

Jak se v minulosti ovoce využívalo

Ovoce mělo v jídelníčku našich předků důležité místo, nebylo zejména pochutinou, jako v dnešní době, nýbrž mělo zasytit – bylo nedílnou součástí pokrmů a zásadním zdrojem výživy. Jedlo se čerstvé nebo zpracované ke snídani, k obědu i večeři, jako součást postních i slavnostních pokrmů.

V knize Albrechtice nad Orlicí autoři popisují potraviny místních lidí kolem roku 1700: „*Obyvatelé měli možnost sehnat obilí a chleba a kroupy, proso na jáhly, maso, ovce, sádlo, mléko, máslo, tvaroh, drůbež, ryby, zajíce, lesní zvěř, ovoce zahradní, ovoce lesní, houby. Z masa se jedlo skopové a vepřové. Svátečně bylo hovězí, drůbež a ryby. Jako přílohy byly kroupy, hrách, jáhly. Nejvíce se jedl chléb s mlékem a tvarohem, svátečně s máslem. Ovoce a lesní plody se nechávaly dětem. Na jaře se jedl salát a později okurky. Na zimu se ukládalo krouhané zelí. Jedlo se ze společné mísy, hospodářova rodina s čeledí pohromadě.*“ (Galbičková 2013: 5)

O tom, co se jedlo na Podorlicku před více než sto lety nám podává svědectví Jana Galbičková (2013). Vedle chleba, který se pekl z ovesné, žitné a ječné mouky, se pokrmy připravovaly z řepy, zelí, hrachu, jáhel, pohanky, krup, krupice, máku a ovesných vloček, bohatě se používaly také jablka, hrušky a švestky.

K obědu bývala polévka, dále pak knedlíky v mléce nebo se zelím, křenová, ovocná nebo maková omáčka, maštěné kroupy, škvarky nebo hrách, někdy oboje smíchané. Občas byly buchty nebo vdolky s kvasem zadělávané, jáhelníky nebo lívance. Odpoledne se k svačině podával chléb a někde i sklenka kořalky. K večeři byla opět polévka nebo kyselo, brambory na loupáčku nebo maštěné, vařené sušené ovoce, slívy, hrušky a křížaly. (Galbičková 2013: 5)

Na počátku 19. století byla strava o něco pestřejší: brambory se zelím, luštěniny, kaše maštěné s mákem, slazené medem nebo sušeným ovocem, polévky zahuštěné moukou, chlebem, vařené ryby a občas drůbež. Pilo se řídké pivo a domácí kvasky z ovoce. (Galbičková 2013: 6)

Tradiční polévka *Bendouka*, připravovaná ze sušených švestek, hrušek, jablek se v zimě jedla teplá, v létě se uvařila ráno a nechala vychladnout, v poledne posloužila jako rychlý oběd, který měl člověka zasytit na dlouhou dobu, kdy tvrdě pracoval na poli nebo v hospodářství.

Na sladký způsob se připravovaly i omáčky pod maso a luštěniny, do nichž se přidával med nebo sušené švestky. Do kvašeného zelí se přidávala i jablka pro zlepšení chuti.

O masopustu se pro děti pekl pletený věnec z kynutého těsta tzv. vrkoč s napíchaným sušeným ovocem, ořechy a papírovými pentlemi.

Na předvánočních trzích v Hradci Králové se prodávaly sušené švestky, křížaly a sušené hrušky, pracharanda, též prachanda (mleté sušené hrušky), sušené višně s peckami. Sušené plody byly hlavní součástí štědrovečerního stolu, hospodyňkám také posloužily k přípravě slavnostního štědrovečerního jídla – muziky. V 1. polovině 19. století se k štědrovečerní večeři mimo jiné připravoval i tradiční jablkový štrůdl.

Staré recepty

Následující recepty jsou příkladem využití ovoce v tradičních pokrmech regionu:

Povidlová omáčka ze Severovýchodních Čech

(J. Vašák: Regionální pokrmy za Čech, Moravy a Slezska od A do Z)

3-4 lžíce švestkových povidel, ½ l vody, 30 g perníku, sůl, kousek skořice, 2-3 hřebíčky, cukr, 1/8 l sladké smetany, hrozinky, mandle. Povidla v hrnku se zalijí vodou, přidá se perník, koření, osolí se, osladí, rozvaří a zalijí smetanou. Podáváme ke kynutým knedlíkům, nokům, vdolkům a uzenému.

