

## STŘEDOVĚKÁ KUCHYNĚ A STRAVA

### HRADNÍ KUCHYNĚ

- Příprava jídla = jedna z nejdůležitějších každodenních činností na hradě
- šlechta manifestovala svoji nadřazenost, což vedlo ke vzniku kuchyně jako samostatné místnosti
- způsob odvodu kouře pomocí prosté ventilace otvory v obvodových stěn nebo pomocí dýmníků nad ohništěm nebo pecí
- provoz kuchyně sebou nesl hluk, kouř a zápach a zanedbatelné nebylo ani nebezpečí kouře – snaha oddělit kuchyň = samostatná budova
- budova ale zůstává v těsné blízkosti paláce, protože jídlo bylo třeba podávat teplé = vzdálenost co nejmenší
- samostatné kuchyně se u nás začínají objevovat před polovinou 13. Století, ale přednost se jim začínala dávat až od druhé poloviny 15. Století s nástupem renesance (kuchyň se umísťovala do sklepů nebo neobytných zařízení – nebylo místo)
- nejstarší kuchyň našeho území je cihlami a kameny obložená zemnice s pecí z doby před polovinou 13. Století na hradě Týřově – odvod kouře otvory v obvodových stěnách
  
- Dýmnice – charakteristické pro vesnická obydlí – někde až do první polovina 20. století
  - o Charakteristické otevřené ohniště přímo na podlaze (obvykle hliněné) na přístolné podestě před ústím pece
  - o Dýmná (dým přecházel do podstřeší a odtam ven) a bezdýmná zóna (bylo v ní možno pobývat po určité době po rozdělení ohně)
- Polodýmnice – nad otevřeným ohništěm konstruován dýmník (sopouch), dým procházel kouřovodem do podstřeší nebo (méně často) nad střechem
  - o Umožňoval zateplení stropu
  - o Velké množství tepla

### TOPENIŠTĚ

- Topeniště s šachtou
- Topeniště s vhloubeným ohništěm – shora a zředu otevřené ohniště ve čtvercovém či kruhovém tvaru
  - o další druhy s roštem a popelníkem nebo jen s roštem

### Kuchyně

- až do renesance se vařilo na otevřeném ohni – kamna dnešního typu neexistovala
- na ohni se vařilo i peklo
- k pečení chleba se stavěli pece – protáhlá pec se stavěla z kamenů, měla klenutý strop a rovné dno – zapálilo se v ní dřevo a topilo se tak dlouho, dokud nebyly kameny rozžhaveny, popel se vyhrabal a do horké pece se daly bochníky a pekly se několik hodin

- na venkově byla většinou obecní pec, která se nacházela za vsí a sloužila všem

## MASO

- VYŠŠÍ ŠLECHTA
  - o nejběžnějším masem bylo hovězí a drůbeží
  - o vepřové a skopové se považovalo spíše za podřadné - jedlo se hlavně na venkově
- rybí maso bylo určeno pro postní dny
- za nejlepší se považovala zvěřina = symbolika zámožnosti hostitele
- šlechtické hostiny - většinou neobvyklá masa - ježčího, špaččího
- rybí maso na hostinách zřídka
- BOHATÍ MĚŠŤANÉ
  - o výběr masa podobný šlechticům - jen zvěřiny méně
  - o pravidelný přísun hovězího masa
- VENKOV
  - o za pytláctví hrdelní tresty, i tak se objevovala - zejména zajíci
  - o nejobvykleji vepřové maso - zabíjačky v zimě - uzené i nakládané
  - o hovězí maso málo - jen když kráva pošla - obvykle stářím - jinak většinou na jatka k městským řezníkům

## OSTATNÍ JÍDLO

- kaše (obilné, luštěninové, masové), chléb
- zelenina – řepa, zelí, kapusty, tykvové plody, okurky – uměli nakládat
- ovoce – archeologicky doložené – jablka, hrušky, broskve, švestky, místy i meruňky
- koření – luxusní – kmín, jalovec i u nás – základ česnek, cibule a křen
- pití – voda, pivo, víno, medovina

## VAŘENÍ A DUŠENÍ

- Kuchyňské kotle – různých materiálů, forem a velikostí
  - o Ve středověku obvykle měděné, cínové, mosazné cínové, železná litina
  - o Formy – italská, bulharská, uherská
- Otápěné kotle na trojnohé podstavě
  - o Velké objemy vařených a dušených jídel
  - o Železná podstava obvykle trojnohá - topení pod kotlem nebo taky okolo kotle
- Závěsné kotle – kotle zavěšené na otočném ramenu s výškově nastavitelným závěsem (kumhárem)
- Otápěné kotle – kotel opatřený nožkami = trojnohý kotlík
- Pánve – vyráběly se ve 4 velikostech – pánvice s nožkami ze železné litiny, pánvice s hrobcovou podstavou