





Jaroslav Vašák

REGIONÁLNÍ POKRMY  
z Čech, Moravy a Slezska  
od A (Adamov) do Ž (Žďár)

NAKLADATELSTVÍ LIBRI  
PRAHA 2001

© Jaroslav Vašák, 2001

Preface © PhDr. Magdalena Rychlíková, 2001

Odborný recenzent: PhDr. Magdalena Rychlíková

ISBN 80-7277-074-8

# OBSAH

<b>Úvodní slovo</b> .....	15	Brynzová polévka .....	33
Jak vařivali naši předkové před mnoha lety .....	15	Cácorka (z jižních Čech) .....	34
Bramborová jídla v regionálních kuchyních .....	16	Cibulová s kyselým mlékem (staročeská) .....	34
Moučníky ve staročeské kuchyni .....	17	Couračka (z Podkrkonoší) .....	34
<b>Strava a stůl z pohledu etnografa</b> .....	19	Černá kmínka (z Novojičinska) .....	34
Strava v postu a v době sváteční .....	20	Čír s brynzou .....	34
Polévky .....	22	Dačická polévka .....	35
Zelí .....	23	Demikát (z Valašska) .....	35
Luštěniny .....	23	Domikát (z Valašska) .....	35
Kaše .....	24	Fazolová polévka s husím sádlem (z Moravy) .....	35
Chléb .....	25	Fazolová polévka s uzeným masem (z Moravy) .....	35
Knedlíky a moučná jídla .....	26	Fazolová polévka (z Valašska) .....	36
Brambory .....	27	Gramatyka (staročeská) .....	36
Stolování .....	28	Hábová polévka (z Hané) .....	36
<b>Regionální receptář</b> .....	31	Hanácká česnečka .....	36
<b>Předkrmy v regionálních kuchyních</b> .....	31	Hanácká kapustnica s houbami .....	37
Topinky Bezdrev .....	31	Hanácká mozečková polévka .....	37
Topinky z Plzeňska .....	31	Hanácká polévka .....	37
Topinky Sněžka (Krkonoše) .....	31	Hanácká syrnica .....	38
<b>Polévky v regionálních kuchyních</b> .....	31	Horácká houbová polévka .....	38
Anínská polévka .....	31	Horalské kyselo (ze Šumavy) .....	38
Bačova studená polévka .....	32	Houbová česnečka .....	38
Bílá kmínka (z Novojičinska) .....	32	Houbová polévka „mrvenica“ .....	38
Bílá zelnice (z Moravy) .....	32	Hovězí polévka veverka (staročeská) .....	39
Boubínská hovězí polévka .....	32	Špekové knedlíčky .....	39
Bramborová polévka s pažitkou (z Brněnska) .....	33	Hrnčířská polévka .....	39
Bramborová polévka s párkem (po staročesku) .....	33	Chábovica (z Novojičinska) .....	39
Bratříčková polévka (z Hané) .....	33	Chlebová polévka s houbami (staročeská) .....	40
		Chlebová polévka z podmáslí (ze Slovácka) .....	40
		Chlebovka (po moravsku) .....	40
		Chlebovka (po slezsku) .....	40
		Chodská polévka .....	40
		Chudaňa z Hané .....	41

Chundelka	41	Polévka s třeným geřtlem (z Brněnska)	51
Jáhelná polévka s houbami	41	Polévka z červené řepy (z Těšínska)	52
Jarní bylinková velikonoční polévka	41	Polévka zvěřinová s litickými noky	52
Jihlavská kyselka	41	Pórková polévka s kvasnicemi (z jižních Čech)	52
Jihočeská kulajda	42	Praskačka (z jižních Čech)	52
Jihočeská praženka	42	Pražská krémová polévka	53
Jihočeská šupitalka	42	Řívařená polévka (z jižních Čech)	53
Jihočeská zavrčelka	42	Rohanova polévka	53
Jizerský hovězí vývar	42	Rožmberská polévka	54
Kaldoun (po staročesku)	43	Rybí s kyselým zelím	54
Kapustnica	43	Selská polévka (z jižních Čech)	54
Klatovská vánoční polévka	44	Skalická kapustnica	54
Kotnovská kulajda	44	Skleněná polévka (z jižních Čech)	55
Kozí brada (ze Slezska)	44	Skleněnka (z Těšínska)	55
Krkonošská cibulová polévka	44	Slezská česnečka	55
Krkonošská opiška	44	Slezská houbová	55
Krkonošské kyselo	45	Slovácká bramboračka	56
Krkonošský vývar	45	Slovácká česnečka	56
Kroupovka	45	Slovácká kocmrnda	56
Kyselá polévka (z Plzeňska)	45	Slovácká zeleninová polévka	56
Kyselica (z Luhačovic)	46	Smetanová polévka s vejci (z Brněnska)	56
Kyselo (staročeské)	46	Staročeský oukrop	57
Mandlová polévka s rýží (staročeská)	46	Střapačka z Brněnska	57
Mikulovská polévka studená	46	Svinařská zafrcaná	57
Moravská fazolová polévka	46	Svítek do štědrovečerního vývaru (z Vodňan)	57
Moravská kroupová polévka	47	Sýrová polévka po staročesku	57
Moravská zelňačka	47	Šajtlava	57
Obarovica (zabijačková polévka z Valašska)	47	Šíповka (z Těšínska)	58
Opavská stírka	47	Špírková s vejcem (z Těšínska)	58
Otínská polévka	48	Štědračka (z Valašska)	58
Oukrop s cibulí (z Klatovska)	48	Štědrovečerní vývar (z Vodňan)	58
Ovarová polévka (z Valašska)	48	Štramberačka (z Novojičínska)	58
Panádllová polévka	48	Šumavská bramboračka	59
Pejraprout (z Plzeňska)	49	Šumavská houbová polévka	59
Pivní polévka s chlebem	49	Šumavské kyselo	59
Plzeňská pivní polévka	49	Švábka (z jižních Čech)	59
Podkrkonošská bramboračka	49	Švestkovka (z jižní Moravy)	60
Podkrkonošské kyselo s houbami	49	Trdelnica (zabijačková polévka ze Slovácka)	60
Podorlická polévka	50	Třeboňská polévka	60
Polévka hlubockých rybářů	50		
Polévka chlebová (žebrácká)	50		
Polévka chlebovica	51		
Polévka krabačka (velikonoční polévka)	51		
Polévka kroupovka	51		

