

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Historie pekařského řemesla od počátků po současnost
The History of the Baking Trade From its Beginnings to the
Present

Radka Bodnárová

Vedoucí práce: PhDr. Veronika Blažková, Ph.D.
Studijní program: Specializace v pedagogice (B7507)
Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

2023

Prohlášení

Odevzdáním této bakalářské práce na téma Historie pekařského řemesla od počátků po současnost, potvrzuji, že jsem ji vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Praha 28. 3. 2023

Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovat PhDr. Veronice Blažkové, Ph.D., za odborné vedení, cenné rady a vstřícnost při konzultacích nad bakalářskou prací. Dále děkuji své rodině za velkou podporu a trpělivost v průběhu studia.

ABSTRAKT

Předmětem bakalářské práce je utřídění historie pekařského řemesla a současný pohled žáků na toto řemeslo. Práce je historicko-empirická a má část teoretickou a praktickou.

Cílem teoretické části práce je srozumitelně utříditi historii pekařství a nadále využívat práci, jako podklad pro výuku předmětu Pekařská technologie. Teoretická část práce mapuje vývoj pekařství celosvětově, protože tento vývoj probíhal v mnoha různých zemích. Čím více se historie blíží k novodobějším dějinám, tím více se práce ubírá směrem k našemu území. Součástí práce je také výčet pekařských výrobků a tradic. Nechybí ani záznam pracovních podmínek pekařských učedníků a chudých časů, kdy zem postihla neúroda a hladomor. Ke splnění cíle teoretické části práce mi dopomohlo několik odborných publikací.

Cílem praktické části je zmapovat pohled žáků oboru Pekař/Pekařka na zvolenou profesi. Výzkumnou část jsem realizovala metodou kvantitativního dotazníkového šetření. Dotazník obdrželi žáci I. – III. ročníku oboru Pekař. Žáci anonymně odpovídali na čtyři otevřené otázky týkající se motivace výběru povolání a uplatnění se ve studované profesi. Následovalo vyhodnocení dotazníků a závěr dotazníkového šetření. Z dotazníkového šetření vyplývá, zda měli žáci motivaci obor studovat a zda mají v plánu profesi po absolvování studia vykonávat.

KLÍČOVÁ SLOVA

počátky pekařství, historie pekařství, pekařští mistři, cechy, povolání pekař

ABSTRACT

The subject of the bachelor's thesis is the history of the development of the baking trade and current students' opinions of this trade. This historically empirical thesis has a theoretical and a practical part.

The aim of the theoretical part is to organize the history of baking and the use of job outputs in a comprehensible way, as a basis for teaching the subject of Baking Technology. It charts the global development of the baking trade, showing how the trade developed differently in various countries. The theoretical part includes a list of baking products and traditions and describes working conditions for bakers' apprentices and the negative impact of crop failures and famine on the baking trade.

The aim of the practical part is to present the reasons students chose baking as their profession and whether they intend to continue in this profession after completing their studies. A quantitative questionnaire was created and given to first-, second-, and third-year baking students. These students responded anonymously to four open-ended questions focusing on their motivation in choosing this specialization and their professional intentions, followed by an evaluation of the questionnaire and a summary of the results.

KEYWORDS

beginnings of the baking trade, history of the baking trade, master bakers, baking guilds, the baking profession

Obsah

Obsah	12
Úvod	15
Teoretická část	16
1 Historie pekařského řemesla od nejstarších dob	16
2 Objev obilí a jeho zpracování	17
2.1 První chléb	17
3 Historie pekařství od jeho počátků ve světě	19
3.1 Starověký Egypt	19
3.2 Mezopotámie	20
3.3 Izrael	20
3.4 Řecko	21
3.5 Řím	22
3.6 Historie pekařství ostatních národů	23
4 Pekařství ve středověku	25
4.1 Jak postupovalo pekařství v dalších Evropských zemích	26
4.2 Pracovní doba pekařů	26
4.3 Jak se podával chléb na stůl ve středověku	27
5 Vznik cechů	29
5.1 Pekařský cech	30
5.2 Postavení členů v cechovním uspořádání	31
5.2.1 Pekařští učedníci a tovaryši	31
5.3 Zánik cechů	32
6 Náhražky mouky pro výrobu chleba	33
6.1 Výroba mouky a chleba z náhražky	34

