

Křimické zelí, kulinární tradice a badatelský dějepis aneb Rodinná paměť a její využití ve výuce¹/ Cabbage from Krimice, culinary traditions and research history or Family memory and its use in teaching.

Naděžda Morávková

Abstrakt

Studie představuje možnosti využití badatelských postupů oral history v rámci školního vyučování dějepisu. Jedná se o vyučovací projekt, kdy žáci formou řízených rozhovorů s pamětníky zjišťují povědomí o kulinárním dědictví Plzeňského regionu a popularitě tradičního křimického zelí. Výstupem výzkumu je jednak samotné žákovské šetření, jednak didaktický cíl – tvorba kompetencí, které vedou k budování občanské gramotnosti generace jednadvacátého století.

Abstract

The study presents the possibilities of using oral history research methods within the school teaching of history. This is a teaching project in which students find out in an interview with witnesses about the culinary heritage of the Pilsen region and the popularity of traditional cabbage from Krimice. The output of the research is both the student survey itself and the didactic goal – the creation of competencies that lead to the building of civic literacy of the generation of the twenty-first century.

Klíčová slova: Orální historie; kulinární dědictví; Lobkowiczové; křimické zelí; badatelská výuka.

Key words: Oral history; culinary heritage; Lobkowicz; cabbage from Krimice; research teaching.

¹ Tato studie vznikla jako jeden z výstupů projektu Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace. Poskytovatel MK ČR - Program na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na léta 2016 až 2022 (NAKI II). Identifikační kód: DG18P02OVV067.

Úvodem

Předložená drobná studie nabízí komentovaný příklad praktického využití badatelské metody ve vyučování dějepisu na střední škole, a to na Střední odborné škole sportovní a podnikatelské v Plzni, v roce 2019. Čtenáři bude nabídnut spolu s metodickými podklady pro učitele i shrnutím výsledků vlastního výzkumu provedeného žáky pod vedením pedagoga. Zvolen byl výzkum v oblasti rodinné paměti, kulinárního dědictví regionu i regionální historie jako takové. Práce s rodinnou pamětí ve vyučování je poměrně náročným didaktickým postupem, byť to na první pohled vypadá přesně naopak. Zejména zvolíme-li nevhodná, např. kontroverzní a citlivá témata, témata nepřizpůsobená věku či možnostem žáků nebo zkušenosti učitele, lze v rámci didaktického výsledku napáchat více škody než užítu. Není však důvod, aby se i méně zkušený učitel vyhýbal paměťovým dějinám a badatelské metodologii ve výuce zcela. Právě témata minulé každodennosti a všedního života předků, např. témata kulinární, jsou velmi vděčným zacílením potencionálního bádání studentů. Jak bude možné vidět v této studii, žákovský výzkum může mít i vyšší ambice než jen sledování cílů didaktických. Dobře vedený žákovský výzkum, zejména v oblasti paměťového sběru, má značný potenciál být součástí skutečného badatelského projektu. Shromážděné vzpomínky poslouží jako školní historický pramen, ale současně jsou pramenem skutečným, s nímž může pedagog nebo jiný odborník dále pracovat, ať už spolu s žáky či mimo vyučování.

Badatelsky orientovaná výuka je v současné době velmi diskutovanou metodou, a to z hlediska motivačního, kde má obzvláště široký potenciál, ale i z hlediska účinnosti v rámci budování kompetencí k řešení problémů. Často je stavěna do protikladu s transmisivní výukou a tendencí transmisivní výuku odsouvat do pozice metody zastaralé a překonané. Takovéto pojetí se však nejeví šťastné, je potřeba metody používat vyváženě a zejména s ohledem na sledované vyučovací cíle. Jestliže chceme budovat kompetence související se samostatným řízením učení, řešením problémů, kritickým a kreativním myšlením, kompetence týmové práce a týmové komunikace, metody typu badatelského vyučování budou mít vysoký potenciál úspěšného dosažení cílů. Rozvoj žáka v rovině vědomostní však může být velmi dobře prováděn kombinací metod klasických transmisivních i aktivizujících, mezi které badatelské učení jistě patří.

