

# **Stravování v období novověku**

Debora Plánková

---

Bakalářská práce

2019



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav analýzy a chemie potravin

akademický rok: 2018/2019

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Debora Plánková**  
Osobní číslo: **T17968**  
Studijní program: **B2901 Chemie a technologie potravin**  
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**  
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **Stravování v období novověku**

Zásady pro vypracování:

1. Charakteristika období.
2. Charakteristické potraviny a pokrmy pro toto období.
3. Stravování v období novověku – charakteristika.
4. Vliv gastronomie pro další období.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1] Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století. Praha: Karolinum, 1997. ISBN 9788071840862.

[2] HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550–1650)*. České Budějovice: Jihočeská univerzita, 2000. Monographia historica. ISBN 80-7040-462-0.

[3] MACEK, Josef. *Jagellonský věk v českých zemích (1471–1526)*. Praha: Academia, 1994. ISBN 80-200-0356-8.

[4] FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0.

[5] MONTANARI, Massimo a [Z ITALSKÉHO ORIGINÁLU .. PŘELOŽILA ZORA JANDOVÁ-OBSTOVÁ]. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2003. ISBN 9788071065609.

Vedoucí bakalářské práce: **doc. Ing. Jiří Miček, Ph.D.**  
Ústav analýzy a chemie potravin

Datum zadání bakalářské práce: **1. února 2019**

Termín odevzdání bakalářské práce: **10. května 2019**

Ve Zlíně dne 1. února 2019

L.S.

doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.  
*děkan*

doc. Ing. Jiří Miček, Ph.D.  
*ředitel ústavu*

Příjmení a jméno: ..... Obor: .....

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby <sup>1)</sup>;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 <sup>2)</sup>;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;

- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně .....

.....

---

*<sup>1)</sup> zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:*

*(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.*

*(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.*

*(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.*

*<sup>2)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:*

*(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacího zařízení (školní dílo).*

*<sup>3)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:*

*(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpirá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.*

*(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.*

*(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.*

## ABSTRAKT

Předložená bakalářská práce se zabývá tématem stravování v období novověku. Cíl práce spočívá ve zmapování historického vývoje gastronomie v daném období. Teoretická část blíže specifikuje éru novověku a jeho směry spolu s objevy a vynálezy. Dále se zaměřuje na potraviny, pokrmy a kuchyně novověku, a také na rozdíly ve stravování společenských vrstev. V neposlední řadě poskytuje informace o vlivu gastronomie na další období, kde je zmíněna gastronomie některých zemí Evropy. Práce je zakončena trendy současné gastronomie.

Klíčová slova: novověk, stravování, pokrmy, historie, gastronomie

## ABSTRACT

This bachelor thesis deals with the topic of Eating in the Modern Age. The aim of the thesis is to map the historical development of gastronomy in the given period. The theoretical part specifies the era of modern times and its directions together with discoveries and inventions. It also aims at food, dishes and cuisine of the modern era, as well as on the differences in the diet of social classes. Last but not least, it provides information on the influence of gastronomy on the next period, where gastronomy of some European countries is mentioned. The thesis is ended by trends of contemporary gastronomy.

Keywords: modern age, eating, dishes, history, gastronomy

Srdečně děkuji doc. Ing. Jiřímu Mlčkovi, Ph.D., za cenné připomínky, ochotu a trpělivost při tvorbě bakalářské práce. A také mé rodině a přátelům za podporu po celou dobu studia.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

## OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>9</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>10</b>
<b>1 CHARAKTERISTIKA NOVOVĚKU</b> .....	<b>11</b>
1.1 UMĚLECKÉ SMĚRY.....	11
1.2 OBJEVY A VYNÁLEZY .....	12
<b>2 POTRAVINY, POKRMY A KUCHYNĚ NOVOVĚKU</b> .....	<b>15</b>
2.1 VYBAVENÍ KUCHYNÍ .....	18
2.2 DVORSKÁ A PANSKÁ KUCHYNĚ .....	20
2.3 MĚŠŤANSKÁ KUCHYNĚ.....	22
2.4 VENKOVSKÁ STRAVA .....	23
2.5 JÍDLO ZA RUDOLFA II. ....	25
2.6 PITÍ NA DVOŘE RUDOLFA II. ....	27
2.7 GASTRONOMIE LUDVÍKA XIV. ....	30
<b>3 STRAVOVÁNÍ V NOVOVĚKU – CHARAKTERISTIKA</b> .....	<b>32</b>
3.1 HODNOCENÍ STRAVY .....	32
3.2 CHOROBY SPOJENÉ S VÝŽIVOU .....	34
<b>4 VLIV MODERNÍCH DĚJIN NA GASTRONOMII</b> .....	<b>36</b>
4.1 GASTRONOMIE V RAKOUSKU .....	37
4.2 GASTRONOMIE VE FRANCII.....	37
4.3 ČESKÁ GASTRONOMIE .....	38
4.4 TRENDY SOUČASNÉ GASTRONOMIE .....	39
<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>42</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b> .....	<b>44</b>
<b>SEZNAM OBRÁZKŮ</b> .....	<b>47</b>
<b>SEZNAM PŘÍLOH</b> .....	<b>48</b>
PŘÍLOHA P I: ČESKÉ DOBOVÉ RECEPTY .....	49



## ÚVOD

Předkládaná bakalářská práce nese název Stravování v období novověku. Práce by měla objasnit čtenářům méně známou problematiku historie gastronomie. Teoretická část práce je zaměřena na vytyčení teoretických pojmů, které byly zpracovány pomocí odborných zdrojů. Nachází se zde informace o historické etapě zvané novověk, která je charakteristická novými vynálezy a objevy. Můžeme zde spatřit nové poznatky o pěstování brambor či kukuřice. Práce se blíže seznamuje se směry pro novověk typickými, stylu a vybavení kuchyní. Jsou popsány rozdíly mezi dvorskou a panskou kuchyní či měšťanským a venkovským stravováním. Za zmínku stojí gastronomické zajímavosti z období Rudolfa II. a Ludvíka XIV. Jedna z kapitol navazuje na hodnocení stravy a choroby, které jsou se stravou spjaty. V závěru bakalářské práce je nahlédnuto do stravování v 18. a 19. století a současných gastronomických trendů.

Dané téma jsem si zvolila, protože mne velmi zajímá vývoj stravování a ze stejného důvodu jsem šla rovněž studovat obor gastronomie. Tato problematika mě zaujala již v dřívější době, a to díky studiu na střední hotelové škole. Na vysoké škole se mé vědomosti o této problematice dále rozrůstaly. Mé poznání obohatila práce v laboratořích, kde jsem studovala analytické metody, které mi pomohly prohloubit pohled na celkové vnímání stravování v novověku. Díky tomu mohu na tuto oblast nahlížet ze širšího hlediska a nevnímat ji pouze teoreticky.

Hlavním cílem bakalářské práce je ucelit historický vývoj gastronomie v daném období. Rovněž je důležité s touto problematikou obeznámit i širokou veřejnost, a to především proto, že stravovací trendy z minulosti se vrací zpět do současné gastronomie.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 CHARAKTERISTIKA NOVOVĚKU

Období novověku se nejčastěji datuje do let přibližně 1450–1789 (Carbonell, 2003), obecně od poloviny patnáctého století do počátku 19. V tomto období hraje důležitou roli několik nových filosofických směrů. Nejdominantnější je období renesance probíhající více jak polovinu novověku, s ní je úzce spjat myšlenkový směr humanismus. Další významnou epochou jsou baroko a osvícenství, které jsou navzájem propojeny. Období novověku patří také zámořským plavbám a objevu takzvané Nové země, vynálezům, jako je například knihtisk, rozvoji zemědělství a manufaktury. Neméně významné jsou také náboženské reformy.

### 1.1 Umělecké směry

V období novověku vznikaly nové umělecké směry. Ty se pochopitelně promítly také do společenského života a rozvoje gastronomie.

#### **Renesance**

Renesance vznikla začátkem 14. století v italské Florencii, odkud se dále rozšiřovala. Hlavní myšlenkou je návrat k antickým ideálům, do popředí se dostává člověk jako individuum, důraz je kladen především na rozumovou stránku člověka. V této době je velmi důležité vzdělání. Dochází také k návratu do antiky v životním stylu (Kouřil, 2008).

#### **Humanismus**

Počátky humanismu jsou ovlivněny nejednotností území Itálie a neúčinností a zásahů Svaté říše římské do místních záležitostí. Vzdělanci se snažili o obnovu tehdy fungujícího antického impéria a začali se zajímat o starořímské památky. Zájem o toto období postupně rostl a stal se módní záležitostí (Hroch, 1994).

Právě šíření humanismu z Itálie do ostatních zemí Evropy je jedním z nejdůležitějších změn 16. století (MacKenney, 2001). Šíření uvedeného směru přispívalo k zájmu o studium klasické latiny a řečtiny. Tento směr se promítl také ve vzdělávání. Humanismus se zasloužil také o rozvoj přírodních věd, zejména v lékařství a astronomii (Kouřil, 2008).

#### **Baroko**

Nový umělecký směr baroko se začalo do Evropy šířit v druhé polovině 17. století z Itálie (Mikulec, 2016). Typickými znaky byli okázalost, silná dekorativnost, dynamičnost tvarů,

teatrálnost, bohatství, rozvlněné linie a pohyb. Budovaly se zámky se zahradami a církevní stavby. Baroko vládlo kompozicí krajiny, kdy do původní přírody byly zasazovány fontány, sochy a další objekty, přesto tato místa působila přirozeným dojmem. Uvedená etapa označovala životní styl propojující racionalitu důležitou pro řešení hospodářských a finančních záležitostí se správou země a technicky vyspělou architekturou (Bělina, 1995).

### **Osvícenství**

Osvícenství představuje myšlenkové, společenské a kulturní hnutí 18. století, které vzniklo v Anglii a Francii. Tento směr klade důraz na rozum (racionalismus), toleruje jiná náboženství a představuje víru v důstojné žití. Rozvíjela se věda a technika, průmysl i přírodní vědy. Stoupec osvícenství navazovali na renesanci. Do společnosti se rozšířila víra v neustálý pokrok, prosazovala se svoboda myšlení a rovnost občanů (Polášková, 2006).

V tomto období došlo k mnoha přírodovědeckým objevům, jako jsou utřídění chemických prvků, systematické rozdělení rostlin, parní stroj, horkovzdušný balon, galvanický článek, bleskosvod a mnoho dalších (Kouřil, 2008).

## **1.2 Objevy a vynálezy**

Období novověku je typickým pro řadu nových objevů a vynálezů. Vedli k tomu například pokrok ve vědeckých disciplínách, rozvoj techniky a v neposlední řadě rozrůstající se velikost populace.

### **Zámořské objevy**

V důsledku nedostatku drahých kovů koncem 14. století bylo století 15. a téměř celé 16. ve znamení mořeplaveckých výprav. Italští obchodníci vydávali zlaté mince Arabům za koření a orientální zboží. Těžba těchto surovin postupně klesala. V té době se také rozšiřovaly zvěsti o nadmíru bohaté Indii, Číně a Japonsku. Tyto výpravy však byly velmi nákladné a nebezpečné (Hroch, 2002).

Objevné plavby Portugalců směřovaly kolem afrického pobřeží, neboť zde byla vidina snadné kořisti v severoafrických osadách. Po roce 1460 Portugalci dopluli do Ghany a Nigérie, odkud dováželi otroky, zlato, africký pepř a slonovinu. V roce 1512 stanuli Portugalci na půdě ostrova Moluky, což bylo místo hlavního zdroje koření a tento obchod ovládli ve světovém měřítku. K tomuto úspěchu přispěli dokonalá organizace a disciplína, ale také

zeměpisné vědomosti, lidská a technická vyspělost, skvělá práce s kompasem a jiné metody pro určení polohy a kvalitní lodě (Carbonell, 2002).

