

Rozdíly a podobnosti česko-rakouské kuchyně mapuje projekt kulinařské dědictví

14.12.2022 - | Krajský úřad Jihočeského kraje

„Skutečně kulinařské dědictví spojuje lidi i národy. Kdysi naše babičky a prababičky chodily do šlechtických a měšťanských rodin ve Vídni sloužit. A tady nastala ta výměna: Češi a Moraváci nosili naše recepty do Vídně a zároveň si zpět odnášeli kulinařinu vídeňskou, kde se prolínala kuchyně z okolních zemí. My jsme přinesli do Vídně například buchty nebo třeba škrubánky,“ řekl náměstek hejtmána Jihočeského kraje pro kulturu Pavel Hroch. „Společná kuchařka, která je jedním z výstupů projektu, představuje tradiční lidové recepty z jihočeského a jihomoravského regionu, z nichž mnohé se staly nedílnou součástí kuchyně vídeňských domácností. Zároveň obsahuje jídla, která jsou na venkově obvykle spjata s nějakým svátkem. Kdo by neznal masopustní koláče, svatomartinské rohlíčky nebo třeba velikonoční mazance,“ dodal s úsměvem Hroch s tím, že právě tato tradiční moučná jídla, jako jsou buchty a koláče, ovlivnila kuchyni hlavního města monarchie nejvíce. Městské prostředí naopak lidovou kuchyni obohatilo o jemné pečivo, které mohou např. reprezentovat tolik oblíbené vanilkové rohlíčky, patřící k "povinné" výbavě našich Vánoc.

Projekt společného kulinařského dědictví chce zachovat cenné historické dokumenty o společných kořenech stravování i pro budoucí generace. Projektoví partneři proto společně zkoumali a digitálně archivovali historické dokumenty o stravování v letech 1750-1918 v Čechách, na Moravě či ve Vídni a prováděli rešerše pramenů historického vývoje vídeňských a českomoravských kuchyní. Historici a etnologové bádali v knihovnách a archivech příslušných kulturních oblastí. Partneři ve Znojmě a Jindřichově Hradci zkoumali a zpracovávali dokumenty z česko-moravské perspektivy, zatímco partneři na rakouské straně se zabývali výzkumem pramenů a zpracováním vídeňské kuchyně.

Výstupy projektu se promítnou na 16 výstavních panelech v rámci výstav a na závěrečném setkání s širokou veřejností. Zde bude také představen almanach se všemi výsledky provedených výzkumů.

Výstavy v rámci projektu Kulinařské dědictví:

Recept na vanilkové rohlíčky:

Vanilkové rohlíčky bez vajec od Kathariny Prato (1898)

Drobenkové těsto připravené z 28 deka mouky, 21 deka másla, 10 deka jemně nadrcených mandlí a 7 deka cukru rozkrájíme na kousky o velikosti oříšku, vytvarujeme z nich válečky a ohneme do tvaru rohlíčku. Dáme je péct do trouby, aby zůstaly světlé, bereme je z plechu horké, každý rohlíček hned obalujeme ve vanilkovém cukru a pokládáme ho na papír, aby vychladl.

<https://kraj-jihocesky.cz/cs/rozdily-podobnosti-cesko-rakouske-kuchyne-mapuje-projekt-kulinarske-dedictvi>