

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

FAKULTA PEDAGOGICKÁ

KATEDRA HISTORIE

**Kulinární dědictví v česko-německém pohraničí
na Karlovarsku**

Diplomová práce

Bc. Markéta Sebjánová

*Učitelství dějepisu pro střední školy – Učitelství hudební výchovy pro střední
školy*

Vedoucí práce: doc. PaedDr. Naděžda Morávková, Ph.D.

Plzeň, 2024

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracoval samostatně s použitím uvedené literatury a zdrojů informací.

V Plzni,.....

.....

vlastnoruční podpis

Poděkování

Ráda bych poděkovala doc. PaedDr. Naděždě Morávkové, Ph.D. za odborné vedení práce a spolupráci. Mé díky patří také všem pamětníkům, kteří mi poskytli rozhovor a dovolili mi nahlédnout do jejich rodinné kuchyně. Díky nim se získala řada receptů, které jsou dnes stále aktuální a žádané. Nakonec děkuji svým rodinám a přátelům, kteří mě během celého studia podporovali a pomáhali mi při praktické části diplomové práce.

Abstrakt

Diplomová práce pojednává o původní a současné kuchyni u obyvatel, jež žili ve 20. století v česko-německém pohraničí na Karlovarsku. Cílem práce bylo zmapovat stručnou historii území a zaměřit se především na zpracování potravin, na komparaci dvou národních kuchyní napříč časem. Autorka provedla také sběr receptů původních obyvatel i nově příchozích po roce 1945 (čeští Rumuni, Slováci) a následnou analýzu a zpracování receptů. Pomocí metody orální historie jsou představeni pamětníci, kteří autentickými výpověďmi charakterizují kuchyni tehdejší doby a doplňují ji rodinnými a oblíbenými recepty. Celá problematika je vhodně začleněna do historicko-kulturního kontextu.

Abstract

The thesis deals with the original and contemporary cuisine of the inhabitants who lived in the Czech-German border region in the 20th century in the Karlovy Vary area. The aim of the thesis was to provide a concise historical overview of the region while focusing on food processing, comparing two national cuisines across time. Additionally, the author gathered recipes from both original inhabitants and newcomers who arrived after 1945, including Czech Romanians and Slovaks. These recipes were then analyzed and processed. The thesis introduces witnesses through the oral history approach, who authentically depict the cuisine of that period with their testimonies and enrich it with family and favorite recipes. The entire study is carefully situated within its historical and cultural context.

Klíčová slova

Tradiční jídlo; kulinární dědictví; lidové recepty; Sudety

Key words

Traditional food; culinary heritage; folk recipes; Sudetenland

Obsah

Úvod.....	11
Cíle, obsah, metody a zdroje práce	12
1 Metodika kulinárního dědictví	15
1.1 Pojem kulinární dědictví.....	15
1.2 Strava	16
1.2.1 Lidová strava	17
2 Ráz krajiny Karlovarského kraje	19
2.1 Historie území.....	19
2.2 Zemědělství Karlovarského kraje	20
2.3 Lázeňství.....	20
3 Osídlení Krušnohoří po druhé světové válce	22
3.1 Příchod Rumunských Čechů	22
3.2 Příchod Slováků a slovenských Čechů	23
3.3 Příchod Čechů z Volyně	24
3.4 Etnické menšiny v Karlovarském kraji	24
4 Vývoj stravování ve 20. století.....	26
4.1 Období válek.....	26
4.1.1 Brambory.....	26
4.1.2 Přídělový systém	27
4.2 Nástup socialismu.....	28
4.3 Po roce 1989	29
4.4 Současnost	29
4.4.1 Trendy současné kuchyně	30
4.4.2 Vzestup regionální kuchyně	30
5 Kuchyně v česko-německém pohraničí.....	32
5.1 Sváteční dny	32

5.1.1	Neděle.....	32
5.1.2	Velikonoce	33
5.1.3	Vánoce.....	35
5.1.4	Jiné svátky	37
5.2	Všední dny.....	37
5.2.1	Harmonogram dne aneb rytmus stravy	38
5.2.2	Stolování v rodinách.....	39
6	Vzpomínky pamětníků	40
6.1	Šarlota Fojtíková.....	40
6.2	Ferdinand Křivánek	42
6.3	Marta Machková.....	44
6.4	Eva Lillová	46
6.5	Anna Hnízdilová.....	48
6.6	Gertruda Ponerová.....	49
7	Sbírka receptů.....	52
7.1	Apfelmus	52
7.2	Bacz	52
7.3	Balené zelí	53
7.4	Bramboračka (bramborová polévka).....	55
7.5	Brambory s mrkví.....	56
7.6	Brambory s tvarohem	57
7.7	Bramborový knedlík, Erdäpfelknödel	58
7.8	Bramborový salát s párkem	60
7.9	Bramborové placky, bramboráky, dalgen, klitscher, sejkory	60
7.10	Buchtíčky	62
7.11	Čočková, fazolová kaše.....	63
7.12	Divočák v seně.....	64

7.13	Domáci zelí ze sudu	64
7.14	Erzgebirgische Eierschecke	64
7.15	Fazolová polévka	65
7.16	Gebockene Knödel, kepokenaknedla, ofaknédl	65
7.17	Getzen, buttermilchgetzen, klitscher.....	66
7.18	Halušky se zelím a uzeným.....	67
7.19	Hovězí polévka s játrovými knedlíčky	69
7.20	Houbový Eintopf.....	70
7.21	Hutzenkuchen, Kartoffelkuchen, Aardeppelkuchen	70
7.22	Chlupaté knedlíky, bosáky, glitscha, modráky	72
7.23	Jablková šťáva.....	73
7.24	Jahelník s jablky a povidly	73
7.25	Jahody se smetanou a cukrem	74
7.26	Jidášky, Jidáše	74
7.27	Kapr na pivu.....	76
7.28	Karlovarský knedlík, ubrouskový, svatební.....	76
7.29	Karlovarská roláda	77
7.30	Kejchle, kücheln,Köichla.....	78
7.31	Kraslická liškajda	78
7.32	Kuba	78
7.33	Knedlo zelo vepřo	79
7.34	Kouřící dívka, bambus, fratzen	79
7.35	Králík na smetaně	81
7.36	Kvačle	81
7.37	Kynuté koláče, kecaný koláč, flekatý koláč, pleskaný koláč.....	82
7.38	Kynuté knedlíky s borůvkami a kopečkem zmrzliny	83
7.39	Lepenice, machout, žvanda.....	83

7.40	Lupsisám, brambory ve slupce, na loupačku, v munduru.....	84
7.41	Lusková polévka	86
7.42	Malaj	86
7.43	Marinovaný sled'	86
7.44	Moumelich	86
7.45	Mukefuk	87
7.46	Míchaná vajíčka s balkánským sýrem	87
7.47	Omáčka na hovězí guláš	87
7.48	Ořechové řezy	87
7.49	Ovocné knedlíky s máslem a cukrem	88
7.50	Pečený králík nadívaný na česneku	88
7.51	Pečené maso, knedlík, cibulová omáčka.....	88
7.52	Placky na sucho.....	89
7.53	Pagáč	89
7.54	Polentová kaše	89
7.55	Polévka devíti bylin	90
7.56	Pstruh na másle	90
7.57	Pstruh podle rodinného receptu	91
7.58	Ptačí mléko.....	92
7.59	Sarmy	94
7.60	Schmierkuchen (máslový, mazaný koláč)	95
7.61	Smaženice	95
7.62	Topinky	95
7.63	Toč, Hluchec, bandorník.....	95
7.64	Uhlířina, havířina, grenadýrmarš	95
7.65	Vánoční štola	96
7.66	Velikonoční nádivka	96

7.67	Vřídelní polévka.....	96
	Závěr.....	98
	Summary	100
	Seznam pramenů a literatury	101
	Seznam příloh.....	I
	Příloha č. 1: Rozhovor s pamětníkem Ferdinandem Křivánkem	II
	Příloha č. 2: Rozhovor s pamětnicí Evou Lillovou	VI

Úvod

„Krušné hory, náš domov, nabízejí tolik zajímavostí, že by bylo škoda, aby zůstávaly neobjeveny a aby si lidé pouze stěžovali a obdivovali věci odjinud, protože to, co máme u nás doma, vzbuzuje u cizinců ještě daleko větší obdiv.“¹

Tento starý citát z roku 1699 v sobě skrývá neskutečnou hloubku a pravdu. V naší uspěchané době plné elektronických vymožeností a zrychlujícím se životním tempem se znovu pomalu a jistě začínáme vracet ke kořenům našich předků.

Je možné hledat kořeny předků na místech, která byla sužována válkou a odsunem původního obyvatelstva?

Odmala žiji v malé krušnohorské vesničce. Původní obyvatelé byli po ukončení druhé světové války vesměs odsunuti a novými usedlíky se stali rumunští Slováci. S odchodem německého obyvatelstva zmizelo mnoho tradic, zvyků i původních receptů.

Pocházím z rodiny, jejíž předci přišli z rumunského Banátu. Jednalo se o české vystěhovalce, kteří odešli do Rumunska za vidinou lepšího života. Jejich životy však byly plné těžkostí a pádů v cizí zemi. Po druhé světové válce jim Československo nabídlo vrátit se zpátky do své země a začít „lepší“ život. Takový osud potkal mnoho reemigrantů nejen z rumunského Banátu, ale i z jiných zemí.

Jak se změnila kuchyně s příchodem nových usedlíků po druhé světové válce?

Podářilo se jim zachovat jejich tradiční kuchyni v Československu? Přivezli si s sebou zajímavé recepty a potraviny? Prolíná se kuchyně odlišných národností? Je možné najít stejné prvky rozdílných kultur?

¹ Měsíčník *Krušné hory – západ: Krušnohorský Herzgebirge Luft*. Horní Blatná: Jiří Kupilík, 2011. Dostupné také z: <http://www.krusnohorskyluft.cz>. [Cit.dne2024-03-28].

Cíle, obsah, metody a zdroje práce

Hlavním cílem předložené diplomové práce je najít kulinární dědictví původních německých obyvatel a nových osídlenců, kteří přišli po roce 1945 do Krušných hor. Práce se zaměřuje na historii území, zemědělství vybraného kraje, turistickou chloubu Karlovarského kraje, kterou je lázeňství, jež i dnes navštěvuje mnoho hostů z celého světa. Stěžejní je kapitola popisující kuchyni tamějšího obyvatelstva i nových usedlíků. V práci jsou zpracovány příběhy šesti vybraných pamětníků pomocí metody orální historie. Autentické výpovědi nám představily dobu zejména v komunismu a přiblížily nám jednak svou rodinnou historii, jednak zvláštnosti kuchyně. Mezi mé stěžejní zdroje patří řízené rozhovory, sbírka receptů z česko-německého pohraničí, kniha od Marie Úlehlové-Tilschové *Česká strava lidová*² a další knihy, například *Dějiny Karlovarského kraje*³, *Alchymie v kuchyni*⁴, *Kuchyně starého Chebu*⁵, *Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska*⁶, *Základy výživy a výživová politika*⁷, *Kraslická kronika*⁸, *Pokrmů našich předků. O jídle a pití v saském a českém Krušnohoří*⁹, receptáře, periodika, akademické práce. V diplomové práci využívám internetové zdroje, odborné internetové články v českém a německém jazyce.

Diplomová práce je rozdělena do sedmi kapitol. První kapitola krátce popisuje fenomén kulinárního dědictví a představuje pojmy, které jsou pro diplomovou práci nezbytné. Mezi vybrané pojmy patří například lidová strava, která se z našeho novodobého světa pomalu vytrácí. Přesto však můžeme nalézt naději u nadšenců. Právě díky předávání rodinných receptů místní tradice přetrvávají.

Druhá kapitola čtenáře seznamuje s rázem Karlovarského kraje, který vznikl jako vyšší územní samosprávný celek v roce 2000. Jednotlivé kapitoly popisují ve stručnosti

2 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Triton, 2011. 444 s. ISBN 978-80-7387-421-6.

3 BERAN, Jiří a kol. *Dějiny Karlovarského kraje*. Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2004. ISBN 80-239-3477-5.

4 BORTEL, Roman (eds). *Alchymie v kuchyni*. Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010. 140 s. Prameny a studie, 44. ISBN 978-80-86874-26-5.

5 DITTERTOVÁ, Eva – MALOVICKÝ, Václav. *Kuchyně starého Chebu: vlastivědně-kulinární putování starým Chebem, Chebskem a také se zastavením v Lázních Mariánských a Františkových, i krátkou návštěvou Kynžvartu*. Praha: VM, 2008. 288 s. ISBN 978-80-903110-6-0.

6 KORBELÁŘOVÁ, Irena (ed.). *Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska: tematická výběrová encyklopedie*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2022. ISBN 978-80-7510-532-5.

7 POKORNÝ, Jan – PÁNEK, Jan. *Základy výživy a výživová politika*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 1996. 158 s. ISBN 80-7080-260-X.

8 KOTĚŠOVEC, Václav. *Kraslická kronika*. V Domažlicích: Pro město Kraslice vydalo Nakladatelství Českého lesa, 2006. 340 s. ISBN 80-86125-71-8.

9 SCHICKER, Gotthard – DRECHSLER, Marcel. *Pokrmů našich předků. O jídle a pití v saském a českém Krušnohoří*. Große Kreisstadt Annaberg-Buchholz, 2014. ISBN 978-3-9817041-0-5.

historii území, zemědělství pohraniční oblasti a lázeňství, díky kterému získal Karlovarský kraj světový ohlas. Výjimečné jsou mimo jiné i tradiční kulinářské výrobky jako je likér Becherovka, minerální voda Mattoni, lázeňské oplatky a mnoho dalšího.

V následující kapitole je uvedena historie osídlení Krušných hor po druhé světové válce. Po roce 1945 přišlo do pohraničí mnoho nových obyvatel a reemigrantů, kteří se vraceli „domů.“ Jednalo se především o obyvatele z rumunského Banátu (Gernik, Svatá Helena), východního Slovenska, či lidé z Polska a Ukrajiny. Největší migrační vlna nastala v letech 1945–1948. Mnoho z příchozích obyvatel zde našlo nový domov i lepší zaměstnání a přivezli s sebou plodiny či potraviny, které byli pro mnohé místní obyvatele neznámé či nepoužívané.

Dvě kapitoly v diplomové práci jsou věnovány historii stravování v jednotlivých obdobích 20. století. Mezi milníky patří světové války, nástup komunismu, rok 1989 i současná doba. Důraz je kladen zejména na dostupné zboží, zpracování potravin i trendy současné gastronomie. Poté se zaměřuji pouze na česko-německou kuchyni, která v tomto regionu převažovala. Jednotlivé podkapitoly seznamují s etiketou stolování v rodinách, harmonogramem dne, dále s jednotlivými svátky – Vánoce, Velikonoce, svátečními dny i dny všedními. Text je doplněn výpověďmi pamětníků.

Praktickou část diplomové práce tvoří rozhovory šesti pamětníků, kteří přibližují dobu, ve které žili a popisují stravovací návyky, jednotlivé svátky i své oblíbené recepty z dětství. Pro získání potřebných informací jsem použila metodu orální historie, která je mi blízká. Výběr pamětníků je velmi pestrý. Vybraní pamětníci přišli do pohraničí z Rumunska, Slovenska a Polska. Někteří pamětníci patří mezi původní obyvatelstvo, které nebylo po druhé světové válce odsunuto. Se všemi pamětníky jsem se setkala osobně a s jejich souhlasem jsem pořídila zvukový záznam. Rozhovory se nesly v příjemné a uvolněné atmosféře. Díky interview jsem získala unikátní příběhy ze životů pamětníků a jejich rodin. Dozvěděla jsem se, odkud rodina přišla, jaké udržovala zvyky a tradice, která jídla byla slavnostní a která se vařila ve všední dny. Sesbíraný materiál jsem přepsala, recepty jsem začlenila do sbírky místních receptů, vytvořila jsem medailonky a v poslední řadě analyzovala. Dva vedené rozhovory jsou přiložené v příloze.

Poslední kapitola, poněkud obsáhlejší, představuje sbírku sesbíraných receptů z pohraničí Karlovarského kraje. Recepty vychází z rozhovorů s pamětníky, ale také z česko-německých regionálních kuchařek. Jsou zde popsány základní postupy přípravy pokrmů.

Jednotlivé recepty jsou doplněny vlastními fotografiemi. Ne u všech receptů je dokumentace přípravy a hotového pokrmu možná.

1 Metodika kulinárního dědictví

V rámci své diplomové práce využívám metodiku kulinárního dědictví. Metodika se zaměřuje na výzkum stravování i kulinární kultury. Pomáhá identifikovat, zaznamenávat, informovat, oživovat přípravy pokrmů, nápojů a tradic, které jsou s kulinárním dědictvím spojeny. Jde o důležité zachování kulinární kontinuity života obyvatel daného území. Vychází z postupů a metod historie, etnografie, sociologie nebo kulturní antropologie. Všímá si mimo jiné i proměny surovinové a materiální základny, rozvoje kuchyňských technologií¹⁰, stolování a dodržování etikety, technologie přípravy, finanční úrovně a mnoho dalšího.

„Jíme, protože máme hlad. Chutně chceme jíst, protože nám to působí potěšení, ale správně jíst musíme, abychom plně mohli vyhovět svým povinnostem.“¹¹

1.1 Pojem kulinární dědictví

Pojem kulinární dědictví stojí na samém počátku studia zkoumání. Přesto se v našich životech jedná o jednu z nezbytných, základních a prvotních potřeb. Z důvodu modernizace společnosti se však mění i přístup ke stravování a k přípravě pokrmů nejen ve městech, ale i na venkově a to u mladší, ale i starší a střední generace. Z našeho života pomalu mizí, popřípadě ustupuje tradiční, domácí a regionální kuchyně.¹² Naši předkové nedávali přípravě pokrmů a nápojů tolik pozornosti, jako je tomu v dnešní době. Byla to pro ně běžná aktivita, která zaručovala obživu celé rodině.

Pojetí kulinárního dědictví lze charakterizovat v širším slova smyslu takto: *„Jedná se o významnou součást života společenství určitého území, která je výsledkem materiální i duchovní činnosti předků předávané z generace na generaci. Současně je projevem místní, regionální, v některých případech i neregionální identity a nezbytností pro zachování její kontinuity a komunitního dialogu obyvatel.“¹³* Je možno uvažovat v souvislostech nehmotného i hmotného dědictví, do kterého aktéři vkládají své znalosti, subjektivní prožitek a získané dovednosti. Některé pokrmy a nápoje již zůstávají v paměti a vzpomínkách našich předků.

10 KORBELÁŘOVÁ, Irena. *Metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví: metodika druhu Nmets*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2023. 203 s. ISBN 978-80-7510-533-2, s. 8.

11 KAIZL, Ladislav. *Lidová výživa: význam lidové stravy, její zvláštnosti, návrat k lidové stravě a dnešní doba. Část I., Strava v Podkrkonoší*. Praha: Dr. Eduard Grégr a syn, 1944, s. 148.

12 Tamtéž, s. 7.

13 Tamtéž, s. 7.

I přes všechny dnešní moderní fenomény a svět mísících se kultur, je možno si povšimnout určitého trendu návratu ke kořenům tzv. „back to the roots.“ V globalizovaném světě se začínají cenit odlišnosti různých regionů a to i její kuchyně. Specifická strava vymezeného území má možnost podílet se na utváření národní i regionální identity. Na trhu cestovního ruchu se stává regionální kuchyně objektem mnoha turistů. Tento trend je podporován nejen v České republice, ale i ve světě.¹⁴ Lidé jsou přesyceni dnešní stylovou mezinárodní gastronomií. Možná právě přesycenost dnešní stylové gastronomie a zahlcení rychlosti měnící se doby, vede k tomu, že mají lidé mnohem větší zájem o osudy svých předků.

Faktem zůstává, že dnešní doba nabízí širokou škálu rozdělení kulinární kultury a s tím spojené i kulinární dědictví. Kulinární dědictví odkazuje na časy dávné a pomáhá spoluvytvářet současnost. „*V paměti současných obyvatel rozeznáváme dnes několik vrstev kulinárního dědictví. V první řadě se jedná o stále připravované pokrmy a nápoje, běžně nebo alespoň příležitostně. Další skupinu tvoří oživené pokrmy a nápoje, v běžné každodennosti daného území a komunity obvykle se už nevyskytující. Pak jsou zde pokrmy a nápoje, většinou se staršími kořeny, mnohdy se zastaralých surovin a připravené s využitím překonaných technologií, které už se vytratily z kolektivní paměti. A nakonec jsou to pokrmy a nápoje zapomenuté či zapomínané, dochované jen v tradičních paměťových médiích, tedy v písemných a obrazových pramenech. Spojeny byly obvykle s entitami postiženými v minulosti zásadními proměnami, které vedly například k jejich vymístění, likvidaci.*“¹⁵

V České republice se zvyšuje zájem o běžné stravování našich předků. Vznikají četná odborná studia, která se zaměřují na starší období elitních vrstev. Pozornost je patrná v rozvíjejících kulturně-antropologických bádáních.¹⁶

1.2 Strava

Strava je neoddelitelnou součástí nejen lidského, ale i živočišného bytí. Ve společnosti byla konzumace jídla a pití zpočátku převážně jen biologickou potřebou k nasycení a k utišení

14 DITTERTOVÁ, Eva – KOUDELKOVÁ, Alena (eds.). *Stolečku, prostři se – Strava jako intelektuální fenomén v muzeu: 17. mezinárodní konference bavorských, českých a saských muzejních pracovníků s příspěvky kolegů z Horního Rakouska a Slovenska: 8. až 10. října 2008 = Tischlein deck dich - Nahrung als interkulturelles Phänomen im Museum: 8. bis 10. Oktober 2008*. Praha: Asociace muzeí a galerií České republiky ve spolupráci s Krajským muzeem Karlovarského kraje, Muzeem Cheb, 2009. 156 s. Museum Bulletin Muzeum; 17. ISBN 978-80-86611-29-7, s. 18.

15 KORBELÁŘOVÁ, Irena (ed.). *Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska: tematická výběrová encyklopedie*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2022. ISBN 978-80-7510-532-5, s. 11.

16 KORBELÁŘOVÁ, Irena. *Metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví: metodika druhu Nmets*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2023. 203 s. ISBN 978-80-7510-533-2, s. 22.

žízň. Sloužila také k získávání energie a látek, které byly potřebné pro zdravý růst. S rozvojem technologií, zemědělství, se rozšířila kulinární fantazie obyvatel, kteří své nápady zaznamenávali do kuchařských knih, což podtrhovalo charakter kulinárního prostředí. Jídlo se stalo součástí tradic, zvyků a dotvářelo veřejné i soukromé mezilidské vztahy i jejich hierarchii. Vnímat lze stravu i jako etnografický fenomén. Jelikož vychází z mnoha předpokladů, mezi které patří například přírodní podmínky pro chov i pěstování plodin, dostupnost potravin a surovin, sociální rozdílnost, rozdílnost mezi městem a venkovem nebo náboženský vliv.

„Skladba surovin v závislosti na jejich místní dostupnosti, forma a charakter pokrmů, způsob jejich přípravy a podávání a stejně tak i stolování se staly podstatnými signifikantními rysy jednotlivých sociálních vrstev a skupin, umocňujícími pocit jejich vzájemné pospolitosti.“¹⁷

1.2.1 Lidová strava

Lidová strava není stálá ani neměnná. V průběhu staletí se neustále proměňuje a přizpůsobuje se aktuálnímu hospodářskému kontextu. Jedná se avšak o rozličnou regionální soustavu jídel a nápojů, jež odrážejí klimatické, národnostní, zemědělské a přírodní poměry.¹⁸ V dřívějších dobách si každodenní stravy nikdo moc nevšímal. Jednalo se totiž o každodenní, nezajímavou stravu. V pozdějších letech však začala postupně nabývat na významu. Člověk totiž tvoří stravu, ale také strava formuje člověka a mnoho duševních i tělesných vlastností je vytvořeno kvalitou i množstvím stravy dané zeměpisné oblasti.¹⁹

Ve druhé polovině 20. století se postupně opouští od koncepce lidové stravy a dochází k vytlačování protagonistů „tradicionalistického“ směru. Ředitel Ústavu pro výzkum výživy lidu Josef Mašek a jeho vědci hodnotili lidovou stravu jako negativní produkt dřívější společnosti. Tím odsoudili stravu většiny tehdejších obyvatel. *„Podle J. Maška se rychle opožďovaly za vývojem společnosti, což představovalo jednu z hlavních příčin jejich nevýhodnosti.“²⁰* Hlavním cílem odborníků a vědců bylo odstranit stravu minulou a soustředit

17 KORBELÁŘOVÁ, Irena. *Metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví: metodika druhu Nmets*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2023. 203 s. ISBN 978-80-7510-533-2, s. 13.