Úkropová polévka (z Podkrkonoší) .....	60	Guláš rožnovský (minutka) .....	71
Vaječná polévka (po staročesku) .....	61	Guláš svratecký .....	71
Vajčková polévka rychlá (ze Slovácka) .....	61	Guláš tábořský .....	71
Valašská čočková polévka .....	61	Guláš volyňský .....	71
Valašská polévka .....	61	Guláš vsetatský .....	72
Valašská polévka s houbami .....	62	Guláš znojemský .....	72
Valašská skopová polévka .....	62	Hanácké hovězí plátky .....	72
Valašská kyselica .....	62	Horácká hovězí pečeně .....	73
Valašská šcedračka .....	62	Horácký závitok .....	73
Velikonoční polévka (z Hrušovy Lhoty) .....	62	Hovězí filé à la Rohan .....	73
Vimperský oukrop .....	63	Hovězí filé po znojemsku .....	74
Vodňanský rybí vývar .....	63	Hovězí pečeně po pardubicku .....	74
Vodovka (z Hradecka) .....	63	Hovězí plátky po strakonicku .....	74
Zatřená polévka (z Hané) .....	63	Hovězí roláda po liberecku .....	75
Zelivňunka (z Těšínska) .....	63	Karlovarský biftek (minutka) .....	75
Zelňačka s čočkou a houbami .....	63	Katův šleh .....	75
Zelňačka (z Čáslavska) .....	63	Klatovský závitok .....	76
Zelňačka s klobásou (z jižních Čech) .....	64	Krakonošův biftek (minutka) .....	76
Zelouka (z Orlických hor) .....	64	Krkonošská roláda .....	77
Žďárská zelňačka .....	64	Krušnohorská roštěná (minutka) .....	77
Žebračka (z Klatovska) .....	64	Křimická hovězí pečeně .....	77
<b>Hovězí maso v regionálních kuchyních</b> .....	65	Liberecká roštěná se zeleninovou vložkou (minutka) .....	78
Biftek Mělník (minutka) .....	65	Lomnická roštěnka (minutka) .....	78
Brněnský biftek (minutka) .....	65	Lužická pečeně .....	78
Břeclavská roštěná .....	65	Medailonky ze svičkové po liberecku (minutka) .....	78
Budějovická hovězí pečeně .....	65	Milevské maso .....	79
Domažlické hovězí plátky .....	66	Moravské závitky .....	79
Forťova roštěná (z Beskyd) .....	66	Ondrášova šavla .....	80
Forťův řízek (minutka) .....	67	Orlická roštěnka (minutka) .....	80
Guláš formanský .....	67	Pálavské masíčko (minutka) .....	80
Guláš jihočeský .....	67	Písecká hovězí pečeně .....	81
Guláš karlovarský .....	67	Plzeňské roštěnky (minutka) .....	81
Guláš klášterní (z Českokrumlovska) .....	68	Plzeňský karbonát (minutka) .....	81
Guláš kostelecký .....	68	Pochoutka Karla IV. (minutka) .....	82
Guláš lašský .....	68	Protivínská roštěná .....	82
Guláš plzeňský .....	69	Račická roštěná (minutka) .....	82
Guláš Prazdroj .....	69	Radnická roštěná (minutka) .....	82
Guláš pražský .....	69	Rokycanské hovězí plátky (minutka) .....	83
Guláš putimský .....	70	Roštěná dle pivnice U Medvídků (minutka) .....	83
Guláš rohozeckého mlynáře .....	70	Rožmberská roštěná (minutka) .....	83
		Rýbrcoulův plamen .....	83
		Rezanka zahrádkáře (minutka) .....	84

