

Příprava a vydání publikace

„Z receptáře našich předků“ Aus den Rezeptbüchern unserer Vorfahren



PhDr. Markéta Skořepová, Ph.D.

Z RECEPTÁŘE NAŠICH PŘEDKŮ AUS DEN REZEPTBÜCHERN UNSERER VORFAHREN



LIDOVÁ STRAVA ČTYŘ REGIONŮ
JIŽNÍ ČECHY – JIŽNÍ MORAVA – VYSOČINA – DOLNÍ RAKOUSKO
TRADITIONELLE KÜCHE IN VIER REGIONEN
SÜDBÖHMEN – SÜDMÄHREN – VYSOČINA – NIEDERÖSTERREICH

Třebíč 2020

Náš team



Kolektiv autorů / Autorenkollektiv: Mgr. Jitka Katovská, PhDr. Katina Lisa, Mgr. Jiří Mačuda, Ph.D., Claudia Nemeč, PhDr. Dana Novaková, PhDr. Marketa Skořepova, Ph.D., Silva Smutna, Mgr. Josef Šuba, Mgr. Alexandra Zvonařova

Odborná spolupráce / Professionelle Zusammenarbeit: Mag. Fabio Gianesi, Mgr. Jana Lochmanova, Mgr. Eva Paulusova, Christa Zahlbruckner MA

Cover & typo: Dušan Růžička, Nová tiskárna Pelhřimov, Josef Prodělal, PhDr. Marketa Skořepova, Ph.D., Silva Smutna, Mgr. Hana Zrno Vondrů

Překlad / Übersetzung: Mgr. et Mgr. Marie Maliňáková

Harmonogram práce

- 2018 – začátek projektu
- 2019 – sběr receptů a dokumentace
- 2020 – redakční práce a vydání kuchařky



Základní teze

- Vytvořit širší dokumentaci použitelnou i pro další muzejní práci
- Prezentovat
- Publikovat
 - Cílem vytvořit prakticky použitelnou kuchařku

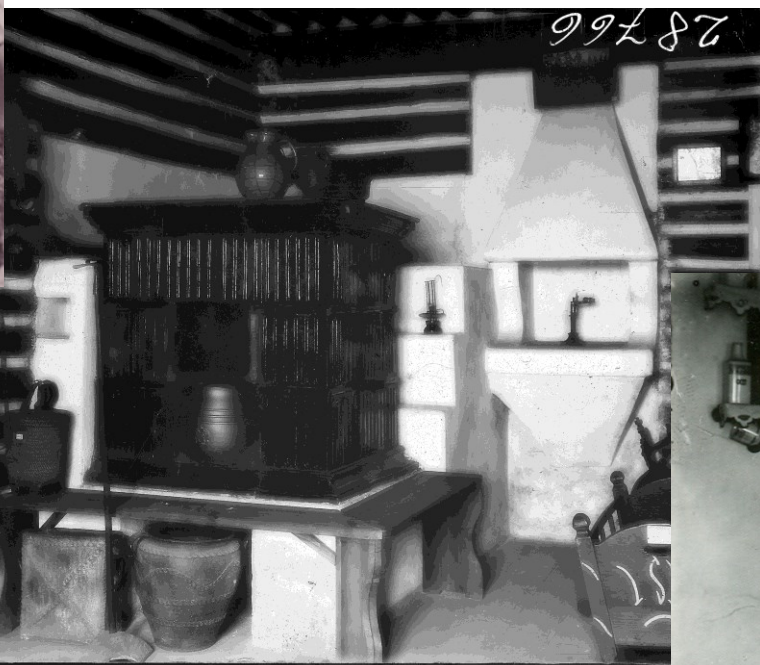


Muzejní sbírky



2.
Polivky.
1.
Polivka černá.
Dřezni dřev' libny foznyžs ma
sa, nozkvnygy fo ma kaisy,
wazyi křs' talnyžs a křs' vza.
naso masa, dřov' kazyřty, itygy
mukion, patažal, ialon, a modon
zaly (čnauuköl) yndni' izbuřy,
křs' flanygy (řpaku) nozkvnygy
wřpřiko ma kaisy, řny k' řomil
wřřolika kaisy v' řauibann, a
řny to s' kaisykam mařřam na
nruřřk na vřř, a nnyř to řny.
ky řo bnuřřata řnyřř, ala mi
řny řo řat' řozon, aby řo to un
řnyřřalilo řak' uelny na to řo
wřřyř řolivky a nnyř to řobřn