Kmochanda s pracharandou nebo Postní hradecký kucmoch

Byla to v podstatě bramborová kaše neboli kucmoch, sypaný sušenými roztlučenými hruškami. Uvaříme hrnec osolených loupaných brambor, 2/3 vody scedíme. Vařečkou uděláme díry, vše posypeme několika vrstvami hrubé mouky a znovu několikrát prošťouchneme vařečkou. Zakrytý hrnec odstavíme na chvíli na okraj plotny. Nakonec vše promícháme vařečkou. Lžící namáčenou do másla tvoříme hrudky, klademe je na talíř. Sypeme je prachandou – sušené mleté hrušky, popř. cukrem s mákem.

Škubánky nebo Trpalky

Uděláme si kucmoch. Do 1 kg uvařených rozmačkaných horkých brambor vmícháme 15 dkg hrubé mouky, uděláme vařečkou několik štouchů a do nich vlijeme vřelou slanou vodu, ve které se vařily brambory. Přiklopíme a necháme propařit. Pak do hladka vymícháme a lžící vykrajujeme škubánky nebo trpalky. Posypeme cukrem s mákem, prachandou, tvarohem, perníkem a polejeme horkým sádlem.

Sladký bramborák

Smícháme strouhané syrové a vařené brambory v poměru 1:1, přidáme hrubou mouku podle potřeby, vmícháme čtyři velká, na kostičky nakrájená jablka. Směs vlijeme na máslem vymaštěný pekáč, pečeme ve středně vyhřáté troubě. Krájíme na čtverce. Podáváme teplé, sypané cukrem.

Rozcuchaná nevěsta z Hradecka

Do vymaštěného pekáčku střídavě vkládáme vrstvy nastrohaných vařených brambor a vrstvy slazených, skořicí posypaných jablek – celkem 4 vrstvy. Navrch nalijeme mléko s rozkverlanými vejíčky a zapečeme v troubě.

Jahelník nebo „Rejžák“ z Orlických hor

250 g jáhel nebo rýže, sušené švestky, máslo, mléko, cukr nebo med, skořice nebo ovocná šťáva. Jáhly nebo rýži dobře propereme, smícháme se sušenými švestkami a dáme do formy vymaštěné máslem. Zalijeme mlékem oslazeným podle chuti cukrem nebo medem. Mastíme máslem a sypeme cukrem se skořicí, polijeme ovocnou šťávou.

Bendouka nebo Ovocňáčka

Sladké jídlo, které nahrazovalo celý oběd. Ve stejném poměru povaříme sušené švestky, hrušky, jablka, rozinky, vlašské ořechy, přidáme hřebíček a celou skořici. Povaříme. Pro zahuštění přidáváme strouhaný perník. Případně i čerstvé letní ovoce. Vše společně povaříme v malém množství vody, zahustíme švestkovými povidly nebo i strouhaným perníkem. V létě, když dojdou zásoby sušeného ovoce, můžeme doplnit nebo úplně nahradit čerstvým ovocem – rybízem, malinami, jahodami. Na Vánoční stůl můžeme uvařit hustší a na sušené ovoce bohatší polévku nazývanou Muzika.

Muzika

Tradiční vánoční pokrm z vařeného sušeného ovoce. Potřebujeme 500 g sušených švestek, 500 g sušených jablek, 500 g sušených hrušek, 200 g cukru, 1 citron, špetku sušené rozmarýny, routy apod. Sušené švestky, hrušky a jablka vypereme a postavíme na kamna s takovým množstvím vody, aby bylo ovoce potopeno. Přidáme cukr, citronovou kůru, rozmarýnu nebo jiné koření, povaříme. Můžeme podávat teplé, ale častěji chladné, zpravidla ke konci jídla.

Muzika II

Sušená jablka, sušené hrušky a švestky namočíme přes noc. Vodu nevytléváme, ale přidáme kousek skořice, jednu tobolku badyánu, kousek proutku vanilky, plátek citronu, přisladíme podle chuti. Ve vodě, kde se namáčelo, uvaříme. Do „lepší“ muziky se přidávaly hrozinky, sekané vlašské ořechy, sekané spařené a loupané sladké mandle a vše se mohlo zahustit rozvařenými povidly nebo strouhaným perníkem na vaření. Bývala nejen doplňkem ke karáskům, vánočce, ale jedla se i jako dětský mls.

