2020; elektronický dokument, originál Knihovna NM, sign. II F 2).

[z VELESLAVÍNA, Daniel Adam], *Nomenclator quadrilinguis Boemico-Latino-Graeco-Germanicus*, edd. A. M. Černá, B. Lehečka ve spolupráci s A. Hadravovou, K. Pořízkovou, T. Bergerem, Praha 2015; elektronický dokument – Vokabulář webový, originál.

KUCHAŘSKÉ KNIHY, RECEPTÁŘE

ADAM, Therese, *Schlesisches Kochbuch, Eine reichhaltige Sammlung erprobter Küche-Rezepte*, Troppau 1900.

AXAMITOVÁ, Marie, *Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost*, Praha s. d. [asi 1883, 1894].

BARTHOVÁ, Ludmila – BARTH, Jaroslav, *První česká vegetářská kuchařka*, Praha s. d. [1909].

BŘÍZOVÁ, Joza, *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*, Praha 1958, 1961.

BUCHTA, Zdeněk – PETERKOVÁ, Eva – RUCKI, Miloslav – WENZLOVÁ, Anna, *Kuchařka z Ostravska. Co se vařilo a vaří*, Opava 2009.

BURDA, Alexandr – KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Opavské Slezsko. Zde podáváme regionální pokrmy*, Opava 2015.

BUREŠOVÁ, Božena, *Kuchařka krajových jídel z Čech, Moravy a Slovenska*, Liberec 2004.

CVIKLOVÁ, Helena, *Vánoční receptářik*, Rožnov pod Radhoštěm 2008, nestránkováno.

Česko-americká kuchařka, aneb: snadno pochopitelné a prozkoumané navedení ku přípravě všelikých pokrmů, Milwaukee 1884.

DENGLER, Anna – PLUNDRA, Elisabeth – PLUNDRA, Marie, *Kochbuch der Haushaltungsschule*, Troppau 1931.

Deutsche Kochschule in Prag. Sammlung von erprobten Speisevorschriften, Prag 1900.

Die wirtschaftliche Prager Köchinn, welche nach einem eigenen Speisetzettel für jeden Tag im Jahre so zu kochen lehre [...], Erster Theil, Zweyter Theil, Prag 1819, 1820.

DOBROVOLNÁ, Ludmila, *Česká kuchařka a hospodyně*, Praha 1873.

DUMKOVÁ, Hanna, *Česká kuchařka*, Praha s. d. [1883].

FAKTOR, Viktor, *Altprager Kochbuch illustriert mit Collagen von Miroslav Huptych*, Praha 2018.

FAKTOR, Viktor, *Staropražská kuchařka. Kolážemi ilustroval Miroslav Huptych*, Praha 2018.

FALTÝSOVÁ, A., *Kuchařské umění*, Vysoké Mýto s. d. [mezi 1901–1925].

FLOUSKOVÁ, Zdeňka, *Tradiční kuchařka z Krkonoš aneb co se vařilo v Pasekách, v Jablonečku a ve Studenci*, Jilemnice 2010.

GALBIČKOVÁ, Jana, *Kuchařka Orlických hor*, Rychnov nad Kněžnou 2014.

GALBIČKOVÁ, Jana, *Kuchařka Podorlicka*, Týniště nad Orlicí 2013.

GARTLER, Ignaz, *Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätze vertheilet* [...], Wien 1783.

GERSTNER, Miloš, *Hory dávají chléb aneb Krkonošská kuchařka*, Praha 2009, 2022.

GRANDEL, Hanna, *Spezialitäten aus Schlesien*, Würzburg 2002.

HÁJKOVÁ, Mária, *Moučníky*, Praha 1986.

Hanácká kuchyně. Tradice lidové stravy na Hané, ed. M. Hošková, Šumperk 1986.

HANSGIRGOVÁ, Františka, *Nová česká kuchařka, aneb navedení ku přípravě všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*, Praha 1864.

HAŠKOVCOVÁ, Marie, *Dobrá česká kuchyně. Předpisy chutných domácích pokrmů*, Praha 1939.

HEJDA, Stanislav – VOLDÁNOVÁ, Marie, *Receptář našich babiček*, Praha 1991.

HNÁTEK, Jaroslav a kol., *Výživa a stravování dětí předškolního věku*, Praha 1986.

Hospodářská pražská Kuchařka, která dle vlastní cedulky na jídla na každý den v roce tak vařit učí [...], 1., 2. díl, Praha 1819, 1820.

HOŠKOVÁ, Miloslava, *Hanácká kuchařka*, Olomouc 2011.

HOŠKOVÁ, Miloslava – CHALUPOVÁ, Zita, *Hanácká kuchařka. Volné pokračování*, Olomouc 2015.

HRABĚTOVÁ, Jana, *Z kuchyně našich prababiček. Tradiční lidová jídla středního Polabí*, Přerov nad Labem, s. d., nestránkováno.

HRUBÁ, Marie a kol., *Naše kuchařka*, Praha 1957.

HRUBÁ, Marie – RABOCH, František, *Kuchařka naší vesnice*, Praha 1965, 1967, 1970.

Jak se vařilo a vaří v Nové Pace, Nová Paka 2008.

JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra, *Receptář vánočních pokrmů a vánočního cukroví*, Turnov 2005.

JANDÁČKOVÁ, Marie L., *Česká národní kuchařka /.../ dle vlastních zkušeností doplnila, na americké míry a váhy upravila /.../, s. l., 1954.*

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie, *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných a levných pokrmů*, Praha 1928, 1930, 1937, 1946.

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie, *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů*, Praha 1928, 1930, 1933; 1946.

KAMRLOVÁ, Kamila, *Masopustní receptář: koblíhy a Boží milosti*, Uherské Hradiště 2012.

KAMRLOVÁ, Kamila, *Masopustní receptář II: Boží milosti a koblíhové trubičky*, Uherské Hradiště 2014.

KAMRLOVÁ, Kamila, *Omáčkový receptář: klobásková, salátová, trnková*, Uherské Hradiště 2013.

KAMRLOVÁ, Kateřina, *Velikonoční receptář: mazanec a beránci*, Uherské Hradiště 2012.

KEJŘOVÁ, Anuše, *Dělnická kuchařka*, Praha 1923.

KEJŘOVÁ, Anuše, *Úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*, Praha 1905, 1934, 1990 (reprint 1928).

KLOUDOVÁ, Eva, *Kuchařka moravských vinařek, volné pokračování* Olomouc 2011.

Kochbuch der Frieda Staude (1896–1964), ed. W. Nietzsche, 2003, dostupné z: <<http://www.grafschaft-glatz.de/archiv/f-staude.pdf>>.

Kol. autorů, *100 receptů slezské, valašské, hanácké domácí kuchyně*, Ostrava 1969.

Kol. autorů, *100+10 receptů slezské, valašské, hanácké domácí kuchyně*, Ostrava 1978.

KONDROVÁ, Marta a kol., *Chutě a vůně slovácké kuchyně / Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku II*, Uherské Hradiště 2014, 2016.

KRMÁŠKOVÁ, Zdeňka a kol., *Zapomenuté recepty našich babiček*, Zlín 2018.

Kuchařská kniha. Sbírka vyzkoušených jídelních předpisů. Vydáno péčí spolku Domácností. Česká škola kuchařská /.../, Praha 1897.

ŁABOŃSKA, Elżbieta, *Śląska kucharka doskonała*, Katowice 1990, Chorzów 2009.

LAURIN, Petra, *Sladké recepty Němců z Jizerských hor*, Rýnovice 2021.

LÖFFLER, Friederike Louise, *Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur Schmachkhaften Zubereitung der Speisen, /.../, Stuttgart 1806.*

MALOVICKÝ, Václav, *Co chutnalo a chutná v Pošumaví*, Praha 2011.

Malý receptář z hanácké kuchyně: Lidový rok 2008, Velká Bystřice 2008.

MARHOLD, Jiří, *Krconošská kuchařka*, Hradec Králové 1991, 2008.

MAROUNEK, Dalibor, *Babiččiny regionální recepty za pár kaček*, Praha 2016.

Medovníčky, č. 11, 2009.

MOEKE, Evamaria, *Das Beste aus der Schlesischen Küche*, Eggolsheim 2006.

MOMČILOVÁ, Pavla, *Retro kuchařka. Domácí receptury z 19. a 20. století. Babičky vařily zdravě a hospodárně*, Čestlice 2011.

NEJDL, Josef, *Tradiční jídla česko-bavorského příhraničí / Traditionelle Gerichte des böhmisch-bayerischen Grenzgebietes*, Domažlice 2010.

NÉNI, Rézi, *Szegedi Zakácskönyv. Irta Rézi Néni. Szeged 1876. Kiadja burger Zsigmond Özvegye.*

NÉNI, Rézi, *Szegediner Kochbuch von Rézi Néni. Szeged. Verlag von Gustav Burger 1882.*

NEUDECKER, Maria Anna, *Allerneuestes allgemeines Kochbuch, oder, Gründliche Anweisung /.../, Prag 1831.*

NEUDECKER, Maria Anna, *Baborská kuchařka v Čechách. Kniha kuchařská, která jak pro panskou tak i domácí kuchyň zřízená jest* /.../, Pardubice 1810.

NEUDECKER, Maria Anna, *Die Bayerische Köchin in Böhmen. Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist*, /.../, Karlsbad 1805.

Normy studených jídel, red. Syrovátková, Praha 1965.

NOVÁK, Erich – MAKARIUS, Josef, *Vaříme podle norem. Praktický kuchař. Materiálové normy spotřební pro hostinské a restaurační závody, jakož i pro potřebu domácnosti*, Praha 1953.

ONDRÁČKOVÁ, Luisa, *Kuchařská kniha*, Brno 1937.

PACOVSKÝ, Václav, *Knížka kuchařská, aneb zřetelná ponaučení, kterak se rozličné pokrmy jak masyté, tak postní dobře připravovati, neb strojiti mají* /.../, Kutná Hora 1811.

PELZ, Henriette, *Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen*, Breslau 1835.

PELZ, Henriette], *Schlesisches Kochbuch für bürgerlichen Haushaltungen enthaltend leicht ver verständliche und genaue Anweisungen zum Kochen* /.../, Breslau 1894.

PERSEIN-BERÁNEK, Emanuel, *Nová domácí kuchařka pro česko-americké hospodyně* /.../, Chicago [1896].

PETERKOVÁ, Eva – RUCKI, Miloslav – WENZLOVÁ, Anna, *Hornická kuchařka z Ostravska: Co se vařilo a vaří*, Opava 2009.

PETERKOVÁ, Eva – SCHLOSSARKOVÁ Jana – WENZLOVÁ Anna, *Kuchařka z Opavska. Co se vařilo a vaří*, Opava 2000, 2006.

POSPĚCHOVÁ, Petra, *Regionální kuchařka: všechny chutě Čech, Moravy a Slezska*, Praha 2013.

Postní receptář: báleše, amolety a lívance, Uherské Hradiště 2014.

PRATO, Katharina, *Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte* /.../, Graz 1858.

RAAK, Achim, *Das Kochbuch der nordmährischen Küche*, Nürnberg 2003.

RAAK, Achim, *Das Kochbuch der schlesischen Küche*, Nürnberg 1994.

Rady. Staročeský receptář v moderní kuchyni, Praha, s. d., nestránkováno.

Receptury teplých pokrmů, Praha 1979.

REIM, Rosina – REIM, Monika, *Kochrecepte aus der Wischauer Sprachinsel*, München 2000.

RETTIG, Magdalena Dobromila, *Die Haus-Köchin, oder eine leichtfassliche und bewährte Anweisung auf eine vortheilhaft- und geschmackhafteste Art* /.../, Prag 1827.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila – GALIGARIS, Ida – NEUBAUEROVÁ, Eliška, M. D. Rettigové Velká kuchařka. *Podrobné navedení k upravování všech pokrmů a nápojů v domácnosti prosté i přepychové*. /.../, Praha 1912.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, *Domácí kuchařka, aneb snadno pochopitelné a vyzkoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem vaří, pečou a zadělávají* /.../, Praha 1857.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila], *Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky České a Moravské* /.../, Hradec Králové nad Labem a Orlicí 1826.

ROHRER, Marie Judith, *Die Mährische Köchin*. /.../, Brünn 1877.

ROSICKÁ, Marie, *Národní domácí kuchařka Česko-Americká. Vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým* /.../, Omaha, Nebraska 1904.

ROZMAROVÁ, Olga Růžena – SVÁTKOVÁ, Věnceslava, *Chutně, levně, zdravotně. Vzorová kuchařka* /.../, Praha s. d. [1947].

RŮT, Pavel, *Pražská kuchyně běžná i sváteční*, Praha 2017.

SAUL, Harald, *Alte Familienrezepte aus dem Sudetenland*, München 2015.

SAUL, Harald, *Alte Familienrezepte aus Schlesien*, München 2014.

SAUL, Harald, *Familienrezepte aus Schlesien. Geschichten und Rezepte aus alter Zeit*, Leipzig 2003.

SAUL, Harald, *Familienrezepte aus Schlesien. Geschichten und Rezepte aus alter Zeit*, Leipzig 2003.

SELESKOWITZ, Louise, *Wiener Kochbuch von Louise Seleskowitz, gewesene Wirtschafterin des Stiftes Schotten in Wien* /.../, Wien 1883.

SCHLOSSARKOVÁ, Jana – WENZLOVÁ, Anna – PETERKOVÁ, Eva – MELECKÁ, Liana, *Kuchařka z Hlučínska: Co se vařilo a vaří*, Opava 2005.

SVOBODOVÁ, Julie, *Malá pražská kuchařka. Navedení, jak připravovati lze chutné pokrmy, lahůdky i nápoje, zvláště pro menší domácnost* /.../, Praha s. d. [1890].

SVOBODOVÁ, Marie, *Kuchařská škola čili důkladné navedení k samostatnému naučení se vaření a správné hospodárnosti* /.../, Jaroměř 1894.

ŠÁRKOVÁ, Danko, *Krkonošská kuchařka*, Praha 2021.

ŠROUBEK, Karel – ŠROUBKOVÁ, Berta – DIETL, Oskar, *Jak se vaří u Šroubka? Sbírkka kuchařských receptů jídel, v restaurantu Šroubek denně střídavě upravovaných* /.../, Praha s. d. [1935].

ŠROUBEK, Karel, *Jak se vaří u Šroubka? Sbírkka kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě denně upravovaných*, Praha 1911.

ŠTĚPÁNOVÁ, Vlasta, *Malá kuchařka a hospodyňka česká pro menší a skrovné domácnosti. Úprava laciných pokrmů pro lid* /.../, Praha s. d. [1903].

ŠVEHELKA, Luboš, *Kouzelný tvarůžek aneb kuchařka neobvyklé vůně*, Praha 1995, 2005.

TARCALOVÁ, Ludmila a kol., *Chutě a vůně slovácké kuchyně / Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku*, Uherské Hradiště 2016, 2021.

Tradiční receptář aneb co se u nás vařilo (recepty z obcí Třanovice, Horní Tošanovice a Lutiše), s. l., s. d.

TRACHTOVÁ, Marie, *Kuchařská kniha pro československé hospodyně*, Praha 1930.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Chuťový místopis*, Praha 1970, 1997.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Rok v české kuchyni*, Praha 1949, 1957, 1959.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Staročeská kuchařka*, Praha 2000.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Vaříme účelně pro zdravé i nemocné*, Praha 1957.

VANĚK, Roman – VAŇKOVÁ, Jana, *Velká kuchařka Čech a Moravy*, Praha 2016.

VANĚK, Roman, *Kouzlo kuchyně Čech a Moravy aneb dědictví našich babiček*, Praha 2016.

VANĚK, Roman, *Poklady klasické české kuchyně aneb jak to ta babička tenkrát vařila*, Praha 2011, 2016.

VAŠÁK, Jaroslav, *Pražská lidová kuchyně*, nevydaný rukopis.

VAŠÁK, Jaroslav, *Regionální kuchařka z Čech, Moravy a Slezska*, Praha 2014.

VAŠÁK, Jaroslav, *Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*, Praha 2001.

VÁŠÁK, Jaroslav, *Slezská kuchyně. Krajské speciality*, Praha 2013.

VÁŠÁK, Jaroslav, *Slovácká kuchyně. Krajské speciality*, Praha 2012.

VÁŠÁK, Jaroslav, *Krkonošská kuchyně*. Praha 2012.

VÁVROVÁ, Karolína, *Pražská kuchařka aneb praktický návod k nejchutnějšímu přípravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních /.../*, Praha 1873.

VELAN, Libor, *Jak chutná Slovácko / The Taste of Moravian Slovakia*, Zlín 2016.

VELAN, Libor, *Jak chutná Slovácko a Luhačovické Zálesí / The Taste of Moravian Slovakia and Luhačovické Zálesí*, Zlín 2016.

VELAN, Libor, *Jak chutná východní Slovácko / The Taste of Moravian Slovakia*, Zlín 2014.

VRABEC, Vilém, *Moderní studená kuchyně*, Praha 1968.

VRABEC, Vilém, *Velká kuchařka*, Praha 1968.

WALCHA, Franz, *Der praktische Koch oder vollständige faßliche Anteilung, alle Arten von Speisen /.../*, Dresden-Leipzig 1819, 1827.

Wýborná pražská kuchařská kniha pro paní, děvčata, a služebné dívky v městě i venku /.../, Praha 1805.

Z receptáře našich předků. Lidová strava čtyř regionů, Třebíč 2020.

ZELENA, Franz, *Allgemeines österreichisches oder neuestes Wiener Kochbuch, /.../*, Wien 1832.