Skalická roštěnka	84	Labský vepřový kotlet (minutka)	95
Sklářský závittek	84	Lašský vepřový kotlet (minutka)	96
Strakonická roštěná (minutka)	85	Liberecký závittek	96
Svíčková Břežňák (minutka)		Litoměřická směs (minutka)	96
z Velkého Března	85	Masopustní skrřivánci	96
Svíčkové řezy pana Jindřicha		Mělnický vepřový plátek	
z Hradce	85	(minutka)	96
Svíčkové řezy Špindlerův Mlýn		Mistřínská vepřová pečeně	
(minutka)	86	(minutka)	97
Šumavský závittek	86	Olomoucký vepřový řízek	
Táborská roštěná (minutka)	86	(minutka)	97
Ústecké svíčkové řezy (minutka)	87	Ostravský kotouč	97
Velkopavlovická roštěná		Pašerácké řízky (minutka)	
(minutka)	87	z Jižních Čech	98
Vimperská hovězí pečeně	87	Pašerácké vepřové žebírko	98
Vodňanská roštěná (minutka)	88	Petrínský vepřový kotlet	
Znojenské roštěnky (minutka)	88	(minutka)	98
<b>Vepřové maso v regionálních kuchyních</b>	88	Plněný kotlet podmokelského hajného (minutka)	98
Adamovský řízek (minutka)	88	Putimské vepřové žebírko	
Bašta krále Ječmínka	89	(minutka)	99
Bechyňský řízek (minutka)	89	Rájecká vepřová plec	99
Brněnský řízek (minutka)	89	Řízek po pžeňsku s hermelínem	
Bystřický řízek (minutka)	90	(minutka)	99
Českolipský řízek (minutka)	90	Salašnická maškrtka (z Valašska)	100
Děčínský kotlet (minutka)	90	Slezské kvaky	100
Dokská žebírko (minutka)	90	Slezský bigoš s bramborovými knedlíčky	100
Domažlické ragú	91	Slovácké vepřové žebírko	
Dragounský marš (minutka)	91	(minutka)	100
Dudácký špalík (z Domažlic)	91	Staročeský sulc	101
Fojtská bašta (z Valašska)	92	Statkářská bída (velikonoční jídlo)	101
Guláš vepřový svratecký	92	Strážnický verbuňk (minutka)	101
Guláš záhorácký	92	Střekovský závittek	102
Hanácký brabec	92	Svatavský vrabec	102
Hanzovní mēšec	92	Šumavská bašta	102
Havířská specialita (minutka z Valašska)	93	Šumavské klobásky	103
Hořovický řízek (minutka)	93	Šumavský vepřový závittek	103
Hukvaldský závittek	93	Valašské kotlety plněné klobásou	
Jesenický závittek	94	(minutka)	103
Jizerský vrabec	94	Valtický řízek (minutka)	103
Kamenický řízek (minutka)	94	Vamberecká roláda	104
Kladenské vepřové žebírko		Vepřové kotlety à la Ludmila	
(minutka)	95	(minutka)	104
Kovářův oheň (minutka)	95	Vepřové kotlety Ještěd	
Krbál z vepřového masa		(minutka)	104
(minutka z Valašska)	95	Vepřové kotlety panoše Jindřicha	
		(minutka)	105



Vepřové kotlety (minutka po plzeňsku) .....	105
Vepřové maso (po plzeňsku) .....	105
Vepřové na divoko (po staročesku) .....	106
Vepřové ragú na smetaně (po domažlicku) .....	106
Vepřové řezy podle Harracha .....	106
Vepřové žebírko Krále Šumavy (minutka) .....	107
Vepřové žebírko po benecku (minutka z Krkonoš) .....	107
Vepřové žebírko na zázvoru (z Krkonoš) .....	107
Vepřové žebírko Radyně (minutka) .....	107
Vepřový kotlet Bohemia (minutka) .....	108
Vepřový kotlet Jizera (minutka) ..	108
Vepřový kotlet pražského uzenáře (minutka) .....	108
Vepřový tokáň (po plzeňsku) .....	109
Zapékany slovácký řízek (minutka) .....	109
Zbraslavský vepřový kotlet (minutka) .....	109
Zelenohorská roláda (minutka) ..	109
Zvíkovský rarášek v alobalu (minutka) .....	110
Žďárský vrabec .....	110
Želetická roláda .....	110
Žernosecké vepřové žebírko (minutka) .....	111
<b>Skopové maso v regionálních kuchyních</b> .....	111
Jistebnický bouchanec .....	111
Kůzlečí sekanina (z Drahnětic) ..	111
Guláš valašský ze skopového masa .....	111
<b>Špízy v regionálních kuchyních</b> .....	112
Holoubkovský špíz .....	112
Hornický špíz (z Mostu) .....	112
Kovářský špíz (z Kvitkovic v jižních Čechách) .....	112
Moravský divoký špíz .....	113

Radniční špízy .....	113
Slavkovský špíz .....	113
Strážnický divoký šíp .....	113
Šavle svatého Celestýna .....	114
Vilém Tell na rožni (z Bramerka) .....	114

<b>Mletá masa v regionálních kuchyních</b> .....	114
Hradecké koule .....	114
Kralický sekaný bůček .....	115
Lhotecké válečky .....	115
Luhačovický špaček .....	115
Mleté maso po plzeňsku .....	116
Opavský špaček .....	116
Poděbradské ptáčky .....	116
Prachatické tajemství .....	116
Velešínské smažené koule .....	117
Znojemský sekaný biftek .....	117
Židlochovická sekaná .....	117

<b>Směsi mas v regionálních kuchyních</b> .....	118
Guláš Haškův (z Lipnice nad Sázavou) .....	118
Guláš Petra Voka .....	118
Guláš plzeňský .....	118
Guláš pražského drožkáře .....	119
Chrudimská specialita (minutka) ..	119
Karlštejnské řezy se zeleninou ..	119
Pochoutka Casanova (z Duchcova) .....	120
Pražská směs .....	120
Pražský celník .....	120
Slovácký guláš .....	120
Táborský guláš s játry .....	121
Valašské řezy .....	121
Variace šéfa kuchyně .....	121
Vepřenky polního kuráta Katze (z hospody U Kalicha) .....	121
Záhorácké pochoutkové file s bramborovou babou .....	122

