



Europäische Union. Europäischer
Fonds für regionale Entwicklung.
Evropská unie. Evropský fond pro
regionální rozvoj.



Ahoj sousede. Hallo Nachbar.
Interreg V A / 2014–2020



Zpracování pěstovaných produktů a jejich
kulinářské využití

Verarbeitung der angebauten Produkte und ihre
kulinarische Verwendung

Dr. Hana Zvalová



Zpracování pěstovaných produktů a jejich kulinařské využití

I. Shrnutí historických a přírodních vlivů na kulinářství v Krušnohoří

Jídlo a pití, pamlsky, ochucovadla, prostě vše, co patří do kulinářství, vždy bylo a je důležitým centrem zájmu člověka. Bez jídla a pití budeme každý z nás fungovat asi jako auto s prázdnou nádrží. Práce lidí byla primárně zacílena na zajištění potravy, poté bydlení a ochrany proti zimě či horku. Vše ostatní v podstatě vyplývá ze společenského postavení člověka a jeho dalších subjektivních potřeb. Bez jídla se neobejde bezdomovec žijící ve stanu, ani velmi zámožný člověk. Proto prvořadým cílem lidí bylo po staletí zajištění potravy.

V projektu se nám potvrdilo, že tradiční strava vždy kopíruje historický vývoj a přírodní podmínky daného regionu. Demograficky konzervativnější regiony (např. v Česku Chodsko, Hornácko na Moravě, v Německu Lužice na rozhraní Saska a Braniborska) si zachovávají více tradic a zvyků včetně způsobu stravování. Naopak kraje s výraznou migrací obyvatelstva a industriálním charakterem přebírají zvyklosti všedního dne, a tedy i stravování, odjinud. Do této skupiny patří také Krušnohoří.



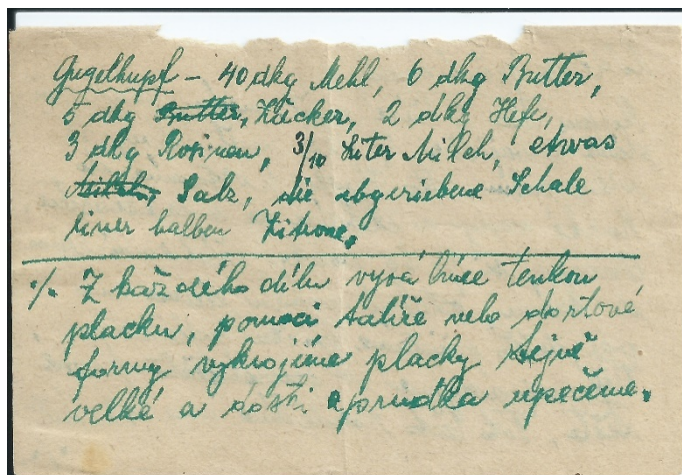
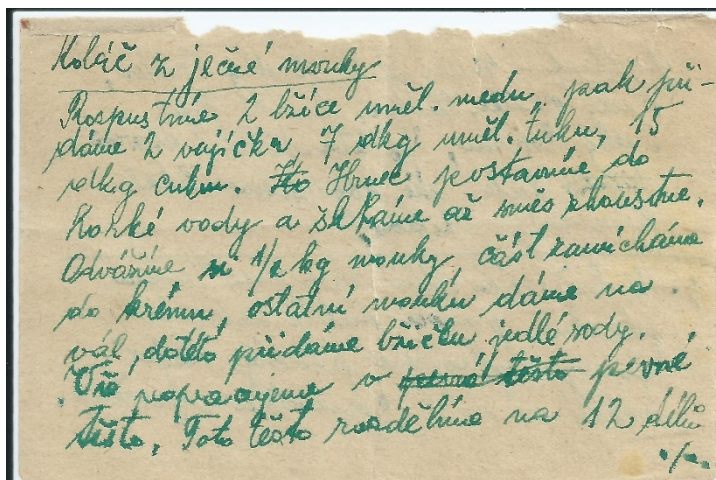
Zdroj – Commons - Wikimedia

Rolnictví v regionu Erzgebirge/Krušnohoří (dříve Rudohoří), představujícím hraniční oblast mezi Českou republikou a německým Saskem, bylo ve svém vývoji, a tedy i ve vývoji rolnictví, ovlivněno i dalšími aspekty:

1. Mísení českého (převážně katolického) a saského (převážně protestantského) obyvatelstva
2. Existence velkého počtu obcí s převahou německého obyvatelstva
3. Začátek industrializace o 30 – 50 let dříve, než v jiných částech monarchie
4. Hornický rozvoj krajiny – nepřetržitá těžba uhlí, kovů a nekovových materiálů
5. Zvýšená mobilita obyvatel, kteří sem přicházeli za prací
6. Horský ráz krajiny s kratší vegetační dobou

7. Násilné přerušení kontinuálního vývoje (náboženské spory, 2. světová válka, zprůmyslňování, aj.).

Ad 1/ Samotné mísení dvou národností není v pohraniční oblasti neobvyklé. Totéž je ve Slezsku či v moravsko-slovenském příhraničí. Jak vyplynulo z prostudovaných archiválií, vždy docházelo ke vzájemnému ovlivňování způsobu života – řemesla, zvyky a tradice, oblékání, umění a samozřejmě také kuchyně. Hospodyně ovšem zpracovávaly suroviny v kuchyních převážně tak, jak se to učily kdysi ve „svých“ rodinách postupně přejímaly nové recepty nebo jiné suroviny. Určitý „chuťový základ“ i přes takto používané novinky zůstával. Tomu, „co se vařilo“, se pochopitelně s přihlédnutím k dalším aspektům přizpůsobovaly i plodiny pěstované na poli, v sadech a na zahradách.



Zápis receptů psaných střídavě česky a německy nalezených v rámci vlastního výzkumu

Ad 2/ Velký počet obcí (měst i vesnic) s převažujícím německy hovořícím obyvatelstvem je důsledkem komplikovaného vývoje regionu. Na jeho počátku bylo s největší pravděpodobností rozhodnutí Přemysla Otakara II. (1233 -1278), který pozval do Čech německé osadníky. Horské oblasti jim vyhovovaly víc, než Čechům (Slovanům), jejichž život probíhal hlavně v nižších polohách a kolem říčních toků. Německy hovořící obyvatelstvo tak žilo vlastním způsobem života, používalo vlastní zvyky a kuchyni, i když se na nich odrážely všechny vlivy ad 1- 6. Tento závěr dokumentuje i dostupný zápis z 16. století Johanna Bohema: „Sasové (rozuměj i Krušnohorci) pečou chleba bílý, zapijí pivem, jídlo jejich jest nešikovné a leží těžce v žaludku. Špek, suché uzeniny, syrová cibule, slaná máslo. V neděli se navaří na celý týden dopředu. Děti nedostávají mléčnou kaši z mouky, ale jídla tuhá, jež musí opatrovatelka nejprve předžvýkat, než je děti mohou do úst vzíti. Sasové, zvyklí již od útlého věku na tak tuhou stravu, jsou proto houževnatější a silnější, než jiní.“ (Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně-historického pohledu, prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz 2013, str. 10).

Ad 3/ Plošný rozvoj industrializace v českých zemích nastupuje od první poloviny 19. století, v našem regionu už od poslední třetiny 18. století. Tím se likviduje tradiční venkovský způsob života, přechází se na tzv. městský a k tomu se postupně formují tzv.

národní kuchyně. Způsoby stravování se začínají dělit na měšťanské, šlechtické, venkovské, řemeslnické a chudinské. První dvě kategorie samozřejmě patřily k bohatším a pestřejším (hlavně době baroka). Hned za nimi byli venkované se svými poměrně bohatými zdroji surovin z vlastních výpěstků a chovů. Řemeslnické stravování bylo vcelku jednotvárné, ale snažilo se kopírovat první dvě podle toho, pro koho převážně živitelé rodin pracovali. Na konci je pak kuchyně chudiny, pro kterou je navíc hodně důležité, zda právě probíhaly roky hojnosti nebo krizí a válek.



Protože se autorka studie věnuje tématu stravování v historii velmi dlouho, je tento závěr dalším potvrzením dosud získaných poznatků.