ZENKER, Franz Georg, *Vollständige theoretischpraktische Anleitung zur feineren Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln /.../*, Prag 1824.

LITERATURA

-a, *Štědrý den v naší lidové kuchyni*, Výživa lidu, roč. 31, 1986, s. 180.

ADAMEC, Čeněk, *Výživa dětí na Valašsku před padesáti lety*, Agricultura Carpatica III, 1981, s. 72–74.

ADÁMEK, K. V., *Z jídel štedrovečerních na Hlinecku*, Český lid, roč. 14, 1905, s. 144–146.

ACHATZI, Johann, *Die Iglaue Bauernhochzeit*, Iglaue Schriftenreihe, Heft 1, 1958.

ALEŠOVÁ, Klára, *Konopická po šestadvaceti letech*, Strakonický deník, 31. 08. 2008.

Almanach města Moravské Ostravy, Moravská Ostrava 1929.

ALTMAN, Karel, *Krčemní jedlíci a gurmáni*, Národopisná revue, roč. 14, 2004, č. 4, s. 212–218.

AUGUSTÍN, Jozef, *U kávy o kávě a kávovinnách*, Brno 2016.

AUTRATA, František, *Doplňky Fr. Bartošova „Slovníku abecedního“ (str. 291–432, II. díl Dialektologie moravské, Brno 1895), z nářečí Křižanovského na západní Moravě*, Národ a škola, roč. 23, 1902, č. 7, s. 129–131.

BAAR, Jindřich Šimon, *Paní komisarka: první díl Chodské trilogie*, Praha 1958.

BAHENSÝ, František, *Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska. IV. Etnografický a etnický obraz Čech, Moravy a Slezska (1500–1900). Národopisné oblasti, kulturní areály, etnické a etnografické skupiny*, Praha 2004.

BAŃKOWSKI, Andrzej, *Etymologiczny słownik języka polskiego*, Warszawa 2000.

BARÁK, Milan, *Jak jsme pekli chléb*, Malovaný kraj, roč. 20, 1984, č. 4, s. 21.

BARTH, Fritz Eckhart, *Das Ritschert, eine urzeitliche Reminiszenz*, Archäologie Österreichs, roč. 10, 1999, No. 2, s. 54–58.

- BARTOŠ, František, *Česká čítanka pro druhou třídu škol středních*, Brno 1894.
- BARTOŠ, František, *Dialektický slovník moravský*, díl 1, 2, Praha 1905, 1906.
- BARTOŠ, František, *Dialektologie moravská. Druhý díl. Nářečí hanácké a české*, Brno 1895.
- BARTOŠ, František, *Dialektologie moravská. První díl. Nářečí slovenské, dolské, valašské a lašské*, Brno 1886.
- BARTOŠ, František, *Lid a národ. Sebrané rozpravy národopisné a literární*, sv. 1, 2, Velké Meziříčí 1883, 1885.
- BARTOŠ, František, *Moravské Valašsko, kraj i lid*, Osvěta, roč. 10, 1880, č. 5, s. 369–386, č. 6, s. 449–464.
- BARTOŠ, František, *Moravský lid*, Telč 1892.
- BARTOŠ, František, *Moravští Kopaničáři*, Osvěta, roč. 14, 1884, č. 1, s. 46–60, č. 2, s. 149–158, č. 3, s. 232–243.
- BARTOŠ, František, *Moravští kopaničáři. Ethnografický obrázek z jihovýchodní Moravy*, Osvěta, roč. 14, 1884, č. 1, s. 46–60; č. 2, s. 149–158; č. 3, s. 232–243.
- BARTOŠ, František, *Naše děti*, Praha 1949.
- BARTOŠ, František, *Ze života lidu moravského*, Časopis Matice moravské, roč. 9, 1877, č. 3–4, s. 136–153.
- BARTOŠ, František – MAŠÍČEK, Cyrill, *Líšeň. Obrázky lidopisné*, Časopis Matice moravské, roč. 26, 1902, č. 1, s. 1–30, č. 2, s. 105–126, č. 3, s. 226–237, č. 4, s. 431–452.
- BEDNÁŘ, Josef, *Hubník, houbenec, houbovec*, Krkonoše, roč. 12, 1979, č. 12, s. 25.
- BĚL, Jiří, *Jak se mluvilo na Přesticku: z pozůstalosti přestického učitele Václava Vack. Část šestá. Písmena T až Vo*, Přestice 1998.
- BĚLIČ, Jaromír – KAMIŠ, Adolf – KUČERA, Karel, *Malý staročeský slovník*, Praha 1978.
- BĚLOHLÁVEK, Miloslav a kol. *Západočeská vlastivěda: Národopis*, Plzeň 1990.
- BĚŇA, Matouš, *Slavnostní pokrmy a obřady moravských Horňáků*, Český lid, roč. 22, 1912, s. 597–599.
- BENETKA, František, *Štědrovečerní jídla na Klatovsku*, Český lid, roč. 15, 1906, s. 158.
- BENETKA, František, *Ze selské kuchyně české*, Český lid, roč. 10, 1901, s. 235–236.
- BENKHARDT, Wolfgang (ed.), *Kouchn, Köichla, Kipfala: Oberpfälzer Brauchtumsbackbuch quer durchs Jahr*, Amberg 2016.
- BERANOVÁ, Magdalena – ŘEŠÁTKO, Jaroslav, *Jak se jedlo ve starověku: římská kucharka*, Praha 2000.
- BERANOVÁ, Magdalena, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2012.
- BIEBERLE, Josef, „Pravé olomoucké tvarůžky“ z Loštic, *Vlastivědné zajímavosti*, č. 59, 1972, nestránkováno.
- BOČKOVÁ, Helena, *Tendence vývoje sváteční stravy v Brně od počátku 20. století*, Český lid, roč. 75, 1988, s. 95–99.
- BOHÁČ, Josef, *Lidová kuchyně na Zelečsku*, Český lid, roč. 31, 1931, s. 133–135.
- BOJKOVÁ ŠRÉDLOVÁ, Marie, *Lidová strava na Těšínsku*, Těšínsko. Vlastivědný časopis, roč. 50, 2007, č. 2, s. 6–11.
- BOJKOVÁ, Marie, *Lidová strava na Těšínsku*, Diplomová práce FF MU, Brno 2007.
- BORTEL, Roman, *Různorodost stravy českých zemí ve zkratce*, *Prameny a studie*, 44, *Alchymie v kuchyni*, 2010, s. 17–27.
- Boží milosti, *Malovaný kraj*, roč. 10, 1974, č. 1, s. 13.
- BROUČEK, Stanislav – JEŘÁBEK, Rudolf (edd.), *Lidová kultura: národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, sv. 1–3, Brno 2007.

BROŽ, Josef, *Koláč pletený, Český lid*, 1927, roč. 27, s. 145.

BROŽEK, Josef, *Z lidové kuchyně české, Český lid*, roč. 11, 1902, s. 88–90.

BROŽOVÁ, Jitka, „Z polovic medu vaření...“ *Príspevek ke studiu současné perníkářské výroby*, Bakalářská práce FF MU, Brno 2008.

BRYCHTOVÁ, Vlasta, *Lidové výtvarné umění na brněnském Kloboucku*, Diplomová práce FF MU, Brno 1953.

BRZORÁDOVÁ, A. *Lidová jídla na Německobrodsku, Český lid*, roč. 22, 1912, s. 287–291.

BUCHTA, Zdeněk, *Slezská kuchyně v minulosti a současnosti*, s. l., 1988 (rkp.).

BUCHTA, Zdeněk, *Strava slezského lidu v hladových letech*, Těšínsko, roč. 32, 1989, č. 1, s. 23–24.

CAJTHAML LIBERTÉ, František, *Strašídlo sladké „kaše“ ve Strakonících, Český lid*, roč. 25, 1925, s. 320.

CÍLEK, Václav, *Konopická: Jihočeská zába-va*, Český lid, roč. 15, 1906, s. 324–327.

Cieszyńskie kanapki, dostupné z: <www.cieszyńskiekanapki>.

ČAPEK, Karel, *O české kuchyni*, Přítomnost 1, 6. listopadu 1924, s. 686–687.

ČAPKOVÁ, Božena, *Názvy z lidové kuchyně postní*, Český lid, roč. 20, 1911, s. 316.

Černý, Karel: *Ze zámoří do Čech. Čokoláda, čaj a káva v raném novověku*, Praha 2020.

Český jazykový atlas, 1–5, Praha 1992–2011.

ČIŽMÁŘ, Josef, *Národopisné a životopisné paměti Vizovic*, Vyškov 1938.

DAMBORSKÁ, M., *Stařenka vzpomíná*, Malovaný kraj, roč. 6, 1970, č. 2, s. 21.

DANĚK, Adolf (ed.), *Na šumavském podlesí: Obyčeje, pověry, báje a zábavy šumavských podlesáků*, Praha 1935.

DANĚK, Alois, „Konopická“ na Strakonicku, Český lid, roč. 25, 1925, s. 65.

DANKOVÁ, Zdenka, *Širmkúchen – německý svatební koláč*, The Epoch Times, Pravda a tradice, dostupné z: <<https://archiv.epochtimes.cz/2016070623297/Recipe-Sinko-chen-nemecky-svatebni-kolac.html>>.

DĚDOVSKÝ, Daniel, *Valašská kvaka, krkonošský dumlík. Role tuřínu v kulturní historii Evropy*, in: S. Urbanová, L. Dokoupil, J. Ivánek, P. Pumír (edd.), *Valašsko historie a kultura II. Obživa*, Ostrava-Rožnov pod Radhoštěm 2019, s. 134–150.

DELLING, Ingeborg, *Grüne Kließ und Schwammmebrüh: Kleines Kochbuch der Erzgebirger und Vogtländer*, Chemnitz 2007.

DITTERTOVÁ, Eva – MALOVICKÝ, Václav, *Kuchyně starého Chebu. Vlastivědně-kulinární putování starým Chebem, Chebskem a také se zastavením v Lázních Mariánských a Františkových, i krátkou návštěvou Kynžvartu*, Praha 2007.

DLUHOŠOVÁ, Radmila – KORBELÁŘOVÁ, Irena – ŽÁČEK, Rudolf, *Paměť, oživená minulost a zážitkové eventy. Na okraj interdisciplinarity a specifických informačních zdrojů probíhajících výzkumu kulinárního dědictví českých zemí s přihlédnutím k Hlučínsku*, Acta historica Universitatis Silesiae Opaviensis, roč. 13, 2020, č. 1, s. 149–172.

DOBIÁŠ, František, *Koláč dívek kopanických*, Náš domov, roč. 5, 1896, s. 292–293.

Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy usp. ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října v Clam-Gallasově paláci v Praze, Praha 2007.

DOBROVSKÝ, Josef, *Deutsch-böhmisches Wörterbuch .../ Zweyter Band. L–Z*, Prag 1821.

DOKOUPILOVÁ, Marie, *Co bělo a ož nikdy nebode: vzpomínky na moje mladý leta v Šomvaldě*, Olomouc 2011.

- DRAHORÁD, Václav, *Strakonická medová kaše*, Lumír, roč. 7, 1857, s. 90–91.
- Drobnosti, Český lid, roč. 5, 1896, č. 5, s. 584–585.
- DUBŇANSKÁ, Bohumila, *Vánoce na dědině*, Malovaný kraj, roč. 4, 1949, č. 11–12, s. 117–118.
- DUBŇANSKÁ, Bohumila, *Velikonoční poezie*, Malovaný kraj, roč. 28, 1992, č. 2, s. 11, 14.
- DUDÍK, Beda – POKORNÝ, V. J., *Na Hané kol. r. 1870*, Vlastivědný věstník moravský, roč. 2, 1947, s. 97–101.
- DVOŘÁČEK, Jiří, *Krkonošské kyselo*, Krušné hory-západ, roč. 7, 2018, č. 7, s. 32.
- DVOŘÁK, Jaroslav, *Mlékařství v Republice československé*, Praha 1923.
- DVOŘÁK, Otomar, *Magická kuchařka: tajemství černé kuchyně podle receptářů starých čarodějnic*, Beroun 2011.
- DVOŘÁKOVÁ, Hana, *Poutníci na cestách*, Východočeský sborník historický, roč. 23, 2013, s. 43–57.
- E. H., *Kocanda*, Naše řeč, roč. 17, 1933, č. 6–7, s. 220.
- ERBEN, Karel Jaromír, *Prostonárodní české písně a říkadla*, Praha 1864.
- ETZLSTORFER, Hannes – RUHM, Franz Karl, *Tafeln mit dem Kaiser, Alltag und Geschichte rund um das Schönbrunner Menübuch von Mai 1913 bis Januar 1914*, Wien, 2014.
- FABIÁN, Josef, *Slovník nespisovného jazyka valašského*, Valašské Meziříčí 2009.
- FATKOVÁ, Gabriela – KÖNIGSMARKOVÁ, Andrea – ŠLEHOFFEROVÁ, Tereza, *Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek: Tachauer Kochbuch der Recepte, Geschichten und Erinnerungen*, Plzeň 2018, 2019.
- FERRAROVÁ, Eva, *Jídlo pro radost. Proč jíme to, co jíme, a nejíme to, co nejíme*, Praha 2021.
- FERRAROVÁ, Eva, *Úvod do Anthropology of Food: Jsme to, co jíme?* The Journal of Culture, vol. 7, 2018, No. 1, s. 39–43.
- FEYRLÍKOVÁ, Monika, *Kuchyně pozdního středověku*, Praha 2015.
- FLAŠAROVÁ, Jindřiška, *Olomoucké tvarůžky – historie a současnost*, in: Tradiční lidová kultura na Hané, Sborník příspěvků 1999, Olomouc 2000, s. 30–36.
- FLOUSEK, Jiří – HARTMANOVÁ, Olga – ŠTURSA, Jan – POTOČKI, Jacek (edd.), *Krkonoše. Příroda, historie, život*, Praha 2007.
- FLOUSKOVÁ, Zdeňka, *Lidová strava*, in: J. Flousek, O. Hartmanová, J. Štursa, J. Potocki (edd.), *Krkonoše – příroda – historie – život*, Praha 2007, s. 659–665.
- FLOUSKOVÁ, Zdeňka, *Modlitbičky z Miletína*, Krkonoše, roč. 35, 2002, č. 4, s. 4–5.
- FLOUSKOVÁ, Zdeňka, *Tradiční kuchařka z Krkonoš aneb Co se vařilo v Pasekách, v Jablonečku a ve Studenci*, Jilemnice 2010.
- FRANC, Martin, *Prameny k dějinám stravování první poloviny devatenáctého století*. Disertační práce FF UK, Praha 2004.
- FRANC, Martin, *Retrojídlo: jak jsme jedli za socialismu*, Brno 2020.
- FROLEC, Václav, *Tradiční vinařství na Moravě*, Brno 1974.
- FUČÍKOVÁ, Alice, *Lidová strava v obcích Kormorní Lhotce a Řece před první světovou válkou*, Radostná země, roč. 3, 1953, č. 2–3, s. 66–68.
- FUKOVÁ, Irena, *Náboženské rozpravy Jana Bechyňky*, in: G. Múcsková (ed.), *Varia XVI. Zborník materiálů z XVI. kolokvia mladých jazykovedcov*, Bratislava 2009, s. 115–121.
- FURGALIŇSKA, Joanna, *Ślónsko kuchnia dla Hanyśów i Goroli*, Warszawa 2015.
- GALBIČKOVÁ, Jana, *Kuchařka Orlických hor*, Rychnov nad Kněžnou 2014.

GALBIČKOVÁ, Jana, *Kuchařka Podorlicka*, Rychnov nad Kněžnou 2013.

GALBIČKOVÁ, Jana, *Lidové zvyky a tradice Podorlicka*, Rychnov nad Kněžnou 2013.

Gastronomia i folklor Morawy i Śląska, Zlín 2014.

GAURA, Karel, *Hlavní zdroje obživy venkovského lidu na Jablunkovsku v 2. polovině 19. století*, Slezský sborník, roč. 70, 1972, s. 194–204.

GAURA, Karel, *Zdroje obživy obyvatel Jablunkovska na prahu 20. století*, Těšínsko, roč. 36, 1993, č. 2, s. 8–12.

GEBAUER, Jan, *Slovník staročeský I–II*, Praha 1903–1916.

GERSTNER, Miloš, *Domácká výroba sýrů v Krkonoších*, Krkonoše, roč. 14, 1981, č. 10, s. 27.

GERSTNER, Miloš, *Hory dávají chléb aneb Krkonošská kuchařka*, Praha 2009.

GERSTNER, Miloš, *Krkonošská kuchařka, aneb hory dávají chléb*, Praha 2009, 2022.

GERSTNER, Miloš, *Pojďte ke stolu*, 15, Krkonoše roč. 15, 1982, č. 5, s. 26.

GERSTNER, Miloš, *Vánoční snění. Krkonošské pohádky*, Praha 2018.

GÖTH, Ignaz, *Der Prügelpapfen (Iglau – Znaim)*, Sudetendeutsche Zeitschrift für Volkskunde, roč. 3, 1930–31, s. 221.

GRACOVÁ, Blažena, *Co se jedlo na Ostravsku a na Těšínsku v období První republiky*, Těšínsko, roč. 35, 1992, č. 4, s. 9–12.

GRACOVÁ, Blažena, *Počátek války a zásobování Ostravska a Karvinska*, Těšínsko, roč. 37, 1994, č. 1, s. 2–6.

GRACOVÁ, Blažena, *Zásobování obyvatel Ostravska a Těšínska v roce 1940*, Těšínsko, roč. 37, 1994, č. 2, s. 12–18.