Ve Španělsku byla významnou osobností v otázce mořeplavectví janovský námořník Kryštof Kolumbus, který byl přesvědčen, že kolem Afriky se dá plout také západním směrem, neboť v té době již byla vědomost o kulatosti země. Ke konci 15. století zakotvila Kolumbova výprava na jednom z Bahamských ostrovů, ale tento objevitel myslel, že se nachází v asijském předpolí a zdejší obyvatele nazval Indiány. V dalších expedicích navštívil také Haiti, Dominikánskou republiku, Malé Antily a Panamu, ale až do své smrti si nepřipouštěl, že objevil nový světadíl (Čornej, 2002).

Dohoda roku 1529 mezi Portugalskem a Španělskem značí počátek kolonialismu. V průběhu 16. století se mezi koloniální mocnosti zařadila Anglie, začátkem 17. století pak Nizozemí. Mezi koloniálními velmocemi převládalo Španělsko, jehož území sahalo od Jižní a Střední Ameriky až po Asii (Hroch, 2002).

Evropa brzy poznala zámořské bohatství. Z Ameriky dovážela drahé kovy (zlato, stříbro), perly a drahokamy, z Indie bavlnu, orientální výrobky a koření, z Číny hedvábí a porcelán. Africký kontinent sloužil jako zásobárna otroků na těžkou práci v Americe. Rozšíření území znamenalo velké změny v mezinárodních obchodních trasách. Středomořské pobřeží již nebylo středem obchodu, nýbrž se podnikaly cesty přes Atlantský oceán, důležitými se staly přístaviště blízko oceánu (Cadis, Sevilla, Antverpy, Londýn, Lisabon) (Čornej, 2002).

### **Hospodářství**

Počátkem 16. století se notně zvýšil počet obyvatel v Evropě (Montanari, 2003), Montanari (2003) dále uvádí, že místy až na dvojnásobek. Hlavní složkou života však stále zůstalo zemědělství, a tak docházelo k nedostatku potravin. Statistika ze 17. století uvádí, že ve Francii bylo v průběhu 16. století 13 let hladomoru, zatímco století předtím proběhlo 7 let hladomoru. Nutností byla jistě modernizace a rozvoj stávajícího zemědělství (Montanari, 2003).

Podle podnebí se dala Evropa rozdělit do tří částí: Jižní Evropa byla velkým pěstitelem oliv, převažoval chov ovcí a koz; ve střední Evropě převažovalo dobytkařství a pěstování obilí; na severní Evropě se méně dařilo obilninám a o to důležitější byl chov skotu. Napříč kontinentem byly velké rozdíly ve způsobu obdělávání půdy. Ve východní Evropě se stále držel středověký dvojpolní systém hospodaření s půdou, používalo se především dřevěné

nářadí, oproti tomu na západě v Anglii se již schylovalo k zemědělské revoluci. (Hroch, 1994). Kromě obilí bylo další významnou surovinou dřevo, a to pro výrobu předmětů denní potřeby, na topení a ve stavebnictví, vlna a neméně význačnou byla také těžba kovů (MacKenney, 2001).

Již v 16. století bylo jasné, že je půdu nutno hnojit, neboť pěstování obilí velice vysilovalo půdu a vznikaly tak první hnojiva, která však nebyla dostatečná. Oproti zbytku světa ale byli Evropané v popředí. Do polního hospodářství se přidalo pěstování pícnin, rozšířil se chov dobytka a pěstování luštěnin, vytvořily se nové pastviny a začaly se rozšiřovat náhradní plodiny, především brambory. Tím došlo k pozvolnému zvyšování zemědělské výroby (Carbonell, 2003). Touto dobou začaly vycházet publikace o agronomii a eseje, které se věnovaly výživě a měly obyvatele naučit využití všech dostupných zdrojů, nezvyklých a neznámých surovin pro vytváření pokrmů. V Lombardii se rozšířilo pěstování rýže, rozšířila se pohanka, začala se pěstovat kukuřice. Přestože se tyto suroviny staly rychle oblíbené, většímu významu se těšily až v polovině 18. století, totéž platí pro brambory (Montanari, 2003).

Aspekty jako nárůst populace, změny v zemědělství, úbytky lesů a luk, zvyšování počtu obyvatel ve městech a s tím spojené zákazy chování hospodářských zvířat způsobily pokles konzumace masa. Dle Abela (1937) klesla spotřeba masa ze 100 kilogramů na osobu a rok ve 14. a 15. století na pouhých 14 kilogramů ve století 18. a 19. Chléb tak tvořil majoritní část potravního příjmu obyvatel. Kvalitu chleba ovlivňovaly zvyklosti, úroda a roční období. Obilovinami získávali lidé většinu denního energetického příjmu, neklesal pod 50 %, u chudých vrstev představovaly obiloviny až 70-75 % příjmu energie, což bylo důvodem závažných důsledků v časech neúrody a nedostatku obilovin (Montanari, 2003).

## 2 POTRAVINY, POKRMY A KUCHYNĚ NOVOVĚKU

Jak již bylo uvedeno, v šestnáctém století převládá nedostatek zdrojů potravy. Může to být důsledkem pomalého ekonomického a sociálního života, uvádí dále MacKenney (2001). Hlavní starostí zemědělců byla míra sklizně. Velmi důležitou otázkou bylo, zda bude dostatek obilí, což se odráželo na jeho ceně. Po roce 1525 v Languedocu (jižní Francie) vypukla obilná tragédie, v důsledku špatného počasí byla sklizeň ztracena, dopad na obyvatelstvo to mělo ještě 10 let. V 80. letech došlo ke zhoršení hmotných podmínek a nedal se sehnat chléb, lidé museli jíst: „žaludy, kořínky divokých rostlin, matoliny a tříslo či kůru stromů, kaštany a skořápky mandlí, drcené kachle a cihly smíchané s pár hrstkami ječné, ovesné nebo otrubové mouky“. V této době je cena chleba taková, že v krizových letech 1572 nebo 1591 si ho benátský řemeslník nemůže dovolit dost pro čtyřčlennou rodinu. V Lyonu cena chleba velmi stoupla po roce 1560 a dále stoupala, na stejné výši se držela v letech 1585-1600 (MacKenney, 2001).

Panoval boj o přežití, které umocňovaly náboženské obřady. V protestantskou neděli byli lidé střízliví, přes katolický masopust notně pili. Panovala válka, hlad a mor. Následky válek byly obrovské, hojně docházelo k vypleňování měst, francouzští sedláci mají za povinnost ubytovat a nakrmit vojáky na vlastní úkor, umírali při hladomoru, byli olupováni o majetek a nuceni neobdělávat vlastní půdu (MacKenney, 2001).

Vzrůst populace vedl k hledání nových zdrojů obilí. Nejdříve pocházely z území kolem Baltu, v 60. letech 15. století také z Polska a Litvy. Velká poptávka obilí vedla v Prusku k asi zdvojnásobení ceny žita, ječmene, ovsu. Uhry dodávaly dobytek do Vídně i Benátek; v letech 1548-1558 tvořilo hovězí asi 90 % uherského exportu (MacKenney, 2001).

Nedostatek potravy způsobil hledání řešení problémů v nových produktech. V některých oblastech to byla rýže, záhy došlo k rozšíření v Lombardii díky dobré finanční a obchodní situaci a vlivu arabské kultury. Kultura Arabů se sem dostala se sicilskými Araby nebo Španěly. Rýže se používala především do omáček. Ze Španělska se rýže dostala dále do Nizozemí (Montanari, 2003).

Dalším objevem byla pohanka, která se na východě Evropy pěstovala už asi 200 let, ale až s 16. stoletím se rozšiřovala do Nizozemí, oblasti Německa, Francie a severní Itálie. Tradiční byla polenta, ke které se přidala pohanková šedá kaše (Montanari, 2003).

Nejdůležitějšími centry obchodu s kořením se staly od 15. století Asie, a to zejména Čína, jihovýchodní Asie a Indie. Odtud pochází například anýz, kardamom, hřebíček, muškátový oříšek a kurkuma. Kdežto koření jako je kmín, koriandr, rozmarýn a fenýkl pochází ze severní Afriky a oblastí Středozemního moře, významných oblastí v obchodování s kořením (Raghvan, 2006). Do Evropy bylo koření dováženo karavanami po starých cestách z Číny přes Asii. Nejproslulejší z těchto obchodních cest byla Hedvábná stezka. Zboží se po ní vozilo nejenom z Východu na Západ, ale i opačně. Díky Hedvábné stezce se do Evropy dováželo koření orientální (Iburg, 2004). Mezi další plodiny dovážené z Asie můžeme zařadit, kromě rýže, například cukrovou třtinu, pomeranče, citrony, limetky, špenát, lilek a banány (Ponting, 2018).

Počátek 16. století byl velmi významný i v rozšíření do té doby neznámých amerických plodin, které ovlivnily zemědělství nejen v Evropě. Dvěma nejvýznamnějšími plodinami z Nového světa se staly základní potraviny Ameriky a And – kukuřice a brambory. Mimo to se postupně začaly do Evropy rozšiřovat i další potraviny jako jsou rajčata, maniok, kakaové boby, fazole, gumovníky, ananasy, avokádo, papriky, tykve, agáve a krocani (Ponting, 2018).

Kukuřici objevil Kolumbus již v roce 1493. Nejdříve se začala pěstovat na Iberském poloostrově, poté v Kastilii, Andalusii, Katalánsku a Portugalsku. Dále pronikala do jihozápadní Francie a severní Itálie – zvláště Benátska, odkud putovala do Panonie a na Balkánský poloostrov. Vysazovala se na zahrádkách a úhorech, neboť nepodléhala poplatkům vrchnosti. Lidé se na tuto plodinu ale stále dívali nedůvěřivě, i přes nutriční a výnosové klady, ji považovali spíše za krmivo pro dobytek (Montanari, 2003).

Brambory byly objeveny Španěly v Peru roku 1539, tento národ si je ale neoblíbil. Na popularitě vzrostly v Itálii vlivem přelidnění země. Nicméně první zmínky potravinářského využití brambor pochází ze Španělska, byly používány v Sevillském špitále. Koncem století jsou brambory doloženy také na německém území, do Anglie pronikli kolem roku 1588 přímo z Ameriky. Definitivního ohlasu ale brambory zaznamenaly až v 18. století, stejně jako předchozí plodiny (Montanari, 2003).

Rýže, pohanka a kukuřice měly velký úspěch, ale zcela se neprosadily. V 17. století začalo pěstování těchto plodin zase upadat a znovu se objevily asi v polovině 18. století (Montanari, 2003). Za pravlast pěstování rýže se považuje Čína a Indie. První zmínky o rýži



v Číně jsou zaznamenány v historickém díle Šu-king z 2. století př. n. l., kde se uvádí, že již kolem roku 700 př. n. l. se každoročně pořádala „Jarní slavnost“, kterou řídil sám císař Šen-nung, zvaný „Božský vladař“. Členové císařské rodiny a hodnostáři císařského dvora, při slavnosti také orali půdu a zasévali pět nejdůležitějších rostlin: rýži, ječmen, pšenici, proso a sóju (Žáček, 1981).

Přibližně od poloviny 16. století se snižovala konzumace masa. V římskoněmecké říši klesla z optimálních 100 kilogramů na osobu a rok (14. a 15. století) na 14 kilogramů (18. a 19. století). To znamenalo, že chleba představoval čím dál důležitější složku ve výživě, lišil se však v množství a kvalitě, podle regionálních zvyklostí, úrody a ročního období. Pro ilustraci, ve Francii a Itálii byl 14. a 17. stoletím byl průměrný příjem chleba 500 až 600 gramů, v některých případech 700 až 1000 gramů denně. Za dostatečnou spotřebu se v 17. století v Ženevě považovalo množství asi 1100 gramů na osobu a den. Nicméně se zhoršila kvalita potravin, strava byla čím dál jednodušší, používalo se stále méně alternativ k obilninám a chlebu. Zhoršovala se kvalita chleba, Evropané byli zvyklí jíst chléb pšeničný, pšenice ale byla nedostatkovým zbožím, a tak se prosazovala špalda. Koncem 17. století se k výrobě chleba používala mouka špaldová a méteil, což byla směs pšenice, žita nebo jiných obilovin. Druh chleba se promítl i do společenského postavení, bílý chléb konzumovali nejbohatší, světlý střední vrstvy, chudší lidé si museli vystačit s chlebem tmavým. Neobvyklý také nebyl chléb z ječmene, ovsa, luštěnin. Jistý ženevský lékař jej ale bohatým nedoporučoval, protože byl údajně nezdravý a těžce stravitelný. To, co bylo na venkově běžným druhem chleba, ve městech se považoval za pokrm hladomorů. Důležitější, než samotný chléb byly pro rolníky obilné pokrmy jako polévky či kaše. Nicméně obiloviny stále patřily k surovinám s většinovým energetickým příjmem obyvatel té doby (Montanari, 2003).

