

# TVOŘENÍ JEDLÉ

**Protože co se může sníst, nemusí se vyhodit.**



Jedlé tvoření bylo, je, a pravděpodobně vždycky bude jednou z nejoblíbenějších tvůrčích aktivit napříč staletími i sociálními vrstvami. Milují jej všechny věkové kategorie, ale ze všech nejvíc jej zbožňují děti.

A přitom je staré, jak lidstvo samo. Dříve se lidé snažili jedlými dárky přilepšovat svým blízkým v dobách bídy a nedostatku. A dnes mají především rodiče radost, když v podobě zvířátek a nejrůznějších příšerek dostanou do dětí spoustu vitamínů a vlákniny, nad kterou jejich ratolesti obvykle ohrnují nos.

## Z HISTORIE

Už v předkřesťanských zemědělských společnostech se jídlo používalo nejen k výživě, ale i jako symbol nebo oběť při obřadech určených k zajištění úrody, zdraví a hojnosti.

Klasy obilí, máku, lnu a rozmanitých plodů se vázaly do věnců nebo se z nich vytvářely figurky jako poděkování za úrodu a prosba o zajištění hojnosti i do následujících let. Tato tradice přetrvala tisíciletí a v podobě adventních nebo dožínkových věnců se udržuje dodnes.



S nástupem renesance pak mistři kuchaři dovedli jedlé umění k absolutní dokonalosti.

Na stolech bohatých šlechtických rodů se během slavnostních hostin začala objevovat sochařská umělecká díla z třtinového cukru a z marcipánu (tzv. sugarcraft nebo subtleties).

Tyto honosné jedlé dekorace byly modelovány do podob zvířat, staveb nebo celých scén a jejich hlavní funkcí spíše než hosty nakrmit bylo je ohromit.



*Frans Hogenberg, Cukrové sochy pro svatbu Jana Viléma vévody z Jülichu v roce 1587. (Kolin nad Rýnem, 1587)*



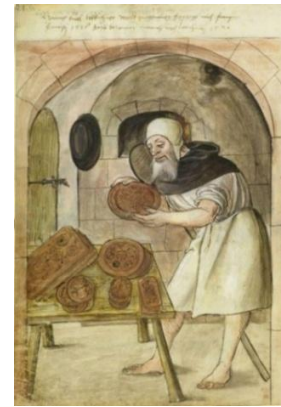
*Pokus o rekonstrukci královské hostiny z éry tudorovské Anglie., Ivan Day, Londýn 2012*



V městském a venkovském prostředí byla „jedlá tvorba“ mnohem prostší.

Vzkvétalo zde především řemeslo perníkářské, které tlačáním medového těsta do bohatě vyřezávaných forem rovněž vytvářelo malá umělecká díla, uchovávaná v rodinách po celé generace.

Oblíbené bylo i tvarování kynutého nebo křehkého těsta. Všechny ty věnečky, vánočky, preclíky a panenky pak pekařští tovaryši prodávali ve svých krámcích na pravidelných trzích



*Lebküchler (Pernikář) 1520, Stadtbibliothek Nürnberg*

Nejlépe zdokumentované máme jedlé tvoření od počátku 19. století. Skončila éra nejhorších hladomorů, jídlo přestalo být zoufale nedostatkovým zbožím, a dříve luxusní zboží (sladké bílé pečivo, perníčky nebo exotické ovoce a ořechy) se dostává i do těch nejprostších venkovských hospodářství.

V tvorbě dominuje lidová tvořivost a po mnoha středoevropských regionech se udržují jedinečné obyčeje jako např.: pletení vánoček a sladkých copánků jako symbolu rodinné svornosti a pohostinnosti, figurky z těsta nebo sušeného ovoce, svícný tvořené z jablek či řepy nebo drobné loutky složené z švestek a ořechů jako hračky pro děti.



## Tak s chutí do toho

V následující kapitole ponecháme stranou vrcholné gurmánské speciality, které od svých tvůrců vyžadují určité gastronomické schopnosti a často drahé vstupní vybavení. Nebudeme vyrábět lanýžové paštiky, ani nakládat zrající sýry. Necháme stranou i utopence, i když historie jejich výroby a lokalit servírování by určitě stála za zpracování.

