

Tradiční potraviny a pokrmy Slovácka

Jana Popelková

Bakalářská práce
2010



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav biochemie a analýzy potravin

akademický rok: 2009/2010

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Jana POPELKOVÁ
Osobní číslo: T07189
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii

Téma práce: Tradiční potraviny a pokrmy Slovácka

Zásady pro vypracování:

- 1. Vývoj lidové stravy na Slovácku.**
- 2. Charakteristika regionu Slovácka z pohledu gastronomie.**
- 3. Slovácké pokrmy a potraviny.**
- 4. Krajské speciality Slovácka.**

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

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

Seznam odborné literatury:

[1] ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. Chuťový místopis. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1970. 344 s.

[2] LUDVÍKOVÁ, M. Lidová strava na Kloboucku a Ždánicku. 1. vyd. Mikulov: Grafia n. p., 1968. 55 s.

[3] VAŠÁK, J. Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár). 1. vyd. Praha: Libri, 2001. 208 s. ISBN 80-7277-074-8

[4] ČAGÁNEK, J. Sylabus výuky tradičních potravin a pokrmů Slovácka a Valašska. Závěrečná práce. Hodonín. 2009

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Petr Humpolíček, Ph.D.

Ústav biochemie a analýzy potravin

Datum zadání bakalářské práce:

4. února 2010

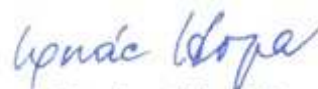
Termín odevzdání bakalářské práce:

30. května 2010

dne - 8. 04. 2010



doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan



prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
ředitel ústavu

Příjmení a jméno: Popelková Jana.....Obor: Chemie potravin.....

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 ¹⁾;
- 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 ²⁾;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ 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 ³⁾ 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 ..18.5.2010.....


.....

¹⁾ 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 nevydávalečně 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.

²⁾ 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, užíje-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 vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

³⁾ 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). Odpírá-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 přihlídí k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Cílem bakalářské práce bylo zmapovat stravování v jednotlivých oblastech Slovácka a jeho vývoj. Je zde pojednáno o historii zemědělství na Slovácku, jak se lidé zásobovali potravinami, jak je zpracovávali a uchovávali.

Práce obsahuje přehled plodin a živočišných produktů pro tuto oblast typických. V neposlední řadě se dočteme o jídlech, která se vázala ke slavnostním příležitostem, jakými jsou svatba, křest, vánoční či velikonoční svátky, ale také nahlédneme do jídelníčku všedních dnů.

Klíčová slova: Slovácko, tradiční pokrmy, tradiční potraviny, stravování

ABSTRACT

The goal of this thesis was to explore boarding in different areas of Moravian Slovakia and its development. There is treated of history of agriculture in Moravian Slovakia, as well as how to people victualed oneself, how they processed and kept the food. The thesis contains an overview of crops and animal products which are typical for this area. Finally, we will read about food which people ate during festive occasions as wedding, baptism, Christmas or Easter but also we will look into the everyday diet.

Keywords: Moravian Slovakia, traditional foods, traditional dishes, boarding

Poděkování

Chtěla bych poděkovat vedoucímu bakalářské práce panu Ing. Petru Humpolíčkovi, Ph.D. za jeho cenné rady a připomínky při vzniku této práce.

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

OBSAH

ÚVOD	10
1 ETNOGRAFICKÉ REGIONY SLOVÁCKA	11
1.1 DOLŇÁCKO.....	12
1.2 HORŇÁCKO	12
1.3 PODLUŽÍ.....	12
1.4 MORAVSKÉ KOPANICE	12
1.5 LUHAČOVICKÉ ZÁLESÍ.....	12
1.6 HANÁCKÉ SLOVÁCKO	13
2 ZEMĚDĚLSTVÍ NA SLOVÁCKU	14
3 ZÁSOBOVÁNÍ POTRAVINAMI	16
4 USKLADŇOVÁNÍ POTRAVIN	17
5 TRADIČNÍ POTRAVINY SLOVÁCKA	19
5.1 ROSTLINNÉ PRODUKTY	19
5.1.1 Obilí.....	19
5.1.2 Brambory.....	19
5.1.3 Luštěniny	20
5.1.4 Zelí	20
5.1.5 Okurky.....	21
5.1.6 Švestky, trnky.....	21
5.1.7 Oskeruše.....	22
5.1.8 Vinná réva	23
5.2 ŽIVOČIŠNÉ PRODUKTY	23
5.2.1 Mléko	23
5.2.2 Vejce.....	23
5.2.3 Maso	24
6 TRADIČNÍ POKRMY A NÁPOJE SLOVÁCKA	25
6.1 POVIDLA.....	25
6.2 BÉLEŠE.....	25
6.3 PĚGNY	26
6.4 TRDELNÍKY	26
6.5 ŠUMAJSTR, MANŽELSTVO	27
6.6 VDOLEČKY	27
6.7 SLIVOVICE.....	28
7 STRAVA V JEDNOTLIVÝCH OBLASTECH SLOVÁCKA	29

7.1	BŘECLAVSKO	29
7.2	UHERSKOHRADIŠŤSKO.....	29
7.3	STRÁŽNICKO A KYJOVSKO	30
7.4	LUHAČOVSKÉ ZÁLESÍ	32
8	STRAVA O SLAVNOSTNÍCH PŘÍLEŽITOSTECH.....	33
8.1	KŘEST	33
8.2	SVATBA.....	33
8.3	VÁNOCE	33
8.4	MASOPUST, DOBA POSTNÍ A VELIKONOCE	34
8.5	HODY	34
9	VYBAVENÍ KUCHYNĚ	35
10	JÍDLO V KAŽDODENNÍM ŽIVOTĚ	36
	ZÁVĚR	37
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	38
	VYSVĚTLIVKY	40
	SEZNAM ZKRATEK	42
	SEZNAM OBRÁZKŮ	43

ÚVOD

Pojem *tradice* pochází z latinského pojmu *traditio*, který vznikl spojením *trans* (přes) a *dare* (dávat). Tradice se chápe obvykle jako předávání celku poznání, schopností, obyčejů a mravů kultury nebo skupiny. Tradice je z tohoto pohledu kulturním dědictvím, které se předává z generace na generaci.

Oblastí, která si své tradice stále udržuje je Slovácko. Místo, které je známé rozlehlými vinicemi, ovocnými sady, ale také krásnou přírodou. Co však ke Slovácku patří nejvíce? Dobrosrdeční, pracovití a pohostinní lidé, kteří ctí tradice svých předků, udržují je životaschopné a snaží se je předat i novým generacím. Slovácko, to jsou krásné kroje, jiskřivé víno, slivovice, co v zimě hřeje a v létě chladí a také pěkná písnička. Ať už ji zpívají chlapi při masopustní obchůzce nebo na hodech pod májů. A k tomu všemu patří dobré jídlo.

Strava je základ lidské existence. Jídlem se do těla dostávají živiny, vitaminy a minerály potřebné k životu. Tak jak se vyvíjel člověk, vyvíjela se i strava. Od té jednostranné a nevyvážené až po tu dnešní – pestrou a bohatou.