Období 16. až 18. století je bráno jako doba, kdy se formoval nový stereotyp stravování. Do povědomí se začaly dostávat prvky racionální výživy či léčebné diety, zohledňovala se také ekonomická hlediska. V tomto období se začaly formovat složky regionálních kuchyní, které byly ovlivněny jak klimatickým pásmem, tak místní kulturou. Pro Čechy, Slováků a Moravany byly typickými surovinami zelí, kapusta či vřesky, u Francouzů a Španělů zase zelnaté byliny (petrželová nat', řapíkatý celer a další) a koření. Nejstarší české kuchařky uvádí složitá postní jídla ze zelí upraveného vařením, smažením či zahuštěním mandlovou jíškou a řeckým vínem (Petráň, 1997).

Změny v připravovaných pokrmech se však z větší části týkaly kuchyně panské a měšťanské společnosti, chudším vrstvám se jídelníček výrazněji měnil až koncem 18. století širším rozšířením brambor. Suroviny však byly v podstatě stejné u všech, jen vlivem zámořských objevů byly některé dostupnější. Kromě brambor přibýly suroviny jako fazole a kukuřice, pěstované nejprve jako okrasné plodiny, po hladomoru v druhé polovině 18. století se staly primární sytící složkou pokrmů. Velmi pomalu se ujímalo pití kávy, čaje a konzumace čokolády. Vybavení kuchyní se téměř nezdokonalovalo, měnily se převážně typy tepelných úprav surovin (Petráň, 1997).

## 2.1 Vybavení kuchyní

Technické vybavení se příliš nelišilo od toho ve středověku. Používaly se pece na pečení, otevřený oheň za současného použití různých nádob a nářadí k vaření, opékání a smažení. V nejlepších kuchyních klášterů a zámků býval zděný stolokrb s odvodem kouře s jedním nebo více rožni. K regulaci ohně sloužily měchy, vzduchové kanálky a další předměty (Petráň, 1997).

Ve velkých kuchyních stály příruční malé pece sloužící na pečení moučníků z třených a šlehaných hmot, v menších kuchyních se toto peklo v silnostěnném hmoždíři obloženém uhlíky. Od 16. století měla téměř každá domácnost pec na chleba a kamna. Pece se ale z důvodu úspory roztápěly převážně pro účel pečení chleba, což bylo asi ve dvoutýdenním intervalu. Pokud měly hospodyně menší pečení, tak si buď vypomáhaly, nebo výrobky nosily upéct do pekařské dílny. Podle dobových kuchařek však byla většina pokrmů, které dnes pečeme, smažená na pánvi (Petráň, 1997).

Maso se peklo v peci pouze, když byla rozpálená od předešlého pečení chleba. Tradičně se maso připravovalo na rožních, což nebylo vůbec snadné. Takové maso se nazývalo pečínka a musela být dostatečně propečena s patřičnou barvou, ale nesměla se spálit a zčernat od uhlíků (Beranová, 1997).

Kuchyně s otevřeným ohněm se nazývaly černé. V létě se oheň zakládal před otvorem pece, pánve a rendlíky stály nad ohněm na vlastních nožkách, hrnce na trojnožce. V zimě hořel oheň v peci tak, aby se vyhřála kamna v sousední místnosti. Nádoby s připravovaným obsahem se vkládaly do pecí. Nádobí bylo hliněné a žárem často praskalo. Do kamen se zasazovaly nádoby k ohřevu vody, hliněné trubky přikryté dřevěnými poličkami pro ohří-

vání nebo uchovávání pokrmů v teple, nechyběl zvláštní výklenek pro uchování soli v suchu. Teprve koncem 18. století došlo ke změně, a sice uzavření otevřeného ohně pod železné pláty, čímž vznikl sporák s troubou, což umožnilo úsporu topných surovin, čistější kuchyňský provoz a nové možnosti tepelných úprav. Tímto vylepšením mohlo dojít k úspoře paliva o polovinu až dvě třetiny. Na venkov však tato novinka zavítala až někdy kolem 40. let 19. století společně s válcovými hrnci se širokým dnem (Petráň, 1997).

Do běžného kuchyňského vybavení patřilo: „nádčiní k ohni, hliněné, měděné, mosazné, dřevěné i proutěné nádoby, síta, cedníky, sběračky, struhadla, trdla, hmoždíře, lžíce a podobně“ (Petráň, 1997).

Běžné byly nástroje jako cedníky, různé tvary struhadel, lžíce, měchačky a naběračky nazývané trdla. Součástí kuchyňského vybavení bylo velké množství pánví, které se používaly na smažení a restování především masitých pokrmů. K tepelným úpravám sloužilo množství různých roštů připevňovaných nad oheň a rožňů, kterými se nad ohněm otáčelo pro správné propečení (Hrdlička, 2000).

K venkovskému inventáři nezřídka patřily mísy z kamene určené pro tření křenu, nádoby pro vyváření prádla, uchovávání přepuštěného tuku a povidel a nádoby k přípravě ryb. Více než v sociálním životě se rozmanitost kuchyňského vybavení promítala v kapacitě kuchyně, avšak u stolního nádobí tomu bylo naopak, především v množství cínu, skla, stříbra a jemné keramiky, ale běžně se objevoval na stolech inventář pro každodenní použití i u vyšších vrstev (Petráň, 1997).

Značný rozdíl byl mezi kuchaři a kuchařkami. Ty sloužily hlavně městkým pánům, ale neměly valnou pověst a bylo s nimi špatně zacházeno. Kuchaři muži se považovali za skutečné umělce, kteří měli vlastní cechy a velmi si vybírali nové učedníky. Kuchařský mistr měl místo na soukromých hodech a ve veřejných kuchyních. Stát se mistrem kuchyně znamenalo několikaletý výcvik zkušeného kuchaře zakončený zkouškou sestávající z vytvoření dvanácti jídel, tuto zkoušku učni mohli opakovat, nejvíce třikrát – pak byli vyloučeni z učení, neboť hotové pokrmy nebyly vždy podle kuchařského kumštu. Kromě zkoušky musel učedník složit i finanční příspěvek cechu, který byl asi dvacet čtyři kopy grošů (Beranová, 1997).

## 2.2 Dvorská a panská kuchyně

Stravování českých a moravských šlechticů kolem roku 1550 lze podle dochovaných zdrojů ztotožnit s italským renesančním stylem. Od vrcholného středověku došlo k několika změnám v jídelníčku. Snížila se obliba zvěřiny a ptactva, rozšířila se konzumace jatečných zvířat. Ve středověku běžné haše a masová pyré postupně nahradily zadělávané nebo dušené kousky masa, technologické úpravy vaření a pečení doplnily dušení, odpařování, marinování a další (Petráň, 1997).

Renesancí prošlo také ochucování pokrmů, kuchyni na začátku novověku dominuje chuť použitých surovin. Došlo ke konečnému rozdělení sladkých a slaných pokrmů. Rozšířily se recepty na pokrmy ze zeleniny a ovoce, pečiva, uzenin, cukrářských výrobků a cukrovinek. Za Rudolfa II. byli cukráři a kuchaři vyhlášenými umělci díky svým stolním překvapením, vytvářeli velké množství voskových sošek pro hodovní stoly (Petráň, 1997).

Šlechtické kuchyně byly dokonale organizovány, protože systém v kuchyni byl mimořádně složitý. Ve všední dny bylo běžné podávat pokrmy k obědu a večeři. Lékaři tehdejší doby považovali třetí denní jídlo za škodlivé, pro pracující to ale neplatilo. Běžně podávanými pokrmy panského stolu bylo šest teplých chodů zahrnující vařené maso, vývar, lehké dušené maso, lehkou pečení a těžší pečení, stoly dvořanů oplývali čtyřmi až pěti chody a služebnictva čtyři. Na stole mívali polévku, vařené hovězí, dušené maso a hrachovou nebo ječnou kaši. Stolování probíhalo postupně, neboť dvořané přísluhovali u stolu pánů a služebnictvo pak dvořanům. Co nesnědli páni, šlo po ohřátí na stůl dvořanům, vybrané lahůdky ale putovaly zpátky do spíže. Stejně obsáhlé bylo menu také v postní dny, zahrnovalo však rybí a vaječné pokrmy. Dostupné zdroje uvádí, že šestidenní rožmberská svatba v roce 1578 schválně zahrnovala také postní dny, aby ukázali rozmanitost druhů rybího masa a mořských lahůdek (Hrdlička, 1989).

Jedna z největších a nejfrekventovanějších kuchyní patřila Jindřichu VIII. Tudorovi a nacházela se ve stavbě Hampton Court. Kuchyně pro královský dvůr a samotného krále a jeho nejbližší byly odděleny. Ve větší kuchyni, ve které se vařilo pro dvůr, se nacházelo 55 místností o celkové rozloze přes 270 metrů čtverečních. Pracovalo zde asi 200 sloužících, kteří vytvářeli 600 jídel dvakrát denně pro několik stovek strážníků. V kuchyni se kromě jiného nacházelo až šest ohnišť, přičemž každé mělo čtyři rožně, na každém ohništi se připravovalo přibližně 50 kilogramů masa; denně se při jednom ohništi spotřebovala tuna su-

chého dubového dřeva. Mezi typická každodenní jídla patřila pečeně; čerstvé maso po celý rok bylo známkou bohatství a blahobytu, dále masové páje, zvěřina nebo kančí, jemný rostbíf, a skopové na rožni. Rožnění bylo velmi drahé nejen z důvodu nákladů na palivo, ale musela se platit samostatná osoba, která na rožeň dohlížela. Jeden chod byl vlastně ve formě bufetu, každý si mohl vybrat, a říkalo se tomu porce. K pití se na tudorovském dvoře podávalo převážně víno a pivo. Ke kuchyni patřily tři velké sklepy, ve kterých bylo 300 dubových sudů s vínem z Gaskoňska a 700 hektolitřů vína bylo k dispozici kdykoliv. Velmi okázalé byly kašny, které nechával vybudovat při zvláštních příležitostech Jindřich VIII a ze kterých teklo víno. Piva se na dvoře ročně zkonsumovalo asi 30 000 hektolitřů (Soukromý život Tudorovců, 2016).

Kuchyňské hierarchii vládl kuchmistr, který měl pod sebou kuchaře, kuchtíky, spižníka, řezníka, pekaře, cukráře, šenkýře a stříbrníka ke stolnímu nádobí, do personálu dále patřily děvečky k černému nádobí, pomocníci určení ke štípání dříví, otáčení rožněného masa a podobně, dále zahradníci, včelaři. Písař vedl inventuru všech potravin, které byly získány nákupem, dávkami od poddaných (Hrdlička, 1989).

Od poloviny 17. století šlechtickým kuchyním vévodí francouzský styl nazývaný „haute cuisine“, důležitým se stala etiketa stolování a rozdělování chutí delikates a méně kultivovaných jídel. Masa se připravovala stále složitějšími způsoby, šťávy masa se zahušťovaly jíškami, omezovala se spotřeba kuchyňského octa, používal se vinný i pivní a rozšiřovala se spotřeba čerstvého másla, dříve se používalo převážně máslo přepuštěné. V průběhu celého 18. století pak probíhal vývoj zjemňování chutí (Petráň, 1997).

Zavedení francouzského trendu do kuchyní s sebou neslo racionalizaci úpravy stolů, pořadí a vhodnost kombinace podávaných pokrmů. Ze stolů byly odstraněny hory jídla a byly nahrazeny mísy s množstvím pokrmů normovaných na počet hodujících, rozhodoval také vkus, zdravotní potíže a preference zvaných. Toto se podepsalo na dobových kuchařkách, kdy se začaly udávat váhové a objemové množství přísad (Petráň, 1997).