Zkusíme to co nejjednodušeji. Vezmeme na pomoc jen slunce, vodu a vzduch a pak hojnost darů, které se nám urodily v našich lesích a zahradách.

## Z ČERSTVÉHO OVOCE A ZELENINY

Tohle tvoření bychom mohli pojmenovat také **z ruky rovnou do pusy**. Všichni jsme se s ním setkali mnohokrát a každý z nás jej určitě i několikrát zrealizoval. Třeba když na oslavu narozenin svých dětí nazdobil chlebíčky do podoby malých strašidýlek. Představitosti se meze absolutně nekladou.





*A ti nejnáročnější  
se mohou inspirovat  
obrazy italského  
renesančního malíře  
Giuseppe Arcimbolda  
z konce 16. století.  
Wikimedia Commons*



## TRVANLIVĚJŠÍ TVOŘENÍ Z OŘECHŮ A SUŠENÝCH PLODŮ

### Girlanda ze sušeného ovoce a ořechů

Připravíme si sušené plátky pomerančů, jablek, datlí, hrušek nebo švestek, lískové a vlašské ořechy, ostrou jehlu a šídlo, a potravinářský lněný nebo bavlněný provázek.

Sušené plátky a ořechy střídavě napichujte na nit až do požadované délky. Hotovou girlandu můžeme doplnit sušenými květy, kousky skořice, badyánu, nebo snítkami jehličnanů.

Vznikne nám krásná a jedlá dekorace např. na slavnostně prostřený stůl, anebo přímo na vánoční stromeček.



### Polaz

Podobně jako girlandu si můžeme vyrobit i tradiční slunovratový POLAZ. Jeho kořeny můžeme nalézt ještě v dobách předkřesťanských. Už tehdy měl zavěšený u stropu světnice symbolizovat tolik chybějící slunce a jeho životodárnou energii.

Jeho střed tvořilo např. jablko a do něj na dřívkách, špejlích nebo větvičkách napíchané sušené ovoce a ořechy.



## Svícen z jablka

Vybereme si krásné pevné jablko a jeho horní část lehce seřízneme. V dužině vydlabeme mírnou jamku, do které zapustíme svíčku z včelího vosku.

Podle chuti a nálady dozdobíme kořením, párátky s navlečeným sušeným ovocem nebo ořechy.



## Postavičky ze sušeného ovoce a ořechů

Prastará technika navlékání sušených plodů na dřívka, nitě nebo tenký drátek a jejich tvarování do podoby zvířat nebo lidských postav. Jsou zdokumentovány i celé Betlémy jenom ze sušených švestek. My ale můžeme použít cokoliv, co máme zrovna po ruce, nebo co nám nejvíce chutná.

Pastýř ze sušených švestek, drak z datlí a ořechů, medvídek z pomerančových koleček a spousta dalších.



## TVOŘENÍ Z NEPEČENÝCH TĚST

Základem těchto těst je zpravidla jemně namletá ořechová směs spojená například medem, cukrem nebo vaječným bílkem. Z těsta modelujeme jako z plastelíny. Zdobíme rozinkami, datlemi nebo jedlými bylinkami.

Za tvárné těsto nám může posloužit i pasta ze sušeného ovoce. Nejpopulárnější je například datlová. Ale stejně dobře lze modelovat i z hmoty meruňkové nebo švestkové. Její výroba je jednoduchá a spočívá v mechanickém rozmělnění usušeného ovoce. Například na ručním masovém mlýnku.

## Mandlový marcipán

Na ukázkou recept alespoň na jedno z nejslavnějších cukrářských těst – na pravý mandlový marcipán.

Vznikl původně v Orientu, v pramenech je zmiňován od 7. století našeho letopočtu a připravoval se vařením jemně nadržencých mandlí v koncentrovaném roztoku třtinového cukru. Do Evropy se dostal přes Španělsko a stal se doménou šlechtických slavnostních tabulí.

Náš recept je mnohem jednodušší a zvládnou jej i úplní začátečníci.

200 g oloupaných mandlí umeleme co nejjemněji. Smícháme s 200 g cukru moučky a jedním až dvěma bílky. Můžeme přidat lžičku medu.

