



*vánoční svátky
o století zpátky*

aneb

Tradice Vánoc v české kuchyni

Kamila Skopová



*vánoční svátky
o století zpátky*

aneb

Tradice Vánoc v české kuchyni

Kamila Skopová



© Text & Illustrations Kamila Skopová, 2004, 2010

© Graphic Design – Filip Tomáš, 2004, 2010

© Filip Tomáš – Akropolis, 2010

ISBN 978-80-87310-25-0 (PDF)

ISBN 978-80-87310-26-7 (ePUB)

VÁNOCE

Samo slovo Vánoce v nás vyvolává mnoho pocitů. Vzpomínky na dětství, vůni maminčiny kuchyně se všemi tradičními dobrotami, vanilkovými rohlíčky a smaženým kaprem. Domov provoněný jehličím, hořícími svíčkami a láskou. Bůhví kolik bylo potřeba všech těchto magických vůní, lidské pospolitosti a vděčnosti, víry a naděje – od té dětské v bohatou nadílku, až po tu dospělou, že snad bude v příštím roce zase dobře –, aby se po staletí vykristalizovala podoba těch nejkrásnějších svátků v roce – Vánoc. Českých Vánoc. Neboť právě české Vánoce mají v kontextu evropských a světových oslav narození Krista své neopakovatelné a výjimečné místo. Jsou křesťanské, ale mají zároveň půvab lidové bezprostřednosti, humoru i pověrečných magií a věštek, které si lidé po staletí předávali od dob pohanských až po nepříliš dávnou minulost. Toto duchovní bohatství provázela řada drobných hmotných artefaktů, které právě plně dotvářejí atmosféru českých Vánoc. Především jsou to jedinečné betlémy – od těch velkorozměrných, pohyblivých, až po několik drobných panáčků v mechu za oknem venkovské chaloupky. Je to i mnoho malých výtvarných dílek – vrkoče, světy, ježci, třesolky, polazy, kolední pruty apod. –, která dodnes obdivujeme a leckdy se snažíme vrátit je do života, ale už většinou nevíme nic o poslání těchto

zvykoslovných předmětů, o významu, který jim naši předkové přikládali.

6 Připomínáme si i jednotlivé významné svátky adventu. 30. listopad, svátek sv. Ondřeje, patrona zamilovaných a snoubenců, kdy mladí lidé věštili svou budoucnost především v otázkách lásky a budoucí svatby. Svátek Barborky 4. prosince je ve znamení třeshňových větviček, ale dříve i obchůzek tajuplných bílých postav s vlasy splývajícími přes obličej, barborek, které navštěvovaly stavení a napomínaly či obdarovávaly děti. Všechny adventní obchůzkové postavy mají funkci dárců i trestajících. Není to jen všeobecně známý biskup Mikuláš s andělem a čerty – je to i Ambrož 7. prosince, Lucky o svátku sv. Lucie, nositelky světla (ovšem pranostika o Lucii, jež noci upije, a dne nepřidá, platívala kdysi před změnou juliánského kalendáře na kalendář rehořský–gregoriánský v roce 1582, kdy došlo k posunu o 10 dnů, a tedy svátek Lucie už nepřichází do období zimního slunovratu). Kromě těchto víceméně důstojných postav světců ovšem běhalo v minulosti po českém venkově v období adventu mnohem více všelijakých „potvor zakuklených“, které velmi vadily církvi. Ale humorem a rozverností nadaný český člověk si je nedal zakázat. Byly to klibny, koníci a kozlíci, matičky a hrůzostrašné Perchty. Však mikulášský průvod na Litomyšlsku, jak ho popisuje profesor Čeněk Zíbrt, byl téměř totožný s průvody masopustními, pouze důstojná postava Mikuláše v čele vedle Laufra napovídala, že jde vskutku o sváteční obchůzku mikulášskou.

Lidé se ale nejvíce těšili na svátky vánoční. Zpívali písně o příchodu Spasitele a chystali domácnost k oslavám narození. Jako dnes i před sto lety se uklízelo. Na hos-

podyni ležela celá tíha příprav – úklidu i chystání pokrmů. I když – někdy i ten chalupníček na horách si užil své, jak to známe ze známé podkrkonošské koledy o putování za všemi potřebnými komponenty světa kraj, aby byl nakonec vyplácán lopatou, že donesl zkažené (zřejmě přemrzlé) kvasnice a koláče měly brousek.