GRŮZOVÁ, Anna, *Jak se jedlo v Bohuňovicích*, in: *Lidová kultura na Hané*, Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997, Olomouc 1998, s. 65–69.

GRŮZOVÁ, Anna, *Jak se jedlo v Bónovicích*, Hanácký kalendář 2008, Olomouc 2007, s. 171.

GRŮZOVÁ, Anna, *Jak se jedlo v Bónovicích*, Hanácký kalendář 2012, Olomouc 2011, s. 89.

HABUSTOVÁ Milena, *Z valašského jídelníčku*, příloha J. Štika, *Lidová strava na Valašsku*, Ostrava 1980.

HABUSTOVÁ, Milena – VESELSKÁ, Jiřina, *Tradiční pečivo*, Praha 2004.

HABUSTOVÁ, Milena, *Prostřený stůl Rožnovanů*, Rožnov pod Radhoštěm 2010.

HAGENOVÁ, Zdeňka, *Náš jídelníček. Řeči robské zaznamenala Zdeňka Hagenová (z rodinného archivu: o starodávné kuchyni na Podluží)*, Malovaný kraj, roč. 8, 1972, č. 6, s. 18–19.

HAJNOVÁ, J., *Jaká bývala mrkvancová pouť v Polné*, Polensko, 2001, č. 4, s. 17–22.

HAJNÝ, Augustin, *Z lidové kuchyně v okolí Nymburka*, Český lid, roč. 21, 1912, s. 311.

HAMAL, K., *Je název „olomoucké tvarůžky“ označení druhu nebo původu? Mlékárenské listy*, roč. 30, 1938, s. 69–73.

HÁN, Jan – KORBELÁŘOVÁ, Irena – POP, Martin a kol. (DLUHOŠOVÁ, Radmila – VINŠ, Zbyněk – MACHÁČKOVÁ, Karolina – ZELENÝ, Jiří), *Mapa kulinární kultury českých zemí Specializovaná mapa s odborným obsahem*, 2022 dostupné z: <<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista=-produktow-tradycynyci2h?page-2&size=10>>.

Hanácká kuchyně, Výživa lidu, roč. 42, 1987, příloha.

Hanácká kuchyně. Tradice lidové stravy na Hané, ed. M. Hošková, Olomouc 1997.

- HANS, Erich (ed.), *Böhmerwälder Jahrbuch*, 1975, č. 4.
- HAROKOVÁ, Emilie, *Lidová strava v okolí Havířova od 2. poloviny 19. století*, Těšínsko, roč. 11, 1968, č. 1, s. 11–12.
- HARVÁNEK, Kamil (ed.), *O sedmi štědrovečerních zvycích. Largum sero Jana z Holešova*, Ostrava 2014.
- HASLINGER, Ingrid, *Die Wiener Küche. Eine Kulturgeschichte*, Wien 2018.
- HASLINGER, Ingrid, *Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche*, in: J. Danielczyk, I. Wasner-Peter (edd.), „Heut muß der Tisch sich völlig biege'n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2017, s. 11–48.
- HAUSOTTER, Emil, *Die Beköstigung unserer Vorfahren*, Das Kuhländchen, roč. 13, 1938, s. 10–13.
- HAVRDA, Lubomír, *Staročeská kuchyně Chlumecka*, Pardubice 2009.
- Heimatkunde des Bezirkes*, Graslitz 1929.
- HEINOLD, Ehrhardt, *Ardäppelsupp and onion quark*, Husum 2008.
- HEJDA, Stanislav, *Co jídali na Plzeňsku a Klatovsku*, Výživa lidu, roč. 42, 1987, s. 86–87.
- HEJDA, Stanislav, *Jak se jídalo kolem Nového Jičína*, Výživa lidu, roč. 42, 1987, s. 100–101.
- HEJDA, Stanislav, *Jak se jídalo na Chodsku*, Výživa lidu, roč. 42, 1987, s. 134–135.
- HEJDA, Stanislav, *Jak se jídalo na Chrudimsku*, Výživa lidu, roč. 41, 1986, s. 121.
- HEJDA, Stanislav, *Jak se jídalo v Krkonoších a Podkrkonoší*, Výživa lidu, roč. 41, 1986, s. 166–167.
- HEJDA, Stanislav, *Jak se jídalo v Českém středohoří*, Výživa lidu, roč. 41, 1986, s. 183.
- HEJDA, Stanislav, *Lidová kuchyně na Českobrodsku*, Výživa lidu, roč. 42, 1987, s. 117–118.
- HEJDA, Stanislav, *Lidová kuchyně na Českomoravské vysočině*, Výživa lidu, roč. 42, 1987, s. 151–152.
- HEJDA, Stanislav, *Lidová strava na Těšínsku*, Výživa lidu, roč. 42, 1987, s. 42–43.
- HEJDA, Stanislav, *Na té naší Hané, pečó bochte slané*, Výživa lidu, roč. 42, 1987, příloha, s. 87.
- HERBEN, Jan, *Moravské obrázky*, Praha 1925.
- HERRMANN, Ignát, *Před padesáti lety. Drobné vzpomínky z minulosti vypravuje Ignát Herrmann. Díl druhý*, Praha 1925.
- HLASKOVÁ, Jaroslava, *Jeřabiny*, Dačice 2015.
- HLÁVKOVÁ, Adéla, *Calta. Malý příspěvek ke staročeským reáliím*, Linguistica Brunensia, roč. 58, 2010, č. 1–2, s. 247–252.
- HLAVSOVÁ, Jaroslava, *Neznámý dialektismus u Karla Čapka*, Naše řeč, roč. 73, 1990, č. 5, s. 225–228.
- Hněvotín, Tvarůžky: kde a kdy všechno začalo*, Hanácký kalendář 2007, Olomouc 2008, s. 154–155.
- HOBLOVÁ, Barbora, *Jídla na Železnobrodsku*, Český lid, roč. 16, 1907, s. 179.
- HÖFER, Traudi – HÖFER Harry, *Brauchstum in der Küche. Gesammelte Rezepte aus der Iglauer Sprachinsel, Texte und Lieder*, Neuauflage 2017.
- HOCHOVÁ-BROŽÍKOVÁ, Zdena, *Martinské rohlíky a martinská husa*, Čsl. Zemědělec, roč. 10, 1928, č. 46, s. 827.
- HOCHOVÁ-BROŽÍKOVÁ, Zdena, *Mikulášské domácí pečivo a mikulášské „šklíčky“*, Čsl. Zemědělec, roč. 10, 1928, č. 48, s. 860–861.

HOCHOVÁ-BROŽÍKOVÁ, Zdena, *Pečivo „barborky“, dárek dětem při obchůzkách barborských*, Čsl. Zemědělec, roč. 10, 1928, č. 50, s. 892.

HOCHOVÁ-BROŽÍKOVÁ, Zdena, *Velikonoční mazanec*, Čsl. Zemědělec, roč. 11, 1929, č. 13, s. 204–205.

HOMOLKA, František, *Lidová jídla na Podřipsku*, Český lid, roč. 14, 1905, s. 144–146.

HOMOLKA, Josef, *Příspěvek k nářečí středočeskému*, Český lid, roč. 19, 1910, s. 23–26.

HORÁK, Josef, *Vánoční povídání o koledách z Podkrkonoší, Vrchlabí* 1945.

HORÁK, Vladimír Jaromír, *Štědrovečerní pokrmy v lidové tradici Hané*, Národopisná revue, roč. 3, 1992, č. 3, s. 137.

HOREHLEĐ, Petr, *Jak se jedlo na Velehradě aneb Lidová strava před sto lety*, Národopisná revue, roč. 19, 2009, č. 3, s. 195.

HORENSKÝ, František, *Slovácké obrázky*, Telč 1893.

HOSER, Joseph Konrad Edward, *Das Riesengebirge in einer statistisch-topographischen und pittoresken Uebersicht /.../ Erster Band*, Wien-Baden-Triest.

HOŠKOVÁ, Miloslava (ed.), *Lidová kultura na Hané*, Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997, Olomouc 1998.

HOŠKOVÁ, Miloslava, *Hanácká kuchyně. Tradice lidové stravy na Hané*, Olomouc 1997.

HOUŠKA, J. V., *Na liščí neděli a o chození s liškou*, Národní politika, 1900, č. 67.

HOVORKOVÁ, Eva, *Kurlok aneb co se vařivalo. Přínos sběratelky Jiřiny Králové pro národopis Těšínska*, in: S. Urbanová, L. Doukoupil, J. Ivánek, P. Pumír (edd.), *Valašsko historie a kultura II. Obživa*, Ostrava-Rožnov pod Radhoštěm 2019, s. 151–167.

HRABĚ, Rudolf, *Z historie olomouckých tvarůžků*, Průmysl potravinářský, roč. 3, 1952, č. 5, s. 229–231.

HRABĚ, Rudolf, *Z historie olomouckých tvarůžků*, Průmysl potravin, roč. 5, 1952, s. 229–231.

HRABĚTOVÁ, Jana, *Jaro na vsi. Staré lidové zvyky a obyčeje v Polabí*, Poděbrady 1992.

HRABĚTOVÁ, Jana, *Lidové Vánoce v Polabí. O starém vánočním pečení*, Poděbrady 1987.

HRABĚTOVÁ, Jana, *Z kuchyně našich prababiček. Tradiční lidová jídla středního Polabí*, Přerov nad Labem s. d.

HRABĚTOVÁ, Jana, *Zima na polabské vesnici v lidových tradicích, od Martina do Hromnic*, Poděbrady 2018.

HRAŠE, Josef K., *Pečivo svatodušních svátků. Kosmatice*, Český lid, roč. 5, 1896, s. 584–585.

HRČKOVÁ, Anna – MASMANIDU, J. + Y., *Studie mapování tradic ve stravování a regionálních pokrmů*, s. l., s. d.

HRČKOVÁ, Anna, *Studie mapování tradic ve stravování a regionálních pokrmů*, s. l., s. d. (po 2014).

HRČKOVÁ, Anna, *Tradiční jídla a speciality Poodří a Podpolání*, Bartošovice 2015.

HRDOUŠEK, Vít – PETYNIÁK, Otmar, *Kuchařka české a moravské vesnice (Strážnicko, Podchlumí, Podorlicko)*, s. l. 2011.

HRUBÁ, Marie, *Rozbor jídelníčku venkovského obyvatelstva*, Výživa lidu, roč. 11, 1956, s. 54–56.

HRUDNIK, Vojtěch, *Co se kdyse jídávalo*, Hanácký kalendář 2012, Olomouc 2011, s. 56–58.

HRUŠKA, Jan František, *Chodské dožínky*, Plzeňsko, sv. 7, 1925, s. 101.

HUDEČEK, Jura, *Štědrý den ve Velké nad Veličkou*, Malovaný kraj, roč. 44, 2008, č. 6, s. 21.

- CHADRAKOVÁ, Berta, *Z kuchyně vesnic-
ké na Těšínsku*, Kalendář slezský na rok
1901, Těšín 1900, s. 103–104.
- CHOTEK, K., *Široký Důl. Národopisná mo-
nografie české vesnice*, Národopisný věstník
Československý, roč. 10, 1915, s. 29–91.
- Chutlový místopis regionů*. Praha 2006.
- CHYTIL, Melichar, *Hanácký jídelní list*,
Selský archiv, roč. 2, 1903, č. 4, s. 256.
- CHYTIL, Melichar, *Ještě o výrobě domácích
tvarůžků*, Selský archiv roč. 8, 1909, č. 31,
s. 117–118.
- IMRICHOVÁ, Blažena, *Náš jídelníček. Taš-
ky*, Malovaný kraj, roč. 16, 1980, č. 5, s. 19.
- J. P., *Kaše*, Naše řeč 11, 1927, č. 6, s. 144.
- Jak se dříve vařovalo*. Sborník prací členů
národopisného kroužku při Jihočeském
muzeu, č. 51, České Budějovice 2005.
- Jak se vařilo a vaří v Nové Pace*, Nová Paka
2008.
- Jak šmakuje Moravskoslezsko? Kuchařka kra-
jových receptů*, Ostrava 2011, 2012, 2013, 2014.
- JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra, „*Chléb se peče,
polévka se už vaří*“, s. 1. (Turnov) 2000,
s. 3–13.
- JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra, *Dobrou chuť
po staročesku! Lidová strava našich předků*,
Od Ještěda k Troskám, roč. 11, 2004, č. 3,
s. 217–223.
- JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra, *Receptář vá-
nočních pokrmů a vánočního cukroví*, Tur-
nov 2005, nestránkováno.
- JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra, *V babiččině ku-
chyni od Tří králů do Vánoc. Lidové obyčeje
a lidová strava v Pojizeří*, Turnov 2009, 2017.
- 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
2020.
- JANČÁŘ, Josef, *Lidová strava ve Strážni-
ci*, Národopisné aktuality, roč. 19, 1982,
č. 2, s. 85–95, dostupné z: <http://na.nul.kcz/1982/2/Nr.html> .
- JANČÁŘ, Josef, *Proměny Slovácka (lidová
kultura – od feudálního poddanství k postmo-
dernímu společenství)*, Strážnice 2011.
- JANKO, J., *Odkud jsou naše „vdolky“?* Náro-
dopisný věstník Československý, roč. 24,
1931, s. 7–15.
- JANKO, Josef, *Vakule. Varhule*, Naše řeč,
roč. 6, 1922, č. 3, s. 76–78.
- JEŘÁBEK, Richard (ed.), *Moravští Charváti:
dějiny a lidová kultura. (Antologie)*, Brno 1991.
- JEŘÁBEK, Richard, *Ethnische und ethno-
graphische Gruppen und Regionen in den
böhmischen Ländern (17.–20. Jahrhundert)*,
Ethnologia slavica, roč. 19, 1987 (1988),
s. 122–164.
- JEŘÁBEK, Richard, *Lašsko, Kravařsko
a Hřebečsko – národopisné oblasti na etnic-
kých a kulturních rozhraních*, Národopisná
revue, roč. 12, 2002, č. 1, s. 5–15.
- Jhr., *Krkonošské kyselo*, Výživa lidu, roč. 23,
1968, příloha, s. 29.
- Jídelníček z Hané okolo roku 1870*, Rok na
Hané 1991, Olomouc 1991, s. 126.
- Jídelníček*, Malovaný kraj, roč. 10, 1974, č. 4,
s. 19.
- Jídelníček. Skalické trdelníky*, Malovaný
kraj, roč. 13, 1977, č. 3, s. 23.
- JÍLEK, František, *Jihočeský člověk a jeho řeč*,
České Budějovice 1961.
- JÍLEK, František, *Ze života našich otců*,
Liberec 1960.
- JÍLEK-OBERPFALZER, František, *Jak žili
naši otcové. Mezi písmáky pod Krkonošemi*,
Vrchlabí 1946.
- JILÍK, Fanek, *Svatební průvod*, Malovaný
kraj, roč. 12, 1976, č. 5, s. 8.

JINDŘICH, Jindřich, Chodsko, Praha 1947, 1956.

JIRÁSKOVÁ, Věra – JIRÁSEK, Václav, *Z kuchyň prostých havířů na Svatoňovicku*, Krkonoše, roč. 29, 1996, č. 5, s. V.

-jm, *Krkonošská kuchařka. Koláče – bábovky – pečivo*, Krkonoše, roč. 22, 1989, č. 9, s. 24.

-jm, *Krkonošská kuchařka. Perník – prník*, Krkonoše, roč. 22, 1989, č. 8, s. 24.

-jm, *Krkonošská kuchařka. Zákusky*, Krkonoše, roč. 22, 1989, č. 3, s. 24.

JORDÁNEK, I., *Mrkev a mrkvance. (O slavné polenské pouti.)*, Rovnost, 16. září 1988, s. 4.

JUNGSMANN, Josef, *Slovník česko-německý Josefa Jungsmanna /etc/*, díl 1–5, Praha 1835–1839.

KADAVA, Otakar, *Co se všechno „strojilo k vobědu“ v Podkrkonoší*, Výživa lidu, roč. 26, 1971, s. 26.

KADAVA, Otakar, *Chodské hodování*, Výživa lidu, roč. 30, 1975, č. 1, s. 28.

KADAVA, Otakar, *Jak se vařovalo v Podještědí*, Výživa lidu, roč. 25, 1970, s. 28–30.

KADLEC, Karel, *Jos. Heřm. Galaše ztracený spis o Valaších v kraji Přerovském*, Český lid, roč. 15, 1906, s. 170–171.

KADŁUBIEC, Karol Daniel (ed.), *Plłyniesz Olzo... Zarys kultry materialnej ludu cieszyńskiego*, Ostrawa 1972.

KADŁUBIEC, Karol Daniel, *Skoro zapómniane. O radościach i smutkach starej Karwiny*, Karwina 2002.

KAFKA, Josef, *Národopisná výstava českoslovanská v Praze. Výstavní katalog a průvodce s obrázky, plámen výstaviště a Národopisného paláce*, Praha 1895.

KAIZL, Ladislav, *Chléb a pečivo v podkrkonošské kuchyni*, Časopis lékařů českých, roč. 82, 1943, č. 53, s. 1581.

KAIZL, Ladislav, *O kyselých kvašených nápojích a o podkrkonošském kyselu*, Lada, list pro zájmy inteligentních žen, roč. 64, 1942, č. 1, s. 15; č. 3, s. 47.

KAIZL, Ladislav, *Ovocné polévky v podkrkonošské kuchyni*, Lada, list pro zájmy inteligentních žen, roč. 64, 1943, č. 18, s. 267.

KAIZL, Ladislav, *Východoevropské kyselice a podkrkonošské kyselo*, Časopis lékařů českých, roč. 82, 1943, č. 37, s. 1089–1092.