Vše zpracujeme do hladkého kompaktního a téměř nelepivého těsta. V případě potřeby přidáme lžičku vody nebo naopak trochu cukru.

Těsto uzavřeme do sklenice a necháme pár hodin odpočinout. Uchováváme v lednici.

Z kompaktního těsta modelujeme podle chuti a potřeby rostliny, zvířata nebo celé postavičky.



### Ježci z mandlí a ovocné pasty

Nejprve si spaříme a oloupeme mandle. Každou mandli můžeme podélně rozpůlit na 2 tenčí plátky.

Ze sušeného ovoce si vyrobíme pastu. Ovoce (švestky, meruňky nebo např. exotičtější datle) podle potřeby namočíme krátce ve vodě a pak pomeleme na masovém mlýnku. Rukama důkladně zpracujeme v tuhou hmotu. Pokud je příliš řídká nebo lepivá přidáme trochu mandlové mouky nebo jemně pomletých mandlí.

Vytvarujeme válečky, do kterých, jako bodlinky postupně zapichujeme plátky mandlí.



## JEDLÉ TVOŘENÍ Z TĚST PEČENÝCH

### *Těsta KYNUTÁ*

*Tvoření z pečených těst zmíníme jen na okraj, protože upéct vánočku nebo mazanec je spíš mistrovský pekařský výtvar než dobrý nápad na snadné volnočasové tvoření.*

*Nicméně všechny ty vánočky, bandurci, pajtáši, jidáše, mazance a štoly mají v evropské křesťanské i předkřesťanské historii natolik hluboké kořeny, že minimálně pro inspiraci bychom je uvést měli.*



*Sladké kynuté pečivo provází evropské země od středověku a vždy se pojilo s velkými svátky. Postupně se vyvíjelo od cechovní výsady až k lidovému rituálu, kde každý region přidal vlastní tvar, suroviny i symboliku.*

*Nejstarší zmínka například o vánoce pochází z přelomu 14. a 15. století (Jan z Holešova). Od 16. stol. byla výsadou pražských pekařských cechů, pekla se z bílé mouky a rozinek, což byl tehdy luxus. Do běžných domácností pronikla až v 18. století a mnohde přijala specifickou regionální podobu nebo označení (např. moravská „štrucla“). Z podobného těsta se o něco později tvarovali i mikulášští bandurci nebo pajtaši (kynuté postavičky Mikuláše nebo čerta).*

*Pro změnu velikonoční Mazanec máme doložený až o sto let později. Tradičně se světil na Bílou sobotu. Na venkově se pekla prostší (s mlékem a vejcem), v bohatších rodinách se přidávaly mandle, rozinky či tvaroh. Na Moravě bývá zvykem i dnes mazanec zdobit křížem.*

*Na zelený čtvrtek se pekly jidáše. Drobné kynuté pečivo ve tvaru uzlíků a pletenců, mající připomínat Jidášovu zradu (provaz, na kterém se nakonec ze zoufalství oběsil). Potíraly se medem pro „sladký život“ a ochranu před hady či nemocemi.*

*Na Valašsku a Slovácku byly oblíbené i masopustní „boží milosti“ (smažené těsto) a napříč Evropou se objevovaly různé variace tzv. vrkoče – věnečku z kynutého těsta zdobeného větvičkami a ovocem – jakéhosi předchůdce dnešního vánočního stromečku.*

Co bychom ale určitě neměli opomenout,  
je řemeslo **PERNÍKÁŘSKÉ.**



Perník (u Anglosasů gingerbread) má kořeny v evropské tradici již od středověku, kdy se do Evropy dostal kořeněný medový chléb. Některé legendy hovoří o misii arménského mnicha, který přinesl recept do Francie už roku 992.

Prokazatelně se perník do Evropy dostal z Blízkého východu během křížových výprav (12.–13. století) a od počátku byl značně luxusním zbožím. Vedle medu totiž obsahoval drahé koření jako pepř, zázvor, skořici nebo hřebíček. Právě díky obsahu pepře (latinsky piper) získal perník své jméno a perníkářům se ve starších pramenech říká také artopiperisté. Pro svůj vysoký obsah koření byl také dlouho považován za lék na poruchy zažívání.