Od 70. let 17. století začínalo být ve zvyku pít tehdy exotických nápojů jako káva, čaj a čokoláda, což ovlivnilo nejen stereotyp stravování, ale i vznik společenských příležitostí. Pít těchto nápojů se stávalo až obřadným a bylo spojováno s konzumací lahůdek a duchaplnou konverzací, což dostalo do popředí šlechtické salóny v érách baroka a rokoka, podobně na tom bylo například kouření dýmek v pánském budoáru (Petráň, 1997).

### 2.3 Měšťanská kuchyně

Novým prvkem ve středověku se stává měšťanská kuchyně. Řemeslníci a obchodníci mají jakýsi denní režim, který se podepsal také na novém stravovacím stereotypu, který se různil od návyků stravování sedláků závislých na ročním období a sezónnosti práce. Ve Francii bylo zvykem obědovat ve 13 hodin, večeřet ve 20, jít spát v devět večer a vstávat v šest ráno, od této doby až do oběda se každý věnoval své práci. V 16. století byly vytištěny tři české kuchařky, které odzrcadlily největší rozkvět české měšťanské kuchyně dohánějící aristokratické tabule (Petráň, 1997).

Bylo známo velké množství receptů na kyselice, haše či přípravu drůbeže a způsobů koření pokrmů, které ale stále odkazovaly na trendy středověku. Podávala se kupříkladu jeleňní pečeně společně se sladkou omáčkou, což u aristokratů už vyšlo z módy, stejně jako míchání více druhů koření (Petráň, 1997).

Do tohoto okamžiku jsou patrné pouze náznaky v utváření národních kuchyní, ve vedlejším Německu již byly difference mezi severní částí, která zahrnovala masité pokrmy se zeleninou typu „eintopf“, a jižní sekcí, která preferovala těstoviny a syrovou zeleninu. Za povšimnutí stojí charakteristika měšťanské kuchyně postavená na hospodárnosti, šetrnosti, čistotě a přesnosti. Paní domu vedly svou kuchyni většinou samy, při ruce jim byl jen nejnütnější personál. Protože selské hospodyně měly na přípravu pokrmů méně času kvůli práci, měšťanky měly na vaření více času, a tak byla jejich strava pestřejší a vynalézavější (Petráň, 1997). Stravovací stereotyp byl tím různorodější, čím, různější bylo měšťanské obyvatelstvo. Strava městských obyvatel se blížila té panské, chudší vrstvy měli pokrmy jednoduché, ale ne příliš monotónní. Ranním pokrmem byla rychlá polévka, ať už pивní, chlebová, mléčná nebo oukrop. Dva hlavní denní pokrmy sestávaly z kaší luštěninových a obilných, ve sváteční dny z pečeného a dušeného masa a ve dny půstu z masa rybího. Hlavní přílohou zůstává stále žitný nebo pšeničnožitný chléb, jehož kvalita a cena byly hlídány policejní kontrolou (Petráň, 1997).

Již v této době se objevovaly specializované živnosti, které obohacovaly měšťanskou kuchyni, kromě pekařů a řezníků to byli paštikáři, perníkáři, apatykáři prodávající cukroviny, od 18. století se k nim přidali takzvaní „kafésíďři“. V roce 1688 se pražští šenkáři postavili proti povolení podávat exotické nápoje – kávu, šerbet, čaj a čokoládu, přesto neovlivnili oblíbenost nových nápojů. Na kávu byly zpočátku rozporuplné názory, které ovlivňovaly

rozšířený mýtus o univerzálním léku proti moru a neštovicím, avšak panovaly také obavy z otravných účinků pouhé vůně této suroviny. Převládly povzbuzující účinky kávy a do konce 18. století byla káva velmi rozšířená v mnoha domácnostech ke snídani i svačině. Čaj však stále zůstával v pozadí. Obliba kávy se promítla i do užívání náhražek, kdy se společně s cukrem pražili cikorie, ječmen, žito, šípky, kroupy, mrkev, brambory, žaludy a hrách (Petráň, 1997).

Měšťanská kuchyně v průběhu 17. a 18. století neprocházela přílišnými změnami. Omezil se podíl masa a snížil počet pokrmů servírovaných při jednom stolování, rozšířil se trend přesnídávek a svačin typický spíše pro pracující vrstvy obyvatelstva. Projevila se osobitost národních pokrmů, které byly prezentovány koncem 18. a začátkem 19. století pomocí kuchařských knih s názvy jako Vídeňská, Kolínská, Bamberská, Augšpurská a další. Autorkou české kuchařky vydané v roce 1826 byla Magdalena Dobromila Rettigová (Petráň, 1997).

## 2.4 Venkovská strava

Na venkově převládala skladba surovin z toho, co si obyvatelé byli schopni sami vypěstovat. Kromě pivovarských kvasnic a soli bylo přilepšením prakticky cokoliv zakoupeno ve městě (solená ryba, hovězí maso, perník, některé druhy koření...). To mělo za následek, že strava těchto obyvatel prošla nejmenšími změnami. Z masa venkované konzumovali převážně vepřové, protože pro jednu rodinu bylo z jednoho kusu hovězího dobytka příliš masa na to, aby ho zpracovali před zkažením. Slanina a uzené maso ze zimní zabijačky však byli velmi vítané při žních, kdy lidé potřebovali největší přísun energie. Venkovská žena neměla na starosti jen péči o kuchyni, starala se také o kurník, chlév, zahradu a pomáhala na poli. V létě musela kuchyni přizpůsobit potřebám hospodářství a produkovat rychlá vydatná jídla, která byla vhodná k donáске na pole. V zimě pak hospodařila podle množství a druhů zásob (Petráň, 1997).

Na roční době závisel charakter pokrmů. V zimním období, kdy byly dny krátké, bylo běžné konzumovat dvě až tři jídla denně, při sezónních letních pracích až pět denních jídel a v ostatních částech roku se jedly tři pokrmy, z nichž dva byly teplé. Základ stravy tvořil chléb a mléko, doplnění byli o kaše, polévky a moučná jídla (knedlíky, placky, vdolky). Mezi základní suroviny patřily obiloviny, tuřín, zelí, luštěniny a cibule, maso bylo zřídka. Koncem 18. století se rozšířilo používání brambor jako kuchařské suroviny. Pec na

chleba se roztápěla asi jednou za dva týdny, přičemž se upeklo podle kapacity pece šest až šestnáct bochníků chleba a po vytažení se dala péct ještě várka menšího pečiva jako koláče buchty či různě tvarované zbytky těsta na chleba (Petráň, 1997).

Dny hojnosti ale nechyběly i u těchto vrstev obyvatelstva, symbolem bylo období masopustu, kdy byly konzumovány koblihy, prováděny zabijačky a vcelku promyšlený byl způsob sousedských výslužek, který mohl prodloužit dny hodování až na několik týdnů. Dále to byly každoroční hodovní dny posvícenské, svatodušní, na Vánoce a Velikonoce. S těmito svátky se již při zásobování počítalo, neboť se podávaly tradiční diktované obřadní pokrmy. Míra skladovacích a konzervačních možností však byla stále nízká a nedaly se dělat příliš velké zásoby. Na výjimečné nepravidelné hostiny jako třeba svatby či pohřby se uplatňovala sousedská výpomoc a pozvaní předem přispívali moukou, vejci, máslem či tvarohem. Hodovním zvykem bylo také období sklizňových prací: dotěrky, dožínky, domlatky, které doprovázel konzum většího množství kvalitní stravy. Zvyklost ročních stravovacích návyků dané roční dobou a dny půstu stanoveny církví (pátky, advent, předvelikonoční období) vrcholil dvoudenním posvícenským hodem, který se slavil s ukončením zemědělských prací. Hojnost a štedrost provází tyto dny již v 16. století a časem se změnila ve vyložené hýření. Zavedením jednotného dne posvícení se pokusily státní úřady o nápravu, avšak neuspěly. Na protest venkované začali slavit navíc posvícení císařské. F. J. Vavák z Poděbradska kolem roku 1750 uvádí, že před dnem posvícení při pečení koláčů hospodyně roztápěla pec dvakrát a v sobotu sedlák porazil prase, dvě selata nebo ovce a několik kusů drůbeže. Hostina trvala dva dny, a sice neděle a pondělí, podávaly se tři druhy piva, pálenka a víno. Výslužku v podobě masa a koláčů dostali všichni pozvaní, tuláci, žebřáci a kantor se žáky. Přibližně od poloviny 18. století hospodyně po obědě podávaly kávu, dvacet let nato kávu snídali již mladší hosté a starší dostávali teplé pivo. Různost stravy se lišila i podle tradic výrobních oblastí; Pro Čechy byly typické hrách, cibule a sýr, Moravany syrné polévky a topinky, pro Sasy sýry a slanina, pro obyvatele Švábska vejce na másle a ovesné kaše, pro Alasany uzené maso a česnek a podobně. Nespornou výhodou měly hospodyně velkých gruntů a v mlýně, které se věnovaly zcela vaření nebo takové, které měly možnost se přiučít službou na zámku či faře. Tyto ženy z toho pak celý život těžily, neboť vařily při významných dnech sedláckého života – svatby, pohřby, posvícení; inovovaly jednotvárnou sedláckou stravu a tvořily nové tvary obřadního pečiva, například martinské rohlíky, koláče dušičkové, svatební, mikulášské a mnoho dalších (Petráň, 1997).



## 2.5 Jídlo za Rudolfa II.

Rudolf II. byl císař Svaté říše římské, český a uherský král, žil v letech 1576-1612 (Evans, 1997). Za jeho vlády se obyčejní lidé živili chlebem, pivem, hrachem, zelím, cibulí a řepou, přičemž se konzumovaly listy v podobě zelí i kořeny (Beranová, 1997).

Naproti tomu dvůr císaře, velmoži a bohatí měšťané konzumovali delikatesy, zvěřinu, pernatou zvěř, a to ve všemožných úpravách. Dobrý kuchař byl v té době vážená osoba, kterou si šlechta také půjčovala. Sám Rudolf II. své kuchmistry jmenoval šlechtici. V důležitosti byl kuchmistr jen o něco málo za pánem, jeho paní, hofmistrem a osobním lékařem císaře (Beranová, 1997).

Od vynálezu knihtisku se ve větší míře začaly vydávat kuchařky, které byly kupovány jak ve městech, tak na venkově, dokonce byly tak ceněné, že byly zapsány v majetkových inventářích. První česká kuchařka byla rukopisná a byla vydána koncem 15. století. O několik desetiletí později napsal svůj kuchařský spis Severin Mladší. Nejznámější kuchařka však pochází z pera alchymisty Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan představená roku 1591 (Beranová, 1997).

Nedílnou součástí panských kuchyní bývala zvěřina včetně pernaté. Mezi velmoži bylo obvyklé posílat zvěřinu jako dar. Jeleni, koroptve, tetřevi a další zvěřina na svatebních stolech hradeckých pánů pocházeli z dalekého vimperského panství, rádi jedli také veverky a bobry, oblíbenou byla čižba neboli odchyt drobných ptáků, kterých byly připravovány desítky až stovky. Pokud byla z nějakého důvodu nedostupná zvěřina, panští kuchaři byli schopni připravit z vola jelena či z prasete domácího divočáka (Beranová, 1997).

Pro kuchyně vysokých vrstev byl charakteristický cukr. V té době se používal pouze třtinový, který dováželi obchodníci ze zahraničí. Asi v 15. století se pěstování cukrové třtiny rozšířilo z Indie do Španělska, Egypta, severní Afriky, na Kypr a ostrovy Kanárské a Azorské. Metrák cukru v té době stál asi jako tři krmené voly. Cukr byl v kuchyni hojně využíván, a to jako koření k masu, hlavně k rybám a také do omáček k nim. Tato surovina se prodávala s dalšími krámskými věcmi, jako například s: železem, ocelí, zázvorem, kořením, hedvábím, olejem, citrusy, zavařeninami a dalšími. Zavařené ovoce se dováželo z Itálie, na hostinách pak z něho byly vytvářeny samostatné chody. Ovoce se dusilo spolu s masem, používaly se zejména jablka, hrušky, mandle a rozinky (Beranová, 1997).