Vedení výuky s využitím badatelské metody je poměrně náročné i na profesní vybavení učitele. Mnohé profesní standardy v zahraničí již takové kompetence od učitelů běžně požadují. Mezi přední pedagogické kompetence učitele dnes např. patří:

MEMO 2021/2

- podněcovat žáky k používání různých přístupů k řešení problémů,
- podporovat žáky k tomu, aby kladli kritické otázky a zvažovali problém z různých úhlů pohledu,
- poskytovat žákům příležitosti k přemýšlení prostřednictvím diskuzí a hodnotit jejich obsah,
- podporovat žáky k myšlení a jasné a přesné komunikaci,
- podněcovat žáky k tvořivosti, představitivosti a inovacím,
- pomáhat žákům rozvíjet a používat strategie a technologie pro přístup k poznání a informacím.²

Mezinárodní standard práce učitele a práce lektora RWCT (RWCT – Reading and Writing for Critical Thinking), který je respektován i v České republice, např. uvádí, že učitel vyučuje požadovanému učivu za použití aktivních výukových postupů, které povzbuzují spoluúčast žáků a kritické myšlení, využívá v hodinách kooperativních strategií a metod učení, využívá řady výukových postupů RWCT, aby získal zájem žáků, podněcoval alternativní pohledy a dosahoval výukových cílů, zpřístupňuje žákům dodatečné výukové materiály, aby obohatil obsah výuky, a tak povzbuzuje žáky k interpretacím, využívá řady zdrojů k plánování učebních aktivit, kterými se výuka rozšiřuje za hranice třídy a podněcuje zvědavost a trvalé zkoumání.³ Legislativa či metodologická teorie je samozřejmě jednou stránkou věci, praktické naplnění takové vyučovací metody je stránkou druhou. V současné době lze na webovém prostoru najít již nemálo metodik a příkladů dobré praxe, které mohou inspirovat, uvedu jen namátkou stránky pojmenované badatele.cz⁴, portál Dějepis v 21. století⁵, či webová aplikace HistoryLab⁶. Tato studie si klade za cíl být jednou z podobných inspirací pro učitele a příkladem dobré praxe.

² DOSTÁL, Jiří. *Badatelsky orientovaná výuka: pojetí, podstata, význam a přínosy*. 1. vydání. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2015. 151 stran. Monografie. ISBN 978-80-244-4393-5, s. 29-30.

³ *Mezinárodní standard práce učitele a práce lektora RWCT*. Praha: Kritické myšlení, 2007, s. 17.

⁴ <https://badatele.cz/cz>.

⁵ <http://www.dejepis21.cz/aktualita/badatelsky-orientovana-vyuka-jako-tema-letni-skoly-pro-ucitele>.

⁶ <https://historylab.cz/>.

Vymezení a realizace didaktického badatelského projektu

Název: *Fenomén „křimické zelí“ v rámci žákovského výzkumu rodinné paměti a reflexe kulinárního dědictví v plzeňského regionu.*

Určeno pro: 1. a 2. ročníky středních škol, předmět Dějepis, popřípadě v rámci mezipředmětových vztahů doporučen přesah do předmětu Základy společenských věd.

Časová náročnost: 3 vyučovací hodiny, individuální konzultace, domácí studium a mimoškolní práce žáků.

Příprava didaktického badatelského projektu (1 vyučovací hodina)

Vyučující připravila pro žáky motivační vyučovací hodinu zacílenou na pochopení významu nemotného kulturního dědictví a významu rodinné paměti.⁷ Hlavní expoziční metodou byl řízený rozhovor. V druhé části hodiny byla formou komentované prezentace v programu Microsoft Power Point představena historie výroby křimického kysaného zelí a historie křimické větve šlechtické rodiny Lobkowiczů. V závěru hodiny byla s žáky probrána podstata a metodologie orálně historického výzkumu. Za domácí úkol si žáci měli poslechnout audionahrávku nebo nastudovat textovou oporu o historii výroby křimického zelí a historii křimické větve šlechtické rodiny Lobkowiczů.⁸

Stanovení cílů výzkumu a koncepce výzkumné metody (1 vyučovací hodina)

Žáci pracují v týmech po pěti, pod vedení vyučující. Společně vymezí výzkumný region, tím bude Plzeňský kraj. Usilují o formulaci badatelských cílů v podobě širších otázek, ty jsou na závěr společným konsensem vybrány a přijaty:

- *Je fenomén křimické zelí vnímán podstatnou většinou oslovených respondentů jako skutečná součást kulinárního dědictví plzeňského regionu či nikoliv?*
- *Jak hluboko v rodinné paměti a zda vůbec je fenomén křimické zelí na Plzeňsku dohledatelný?*
- *Jaký je obraz rodiny Lobkowiczů v kraji?*
- *Co osud rodiny vypovídá o novodobých dějinách a dějinách regionu?*

Vedlejší cíl projektu:

- *Sběr rodinných receptů na speciality s kysaným zelím.*

⁷ Vhodnou studijní literaturou k tématu je např. publikace: HALBWACHS, Maurice. *Kolektivní paměť*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2009. ISBN 978-80-7419-016-2.

