

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Sváteční strava v hornických rodinách v 19. st. na Kladensku

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0950
Kódování materiálu	VY_32_INOVACE_dej2_uhl01
Označení materiálu	uhl01_jidlo_svat.pdf
Název školy	Gymnázium Kladno
Autor	PaedDr. Zuzana Vlčková
Anotace	Výukový materiál seznámí žáka se stravováním hornické rodiny na Kladensku v 19. století a umožní srovnání s dnešními stravovacími zvyklostmi.
Předmět	Dějepis
Tematická oblast	Těžba uhlí na Kladensku
Téma	Sváteční strava v hornických rodinách v 19. st. na Kladensku
Očekávané výstupy	Žák umí vysvětlit, jak se stravovala v hornická rodina v 19. století ve sváteční dny a umí porovnat stravování v tehdejší a dnešní době.
Klíčová slova	Horník, strava, svátky, sváteční, maso, cukr
Druh učebního materiálu	Dokument určený pro samostatnou práci žáků
Ročník	6 - 9
Cílová skupina	Nižší stupeň osmiletého gymnázia, druhý stupeň základní školy
Ověřeno	21. 05. 2014, O2
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora	
Literatura:	
[1] SKALNÍKOVÁ, Olga. <i>Kladensko: Život a kultura lidu v průmyslové oblasti</i> . Praha: ČSAV, 1959.	
[2] CHALOUPKA, Václav a Pavla ŽVACHTOVÁ. <i>Jak se vařilo na Kladensku aneb babiččina kuchařka</i> . Kladno: Sládečkovo vlastivědné muzeum, 2006.	



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Sváteční jídla v hornických rodinách na Kladensku

Sváteční jídla byla jednak nedělní, která bývala po celý rok velmi podobná, a pak jídla jedinečných svátečních dnů – posvícení, pouť, Velikonoce, Vánoce.

Nedělní oběd se obvykle skládal z vařeného masa (z vývaru byla polévka) a omáčky (obvykle rajské, koprové, cibulové). V létě bývalo maso spíše hovězí a v zimě (zejména v rodinách, kde mohli chovat vepře) vepřové nebo uzené. Většina rodin musela maso kupovat.

K masu s omáčkou se vařil knedlík, ale někdy se jedly brambory, které byly levnější.

V neděli se obvykle pekly kynuté buchty – poměrně velké „cihly“ byly čtyři na plech. Plnily se v létě a na podzim čerstvým ovocem – jablky, švestkami, hruškami, v zimě povidly nebo mákem, výjimečně tvarohem.

Největšími svátky jídla byly pouť a posvícení.

Byly to svátky, které trvaly obvykle i několik dní a na které byli zváni příbuzní a přátelé.

V rodinách, kde mohli chovat drůbež, se pekla husa, kachna nebo králík. Jinde se vařilo hovězí maso se sváteční – játrovou omáčkou nebo se peklo vepřové maso se zelím a knedlíkem.

O Vánocích se na Štědrý den v poledne držel půst, aby bylo možné uvidět zlaté prasátko. Jedla se krupičná kaše nebo mlékem spařené vdolky (někdy polité medem a sypané perníkem).

Štědrovečerní večeře se skládala z polévky (obvykle hrachové) a tradičního vánočního jídla „kuby“. Kuba – jsou zapečené vařené krupky smíchané s podušenými sušenými houbami, ochucené česnekem a majoránkou, omaštěné sádlem.

V některých rodinách si mohli dopřát králíka na černo. Kapr nebyl v 19. století a ani na počátku 20. století běžným vánočním jídlem.

O Vánocích se také pekly jablečný závin (štrúdl) a vánočka (kynuté pečivo zapletené do copu). Vánočka se obvykle pekla až na Štědrý den, aby vydržela přes další sváteční dny. Každý člen rodiny míval svoji vánočku, se kterou si sám hospodařil.

Dalším důležitým svátkem byly Velikonoce.

Na Zelený čtvrtek se obvykle jedla zelenina – např. dušený špenát s brambory.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Na Velký pátek se pekly „jidáše“ – malé bochánky z kynutého těsta s medem.

Na Bílou sobotu se pekly bochánky z kynutého těsta a večer se jedla „nádivka“ – zapečená směs kousků pečiva, vepřového masa a vajec, ochucená jarními bylinami (pažitkou, nasekanými mladými kopřivami nebo opencem).

Oběd na Boží hod velikonoční (neděle) se skládal obvykle z vařeného masa a omáčky s knedlíkem nebo pečeného vepřového s knedlíkem a zelím.

Některé rodiny mohly chovat kozy, ale kůzlata se v rodině obvykle nesnědla, ale prodala se na trhu.

V rodinách, které mohly chovat vepře, byla zimním svátkem také zabijačka. Zabijačku obvykle obstaral horník, který měl již nějakou zkušenost. Připravovala se polévka, jitrnice, jelítka, tlačěnka.

Maso se obvykle nakládalo nebo udilo.

Důležitým produktem bylo sádlo, které se vyškvařilo a používalo se k omaštění většiny běžných jídel.

Prasata kupovali horníci a hutníci až do první světové války od tzv. „bagouňářů“, kteří přiváděli na jaře do Čech z Maďarska (Uherska) stáda vepřů na výkrm. Zvláštností bylo, že se prasata platila až na podzim. Prasata dle dochovaných zpráv nebyla asi dobré kvality.

Vzácnou součástí jídelníčku byl cukr. Často se nahrazoval „syrobem“ – doma uvařeným tekutým sladidlem z cukrové řepy. Většina hornickým žen a jejich dětí na podzim vypomáhaly při sklizni řepy na statcích v okolí Kladna a dostávaly řepu jako součást mzdy.

Recept na řepný „syrob“:

Řepa se důkladně očistí vodou a kartáčkem, nakrájí se na drobné kostičky, vloží se do kastrolu a trochu podlije vodou, aby se nepřipalovala. Pomalu se dusí za občasného míchání tak dlouho, až se vytvoří hustá sladká šťáva.

Svařené kousky řepy se mohly použít jako náplň do buchet (řepánky), někdy ve směsi s mákem. Vzniklá šťáva se ještě svařovala, aby byla hustší a trvanlivější.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Úkoly:

- 1) Porovnej nedělní a sváteční jídelníček hornické rodiny v 19. století s nedělním a svátečním jídelníčkem své rodiny.
- 2) Víš, ve kterých dnech se na Kladensku slavila pouť a posvícení? Vyhledej s pomocí internetu.
- 3) Zamysli se nad výživovou hodnotou stravy hornické rodiny v 19. Století.
- 4) Byl/a jsi někdy na venkovské zabijačce? Vyprávěj o tom spolužákům
- 5) V kterých oblastech České republiky se pěstuje cukrová řepa?