18 Tamtéž, s. 14.

19 KAIZL, Ladislav. *Lidová výživa: význam lidové stravy, její zvláštnosti, návrat k lidové stravě a dnešní doba. Část I., Strava v Podkrkonoší*. V Praze: Dr. Eduard Grégr a syn, 1944, s. 5.

20 FRANC, Martin. *Řasy, nebo knedlíky?: postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003. 304 s. Práce z dějin vědy = Studies in the history of sciences and humanities, sv. 7. ISBN 80-7285-029-6, s. 131.

se na budoucí kvalitu. Proto od druhé poloviny 50. let začali poukazovat na přínos technologií a reorganizovat výživové standardy v rámci rozvoje vědy a techniky. Nové technologie měly zachovat v pokrmech potřebné množství výživových hodnot. „*Společnou příčinou představoval pravděpodobně už zmiňovaný rozvoj potravinářského průmyslu a změna stravovacích návyků obyvatelstva, spojená s naprostým odmítnutím ke stravě obvyklé v předindustriálním období. Se zacelováním ran po proběhlé válce také klesala atraktivita vesnice jako místa materiální hojnosti.*“²¹

Strava tehdejších obyvatel byla střídavá a jednoduchá. Díky zlepšení hospodářských poměrů došlo ke zdokonalení a zefektivnění i u ní. Pomáhala mimo jiné pozdvihnout tělesnou výkonnost obyvatel a také zvednout úroveň zdravotního i duševního stavu.²²

21 FRANC, Martin. *Řasy, nebo knedlíky?: postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003. 304 s. Práce z dějin vědy = Studies in the history of sciences and humanities, sv. 7. ISBN 80-7285-029-6, s. 134.

22 KAIZL, Ladislav. *Lidová výživa: význam lidové stravy, její zvláštnosti, návrat k lidové stravě a dnešní doba. Část I., Strava v Podkrkonoší*. V Praze: Dr. Eduard Grégr a syn, 1944, s. 148.

2 Ráz krajiny Karlovarského kraje

Území Karlovarského kraje je nejzápadnější částí České republiky. Jedná se také o pohraniční region bývalých Sudet. Hraničí se Spolkovou republikou Německo a to především s Bavorskem a se Saskem. Vnitrostátní hranice je tvořena Ústeckým krajem a na jihu krajem Plzeňským. „*Samosprávný Karlovarský kraj vznikl dne 1. 1. 2000 rozdělením původního Západočeského kraje. Součástí kraje se staly okresy Cheb, Karlovy Vary a Sokolov, které všechny patří mezi hraniční oblasti České republiky.*“²³ Významným prvkem kraje je voda. Téměř celým územím protéká řeka Ohře, jež spojuje města Sokolov, Cheb a Karlovy Vary. Ráz krajiny je zejména pahorkatinný. Podél česko-německé hranice leží pohoří Krušných hor, německy Erzgebirge. Nejvyšší horou je Klínovec (1244 metrů nad mořem). Oblast je ojedinelým krajinným celkem, s množstvím přírodně bohatých lokalit jako jsou lesy (převážně smrkové), louky, rašeliniště, skalní útvary. Z geologického hlediska je Karlovarský kraj velmi pestrý. Nachází se zde světoznámá ložiska rud (Jáchymov, Horní Slavkov, Krásno), energetické suroviny (uhlí a uran), nerudných surovin (jíl, kaolin) a léčivá minerální zřídla.²⁴ Karlovarský kraj patří k nejméně lidnatým krajům České republiky. „*Oblast Chebské a Sokolovské pánve je silně urbanizovaná a jsou zde koncentrovány výrobní funkce. Okrajové horské polohy jsou velmi řídko osídleny a mají předpoklady pro rozvoj rekreační funkce.*“²⁵ Mimořádným fenoménem území je vysídlená („postkulturní,“ resp. „postagrární“) krajina. Ta se do značné rozlohy rozprostírá hned v několika částech kraje. Je důsledkem vysídlení německého obyvatelstva po ukončení druhé světové války a mimo jiné i budování vojenského prostoru Doupov. Během této doby zaniklo mnoho obcí. Ráz krajiny se značně změnil.²⁶

2.1 Historie území

Již v dávné i nedávné minulosti předurčovala geografická poloha Karlovarského kraje zájem mocných o dané území, tudíž i jeho historie není a nemohla být jednoduchá. Území bylo obzvlášť cenné pro svoje nerostné přírodní zdroje. Nacházela se zde naleziště stříbra, cínu i

23 *Demografický, sociální a ekonomický vývoj Karlovarského kraje. 2000–2004.* [online]. Český statistický ústav. 2006. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/demograficky-socialni-a-ekonomicky-vyvoj-karlovarskeho-kraje-2000-2004-j45ugulqmh>. [Cit. dne 2024-04-15].

24 ROJÍK, Petr. *Geologie a nerostné zdroje Karlovarského kraje.* Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2016. ISBN 978-80-88017-25-7, s. 8.

25 *Demografický, sociální a ekonomický vývoj Karlovarského kraje. 2000–2004.* [online]. Český statistický ústav. 2006. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/demograficky-socialni-a-ekonomicky-vyvoj-karlovarskeho-kraje-2000-2004-j45ugulqmh>. [Cit. dne 2024-04-15].

26 *Zhodnocení krajinného rázu na území Karlovarského kraje: Podkladový materiál pro SEA ÚP VÚC KK.* [online]. Dostupné z: https://webmap.kr-karlovarsky.cz/download/vuc/sea/Priloha_2_krajiny_raz/Krajiny_raz_text_P2.pdf? [Cit. dne 2024-04-15].

železa. Díky příznivým podmínkám rozvoje území docházelo k osídlování kraje především osadníky z Německa. V minulém století to však mělo neblahý vliv na nacionální vývoj, v jehož důsledku došlo po ukončení druhé světové války k úplné obměně obyvatelstva.²⁷ V létě roku 1945 došlo na některých místech kraje k násilnému vyhánění německého obyvatelstva z jeho domovů. K takovému odsunu došlo například v Ostrově, Jáchymově, Tocově, Krásné Lípě či v Doupově. Od ledna 1946 probíhal odsun podle dohod Postupimské konference. Celkem bylo odsunuto přes 2 256 000 Němců. Odsun německy hovořícího obyvatelstva znamenal pro region velké kulturní i hospodářské škody. Některé oblasti se již nikdy nepodařilo osídlit. Zánik obcí a sídel znamenal konec mnohých památek, lidové architektury a tradičních oborů výroby a tamějších tradic. Mezi zaniklé krušnohorské obce patří například Rolava, Hraničná, Jelení, Chaloupky, Aschberg, ...²⁸

2.2 Zemědělství Karlovarského kraje

Charakter půdy a chladnější podnebí nevytváří pro Karlovarský kraj vhodné podmínky pro rozvoj zemědělství. Území totiž zahrnuje těžební revíry Chebsko-sokolovské pánve. Mezi rozšířené pěstované plodiny patří brambory, obilniny (pšenice, ječmen) a řepka olejka. Mimo jiné se zde také pěstuje v menší míře kukuřice a len. Nejpopulárnější pěstovanou zeleninou bylo na vesnicích zelí, na Chebsku také tuřín a vodnice.²⁹ V pohraničních oblastech leží louky, které jsou vhodné pro pastevectví.

2.3 Lázeňství

Karlovarský kraj je vyhlášený pro okouzlující přírodu, množstvím kulturních památek a především lázeňstvím. Prosperita lázní a stavební rozkvět nastal koncem 19. století, které bylo tak výrazné, že se vžilo do povědomí pod označením Zlatý věk Karlových Varů. Svého největšího úspěchu dosáhly lázně před první světovou válkou.³⁰ V regionu se nacházejí hned tři známá lázeňská města – Karlovy Vary, Františkovy Lázně a Mariánské lázně. Mimo jiné jsou známé také Jáchymov a Lázně Kynžvart. V lázeňských městech se nachází různorodé

27 BERAN, Jiří a kol. *Dějiny Karlovarského kraje*. Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2004. ISBN 80-239-3477-5, s. 8.

28 Tamtéž, s. 156.

29 DITTERTOVÁ, Eva – MALOVICKÝ, Václav. *Kuchyně starého Chebu: vlastivědně-kulinární putování starým Chebem, Chebskem a také se zastavením v Lázních Mariánských a Františkových, i krátkou návštěvou Kynžvartu*. Praha: VM, 2008. 288 s. ISBN 978-80-903110-6-0, s. 109.

30 BERAN, Jiří. *Dějiny Karlovarského kraje*. Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2004. ISBN 80-239-3477-5, s. 109.

minerální prameny, které mají léčivou sílu a dodnes jsou hojně využívány. S lázeňstvím jsou také spojeny chutné lázeňské oplatky, které si zamilovali hosté z celého světa.³¹

Významnou kapitolou je i lázeňská strava. Léčebné pobyty se ve většině případů pojily se změnou životosprávy. V minulosti měly jednotlivé hotely vlastní kuchyni, která připravovala jídla pro lázeňské hosty. Dlouhodobě byly lázeňské kuchyně význačným odběratelem zemědělských produktů z chebských usedlostí.³² Oblíbeným nápojem bylo plzeňské pivo a na jídelničku se často objevovaly různé druhy masa, například bifteky, řízky, kotlety, divočina, holoubata nebo také drůbež.³³ Jídla pro lázeňské hosty vždy obsahovala dostatek zeleniny, jako zdroj vitamínů.

31 FIKAR, Václav. *Lázeňství – fenomén regionu: Karlovarský kraj – jeden den nestačí*. Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2014. 31 s. Živý kraj. ISBN 978-80-88017-00-4, s. 3.

32 DITTERTOVÁ, Eva. – KOUDELKOVÁ, Alena (eds). *Stolečku, prostři se – Strava jako intelektuální fenomén v muzeu: 17. mezinárodní konference bavorských, českých a saských muzejních pracovníků s příspěvky kolegů z Horního Rakouska a Slovenska: 8. až 10. října 2008 = Tischlein deck dich - Nahrung als interkulturelles Phänomen im Museum: 8. bis 10. Oktober 2008*. Praha: Asociace muzeí a galerií České republiky ve spolupráci s Krajským muzeem Karlovarského kraje, Muzeem Cheb, 2009. 156 s. Museum Bulletin Muzeum; 17. ISBN 978-80-86611-29-7, s. 80.

33 DITTERTOVÁ, Eva – MALOVICKÝ, Václav. *Kuchyně starého Chebu: vlastivědně-kulinární putování starým Chebem, Chebskem a také se zastavením v Lázních Mariánských a Františkových, i krátkou návštěvou Kynžvartu*. Praha: VM, 2008. 288 s. ISBN 978-80-903110-6-0, s. 162.

3 Osídlení Krušnohoří po druhé světové válce

Po ukončení druhé světové války bylo německé obyvatelstvo nuceno opustit své domovy. Ve většině regionů probíhal řízený odsun vcelku poklidně. Na Karlovarsku v té době žilo přes půl milionu sudetských a československých Němců. Karlovarsko bylo jednou z tranzitních tras do okupačních zón v Německu, proto zde byla situace s odsunem Němců mnohem složitější. Na úřady byly kladeny mnohem vyšší nároky. Výběr osob do transferu byl velmi složitým úkolem. Nejdříve byla vysídlena strategická místa, pak oblasti, které byly osídleny obyvateli slovanského původu a naposledy průmyslové a zemědělské oblasti.³⁴ Již během odsunu probíhal pomalý proces osidlování regionu českým obyvatelstvem. Jednalo se o největší český přesun v poválečných dějinách. Tento složitý proces probíhal několik let a v několika vlnách. „*Po deseti měsících obnovené české správy nad Chebskem a Ašskem žilo v okrese Cheb pouze 15 000 obyvatel a v okrese Aš 4 500 občanů české a slovenské národnosti.*“³⁵ Okresy v Karlovarském kraji byly dlouhá léta nejméně zalidněnou oblastí. Nejvíce se dařilo osídlit průmyslová, lázeňská centra nebo také oblast sokolovské pánve. Osídlení pohraničí probíhalo vcelku svižně. Nově příchozí obyvatelé z Volyně, Bulharska, Rumunska a Slovenska si museli vytvořit do určité míry nový způsob života. Ze začátku dosti nelehký. Vznikaly časté konflikty soužití mezi českým a německým obyvatelstvem, které nebylo ještě odsunuto. „*Zájem o osídlení prázdných domů po odsunutých Němcích byl v horských oblastech Karlovarského kraje malý, neboť skýtaly málo pracovních možností a byly komunikačně odlehlé. Po odsunu Němců zůstaly některé odlehlé hornaté partie Krušných hor, Doupovských hor a Slavkovského lesa mnoho let liduprázdné. Opuštěné domy chátraly a byly v padesátých letech po stovkách demolovány.*“³⁶ Po roce 1947 začala reemigrace obyvatel ztrácet na své intenzitě. Řada okresů svůj předválečný počet obyvatel nikdy nenaplnila a například Kraslice nebo Aš nedosáhly ani poloviny hustoty osídlení.

3.1 Příchod Rumunských Čechů

Příchodem nových obyvatel se změnil ráz měst a vesnic. Do pohraničí se stěhovali mladší potomci reemigrantů, kteří doufali ve zlepšení své ekonomické pozice. Do Československa přicházeli svobodní mladí lidé, ale i rodiny s dětmi, kteří chtěli začít nový a lepší život. Poválečná reemigrace však neprobíhala poklidným způsobem. Československá vláda

34 ŘEHÁČEK, Karel. *Němci na Karlovarsku v letech 1945-1948*. Plzeň: K. Řeháček, 2011. ISBN 978-80-254-9620-6, s. 210.

35 BERAN, Jiří. *Dějiny Karlovarského kraje*. Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2004. ISBN 80-239-3477-5, s. 157.

36 Tamtéž, s. 158.

nedodržela slib, že každý občan dostane v Československé zemi tolik půdy, kolik zanechal v Rumunsku. V Oršavě se nacházel sběrný tábor pro Čechy z Banátu, odkud byli posíláni do Československa. S sebou si sbalili jen to nejnnutnější. Potraviny, oblečení, nádobí a peřiny. Přes Slovensko byli přivezeni do Chebu, kde se nacházel pro všechny reemigranty všech národností sběrný tábor. Po příjezdu dostal každý na osobu 300 korun československých a jiné podpory nedostal. Reemigranti tedy přicházeli za velmi těžkých podmínek. Rumunští Češi se zpočátku snažili žít ve větších skupinách. Velká skupina se usadila na Chebsku a jeho okolí – Mariánské Lázně, Skalná, Plesná, Cheb. V Plesné tvořili také velkou část Slováci z východního a jižního Slovenska. Nově příchozí obyvatelé se odlišovali zejména v tradicích, duchovní kultuře, ale i ve stravě.³⁷ „*Další odlišností byla strava, která se na rozdíl od tradiční české kuchyně vyznačovala větší frekvencí zeleninových pokrmů a speciálních sladkých jídel. Semena a sazenice různých druhů zeleniny, u nás často neobvyklých a neznámých, si reemigranti přivezli s sebou z Banátu.*“³⁸ Rumunští reemigranti se ale postupem času sžili s prostředím a přijímali způsob života i od původních obyvatel.

3.2 Příchod Slováků a slovenských Čechů

Slováci dnes patří k jedné z nejpočetnějších menšin v České republice. K největší migraci došlo právě po konci druhé světové války. Do pohraničí se stěhovali zejména mladí Slováci ze Stropkova, Svidníku, Sniny nebo Bardejova. Nejčastěji pracovali jako lesní a zemědělské dělníci, drobní rolníci i bezzemci.³⁹ Řada nově příchozích mnohdy patřila k sociálně slabším vrstvám a česká společnost s tím byla ne vždy spokojena. Slováci měli hned několik důvodů pro příchod do Krušných hor: 1. nové bydlení po odsunu Němců 2. početný návrat Slováků z Rumunska, Jugoslávie, Maďarska, ale i z ostatních zemí 3. vyhlídka vlastní orné půdy 4. odchod Slováků z východního Slovenska, které bylo poničeno válkou 5. neuskutečněný odsun Maďarů z jižního Slovenska.⁴⁰ Řada nově příchozích obyvatel docházela jen za prací a po získání finanční odměny se vrátili zpět na Slovensko. Koncem roku 1946 tvořili v Aši Slováci většinu obyvatel.⁴¹ S rozvojem těžkého průmyslu v roce 1967 přišla i další vlna migrace

37 SECKÁ, Milena. Příchod rumunských Čechů na Chebsko. [online]. In: *Zpravodaj Koordinované sítě vědeckých informací pro etnografii a folkloristiku 1974-1991*. Ústav pro etnografii a folkloristiku ČSAV, s. 8. Dostupné z: <https://zpravodaj.eu.cas.cz/r1982006j.html>. [Cit. dne 2024-04-02].

38 Tamtéž.

39 JÍLEK, Tomáš (ed.). *Západočeská vlastivěda*. Plzeň: Západočeské nakladatelství, 1990, s. 270.

40 SCHMIDTOVÁ, Zuzana. *Slovenská menšina v České republice a Spojených státech amerických*, Bakalářská práce, vedoucí PhDr. Miloslava Turková, CSc. Praha: Univerzita Karlova, Fakulta humanitních studií, 2009. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz>. [Cit. dne 2024-04-02].

41 BERAN, Jiří. *Dějiny Karlovarského kraje*. Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2004. ISBN 80-239-3477-5, s.157.

Slováků za prací. Zde měli mnohem více pracovních příležitostí. Přijali práci v dřevorubeckém, sklářském a hornickém průmyslu. Opět si lze všimnout i poněkud odlišné stravy slovenských reemigrantů. Dodnes se v jejich jídelníčku objevují zelí, fazole, brambory a mléko. Postupem času se stávalo, že reemigrantské rodiny přejímali navzájem recepty a způsoby žití.

3.3 Příchod Čechů z Volyně

Po druhé světové válce se do Česko-německého pohraničí přestěhovalo nejvíce reemigrantů. Cílem reemigrace bylo vrátit z ciziny všechny československé uvědomělé občany. Většina nově příchozích obyvatel se postarala o rozvoj průmyslu a zemědělství i přeměnu etnické struktury kraje. Volyňští Češi jsou etničtí Češi nebo jejich potomci, kteří se od druhé poloviny 19. století usazovali ve Volyni, dnešní Ukrajině. Volyňští Češi byli pomocí transportů posíláni do okresů Žlutice, Karlovy Vary, Mariánské Lázně, Tachov. Většina našla nový domov právě v Sudetech po vyhnání Němců.⁴² Po ukončení války přišlo do Československa nad čtyři tisíce volyňských vojáků, kdy se řada zotavovala z válečných zranění. První transport s reemigranty z Volyně byl přivezen roku 1947. Počátky osidlování nebyly úplně jednoduché. Všichni noví obyvatelé se museli asimilovat s původním československým obyvatelstvem. Řada rodin se držela při sobě i v nových domovech. Starousedlíci na ně totiž s nedůvěrou koukali jako na sympatizanty Sovětského Svazu.⁴³ Nepřijímali novousedlíky přímo přívětivě. Dalším důvodem počáteční nevráživosti původních Čechů byl fakt, že volyňští Češi měli při osidlování přednost oproti ostatním reemigrantům. Během roku 1947 se do pohraničí přestěhovalo kolem 34 000 obyvatel.

3.4 Etnické menšiny v Karlovarském kraji

V pohraničí Karlovarského kraje se usazovali po druhé světové válce například i Ukrajinci. Nejčastěji se usídlovali na Chebsku, Sokolovsku nebo Tachovsku. Zpočátku pracovali v zemědělském a lesním průmyslu. Jejich přesný počet nebude nikdy úplně znám. Následující skupinou byli Cikáni. Během druhé světové války byli vyvražďováni v koncentračních táborech a vrátila se pouze hrstka. Jejich rodiny a příbuzní přicházeli ze Slovenska, Maďarska, Bulharska i z Rumunska. Usazovali se zejména v Mariánských Lázních,

42 SCHMIDTOVÁ, Zuzana. *Slovenská menšina v České republice a Spojených státech amerických*. [online], Bakalářská práce, vedoucí PhDr. Miloslava Turková, CSc. Praha: Univerzita Karlova, Fakulta humanitních studií, 2009. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz>. [Cit. dne 2024-04-02].

43 Blaniční rytíři z Volyně. Bojovali na východní frontě, pak se volyňští Češi z historie vytratili. [online]. *Paměť národa*. Dostupné z: <https://www.pametnaroda.cz>. [Cit. dne 2024-04-03].

Františkových Lázních, Chebu, Karlových Varech, atd. Od ostatních obyvatel se lišili bezmála vším.⁴⁴ Do pohraničí přišli také lidé z Polska. Češi, kteří bydleli ve Střelíně, Dolních Poděbradech, Husinci museli svoje obydlí přenechat obyvatelům z východního Polska. Tyto osady založili původně čeští evangeličtí exulanti.

Jedna z pamětnic vzpomíná na své rodiče: „*Mí rodiče původně bydleli před válkou v Německu (dneska je to Polsko), ale jejich předci byli pronásledováni a donuceni opustit Čechy po bitvě na Bílé hoře. Maminka se narodila ve Střelíně a můj tatínek v Horních Poděbradech. Tam žili do doby, než začala válka. Když se dozvěděli, že se blíží ruská fronta, tak si sbalili jen to nejnnutnější a odešli. Šli pěšky s károu, co nejdál.*“⁴⁵

44 SCHMIDTOVÁ, Zuzana. *Slovenská menšina v České republice a Spojených státech amerických*. [online], Bakalářská práce, vedoucí PhDr. Miloslava Turková, CSc. Praha: Univerzita Karlova, Fakulta humanitních studií, 2009. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz>. [Cit. dne 2024-04-02].

45 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Martou Machkovou v Citicích dne 27. 10. 2023.

4 Vývoj stravování ve 20. století

Strava je pro nás neoddělitelnou součástí lidského bytí. Jídlo je zdrojem života, potěšení i radost. Zajišťuje tělu vitamíny, sacharidy, tuky, energii a všechny potřebné látky. Proto je tedy důležitá vyvážená strava. V průběhu staletí se role stravování a přípravy jídel proměňovaly. Stravování ovlivnila například první a druhá světová válka, přidělový systém, hospodářská krize ve třicátých letech, poválečné období, nástup komunismu, život v socialismu,... Postupem času nebylo úlohou jídla jen nasytit, ale stávalo se společenskou událostí pro mnohé rodiny. Ve 20. století prošla výživa velkým vývojem. Objevovala se chemická složení surovin a nahrazování původních potravin. Mnohem více se začalo dbát na vyváženou stravu, na lidské zdraví a doporučené diety. Vznikaly hygienické příručky a doporučení pro hospodyně.

4.1 Období válek

Tradiční česká měšťanská kuchyně tradičně pokračovala i na začátku 20. století. Stávala se dostupnou i pro slabší sociální vrstvy obyvatel. Lidová strava na venkovech stále přetrvávala a obyvatelé si mnohé potřebné suroviny pěstovali či chovali. Díky zásluhou technického a hospodářského pokroku se mohla rozvíjet i kulinární oblast. Připravovali se pestré pokrmy, časté konzumování masa či hojné využití koření.⁴⁶ Vše se ale změnilo, když vypukla první a později druhá světová válka. Blahobyt vystřídala chudoba. Během válek převládal nedostatek potravin a velké potíže s organizací zásobování. Obyvatelé hladověli. V průběhu první světové války se přestala dovážet káva. Lidé si připravovali kávu například ze žita. Omezila se také výroba mouky, někdy nebylo ani na výrobu chleba. Z důvodu nedostatečné výživy mnoho lidí umíralo. Vhodnou výživovou potravinou se stala brambora. K snídani se vařily bramborové polévky a všední jídla se nastavovala zejména brambory.⁴⁷ Jedly se na sladko i na slano. Častým jídlem byly také knedlíky opět z vařených brambor.

4.1.1 Brambory

Brambory patří u nás k jedné z nejmladších plodin, avšak během let se staly velmi důležitou plodinou. Do Evropy se dostaly v druhé polovině 16. století. Díky nenáročnému pěstování se rozšířily do mnoha zemí a postupem času i ke všem vrstvám obyvatelstva. „Zpočátku byl

46 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Triton, 2011. ISBN 978-80-7387-421-6, s. 13.

47 *Jak se dříve vařivalo*. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2005. Sborníček prací členů Národopisného sdružení při Jihočeském muzeu v Českých Budějovicích; 51. ISBN 80-86260-54-2, s. 4.