KAIZL, Ladislav, *Lidová výživa. Význam lidové stravy, její zvláštnosti, návrat k lidové stravě a dnešní doba. I. Strava v Podkrkonoší*, Praha 1944.

KALOUDOVÁ, Ludmila, *Otnice, jak a co se jedlo*, Hanácký kalendář 2012, Olomouc 2011, s. 93.

KAMRLOVÁ, Kateřina, *Masopustní receptář: koblihý a Boží milosti*, Turnov 2012.

KAMRLOVÁ, Kateřina, *Masopustní receptář II: Boží milosti a koblihové trubičky*, Turnov 2014.

KAMRLOVÁ, Kateřina, *Vánoční receptář. Vánočky, bobálky, vrany*, Uherské Hradiště 2012.

KAMRLOVÁ, Kateřina, *Velikonoční receptář. Mazance a beránci*, Uherské Hradiště 2012.

KARAS, J. F., *V soumraku. Hrst povídek z časů pobělohorských*, Praha 1925.

KAŠPÁRKOVÁ, Blanka, *Některé názvy omáček a polévek ve slovanských jazycích. Historickosrovnávací studie*, Diplomová práce FF MU, Brno 2013.

KATOVSKÁ, Jitka a kol., *Z receptáře našich předků. Aus den Rezeptbüchern unserer Vorfahren*, Třebíč 2020.

KAZMÍŘ, Silvestr, *Slovník valašského nářečí*, Vsetín 2001.

KELLNEROVÁ, Anna, *Staré zvyky z mého mládí v okolí Domažlic*, Český lid, roč. 1, 1892, s. 73–76, s. 512–515.

KESSELGRUBER, Bernd, *Aspekte der Volksnahrung im sudetendeutschen Sprachraum am Beispiel von Frühstück, Vormittags- und Nachmittagsmahlzeit*, in: 26. Bericht über das Wörterbuch (Arbeitsjahre 1994 bis 1997), München 1998, s. 9–14.

KESSELGRUBER, Bernd, *Aspekte der Volksnahrung im sudetendeutschen Sprachraum am Beispiel von Mittags- und Abendmahlzeit und vom Sonntagsessen, Frühstück, Vormittags- und Nachmittagsmahlzeit*, in: 26. Bericht über das Wörterbuch (Arbeitsjahre 1994 bis 1997), München 1998, s. 25–33.

KISBÁN Eszter, *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*, Budapest, 1989.

KLAPPER, Josef, *Schlesische Volkskunde auf kulturgeschichtlicher Grundlage*, Breslau 1925.

Kleine Heimatkunde. Der Weinachtsfestkreis, Nr. 6, 2017/2018, s. 5–10, dostupné

KLEVETOVÁ, Vladimíra, *Příspěvek ke studiu stravy sklářů na Světelsku*, Český lid, roč. 72, 1985, č. 1, s. 32–38.

KLOFEROVÁ, Stanislava – ŠIPKOVÁ, Milena (edd.), *Život ve slovech, slova v životě: procházka labyrintem českých nářečí*, Praha 2018.

KLOFEROVÁ, Stanislava, *Karpatismy v českém lexiku*, in: P. Karlík, M. Nekula, J. Pleskalová (edd.), *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny*, 2017, dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/karpatismy> v českém lexiku.

KLOFEROVÁ, Stanislava, *Není svatba jako svatba (k přeneseným pojmenováním jídel v nářečích) / There are weddings and weddings (on transferred designations of dishes in dialects)*, *Linguistica Brunensia*, roč. 66, 2018, č. 1, s. 41–48.

KLOSTERMANN, Karel, *Ze světa lesních samot*, Praha 2017.

KLUSÁČEK, J. – KLUSÁČEK, A., *Mrkvová či Mrkvancová pouť v Polné*, *Polenský zpravodaj*, č. 8, 1987, s. 11–13.

KLVAŇA, Josef, *Morava na národopisné výstavě v Praze r. 1895*, *Časopis Matice Moravské*, roč. 20, 1896, č. 4, s. 323–335.

KNAPÍKOVÁ, Jaromíra, *Nad šálkem kávy. Příběhy opavských kaváren 1789–1989*, Opava 2018.

Knedlík – Kloß – Knödel aneb Knedlíkové nebe, Sborník příspěvků a receptů ke stejnojmenné výstavě v Chebu ve dnech 28. srpna 2009–10. ledna 2010, red. E. Dittertová, překlad M. Švarc, H. Šebestová, Cheb 2009.

KOFRÁNEK, Karel, *Pověsti o „Hoříckých trubičkách“*, *Český lid*, roč. 4, 1895, s. 342–343.

Kol. autorů, *100 receptů slezské, valašské, hanácké domácí kuchyně*, Ostrava 1969.

Kol. autorů, *100+10 receptů slezské, valašské, hanácké domácí kuchyně*, Ostrava 1978.

KOLAŘÍK, M., *Štědrý večer v Putimi na Písecku*, *Český lid*, roč. 31, 1931, s. 25–27.

KONČITÍK, Stanislav, *Straňanský svatební koláč*, *Malovaný kraj*, roč. 35, 1999, č. 2, s. 27.

KONDROVÁ, Marta, *Kudy teče, tudy léčí. Pálénka jako léčebný prostředek*, in: P. Číhal (ed.), *Léčení a léčitelství v lidové tradici*, Uherské Hradiště 2015, s. 169–179.

KOPÁČ Josef, *Jak se na Zálesí humpoleckém vařilo*, *Český lid*, roč. 25, 1925, s. 19.

KOPECKÝ, Josef, *Slovácká svatba na Podluží*, Praha 1898.

KORANDOVÁ, Marie, *O českých nářečních názvech pro brambory*, *Naše řeč*, roč. 45, 1962, č. 5–6, s. 181–192.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – ŽÁČEK, Rudolf, *Moučné knedlíky v kuchařských knihách a receptáři slezské proveniencí 19. a počátku 20. století, aneb existoval slezský knedlík?*, in: „Głodnemu chleb na myśli”, czyli o znaczeniu politycznym, gospodarczym, społecznym i kulturowym zboża na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska, Kraków 2020, s. 301–323.

KORBELÁŘOVÁ, Irena (ed.) – DLUHOŠOVÁ, Radmila – SOBOTKOVÁ, Jitka, *Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulínární kultury a kulínárního dědictví českých zemí*, Opava 2020:

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Bramborové knedlíky jako element kulturního transferu českých zemí a příhraničních regionů*, in: J. Nowosielska-Sobel, R. Nowakowski (red.), „Jabłka zaś ziemne, a po terażniej-szemu kartofle“. Znaczenie ziemniaka w Europie i na ziemiach polskich ze szczegól-nym uwzględnieniem Dolnego Śląska w kontekście historii i terażniejszości, Wrocław-Kraków 2018, s. 189–205.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Bratherynek, kraut-salat a zista. Jídlo jako součást regionální identity obyvatel Hlučínska*, Hlučínsko: vlastivědný časopis Muzea Hlučínska, roč. 11, 2021, č. 2, s. 15–17.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Opavská restaurátérka Therese Adam(ová) a její „slezská kuchyně“ sklonku 19. století*, Acta historica USO, roč. 13, 2020, s. 35–59.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, „Druhý život“ kulínárního dědictví Českého Slezska, in: L. Przymuszała, D. Świtała-Trybek (edd.), *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, Opole 2021, s. 141–156.

KOREČKOVÁ, Květa, *České vánoce v kuchyni. Vzpomínky a recepty z Chodska a Pošumaví*, Praha 2010.

KORTANOVÁ, Marie, *Diferenční nářeční slovník obce Postřekov*, Bakalářská práce FF UK, Praha 2008.

KOSCH, Marie, *Aus der Küche der Schönhengstler*, Mitteilungen zur Volkskunde des Schönhengster Landes, roč. 3, 1907, s. 167–169.

KOŠTÁL, Josef, *Lidová mluva v Záhoří*, Český lid, roč. 13, 1904, s. 28–29.

KOTÍK, Antonín, *Řeč lidu na Novopacku a Hořicku*, Sborník c. k. okr. školní rady v Nové Pace směřující k poznání kraje a lidu, sv. 1, Nová Paka 1912.

KOTT, František Štěpán, *Česko-německý slovník zvláště grammaticko-fraseologický*, 1. díl A–M, Praha 1878.

KOTT, František Štěpán, *Dodatky k Bartošovu Dialektickému slovníku moravskému*, Praha 1910.

KOTT, František Štěpán, *Příspěvky k česko-německému slovníku zvláště grammaticko-fraseologickému*, Praha 1896.

KOUDELKA, Oldřich, *Pro někoho voňavé, pro jiného ne*, Hanácký rok 1, 2010 (2009), s. 14–15.

KOUTNÁ, Františka, *Máte rádi olomoucké tvarůžky?* Výživa lidu, roč. 23, 1968, s. 129–130.

KOVÁŘOVÁ, Marie, *Svatební a koutní koláče z Podblanicka*, Sborník vlastivědných prací z Podblanicka, roč. 10, 1969, s. 198–209.

KOZÁK, Martin, *Lidová jídla na Plzeňsku*, Český lid, roč. 5, 1896, s. 477–478.

KOŽMÍNOVÁ, Amálie, *Konopická*, Praha 1932.

KRÁČMAR, Jiří, *Pamětníci o hanácké kuchyni ve Štěpánově*, in: *Lidová kultura na Hané*, Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997, Olomouc 1998, s. 56–64.

KRÁLOVÁ Jiřina, *Některá starosvětská jídla z Těšínského Slezska*, Těšínsko, roč. 21, 1978, č. 4, s. 21–22.

KRÁLOVÁ, Jiřina, „Zabijačka“ – lidová venkovská hostina na Těšínsku, Těšínsko, roč. 23, 1980, č. 4, s. 19–21.

KRÁLOVÁ, Jiřina, *Starodávne kurloky. Jak a co se v nich vařovalo a také o životě okolo nich. Z vyprávění paní Anny Maršálkové z Dolní Lomné*, Studie o Těšínsku, roč. 13, 1987, s. 193–202.

- KRÁLOVÁ, Jiřina, *Vánoční zvyky a štědrovečerní jídla na Těšínsku koncem minulého století*, Těšínsko, roč. 4, 1961, č. 16–17, s. 21–22.
- KRÁLOVÁ, Jiřina, *Ze starosvětské lidové kuchyně na Těšínsku*, Těšínsko, roč. 24, 1981, s. 30.
- KRAMOLIŠ, Čeněk, *Valašská jídla*, Naše Valašsko, roč. 9, 1946, s. 132–135.
- KRAMOLIŠOVÁ, A.: *Lidová strava na Novojičínsku z přelomu 19. a 20. století*, Vlastivědný sborník okresu Nový Jičín, roč. 38, 1986, s. 47–51.
- KRÁMSKÝ, Stanislav – FEITL, Josef, *Knihy o čokoládě. Historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*, Praha 2008.
- KRASE, J. K., *Drobnosti*, Český lid, 1896, roč. 5, č. 5, s. 584–585.
- KRATOCHVÍL, Josef, *Zelený čtvrtek a krmení chudých (sladká kaše)*, Český lid, roč. 21, 1912, s. 350.
- KRATOCHVÍL, Ludva, *Co jedli lidé před 100 lety v Krumvíři*, Malovaný kraj, roč. 4, 1949, č. 6–7, s. 60.
- KRAUS, František, *Ze života obce Doudlevec*, Plzeň 1935.
- KRAUS, Vilém: *Vinitorium historicum*, Praha 2009.
- KRČEK, Tereza, *Spotřeba kaka, kávy, čaje a čokolády v meziválečném Československu*, Moderní dějiny, Časopis pro dějiny 19. a 20. století, roč. 23, 2015, s. 135–155.
- KROPÁČ, Jan, *Ze srpnového snopu*, Malovaný kraj, roč. 5, 1969, č. 6., s. 3–4.
- KROPÁČ, Jan, *Zužitkování úrody ovoce na Slovácku*, Malovaný kraj, roč. 10, 1974, č. 6, s. 17.
- KRŠKOVÁ, Helena, *Povídání o hanáckém stravování*, in: *Lidová kultura na Hané*, Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997, Olomouc 1998, s. 26–29.
- KRÜNITZ, Johann Georg, *Oeconomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-Stadt-Hau – und Landwirthschaft, in alphabetischer Ordnung*, Berlin 1787.
- KRUPÍČKA, Jiří, *Receptury studených pokrmů*, Praha 1976.
- KRUŽÍK, Jan, *Vánoce na Podluží*, Malovaný kraj, roč. 24, 1988, č. 6, s. 21.
- KŘÍŽOVÁ-ZELENÁ, Helena, *(Nejen) Horácká kuchařka aneb povídání o jídle, vaření, zvycích a tradicích*, Nové město na Moravě 2013.
- KUBÁLKOVÁ, Hana, *Strava vesnického lidu na středním Polabí*, Poděbrady 1972.
- KUBÁSKOVÁ, Lucie – JÍROVCOVÁ, Jana, *Kulinární tradice moravských a slezských regionů*, Praha 2021.
- KUBÁSKOVÁ, Lucie, *České čokoládovny a obaly čokolád*, Prameny a studie, 49, 2012, s. 225–242.
- KUBÁSKOVÁ, Lucie, *Původ kávových náhražek a jejich rozšíření v českých zemích*, Prameny a studie, 55, 2015, s. 173–186.
- KUBÍČEK, Metoděj, *Zanikající jména některých pokrmů lidových v Horních Dubňanech a okolí*, Od Horácka k Podyjí, roč. 2, 1924–1925, č. 5, obálka s. 2.
- KUČEROVÁ, Alena, *Na hustou omáčku jsou hodolanští pyšní*, Olomoucký deník, č. 148, 26. 06. 2010, s. 2.
- KUDRNKA, Florián, *Jak má žena vařit, aby muž byl spokojen? Recepty, které nejsou penězi vlastně ani k zaplacení*, Praha s. d. [1906].
- KUKULKA, Josef, *Hostina na staré svatbě ve Vlčnově*, Malovaný kraj, roč. 29, 1993, č. 2, s. 8–9.
- KULDA, Beneš Method, *Aberglauben und die Volksbräuche in der Mährischen Walachei*, Schriften der historisch-statistischen Section der k. k. mähr.-schles. Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde, 9, Brünn 1856, s. 67–132.

- KULDA, Beneš Method, *Národní pověry a obyčejy v okolí Rožnovském na Moravě*, Časopis Matice moravské, roč. 2, 1870, s. 91–96, 123–138, 187–199; roč. 3, 1871, s. 37–47, 137–143, 178–193,
- KULDA, Beneš Method, *Moravské národní pohádky, pověsti, obyčejy a pověry*, sv. 1, 2, Praha 1874, 1875.
- KUMPEROVÁ, Iva, *Chodská kuchařka*, Domažlice 1992.
- KUNTZMANNOVÁ, Miroslava, *S trochou nostalgie 3, aneb, Československá retro kuchařka*, Plzeň 2015.
- KURCOVÁ, Jitka, *Tradiční chodská svatba*, Kolínec 2013.
- KUTIŠOVÁ, Štěpánka a kol., *Kuchařka II. české a moravské vesnice*, Borovany 2013.
- LÁBEK, Ladislav, *Masopust na Plzeňsku*, Český lid, roč. 31, 1931, s. 4–7.
- LÁBEK, Ladislav, *Zvykosloví Plzeňska a přílehlých oblastí*, Plzeň a Plzeňsko, sv. 2, Plzeň 1930, s. 254–287.
- LAKOMÝ, Stanislav, *Sv. Mikuláš*, Selský archiv, roč. 4, 1905, s. 52.
- LANG, Adolf, *Vyprávění o tvarůžkách*, Severní Morava, sv. 4, 1959, s. 13–20.
- LANGHAMMEROVÁ, Jiřina, *Čtvero ročních období v lidové tradici*, s. 1. 2008.
- LANGHAMMEROVÁ, Jiřina, *Jižní Čechy: kraj – lidé – tradice*, Praha 2011.
- LAUDOVÁ, Hana, *Konopická – lidový zvyk, zábava a slavnost jihočeského Pošumaví*, Český lid, roč. 47, 1960, čís. 4, s. 159–170.
- LAURIN, Petra, *Sladké recepty Němců z Jizerských hor*, Rýnovice 2021.
- LAXA, Oldřich, *Z krajů slováckého sýrařství*, Světozor, roč. 10, 1909, s. 108on.
- LEGO, František, *Jindřichohradecké pečivo Mikulášské*, Český lid, roč. 10, 1901, s. 128–131.
- LEGO, František, *Svatební pečiva z jižních Čech*, Český lid, roč. 7, 1898, č. 2, s. 129–132.
- LEKEŠOVÁ, Marie – LEKEŠ, Josef, *Hlucský svatební koláč*, Malovaný kraj, roč. 47, 2011, č. 1, s. 20.
- LEKEŠOVÁ, Marie, *Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku aneb Opomíjená jídla a zvyky*, Hluk 2011.
- LEKEŠOVÁ, Marie, *Opomíjená jídla a zvyky. Jak se v Hluku pekl chléb*, Hanácký kalendář 2014, Olomouc 2013, s. 167–168.
- LENDEROVÁ, Milena, *K hříchu i k modlitbě. Žena devatenáctého století*, Praha 2016.
- LENDEROVÁ, Zdena, *Perníkářské formy a perníkáři*, Hradec Králové 1987.
- LENOCH, Jan, *Hanacký vdolke (podle vyprávění Marie Šubové z Dolan)*, in: Lidová kultura na Haně, Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997, Olomouc 1998, s. 70.
- Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, díl I., Praha 2007.
- LOKOČ, Radim – LOKOČOVÁ, Michaela – CHROUST, Petr (edd.), *Opavský venkov před 100 lety v textech Františka Myslivce*, Staré Těchanovice 2013.
- LOKVENC, Theodor, *Jak se u nás vařilo*, Krkonoše, roč. 22, 1989, č. 8, s. 31–32.
- LOKVENC, Theodor, *Toulky krkonošskou minulostí*, Hradec Králové 1978.
- LORENZ, Hans, *Bilder aus Alt-Joachimsthal: Umrisse einer Kulturgeschichte einer erzgebirgischen Bergstadt im sechszehnten Jahrhundert*, Sankt Joachimsthal/Jáchymov 1925.
- LOUDOVÁ, Daniela, *Podívejte se: V Hejné oženili konopičáka s konopičkou*, Klatovský deník, 03. 09. 2018.
- ŁOZIŃSKA, Maja – ŁOZIŃSKI, Jan, *Historia polskiego smaku*, Warszawa 2013.

- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Formy postu v lidovém prostředí*, Folia ethnographica, roč. 26, 1992, s. 44.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Integrační proces v lidové stravě v jihomoravském pohraničí*, Národopisné aktuality, roč. 23, 1986, s. 1–12.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *K problematice stravy na Dražanské vysočině*, Časopis Moravského muzea – Acta Musei Moraviae, roč. 58, 1973, s. 259–278.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Každodenní strava na Znojemsku*, Časopis Moravského muzea – Acta Musei Moraviae, roč. 60, 1975, s. 209–222.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Lidová strava na Brněnsku*, Časopis Moravského muzea – Acta Musei Moraviae, roč. 46, 1961, s. 83–126.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Lidová strava na Kloboucku a Žďánicku*, Mikulov 1967.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Lidová strava v jižní části Dražanské vrchoviny*, Časopis Moravského muzea – Acta Musei Moraviae, roč. 48, 1963, s. 161–198.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *O kuchyni brněnského venkova*, Almanach Moravského muzea, Vlastivědná práce Moravského muzea, 2, 1962, s. 88–90.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Obřadní pokrmy na Znojemsku*, Národopisné aktuality, roč. 11, 1974, s. 185–198.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Pohřební pohostění a hostiny v jihomoravském pohraničí*, Národopisné aktuality, roč. 16, 1979, s. 34–44.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Pokrmy z mouky na Kloboucku a Žďánicku*, Od Hradské cesty, 1965–1966, s. 40.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, *Štědrovečerní pokrmy v jihomoravském pohraničí*, Agricultura Carpatica III, 1981, s. 75–82.
- LUŽICKÁ, Věra, *Čím se předkové naši živili*, Národopisný sborník okresu Hořického, 1895, s. 182–190.
- MACALÍK, Basil, *Dějiny mlékařství na Hané*, Sborník Čsl. akademie zemědělské, roč. 6, 1931, s. 303–339.
- MACIEJIZEK-MADEJ, Maria – SIDZIŃA, Anastazja, *Potrawy regionalne Wisły i Śląska Cieszyńskiego*, Wisła 1996.
- MAČUDA, Jiří, *Od Hromnic až do Tří králů. Zvyky a tradice obcí na Znojemsku*, Břeclav 2015.
- MAČUDA, Jiří, *Tradiční strava na Znojemsku a dolnorakouském příhraničí*, Znojmo 2014.
- MADĚRA, Jaromír, *Rýmování o jídle na Jistebnicku*, Český lid, roč. 16, 1907, s. 198–199.
- MACHEK, Václav, *Dodatek o názvech jídel*, Naše řeč, roč. 30, 1946, č. 4–5, s. 96–99.
- MACHEK, Václav, *Etymologický slovník jazyka českého*, Praha 2010.
- MACHEK, Václav, *Několik názvů jídel, vážných i posměšných*, Naše řeč, roč. 29, 1945, č. 7–8, s. 149–161.
- MALÝ, Josef, *Ze života našich předků na Frýdlantsku*, Český lid, roč. 33, 1946, č. 8, s. 123–124.
- MANIAK, Alois, *Die mährischen Walachen von A. Maniak*, in: Taschenbuch für die Geschichte Mährens und Schlesiens, sv. 1, Brno, 1826, s. 263–281.
- Manuál nehmotného kulturního dědictví a lidové architektury (Czech Tourism)*, s. 1., s. d.
- MAREŠOVÁ, Dana, *Ušlechtilé nápoje. Káva, čaj a čokoláda na šlechtických sídlech Čech a Moravy ve druhé polovině 17. a v 18. století na základě výzkumu zámeckých a palácových inventářů*, Opera historica, roč. 19, 2018, č. 2, s. 191–204.
- MARHOLD, Jiří, *Co se jídalo ve mlejnech*, Krkonoše, roč. 26, 1993, č. 1, s. 24.

- MARHOLD, Jiří, *Co uvařit z jarního bejlí*, Krkonoše, roč. 26, 1993, č. 5, s. 24.
- MARHOLD, Jiří, *Dušíčkové a předvánoční pečivo jak se peklo na horách*, Krkonoše, roč. 30, 1997, č. 11, s. 29.
- MARHOLD, Jiří, *Hody, hody, doprovody...*, Krkonoše, roč. 26, 1993, č. 3, s. 24.
- MARHOLD, Jiří, *Hořčák – kozí sejra*, Krkonoše, roč. 26, 1993, č. 10, s. 26.
- MARHOLD, Jiří, *Recepty ze starých kronik*, Krkonoše, roč. 35, 2002, č. 7, s. 40.
- MARHOLD, Jiří, *Rosička a proso – strava starých krkonošáků*, Krkonoše, roč. 29, 1996, č. 8, s. V.
- MARHOLD, Jiří, *Sejkorovej bál*, Krkonoše, roč. 30, 1997, č. 1, s. 29.
- MARHOLD, Jiří, *Strava v Bělehradě. (Dle K. V. Raise)*, Krkonoše, roč. 35, 2002, č. 5, s. 40.
- MARHOLD, Jiří, *Vánoce našich předků*, Krkonoše, roč. 29, 1996, č. 12, s. 18.
- MARHOLD, Jiří, *Vánoční stůl*, Krkonoše, roč. 26, 1993, č. 12, s. 29.
- MARHOLD, Jiří, *Velikonoce našich předků*, Krkonoše, roč. 30, 1997, č. 4, s. 29.
- MARHOLD, Jiří, *Výročí, které se nebude slavit, aneb „korotve třílené motykou“*, Krkonoše, roč. 30, 1997, č. 3, s. 29.
- MARHOLD, Jiří, *Začne to Květnou nedělí*, Krkonoše, roč. 34, 2001, č. 4, s. 31.
- MARHOLD, Jiří, *Zapomenutá tradice krkonošských „sejrečků“*, Krkonoše, roč. 29, 1996, č. 10, s. 23.
- MARJAKOVÁ, Radka, *Sociokulturní souvislosti výživy na Valašsku*, Olomouc 2017.
- MEČIAR, Marcel, *Hlučínsko: sociální identity a generace*, Ostrava 2008.
- MELNIKOVÁ-PAPOUŠKOVÁ, Naděžda, *Kovové oplatnice a pečení oplatek*, Vlastivědné listy, roč. 6, 1954/55, s. 446–473.
- MELZER, Miloš, *Ars dulcis*, Umění a řemesla, 1979, č. 3, s. 61–63.
- MENŠÍK, Alois, *Veselé vánoční hody na Mor. Slovácku*, Český lid, roč. 26, 1926, s. 89–93.
- MERHAUT, Marek, *Národní kultura stravování a kulturní difuze*, Praha 2016.
- Měsíčník pro kulturní život v místech a regionech*, 2006, roč. 16, příloha čísla 3.
- MIČKA, Antonín, *Ten vánoční čas, dočkali sme zas (Vánoční lidové zvyky a pověry na Horňácku)*, Malovaný kraj, roč. 44, 2008, č. 6, s. 20–21.
- MIKULECKÝ, Fanoš, *Omyl matky Sabiniky*, Malovaný kraj, roč. 3, 1948, č. 8–9, s. 99–102.
- MIKULECKÝ, Fanoš, *Ondra*, Malovaný kraj, roč. 2, 1947, č. 1, s. 5–9.
- MIKULECKÝ, Fanoš, *Ples na dědině*, Malovaný kraj, roč. 4, 1949, č. 1–2, s. 13.
- MLČEK, Jiří – ROP, Otakar – MAREČKOVÁ-GABRLÍKOVÁ, Silvie, *Tradiční potraviny a pokrmy na Slovácku: sonda do četnosti požívání tradičních pokrmů*, Slovácko, roč. 52, 2011 (2010), s. 65–75.
- MLČOCH, Jan, *Jak se stravovala rodina určického sedláka*, Hanácký kalendář 2012, Olomouc 2011, s. 110–111.
- MRŠTÍKOVÁ, Božena, *Vzpomínky*, Praha 1940.
- MYSLIVEC, František, *Naše dědiny, statky a chaloupky na Opavsku: příspěvek k projektovanému oddílu Zemědělského muzea v Opavě*, Opava 1928.
- MYSLIVEC, František, *Starý způsob hospodářství na Opavsku*, Praha 1933.
- Na neděli kýchavnou, družebnou a smrtnou*, Pozn. J. Š. Baara, Český lid, roč. 2, 1893, s. 194.
- Národopisná výstava československá v Praze 1895*, Praha 1897.

Náš jídelníček, Malovaný kraj, roč. 13, 1977, č. 2, s. 11; roč. 13, 1977, č. 4, s. 19; roč. 13, 1977, č. 5, s. 17; roč. 14, 1978, č. 1, s. 21; roč. 15, 1979, č. 1, s. 22; roč. 15, 1979, č. 5, s. 22; roč. 15, 1979, č. 6, s. 23; roč. 16, 1980, č. 1, s. 23; roč. 16, 1980, č. 3, s. 22; roč. 17, 1981, č. 5, s. 23

Naučný slovník zemědělský, sv. 1–12, Praha 1966–1989.

NAVRÁTILOVÁ, Alena, *Svátky Všechných dušiček v české lidové tradici*, in: *Světci v lidové tradici*, Uherské Hradiště 1995.

NAVRÁTILOVÁ, Alexandra, *Namlouvání, láska a svatba*, Praha 2012.

Neděle postní, Lidové noviny, 17. 03. 1895, s. 4.

NEJDL, Josef, *Chodsko a jeho slavné koláče*, Český les, 2007, č. 2, s. 14–16.

NEJDL, Josef, *Tradiční jídla česko-bavorského příhraničí / Traditionelle Gerichte des böhmisch-bayerischen Grenzgebietes*, Domažlice 2010.

NĚMCOVÁ, Božena, *Národopisné a cestopisné obrázky z Čech*, Praha 1951.

NĚMCOVÁ, Božena, *Z Chodska a odjinud z Čech*, Praha 1929.

NIXDORF, Tatjana Katherine, *Karpfen schwarz und Semmelknödel. Traditionelle Gerichte und alte Bräuche in Böhmen und Mähren*, Frankfurt am Main-München 2002.

Nová Hradečná – vzpomínky paní E. Kobzové, Hanácký kalendář 2018, Olomouc 2017, s. 61.

NOVÁK, Jan, *Nejkrásnější země: kniha mládeže o Československu*, Praha 1938.

NOVÁK, Josef, *Co se v Moravičanech za stará jídávalo a pítávalo*, Vlastivědný věstník moravský, roč. 70, 2018, s. 65–71.

NOVÝ, Luboš a kol.: *Dějiny techniky v Československu do konce 18. století*, Praha 1974.

O hanáckých vdolkách a buchtách a roztočivých žetnách, in: J. Vyhliďal, *Malůvky z Hané*, Kroměříž 1908, s. 138–144.

OLBERT, Jaroslav, *Tradiční lidové pečivo na Hané*, in: *Lidová kultura na Hané*, Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997, Olomouc 1998, s. 52–55.

OLBRICH, Anneliese, *Essen und trinken. Aus Schleisens Küche Anno dazumal*, Sonderausstellung, Katalog, Klosterneuburg 1994.

ONDRUSZ, Józef, *Pożywienie ludu cieszyńskiego*, in: K. D. Kadłubiec (ed.), *Płyniesz Olzo... Zarys kultury materialnej ludu cieszyńskiego*, Ostrawa 1972.

ONDRUŠOVÁ, Štěpánka, *Ztratěné slovo*, Malovaný kraj, roč. 3, 1948, č. 8–9, s. 103–104.

Otázky a odpovědi, Český lid, roč. 13, 1904, s. 234–238.

Ottův slovník naučný. Ilustrovaná encyklopedie obecných vědomostí. Dvacátý díl, Praha 1893.

Oupor, Naše řeč, roč. 7, 1923, č. 10, s. 310–311.

OUTRATA, Bohumil, *Co se dříve jídávalo v Nezamyslicích*, Hanácký kalendář 2014, Olomouc 2013, s. 87–89.

OUTRATA, Bohumil, *Co se dříve jídávalo v Nezamyslicích*, Hanácký kalendář 2012, Olomouc 2011, s. 86.

P. J. D., *Perchta z Rožmberka, bílá paní z Hradce Jindřichova*, Lumír, roč. 1, 1851/52, č. 12, s. 279–280.

PACHTOVÁ, Marie, *Hanácká strava v díle Jana Vyhliďala*, in: *Lidová kultura na Hané*, Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997, Olomouc 1998, s. 71–85.

PAJEROVÁ, Marie, *Vaříme s malovaným krajem*, Malovaný kraj, roč. 20, 1984, č. 2, s. 21.

Pašovické končiny, Malovaný kraj, roč. 30, 1994, č. 1, s. 26–27.

PÁTEK, Ferdinand, *Machout*, Český lid, roč. 6, 1897, č. 5, s. 478.

PATKA, Karel, *Chov husí na Českomoravské vysočině*, Český lid, roč. 28, 1928, s. 325–327.

PAULUS, Vinc., *Svatba v okolí Chrásti (na Chrudimsku)*, Český lid, roč. 3, 1894, s. 103–III, 484–493.

PAVELČÍK Jiří, *Několik poznámek k obřadnímu pečivu „boží milosti“ a koblihové trubičky*, Zpráva Muzea JAK v Přerově za III. čtvrtletí 1960, s. 23.

PAVELČÍK, Jan, *Náš jídelníček, Vánoční jídla*, Malovaný kraj, roč. 13, 1977, č. 6, s. 11.

PAVELČÍK, Jan, *Vaříme s malovaným krajem. Lidové pečivo I, II*, Malovaný kraj, roč. 19, 1983, č. 5, s. 15, č. 6, s. 20.

PAVELČÍK, Jiří, *Každodennost v životě slováckého lidu IX. (Zabijačka), XIV. (Život v rodině I), XXI. (Doplňkové pracovní aktivity)*, Malovaný kraj, roč. 41, 2005, č. 4, s. 16–17; roč. 42, 2006, č. 3, s. 18–19; roč. 43, 2007, č. 6, s. 22–23.

PAVELČÍK, Jiří, *Několik poznámek k obřadnímu pečivu „boží milosti“*, Zpráva Muzea JAK v Přerově za III. čtvrtletí 1960, s. 23.

PAVELČÍK, Jiří, *O zabijačce tentokrát trochu jinak*, Malovaný kraj, roč. 13, 1977, č. 6, s. 11, 17.

PAVELČÍK, Jiří, *Zabijačka na východní Moravě a ve Slezsku*, Studie o Těšínsku, sv. 8, Český Těšín 1980, s. 204–259.

PAVELKA, J. V., *Olomoucké tvarůžky*, Letáček zemského mlékařského spolku pro markrabství moravské, 1907, č. 3, s. 2.

PECHOVÁ, Jarmila, *Všední a sváteční strava v německých obcích Vyškovského jazykového ostrůvku*, Folia ethnographica, roč. 46, 2012, č. 1, s. 41–59.

PEKOVÁ, Jitka, *Jabkancová pouť v České Třebové*, Českotřebovské listy. Informační měsíčník města Česká Třebová, č. 5, listopad 2016.

PETRÁK, Josef, *„Pořádek“ panských mlatců z Horního Pojizeří*, Český lid, roč. 4, 1895, s. 398–400.

PETRÁK, Josef, *Lidové pečivo v Podkrkonoší*, Český lid, roč. 10, 1901, s. 288–291.

PETRÁŇOVÁ, Lydia, *Language, Patriotism and Cuisine. The Formation of the Czech National Culture in Central Europe*, in: D. J. Oddy, L. Petráňová (edd.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Prague 2005, s. 167–179.

PETRÁŇOVÁ, Lýdia, *Lidová strava*, in: A. Procházková (ed.), *Západočeská vlastivěda. Národopis*, Plzeň 1990, s. 57–91.

PETRÁŇOVÁ, Lydia, *Obraz středověké české kuchyně v Klaretových slovnících*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajina prostřených i prázdných stolů. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu, II.*, Pardubice 2017, s. 39–50.

PETRÁŇOVÁ, Lydia, *Od tradičního k modernímu zpracování mléka (příspěvek k rychlosti šíření inovací v českých zemích)*, Český lid, roč. 83, 1996, č. 4, s. 289–311.

PETRÁŇOVÁ, Lýdia, *Strava*, in: L. Tyllner (ed.) a kol., *Velké dějiny zemí Koruny české. Tematická řada: Lidová kultura*, Praha 2014, s. 227–258.

PILAŘOVÁ, Eliška, *Krkonošské nářečí aneb co to je, když se řekne...I, 2*, Vrchlabí 2020.