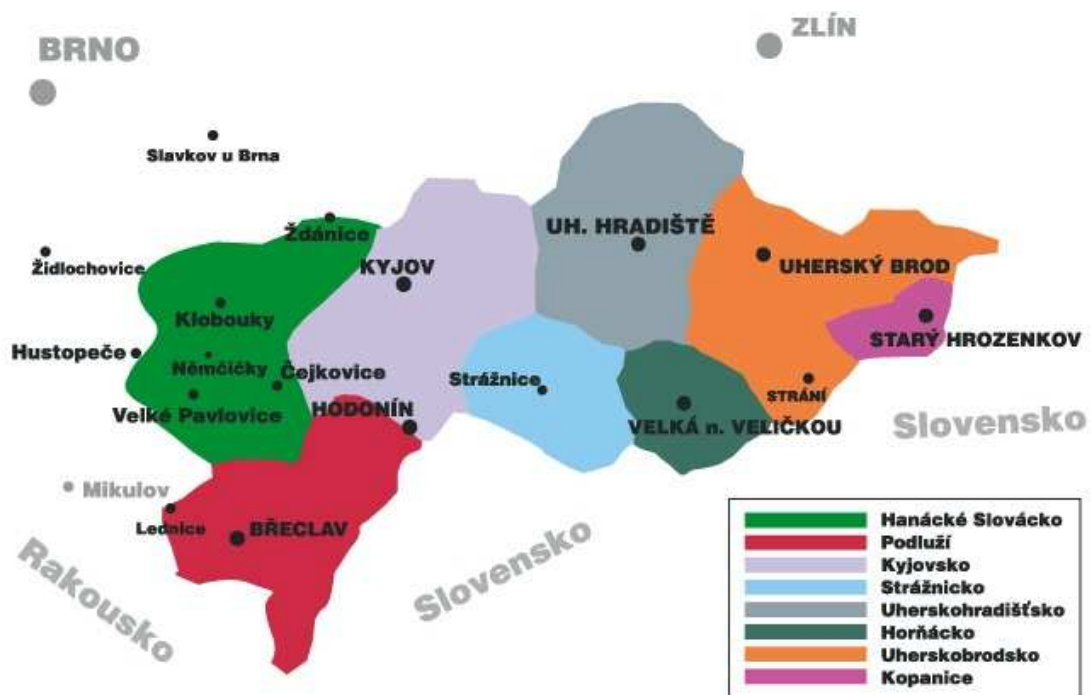
Stravu v jednotlivých oblastech ovlivňovalo zemědělství. Prostí lidé byli plně závislí na tom, co si vypěstovali na svých polích. Koupě potravin byla téměř vyloučena, případně se do domácností kupovaly pouze produkty jako káva či cukr. Pestrost používaných surovin se odvíjela od skutečnosti, zda se hospodářství nacházelo v úrodné nížině, nebo na horách s drsnějším podnebím, které nedovolovalo pěstovat obilí, zeleninu ani některé druhy ovoce. Proto se setkáváme v jednotlivých krajích s různými tradičními pokrmy.

Na jídlo se také vázaly různé zvyklosti a přání. Svoji důležitost mělo o svátcích a slavnostních příležitostech. Maso se v kuchyni používalo velmi málo, v době adventní a postní vůbec. Jídlem se rozhodně neplýtvalo.

Proměnou času některá tradiční jídla zcela vymizela. Většinou se jedná o jídla z pohledu dnešní doby levná, ale jejich příprava je často časově náročná.

1 ETNOGRAFICKÉ REGIONY SLOVÁCKA

Slovácko bylo v minulosti označováno jako Moravské Slovensko. Jedná se o národopisnou oblast jižní a jihovýchodní Moravy jihovýchodně od Brna, jejíž přirozené hranice tvoří na severu a severozápadě pohoří Ždánický les a Chřiby, na jihovýchodě hřeben Bílých Karpat na moravsko-slovenském pomezí a na jihu tok řeky Dyje. Slovácko zahrnuje okres Hodonín a Uherské Hradiště, zasahuje do okresů Zlín a Břeclav a lze jej rozčlenit na národopisné podoblasti: Dolňácko, Horňácko, Podluží a Moravské Kopanice, patří sem také přechodné oblasti Luhačovické Zálesí a Hanácké Slovácko. Ke Slovácku bývá přiřazována i oblast Podpálaví v okolí Mikulova, kde došlo po druhé světové válce k odsunu původního převážně německy mluvícího obyvatelstva a taktéž místních chorvatských usedlíků. [1] Rozdělení na podoblasti je založeno na odlišnostech typu krajiny, bývalého způsobu života, zemědělství, původu obyvatel, nářečí, lidové hudby, původní lidové architektury apod.



Obr.1: Mapa Slovácka. [21]

1.1 Dolňácko

Část „dolního“, tedy u řeky Moravy ležícího, Slovácka. Zahrnuje oblast mezi Napajedly a Hodonínem včetně přilehlých podhorských území na levém břehu Moravy. Název tohoto regionu vznikl pravděpodobně až v období mezi světovými válkami, dnes však již je vžitý. [2]

1.2 Hornácko

Hornácko leží na úpatí Bílých Karpat pod Velkou Javořinou na moravsko-slovenském pomezí. Hornácko je jednou z národopisných oblastí, ve které se nejdéle zachovaly starobylé rysy písní a tanců. [2]

1.3 Podluží

V současném pojetí se Podlužím rozumí nejjihnější část Slovácka - území mezi soutokem Dyje s Moravou mezi městy Břeclaví a Hodonínem. Je to kraj stojatých vod, rybníků a lužních lesů. Jméno daly této oblasti vodní plochy, zde nazývané luže.

1.4 Moravské Kopanice

Do této oblasti Slovácka spadají obce ležící na svazích a v kotlinách Bílých Karpat. Z východní strany je území uzavřeno státní hranicí, z ostatních světových stran je ohraničeno hřebenem Bílých Karpat, takže celé území je svými průsmyky otevřeno na Slovensko, kam má i vodopisný spád. Vlivem této jakési izolovanosti se v oblasti udrželo mnoho projevů lidové kultury déle než v jiných moravských regionech. Geografická poloha předurčila svébytnost tohoto kraje.

1.5 Luhačovické Zálesí

Jako Luhačovické Zálesí vymezujeme oblast jihovýchodní Moravy v okruhu lázeňského města Luhačovice, ležící na hranicích regionů Valašska, Slovácka a Hané. Luhačovické Zálesí je typickou přechodovou oblastí, ve které se střetávaly prvky lidové kultury horského typu (Valašsko) s vlivy nížinných oblastí Slovácka a Hané. Výsledkem je vznik lidové kultury s osobitými rysy, které odlišují Luhačovické Zálesí od jiných etnografických oblastí. [2]

1.6 Hanácké Slovácko

Rozsáhlá oblast, která tvoří přechodové pásmo mezi regiony Hanou, Brněnskem, Horáckem, Podlužím a Kyjovskem. Národopisná přechodová oblast utvářená na základě četných migračních a kolonizačních procesů např. ze 17. století. [3]

2 ZEMĚDĚLSTVÍ NA SLOVÁCKU

Základem zemědělství v jižních oblastech Slovácka bylo už od doby předhusitské pěstování obilí, zejména žita (zvaného zde réž), pšenice, ječmene, ovsa a dále luštěnin zejména hrachu a prosa. Ve zdejšímu regionu se významně rozšířilo také vinohradnictví a vinařství a to nejen v jižní části Slovácka, ale i na Uherskohradištsku a Uherskobrodsku. K počátečnímu rozvoji vinařství nemalým dílem přispěly kláštery, které byly v oblasti zakládány a víno potřebovaly k bohoslužebným účelům. O významné rozšíření vinic se zasloužil velehradský, žďárský i vizovický klášter a jejich vlivem a působením proniklo vinařství i do vyšších hornatějších oblastí např. Velké nad Veličkou či Buchlovic.

Na statcích Cisterciáků byly vybudovány rybníky, které sloužily k chovu ryb, zejména pro postní stůl.

Velká část území Slovácka, zvláště hornaté oblasti, zůstávala pokryta hlubokými lesy s množstvím zvěře. [4] Oblast v podhůří Bílých Karpat, to je Hornácko a Moravské Kopačnice se nazývá krajem, kde je konec chleba a začátek kamení. Půda byla velmi těžká a drsné podnebí, kde se obilí moc nedařilo. Na zdejších políčkách se pěstovaly hlavně brambory a řepa.

Koncem 18. století došlo ve zdejšímu regionu k novému rozvoji poddanských vinic, což souviselo se zavedením nové jednotné viniční správy pro jednotlivá panství, která umožňovala každému vinaři v drobném volně šenkovat (nalévat) vína své vlastní výroby a rovněž zakládat vinice na libovolném místě. Nový rozvoj vinic dále vedl ke vzniku dalších lisoven a sklepů. Společníkem výsadby vinné révy bylo ovocné stromoví, jež bylo vysazováno především na začátku a konci vinice. Druhým produktem jednotlivých vinic bývalo ovoce, zejména meruňky a broskve. Ve vinicích se pěstovaly také luštěniny, zaváděné jako mezikultury. [4]

V polovině 19. století se v nižších oblastech likvidovaly pastviny, měnily v pole, odvodňovaly se louky a všechna pole se obdělávala. Jinak tomu bylo v horských oblastech. Tam se samozřejmě chovalo více dobytka než v nížinách, dá se říci, že dobytek byl u mnohých lidí jejich hlavním bohatstvím. Pozdější specializace malozemědělské výroby a nástup strojové techniky se odrazila v rozvoji chovu dobytka, pěstovaného již nejen pro potřebu hospodářství a domácností, ale i pro dodávky živočišných produktů na trh, zejména mléka

a másla. Choval se hovězí dobytek a ovce, ale také koně a vzestup zaznamenal chov vepřů. U chudých převažoval chov koz. V zemědělství převládaly obiloviny a kopaniny.

