

# Pečení a smažení na Jindřichohradecku

Mgr. Alexandra Zvonařová

**Interreg**   
EVROPSKÁ UNIE

Rakousko-Česká republika

Evropský fond pro regionální rozvoj

# Pekaři a jejich zboží



# Pekaři

- Jedno z nejstarších řemesel v JH
- Společný cech s perníkáři a mlynáři
- Říkalo se jim „mouční apoštolové“ (v roce 1608 jich v JH peklo 12) nebo „houstičkové“
- Pekaři prosluli jako svárlivý cech a říkalo se, že *žemle péci nechtějí a chleby vysoko posazují (předražují)*

# Spory s „plachetnicemi“

- Ženy prodávající doma vyrobené chleby ve stánku pod *plachtou* v Rybniční ulici a na Nežáreckém mostě
- Boj o zákazníka s častými spory končícími až na radnici
- Klevetné plachetnice měly na stole správné a pod stolem umenšené pecny
- Nejdříve zákaz pečení pšeničného chleba, pak dovolen stánkový prodej v době trhů

# Pekaři a jejich výrobky

- Chléb bílý pšeničný a černý žitný, drobné pečivo na všední den i svátek: rohlíky, žemle, perníky, mazance, koláče (masopust: boží milosti, koblihy, Velký pátek: jidáše, půst: žemle, preclíky, svítky k rybě, Dušičky: dušičky, Mikuláš: mikulášské kynuté pečivo a perníky, Vánoce: vánočka, calta)

# Jindřichohradecké pečivo u Steinocherů v pol. 19. stol.

- Rohlíky makové nebo mléčné
- Mastné špičky s mákem (*Pragerspitz*)
- Mastné rohlíčky tvarované do podkovy
- Slané rohlíky se solí a kmínem - dlouhé (*Salzštangle*) a menší tlusté
- Žemle (*puliny*), vdolečky, dalamánky, *kručovky* z tmavší mouky, *polejvačky* z tmavší mouky složené ze 4 článků
- Čerti z kynutého těsta s očima a ústy z rozinek a s vidlemi nebo řetězem v ruce

# Panímámy na trhu

- Pecnařky a koláčnice
- Prodávaly v *chlebnicích* na dolním náměstí chleba, drobné pečivo a oblíbené *medánky* (medové koláčky)
- Platily o *suchých dnech* (dny postní) pekařskému cechu po grošíku

# Pečení pro všední den





# Moučné pokrmy všedního dne

- Chleba (každý druhý týden 20 bochníků pro rodinu)
- Buchty kynuté nadívané povidly nebo sušeným ovocem, mákem, tvarohem
- Vopelky (placky z ječné mouky, zadělané vodou nebo mlékem a mazané švestkovými povidly)
- Vdolky (mouka zadělávaná mlékem, bez másla) pomazané švestkovými povidly, tvarohem nebo medem
- Lívance kynuté smažené na sádle sypané cukrem a skořicí

# Pečení ve svátek



# Druhy pečiva podle funkce

- Pečivo spojené se zvyky a obřady rodinného cyklu (narození, křest, úvod, svatba, úmrtí)
- Pečivo spojené s výročními obřady a svátky (advent, Vánoce, velikonoce, masopust, svatodušní svátky, dušičky, posvícení, pout', jarmark...)
- Pečivo jako odměna za práci (obžínky, domlatky, doderky...)

# Koutní věnec



# Říčice

- Koláč pečený na svatby, pohřby, posvícení, dožínky, doderky a další svátky
- V bohatých rodinách se jich na svatbu nebo pohřeb peklo až 50
- Vysoký koláč, pečený na kulaté pánvi s vroubkovanou stěnou o průměru až půl metru
- Na povrchu bílkem dolepovány ozdoby z tuhého těsta ve tvaru ptáčků, srdíček, stromečků, věnečků, preclíků...