PITTNEROVÁ, Vlasta, *Ze Žďárských hor*, Český lid, roč. 1, 1892, s. 68–73.

PLESSINGEROVÁ, Alena, *Vrkoč – příspěvek k studiu zimních obyčejů*, ČL 45, 1958, s. 82–84.

POLÁCHOVÁ, Marie, *Jak se ô nás peklé svitké*, Hanácký kalendář 2015, Olomouc 2014, s. 109–110.

POLREICH, Zdeněk, *Kulinarium*, Praha 2017.

POPELKA, Pavel, *Svatební koláč na Uherškovrodsku*, Malovaný kraj 17, 1981, č. 5, s. 17–18.

- POPELKA, Pavel, *Svatební koláč ve Strání*, Malovaný kraj 14, 1978, s. 19.
- POSPĚCH, Pavel, ... již 125 let na Vašem stole: olomoucké tvarůžky, Olomouc 2001.
- POSPĚCH, Pavel, *Výroba olomouckých tvarůžků. Minulost a současnost*, Olomouc 1986.
- POSPĚCH, Pavel, *Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století*, Vlastivědný věstník moravský, roč. 39, 1987, č. 3, s. 293–303.
- POUCHLÁ, Vladimíra, *Náš jídelníček*, Malovaný kraj, roč. 13, 1977, č. 1, s. 13.
- PRCHAL, Jan, *Polná. Historické město roku 2006*, Polná 2010.
- PROCHÁZKOVÁ, Věra, *Chodské koláče*, Český lid, roč. 56, 1969, s. 315–316.
- PROCHÁZKOVÁ, Věra, *O některých jídlech na Chodsku. Über einige Speisen in Chodskogebiet*, Český lid, roč. 56, 1969, č. 4, s. 252.
- PRZYMUSIAŁA, Lidia – ŚWITAŁA-TRYBEK, Dorota, *Dobry żur, kieł w nimszczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*, Opole 2018.
- PRZYMUSIAŁA, Lidia – ŚWITAŁA-TRYBEK, Dorota, *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole 2021.
- Prásky*, in: J. Kráčmar, *Tak u nás bývávalo*, Olomouc 2004, s. 101.
- Pučala má milá pučálku*, Lidové noviny, 18. 04. 1940, roč. 3/48, čís. 90/196, s. 5.
- PYTÍLÍK, Radko, *Ve stínu pípy: hovory a fantazie*, Praha 1996.
- RADOŠ, Josef, *Řezníci a uzenáři ve světle věků*, Praha 2006.
- Rady. Staročeský receptář v moderní kuchyni*, Praha s. d., nestránkováno.
- RAIS, Karel Václav, *Podkrkonoší – strava v Lázních Bělohradě. (Ze vzpomínek I., Lázně Bělohrad 1909*, in: J. Vašák, *Krkonošská a podkrkonošská kuchyně*, Praha 2012, s. 19–22.
- REJZEK, Jiří, *Český etymologický slovník*, Praha 2015.
- REŽNÝ Karel, *Jak se dříve vařivalo*, Malovaný kraj, roč. 5, 1969, č. 11–12, s. 19.
- RICHTER, Ivan, *Strava venkovského lidu v Polabí*, Výživa lidu, roč. 39, 1984, s. 107.
- RIVOLOVÁ, Kateřina, *Staročeské názvy jídel. Historicko-srovnávací studie*, Diplomová práce FF MU, Brno 2006.
- ROBEK, Antonín a kol., *Národopis, České Budějovice* 1987.
- ROBEK, Antonín, *Způsob života horníků v koloniích v Doubravě v 90. letech minulého století*, Radostná země, roč. 5, 1955, s. 104–114.
- Ročenka Českořebovsko 2020*.
- ROMPEL, Adolf, *Sagen aus Westschlesien. Sagen aus der Stadt und Umgebung von Jauernig*, Band 1, Olbersdorf 1921.
- ROUDNÝ, Miroslav, *Kulajda*, Naše řeč, 1974, č. 3, s. 168.
- ROZHOLDOVÁ, Jarmila, *Bernartské koláče*, Vlastivědný sborník okresu Nový Jičín, 1986, sv. 37, s. 42–47.
- ROZUM, Karel, *Boží dárky o Květnou neděli*, Národopisný věstník Československý, roč. 7, 1912, č. 4, s. 79–81.
- RUDNÝ, Miroslav, *Kulajda*, Naše řeč, roč. 57, 1974, čís. 3, s. 168.
- RYVOLA, Pavel, *Textsorte Speisekarte am Beispiel der sächsischen Küche*, Bakalářská práce FF UPCE, Pardubice 2013.
- ŘEZNÍČEK, Václav, *Sady a sadaři na Skalicku*, Český lid, roč. 22, 1913, s. 1–10.
- ŘEZNÍČEK, Vojtěch – SALAŠ, Petr – LUŽNÝ, Jan, *České osobnosti výzkumu a šlechtění okrasných, ovocných rostlin a révy vinné ve XX. století*, Brno 2002.

ŘEZNÍČEK, Vojtěch – SALAŠ, Petr – LUŽNÝ, Jan, *Historie pěstování révy vinné v Čechách a na Moravě a počátky jejího šlechtění*, in: Vinařský a vinohradnický server (2002), online, <http://czechwines.cz/lide/histvin.htm>.

ŘEZNÍČEK, Vojtěch – SALAŠ, Petr – LUŽNÝ, Jan, *Historie pěstování révy vinné v Čechách a na Moravě a počátky jejího šlechtění*, Vinařský a vinohradnický server, dostupné z: <http://czechwines.cz/lide/histvin.htm>.

ŘOUTIL, J., *Hanácké recepty z Leštiny*, Hanácký kalendář 2004, Olomouc 2003, s. 115.

SAUL, Harald, *Alte Familienrezepte aus Schlesien*, München 2014.

SECKÁ, Milena, *Lásky Ferdinanda Právoslava Fingerhuta Náprstka. Kultura a strava české vlastenecké společnosti 2. poloviny 19. století pohledem Náprstkovy deníku*, Český lid, roč. 99, 2012, č. 3, s. 319–337.

SEDLÁČEK, Milan, *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví*, dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/>.

SEDLÁČEK, Petr, „Pravé olomoucké má jen firma Wessels“ aneb po stopách výrobců olomouckých tvarůžků, in: D. Jančík, B. Štolková (edd.), Pivo, zbraně i tvarůžky: podnikatelské meziválečné Československo ve víru konjunktur a krizí, Praha 2014, s. 48–60.

SEDLÁČEK, Petr, *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum (1938–1960)*, Bakalářská práce FF UK, Praha 2011.

SEDLÁČEK, Petr, *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum (1938–1960)*, Diplomová práce FF UK, Praha 2014.

SEIDEL, Franz, *Allerheiligen und Martini*, Der Südmährer, roč. 9, 1957, s. 430–432.

SCHALLENBERGEROVÁ, Veronika, *Venkovská strava na Podluží v první polovině 20. století na příkladu obce Hlohovec*, Prameny a studie, 44, Alchymie v kuchyni, 2010, s. 103–109.

SCHICKER, Gotthard, *Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně-historického pohledu, vědecká projektová studie, Projekt Ziel 3: Kulinařské zážitky v Krušnohoří / Erzgebirge – regionální kuchyně jako výraz (znovuobjevené) společné identity v sasko-českém pohraničí*, Annaberg-Buchholz 2013.

SCHICKER, Gotthard, *Erb-Gerichte: vom Essen und Trinken im sächsisch-böhmischen Erzgebirge: eine genussreiche Kulturgeschichte mit vielen Rezepten*, Annaberg-Buchholz 2014.

SCHICKER, Gotthard, *Gutgusch'n*, Annaberg-Buchholz 1998.

SCHICKER, Gotthard, *Pokrmý našich předků: o jídle a pití v saském a českém Krušnohoří. Kulturní dějiny plné zážitků s mnoha recepty*, přeložila Luise Zelenková, Annaberg-Buchholz 2014.

SIBLÍK, Josef, *Blatensko a Březnicko, obraz poměrů přírodních, historických a místopisných, školských a národopisných prací učitelstva*, Blatná 1915, s. 451–452.

SIEBEROVÁ, Ivana (ed.), *Klatovská vánoční kuchařka. Z podání pamětníků a dobových kuchařských knih*, Klatovy 2011.

SKÁCEL, Lubomír, *Jak se jídávalo*, Hanácký kalendář 2012, Olomouc 2011, s. 73–74.

SKALNÍKOVÁ, Olga, *Hornická strava na Kladensku v devadesátých letech minulého století*. Čsl. etnografie 4, 1956, s. 392–401.

SKARUPSKÝ, Jiří, *Strava na hanácké vesnici během pracovního týdne s přihlédnutím k létům za první republiky a za druhé světové války až do roku 1950*, in: Lidová kultura na Hané, Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997, Olomouc 1998, s. 30–33.

SKOPALÍK, František, *Památky obce Záhlnic. II. Část topografická*, Brno 1885.

SKOPEC, Jindřich (ed.), *Paměti Františka J. Vaváka, souseda a rychtáře milčického, z let 1770 až 1816. Kniha první část I*, Praha 1906.

- SKOPOVÁ, Kamila – KRČKOVÁ, Elena, *Lidové pečivo*, Praha 1999.
- SKOPOVÁ, Kamila, *Hody, pústy, masopusty: slavíme, vaříme, zdobíme a hrajeme si celý rok podle lidových tradic*, Praha 2014.
- SKOPOVÁ, Kamila, *Rok na vsi aneb Kalendářové vyprávění Dorotky a Jakuba z 19. století. Pranostiky, recepty, návody, lidová slovesnost*, Praha 2011.
- SKOPOVÁ, Kamila, *Vánoční svátky o století zpátky aneb Tradice Vánoc v české kuchyni*, Praha 2015.
- SLADKOWSKI, Marcel, *Království slivovice. Osudy palírníků a palíren ve Vizovicích*, Vizovice 2014.
- SLEZÁK, Jaroslav, *Němčické trdelníky s certifikátem*, Malovaný kraj, roč. 46, 2010, č. 1, s. 32.
- SLINTÁK, Petr, *Ohlédnutí za vařením trnek*, Malovaný kraj, roč. 42, 2006, č. 1, s. 15.
- SLOBODA, Daniel, *Valaši Moravští. Kolekda, Kalendář na rok obyčejný 1851*, Brno 1851, s. 123–133.
- SLOVÁK, Martin, *Náš jídelníček. Presné báleše*, Malovaný kraj, roč. 17, 1981, č. 2, s. 19.
- SLOVÁK, Martin, *Náš jídelníček. Zelové vdolky*, Malovaný kraj, roč. 16, 1980, č. 6, s. 17.
- SOBEL, Grzegorz, *Przy wrocławskim stole*, Wrocław 2006.
- SOBĚSLAVSKÝ, S., *Lidová mluva na Soběslavsku*, Český lid, roč. 30, 1930, s. 54.
- SOTOLÁŘ, Radek, *Dominantní odrůdy révy pěstované na našem území od historie po současnost*, in: Nápojová kultura a její specifické aspekty ve vztahu k českým zemím, experimentální, prezentační a edukační workshop, Želiv 2021, dostupné z: <https://beerresearch.cz/2021/07/28/kulided-2021-registrace/>.
- Soubor receptur: krajové speciality České, Moravské a slovenské kuchyně*, Praha 1987.
- SOUKUP, Jan, *Liščí neděle*, Český lid, roč. 10, 1901, s. 337.
- SOUKUP, Jan, *Pražma*, Český lid, roč. 13, 1904, s. 385–388.
- SOUKUP, Lubomír – PEK, Albert, *Štědrý den na Sušicku*, Český lid, roč. 4, 1949, č. 11–12, s. 216–222.
- SOUKUP, Lubomír, *Štědrý den na Sušicku*, Český lid, roč. 36, 1949, č. 11–12, s. 216–222.
- Správný návod z Loštic na správnou kvalitu tvarůžků*, Hanácký kalendář 1998, Olomouc 1997, s. 44.
- STANĚK, Josef, *Víno není vinno. Kapitoly z dějin vína*, Praha-Litomyšl 1998.
- STARÁ, Alena, *Historie Jablunkova*, Jablunkov, 2000.
- STIPPLER, Stefan (ed.), *Bezirk Hostau: Heimat zwischen Böhmerwald und Egerland*, Berlin 2011.
- STOLARČÍK, Ivo, *Hrčava*, Ostrava 1958.
- Stolečku, prostři se! Strava jako intelektuální fenomén*, E. Dittertová, A. Koudelková (red.), 17. mezinárodní konference bavorských, českých a saských muzejních pracovníků s příspěvky kolegů z Horního Rakouska a Saska 8.–10. 10. 2008, Praha 2009.
- STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, Rastislava (ed.) – NOVÁKOVÁ, Katarína, *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*, Bratislava 2012.
- STRÁNSKÁ, Drah., *Lidové obyčeje hospodářské*, Národopisný věstník Československý, roč. 25–26, 1932–1933, s. 160–244.
- STRNAD, Vladimír – ŠLECHTOVÁ, Jana, *Vaříme s Chody*, s. 1. 2014.
- STRNADOVÁ, Dana, *V hlavní roli brambory*, Prameny a studie, 44, Alchymie v kuchyni, 2010, s. 110–121.
- STRŽÍNKOVÁ, Blažena, *Kterak se na Hané jídalo před 30 lety*, Český lid, roč. 22, 1912, č. 1, s. 418–420.

SVACHA, Rudolf, *Chodská svarba: národopisný obrázek ze starodávneho Chodska*, Karlovy Vary 1959.

ŚWITAŁA-MASTALERZ, Joanna – ŚWITAŁA-TRYBEK, Dorota, *Śląska spiżarnia: o jodle, warzyniu, maszketach i inksym piekcyniu*, Koszęcin 2010.

ŚYMANDERSKA, Hanna, *Kuchnia polska. Potrawa regionalne*, Warszawa 2010.

SZOŁTYSEK, Marek, *Kuchnia Śląska. Jodło, historia, kultura, gwara*, Katowice 2003.

SZROMBA-RYSOWA, Zofia, *Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku*, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1978.

ŠEBESTOVÁ, Augusta, *Lidské dokumenty*, Brumovice 2001.

ŠEMBERA, A. W., *O Slowanech w Dolních Rakousích*, Časopis Českého museum, roč. 19, 1845, s. 186–187.

ŠEVČÍKOVÁ, Hana, *Velikonoce na Hané*, Olomouc 1996.

ŠIMÁNEK, Jan, *Doudlebsko v kuchyni a u stolu: lidová strava z jihu Čech*, České Budějovice 2021.

Šimčíková, Bohdana, *Tatarka, gengel, křibice*, Valašsko-vlastivědná revue, roč. 40, 2018, s. 59–60.

ŠIMKOVÁ, Věra, *Olomoucké tvarůžky*, Výživa lidu, roč. 5, 1950, s. 176–177.

ŠKARKA, J., *Svatební obyčje v okolí plzeňském*, Praha 1894.

ŠOLTA, Antonín, *Drobnosti*, Český lid, roč. 5, 1896, s. 584–585.

ŠOLTA, Antonín, *Kosmatice (kocmatice)*, Český lid, roč. 5, 1896, s. 585.

Špumpnrák, *a pumpnrák*, Naše řeč, roč. 8, 1924, č. 8, s. 254.

ŠTAHEL, Pavel, *Jak se žilo a hospodařilo na Horňácku: o zemědělství neboli sedlačině ze-*

jména v Javorníku a v Nové Lhotě, in: *Agrární kultura: o tradičních formách zemědělského hospodaření a života na vesnici*, Brno 2007, s. 149–217.

ŠTAJNOCHR, Vítězslav a kol., *Zámecké kuchyně. Zámecké kuchyně v kontextu evropského vývoje*, Praha 2017.

ŠTANCL, Jaroslav, *Podlužácké hody*, Malovaný kraj, roč. 4, 1949, č. 10., s. 103–104.

ŠŤASTNÁ, Jarmila, *Pečivo jako odměna, dar, poplatek a úplatek*, Národopisné aktuality, roč. 26, 1989, č. 2, s. 85–98.

ŠŤASTNÁ, Jarmila, *Strava textilních dělníků v Ústí nad Orlicí a okolí od konce minulého století do první světové války*, Český lid, roč. 46, 1959, s. 150–158.

ŠŤASTNÁ, Jarmila, *Stravování pražského dělnictva a chudiny ve druhé polovině 19. a na počátku 20. století*, Český lid, roč. 64, 1977, č. 1, s. 9–22.

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

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

ŠŤASTNÁ, Jarmila, *Čaj, té, thé*, in: *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, sv. 2, Praha 2007, s. 95.

ŠŤASTNÁ-KÖNIGOVÁ, Jarmila – ROBEK, Antonín – MORAVCOVÁ, Mirjam, *Stará dělnická Praha. Život a kultura pražských dělníků 1848–1939*, Praha 1981.

Štědrý večer na Horňácku kolem roku 1900. Podle záznamu Dr. Vladimíra Pavlíka, Malovaný kraj, roč. 7, 1971, č. 6, s. 12–13.

ŠTEFLOVÁ, Petra, *Lidová strava v Podkrkonoší – minulost a přítomnost*, Diplomová práce, FF UK, Praha 2010.

ŠTEIN-TÁBORSKÝ, Vojta, *Konopická. Lidová zábava po žních*, Český lid 3, 1894, s. 48–49.

ŠTEIN-TÁBORSKÝ, Vojta, *Věstník národopisné výstavy československé v Praze*, Praha 1893–1895.