Z hospodářských zvířat se ke kuchyňským úpravám používalo zejména beráncí, hovězí a telecí. Hovězí a telecí kusy se ručně sekaly, byly to náročné pokrmy, a tak byly označovány jako knížecí nebo královská jídla. Maso samotné se peklo na rožni, vařilo nebo dusilo na pivu, víně a octu bez předchozího opečení na tuku, cibule k masu se také dusila nebo vařila. Pokrmy byly zahušťovány chlebem, většinou sušeným a strouhaným, protože jíška se nepoužívala. Drůbež se často před těmito tepelnými úpravami nadívala. Nejpoužívanější byly husy, holoubata, slepice a kuřata, kachny byly oblíbenější divoké. Upravené maso se podávalo s různými omáčkami (Beranová, 1997).

Za císaře se peklo na dvacet druhů pečiva a chleba, neobvyklý nebyl chléb vyrobený z prosa, pohanky a rýže. Velké oblíbenosti v těchto kuchyních se těšilo koření, dovážel se zázvor, pepř, hřebíček a skořice, šafrán byl v našich oblastech pěstován již od 13. století. Z domácích produkce byl hojně využíván kmín, anýz, šalvěj či zelená petrželka (Beranová, 1997).

Rozšířená byla příprava kaší, které sestávaly spíše z masa a byly upravovány na způsob dnešních haší s použitím vína a ovoce. Kaše se zároveň kořenily i sladily, a sice cukrem nebo medem. Sladké kaše byly slavnostní jídlo. Často se v dobových kuchařkách objevují také knedlíky, které ale nebyly podobné těm dnešním. Ty se začaly dělat až 18. a 19. století. Tehdejší knedlíky byly připravovány z telecího nebo skopového masa, vajec a koření, vařily se nebo smažily na tuku, mohly obsahovat také rybí maso, jikry nebo tvaroh. Znamé byly šišky ze strouhaného chleba mouky, které mohli obsahovat kvasnice a smažily se jako koblihy (Beranová, 1997).

Dovážela se rýže, která se drtila na chlebovou mouku nebo se z ní dělala kaše. Rýže byla levnější než jáhly, a tak se používala jako jejich náhražka. Z luštěnin se využíval pouze hrách, vyšší vrstvy společnosti ho konzumovali například s cukrem jako koblihy nebo ve formě sladkých homolů, sedláci hrách převážně vařili. Velmi oblíbeným byl v rudolfínském období perník, který byl oslazen medem, na stoly pánů patřil také marcipán a různé cukrovinky (Beranová, 1997).

V době půstu církev zakazovala konzumaci masa, vajec másla a sádla, povoleny byly ryby, mák, konopné semínko, rostlinný olej, raci, hlemýždi, vodní ptactvo a ústřice. Bohatší obyvatelé oblibovali z ryb štiky, vyzy, mihule, úhoře, losos se připravoval vařený nebo v těstíčku z petrželky a šalvěje. K rybám se často podávala omáčka z perníku, sladké kaše

z ryb eventuálně rybích vnitřností. Typickým pokrmem jsou štičí palačinky naplněné fíkovou nebo hruškovou marmeládou. Z ryb i rybích šupin se vařila huspenina. Na stole se objevovaly ryby uzené, solené, sušené; přidávaly se do nádivek, koblih i paštik (Beranová, 1997).

Čeledíni z panství v Hradci jídali třikrát denně. Snídaně byla za svítání a podávalo se svařené mléko nebo polévka a hojně chleba. Polévky byly rychlé, kupříkladu ze syrovátky, jako zavářka se používala krupice nebo noky, kváskové s vejcem, zapražená, česnečka, úkrop nebo pivní (Beranová, 1997).

Po třicetileté válce se maso stalo vzácným. Do 16. století bylo zvykem jíst dvakrát denně, a to později dopoledne a pak navečer. Je známo, že na počátku 17. století se podávaly dvě denní jídla, výjimkou byli pomocníci na panstvích, kteří snídali brzy ráno a studený oběd si nosili s sebou, po práci pak dostali vydatnou teplou večeři (Beranová, 1997).

Známý milovník jídla francouzský král Ludvík XIV. byl průkopníkem snídání vysokých kruhů. Nechával si připravovat takzvaný „petit couvert“ ráno, oběd posunul z jedenácté hodiny dopolední na jednu odpoledne a večeři pak na sedmou večerní. Urozené dámy začínaly snídat v posteli, kam si nechávaly nosit čokoládu a kávu (Beranová, 1997).

Za zdravé se považovalo jíst dvakrát denně. Jíst vícekrát se šířilo spíše mezi bohatými a chátrou. Stejná situace se vyskytovala také ve starověkém Řecku a Římě. Hlavní jídlo se přesunulo až na večer a místo oběda se podávala přesnídávka. V 16. století byla známá také svačina, jednalo se však o mimořádnou hostinu v odpoledních hodinách, kterou chystali například tovaryši po dosažení výučního listu pro cechovní členy. Svačina byla spojována i se svatbou nového mistra (Beranová, 1997).

Pro potěchu mlsného jazyka byl k dispozici perník, marcipán, ovoce zavařené v cukru, paštičky. Ovoce se jídalo v dnes už neobvyklých kombinacích, například hrušky a jablka k pivu. Děti z vesnic jídaly všechno, co našly na polích nebo v lese (Beranová, 1997).

## 2.6 Pití na dvoře Rudolfa II.

Z nápojů bylo za tohoto panovníka nejoblíbenější pivo. Základními surovinami pro výrobu piva slad a chmel, přičemž slad pocházel často z pšenice. Rozeznávaly se dva druhy piva. Pšeničnému se říkalo bílé, případně bledé, vařilo se jako mladé pivo, jako samostatný druh i ve formě odvaru – patok. Ječné se označovalo tmavé, vyrábělo se jako staré, hořké pivo,

jeho technologický postup byl náročnější, výstupem bylo kvalitnější pivo. Někdy se vařilo pivo z namíchaných sladů nebo z ovsa. Každé město disponovalo několika pivovary, měšťané vlastníci domy mívali várečné právo, kterého ale příliš nevyužívali, protože neměli potřebné vybavení. Někteří se na pivovar skládali, jiní přispívali na obecné pivovary a pak vařili pivo střídavě. Významným byl rozvoj pivovarů královských či císařských, dodnes se zachoval pivovar Krušovice. České pivo bylo vyhlášené, například ze Starého Města pražského se vozilo pivo do Polska. Ještě koncem 17. století bylo hořké pivo z Prahy ceněné jako německé. Známé a kvalitní piva se vařily také v Žatci, Budějovicích, Domažlicích, Hradci, Rokycanech a ve Slaném (Beranová, 1997).

Bílé pivo bylo husté, nebylo moc sladké ani hořké, bylo po něm těžší opilství. Pivo z ječmene bylo lehčí s nahořklou příchutí a údajně čistilo krev. Velmi hořká piva obsahovala více chmelu a nechávala se déle ležet. Byly to speciály tehdejší doby. Pivo se pilo napříč všemi společenskými vrstvami, přičemž čeládka dostávala pouze patoky. Spotřeba byla poměrně vysoká, pilo se k jídlu i mimo něj (Beranová, 1997).

Bílé pivo bylo husté, nebylo moc sladké ani hořké, bylo po něm těžší opilství. Pivo z ječmene bylo lehčí s nahořklou příchutí a údajně čistilo krev. Velmi hořká piva obsahovala více chmelu a nechávala se déle ležet. Byly to speciály tehdejší doby. Pivo se pilo napříč všemi společenskými vrstvami, přičemž čeládka dostávala pouze patoky. Spotřeba byla poměrně vysoká, pilo se k jídlu i mimo něj (Beranová, 1997).

Pivo bylo možné dělit i na chmelená a nechmelená. Ve střední Evropě bylo oblíbenější pivo chmelené, západní část Evropy dávala přednost nechmelenému pivu. Kromě tohoto se rozeznávalo pivo uvařené z ječmenného sladu – červené a pivo bílé, vyrobené z pšeničného sladu (Vaverka, 2011).

Říkalo se, že pití piva přejali Češi od západních sousedů, konkrétně Sasů. Používán byl termín „pití po německu.“ Oblíbenými byly pivní polévky připravené ze slabšího piva – patoku, podávaly se v hostincích a měli velkou oblibu studentů (Nikrmajer, Petráš, 2003).

Víno bylo určeno výhradně bohatým měšťanům a šlechtě. U šlechtického stolu byl na osobu určen necelý půllitr vína, u dětského stolu se podávalo osm žejdlíků bílého piva a 1,5 žejdlíku vína (žejdlík má objem asi půl litru). Pilo se víno domácí i dovážené, bílé a červené. V českých zemích bylo hodně drahé. Ovocné víno malvazí bylo velmi rozšířené, a to i

mezi nejbohatšími. Z piva, vína a malvazí se připravovaly také pokrmy, přidávaly se pod maso i zvěřinu. Pivní polévky jedli hodně studenti, z vína se připravovaly ovocné a obilné kaše. Vinné sladké polévky se rozšiřovaly převážně v 17. století (Beranová, 1997). Víno jako surovina se používalo také do kaší, omáček a podlévalo se jím maso, hlavně zvěřina (Holub, Burian, 1997).

V jižní a západní Evropě se od 13. století vyráběla vinná kořalka připravená destilací, bývala velmi silná, 60 až 90 %. Nejdříve byla používána jako lék, postupně se začala využívat mezi bohatými jako nápoj. Po první polovině 15. století se rozmáhaly vinopalny také v českých zemích. Pálila se i pivní kořalka. Platilo pravidlo, že pálit se smí jen ze zkaženého materiálu – nepodařené pivo a zkažené víno (Beranová, 1997).

Vedle pivopalů a vinopalů se vzácně vyskytovali také destilátoři a dryáčníci, ale destilovat vodu uměl kdekdo a dryáky připravovali apatykáři. V tomto období upadá oblíbenost medoviny (Beranová, 1997).

Pití alkoholických nápojů bylo velmi oblíbené a rozšířené. Příjemnou zvláštností se uvádělo, když na hostinách nenutili hosty do pití. Důležitým bylo umění přípitků, šlo o to, vypít toho mnoho najednou a hostitel připíjel jednotlivě všem hostům. Přípitek se podával ve velkých sklenicích nebo pohárech. Důvodem pro přípitek bylo zdraví, štěstí, přátelství i sázka (Beranová, 1997).

Již od starověku se využívala sladká šťáva některých stromů, zejména břízy a javoru, v 16. a 17. století se rozšiřovala příprava šťáv s cukrem. Sirupy byly připravovány z některých květů a všeho ovoce. Populární byl sirup z růží a citrónu, růžová voda či fialkový sirup, neobvyklým nebyl ani sirup ze šťovíku (Beranová, 1997).

Roku 1554 se dostala zrnková káva do Cařihradu, první písemná zmínka o kávě pochází z roku 1582 a kávu uvádí jako černý nápoj, který prospívá žaludku. Do Evropy pronikla káva v roce 1637 zásluhou Holanďanů, ve větším množství se začala dovážet od druhé poloviny 17. století (Beranová, 1997).

Podrobnější informace o čaji v Číně a Japonsku byly známé od druhé poloviny 16. století. V Evropě se poprvé čaj objevil v Holandsku roku 1610, o 28 let později se začal dovážet čaj ve větším množství (Beranová, 1997).

Čokoláda se dostala do Evropy z Mexika. Domorodci je používali pro výrobu hnědých placek a nápoje zvaného jako božský. Do čokolády přidávali pepř a jiné koření, kukuřici.

Do Španělska přivezl čokoládu Cortez a střežili si ji tam jako tajemství, do Itálie a Nizozemí se dostala teprve počátkem 17. století. Čaj, káva a čokoláda se považovali nejdříve jako lék na všechno, postupně se změnili na luxusní nápoj šlechty (Beranová, 1997).

## 2.7 Gastronomie Ludvíka XIV.

Ludvík XIV. byl francouzský král, který vládl v letech 1643-1715. Za jeho vlády se Francie zajímala o kulturní odvětví, což zasahovalo také do stolování a společenského života, byly položeny základy etikety, kuchařství se stalo uměním (Hartmann, 2005).

