

Staročeská kuchyně

Budeme-li chtít charakterizovat toto téma, musíme nejdříve určit o jaké období se má jednat. Staročeská kuchyně se vždy řídila, dnešním slovníkem bio potravinami. Všechno, co se vypěstovalo doma se snědlo a vypilo.

Byly to obilniny, luštěniny. Pokrmy z mouky, hlavně na moučníky. Připravovaly se šlaše, varmuže, jíchy, kaše, hutné a silné polévky. Používalo se dobré máslo i dobrá smetana. Maso, které bylo na stole bylo z českých lesů, vod a statků. Takže maso hovězí, vepřové, telecí. Z drůbeže slípky, kury, husy kachny, indiáni (krůty), ty ale později. Pekly se na ohni celé kusy jako příklad - volové, selata i zvěřina. Zvěřina se lovila v lesích a ihned zpracovávala na velkých hostinách bohatých hrabat, měšťanů, na zámcích. Chudina si dopřávala maso jen ve svátek a při výjimečných příležitostech. Maso jelení, srnčí, kančí, mufloní, divoké kachny, ale i třeba bobří ocasy. Maso se upravovalo na grilu, roštu. Z ryb (lamperda) to byl kapr, pstruh, cejn, štika, losos, mník, štokfiš (treska) a.j. Používaly se hodně vejce a vaječná jídla. Oblíbená byla i jídla z hub.

Potraviny dovážené z cizích zemí se začaly objevovat až později. Méně se solilo a hodně používaly bylinky. Kořenit se začalo později a to opatrně, protože koření bylo drahé. A objevením původně okrasné rostliny a dovozem brambor, které u nás zdomácněly se začala druhá etapa staročeské kuchyně. Začalo být hodně receptů z brambor, hlavně to byla potravinu dostupná všem, hlavně chudým lidem.

Dochované nejstarší kuchařské knihy byly od Bavora Rodovského z Hustířan, Savarina z Kapí hory. Ovšem zmínka o české kuchyni je i v kronice Kosmově. Byly vydávány i kuchařské knihy ručně psané. Kuchařky od kuchařů, kteří sloužili na knížecích dvorech. V té době byl dobrý kuchař velmi uctíván, měl mnohdy své vlastní sídlo a byl propůjčován i řád šlechtice. Václav Pacovský byl kuchař u hraběnky z Ouzska a také on vydával kuchařské knihy jako například Dcerám českým. Ve dvacátém století se česká kuchyně řídila hlavně podle kuchyně francouzské a vliv měly i kuchyně z okolních států. Třeba kuchyně německá, polská, maďarská, ruská, rakouská a jiné. To proto, že svou polohou leží Čechy uprostřed Evropy a tak okolní státy mají vliv na přilehlé kraje. Začaly vycházet kuchařské knihy pro hospodyně a ženy v domácnosti které ovlivnily českou kuchyni.

Paní Dobromila Rettigová je považována za první autorku kuchařské knihy. I když kuchařka nebyla, byla spisovatelka, tak se svou kuchařskou knihou proslavila nejvíce. Její „vraž do toho“ je známé. Suroviny byly v té době mnohdy v recepturách uváděny v množství, které dnes zaráží. Proto se také z těchto kuchařských knih nedá přesně vařit. To je také Staročeská kuchyně, která byla ve století 18 – 19 tím. V této kuchyni se již používaly i dovozové potraviny, jako koření i ovoce. Zelenina byla již připravována jako doplněk k masům a byla i známá vegetariánská kuchyně. Stále byla tato kuchyně hodně sytá a to právě přípravou velkého množství (dobrých) omáček, které se podávaly k masům. Velké množství sladkých pokrmů z mouky, jako buchty a koláče, to vše dobré, ale nezdravé.. Také příprava knedlíků, které u nás zdomácněly a vlastně kuchaři z Česka je vylepšili. Protože původní knedlík byl tuhý a velice sytý. Knedlíky se staly právě tím typickým pokrmem pro naši kuchyni. Podle kuchařských knih se začalo hodně vařit až po vzniku Československa. Od roku 1918 začaly vydávat kuchařské knihy paní Kejřová, Březohorská, Marie B. Svobodová a další. Potom začíná nová éra kuchařských škol pro domácnost, kde se ještě neučili kuchaři, ale hospodyně pro domácnost. Proto ta první Staročeská kuchyně byla i zdravá, lidé se nepřejídali a jedli to, co měli kolem sebe.