



Ještě před sto lety žena velela domácnosti, zatímco muž nosil domů peníze. Karty byly jasně rozdané, pak jimi ale zamíchaly dvě světové války a překotný vývoj techniky. Co tedy zůstalo z fenoménu „česká hospodyně“ po sto letech?

Víte, že kdysi byla kuchyně místem, kde se rozhodovalo o životě a smrti? V pravěku to byla vlastně jen jeskyně s otevřeným ohněm. Na tom naši předkové pekli maso, ale především potřebovali jeho teplo, světlo a ochranu před dravými zvířaty. Ohniště bylo zároveň místem setkávání všech členů tlupy, podobně se o mnoho staletí později členové rodiny scházeli u kuchyňského stolu.

VZLETY & PÁDY české HOSPODYŇKY



LÁSKA PROCHÁZÍ ŽALUDKEM

PŘELOM
19. A 20. STOLETÍ

V kuchyni se probíraly všechny rodinné záležitosti, děti si na kuchyňském stole psaly úkoly nebo se tu klábosilo se sousedem. Věřte ale, že ovládat domácnost z titulu hospodyně nebylo tehdy snadné. „Pravá hospodyně musí mít důkladnou i podrobnou vědomost všech věcí, ježto do oboru jejího hospodářství náležejí... aby v čas potřeby rozšafně čeledi rozkazovala i náležitě ji spravovala... Tímto stane se vskutku ředitelkou domácnosti,“ píše Fran-

KTERÁ SE CHTĚLA
PROVDAT, MUSELA SE
POŘÁDNĚ ZAPOTIT.
HLAVNĚ U SPORÁKU.

tiška Hansgírgová ve své knize „Hospodyně našeho věku, Krátké naučení měšťského i venkovského hospodářství“, jež vyšla v roce 1874. Vaření a stolování musely zvládnout ženy z chudých rodin i ty bohaté. Ty mohly mít k ruce služku, ale příprava jídel byla složitá a všechno se dělalo ručně, takže se i movitější ředitelka domácnosti zapotila.

KARIÉRA U PLOTNY

Dívky si braly k srdci rady starších žen, už proto, že na jinou „kariéru“ než u plotny nemohly ani pomyslet, navíc to byl způsob, jak získat srdce ženicha. „Ač byla slečna Františka velmi překvapená, byl oběd takový, že se pan ženich červenal radostí. Zjistil, že tak dobrou polévku s morkovými knedlíčky nejedl již dávno, tak výtečnou sardelovou omáčku s hovězím masem snad nikdy (...). Za tři neděle byla svatba,“ praví se v úryvku z dobové literatury, který do své knihy „Dle kuchyně pozná se hospodyně“ zařadily Jana Skarlantová a Vlastimila Scheuflerová.



PUDINK, DAR Z NEBES

PRVNÍ REPUBLIKA (1918-1938)

Během první světové války odešli muži na frontu a ženám nezbylo než nastoupit na jejich místa. S překvapením zjistily, že zvládnou mnohem víc, než si kdy myslely. Mizerné zásobování je přimělo v domácnosti šetřit a improvizovat. Umně přešívaly šaty, vymýšlely nejrůznější náhražky, aby v kuchyni vyčarovaly dokonalé jídlo z ničeho. Na konci války z nich byly sebevědomé bytosti, které stanuly mužům po boku jako rovnocenné partnerky. Ženy, které se rozhodly pracovat ale musely počítat s tím, že musí i tak naplnit žaludky domácích strážníků. Naštěstí už měly k ruce pomocníky. Jednak technické vychytávky, jako kávovary nebo elektricky vyhřívané konvice (nákupním hitem 30. let byl ovšem vysavač), jednak polotovary. Polévky v kostce, pudinky v prášku nebo předpřipravené polévky vnímaly moderní kuchařky jako dar z nebes. Konzervanty a spol. se neřešily.

DIETY A ARTYČOKY

Pokud ženy zrovna nepracovaly, neřídily auto, nehrály tenis nebo netrávily čas na výletě, rády vařily podle kuchařské knihy známé propagátorky zdravé výživy Marie Janků-Sandtnerové. Snažily se zařazovat do jídelníčku zeleninu, protože ideálem krásy byla aktivní, štíhlá žena. A díky rozmachu zahradničního obchodu už objevovaly artyčoky, chřest nebo lanýž.

▼ INZERCE

inzerce 1/6
šířka

MÍSTO KUCHYNĚ NUDLE

ÉRA SOCIALISMU (1945-1989)



nebo kilo mandarinek. Z nouze fungovaly také jako švadleny, které šily dětem oblečení, nebo zahradičky, jež pletly na chalupě zeleninové záhonky, aby měla rodina vitaminy.

MÍSTO KUCHYNĚ NUDLE

Přes den se většina lidí stravovala v závodních a školních jídelnách, fungovaly státní jesle a školky – pro zapálené hospodyně to byla



Vidinu radostných zítřků rozmetala druhá světová válka a poté 40 let socialismu, jež přineslo místo proklamovaného ráje na zemi všeobecný nedostatek a dlouhé fronty na zboží všeho druhu. Ženy byly nuceny stát se protřelými bojovnicemi, aby v obchodě „urvaly“ kousek hovězího



SLAVNÁ A MILOVANÁ EMA

Platit si pomocnicí v domácnosti bylo považováno za buržoazní přežitek. Ema, první veřejně známá hospodyně od 50. let, se objevila v legendárním seriálu Nemocnice na kraji města, a to jen díky tomu, že nepomáhala jiné ženě, ale vdovci a špičkovému ortopedovi. Přesto se Magdalena Dietlová, manželka scenáristy seriálu Jaroslava Dietla, nikde nechlubila, že si sama najala paní na výpomoc. Když se jí mělo narodit čtvrté dítě, pochopila, že všechno sama nezvládne.

krušná doba! Už jen propozice typického panelákového bytu s kuchyní v podobě úzké nudle dokládají, že pracující žena měla mít jiné priority než vaření. Péči o domácnost jí usnadňovaly pračky, vysavače a další elektrospotřebiče – ovšem jen pokud na ně rodina našetřila a podařilo se je sehnat.



později v hotelích, začala si je pořizovat i armáda. Až o pár desítek let se usídlily v domácnostech.