Koncem 19. století a na začátku 20. století začal rozvoj průmyslové výroby na Slovácku. Jednotlivá odvětví odpovídala podmínkám kraje. Stálé rozšiřování osevních ploch cukrovkou vedlo k zřizování cukrovarů, velké oblibě se těšilo zpracování mléka na mléčné výrobky a k výrobě sýrů. Zvláště na vesnicích se v důsledku zvyšování stád dobytka zvýšila produkce mléka, se kterou si lidé nevěděli rady.

V jižních oblastech Slovácka se dařilo také pěstování zeleniny, hlavně okurek, rajčat, papriky a česneku, což vedlo k založení závodů na jejich zpracování. Dobré úrody ovoce meruněk, jablek a švestek se zpracovávaly v palírnách, ve vinařských oblastech vznikala vinařská družstva, která se zasloužila o rozvoj vinařství. [4]

Slovácko náleželo až do posledních desetiletí dvacátého století mezi moravské okresy s nejvýraznějším zemědělským charakterem.

3 ZÁSOBOVÁNÍ POTRAVINAMI

Přestože hlavním dodavatelem stravy bylo vlastní hospodářství, velký význam mělo i sběračství. Snad proto, že bylo nejen doplňkem stravy zdarma, ale také občasným zdrojem příjmu tam, kde je dovolovala zpeněžit blízkost města. Z lesních plodů jako byly lískové oříšky, bukvice, dřínky, jahody, ostružiny, plané trnky, šípky se prodávaly především jahody a povidla ze šípků.

Zvláštní bohatou kapitolou jsou houby. Obyvatelé sbírali mnohé druhy, např. hřibky, kozáky, janky (křemenáče), holubinky, kuřátka, bedle, máselníky (ryzce), modřáky (hříby kováře), václavky a špičky. Houby se široce uplatnily v kuchyni hlavně chudých lidí. [5]

Velký význam měl také černý bez, jehož květy se připravovaly na pokrm a sušily, smažily se také akátové květy.

Charakter stravy odpovídal dobovému hospodářskému stavu. Základem však byla především rostlinná výroba. Někdy se nehledělo jen na to, co dům potřebuje a některé plodiny byly už od počátku jen pro prodej jako například cukrová řepa. Ječmen, z jehož mouky se tak často připravovaly pokrmy, se postupně v některých oblastech sel jen sladový a stal se tak výhradně tržním artiklem. Jiné plodiny jako brambory a kukuřice, se naopak pěstovaly pouze pro domácí potřebu, do kuchyně nebo na krmení. Z obilovin se téměř neprodávalo žito. Pšenice byla seta málo, hospodáři se často báli náročnosti jejího pěstování. Velký význam měla zelenina.

Ze živočišných produktů se používalo hlavně mléko, máslo se téměř výhradně prodávalo. S rozšířením chovu drůbeže souvisela lepší snůška vajec, která se často prodávala, ale také se uplatňovala v kuchyni. Chovala se drůbež a na počátku dvacátého století se zaváděl a rozšiřoval chov králíků. Tradiční zůstávaly zabíjačky. Ovoce se jak spotřebovávalo, tak prodávalo. Víno se neprodávalo, ale spotřebovalo se jak v domácnosti, tak pro pomocníky na svačiny. Lidé se snažili maximálně samozásobit a v obchodě kupovali pouze cukr, sůl, kávu a kvasnice. [5]

4 USKLADŇOVÁNÍ POTRAVIN

Způsob hospodaření na vesnici si vynutil vytváření zásob potravin a jejich dlouhé uchování. Zrno, mouka, luštěniny, mák, ovoce i maso z domácích porážek se muselo uchovat tak, aby bez velkého znehodnocení vydrželo od sklizně do sklizně.

Prostory a nádoby na uložení zásob byly poměrně malé. Na obilí a mouku se používaly škrychy a bečky, pro Dolňácko byly charakteristické podlouhlé truhly, kterým se říkalo „žigle“. Máslo, sýr a sádlo se vkládalo do „fasek“. Cibule a česnek visely v kytkách od stropu.



Obr.2: Uskladňování obilí. [21]

Obilí, mouka, brambory a luštěniny se daly uchovat bez větších problémů, hodně potravin se však muselo před uložením zakonzervovat. Podle druhu produktu se používala konzervace sušením, vařením, uzením i kvašením.

Sušila se jablka, hrušky a také švestky, kterým se na Slovácku říká „trnky“. Odolnější druhy jádrového ovoce se ukládaly do slámy nebo do obilí. Z „trnek“ se vařila hustá, neslazená povidla a část úrody se dala kvasit, aby se pak mohla vypálit slivovice. Víno bývalo uchovááno a zpracovááno ve zvláštních stavbách ve vinohradech, v takzvaných „búdách“

neboli vinných sklepích. Udilo se maso, klobásy a slanina a po využení se věšely na ráhna v komoře. [6]



Obr.3: Petrovské plže. [22]

Velmi důležitým pokrmem na Slovácku bylo zelí. Zelí se nakládalo do dřevěných beček, které se před použitím důkladně vydrhly, na dno se položil zelný list, do kterého se zamotala kůrka chleba nebo těstový kvásek a na to se ušlapávaly jednotlivé vrstvy nastrouhaného zelí. Zelí se strouhalo na „strúhách“ nebo se říkalo „nože na zelí“. [6]



Obr.4: Nože na zelí. [23]

5 TRADIČNÍ POTRAVINY SLOVÁCKA

5.1 Rostlinné produkty

5.1.1 Obilí

První zmínky o pěstování obilí na Slovácku pochází z poloviny 6. tisíciletí př.n. l. V té době se pěstovala především pšenice dvouzrnka, ale i jednozrnka, špalda, ječmen, žito a oves. Doloženo je i pěstování hrachu, čočky a máku. [7]

Postupným šlechtěním se obilí stávalo stále více používanou plodinou. V současné době, pšenice je druhou nejpěstovanější plodinou na světě, hned po rýži. Pšenice je rozhodujícím zdrojem energie, sacharidů a rostlinných bílkovin, jakož i významným dodavatelem některých minerálních látek (vápník, železo, fosfor) a vitaminů skupiny B, především thiaminu. Pěstuje především pro produkci mouky a krupice, ze kterých se peče chléb, pečivo, případně se produkují těstoviny.

Ječná zrna jsou především zdrojem sacharidů (75 – 85 %) a bílkovin (11 – 13 %), v menší míře pak tuků (cca 2 – 3 %) a dalších látek. Důležitý je i obsah vitaminů (zejména skupiny B a E, kyselina pantotenová, listová, biotin) a minerálních látek. Nejvyšší ječmen se používá pro výrobu sladu, ostatní je používán na výrobu vloček, krup, ječná mouka se přidává i do těstovin. Ječmen není chlebovinou, protože obsahuje málo lepku. Z ječmene se připravuje náhražka kávy – melta. [8]

Pšenice špalda je druh rozpadavé pšenice. Dříve byla v kuchyni hojně využívána, postupem času, ale ustoupila pšenici. Nyní se znovu začíná používat pro její velmi dobré nutriční vlastnosti. Má vysoký podíl bílkovin, tuku s vysokým obsahem nenasycených mastných kyselin, sacharidů, minerálů a vitaminů skupiny B, neobsahuje cholesterol. Ze špaldy se praží skvělá špaldová káva, špaldová mouka se může použít do knedlíků i do polévek. Ze špaldové mouky se peče i chléb. [9]