⁸ Viz část Osudy křimických Lobkowiczů a kysaného zelí z Křimic.

Následuje metodologická průprava žáků v orálně historickém výzkumu. Vyučující žáky seznámí s etikou oral history, praktickými radami a technickými doporučeními, a to formou komentované prezentace v programu Microsoft Power Point, připravené s pomocí relevantní literatury.⁹ Poté žáci, opět v týmech, připravují vhodný soubor otázek pro strukturovaný rozhovor s pamětníky. V závěru je dotazník pro strukturovaný rozhovor společným konsenzem vytvořen.¹⁰

Získávání a analýza dat – mimoškolní část projektu

Žáci v průběhu tří týdnů za průběžné možnosti konzultací s vyučující realizují stejné strukturované rozhovory a in-depth interviews s pěti vybranými pamětníky v rámci rodiny či jejího blízkého okolí a usilují o sběr receptů z rodinných receptářů a případných relevantních historických pramenů z rodinných archivů. Rozhovory i in-depth interviews zaznamenávají žáci aplikacemi umožňujícími nahrávání hlasu do svých mobilních telefonů a následně je přepisují dle instrukcí z metodologické hodiny do textových souborů. U jednotlivých respondentů si vedou záznamy o věku, místu bydliště a vzdělání. Rozhovory jsou vedeny jako kvantitativní výzkum, tedy kromě otázky č. 6 jako pouhé vyplnění dotazníku, při in-depth interviews se žáci snaží motivovat pamětníky k hlubším a rozvitějším odpovědím na tytéž otázky dotazníku, tak aby odpovědi a celému tématu dobře porozuměli. Výsledky dotazníku a rozhovorů žáci následně vyhodnotí v korespondenci s badatelskými cíli, to znamená, že si písemně připraví rozvahy nad stanovenými badatelskými otázkami a přepisy nasbíraných receptů. Svě závěry připraví jako referát na závěrečnou hodinu – konferenci.

Interpretace výsledků – odborná žákovská konference (1 hodina)

Žáci formou ústního referátu nebo komentované prezentace v programu Microsoft Power Point představí ostatním své badatelské výstupy. Vyučující konferenci moderuje a zajistí diskusi a závěrečné shrnutí. Obsahově je důraz je kladen na význam kulturního dědictví regionu a zdůraznění nutnosti péče o něj, význam rodinné paměti a dále na zobecnění regionálních dějin v dějinách národních. Zde je vhodné cílit na témata jako průmyslová a agrární revoluce v českých zemích,

⁹ VANĚK, Miroslav – MÜCKE, Pavel – PELIKÁNOVÁ, Hana. *Naslouchat hlasům paměti: teoretické a praktické aspekty orální historie*. Praha: Ústav pro soudobé dějiny AV ČR, 2007. ISBN 978-80-7285-089-1; HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-485-4; HIRT, Tomáš (eds.). *Vybrané kapitoly z aplikované sociální antropologie*. Plzeň: Západočeská univerzita, 2012. ISBN 978-80-261-0122-2; KORBELÁŘOVÁ, Irena (ed.). *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*. Slezská univerzita v Opavě, Opava 2015. ISBN 978-80-7510-176-1. 271 s.

¹⁰ Viz Příloha.

důsledky 1. a 2. světové války, situace za protektorátu, důsledky pozemkových reforem, změn po únoru 1948, zakládání JZD a státních statků, perzekuce určitých částí společnosti, restituce po roce 1989. Dalším výstupem může být také elektronický konferenční sborník – zde např. komentovaný receptář složený ze shromážděných předpisů na přípravu rodinných zelných specialit.

