

Tradiční pečivo

Milena Habustová
Jiřina Veselská



Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umisťování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.



Copyright © Grada Publishing, a.s.



Copyright © Grada Publishing, a.s.



TRADIČNÍ PEČIVO

■ Milena Habustová, Jiřina Veselská

Vydala Grada Publishing, a.s.,

U Průhonu 22, Praha 7,

obchod@gradapublishing.cz, www.grada.cz,

tel.: +420 220 386 401, fax: +420 220 386 400

jako svou 2030. publikaci

Odpovědná redaktorka Erika Mravinačová

Sazba Květa Chudomelková

Fotografie na obálce archiv Valašského muzea
v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

Fotografie v textu archiv Valašského muzea
v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm a archiv
Marie Čuříkové

Ilustrace Alexandra Martínková

Počet stran 164 a 8 stran barevné přílohy

První vydání, Praha 2004

Vytiskla tiskárna PBTisk Příbram

Prokopská 8, Příbram VI

© Grada Publishing, a.s., 2004

Cover Design © Grada Publishing, a.s., 2004

Názvy produktů, firem apod. použité v knize
mohou být ochrannými známkami nebo
registrovanými ochrannými známkami
příslušných vlastníků.

ISBN 80-247-0692-X (tištěná verze)

ISBN 978-80-247-6562-4 (elektronická verze ve formátu PDF)

© Grada Publishing, a.s. 2011

Úvod	9
■ HISTORIE	13
PEČIVO V OBŘADECH A OBYČEJÍCH	15
CHLÉB	15
CHLÉB V OBŘADECH A LIDOVÉM LÉČENÍ	17
PEČIVO PŘI RODINNÝCH OBŘADECH	
A OBYČEJÍCH	18
PEČIVO JAKO DAR PŘI NAROZENÍ DÍTĚTE ...	19
SVATEBNÍ PEČIVO	21
SMUTEČNÍ HOSTINY	26
PEČIVO K VÝROČNÍM OBŘADŮM	
A OBYČEJŮM	26
MASOPUST	26
POSTNÍ OBDOBÍ	28
VELIKONOCE	28
LETNICE	31
DOŽÍNKY	32
POSVÍCENÍ A POUTĚ	32
PEČIVO PŘI UKONČENÍ SLUŽBY	
ČELÁDKY	34
ADVENT A VÁNOCE	34
TRADIČNÍ PEČIVO DNES	37
VYBAVENÍ KUCHYNĚ	39
KUCHYNĚ V MĚSTSKÝCH	
DOMÁCNOSTECH	40
KUCHYNĚ VE VENKOVSKÝCH	
DOMÁCNOSTECH	44
PEC A OHNIŠTĚ	45
STRAVA VŠEDNÍHO DNE	46

ZMĚNY V KUCHYŇSKÉM INVENTÁŘI	
V 19. STOLETÍ	49
NÁDOBÍ A NÁČINÍ VENKOVSKÝCH KUCHYNÍ	
NA PŘELOMU STOLETÍ	52
KUCHAŘSKÉ KNIHY	56
■ VÝROBKY	61
TYPY PEČIVA A NÁVODY	63
TĚSTO NEKYNUTÉ LITÉ	63
TĚSTO NEKYNUTÉ TUHÉ	65
PEČIVO NEKYNUTÉ SLANÉ	71
PEČIVO NEKYNUTÉ SMAŽENÉ	72
TĚSTO KYNUTÉ	74
TĚSTO KYNUTÉ SLANÉ	83
TĚSTO KYNUTÉ SMAŽENÉ	85
TĚSTO KYNUTÉ LITÉ	87
TĚSTO KYNUTÉ CHLEBOVÉ	88
TĚSTO PŘEKLÁDANÉ	88
TĚSTO LISTOVÉ	89
TĚSTO S MEDEM A KOŘENÍM	90
TĚSTO JEMNÉ NA DROBNÉ CUKROVÍ	
VÁNOČNÍ, VELIKONOČNÍ A SVATEBNÍ	95
TĚSTO SNĚHOVÉ	100
TĚSTO ODPALOVANÉ	101
TĚSTO TŘENÉ	101
TĚSTO PIŠKOTOVÉ	108
NÁDIVKY DO BUCHET A KOLÁČŮ	110
CUKRÁŘSKÉ SPECIALITY	111