5.1.2 Brambory

Brambory patří mezi staré rostliny, pěstované v Jižní Americe. Brzy po objevení Ameriky se brambory dostaly do Evropy. Na Slovácku se začaly brambory pěstovat až od konce 18. století. Brambory se dají vypěstovat v různých přírodních podmínkách, protože nejsou

náročné na půdu. Mají vysoký obsah škrobu, proto jsou považovány za jeden z nejvýznamnějších zdrojů energie člověka. Jsou jednou ze základních potravin a to důvodů snadné dostupnosti, širokého použití v kuchyni, ale i pro svou chuť. Brambory se snadno připravují a to buď vařením nebo pečením. Mohou se konzumovat se slupkou nebo bez ní. Dají se použít také v syrovém stavu a to na jídla typu bramborák. Vařenými bramborami se nastavovalo těsto, aby nebylo moc tuhé. V době polních prací se z nich vařila polévka bramboračka. Konzumovala se téměř denně. V posledních několika desetiletích, kdy se zvýšila konzumace masa, začaly se brambory používat jako příloha k masitým pokrmům. [10]

5.1.3 Luštěniny

Hrách a čočka jsou nejstarší kulturní rostliny a v minulosti měly velký význam při stravování. Dokud lidé neznaly brambory, bylo málo zeleniny a masa, tvořily luštěniny nezanebatelnou a důležitou složku každodenní stravy. Při neúrodě obilí, nahrazoval hrách i mouku. Luštěniny jsou zdrojem bílkovin, sacharidů a velkého množství vitamínu B. Jejich příprava byla jednoduchá, jako příkrm se podával chléb. Na začátku 20. století se začíná více prosazovat fazole, která se k nám dostala stejně jako brambory v 18. století. Z fazole se začaly připravovat polévky, vařily se „po hustu“, na kyselo nebo míchaná s kroupami a zapečená. [7] Luštěniny se dají dobře a dlouho skladovat. Jsou jídlem postním, každodenním i obřadním.

5.1.4 Zelí

Zeleninová strava bývala již od těch nejstarších dob součástí především venkovské, lidové kuchyně. Pomáhala doplňovat, někdy dokonce i nahrazovat, základní skladbu jídel v jídelníčku, který byl původně tvořen obilninami a luštěninami. Ze zeleniny bylo na prvním místě zelí. [11]

Zelí je brukvovitá zelenina, která se pěstovala na Moravě už v 15. století spolu s kapustou. [12] Zelí je bezesporu důležitým zdrojem vitamínu C. Ten hraje významnou roli pro zachování naší imunity. I když naši předkové neměli potuchy o vitamínu C, věděli, že pokud budou jíst dostatek kysaného zelí, budou zdravější a odolnější vůči nemocem. Dalšími vysoce zastoupenými vitamíny v této zelenině jsou vitamín A a vitamíny skupiny B. Bohatě zastoupené jsou i mnohé minerály, především železo, zinek, selen, draslík, sodík

a mangan. Zelí obsahuje spoustu vlákniny, bílkovin, aminokyselin a glukózy. Zelí bílé, červené, čerstvé i naložené se objevovalo na stole ve všech oblastech i vrstvách a bylo velmi oblíbené. Z čerstvého zelí se připravovaly polévky nebo se dusilo na sádle s cibulí. Největší oblibu mělo zelí kysané. Na podzim se část zelných hlávek uchovávala zakopaná v jámě v zahradě nebo se ukládala do komory, ostatní zelí se naložilo. Nakrouhané zelí se nakládalo do dřevěného, předem vypařeného sudu. Na dno se položily vinné listy, kopr, někde se přidávaly řízky z řepy nebo trochu ječmene. Zelí se prosypávalo solí, cibulí a kmínem. Někdy se přidávala malá jablíčka. Šlapat mohla jen zdravá osoba s dokonale čistými nohama. Poklop bečky se zelím se zatížil kameny, zhruba na tři týdny, dokud zelí nezmyslovalo a neuleželo se. Kysané zelí se pak vařilo, oblíbená byla polévka „zelňačka“ a nebo se ze zelím upravovala různá moučná jídla ať už pečená nebo vařená, hojně se připravovaly pokrmy z bramborového těsta. Zkušeností získané přesvědčení, že jíst zelí v každé podobě je zdravé se udrželo na věky. Zelí je považováno za naši národní zeleninu. [10]

5.1.5 Okurky

Podle nálezů semen u Mikulčic jsou okurky jsou na Moravě pěstovány už od 9. století. Přesto, že jejich větší část tvoří voda, pro stravování je příznivý jejich vysoký obsah vlákniny. Kromě toho okurky obsahují hodně draslíku, železa, hořčíku, křemíku a nezanedbatelné množství vitaminů C a A. [19] První zmínka o použití okurek v kuchyni pochází z r. 1628, kdy byla konzumována ve Znojmě při hostině Ferdinanda II. Okurkám se na břeclavsku a hodonínsku dařilo a brzy nastal problém jak okurky co nejdéle uskladnit. Proto se začalo s jejich nakládáním do soli a octa. Později se začaly okurky sterilovat. [13] Velkou oblibu si získaly okurky „kvašáky“. Na jejich výrobu se používaly větší okurky, které se nakládaly do škopku s višňovými a vinnými listy a koprem. Když kvasily, voda se dolévala. Takto sloužily k podzimní spotřebě. Z čerstvých okurek se připravoval salát, který se konzumoval zvláště v letních vedrech. [7]

5.1.6 Švestky, trnky

Sazenice švestek přivezl z Francie už Karel IV. a není divu, že se jim po dlouhá staletí i tak říkalo karlátko. Největšího rozmachu ovšem došly až ve dvacátém století. Svou oblíbenost ale postupně ztrácely s vývojem zhoubné nemoci – šarky. Po mnoho dalších let byly šlechtěny odrůdy šarce odolné, ale k úspěchu vedlo až vykácení starých a napadených stromů, původců nemoci. Dnes existuje více než dva tisíce druhů švestek, pološvestek, slív, rynglů

či mirabelek. V regionech mívají různá označení, lišící se významem: trnka, luskačka, durancija, pavlůvka, špendlík. [14]

5.1.7 Oskeruše

Oskoruša odborně zvaná jeřáb oskeruše (*Sorbus domestica*) je náš původní ovocný strom, který odedávna rostl ve světlých lesích a hlavně zdobil vinohrady na celém Slovácku a jižní Moravě. Ještě před nedávnem hrozilo u nás i v Evropě vyhynutí. Dnes zažívá renesanci a lidé jej opět sadí k vinohradům, polním cestám do krajiny i do lesů .

Oskoruše je původní ovoce s tradicí známá již z dob starého Říma proto i přídomek “domestica”. Oskoruše je snad největší a nejplodnější ovocná dřevina v celé Evropě. Je to nejmohutnější druh jeřábu, který má také největší plody, 2–3 cm velké malvice. I třistaletý strom plodí přes tunu ovoce. Oskorušové plody mají léčivé účinky na trávení a jsou vhodné pro stabilizaci kompotů, moštů i vín, což věděli naši předkové a přenášeli semenáčky z lesů a vysazovali je do sadů i vinohradů. [15]



Obr.5: Plod oskeruše. [26]

Plody se zpracovávaly na ovocný čaj, marmelády, mošty, vyráběla se z nich pálenka oskerušovice nebo oskerušové víno. Ovšem nejjednodušším a také nejzdravějším způsobem užívání bylo jíst zralé, měkké, krémovité plody za čerstva.

5.1.8 Vinná réva

Neodmyslitelnou plodinou Slovácka je réva vinná. Hrozny jsou součástí našeho jídelníčku od počátku existence člověka, ale základy vinohradnictví u nás bývají spojovány s Římany. Ke značnému rozšíření vinic na našem území došlo v 9. a 10. století. Významnou roli přitom hrály klášterní komunity. Mniši pěstovali révu vinnou a vyráběli víno. Rozvoj vinařství na Moravě v druhé polovině 16. století ovlivnili noví přistěhovalci, takzvaní habáni. [16]

Hrozny se zpracovávaly především na výrobu vína, ale používaly se také v kuchyni. Kuličky hroznů se dávaly na buchty a hrozny se také sušily. Zavěšovaly se za stopky do komory a v zimě se konzumovaly. Součástí jídelníčku bylo i víno. Mácel se do něho chléb nebo se pilo svařené s chlebem. Zvláštní místo měl *gról* – kyselý mírně opojný nápoj z nepřilíš vytlačeného mláta, politého čistou vodou a vykvašeného, který se pil místo vody. Staří lidé si do něho drobivali buchtu. Grólová polévka se kořenila česnekem a jedla s vařenými bramborami. [5]

5.2 Živočišné produkty

5.2.1 Mléko

Z doby, kdy vedle obilnářství hlavní obživu dodávalo dobytkářství, se dochovala velká spotřeba mléka a mléčných produktů. Význam mléka spočívá především v obsahu hodnotných bílkovin (3,2 %), dále obsahuje tuk, který je velmi lehce stravitelný. Mléko je naším hlavním zdrojem vápníku. Používalo se k přípravě těsta, vařily se z něho omáčky, spařovalo se jím okoralé pečivo. Čerstvě nadojené mléko, kyška nebo podmáslí patřilo k večerním pokrmům. Z mléka se vyráběl tvaroh, který se používal jako náplň do buchet nebo na posypání moučných pokrmů. [7]

5.2.2 Vejce

Z živočišných produktů měla význam také vejce. Vejce mají vysoký obsah plnohodnotných bílkovin, dále obsahují tuky, vitamíny a minerální látky. Kromě toho, že se přidávala do těsta, uvařená na tvrdo a rozkrájená vylepšovala sváteční polévky a smetanové omáčky.