Zabijačka – Arno Naumann, - takto je zobrazována i v 20. st. např. Josefem Ladou

Ad 4/ Hornický rozvoj krajiny se na všedním dni projevil mnoha způsoby. Vliv se projevoval na oblékání, rozdělení prací v domácnosti a hospodářství, zvětšoval se podíl pracovního zapojení žen oproti mužům a starším chlapům, a pochopitelně na způsobu stravování. Jídlo se muselo připravit předem, muselo být dostatečně kalorické, protože bylo často jediným jídlem, přitom maso se ve všední den nevařilo prakticky vůbec. Často se jednalo o obilné kaše silně maštěné sádlem.



www.sd-infocentrum.cz- „Doly Chomutov“

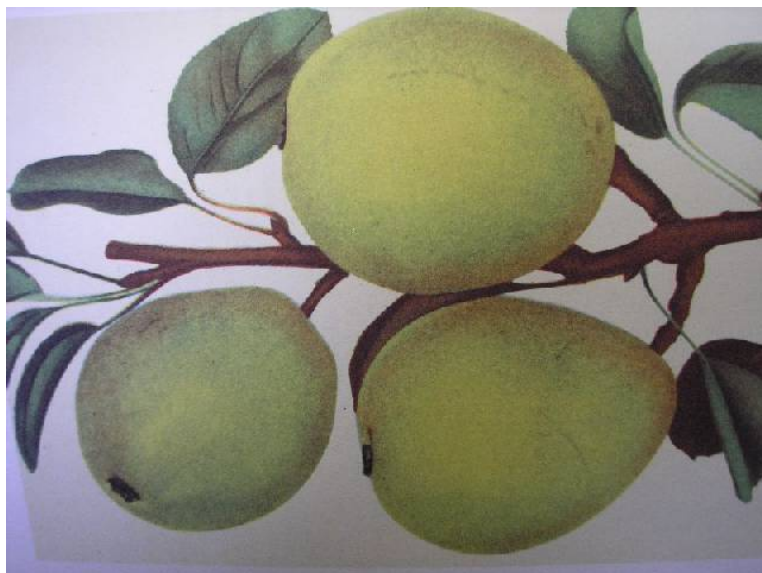
Hornické rodiny velice často přicházely do regionu za prací a většinou si přinášely svých stravovacích zvyklostí se snahou udržet alespoň minimální hospodářství.

Ad 5/ Mobilita obyvatel úzce souvisí zejména s hornickou činností (zaznamenávanou v regionu víc jak půl tisíciletí), ale také s rozvojem železářství, textilního průmyslu, později energetiky, vodohospodářství, aj. Ti, kteří přicházeli za prací, se v Krušných horách postupně usazovali a přinášeli si své zvyklosti, tedy i stravovací návyky. Některá nově přinesená jídla zcela zdomácněla, těmi jsou např. sikulské zelí, pocházející z oblasti dnešního Rumunska a dnes známé jako segedínský guláš, či liptovský sýr donesený ze středního Slovenska. Další receptury splynuly s podobnými tak, že rozdíl mezi původním a přineseným nelze rozeznat. Sem patří například např. pečené lité kynuté těsto z brambor, které je pod různými názvy známé nejméně od Saska po východní Slovensko. Ve třetí skupině jsou jídla typická Beleše – původem z oblasti jižní Moravy pro etnické a subetnické skupiny, které natrvalo zůstaly v regionu, ale zachovaly se některé zvyklosti, tj. i jídla, které nepřijala většina. Sem patří např.



beleše, tj. smažené placky z kynutého těsta (jižní Morava), pravé chodské koláče nebo luštěniny na sladko (Valašsko). Druhy pěstovaných plodin byly tímto ovlivněny naprosto minimálně.

Ad 6/ Hlavním znakem vyšších poloh jsou rovněž nižší průměrné teploty a kratší vegetační doba. Na polích je velmi často kamenitější půda a pěstování plodin provází nedostatek vody. Česká strana Krušnohoří se navíc nachází ve srážkovém stínu a svahy pohoří jsou prudší než



viditelně pozvolné na saské straně. Tak jako v jiných hornatých regionech se i tady pěstoval hodně len, obilniny, brambory, tuřín, odolné ovoce a zelenina. Proto i v kulinářství dominovaly recepty z brambor jako základní suroviny a dále pokrmy z obilí (pohanka, špalda, pšenice, žito, ječmen, oves, proso, aj.).

Hruška koporečská máslovka (www.arbia.cz)

Chladnější podnebí dovedlo k vyšlechtění místní odrůdy hrušek koporečky (též *koprčky*), velmi odolné proti mrazu. Hrušky a dále jablka zde byly nejčastějším ovocem, následovaly třešně.

Pěstovala se také vinná réva, ale pouze v nižších polohách a na osluněných místech. I když je její pěstování občas zpochybňováno, odrazilo se na místních názvech – např. Vinaře, Vinařice, aj.

Ad 7/ Za největší zásah do kontinuálního vývoje regionu se považuje odsun německého obyvatelstva po 2. světové válce a následné umělé dosídlování, ale příčin větších vln migrace bylo v historii daleko víc. Patří sem velké i malé války o moc, o peníze či náboženské, období hladomoru, rozvoj větších sídel, kam se stěhovali obyvatelé menších obcí, budování elektráren, vodních ploch a těžba. To vše vedlo k příchodům či odchodům větších a menších skupin obyvatel přes hranice regionu anebo v rámci regionu s logickým dopadem na způsob denního života, a tedy i na rolnictví a oblast kulinářskou.

II. Jídla každodenní a jídla sezónní

Pro zařazení jídel do jedné, či druhé kategorie je nutné uvědomit si možnosti jejich skladování. Možnosti uložení potravin bylo dokonce ještě v minulém století absolutně odlišné od současného.

Kulinářské suroviny rostlinného původu bylo možné ukládat snadněji. Využívalo se zejména sušení a kvašení, možnosti výroby marmelád a povidel (nevyžadujících přidání cukru), nakládání do kořalky, později zavařování a kandování. Velmi zvláštním způsobem uchování švestek je zavěšení větve se zralými plody do studny nad hladinu vody. Ovoce údajně vydrželo až do druhé poloviny zimy. Tento neobvyklý způsob potvrzuje i web living.iprima.cz dne 9. 10. 2016. Jablka a hrušky bylo jako jediné ovoce možné uložit od sběru po velkou část podzimu a zimy, přičemž samozřejmě záleželo na odrůdě. Právě tady se velmi osvědčila odrůda hrušek koporečská máslovka, která byla při sběru tuhá a po uložení postupně dozrávala.



Lednice z 19. století

Nezastupitelné místo měly obilniny, které při správném uložení (hlavně sucho) byly použitelné nejen do příští sklizně. Potraviny ze všech druhů obilnin se proto objevují horizontálně i vertikálně ve všech kuchyních. Stejně důležité místo zaujímaly brambory, zejména pak od dob hladomoru od poslední čtvrtiny 18. století. Ty byly velmi dlouhou dobu téměř dominující surovinou v kulinářství opět ve všech kuchyních. Bohužel posledních přibližně padesát let, tedy v době skutečného blahobytu (který si mnoho z nás nechce stále připustit), byly degradovány na přílohu. Pouze v menšině receptur jsou používány jako důležitá surovina pro hlavní jídlo.

I když projekt je zaměřený na pěstování na poli a zahradách, není možné pominout masitou část stravy. Záleželo na majetnosti a období (historickém a ročním), jak často bylo k jídlu maso. Jeho uložení spočívalo nejčastěji v uzení, sušení a naložení, ale nejčastěji se konzumovalo maso z čerstvě zabitých zvířat. Zajímavostí bylo chlazení zejména v hostincích

a u majetnějších – navážením ledu do sklepů ve skále nebo protékajícím potokem. Skříňe s ledem a izolovanými stěnami na ukládání potravin se objevovaly v 19. století, elektrické lednice se do domácností začaly rozšiřovat až od začátku 20. století.

III. Jídla spojená s tradicemi a se svátky

Byť nejzajímavější kategorií jsou jídla spojená se svátky vánočními a velikonočními, během roku byla celá řada dnů spojených s odlišným způsobem stravování.

Na prvním místě to vždy bylo jídlo nedělní. Na rozdíl od dnešní doby byla neděle vnímána vždy jako sváteční den spojený s „lepším“ oblékáním, bohatším jídlem, práce se vykonávaly pouze nejn nutnější zpravidla kolem hospodářství, často bývaly spojeny s návštěvami příbuzných a známých. V neděli probíhaly také účelové návštěvy, např. namlouvání nevěsty a satební smlouvy. Striktním dodržováním měl život předků pravidelný rytmus, kdy dny pracovní byly vždy střídány nedělí jako dnem odpočinkovým určeným na „nadechnutí“. Tento způsob života byl daleko prospěšnější psychice lidí než současné často nepravidelné rozložení práce, odpočinku, péče o rodinu, nákupů atp. po celý týden.