Štěpnice: příloha pedagogického časopisu *Škola a život: čítanka pro mládež československou*, 1857, roč. 3.

ŠTĚTINA, Václav, *V neděli družebnou*, Český lid, roč. 2, 1893, s. 193.

ŠTIKA, Jaroslav – HABUSTOVÁ, Milena, *Život kolem valašské pece*, Rožnov pod Radhoštěm 1976.

ŠTIKA, Jaroslav, *Lidová strava na Valašsku*, Ostrava 1980, 1997, Rožnov pod Radhoštěm 2018.

ŠULC, Josef, *Lidová kuchyň na Poličsku a Náchodsku*, Český lid, roč. 13, 1904, s. 175.

ŠULC, Josef, *Lidová kuchyně na Krkonošsku*, in: J. Vašák, *Krkonošská a podkrkonošská kuchyně*, Praha 2012, s. 17–19.

ŠUMAVSKÝ, Josef Franta, *Česko-německý slovník / Böhmisch-Deutsches Wörterbuch*, Prag 1851.

ŠUP, M., *Mrkvancová pouť v Americe. (Vystěhovalci z Polné dodržují své tradice)*, Polenský zpravodaj, č. 9, 1996, s. 10.

ŠVAGR, Bohumil, *Liščí hody*, Český lid, roč. 15, 1906, s. 205.

TARCALOVÁ, Ludmila, *Dary a obdarování v lidové tradici na Uherskohradištsku*, Slovácko, roč. 48, 2006, s. 9–22.

TARCALOVÁ, Ludmila, *Lidová strava na Uherskohradištsku jako součást kulturního dědictví*, Slovácko, roč. 43, 2001, s. 9–23.

TARCALOVÁ, Ludmila, *Obřadní svatební pečivo na uherskohradištském Dolňácku*, Slovácko 14–15, 1972/73, s. 25–26, 27, 28.

TEJČKA, M., *Žákovské slavnosti na svatého Řehoře*, Český lid, roč. 5, 1896, č. 2, s. 167–171.

TEMPÍR, Zdeněk: *Víno*, in: *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, sv. 3, Praha 2007, s. 1141.

TETJANA, *Obrazy ze života Rusínů nad-Prutských*, Česká včela, roč. 13, 1846, č. 23, s. 92.

TICHÁ, Jana, *Vánoce na Rožnovsku*, Rožnov pod Radhoštěm 2013.

TINZOVÁ, Bohumila – KLANER Eduard, *Tajemství slezské kuchyně. Recepty nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.

TINZOVÁ, Bohumila – KLANER, Eduard, *Slezská kuchyně pro den všední i sváteční. Tradiční jídla nejen z Jesenicka*, Jeseník 2011.

TINZOVÁ, Bohumila, *Jídlo spojené se zvyky v průběhu lidského života*, Jeseník, město a lázně 2012, č. 11, s. 25–27.

TINZOVÁ, Bohumila, *Slezská kuchyně pro den všední a sváteční*, Jeseník, město a lázně 2012, č. 2, s. 30–31; č. 3, s. 26–27; č. 4, s. 26–27; č. 5, s. 30–31; č. 6, s. 24–26; č. 7, s. 26–27; č. 8, s. 24–26; č. 9, s. 26–2.

TINZOVÁ, Bohumila, *Sváteční vaření v průběhu církevního roku*, Jeseník, město a lázně 2012, č. 10, s. 22–24.

TODOROVÁ, Jiřina, *Rozdíl ve stravě podhorské a nížinné oblasti středních Čech v meziválečném období*, Agricultura Carpatica III, 1981, s. 63–71.

TODOROVÁ, Jiřina, *Strava všedního dne tří socioprofesionálních skupin plzeňských dělníků*, Český lid, roč. 75, 1988, č. 3, s. 151–156.

TODOROVÁ, Jiřina, *Změny ve stravě zemědělského obyvatelstva na Rožmitálsku v období mezi dvěma válkami a v současnosti*, Vlastivědný sborník Podbrdsko, sv. 24, 1986, s. 86–109.

TODOROVÁ, Jiřina – MORAVOVÁ, Mirjam, *Strava a stravování plzeňských dělníků ve 20. a 30. letech 20. století*, Praha 1987.

TOMOLOVÁ, Věra – STOLAŘÍK, Ivo – ŠTIKA, Jaroslav (edd.), *Těšínsko*, 1–3, Český Těšín 1997–2001.

Tradiční lidová strava, Prameny k vlastivědě Pobeskydí, památník Raškovice 2008.

Tradiční pokrmy, in: Sdružení obcí Jablunkovska, dostupné z: <<https://www.jablunkovsko.cz/sluzby-2/gastronomie/tradicni-pokrmy/>>.

Tradiční receptář aneb co se u nás vařilo (recepty z obcí Třanovice, Horní Tošanovice a Lutiše), s. l., s. d.

Traditionelle Lebensmittel in Österreich, Speisen, in: Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, dostupné z: <<https://info.bmlrt.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen.html>>.

Trdelníky, Malovaný kraj, roč. 10, 1974, č. 4, s. II.

TUREK, Kajetán, *Hnětinky: otázky a odpovědi*, Český lid, roč. 32, 1932, č. 1, s. 54.

TUREK, Kajetán, *Názvy jídel v Holkovcích (okres Horažďovický): otázky a odpovědi*, Český lid, roč. 32, 1932, č. 1, s. 54.

Tvarůžky a Dubicko, Hanácký kalendář 2000, Olomouc 1999, s. 54.

Tvarůžky z Loštic. 130 let A. W., spol. s r. o. Hanácký kalendář 2005, Olomouc 2006, s. 34–47.

TYKAČ, Jan, *Štědrovečerní hody*, Český lid, roč. II, 1902, s. 152–154.

TYLLNER, Lubomír (ed.) a kol., *Velké dějiny zemí Koruny české. Tematická řada: Lidová kultura*, Praha 2014.

TYRŠOVÁ, Renáta – KOŽMÍNOVÁ, Amálie, *Svéráz v zemích česko-slovenských. Čechy*, Plzeň 1921.

UHLÍŘ, Jiří, *Lidové názvy jídel z Jasenné*, Československý časopis historický, roč. 7, 1959, s. 260–263.

ULČÁK, Ladislav, *Valašská daň na hunkvaldském panství před třicetiletou válkou*, Časopis pro dějiny venkova, roč. 22, 1935, č. 1, s. 15–23.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Česká strava lidová*, Praha 1945, 2011.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Chutlový místopis*, Praha 1970, 1997.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Jak a čím se živit. Zdravá výživa dneška*, Praha 1935.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Výživa ve světle věků*, Praha 1944.

URBANOVÁ, Svatava – DOKOUPIL, Lumír (edd.), *Valašsko – historie a kultura*, Ostrava-Rožnov pod Radhoštěm 2014.

UTĚŠENÝ, Slavomír, *Tradiční nářeční slova v jihozápadočeském pohraničí (Experiment se školní mládeží na Klatovsku a na Sušicku)*, Naše řeč, roč. 55, 1972, č. 5, s. 243–249.

V. P., *Jídelníček – Skalické trdelníky*, Malovaný kraj, roč. 13, 1977, č. 3, s. 23.

V. T. (Poříčany), *Ztracené kyselo*, Krkonoše, roč. 21, 1988, s. 32.

VACA, Boleslav, *Příkazy. Stařečkovy povídky o ževotě*, Příkazy 2010.

VÁCLAVEK, Matouš, *Valašská svatba*, Telč 1892.

VÁCLAVEK, Matouš, *Z národopisných studií o Valašsku*, Český lid, roč. 1, 1892, s. 569–572.

VÁCLAVEK, Matouš], *Doba vánoční na moravském Valašsku. Popisuje Mat. Václavek*, Časopis Matice Moravské, roč. 1891, č. 3, s. 224–231, č. 4, s. 311–320.

VÁCLAVÍK, Antonín, *Luhačovské Zálesí*, Luhačovice 1930.

VÁCLAVÍK, Antonín, *Výroční obyčej a lidové umění*, Praha 1959.

VALČÁKOVÁ, Pavla, *Některé slovanské názvy jídel*, Slávia, roč. 63, 1994, s. 47–52.

VALENTA, Josef, *Vánoce na Plzeňsku*, Plzeňský kraj, roč. 7, 1913, č. 103–104, s. 1–2.

VALOVÁ, Nikola, *Po stopách burčáku aneb Co všechno byste měli vědět*, dostupné z: <https://www.novinky.cz/zena/styl/clanek/po-stopach-burcaku-aneb-co-vsechno-byste-meli-vedet-325636>.

VANÍČKOVÁ, Dagmar – ŠTĚPÁNKOVÁ, Stanislava, *Horácká kuchařka – soubor receptur pamětníků z oblasti Horácka*, Třebíč 1991.

Vánoce na Moravských Kopanicích ve vyprávění Josefa Lebánka, Malovaný kraj, roč. 21, 1985, č. 6, s. 16–17.

Vánoce v Kosticích v minulosti, Malovaný kraj, roč. 15, 1979, č. 6, s. 9.

Vánoce. Ze sbírek zaslaných „Českému lidu“, Český lid, roč. 22, 1912, č. 1, s. 294–301, 399–414, 498–501.

Vánoční obyčej a pověry československé, Český lid, roč. 29, 1929, s. 109, 111, 115.

Vaříme s malovaným krajem, Malovaný kraj, roč. 18, 1982, č. 1, s. 16; 18, 1982, č. 3, s. 16; roč. 18, 1982, č. 4, s. 17; roč. 18, 1982, č. 6, s. 16; roč. 19, 1983, č. 1, s. 17; roč. 19, 1983, č. 2, s. 17; roč. 21, 1985, č. 3, s. 21; roč. 24, 1988, č. 2, s. 21.

VAŠÁK, Jaroslav, *Regionální a staročeský slovníček*, dostupné z: <http://jakjime.host.sk>.

-Vd-: *Jak se jídalo v Krkonoších a Podkrkonoší*, Výživa lidu, roč. 41, 1986, příloha, s. 41–43.

VEČEREK, Oldřich, *Domácí pečení chleba ve Slezsku*, Radostná země, roč. 4, 1954, s. 52–58.

VEČERKOVÁ, Eva – FROLCOVÁ Věra, *Evropské Vánoce v tradicích lidové kultury*, Praha 2010.

VEČERKOVÁ, Eva, *Lidové obyčej a jejich výtvarné komponenty*, Brno 2010.

VEČERKOVÁ, Eva, *Lidové obyčej německého etnika na Znojemsku*, Jižní Morava, roč. 48, 2012, s. 168–196.

VEČERKOVÁ, Eva, *Německé obyvatelstvo na Mikulovsku a jeho obyčej*, Jižní Morava, roč. 47, 2011, s. 235–248.

VEČERKOVÁ, Eva, *Svatební obřad Moravských Charvátů v I. pol. 20. století*, Malovaný kraj, roč. 26, 1990, č. 4, s. 25–26.

VEČERKOVÁ, Eva, *Věmyslické hody*, Národopisné aktuality, roč. 12, 1975, s. 245–248.

VEČERKOVÁ, Eva, *Výroční obyčej moravských Charvátů*, Folia ethnographica, roč. 26, 1992, s. 53–82.

VELAN, Ladislav, *Trnková (povidlová) máčka*, Malovaný kraj, roč. 50, 2014, č. 1, s. 30.

Velikonoce na Hané, sest. H. Ševčíková, Olomouc 1996, s. 16.

VESELSKÁ, Jiřina – HABUSTOVÁ, Milena, *Tradiční pečivo*, Praha 2011.

VICENÍKOVÁ, Marie, *Náš jídelníček. Pečené pěry*, Malovaný kraj, roč. 16, 1980, č. 4, s. 22.

VILIKOVSKÝ, Václav: *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu od nejstarších dob až do vypuknutí světové krise hospodářské*, Praha 1936.

VLASÁKOVÁ Olga, *O masopustním pečivu*, Malovaný kraj, roč. 29, 1993, č. 1, s. 15.

VLASÁKOVÁ, Olga, *Jak masopust přišel k trdlům a trdelníkům*, Slovácké noviny 15, 2005, č. 9, z 2. 2., s. 14.

VLASÁKOVÁ, Olga, *Kdy oplátky zpívají?* Malovaný kraj, roč. 29, 1993, č. 6, s. 25.

VLASÁKOVÁ, Olga, *Malé ohlédnutí za Slováckým rokem*, Malovaný kraj, 2004, roč. 40, č. 1, s. 28.

VLASÁKOVÁ, Olga, *Masopust a ostatkové pečivo*, Malovaný kraj, roč. 26, 1990, č. 1, s. 29.

VLASÁKOVÁ, Olga, *Něco o perníku*, Malovaný kraj, roč. 22, 1986, s. 20.

VLASÁKOVÁ, Olga, *Něco ze slováckého receptáře*, Malovaný kraj, roč. 31, 1995, č. 2, s. 29.

VLASÁKOVÁ, Olga, *O masopustě a masopustním pečivu*, Malovaný kraj, roč. 22, 1986, č. 1, s. 21.

VLASÁKOVÁ, Olga, *O masopustním pečivu*, Malovaný kraj, roč. 29, 1993, č. 1, s. 15.

VLASÁKOVÁ, Olga, *O masopustním pečivu*, Malovaný kraj, roč. 26, 1990, č. 1, s. 29.

VLASÁKOVÁ, Olga, *Po fašankoch v Kunovicích*, Malovaný kraj, roč. 31, 1995, č. 2, s. 28.

- VLASÁKOVÁ, Olga, *Recepty na koláč a trnkovou omáčku*, Malovaný kraj, roč. 32, 1996, č. 6, s. 47.
- VLASÁKOVÁ, Olga, *Strom života z Archlebova*, Malovaný kraj, roč. 25, 1989, č. 5, s. 28.
- VLASÁKOVÁ, Olga, *Svatební koláče z Hluku*, Malovaný kraj, roč. 35, 1999, č. 6, s. 42.
- VLASÁKOVÁ, Olga, *Tři vánoční zastavení*, Malovaný kraj, roč. 29, 1993, č. 6, s. 24–25.
- VLASÁKOVÁ, Olga, *Vánoce*, Malovaný kraj, roč. 30, 1994, č. 6, s. 14–15.
- VLASÁKOVÁ, Olga, *Velikonoce: tradice, pečivo, strava*, Rakovník 1992.
- VLASÁKOVÁ, Olga, *Velikonoční období ve Vlkoši u Kyjova*, Malovaný kraj, roč. 34, 1998, č. 2, s. 26.
- VLASÁKOVÁ, Olga, *Výslužkový koláč z Ostrožské Nové Vsi*, Malovaný kraj, roč. 29, 1993, č. 1, s. 9.
- VLASÁKOVÁ, Olga, *Výslužkový koláč ze Žarošic*, Malovaný kraj, roč. 42, 2006, č. 1, s. 21.
- VOCHALA, Józsa, *Vánoce na slezské dědině*, Český lid, roč. 24, 1924, s. 115–117.
- VOCHALOVÁ, Maryčka, *Lidová kuchyně na Těšínsku*, Těšínský kalendář na přestupný rok 1924, s. 161–162.
- VOJANCOVÁ I., *Já tebe miluju a srdce ti daruju*, Pardubice 1995.
- VOJANCOVÁ, Ilona, *Jarní pečivo*, Hlinsko 2004.
- VOJANCOVÁ, Ilona, *Strava všedního dne na Hlinecku*, Národopisná revue, roč. 14, 2004, č. 4, s. 219–220.
- VOJANCOVÁ, Ilona, *Vánoce aneb vánoční pochutnávání*, s. l. 1999.
- VOJTÍŠEK, Ondřej, *Z babiččina jídelního lístku: povídání o lidových jídlech v kraji pod Zelenou horou*, Český lid, roč. 2, 1947, č. 10, s. 197–198.
- VOJTOVÁ, Jarmila, *Slovník středomoravského nářečí horského typu*, Brno 2008.
- VRBKA, Antonín, *Gedenkbuch der Stadt Znaim 1226–1926. Kulturhistorische Bilder aus dieser Zeit*, Nikolsburg 1927.
- VRLOVÁ, Vanda, *Vánoční nahlédnutí pod skřidličku*, Rožnov pod Radhoštěm 1998.
- VYHLÍDAL, Jan, *Děti slezské. Potrava dětská, nemoci a smrt*, Český lid, roč. 9, 1900, s. 186–189.
- VYHLÍDAL, Jan, *Dojení. Tlučení másla ve Slezsku*, Český lid, roč. 6, 1897, s. 463–467.
- VYHLÍDAL, Jan, *Hanácké tvarůžky*, Český lid, roč. 20, 1931, s. 218n.
- VYHLÍDAL, Jan, *Kuchyně slezská. Národopisná črta z rakouského a pruského Slezska*, Český lid, roč. 8, 1899, s. 54–57.
- VYHLÍDAL, Jan, *Naše Slezsko*, Praha 1900, 1903
- VYHLÍDAL, Jan, *Rok na Hané*, Olomouc 1906
- VYHLÍDAL, Jan, *Slezská svatba*, Opava 1894.
- VYHLÍDAL, Jan, *Z hanáckého kraje*, Brno 1912.
- VYHLÍDAL, Jan, *Z hanáckých vesnic a měst, II. díl*, Olomouc 1903.
- VYKOUKAL, František Vladimír, *Česká svatba*, Praha 1983.
- VYKOUKAL, František Vladimír, *Z časů dávných i našich. Obrázky zvykoslovné a kulturní*, Praha 1893.
- VYKOUKAL, František Vladimír, *Za hanáckým stolem*, Pestré květy, Praha 1900, s. 19–28.
- VYKOUKAL, František Vladimír, *Za hanáckým stolem*, Světozor, roč. 20, 1885/86, s. 794–795.