Jedla se i vejce usmažená, často se nastavovala krupicí. Vejce jako *škvařešina* – míchaná vejce na cibulce s vyškvařeným uzeným bůčkem se jedla až v pozdější době. [7]

5.2.3 Maso

Maso bývalo ve všední den vzácné. Hovězí se kúpovalo jen na nedělní polévku, vepřové maso bývalo na jídelníčku pouze po zabijačkách. Ani drůbež se mimo slavnostní dny nezabíjela. Maso obsahuje 18-22 % bílkovin, dále 1-3 % tuku a 1-1,5 % minerálních látek. Upravovalo se hlavně vařením, výjimečně se peklo. Po zabijačce se dělaly klobásy, které se udily, stejně jako maso a slanina. Důvodem uzení bylo prodloužení trvanlivosti masa, protože chladničky nebyly a jiný způsob konzervace lidé neznaly. [6]

6 TRADIČNÍ POKRMY A NÁPOJE SLOVÁCKA

6.1 Povidla

Vaření povidel bylo dříve běžnou záležitostí, na vesnicích bývalo několik domů, v nichž se povidla připravovala. Do velikého, výhradně měděného, kotle se nasypalo potřebné množství (několik kbelíků) dobře uzrálých, kvalitních, odstopkovaných a vypeckovaných trnek. Na dno se dávalo trochu vody. Na prudkém ohni a za stálého míchání měla směs probublávat. Po několika hodinách se odpařila voda a vznikla polohustá šťáva, podobná řídké marmeládě. Tu bylo třeba z kotle vybrat, scedit a odstranit slupky. Scezená směs se opět vložila do kotle a na pozvolném ohni se znovu vařila do okamžiku než začala povidla tuhnout. Horkými povidly se plnily sklenice či hrnce, přikryty byly pergamenovým papírem.

Povidla se používala jako sladké pomazánka na chleba či jiné pečivo, dále jako náplň do buchet, koláčků, šátečků, kynutých knedlíků aj.

6.2 Béleše

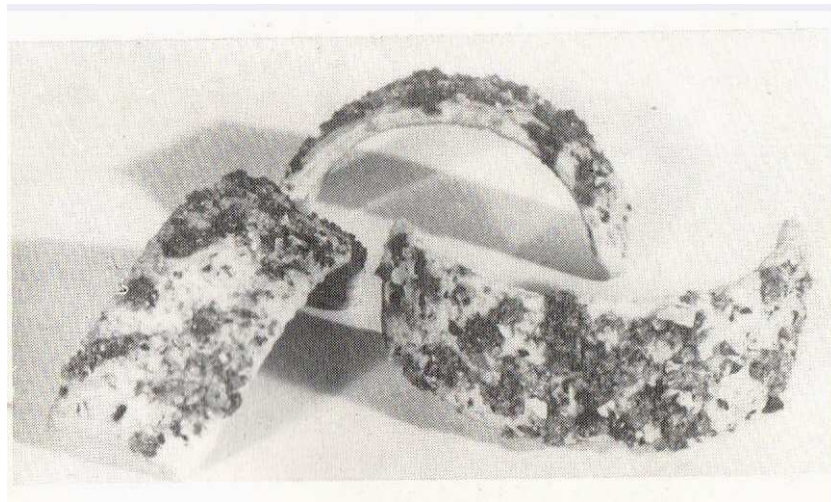
Byly to placky vytvořené z hustšího těsta, pečené na plotně. Po upečení se na spodní straně potíraly omastkem a na horní povidly a mákem. Suché se drobily do kávy nebo jedly k omáčce. [7]



Obr.6: Bélešník. [5]

6.3 Pégny

Obřadní pečivo, které se vyskytovalo po celé 19. století. Těsto se rozválelo na tenko, naše-
zaly se dlouhé obdélníčky, které se kladly na obloukovitý plech a sypaly se cukrem, má-
kem, ořechy a roztlučenými cukrátky. [5]



Obr.7: Pégny. [5]

6.4 Trdelníky

Staré obřadní pečivo. Pekly se na svatbu, o masopustě a posílaly se šestinedělce „do kúta“. Zadělávaly se z dobrého kynutého těsta asi jako na vánočky. Z něho se tvořily dlouhé tenké pruhy, které se namotávaly na dřevěný válec – trdlo. Tím se otáčelo nad otevřeným ohněm. Při pečení se těsto potíralo rozšlehaným vejcem. Po upečení se trdelník posypával cukrem a rozemletými ořechy. [20]



Obr.8: Zařízení na pečení trdelníků. [5]

6.5 Šumajstr, manželstvo

Pokrm v některých rodinách na Slovácku připravovaný dodnes. Do oblíby se dostal na začátku 20. století, protože se připravuje z fazole, která se v té době stala velmi oblíbenou. Základem je tedy uvařená fazole, smíchaná s kroupami a zapečená se škvarky nebo slaninou. [7]

6.6 Vdolečky

Jsou neodmyslitelnou součástí Slovácka. Nesmí chybět na žádné slavnostní příležitosti, ať už je to svatba, křtiny nebo hody. Připravují se z velmi jemného kynutého těsta. Z něho se ukrajují malé kousky, které se na pomoučeném vále roztlačí na plocho. Na každý kousek se dá ochucený tvaroh a pak se těsto v ruce zakulatí kolem tvarohu. Vdolečky se kladou na vymaštěný plech, kde se nechají podruhé vykynout. Před pečením se v každém vdolečku prsty vytlačí důlek, do kterého se dají povidla, koláček se pomastí rozšlehaným vajíčkem a nakonec se položí na povidla máslová drobenka. Koláčky se pečou v dobře vyhřáté troubě, aby rychle vyskočily a nabyly tvaru malého bochánku. Rychlým pečením se docílí, že koláček je uvnitř dutý. Vytvoří jakousi *budku* nebo *jeskyňku*, která je typickým znakem tohoto pečiva. [20]

6.7 Slivovice

Základem je kvalitní ovoce s vysokým obsahem přírodního cukru, bez známky hniloby. Lidé odstraňovali i stopky, aby pálenka nenesla žádné jiné chutě. Dobře vyzrálé ovoce se dříve ukládalo výhradně do dřevěných beček a nechalo se asi 6-8 týdnů kvasit. Doba kvašení je závislá na teplotě, cukernatosti plodů a množství v jednom sudu. Směs pro vypálení dopravil pěstitel do obecní pálenice.

Vykvašené ovoce se vaří (pálí) při teplotě do 100°C, kdy se odpařuje jen alkohol a v kvasu zůstávají silice, které jinak způsobují pachy a pachutě v konečném výrobku. Výpary se ochlazují a kondenzát vytéká do připravené nádoby. Tento postup se opakuje dvakrát, přičemž teprve při druhém pálení vzniká čistý nápoj, který je možno ochutnat. Destilát má v závislosti na počáteční cukernatosti kvasu a stavu při dokvašení přibližně 60 - 80 objemových procent alkoholu. V tomto stavu se neprojeví chuť ovoce. Ideální je ředit na 50 - 51 procent, kdy je nápoj lahodný a voňavý. Čerstvá slivovice mívá ostřejší chuť a je lepší nechat ji uležet několik měsíců, až let. [17]

Pěstitelé nepoužívali slivovici jen pro sebe, sloužila k rozdávání a ochutnání jiným, jako chloubou každého.

