



NÁZEV ŠKOLY: GYMNÁZIUM JOSEFA JUNGMANNA, LITOMĚŘICE,
Svojsíkova 1, příspěvková organizace

ČÍSLO PROJEKTU: CZ.1.07/1.5.00/34.1082

NÁZEV MATERIÁLU: VY_32_INOVACE_6B_07_Jídlo, stolování

TÉMA SADY: Antické reálie

ROČNÍK: 3. a 4. ročník, oktáva

DATUM VZNIKU: leden 2014

AUTOR: Vladimíra Hávová



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ANOTACE

Materiál je určen pro výklad antických reálií v samostatném semináři nebo jako součásti výuky latiny.

Studenti získají informace o římské kuchyni a zvycích.

Výklad navíc rozšiřuje i studentovu latinskou slovní zásobu (latinské termíny jsou zvýrazněny barevně). V závěru prezentace jsou uvedena latinsky psaná živá slova, citáty či slavné výroky týkající se tématu.

Prezentace s výkladem zabere jednu vyučovací hodinu.

Studenti propojí nové informace se znalostmi z literatury, historie a zeměpisu..

Jídlo, stolování



Ab ovo usque ad mala.

Jídlo, stolování

Ve starých dobách byla římská strava velmi prostá. Když později říše bohatla, přestali být Římané závislí na tom, co vypěstovali, a začali dovážet cokoli odkudkoli, dokonce i věhlasné kuchaře.

Základ římské kuchyně tvořily odpradávná obiloviny, luštěniny, ovoce, zelenina, mléko, sýry, vejce a ryby. Později se prosadilo maso vepřové, drůbež a zvěřina.

Jídlo, stolování

Maso Římané podávali v mnoha úpravách, často s omáčkami. Vyráběli klobásy, jitrnice, paštiky.

Pekli i sladké koláče, piškoty a perníky. Smažili sladké pečivo podobné koblihám. Vše sladili medem nebo sušeným ovocem. Cukr neznali.

Římané pekli několik druhů chleba. Ječný chléb byl určen pro chudáky a otroky, pšeničný kyprý chléb zadělávaný mlékem a vejci byl považován za lahůdku. Chléb byl kulatý se zářezy do hvězdice, jež usnadňovaly jeho lámání.

Jídlo, stolování

Římané jídavali zpravidla třikrát denně: ráno před prací, v poledne při odpočinku a odpoledne nebo k večeru.

lentaculum (snídaně) bylo skromné: chléb se solí, hrozny, datle, sýr, olivy, med a víno.

Prandium (lehký oběd) bylo tvořeno malým teplým nebo studeným pokrmem, často masitým.

Cena (podvečerní hostina) byla hlavním denním jídlem a byla spojena i s odpočinkem či hygienou v lázních.

Jídlo, stolování

Denní hostina (**cena**) byla dle zvyku podávána po třetí hodině odpolední. Kdo pořádal hostiny dříve, byl považován za hýřila.

Hostina se skládala ze tří chodů (**gustatio, cena, mensae secundae**). Menu bývalo uspořádáno **ab ovo usque ad mala** od vejce až k jablkům.

Jídlo, stolování

Gustatio (předkrm) tvořila jídla dráždiví chuť: vejce, ústřice, mušle, slané ryby, saláty, chřest, kaštany, houby, okurky... Předkrm se zapíjel medovinou.

Cena (hlavní část) se skládala z 2 až 7 chodů a zapíjela se vínem.

Mensae secundae (pospasy, zákusky) byly závěrečné chody tvořené ovocem, sýry či pečivem.

Jídlo, stolování

Po hostině následovalo **comissatio** (pití), k němuž byl podle řeckého vzoru volen **arbiter bibendi** (člověk odpovědný za výběr a podávání pití). Pilo se většinou víno ředěné vodou studenou i teplou.

Jídlo, stolování

Velmi oblíbená byla vína řecká, ale ceněná byla i vína pocházející z Latia a z Kampanie.

Za císařství se vařila i piva, ale ta se pila jen v některých částech římské říše (v Egyptě, v Galii a v Germanii).

Římané neznali destilovaný alkohol. Uměli však připravit medovinu a nápoje podobné našim bylinným likérům.

Jídlo, stolování

Hostina u Římanů začínala úlitbou bohům, jejichž sošky stály na stole.

Následovalo umývání rukou. To obstarali otroci. Římané jedli rukama.

K hostině byla pro stolovníky připravena zábava, např. čtení z knih, recitace, hra na hudební nástroje, tanec, divadlo, zpěv. Hodující sami vedli přátelské rozhovory nebo hráli kostky.

Na závěr hostiny byly všem opět umyty ruce.

Jídlo, stolování

Římané si k hostině oblékali lehký barevný šat a zouvali se. Vlasy si napouštěli vonnými mastmi.

U jídla původně seděli, ale později přijali od Řeků zvyk k jídlu ulehat (nejprve jen muži, za císařství i ženy).

Jídlo, stolování

Římané převzali od Řeků spoustu zvyklostí spojených se stolováním, ale zdaleka nebyli tak důslední v jejich dodržování jako Řekové. Možná ani neznali jejich podstatu.

Jídlo, stolování

Řekové např. ulehali k jídlu na levý bok a opírali se o loket, aby jejich žaludek směřoval svisle dolů a jídlo se v něm netlačilo.



Jídlo, stolování

Řekové ředili různá vína v různých poměrech s vodou, aby byla co nejchutnější a přitom neotupovala.

Vína míchali ve speciálních hliněných nádobách, do nichž přidávali silice, a vína pak intenzivněji voněla.



Jídlo, stolování

Cato ve spise **De re rustica** píše, že poháry z břechťanového dřeva mohou sloužit jako prostředek na odhalování špatného vína, neboť víno se v pohárech neudrží, kdežto voda zůstává.