Ludvík XIV. pořádal mnoho společenských akcí, na kterých se scházela vybraná společnost celé Evropy, slavnosti byly vždy ukončeny grandiózními hostinami, kde si vybral každý host. Tomuto panovníkovi vděčíme také za likéry. Byl mu podáván nápoj sestávající z kořalky, cukru a vonných přísad, tento mix mu byl podáván po šedesátém roce života pro posílení (Savarin, 1994).

Na dvoře francouzského krále bylo zaměstnáno velké množství gastronomických pracovníků, jako kuchaři, pekaři, cukráři, lahůdkáři a další, do tohoto odvětví však byli přizváni také odborníci na fyziku a chemii, kteří zavedli několik zdokonalení, jako třeba dělnické hrnky na polévku, extrakty a průhledná jídla podávaná ve zlatých a křišťálových nádobách. Vznikaly nová řemesla, například pekaři malých koláčků, kteří připravovali máslové pečivo, třeba makronky, piškoty a další, konzerváři, kteří byli schopni dodat sezónní potraviny během celého roku. Zahradnictví také postoupilo dopředu, za zmínku stojí vytápěné skleníky, kde rostlo dovezené exotické rostlinstvo (Savarin, 1994).

Ve velké míře se dováželo cizokrajné víno, které se podávalo podle pravidel. Madeirským vínem se hostina zahajovala, v průběhu banketu se podávalo víno francouzské, africká a španělská vína hostinu ukončovala (Savarin, 1994).

Francouzská smetánka se nebála experimentovat s cizokrajnými pokrmy. Zdomácnělo zde například indické kari, kaviár, sója nebo beefsteak, z nápojů pak punč, negus – horký míšený nápoj z vína (<https://bartender.iplace.cz/menu/michane-napoje/historie-michanych-napoju>), káva označovaná jako výživný, po jídle posilující a dráždivý nápoj a další (Savarin, 1994).

Kromě jiného Francouzi vytvořili rozmanité nádoby, náčiní a ozdoby, které dodávaly slavnostním tabulím vkusný, slavnostní a přepychový vzhled, nad kterým cizinci žasli (Savarin, 1994).

Z řeckého jazyka byl obnoven výraz *gastronomie*, který označoval „společenskou ctnost, příjemnou hostiteli, užitečnou hostu, prospěšnou vědě.“ Labužníci byli rozlišeni od osob používajících zhýralosti a žravosti a byli povýšeni na vědce (Savarin, 1994).

Ve všech společenských vrstvách se rozšířil trend přátelských návštěv a hostitelé se snažili podávat to nejlepší z vyšších společenských kruhů. Došlo také k přerozdělení času, kdy na povinnosti byla určena doba od rána do večera, a zbytek času se občané věnovali zábavám, kterým vévodily hostiny. Byla zavedena přesnídávka charakteristická jinou skladbou jídel, veselostí a méně formálními oděvy. Hostům se po dobrém obědě podával čaj, který plnil funkci ukojení mlsnosti a rozptýlení. Rozmohl se trend politických hostin, které byly pořádány, když bylo potřeba zapůsobit na větší počet osob. Tento slavnostní banket vyžadoval velký výběr pokrmů, kdy potěšení záleželo pouze na vzpomínce (Savarin, 1994).

Na obzor se dostávají nová gastronomická zařízení – restauranty, které umožnily osobám, které na to měly finanční obnos, získat požitky uspokojující jejich chuť bez práce a hned (Savarin, 1994).

Po vládě Ludvíka XIV. měli cizinci v Paříži jen omezené možnosti k zajištění dobrého jídla. Byli nuceni se stravovat v kuchyních krčem, které byly většinou špatné. Lidem se však toto stravování nelíbilo, a tak toužili po změně. Následně se začalo rozšiřovat restaurátérství. Mezi nejvýznamnějšího restaurátora můžeme považovat Beauvillierse, který se zařídil kolem roku 1782 a byl více jak 15 let nejvyhlášenějším restaurátérem v Paříži. Byl také prvním, kdo měl elegantní jídelnu, zručné sklepníky, dobře zásobené sklepy a prvotřídní kuchyni (Savarin, 1994).

### 3 STRAVOVÁNÍ V NOVOVĚKU – CHARAKTERISTIKA

V období novověku dochází k rozmnožování obyvatelstva na území Evropy, což vedlo k zjednodušení stravy sedláků. Konzumace se omezila pouze na několik druhů surovin. V důsledku toho docházelo k oblastní podvýživě a patologiím vyvolaných převážně kukuřičnou jednotvárností. K nasycení venkovanů se využívala především kukuřice a brambory, pšenice se stala nedostupným zbožím pro většinu obyvatel. S vyšší tržní cenou masa výrazně klesala jeho spotřeba i v městských částech zemí. Celkově se kvalita stravy snížila ve středních a chudších vrstvách po celé Evropě. V každém případě se až do devatenáctého století jedlo hůř než v jiných historických obdobích, na přelomu osmnáctého a devatenáctého století došlo k poklesu potravinových zdrojů až na historické minimum (Montanari, 2003).

#### 3.1 Hodnocení stravy

Jak vyplývá z předešlé kapitoly, stavba pokrmů se napříč společenskými vrstvami velmi lišila. Vyšší postavení znamenalo také rozmanitější stravu, využívaly se suroviny, jak domácí, tak dovážené. Výraznou úlohu zde hrála také politická situace a s ní spojené nájezdy vojsk především na vesnice.

Základní potravinou pro většinu obyvatelstva byl chléb. Jeho roční spotřeba se napříč celým obdobím měnila v závislosti na aktuální ekonomické situaci. Suroviny pro výrobu chleba se velmi různily. Nejdražší byl vyroben z bílé pšeničné mouky, po většinu doby byl dostupný pouze pro nejzámožnější obyvatele, střední vrstvy běžně jídaly chléb světlý, nikoliv však bílý, a pro sedláky byl nejběžnějším druhem tmavý chléb, upečený ze žitné mouky. V horších časech se pro výrobu chleba používaly směsi mouk nebo mouky z náhražek obilovin, přidávala se také rýže, ječmen, oves či luštěniny (Montanari, 2003).

Jak již bylo zmíněno, majoritní podíl ve stravě nižších vrstev tvořily obiloviny, k zpestření v podobě masa či pochutin docházelo méně, na stole těchto lidí se hojně objevovalo maso vepřové a výrobky z něho. Šlechtické rody měly na stole převážně maso, nejoblíbenější bylo hovězí a drůbež. Zvěřina, dovážené koření (skořice, šafrán, muškát, zázvor, pepř, hřebíček) a subtropické ovoce (mandle, fiky, citrony, pistácie, pomeranče, olivy) se nacházeli téměř výhradně na jídelníčku pánů, v menší míře konzumovali maso skopové telecí a vepřové. Neobvyklými nebyli ani drobní lesní ptáci (Kubeš, 2012).



Počátkem šestnáctého století se začal rozšiřovat ve vybraných kruzích také cukr a jeho použití se dále rozrůstalo. Kromě výroby cukrovinek také ve formě cukrové vody, sirupů, zmrzlin a sladkého pečiva jako například preclíky, bábovky, suchary či makarony (Savarin, 1994).

V porovnání se středověkem v jídelníčku nadále zůstalo maso (především hovězí) a sladkovodní ryby. České země stále čerpaly inspiraci do kuchyní z okolních zemí, jmenovitě z Uher, Polska a Německa. Vlivem mořeplaveckých výprav si i u nás získalo oblibu subtropické ovoce – broskve, melouny, meruňky, které se do střední Evropy dovážely ze Španělska a Itálie spolu s citrusy, a další zámořské potraviny. Na stole pánů se brzy začaly objevovat také krůty a krocani. V tomto období je v českých kuchařkách zaznamenáno i několik typicky španělských jídel. Za zmínku stojí španělská polévka připravovaná ze zeleniny a různých druhů dušeného masa (Kubeš, 2012).

Koncem 17. století bleskově získala na popularitě ve střední Evropě francouzská kuchyně a stala se předlohou pro mnoho šlechtických stolovacích zvyklostí. Lišila se rozmanitostí omáček, použitím šlehačky a másla pro tepelnou úpravu. Tato kuchyně s sebou nesla také pozvolné rozšiřování pití čaje, kávy a čokolády, a to bylo v té době známkou luxusu (Kubeš, 2012).

Ke stravovacím zvyklostem neodmyslitelně patřilo požívání nápojů, zejména alkoholických. Nejoblíbenějšími byli pivo a víno. Vyráběly se dva druhy piva, bylo to pšeničné bílé (určené pro nejzámožnější lidi) a tmavé ječné, které bylo méně kvalitní, obsahovalo méně alkoholu a chutnalo nahořkle. U dvora českého pána Petra Voka ale i jinde se pak konzumovalo ještě řídké pivo, které bylo méně kvalitní tmavé a pili ho služebníci. Z dochovaných pramenů lze vyčíst, že na dvoře již zmíněného pána padly asi tři litry piva na osobu denně, ročně to pak vycházelo okolo čtvrt miliónu litrů tohoto nápoje (Kubeš, 2012).

Víno bylo bráno jako velmi kulturní nápoj, který byl určen pouze pro šlechtu a nejvýše postaveným obyvatelům dvora, ostatní se k němu mohli dostat pouze při slavnostních příležitostech. Vína se pohybovala v různých cenových relacích. Nejdražší bylo víno z dovozu pocházející z Uher, Porýní a Rakous. Podle kvality vína se posuzovala společenská úroveň. Pokud na to měli, zámožní si nechávali dovážet velké množství kvalitního vína z ciziny. Pro představu se na panství posledního Rožmberka počátkem šestnáctého století za padesát

týdnů spotřebovalo 18000 litrů vína pocházejícího z rakouského Retzu, Prahy, Klosterneuburku i z Porýní (Kubeš, 2012).

Ačkoliv studované zdroje nabídly skladby několika jídelníčků, nelze s precizností určit, jakou přesnou kalorickou a výživovou hodnotu strava měla. V Polsku provedl J. Wyczański propočít, který ukazuje, že energetická hodnota stravy dvořana byla asi dvojnásobná oproti tomu, co konzumoval venkovan. A po celé Evropě tomu bylo velmi podobně (Petráň, 1997).

V českých zemích se vcelku dochovaly normy z let 1550 až 1700, které ukázaly zvyklosti stravování pracovníků velkostatků. Tyto normy obsahují dávky denního příjmu masa, ječných krup, hrachu, másla a žitné mouky. Ve sledovaném období byl denní příjem dostatečný pro fyzicky pracující osobu. V závislosti na ekonomické a politické situaci se však tato skladba mění. Došlo k poklesu příjmu masa přibližně na pětinu ve srovnání s polovinou šestnáctého století. Úbytek příjmu masa byl však kompenzován vyššími dávkami obilovin, dodávaných ve formě obilných kaší a žitného chleba. Přesto byla tato kompozice stále uspokojivá. Jiné to bylo, když nastal hladomor a neúroda. V těchto časech nutné nouzové stravování na panském zahrnovalo například šlichty uvařené z mrkve, hrachu, řepy, brambor, soli, omastku a zbytků chleba. Toto byl však zároveň obraz denní stravy nejchudších vrstev venkova, kterých během osmnáctého století neúměrně přibývalo (Petráň, 1997).

### 3.2 Choroby spojené s výživou

Dovoz kukuřice z Nového světa a hladomor v první polovině 18. století měli za následek rozšiřování dalšího onemocnění spojeného s nedostatečnou výživou. V důsledku toho se častěji rozšiřovaly epidemie a infekční choroby. Kukuřice nebyla tak náročná na pěstitelské podmínky jako domácí obiloviny a bývala jí větší úroda. Kukuřičná polenta nahradila pokrmy z ječmene a prosa. Jenže kukuřice je výživě přínosem pouze pokud se doplní dalšími surovinami. Neobsahuje totiž pro organismus dostatek niacinu, což vede ke vzniku pelagry. V raném stádiu se projevuje hnisavými ranami, později šílenstvím a v konečné fázi smrtí. Poprvé byla zaznamenána ve Španělsku, odkud se šířila přes Francii a severní Itálii až na Balkán. Jisté období byla tato choroba znakem velmi chudé výživy (Montanari, 2003).