Jídelníček tradičně spojený nejčastěji s církevními svátky byl přísně dodržovaný. Buďto bylo jeho porušení spojováno s nebezpečím v nadcházející době (např. štědrovečerní devatero), což nikdo neriskoval, anebo prostě bylo konkrétní jídlo na určité dny načasováno z příčin, které nastaly v minulosti (pečení jidášů nejpozději o Bílé sobotě jako připomínka provazů při ukřižování Ježíše Krista).

V některých případech se příčiny nebo spojitosti jídel vázaných na určité dny dohledávají velmi obtížně a možných výkladů je více. Nejčastěji jsou propojeny buďto s liturgickými

zvyklostmi, nebo s vegetačním cyklem, se sousedskými vztahy či jsou pozůstatkem z doby pohanské. Vždy jsou pevně provázány s cílem dosažení dobré úrody, zdravého domácího zvířectva, života a zdraví celé rodiny, ochrany před venkovním „zlem“ a přimluvy za Boží přízeň.

Jídla o svátcích se rovněž lišila nejčastěji podle lokality regionu, podle původního domicilu rodiny, podle příslušenství k církvi, podle majetnosti, aj.

III. Zajímavé a typické receptury regionu Krušnohoří

Krušnohorská kuchyně

Krušnohorské recepty nesou znaky:

- pestrost odrážející různorodý původ obyvatel, kteří postupně přicházeli do regionu,
- bohatství bramborových jídel

- objevy jídel typických pro Krušnohoří (díky ne příliš důkladné sběratelské činnosti, která jinde probíhala hlavně od 2. poloviny 19. století do 1. poloviny 20. století)
- vzhledem k přírodním podmínkám byl velmi bohatý sortiment používaných divokých i pěstovaných bylin.

Všechny recepty uvedené ve studii byly vyzkoušeny a byla prověřena jejich chuť a akceptace na skupinách osob. Ve více případech probíhaly veřejné prezentace přípravy jídel. S nepatrnými výjimkami byla jídla hodnocena velmi pozitivně. Chuť byla kvalifikována jako příjemná, vyvážená, často jako neobvyklá. Spokojenost se vztahovala často i k nízkým nákladům na jídla a možnosti připravovat jídla se současným vybavením kuchyně. Nespokojenost byla naopak u některých jídel s pracnější a delší přípravou. Určitý údiv vyvolávalo menší použití masa, než jsme zvyklí dnes nebo naopak masa dnes považovaného za luxusní (raci, křepelky, apod.).

Zvláštní část – receptury

Bramborový toč – Dotsch (Datsch)

Najemno nastrouháme přibližně 1 kg syrových brambor a slejeme z nich vodu. Přidáme podmásli nebo mléko, najemno nasekanou cibuli, popř. česnek, 3 vejce, osolíme, opepříme a přidáme drcený kmín. V případě potřeby zahustíme polohrubou moukou. Vše pečlivě promícháme. Ve vlažném mléce s trochou mouky necháme vzejít droždí a vmícháme do bramborové hmoty. Upečeme v dostatečně vymazaném pekáčku, vysypaném strouhankou, anebo vylitým 1 - 2 cm oleje.

Toto jídlo pod různými názvy a v nepatrných obměnách. Např. na východní Slovensku se nazývá gugel a jí se s kyselou smetanou a tvarohem. Naopak v západních Čechách se jí bez přílohy a říkájí mu hluchec.

/Zdroj: „Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně historického pohledu“, prof. Gotthard B. Schicker, Anaberg – Bucholz, r. 2013; vlastní zděděné recepty/





Abertámský sýr

Vyráběl se výlučně z kozího mléka. Do tvarohové hmoty se před uležením přidávaly drcené místní bylinky a „ušlechtilá“ plíseň z plesnivého chleba. Sýr míval tradičně uprostřed díрку a velikost sucharu nebo dvoutolarové mince. Sýr byl kyprý a nedrobivý. Jemná chuť byla lehce slaná. Typická byla nazelenalá barva.

Oblast kolem Abertámu (dnes Abertamy 12 km západně od Jáchymova) byla výrobou tohoto sýra známá nejméně od 17. století. Sýr se rozvážel do okolních obcí, i do velké vzdálenosti, vozili jej dokonce do královské kuchyně v Drážďanech.

/Zdroj: „Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně historického pohledu“, prof. Gotthard B. Schicker, Anaberg – Bucholz, r. 2013/

Liptovský sýr

Do měkkého tučného tvarohu s min. 8 % tuku přidáme lžíci změkklého másla, sůl, velmi najemno nasekanou menší cibuli, lžičku sladké papriky a podle chuti pálivé papriky. Můžeme přidat 1 – 2 velké lžíce sladké nebo kysané smetany. Velmi pečlivě promícháme a natlačíme sklenice, kterou uzavřeme. V chladu necháme rozležet alespoň dva dny. Je vynikající na tmavém čerstvém chlebu.

Sýr v Čechách proslavili ponejvíce přistěhovalci ze středního Slovenska. Původně se vyráběl z brynzy. Podle starých českých receptů se jedl hlavně k pivu, ve šlechtických sídlech chléb namazaný liptovským sýrem obkládali pažitkou a kaviárem.

/Zdroj: „Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně historického pohledu“, prof. Gotthard B. Schicker, Anaberg – Bucholz, r. 2013; vlastní výzkum/



Červená řepa s anýzem

Červenou řepu oloupeme, nakrájíme na plátky o síle 1 cm a uvaříme do poloměkka. Uvaříme sladkokyselý nálev (podobný, jako na okurky), do kterého přidáme několik zrněk anýzu. Plátky červené řepy naskládáme do sklenic, zalijeme nálevem s anýzem a zavaříme podobně, jako okurky. Je také možné plátky červené řepy naložit do nálevu a jeden den nechat uležet v chladu jeden den.

Z červené řepy je vynikající rovněž mošt nebo sirup, které se ale ve starých receptech neobjevují. Oboje významně posiluje imunitu, detoxikuje organismus a pročišťuje trávicí trakt. Vedle salátu se červená řepa používá na tradiční ruský boršč.



/Zdroj: vlastní zděděné recepty, besedy s pamětníky/

Kouřící dívka – Raachermad (Raachermaad)

Brambory uvařené ve slupce oloupeme, rozmačkáme a smícháme s trochou soli. V ruce vytváříme malé placičky, které smažíme na pánvi vymazané trochou tuku. Původně se používal lněný olej nebo špek. Placičky se opékají jen z jedné strany, nesmí se připálit. Po opečení se sypu cukrem a polévají rozvařenými jablky.

Struktura rozmačkaných brambor musí být hrubá, proto se jen mačkají. Při opékání se placičky někdy připálily a kouřily, tak pravděpodobně vznikl název jídla.

/Zdroj: „Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně historického pohledu“, prof. Gotthard B. Schicker, Anaberg – Bucholz, r. 2013; setkávání s pamětníky na německé straně/

Grüne Klitscher

Nastrouháme nejmenno 1 kg velkých brambora slejeme vodu. Vmícháme 1 – 2 lžíce mouky, velmi jemně nakrájenou cibulku, 3 vajíčka a 1 lžici škrobové moučky. Dochutíme solí a drceným kmínem. Těsto důkladně promícháme a smažíme malé bramboráčky na rozpáleném oleji nebo sádle. Podáváme s tvarohem, pažitkou nebo se smaženými houbami.



Dal by se přeložit jako „zelený mazlavec“. Patří k velké skupině velmi oblíbených receptů z brambor pocházejících ze Saska.

/Zdroj: „Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně historického pohledu“, prof. Gotthard B. Schicker, Anaberg – Bucholz, r. 2013/

Koláč z ječné mouky

Ve vodní lázni šleháme do zhoustnutí 2 lžíce medu, 2 vejce, 70 g tuku a 150 g cukru. Smícháme 500 g ječné mouky s 1 lžičkou jedlé sody a vše přidáme do těsta. Ze všeho propracujeme pevné těsto, které rozdělíme na 12 dílů. Z každého vyválíme tenkou placku o velikosti talíře a zprudka upečeme.

Další úprava není známá. Je možné, že povrch se potírá nebo zdobí ovocnými nebo tvarohovými pomazánkami.

/Zdroj: recepty získané v rámci vlastního výzkumu)

Kapusta s uzeným

Na sádle usmažíme cibulku do zlata a přidáme nasekanou kapustu. Okořeníme mletým pepřem, kmínem a dobromyslem. Přidáme kousky pečeného vepřového masa, nebo lehce prorostlého uzeného, anebo nakrájené kvalitní uzeniny. Lehce podlijeme vodou, osolíme a pod pokličkou dusíme. Když je kapusta poloměkká, lehce zaprášíme hladkou moukou a podle potřeby dosolíme nebo opeříme. Podává se s chlebem.