7 STRAVA V JEDNOTLIVÝCH OBLASTECH SLOVÁCKA

7.1 Břeclavsko

Je charakteristické zemědělstvím, vyspělým ovocnářstvím a vinařstvím. Tomu odpovídal i vývoj stravy v této oblasti. Hlavní dominantou jsou pokrmy moučné, které se vyskytují v mnoha variantách, dále kukuřice a brambory. Důležitou složkou stravy byly také luštěniny, hojně se používala zelenina a různé byliny. V zimě se jídelníček obohacoval o vepřové maso, které se používalo hlavně uzené. Neodmyslitelnou součástí stravy bylo i ovoce a samozřejmě víno. Na stravování měly vliv také sociální rozdíly.

U chudšího řemeslníka se jídelníček skládal z brambor, krupičné a jahelné kaše, luštěnin, buchet z kukuřice, polévky a několika zrnok kávy. Hůře na tom byli lidé chudí. V létě se mohli přiživiti při různých nádenických pracích, pomohla cizí pole a les. Horší situace nastala s příchodem zimy. Jediným jídlem byly brambory, v lepším případě zasmažená polévka, koupený chléb a kukuřičná placka.

S rozvojem zemědělství a průmyslu se měnilo i stravování. Stále více se začala používat bílá pšeničná mouka a omezila se spotřeba mouky ječné a kukuřičné. Snížila se spotřeba mléka, protože mléko se prodávalo do mlékáren a za utržené peníze se nakupovalo koření, sůl a jiné produkty, které si lidé nemohli vypěstovat sami.

S vyšší zaměstnaností žen zmizela z kuchyní jídla pracná, výjimku tvoří pokrmy připravované k různým slavnostním příležitostem. [5]

7.2 Uherskohradištsko

Základem lidového hospodaření v této oblasti bylo obilnářství. Mezi základní plodiny pěstované na Uherskohradištsku patřilo odedávna žito, pšenice, ječmen a oves. V oblasti Bílých Karpat se pěstovala „špalda“, dvouleté žito vysévané do lesních rubisek. Významnou úlohu měly v minulosti také luštěniny, zvláště fazole, hrách, čočka a bob. Sela se také kukuřice a mák.

Vedle obilnářství a chovu dobytka mělo význam také vinohradnictví, ovocnářství a v obcích podél řeky Moravy také rybářství.

Strava ve všech obcích Uherskohradištska vycházela z možností hospodářství, kupoval se pouze cukr, sůl a některé druhy koření.

Druhy jídel byly podmíněny surovinami, které hospodyně měla právě k dispozici. Z mouky se připravovala řada kaší, ale také jídla, při jejichž výrobě se těsto vařilo. Pekl se chléb i bílé pečivo. Chléb se pekl z žitné mouky, ale když bylo žita málo tak se používala i mouka ječmenná, v dobách války dokonce i otruby. Z pšeničné mouky se pekly různé „koláčky“ a „vdolečky“, vařily se různé druhy „pěr“ a „šišek“. Z luštěnin se vařila polévka, hrách, fazole a čočka se připravovaly „po hustu“ nebo „po kyselu“. Od konce 18. století se staly významným doplňkem stravy brambory. V mnoha rodinách byly nejdůležitější potravinou hned vedle chleba. Na Kopianicích bylo důležitou potravinou zelí. Základní potraviny, získané polním hospodářstvím doplňovaly jídelníček sbírané plané plody a houby. Maso bývalo vzácné. Kupovalo se jen na nedělní „lokšovou“ polévku a vepřové maso bylo jen po zabijačce. Také drůbež se na jídelníčku objevovala jen výjimečně a to při slavnostních příležitostech. Jinak se prodávala na trzích, stejně jako vajíčka a za utržené peníze se nakupovalo zboží, které v domácnosti chybělo. [6]

Na začátku 20.století se začal jídelníček pomalu měnit. Větší pozornost je věnovaná koláčům a chlebu. Na rolnických usedlostech se objevila káva a také čaj se začal vařit nejen při nemoci, ale také k buchtám. Z jídelníčku jsou vytlačovány luštěniny, méně se vaří zelová jídla a kaše. Skladba pokrmů je již méně jednostranná, zvláště v rodinách s menší výměrou půdy, protože členové těchto rodin odchází za výdělkem a mohou si nakoupit rozličné potraviny. Ve velkých gruntech se tradiční jídelníček zachoval déle. [6]

7.3 Strážnicko a Kyjovsko

Tradiční lidová strava i v této oblasti vycházela z tradičního hospodářství a samozásobitelství. Kupovala se jen sůl, *špécie* (ochucovadla), káva a cukr. V hospodářstvích, kde se pěstovala řepa cukrovka, ani ten ne, protože se dostával z cukrovaru. Základní surovinou, která se v kuchyni uplatnila, byla mouka. Pro každodenní přípravu se používala mouka ječná, která nebyla moc oblíbená a míchala se s černou pošupkovou moukou pšeničnou. Později se ječmen začal prodávat na slad, což bylo velmi výhodné a mouku ječnou nahradila mouka bílá pšeničná. Používala se i mouka kukuřičná a do poloviny dvacátého století se chléb v rodinách pekl výhradně ze žitné mouky.

Moučných pokrmů se vařilo velmi mnoho. Z nekvašeného těsta se připravovaly především pokrmy vařené – široké nudle zvané lokše, pak vlasové do slepičí polévky, dále pery nadívané povidly a knedlíky, kterým se říkalo šišky. Šišky tvořily příkrm k různým omáčkám a zelenině. Z nekvašeného těsta se dělaly také placičky, které se zadělávaly kyškou a ty se pekly.

Nejvýznamnějším pečivem byl chléb, pékávaný každý týden nebo čtrnáct dní. Počet upečených pecnů závisel na počtu strážníků v domě. Jako jinde i tady, požíval chléb největší úcty, byl symbolem živobytí.

Z řídkého těsta se dělaly na železné formě dosti velké lívance, z těsta hustšího se dělaly *báleše*, *bálešky*. Na *prutvanech* se pekly buchty a pletýnky pro děti. Moučné pokrmy se ochucovaly povidly, tvarohem a mákem.

Brambory se s oblibou jídaly pečené nebo se z nich vařila omáčka nebo guláš. Přidávaly se k různým polévkám, ale nikdy nebyly příkrmem k masu. Tím se staly až ve druhé čtvrtině 20. století.

Na počátku 20. století se vařily také čočka a hrách, ale stále oblíbenější se stávala fazole. Připravovala se po hustu, na kyselo, ale nejčastěji míchaná s kroupami a zapečená se škvarky.

Ze zeleniny bylo na prvním místě zelí. Tak jako jinde patřilo k hlavní skladbě stravy. Vařila se i kapusta, hlávkový salát po studenu nebo v omáčce. Už ve třicátých letech 20. století zde pěstovali rajčata, z nichž se připravovala rajská omáčka. Mnoho druhů zeleniny se doma nepěstovalo, nebyl na to čas, jenom mrkev a petržel, případně cibule a česnek, celer přišel do užívání mnohem později.

Možnost masitých pokrmů poskytovalo hospodářství většinou sezonně. Slepice se zabíla jen když nenesla, houser na jaře, když už husa seděla na vejcích. Doba hlavního dostatku masa nastávala až o adventu. Přišel čas zabijaček, všechno maso a ostatní produkty se rodina snažila uchovat co nejdéle. Maso se vyudilo a potom vysušilo v průvanu nebo se zalévalo do sádla, aby se mohlo použít o žních. Stejně se uchovávaly i škvarky.

V rodinách bydlících u Moravy byla možnost občasného obohacení stravy. Pekly se ryby a také se lovili a vařili raci.