2 Odborné vytěžení žákovského výzkumu

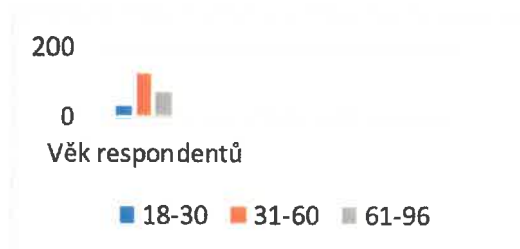
Žáci dvou tříd střední odborné školy v celkovém počtu 45 zapojili do svého šetření 225 respondentů. Výsledky kvantitativního dotazníkového šetření jsou patrné z následujících grafů zpracovaných autorkou textu dle dat získaných žáky.

Věk respondentů:

18-30 let 29

31-60 let 124

61-96 let 72



Bydliště respondentů

V Plzeňském kraji 173

Mimo Plzeňský kraj 52



Pohlaví respondentů

Žena 182

Muž 43

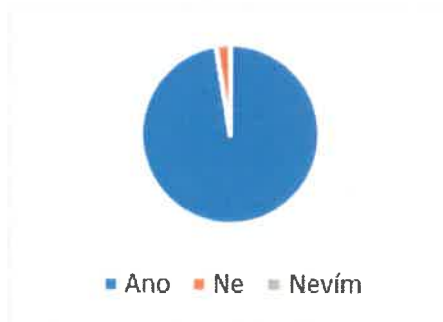


1. Znáte pojem křimické zelí?

Ano 219

Ne 6

Nevím, nejsem si jist/a 0



2. Kupujete a konzumujete křimické kysané zelí?

Ano 172

Ne 38

Nevím, nejsem si jist/a 5



3. Považujete křimické zelí za tradiční regionální potravinu?

Ano 215

Ne 6

Nevím, nejsem si jist/a 4

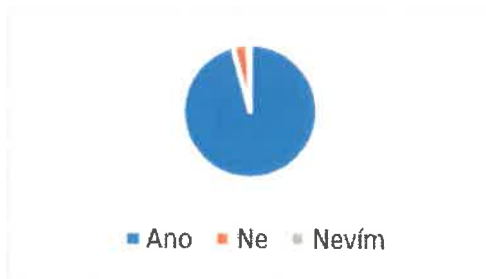


4. Považujete křimické kysané zelí za potravinu vysoké kvality?

Ano 213

Ne 8

Nevím nejsem si jist/a 4



5. Víte, kdo tradiční křimické zelí vyrábí?

Ano 80

Ne 57

Nevím nejsem si jist/a 88



6. Co víte o křimickém rodu Lobkowiczů?

Zde se žáci dozvídali většinou mylné odpovědi o křimických Lobkowiczích jako o výrobcích piva. Část starších respondentů (78) věděla, že Ing. Jaroslav Lobkowicz byl politicky činný a restituoval majetek v Křimicích. Minimum respondentů (2) vědělo o dalších členech rodiny, zejména o Msgre. Františku Lobkowiczovi, O. Praem a jeho církevní kariéře. O existenci Křimic a křimického zámku vědělo zhruba 198 respondentů. O osudech šlechtického rodu Lobkowiczů ve 20. století pamětníci nic bližšího nevěděli, bližší podrobnosti o výrobě křimického zelí také ne.

Závěry z žákovského šetření

Žákovské šetření proběhlo na malém nikoliv však bezvýznamném vzorku veřejnosti Plzeňského kraje. Je potřeba přihlídnout k faktu, že šetření bylo jistě ovlivněné faktem, že žáci oslovovali vesměs rodinné příslušníky či rodině blízké respondenty, kteří byli vedeni ochotou a snahou vyjít vstříc. Také je potřeba uvést, že i ti, kteří uvedli bydliště mimo plzeňský region, byli vesměs s Plzeňskem nějak spjati, pocházejí odtud, mají zde příbuzné apod. Výzkum tedy nemohl postihnout informace o povědomí o křimickém zelí za hranicemi Plzeňského kraje. Z žákovského šetření tak vyplynuly poměrně jasné závěry ohledně známosti křimického zelí a jeho věhlasu coby regionální potraviny v rámci Plzeňska. Zde je známé, ceněné a často konzumované. Z in-depth interviews a některých rodinných receptářů lze vyvodit konstatování, že křimické zelí je běžnou a oblíbenou součástí regionálního jídelníčku již po několik generací. Respondenti většinou neznali přesný původ jeho jedinečné chuti, tipovali zpravidla na specifčnost úrodné půdy kolem řeky Mže v Křimicích, kde se pěstují hlávky, tajné a tradiční, generacemi ověřené, know how výrobců. Jen jeden z respondentů věděl o zrání zelí ve speciálních modřínových sudech. Další částí šetření bylo zjistit míru povědomí regionální veřejnosti o rodu Lobkowiczů z Křimic jako o výrobcích zelí. Jen určitá část respondentů, celkem 80, věděla, že křimické kysané zelí je spojeno s rodem Lobkowiczů.