Vodvárka

Tradiční jídlo ze sušeného ovoce podávané na Štědrý den. – *není to to samé co Muzika?*

Žemlovka nebo Zemlbába

Oloupaná jablka rozkrájejí se, též žemle na tenké lístky, které se vlažnou vodou trochu polejí, by každý lístek navlažen byl. Na to se máslem neb sladkým sádlem hezky omastí. Na vymaštěný kastrol

nebo pekáč dá se vrstva žemlí, pak jablka, rozinky, pár mandlí, posype se cukrem. Tak se opakuje až je nádoba plná. Navrch musí být žemle, která se posype cukrem a pokropí máslem.

Lívance

Smažily se z řídkého těsta z ječné mouky. Mazaly se povidly.

Višňouka

Láhev od okurek naplníme do poloviny zralými višněmi. K nim přidáme na 1 kg višní ¼ kg cukru, celou skořici, několik celých hřebíčků, 40 g puškvorce a hrst jader z višňových pecek. Zalejeme čistou kořalkou. Láhev zavážeme plátnkem, postavíme na slunce a necháme 4 týdny stát. Po této době slijeme višňouku přes plátnko do lahví, zazátkujeme a dáme do chladna. Puškvorec a jádérka z višní jsou dvě hlavní přísady, díky nimž se stane višňouka pravým lékem na zkažený žaludek.

Švestky s masem

Potřebujeme 1 kg telecího masa, 800 g syrových brambor, 300 g cibule, 600 g sušených švestek, 200 g hladké mouky, trochu cukru a soli podle chuti. Maso pokrájíme na kousky menší než guláš, přidáme středně hrubě nakrájenou cibuli, zalijeme vodou a vaříme 30 minut, přidáme předem namočené vypeckované sušené švestky a oloupané syrové, na kostky pokrájené brambory, zamícháme a dusíme pod poklicí do měkka, zahustíme moukou a povaříme. Podle chuti dosolíme a dosladíme.

Uchování ovoce

Pro přípravu pokrmů bylo samozřejmě nutné ovoce co nejdéle a nejlépe uchovat v čerstvém stavu nebo zpracovat, aby bylo dostupné během co nejdélejší části roku, nejlépe do nové sklizně.

Čerstvé ovoce bývalo uloženo ve špejcharech, komorách, sklepích nebo v seně ve vrstvách tak, aby nezmrzlo. Zavařování kompotů je záležitostí až první poloviny 20. století, do té doby byly jedinými způsoby uchování ovoce vaření povidel a sušení. Povidla a sušené ovoce musely vydržet po celý rok v zásobě a tomu odpovídala i potřeba množství a vlastností sklizeného ovoce.

Pro to, aby zajistili hospodáři přísun ovoce během celého roku, pěstovali pestrou škálu ovocných druhů a odrůd – již v červnu dozrávaly první třešně, následovaly letní hrušky, které dozrávaly již kolem svátku sv. Jakuba, v období žní již dozrávaly i první odrůdy jablek. V polovině léta uzrávaly první švestky a na podzim byla úroda i práce v sadě největší. Kromě zpracování podzimních odrůd jablek, hrušek a slív museli hospodáři v pravý čas očesat zimní odrůdy jablek a hrušek, aby je uchovali až do jarních měsíců.

Pestrá byla nejen druhová skladba a rozdělení od raných po pozdní odrůdy, ale i využitelnost ovoce pro různé způsoby zpracování – mezi starými a krajovými odrůdami najdeme odrůdy využívané

především nebo výhradně na přímý konzum, kuchyňské zpracování, sušení, výrobu moštů, vín a nebo pálenek. Odpovídá tomu hustota dužniny, její šťavnatost, obsah cukrů, chuť (kořenitost, kyselost) a další vlastnosti – např. jablka *štrůdláky* mají sušší dužninu a proto v koláčích nepouštějí mnoho šťávu, jež se připéká k plechu, hrušky *hniličky* jsou vhodné na sušení a výrobu povidel, švestka 'Durancie', u níž nejde dužnina od pecky, není vhodná na přímý konzum nebo na povidla, ale díky své vysoké cukernatosti je výborná k pálení.