Tradiční lidová strava v polovině 20. století ustupuje a stravování se prudce mění, spolu se změnou struktury hospodářství. [7]

7.4 Luhačovské Zálesí

Luhačovské Zálesí bylo dříve především zemědělským krajem. Zaměřovalo se na pěstování obilnin a okopanin, chov dobytka, pěstování konopí i lnu k podomáckému zpracování plát-
na. Významnou roli zde hrálo dobytkářství, ovocnářství (rozšířeno bylo sušení ovoce a výroba pálenky), ale také včelařství. Stejně jako v ostatních oblastech regionu i zde stravování vycházelo především ze samozásobitelství. Přírodní podmínky jsou podobné jako v oblasti uherskohradištska, a proto i pokrmy jsou velmi podobné. [18]

8 STRAVA O SLAVNOSTNÍCH PŘÍLEŽITOSTECH

Samostatnou kapitolu v oblasti pokrmů tvoří pokrmy připravované jen o velkých slavnostech a významných událostech v rodině – svatby, křtiny hody a masopust. Při těchto příležitostech byla mnohá jídla závazná.

8.1 Křest

Při narození dítěte přinášela kmotra šestinedělce „do kúta“ slepici v polévce s nudlemi, napeklo se sváteční pečivo a nasmažily „milostě“. Po křtu se připravovalo pohoštění s kávou nebo čajem a svátečním pečivem.

8.2 Svatba

Pořad jídel na svatbu, jejich počet a druh se řídil majetností vypravovatelů svatby. Zpravidla se podávaly dvě polévky, masová s nudlemi a chlebová, pak vařené maso hovězí či slepičí. K tomu byla játrová nebo křenová omáčka. Pak přišla na řadu vepřová pečeně, jako příkrm se podávaly knedlíky a chléb, nakonec přišlo na stůl vařené sušené ovoce. Kromě koláčů se jedly bábovky, koblihy, boží milosti. V 19. století se vyskytují *pégny*. Starým obřadním pečivem byly *trdelníky*. Ke svatbě patřil také *koláč na házení* – měl kulatý tvar a do jeho středu se házely peníze pro novomanžele. [7]

8.3 Vánoce

Změny v lidové stravě, kterými procházela v 1. polovině 20. století, se nejlépe odrážejí v pokrmech, provázejících vánoční zvyky. Z nich na prvním místě byly obyčeje o večeři na Štědrý den. Hlavním chodem byly oplatky s medem. Po nich následovaly dvě polévky, jedna s chlebem, druhá *lokšová*. Postupem doby se počet polévek ztenčil na jednu. Po polévkách následovaly *pupáky* – dukátové buchtíčky spařené mlékem, maštěné máslem a ochucené mákem s cukrem. Koncem poloviny 20. století se na štědrovečerním stole objevily rybí pokrmy. Z pečiva byly pro tuto večeři nejvhodnější *makovníky*. Pekly se i bábovky a koláčky. Později je nahradila vánočka. [7]

Na sv. Štěpána měnili chlapečci službu a dostávali velký zdobený *koláč* – výslužku se započtenými penězi. Na děvečky přišla řada na Nový rok. [5]

8.4 Masopust, doba postní a Velikonoce

Dalším významným obdobím během roku byly dny před velkým postem – masopust, fašank, ostatky. Jejich symbolem byly koblihy a milostě. Na Veselsku také *drkotina* z vepřových nožek.

Pro postní dobu je charakteristické vystříhání se sádla. Proto se vařilo ve zvláštních hrncích, omastkem neposkvřených a místo sádla se používalo máslo, častěji olej z konopí nebo z jader. [5]

Popeleční středa a Velký pátek

Na zvlášť velký půst se jedly luštěniny nemaštěné nebo pečivo – beleše z tmavé mouky s trnkami nebo sušeným ovocem. Na Veselsku se vařila polévka *kyselica* se zelí se smetanou nebo mlékem, k tomu zvlášť vařené brambory a vejce na tvrdo.

Zelený čtvrtek

Tento den se jedly pěry a zelí, později to byl špenát s knedlíkem a vejci. Tento pokrm byl známý ve městě, v tradiční venkovské stravě se objevil až ve 20. století. [7]

Bílá sobota

Na bílou sobotu se maso ještě nejedlo, hlavním pokrmem bylo pečivo, pečené v ten den pro celé svátky. Večer se v některých oblastech jedla ještě zasmažená polévka a krupice. [5]

Velikonoční neděle

Na velikonoční neděli se držival půst až do oběda, kdy se jedly nejdříve posvěcené pokrmy – buchta a vejce. K obědu se připravoval *svítek* či *nádivka* z rohlíků, slaniny, klobás nebo posekaného mletého masa, které bylo k dispozici, zalil se mlékem s vejci a zapékal se v troubě. [7]

8.5 Hody

Nejokázalejší a nejhluchnější slavností celého roku byly hody. Například na Břeclavsku byly základem všeho jídla koláče – trnčáky, tvarohové, makové. Ty se dávaly příchozím a stárkům. Na oběd byla drůbež, nejčastěji husa se zelím a knedlíkem. A hlavně víno. Lahví vína se kromě ovoce zdobila mája a vínem se připíjelo i přespolní chase.[5]

9 VYBAVENÍ KUCHYNĚ

Kuchyni jako samostatnou místnost hospodyňky neznaly. Byla to jen část velké místnosti bez okna. V létě se vařilo na otevřených ohništích, nad kterými byl komín trychtýřovitého tvaru o větším průměru, ve kterém se mohlo i udit. Ve stěně nad ohništěm bylo ústí pece a kamen postavených ve světnici. Odtud se do pece i přikládalo. Vařilo se na „trajfúzoch“, litinových rendlících se třemi nohami, v zimě v jednoduchých hrncích, kterým se říkalo „železnáky“. [6] Ty se musely vsazovat do pece pomocí „vidélek“. K pečení se používaly keramické pekáče. [10] Peklo se v hliněné troubě nebo peci. Hojně se používalo dřevěné nádobí jako byly vařečky, solničky, mísy, kopistě a lopaty. Z bednářského zboží se používaly díže k mísení těsta na chléb, putýnky na vodu, škopky na zelí a také máselnice na stloukání másla.

Hliněné byly latuše neboli látečky na mléko, rendlíky na vaření, polévané formy na pečivo a cedníky. [5] Koncem 19. století se ohniště vyměnila za sporáky, pece byly zbourány a „železnáky“ nahradilo plechové, smaltované zboží. Také většina kuchyňského nářadí ze dřeva byla nahrazována továrními výrobky. [6]

Nábytek v kuchyních nebýval, proto se příruční nádobí, pokličky, mísy a talíře uskládávaly na liště a na polici nebo v almárce, která stála v síni. S modernizací kuchyňského vybavení se začalo až ve 20. století. V jeho druhé polovině se inventář rozrostl o příborník, zvaný kredenc, jednoduchý jídelní stůl a židle. [7]

10 JÍDLO V KAŽDODENNÍM ŽIVOTĚ

S jídlem souvisí řada jiných zvyklostí. Byl to zasedací pořádek, čas jídla a mnoho dalších. Během dne bývala běžná dvě až tři jídla. Snídaně byla sytá, základ tvořil chléb – jedl se k polévce mléčné, česnekové, kmínové, ke škvarkům nebo k mléku. Jídávaly se i ječné placky s hodně řídkou kaší. Jídlem se velmi šetřilo, proto bylo běžným zvykem, že se ke snídani spotřebovávaly zbytky jídla z předešlého dne. Svačina na pole ranní i odpolední měla zásobit nápoji, nejčastěji kyškou, za války černou kávou. Občerstvení představoval okurkový salát se smetanou, chléb se sýrem nebo tvaroh rozmíchaný se smetanou. Oběd musel zasytit, k tomu kromě polévky sloužily *bálešky*, na husto uvařená jáhelná kaše, fazole a podobně. Na dvouchodovém obědu se vždy projevovala sezónnost. K večeři se jídávalo, co zbylo od oběda nebo to co bylo aktuální. Nejčastěji byla večeře lehčí – jedlo se kyselé mléko s bramborami pečenými v troubě nebo vařenými. Přípravovala se i *netyja* – bramborová kaše maštěná máslem a posypaná mákem s cukrem nebo kukuřičná buchta. [5]

Ve dvacátých letech 20. století se v neděli ráno jedla bílá káva s pečivem, například se pekly bábovky. Nejčastějším a oblíbeným nedělním pokrmem byl kousek hovězího masa, uvařený v polévce, jedený s křenem a šiškami. Často se pekly lepší buchty, které se pak dojídaly k večeři.