6.2	Jak to bylo s náhražkami mouky v jiných zemích	35
7	Nenapravitelná nepoctivost pekařů	37
7.1	Trestání košem	38
8	Pekařství se neobejde bez mlynářství	40
8.1	Vznik a vývoj mlýnů	40
8.2	Vodní mlýny v Praze	41
8.3	Mlynáři a pekaři	42
8.4	Zánik staročeských mlýnů	43
9	Pekařství v dobách novověku	44
9.1	Domácí pečení	44
9.2	Vojenský chléb	46
10	Sladké pečivo a tradice s ním spojené	47
10.1	Narození dítěte a křtiny	47
10.2	Pečivo na svatbách	47
10.3	Pečivo o Masopustu	48
10.4	Velikonoční pečení	48
10.5	Dožínky, posvícení a poutě	49
10.6	Vánoční pečivo	49
11	Nová výroba	51
11.1	Období poválečné	51
11.2	20. století až současnost	51
12	Shrnutí teoretické části	55
	Praktická část	56
13	Cíl výzkumu	56
13.1	Metodologie výzkumu	56

13.2	Výzkumné otázky.....	56
13.3	Výzkumný vzorek	57
13.4	Vyhodnocení dotazníku.....	57
13.5	Závěr dotazníkového šetření	63
	Závěr.....	66
	Seznam použitých informačních zdrojů	68
	Seznam příloh.....	70

Úvod

Rozhodla jsem se vypracovat bakalářskou práci na téma „Historie pekařského řemesla od počátků po současnost.“ Bohužel máme k dispozici jen velmi málo publikací, které se přímo zabývají pekařstvím a jeho historií, a to jak těch současných, tak historických. Dalo by se například čerpat z knih o dějinách jídla, či o vaření, ale zde můžeme nalézt jen několik zmínek o pekařství jako takovém, nebo o pekařských výrobcích.

Cílem mé práce je především utřídit historii pekařství tak, aby byla srozumitelná a dostupná pro čtenáře bez nutnosti studia obsáhlých encyklopedií a dalších zdrojů. Dalším cílem je využití této práce přímo při výuce předmětu Pekařská technologie. Konkrétně bych práci chtěla použít při úvodních hodinách jako prezentaci historie pekařského řemesla. Následně teoretickou část práce využiji i při některých dalších hodinách během školního roku pro doplnění historických faktů pro žáky. Ti by pak lépe chápali rozdíly mezi historickými provozy a provozy v dnešní době. Připomněli bychom si tak s žáky i některé staročeské výrobky, technologické postupy a tradice, které se k nim pojily.

V praktické části této práce se budu věnovat současnosti pekařství. Mým cílem je zmapovat pohled žáků oboru Pekař/Pekařka (dále jen Pekař) na jejich budoucí profesi. Provedu kvantitativní výzkum, který zrealizuji pomocí dotazníkového šetření u všech tří ročníků oboru Pekař. Cílem tohoto šetření bude zjistit z jakého důvodu si žáci vybrali tento obor a zda ho chtějí v budoucnu opravdu vykonávat. V závěru práce pak tyto výsledky vyhodnotím.

Hlavními důvody, které mě vedly k psaní této práce jsou:

- Prohloubení znalostí o tomto oboru a jejich praktické využití při výuce.
- Zjištění motivace žáků při výběru jejich budoucího povolání a skutečný zájem o následné uplatnění ve studované profesi.

Teoretická část

1 Historie pekařského řemesla od nejstarších dob

V první kapitole bych chtěla čtenářům své práce podat stručný pohled na historii pekařství.

O historii pekařství začínáme hovořit v počátcích pěstování a používání obilí, přibližně před 10 000 lety (autoři se na tom jednoznačně neshodnou). Nejprve se obilí jedlo v syrovém stavu, tak jak ho člověk našel v přírodě, později se jedlo v podobě kaší. Zrna se postupně upravovala. Kaše se nejprve pekla v podobě nekvašených placek. Později se náhodně přišlo na kvašený způsob. Placky byly kvašením nakypřené a chutnější, a takto se i pekly. Zpočátku probíhalo pečení placek na rozpálených kamenech, později v primitivních pecích. V této době již můžeme mluvit o pekařství. Velký rozvoj pekařství byl zaznamenán v Egyptě, Řecku a židovských státech. Pekly se různé tvary i druhy chlebů z několika různých mouk (Broncová, 2001).