# Říčice



# Koláče a hnětýnky

- Skládáný koláč pečený na svátky, svatby, pohřby (kynutý, pečený na plechu, nadívaný povidly, mákem nebo tvarohem s *kapanicí* - hustá směs mléka a cukru)
- Měchura (kynutý koláč o průměru 30 cm s makovou náplní, složený ze čtyř cípů)
- Hnětýnka (malý bochánek z másla, mouky a cukru, po upečení zdobený barevným cukrovým máčkem)

# Měchura





# Drchanice a kruhanice

- Drchanice jsou udělány z vaječného těsta jako na boží milosti, z něhož se vykrajují různé nepravidelné tvary a smaží na sádle
- Kruhanice jsou z řídkého těsta podobného kapání do polévky. Těsto se leje do zvláštního železného kadlubu, který se za rukojet' ponoří do horkého másla a smaží se. Výsledný tvar připomíná květinu s plným středem

# Masopust

Panímámo, pečte šišky  
neb kobližky,  
medvědáři jdou,  
než vy je napečete,  
oni tu budou...

# Masopust

- Kraple (mouka, máslo, víno, smetana, žloutky) šátečky plněné zavařeninou smažené
- Boží milosti *křehutiny* (mouka, cukr, máslo, žloutek, rum, citronová kůra, smetana) vykrajované tvary prořezávaná smažené
- Masopustní koblihy

# Velikonoce

- Mazance z kynutého těsta
- Beránek z litého těsta pečený ve formě
- Jidáš vykrajovaný (kynuté těsto rozválené, vykrojené do tvaru kolečka, uprostřed proříznuta mřížka, po upečení rozříznut, potřeno medem a máslem a pocukrován)
- Jidáš tvarovaný v ruce (vyválen válečkem a vytvarován do různých tvarů, nejčastěji šnekovitě stočený a vytáhlý do elipsy, na paměť provazu, na kterém se Jidáš oběsil)

# Posvícení

- Říčice
- Skládání koláč
- Měchura
- Hnětýnka (pečou dívky pro své mládence)

# Dušičky

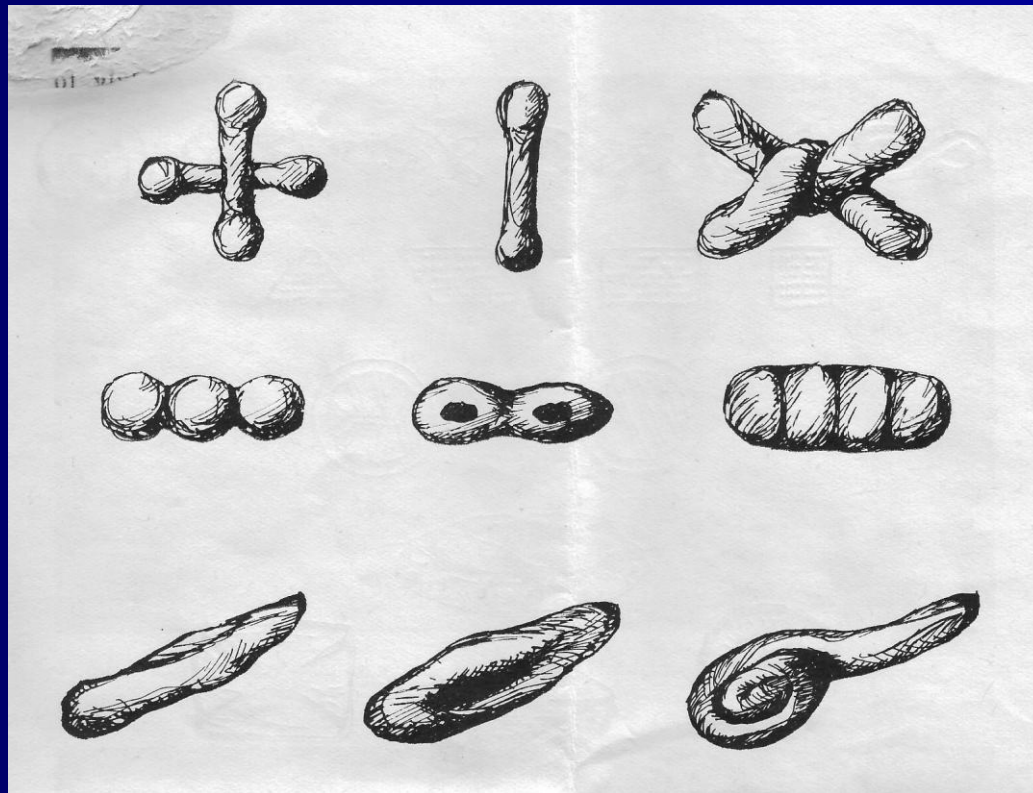
Dušičky věrný,  
Nejste všechny stejné.  
Některý jste bílý,  
některý jste černý...