Vcelku byla příprava jídla i pro nedělní obědy prostá, na stole se objevovalo maso převážně vařené, pečené se připravovalo v peci a jen ke zvláštním příležitostem. Později se maso vařilo ještě ve čtvrtek, v některých domácnostech i v úterý.

Jídávalo se společně, rodina i čeleď. U stolu měl každý své ustálené místo. Vždy se čekalo na hospodáře, až přišel, začalo se jíst. Jídávalo se z jedné misky, která byla vyrobená ze dřeva, až koncem 19. století byla nahrazena talíři a miskami hliněnými. [5]

ZÁVĚR

Polovinou dvacátého století se etapa vývoje tradiční lidové stravy uzavírá. Mění se stravování, mění se struktura zemědělství. Mnoho mladých dívek odcházelo už za 2. světové války pracovat do továren a po založení nových průmyslových podniků se zaměstnanost ještě prohloubila. Do kontaktu přicházejí ženy z různých území a vyměňují si zkušenosti a novinky. Jídelníček se obohacuje o nová jídla, kalorická hodnota stravy se zvyšuje, začínají se vyrovnávat rozdíly mezi jednotlivými oblastmi, mezi venkovem a městem.

S nástupem žen do zaměstnání vyvstává nutnost, aby doma připravovaná jídla byla časově méně náročná. Stále častěji se při vaření používají různé polotovary, aby ženy nemusely trávit v kuchyni tolik času jako jejich maminky a babičky. V dnešní době většinou zaměstnavatel umožňuje stravování přímo v podniku, a tak se vaření v domácnostech omezuje ve všední dny pouze na večeře.

Radikálně se změnilo zásobování potravinami. V dnešní době již není nikdo závislý na plodinách, které si sám vypěstuje. V obchodech jsou celoročně k dostání rozličné druhy potravin nejen tuzemské, ale i exotické.

Rádi se seznamujeme s jídly jiných zemí, populární je italská, francouzská, indická či čínská kuchyně. Běžným se stalo stravování mimo domov – v restauracích, fast foodech či na ulici. Jídlo se stává více společenskou událostí, oběd s obchodními partnery či večeře s přáteli není ničím neobvyklým.

Lidé již netrpí nedostatkem jídla, právě naopak. Důsledkem je, že si jídla méně vážíme a také fakt, že velká část obyvatel naší republiky bojuje s nadváhou či obezitou. Na vině je samozřejmě i špatná skladba jídelníčku, častá konzumace vysoce energetických potravin, nepravidelná strava a stres.

Ale i tomto dnešním uspěchaném čase si snad najdeme chvílku na to, abychom oprášili staré recepty a vrátili se ke svým kořenům. Aby i generace po nás věděly, jaké tradiční pokrmy ke Slovácku patří. Zatím se nám to daří. S tradičními pokrmy se můžeme setkat při různých slavnostních příležitostech a na toulkách po zajímavých místech tohoto krásného koutu Moravy.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] Etnografický subregion Slovácka [online]. [cit. 2010-02-11]. Dostupný z www: <<http://cs.wikipedia.org/wiki/Slovácko>>.
- [2] Etnografický subregion Slovácka [online]. [cit. 2010-03-05]. Dostupný z www: <<http://www.tourism.cz/encyklopedie/objekty1.phtml?id=122654>>.
- [3] Hanácké Slovácko [online]. [cit. 2010-03-05]. Dostupný z www: <http://www.folklorweb.cz/regiony/han_slovacko.php>.
- [4] FROLEC, V., HYNEK, M., SKÁCEL, J., UNGER, J., ZEMEK, M., ZIMÁKOVÁ, A. *Slovácko*. Brno: Tisk, 1978
- [5] LUDVÍKOVÁ, M. *Lidová strava na Kloboucku a Ždánicku*. Brno: Grafia 1968
- [6] NEKUDA, V., JANÁK, J., LANG, F., MICHNA, P., VERBÍK, A., *Uherskohradištsko*. 1. vyd. Brno: Tisk, 1982
- [7] NEKUDA, V., JANÁK, J., SMUTNÝ, B., MICHNA, P., *Veselsko*. Brno: Kiramo, 1999
ISBN 80-85048-94-9
- [8] Obilí [online]. [cit. 2010-04-08]. Dostupný z www: <<http://www.penam.cz/cs/nase-vyrobky/z-ceho-vybirame/obil/>>.
- [9] Vladimír Touš - Mlýn Hamr / zajímavosti [online]. [cit. 2010-04-08]. Dostupný z www: <<http://www.mlynhamr.cz/>>.
- [10] VAŠÁK, J. *Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*
1. vyd. Praha: Libri, 2001. ISBN 80-7277-074-8
- [11] Pohled do historie a tradic pěstování a šlechtění zeleniny 1. [online]. [cit. 2010-04-08]. Dostupný z www: <<http://www.zahradaweb.cz/>>.
- [12] Chutě a vůně Slovácka [online]. [cit. 2010-05-02]. Dostupný z www: <<http://www.slovacko.cz/lokalita/6484/cms/14006/>>.
- [13] Legenda zvaná znojemské okurky [online]. [cit. 2010-04-28]. Dostupný z www: <<http://www.osznojemskeokurky.estranky.cz/>>.

- [14] Dolňácko [online]. [cit. 2010-04-29]. Dostupný z www:
<<http://www.dolnacko.cz> >.
- [15] Oskeruše – strom Slovácka [online]. [cit. 2010-29-04]. Dostupný z www:
<<http://www.slowfood.cz/novinky/oskeruse-strom-slovacka>>.
- [16] KRAUS, V., FOFFOVÁ, Z., VURM, B., KRAUSOVÁ, D., *Encyklopedie českého a moravského vína 1.díl*. Příbram: PB Tisk, 2005. ISBN 80-86767-00-0
- [17] Slivovice [online]. [cit. 2010-05-02]. Dostupný z www:
<<http://cs.wikipedia.org/wiki/Slivovice>>.
- [18] Mikroregion Luhačovské Zálesí [online]. [cit. 2010-05-02]. Dostupný z www:
<<http://www.luhacovskezalesi.cz/>>.
- [19] Král zeleniny [online]. [cit. 2010-05-02]. Dostupný z www:
<<http://www.kuchyne.cz/> >.
- [20] ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Chuťový místopis*. 1.vyd. Praha: Avicenum 1970
- [21] Mapa Slovácka [online]. [cit. 2010-05-08]. Dostupný z www:
<<http://www.slovackysklep.cz/images/slovacko.gif>>.
- [22] Petrovské „plže“ [online]. [cit. 2010-05-08]. Dostupný z www:
<<http://www.lideazeme.cz/clanek/petrovske-plze>>.
- [23] Historie zemědělské produkce [online]. [cit. 2010-05-08]. Dostupný z www:
<http://www.ckrumlov.info/docs/cz/region_histor_zemedede.xml>.

VYSVĚTLIVKY

Báleš	placka z tužšího těsta pečená na plotně
Drkotina	sulc
Fasky	nádoba na uchování másla, sýra či sádla
Janek	křemenáč
Kopistě	velká dřevěná vařecha
Kredenc	příborník
Latuše, látečky	hrnce z černé hrnčiny na uchovávání mléka
Lokše	široké nudle
Máselník	ryzec syrovinka
Milostě	smažené masopustní pečivo
Modřák	hřib kovář
Netyja	bramborová kaše maštěná máslem a posypaná mákem
Pégny	obřadní pečivo
Pěry	těstovinové taštičky plněné povidly
Prutvan	pekáč
Pupáky	dukátové buchtičky
Putýnka	dřevěná nádoba s jedním uchem na vodu
Ráhno	dřevěná tyč spojující dva trámy
Réž	žito
Šenkovat	nalévat, čepovat ze sudu
Šiška	knedlík
Škopek	dřevěná nádoba
Špécie	ochucovadla
Trajfúz	litinový rendlík se třemi nohami

Železnák	železný hrnec
Žigle	truhla na obilí

SEZNAM ZKRATEK

př.n. l. před našim letopočtem

cca cirka

sv. svatého

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1 - Mapa Slovákca	11
Obr. 2 - Uskladňování obilí	17
Obr. 3 - Petrovské plže	18
Obr. 4 - Nože na zelí	18
Obr. 5 - Plod oskeruše	22
Obr. 6 - Belešník	25
Obr. 7 - Pégny	26
Obr. 8 - Zařízení na pečení trdelníků	27