Sušení

Jak jsme se mohli seznámit v předešlém textu i v příložených receptech, důležitou roli ve stravování venkovského obyvatelstva v minulosti hrálo sušené ovoce. Produkt zpracování, který byl dříve zcela běžným, je dnes používán velmi málo. Přiblížme si historii, význam i způsoby sušení, nahlédneme do sušáren, staveb, které se z dnešních vesnic zcela vytratily, v minulosti však byly důležitou součástí zahrad.

Sušení je velmi starým, tradičním a v minulosti jedním z nejčastějších způsobů zpracování a uchování ovoce. Sušené ovoce se používalo k přípravě mnoha pokrmů – polévek, omáček nádivek, rozemleté sušené hrušky nahrazovaly cukr. Sušení švestek bylo vedle vaření povidel jediným tehdejší způsobem konzervace švestek.

Sušení ovoce se neomezovalo jen na venkovský prostor, sušilo se také v kláštorech, na panských sídlech, u nichž byly zakládány ovocné sady, a taky v domech měšťanů, kteří zakládali své zahrady na předměstích. Upomínají na to příjmení Křížala a Varmuža.

Ve středověku, kdy bydleli lidé v jizbách vytápěných otevřeným ohněm a chlebovou pecí, trvalo jim sušení ovoce na lískách umístěných do teplého dýmu pod stropem tři dny až celý týden. Třikrát bylo nutné vsypat ovoce do znovu vytopené pece, aby doschlo.

Trejbal popisuje vznik sušáren tímto způsobem: „V 16. a 17. století poddaní proměňovali dymné obytné jizby v čisté světnice prosté dýmu, v nichž se sušit ovoce nedalo. Sklizené švestky neustále vzrůstaly. Sušení v chlebových pecích bylo málo vydatné a nedostačující. Zásoby sušených švestek byly v domácnostech vítané pro jarní období. Vedle toho byla švestka i na trzích hledaným zbožím. Peníze za ně utržené poddaní nutně potřebovali na uhrazení různých poplatků spojených s převodem gruntů apod. Na celém území východních Čech v intenzivně ovocnářických oblastech vznikaly sušárny už ke konci 17. století, jinde později.“ Na Podorlicku se jim říkalo *sušárky*. Zavedení sušáren znamenalo velký pokrok – růst produktivity práce, snížení spotřeby paliva i doby sušení.

Vývoz švestek z východních Čech přes Klatovy do Falce, Bavor a Norimberka zaznamenal v roce 1671 východočeský rodák Bohuslav Balbín.

Již v novověku nařizovala vrchnost vedle vedení evidence sklizeného ovoce, i jeho sušení a bezpečné uložení – *aby pokradeno a roznášeno bejtí nemohlo*. Albrecht z Valdštejna doporučuje sušit všechno ovoce, které nelze prodat syrové.

Velkou starost o ovoce a jeho sušení měla za třicetileté války paní Kateřina ze Žerotína, jejíž dopisy z let 1631-35 posílané z Přerovského hradu do Brandýsa nad Orlicí, prozrazují: zralé, určené k uložení, česat; třešně, které se usuší. Tvrdé uložit, přebírat a ohrožené hnilobou usušit. „*Měkké ovoce (hrušky), červené (třešně, višně) a slívy, švestky damascenské i sedmihradské, karlátko – všecko usušit, pěkně, šetrně a rozsáfně s tím zacházet.*“

Příklady sušení máme také např. z let 1644-51, kdy Kryštof Fischer, superior na jezuitských statcích v Kostelci nad Orlicí nechával sušit v pecích ovoce z panských zahrad, třešně, raná jablka, hrušky a švestky a pak je prodával na trzích.

Sušené ovoce se prodávalo přímo z hospodářství nebo na trzích v Hradci Králové, Častolovicích, Týništi, Dobrušce a Litomyšli.

Tam, kde se ovocnařilo intenzivněji, se rozmáhalo sušárenství, které si vynutilo stavění sušáren, které byly produktivnější než chlebové pece. Na Hradecku se říkalo „sušárna“, okolo Chocně „sušárka“.