Jídlo, stolování

Řekové si při pití vína
obtáčeli hlavu
břečťanovým věncem,
což mělo omezit
závratě a bolení hlavy
z přemíry vypitého
vína.



Jídlo, stolování

Řecký kuchař musel projít několika školami, než se dostal ke studiu samotného vaření.

Musel ovládat základy lékařství, aby věděl, která jídla komu prospívají, a která škodí. Musel vědět, co může s čím kombinovat, aby bylo jídlo dobře stravitelné.

Budoucí kuchař se učil i malovat, aby měl cit pro harmonii a krásu a dokázal jídlo dokonale servírovat. K tomu sloužilo i studium geometrie.

Jídlo, stolování

V částečně dochovaném satirickém románu **Satirikon** od Petronia se v kapitole nazvané **Hostina u Trimalchiona** dočítáme, jak opulentní a nezřízené mohly být hostiny v době císařské, pokud se chtěl hostitel předvést a poukázat na svoje bohatství.



Frederico Fellini natočil podle zlomků Petroniova Satiriconu v roce 1969 stejnojmenný film, v němž hráli např. Martin Potter, Hiram Keller, Salvo Randone či Magali Noël.

Jídlo, stolování

Petronius: Satirikon, Hostina u Trimalchiona (ukázka)

Dostalo se mu pochvaly a pak přišlo jídlo jistě ne tak hojné, jak se čekalo, ale svou neobvyklostí upoutalo všeobecnou pozornost. Na okrouhlém tácu bylo rozloženo dokola dvanáct znamení nebeských a na každé z nich položil aranžér vhodné a příslušné jídlo: na Skopce cizrnu beraní, na Býka kousek hovězího, na Blížence vepřová varlata a ledviny, na Raka věnec, na Lva africký fík, na Pannu dělohu svinky dosud jalové, na Váhy vážky s dortem na jedné a s koláčkem na druhé misce, na Štíra mořskou rybku zvanou štírek, na Střelce sépii, na Kozoroha langustu, na Vodnáře husu a na Ryby dvě parmy. Uprostřed byl vyříznutý drn s květinami a na něm plást medu. Černošský otrok roznášel na stříbrné pánvi chléb a sám k tomu mačkal ze sebe hnusně protivným hlasem kuplet z komedie. Když jsme se dosti mrzutě do těch všedních jídel pouštěli, pravil Trimalchio: "Navrhuji, jezme! Je tu jídlo!"

Jídlo, stolování

Edamus, bibamus, gaudeamus.

Jezme, pijme, radujme se.

Ab ovo usque ad mala.

Od vejce až k jablkům. Od začátku do konce.

Cibi condimentum fames est.

Kořením jídla je hlad. Hlad je nejlepší kuchař.

Ex magna cena stomacho fit maxima poena.

Hojnost jídla je velkým trestem pro žaludek.

Jídlo, stolování

Cena comissa venire. Sero venientibus ossa.

Přijít po hostině. Na pozdní příchozí zbydou kosti. Kdo pozdě chodí, sám sobě škodí.

Tutus mensa capitur angusta cibus; venenum in auro bibitur.

Bezpečný je pokrm, který jíš u nuzného stolu, jed se pije ze zlatých číší.

Pro sit! Ad multos annos!

At' prospěje! Na mnohá léta! (přípitky)

Jídlo, stolování

Zdroje:

BERANOVÁ, M., ŘEŠÁTKO, J. *Jak se jedlo ve starověku – Římská kuchařka*. 1. vyd. Praha : Libri, 2000.
ISBN 80-7277-021-7

ČERMÁK, J., ČERMÁKOVÁ, K. *Slovník latinských citátů*. 1. vyd. Praha : Euromedia Group, 2005. ISBN 80-242-1372-9.

KUBELKA, V. *Římské reálie a literatura*. Uherské Hradiště : vl. nákladem, 1898.

KUŤÁKOVÁ, E., MOUCHOVÁ, B., SLABOCHOVÁ, D. *Linguae Latinae studeamus*. 1. vyd. Praha : Ewa edition, 1998.
ISBN 80-85764-25-3.

Jídlo, stolování

Zdroje:

MOUCHOVÁ, B., KUŽÁKOVÁ, E., MAREK, V. *Disco latine II.*
1. vyd. Praha : Scientia, 1996. ISBN 80-7183-026-7.

ZAMAROVSKÝ, V. *Dějiny psané Římem.* 3. vyd. Bratislava :
Perfekt, 2005. ISBN 80-8046-297-6.

Jídlo, stolování

Obrázky:

AUTOR NEUVEDEN. *wikimedia.org* [online]. [cit. 17.3.2014]. Dostupný na WWW:
http://commons.wikimedia.org/wiki/File:House_of_Julia_Felix_still_life_wine_and_fruit.jpg

AUTOR NEUVEDEN. *pivovary.info* [online]. [cit. 17.3.2014]. Dostupný na WWW:
<http://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2009110008>

AUTOR NEUVEDEN. *wikimedia.org* [online]. [cit. 17.3.2014]. Dostupný na WWW:
<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:AmphorasBedfordMuseum.JPG>

AUTOR NEUVEDEN. *prostor-ad.cz* [online]. [cit. 17.3.2014]. Dostupný na WWW:
<http://www.prostor-ad.cz/pruvodce/praha/sporilov/dendro/hedera/img/dionysos.jpg>

AUTOR NEUVEDEN. *wikipedia.org* [online]. [cit. 2.4.2014]. Dostupný na WWW:
[http://en.wikipedia.org/wiki/Satyricon_\(1969_film\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Satyricon_(1969_film))