Vynikající chuť dostane jídlo při podlévání kapusty vypečenou šťávou z masa. Nejvhodnější je růžičková kapusta, kterou lze sklízet až do zimy.

/Zdroj: Rodinný recept J. Š., r. nar. 1929 – získáno při vlastním výzkumu)



Kartoffel Kohn (sváteční bramborové placky)

Nastrouháme brambory, přidáme asi čtvrtinu jejich váhu nasekaného kysaného zelí, kousek nakrájeného pórku nebo cibule a kousek slaniny drobně nakrájené. Přidáme vejce (2 na 1 kg brambor), krupici na zahuštění, osolíme, opeříme a podle chuti česnek. V ruce tvoříme placičky, které smažíme na sádle.



Patřil do oblíbených bramborových jídel. V této podobě se s malými obměnami objevuje v kuchyni všech regionů.

/Zdroj: „Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně historického pohledu“, prof. Gotthard B. Schicker, Anaberg – Bucholz, r. 2013, vlastní výzkum/

Slepici polévka s kopřivovým svítkem (zápis z r. 1929)

Slepici vložíme do vody, přidáme 1 mrkev, kousek celeru, 1 cibulku, koření a sůl. Vaříme do silného vývaru. Polévku scedíme, přidáme hrst nakrájené hlavně kořenové zeleniny a ještě 15 minut povaříme. Přidáme nasekané („tlučené“) maso. Dosolíme a ochutíme mletým pepřem. Polévku podáváme se svítkem a pažitkou.

Svítek: 2 žloutky utřeme s kouskem másla, přidáme lžici mouky, 2 utřené stroužky česneku, sníh ze 2 bílků a mléko podle potřeby. Ochutíme kořením a lehce zamícháme hrstku nasekaných lístků mladých kopřiv. Pečeme ve vymazaném a strouhankou vsypaném pekáčku při 180 st. do růžova. Krájíme vychlazené na kousky nebo nudličky.

Slepici polévka se objevuje jako posilující ve všech regionálních kuchyních. Svítek (bez kopřiv) se často pekl od poslední třetiny 19. století do 2. světové války.

/Zdroj: „Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně historického pohledu“, prof. Gotthard B. Schicker, Anaberg – Bucholz, r. 2013; setkávání s pamětníky, vlastní výzkum/

Šumajstr, šumast, ševcovina

Přibližně stejné množství středních krup a fazole uvaříme, každé zvlášť. Na sádle osmažíme cibuli a kus špeku nakrájeného na kostičky (nebo pěkně prorostlou anglickou) a vše smícháme dohromady. Dosolíme, opepříme, přidáme majoránku a ještě chvilku prohříváme na plotně.

Jídlo se vaří doslova „od Šumavy k Tatrám“, má i různé názvy podobného významu. Nejlepší je s rychlokvašenou okurkou nebo kysaným zelím.



Tuřínová polévka

Tuřín a poloviční váhu brambor nakrájíme na kostičky a vaříme odděleně. Ze zhruba poloviny uvařených tuřínů uděláme kaši. Pěkný kousek vařeného uzeného masa nebo špeku nakrájíme



najemno a osmažíme se třemi cibulemi nasekanými nadrobno. Zaprášíme moukou, přidáme část vývaru a uděláme jíšku. Zalijeme vývarem, necháme přejít varem, přidáme uvařené brambory a zbylé tuříny. Znovu přivedeme k varu. Můžeme přidat ještě špek. Dochutíme solí, pepřem a trochou octa a cukru do sladko-kysela (je možné i bez octa a cukru). Před podáním přidáme trochu kopru.

Tuřín byl považován za „zelí chudých“, ale přesto se objevuje víc receptů než jen pověstné tuřínové zelí. To znamená, že se ve vhodných podmínkách Krušnohoří pěstoval poměrně hodně a že se z něj vařilo i v jiných kuchyních, než chudinských.

/Zdroj: „Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně historického pohledu“, prof. Gotthard B. Schicker, Anaberg – Bucholz, r. 2013; setkávání s pamětníky, vlastní výzkum/

DV „Svině v seně“ (Hei-Sau, Wildschwein in Heu)

Kýtu z divočáka opečeme ze všech stran na špeku a cibuli, ještě vlažné důkladně natřeme směsí z oleje, trochy medu, rozmačkaného jalovce, tymiánu, rozmarýnu, bobkového listu (ev. trochy dobromysli), pepře a soli. Železný kastrol nebo římský hrnec vyložíme čerstvým omytým senem (vlhkým, nikoliv mokrým) z krušnohorských luk. Vložíme maso, zakryjeme senem, zalijeme dostatkem dobrého červeného vína. Po dovaření, tj. asi za tři hodiny, přecedíme vývar, zahustíme nastrouhaným rozmočeným černým chlebem a dochutíme jeřabinovou nebo šípkovou marmeládou.

Recepty se senem jsou typickými recepty pro Krušné hory. Seno se používalo travní nebo květové. Některé recepty výslovně ukládají použití konkrétního druhu sena. Červené víno je možné nahradit pivem. V historickém receptu se zmiňuje i kofent, slabé pivo, které existovalo i v tmavé variantě. Dnes se nahrazuje pivem, často černým, trochu rozředěným vodou. Varianta s červeným vínem zapůsobila při ukázkovém vaření v Pohlbergu 2013 lépe než varianta s černým pivem.

/Zdroj: „Gastronomie v českém a saském Krušnohoří z kulturně historického pohledu“, prof. Gotthard B. Schicker, Anaberg – Bucholz, r. 2013; setkávání s pamětníky na české a německé straně, vlastní výzkum/





Devatero (Neunerlei, nářečně Neinerlaa)

Tradiční štědrovečerní pokrm nesměl chybět v žádné rodině, ani té nejchudší. I v dobách hladu hospodyně šetřily, aby bylo na stole devatero pokrmů spojujících v sobě mytologii a krušnohorské tradice. Každé z jídel spojovaly pověry a s těmi nebylo dobré si jen tak zahrávat. Devatero pomalu mizí po 2. světové válce a ožít začíná od 90. let minulého století.

Devatero se obvykle skládalo z jídel, která se mohla krajově měnit:

1. Klobása nebo vepřová pečeně s čočkou, která rodině zajišťovala bohatství.
2. Sled' či jiná ryba s jablečným salátem.
3. Jáhlová nebo krupičná kaše – aby peníze nedošly.
4. Podmáslí nebo žemle v mléce, aby krajky zůstaly bílé.
5. Červená řepa pro červené (zdravé) tváře .
6. Zelí, aby šla práce lépe od ruky, s masem – pečení, uzeninou nebo skopovým.
7. Knedlíky, aby se tolary přikutálely.
8. Sušené houby nakyselo nebo dušené.
9. Pečené švestky.

Zubereitung von Produkten und ihre kulinarische Verwendung

I. Zusammenfassung von historischen und natürlichen Einflüssen auf die kulinarische Entwicklung im Erzgebirge

Essen und Trinken, Naschereien, Geschmackstoffe – das alles gehört zu der Ernährung und es war und immer ist ein wichtiges Zentrum des menschlichen Interesses. Ohne Essen und Trinken wird sich jeder von uns wie ein Auto mit einem leeren Tank verhalten. Die Arbeit der Menschen hat sich in erster Linie auf die Bereitstellung von Nahrungsmitteln, Wohnen und dann den Schutz vor Winter oder Hitze. Alles andere ergibt sich aus dem sozialen Status des Menschen und seinen anderen subjektiven Bedürfnissen. Ein Obdachloser, der in einem Zelt lebt, oder ein sehr reicher Mann, kann nicht auf Essen verzichten. Daher ist das Hauptziel des Menschen seit Jahrhunderten die Ernährungssicherheit.

Das Projekt hat uns bestätigt, dass die herkömmliche Nahrung immer in Zusammenhang mit der historischen Entwicklung und natürlichen Bedingungen der konkreten Region steht. Demografisch konservativere Regionen (z.B. in der Tschechischen Republik geht es um Chodsko, Hornácko, in Deutschland um Lausitz an der Grenze zwischen Sachsen und Brandenburg) behalten mehr Traditionen und Bräuche bei, einschließlich der Art und Weise, wie sie essen. Im Gegenteil, Regionen mit erheblicher Bevölkerungsmigration und industriellem Charakter übernehmen die Gewohnheiten, Bräuche und auch Verpflegung voneinander. In diese Gruppe ist auch das Erzgebirge.