KRAJOVÉ SPECIALITY	114
RECEPTY V PŮVODNÍM ZNĚNÍ	124
■ VÝROBCI	127
VÝROBCI PEČIVA	129
SPECIALIZACE SORTIMENTU	131
SLADKÉ PEČIVO	133
PERNÍKÁŘI	133
CUKRÁŘI A KONFETÁŘI	139
CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY DNES	141
SLOVNÍČEK TRADIČNÍHO PEČIVA	143
SLOVNÍČEK POUŽÍVANÝCH INGREDIENCÍ A STARÝCH MĚR	150
NĚKOLIK PRAKTICKÝCH RAD	154
DOPORUČENÁ LITERATURA	158
REJSTRÍK RECEPTŮ	160

ÚVOD

„Pečivo je pokrm pečený z moučného těsta. Připravuje se v domácnosti nebo způsobem řemeslným a jest rozmanitost jeho tak značná jako rozmanitost zemí a národů, obyčejů, ročních období a svátků, způsobů výroby a druhů mouky a jiných surovin užívaných při úpravě těsta. Nejstarší pečivo chléb připravuje se z mouky žitné.

Pečivo z mouky pšeničné tzv. pečivo bílé neb kvasnicové je jako chléb namnoze tak staré, že původ jeho sahá až do dob pohanských. To platí zejména o takovém pečivu, které se připravuje na svátky, např. mazance u křesťanů a macesy u Židů na svátky velikonoční. Vánočky, rohlíky a pletence na svátky vánoční, šišky, boží milosti, kobližky v masopustě, kosti a smrti na dušičky, martinské rohlíčky a podkovy na den sv. Martina, koláče, tvrdáčky o posvíceních. V každém kraji, v některých krajích od města k městu a od vesnice k vesnici shledáváme u těchto druhů pečiva jinou úpravu, pozměněný tvar a jiné velikosti.“

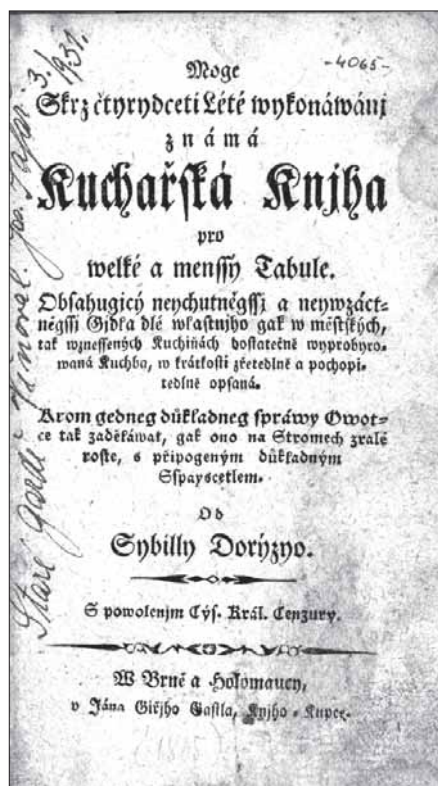
Ottův slovník naučný, sv. XIX, 1888–1908, s. 388

Knížka, která se Vám dostává do rukou, je určena všem, kdo se zajímají o tradiční kulturu v jejích početných formách a proměnách, kterými prošla v průběhu staletí až do současné doby. Pečivo bylo a je její nedílnou a mnohovýznamovou součástí. Vedle zcela praktického významu pokrmu, připravovaného k mnoha příležitostem, a typických vlastností chuťových mělo také neopominutelné funkce magické, které ovlivňovaly jeho formu i účel. Je pravdou, že žádný z druhů pečiva nedosáhl významu chleba jako základu stravy pro celý rok, ale obliba jednotlivých druhů stoupala se vzrůstající možností získat kvalitní mouku, která byla prvním předpokladem dobrého výsledku.

Jednotlivé druhy lidového pečiva, spolu s druhy obvyklými v domácnostech malých měst, jsou také jedním z mála projevů tradiční kultury, které jsou živé ještě dnes a jsou vnímány jako samozřejmá součást našeho života, aniž si uvědomujeme, jak hluboko



■ **obrázek 1** Svatební koláč z Čech (19. stol.)



■ obrázek 2 Titulní list kuchařské knihy Sibylly Dorisio z poslední čtvrtiny 18. stol.