*brambor na evropském kontinentu jen ozdobou panovnických, aristokratických a učeneckých zahrad, botanickou zvláštností, doporučeným lékem a pochoutkou při vybraných hostinách.*⁴⁸ V naší tradiční německé a české kuchyni je tato plodina velmi zásadní a je na ní založena mnohá řada receptů. V Krušnohoří se dříve nazývala Erdäpfel neboli zemská jablíčka. S příchodem brambor do Krušných hor je spojena pověst z Přebuzi. V 16. století se v drsném neúrodném kraji usadili horníci z Durynska. Do této oblasti přišel v 17. století mladý misionář katolického vyznání Daniel Josef Mayer. U místních obyvatel si získal svou přízeň. Za své zásluhy byl odměněn a stal se arcibiskupem. Lidem na Přebuzi se žilo velmi špatně. Kvůli kruté zimě a následné neúrodě podražilo obilí a lidé tak neměli co jíst. Prostý lid se vydal do Prahy, aby poprosil otce Josefa o pomoc. Lidumilný arcibiskup je obdařil mnoha dukáty a také jim předal pár sazenic brambor. Nakonec se pěstování brambor rozšířilo po celých horách i zemi.⁴⁹ Brambory se tak staly každodenní stravou a součástí jídelníčku. Důležitou součástí lidové stravy se stala i jiná kořenová zelenina. Jídla z brambor byla připravována především v zimních měsících. „*Večeře dříve obvykle začínala brambory "na loupáčku". Paní domu dala na stůl mísu s brambory vařenými ve slupce a každý si svou porci oloupal sám. Jako hlavní jídlo se pak podávala polévka, a komu ani to nebylo dost, mohl dostat brambory rozmačkané s tvarohem. V neděli pak byly i bramborové knedlíky – ať už na sladko (polité medem), nebo s kusem uzeného masa.*“⁵⁰

Brambor měl pro kulinární historii velký přínos a význam. Je dodnes využívanou plodinou, ale mnohem častěji je nahrazována polotovary či už hotovým jídlem.

4.1.2 Přídělový systém

Přídělový systém je příznačný pro obě světové války. V průběhu druhé světové války byl přídělový systém kvalitnější a probíhal v mnoha zemích. Přídělový systém vydával kromě základních potravin také oděvy, obuv, tabák, mycí prostředky či pohonné hmoty. Trh nabídky potravinového zboží byl omezen a lidé si nemohli koupit, co chtěli. S relativně dobře

48 BORTEL, Roman (eds). *Alchymie v kuchyni*. Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010. 140 s. Prameny a studie, 44. ISBN 978-80-86874-26-5, s. 110.

49 ČEPELÁKOVÁ, Zdenka: Jak se dostaly do Krušných hor brambory. Na základě knihy „Pověsti a historická vyprávění“ někdejšího učitele z Rotavy Hermanna Brandla přepr. *Měsíčník Krušné hory – západ* 1, 2012, č. 6, s. 13.

50 BĚLOHLÁVEK, Miloš: *Jak se dostaly brambory do Krušných hor?* Zpravodaj města Chodova 10, říjen 2021, s. 18.

fungujícím systémem nenastal v protektorátu hlad a snížil se rozdíl stravy mezi bohatším a chudším obyvatelstvem. Přídělový systém byl zrušen až v roce 1953.⁵¹

„Všechno bylo na lístek a do zahraničí se nemohlo jen tak jít a my potřebovali bílou mouku. Nic jiného nešlo. Lístky na maso jsme neměli. A vejce byli vypočítány na každého a zbytek se musel odevzdat, to samé i s mlékem. Byli jsme na tom lépe, než ti, co měli jen lístky. Bylo všeho málo.“⁵² Na přídělový systém vzpomíná pamětnice.

4.2 Nástup socialismu

Během čtyřiceti let komunistického režimu se zásobování potravin do značné míry zlepšilo. Komunisté kladli důraz na kvantitu a ne na kvalitu, která nebyla obyvateli řádně oceněna. Důraz byl kladen na soběstačnost produkce potravin. Dovoz byl z velké části dost omezen a byl na nízké úrovni. Jednalo se především o tropické ovoce, které se dováželo jen v určitém množství. Ovoce dostávaly děti například o Vánocích. Byla zvyšována produkce pšenice, která nejvíce vynášela. Výrazně se zvyšovala produkce vajec, cukru, vepřového masa, alkoholu, sladkostí. Z nižších finančních nákladů byl podporován chov hrabavé drůbeže. Oproti tomu konzumace ryb nebyla u obyvatel příliš oblíbená.⁵³ V průběhu několika let se však staly ryby velmi žádaným zbožím. Oblíbeným se stalo především filé. Pěstování zeleniny a ovoce nebylo též úplně podporováno kvůli velké náročnosti. *„U ovoce a zeleniny pak působila často nepřekonatelné obtíže nechuť zaměstnanců veřejného stravování připravovat pracnější pokrmy z těchto surovin, zvláště když o ně tak strhující zájem nebyl – zejména do restaurací chodila většina občanů spíše na masité pokrmy.“⁵⁴* Konzumace sezónní zeleniny a ovoce byla v jednotlivých rodinách častá. Pro stravu na venkově bylo charakteristické zpracovávat domácí produkty. Strava zde byla mnohem jednodušší, zdravější než ve městech. V obchodech nakupovali lidé z venkova jen nejnütnější potraviny. Maso se jedlo jen ojedinele. V době socialismu se u společného stolu již rodina nedomdlila. Popřáli si dobrou chuť a jedlo se, ale klid u stolu musel být. Změna stravovacích zvyklostí byla spojena i se změnami ve vybavení domácnosti, například díky používání ledničky, mixérů a

51 PLOCHÝ, Pavel. *Gastronomie a její vývoj ve společnosti*, Bakalářská práce, vedoucí Ing. Petr Humpolíček, Ph.D. Zlín: Univerzita Tomáše Bati, Fakulta technologická, 2010. Dostupné z: <https://digilib.k.utb.cz>. [Cit. dne 2024-04-05].

52 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Gertrudou Ponerovou na Bublavě dne 11. 11. 2023.

53 POKORNÝ, Jan – PÁNEK, Jan. *Základy výživy a výživová politika*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 1996. 158 s. ISBN 80-7080-260-X, s. 30.

54 FRANCO, Martin. *Řasy, nebo knedlíky?: postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003. 304 s. Práce z dějin vědy = Studies in the history of sciences and humanities, sv. 7. ISBN 80-7285-029-6, s. 165.

celkovému uspořádání kuchyně.⁵⁵ V osmdesátých letech se Československý stát snažil zvýšit spotřebu hovězího masa. Na konci komunistického režimu byla výživová situace nedostatečná. Panoval velký přebytek energie, vyšší příjem cukrů, tuků, alkoholu nebo také cholesterolu.⁵⁶

4.3 Po roce 1989

Velké změny nastaly po pádu komunistického režimu v roce 1989. Byl posílen dovoz potravin ze zahraničí, což znamenalo rozšíření výběru zboží. Přes hranice začalo proudit obrovské množství nových nápojů, koření, surovin, zeleniny i ovoce. U potravin ze západu byla viditelná výrazná vyšší kvalita, jakost i balení. Na trhu práce se tak objevily nové suroviny, technologie i metody zpracování potravin. Zvýšily se ceny živočišných produktů oproti produktům rostlinným. Následkem byla menší spotřeba masa, másla i mléka. Mezi pozitivní změny řadíme zvýšenou konzumaci sýrů, drůbežího masa, ovoce a zeleniny. U řady obyvatel byla ale silně zakořeněná zkušenost z nedostatku jídla, proto upřednostňovali potraviny levné bez ohledu na jejich kvalitu.⁵⁷ Návrat soukromého vlastnictví v roce 1989 s sebou přinesl prudký celospolečenský obrat. Velký nárůst byl především v hotelovém a restauračním průmyslu. V rámci veřejného stravování byly otevírány restaurace, restauranty, motoresty, snack bary, hostince, bistra, bufety, kavárny, atd. Na podnikové scéně se objevila řada osob, které neměly dostatečnou kvalifikaci. Pro devadesátá léta je také charakteristické pronikání velkých potravinových řetězců a podniků rychlého občerstvení na trh.

Jídelníček se po sametové revoluci výrazně změnil. Začalo docházet k výraznému plýtvání potravin. Přesto, že lidé začali jíst zdravěji než dříve, přibývá více obézních dětí. Příčinou je nedostatek pohybu a vyšší konzumace škrobů, zejména těstovin a rýže.⁵⁸

4.4 Současnost

Dnešní uspěchaná doba nedává příliš mnoho času k vaření. Ženy v domácnosti tráví méně času, jelikož chodí do práce. Současnost ovlivnil také rozvoj technologií a techniky. Pro přípravu pokrmů jsou mnohem častěji využívány kuchyňské přístroje, mixéry, přístroje specializované, které práci v kuchyni usnadňují. Jedná se například o varné konvice, pekárny, mikrovlnné trouby, parní hrnce, topinkovače, fritézy, kávovary, odšťavňovače, hrnce na

55 Tamtéž, s. 174.

56 POKORNÝ, Jan – PÁNEK, Jan. *Základy výživy a výživová politika*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 1996. 158 s. ISBN 80-7080-260-X, s. 30.

57 Tamtéž, s. 30.

58 ČTK *Jak se změnil jídelníček Čechů po Sametové revoluci?* [online]. Svět potravin, 2014 [Cit. dne 2024-04-06]. Dostupné z: <http://www.svet-potravin.cz/clanek.aspx?id=4729>.

vaření rýže, sušičky potravin a mnoho dalších.⁵⁹ Každodenní strava je dnes spojena s kulturními, společenskými, ekonomickými faktory i individuální preferencí jednotlivce. „*Velmi rychle se na český trh dostaly nové suroviny, ale také nové vydání českých kuchařek spolu s překlady snad všech kuchařek světa a naskytly se větší možnosti cestovat a ochutnávat speciality sousedních i vzdálených zemí, což vneslo do jídelníčku větší pestrost.*“⁶⁰ Do republiky se začalo stěhovat mnoho cizinců, kteří s sebou přinesli stravu své domácí kuchyně. Česká kuchyně čelila konkurenci všech světových kuchyní. Nejvýraznější vliv má kuchyně rakouská, německá a slovenská. Vzájemné ovlivňování se promítlo především do regionální kuchyně, která se zaměřovala na nejdostupnější suroviny.⁶¹ Dnes je mnohem větší nabídka polotovarů, které v sobě mohou obsahovat řadu chemických látek.

4.4.1 Trendy současné kuchyně

V dnešním světě se mnoho lidí snaží a zajímá o rovnováhu v životě i ve stravování. Lidé hledají alternativní způsoby stravy. Důvodem je například snaha odlišit se či protestovat proti tradičním způsobům. Mezi alternativní způsoby stravy patří například vegetariánství, veganství, fruktariánství, makrobiotická strava, raw strava, paleo strava. Dnes se lidé uchylují také k dobrovolnému odříkání stravy. Půst je spojen především s náboženstvím i léčebnými metodami. Využívají se tzv. „superpotravin“, kterým jsou připisovány magické vlastnosti a účinky na zdraví.⁶² Lidé kupují biopotravinu nebo maso přímo z farem. Mezi nové technologie způsobu přípravy pokrmů patří pomalé vaření. Metoda je šetrná k masu a k ostatním potravinám. Dále je to také rychlé vaření nebo lyofilizace.⁶³ Trendy v kuchyni se neustále mění. Člověk si tak může vybrat ze široké škály nabízené stravy, která bude vyhovovat jeho individuálním preferencím. Jídlo dnes může spojovat, ale také rozdělovat.

4.4.2 Vzestup regionální kuchyně

Dnes je regionální kuchyně opět na vzestupu. Jedním z důvodů je možnost cestovat po světě a poznávat tak nové chutě, pokrmy a kulinární zážitky. Navrací se k původní tradiční stravě

59 SVOBODOVÁ, Barbora. *Změny ve způsobu stravování českého obyvatelstva v průběhu jednoho století*. Bakalářská práce, vedoucí Ing. Bc. Alena Váchová, Ph.D. Praha: Univerzita Karlova, Fakulta pedagogiky, 2018. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz/>. [Cit. dne 2024-04-06].

60 BORTEL, Roman (eds.). *Alchymie v kuchyni*. Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010. 140 s. Prameny a studie, 44. ISBN 978-80-86874-26-5, s. 21.

61 Tamtéž, s. 21.

62 Trend „superpotravin“. [online.] *Národní zdravotnický informační portál*. Dostupné z: <https://www.nzip.cz/clanek/1553-trend-superpotravin>. [Cit. dne 2024-04-06].

63 SVOBODOVÁ, Barbora. *Změny ve způsobu stravování českého obyvatelstva v průběhu jednoho století*. Bakalářská práce, vedoucí Ing. Bc. Alena Váchová, Ph.D. Praha: Univerzita Karlova, Fakulta pedagogiky, 2018. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz/>. [Cit. dne 2024-04-06].

našich předků. Cílem regionální kuchyně je přiblížit návštěvníkům tamější stravu, ale také zachovávat zapomenuté recepty jednotlivých regionů. Regionální gastronomie se drží tradičních pokrmů, tradičního postupu i lokálních, čerstvých sezónních surovin. I v Krušných horách se požadavky na zdejší kuchyni změnilly. Regionální speciality se dnes vaří v mnoha podnicích či v krušnohorských hostincích. Objevuje se zde nabídka zdejších pokrmů i nápojů.⁶⁴

64 SCHICKER, Gotthard – DRECHSLER, Marcel. *Pokrmly našich předků. O jídle a pití v saském a českém Krušnohoří*. Große Kreisstadt Annaberg-Buchholz, 2014. ISBN 978-3-9817041-0-5, s. 6.

5 Kuchyně v česko-německém pohraničí

Jídlo je obrazem kraje, dovedností, tradice i vlivů, lidských a zejména přírodních možností. Nadmořská výška, podnebí, složení půdy nebo zeměpisná šířka, to vše ovlivňuje způsob stravování obyvatel jednotlivého kraje. Dlouhým vývojem se však člověk dokázal těmto podmínkám přizpůsobit a najít si optimální způsob úpravy pokrmů. Karlovarský kraj patří k nejzápadnějším regionům České republiky a tak zdejší kuchyni ovlivňovala příroda, ale zejména sousední Sasové a Bavoři a jejich regionální kuchyně. „*Po generace se utvářející saská krušnohorská kuchyně dala vzniknout několika specialitám. Z dřívější nutnosti, pocházející z hornických dob, kdy základem byly hlavně brambory, vzniklo časem mnoho chutných pokrmů.*“⁶⁵ Češi a Němci žili zde po staletí vedle sebe. V polovině minulého století německé obyvatelstvo převažovalo, vše se ale změnilo ukončením druhé světové války a následného vysídlení Němců a přistěhování nových obyvatel. To znamenalo zánik regionální egerlandské, krušnohorské kuchyně, tradic, nářečí, krojů, přípravy pokrmů. V regionu nejvíce dominovaly různé varianty sladkých moučníků a knedlíků. Základem stravy byly potraviny rostlinné, zejména obilniny, dále luštěniny a zelenina, hlavně brambory a zelí. Lidé využívali přírodních surovin, které jídlo někdy i vylepšilo. Sbíraly se lesní plody a na Chebsku už se dařilo i ovocným stromům. Ze získaného ovoce se vytvářeli marmelády, šťávy, kompoty či křížaly. Velkou oblibou i zde bylo sbírání a sušení hub.

5.1 Sváteční dny

Strava bývala po celý rok skromná, prostá a někdy i jednotvárná. Za výjimečných okolností byla tato strava přerušována. Mluvíme zejména o půstu, který je i dnes věřícími dodržován o výročních svátcích. Velkou výjimkou byly neděle a ostatní svátky, které obohacovaly stůl a jídelníček celé rodiny. „*Svátky a posty přerušovaly tedy jednotvárný tok všedního života, přerušovaly jej pravidelně a rovnoměrně, přinášejíce s sebou nejen odpočinek nebo zábavu, nýbrž i značnou změnu ve stravě, ať již výkyvem směrem dolů nebo nahoru.*“⁶⁶

5.1.1 Neděle

Třetí přikázání z desatera nám jasně praví: Pomni, abys den sváteční světil. Tento den byl pro mnohé obyvatele slavnostní příležitostí a oslavou. Lidé zahajovali den mší svatou v tamějším

65 *Eine kulinarische Reise durch das Erzgebirge*. [online]. Grenzenloses erzgebirge. Dostupné z: <https://grenzenloses-erzgebirge.de/kulinarische-reise>. [Cit. dne 2024-03-29].

66 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Triton, 2011. ISBN 978-80-7387-421-6, s. 220.

kostele nebo baptistickém sboru, tudíž mnohé hospodyně připravovali nedělní oběd již v sobotu. Lidé měli k nedělnímu dni velkou úctu, která se odrážela i v tom, že se lépe vařilo. S prožitím poklidné neděle souvisela i výzdoba stolu, kdy se prostřel čistý ubrus, stůl se slavnostně ozdobil a byly použity sváteční talíře. Všichni pamětníci uvedli, že každou neděli se servírovalo maso s vydatnou přílohou nebo omáčkou. Nejčastějším připravovaným pokrmem bylo knedlo zelo vepřo, řízky, divočina,... K odpolední kávě byl vždy přichystán dezert ve formě buchet, kynutých koláčů, dortů.

5.1.2 Velikonoce⁶⁷

Velikonoce jsou pro křesťany největším svátkem v roce, pro mnohé je to zejména oslava příchodu jara, probuzení se ze zimního spánku. O svátcích avšak ležely Krušné hory stále pod sněhem. Věřící po celém světě si připomínají umučení, ukřižování a také zmrtvýchvstání Spasitele Ježíše Krista. Je to také doba, kdy končí čtyřicetidenní období půstu. S těmito svátky jsou spojené i mnohé tradice a zvyky, které se dodržují dodnes. Je to například vynášení Morany, stavění máje velikonoční pomlázka či zapalování ohňů. Tato tradice není v oblasti tolik rozšířena. V Krušných horách nebyly tolik bohaté zvyky a pravidla týkající se velikonočních svátků. Přesto se nám zachovaly některé zvyky, rituály a vzory chování. Některé zvyky byly dosti podobné s ostatními německými zeměmi. V minulosti se dodržovalo schovávání a hledání vajíček, přinášení velikonoční vody. Většina těchto zvyků se dodržovala ve venkovských oblastech.⁶⁸

Jedna z pamětnic vzpomíná: „*Pomlázky se tady na Bublavě nepletly. Ale vejce máma uvařila a pak je schovala a já je musela hledat.*“⁶⁹

O Velikonocích se strava v celku mění. Začíná přísným dlouhým postem, který vrcholí na Velký pátek, poté už se pokračuje již v hojnosti a štedrosti v jídle. Během pašijového týdne bývala strava velmi skromná. Jedly se hlavně luštěniny, vejce a brambory. Vejce patřilo k jedné z nejdůležitějších potravin. Již během pašijového týdne jedla rodina vařená vejce, ale největší úloha vajec připadla na Velikonoční pondělí. Vejci se tedy o Velikonocích nešetřilo. K prožití Velikonoc patří i speciální pokrmy. Na Zelený čtvrtek je vyžadováno něco jiného, totiž zeleného. Jednalo se o zelenou zeleninu i ratolesti, které zdobily prostřený stůl. Známost

67 V krušnohorském dialektu Ustern.

68 SCHICKER, Gotthard – DRECHSLER, Marcel. *Pokrmy našich předků. O jídle a pití v saském a českém Krušnohoří*. Große Kreisstadt Annaberg-Buchholz, 2014. ISBN 978-3-9817041-0-5, s. 180.

69 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Gertrudou Ponerovou na Bublavě dne 11. 11. 2023.

polévkou, která se vařila na Zelený čtvrtek – polévka devíti bylin. Základní surovinu tvoří vývar a sezónní bylinky, které rostou v okolí (mohou být i usušené). „Čerstvé bylinky dodávali tak pokrmům nejen svěží chuť, nýbrž zvyšovali také jejich biologickou hodnotu, neboť zelené listy jsou vždy bohaté jak na vitaminy, tak na nerostné soli.“⁷⁰ Zde je patrné, že zde panovala určitá touha po čerstvé zeleni. Druhým obřadním pokrmem jsou jidáše s medem. Jidáše jsou tradiční sladké pečivo z kynutého těsta, které mají připomínat provaz, na kterém se zrádce Jidáš oběsil.⁷¹ Ze stejného těsta jsou pečeny mimo jiné i mazance. Mazanec je prastaré pečivo, které má tvar bochánku. V některých domácnostech se rituálně peče velikonoční cop. Boží hod Velikonoční je oslavou vzkříšení Ježíše Krista. Na mši svaté jsou žehnány pokrmy. Ke slavnostnímu obědu se připravují především masitá jídla. Jedná se o jehněčí, kůzlečí, králíčí, ale i drůbež, která je doplněna velikonoční nádivkou. Během roku celá rodina šetřila, aby mohla být poté jejich velikonoční hostina co nejpestřejší.

*„Na Velikonoce táta vždy donesl nějakou ovečku nebo kůzle, ale muselo být maso už zpracovaný. Protože nemám ráda zabijačky. K tomu se uvařily knedlíky na páře a zelí. Nádivku jsme nedělali. S rodinou jsme chodili do kostela a jinak nic. Během svátků se také jedla drůbež. V pátek jsme nejedli maso.“*⁷² Uvedla pamětnice.

5.1.2.1 Tradice a výzdoba

Jak již bylo zmíněno výše, Krušné hory nemají tolik vlastních tradic na Velikonoce. V některých oblastech se vařená barvená vejce schovávala již na Zelený čtvrtek. Jedno z vajec má být červené barvy, protože symbolizuje plodnost, lásku. Zdobily se i vyfouknuté kraslice. Další tradicí v Krušnohoří bylo přinášení velikonoční vody. Mladé dívky měly za úkol přinést nabranou vodu z nedaleké studny či pramene. Vodě byla prisuzována nadpřirozená síla.

Příchod jara znamenal pro mnohé domácnosti velký jarní úklid celého stavení a jarní výzdobu. „Pokoje jsou ozdobeny čerstvými březovými větvemi, na kterých jsou zavěšeny malá dřevěná velikonoční vajíčka nebo obarvená slepičí vejce. V Krušných horách je velmi rozšířena tradice vystavování andělíčků, horníků a dýmajících figurek rozličných tvarů.“⁷³ V

70 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Triton, 2011. 444 s. ISBN 978-80-7387-421-6, s. 229.

71 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Rok v naší kuchyni*. Praha: Brázda, 1949, 16 nečíslovaných stran obrazových příloh. Velká řada, s. 29.

72 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Šarlotou Fojtíkovou v Jindřichovicích dne 20. 11. 2023.

73 Velikonoce. [online]. *Krušnohoří bez hranic*. 2013. Dostupné z: <https://krusnohori-bez-hranic.cz/velikonoce>. [Cit. dne 2024-03-29].

regionu je i dnes toto umělecké řemeslo zpracování dřeva známé. Technika vyžaduje zručnost, vynalézavost a také velkou trpělivost.

5.1.3 Vánoce

Jedná se o jeden z křesťanských svátků, ke kterému se pojí mnoho zvyků a tradic, které jsou dodržovány ještě v dnešní době. Pro mnohé věřící znamená tento svátek oslavu narození Mesiáše. Svátky by měla provázet radost, pokoj, veselí a láska. Všichni lidé se na Vánoce těšili po celý rok. Už během Adventu se připravovali na příchod Ježíše Krista. Velká část tradic a zvyků souvisí s náboženskou tematikou, které byly v pohraničních oblastech dodržovány. V minulosti přicházel sníh velice brzy a například na Dušičky už museli být obyvatelé připraveni na odhrnování sněhu. Zimy v Krušných horách bývaly dosti dlouhé. Během vánočního času se provozovaly trhy nebo hornické průvody. Jako i v dnešní době se na začátku prosince začalo péct. Mezi opravdovou vánoční klasiku patřily vánočky a pečení štol, kterými se Krušné hory proslavily. „*V současnosti je štola v Německu stále živým pokrmem, v českých zemích se její tradice dilem udržela i ve vysídlených příhraničních oblastech. Její obliba v nedávné době stoupla zejména díky nabídce v obchodní síti. Kromě nejběžnější rozinkové štoly se dnes peče také mandlová, marcipánová, nebo maková, s cukrovou polevou nebo posypaná moučkovým cukrem.*“⁷⁴ Až po druhé světové válce se rozšířilo pečení cukroví zejména u česky mluvících obyvatel.⁷⁵

5.1.3.1 Česká štědrovečerní večeře

Nejbohatší z celého roku bývala štědrovečerní hostina. Byl to výjimečný slavnostní čas, jelikož většina dřívějších obyvatel nebyla tolik bohatá. Štědrý den byl a je i v dnešní době dnem setkávání se celé rodiny. Většina pamětníků uvádí, že o těchto svátcích navštěvovali kostely a sbory a účastnili se mše svaté či bohoslužby. Řada nevěřících se účastní půlnoční mše. Když se setmí, začíná se s přípravou slavnostní večeře. Na některých úpatích Krušných hor bývala v minulém století kuchyně velmi skromná. Během druhé světové války byla takto omezena řada domácností. „*Na Štědrý večer přichází z kuchyně většinou postní jídlo – ryba s bramborovým salátem.*“⁷⁶ Bramborový salát je příloha, na kterou neexistuje univerzální recept. Každá rodina do salátu přidává jiné ingredience, koření. I druh ryby se od jednotlivé

74 KORBELÁŘOVÁ, Irena (ed.). *Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska: tematická výběrová encyklopedie*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2022. ISBN 978-80-7510-532-5.