<b>Uzené maso v regionálních kuchyních</b> .....	122
Baván .....	122
Hlavička (z Českomoravské vysočiny) .....	122

Hanácký uzený nákyp .....	122	Pražská štika .....	131
Hradečtí otroci .....	123	Rožmberský kapří salát .....	131
Jihočeská nádivka .....	123	Rybí filé (po pražsku) .....	132
Jistebnická omeleta .....	123	Sázavský kapr .....	132
Kaplická cmunda .....	123	Směs ze pstruha se smetanovou zálivkou (po šumavsku) .....	132
Kladenská uhlířina .....	124	Třeboňský rožeň .....	133
Knedlíky (z Valaška) .....	124	Úhoř podle jihočeského baštyře .....	133
Krkonošské knedlíky .....	124		
Krkonošský houbovec .....	124		
Slaninové knedlíky (po valašku) .....	125	<b>Drůbež v regionálních kuchyních</b> .....	133
Slezský plecovník .....	125	Harrachovská kuřecí roláda .....	133
Staroměstské špekové knedlíky .....	125	Hus pečená v dobrém kondimentu (po staročesku) ....	134
Sváteční uzená pečeně (z Hané) .....	126	Husí prsa na zázvoru (po moravsku) .....	134
Šoldra (velikonoční jídlo z Těšínska) .....	126	Jičínské medailónky .....	134
Šumavské uzené maso .....	126	Kuře Bezděz .....	134
Trnčenic (z Hané) .....	126	Kuře po hanácku v nudlích .....	134
Uhlířina (z Plzeňska) .....	127	Kuře po kroměřížsku .....	135
Uzená koleda (z Křešic) .....	127	Kuře po plzeňsku .....	135
Uzená pečeně (ze Slezska) .....	127	Kuře po svárovsku .....	135
Valašské klobásy .....	127	Kuřecí prsíčka (po brněnsku) ....	136
		Primátorský řízek .....	136
<b>Droby v regionálních kuchyních</b> .....	128	Radošínské kuře .....	136
Čejkovická vepřová játra .....	128	Slepice po šumavsku .....	136
Frenštátské škračky .....	128	Uzená husí stehýnka .....	137
Hukvaldská zabijačková játra .....	128	Vltavské kuře .....	137
Játra podle kmotřenky (z Olomouce) .....	128	Vodňanské kuře na houbách .....	137
Krkonošská vepřová játra .....	128		
Valašské škračky .....	129	<b>Zvěřina v regionálních kuchyních</b> .....	137
Žižkovské jelito .....	129	Bažant nadívaný (po pražsku) ....	137
		Jelení filé podle Harracha .....	138
<b>Ryby v regionálních kuchyních</b> .....	129	Srnčí po židlochovicku .....	138
Huspenina z kapra .....	129	Zajíc po špindlerovsku .....	139
Kapr dušený (po třeboňsku) .....	129		
Kapr po mlynářsku .....	130	<b>Králík v regionálních kuchyních</b> .....	139
Kapr po novohradsku .....	130	Nadívaný králík (po brněnsku) ....	139
Kapr po pacovsku .....	130	Králík na stražanský způsob .....	139
Kapr po znojemsku .....	130	Šumavský králík .....	140
Kapr s mandlemi (po plzeňsku) .....	131	<b>Luštěninová jídla v regionálních kuchyních</b> ....	140
Kapr v černé jíše (po staročesku) .....	131	Fazole bílé po staromoravsku .....	140

## **Jídla z krup a krupek**

### **v regionálních kuchyních . . . . 140**

Černý kuba s kapustou (z jižních Čech) . . . . .	140
Ječmenné kroupy s mlékem (z Moravského Slovácka) . . . . .	140
Jihočeský vánoční houbový kuba . . . . .	141
Kočíčák . . . . .	141
Kroupové karbanátky . . . . .	141
Obkázanica (z Valašska) . . . . .	141
Šurimajzl (z Opavska) . . . . .	142
Táborský maňas . . . . .	142

## **Jídla z pohanky a jáhel**

### **v regionálních kuchyních . . . . 142**

Jahelník (z Brněnska) . . . . .	142
Jahelník neboli „rejžák“ (z Orlických hor) . . . . .	142
Jáhelný pečenec . . . . .	143
Kločinka (z Hané) . . . . .	143
Kočíčí tanec (z jižních Čech) . . . . .	143
Kontrabáš . . . . .	143
Pohančená báбина . . . . .	144
Pohanková kaše (z Valašska) . . . . .	144

## **Koláče a moučníky**

### **v regionálních kuchyních . . . . 144**

Brandýský pudink . . . . .	144
Brutvaňák (z Těšínska) . . . . .	144
České palačinky . . . . .	144
Drchanice . . . . .	145
Hanácké koláče . . . . .	145
Chodské lívance z Trhanova . . . . .	145
Jidáše . . . . .	146
Jidášovy provazy (velikonoční jídlo) . . . . .	146
Kojetínský náryp . . . . .	146
Křížalky z jablek (po staročesku) . . . . .	146
Kunětické precíčky . . . . .	147
Lačná pýcha (z Vysočiny) . . . . .	147
Lomnické věnečky . . . . .	147
Mócnica s medem (z Hané) . . . . .	147
Moravský svatební koláč . . . . .	147
Muzika (po staročesku) . . . . .	148
Netyje (z Valašska) . . . . .	148
Opavský svítek . . . . .	148
Peciválky (z Polabí) . . . . .	148