■ obrázek 3 Titulní list Domácí kuchařky M. D. Rettigové z roku 1853

do minulosti sahají jejich kořeny. I když dobové zprávy hovoří o tom, že výrobky z těsta nebyly z mnoha důvodů vždy každodenní součástí jídelníčku našich předků, můžeme od konce 19. století dokumentovat s proměnou způsobu tepelného zpracování potravin nárůst jak druhů připravovaných těst, tak výrobků z nich. Význam pro uplatnění některých, původně v jiném prostředí používaných druhů sladkého pečiva měla také rozsáhlá migrace obyvatel venkova za prací do měst, kde se zejména dívky setkávaly v kuchyních svých zaměstnavatelek s druhy pečiva, které od svých matek neznaly. Rychle se však učily a po návratu do rodného kraje dovedly tyto nové zkušenosti dobře uplatnit. Svůj význam hrály bezpochyby také vydávané kuchařské knížky, od těch nejstarších, určených kuchařům již v 17. století, až po nejznámější od M. D. Rettigové nebo M. Sandtnerové. Tuto druhovou bohatost a také vynalézavost našich hospodyň dokládá vedle tištěných také celá řada zachovalých rukopisných receptářů a knížek domácího hospodaření, z nichž jsme měly možnost čerpat často málo známé nebo zapomenuté recepty.

®

Kvalita přípravy pečiva nebyla pouze záležitostí zručné hospodyně, ale také prostředí, v němž bylo možné všední i sváteční buchty, koláče, hnětýnky i koblihy připravit. Až změny ve vybavení kuchyní, zejména venkovských, přinesly nové možnosti v přípravě pečiva, hlavně umně zdobeného, které bylo vyvrcholením rodinných slavností – křtu, svatby, oslavy Velikonoc, Vánoc, Svatodušních svátků. Pročítáme-li staré recepty na přípravu pečiva, jsme překvapeni jejich názvy. Bez bližšího vysvětlení nebo popisu bychom už dnes těžko věřili tomu, že koláče, buchty a další výrobky se mohou jmenovat frgále, šoldry, cihly, boží milosti, calty, bobky, hady, modlitbičky. Slovníček v závěru knížky je toho praktickým dokladem.

Každý kraj přispěl do studnice druhů a tvarů lidového pečiva mnoha chutnými a často náročně připravovanými druhy. Proto se často v dobových zprávách hovoří o zvláště nadaných kuchařkách, bez nichž se neobešla žádná svatba nebo jiná významná událost. V průběhu let došlo k uplatnění některých druhů pečiva, původně připravovaných pouze k určitým příležitostem, v každodenním jídelníčku. Tak se díky průmyslovému zpracování například koblihy nebo vánočka či mazance již dlouho nevážou pouze k masopustu, Vánocům nebo Velikonocům.

Příprava výrobků z mouky, nejen chleba, nebyla výsadou pouze domácího hospodářství. Pečivo se stalo jako jeden z mála potravinářských produktů poměrně záhy také předmětem dílenské přípravy, ať už se jednalo o chleba, bílé pečivo nebo sladké



■ **obrázek 4** Příprava vánočního pečiva (fotoarchiv VMP)

koláče a perníky. Vždyť přinést z pouti perníkového husara dětem nebo srdce milému patřilo k nemnoha drobným radostem. Bez spolupráce s mistrem pekařem nebylo možné připravit koláče mimořádné velikosti obvyklé při svatbách. Početné cechy pekařské, cukrářské a perníkářské ve velkých městech i městečkách dovedly velmi přísně sledovat kvalitu prodáváného zboží a mezi bohatými měšťany najdeme velmi často příslušníky právě těchto profesních organizací. S názvy pečiva jsou spojeny některé typické výrobky, které označují jeden nezaměnitelný druh pečiva, často obchodně velmi úspěšný – hořické trubičky, miletínské modlitbičky, římovské hady, pacovská drůbežka, sklenovské matičky, štramberské uši. S jejich přípravou je spojena celá řada pověstí, které pomáhaly při uplatnění na trhu. Recepty na jejich přípravu se vážou k místním řemeslníkům, ale bylo obvyklé je připravovat i doma.

Je mezi námi jen málo těch, kteří si významné chvíle z dětství i dospělosti nespojují se slavnostním pečivem, připraveným maminkou nebo babičkou. A kolik jenom známostí a lásek začínalo u malého cukrárenského stolečku s indiánkem nebo věnečkem na talířku. Každé vzpomínání na vánoční stůl začíná vzpomínkou na mamčinu vánočku, cukroví, zvláštní druhy pečiva, které si přinesla do své rodiny od své maminky a babičky, aby je předala dále.