U nás se peklo nejprve v domácnostech. Následně se začalo pekařské řemeslo rozvíjet, vznikaly cechy, později tovární výroba. V současné době existuje řada malých pekařských provozoven, ale i velké mechanizované pekárny.

Mnoho je o chlebu psáno v Bibli, a tak je patrné, že obilí, mouka a chléb provází lidstvo po dlouhé věky. V mnohých publikacích se autoři s archeology shodují v tom, že chléb souvisí s kulturními dějinami lidstva a někdy je dokonce publikováno, že chléb je starý jako lidstvo samo. Ať už tomu tak je nebo není, jisté je to, že obilí a chléb má v obživě člověka zásadní a důležité místo (Staněk, 1989).

2 Objev obilí a jeho zpracování

Než přišla takzvaná neolitická revoluce a spolu s ní zemědělství, byl člověk nejprve lovcem a sběračem. Tehdejší lid zjistil, že semena některých divoce rostoucích trav jsou jedlá, a tak je sbíral. Člověk tato zrna pojídal, tak jak je v přírodě našel, tedy syrová, později je pražil. Trvalo mnoho let, než začali lidé divoce rostoucí zrna třídit a vybírat si nejvhodnější druhy k obživě, dále k vysévání a „šlechtění“. Nejstarším nalezeným druhem obilí byla pšenice a ječmen. Ještě dnes lze na asijské půdě nalézt divoce rostoucí pradávny tibetský ječmen (Staněk, 1989).

Obilí bylo sklízeno ručně vytrháváním, nebo primitivními srpy. Odřezávány byly pouze horní klasy, aby se do zrn nedostal plevel. Srpy měly prohnuté dřevěné rukojeti s křemencovými či pazourkovými čepelkami. Čepelky byly do rukojeti zasazeny a přilepeny prskyřicí, nebo březovou mízou (Berka, 2011).

Když člověk zjistil, že může zrna mezi dvěma kameny rozdrtit, začal si ze získané drti připravovat jednoduché kaše. Tímto způsobem člověk učinil další objev. Postupným třením kamenů o sebe vznikla prohloubenina, z prohloubeniny miska a z té vznikl hmoždíř. Spotřeba obilí postupně stále stoupala a jeho drcení v kamenných hmoždířích již bylo nedostačující. Lidé tedy vymysleli samotížné kamenné otáčivé mlýnky. Mlýnek představovaly dva do sebe zapadající ploché kameny mezi které se sypala zrna. Otáčením horního kamene se zrna drtila. Nejprve byly mlýnky malé ovládané člověkem, později byly větší mlýnky, ovládané pomocí zapřaženého zvířete. Velmi obtížné však bylo, zejména u větších mlýnků, zdvihnout horní kámen a moučnou drť vybrat. Lidé proto vymysleli u mlýnků opačné pořadí v uspořádání, kdy se otáčel spodní kámen a obilná drť z mlýnku sama vypadávala. Tehdejší chleby obsahovaly i úlomky kamenů na kterých byla zrna rozemílána. Lidé nevěděli, jak by se mohli úlomků kamene zbavit, a tak bylo někdy jezení chleba i nebezpečné (Staněk, 1989).

2.1 První chléb

Nejstarší nalezený chléb na evropské pevnině pochází z doby před více než 6000 lety, z tehdejších nákolních osad doby kamenné. Z archeologických nálezů vyplývá, že člověk

v neolitu pěstoval pro výrobu chleba proso, dva druhy pšenice a dva druhy ječmene (Staněk, 1989).

Tento chléb ještě nebyl „pravým“ kvašeným chlebem.