Podplameníky (z Hrozenkova) . . . . .	149
Radeckého náryp . . . . .	149
Rozpeky se švestkami . . . . .	149
„Rozpustilí kluci“ (z Hodonína) . . . . .	149
Řepánky (z Polabí) . . . . .	150
Sekanky (z jižních Čech) . . . . .	150
Slezské makové knedlíky . . . . .	150
Smažená jablka (po brněnsku) . . . . .	150
Staropražská hruška . . . . .	151
Škvarkový závin (z Brněnska) . . . . .	151
Šoldry (z Těšínska) . . . . .	151
Štramberské uši . . . . .	151
Trdelníky (z jižní Moravy) . . . . .	152
Třená bábovka (z Brněnska) . . . . .	152
Valašské hrušťáky . . . . .	152
Valašské medové řezy . . . . .	153
Varmuži ze švestek (po staročesku) . . . . .	153
Vářbuchtý (z jižních Čech) . . . . .	153
Vlčnovské koláčky . . . . .	154
Zapečená klobása (z Frenštátu pod Radhoštěm) . . . . .	154
Zelníky . . . . .	154

## **Bramborová jídla**

### **v regionálních kuchyních . . . . 155**

Bramborové karbanátky (z Hradecka) . . . . .	155
Bramborový kuba (z Plzeňska) . . . . .	155
Brambory na kyselo . . . . .	155
Bramburáčky . . . . .	155
Burián (z Hlinecka) . . . . .	155
Camprat (z Podkrkonoší) . . . . .	155
Granátník (z Kladna) . . . . .	156
Harula . . . . .	156
Herteplé s fazulí (z Brněnska) . . . . .	156
Hlaváč . . . . .	156
Chlupaťáky (z Klatov) . . . . .	156
Jilemnické klouzáky . . . . .	157
Kalichovské placičky . . . . .	157
Klatovský báč . . . . .	157
Klouzáky . . . . .	157
Kočíčí štajryš (z Plzeňska) . . . . .	158
Kramfleky (z Náchodska) . . . . .	158
Krušnohorské brambrdle . . . . .	158
Krkonošské sejkorky . . . . .	159
Kucmoch s krupkami (po staročesku) . . . . .	159

Machout nebo šláchorec (z Plzeňska) . . . . .	159	Zapečený květák po moravsku . . . . .	166
Matloch (ze středních Čech) . . . . .	159	Mrkev pražská . . . . .	167
Metilo . . . . .	159	Maz z mrkve . . . . .	167
Moravský zemákovník . . . . .	159	Rokycanská rajčata . . . . .	167
Muzikanti (z Podkrkonoší) . . . . .	160	Rajčata po vlašsku . . . . .	168
Peciválky s mákem (z jižních Čech) . . . . .	160	Karlínský salát . . . . .	168
Polešniki (z Těšínska) . . . . .	160	Náhodský salát . . . . .	168
Praskačka . . . . .	160	Zelí s rajským protlakem (po staročesku) . . . . .	168
Protivínská litina . . . . .	161	Slezské zelí . . . . .	168
Pukáče (z Hané) . . . . .	161		
Rozcuchaná nevěsta (z Hradecka) . . . . .	161	<b>Tvarohová a sýrová jídla v regionálních kuchyních</b> . . . . .	169
Sladké šlejšky smažené . . . . .	161	Syrníky z olomouckých tvarůžků . . . . .	169
Slezský bramborák . . . . .	161	Sýrová koleda ze Žlebů . . . . .	169
Slovácká kocmrnda . . . . .	162	Prerovský vánoční tvaroháč . . . . .	169
Strouhanec . . . . .	162	Olomoucká pomazánka . . . . .	170
Štec s krupkami (z Krkonoš) . . . . .	162	Rozhuda s pažitkou (po staročesku) . . . . .	170
Šterc (z Klatovska) . . . . .	162		
Šumavské knedlíky . . . . .	163	<b>Chlebová jídla v regionálních kuchyních</b> . . . . .	170
Šumavský šmorn . . . . .	163	Chlebovec . . . . .	170
Šumavský toč . . . . .	163	Náhodský chlebovník . . . . .	170
Táborské krokety . . . . .	163	Šumavská topinka . . . . .	170
Toč . . . . .	164	Staročeský chlebový závin . . . . .	171
Zahýbance (z Horácka – Velké Meziříčí) . . . . .	164	Točivec . . . . .	171
		Vodchlebáč . . . . .	171
<b>Bezmasá jídla v regionálních kuchyních</b> . . . . .	164	Vojtěch (z Hlinceka) . . . . .	171
Smažené kosmatice (po staročesku) . . . . .	164	Zahýbák . . . . .	171
Pampuch nebo též příproch (z Novojičínska) . . . . .	164	Zálesácký chléb . . . . .	171
Šusterka . . . . .	164		
<b>Houbová jídla v regionálních kuchyních</b> . . . . .	165	<b>Omáčky v regionálních kuchyních</b> . . . . .	172
Domažlický houbovec . . . . .	165	Bryja (z Ostravska a Opavska) . . . . .	172
Hlíva po krkonošsku . . . . .	165	Hrušková kyselice . . . . .	172
Houbové karbanátky po šumavsku . . . . .	165	Chebzinčková bryja (z Opavska a Hlučínska) . . . . .	172
Hubník (z Krkonoš) . . . . .	166	Lepocha (z Hlučínska) . . . . .	172
Šumavské nudle . . . . .	166	Povidlová omáčka (ze severovýchodních Čech) . . . . .	173
		Prnda . . . . .	173
<b>Zeleninová jídla v regionálních kuchyních</b> . . . . .	166	Slívovačka . . . . .	173
Květák po moravsku . . . . .	166	Šimlena (z Opavska a Hlučínska) . . . . .	173