VYKOUKAL, František Vladimír, *Ze sel-
ské kuchyně*, Český lid, roč. 1, 1892, s. 47–52,
137–142, 237–243, 384–390.

VYHLÍDAL, Jan, *Ze slezské „pivnice“ (skle-
pu) a kuchyně*. Národopisná črta z Rakous-
kého a Pruského Slezska, Český lid, roč. 4,
1895, č. 1, s. 445–447, 497–502.

*Výroční zpráva dívčího lycea královského
města Plzně s právem veřejnosti za školní rok
1907–1908, 1907–1913, Plzeň 1908, 1913.*

WEGER, J., *Pokrmý horské*, Český lid,
roč. 30, 1930, s. 56–57.

*Wędrówki krajowe / Procházky krajinou.
Powiat Krapkowicki. Sdružení obcí Jablun-
kovska, s. l. 2013.*

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

WINTER, Zikmund, *Kulturní obraz českých
měst. Život veřejný v XV. a XVI. věku*, Díl prv-
ní, Praha 1890; Díl druhý, Praha 1892.

WINTER, Zikmund, *Sebrané spisy z bele-
rie a z kulturních studií. Svazek V. Šat, strava
a lékař v XV. a XVI. věku*, Praha 1913.

WOLF-BERANEK, Hertha, *Der Knödel
in der sudetendeutschen Volksnahrung*, in:
13. Bericht über das Sudetendeutsche
Wörterbuch (Arbeitsjahr 1969/70), s. 9–19.

WOLF-BERANEK, Hertha, *Die Erzeugung
von Quark und Hauskäse in den sudetenlän-
dern Samt den dazugehörigen Gerätschaften*,
Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde,
17, 1974, s. 191–231.

WOLNY, Gregor, *Die Markgrafschaft Mäh-
ren, topographisch, statistisch und historisch*,
Brünn 1835.

ZAJÍC, Jakub, *Vánoce v Pašovicích*, Malova-
ný kraj, roč. 38, 2002, č. 6, s. 34–35.

ZAJÍCOVÁ, Marie, *Hovoranské koláče v tra-
dici i současnosti*, Malovaný kraj, roč. 40,
2004, č. 5, s. 24–25.

*Zákon ze dne 29. dubna 2004; o vinohradnic-
tví a vinařství a o změně některých souvise-
jících zákonů (zákon o vinohradnictví a vi-
nařství)*, Sbírka zákonů. Česká republika,
Ročník 2004, Částka 105, s. 6490–6517.

ŽARSKI, Waldemar, *Tożsamość kulinarna
na Śląsku*, in M. Ursel, *Śląskie pogranicze
kultur*, Wrocław 2012, s. 169–185.

Zbytynské baby pořádaly Konopickou, Čes-
kobudějovický deník, 08. 09. 2013.

ZELENÁ KRŽIŽOVÁ, Helena, *(Nejen) Horácká
kuchařka aneb povídání o jídle, vaření, zvycích
a tradicích*, Nové město na Moravě 2013.

ZEMAN, I. A., *Die Hochzeitsfeierlichkeiten
der Podluzaken*, Brünn 1808.

ZÍBRT, Čeněk – FAKTOR, Viktor – HRU-
BÝ, Michal (eds), *Staročeské umění kuchař-
ské*, Praha 2012.

ZÍBRT, Čeněk, *Česká kuchyně za dob ne-
dostatku před sto lety*, Praha 1917, 2012
(reprint).

ZÍBRT, Čeněk, *Gallašovy paměti o morav-
ské selské i městské stravě r. 1826*, Český lid,
roč. 28, 1928, s. 52–63.

ZÍBRT, Čeněk, *Od Ondřeje do Vánoc (jihočeské
lidové obyčeje, pověry, obchůzky, zábavy v Mí-
levsku a okolí)*, Český lid, roč. 28, 1928, s. 82.

ZÍBRT, Čeněk, *Slovanské kyselice. Z dějin lido-
vé kuchyně*, Český lid, roč. 23, 1914, s. 91–94.

ZÍBRT, Čeněk, *Smrt nesem ze vsi...: pomláz-
ka s čepejři: obchůzky a zábavy na Blažeje,
Dorotku, Řehoře, v postě a na pomlázku*,
Praha 1910.

ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*,
Praha 1927, 2011 (reprint).

ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské výroční obyčeje,
pověry, slavnosti a zábavy prstonárodní*,
Praha 1889.

ZÍBRT, Čeněk, *Staročeský obyčej strojiti pe-
čivo: zahrada velikonoční*, Český lid, roč. 20,
1911, s. 311–314.

ZÍBRT, Čeněk, *Staročeský perník*, Praha 1916, 2020 (reprint).

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

ZRŮBEK, Rudolf, *Lidová strava v Podorlicku*, Orlické hory a Podorlicko, roč. 4, 1971, s. 124–146.

ZUBATÝ, Josef, *Kucmánek*, Naše řeč, roč. 17, 1933, č. 5, s. III.

ZUCKRIEGEL, Hans, *Znojenská okurka*, přeložil Pavel Smutný, Brno 2007.

ZUKRIEGER, Hans, *Der Johannis-Segen – ein südmährischer Brauch*, Südmährischer Jahrbuch, 35, 1986, s. 103–105.

ZUKRIEGER, Hans, *Die Znaimer Gurke. Die erste Weltmarke Alt-Österreichs aus seinem sonnenigen, deutschen Südmähren*, s. l. 1990.

ŽÁČEK, Rudolf, *Kulinární dědictví Rakouského /Českého Slezska v české historiografii. Stav a perspektivy*, in: L. Przymuszała, D. Świtała-Trybek (edd.), *Dziedzictwo kulinarne Śląska w nowych kontekstach interpretacyjnych*, Opole 2021, s. 27–41.

ŽÁČEK, Zdeněk: *Zajímavé o kávě, čaji a kakau*, Praha 1962.

ŽIPEK, Josef, *O Štědrém večeru v Řepici u Strakonic*, Český lid, roč. 30, 1930, s. 14–17.

ŽYTEK, Jakub, *Latinsko-český slovník Tomáše Rešla z r. 1560 v kontextu české lexikografie 2. pol. 16. století*, Diplomová práce, FF UK, Praha 2005.

Špetka Slovácka, TVS – televize vašeho srdce, 2019.

Špetka Valašska, TVS – televize vašeho srdce, 2019.

INTERNETOVÉ ZDROJE

Archiv odrůd, in: Gendel o.p.s., dostupné z: <<http://gengel.cz/zito-sete/114-kribice.html>>.

Kuchařka pro dceru, J. F. Zatloukalová, dostupné z: <<https://www.kucharkaprodceru.cz>>.

Lista produktów tradycyjnych, Gotowe dania i potrawy, dostupné z: <<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista=-produktow-tradycyjnych?page=2&size=10>>.

Traditionelle Lebensmittel in Österreich, Speisen, in: Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, dostupné z: <<https://info.bmlrt.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen.html>>.

Úřad průmyslového vlastnictví č. přihlášky 254, 31. 10. 2008, dostupné z: <https://isdv.upv.cz/webapp/ops.det?popk=1322&plan-g=cs&s_naz=&s_maj=&s_prv=&s_uze=&s_vyr=&s_spc=>>.

Úřední věstník EU, Chráněné zeměpisné označení, dostupné z: <<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:155:0009:0012:CS:PDF>>.

AUDIOVIZUÁLNÍ TVORBA

Co naše babičky uměly a na co my jsme zapomněli, Česká televize, 2018–2022.

Herbář, Česká televize, 2013–2022.

Kluci v akci, Česká televize, 2018–2022.

Pečení na neděli, Česká televize, 2022.

SUMMARY

CULINARY HERITAGE OF BOHEMIA, MORAVIA AND SILESIA.THEMATIC SELECTIVE ENCYCLOPEDIA

The Encyclopaedia of the Culinary Heritage of Bohemia, Moravia and Silesia is the first publication of its kind in the Czech Lands. By means of more than five hundred entries, three hundred photographs and a basic overview of information sources, it presents a selection of dishes, drinks and other elements of diet that have been identified and verified as bearing values or potential values in terms of the culinary heritage of our ancestors.

All data and descriptions concerning dishes and drinks presented in individual entries are the result of critical analysis and evaluation that have been carried within the interdisciplinary research of the history of food and culinary culture. Both the knowledge of previous ethnographic, historical and partly also archaeological and cultural-anthropological research findings, as well as current research of standard storage media of written and iconographic nature, field research in regions and subregions of the Czech Lands at folklore festivals, fairs, kermesse festivals and other traditional religious celebrations, during Shrovetide festivals, harvest festivals, grape harvests etc. have also been used. Data were also collected within tourism events, especially cultural tourism events and those aimed at experience gastronomy. Furthermore, information revealed in published memories of our ancestors were of great importance as well as that obtained thanks to the communication with contemporary witnesses. This oral investigation often took place at homes of the respondents and was accompanied by commented tastings of family or local dishes as well as with presentations of home recipe books.

The encyclopedia presents dishes and drinks that played an important role in the diet especially of the inhabitants of rural settlements and towns who formed the majority of former population of our countries. In other words, it is about dishes and drinks belonging to vernacular diet as well as burgher cuisine that became the basis of so-called Czech cuisine, not quite accurately sometimes

called national cuisine. We point out that it was evolutionarily closely connected with the south-German culinary region that Bohemia, Moravia and Silesia belonged to for centuries. We paid attention to the entities of originators and consumers across social status and material background, taking into account the diet of not only Czech, but also German and Polish populations. Only marginally, for necessary reasons, the diet of the aristocratic strata was taken into account.

As far as the time frame is considered, the encyclopaedia focuses on introduction of the elements of culinary heritage of modern times, i.e. from the turn of the 18th and 19th centuries to the mid-20th century, with the necessary overlaps into the older and newer periods. Historical dishes and drinks of the pre-modern times remained mostly out of the concern of the authors, especially if they did not modify to incorporate into the modern menus and disappeared from everyday life as the result of natural development. From the point of view of territory, the dishes and drinks are related to the Czech Lands, as stated in the title of the publication, and the correlation with the entities of a more specific space is expressed through assignment to defined ethnographic regions and sub-regions, or as the case may be to cultural-historical or industrial regions.

The entries were designed with the effort to present the essential features of the described dishes and drinks in terms of ingredients, technology, material substance and shape, as well as their role in the diet and everyday life of consumers with regard to their territorial and social provenance; if it was functional, the name of a dish or drink was explained and other names were also added concerning the same or very similar items either from the same or another region. The system of references (=>) makes it easier to find similar and related dishes and drinks, other parts of dish compositions, etc. The entries are supplemented with the information regarding verification of the state of preservation of dishes and drinks in contemporary practice and memory as well as with shortened citations of key literature and sources that are also given in the final list of information sources used during the research.

In order to illustrate the overall character of a dish or drink, the entries of the key elements of the diet are supplemented with photographs that present their documented or assumed appearance. Since photographs, drawings and other iconographic sources are rather rare in memory institutions as well as in private collections, the documentation was mostly acquired during field investigations and especially within preparation or reconstruction of dishes with the culinary heritage value using methods of historical retro-gastronomy that took place in specialised premises of the Silesian University in Opava and project partners, partly in institutions of a museum character and in the homes of contemporary witnesses.

The encyclopaedia is the result of a project focused on applied research of national and cultural identity (NAKI II), intended for the general public and those interested in the diet of the inhabitants of the Czech Lands in the past. Due to its synthesizing character and the number of links to information sources, it can also be a valuable source of information for experts and a stepping stone for further research focusing on culinary culture and culinary heritage.

Přeložila: Radmila Dluhošová

PODĚKOVÁNÍ

Autorský tým si touto cestou dovoluje poděkovat všem, kdo přispěli spoluprací, radami, pomocí či konzultacemi k jejímu vzniku. Zejména se jedná o členy řešitelských týmů projektu *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace* programu NAKI II (č. DG18Po2OVVo67) z Národního zemědělského muzea, s. p. o. Praha pod vedením PhDr. Jitky Sobotkové, Ph.D., University College Prague – Vysoké školy mezinárodních vztahů a Vysoké školy hotelové a ekonomické s. r. o. (dříve Vysoká škola hotelová v Praze s. r. o.) pod vedením doc. Ing. Jana Hána, Ph.D. a Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s., pod vedením Ing. Jaromíra Fialy, Ph.D., o jejichž výzkumné výsledky a kolegiální jednání se bylo možno opřít.

Zvláštní poděkování náleží PhDr. Ondřeji Haničákovi (Slezské zemské muzeum), PaedDr. Zbyšku Ondřekovi a Mgr. Radimu Ježovi, Ph.D. (Muzeum Těšínska) a Mgr. Metoději Chrástěckému (Muzeum Hlučínska) za vstřícnost při výzkumu a rešerších pramenů a dalších informačních zdrojů a jejich institucím za poskytnutí v knize publikovaných sbírkových fotografií.

Poděkování patří rovněž všem, kdo byli s autory ochotni podělit v rámci rozhovorů a osobních setkání o své vzpomínky, zkušenosti, předpisy z domácích receptářů a jakékoli jiné informace týkající se konkrétních jídel, nápojů i zvyklostí z rodinného prostředí i veřejného stravování, a to jak v době řešení projektu, tak i dříve. Patřili mezi ně mimo jiné:

Zdeňka Bařinová (*1938, +2022), Valašské Meziříčí, okr. Vsetín; Danuše Bělohlávková (*1926), Plzeň, Zelená Lhota, okr. Klatovy; Jana Bobková (*1926), Plzeň; Vlasta Byrtusová (*1946, +2014), Český Těšín, okr. Karviná; Miroslav Breitfelder (*1966), Plzeň, česko-německé pohraničí; Marie Dražská (*1944), Řenče, okr. Plzeň-Jih; Jaroslava Fenclová (*1948), Praha, Blížkovice, okr. Znojmo; Emílie Galetková (*1937), Hošťálková, okr. Vsetín; Radko Herman (*1935), Slatina, okr. Nový Jičín; Vladimíra Hodaňová (*1960), Velký Bor, okr. Klatovy, Horažďovice, okr. Klatovy; Jiří Holas (*1955), Oudoleň, okr. Havlíčkův Brod; Ivetta Hrušková (*1971), Hutisko Solanec, okr. Vsetín; Eliška Husičková (*1947), Hošťálková, okr. Vsetín; Zdeněk Jirásek (*1957), Opava, Úpice, okr. Trutnov; Marie Juřicová (*1941), Seninka, okr. Vsetín; Michal Koubek (*1967), České Budějovice; Jan Kovář (*1941), Hošťálková, okr. Vsetín; Jiřina Kovářová (*1947), Hošťálková,

okr. Vsetín; Marie Levorová (*1945), Přeštice, okr. Klatovy; Hana Lujcová (*1958), Police, okr. Třebíč; Jana Martiníková (*1964), Hrabyně, okr. Opava; Anežka Míčová (*1928, +2022), Police, okr. Třebíč; Helena Mikuláščíková (*1971), Ratiboř, okr. Vsetín; Petra Moravcová (*1973), Bolatice, okr. Opava; Barbora Morávková (*1936), Doudlevec, okr. Plzeň; Josef Nejd (1971), Domažlice; Květoslava Onděrová (*1940), Opava; Květa Ondruchová (*1947), Jablůnka, okr. Vsetín; Emanuel Pacal (*1936), Třebíč; Marie Pacalová (*1943), Třebíč; Vlasta Pešatová (*1934), Příkazy, okr. Olomouc; Ludmila Podzimková (*1952), Jiříkov, okr. Děčín; Věra Pospíchalová (*1946), Jihlava; Jana Sobotková (*1955), Jihlava; Jaroslav Svoboda (*1926), Jihlava; Anežka Tesařová (*1950), Police, okr. Třebíč; Ludmila Tomanová (*1938), Liptál, okr. Vsetín; Marta Toullová (*1937, + 2021) Borotín u Boskovic, okr. Blansko; Olga Urbanová (*1949), Hošťálková, okr. Vsetín; Jarmila Valová (*1927), Stáj, okr. Jihlava; Věra Vlachová (*1961), Jihlava; Jan Vymětal (*1957), Skrbeň, okr. Olomouc; Irena Wernerová (*1967), Oldřišov, okr. Opava; Lucie Wernerová (*1988), Opava; Markéta Wittková (*1983), Malé Hoštice, okr. Opava; Vladimír Wolf (*1942, +2019), Trutnov.



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ**



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
FILOZOFICKO-
PŘÍRODOVĚDECKÁ
FAKULTA V OPAVĚ

Fotografie na obálce a v úvodu kapitol dokumentují rekonstrukci
přípravy lidové stravy ve Valašském muzeu v přírodě, Rožnov p. R.,
2. pol. 20. stol. © Slezské zemské muzeum

KULINÁRNÍ DĚDICTVÍ ČECH, MORAVY A SLEZSKA

TEMATICKÁ VÝBĚROVÁ ENCYKLOPEDIE

Irena Korbelářová (ed.) a kolektiv

Vydala Slezská univerzita v Opavě, Na Rybníčku 626/1, 746 01, Opava
Recenzovali: doc. Ing. Anna Šenková PhD., PhDr. Eva Ferrarová, Ph.D.
Grafické řešení: Dorota Lubojacká
Tisk: PROFI-TISK group, s. r. o., Chválkovická 223/5, 779 00 Olomouc
Opava, 2022
Náklad: 500 ks
Vydání první

Kniha byla připravena a vydána v rámci projektu č. DG18P02OVVo67
Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace programu NAKI II.

ISBN 978-80-7510-532-5