ELEKTRICKÝ TOPINKOVAČ

Ten vynalezla v Británii roku 1893 společnost Crompton and Co. Krajíce chleba se opékaly nejprve jen z jedné strany, pak se obrátily a opékaly z druhé strany. V roce 1919 přišli výrobci s vylepšením – otáčecím mechanismem, který umožňoval opékat topinky najednou z jedné i z druhé strany. Na konci třicátých let 20. století se objevil automatický topinkovač.



JAK SE RODÍ SPOTŘEBIČE

Kuchyňské spotřebiče jsou pravou rukou každé hospodyně. Kde a jak vznikly ty nejdůležitější?

SPORÁK

Na designu kuchyně se nejvíc podepsal nástup železných sporáků, které nahradily otevřený oheň v krbu či pod kotlem.

První sporák se objevil už v roce 1740, ale byl určený pouze pro ohřívání jídla, ten další se zase nevešel do kuchyně. Na správný model si musely hospodyňky počkat až do roku 1834, kdy byl v USA patentován sporák určený pro domácí využití.

LEDNIČKA

První lednici vyrobila až v roce 1911 americká firma General Electric. Lednice však byla příliš drahá, rozměrná a hlučná, takže o ni nebyl velký zájem. Hitem se stal až model Monitor-Top z roku 1927. 60 procent amerických domácností mělo ledničku už koncem 30. let, zatímco v Evropě se ledničky dočkaly takového rozšíření teprve v sedmdesátých letech.

MYČKA

Populární se stala myčka nádobí díky světové výstavě v Chicagu roku 1893, patent na ni získala v roce 1886 bohatá Američanka Josephine Cochranová. Zpočátku se myčky objevovaly hlavně v restauracích a na lodích,



CO MĚ NEBAVÍ, NEDĚLÁM

PO ROCE 1989

Pod sametovou revolucí už se část žen nechala slyšet, že za péči o domácnost platí někomu cizímu. Další se za to ale dodnes stydí, protože v tom vidí vlastní selhání – navzdory tomu, že obstat ve všech rolích, které jsou moderní ženě přisuzovány, je nemožné. Být loajální manželkou, obětavou matkou, sexuální bohýní, dobrou kamarádkou, neúnavnou strážkyní rodinného krbu a bůhvíjakým dalším ještě vážně nelze. ALE: Jste-li dostatečně sebevědomé

a rozhodlané stát si za svým, můžete si samy vybrat, kým chcete být. Podnikatelka Olga Girstlová, matka čtyř dětí, svého času trefně prohlásila: „To, co mě nebaví, nedělám, a najdu si na to schopné lidi.“ Úklid domácnosti ani vaření už ale není pro ženu neodiskutovatelná povinnost. Na prvním místě je při vaření zábava, na druhém pak požitek ze společně stráveného času s rodinou. Nutno dodat, že mnoho rodin už kuchyňský stůl nemá. Druží se i jedí u konferenčního stolu u gauče. Tomu ostatně odpovídá i moderní pojetí kuchyně jako kuchyňského koutu propojeného právě s obývacím.

VLASTNÍ LINKA? ZBYTEČNOST!

TREND 21. STOLETÍ

Španělská architektka Anna Puigjaner vyhrála se svým projektem „Města bez kuchyně: Architektonické systémy sociálního blahobytu“ v roce 2016 cenu pro talentované architektky Wheelwright

Prize. Všimla si, že v mnoha koutech světa se o jednu kuchyň dělí více rodin. Na sdílené kuchyni se jí líbí úspory energie, menší plýtvání potravinami a dělení se o úklid. Anna zdůrazňuje, že výhodou vaření ve velkém je také to, že konečně poznáte svoje sousedy. Jen čas ukáže, zda jde o životaschopný nápad, nebo utopii.

CO NEVÍTE o Magdaleně



Magdalena Dobromila Rettigová je bezesporu nejslavnější česká hospodyně. Napsala první kuchařku v češtině a zasadila se o zrod české gastronomie.

* Vdávala se z lásky, ale manželství se jí znechutilo. Časté porody i potraty (měla jedenáct dětí, ale přežily jen tři) Rettigovou fyzicky i psychicky vyčerpávaly a vzaly jí hodně iluzí.

* Rettigová pořád zkoušela kuchařské recepty, až její muž prý vzdychával, „ach bože, jen kdybych se mohl alespoň kloudné polívky najíst, žena pořád jen zkouší a zkouší nová jídla i z bramborové natě!“

* Rozhodla se, že bude dívky vychovávat nejen prostřednictvím literatury, ale i prakticky. Zvala je k sobě domů a učila je vařit podle svých receptů. Vyučila tak na dvě tisícovky děvčat.

inzerce 1/4
šířka