Štovníková omáčka (staročeská) . . . . .	173	Krkonošská kaše . . . . .	176
Švestkáčová povidlovka . . . . .	174	Litický knedlík . . . . .	176
Trnčená máčka (z Hané) . . . . .	174	Pardubické knedlíky . . . . .	176
Vánoční černá omáčka (z Lenory) . . . . .	174	Vamberecká pochoutka . . . . .	176
Žahour (z Jindřichova Hradce) . . . . .	174	Vařené kysané zelí moravské . . . . .	176
<b>Marmeláda v regionálních kuchyních . . . . .</b>	<b>175</b>	<b>Nápoje . . . . .</b>	<b>177</b>
Marmeláda z jablek a jeřabin (po staročesku) . . . . .	175	Medovina . . . . .	177
<b>Přílohy v regionálních kuchyních . . . . .</b>	<b>175</b>	<b>Regionální slovníček z gastronomie . . . . .</b>	<b>178</b>
Brodské knedlíky k huse . . . . .	175	<b>Tabulka měř a vah . . . . .</b>	<b>200</b>
Hanácká kaše . . . . .	175	<b>Použitá literatura . . . . .</b>	<b>201</b>
Knedlík Pálffy . . . . .	176	<b>Doporučená literatura pro zájemce o tradiční českou kuchyni a regionální pokrmy . . . . .</b>	<b>202</b>



Vážený čtenáři,  
dostává se Vám do rukou knížka, jejímž prostřednictvím můžete procestovat všechny regiony naší vlasti. Vaším cílem nebudou historické památky či přírodní krásy, ale gastronomické speciality, kterými ten či onen kraj proslul. Pod pojmem regionální kuchařské recepty si patrně představíte zejména předpisy na pokrmy našich předků, jídla pozapomenutá a možná neprávem opomíjená. Avšak uvědomme si, že spíše-li obecný vývoj spíše k jednotnosti našeho jídelníčku, objevují se naopak i tendence k ozvláštňení jednotlivých místních restaurací. Cílem každé z nich je dodat originální pečeť kraji, kde sídlí, a zdůraznit osobnost mistra kuchaře, který pochoutky pro své hosty připravuje. Díky této kuchaře si můžete sami připravit to nejlepší, co naše země nabízí, a ochutnat jídla tradiční i současná. Zavzpomínáte si na neopakovatelnou chuť nejprostších babiččinych dobrot, ale nahlédnete i pod pokličku kuchařům v hospůdkách, které jste navštívili o dovolené a kde Vám tolik chutnalo. Tato kniha a její recepty jsou součástí gastronomické sbírky, která je evidována v pražském Klubu sběratelů kuriozit a která byla v roce 1988 vyhodnocena jako pozoruhodná a špičková. Trvalo více než 30 let, než tato publikace mohla vyjít. Znamenalo to nejen prostudovat nejrůznější regionální literaturu, ale i navštívit nejrůznější města a vesnice a všude si dělat poznámky o tamních specialitách. Ale výsledek jistě stojí za to.

Přeji Vám mnoho úspěchů v přípravě regionálních jídel a radost nad dobře dokončeným pokrmem. A samozřejmě trpělivost a dobrou chuť.

Jaroslav Vašák

## **Jak vařivali naši předkové před mnoha lety**

Jak vypráví pověst, přivedl praotec Čech svůj lid do země, jež hojně oplývala mlékem a strdím. Byla to země bohatá a příroda poskytovala člověku vše, co k životu potřeboval. Řeky byly plné ryb, lesy plné včely, včely dávaly med a ovocné stromy sladké plody, šťavnaté louky by-

ly vhodné pro pastvu dobytka, úrodná zem umožňovala pěstování obilí... A naši předkové užívali hojně všech přírodních darů. Jejich potrava byla stejně masitá jako rostlinná. Z obilí pekli placky a vařili kaši, maso opékali na rožni nebo vařili v nádobách nad ohněm či v koženém měchu, obvykle v žaludku zabitého zvířete, tak, že do vody vhadzovali rozpálené kameny. Znali vonné byliny a koření, hojně používali medu a soli. Jak ovšem svá jídla přesně upravovali, nevíme. Z těch dob žádné záznamy nejsou...

Ale již z prvních pramenů, starých listin a kronik víme, i když jen podle drobných zmínek, že kuchařské umění bylo ve středověku velmi ceněno a váženo. Kronikář Kosmas například vypravuje, jak se mnich Šebíř stal pražským biskupem jen proto, že vystihl zálibu knížete Oldřicha a upravoval mu chutně jeho zamilované kančí ocásky.

### **Bramborová jídla v regionálních kuchyních**

Brambory se sice objevují v českých zemích ve větší míře až v 18. století, ale od té doby zaujímají v regionální i staročeské kuchyni významné místo a byly společně s chlebem hlavním jídlem. Dodávají tělu značné množství draslíku, vzácného hořčíku, vápníku a jiných nerostných látek, a vitamin C.