Všem těm, kteří hledají další inspiraci pro své domácí pečení, i těm, které zajímá život našich předků ve slavnostních i všedních chvílích, je tato určená knížka. Pokusily jsme se nabídnout Vám vysvětlení významu pečiva v životě našich předků, zprostředkovat návody na přípravu jednotlivých druhů výrobků jako hold těm, které se na jejich dokonalé chuti a podobě nejvíce podílely – kuchařkám mnoha generací.



■ **obrázek 5** *Paní Lutonská při práci
na tvarování vizovického pečiva (fotoarchiv VMP)*

HISTORIE



*Ženich si chce chleba bráti,
ona mu ho nechce dáti:
byl široký jako deska
a vysoký jako bečka,
z jedné strany voda tekla,
z druhé strany myš utekla,
v prostředku byl jako mýdlo,
kulatý jak motovidlo.*

(ze Slezska)



*Válím, válím chléb,
Jestli se mi nepovede,
Dám mu buchtu do hřibete:
Buch, buch, buch!*

(dětské rozpočítadlo z Čech)

PEČIVO V OBŘADECH A OBYČEJÍCH

Bylo by opakováním už mnohokrát řečeného, že pečivo z různých druhů těsta hrálo v životě našich předků mimořádnou roli. Zde nemáme na mysli pouze jídelníček obyvatelstva venkovského, jehož způsob života spojujeme zpravidla s obsahem pojmu tradiční kultura, ale také obyvatelstva městského.

*„Bože náš, Otče náš,
keď si nám dal zuby,
z vysokého neba,
dajže nám aj chleba.“*

CHLÉB

Naše vyprávění o světě a životě našich předků začněme u toho nejobyčejnějšího a také nejvíce uctívaného pečiva – chleba, který jako každodenní pokrm ke všedním i svátečním příležitostem provází lidstvo odnepaměti. Za jeho kolébku je považován Egypt s bohatými zásobami pšenice. Vždyť i základní křesťanská modlitba žádá o poskytnutí „chleba vezdejšího“.

Ať už se stravovací zvyklosti v jednotlivých regionech jakkoliv od sebe odlišují, neboť jsou závislé na přírodních podmínkách pěstování obilovin, pouze chleba nacházíme ve všech kulturních oblastech. Přípravovaný kynutý z žitné mouky a pečený ve vyhřáté peci, jak je zvykem u nás, nebo z kukuřičné či jiné mouky pečený na kamenech, nebo v kopulovitých venkovních pecích, jak je tomu v jiných částech Evropy.



■ **obrázek 6** Omývání chleba před sázením do pece (fotoarchiv VMP)



■ **obrázek 7** Sázení chleba do pece (fotoarchiv VMP)

Ale ani u nás, zejména v horských oblastech s horšími podmínkami pro pěstování obilí, nebyl na stole vždy. Někde pekli jednou za dva týdny, jinde se nepeklo vůbec a krajíc nebo pecen se kupoval u pekaře při zvláštních příležitostech.

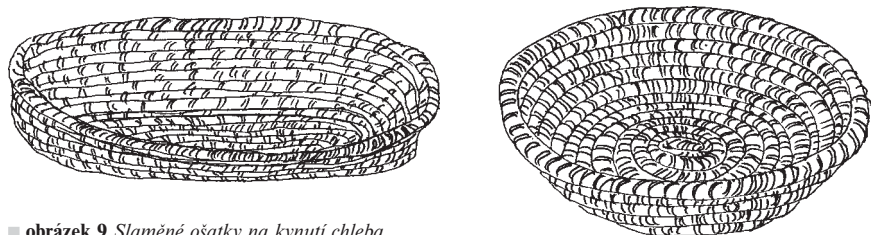
S vývojem pecí sloužících k pečení chleba, využíváním jiných druhů mouky než žitné a také uplatněním profesionálních pekařů se od středověku setkáváme se stále častějším oddělováním druhů chleba konzumovaných na vesnicích a ve městě. Na vesnici bylo pečení chleba záležitostí jednotlivých hospodyní až do konce I. světové války a v odlehlých krajích až do poloviny 20. století. Některé hospodyně po vybourání domácí pece dále zadělávaly chleba doma a nosily péct k pekaři. Městské obyvatelstvo bylo již od středověku odkázáno na výrobky profesionálních pekařů, z nichž se postupem doby někteří specializovali na vybrané druhy bílého nebo sladkého pečiva, někteří se stali pravidelnými dodavateli komisárku pro vojsko. Středověké kroniky uvádí až dvacet druhů chleba, které pekaři nabízelí, i když o některých bychom se mohli domnívat, že náležely jak tvarem, tak použitými surovinami k pečivu bílému. Kvalita chleba pekařských mistrů, která byla podle dobových pramenů velmi často předmětem kritiky, např. obyvatel Prahy, byla sledována představiteli města velmi přísně. Důkazů pranýřování a protestů proti jeho špatné kvalitě bychom našli dost a dost a mnohokrát vzpomínaný trest pro nectné pekaře, ponořované do studené vody vltavské, známe ještě ze školních lavic.