Rodinné recepty z kysaného zelí ponejvíce popisovaly přípravu regionální speciality – vošouchů se zelím, dále dušeného či pečeného kysaného zelí coby přílohy k masu a knedlíkům, jitrnicím či jelítkům, sekaným pečením, dále segedínskému guláši, zelňačky či couračky (polévky), salátů z kysaného zelí, placek a placiček, závinů s kysaným zelím, těstovin a noků s dušeným kyselým zelím. Také křimická voda z kyselého zelí byla často zmiňována, jako vyhledávaný vitamínový nápoj, zejména v chřipkových obdobích.

Žákovská šetření na zkoumaném vzorku veřejnosti Plzeňského kraje potvrdily předpokládané hypotézy – křimické zelí je všeobecně známou a ceněnou regionální potravinou. Na trhu je upřednostňováno před jinými druhy a značkami kysaného zelí. Okolnosti výroby zelí, bližší podrobnosti o výrobcích, tedy rodu Lobkowiczů konzumenti většinou neznají, ani nepociťují potřebu znát. S rodinou Jaroslava Lobkowicze mají spíše spojeny informace o jeho restitučních nárocích a někdejší politické kariéře než informace o osudech rodiny za druhé světové války a po únoru 1948.

Teoretická opora pro výukový projekt – Osudy křimických Lobkowiczů a kysaného zelí z Křimic

Zakladatelem tzv. křimické linie roudnické primogenitury šlechtického rodu Lobkowiczů (Lobkoviců) se stal Jan Nepomuk Karel Filip VII. kníže z Lobkowicz. Narodil se ve Vídni roku 1799 jako druhorozený syn knížete Josefa Františka Maxmiliána z Lobkowicz (1772–1816) a jeho manželky Marie Karolíny Schwarzenberské (1775–1816).¹¹ Jeho zděděný majetek čítal nejprve pouze statek a zámek Želeč v jižních Čechách, brzy se však zajímavým způsobem rozrostl. Váže se k tomu zajímavý tradovaný příběh rodinné paměti křimických Lobkowiczů. Jednoho dne při procházce na malé Straně v Praze se mladý Jan Nepomuk Karel stal svědkem náhlého kolapsu staršího muže. Ujal se ho, doprovodil ho domů a přivolal lékaře. Následně na příhodu zapomněl. Po čase objevil v poště úřední obálku od notáře, lehkomyšlně ji však zahodil do odpadků v očekávání něčeho nepříjemného. Sluha ji při úklidu objevil, otevřel a svému pánovi předložil pozvání k dědickému řízení. Starý pán, jemuž mladý kníže pomohl byl bezdětný hrabě František Josef z Vrtby a Jan Nepomuk Karel zdědil 11 panství, čtyři zámky, Křimice, Konopiště, Žinkovy a Nekmír, a dva domy v Praze.¹² Tak byla křimická linie rodu Lobkowiczů zajištěna majetkově. Jan Nepomuk Karel se roku 1834 oženil Karolínou z Vrbna a Bruntálu (1815–1843), dcerou Evžena Dominika z Vrbna a Bruntálu (1786–1848) a jeho manželky Barbory z Erdödy (1793–1858). Narodilo se jim pět dětí, dva synové a tři dcery. Křimice zdědil nejstarší syn František Evžen (1839–1898), poslanec českého sněmu, který zde sídlil a hospodařil a s manželkou Kunhutou rozenou Šternberkovou (1847–1916), dcerou císařského komořího Zdeňka ze Šternberka (1813–1873), a zde také vychoval pět dětí.¹³ Křimický zámek a velkostatek následně přešly dědictvím na jeho

¹¹ KASÍK, Stanislav – MAŠEK, Petr – MŽYKOVÁ, Marie. *Lobkowiczové, dějiny a genealogie rodu*. České Budějovice: Bohumír Němec – Veduta, 2002. 240 s. ISBN 80-903040-3-6, s. 148.

¹² Dle ústního sdělení Jaroslava Lobkowicze autorce textu, dne 11. 3. 2020 v Křimicích.

