

Muzeum Těšínska

Sladké pokušení

Slavnostní zahájení 3. září 2019 v 10 h
Výstava potrvá do 28. února 2020

Výstavní síň Orlová

Polní 964, Orlová-Lutyně



Vzpomínky na něco dobrého a voňavého z domácí kuchyně má určitě každý z nás. Sladké pokušení je výstava o sladkých pokrmech, převážně pečivu, moučnicích a cukroví, které připravovaly naše babičky a maminky.

Pečivo tvoří nedílnou a mnohovýznamovou součást tradiční kultury. Vedle zcela praktického významu pokrmu, připravovaného k mnoha příležitostem, a typických chuťových vlastností mělo také v minulosti neopominutelné funkce magické a zvykoslovné, které ovlivňovaly jeho formu i účel. Žádný z druhů pečiva určitě nedosáhl významu chleba jako základu stravy po celý rok, ale obliba pečiva postupně stoupala. Bylo to dáno dostupností kvalitní mouky, jež byla základní surovinou pro pečení. Význam a původ jednotlivých druhů pečiva sahají hluboko do minulosti. Pokrmy z těsta nebyly vždy každodenní součástí jídelníčku našich předků.

Od konce 19. století můžeme sledovat nárůst jak druhů připravovaných těst, tak výrobků z nich. Souvislost můžeme hledat v proměně vybavení kuchyně a řešení topeniště. Tímto bylo ovlivněno tepelné zpracování potravin. Hospodyňky se měly možnost učit od profesionálních kuchařek, v 19. století se rozšířila obliba kuchařských knih, k nimž patřila zejména vydání *Domácí kuchařka* Magdalény Dobromily Rettigové a počátkem 20. století pak příručky Marie Sandtnerové.



Všeobecně bývá v tuzemských kuchařských knihách ve srovnání se světovou produkcí výrazně obsáhlejší kapitola o sladkých pokrmech. V českých zemích bylo zvykem podávat sladké jídlo jako hlavní chod oběda zcela běžně. Česká kuchyně byla a stále je proslulá svými buchtami, nákypy, ovocnými knedlíky, koláči, záviný, bábovkami, řezy a dalšími.

Po první světové válce vzrůstala obliba cukrářských provozoven. Rozšiřovala se nabídka polotovarů a přípravků pro snadné pečení. Od druhé poloviny 20. století se rozvíjel potravinářský průmysl, který byl zaměřen také na výrobu hotových a cukrářských výrobků, jež byly určeny široké síti spotřebitelů. Dnes je nabídka veškerého pečiva velice pestrá, se současným oblíbeným trendem „vyrobit si něco sám“ je pečení velkým zájmem a koníčkem mnohých z nás.

Výstava nabízí nejen inspiraci pro domácí pečení a obohacení kulinářského umění o další druhy, ale snaží se podnítit k zamyšlení nad významem sladkých pokrmů v naší kultuře. Zprostředkovává návody na přípravu jednotlivých výrobků a seznamuje s kuchyňským nádobím a náčiním, které bylo pro přípravu a servírování pokrmů rovněž velice důležité.

Mgr. Ilona Pavelková

Recept na olejovou bábovku

250 g polohrubé mouky, 200 g mletého cukru, 4 vejce, 100 g vody (nebo mléka), 100 g oleje, 1/2 kypřicího prášku do pečiva, 1 lžička vanilkového cukru, 3–4 lžičky kakaa.

V míse šleháme 4 žloutky s cukrem, za stálého šlehání přidáváme olej, přidáme mouku s kypřícím práškem a zároveň vodu (popř. mléko), zvlášť vyšleháme sníh z bílků, který nakonec pomalu vmícháme do těsta. Větší část vlijeme do dobře vymazané a moukou vysypané formy. Do zbývajících částí těsta můžeme přidat kakao a zalít do formy. Pečeme v předehřáté troubě na 170°C po dobu 35–40 minut.