Pečivo pečené *dušičkám* na přilepšenou  
se rozdávalo žebrákům u kostela nebo  
si pro něj chodily chudé děti do domů

# Dušičky

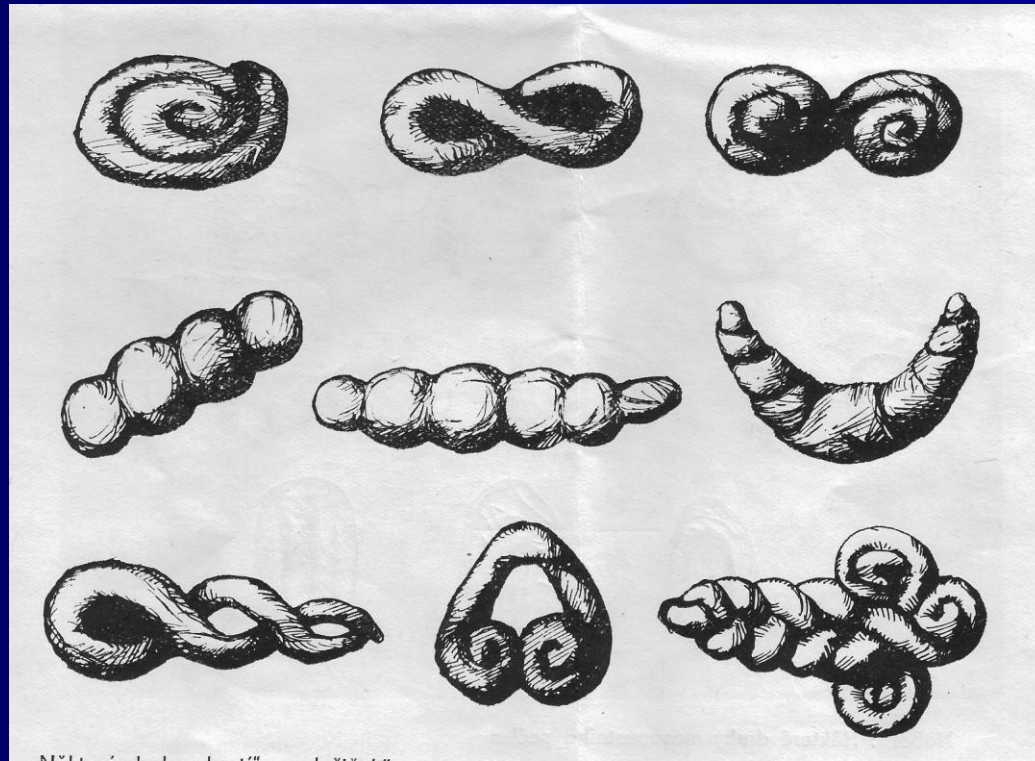
- Černé duše (mouka, cukr, čokoláda, máslo, vejce, hřebíček, citronová kůra) se rozvalují na vále. Vykrajují se různé tvary a pečou v troubě.
- Dušičky různých typů (čtyřhranné pečivo plněné povidly nebo mákem, obdélníčky z tužšího těsta pečené na sádle, housky ve tvaru velkých piškotů
- Dušičky - polívačky (kynuté těsto tvarované z ruky ve tvaru S a dušičkové kosti, někde i miminek, ptáčků..., potřené mlékem, aby se leskly když ulétají do nebe

# Tvary dušiček





# Tvary dušiček



# Advent a Vánoce

- Mikulášské pečivo z kynutého těsta (brýle, fajfka, panenka, věneček, čert...)
- Jindřichohradečtí čerti
- Mikulášské pusinky (*hubinky*) ze sušených švestek, mandlového a bílkového těsta
- Velká vánočka „*calta*“ se prodávala za 10 grošů, což byla cena štědrovečerní večeře o několika chodech v hostinci, doma se jich peklo i 20, aby zbylo pro čeládku a koledníky
- V měšťanských domácnostech dostával každý člen svoji vánočku
- Na vesnici dával hospodář vánočku do studně, dobytku, ohni, na pole...