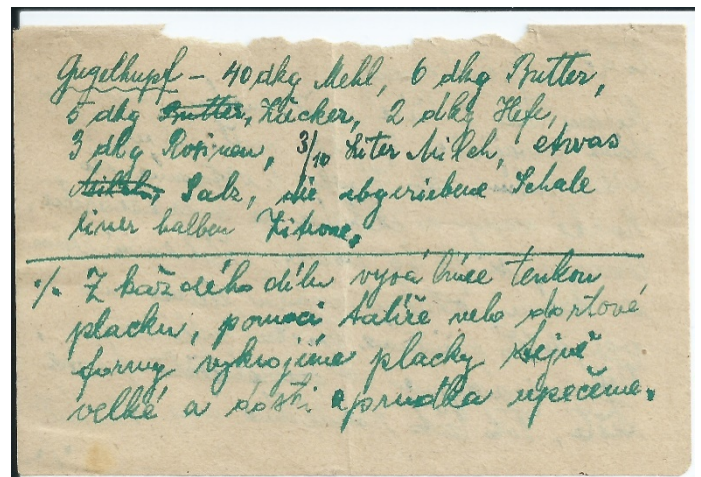
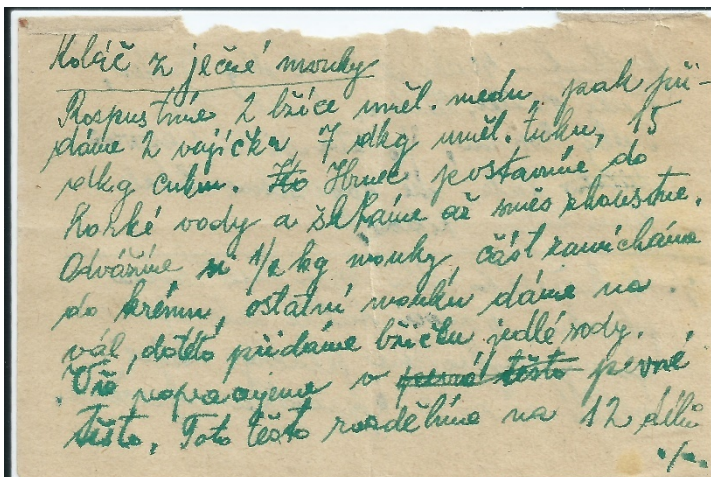
Quelle – Commons - Wikimedia

Die Bauernschaft im Region Erzgebirge/Krušnohoří, die ein Grenzgebiet zwischen die Tschechischen republik und Freistaat Sachsen präsentiert, wurde in ihrer Entwicklung von vielen Aspekten beeinflusst:

1. Mischung aus tschechischer (meist katholischer) und sächsischer (meist protestantischer) Bevölkerung
2. Existenz einer großen Anzahl von Gemeinden mit überwiegender deutscher Bevölkerung

3. Anfang der Industrialisierung um 30-50 Jahren früher als in restlichen Regionen der Monarchie
4. Bergbauentwicklung der Landschaft – kontinuierliche Förderung von Kohlen, Metallen und nichtmetallischen Materialien
5. Erhöhte Mobilität der Menschen, die hier zur Arbeit kamen.
6. Berglandschaft mit kürzerer Vegetationsperiode
7. Gewalttätige Unterbrechung der kontinuierlichen Entwicklung (religiöse Streitigkeiten, Zweiter Weltkrieg, Industrie, usw.).

Ad 1/ Eine Vermischung zweier Nationalitäten ist im Grenzgebiet keine Seltenheit. Das gleiche passiert auch in Schlesien oder Grenzgebiet Mähren – Slowakei. Wie sich aus den untersuchten Archiven herausstellte, gab es immer eine Wechselwirkung zwischen der Lebensweise – Handwerke, Bräuche und Traditionen, Ankleidung, Kunst und auch Küche. Die Haushälterinnen verarbeiteten die Zutaten in den Küchen jedoch hauptsächlich so, wie sie es einst in „ihren“ gelernt hatten, und übernahmen nach und nach neue Rezepte oder andere Zutaten. Trotz der auf diese Weise verwendeten Nachrichten, blieb ein Geschmacksbasis. Mit der Küche haben auch die Pflanzen, die auf Feldern, Obstgärten und Gärten angebaut werden, zusammengehangen.



Handschriftliche Rezepte - abwechselnd in tschechischer und deutscher Sprache, eigene Forschung

Ad 2/ Die große Anzahl von Gemeinden (Städten und Dörfern) mit überwiegend deutschsprachiger Bevölkerung ist das Ergebnis der komplizierten Entwicklung der Region. Zu Beginn war es höchstwahrscheinlich die Entscheidung von Přemysl Ottokar II. (1233-1278), der deutsche Siedler nach Böhmen einlud. Die Berggebiete passten besser zu ihnen als die Tschechen (Slawen), deren Leben hauptsächlich in tieferen Lagen und um Flüsse herum stattfand. Die deutschsprachige Bevölkerung lebte somit ihre eigene Lebensweise mit ihren eigenen Bräuchen und ihrer eigenen Küche, obwohl sich alle Einflüsse in ihnen

widerspiegeln. ad 1- 6.Diese Schlussfolgerung wird auch durch Johann Böhme verfügbaren Bericht aus dem 16. Jahrhundert dokumentiert: „Die Sachsen (einschließlich des Erzgebirges) backen Weißbrot, trinken es mit Bier, ihr Essen ist umständlich und liegt schwer im Magen. Speck, Trockenwürste, rohe Zwiebeln, gesalzene Butter. Am Sonntag wird es die ganze Woche im Voraus angeschweißt. Kinder erhalten keinen Milchbrei aus Mehl, sondern feste Lebensmittel, die der Babysitter zuerst kauen muss, bevor die Kinder sie in den Mund nehmen können. Sachsen, die schon in jungen Jahren an eine so feste Ernährung gewöhnt sind, sind daher härter und stärker als andere.“(Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“ prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013, St. 10).

Ad 3/ Die weit verbreitete Entwicklung der Industrialisierung in den tschechischen Ländern beginnt seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts und in unserer Region seit dem letzten Drittel des 18. Jahrhunderts. Dies liquidiert die traditionelle ländliche Lebensweise, wechselt zur sogenannten städtischen Lebensweise und zu diesem Zweck werden nach und nach die sogenannten nationalen Küchen gebildet. Die Verpflegung beginnt sich in bürgerliche, aristokratische, ländliche, handwerkliche und arme zu unterteilen. Die erste zwei Kategorien waren die reichere und abwechslungsreichere (vor allem in der Barockzeit). Gleich hinter ihnen standen die Dorfbewohner mit ihren reichen Rohstoffquellen aus ihren eigenen Kulturpflanzen und Zuchten. Die Verpflegung der Handwerker war eintönig, aber es wurde versucht, die ersten beiden zu kopieren, je nachdem, für wen arbeiteten. Am Ende steht die Küche der Armut, wo es sehr wichtig ist, ob Jahre des Überflusses oder Krisen und Kriege stattfanden.



Figure 1 Schlachtfest – Arno
Naumann, - noch im 20.
Jahrhundert bildet Schlachtfest
auf dem Weizen- & Gersteboden

Da sich die Autorin der Studie seit sehr langer Zeit mit dem Thema Verpflegung befasst, ist diese Schlussfolgerung eine weitere Bestätigung des bisher gewonnenen Wissens.

Ad 4/ Die bergbauliche Entwicklung der Landschaft hat sich im Alltag in vielerlei Hinsicht manifestiert. Dieser Einfluss kann man in Kleidung, Aufteilung der Hausarbeit und Wirtschaft finden. Der Anteil der Frauenbeschäftigung stieg im Vergleich zu Männern und älteren Jungen. Auch in der Zubereitung der Gerichte kamen viele Änderungen. Das Essen musste im Voraus zubereitet werden, es musste kalorienreich genug sein, da es oft das einzige Essen war, während das Fleisch an Wochentagen praktisch überhaupt nicht gekocht wurde. Es war oft mit Schmalz geölter Getreidebrei.



www.sd-infocentrum.cz - „Tagebau Chomutov“

Bergbaufamilien kamen sehr oft zur Arbeit in die Region und brachten meistens ihre Essgewohnheiten mit, um zumindest eine minimale Wirtschaftlichkeit aufrechtzuerhalten.