Snad nejvíce tradičních, v jednotlivých oblastech se lišících pokrmů se připravovalo o Vánocích. Muzika, odvárka, tomáškový kompot, ale také peřinky, peciválky, štědrovka (houska, húsce, calta, vánočka), jahelník, Černý Kuba, pučálka, sladká kaše s medem, houbová polévka, ryba – ať už opravdová nebo pečená z těsta.

Dnes je to spíše tradiční rybí polévka, smažený kapr a bramborový salát; někde dodržují tradici opékaných vinných klobás (ty se nejlépe opečou zavinité do spirály křížem protknuté špejlemi, obalené v mouce nebo v trojobalu jako řízek). Zkrátka – „Vánoce, ty jsou jednou v roce!“ – a tak si každý dopřává, co mu kapsa a vlastní zdraví dovolí. Dnes se ovšem Vánoce trochu zdeformovaly přílišnou komercializací. Od října nás všude, i na místech zcela nevhodných, provázejí koledy a laciný nevkus průmyslového pozlátka. Také doma více hledíme na dostatek jídla, pití a na množství kupovaných dárků a jaksi nám uniká duchovní podstata slavení svátků. V dobách minulých žil člověk většinou v nuceném nebo i dobrovolném odříkání a tvrdé každodenní práci. Když pak nastala doba svátků, uměl je opravdově vychutnat, užít si je. Tento zdravý kontrast dnes chybí – žijeme v poměrném dostatku jídla i zábavy denně, k naší škodě. Nevadilo by alespoň o vánočních svátcích vrátit se k pokoře našich předků, alespoň při štědrovečerní večeři poděkovat Bohu, přírodě i dobrým

lidem za všechny dary, které smíme užívat. A pak si společně zazpívát a slavit svátky narození Páně v hojnosti, ale i s vědomím, že ta hojnost není samozřejmostí.

8 K vánočnímu hodu se i v minulých dobách slavnostně prostíral stůl, dříve posvátné místo domácnosti. Jinak v rodinách měšťanských, jinak na venkově. Na stůl se prostřela bílá plachta, pod stůl nastlali seno, aby ho v příštím roce dost sklídili. Nohy stolu obehnuli řetězem v důvěře, že řetěz spojí rodinu po celý příští rok. Na stůl položili všechno, co si přáli mít v bohaté úrodě následujícího roku – pečivo z bílé i žitné mouky, vánočku a chléb, česnek proti nemocem a zlým silám, med pro dobrotu srdce, sušené ovoce, houby a ořechy, což vše mělo zajistit plodnost a hojnost. Tento význam měl i hrách a ostatní luštěniny. Na stole byly i klasy od všeho obilí a několik penízků pro štěstí. Štědrý večer byl vždy obestřen zvláštní mystikou, byl to večer věšteg a hádání na příští úrodu i život a zdraví příslušníků rodiny. I dnes – ač lidé počítačové generace – jsme trochu v obavách, bude-li v rozkrojeném jablíčku ta usměvavá hvězdička, nebo červ, nebo nedejbože křížek! A svět se nám zúží na prostor vody v nádobě s ořechovými loďkami a sledujeme cestu té své s napětím dítěte.

Ať vás tedy ta vaše loďka života vede vždycky jenom šťastnými vodami...



RECEPTÁŘ

Vánočka

9

Jak se připraví kynuté těsto?

Především s láskou, ale s tou chystej každé jídlo, a ono se ti odmění. S kynutým těstem musíš zacházet jako s miminkem při přebalování – něžně, jemně, ale rychle.

Připrav si mouku. Ta má mít teplotu místnosti a vyplatí se ji přesát přes hustší síto. Mouka se provzdušní, lépe pak kyne a zachytíš případné nečistoty.