Jako první začal člověk moudrý (*Homo sapiens*) z nasbíraných a rozdrcených zrn připravovat jednoduchou kaši, tu dále pekl v podobě nekvašených placek. K pečení kaše nejprve sloužilo slunce a kaše se tak na slunci spíše sušila. Později pekl člověk placky z kaše na rozpálených kamenech nebo ve žhavém popelu. V ještě pozdějších dobách se tenké chlebové placky pekly na vnitřních stěnách rozpálené hliněné nádoby nebo se placky přitiskly na stěnu rozpálené pece (Broncová, 2001).

Historikové předpokládají, že první kvašený chléb byl upečen zhruba před 6000 lety ve starém Egyptě. Nejprve se v Egyptě, tak jako v jiných zemích, pekly chlebové placky nekvašené. Po objevu kvašení už ale nechávali Egypťané těsto cíleně prokvasit (Broncová, 2001). Dodnes se přesně neví, jak se přišlo na způsob kvašení. Existuje pouze legenda, podle které zapomněl egyptský pekař chlebové těsto na slunci, těsto vlivem bakterií a tepla zkvasilo a vykynulo. Pekař tento chléb upekl a zjistil, že je velmi chutný, nadýchaný a lehký s křupavou kůrkou (ČT edu, 2023). Od toho okamžiku již můžeme mluvit o „pravém“ kvašeném chlebu.

Podle novějších archeologických nálezů byl první dochovaný kvašený chléb nalezen na švýcarském nalezišti Twann a je datován do období zhruba 3500 let př. n. l. (Beranová, 2015).

3 Historie pekařství od jeho počátků ve světě

Pro vytvoření představy kde a jak vzniklo první obilí, první těsto, odkud se vzal chléb a jak se pekařství dále rozvíjelo, je zapotřebí popsat vše od prvních národů, kterým se počátky pekařství připisují.

3.1 Starověký Egypt

Egypt je považován za kolébku pekařství. U Egyptanů se chléb těšil tak velké oblibě, že sousední národy přezdívaly Egyptany „chlebožrouty“ (Broncová, 2001).

Společně s Mezopotámií byl Egypt v dávných dobách díky svému vyspělému zemědělství považován za „obilnici světa“. Břehy Nilu zaručovaly lidem v úrodných letech poměrně velký blahobyt. Nejvíce se pěstovala špalda, dva druhy pšenice a ječmen.

Surovinami pro výrobu chleba ve starém Egyptě byly mouka, voda, sůl a později po objevu kvašení i čistá kultura kvasnic. Používala se mouka ze špaldy, prosa, ječmene a z tehdy ještě málo ceněné pšenice.

Pro královské kuchyně se již mouka čistila proséváním na papyrusových sítích (Staněk, 1989). Těsto se hnětlo oběma rukama na kamenné podložce, na které se muselo klečat, nebo se těsto prošlapávalo nohama ve velké nádobě (Beranová, 2015).

Egyptané pekli chleby rozličných tvarů například oválné ve tvaru kužele, pyramid, ryb, ptáků a jiných tvarů. Z doby okolo roku 1190 př. n. l. (vláda Ramesse III.) je známo asi 30 druhů chleba. Byly plněné například masem, paštikami, medem, zeleninou a různým ovocem. To byly chleby bohatých, chléb chudých byl ze špaldy, ječmene a prosa.

Chléb sloužil také jako platidlo. Dělníci stavějící pyramidy dostávali jako součást platu 3-4 bochníky chleba, 2 džbány piva a cibuli s česnekem, to tvořilo jejich denní příděl. Otroci pracující na pyramidách a chrámech dostávali denní příděl mnohem menší, pouze 1-2 bochníky chleba a cibuli s česnekem (Staněk, 1989).

V Egyptě i v Mezopotámii se vyráběly pивní chleby. Nešlo ale o chleby připravované z piva. Šlo o chleby, které se po upečení či upražení rozemlely spolu se sladem a byly použity právě k výrobě piva, zřejmě pro své aromatické a chuťové vlastnosti vzniklé kvašením a pečením (Broncová, 2001).

To, že měl chléb ve starém Egyptě velkou vážnost dokládají i jeho nálezy z posmrtných chrámů, kde se řadil, spolu se soškami pekařů hnětoucích těsto, mezi obětní dary. Staněk (1989) ve své knize Ukrojte si u nás uvádí zajímavost, že nalezený chleba v posmrtném chrámu měl tvar rovnoramenného trojúhelníka a po odkrytí víka voněl jako čerstvý.