75 Krušnohorské Vánoce. [online]. *Měsíčník Krušné hory – západ*. 2016, roč. 5, č. 12, s. 36. Dostupné z: <http://www.krusnohorskyluft.cz/ke-stazeni>. [Cit. dne 2024-03-31].

76 SCHICKER, Gotthard – DRECHSLER, Marcel. *Pokrmý našich předků. O jídle a pití v saském a českém Krušnohoří*. Große Kreisstadt Annaberg-Buchholz, 2014. ISBN 978-3-9817041-0-5, s. 166.

rodiny odlišoval. Nejvíce dominoval kapr, který byl obalován v tradičním trojobalu ve tvaru podkov. Podával se také pstruh, sled' nebo německé klobásy. Tradičně se připravovala rybí polévka, objevila se i polévka čočková, bramborová nebo vývar. S nově příchozími obyvateli do pohraničí se proměnila i štědrovečerní večeře.

„Na Vánoce jsme jedli kapra a bramborový salát bez majonézy (pouze vařené brambory, cibule, vejce a zakapávalo se to lakem, který byl z okurek, aby to bylo nakyslý.) Majonéza přišla o něco později. U nás se rybí polévka nejedla, ale hovězí polévka s játrovými knedlíčky. Na Vánoce se peklo tradičně cukroví.“⁷⁷ Na Štědrý den⁷⁸ byly žádané pokrmy z hub. Houby mají dodnes v kuchyni nezastupitelné místo. Dokážou výraznou chutí okořenit mdlá jídla a částečně tak nahradit maso. V některých rodinách se připravoval tradiční kuba.⁷⁹ Dezert byl obvykle ve formě cukroví, štolý nebo buchtíček, které byly polité uvařeným mlékem s mákem.

5.1.3.2 *Es Nienerlaa*⁸⁰

Předkové měli na Štědrý večer jedinečný zvyk. Tradičním pokrmem bylo jídlo tzv. devíti chodů. Jedná se o kombinaci devíti různých pokrmů, které se podávalo již v 18 hodin. Tradice pochází z čísla tři, tudíž číslo devět má dodávat trojnásobné štěstí. Složení chodů se mohlo měnit a v každé rodině byly jednotlivé chody trochu odlišné, přesto měly svůj význam. Do devatera pokrmů patřila: *„Houska v mléku (houska namočená v mléku), švestky (švestkový kompot), hrachová polévka, knedlíky s houbovou omáčkou, pečený kapr nebo sušená treska, štola, keksy (vánoční pečivo), čaj, punč, pro děti sirupová šťáva.“⁸¹ S vyhnáním sudetských Němců ustupoval zvyk do pozadí. V českých rodinách se tato tradice objevovala jen ojediněle a dnes je u nás téměř zapomenuta. V Sasku však zvyklost stále přetrvává.*

5.1.3.3 *Vánoční dekorace*

Advent a Vánoce jsou časem, kdy jsou příbytky zdobeny. Krušné hory jsou regionem známého lidového umění, které je možno vidět právě na Vánoce. Jednou z tradičních dekorací je výzdoba oken a pokojů. V oknech, světnicích se majestátně objevují obloukové svíce, louskáčky, kuřáky neboli Räuchermann, světelní andělé či pyramidy. Jedná se o oblíbené a

77 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Ferdinandem Křivánkem v Drnhlci dne 2. 12. 2023.

78 V krušnohorském dialektu Heilger Ohmd.

79 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Rok v naší kuchyni: kap. "Od kolébky do hrobu" ... od L. Kaizla*. Velká řada (Brázda). Praha: Brázda, 1949, s. 111.

80 Jedná se o hovorový výraz.

81 Es Neinerlaa – krušnohorské vánoční devatero. [online]. *Měsíčník Krušné hory – západ*. roč. 3, č. 12, s. 32. Dostupné z: <http://www.krusnohorskyluft.cz/ke-stazeni>. [Cit. dne 2024-03-31].

dodnes využívané vánoční ozdoby. Zhruba týden před Vánoci se nechal postavit betlém, který byl osvětlen věčným světlem. Pro děti bylo stavění betlémů velmi vzácným okamžikem. Před Vánoci se pořádal opět velký úklid. V první polovině dvacátého století byly některé vesnické domácnosti vystlané slámou, která měla připomínat jesličky. Vánoční stromky se řezaly v lesích nebo se kupovali, to bylo typické pro lidi z měst. Stromky byly zdobeny skromně, sušeným ovocem, stuhami, hořícími svíčkami nebo později prskavkami. Na Tři krále se poté vánoční stromeček odstrojil a betlém se sklídil až na Hromnice.⁸²

5.1.4 Jiné svátky

K liturgickým svátkům, které nebyly ještě zmíněny, patří například poutě, křty, svatby, Tři králové, Mikuláš. Ani jeden z pamětníků tyto svátky ve svých výpovědích nezmiňuje. Důvodem může být nastolený komunistický režim, který se snažil tyto svátky potlačovat. V Krušnohoří byl oblíbeným svátkem Den horníků, který se slavil 9. září. Zabijačky či Masopust patřil mezi oblíbené svátky obžerství. Na vesnicích se převlékaly děti za masky a koledovaly. Masopustní radovánky ukončila druhá světová válka a mimo jiné i přidělový systém na jednotlivé potraviny.

5.2 Všední dny

Mnohem větší význam než strava slavnostní, je strava obyčejného dne. Těchto dnů se nachází v roce daleko více. Všední strava působí zejména na fyzický, psychický i zdravotní stav jedince. V jednotlivých ročních obdobích se stravování pozvolna mění. Záleželo do značné míry na hospodářském poměru, rázu krajiny či dostupnost potravin. Strava se lišila na vesnicích a ve městech popřípadě v jednotlivých rodinách. Zda byla rodina chudá nebo bohatší, která si mohla dovolit vydatnější jídla. Jak již bylo zmíněno výše, půda v Krušnohoří nebyla vhodná pro zemědělství. V příhraničních oblastech se pěstovalo zelí a brambory. V první polovině 20. století vlastnili obyvatelé statky, pole, louky, dobytek a využívali řadu vlastních potravin. Vše se změnilo s hospodářskou krizí a také s nástupem druhé světové války. V roce 1939 byl zaveden přidělový systém na maso a máslo. „*Příděly se rychle snižovaly a brzy byl také nedostatek šatstva, tabáku, kávy a dalšího spotřebního zboží.*“⁸³

82 Krušnohorské Vánoce. [online]. *Měsíčník Krušné hory – západ*. 2016, roč. 5, č. 12, s. 36. Dostupné z: <http://www.krusnohorskyluft.cz/ke-stazeni>. [Cit. dne 2024-03-31].

83 KOTĚŠOVEC, Václav. *Kraslická kronika*. V Domažlicích: Pro město Kraslice vydalo Nakladatelství Českého lesa, 2006. 340 s. ISBN 80-86125-71-8, 103-104.

Během let a zejména v 50. letech 20. století se přístup k původní stravě liší. Podle očekávání se stravování na vesnici stále více podobalo městské stravě.⁸⁴

5.2.1 Harmonogram dne aneb rytmus stravy

Jídlo se podávalo třikrát až čtyřikrát do dne. Během roku vstávala rodina v brzkých ranních hodinách. Rodiče chodili do práce a děti vstávaly do školy. Vždy se rodiny snažily, aby jedly pohromadě. K snídani se nejčastěji podávalo pečivo (chléb) s máslem, vařené brambory a k tomu se pila káva, melta, mukefuk⁸⁵, černý čaj. Mezitím maminka připravila dětem svačiny do školy a děti se poté vypravily na cestu. Někteří pamětníci uváděli, že chodili do vedlejší vesnice do školy a proto musely vyrážet brzy ráno. Od druhé poloviny 20. století se děti stravovaly ve školních jídelnách, nebo chodily domů na obědy. Během týdne se obědvalo, jak kdo přišel domů. K obědu se nejčastěji podávala hutná polévka z brambor či z luštěnin a hlavní chod. Uvařené jídlo se skladovalo ve spížírně, nebo od 70. let i v ledniče.⁸⁶ Polévka se podávala i ke snídani v zimních měsících. K hlavnímu jídlu se mohla podávat sladká jídla ve formě krupicové kaše a sladkých ovocných knedlíků. Ve slané formě to byly například bramborové, fazolové, čočkové kaše, bramborové placky, koláče. „*Oběd býval, jako i dosud je, hlavním denním jídle. Proto se sestával obyčejně ze dvou chodů.*“⁸⁷ Během odpoledne bylo pro děti připraveno malé občerstvení ve formě sezónního ovoce, zelenina, pamlsek. Večeřelo se už společně. Jídlo se podávalo kolem páté nebo šesté hodiny. K večeři se dojídalo jídlo z oběda nebo se namazal chleba s máslem, sádlem, či s domácí pomazánkou. Po jídle sklídila hospodyně nádobí a začala ho hned umývat. Od útlého věku pomáhaly také děti, dcery i synové.⁸⁸ Při rodinném stravování byl jídelníček ovlivňován řadou faktorů, jako například finanční náklady na nákup, dostupnost surovin, potřebný čas k přípravě pokrmů a také individuální potřeby jednotlivých členů domácnosti.

84 FRANC, Martin. *Řasy, nebo knedlíky?: postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003. 304 s. Práce z dějin vědy = Studies in the history of sciences and humanities, sv. 7. ISBN 80-7285-029-6, s. 121.

85 Jedná se o nápoj. Smíchá se normální káva s meltou.

86 BORTEL, Roman. *Alchymie v kuchyni*. Prameny a studie (Národní zemědělské muzeum). Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010. ISBN 978-80-86874-26-5, s. 74.

87 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Triton, 2011. 444 s. ISBN 978-80-7387-421-6, s. 296.

88 BORTEL, Roman. *Alchymie v kuchyni*. Prameny a studie (Národní zemědělské muzeum). Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010. ISBN 978-80-86874-26-5, s. 74.

Takto popisuje harmonogram dne ve své rodině jeden z pamětníků: „*Ráno snídaně než jsme šli do školy, oběd když jsme byli všichni doma, tak byl v poledne a večere v pět hodin, když se táta vracel z práce. Jedli jsme vždycky společně.*“⁸⁹

Ne vždy byl takto seskládaný harmonogram přijímán kladně. V 50. letech 20. století se někteří odborníci na výživu ohradili proti špatnému rozložení jídla v rámci dne. „*V centru kritiky znalců byla především strava ve městech, strava spojována s procesy industrializace.*“⁹⁰ Záměrem odborníků bylo sestavení stravy, která bude bohatá na bílkoviny, vitamíny, tuky a sacharidy. A zvýšit tak životní úroveň všech obyvatel.

5.2.2 Stolování v rodinách

Jedním z rituálů v domácnostech je společné stolování rodiny. „*Společné stolování podporuje družnost.*“⁹¹ Ještě donedávna se bralo společné stolování v rodině jako samozřejmost. Pravidla etikety stolování se v průběhu let měnila a utvářela. V každé rodině probíhal společný oběd vždy trochu jinak, a tudíž byly i různé rituály při stolování. Jedním společným znakem je, že otec rodiny sedával v čele stolu. Dříve jedla rodina ze společného hrnce, používali jen dřevěné talíře a lžičky. Časem se z tohoto způsobu upustilo. Jedlo se hliněnými přístroji – nůž, lžice, vidlička. Dále se používaly porcelánové talíře, jak hluboké, tak mělké. V ojedinelých domácnostech neexistovalo, že jste si do hlubokého talíře nabrali druhé jídlo. Každý člen domácnosti zaujímal u stolu své místo, které mu patřilo. Některé rodiny se před jídlem společně modlili, avšak tento rituál z rodin pomalu vymizel. V mnoha rodinách dostával jako první porci otec rodiny, jehož porce byla největší. Později dostávaly jídlo jako první děti, které nečekaly, a začali sami jíst. Dnešní doba je v etiketě stolování mnohem více shovívavá.

89 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Ferdinandem Křivánkem v Drnholci dne 2. 12. 2023.

90 FRANC, Martin. *Řasy, nebo knedlíky?: postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003. 304 s. Práce z dějin vědy = Studies in the history of sciences and humanities, sv. 7. ISBN 80-7285-029-6, s. 119.

91 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Triton, 2011. 444 s. ISBN 978-80-7387-421-6, s. 300.

6 Vzpomínky pamětníků

V roce 1945 po skončení druhé světové války bylo pohraničí téměř vysídleno původními obyvateli. Záměrem tehdejší československé vlády bylo osídlit pohraničí zejména Čechy, kteří žili v Rumunsku a na Slovensku. Migrace se stala součástí života mnohých obyvatel. Ti takto mnohdy získali movitý i nemovitý majetek.⁹² Začali zde úplně nový život. Po válce se sem přistěhovalo několik tisíc reemigrantů. S sebou si také přivezli svoje vlastní tradice i kulinařní dědictví. V této oblasti Krušných hor je velká různorodost národností i jejich receptů a způsobů života.

Vybrané vzpomínky několika pamětníků ukazují na různorodost Krušnohoří po druhé světové válce. Ve svých výpovědích se vrací zpátky do dětství a vzpomínají na svá oblíbená jídla, etiketu stolování, pěstování plodin, ale i na tradice a prožití oblíbených svátků. Zvolila jsem metodu orální historie, jelikož s ní mám zkušenost z mé bakalářské práce a tato metoda mi je blízká.

Vybrala jsem pamětníky zejména z mého okolí, z nichž někteří tvoří součást mé rodiny. S pamětníky jsem se spojila telefonicky a domluvila si setkání v domácnosti narátora. Rozhovor byl nahráván na mobilní telefon, samozřejmě se souhlasem pamětníka. Byl připraven seznam otázek, avšak během rozhovoru došlo i na několik tematických i netematických odboček. Všechny rozhovory byly spíše neformální a nesly se v přátelském duchu. Jednalo se o jednorázové interview.

6.1 Šarlota Fojtíková

Šarlota Fojtíková rozená Muchová se narodila v roce 1944 v Rumunsku v župě Bihor, která leží hned za maďarskými hranicemi. V roce 1948 se s rodiči přestěhovala z rodného domova do Jindřichovic, kde žije pamětnice dodnes. S příchodem do tehdejšího Československa si s sebou v kufru přivezli kromě jiného také maso, zelí, lusky a brambory.

„My byli hodně masoví. Maso jsme měli každý den.“⁹³

V pěstování plodin se rodině Muchů dařilo. Měli menší hospodářství, kde pěstovali téměř vše. Brambory, mrkev, petržel, celer, tuřín, kedlubny. Chovali králíky, prase. Později si koupili i krávu a na jeden rok husy. Mléko se nechávalo uležet ve sklenicích ve sklepě. Když

92 NEŠPOR, Zdeněk. *The Disappointed and Disgruntled. A Study of the Return in the 1990s of Czech Emigrants from the Communist Era*. Sociologický časopis / Czech Sociological Review 38. ISSN 0038-0288.

93 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Šarlotou Fojtíkovou v Jindřichovicích dne 20. 11. 2023.

bylo mléka dostatek, odebrala se smetana a vyrábělo se máslo a tvaroh. Výrobky se skladovaly ve sklepech. Nespotřebované mléko se dávalo praseti. Co se týče skladování jídel i plodin, většina domácností využívala sklepy nebo komory. Komory se hodily na uchovávání jídel, kde byla vhodná teplota na uskladnění.

„Jídlo jsme skladovali v komoře. Byla tam zima, a co bylo na delší dobu, to se dávalo do sklepa. Tam byla i studna, odkud se používala voda na praní. Ovoce a zeleninu jsme měli ve sklepech. Kořenová zelenina byla skladována v písku.“⁹⁴ Každý rok se konala zabijačka prasete. Jednalo se většinou o společenskou událost, kam byli zváni sousedé a přátelé. Dělal se klobásy, jelita a tlačanky. Jitrnice nikoliv. Maso se dávalo nalezet do sudu se slanou vodou na jeden měsíc a pak se udilo. Na uzení se používalo ovocné dřevo. Pak se zavařilo do sklenic.

Dnes paní Fojtíková už nic nepěstuje ani nechová. Stará se jen o květinovou zahradu.

Mezi základní koření patřil kmín, pepř, sůl a mletá paprika. Rodiče si z Rumunska přivezli i mletou kukuřici, ze které se dělala například polentová kaše. Mezi časté nápoje patřila voda, melta s mlékem, čaje. Bylinkové směsi byly velmi oblíbené, protože se dali sbírat ze zdejších lesů a luk. U rodiny Muchů se trhala lípa, mateřídouška, podběl... Šťávy si rodina kupovala.

Každá rodina měla svou osobitou etiketu při stolování. Paní Fojtíková vzpomíná: *„Většinou o víkendu jsme se sešli všichni u stolu. Každý věděl, kam si má sednout. Tatínek dostal první jídlo a čekal na všechny ostatní. Před jídlem jsme se modlili. Pak se jedlo.“⁹⁵*

Jídlo se podávalo z mělkých i hlubokých talířů. Tedy polévka a hlavní chod. Rodina používala hliníkovou lžici, vidličku i nůž. Jen maminka pamětnice jedla celý život jen se lžící. Byla dobrou hospodyní.

Děti vstávaly v půl páté ráno. Kolem páté hodiny byla snídaně a to čerstvě uvařená polévka (bramboračka, fazolačka, zelňačka...). Na svačinu byly placky na sucho.

Děti jedly třikrát denně. Oběd byl kolem 12:00 hodiny a večere kolem 18:00 hodiny. Časy se většinou dodržovaly. Pamětnice se v dětství stravovala ve školní jídelně.

94 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Šarlotou Fojtíkovou v Jindřichovicích dne 20. 11. 2023.

95 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Šarlotou Fojtíkovou v Jindřichovicích dne 20. 11. 2023.

Na nedostatek financí či jídla si pamětnice během rozhovoru nestěžovala. Její otec pracoval ve sklárně v Oloví. Maminka pracovala v létě jako lesní dělnice a v zimě na místním statku. Na statku to bylo finančně nevýhodné. Jako deputát dostávala rodina každý rok vánoční kolekci pro každé dítě.

Během roku slavili také některé svátky, zejména liturgické. Na Velikonoce se peklo kůzle nebo beránek. V těchto dnech navštěvovali místní kostel. Jinak žádné další tradice spojené s Velikonocemi nedodržovali. O štědrovečerní večeři se podávala fazolová polévka, opékance a pečený pstruh na másle s bramborem či chlebem. V pozdějších letech se smažily řízky. Během vánočních svátků se jedla především drůbež. Během velikonočního půstu, ale i o adventu maso nejedli. Pamětnice uvedla, že se v Jindřichovicích konaly i náboženské poutě nebo masopustní zábavy.

Mezi základní kuchyňské vybavení rodiny Muchů patřila kamna, hrnce, hluboké i mělké talíře, sada několika příborů, mlýnky na maso či na mák. Sklep a komoru využívali místo lednice, kde skladovali uvařené jídlo, zeleninu a ovoce.

6.2 Ferdinand Křivánek⁹⁶

Ferdinand Křivánek se narodil v roce 1948 v Hradci nad Svitavou. Jeho rodina pochází původně z Čech, ale jsou reemigranti z Rumunska. Přišli ze Svaté Heleny v roce 1947. Toto přesídlení do Československa chápali mnozí jako „návrat Čechů do vlasti.“⁹⁷ Když byly pamětníkovi tři měsíce, přestěhovala se rodina do Krušných hor a jejich novým domovem se stala obec Hochgarth (Obora)⁹⁸. V padesátých letech se přestěhovali do Chebu. Dnes žije pamětník na jižní Moravě, kde má svou vinici. S příchodem do Československa si přinesli i svou typickou kuchyni. Kromě české, rumunské se v jídelníčku objevuje i kuchyně maďarská. Maminka pamětníka sloužila jako mladá u maďarské rodiny. Proto byly častým pokrmem těstoviny se zelím či s tvarohem, vše na sladko.

V Hochgarthu a v jeho okolí se nejvíce pěstovala mrkev, brambory, petržel, cibule, mák a křen. Rodina chovala králíky a prasata. Pamětník ve třinácti letech sám stahoval králíky a vykuchal je. Maso se u rodiny podávalo jednou za týden, byla to většinou neděle. O sváteční neděli se vařilo hutné jídlo. Jako první se podávala vývarová polévka (např. ze slepice,

96 Příloha č. 1.

97 JAKOUBKOVÁ BUDILOVÁ, Lenka et al. *Balkán a migrace: na křižovatce antropologických perspektiv*. 1. vyd. Praha: AntropoWeb, 2011. 149 s. AntropoEdice; sv. 1. ISBN 978-80-905098-0-1, s. 21.

98 *Hochgarth (Obora)*. [online]. Zaniklé obce. 2005. Dostupné z: <http://www.zanikleobce.cz/index.php?lang=d&obec=356>. [Cit. dne 2024-01-23].

králíčních hlav, kuřete). Polévky byly v rodině Křivánků základem celého jídla. K hlavnímu jídlu se podávalo zelí, pečené maso, knedlík nebo pečené brambory s cibulovou omáčkou. Jelikož neměli krávu, chodili si pravidelně kupovat mléko buď k soukromníkovi, nebo přímo do mlékárny. Mléko se lilo do hliníkové bandasky. Uvařené jídlo se skladovalo v komoře. Vařilo se jen tolik jídla, kolik se snědlo. Ovoce a zeleninu skladovali v bednách v pronajatých pivovarských sklepeních hluboko pod zemí. Vypěstovaná jablka nebo brambory tak vydržely celou zimu.

V etiketě stolování měli Křivánkovi jasno. Jedlo se z porcelánových talířů s hliníkovým příborem. Neexistovalo, aby se z hlubokého talíře jedlo hlavní jídlo.

„Rituál byl jednoduchý. Já se sestrou jsme seděli u jiného stolu než máma s tátou a jídlo jsme dostávali vždycky jako první. Měli jsme malé stoličky, svůj stůl, protože do té doby než nám bylo kolem 3-4 let, tak jsme u velkého stolu nesměli sedět. Máma se pomodlila a pak se teprve jedlo. Zasedací pořádek u stolu byl dodržován. Každý měl svoji židli. Nikam jinam si nesměl sednout.“⁹⁹

Poměr porcí se podle pamětníka moc nezměnil, byl pořád stejný. Jídlo se podávalo třikrát denně. K snídani se pilo kakao nebo melta a jedl se chléb namazaný sádlem, pepřem a cibulí. Oběd byl přesně v poledne, pokud byla celá rodina doma. S večerí se čekalo na otce rodiny, než přišel z práce. V sobotu se pravidelně chystala k snídani míchaná vajíčka s balkánským sýrem. V neděli se podávaly k snídani promašťované placky, které se natrhaly do hrnku a zalily kávou. Společné jídlo bylo důležitou součástí rodiny. Nezbytným prvkem kuchyně byly i domácí práce dětí. Pan Křivánek měl velmi důležitou roli ochutnávače. Jakmile bylo něco uvařeno, hned spěchal ochutnat. Mezi další jeho povinnosti patřilo rozdělování kamen, doplňování uhlí ze sklepa, protože v kuchyni se muselo topit briketami. Roztápělo se dřevem a papírem. Třísky si sekaly v dílně na dvoře, kterou využíval celý dům a každý měl svou sekyru doma. Dříví bylo pro všechny (v této době bydlela už rodina v Chebu).

Většina kuchyňských pomůcek byly na ruční pohon. Mlýnek na mák, ořechy, maso nebo dřevěná nabíječka. Rodina si pořídila první ledničku v roce 1968. Vařilo se na kamnech na uhlí.

99 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Ferdinandem Křivánkem v Drnholci dne 2. 12. 2023.