Ad 5/ Die Mobilität der Bevölkerung hängt eng mit den Bergbauaktivitäten zusammen (seit mehr als einem halben Jahrtausend in der Region verzeichnet), aber auch mit der Entwicklung der Eisen- und Stahlindustrie, später der Energiewirtschaft, der Wasserwirtschaft usw. Diejenigen, die zur Arbeit kamen, ließen sich allmählich im

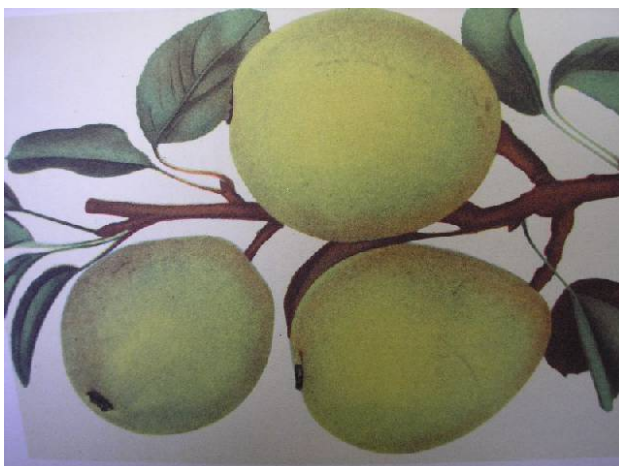


Beleše – ursprünglich aus Südmähren

Erzgebirge nieder und brachten ihre Gewohnheiten mit, also auch Essgewohnheiten. Manche neuen Gerichte gewöhnte sich ein, z.B. Székelykáposzta aus dem heutigen Rumänien – heute kennt man es heute als Szegediner Gulasch, oder Liptauer Käse aus der Mittelslowakei. Andere Rezepte verschmolzen mit ähnlichen, so dass der Unterschied zwischen dem Original und dem mitgebrachten nicht unterschieden werden konnte. In diesem Gruppen gehört z. B. gebackener Sauerteigkartoffelteig. Das ist unter verschiedenen Namen zumindest von Sachsen bis zur Ostslowakei bekannt. In der dritten Gruppe sind die Gerichte typisch für ethnische und subethnische

Gruppen, die dauerhaft in der Region geblieben sind, aber einige Bräuche wurden beibehalten, d.h. sogar Gerichte, die von der Mehrheit nicht akzeptiert wurden. Hier können wir „beleše“, also gebratene Puffer aus Hefeteig (Südmähren), originelle Kolatschen aus dem unteren Chodenland oder Hülsenfrüchte für süße (Valašsko). Diese dritte Gruppe hatte einen minimalen Einfluss auf die Arten der angebauten Pflanzen.

Ad 6/ Die Hauptmerkmale höherer Positionen sind auch niedrigere Durchschnittstemperaturen und kürzere Vegetationszeiten. Die Felder sind sehr oft felsiger und der Anbau geht mit Wassermangel einher. Die tschechische Seite des Erzgebirges liegt ebenfalls im Schatten des Niederschlags und die Hänge der Berge sind steiler als die sichtbar allmählichen auf der sächsischen Seite. Wie



Winterbutterbirne aus Kopertsch (www.arbia.cz)

in anderen Bergregionen wurde hier viel Flachs, Getreide, Kartoffeln, Steckrüben, winterhartes Obst und Gemüse angebaut. Daher dominierten Rezepte aus Kartoffeln als Grundzutaten und Getreide (Buchweizen, Dinkel, Weizen, Roggen,

Gerste, Hafer, Hirse usw.) in den Küchen.



Das kältere Klima führte zur Zucht der lokalen Birnensorte (Sorte aus Koperetsch) die sehr frostbeständig war. Birnen und Äpfel waren die häufigsten Früchte, gefolgt von Kirschen.

Es wurden auch Weinreben angebaut, jedoch nur in tieferen Lagen und an sonnigen Orten. Obwohl seine Kultivierung manchmal in Frage gestellt wird, spiegelte sie sich in lokalen Namen wider - wie Vinaře, Vinařice usw.

Ad 7/ Der größte Eingriff in die kontinuierliche Entwicklung der Region ist die Vertreibung der deutschen Bevölkerung nach dem Zweiten Weltkrieg und die anschließende künstliche Besiedlung. In der Geschichte gab es mehrere Ursachen für größere Migrationswellen. Dazu gehören große und kleine Kriege um Macht, Geld oder Religion, Zeiten der Hungersnot, die Entwicklung größerer Siedlungen, in denen die Bewohner kleinerer Gemeinden umzogen, der Bau von Kraftwerken, Gewässern und Bergbau. All dies hat zur Ankunft oder Abreise größerer und kleinerer Gruppen von Menschen über die Grenzen der Region oder innerhalb der Region hinweg geführt, was sich auf die Lebensweise und damit auf die Landwirtschaft und die Küche auswirkt.

II. Alltägliche Gerichte und Saisongerichte

Um Gerichte in die eine oder andere Kategorie einzustufen, müssen die Möglichkeiten ihrer Lagerung bekannt sein. Schon im letzten Jahrhundert waren die Möglichkeiten zur Aufbewahrung von Lebensmitteln völlig anders als heute.

Die pflanzlichen Rohstoffe könnten leichter gelagert werden. Trocknen und Fermentieren, insbesondere die Möglichkeit der Herstellung von Marmeladen und Pflaumenmuse (ohne Zuckerzusatz), das Einfüllen in Schnaps, spätere auch Einkochen und Kandieren wurden genutzt. Eine besondere Art, Pflaumen zu konservieren, besteht darin, einen Zweig mit reifen Früchten in einem Brunnen über dem Wasser aufzuhängen. Die Früchte sollen bis in die zweite Winterhälfte gedauert haben. Diese ungewöhnliche Methode wird auch von Webseiten living.iprima.cz, am 9. 10. 2016 bestätigt. Äpfel und Birnen waren die einzigen Früchte, die je nach Sorte von der Ernte bis zu einem Großteil des Herbstes und Winters gelagert werden konnten. Hier erwies sich die Winterbutterbirne Kopertsch als sehr effektiv. Diese Birnen waren zum Zeitpunkt der Sammlung fest und nach der Lagerung allmählich reiften.



Getreide hatte einen unersetzlichen Platz, der bei richtiger Lagerung (insbesondere Trockenheit) nicht nur bis zur nächsten Ernte verwendet werden konnte. Lebensmittel aus allen Getreidearten erscheinen daher in allen Küchen horizontal und vertikal. Kartoffeln spielen eine ebenso wichtige Rolle, insbesondere seit der Hungersnot seit dem letzten Viertel des 18. Jahrhunderts. Sie waren lange Zeit fast das dominierende Nahrungsmittel in allen Küchen. Leider sind sie in den letzten fünfzig Jahren in einer Zeit echten Wohlstands (die viele von uns immer noch nicht zugeben wollen) nur eine Beilage geworden. Nur eine Minderheit der Rezepte wird als wichtige Zutat für ein Hauptgericht verwendet.



Obwohl sich das Projekt auf das Anbauen auf Feldern und in Gärten konzentriert, ist es nicht möglich, den fleischigen Teil der Ernährung wegzulassen. Es hing von Reichtum und Periode (historisch und jährlich) ab, wie oft Fleisch gegessen wurde. Die Lagerung bestand meistens aus Rauchen, Trocknen. Aber Fleisch von frisch getöteten Tieren wurde am häufigsten konsumiert.

. Von Interesse war die Abkühlung, insbesondere in Gasthäusern und die wohlhabenderen - durch Abwiegen von Eis in Keller im Gestein oder im fließenden Strom. Schränke mit Eis und isolierten Wänden zur Aufbewahrung von Lebensmitteln erschienen im 19. Jahrhundert, elektrische Kühlschränke breiteten sich erst ab dem Beginn des 20. Jahrhunderts auf Haushalte aus.

III. Traditionen, Festtage und damit verbundene Gerichte

Obwohl die interessantesten Speisen die, die mit Weihnachten oder Ostern verbunden sind, sind, gab es im Laufe des Jahres eine Reihe von Tagen, die mit einer anderen Art des Essens verbunden waren.

