

Das man die wunden; em gote uffen lieff and
das man sie mit biddet noch em gite. Daner
lieff wachsen zu. Von dem bieber zu.



Jícha na bobří ocas

Dnes nezvyklá pochoutka, běžná na stolech urozených vrstev v postní dny (*Spis o krmiech, kterak mají dielany býti, druhá polovina 15. století, přepis receptu*).

Uvař prvé ocas na miesto a obľup s něho kuoži. Potom zkrájaj jej na kusy, aneb nechati celého. I nasušiz topenek z bielého chleba, ty omoč v dobrém vině. Potom to protiskni skrze hartuch a to okořeň: zázvor, skořice, hřebíčky a květ. Jestli víno kyselé, ale oslad medem, vařiz potom v té jíše ocas a táž jícha muož býti na vajce nadievaná, na klobásy kaprové, a těch hledaj napřed.



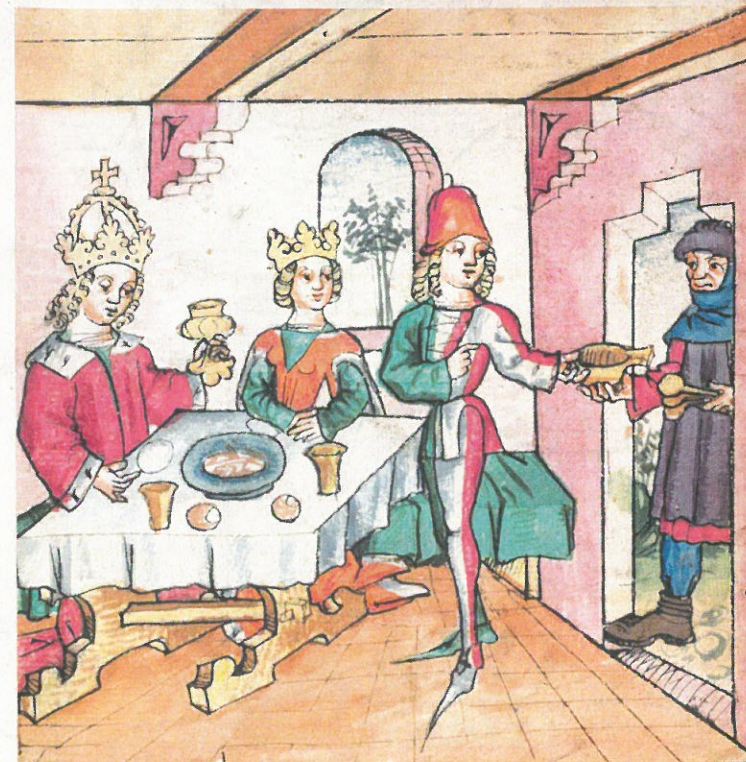
Studená mandlová kaše

Recept z nejstaršího český psaného receptáře, varianta hustého mandlového mléka (*Spis o krmiech, kterak mají dielany býti, druhá polovina 15. století, přepis receptu*).

Vezmi mandlov, coť by se zdálo, a ztluc je čistě, obvaře v čistém moždieři, neb zetři v pávni. Když dobře budú, rozpús je čistě vodú, at̄ jsú málo hustčie, než kravské mléko, pak protiehni skrze hartuch, i vliž je do čistého hrnce, nebo kotlíka, nech, at̄ zevrú. Pak vezmi čistě rajže, přebera ji a zpera, protlučiz ji v moždieři, i prosej skrze sítko, i zvař tou múkou tu kaši, a vař, aby hustá byla, vložiz do nie cukru, vliž ji na cinové mísu, miechaj jje, at̄ čistě vystynde. Potom ji krájej a klad na jiné mísu, udělajž mandlové mléko, dajž do něho cukru a nechaj, at̄ sevře. Pak vostud' je čistě. Potom tu kaši řezanú polí tiem mlékem a daj na stuol.



Ze STŘEDOVĚKÝCH RECEPTÁŘŮ



Slezská univerzita v Opavě,
Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště
v Ostravě

Text: Irena Korbelářová

Experimentální retrogastronomie:
Martina Kahánková a Radmila Dluhošová

Foto: Martin Petrásek, archiv autorů

©2018



NÁRODNÍ
PAMÁTKOVÝ
ÚSTAV

ÚZEMNÍ ODBORNÉ
PRACOVISŤE
V OSTRAVĚ



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ



powiat raciborski
Zielona Góra Kłodzko



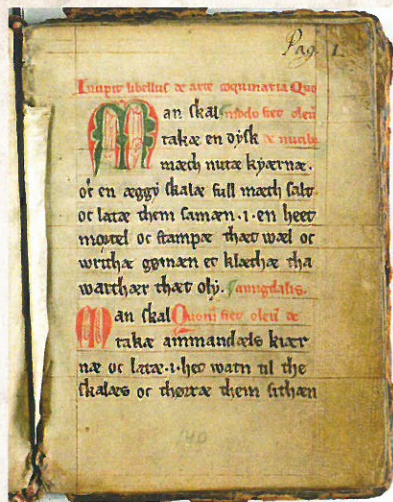
PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRZEKRAČAMY GRANICE
2014–2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO

S KNÍŽATY U STOLU

Připravte si laskominy, z nichž mnohé ochutnali
i opavští a ratibořští vévodové



Jak udělat kyselé mandlové mléko

Předpis z jednoho z nejstarších západoevropských receptářů (*Libellus de arte coquinaria*, kolem 1244, volný překlad ze starodánštiny).