Do mouky zamíchej sypké součásti – moučkový cukr, sůl, vanilku, citrónovou kůru, případně mletý anýz a fenykl (to proti nadýmání a provonění těsta). Do hrnku nadrob droždí, zasyp lžicí cukru, rozmíchej a zalej teplým mlékem. Přidej hrst mouky a rozděluj kvásek. Ten nech na teplém místě vzejít. Zatím si připrav žloutky, rozehřej potřebné množství tuku. Kvásek, teplý tuk, žloutky, rum a teplé mléko (podle potřeby – Pozor! Neutop mlynáře!) vmíchej do mouky a zadělávej kopistí nebo vařečkou tak dlouho, dokud není těsto lesklé a nechytá se vařečky. Pak vařečku vyndej, těsto zapraš moukou, přikrej utěrkou a dej vykynout na teplé místo. Vykynuté těsto znovu přepracuj vařečkou a nech znovu vykynout. Těžší těsta, jako je těsto vánočkové, je dobře ještě jednou propracovat na vále rukama. Při tomto posledním zpracování přidej rozinky.

Po vytvarování těsta nech polotovar ještě jednou kynout na zahřátém vymaštěném plechu. Před pečením

potří rozšlehanými žloutky, popřípadě posyp mandlemi, a dej do dobře vyhřáté, ale ne rozpálené trouby. Prvních deset minut neotvírej troubu. Po upečení plech s pečivem opatrně vyndej, nech chvilku zchladnout a pak opatrně přendej pečivo na vál.



Dříve kladly hospodyňky pečivo – například posvícenské koláče – na čistou žitnou slámu, aby se dobře vypařilo.

Upéct pěknou vánočku není tak složité. Každoročně se opakující dilema je v tom, má-li být vánočka dobrá, masná (pak ovšem málokdy udrží pěkný tvar), nebo ji trochu ošidit, na chuť už to sice není „ono“, ale tvar má jako vysoustruhovaný.

Dobře vykynuté těsto několikerým půlením rozděl na 8 dílů a osmý díl těsta ještě rozděl na polovinu. Základ pleteš ze 4 pramenů, začínáš od středu. Pletenec přenes na vymaštěný plech nebo lépe na vymaštěný alobal nebo pečící papír prostřený na plechu. Hřbetem ruky udělej do pletence podélný žlábek, do něj nasyp spařené oloupané, popřípadě pokrájené mandle a přikrej copem ze tří pramenů, který z obou stran podtoč dospodu. Udělej opět žlábek, nasyp mandličky a z poslední osmé části těsta, které se dělilo ještě na půl, zatoč dvoupramen, který korunuje dílo. Konec dvoupramene opět podtoč pod pletenec a vánočku nech vykynout. Pak potří žloutky, posyp usekanými mandlemi a dej péct. Asi po 15 minutách pečení při-

krej lehce vánočku alobalem a dopeč. Je dobře před pečením zajistit tvar pletence třemi špejlemi vpíchnutými kolmo do těla vánočky. Je-li kynuté těsto propečené, zjistíš opatrným vpíchnutím zaostřené špejle. Je-li špejle po vytažení suchá, je hotovo. Jestli je těsto uvnitř ještě syrové, zachytne se na špejli, a ta je na povrchu lepkavá. Hotovou vánočku nech krátkou chvíli zchladnout a pak velmi opatrně přendej na vál nebo na čisté, k jiným účelům nepoužívané prkénko. Vychladlou vánočku můžeš pocukrovat nebo jinak zdobit.

Zásada je, že pečeš tolik minut, z kolika mouky je pečivo. Půlkilová vánočka se peče půl hodiny, kilové pečivo by se peklo cca hodinu atd.

Vánočka - recept na těsto

75 dkg polohrubé mouky

15 dkg tuku

15 dkg cukru

3 žloutky, 1 žloutek na potřeni

lžička soli

vanilkový cukr

koření (mletý anýz a fenykl:

cca 1 lžička)

citrónová kůra ostrouhaná

z menšího, dobře omytého

citrónu

špetka kurkumy pro barvu

7 dkg droždí

teplé mléko podle potřeby

2 lžíce rumu

*rozinky, spařené loupané
mandle.*



Toto je pouze náhled elektronické knihy.
Zakoupení její plné verze je možné v
elektronickém obchodě společnosti eReading.