Velice oblíbené byly brambory pečené v popelu na pastvě na podzim, kdy se páčila bramborová nať. Doma se pekly nejčastěji v zimě v troubě. Někdy se pekly brambory v troubě i rozkrájené, těm se pak říkalo pečánky, pečáry nebo pečínky. V Polabí tyto pečenky solili, mastili a sypali tvarohem. Na Českomoravské vysočině je pekli takto večer při přástkách nebo dračkách. Na Slovácku mívali zase v zimě jablůčka s česnekem. Do trouby se nakladly brambory, oprané a nakrájené na půlky a upekly se dokřupava. Pak se oloupaly a daly do mísy, kde byl rozetřený česnek se solí.

Na Luhačovicku se jedly brambory na loupačku neboli „herteple na šupavo“. V létě se k nim připíjelo mléko nebo kyška a podmáslí, v zimě se přikusovaly k teplé polévce. Na Českobrodsku se jim říká na loupačku nebo koroptvičky motykou střílené. Každý si je loupe sám a maže máslem, sádlem nebo rozdělaným tvarohem. Aby se lépe polykaly, zapijí se podmáslím. S tvarohem se jedly i na Podřipsku. Zřídka se mazaly povídlý. Brambory se také štouchají a mastí a přidává se k nim okurka nebo v létě salát.

V Kamenici nad Lipou se z vody, v níž se vařily brambory, udělal oukrop s přidáním česneku, omastku a kmínu. Na Kozákovsku se upravují zahuštěné jíškou nebo záklehtkou a říká se jim „zajišený brambory“. Na Vysocku podobně připravují tlučeníky, jíška je však upravená na slanine, brambory se s ní rozmačkají tloukem a ještě v troubě upečou.



Z brambor se také dělá herteplovej guláš – guláš na paprice. Ten se zlepšuje čerstvými nebo sušenými houbami nebo při zabijačkách vepřovými kůžičkami, záklehtkou ze smetany nebo jen chlebem. Má-li být sytější, zavařují se do něj moučné noky, takže potom připomíná uhlířinu z brdských lesů.

Prastarým zvykem u nás bylo vaření kaše. Kaše se připravovala nejen z brambor, nýbrž i z obilných zrn, luštěnin, ovoce a podobně. V Podkrkonoší se kaši říká kucmoch a ten je rejžovej, krupičnej, jáhelnej, smaženej, což je pražená mouka zalitá vodou. Na Českobrodsku míchají do hotové bramborové kaše zvlášť udušené zelí a říkají jí míchánky. V Podkrkonoší se zase zalévá slivonkou, omáčkou z vařených suchých anebo čerstvých švestek. Bramborová kaše se vaří dvojí, buď hladká jen s mlékem, které se říká herbábná, nebo nastavovaná s krupkami, dříve se nastavovala i jáhlami.

Z oskrabaných brambor se dělají i šklubánky. Ve východních Čechách jim říkají trpálky, na Soběslavsku je jmenují šuska a sypou je pracharandou (sušené mleté hrušky), na Rožmitálsku se šklubánky nazývají šterc. Vykrájené šklubánky se zalijí vařeným mlékem a podávají se s brusinkami nebo brusinkovým kompotem, pokládáným přímo na šklubánky. Nebo se také sypou tvarohem a zalijí vařicím mlékem.

Na Boskovsku z brambor vařených ve slupce a oloupaných připravovali zase knedlíky, obvykle slané, maštěné škvarky a v česnekové omáčce. Upravují se však i sladké, plněné sušenými švestkami, jablky a hruškami. Tyto knedlíky jsou příznačné pro slovácké Podluží. Zvláštností pak jsou jihočeské knedlíky, z Budějovicka, které se dělají z čerstvě vařených brambor, vypracují se s žitnou moukou a bez vajíčka. Jsou velmi oblíbené a jedí se i studené jen tak ke svačině jako vařené buchty, večer se pak opékají nadrobno nakrájené a smíchají se se šťouchanými bramborami a zelím a jmenují je kočičák.

## Moučníky ve staročeské kuchyni

Ovoce a zelenina jako bohaté zdroje draslíku doplňují vždy dobře moučné pokrmy, jež jsou všechny kyselého charakteru. Ovoce do buchet i koláčů používá se především čerstvého, v létě jsou to hlavně třešně, višně a v horách borůvky, na podzim pak jablka a švestky, v teplejších krajích to bývaly oskeruše a dosud jsou zrnka hroznů. Dále se z ovoce na pomazánku nebo nádivku vaří povidla, a to hlavně ze švestek a jablek. Ještě donedávna se dělala na Poděbradsku z neloupaných jablek rozvařených na kaši a pak zahuštěných mléčnou zátřepkou. Podobně účelně připravují povidla zase ze sušených hrušek na Valašsku a dříve se dělala dokonce i ze sušených třešní.

Zelí jako nádivka do pečiva se uchovalo podnes. Nádivá se jím závin

z kynutého těsta, ale hlavně takřečené zelníky. Zelí se na nádivku nakrouhá, dusí se na omastku se solí a pepřem, ale tak, aby zůstalo bílé. Přitom se podlévá mlékem a obyčejně se nesladí.