Křivánkovi byli baptisté (v Rumunsku byla rozsáhlá základna). Během Velikonoc a Vánoc docházeli do místního sboru BJB v Chebu na bohoslužby. Nedodržovali a neuznávali velikonoční půst ani žádné specifické jídlo. Na Vánoce se chystala hovězí polévka s játrovými knedlíčky a tradiční kapr s bramborovým salátem (bez majonézy, vařené brambory, cibule, vařená vejce, zakápnuté lakem z kyselých okurek). Součástí bylo i sváteční cukroví.

K vylepšení chuti se podávaly kompoty, které se dělaly každý rok. Zavařovaly se švestky, rybíz, angrešt, třešně, jablka nebo slívy. Těch bylo na Chebsku hodně.

Pamětník uvádí, že jeho rodina nikdy nestrádala. Měli vše, co potřebovali.

Rozpovídal se i o svých oblíbených a neoblíbených jídlech z dětství. Mezi oblíbené jídlo patří nudle se zelím, pečený králík, malaj, kule, pagáč, sladká smaženice, uhlířina, toč, sarmy, jahody se smetanou a cukrem, fazole na husto a mnoho dalšího. Dodnes jsou zařazovány do jeho jídelníčku.

„Jídlo, na které nerad vzpomínám je dušené zelí se skopovým masem a chleba. To pro mě bylo velice těžké jídlo. Rád vzpomínám na všechno sladké jídlo, které máma pekla. Ať to byly koláče nebo pagáč nebo jiné věci. Pekla z kynutého těsta. U nás se ve výjimečných případech pekly sladké koláče, které byly promazávané krémem. Náplně byly s ořechem, povidly, meruňky.“¹⁰⁰

6.3 Marta Machková

Marta Machková se narodila v roce 1958. Většinu svého života prožila v Dasnicích a poté se přestěhovala do nedalekých Citic. Její rodiče bydleli před druhou světovou válkou v Německu (dnešní Polsko). Jejich předci museli opustit Čechy v době pobělohorské kvůli jinému náboženství. Když skončila druhá světová válka a blížila se ruská fronta, sbalili si jen to nejnutnější a odešli z Horních Poděbrad co nejdál. Jednalo se o jediný transport reemigrantů do českého pohraničí. Maminka chodila do německé školy, ale doma mluvili česky nebo používali dialekt. Návrat do Čech nebyl jednoduchý. Naložili je do vagonu pro dobytek, kde se mačkalo mnoho lidí. Dostali nabídku, že mohou jít do Libavského Údolí, kde dostanou byt i práci. V obci fungovala továrna na výrobu záclon. Celá rodina navštěvovala evangelický kostel v Kynšperku nad Ohří. Otec pamětnice pracoval nejdříve jako topič a poté dostal vhodnou nabídku, že může pracovat na dráze. Dostal k tomu i byt ve finském stylu. Tatínek

100 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Ferdinandem Křivánkem v Drnholci dne 2. 12. 2023.

rád pracoval na zahradě, kde pěstoval růže, tulipány nebo jahody. Snem rodičů bylo mít svůj vlastní dům a tak rodina hodně šetřila, jelikož peněz nebylo mnoho. Žili opravdu skromně.

„Rodiče byli zvyklí žít skromně, protože to bylo za války. V té době žil každý nějak stejně. Kolikrát jsem ale brečela, protože v Dasnicích nad hospodou bylo kino, které stálo korunu, a já žebrala, ale bohužel to nešlo. Muselo se koupit třeba mléko. Odmalička jsme byli zvyklí si odříkat, byli jsme tak vychováni. Až když jsem se vdala, tak jsem pocítila určitou změnu, že rodiče mého muže na tom byli finančně lépe. A najednou jsem zjišťovala, jaká jsou různá jídla, protože tchýně dobře a vydatně vařila a mně to vždycky chutnalo. My jsme nehladověli, ale všechno jsme si nemohli dopřát. Babička dostávala bony, tak nám dala něco na Vánoce nebo nám koupila sladkosti, to já jsem viděla velkou čokoládu (200g) nebo pixlu s kyselými bonbony.“¹⁰¹

Nejvíce se v rodině jedly brambory na jakýkoliv způsob. Byl to základ spolu s kyselým zelím. Častým pokrmem byly brambory s tvarohem, na loupáčku neboli lupsisám. Hrnc se postavil doprostřed stolu, každý si vzal talíř, nabral si, oloupal, posolil a namazal trochou másla. Maminka narátorky vařila luštěniny a také hutné polévky, například bramboračku, která se jedla s chlebem. U rodiny Machků se jedlo maso jednou týdně. Bylo drahé a do Dasnic bylo dováženo jen dvakrát týdně. Již ve čtvrtek se muselo stát ve frontě na kousek masa. Ještě ten den bylo tepelně zpracováno a poté uloženo do sklepa, kde bylo chladno. V neděli se maso dodělalo a podávalo se třeba knedlo vepřo zelo nebo rajská omáčka. Alternativou byly ryby – filet, pečenáč.

Potravinu se skladovaly ve sklepě, ale o velké zásoby se nejednalo. Vařilo se každý den. Kuchyňskou vychytávkou mimo jiné bylo, že se máslo vložilo do misky s vodou, aby nežluklo.

Chodilo se na potraviny i do lesa. Sbíraly se borůvky, maliny, ostružiny, jablka. To se buď zavařilo, nebo se z toho vyrobila šťáva (z jablek, rebarbory). Pili se zejména bylinkové čaje, podmáslí a voda z místní studánky. Také melta s mlékem byla součástí snídaně. Z mléka vyráběla maminka domácí tvaroh. Nechalo se mléko trochu zkysnout a nalilo se do čisté pleny, z něho se uvázal raneček a pověsil se na kohoutek baterie. Výroba tvarohu trvala dva až tři dny.

101 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Martou Machkovou v Citicích dne 27. 10. 2023.

Na svátky vzpomíná pamětnice: „U nás se slavily hlavně Vánoce. Šlo se do kostela, jezdili jsme vlakem do Kynšperka. Šlo se za každou cenu. Na půlnoční ne, ale do našeho evangelického sboru. K večeři jsme měli bramborový salát a můj táta k tomu jedl párky. Párky místo kapra, ale řízky jsme nedělali. Řízek, ten už byl drahý. A jinak se jedly buchtičky, i když to buchtičky nebyly. Byly to nakrájené tvrdší rohlíky na kostičky a zalité mlékem s mákem. Ono to nabobtnalo, ale mně to nechutnalo. A klasicky jsme zpívali koledy, měli jsme svíčky a prskavky. A pak velikonoce, mamka barvila vajíčka, ale zvyky jsme nedodržovali (tradice, jídlo). Ty český zvyky už k nám nedošly. A já na to nebyla zvyklá. Občas ten masopust, ale nikdy jsme se toho moc nezúčastnili. Nikdy jsme nedrželi půst. Rybí polévku si nevybavuju. Cukroví maminka pekla-linecký, buterplácla (máslová sušenka), třeba tři až čtyři druhy a my to chodili tajně krást.“¹⁰²

I u stolování platila určitá pravidla. Používala se jenom hliníková lžice a hluboký talíř. Každý měl své pevné místo u stolu. Maminka nandala jídlo, společně se pomodlili. Dokud nedojedl poslední, nevstávalo se od stolu. O víkendu jedla rodina vždy pohromadě a čtyřikrát denně. K snídani se jedl chleba s máslem, medem a k tomu melta. K svačině dostala paní Machková někdy vajíčko, ovoce, chleba se sádlem či paštikou. V neděli se pekly bábovky, buchty nebo drobenkový koláč. Rodina nikdy hlady netrpěla.

Vybavení kuchyně bylo též skromné. Měli ruční šlehač, smaltované hrnce (dohromady cca čtyři hrnce), hliníkové lžice, vařilo se na kamnech. Sestry také musely pomáhat v domácnosti. Častou prací bylo mytí nádobí v dřevěném mycáku.

6.4 Eva Lillová¹⁰³

Pamětnice Eva Lillová se narodila v Mostě roku 1942. Na konci druhé světové války se rodina přestěhovala do Mezihorské, kde dostal otec práci nejprve na nádraží a později v chemičce. Rodina pocházela původně z Čech, jen přišli za prací. Po několika letech se rodiče rozvedli a paní Lillová vyrůstala jen s otcem, sourozenci a prarodiči. Na Mezihorské se pěstovalo zejména zelí, obilí a brambory, ale jinak narátor uvádí, že šlo o velmi chudý kraj. Rodina tedy nic nepěstovala. Chovali pouze králíky a slepice a na chvíli i krávu.

Mezi nejčastější pokrmy patřil chleba s máslem, sádlem, marmeládou, brambory, sezónní ovoce. Pamětnice byla válečné nedochůdce, proto musela hodně jíst a denně pozřít

102 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Martou Machkovou v Citicích dne 27. 10. 2023.

103 Příloha č. 2.

syrové vejce ušlehané s cukrem a také dušený špenát na všechny způsoby (alternativou byl šťovík nebo mangold). V kuchyni používali základní koření, jako byla sůl, česnek, majoránka, pepř a kmín. Maso se jedlo jen jednou týdně, nejčastěji v neděli. Podávala se smetanová omáčka s knedlíkem a k tomu třeba králíčí nebo hovězí maso. Jednou za rok se konaly i zabijačkové hody. Maso se zavařilo do plechovek a sádlo se vyškvařilo. Dříve bylo mnohem důležitější, aby bylo dost sádla, které sloužilo na maštění a na jídlo po celý rok. S výrobou jitrnic a jelit jim pomáhal řezník.

„Jídlo jsme uchovávali ve spíži. Bylo tam chladno. Ovoce jsme měli domácí – hrušky, jablka. Taky ve sklepě v bedýnkách. Zelenina byla uchovávána v písku. Do bedýnky se dal prosetý písek a do ní se naskládala mrkev, aby koukala jenom ta špička nebo petržel. A vydržela třeba až do února, března. Zelí jsme nenakládali. To dělám až já.“¹⁰⁴

Domácí chleba nepekli, avšak každou sobotu se pekly dva až tři pekáče kynutých buchet s povidly, mákem, tvarohem, nebo koláče, které se chystaly na neděli. Rodina si ale sama vyráběla domácí tvaroh a máslo. Jako deputát dostávali černé uhlí.

U rodinného stolu se prostíraly hluboké i mělké talíře a sada hliníkových příborů. Během týdne se jedlo individuálně, jelikož děti chodili 4 kilometry do školy a každý přišel domů v jiný čas. Jinak jedli pohromadě. Jako první dostal jídlo otec. Rodina se nemodlila, jen čekala, až dostanou všichni a popřejí si dobrou chuť. Jedlo se třikrát denně a ještě svačina. Porce se příliš neměnily a byly velké jako dnes. Rodina snídala již před sedmou hodinou. Jako nejstarší dítě musela pamětnice v domácnosti pomáhat. Vzpomíná: *„Jedna z mých povinností bylo umýt stavení od shora dolů, uklidit boty, upéct s mamkou buchty a připravit si věci do školy. Od osmi let jsem myla nádobí. Bratr musel nanosít uhlí, ale s tím jsem mu pomáhala. Zatopit jsem uměla. Pro mě to byla samozřejmost.“¹⁰⁵*

Na konci velikonočního půstu připravila maminka jidášky s medem. Většina jídel byla až do Božího hodů velikonočního bezmasá. Součástí jídel byla příprava velikonoční nádivky, ve které se nacházelo maso (uzené, uvařené), kopřivy, houska, vejce, pupenec, petržel nebo jiné sezónní byliny. K tomu se podával domácí bramborový knedlík. Na Vánoce se jedl bramborový salát, čočková nebo rybí polévka, knedlo zelo vepřo a nesmělo chybět ani cukroví. Dodnes si uchovává pamětnice rodinný recept na kávové pečivo (cukroví). Jednou z

104 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Evou Lillovou v Mezihorské dne 28. 11. 2023.

105 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Evou Lillovou v Mezihorské dne 28. 11. 2023.

tradic bylo, že se prostřelo o jedno místo navíc. Rodina se těšila také z vánočních kolekcí, kdy jedna visela na vánočním stromečku a druhou potichu užívaly děti. Mimo jiné se sourozenci dělily o přesný počet cukroví nebo jiných laskominek. Během roku to byly například bonbony fialky nebo mejdlíčka různých barev.

„Dodnes používám recept od mé babičky. Jedná se o kávové pečivo. Další už ani ne. Od mojí tchyně mám recept na německé chlupaté knedlíky. Ty patří ke kachně. Husa se jí na druhý svátek vánoční.“¹⁰⁶

6.5 Anna Hnízdilová

Anna Hnízdilová rozená Michajlová přišla na svět v roce 1959. Narodila se v tehdejší Československu, avšak její maminka byla sudetská Němka a tatínek přišel po ukončení druhé světové války z Bulharska. Pamětnice vyrůstala v obci Jindřichovice a dnes zde opět bydlí. Na tomto území se značně pěstovaly brambory a kořenová zelenina a obilí. Rodina vlastnila pole s bramborami, cibulí, pšenicí a trochou ovsa. Dnes už nepěstuje narátor nic. Mezi jejich chovná zvířata patřily slepice, kachny, prasata a také zvěřina, například bažanti. Maso jedla rodina dvakrát až třikrát týdně a o slavnostní neděli bylo maso pravidelně. Jelikož rodina nevlastnila lednici, muselo se uvařené jídlo sníst a zbytky se dávaly zvířatům. Hospodyně tak vařila čerstvé jídlo každý den. Potraviny skladovaly ve sklepě (brambory, kořenová zelenina). Maso se buď zavařilo, nebo udilo, aby vydrželo co nejdéle. Čerstvé maso bylo naloženo do slaneho láku ve škopku a ze zbylého masa se zhotovily klobásy, salámy.

Na dochucení hotových pokrmů používala hospodyně sůl, pepř, kmín, libeček i cibuli. Mezi časté nápoje patřily voda, melta a černý čaj s medem. *„Pili jsme čaj. Něco co jsme si natrhali (černý bez, lípu) a potom se pil černý čaj s citronem a medem a jinak voda. Limonády byly výjimečně. Vyráběli jsme si domácí šťávy z černého bezu, rybízu nebo borůvek. Bylo toho spousta.“¹⁰⁷*

Některé suroviny či potraviny bylo ale nutné dokoupit. V místní obci byl obchod. Zde si bylo možné koupit čerstvé mléko, pečivo (chleba, rohlíky) a třeba i sladkosti pro děti. Oblíbené byly tatranky, hořické trubičky, princezky. Děti dostávaly tyto sladkosti v mnohem menší míře než je tomu dnes.

106 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Evou Lillovou v Mezihorské dne 28. 11. 2023.

107 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Annou Hnízdilovou v Jindřichovicích dne 30. 10. 2023.

U rodiny Michajlů se jedlo z porcelánových talířů, které byly hluboké i mělké. Používaly sadu hliníkových příborů. Na moc vymožeností si ale pamětnice nevzpomíná. Maminka vlastnila hliníkový tlakový hrnec, mlýnek na mák a maso. Vše na ruční pohon. Mixéry nevlastnily vůbec. Na ohřátí vody i pokrmů sloužila kamna. Jídlo se podávalo třikrát denně a doplněno bylo malou svačinou (chleba s máslem). V neděli provoněly dům pečené kynuté koláče s povidly, tvarohem, mákem či s marmeládou. Ke společnému obědu zasedla rodina o víkendu kolem poledne. Otec rodiny dostal jídlo vždy první, zasedací pořádek se u jídelního stolu neměnil. Paní Hnízdilová byla spolu se sestrou zapojována do chodu kuchyně. Jako děti měly za úkol mytí nádobí a jako starší se učily vařit základní jídla.

Čas vánoční prožívala pamětnice takto: „*U nás se půst nějak nedodržel, protože táta byl hodně na maso. Jako dítě zažil v Bulharsku hlad. Na Vánoce se připravoval salát, řízek a hovězí polévka. Čočková polévka až na nový rok. Na Vánoce jsme dělali kubu – kroupy a houby. Máma pekla mazance, vánočku a klasické vánoční cukroví. Na Velikonoce klasika. Řízek a brambory.*“¹⁰⁸

Anna Hnízdilová vnímá dnešní gastronomii jako sféru mnoho možností i vymožeností. Přesto uchovává některé rodinné recepty.

6.6 Gertruda Ponerová

Následující pamětnice patří do meziválečné generace. Narodila se v roce 1933 v obci Bublava (Schwaderbach) na vrchu Bleiberg. V obci se nacházelo pouze německé obyvatelstvo. Obec Schwaderbach se soustředila na výrobu hraček, perleťářství, soustružení z kostí apod. Z nedalekého Klingenthalu byl zaveden elektrický proud, který přispíval k neustálému rozvoji obce. Nacházely se zde dvě školy (dívčí a chlapecká), pošta s telefonem a telegrafem, zubař, lékař, celnice s četnickou stanicí, tiskárna, spořitelna, kostel. Mezi válkami se zde nacházely 2 taneční sály a přes 26 hospod, skokanské můstky. V obci stálo několik větších továren na výrobu hudebních nástrojů, textilního zboží, závod na výrobu smirkového plátna a injekčních stříkaček. S nástupem Adolfa Hitlera k moci byly idylické časy Bublavy zastaveny a nastaly časy krušné. Po ukončení druhé světové války byla část vesnice zbořena a proběhl odsun téměř většiny německých obyvatel. Vesnice je těmito ranami ovlivněna dodnes.¹⁰⁹

108 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Annou Hnízdilovou v Jindřichovicích dne 30. 10. 2023.

109 *Bublava – Aschberg*. [online]. Zaniklé obce. 2007. Dostupné z: <http://www.zanikleobce.cz/index.php?detail=1447441>. [Cit. dne 2024-02-02].

Do dívčí školy chodila pamětnice pouze čtyři roky. V roce 1939 po vypuknutí druhé světové války byly školy uzavřeny. Po roce 1945 už ale školy pro německé žáky neotevřely. Začal odsun a přistěhování nového obyvatelstva. Neměli se příliš v lásce. Pamětnice vystřídala několik prací během svého života. Byla zaměstnána v továrně na výrobu injekčních stříkaček, dále šila sedmnáct let prošívané deky a rukavice ve Stříbrné. Vdala se za českého vojáka. Paní Ponerová zemřela v požehnaném věku 27. 11. 2023.

Brambory a obilí (oves, žito) patřily mezi nejvíce pěstovanou plodinu v Krušných horách. Během druhé světové války vyhlásil Adolf Hitler povinné pěstování ječmene na výrobu mouky a potraviny byly na přidělový systém. Rodina vlastnila hospodářství, kde chovali drůbež, čtyři krávy a prasata. Každý rok se konala zabijačka prasete, kdy se maso upeklo a zavařilo do sklenic. Maso a vejce byly vypočítány na každou osobu v rodině. Přebytek se musel odevzdávat. V té době bylo všeho málo, ale podle pamětnice byla na tom jejich rodina lépe, než ti, kteří měli jen potravinové lístky. Potraviny se uchovávaly ve sklepě. Jednalo se o velký kamenný sklep, kde tekla i voda. Zde se skladovaly zavařeniny a brambory. Ostatní zelenina se jen kupovala. Podle narátora se zde nepovedlo nic vypěstovat a lidé to neuměli.

„Byla jsem jediné dítě. Já jsem tak nerada jedla. Byla jsem hubená, málem jsem kvůli tomu dostala facku. Děti, co neměly hospodářství, tak jedli všechno, ti to měly vypočítány. Čokoláda byla jednou na Vánoce (10dk) a ovoce nebylo vůbec. Na Chebsku už toho rostlo víc. Tam jsme si jezdili načerno trhat různé druhy ovoce – jablka, hrušky, švestky, protože tady u nás nic nerostlo.“¹¹⁰

V každém domě se nacházel Herrgottswinkel neboli roh Pánův úhel. Jednalo se o vyobrazení ukřižovaného Krista. Pod ním byla napřed lavice a poté stůl. Vlastnili mimo jiné i otoman.¹¹¹ Jídlo se nezahajovalo modlitbou, ale rodina z německé strany byla evangelického vyznání. Paní Ponerová patřila mezi časté návštěvníky kostela Nanebevzetí Panny Marie na Bublavě. Kostel byl vždy plný a bohoslužby se tu sloužily několikrát denně.

Jedlo se zejména z hlubokých talířů. Polévka se vařila, jen pokud bylo hlavní jídlo sladké. Například bramborová nebo mrkvová polévka a k tomu krupicová kaše. Jinak se

110 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Gertrudou Ponerovou na Bublavě dne 11. 11. 2023.

111 Jedná se o druh pohovky bez opěradel.

polévky v rodině tolik nevařily. Na snídani se donesl velký hrnec brambor, ty se vysypaly na stůl a každý si ji musel oloupat.

„Vzali se jedna až dvě brambory a dali do toho zpěněnou cibulku nebo škvarky popřípadě šli do Německa pro slanečky s mlékem. To bylo každý večer a ráno. K tomu se pila melta a jedl chleba. Táta si ten chleba rozdrobil vždy do kávy. Jenom brambory se jedly. Málokdy jsme dělali houskové knedlíky, ale za to jsme dělali bramborové, chlupaté knedlíky, jo a kvače. Češi je dělají s česnekem. My měli jenom vařený a syrový brambory, kyselé mléko a z toho placky, každou neděli. Maso jsme měli s trochou omáčky, třeba se zabila slepice nebo kuře. Tenkrát to byly jenom kousky masa.“¹¹²

Zbytky jídla nebo slupky od brambor se házely slepicím. V neděli hospodyně upekla borůvkový, drobenkový koláč nebo buchtu. Nejednalo se ale o český recept na plněné buchtu. Kynuté těsto (i nekynuté) bylo rozprostřeno na velký pekáč, kam se přidala trocha domácí marmelády. Mezi povinnosti pamětnice bylo každé ráno krmit domácí zvířata, pomáhat na polích, ale i šít. V základním vybavení kuchyně se nacházela kamna, jeden hrnec a šicí stroj.

Rodina společně slavila Vánoce, Velikonoce, poutě konané na jaře a v létě i masopust (během války neprobíhal). Na Vánoce se podával kapr a poté husa, kterou si koupili již na podzim a řádně vykrmili. Pekly se koláče, štolky, perníky. Pamětnice uvádí, že cukroví spíše pekly Češi. Mezi dary pod stromečkem se mohl objevit třeba i pomeranč či jiné ovoce. Oblíbeným nápojem na zimu byl bezinkový čaj s trochou rumu. Na masopust se děti převlékly do masek a chodily od domu k domu koledovat. O Velikonocích se pro děti schovávala uvařené vejce, která se pak hledala.

„Dřív jsem měla velkého čokoládového zajíce a toho jsem měla i pár let, třeba pět let.“¹¹³

Rodina vyráběla domácí pivo a víno z rybízu. Paní Ponerová měla kvůli své váze pít častěji mléko, které ji ale vůbec nechutnalo. Dříve chodily ženy po domech a nabízely domácí mléka těm, kteří například krávu nevladnili. Místo toho raději pila šumáky.

112 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Gertrudou Ponerovou na Bublavě dne 11. 11. 2023.

113 Rozhovor Bc. Markéty Sebjánové (studentka Západočeské univerzity v Plzni) s Gertrudou Ponerovou na Bublavě dne 11. 11. 2023.

7 Sbírka receptů

V této kapitole popisují recepty sesbírané od pamětníků, z regionálních kuchařek a receptářů Karlovarského kraje. Je zde uveden především popis přípravy pokrmu. U většiny připravených jídel jsou doloženy vlastní pořízené fotografie.

„Bože, jaká krásná, svůdná jídla jsou na světě.“¹¹⁴

7.1 Apfelmus

Název odvozen z angličtiny a následného zdomácnění. Jedná se o jablečnou omáčku, která se podává jako příloha k hlavním jídlům. Jablka očistíme a nakrájíme na kostičky. S trochou vody necháme vařit doměkka. Dochutíme cukrem. Z rozvařených jablek vznikne hustá dřeň, kterou nalijeme na kynuté neplněné knedlíky. Lze jíst i ke slanému jídlu.