Starší sběry a dokumentace



Současná terénní dokumentace



Hledání informátorů

- Letáčky, internetové výzvy
- Dotazník
- Strukturované rozhovory

*Zajímá Vás, jak vařili a jedli naši předkové na Vysočině?
Máte doma po své mamince či babičce oblíbený recept?
Považujete některý ze svých receptů za rodinnou či regionální tradiční recepturu?
Chtěli byste se zapojit do výzkumu tradiční lidové stravy na Vysočině?*



Muzeum Vysočiny Třebíč provádí výzkum tradiční lidové stravy na Vysočině a nabízí spolupráci v tomto výzkumu formou vyplnění dotazníku o lidové stravě, zasláním Vaší tradiční receptury nebo také informací o pamětníkovi či kuchaři, který by mohl mít zájem o spolupráci na výzkumném šetření.



*V kuchyni před sto lety, Domamil,
fotoarchiv Muzea Vysočiny Třebíč.*

V případě Vašeho zájmu prosím kontaktujte Regionální pracoviště tradiční lidové kultury v Kraji Vysočina (Muzeum Vysočiny Třebíč, Zámek 1, 674 01 Třebíč, PhDr. Katina Lisá, k.lisa@muzeumtr.cz, tel. 568 824 658) či etnografku ve vašem okrese:

Třebíčsko:

Mgr. Jitka Katovská, j.katovska@muzeumtr.cz, tel. 568 824 658

Žďársko:

Silva Smutná, s.smutna@muzeumtr.cz, tel. 603 257 689

Jihlavsko:

PhDr. Dana Nováková, novakova@muzeum.ji.cz; tel. 567 573 884

Havlíčkovobrodsko:

Mgr. Eva Paulusová, paulusova@muzeumhb.cz, tel. 569 429 151

Pelhřimovsko:

PhDr. Markéta Skořepová, m.skorepova@muzeumpe.cz, tel. 565 323 184

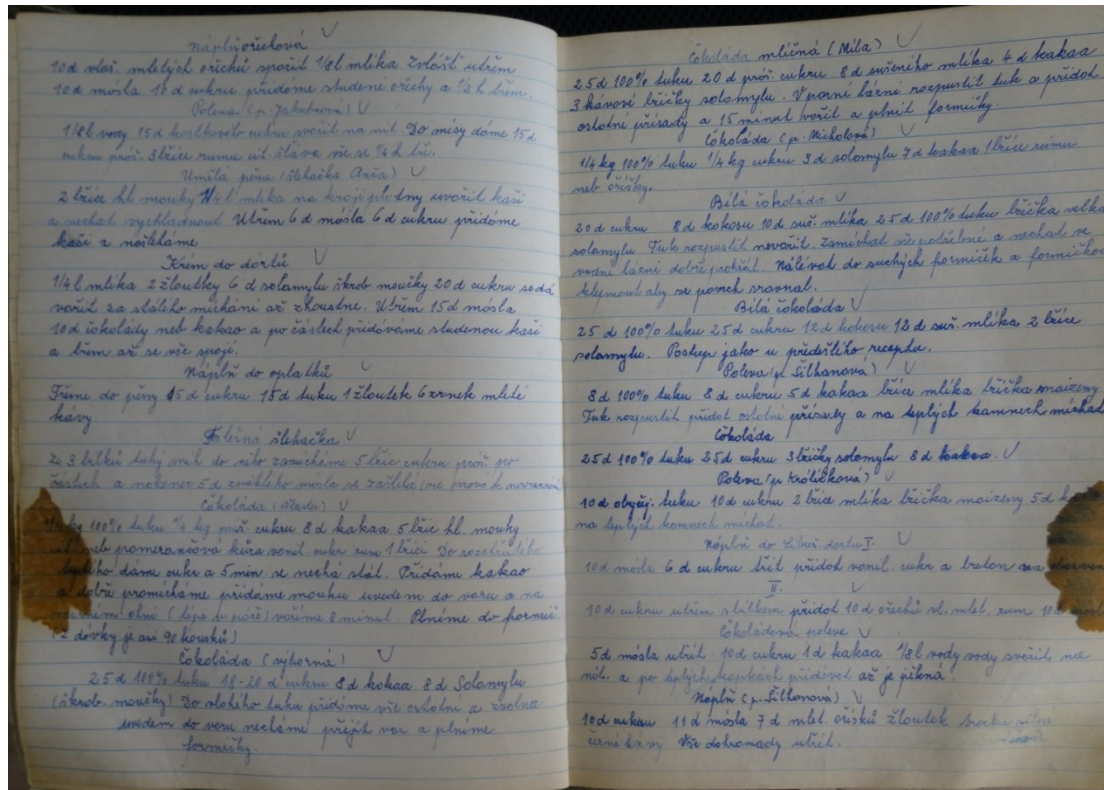
Odkaz na elektronický dotazník:

www.muzeumtr.cz/lidovastrava.html

Všechny osobní údaje, které budou v průzkumu lidové stravy zpracovány, budou využity pouze k účelu vyhodnocení výzkumného šetření a budou uloženy v chráněné databázi Regionálního pracoviště tradiční lidové kultury při Muzeu Vysočiny Třebíč.

Sběr v terénu

- Starší (rukopisné) receptáře a kuchařské knihy
- Ústně sdělené recepty
- Fotografie



Poděkování

Drahomíra Katovská z Třebíče, Jaroslav Maláč z Třebíče, Marie Bednářová z Horního Újezda, Jana Leitnerová z Okřešic, Miluše Čechová ze Starče, Marie Pechová z Pocoucova, Jana Lochmanová z Jemnice, Eva Maláčová z Třebíče, Eliška Uhlířová z Třebíče, Gabriela Kopcová Střeláková z Domamile.

Jsou to paní Zuzana Pokorná, která prováděla výzkum v obci Plaveč koncem osmdesátých let 20. století a mnoho receptů pochází z jejich sběrů), Marta Chvátalová z Plavče, Jana Mašová z Dolních Dubňan, Marie Svoradová z Višňové, Pavla Hujňáková z Jezeřany-Maršovic, Věra Häuslerová ze Znojma.

Marie Filipová z Počátek, Jaroslava Cabadajová z Žirovnice, Jiřina Goliášová z Černovic, Věra Trnková z Orlov, Bohumila Trnková ze Strměch, Ludmila Vondrů z Pelhřimova, Petr Valeš z Kamenice n. Lipou, Irena Holenková z Pacova, Marie Tejrovská z Pacova, Helena Nováková z Olešné, Marie Rohovcová z Nového Rychnova

Kuchařky Zdeňka Vaníčková a Zdeňka Palátová



Výběr a úprava receptů

- Rovnoměrně ze všech regionů
- Rovnoměrné zastoupení různých druhů jídel
- Formální a jazykové sjednocení receptů
- Míry a váhy



Kapitoly: aneb jak vypadala lidová strava a co z ní je dosud zajímavé/použitelné

- Venkovská strava 1. poloviny 20. století
- Polévky a zavářky
- Recepty ze zeleniny, luštěnin, obilí a hub
- Bramborové pokrmy
- Moučné pokrmy
- Masité pokrmy a omáčky
- Sváteční pokrmy



Jak získat obrázky?



Uvařit a vyfotit!



Finále

- Překlady
- Korektury
- Grafika a sazba

- Prezentace



Děkuji Vám za pozornost