Ze zeleniny se používala dále především mrkev, která byla velice oblíbená pro svou sladkou chuť, ať v podobě mrkevniho perníku k sypání, nebo jako přídatek k máku. Na samostatnou nádivku se buď uvařila, pak umlela, přisladila a okořenila, nebo se nakrouhaná s kouskem másla udusila a hodně opepřila. Buchty nebo vdolečky s mrkví, kterým se říkalo mrkvance, se dělaly všude, ale hlavně v Polabí, na Pardubicku, Poděbradsku a také v Podkrkonoší. Na Hradecku přidávali do mrkve i kyselá jablka, aby nádivka nebyla mdlá. Nejčastěji se však mrkev míchala s mákem. Jakmile se rozšířilo pěstování řepy cukrovky, která je ještě sladší, dělaly se také řepánky. Řepa na nádivku se buď smíchala také s mákem, ovšem uvařená a postrouhaná, nebo se upravovala samostatně.

Pro všechno hlavní pečivo: buchty, vdolky, koláče a také pro lívance je příznačné, že se dělá z těsta kynutého, a za druhé, že se vesměs doplňuje nádivkou nebo pomazánkou. Pouze buchty do jitrnic, totiž starodávný krůžanec, pekly se prázdné a podobné byly i koláče, jichž se užívalo v některých krajích, jako na Letovicku, místo knedlíků do omáčky. A tak, s malými výjimkami, jako byly například na Podřipsku karásky, jakési pletené housky, sypané mákem, doplňuje se všechno pečivo nádivkou. Náplně byly tvarohové, ořechové, makové, ovocné a zeleninové.

Bez droždí se připravovaly hnetýnky. Znamé jsou z Klatovska, Turnovska a Domažlicka, kde se do nich dávají i škvarky. Na Valašsku jim říkají pagáče, na Podluží se nazývají pegáče, frngále, osůchy, nebo fargaše, na Kyjovsku se pak jmenují přesňáky.

Lívance se s oblibou dělaly z ječné mouky a pekly se na zvláštním plátu nad ohništěm. Buchty mají většinou tvar čtyřhranný a na Domažlicku je nazývají mochury. Na Luhačovicku jim říkají caletky nebo makovičky.

Vdolky byly opěvovány i v lidových písních. Za starých časů se pekly na plotně a mazaly se povidly, sypaly tvarohem a kropily sladkou smetanou. Na Českobrodsku je nazývají válené, na Příbramsku je roztrhnou, vloží dovnitř kousek másla a hned přiklopí. Potom se nemusí již sypat. Českým vdolkům na Moravě odpovídají béleše nebo báleše, které se pekly na zvláštní železné plotýnce zvané bálešníky.

Nejslavnostnější pečivo na Moravě představují ale koláče. I když se někdy pečou ve všední den, přece jsou příznačné zvláště pro svatby a posvícení. Obyčejným koláčům na celý plech se říká táč, na Českobrodsku se plní nádivkou a jmenují se očkaté, na Valašsku jim říkají frngály a to s tvarohem – tvarožňáky nebo haferý s borůvkami. Pekou se i trnčáky s povidly ze sušených švestek.

# STRAVA A STŮL Z POHLEDU ETNOGRAFA

*Magdalena Rychlíková*

Strava je základní podmínkou existence každého živočicha, tudíž i člověka. Tak, jak se měnil způsob jeho života, měnil člověk i své stravovací nároky a zvyklosti. Strava a kuchyně každého národa, ale i každé oblasti v jeho rámci, má mnoho charakteristických rysů, kterými se odlišuje od stravy a kuchyně národů nebo oblastí jiných, a to jak ve vlastních pokrmech, tak i v jejich skladbě, přípravě a konzumaci, ale i v názvech jídel. Ovlivnil ji také rozvoj obchodu, řemesla a průmyslu. Nejinak tomu bylo v Čechách a na Moravě.

V Čechách, na Moravě a ve Slezsku se v průběhu času vytvářely kompaktnější homogenní oblasti, podoblasti i územní celky. Názvy těchto oblastí mohou být odvozovány podle pohoří (Podkrušnohoří, Podkrkonoší, Podještědí, Pojizeří, Podorlicko, Podbrdsko, Pošumaví), řek (Polabí, Povltaví, Pomoraví), či podle historických a správních center (Mělnicko, Příbramsko, Plzeňsko). Mezi další stabilizované a geograficky vyhraněné národopisné oblasti patří například Chodsko, Doudlebsko, Blata, Kozácko, České Horácko, Moravské Horácko, Haná, Valašsko, Moravské Slovácko, Lašsko, Hlučínsko, Opavské a Těšínské Slezsko a mnoho jiných podoblastí. Jejich kulturní specifika se nejčastěji projevila v lidovém oděvu, architektuře, způsobu obživy, stravě, obyčejích, folklorních projevech, nářečí, ale i v celé řadě jevů, které nebývají někdy omezeny jen na danou oblast či lokalitu, ale překračují její hranice.

Způsoby stravování patří nepochybně k nejcharakterističtějším projevům lidských společenství. Příprava, způsob zpracování potravin, vaření, pečení, smažení, zahušťování, dochucení bylinkami, kořením, skladba jídelničky rostlinná či živočišná, používání tuků, ukládání potravin a konzervování prošly v průběhu tisíciletí významnými změnami, ale přesto si zachovaly některé archaické prvky. Ty nejdéle přetrvaly u svátečního a obřadního jídla, které se připravovalo jenom v určité dny, období (například postní, vánoční, velikonoční) nebo při významných meznících v životě člověka (narození, svatba, úmrtí). Vlastnosti tohoto jídla (tvar, počet a jiné) symbolizovaly určité představy a přání, vázaly se na ně zvyklosti a pověry. Například zrození nového života a jeho kontinuitu symbolizovalo vejce, hojnost zrní, mák, zdravý česnek.