Z dostupných zdrojů však lze zjistit, že panská strava byla kaloricky přetížená a měla nevhodnou skladbu, neboť obsahovala velké zastoupení bílkovin, nedostatečné zastoupení

draslíku a podobně. Tyto aspekty vedly k chronickým cévním, zažívacím a urologickým potížím (Kubeš, 2012).

## 4 VLIV MODERNÍCH DĚJIN NA GASTRONOMII

S demografickým růstem obyvatelstva v osmnáctém a devatenáctém století se rozšiřovala i zemědělská produkce surovin, a to díky zakládání nových kultur i technickému rozvoji (Montanari, 2003). V tomto období si rovněž obilniny udržely naprostou převahu v Evropě, a to zejména díky jejich vysoké výživové hodnotě. Jejich podíl přesahoval 90 % veškerých výdajů za jídlo. Kolem poloviny 19. století došlo k převratu. Na kvalitativní úrovni se bílý chléb rozšířil mezi širší vrstvy konzumentů. Díky tomu nastalo zlepšení stravovacích podmínek, které otevřely nové možnosti pro pěstování pšenice a obchodování s ní. Používání nových mlýnů se železnými válci umožnilo získávat bělejší a sušší mouku než v minulosti. Tato mouka byla však chudší z hlediska výživnosti. V tomto období začala také vzrůstat spotřeba masa a snížila se úloha obilnin ve stravě (Montanari, 2003).

V důsledku odporu k zabíjení zvířat byla roce 1847 založena první Anglická vegetariánská společnost. Začala se vyzdvihovat prospěšnost a přirozenost výživy, která se zakládala na rostlinné bázi. Vyskytly se čerstvé argumenty, které zdůrazňují větší produktivitu rostlinné výroby ve srovnání s chovem zvířat. Významným trendem byla neobvyklá až humánní pozornost životu zvířat, jejichž porážení se provozovalo na veřejných prostranstvích, což vzbuzovalo již zmíněný odpor k zabíjení. V 18. století proti sobě stály masitá strava a vegetariánství. Kvůli tomu se hledaly nové vzory ve stravování pro společnost. Maso bylo stále výsadou vyšších vrstev. Dělnickou třídu začala oslabovat strava založená pouze na rostlinné bázi (živilo se zejména čajem a chlebem), proto se maso rozšířilo mezi všechny vrstvy. Pivo a víno bylo nahrazeno čajem. Dostupnějším se stal také cukr, kakao a další výrobky a v konečné fázi také maso. Produkce živočišné výroby se zlepšovala také díky pokroku vědeckých metod v chovu. Docházelo ke křížení ras, selekci a technologickým inovacím, které vedly k podstatné změně uchovávání a přepravy masa. V tomto období působil Nikolas Appert a Louise Pasteur, kteří přispěli k hermetické konzervaci masa, zeleniny a polévek. Vznikly nové technologie v chlazení a mrazení, díky nimž bylo možno levně dovážet maso. Začalo se objevovat falšování a znehodnocování surovin. Důsledkem čehož byl v roce 1860 schválen první zákon proti znehodnocování potravin (Montanari, 2003).

V období Rakousko-Uherska se během 19. století stala hlavním městem gastronomie Vídeň. Důležité postavení z hlediska gastronomie získala rovněž Praha. Čeští kuchaři, hoteliéři a číšníci se stěhovali do Vídně, kde měli možnost přiučit se mnoha různým kulinárním

postupům. Vídeňská gastronomie české kuchaře bez pochyby značně ovlivnila. Stejně tak naše kuchaře inspirovala kuchyně z ostatních koutů Rakouska-Uherska jako polská, italská, maďarská, chorvatská, slovinská a jiná gastronomie (Horký, 2013).

Novověk se vyznačuje rychlým rozvojem průmyslu a cestovního ruchu. Úroveň pohostinství ve městech i na venkově se zlepšuje především po hygienické stránce. Vyvíjely se nové typy středisek zaměřených na společenský styk a zábavu. Vznikaly podniky, jako kavárny, cukrárny, bary, vinárny, herny, restaurace, výletní restaurace a další. Pohostinství se dostávalo na lodě, později do letadel a autobusů. S rozvojem automobilního průmyslu se rozšířily motely, motoresty a jiné druhy obchodních středisek. Pohostinství a hotelnictví se postupně řadilo mezi významné obory, a to zejména po 2. světové válce. Cestování za poznáním se stalo potřebou všech společenských vrstev, proto pro méně majetné vznikly ubytovny a noclehárny, které poskytovaly pouze nejzákladnější služby. Trend péče o životní prostředí přinesl omezování hluku, kouření a používání nezávadných surovin (Salač, 2006).

Postupně si začali jednotlivé státy Evropy vyvíjet svoji vlastní gastronomii. Tři z nich budou popsány v následující kapitole.

#### **4.1 Gastronomie v Rakousku**

Rakouská kuchyně se ve spoustě věcí podobá té české, a to obzvláště díky Rakousko-Uhersku. Rakouská gastronomie nebyla však dietní, protože pro Rakouské obyvatele byla typická mastná a tučná jídla. Oblíbené byly především různé klobásy, uzeniny, párky, vepřová masa, telecí, které připravovali na husím sádle a zdobili smaženou cibulí. Popularitě se těšila taktéž zvěřina a vnitřnosti zejména na venkově. Za specialitu se považoval vídeňský řízek, připravený z telecího masa, špekové knedlíky se zelím či „Tafelspitz“. Především však gastronomii v Rakousku proslavily dezerty, kam můžeme zařadit oblíbený Sacherův dort či Mozartovy koule. Mezi oblíbené nápoje je možné zařadit Vídeňskou kávu (Horký, 2013).

#### **4.2 Gastronomie ve Francii**

Počátkem 18. století ve Francii vstupuje na svět takzvaný „fonds“, což je základ omáčky vyvařeného masa, které nebylo určeno ke konzumaci (Ptáčková, 2012). Postupně přišlo ve

Francii k období strádání a obyčejní obyvatelé neměli co jíst. Vznikly nepokoje kvůli nouzi základních potravin jako chleba i masa, které postupovaly do 19. století (Freedman, 2008). V polovině 18. století se v Paříži objevuje sýr camembert. Rok 1800 přinesl Francii nový pokrm kuře marengo – kuře opékané na oleji, které dostalo název podle bitevního pole u Marenga (Ptáčková, 2012). V 19. století byla francouzská gastronomie v oblasti vaření a stravování na vrcholu. Venkované jedli většinou doma a vystačili si z vlastních výpěstků, které produkovali na svých polích. Polévka tvořila základní a hlavní jídlo dne, kterou různě dochucovali. Paříž byla na konci 19. století gastronomickým centrem Francie s nejlepšími restauracemi a nejkvalitnějšími pokrmy. Největší rozvoj hospod, restaurací a kabaretů, které se staly nedílnou součástí historie Francie, nastal v polovině minulého století. Počátkem 20. století vznikaly omáčky, které prohloubily slávu francouzské kuchyně (Freedman, 2008).

### 4.3 Česká gastronomie

Třeboňský archivář Petr Světský popsal nové technologické úpravy, které vyplývaly ze změn a vývoje české gastronomie v 18. století. Jednou z modernizací kuchyňské úpravy bylo zelí nikoliv nakládané, ale vařené. Kromě toho zdokumentoval uzeného úhoře a želví maso jako novinku a doporučení větší konzumace zeleniny (Zíbrt, 2012).

Ucelená díla staročeské kuchyně se začaly vydávat koncem 18. století. Jednoznačně nejvýraznější osobností v tomto oboru byla Magdalena Dobromila Rettigová. Tato osobnost sjednotila klasickou českou kuchyni a její odkaz je patrný v české kuchyni dodnes. Dílo „Domácí kuchařka“ se vydávalo ještě následujících sto let (Floder, 2015).

Významný rozvoj národní kuchyně nastal se vznikem První republiky po rozpadu Rakouska – Uherska (Floder, 2015). V této době se začalo vyvíjet české pohostinství. České pohostinství bylo nejvyspělejší na světě a dodnes si tuto úroveň drží. Velmi populární ve světě bylo pohostinství vykazující vysokou úroveň, věhlasné bylo také české pivo (Salač, 2006). Nelze zapomenout na typické speciality a suroviny, jako například malínský křen, ivančický chřest, pražskou šunku či znojemské okurky. Tyto komodity se vyvážely do celého světa. Pro toto období je charakteristické, že se začala prosazovat racionální strava. Po první světové válce se v Československu začalo ve velkém rozsahu podnikat, což vedlo ke vzniku dalších cukráren, restaurací, lahůdkářství a hotelů (Culinary art of living, 2014), společenský život se vedl také v kabaretech, nočních barech a varieté (Salač, 2006). Do-

cházel k odlivu českých kuchařů do zahraničí z důvodu ne příliš dobrých pracovních podmínek v gastronomických zařízeních. Naši kuchaři a cukráři dosahovali velkého uznání. Nebáli se kombinovat české a zahraniční suroviny, praxi získávali za hranicemi vlasti (Floder, 2015).

S druhou světovou válkou se snížila dostupnost potravin, venkované si často vystačili s vlastními výpěstky. Postupně se zavíraly samostatné restaurace, ale restaurace v hotelích zůstávaly v provozu díky německým klientům. Touto dobou vzniklo pravidlo nechávat spropitné ve výši 10 % útraty a zavedl ho Adolf Hitler (Floder, 2015). Typickými surovinami byly brambory, ryby a zelenina (hrášek, karotka, zelené fazolky), za potravinové lístky se dali koupit mléko, mouka, tuky a mléko (Nodl, 2008). Po válce vyšlo několik kuchařek zaměřujících se na vhodné technologické úpravy, hospodaření se surovinami a jejich výživovou hodnotu (Úlehlová – Tislchová, 1949).

S nástupem socialismu docházelo k likvidaci soukromého podnikání a k omezení počtu provozoven. Zároveň se v gastronomických zařízeních začaly snižovat ceny, které měly za následek neúměrné zvýšení poptávky po všech druzích služeb. Následkem toho vznikla krize v celém oboru. Další změnou socialistického hostinství byl vznik sítě Interhotelů, který se orientoval na zahraniční hosty. Dále vznikaly restaurace a jídelny ve městech, na venkově družstevní podnik – Jednota (Salač, 2006). Přesto se úroveň držela na poměrně vysoké úrovni, kterou si Česká republika drží dodnes.

#### 4.4 Trendy současné gastronomie

Dnešní život je v současnosti velmi uspěchaný, což se promítlo i do gastronomie. Velké popularitě se těší jídla podávaná s sebou. Naproti tomu jsou oblíbené i podniky na gastronomicky vyšší úrovni, které upřednostňují poctivost, gastronomické zážitky a nabízejí tradiční regionální pokrmy upravené podle moderní kuchyně.



Obr. 1: Moderní konzumní období 1

(Freedman, 2008, s. 248)

Stále se měnící životní styl značně souvisel se změnami vyvíjející se kultury stravování a stolování. Vedle skokového nárůstu gastronomických řetězců rychlého občerstvení bývá stále značný prostor i pro klasický restaurační sektor, který může fungovat v různých podobách, a to například jako tradiční rodinné restaurace, hospůdky či jako provozovny s čitelným a jasným programem nabídky (Plochý, 2010).

Typickým znakem současné gastronomie je skutečnost, že v ní převažuje hned několik protichůdných trendů. Trvalý zájem o nové a nevšední chuťové zážitky pobízí k stále odvažnějšímu experimentování v kuchyni. Moderní kuchyňské technologie a rozmanitá potravinová základna poskytuje ideální podmínky pro modernizaci. Výsledkem nejsou jen



originální recepty, ale i nové kuchařské postupy a techniky, které v gastronomii nalézají všestranné použití. V kontrastu s tím se dnešní gastronomie ráda vrací do minulosti a hledá inspirace v kuchyních našich předků. Spojení technického pokroku s minulostí přináší tradiční pokrmy v novém kabátu a poctivé jídlo z poctivých surovin (Leleková, 2015).