Také Kryštof Fischer radí v hospodářské instrukci z roku 1679 De oeconomia suburbana, vydané česky v roce 1679 v překladu jičínského rodáka Jana Barnara pod názvem Kniha hospodářské, sušit ovoce z vrchnostenských zahrad. Fischer nutil poddané v Kostelci nad Orlicí, kde byl superiorem na jezuitských statcích, zasadit ročně tucet plánek. Z panských zahrad doporučuje sušit *užitečné třešně* na slunci, Barner dodává: i v peci. Hrušky, které hniličí, radí postupně česat, nechat zavadnout, aby se v peci nerozplynuly a nezůstala z nich jen sama slupka. Červencové jakubky pak sušit rozkrájené na křížaly, raná jablka zavadlá, co se nesnědí, taktéž usušit a rozprodat. Sušení švestek nezmiňuje, přestože jich zmiňuje 9 odrůd. Barnerova zmínka o sušárnách je nejstarším písemným dokladem o jejich existenci v této oblasti.

Nejstarší zápis vztažený ke konkrétní sušárně máme ve východních Čechách ze šlikovské rychetní knihy o trhu gruntu č. 6 v Bukvici z roku 1706. Vdově Anně Škaloudové bylo přiznáno doživotní užívání plodů z *jednoho vlašského ořechu a sušírny*. V té době v této obci jistě nefungovala pouze tato jedna sušárna.

Svědectví o sušení ovoce najdeme např. také v životopisu Boženy Němcové. Píše v něm, jak jako pětileté děvčátko (rok 1825) chodila s bratry a babičkou v Ratibořicích kolem sušárny, která mohla pocházet z konce 18. století. V nedaleké Sudislavi stála roubená suška u č. p. 11 se vrocením 1898 na zdi topeniště. Také ve Srubech u Chocně – viz schéma (Kuttelvašer, Trejbal, Maňas, 1989: 151).

Vrchnostenský nátlak nesl své ovoce, vysázené stromy plodily tolik ovoce, že ho poddaní sušili do zásoby na hladová období. Z dnešního pohledu nás patrně překvapí, že nejčastěji sušeným ovocem u poddaných údajně byly plané hrušky, dokud se nerozšířilo pěstování švestek.

Informaci o počtu sušáren v první polovině 19. století nám podávají mapy stabilního katastru (např. na nedalekém Hořicku byly vyhotoveny roku 1841), v nichž jsou dřevěné stavby kolorovány žlutě a zděné stavby červeně. Zpravidla dřevěné stavbičky sušáren o půdorysu 3x5-6 m zde najdeme stát uprostřed zahrad nebo na humnech.

Obchod se sušeným ovocem ve východních Čechách se rozvíjel, k velkému úpadku došlo po anexi Bosny roku 1878, kdy bylo zrušeno clo na bosenskou švestku, jejíž obchod zcela porazil domácí produkci.

Ekonomický význam sušení se podstatně snížil. Později se častěji provozovalo tzv. naturální sušení, kdy sousedi přinesou švestky a palivové dřevo, na lískách, jež svým jménem poznačí křídou, aby si je nezaměnili, společně usuší své ovoce. V Kostelci nad Orlicí zřídila místní odbočka Československého ovocnářského a zahrádkářského svazu sušárničku pro potřeby svých členů.

Jak vypadaly sušárny ve zdejších kraji?

O vzhledu a fungování sušáren nám dává mimořádné svědectví Jiří Trejbal, který se jejich mapování a výzkumu věnoval několik desetiletí. Východočeské sušárny zpravidla stojí na zemi, mají podélný půdorys, většinou jsou dvouprostorové, ke komoře se přistupuje pracovní předsíňkou. Výjimečné

jsou zděné domky s jednou místností o půdorysu 4x5 m, které v jednom rohu ukrývají zděnou sušárnu. Příklad bychom v naší oblasti našli v minulosti ve Srubech.

Stěny sušáren byly zpravidla roubené z kulatých i tesaných trámů měkkého dřeva, postavené z pískovcových kvádrů, z pálené cihly i vepřovice. Stěny síněk byly z prken na stojato, tyčoviny nebo polokulatiny, podobně byly stavěny stropy komor s mazanicí. Podezdívky byly zděné z místního kamene. Krytinou bývaly šindel, případně pálená nebo betonová taška.