¹³ KASÍK, Stanislav – MAŠEK, Petr – MŽYKOVÁ, Marie. *Lobkowiczové, dějiny a genealogie*

nejmladšího syna Jaroslava Aloise (1877–1953). Jaroslav Alois XI. kníže z Lobkowicz, komoří císaře Františka Josefa I. vychoval se svou manželkou Marií Terezií z Beaufort-Spontinu (1885–1942) v Křimicích tři syny. Křimice převzal prostřední Jaroslav Claude Bedřich Alois kníže z Lobkowicz (1910–1985), otec současného majitele zámku a zelárny Ing. Jaroslava Lobkovicze (nar. 1942).

Již za knížete Jana Nepomuka procházel křimický velkostatek zásadními změnami, které si vyžádala postupující průmyslová revoluce. Střídavé hospodaření nahradilo úhorové, postupně byly zaváděny do výroby stroje – žací hřtovací stroj, parní pluh, parní mlátičky, secí stroj. S rozvojem nedaleké Plzně a rostoucím počtem jejich obyvatel se otevřel nový tržní prostor pro odbyt ovoce ze sadů, věhlas si záhy vydobyla i křimická zelenina, jíž se na úrodných nivách kolem řeky Mže obzvláště dařilo, zejména zelí. Podstatnou ekonomickou roli sehrála i skutečnost, že v sedmdesátých letech byla dokončena železniční dráha Františka Josefa ve směru České Budějovice – Plzeň – Cheb a zřízena zastávka Křimice. Jako součást velkostatku byl postaven nový mlýn s elektrárnou a cukrovar. Právě u cukrovaru, který bude s výrobou proslulého kysaného zelí z Křimic se krátce zastavíme. První cukrovar v Křimicích zřídil na pozemcích zakoupených od Jana Nepomuka Karla z Lokowicz roku 1836 podnikatel Emanuel Zdekauer. Cukrovaru se příliš nedařilo, cukrová řepa pěstovaná v okolí Křimic a v sousedních Malesicích neměla potřebnou cukernatost. Produkci byl jen sirup či homolový cukr nižší jakosti. Roku 1841 zakoupil celý podnik od Zdekauera za 36 710 zlatých lobkowiczský velkostatek.¹⁴ Výroba se velmi slibně rozvíjela, zaměstnávala na 200 pracovníků, podporovala pěstování cukrové řepy okolními sedláky a čistý zisk z cukrovaru byl brzy mnohem významnější než zisk z celého velkostatku.¹⁵ Již po první světové hospodářské krizi v roce 1873 a zejména potom v osmdesátých letech 19. století začaly zisky klesat, mimo jiné vlivem konkurence levnějšího cukru z Německa. Roku 1885 byla výroba zcela zastavena. Budovy byly využívány jako sklady, roku 1900 byl pak objekt zbořen a na jeho místě nechal roku 1903 Jaroslav Alois Lobkowicz vystavět podle plánů architekta Josefa Paška nový parostrojní pivovar, fungující pak pod ochrannou známkou Králův zdroj a produkuje pivo až do roku 1942. Provoz pivovaru byl

rodu. České Budějovice: Bohumír Němec – Veduta, 2002. 240 s. ISBN 80-903040-3-6, s. 190.

¹⁴ DIVIŠ, Jan Vincenc. *Příspěvky k dějinám průmyslu cukrovarnického v Čechách. Období druhé 1830-1860*. V Kolíně: Nákladem Komitétu pro uspořádání kolektivní výstavy cukrovarnické, 1891, s. 72.

¹⁵ DRNEK, Jan – BRACHTEL Otto. *Ves u zámku*. Plzeň: Občanské sdružení STREET, o. s., 2019. ISBN 978-80-904746-5-9, s. 96.

ukončen v roce 1942.¹⁶ Starý panský pivovar z roku 1694 naopak od té doby sloužil převážně jako kruhárna zelí, tou dobou již proslulého a žádaného. Samostatná budova zelárny a kysárny zelí byla postavena v prostoru pod zámek roku 1920. Tehdy již lobkovické zelí z Křimic, vyráběné podle originální receptury mělo tradici a skutečný vzhlas.¹⁷