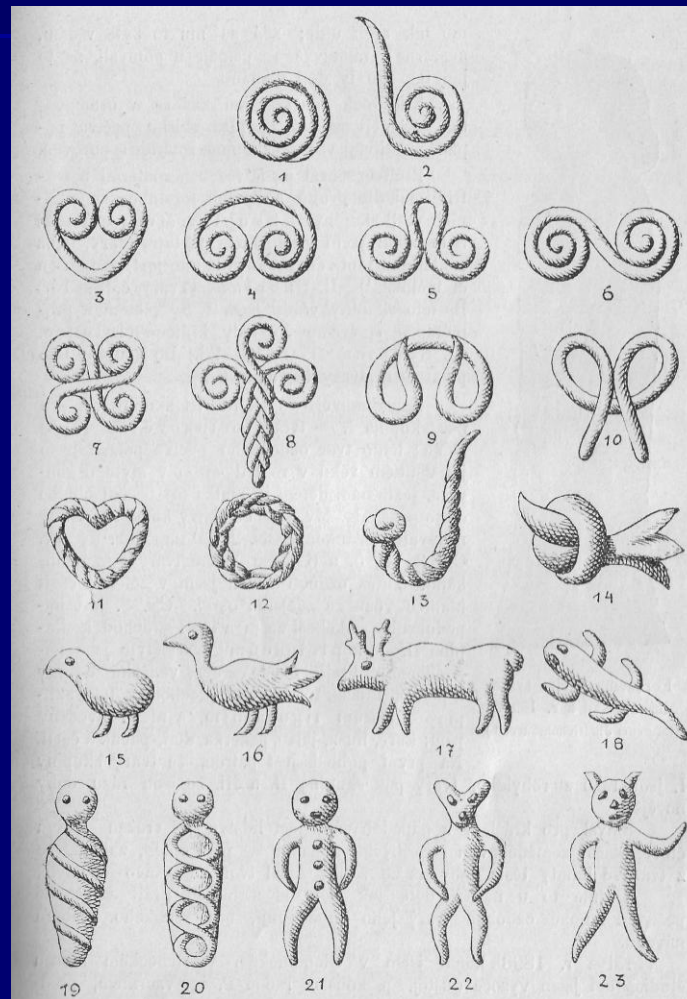
# Soubor pečiva MJH



# Pečivo tvarované z ruky

- Pečivo z tužšího kynutého těsta
- Tvarované z jednoho či více pramenů
- Dozdobené kořením, rozinkami
- Vytvářené pro všední i sváteční den
- Sebrané sběratelem Františkem Legem a rekonstruované a propagované Annou Skálovou

# Vzory Františka Lega



# Kurzy A. Skálové



# Kurzy A. Skálové



# Pečivo A. Skálové





# Rituální funkce pečiva

- Pečivo mělo původně rituální funkci a později provázelo člověka při významných událostech
- Využívalo se v souvislosti s různými zvyky, slavnostmi a významnými událostmi (oslavy jara, dožínky, svatby, pohřby...)



# Masopust



- Pekly se ptáčci, prsty, věnečky, brýle, oříšky

# Jaro



- Na jaře před Velikonocemi maminky ukrývaly dětem na meze v polích těstové ptáčky
- Do brázd v polích se dával žebříček s hádkem jako ochrana proti škůdcům

# Velikonoce

- Pekly se jidáše (jedl se ráno na lačný žaludek na zelený čtvrtek jako ochrana před jedovatým štípnutím)
- Pekly se také velikonoční prameny, caletky, raci, ptáčci, ještěrky, jelínci a jiná zvířátka
- Na Květnou neděli se peklo pečivo - ptáčci



# Zvířátka



# Velikonoční vrkoč



# Ještěrka



# Dušíčky

- Pečivo ve tvaru S nebo dušíčkové kosti, často také miminek, ptáčků, rohlíků a dalších tvarů





# Dušičky



# Mikulášské pečivo

- Pečivo ve tvaru Mikulášů, čertů, miminek, husarů, mořské panny, brýlí, fajfky, různých zvířat



# Mikulášské pečivo



# Mikulášské pečivo



# Srdce



# Pečivo MJH



# Pečivo MJH



# Pečivo MJH





# Pečivo MJH



# Pečivo MJH



# Pečivo MJH



# Pečivo MJH



# Pečivo MJH



**Děkuji za pozornost**