Chléb jako základní položku všedního i obřadního stolu nacházíme v popisech oslav výročních svátků i všedních dnů na vesnici až do poloviny 20. století. Dívka nebo mladá žena, která se nevdala právě dobře, zpívala:

*„Vdala jsem se vdala,
co je po mém vdání,
když jsem se dostala,
kde chleba nemají.“*



■ **obrázek 8** Mísění chlebového těsta
(fotoarchiv VMP)



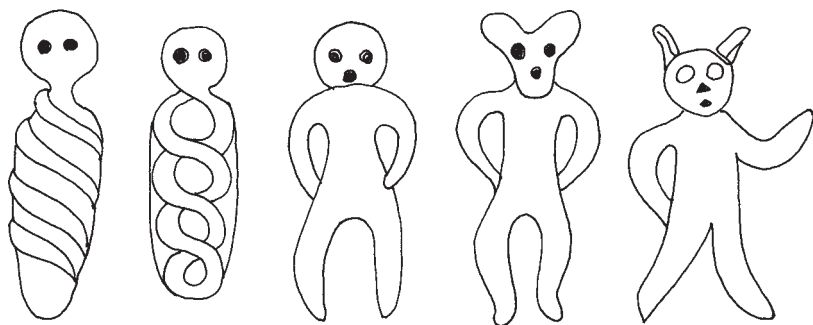
■ obrázek 9 Slaměné ošatky na kynutí chleba

Nevěsta, která neuměla pod přísným dohledem matky nebo tchýně upéci v neznámé peci dobrý chléb, byla vystavována nemilosrdné kritice. Chlebem byl vítán nový člen rodiny, vzácná návštěva, které se nabízel se slovy: „*Zakrojte si hodně a dokola, aby se zase urodilo*“. Naopak k nedostatku chleba se váže celá řada dobových zpráv o hladových letech, kdy nemožnost získat jakoukoliv mouku vedla, např. ve Slezsku ve 40. letech 19. století, k jejímu nahrazování semeny rostlin, kůrou apod. Špatná kvalita osiva obilnin v neúrodných letech, kdy obsahovalo řadu příměsí semen motýlokvětných rostlin, jež se po sklizni neodstranily, se projevovala ve špatné chuti a vzhledu chleba.

Chléb v obřadech a lidovém léčení

K úctě ke chlebu byly děti vedeny od nejútlejšího mládí, nesměly ho drobit ani si samy ukrojit. Právě v úctě k chlebu se postupně projevují, zejména v 19. století, stále větší rozdíly mezi vesnickými a městskými domácími zvyklostmi. Úcta k chlebu připadala některým obyvatelům měst, zejména úřednického stavu, nevhodná a „hodná pouze kmánů“, jako by chtěli zastánci tohoto názoru zapomenout, odkud vyšli a díky komu se mohli stát „pány“. Jistě každému z nás vytane při této příležitosti na mysli scéna z *Babičky* Boženy Němcové, kdy babička vítala přítelkyně paní Panklové „starosvětsky“ – chlebem a solí, za což se jí dostalo náležitého opovržení.

Pecen chleba nemohl chybět na slavnostně prostřeném štedrovečerním stole, neboť byl považován za symbol dostatku po celý nadcházející rok, o chleba se dělila hospodářova rodina s dobyt看, aby se mu dařilo ku prospěchu všech. Droby ze štedrovečerního



■ obrázek 10 Figurky tvarované ze zbytků chlebového těsta