Vezmi mandlová jádra a udělej husté mandlové mléko a přidej k tomu víno nebo ocet a zahřívěj na plameni, dokud nezhoustne. Je to stejně dobré jako kysané kozí mléko.



Mandlové mléko se slepičím masem

Oblíbený pokrm mezinárodní kuchyně, zvaný německy *blamenser* či *blanc brouet* (*Daz buoch von guoter spise*, 1345–1355, volný překlad z němčiny).

Vezmi mléko a mandle. Roztluč poloviční množství rýže na mouku. A vlož to vše do studeného mléka. A stejně cukru jako rýže. A mělo by se to vařit dostatečný čas. A vezmi slepičí prsa, která bys měl nadrobno rozkouskovat. A vmíchej je do toho. A přidej čistý tuk. A pak odstav a vezmi rozdrcené fialky a vhod je tam. A podávej. Též v postních dnech lze připravit ze štiky.



Ragú s malými ptáčky

Pochoutka (nejen) pro slavnostní příležitosti: podávala se u pařížského dvora, kde ji jistě okusil roku 1378 Václav I. Opavský, stejně jako na svatbě Hedviky, sestry českého krále Vladislava II. Jagellonského a budoucího opavského vévody a polského krále Zikmunda I. v bavorském Landshutu roku 1475 (*Le Viandier*, kolem 1300, volný překlad ze starofrancouzštiny).

Ragú s malými ptáčky, takových druhů, jaké chceme. Opeč je v sádle, dobře, jak je třeba; vezmi chléb natažený hovězím vývarem; vylepši zázvorem, skořicí a trochou šťávy z hroznů; vař vše dohromady.



Paštika podle Guilleuma Tirela

Jídla tohoto francouzského dvorního kuchaře byla podávána při návštěvě Karla IV. a Václava IV. v Paříži roku 1378; přítomni byli i vévodové Václav I. Opavský, Boleslav Lehnický a Jindřich Břežský (*Le Viandier, mladší verze rukopisu*, kolem poloviny 14. století, moderní úprava receptu).

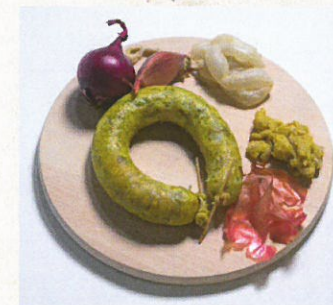
Kousky hovězího masa upečené s kořenovou zeleninou smíchej s játry dušenými v medu s vínem. Vše nasekej, vmíchej máslo, kaštiny, švestky a vejce, dochuť pepřem, šafránem a levandulí. Upeč vše ve formě, poté tvaruj. Přelij želatinovou glazurou se šťávou z červené řepy nebo špenátu.



Vepřová pečeně na německý způsob

Pokrm nechal servírovat císař Karel IV. na počest francouzského krále Karla V. při hostině v Metách roku 1378 (*Kronika Jacquese d'Esche*, rekonstrukce receptu s přihlédnutím k rukopisu *Le Viandier*, kolem 1300).

Připrav cibuli, víno a kyselou ovocnou šťávu; opeč slaninu; maso obal v prášku ze skořice, hřebíčku a šafránu, vlož do pekáče na směs nakrájené mrkve, pastišáku a tuřínu opečenou na másle, zalij vínem a peč. Můžeš podávat s kaší z pšenice vařené ve vodě a poté v mléce a zahuštěné vejci.



Vařená vepřová střeva

Specifický předchůdce dnešních jitrnic, oblíbených ve středověku, podle francouzského gourmeta Eustacha Deschampe v českých zemích i Říši (*Daz buoch von guoter spise*, 1345–1355, volný překlad z němčiny).

Vezmi tři vařená střeva z malých prasat. Přidej k tomu tuk z ledvin. Dokud ještě nejsou vařená, vezmi tuku podle délky a šířky střev. Nakrájej vše společně. Rozbij do toho dvě vejce a vezmi trochu dobrého chleba a pepř a sůl a smíchej. Vař střeva v kořeni a napěchuj je náplní a vlož je do velkého střeva. Zasyпь kořením. Vlož to do dalšího velkého střeva. A svaž obě, vnitřní a velké střevo, na obou koncích. Posyp stejným kořením jako uvnitř. Dobře povař a podávej horké.