



CO JEDLI A JAK
STOLOVALI NAŠI
PŘEDKOVÉ

PhDr. Dana Nováková

ÚVOD A DĚJINY

- Jídlo je přirozená nutnost, bez které se život člověka neobejde, zároveň se ale stalo i jedním z **nositelů životní kultury**
- pokrm se stával důmyslnější, mohl vyjadřovat **společenské postavení** určitých vrstev
- v antické **Spartě** měli obyvatelé **povinnost se účastnit** společných hostin
- v **Aténách** sloužili hostiny k **odstraňování politických odpůrců**
- panovníci při hostinách ukazovali svou **moc a bohatství**



- **PRAVĚK** - nedostatek informací - neexistovaly písemné prameny, pouze **archeologické nálezy** nádob
 - **STARÝ EGYPT** - jsou doloženy **fresky s výjevy** z přípravy pokrmů i ze stolování
-



ŘECKO A ŘÍM

- okázalé stolování
- hostina měla **dvě části** :
 - 1/ nasycení těla - jídlo se skládalo ze tří chodů - předkrm, maso a omáčky a pak ovoce
 - 2/ potěšení „ducha a smyslů“ - přicházeli hudebníci, básníci



SLOVANÉ

- **EVROPA – SLOVANÉ**
- **nádoby** vyráběli Slované z **kameniny**
- z **kovu** dělali jen **kotle na vaření**
- zpočátku **jedli** předkové uvnitř jednoprostorové chýše, rozsazeni po **zemi kolem ohniště**
- stolování znamenalo rozvoj po stěhování národů
- polštáře nebo koberečky byly výsadou mocných





STŘEDOVĚK

šlechta

- stolování šlechty na **obrovských deskách** – tabulích
- **průvodem se obcházely ulice**, kde služebníci vyhlašovali z čeho jídlo je a jak bylo připravováno a kolik stálo – aby lidé byli ohromeni, co se bude podávat
- **Koření** - aby se ukázalo, že pán má peníze na ochucovadla – i za cenu že se jídlo nedalo jíst - *furiantství*



- ve středověku hrálo **společné stravování** úlohu **společenskou** a komunikační
- společnou konzumaci jídla prosazovala i **církev** , členové veškeré hodnosti jedli společně
- Z roku 1593 existuje **doklad o stolování** na zámku v **Českém Krumlově**, kde zasedalo k jídlu pravidelně 227 osob



STŘEDOVĚK

nižší vrstvy

- **krčmy** - středověká podoba hostinců, vznikaly hlavně v místech kde se soustředilo velké množství lidí
- v 17. stol. - po bitvě na Bílé hoře a 30.leté válce ale **úpadek životní úrovně**





RENESSANCE

- je snaha upravit pravidla stolování, **nebylo soukromé nádobí** pro jednotlivce
- na stole **2- 3 mísy**, původně se připíjelo z jedné **veliké číše**, které **putovaly** kolem stolu, první pil vždy hostitel

Doplňky ke stolování

- **ubrusy** známy již od starověku – bílé a řasnaté, utírala se do nich lžíce, ústa, prsty
- Ještě v 15. století byly ale **v měšťanském prostředí** zvláštností, zato v **16. století** již v každé rodině
- hosté měli i své malé ubrousky



Doplňky ke stolování

- **Lžíce** – prošla vývojem
- nejprve malé **miskovité nádoby**
(u Středozemního moře se jedli řídké pokrmy i pomocí mušlí),
- omáčky se nabíraly **velkými lžícemi** ale byly to spíše naběračky,
- tekuté pokrmy jedli pomocí **chleba**, který namáčeli,
- tuhé pokrmy se jedli **rukama**



Doplňky ke stolování

- **Vidlička** - má původ v orientu, Arabové používali malou vidličku na konzumaci kandovaného ovoce a sladkostí, spíše se užívala ale na vytahování a přidržování masa - **dvozubá vidlice**
- **Nůž** - - nožík se používal již v době středověku, často měl každý při sobě u pasu, stolovací nůž **kulatý až v 17. století** u francouzského dvora



Suroviny

- od **15.století** máme písemné **doklady** co se pěstovalo – obilí – žito, ječmen, proso, oves – na menších plochách pšenice
- ve stájích nebo volně na pastvách – **hovězí** dobytek – z něho maso, mléko, máslo sýr
- kolem domů **slepice a husy**



Suroviny

- v zámožných dvorech a v měšťanských domech měli právo vařit **pivo**
- od 16. -17. stol. - rozvoj chovu ovcí – ovčí sýr a **skopové maso**





Brambory

- Jídla z brambor byla velice častá.
- Jsou typickým produktem zdejší ne příliš úrodné vrchoviny, a proto i **hlavním pokrmem.**

Maso

- **do druhé sv. války jen vzácně**
- po válce pak 3-5x týdně, nejprve králík a drůbež, méně hovězí
- vepřové maso bývalo v mnohých rodinách jen o zabíjačce, často se zabíjelo již jen 80kg prasátko a to vydrželo tak na 10 neděl



Chléb

- **pečený doma**, nebo někde připravovali doma těsto a pak ho odnesly k místním **pekařům na upečení**,
- aby nedošlo k záměně **označovaly** ho hospodyně nějakým **znakem** – otiskem hrnečku, kolečkem apod.
- pekly se bochníky nebo i menší večky – štrycky





Jídla na Vysočině:

- Sedlejevská polévka
- Křampes – hladovka
- Vostřapinka
- Dušená chlebová
- Slepíčí šusterky
- Cmunda
- Šulíky
- Vopelky
- Senobába