Dvacáté století nebylo k Lobkowiczům a jejich hospodářství příliš přívětivé. Po roce 1919 byly zrušeny šlechtické tituly a následně provedena pozemková reforma, kdy i křimický velkostatek přišel o část polností. Roku 1939 byl lobkowiczský majetek zabaven nacisty a velkostatek se dostal pod německou nucenou správu, německý správce Schöfl si nevedl příliš dobře, pivovar přivedl ke krachu a veškeré vybavení nechal odvézt do Německa. Zůstaly po něm dluhy, které museli Lobkowiczové po navrácení majetku v roce 1945 z větší části uhradit.¹⁸ V krátkém čase druhé poloviny čtyřicátých let se Jaroslav Claude Lobkowicz pokoušel rodinný podnik opět postavit na nohy, ale k 1. lednu 1950 byl zámek převeden do majetku státu a uvalena na něj správa Národní kulturní komise. Velkostatek byl téhož roku zestátněn a předán Státnímu statku Plzeň. Část křimických sedláků, kteří byli na lobkowiczský statek navázáni, odešla již po roce 1945 o pohraničí, část byla přesvědčena ke vstupu do jednotného zemědělského družstva, jež bylo roku 1953 založeno, část polností byla připojena ke státnímu statku.

V roce 1960 vznikl samostatný Státní statek Křimice. Ten byl v roce 1977 sloučen se Státním statkem Všeruby v jeden celek. K JZD Křimice bylo v roce 1960 připojeno JZD Vochov a vzniklo JZD 8. března, v roce 1974 pak byla ještě připojena JZD Kozolupy, JZD Bdeněves a JZD Radčice. Oba zemědělské podniky, státní statek i JZD se mimo jiné zabývaly produkcí tradičního křimického zelí. V roce 1978 bylo JZD 8. března připojeno ke Státnímu statku Křimice-Všeruby.¹⁹ Zelí zpočátku zpracovával národní podnik Fruta, konzervárny zelí a zeledniny, který zelárnu a celou výrobu kysaného zelí převzal od Lobkowiczů, později Státní statek Křimice. Krouhárna a zelárna se nacházely v bývalém parostrojním pivovaru naproti zámku.²⁰ Prostory přestaly záhy vyhovovat svou kvalitou i kapacitou, Státní statek Křimice zásoboval kysaným zelím celý tehdejší

¹⁶ Tamtéž, s. 178.

¹⁷ Dle ústního sdělení Jaroslava Lobkowicze autorce textu, dne 11. 3. 2020 v Křimicích.

¹⁸ Tamtéž.

¹⁹ Státní oblastní archiv v Plzni, fond Státní statek Křimice, číslo EL NAD 20223.

²⁰ Dle ústního sdělení Jaroslava Lobkowicze autorce textu, dne 11. 3. 2020 v Křimicích. Dále viz Státní oblastní archiv v Plzni, fond Státní statek Křimice, číslo EL NAD 20223.

MEMO 2021/2

Západočeský kraj. Přistoupilo se k rozhodnutí vybudovat novou provozovnu. V květnu roku 1982 byly zahájeny stavební práce na pozemku pod lesem Dolní Kyjov. V plánu byla výstavba nových zeleninových skleníků a nové krouhárny. Stavba byla dokončena roku 1986. Výroby kysaného zelí se ujal podnik západočeských Lihovarů a konzerváren k. p., závod LIKONA Nýřany. Následně byla ještě zahájena výstavba nové klimatizované kysárny zelí.²¹

Zelárnu získal zpět rod Lobkowiczů v restituci v roce 1994. Zelárna dnes nepěstuje vlastní hlávky, lobkowiczský statek již neexistuje, firma si zemědělskou půdu pronajímá a nakupuje zelí od sedmi okolních farmářů. Stále tedy zpracovává zelí, které vyrostlo na nivách kolem řeky Mže. Nepoužívají se zde dovážené polské ani německé hlávky, ale pouze zelí z Křimicka, Radčicka a Malesicka. Zelí se vesměs zpracovává tradičním způsobem, ne s pomocí strojové, nýbrž lidské síly. Šlapačky zelí sešlapávají krouhaný základ naprosto postaru, nohama, v přísně hygienicky ošetřovaných holínkách. Stroje se uplatňují jen v krouhárně, kde se hlávky ručně zbavené košťálů drtí na tenké proužky. Zásadní roli hraje při přípravě křimického zelí způsob zrání. To se děje v unikátních modřinových sudech, přírodním procesem mléčného kvašení zcela bez použití konzervačních látek. Výsledná kvalita a chuť je tak daná jednak složením půdy v oblasti a jednak klimatem a stálou teplotou ve sklepích bývalého pivovaru a zráním v modřinových sudech, nikoliv v betonových či nerezových kádích, jak je to běžné v mnohých jiných velkovýrobnách kysaného zelí. Zelí se dochucuje jen solí a kmínem. Rané zelí zraje v sudech tři až čtyři týdny, ostatní druhy šest až osm týdnů. Ideální teplota pro kysání zelí je mezi deseti až patnácti stupni Celsia. Roční produkce křimické zelárny se pohybuje mezi 1400 až 1500 tun zelí.²²