Obr. 1: Apfelmus (foto M.S. 2024)

7.2 Bacz

Jedná se o bramborovou buchtu, kterou lze jíst jako přílohu nebo i jako samostatné jídlo. Mléko ohřejeme (musí být vlažné). Droždí smícháme s cukrem a s trochou vlažného mléka, přidáme trochu mouky a vytvoříme řídké těsto – kvásek, který necháme na teplém místě

¹¹⁴ DITTERTOVÁ, Eva – MALOVICKÝ, Václav. *Kuchyně starého Chebu: vlastivědně-kulinární putování starým Chebem, Chebskem a také se zastavením v Lázních Mariánských a Františkových, i krátkou návštěvou Kynžvartu*. Praha: VM, 2008. 288 s. ISBN 978-80-903110-6-0, s. 5.

vykynout. Smícháme zbylou mouku, mléko, vykynutý kvásek, vejce, pepř, majoránku, česnek, nakrájené uzené. Nakonec vmícháme zelené natě a těsto necháme ještě kynout. Hluboký pekáč hrubě vymastíme sádlem, nalijeme těsto. Pečeme na 180 stupňů asi 30 minut. Buchta by měla být propečená a na povrchu zlatá.



Obr. 2: Bacz (foto M.S. 2024)

7.3 Balené zelí

Název je odvozen od způsobu přípravy pokrmu. Jedná se o hlavní jídlo, kdy spaříme listy zelí, do kterého vložíme syrovou rýži, mleté maso a krájené vepřové i uzené spolu s česnekem. Všechno zabalíme do zelného listu a vaříme v hrnci. Na sádle osmažíme cibuli, papriku s rajským protlakem. Podává se jako omáčka na zalití.



Obr. 3: Balené zelí (foto M.S. 2024)



Obr. 4: Balené zelí – příprava (foto M.S. 2024)



Obr. 5: Balené zelí – příprava (foto M.S. 2024)

7.4 Bramboračka (bramborová polévka)

Název odvozen podle hlavní ingredience, brambor. Jedná se o běžné hlavní jídlo podávané během týdne. Podává se s chlebem. Mrkev a celer uvaříme a necháme vychladnout. Uvaříme oloupané brambory a prolisujeme je lisem. Na pánvi orestujeme nakrájenou tvrdou klobásu a cibuli. Vše zalijeme vývarem a znovu povaříme. Dochutíme solí, kmínem, pepřem a majoránkou. Klobásky (bratwurst nebo vídeňské klobásy) ohřejeme v samostatném hrnci a před podáváním přidáme do polévky.



Obr. 6: Bramboračka (foto M.S. 2024)

7.5 Brambory s mrkví

Jedná se o hlavní jídlo. Nakrájíme si cibuli, mrkev na kolečka a vaříme dohromady, dokud mrkev nezměkne. Přidáme brambory nakrájené na plátky, dochutíme solí a kmínem. Když jsou brambory měkké, zahustíme polohrubou moukou, provaříme a přidáme sladkou smetanu a vyškvařený špek. Pokrm nesmí být hustý ani tekutý. Místo mrkve lze použít kyselé okurky, sušené houby.



Obr. 7: Brambory s mrkví (foto M.S. 2024)

7.6 Brambory s tvarohem

Běžné hlavní jídlo připravované během týdne. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Vaříme do změknutí. Nakonec do brambor zamícháme domácí tvaroh ředěný mlékem, osolíme a podáváme například s nakrájenou pažitkou.



Obr. 8: Brambory s tvarohem (foto M.S. 2024)

7.7 Bramborový knedlík, Erdäpfelknödel

Oblíbený pokrm tradiční české kuchyně, prosazující se od počátku 19. století v jídelníčku v zásadě všech sociálních vrstev. Příloha podávaná o svátcích či o nedělích. Brambory uvaříme ve slupce doměkka, oloupeme a nastrouháme. Přidáme vejce, sůl, mouku. Uhněteme těsto, ze kterého vytvarujeme válečky. Ty vložíme do vroucí vody. Po vyjmutí nakrájíme nití.



Obr. 9: Bramborový knedlík (foto M.S. 2024)



Obr. 10: Bramborové knedlíky (foto M.S. 2024)



Obr. 11: Bramborové knedlíky celé (foto M.S. 2024)

7.8 Bramborový salát s párkem

Jedná se o vánoční slavnostní pokrm, který se podával jako hlavní jídlo. Ke klasickému bramborovému salátu se uvaří kvalitní masový párek nebo klobása (Německá tradice). Lze podávat s hořčicí.

7.9 Bramborové placky, bramboráky, dalgen, klitscher, sejkory

Syrové a vařené brambory nastrouháme najemno, přidáme sůl, pepř a vejce, popřípadě tvaroh. Na pánvi si rozežřejeme lněný olej. Po vypracování těsta smažíme na pánvi. Jedná se o rychlou a jednoduchou večeři. Lze jíst na sucho či s jablečným pyré (apfelmus).



Obr. 12: Bramborové placky (foto M.S. 2024)



Obr. 13: Smažení bramborové placky (foto M.S. 2024)



Obr. 14: Příprava bramborové placky (foto M.S. 2024)

7.10 Buchtičky

Název je odvozen podle tvaru pokrmu. Jedná se o slavnostní dezert podávaný na Štědrý den. U výpovědi jedné pamětnice se nepekly klasické buchtičky, bylo to pečivo. Nakrájíme tvrdší rohlík na kostičky, zalijeme mlékem s mákem. Druhou možností je, že smícháme mouku, mléko, cukr a nadrobené droždí. Postupně přidáváme vlažné mléko spolu s rozpuštěným máslem. Vypracujeme těsto, které necháme kynout na teplém místě. Poté tvarujeme malé válečky, které krájíme na malé kostky. Ty ukládáme vedle sebe na pečící plech. Pečeme v troubě na 210 stupňů do zlatova.



Obr. 15: Buchtičky (foto M.S. 2023)

7.11 Čočková, fazolová kaše

Jedná se o přílohu k vejci nebo k masu (uzené, párky). Lze jíst i samostatně. Vybranou luštěninu propláchneme, přebereme a namočíme na několik hodin do vody. Necháme vařit do změknutí. Dochutíme solí, pepřem, kmínem, bobkovým listem.



Obr. 16: Čočková/fazolová kaše (foto M.S. 2024)

7.12 Divočák v seně

Jedná se o zapomenutý způsob přípravy hlavního jídla. Tento slavnostní pokrm se připravoval například na Den díkuvzdání. Kančí kýtu opečeme na slanině s cibulí, kýtu potíráme směsí koření. Do železného kastrolu vložíme vlhké seno z luk, přidáme maso, zasypeme senem a zalijeme červeným vínem. Vaříme 3 hodiny. Po uvaření přecedíme, zahustíme nastrohaným tmavým chlebem. Lze doplnit jeřabinovou marmeládou.

7.13 Domácí zelí ze sudu

Jedná se o domácí výrobu kyselého zelí do dřevěného sudu (150 kg) i s jablky. Je dobré zarážet jednou týdně prkýnka a velký balvan. Zelí je jako vhodná příloha či samostatné jídlo.

7.14 Erzgebirgische Eierschecke

Jedná se o oblíbený dort obyvatel Krušných hor a Sasů. Z mléka a pudinkové prášku uvaříme pudink a necháme vychladnout. Do mísy smícháme mouku, droždí (kvásek), zalijeme cukrem, vlažným mlékem, přidáme máslo a špetku soli. Uhněteme těsto, které necháme kynout na teplém místě. Mezitím smícháme tvaroh, vejce, mouku a cukr a připravíme si tvarohovou vrstvu. Na vaječnou polevu vyšleháme tuhý sníh z bílků a přidáme do pudinkové

směsi. Poté si vezmeme upečený základ a potřeme rovnoměrně tvarohovou směsí, zalijeme vaječnou polevou a uhladíme. Pečeme v troubě na 170 stupňů po dobu 45 minut.

7.15 Fazolová polévka

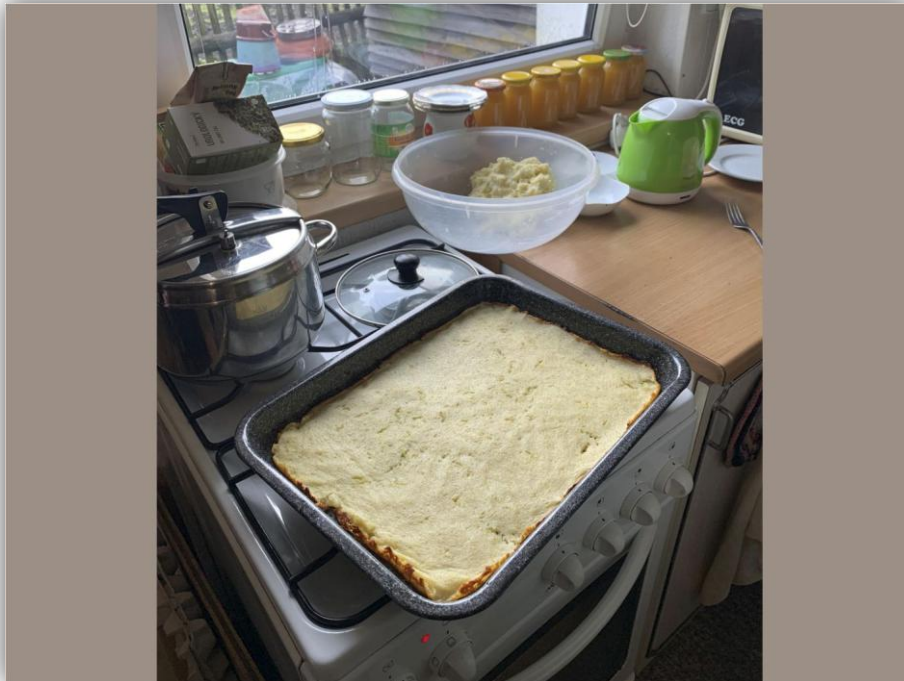
Název odvozen od hlavní ingredience, fazole. Jedná se o polévku, připravenou ze zrn fazolí, dále zelí a maso musí být základ. Dáme vařit maso, většinou vepřové nebo uzené, fazole namočíme přes noc, pak je uvaříme společně s masem (cca půl hodiny). Přihodíme kyselé zelí. Zvláště uvaříme brambory. Z vody, která zbude, uvaříme polévku. Koření klasické – bobkový list, sůl. Zahustíme jíškou, mlékem a smetanou. Podáváme běžně během roku i na Štědrý den.



Obr. 17: Fazolová polévka (foto M.S. 2023)

7.16 Gebockene Knödel, kepokenaknedla, ofaknédl

Jedná se o pečené knedlíky. Brambory uvaříme a po vychladnutí rozmačkáme. Posolíme, přidáme hrubou mouku a tvaroh, cukr krystal. Konzistence musí být lepivá. Pokud ne, nalijeme mléko. Těsto vložíme na pekáč a pečeme v troubě do zlatova.



Obr. 18: Gebockene Knödel (foto M.S. 2024)

7.17 Getzen, buttermilchgetzen, klitscher.

Jedná se o hlavní jídlo. Tradiční pokrm německé historické menšiny na Chebsku, Ašsku, Karlovarsku, také v Krušnohoří. Syrové strouhané brambory a uvařené strouhané brambory smícháme, přidáme podmásli, dochutíme solí, kmínem a vytvoříme těsto. Na pánvi rozehřejeme lněný olej a pár kostiček špeku, který přidáme do těsta. Vše se peče dozlatova v troubě na 180 stupňů přibližně 30 až 45 minut. Lze podávat i na sladko s cukrem, jablečnými povidly, strouhaným tvarohem, borůvkami.



Obr. 19: Getzen (foto M.S. 2024)

7.18 Halušky se zelím a uzeným

Běžné hlavní jídlo. Brambory najemno nastroháme a přidáme hladkou mouku, sůl. Z „těsta“ přes halušník vhazujeme do vroucí vody. Podusíme kyselé zelí a na pánvi orestujeme kus uzeného masa. Vše poté smícháme dohromady.



Obr. 20: Halušky (foto M.S. 2024)



Obr. 21: Příprava halušky (foto M.S. 2024)

7.19 Hovězí polévka s játrovými knedlíčky

Jedná se o vývarovou polévku podávanou před hlavním chodem. Polévka byla vždy základem jídelníčku. Jedla se o Štědrém dni. Kosti a maso dáme do hrnce. Zalijeme studenou vodou a přivedeme k mírnému varu. V průběhu odstraňujeme z povrchu vysrážené bílkoviny i přebytečný tuk. Poté přidáme k masu rozkrojenou cibuli, oloupané stroužky česneku, celer, mrkev a petržel. Petrželovou nat' nebo jen stonky z nati a koření. Vývar vaříme 2 až 4 hodiny.



Obr. 22: Hovězí polévka s játrovými knedlíčky (foto M.S. 2023)



Obr. 23: Vývar (foto M.S. 2023)

7.20 Houbový Eintopf

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky, přidáme vodu a sůl a vaříme doměkka. Pokud vaříme Eintopf ze sušených hub, předem je namočíme v mléce nebo vodě. Dále si na másle v připravené pánvi orestujeme nakrájenou cibuli. Přidáme nakrájené a očištěné houby a za občasného míchání cca 10 minut restujeme. Přidáme sůl, pepř, mouku a stále restujeme. Přendáme do hrnce a zalijeme vodou z brambor vývarem. Vaříme dalších 5 minut, nakonec přidáme nasekanou petržel. Uvařené brambory slijeme a držíme v teple. Jakmile je směs s houbami hotová, servírujeme do hotových talířů nejdříve brambory a poté vše přelijeme vývarem i s houbami. Můžeme přidat i lístky tymiánu a další nasekanou petržel. Další možností je také postup, že brambory přidáme do hrnce s houbami a vývarem a smícháme vše dohromady.

7.21 Hutzenkuchen, Kartoffelkuchen, Aardeppelkuchen

Jedná se o bramborový moučník dříve běžný v německy mluvících regionech Karlovarska, Ašska. Připravíme si kynuté těsto, ke kterému přidáme strouhané vařené brambory, máslo, vejce, cukr. Pečeme ve vymazaném plechu. Po upečení potřeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem a skořicí. O Vánocích či jiných slavnostnějších příležitostech přidáváme do

těsta rozinky, mandle, drcené ořechy. Může mít v některých regionech tvar štoly. Dnes se ve zmíněných regionech již nepřipravuje, lze jej však nalézt v německých regionálních kuchyních.



Obr. 24: Hutzenkuchen (foto M.S. 2024)



Obr. 25: Příprava Hutzenkuchen (foto M.S. 2024)

7.22 Chlupaté knedlíky, bosáky, glitscha, modráky

Název je odvozen podle bramborových střapců, které visí z knedlíku. Oloupané syrové brambory nastrouháme na jemno a vymačkáme z nich přebytečnou tekutinu. Zalijeme horkým mlékem, přidáme vejce, mouku, sůl. Vypracujeme tužší těsto. Knedlíky vaříme ve vroucí vodě pár minut.



Obr. 26: Chlupaté knedlíky (foto M.S. 2024)

7.23 Jablková šťáva

Jedná se o letní osvěžující nápoj z jablek. Vezmeme velký hrnec, nakrájíme jablka na menší kousky. Přidáme vodu, cukr a necháme to celé povařit. Hotovou šťávu necháme vychladnout. Jablka lze nahradit rebarborou nebo sezonním ovocem.

7.24 Jahelník s jablky a povidly

Jedná se o postní hlavní jídlo. Jáhly propláchneme jednou studenou vodou a dvakrát vařící vodou. Poté jáhly vložíme do hrnce, zalijeme mlékem se špetkou soli a uvaříme jáhlovou kaši. Mezitím si omyjeme a oloupeme jablka, nahrubo nastrouháme. V misce si utřeme změkklé máslo s moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme vejce, citronovou kůru a směs spolu s mletou skořicí vmícháme do vychladlé jáhlové kaše. Hluboký plech vymažeme máslem, vložíme polovinu jáhlové kaše, na kterou rozetřeme povidla, posypeme nastrouhanými jablky a zakryjeme vrstvou zbylé jáhlové kaše. Pečeme v troubě na 190 stupňů 20 až 35 minut dozlatova. Délku pečení ovlivníme výškou nákypu a typem trouby, 7–8 cm vysoký nákyk pečený v horkovzdušné troubě déle trvat nebude.

7.25 Jahody se smetanou a cukrem

Jedná se o sladký letní dezert. Rozmačkané jahody smícháme s cukrem a smetanou.



Obr. 27: Kule a jahody se smetanou (foto M.S. 2024)

7.26 Jidášky, Jidáše

Jedná se o Velikonoční pečivo z kynutého těsta pomazané medem. Podle tradice se peče na Zelený čtvrtek. Název je odvozen podle učedníka Jidáše, který zradil Ježíše Krista. Jidáše vycházejí z podobného těsta jako vánočka či mazanec. Mléko s medem ohřejeme, rozdrobíme do něj droždí a necháme vzejít kvásek. Mezitím si v míse smícháme hladkou a polohrubou mouku, dochutíme špetkou solí a citronovou kůrou. Kvásek rozmícháme se smetanou, rume, žloutkem a vlijeme do mísy s moukou. Přidáme máslo a vypracujeme hladké, nelepivé těsto. Hotové těsto zakryjeme utěrkou a necháme kynout na teplém místě. Z vykynutého těsta odkrajujeme lžící kousky, ze kterých vyválíme silný váleček a stočíme ho do libovolného tvaru. Na plechu necháme těsto ještě 15 minut kynout. Pečeme v troubě na 180 stupňů do zlatova. Na závěr smícháme med a máslo a horké jidášky směsí potíráme.



Obr. 28: Jidášky (foto M.S. 2024)



Obr. 29: Jidášky (foto M.S. 2024)



Obr. 30: Příprava jidášky (foto M.S. 2024)

7.27 Kapr na pivu

Odstraníme šupiny z čerstvého kapra, vykucháme, omyjeme a nakrájíme na plátky. Posolíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme půl hodiny marinovat. Mezitím si v hrnci osmahneme na másle cibuli, tmavý chléb, bobkový lit a zalijeme zředěným tmavým pivem, dochutíme solí a pepřem. Kousky ryby vložíme do piva, obložíme bobkovým listem, plátky citrónu, petrželí a necháme opět marinovat. Poté smažíme nebo pečeme v troubě.

7.28 Karlovarský knedlík, ubrouskový, svatební

Jedná se o přílohu například k omáčce. Původně se nazýval vídeňský knedlík, který je obohacený o čerstvé bylinky. Do mísy rozšleháme mléko, žloutky, sůl, muškátový květ a rozpuštěné máslo. Přidáme pečivo, promícháme a necháme 5 minut nasáknout. Mezitím si nasekáme petrželku nahrubo a z bílků, soli ušleháme pevný sníh. Nasáklé rohlíky, petrželku a sníh smícháme dohromady. Odmotáme si cca 40 cm z potravinové fólie. Prostřední část fólie vymažeme kapkami oleje. Na pomazanou část lžící rozdělíme polovinu knedlíkového těsta, aby se ideálně tvářilo jako šiška. Fólii obalíme přes těsto a zamotáme kolem dokola. Poté tvarujeme knedlík pomocí válení. Připravíme si parní lázeň. Do většího hrnce vložíme pařáček na knedlíky. Do spodního patra nalijeme vodu, přivedeme k varu a na pařáček položíme knedlíky. Vaříme 25 minut. Uvařené knedlíky vytáhneme a krátce zchladíme pod studenou

tekoucí vodou. Odřízneme jeden konec fólie a hotový knedlík vytlačíme ven. Nakrájíme nití na kolečka.

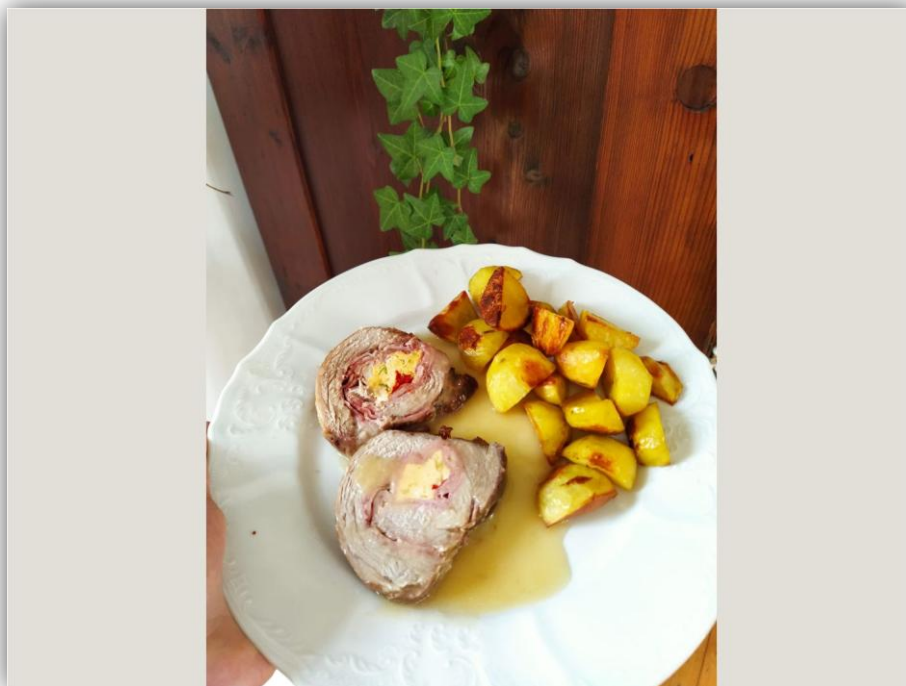


Obr. 31: Karlovarský knedlík se svičkovou omáčkou (foto M.S. 2024)

7.29 Karlovarská roláda

1 kg telecích prsou omyjeme, osušíme a uprostřed nařízneme. Maso osolíme, opepříme, poklademe šunkou a nakrájenou kyselou okurkou. Vejce a 2 lžice mléka se solí vyšleháme a opečeme míchaná vejce a také namažeme na maso. Maso srolujeme a uzavřeme špendlíky na roládu nebo pevným provázkem. Maso opečeme ze všech stran na pánvi. Poté vložíme do trouby a pečeme na 200 stupňů asi 2 hodiny. Maso občas otočíme a v případě potřeby podlijeme trochou horké vody. Pečení udržujeme teplou a přidáme ji k výpeku.

V hrnci rozpustíme máslo a na něm zpěníme cibuli. Poprášíme moukou, chvíli opékáme. Poté za stálého míchání po částech přiléváme vývar. Omáčku povaříme na mírném ohni asi 20 minut a poté přepasírujeme.



Obr. 32: Karlovarská roláda (foto M.S. 2024)

7.30 Kejchle, kücheln, Köichla

Jedná se o smažené sladké pečivo z koblihového těsta. Název je německého původu, vzniklo ze slova Kuchen (pečivo). Připravíme si kvásek, který smícháme s moukou, žloutky, máslem a trochou soli. Necháme kynout na teplém místě. Po vykynutí tvarujeme kulaté placičky, které potřeme z obou stran rozpuštěným máslem a opatrně rukama roztáhneme zevnitř ven tak, aby po vnější straně kejchle vznikl zvýšený okraj a uprostřed důlek. Smažíme se v dostatečném množství tuku do zlatova a následně posypeme moučkovým cukrem. Kejchle jsou bez náplně. Alternativou je také do těsta přidat pivo popřípadě měkký tvaroh.

7.31 Kraslická liškajda

Jedná se o vydatnou hutnou houbovou polévku. Brambory nakrájíme na kolečka a vaříme v lehce osolené vodě do změknutí. Očištěné houby osmažíme na másle s kmínem a přidáme k bramborám. K uvařeným bramborám vlijeme mléko a smetanu, zahustíme moukou. Necháme vařit asi 10 minut. Nakonec vmícháme prošlehaná vejce. Do každého talíře dáme po lžičce másla a poté vlijeme polévku. Dochutíme octem a polévkovým kořením.

7.32 Kuba

Vánoční hlavní jídlo. Slaninu s cibulí nakrájíme na kostičky. Cibuli zpěníme a přidáme slaninu a připravené houby. Necháme chvíli podusit. Mezitím si uvaříme kroupy v osolené

vodě. Po uvaření smícháme se směsí hub a dochutíme solí, pepřem, majoránkou, česnekem. Necháme ještě chvíli povařit. Připravenou směs vložíme do pekáče a zapečeme v troubě do zlatova.

7.33 Knedlo zelo vepřo

Název odvozen podle tří hlavních surovin. Jedná se o hlavní jídlo podávané o neděli či o svátku. Vepřové maso se vždy předem upraví. Maso osolíme, opepříme, posypeme kmínem a potřeme prolisovaným česnek. Na plech si připravíme nakrájenou cibuli, na kterou vložíme upravené maso. Podlijeme trochou vody a necháme maso péct v troubě 2 hodiny na 160 stupňů doměkka. Zelí propláchneme a vložíme do hrnce. Zalijeme vroucí vodou, ochutíme solí, kmínem. Zelí necháme chvíli podusit. Dochutíme cukrem nebo octem. Lze podávat bílé kyselé zelí nebo červené. Knedle se podávají buď domácí bramborové, nebo kupované houskové.