Jedním z prvních center jeho výroby se stalo německé město Norimberk (14. stol.), odkud se perníkářství rozšířilo po celé Evropě. Vznikaly první cechy a formy pro reliéfní pečení byly považovány za umělecká díla.

V českých zemích pochází první zmínka o perníku z Trutnova z roku 1335, a uvádí perníkáře z Prahy (caletníky) mezi prodejci na městských trzích.



*Výřezávaná forma na perník. 18. – 19. stol.  
Hornické muzeum Příbram*

Se vzrůstající oblibou perníku se řemeslo postupně rozšířilo do většiny velkých měst a získalo významnou pozici v městské cechovní hierarchii. V Čechách vedle Prahy i do Pardubic, Českého Krumlova nebo Kutné Hory. Na Slovensku do Bratislavy – tehdejšího Prešporku nebo Bánské Bystrice. A v Polsku především do Toruně, kde je výroba perníku písemně doložená už od roku 1380 a trvá prakticky dodnes

Perník se původně pekla hlavně na svátky a poutě a často měl podobu reliéfních figurek lisovaných do dřevěných forem. Recepty se tajily a předávaly z generace na generaci.



Býval nejen sladkostí, ale i nositelem symboliky a dárkem při slavnostních příležitostech.

A i po úpadku cechů a přechodu na manufakturní a později na průmyslovou výrobu (první továrnu na perník a marcipán v Pardubicích založil v roce 1913 Hugo Redlich) zůstal perník součástí kulturní tradice i rodinných receptů.

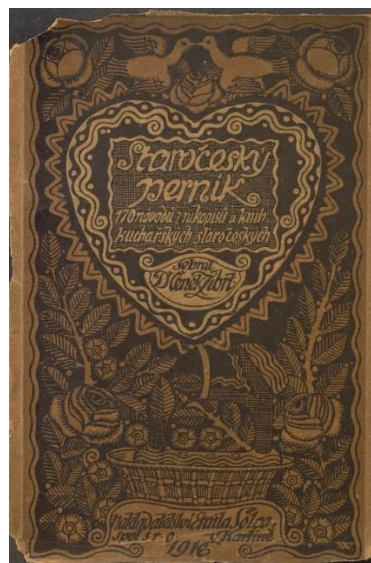
## PERNÍKOVÉ TVOŘENÍ

### Hledání nejstaršího receptu

Nikdo neuvěří, kolik se po světě potuluje nejrůznějších receptů na ten skutečně nejlepší a nejvoňavější a opravdu nejoriginálnější recept na perník. Odhadujeme několik stovek tisíc. Někteří z nás, kteří medové perníčky pravidelně pečou, jich musela řadu vyzkoušet, než objevila ten svůj osvědčený. Někdo má to štěstí, že dokonalý recept se v rodině dědí po generace. A někdo zjistil, že každý typ perníku potřebuje jiný typ surovin.

*Významný český etnograf Čeněk Zibrt jich ve své studii z roku 1916 uveřejnil přesně 170. Čerpal z pramenů od počátků 17. století do své současnosti. Ty nejstarší připravují perník hlavně z medu, mouky a koření, popřípadě z třtinového cukru. Velice často se zde objevuje příprava takzvané medové placky, která se upeče a rozdrobí do medu místo mouky, smíchá s kořením a peče nebo suší znovu.*

Postupem let se do perníku přidávají další přísady, jako máslo, vajíčka, smetana a od přelomu 18 a 19. století i nejrůznější kypřidla a zlepšovadla. Perník přestává být trvanlivou plochou sušenkou a stává se vláčnou buchtičkou, jak jej známe i dnes.



### UPLNĚ NEJSTARŠÍ

Zkusme si připravit perník podle toho úplně nejstaršího receptu, který se nám podařilo dohledat. Tento středověký recept na „**ginger-/gingerbread**“ pochází z anglických kuchařských sbírek (souborů označovaných *Curye on Inglisch / The Forme of Curye*) ze 14. století.