²¹ PANČÍKOVÁ, Dagmar. Kapitoly z dějin Státního statku Křimice n. p. nositele Řádu práce. Obhájeno na Pedagogické fakultě v Plzni, 1987, s. 16.

²² Dle ústního sdělení Jaroslava Lobkowicze autora textu, dne 11. 3. 2020 v Křimicích.

Závěrem

V předchozí části textu jsme stručně shrnuli závěry ze žakovského výzkumu metodou oral history. Zbývá přehlédnout výsledky dosažené metodou badatelského vyučování, o než v tomto případě šlo především. Žáci se na výuce po celou dobu aktivně podíleli – pod vedením vyučující formulovali badatelské cíle a otázky, plánovali strategii výzkum a jeho jednotlivé fáze, prováděli předběžnou heuristiku, třídili získané informace, průběžně konzultovali dílčí výsledky a problémy, a to jak navzájem, tak s vyučující. Zvládli i závěrečnou analýzu zjištěných skutečností, shrnutí a interpretaci výsledků svého výzkumu a závěrečnou společnou prezentaci s obhajobou svých tezí před ostatními. Výstupy měly samozřejmě rozdílnou úroveň, ne vždy došlo k ideálním naplnění badatelských záměrů u všech jednotlivců, ale je potřeba konstatovat, že se podařilo dosáhnout didaktického cíle. Výuka dospěla nejen k vytvoření dalších užitečných kompetencí v rámci všeobecné občanské gramotnosti, tedy povědomí o kulturním regionu a příslušnosti k němu, ale také o nutnosti o kulturní odkaz předků pečovat, chránit ho a rozvíjet ho jako nehmotné dědictví, které je součástí naší společenské identity. To vše na praktickém příkladu, nenásilně a zejména vlastními kroky a aktivitami, byť směřovanými a řízenými vyučující. Velmi cenné byly také poznatky z moderní historie, které si žáci sami vytěžili z tématu – mezníky ve vývoji naší společnosti ve 20. století, pozemková reforma, znárodnování, demokracie versus diktatura, osudy české šlechty, restituce atd. Tyto poznatky jsou nutné při budování celé řady kompetencí v rámci výuky soudobého dějepisu, jež pak dohromady směřují opět k jasnému cíli – dnes tolik akcentované občanské gramotnosti. Samotné dovednosti badatelské, kompetence k plánování a realizaci výzkumu, řízení výzkumného procesu a jeho vyhodnocení jsou pak bonusem celého projektu. Projekt rozvíjel i předpoklady týmové spolupráce, schopnost k dělbě úkolů, kompetence k řízení mikroskupin, schopnost argumentace vlastních hypotéz a závěrů, poskytnutí kolegiální zpětné vazby a hodnocení spolužákova výkonu. To vše jsou didaktické výstupy, které pomáhají přetvářet vyučování potřebným směrem, směrem, který vyžaduje od přípravy žáků společnost jednadvacátého století.

Příloha – Dotazník a otázky pro interview

1. Znáte pojem křimické zelí?

Ano

Ne

Nevím

2. Kupujete a konzumujete křimické kysané zelí?

Ano

Ne

Nevím

3. Považujete křimické zelí za tradiční regionální potravinu?

Ano

Ne

Nevím

4. Považujete křimické kysané zelí za potravinu vysoké kvality?

Ano

Ne

Nevím

5. Víte, kdo tradiční křimické zelí vyrábí?

Ano

Ne

Nevím

6. Co víte o křimickém rodu Lobkowitzů?

MEMO 2021/2

O autorce

doc. PaedDr. Naděžda Morávková, Ph.D. je vedoucí katedry historie Fakulty pedagogické Západočeské univerzity v Plzni a vedoucí Střediska orální historie při KHI FPE ZČU v Plzni. Zabývá se dějinami historiografie, biografickou metodou a metodou oral history a jejím uplatněním v didaktice dějepisu.

E-mail: nmoravkova@seznam.cz