Komora se u většiny sušáren zavírala dvěma jednokřídlými dvířky, vyskytovaly se zde také prkénkové závěry – okénka pro jednotlivé lísky. Lísky s laťovými dny se zasouvaly do komor po bidýlkách uložených napříč.

Ve starším období se používala pec s jediným otvorem v téže stěně, do níž se zasouvaly lísky dovnitř. Protože unikající dým rušil topiče při práci s lískami, začaly se později stavět sušárny s pecí umístěnou v protilehlé nebo v boční stěně. Nová topeniště, jež měla zadní komínek., dvířka, rošt, popelník event. i topné kanálky, se obsluhovala ze stejné strany, jako lísky. Pec se již neklenula z kachlí a cihel, nýbrž se stavěla jako podlouhlý, nízký kvádr krytý železnými pláty. Topilo se silným, tvrdým dřevem, pokud táhnul dobře komín, pak i uhlím.

Trejbal usuzuje, že tato varianta východočeských sušáren vznikla z potřeby usušit nevelké množství ovoce, jehož sušení v peci trvalo dlouho, často několik dní: „*Třikrát bylo nutno vytopit pec a tolikrát do ní na dno prostřít ovoce, než uschne. Nebylo jej mnoho a bylo zašpiněné popelem. Na několik malých lísek se dalo ovoce několikrát více, uschlo v sušárně za den, zůstalo čisté. Práce s ním byla snazší, nehledě k úspoře paliva.*“ Na nedalekém Ústecku zjistil v sušárnách 9 lísek o rozměru 46x106 cm, s celkovou ložnou plochou 4,4 m², lísky zaplňovaly horní prostor nad pecí, výjimkou byly sušárny, u nichž dolní lísky v krajních tazích ležely v úrovni krytu pece.

Pro nejmenší východočeské sušky bylo typické využívání pouze horní části komory pro sušení, na na Hradecku a Hořicku to bylo běžné. Sušící komora je nejvýhodněji využita k rovnoměrnému a vyrovnanému sušení na celých plochách lísek. Ty se nemusí tak často přetahovat a obracet, jak je potřeba u lísek uložených podél boků horké pece. Komůrka východočeských sušáren je proto velmi malá – 120-140 cm široká a 130 -170 cm dlouhá. Celá sušárna působí skromně a patří k nejmenším v zemi (Kuttelvašer, Trejbal, Maňas, 1989: 155).

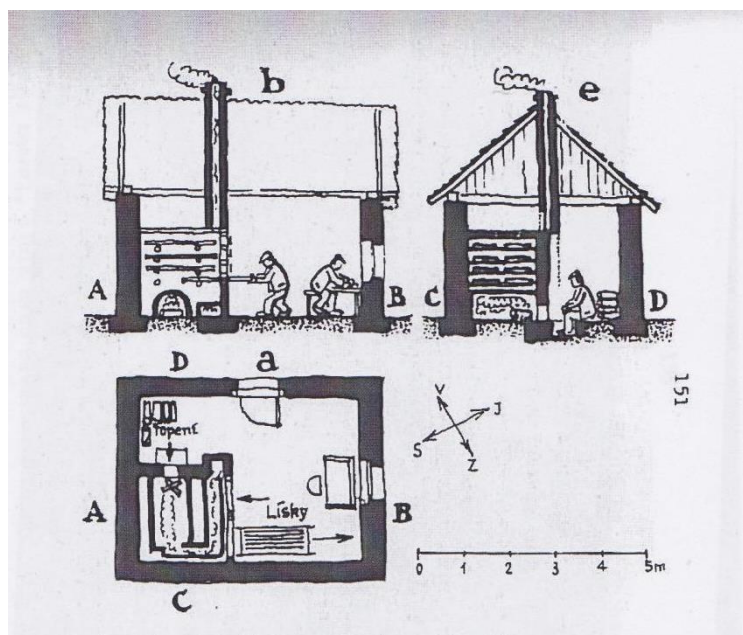


Schéma sušárny ve Srubech u Chocně. (Kuttelvašer, Trejbal, Maňas, 1989: 151)