Ve volném překladu je zde psáno:

*„Aby se udělal perník: vezmi dobrý med a vyčisti/odstraň nečistoty při ohni; vezmi světlý pekařský chléb nebo odřezky (wastel bread) a nastrouhej/rozdrť je; vsyp je do vařícího medu a dobře rychle míchej, aby se nepřipálil. Poté sundej z ohně a přidej zázvor (ginger),*

*dlouhý pepř (long pepper) a santalové dřevo (saunders); prohněť rukama; vlož směs do mělké formy/krabice, posyp cukrem a zapíchej do okrajů a středu hřebíček (cloves), pokud tě to potěší atd.“*

Když to převedeme do současného jazyka, je to v podstatě rohlíková strouhanka svařená v horkém medu a smíchaná s kořením.

Výsledná konzistence je spíš lepkavá a připomíná želé bonbony. Velice sladká a silně kořeněná. Ale fascinující, protože tak chutná středověk.



### **S perníkovým těstem se dá tvořit na desítky způsobů, ale víte, co byla DRŮBEŽKA?**

Přibližně od 18. století si perníkáři přivydělávali výrobou hraček z levnějšího žitného těsta. Nebyly určeny k jídlu, ale ke skutečné hře a skládaly se z několika částí slepených obilným lepidlem. Perníkáři zpravidla před jarmarkem napekli spoustu rozmanitých dílků, některé tlačili do perníkových forem, jiné vyřezávali z plátů. A ty pak učedníci skládali do podoby kolébek, vozíčků, koníků na kolečkách, malých domečků, nebo i postaviček. Často se ještě dobarvovaly a dosušovaly v peci.



Co se inspirovat a upéct si také takové perníkové lego?!  
**KRÁSNE TVOŘENÍ!**

*-uclov-*

### **LITERATURA a ZDROJE**

*pro ty, co chtějí vědět víc*

*ALLTHEWHYSER. The history of gingerbread. Allthewhyser.wordpress.com [online], 3. 12. 2022.*

*<https://allthewhyser.wordpress.com/2022/12/03/the-history-of-gingerbread/>*

*CURYE ON INGLYSCH: English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century. Edited by HIEATT, Constance B.; BUTLER, Sharon J. Oxford: Oxford University Press, 1985.*

*FEAST & FAST: The Art of Food in Europe, 1500–1800. The Fitzwilliam Museum, Cambridge [online].*

*<https://feast-and-fast.fitzmuseum.cam.ac.uk/about/>*

*FOOD HISTORY JOTTINGS. Supper with Shakespeare. FoodHistoryJottings.blogspot.com [online], 2012.*

*<https://foodhistoryjottings.blogspot.com/2012/12/supper-with-shakespeare.html>*

*JURKOVIČOVÁ, Zuzana. Perníkářství a včelařství v Českých zemích – výběr sbírkových předmětů k této tematicke z muzei u nás. Diplomová práce. Brno: Masarykova univerzita, Filozofická fakulta, 2012.*

*<https://theses.cz/id/0uxq7u/>*

*LELANDRA.COM. To make gingerbrede. Lelandra.com [online].*

*<https://www.lelandra.com/recipe/Gingerbrede.htm>*

**MUZEUM ČESKÁ LÍPA.** Artopiperisté a caletníci – popularizační článek a expozice (první zmínka o perníku v Čechách z roku 1335). Muzeumcl.cz [online].

**MUZEUM ŠUMPERK.** O šumperském perníkárství. Muzeum-Sumperk.cz [online].  
<https://muzeum-sumperk.cz/clanky/o-sumperskem-pernikarstvi/>

**MULTISENSORY USE OF SUGAR SCULPTURE IN RENAISSANCE ENGLAND.** Epoch Magazine [online], 1. 3. 2025.  
<https://www.epoch-magazine.com/post/multisensory-use-of-sugar-sculpture-in-renaissance-england>

**PERNICKOVANI.CZ.** Současné formy a tradiční řemeslo perníkárství. Pernickovani.cz [online].

**ŘEZBÁŘSTVÍ CHLUBNA.** České ručně řezané perníkové formy. RezbarstviChlubna.cz [online].

**TASTING HISTORY BY MAX MILLER.** Medieval Gingerbread. YouTube & transcript, 2023.

**ZÍBRT, Čeněk.** Staročeský perník: 170 návodů z rukopisů a knih kuchařských staročeských. Praha; Podlesí: Dauphin, 2020