Auf dem ersten Platz war immer das Sonntagsessen. Im Gegensatz zu heute wurde der Sonntag immer als Feiertag angesehen - jeder hat „bessere Kleidung“ getragen, reichhaltiges Essen wurde serviert, nur die notwendigste Arbeit, vor allem mit Wirtschaft verbunden, wurden gemacht. Die Sonntage waren sehr oft mit Besuchen der Verwandten und Bekannten verbunden. Am Sonntag gab es auch spezielle Besuche, wie mit freundlicher Genehmigung der Braut und Hochzeitsverträge. Die strikte Einhaltung des Lebens der Vorfahren hatte einen regelmäßigen Rhythmus, als die Arbeitstage immer den Sonntag als Ruhetag abwechselten. Diese Lebensweise war für die menschliche Psyche weitaus vorteilhafter als die derzeitige oft unregelmäßige Verteilung von Arbeit, Ruhe, Familienbetreuung, Einkaufen usw. in die ganze Woche lang.



Das Menü, das traditionell am häufigsten mit kirchlichen Feiertagen in Verbindung gebracht wird, wurde strikt eingehalten. Entweder war seine Verletzung mit einer Gefahr in der kommenden Zeit verbunden (z. B. Heiligabend), die niemand riskiert hat, oder es wurde einfach eine bestimmte Gerichte für bestimmte Tage aus Gründen festgelegt, die in der Vergangenheit aufgetreten waren (z.B. Backen von Judas-Kuchen spätestens am Weißen Samstag).

In einigen Fällen sind die Ursachen oder die Kontinuität von Speisen, die an bestimmte Tage verbunden sind, sehr schwer zu finden, und es gibt mehr mögliche Interpretationen. Am häufigsten geht es um liturgische Bräuche, Vegetationszyklus, Nachbarschaftsbeziehungen oder um Überreste heidnischer Zeiten. Sie sind immer fest miteinander verbunden, um eine gute Ernte, ein gesundes Haustier, das Leben und die Gesundheit der ganzen Familie, den Schutz vor dem "Bösen" von außen und die Fürsprache für Gottes Gunst zu erreichen.



Die Speisen an Feiertagen haben sich auch am häufigsten je nach Ort der Region, je nach ursprünglichem Wohnsitz der Familie, je nach Zubehör für die Kirche, je nach Eigentum usw. unterschiedet.

III. Interessante und typische Rezepte der Region Erzgebirge

Erzgebirgische Küche

Die Merkmale der erzgebirgischen Rezepte:

- Vielfalt, die die unterschiedlichen Ursprünge der Bevölkerung widerspiegelt, die nach und nach in die Region kam,
- viele Kartoffelgerichten,
- Entdeckungen von Speisen, die für Erzgebirge typisch sind (dank nicht sehr gründlicher Sammeltätigkeiten, die anderswo hauptsächlich von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts stattfanden),
- sehr reichhaltiges Sortiment an gebrauchten Wild- und Kulturkräutern aufgrund natürlicher Bedingungen.

Alle Rezepte, die unten beschrieben sind, wurden ausprobiert und ihr Geschmack und ihre Akzeptanz bei Gruppen von Menschen wurden getestet. In mehreren Fällen haben öffentliche Präsentationen und öffentliche Präsentationen zur Zubereitung von Speisen stattgefunden. Mit wenigen Ausnahmen wurden die Speisen sehr positiv bewertet. Der Geschmack wurde als angenehm, ausgewogen, oft als ungewöhnlich eingestuft. Die Zufriedenheit hat oft mit den niedrigen Kosten für Gerichten und der Fähigkeit die Speisen mit modernen Küchengeräten zuzubereiten zusammengehangen. Im Gegenteil, die Unzufriedenheit war mit einigen Gerichten mit mühsamerer und längerer Zubereitung. Eine gewisse Überraschung wurde durch die geringere Verwendung von Fleisch verursacht, als wir es heute gewohnt sind, oder umgekehrt durch Fleisch, das heute als luxuriös angesehen wird (Krebse, Wachteln usw.).

Sonderteil - Rezepten

Kartoffel – Dotsch (Datsch)

Etwa 1 kg Kartoffeln fein reiben, Wasser abgießen. Buttermilch oder Milch zugießen. Fein gehackte Zwiebel oder auch Knoblauch, 3 Eier hinzufügen, salzen, pfeffern und Kümmel zuschütten. Mit Mehl nach Bedarf eindicken. In lauwärmer Milch mit etwas Mehl die Hefe herauskommen lassen und unter die Kartoffelmasse rühren. In einer ausreichend gelöschten Auflaufform backen, mit Semmelbröseln bestreuen oder 1 - 2 cm Öl verschütten.

Dieses Essen ist unter verschiedenen Namen und in geringfügigen Abweichungen, z.B. in der Ostslowakei heißt es Gugel und wird mit Sauerrahm und Hüttenkäse gegessen. Im Gegenteil, in Westböhmen wird es ohne Anhang gegessen und als „hluchec“ bezeichnet.



/Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“
prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013, eigene geerbten Rezepte/

Abertamer Käse

Er war ursprünglich ein Ziegenkäse, der aus Abertamy (deutsch Abertham) stammt. Das Quark wurde mit regionalen Kräutern und "Edle" Form des Schimmels aus schimmeligem Brot gemischt. Der Käse war traditionell in der Mitte eines Lochs und hatte die Größe eines Kekses oder einer Zwei-Taler-Münze. Der Käse war prall und nicht bröckelig. Der delikate Geschmack war leicht salzig. Eine grünliche Farbe war typisch.

Die Region Abertám (heute Abertamy, 12 km von Jáchymov) wurde mindestens seit dem 17. Jahrhundert durch den Käse berühmt. Der Käse wurde auch über weite Strecken in die umliegenden Dörfer geliefert und sogar in die königliche Küche in Dresden transportiert.

/Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“
prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013/

Liptauer Käse

Weich Fettquark (min 8 % Fett) mit 1 Löffel Butter, Salz und fein geriebene Zwiebel, ein Teelöffel süß Paprika und nach Geschmack scharfe Paprika mischen. Es ist möglich auch 1 -2 Löffel von Süß- oder Sauersahne hinzufügen. Sehr vorsichtig mischen und in Glas drücken, das wir schließen. Mindestens zwei Tage in der Kälte ruhen lassen. Es ist köstlich auf dunklem frischem Brot.

Der Käse in der Tschechischen Republik ist am bekanntesten für Einwanderer aus der Mittelslowakei. Es wurde ursprünglich aus Brimsen hergestellt. Nach den alten tschechischen Rezepten wurde er vor allem zu Bier serviert. In Adelsresidenzen wurde Brot mit Liptauer Käse mit Schnittlauch und Kaviar ausgekleidet.

/Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“
prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013, eigene Forschung/



Rote Bete mit Anis

Rote Bete abschälen, in Scheiben (etwa 1 cm) schneiden und bis halbweich kochen. Ein süß-sauer Aufguss (wie für Gurken) mit ein paar Anissamen kochen. Die Scheiben von roter Bete in Gläsern setzen, mit Aufguss aufgießen und einkochen. Es ist auch möglich, Rote-Bete-Scheiben in einem Aufguss zu laden und sie einen Tag lang in der Kälte ruhen zu lassen.

Sehr lecker ist auch Rote-Bete-Saft oder Sirup, aber die in alten Rezepten sind nicht. Beide diese Getränke sind sehr gut für Immunität, entgiften den Körper und reinigen den Verdauungstrakt. Neben Salat werden Rote-Bete für den traditionellen russischen Borschtsch verwendet.

/Quelle: eigenen geerbten Rezepten, Zusammentreffen mit Zeitzeugen/





Rauchermad (Raachermaad)

Die in der Schale gekochten Kartoffeln schälen, zerdrücken und mit etwas Salz mischen. In der Hand machen wir kleine Fladen, die wir in einer mit etwas Fett abgewischten Pfanne braten. Ursprünglich wurde Leinöl oder Speck verwendet. Die Fladen nur von einer Seite braten, sie sollten sich nicht verbraten. Nach dem Braten mit Zucker bestreuen und mit Apfelmuss servieren.

Die Struktur der Kartoffeln muss grob sein, deshalb sie nur quetschen. Bei dem Braten die Fladen manchmal rauchten, das ist wahrscheinlich der Ursprung des Namens.

/Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“ prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013, Zusammentreffen mit Zeitzeugen auf der deutschen Seite/

Grüne Klitscher

1 kg großen Kartoffeln fein reiben, Wasser abgießen. 1-2 Löffel von Mehl, sehr fein geschnittenen Zwiebel, 3 Eier und Löffel der Stärke einrühren. Salzen und mit Kümmel abschmecken. Teig gründlich mischen und kleine Puffer auf dem Fett braten. Mit Quark, Schnittlauch oder gebratenen Pilzen servieren.

Es geht um sehr beliebtes Kartoffelgericht aus Sachsen.

/ Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“ prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013/

Gerstenmehlkuchen

In einem Wasserbad 2 Esslöffel Honig, 2 Eier, 70 g Fett und 150 g Zucker schlagen, bis sie eingedickt sind. Mischen Sie 500 g Gerstenmehl mit 1 Teelöffel Backpulver und geben Sie alles in den Teig. Aus allem verarbeiten wir einen festen Teig, den wir in 12 Teile teilen. Rollen Sie jeweils einen dünnen Teller von der Größe eines Tellers aus und backen Sie ihn sauer.

Die weitere Zubereitung ist nicht bekannt. Es ist möglich, dass die Oberfläche mit Obst- oder Käseaufstrichen eingerieben oder dekoriert wird.

/Quelle: Rezepte aus eigener Forschung erhalten/

Kohl mit geräuchertem Fleisch

Die Zwiebel in Gold auf dem Schmalz braten und den gehackten Kohl hinzufügen. Mit gemahlenem Pfeffer, Kümmel und Oregano würzen. Gebratenes Schweinefleisch, Rauchfleisch oder in Scheiben geschnittene Qualittswrste hinzufügen. Mit Wasser ablöschen, salzen und unter dem Deckel bis halbweich dünsten. Dann leicht mit Mehl bestäuben, nach Bedarf salzen und pfeffern. Mit Brot servieren.



Das Essen bekommt einen ausgezeichneten Geschmack, wenn der Kohl mit gebackenem Fleischsaft aufgießen wird. Am besten geeignet ist Rosenkohl, der bis zum Winter geerntet werden kann.

/Quelle: Familienrezept J. Š., r. geb. 1929 – aus eigener Forschung erhalten/



Kartoffel Kohn (festliche Kartoffelpuffer)

Kartoffeln reiben, etwa ein Viertel Menge von geschnittenem Sauerkraute, ein Stück des Lauchs oder Zwiebel und fein gehackter Speck hinzufügen. Dazu noch Eier (2 Eier auf 1 kg Kartoffeln), Grieß zum Eindicken, salzen, pfeffern und Knoblauch nach Geschmack. Kleine Puffer machen und auf dem Fett braten.

Diese Kartoffelpuffer waren sehr beliebte Kartoffelspeise. Mit kleinen Abänderungen kann man sie in jeder regionalen Küche finden.

/Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“ prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013; Forschung /

Hühnersuppe mit Brennessel-Frittatennudeln (Eintragung im Jahr 1929)

Hühner ins Wasser hineinlegen, 1 Möhre, ein Stück des Selleries, 1 Zwiebel, Würze und Salz zufügen. Bis starker Brühe kochen. Die Suppe abseihen, eine Handvoll von Gemüse (vor allem Wurzelgemüse) zufügen und noch 15 Minuten kochen. Gehacktes ("zerstoßenes") Fleisch hinzufügen. Salzen und mit gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit Frittatennudeln und Schnittlauch servieren.

Brennessel-Frittatennudeln: 2 Eigelbe mit ein Stück Butter rühren, ein Löffel des Mehls hinzufügen, 2 Knoblauchzehen, Schnee aus 2 Eiweiße und Milch nach Bedarf. Mit Gewürz würzen und eine Handvoll gehackte Blätter junger Brennesseln leicht mischen. In einer gelöschten und zerbröckelten Bratentopf bei 180 Grad backen. Nach dem Abkühlen in Stücke oder Streifen schneiden.

Hühnersuppe kann man in jeder regionalen Küche finden. Die Frittatennudeln (ohne Brennessel) wurden oft vom letzten Drittel des 19. Jahrhunderts bis zum Zweiten Weltkrieg gebacken.

/Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“
prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013; Zusammentreffen mit Zeitzeugen
auf der tschechischen und deutschen Seite, Forschung /

„Šumajstr, šumast, ševcovina“

Ungefähr die gleiche Menge mittlerer Gruppen und Bohnen, jeweils separat kochen. Zwiebel
und ein Stück des Specks in Würfel schneiden und mit Fett braten. Alles zusammen mischen.
Salzen, pfeffern, Majoran nachgeben und noch eine kurze Weile aufwärmen.

*Dieses Gericht ist breit verbreitet. Es hat verschiedene Namen, die aber ähnlich klingen. Es
schmeckt am besten mit schnell fermentierter Gurke oder mit Sauerkraut.*



Steckrübensuppe

Steckrübe und die halbe Menge von Kartoffeln in Würfel schneiden und getrennt kochen.
Etwa eine halbe von gekochter Steckrübe zu Brei zerdrücken. Ein Stück von Räucherfleisch
oder Speck in kleinen Stückchen schneiden und mit drei gekackten Zwiebeln braten. Mehl
und Brühe hinzufügen, die Mehlschwitze zubereiten. Brühe gießen, zum Kochen bringen,
Salzkartoffeln und die restlichen Steckrüben hinzufügen. Wieder zum Kochen bringen. Wir
können mehr Speck hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken. Der
Geschmack sollte süß und sauer sein. Vor dem Servieren etwas Dill hinzufügen.

*Steckrüben galt als „Kohle der Armen“. Dennoch gibt es mehr Rezepte als nur den
berühmten „Steckrübenkohl“. Das bedeutet, dass die Steckrübe in geeigneten Bedingungen des
Erzgebirges ziemlich oft angebaut wurde und sie auch in anderen Küchen als den Armen
zubereitet wurde.*

/Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“,
prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013; Zusammentreffen mit Zeitzeugen
auf der tschechischen und deutschen Seite, Forschung /

„Hei-Sau, Wildschwein in Heu“ („Svině v seně“)

Das Wildschweinkeule mit Speck und Zwiebeln anbraten. Noch warmes Fleisch mit einer
Mischung von Öl, Honig, zerkleinertem Wacholder, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt (ev.
Oregano), Pfeffer und Salz bestreichen. Eisenbackform oder Römertopf mit frisch
gewaschenem Heu (feucht, nicht nass), das aus erzgebirgischen Wiesen ist, auslegen. Das

Keule hineinlegen, mit dem Heu zudecken, mit gut Rotwein übergießen. Etwa drei Stunden braten. Die Brühe durchseihen, mit geriebenem eingeweichtem Schwarzbrot eindicken und mit Vogelbeere- oder Hagebuttenmarmelade abschmecken.

Rezepte mit Hau sind typisch für das Erzgebirge. Es wurde Heu aus Gras oder Blumen verwendet. Manche Rezepte sagen konkrete, welcher Typ von Heu sollte man verwenden. Rotwein kann durch Bier ersetzt werden. In historischem Rezept schreibt man auch über „Kofent“ ein schwaches Bier, das auch schwarz war. Heute kann es durch schwarzes Bier ersetzt werden, leicht mit Wasser verdünnt. Die Variante mit Rotwein funktionierte beim Demonstrationsbrauen in Pohlberg 2013 besser als die Variante mit Schwarzbier.

/Quelle: „Kulturgeschichte der Gastronomie im sächsischen und böhmischen Erzgebirge“, prof. Gotthard B. Schicker, Annaberg – Buchholz, r. 2013; Zusammentreffen mit Zeitzeugen auf der tschechischen und deutschen Seite, Forschung/



Neunerlei (auch Neinerlaa)

Es geht um ein alter Weihnachtsbrauch – Weihnachtsspeisen, die in jeder Familie, auch in der ärmsten, sein sollte. Auch in Zeiten des Hungers haben alle Hausfrauen gespart, um zu Weihnachten alle neun Gänge servieren zu können. Diese Gerichte sind eine Verbindung der Mythologie und der erzgebirgischen Tradition. Jede Speise wurde mit vielen Aberglauben verbunden und es war nicht gut mit ihnen zu spielen. Nach dem Zweiten Weltkrieg hat das Neunerlei fast verschwanden, aber es hat seit den 90er Jahren wiederbelebt.

Das Neunerlei waren gewöhnlich folgende Gerichte. Sie könnten sich regional ein bisschen ändern.

1. Bratwurst oder Schweinebraten mit Linsen – Linsen stehen dafür, dass einem das Kleingeld nicht ausgeht.
2. Hering oder anderer Fisch mit Apfelsalat.
3. Hirse – oder Grießbrei – um das Geld nicht auszugehen
4. Buttermilch oder Semmel in Milch, damit Spitzen weiß bleiben.
5. Rote Rübe, damit die Wangen rote bleiben.
6. Süß-Kohl, damit man besser arbeitet. mit Schweinebraten, Wurst oder Hammelfleisch.
7. Knödel, um die Teller zu kommen
8. Getrocknete Pilze sauer oder gedünstete.
9. Gebackene Pflaumen.