Obr. 33: Knedlo zelo vepřo (foto M.S. 2024)

7.34 Kouřící dívka, bambus, fratzen

Bramborové placky typické pro oblast západních Čech. Umyjeme brambory, uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme. Brambory nastroháme, rozmačkáme a dochutíme solí, kmínem, pepřem. Dříve se potírala pánev lněným olejem. Dnes se jedná o drahou záležitost. Bramborovou hmotu (ozvláštnit škvarky) v tloušťce palce lehce zmáčkne a na

mírném ohni bez obrácení upečeme dozlatova na pánvi. Lze péct na suché plotně. Kouřící dívku převrátíme na talíř, potřeme dobrým rozpuštěným máslem a podáváme teplé například s kompotovanými lesními plody, s jablečným pyré, strouhaným tvarohem, švestkovými či jablečnými povidly.



Obr. 34: Kouřící dívka (foto M.S. 2024)



Obr. 35: Příprava kouřící dívka (foto M.S. 2024)

7.35 Králík na smetaně

Hlavní jídlo připravované o nedělích či o svátcích. Maso lze nahradit i hovězím. Zpěníme cibuli, přidáme maso, které orestujeme. Poté bobkový list, nové koření a dusíme do změknutí. Po vyndání masa vývar zahustíme jíškou, provaříme, přidáme smetanu a jemně přikyselíme. Přílohou je bramborový nebo houskový knedlík.



Obr. 36: Králík na smetaně (foto M.S. 2024)

7.36 Kvačle

Smícháme mouku, mléko, vejce, brambory napůl syrové a vařené. Z připraveného těsta smažíme placky. Čeští obyvatelé doplňují těsto česnekem.



Obr. 37: Kvačle (foto M.S. 2024)

7.37 Kynuté koláče, kecaný koláč, flekatý koláč, pleskaný koláč

Koláče z kynutého těsta, pečené na pekáči. Dá se plnit různými náplněmi. Například tvarohem, mákem, povidly, ovocnými marmeládami. Koláče nebo kynuté buchty se pekly pravidelně každou neděli. K tomu se podává mléko nebo melta.



Obr. 38: Kynutý koláč (foto M.S. 2024)

7.38 Kynuté knedlíky s borůvkami a kopečkem zmrzliny

V Krušných horách je tento druh knedlíků stále velmi oblíben. Vhodné je jako hlavní jídlo nebo dezert. Do mísy vsypeme mouku. Uprostřed uděláme důlek a rozdrobíme do něj droždí. Přilejeme asi 100ml vlažného mléka a necháme chvíli na teplém místě zpěnit. Pak přidáme cukr, vejce a vlijeme zbytek mléka. Osolíme. Vypracované těsto přikryjeme utěrkou a necháme 30 minut kynout na teplém místě. Vykynuté knedlíky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme 15 minut.

7.39 Lepenice, machout, žvanda

Jedná se o staročeské jídlo pocházejících z jižních Čech. Uvařené, rozšťouchané brambory smícháme s kyselým zelím. Na pánvi si osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme k bramborám i se zbylým omastkem. Lze doplnit škvarky.



Obr. 39: Lepenice (foto M.S. 2024)

7.40 Lupsisám, brambory ve slupce, na loupačku, v munduru

Název je odvozen od způsobu úpravy jídla. Jedná se o běžné hlavní jídlo, podávané v jakoukoliv hodinu (večeře, oběd). Brambory ve slupce se vaří doměkka. Po uvaření se hrnec postaví doprostřed stolu, každý si vezme talíř, nabere si, oloupe, posolí, potře trochou másla. Lze k tomu podávat i kyselé zelí.



Obr. 40: Lupsisám (foto M.S. 2023)



Obr. 41: : Příprava lupsisám (foto M.S. 2023)

7.41 Lusková polévka

Jedná se o běžné jídlo. Recept je stejný jako u fazolové polévky. Jen je jiná základní ingredience – lusky.

7.42 Malaj

Do mísy rozmícháme žlutou kukuřičnou mouku, polohrubou mouku, přidáme vejce, dvě lžice cukru, špetku soli, olej a droždí. Vše rozmícháme do řídké hmoty jako kynuté lívance. Těsto necháme minimálně 20 až 30 minut kynout. Těsto vylijeme do vymazaného pekáče sádlem. Zde to necháme opět 15 minut kynout. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200 stupňů po dobu 25 minut a potom snížíme teplotu na 180 stupňů a necháme 10 minut dopéct.

7.43 Marinovaný sled'

Příprava marinády: matjesové filety, rajčata a nakládané okurky nakrájíme na kostky, cibuli nakrájíme na kolečka, jablko a mrkev nastrouháme nahrubo a vše dobře promícháme. Přidáme hořčici, bobkový list, dochutíme solí, pepřem. Nakonec přidáme podmáslí, popřípadě trochu mléka, vše dobře promícháme a necháme minimálně 6–8 hodin odpočinout. Marinované sledě podáváme s pečivem nebo bramborami na loupačku a lze přidat i lněný olej na dochucení.

7.44 Moumelich

Jedná se o tradiční sladký pokrm, který byl rozšířen pod tímto názvem zejména u německy mluvícího obyvatelstva. Podával se zejména v období Vánoc jako omáčka ke knedlíkům nebo šiškách. Mák uvaříme s hřebíčky doměkka. Hřebíčky vytáhneme a dochutíme medem a skořicí, špetkou soli a zahustíme perníkem. Lze vylepšit mletými ořechy či hrozinkami.



Obr. 42: Knedlíky s moumelichem (foto M.S. 2024)

7.45 Mukefuk

Název je nejspíše vymyšlen maminkou narátora. Jedná se o ranní nápoj. Zkombinujeme meltu s normální kávou. Šlo o vytvoření mnohem lepší chuti.

7.46 Míchaná vajíčka s balkánským sýrem

Jedná se o běžné sobotní jídlo připravované ke snídani. Několik vajec rozmícháme a vložíme na pánev, kde už je připravena zesklivatělá cibule. Navrch nastrouháme balkánský sýr.

7.47 Omáčka na hovězí guláš

Jedná se o přílohu k hlavnímu jídlu. Stejný postup jako na hovězí guláš. Hotovou omáčku zahustíme mlékem, smetanou. Osmahneme cibuli, nakrájené hovězí maso. Použijeme na dochucení papriku, magi, trochu octa a k tomu podáváme houskový knedlík.

7.48 Ořechové řezy

Tuk vyšleháme s cukrem, přidáme ořechy, mouku a nakonec vyšlehané bílky. Do vymazaného pekáče vylijeme hotové těsto a pečeme v troubě cca 20 minut. Mezitím si připravíme polevu. Smícháme žloutky s cukrem. Upečené zchladlé těsto potřeme připravenou polevou. Jedná se o sladký egerlandský recept, který se peče na Sokolovsku.



Obr. 43: Ořechové řezy (foto M.S. 2024)

7.49 Ovocné knedlíky s máslem a cukrem

Jedná se o hlavní jídlo či dezert. Připravíme si kynuté těsto. Do mísy nasypeme polohrubou mouku. Do připraveného důlku rozdrobíme droždí, posypeme moučkovým cukrem a zalijeme polovinou vlažného mléka. Necháme vzejít kvásek. Poté přimícháme zbytek mléka, rozmícháme vejce se špetkou soli a vypracujeme hladké těsto. Těsto necháme přibližně hodinu kynout. Vykynuté těsto prohněteme, vyválíme a pomocí hrnku vykrajujeme kolečka. Knedle plníme sezonním ovocem nebo kompotovaným ovocem. Připravené knedlíky vložíme do vroucí vody a čekáme, až vyplavou na povrch. Po vyjmutí propíchneme vidličkou. Nakonec polijeme knedlíky máslem a cukrem. Lze k tomu podávat i apfelmus.

7.50 Pečený králík nadívaný na česneku

Jedná se o slavnostní hlavní pokrm. Maso z králíka pečeme v troubě. Je nadívaný na česneku, podlitý smetanou. Osolíme, opeříme. Podáváme se svíčkovou omáčkou a domácím knedlíkem.

7.51 Pečené maso, knedlík, cibulová omáčka

Slavnostní nedělní pokrm. Příprava cibulové omáčky: Do hrnce dáme tuk, 2 až 3 velké cibule, které dlouho dobu dusíme, až se rozpadnou. Poté zalijeme mlékem a vaříme až do úplného rozpadu. Na závěr přecedíme a zjemníme smetanou. Dochutíme octem nebo cukrem. Mezitím se peče maso v troubě (králík, hovězí).

7.52 Placky na sucho

Běžné všední jídlo během roku. Smícháme vodu s moukou, vytvoříme těsto, které pečeme na kamnech na sucho. Lze vylepšit potřením sádla.



Obr. 44: Placky na sucho (foto M.S. 2024)

7.53 Pagáč

Jedná se o druh pečiva, pečený v krbu. Připravíme promaštěvané těsto se škvarky a sádlem. Mouku smícháme s PDP, přidáme nakrájené máslo a vytvoříme sypkou hmotu. Mísu i s těstem zabalíme do fólie a necháme odpočinout 2 hodiny v lednici. Těsto vyválíme na plát a vykrájíme kolečka. Každé kolečko nařízeme na povrchu do mřížky, potřeme rozšlehanými žloutky a posypeme kmínem. Pečeme v troubě na 180 stupňů do zlaté barvy (cca 20 minut). K tomu podáváme kyselé zelí, balkánský nebo ovčí sýr popřípadě hruškový kompot. Lze upéct i na sladko.

7.54 Polentová kaše

Jedná se o přílohu či o samostatné jídlo ke svačině. Mléko vaříme. Jde to stejný postup jako při přípravě krupicové kaše. Po dokončení pijeme s mlékem. Může podávat na sladko i na slano. Příprava je rychlá a snadná. Základní surovinu (mletá kukuřice) si přivezla pamětnice z Rumunska.

7.55 Polévka devíti bylin

Jedná se o polévku připravovanou na Zelený čtvrtek. Obyvatelé Krušných hor však měli během jarních měsíců na loukách stále sníh. Proto byla polévka připravována v létě. Název je odvozen podle počtu bylin, ze kterých se polévka vaří. Je však nezbytné, aby bylinek byl přesný počet. Často se používá medvědí česnek, pampelišky, řebříček, kopřiva, řeřicha, jitrocel, šťovík nebo také pažitka, petržel, libeček. Na másle si podusíme nadrobno nakrájenou cibuli, posypeme moukou a vytvoříme jíšku. Zalijeme slepičím vývarem. Přidáme natrhané byliny (kopřiva, hluchavka, špenát, pažitka, kerblík,...). Bylinky můžeme měnit dle sezony. Bylinky nasekáme na malé kousky a vložíme do hrnce. Po uvaření můžeme buď bylinky rozdrtit ručním mixérem a podlít kyselou smetanou a žloutkem, nebo bylinky nerozdrtit (nechat plavat), avšak servírovat v čistém vývaru. Servírujeme s květenstvími sedmikrásky, květy řeřichy. Alternativou je také posypat kůrkami orestovaného chleba.



Obr. 45: Polévka devíti bylin (foto M.S. 2024)

7.56 Pstruh na másle

Slavnostní hlavní jídlo podávané na Vánoce. Pstruha osolíme, pomažeme máslem a směsí bylinek a vložíme na pekáč do trouby (kamna). Jako přílohu podáváme brambory nebo chleba. Rodina narátora později nahradila rybu řízkou a bramborovou kaší.



Obr. 46: Pstruh na másle (foto M.S. 2023)



Obr. 47: Příprava pstruh na másle (foto M.S. 2023)

7.57 Pstruh podle rodinného receptu

Připravené červené zelí nakrájíme na jemné nudličky. Cibuli a jablko nakrájíme na kostičky a orestujeme na rozehřátém oleji. Přidáme zelí, promícháme a přilijeme vařící vývar. Vaříme do

poloměkka, dochutíme cukrem, octem a solí a dodusíme. (červené zelí lze před podáváním předvařit a prohřát). Mezitím si uvaříme brambory nakrájené na kostky.

Pstruha opatrně vykucháme, ale neodstraňujeme žábry. To znamená, že citlivá slizniční vrstva na kůži ryb zůstává nedotčena. Pstruha lehce opečeme na pánvi. Poté pečeme v troubě dozlatova. Podáváme přelitě máslem a s křenem. Přílohou je červené zelí a vařenými bramborami.

7.58 Ptačí mléko

Jedná se o cukrovinu. Načechrané bílky vytvořené ručním šlehačem (mixérem) a ze žloutků vyšleháme krém. Mléko povaříme s cukrem a s vanilkovým cukrem. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Z bílkové pěny vykrajujeme lžičkou nočky, vložíme je do vařícího mléka, několikrát je obrátíme a vyndáme do studené nádoby. Puding rozmícháme a nalijeme do hrnce, v němž se vařily nočky. Puding by měl být řídký. Poté ho nalijeme do misek nebo skleniček a ozdobíme nočky.



Obr. 48: Ptačí mléko (foto M.S. 2024)



Obr. 49: Příprava ptačí mléko (foto M.S. 2024)



Obr. 50: Příprava ptačí mléko (foto M.S. 2024)

7.59 Sarmy

Název odvozen z tureckého slova sarmak neboli zabalit. Balený zelný list s mletým masem a rýží. Je možno směs zabalit do nekvašeného zelného listu. Rodina pamětníka používala zelný list kyselý.



Obr. 51: Sarmy (foto M.S. 2023)



Obr. 52: Sarmy – zábal (foto M.S. 2023)

7.60 Schmierkuchen (máslový, mazaný koláč)

Jedná se o slavnostní koláč. Tento pokrm se pekl pro významné příležitosti, zvláště na svatby. Do mísy si připravíme mléko, cukr, margarín, špetku soli, vanilkový cukr a mouku. Do vytvořeného důlku rozdrobíme droždí, přidáme vejce a hněteme, dokud není těsto hladké. Těsto necháme kynout na teplém místě. Mezitím si připravíme krupicový maz. Svaříme mléko a za stálého míchání přidáme trochu soli a krupici. Po uvaření přidáme máslo, cukr, vanilkový cukr, trochu rumu a necháme vychladnout. Poté přidáme vejce, šafrán rozpustíme v 1 lžici mléka a přidáme ke krupicové kaši, dobře promícháme. Vykynuté těsto rozválíme, dáme na vymazaný plech a rovnoměrně potřeme krupicovým potěrem. Posypeme hrozkami. Pečeme v troubě na 180 stupňů 30 minut. Aby se koláč z vrchu nespálil, přikryjeme ho pečícím papírem.

7.61 Smaženice

Název odvozen podle přípravy pokrmu. Necháme vzejít kvásek, který poté smícháme s moukou, osolíme, přidáme mléko, vejce (žloutky), cukr, máslo. Hotové těsto necháme 1 hodinu kynout. Těsto vyválíme a vykrájíme obdélníky. Nakonec smažíme v litru omastku (sádlo) a posypeme cukrem. Nádivka může být meruňková či jiná marmeláda.

7.62 Topinky

Jedná se o jednoduchou večeři, hlavní jídlo. Přípravovali se na kamnech. Nakrájíme starý chleba, který se po opečení dochutil máslem, sádlem se solí či česnekem.

7.63 Toč, Hluchec, bandorník

Nastrouháme brambory, přidáme mouku, škvarky, česnek. Těsto položíme na plech a pečeme v troubě. Mezitím roztavíme sádlo do mísy, které musí být vařící. Toč namáčíme do rozpuštěného sádla.

7.64 Uhlířina, havířina, grenadýrmarš

Název je odvozen od uhlířů, kteří jedli tento pokrm často. Jedná se o staročeský pokrm. Příprava je jednoduchá a jako hlavní jídlo zasytí. Uvaříme nakrájené brambory. Na oleji osmahneme cibule, můžeme přidat kus špeku. Z mouky a vody vyválíme těsto, které házíme do vroucí vody. Poté se vše smíchá dohromady. Na závěr posypeme balkánským sýrem. K tomu podáváme kefir, kyselé okurky nebo kompot.



Obr. 53: Uhlířina, grenadýr (foto M.S. 2023)

7.65 Vánoční štola

V míse smícháme všechny uvedené ingredience a vytvoříme těsto. Hladké mouka, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, 200 g krupicového cukru, 2 vejce, 180 g másla, 250 g tvarohu, 3 lžíce rumu, 100 g rozinek, 100 g sekaných ořechů, 100 g kandovaného ovoce, 50 g másla na potřeni, 100 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr na obalení. Z těsta vytvoříme dva válečky, které vložíme do trouby a pečeme 40 minut. Vychladlé štoly zabalíme do alobalu a necháme pár týdnů uležet.

7.66 Velikonoční nádivka

Příloha podávaná k hlavnímu jídlu na Velikonoce. Namočíme několik housek do vývaru, přidáme vejce, na kostičky nakrájené maso (uzené, uvařené), zelené bylinky (pupenec, petržel,...), dochutíme solí. Z bílků ušleháme sníh a přidáme do nádivky. Pečeme v troubě cca hodinu. Podáváme s pečeným masem z kůzlete.

7.67 Vřidelní polévka

Dnes se jedná téměř o zapomenutý recept. Dříve byla považována za jednu z nejvýznamnějších karlovarských specialit. Polévka byla podávána lázeňským hostům a pacientům. Do 1 litru vřidelní vody přidáme 1 až 2 lžíce světlé jíšky, trochu koření – špetku muškátového květu a pepře, lze doplnit čerstvým máslem na špičku nože. Povaříme a na

závěr zakvedláme jeden žloutek. Ozdobíme nasekanou petrželkou a servírujeme s kousky nakrájeného osmaženého pečiva. Vůbec nesolíme, vřídelní voda je slaná dost. V létě a na podzim si můžeme polévku vylepšit nakrájenými hříbky, ale „musí“ být nasbírány v karlovarských lázeňských lesích mezi Dianou a Linhartem.

Závěr

„Slyším-li Krušnohoří, vnímám ladnost v něžném rozhovoru, cítím sdílenou střídmost, dotýkám se bdělého snu místních lidí o půvabu krásných věcí. Podivuji se neúnavnosti, obdivuji chuť, prodchnutou tvůrčí radostí, čínorodou píli, neutuchající trpělivost, mírnou laskavost.“¹¹⁵

Krušnohoří je místem, které v minulosti utrpělo mnoho ztrát a zranění. Po ukončení druhé světové války v roce 1945 bylo téměř veškeré německé obyvatelstvo odsunuto. Jejich domovy si přivlastnili noví usedlíci, kteří přicházeli ze Slovenska, Rumunska a Polska. Mnohé vesnice zanikly nebo byly srovnány se zemí. Kořeny byly zpřetrhány a surově vyndány ze země. S odchodem Němců se vytratily místní tradice, zvyky, nářečí, kulturní památky a také původní recepty.

Cílem mé diplomové práce bylo najít a zmapovat kulinární dědictví původních německých obyvatel a nových usedlíků, kteří přišli po roce 1945 do Krušných hor. Skrze metodu orální historie jsem získala unikátní rozhovory šesti pamětníků, kteří svými výpověďmi charakterizovali tehdejší dobu z historického i kulinárního pohledu. Sesbírané recepty od pamětníků jsem přepsala a zařadila do sbírky receptů, která je stěžejní kapitolou v diplomové práci.

Během mého výzkumu bylo zajímavé pozorovat shodné prvky ve skladbě jídel původních a nových obyvatel. Jídla byla skromná, převážně bezmasá. Základem jídelníčku byly hutné zeleninové nebo luštěninové polévky. Používalo se jen několik druhů koření. Dochucovalo se solí, pepřem, kmínem, majoránkou a popřípadě vypěstovanými bylinkami. Maso bylo svátečním pokrmem, které se připravovalo o nedělích či jiných svátcích (narozeniny, Vánoce, Velikonoce, poutě, svatby, zabijačka, masopust). Svátky se nesly pro mnohé v náboženském duchu. Rodiny vlastnili menší hospodářství a chovala domácí zvířata především na maso, mléko a vejce. O svátcích byl prostřený stůl vždy bohatý a pestrý. Maso, ovoce, sladkosti, alkoholické nápoje nebo domácí kynuté buchty. Harmonogram jídel byl pravidelný a přesný. O víkendech se jedlo po odbití poledne a večere se podávala v pět hodin odpoledne. Nejčastější pěstovanou plodinou na území byly brambory a zelí. Jiným plodinám se v Karlovarském kraji nedařilo. Na Chebsku rostly ve velkém ovocné stromy.

115 Báseň o Krušných horách. [online]. *Měsíčník Krušné hory – západ: Krušnohorský Herzgebirge Luft*. 2016, roč. 5, č. 6. Dostupné z: <http://www.krusnohorskyluft.cz/ke-stazeni>. [Cit. dne 2024-04-07].

S příchodem nových usedlíků z Rumunska, Slovenska, Bulharska, Polska se pomalu začal měnit ráz kuchyně. Noví obyvatelé si s sebou přinesli nové koření (mletou papriku), polentu, nakládané kyselé zelí, luštěniny a zároveň jejich tradiční recepty, které se udržovaly v jejich zemích po několik generací. Tradičním rumunským jídlem jsou například sarmy, balené zelí, kukuřičný chléb malaj nebo pogáče. Způsob stolování a přípravy jídel se u jednotlivých rodin lišil. Začátek nového života nebyl jednoduchý. Museli se potýkat s mnohými překážkami. Krušnohoří získalo díky reemigraci velký počet dělníků v dolech, továrnách či chemičce. Podařilo se jim svou pílí a trpělivostí přizpůsobit se zdejší těžké krajině. Rodiny držely při sobě a zachovaly si své tradiční pokrmy dodnes. Přesto že různě odlišné kuchyně existovaly nezávisle na sobě vedle sebe, během let se nezdálo ovlivňovaly.

Trend regionálních kuchyň naší země je opět na vzestupu. Stále více restaurací a podniků láká své hosty na objevnou kulinářskou cestu původní kuchyní. To vše za účelem zachování tradic, historie a krušnohorské identity.

Právě kvůli odsunu původních německých obyvatel zaniklo kulinární dědictví, ale zároveň vzniklo nové multikulinární dědictví, díky příchodu nových usedlíků.

Summary

The main aim of my diploma thesis was to map the culinary heritage of the original German inhabitants and new settlers who came to the Ore Mountains after 1945. The thesis is divided into two main parts. In the theoretical part, I focus on the description and presentation of the Karlovy Vary Region in the historical, agricultural, culinary context. In individual chapters, I deal with the culinary heritage, the character of the landscape of the Karlovy Vary Region, the historical development of food in the 20th century and individual days, holidays, etiquette of the selected area. I am based on professional books and testimonies of eyewitnesses. In the practical part, I presented six profiles of selected witnesses who lived here in the border region before the war or re-emigrated after 1945. For the interviews, I chose the oral history method. Together with the narrators, I focused on their household. I found out what crops were grown here, which animals were bred, what was the diet during the day, the way food was stored, barter, kitchen conveniences and the most popular childhood meals. In conclusion, I presented the recipes in the practical part.

Seznam pramenů a literatury

Literatura

BERAN, Jiří a kol. *Dějiny Karlovarského kraje*. Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2004. ISBN 80-239-3477-5.

BORTEL, Roman (eds). *Alchymie v kuchyni*. Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010. 140 s. Prameny a studie, 44. ISBN 978-80-86874-26-5.

DITTERTOVÁ, Eva – MALOVICKÝ, Václav. *Kuchyně starého Chebu: vlastivědně-kulinární putování starým Chebem, Chebskem a také se zastavením v Lázních Mariánských a Františkových, i krátkou návštěvou Kynžvartu*. Praha: VM, 2008. 288 s. ISBN 978-80-903110-6-0.

DITTERTOVÁ, Eva – KOUDELKOVÁ, Alena, (eds). *Stolečku, prostři se – Strava jako intelektuální fenomén v muzeu: 17. mezinárodní konference bavorských, českých a saských muzejních pracovníků s příspěvky kolegů z Horního Rakouska a Slovenska: 8. až 10. října 2008 = Tischlein deck dich - Nahrung als interkulturelles Phänomen im Museum: 8. bis 10. Oktober 2008*. Praha: Asociace muzeí a galerií České republiky ve spolupráci s Krajským muzeem Karlovarského kraje, Muzeem Cheb, 2009. 156 s. Museum Bulletin Muzeum; 17. ISBN 978-80-86611-29-7.

FIKAR, Václav. *Lázeňství – fenomén regionu: Karlovarský kraj – jeden den nestačí*. Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2014. 31 s. Živý kraj. ISBN 978-80-88017-00-4.

FRANC, Martin. *Řasy, nebo knedlíky?: postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003. 304 s. Práce z dějin vědy = Studies in the history of sciences and humanities, sv. 7. ISBN 80-7285-029-6.