Trendy nejnovější doby daly vzniknout neobvyklým až pokrokovým praktikám v kuchyni. Příkladem může být molekulární gastronomie (využívající chemii pro přípravu potravin neobvyklých tvarů), „food pairing“ (kombinuje neobvyklé chutě), „fusion cuisine“ (tradiční kuchyně je obohacena o prvky exotiky), „convenience food“ (polotovary) a „ethno food“ (národní kuchyně etnických menšin) (Leleková, 2015).

## ZÁVĚR

Bakalářská práce byla zaměřena na téma stravování v období novověku. Hlavním cílem bylo zmapovat historický vývoj gastronomie v daném období. Cíl byl naplněn za pomoci odborně zpracovaných teoretických východisek.

Práce započala popisem novověku, kam jsme zařadili několik směrů, jež zaujímají v tomto období důležitou roli. Rovněž nesmíme opomenout na významné zámořské objevy či hospodářství, které bylo ovlivněno vysokým nárůstem populace. Vysoký počet obyvatel způsoboval nedostatek potravin. Na to navazuje druhá kapitola práce. Kromě způsobů hledání nových potravin a mnoho dalšího, se dostáváme do prostředí tehdejšího vybavení kuchyní, které umožňovalo úsporu topných surovin, čistější kuchyňský provoz či nové možnosti tepelných úprav oproti středověku. Následně jsme se dostali do kuchyní šlechtických, které jsme porovnávali s kuchyněmi měšťanskými a venkovskými. Za zmínku také stály pokrmy, které byly za Rudolfa II. V této době se hojně pekl chléb, a to i z neobvyklých surovin jako je proso, pohanka či rýže. Za tohoto císaře bylo velmi oblíbené pivo, přičemž i v této době existovalo již více druhů. Druhá kapitola je zakončena gastronomií Ludvíka XIV., kde se kuchařství začalo stávat uměním. Navazuje charakteristika stravování v novověku, ve kterém se začaly rozšiřovat onemocnění spojené s nedostačující výživou, které ve velké míře zapříčiňovala zvýšená konzumace kukuřice. V poslední bylo popsáno, jaký vliv měla gastronomie na další období. Lidé se postupně začali negativně stavět k zabíjení zvířat, na což zareagovala Anglie, kde vznikla první vegetariánská společnost. Práce byla završena rozvojem české gastronomie a současnými trendy, jakou jsou molekulární gastronomie, food pairing či functional food.

Dle mého názoru by lidská populace měla být seznámena s historií stravování, a to především proto, že se trendy stravování z minulosti přelívají i do současnosti. Příkladem může být trend zdravých snídaní v podobě obilných kaší doplněných o med, ořechy či sezónní ovoce a znovu rozšíření pohanky do povědomí veřejnosti. Současná nejen česká gastronomie využívá potenciál klasických regionálních kuchyní v moderní úpravě. Tehdejší pokrmy byly poctivé, suroviny kvalitní, vycházely ze sezónnosti a dostupnosti surovin a její kořeny jsou zakotveny v kulturním vnímání každého jedince.

Za přínos práce považuji ucelený stručný přehled gastronomické historie. Přestože toto téma nebylo zcela vyčerpáno a jistě mnoho historických faktů i zajímavostí zde chybí, mů-

že posloužit studentům historie, potravinářství i gastronomického směru při studiu či lidem, kteří se zabývají gastronomií nebo si chtějí obohatit znalosti o historii kuchyní.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] ABEL, Wilhelm. *Wandlungen des Fleischverbrauchs und der Fleischversorgung in Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter*. In: *Berichte über Landwirtschaft. Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft* XII/3. Berlin, 1937.
- [2] BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II*. Praha: Maxdorf, 1997. ISBN 80-85800-67-5.
- [3] BĚLINA, Pavel. *Dějiny evropské civilizace*. Praha: Paseka, 2002. ISBN 80-718-5473-5.
- [4] BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti: Kniha milovníků dobrých jídel*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5.
- [5] BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. *Gastronomické služby – servis*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze, 2008. ISBN 978-80-86578-86-6.
- [6] CARBONELL, Charles-Olivier. *Evropské dějiny Evropy*. Praha: Karolinum, 2003. ISBN 80-246-0409-4.
- [7] ČORNEJ, Petr et al. *Dějepis pro střední odborné školy: české a světové dějiny*. Praha: SPN – pedagogické nakladatelství, akciová společnost, 2002. ISBN 978-80-7235-580-8.
- [8] EVANS, Robert John Weston. *Rudolf II. a jeho svět: myšlení a kultura ve střední Evropě 1576-1612*. Praha: Mladá fronta, 1997. ISBN 80-204-0590-9.
- [9] FLODER, Jaroslav. *Vývoj trendů v gastronomii se zaměřením na českou kuchyni*. Brno, 2015. Bakalářská práce. Vysoká škola obchodní a hotelová.
- [10] FREEDMAN, Paul. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0.
- [11] HARTMANN, Peter Claus. *Francouzští králové a císaři v novověku: od Ludvíka XII. k Napoleonovi III. (1498-1870)*. Praha: Argo, 2005. ISBN 80-7203-517-7.
- [12] HOLUB, Karel a Jiří BURIAN. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. ISBN 80-902-3810-6.
- [13] HORKÝ, Vladimír. *Srovnání české gastronomie před rokem 1989 a po něm*. Praha, 2013. Diplomová práce. Vysoká škola hotelová v Praze.

- [14] HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*. České Budějovice: Jihočeská univerzita, 2000. Monographia historica. ISBN 80-704-0462-0.
- [15] HROCH, Miroslav. *Dějiny novověku: [učebnice a učební texty pro SŠ]*. Praha: Práce, 1996. Učebnice pro střední školy. ISBN 80-208-0395-5.
- [16] IBURG, Anne. *Lexikon koření*. Dobřešovice: Rebo Productions, 2004. ISBN 80-7234-375-0.
- [17] KOUŘIL, Petr. *Dějepis pro střední odborné školy*. Praha: SPN, 2008. ISBN 978-80-7235-382-8.
- [18] KUBEŠ, Jiří. *Dějiny každodennosti II 1500–1750 díl I* [online]. 2012, Skripta, Pardubice [cit. 28. 4. 2019] Dostupné z <http://uhv.upce.cz/upload/skripta2012.pdf>.
- [19] LELEKOVÁ, Zuzana. *Trendy v gastronomii*. Praha, 2015. Bakalářská práce. Vysoká škola hotelová v Praze.
- [20] MACKENNEY, Richard. *Evropa šestnáctého století*. Praha: Vyšehrad, 2001. Dějiny Evropy. ISBN 80-702-1469-4.
- [21] MIKULEC, Jiří. *České země v letech 1620-1705: od velké války k dlouhému míru*. Praha: Libri, 2016. ISBN 978-80-7277-553-8.
- [22] MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003. ISBN 80-710-6560-9.
- [23] NIKRMAJER, Leoš a Jiří PETRÁŠ. *Dobrou chuť*. České Budějovice: Jihočeské muzeum, 2003.
- [24] NODL, Ladislav. *Umění kuchyně*. Praha: Varius, 2008. ISBN 80-902850-6-6.
- [25] PETRÁŇ, Josef. *Dějiny hmotné kultury*. Praha: Ministerstvo kultury České republiky, 1997. ISBN 80-7184-086-6.
- [26] PLOCHÝ, Pavel. *Gastronomie a její vývoj ve společnosti*. Zlín, 2010. Bakalářská práce. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně.
- [27] POLÁŠKOVÁ, Taťána, Dagmar MILOTOVÁ a Zuzana DVOŘÁKOVÁ. *Literatura: přehled středoškolského učiva*. Třebíč: Vyuka.cz, 2015. ISBN 978-80-86873-14-5.
- [28] PONTING, Clive. *Zelené dějiny světa: životní prostředí a kolaps velkých civilizací*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2018. ISBN 978-80-246-2496-9.

- [29] PTÁČKOVÁ, Ingrid. *Základní rysy gastronomie Francie a Španělska*. Zlín, 2012. Bakalářská práce. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně.
- [30] RAGHAVAN, Susheela. *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings*. B.m.: CRC Press, 2006. ISBN 978-1-4200-0436-6.
- [31] RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, Bavor, TICHÁ, Zdeňka, ed. *Kuchařství to jest knížka o rozličných krmích: kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě*. Brno: Avicenum, 1975. ISBN 08-085-74.
- [32] SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Praha: Fortuna. 2006. ISBN 80-7168-752-9.
- [33] Soukromý život Tudorovců [The Private Lives of the Tudors] [TV seriál]. Režie Danny O'Brien. VB, Like a Shot Entertainment, 2016
- [34] STRUNA, Daniel. Kuchyně české kotliny. *Culinary art of living*. 2014, č. 9. ISSN 1805-3300
- [35] ŠEFČÍK, Stanislav. *Bartender's world*. [online]. 2009 [cit. 2019-04-24]. Dostupné z: <https://bartender.iplace.cz/menu/michane-napojehistorie-michanych-napoju>
- [36] ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ Marie. *Rok v naší kuchyni*. Praha: Velká řada, 1949.
- [37] VAVERKA, Roman. *Pivo* [online]. 2011 [cit. 2019-04-27]. Dostupné z: [http://www.myschwerk.webzdarma.cz/alko\\_piv.html](http://www.myschwerk.webzdarma.cz/alko_piv.html)
- [38] ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Praha: Dauphin, 2012. ISBN 978-80-7272-400-0.
- [39] ŽÁČEK, Zdeněk. *Plody dalekých krajů*. Praha: Merkur, 1981. ISBN 51-354-81.

## SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1: Moderní konzumní období 1 .....	40
---	----

## SEZNAM PŘÍLOH

Příloha P I: České dobové recepty



## **Příloha P I: České dobové recepty**

### **Kaše ze suchých hrušek:**

„Vyper suché hrušky, uvař je ve víně nebo v čisté vodě a vař je dlouho. Potom je přeced', roztluč, rozemel nebo utři, přidej krajíčky bílého chleba. Vše rozpust' dobrým vínem, znovu přeced', přidej med a čistý olej a povař. Můžeš také udělat tuto kaši hustší, přidat máslo místo oleje a když se kaše povařila, také vejce.“

(Beranová, 1997)

### **Kaše syrná, kteráž se na svatbách dělá:**

„Zastruž čistý sejr na struhadle a prosejž skrze durchšlák neb sítko. A přistav vody a zvař a daj do ní másla, co' se zdá. Smíšej ten sejr s krupicí, i zavař do té horké vody a nechaj vřítí znenáhla hodinu a potom dávaj na mísu. Než pomni, aby nesolil.“

(Rodovský, 1975)

### **Krmě z bobra, z ocasu i z noh:**

„Vezmi ocas i nohy zadní, připrav, aby bylo čisté, a vař ve vodě dopolu. Potom vylož na mísu a umej čistě. A tu jíchu schovaj, jakos v ní vařil. Potom daj pepře, hřebíčků, skořice a vína do té jíchy a vař zase ocas s tím se vším, přičině sádla. Potom vezmi střídý z rezného chleba, co' se zdá, a zvař u víně. A když vyvře, přičiň medu, co' se zdá a když na mísu dás, polej tím kořením, dada anézu a mandluov celých vyloupaných.“

(Rodovský, 1975)

### **Jelen z vola:**

„Smíchej volskou krev s dobře kyselým vínem, maso posekej na velké kusy a ty namáčeš v té krvi. Potom je klad' po vrstvách do láku, na každou vrstvu dej jalovcové chvojí, maso trochu osol, ale ne příliš. Dobře zabeďni a nech stát asi dva týdny. Maso pak připrav jako jelena.“

(Beranová, 1997)

### **Želvy v citronové omáčce.**

„Vezmi vyčištěné maso ze želv, vajíčka i játra, na rendlík vezmi trochu omáčky, ve které se všecko vařilo, trochu to zapraž, dej něco šafránu, koření a citronové šťávy k tomu a nech vařiti. Když se to dobře uvaří, dávej se s omáčkou na mísu, kousek másla k nim; pak nakrájej též podlouhlých citronových kůrek na ně“

(Zíbrt, 2012).