Jak se dříve vařivalo. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2005. Sborníček prací členů Národopisného sdružení při Jihočeském muzeu v Českých Budějovicích; 51 s. ISBN 80-86260-54-2.

JAKOUBKOVÁ BUDILOVÁ, Lenka (eds). *Balkán a migrace: na křižovatce antropologických perspektiv*. Praha: AntropoWeb, 2011. 149 s. AntropoEdice; sv. 1. ISBN 978-80-905098-0-1.

JÍLEK, Tomáš (ed.). *Západočeská vlastivěda*. Plzeň: Západočeské nakladatelství, 1990.

KAIZL, Ladislav. *Lidová výživa: význam lidové stravy, její zvláštnosti, návrat k lidové stravě a dnešní doba. Část I., Strava v Podkrkonoší*. V Praze: Dr. Eduard Grégr a syn, 1944.

KORBELÁŘOVÁ, Irena (ed.). *Kulinární dědictví Čech, Moravy a Slezska: tematická výběrová encyklopedie*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2022. ISBN 978-80-7510-532-5.

KORBELÁŘOVÁ, Irena. *Metodika identifikace a dokumentace kulinárního dědictví: metodika druhu Nmets*. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2023. 203 s. ISBN 978-80-7510-533-2.

KOTĚŠOVEC, Václav. *Kraslická kronika*. V Domažlicích: Pro město Kraslice vydalo Nakladatelství Českého lesa, 2006. 340 s. ISBN 80-86125-71-8.

POKORNÝ, Jan – PÁNEK, Jan. *Základy výživy a výživová politika*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 1996. 158 s. ISBN 80-7080-260-X.

ROJÍK, Petr. *Geologie a nerostné zdroje Karlovarského kraje*. Karlovy Vary: Karlovarský kraj, 2016. ISBN 978-80-88017-25-7.

ŘEHÁČEK, Karel. *Němci na Karlovarsku v letech 1945-1948*. Plzeň: K. Řeháček, 2011. ISBN 978-80-254-9620-6.

SCHICKER, Gotthard – DRECHSLER, Marcel. *Pokrmy našich předků. O jídle a pití v saském a českém Krušnohoří*. Große Kreisstadt Annaberg-Buchholz, 2014. ISBN 978-3-9817041-0-5.

ÚLEHLOVÁ - TILSCHOVÁ, Marie. *Rok v naší kuchyni*. Praha: Brázda, 1949. Velká řada.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Triton, 2011. ISBN 978-80-7387-421-6.

Periodika

Báseň o Krušných horách. [online]. *Měsíčník Krušné hory – západ: Krušnohorský Herzgebirge Luft*. 2016, roč. 5, č. 6. Dostupné z: <http://www.krusnohorskyluft.cz/ke-stazeni>.

BĚLOHLÁVEK, Miloš: Jak se dostaly brambory do Krušných hor? *Zpravodaj města Chodova* 10, říjen 2021.

ČEPELÁKOVÁ, Zdenka: Jak se dostaly do Krušných hor brambory. Na základě knihy „Pověsti a historická vyprávění“ někdejšího učitele z Rotavy Hermanna Brandla přepr. *Měsíčník Krušné hory – západ* 1, 2012, č. 6.

Eine kulinarische Reise durch das Erzgebirge. [online]. Grenzenloses erzgebirge. Dostupné z: <https://grenzenloses-erzgebirge.de/kulinarische-reise>.

Es Neinerlaa – krušnohorské vánoční devatero. [online]. *Měsíčník Krušné hory – západ*. roč. 3, č. 12, s. 32. Dostupné z: <http://www.krusnohorskyluft.cz/ke-stazeni>

Krušnohorské Vánoce. [online]. *Měsíčník Krušné hory – západ*. 2016, roč. 5, č. 12, s. 36. Dostupné z: <http://www.krusnohorskyluft.cz/ke-stazeni>.

Měsíčník Krušné hory – západ: Krušnohorský Herzgebirge Luft. Horní Blatná: Jiří Kupilík, 2011. Dostupné také z: <http://www.krusnohorskyluft.cz>.

NEŠPOR, Zdeněk. *The Disappointed and Disgruntled. A Study of the Return in the 1990s of Czech Emigrants from the Communist Era*. Sociologický časopis / Czech Sociological Review 38. ISSN 0038-0288.

Velikonoce. [online]. *Krušnohoří bez hranic*. 2013. Dostupné z: <https://krusnohori-bez-hranic.cz/velikonoce>.

Akademické práce

PLOCHÝ, Pavel. *Gastronomie a její vývoj ve společnosti*, Bakalářská práce, vedoucí Ing. Petr Humpolíček, Ph.D. Zlín: Univerzita Tomáše Bati, Fakulta technologická, 2010. Dostupné z: <https://digilib.k.utb.cz>.

SCHMIDTOVÁ, Zuzana. *Slovenská menšina v České republice a Spojených státech amerických*, Bakalářská práce, vedoucí PhDr. Miloslava Turková, CSc. Praha: Univerzita Karlova, Fakulta humanitních studií, 2009. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz>.

SVOBODOVÁ, Barbora. *Změny ve způsobu stravování českého obyvatelstva v průběhu jednoho století*. Bakalářská práce, vedoucí Ing. Bc. Alena Váchová, Ph.D. Praha: Univerzita Karlova, Fakulta pedagogiky, 2018. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz>.

Internetové zdroje

Blaničtí rytíři z Volyně. Bojovali na východní frontě, pak se volyňští Češi z historie vytratili. [Online]. *Paměť národa*. Dostupné z: <https://www.pametnaroda.cz>.

ČTK *Jak se změnil jídelníček Čechů po Sametové revoluci?* [online]. Svět potravin, 2014
Dostupné z: <http://www.svet-potravin.cz/clanek.aspx?id=4729>.

Demografický, sociální a ekonomický vývoj Karlovarského kraje. 2000–2004. [online]. Český statistický ústav. 2006. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/demograficky-socialni-a-ekonomicky-vyvoj-karlovarskeho-kraje-2000-2004-j45ugulqmh>.

SECKÁ, Milena. Příchod rumunských Čechů na Chebsko. [online]. In: *Zpravodaj Koordinované sítě vědeckých informací pro etnografii a folkloristiku 1974-1991*. Ústav pro etnografii a folkloristiku ČSAV, s. 8. Dostupné z: <https://zpravodaj.eu.cas.cz/r1982006j.html>.

Trend „superpotravin“. [online.] *Národní zdravotnický informační portál*. Dostupné z: <https://www.nzip.cz/clanek/1553-trend-superpotravin>.

Bublava – Aschberg. [online]. Zaniklé obce. 2007. Dostupné z: <http://www.zanikleobce.cz/index.php?detail=1447441>.

Hochgarth (Obora). [online]. Zaniklé obce. 2005. Dostupné z: <http://www.zanikleobce.cz/index.php?lang=d&obec=356>.

Zhodnocení krajinného rázu na území Karlovarského kraje: Podkladový materiál pro SEA ÚP VÚC KK. [online] Dostupné z: https://webmap.kr-karlovarsky.cz/download/vuc/sea/Priloha_2_krajiny_raz/Krajiny_raz_text_P2.pdf

Orální prameny

Rozhovor s Martou Machkovou v Citicích dne 27. 10. 2023.

Rozhovor s Annou Hnízdilovou v Jindřichovicích dne 30. 10. 2023.

Rozhovor s Gertrudou Ponerovou na Bublavě dne 11. 11. 2023.

Rozhovor se Šarlotou Fojtíkovou v Jindřichovicích dne 20. 11. 2023.

Rozhovor s Evou Lillovou v Mezihorské dne 28. 11. 2023.

Rozhovor s Ferdinandem Křivánkem v Drnholci dne 2. 12. 2023

Seznam příloh

Příloha č. 1: Rozhovor s pamětníkem Ferdinandem Krivánkem **Chyba! Záložka není definována**.....II

Příloha č. 2: Rozhovor s pamětnicí Evou Lillovou **Chyba! Záložka není definována**.....VI

Příloha č. 1: Rozhovor s pamětníkem Ferdinandem Křivánkem

Mohl byste se nám krátce představit? (jméno, rok narození, bydliště)

Já jsem se narodil v Hradci nad Svitavou roku 1948. Do Krušných hor jsme se přestěhovali v roce 1948 a mně byli 3 měsíce.

Odkud pochází vy a vaše rodina?

Moje rodina pochází z Čech, ale jsou reemigranti. Přišli z Rumunska.

Kdy jste sem emigrovali?

Emigrovali jsme v roce 1947.

Jaké potraviny jste nejčastěji jedli?

Jedli jsme nejčastěji brambory, nudle (těstoviny) s tvarohem, se zelím.

Jaké plodiny se tu původně pěstovali?

Pěstovala se tu mrkev, petržel, cibule, brambory, mák, křen.

Která jídla vaříte dodnes?

Z dětství vaříme dodnes nudle se zelím. Tam je potřeba připomenout, že nudle se zelím musí být do sladka, ne do kysela. Protože moje máma sloužila u Maďarů ve svém mládí a tam se ocet vůbec nepoužíval. Všechno se sladilo. Dále vařím králíka. Pečený, nadívaný na česneku, na smetaně, svičková nádivka. Dále kule, malaj neboj pogáč – promašťované kynuté těsto se škarky a sádlem a k tomu se jedlo kyselé zelí, balkánský nebo ovčí sýr, nebo jsme k tomu jedli hruškový kompot.

Jaké bylo základní koření?

Pepř, sůl, pálivá paprika, kmín, majoránka málo.

Na jaké jídlo z dětství nejraději vzpomínáte? A naopak?

Na jídlo které nerad vzpomínám je dušené zelí se skopovým masem a chlebem. To pro mě bylo velice těžké jídlo. Rád vzpomínám na všechno sladké jídlo, které máma pekla. Ať to byly koláče nebo jiné věci. Pekla z kynutého těsta. U nás se ve výjimečných případech pekly sladké koláče, které byly promazávané krémem. Náplně byly s ořechem, povidly,

meruňkami. Makové jsme neměli rádi. Nedělali nám dobře na žaludek. Dále smaženice, ptačí mléko.

Jaká byla etiketa stolování (přibory, talíře)?

U nás se určitě nepoužívaly dřevěné talíře. Byly vždy porcelánové. Nikdy se z hlubokých talířů nejedlo druhé jídlo. Přibory byly hliníkové, jiné nebyli.

Měli jste nějaký rituál při stolování (kdo první dostal jídlo, modlitba, kdo začal první jíst, zasedací pořádek u stolu)

Rituál byl jednoduchý. Já se sestrou jsme seděli u jiného stolu než máma s tátou a jídlo jsme dostávali vždycky jako první. Měli jsme malé stoličky, svůj stůl, protože do té doby než nám bylo kolem tří až čtyř let, tak jsme u velkého stolu nesměli sedět. Začínalo se jíst po modlitbě, máma se modlila a pak se teprve jedlo. Zasedací pořádek u stolu byl. Každý měl svojí židli. Nikam jinam si nesměl sednout.

Jaká byla strava dětí do jednoho roku?

Děti do jednoho roku dostávali polévky – vývar, husté polévky nebo byly taková jednoduchá jídla (těstoviny, nudle, kaše).

Kolikrát denně jste jedli?

Tříkrát denně.

Jak velká byla cca jedna porce?

Poměr se neměnil. Porce byly pořád stejně velké.

Jak časově byl rozvržen jídelníček?

U nás byla snídaně, oběd, večeře. Ráno snídaně, než jsme šli do školy, oběd, když jsme byli všichni doma tak v poledne a večeře v pět hodin, když se táta vracel z práce. Jedli jsme pokaždé společně. Svačiny moc nebyly.

Které nápoje jste pili?

Pili jsme vodu a čaj.

Která hospodářská zvířata jste měli?

Chovali jsme králíky prasata, slepice ne.

Jak často jste měli v jídelníčku maso?

Maso jsme měli jednou za týden. Většinou v neděli.

Pekli jste si doma chleba? Jedlo se u vás pečivo? A jak často?

Chleba jsme nepekli.

Jaký jste dostávali deputát? (naturálie)

Dostávali jsme jako deputát černé pivo, které táta nosil z pivovaru. Máma nám do toho dávala do každé lahve lžici cukru a jeden žloutek a to jsme museli vypít, abychom nemuseli jet se sestrou do ozdravovny.

Existoval výměnný obchod?

Výměnný obchod neexistoval. Ale je fakt, že k nám do ulice přijeli ze statku z Lipové a přivezli vajíčka, tvaroh. Ale že bychom za to něco dávali, to ne. Ani mezi sebou.

Jak byly zásobovány obchody? Byl u vás nějaký?

Pečivo se kupovalo – chleba, rohlíky. Každý druhý den jsme chodili nakupovat. Maso bylo jednou za týden. V obchodech se prodávaly jen základní suroviny – mouka, cukr, těstoviny.

Kde jste skladovali uvařené jídlo a ovoce a zeleninu přes rok?

Uvařené jídlo se neskladovalo nikde, to byl jen špajz, kde nebyla lednička. Všechno jídlo, co se uvařilo, se muselo sníst. V pivovaře jsme měli sklepy, které byly hluboko pod zemí a tam jsme skladovali brambory, jablka a další ovoce, který jsme si vypěstovali. Měli jsme je normálně v bednách.

Jaká jídla se vařila například o velikonočním půstu?

U nás velikonoční půst neexistoval. Žádné specifické jídlo. To jsme neuznávali.

Jak jste slavili významné svátky v roce? Velikonoce, Vánoce poutě, masopust?

Na Vánoce jsme jedli kapra, bramborový salát bez majonézy. U nás se rybí polévka nejedla. Jedla se hovězí polévka s játrovými knedlíčky. Na Vánoce se peklo cukroví.

Jaká jídla se podávala při svátcích, nedělích?

O neděli se vařila hodně hutná jídla. Musela být velice dobrá polévka, vývar (slepice, z králíčích hlav, kuřete), ale polévky byly základ celého jídla. Pak jsme měli zelí, pečené maso, knedlík nebo pečené brambory a k tomu cibulová omáčka. Ta se dělá jednoduše.

Jak často a které sladkosti děti dostávaly?

Pamatuji si na jednu sladkost, kterou jsem miloval a miluji dodnes – tatranky. Bonbony jsme neměli. A další sladkostí bylo mejdlíčko. To byla jako čokoláda. Buď byly oříškové, čokoládové nebo mléčné. Ty se kupovala každý týden. Museli jsme se dělit se sestrou.

Byli jste zapojováni do chodu kuchyně? A jak?

Byl jsem zapojovaný do kuchyně, dodnes na to vzpomínám. Je to pro mě něco neskutečného z jednoho prostého důvodu. Já jsem tam byl zapojovaný, protože jsem tam chodil ochutnávat. Já jsem byl ochutnávač. Jakmile máma něco uvařila, tak jsem šel ochutnávat. Kamna jsem uměl rozdělat od 10 let. Měl jsem povinnost doplňovat uhlí. To byla moje práce. Musel jsem chodit dolů do sklepa pro uhlí. V kuchyni jsme museli topit briketami. Roztápěli jsme dřevem, papírem, třískami. Třísky jsem sekal dole v dílně na dvoře, kterou používal celý panelák a každý měl svou sekyru doma. Dříví bylo pro všechny. Táta vozil dřevo z pivovaru.

Předala vám maminka nějaké rodinné recepty?

Ano. Dodnes vaříme všechny, pokud mi je žena uvaří.

Jak byste zhodnotil dnešní kuchyni? Množství, vymoženosti,...

Dneska se to nedá srovnat. Nikdy jsem nestrádal. Ale králíky z pivovaru jsme měli i během týden. I ve třinácti letech jsem musel zabít králíka, stáhnout, vykuchat.

Jaké jste používali základní vybavení kuchyně? (talíře, hrnce, jejich počet)

V té době jsme měli sporák na uhlí, plyn nebyl. Až teprve po určité době táta zařídil dvojvařič na plyn, který byl připojený jen takovou hadicí, která byla jen provizorní. Nesměli jsme na to vůbec sahat, abychom se neotrávili.

Jaké technologie jste používali (mixéry, robot, ...)

Měli jsme sadu, vše, co jsme potřebovali. První ledničku jsme měli 1968, když jsme se stěhovali. Roboty jsme neměli. Všechno bylo na ruční pohon. Mlýnek na mák, na ořechy, na maso. Nebo dřevěnou nabíječku.

Příloha č. 2: Rozhovor s pamětnicí Evou Lillovou

Mohla byste se nám krátce představit? (jméno, rok narození, bydliště)

Ve třech letech jsme se přestěhovali do Mezihorské. Tatínek dělal na nádraží. Mám vzpomínku na odsun Němců, kdy jsem mávala své kamarádce v naději, že se znovu uvidíme. Nádraží tatínka poté nepotřebovalo, tak pracoval v chemičce. Dostali jsme k bydlení takovou vilku, kde bydlela ještě německá rodina. Ty jsme měli vyhodit, ale my nebyli moc pomstychtivý, takže my měli dvě místnosti a oni měli dvě místnosti. Z jejich dětmi jsme se spřátelili. Ano, mí rodiče jsou Češi, jen přišli za prací.

Jaké potraviny jste nejčastěji jedli?

Nejvíce jsme jedli chleba, brambory, rýži, chleba s máslem, sádlem, domácí marmeládou, k tomu bílá káva nebo čaj a vždy ovoce.

Jaké plodiny se tu původně pěstovali?

Na Mezihorské se hojně pěstovalo zelí, ale jinak to tady byl opravdu chudý kraj. Nejvíce pak brambory a obilí. My nic nepěstovali. Dřív jsem pěstovala řepu a obilí, ale taky už nic.

Která jídla vaříte dodnes?

Já mám ráda lepenici. Taky se hodně dělal Bacz.

Jaké bylo základní koření?

Majoránka, česnek, cibule, pepř, sůl, kmín.

Na jaké jídlo z dětství nejraději vzpomínáte? A naopak?

Vzpomínám na lepenici, na zabijačkové pochoutky, ty mám ráda. Musela jsem jíst hodně, protože jsem byla válečné nedochůdce, takže jsem měla každý den syrové vejce ušlehané s cukrem a musela jsem jíst dušený špenát na všechny způsoby (šťovík, mangold).

Jaká byla etiketa stolování (příbory, talíře)?

Používali jsme hluboké i mělké talíře, hliníkové lžice, vidličky, nože. To se používalo v neděli, protože v týdně jsme chodili čtyři kilometry do školy, takže každý jedl, jak přišel. Maminka byla doma, ta pro nás vařila a tatínek dělal na šachtě.

Měli jste nějaký rituál při stolování (kdo první dostal jídlo, modlitba, kdo začal první jíst, zasedací pořádek u stolu)

Tatínek jako první dostal jídlo, nemodlili jsme se, jen se čekalo, až dostanou všichni, řekli jsme si dobrou chuť.

Jaká byla strava dětí do jednoho roku?

Já jsem kojila, pak doplňovala sunarem. Dětem sem dávala krupicovou kaši, vývar, mrkvový salát s ananasovým kompotem a ořechy.

Kolikrát denně jste jedli?

Jedli jsme, když jsme měli hlad. Třikrát denně a k tomu svačiny.

Jak velká byla cca jedna porce?

Jedlo se stejné množství jako dnes.

Jak časově byl rozvržen jídelníček?

Snídali jsme už před sedmou hodinou.

Které nápoje jste pili?

Pili jsme kávu z melty (bílá káva), čaj (černý sypaný, bylinky – jahodové listí, malinové listí), šťávy jsme nedělali. A pak voda.

Která hospodářská zvířata jste měli?

My měli králíky a slepice.

Jak často jste měli v jídelníčku maso?

Maso jsme měli jednou týdně, to byl ještě lístkový systém a většinou to bylo v neděli.

Pekli jste si doma chleba? Jedlo se u vás pečivo? A jak často?

Chleba jsme nepekli, peklo se dva až tři pekáče buchet, koláčů. Ty se pekli v sobotu na neděli a pondělí a jinak jsme měli chleba.

Jaký jste dostávali deputát? (naturálie)

Deputát jsme dostávali uhlí, protože tatínek pracoval na šachtě.

Jak byly zásobovány obchody? Byl u vás nějaký?

Mléko v obchodech se ještě nalévalo, to bylo v bandách. Vlastně byl lístkový systém, takže z té doby si pamatuji, že jsem ztratila lístky na chleba a chleba v té době stál přes 40 korun československých. To byly 2 kg chleby.

Kde jste skladovali uvařené jídlo a ovoce a zeleninu přes rok?

Jídlo se uchovávalo ve spíži. Bylo tam chladno. Maso ze zabijačky se zavařilo do plechovek a schovalo, sádlo se vyškvařilo. Tenkrát se nekoukalo, aby prase nemělo sádlo, spíš aby mělo sádlo. Ovoce jsme měli domácí – hrušky, jablka. Taky ve sklepě v bedýnkách. Zelenina byla uchovávána v písku. Do bedýnky se dal prosetý písek a do ní se naskládala mrkev, aby koukala jenom špička nebo petržel. A vydržela třeba až do února, března. Zelí jsme nenakládali. To dělám až já.

Jaká jídla se vařila například o velikonočním půstu?

O Velikonoční půstu mamka vždy přichystala jidášky s medem, většinou to bylo bezmasé jídlo.

Jak jste slavili významné svátky v roce? Velikonoce, Vánoce poutě, masopust?

V sobotu se chodilo do ještě školy. V sobotu se dělala velikonoční nádivka – maso (uzené, uvařené), kopřivy, houska, vajíčka, pupence, petržel, co prostě v té době kvetlo. Na Velikonoce bylo vždy kůzle. K tomu bramborový knedlík a výpek. Na Vánoce se připravoval bramborový salát, čočková, rybí polévka, řízek vepřový nebo kuřecí. Peklo se cukroví. Těch už mám dnes jen šest druhů. Dříve to bylo i šestnáct druhů.

Jaká jídla se podávaly při svátcích, nedělích?

V neděli bylo maso, zelí. Můj tatínek nemohl pečené maso, protože to nemohl polknout. Vždy byla smetanová omáčka a knedlík. Třeba králík a hovězí maso. Co dodnes nesnáším je sekaná se smetanovou omáčkou (sekaný řízek), protože tatínek držel dietu.

Jak často a které sladkosti děti dostávaly?

Dostávali jsme vánoční kolekce, jedna byla na stromku, které jsme chodili pomalu ujídat. Pak bylo vánoční cukroví v kuchyni, protože jedině tam se topilo a protože nás bylo pět, tak se to rozdělilo na pět hromádek. Já jsem si ji vždy šetřila, ale mladší sourozenci mi ji

vždy snědli. Během roku jsme si kupovali fialky, mejdlíčka různých barev. Jednou za 14 dní pytlík bonbonů.

Byli jste zapojováni do chodu kuchyně? A jak?

Já jsem byla nejstarší, tak jsem musela pomáhat. Jedna z mých povinností bylo umýt stavení od shora dolů, uklidit boty, upéct s mamkou buchty, připravit si věci do školy. Od osmi let jsem myla nádobí. Bratr musel nanosít uhlí, s tím jsem mu pomáhala. Zatopit jsem uměla. Pro mě to byla samozřejmost.

Předala vám maminka nějaké rodinné recepty?

Co používám dodnes za recept je od mé babičky. Jedná se o kávové pečivo. Další už ani ne. Od mé tchýně mám německé chlupaté knedlíky. Ty patří ke kachně, husa se pekla na druhý svátek vánoční.

Jak byste zhodnotil dnešní kuchyni? Množství, vymoženosti,....

Kuchyně je nesrovnatelná. Jenom těch pomocníků do domácnosti. A hrozně mě těší to, že se spousta lidí vrací ke starým receptům, snaží se to přizpůsobit. Někde jsem četla, že trendy jsou bramborové placky, na Slovensku lokše, ty se u nás na kamnech pekly dobře. Zrovna tak se pekly brambory, umyly se, neoloupané se nakrájely na plech do trouby vymaštěný a smíchalo se sádlo s česnekem, do toho se brambory zamíchaly a k tomu melta - to byla večere. Ne každý večer, to dělala spíš babička. Než jsme šli do JZD, tak jsme měli krávu, tak jsme měli domácí tvaroh, máslo, mléko. Měli jsme klasickou máselnici.

Jaké jste používali základní vybavení kuchyně? (talíře, hrnce, jejich počet)

Přibory (vždy víc), na Vánoce byl vždy jeden talíř navíc.

Jaké technologie jste používali (mixéry, robot, ...)

Ledničku jsme si pořídili až v 60. letech. Měli jsme mlýnky na maso, na mák, na strouhanku. Dělali jsme jitrnice, jelita.