3.2 Mezopotámie

Národy Mezopotámie měly velmi dobrý zavodňovací systém, a tak se jejich zemědělství mezi řekami Eufartem a Tigrisem dobře dařilo. Z obilí byl pěstován hlavně ječmen, ale také špalda a pšenice (Staněk, 1989). Pšenice je pak nejstarší pěstovanou obilovinou nalezenou v Přední Asii (Mezopotámii, Babylonii), která se rozšířila postupně přes Čínu a Egypt do Evropy (Axmann, 1924).

Pekaře nemohl dělat kdokoliv, musel to být člověk pekařskému řemeslu vyučený. Vyučení na pekaře trvalo 15 měsíců a bylo doloženo výučním listem, to bylo poměrně pokrokové v dobách okolo 2000 let př. n. l.

Chleby zde pekli převážně z ječmene, pšenice, špaldy, ale i sezamu. Jak jsem v předchozí kapitole zmínila, tak i v Mezopotámii vyráběli „pivní chleby“, ale na rozdíl od Egyptanů, připravovali chleby pečené v popelu, které dodávaly pivu hořkou chuť.

Chudý lid neměl vždy dostatek mouky na výrobu chleba, a tak pekli z náhražky, například chléb z rákosu nebo z usušených, rozdrčených a přes plátno prosátých ryb (Staněk, 1989).

3.3 Izrael

Izraelité, synové Izraele neboli Židé, či Hebrejci. Tak je označován národ, jenž vyšel z otroctví egyptského.

Okamžik osvobození Židů Mojžíšem je, jak v křesťanském, tak v židovském náboženství významným okamžikem (Starověký Egypt, 2012).

Když prchali židé z Egypta, neměli čas vzít si s sebou jídlo na cestu. Vzali tehdy pouze nádoby s připraveným těstem, z něhož si na cestách pekli chléb. Těsto na chléb však nestihlo vykynout, a tak si z něho upekli alespoň nekvašené chlebové placky. Tento chléb je spojován s „vysvobozením“ Židů z Egypta. I když běžně konzumují chléb kvašený, tak při Pesachu

neboli Svátku nekvašených chlebů, po dobu sedmi dnů nesmí jíst nic kvašeného, ani v domě se nesmí vyskytovat nic kvašeného.

Izraelité, byli národem chudým a často neměli k jídlu nic jiného než chléb se solí, nebo chléb se zeleninou. Přípravu chleba zajišťovaly už od nejstarších dob ženy. V Jeruzalémě v dobách starého zákona (2000-1000 př. n. l.) probíhala výroba chleba v pekárnách, které se směly nacházet pouze v Pekařské ulici, a jedině zde mohli pekaři vyrábět chleba podle církevních předpisů, podle „zákona“. Byl to obřadní úkon, který měl přesná pravidla. Chléb, který nebyl upečen podle „zákona“ nebo byl jinak pokažený, Židé nejedli, považovali jej za nečistý. Hebrejský název pro chleba je Lehem, má kulatý tvar a vždy se jen odlamuje, nekrájí se (Staněk, 1989).

3.4 Řecko

Říká se, že Řekové převzali pěstování obilí i výrobu chleba od Egyptanů. V Řecku se zemědělská půda většinou dědila, byla v „držení rodů“. Nejvíce se pěstoval ječmen, pšenice, ale také proso. I když mělo starověké Řecko vlastní úrodná pole, byl v zemi stále nedostatek obilí. Obilí se tedy ještě dováželo, výměnou za keramiku a zbraně. K dalšímu zajištění obilí potom docházelo podmaňováním si území s dostatkem obilí (hlavně v Asii). Řekové, stejně jako ostatní národy, nejprve připravovali obilné kaše, později nekvašené placky z ječné mouky zvané „máza“ a kvašený chléb. Jejich těsta již ale byla propracovanější. Například chléb z ječmene připravovali z: praženého umletého ječmene, soli, oleje a mléka. Pro srovnání, ostatní národy do té doby připravovaly chlebové těsto pouze z vody a mouky, někdy i soli. Však se také o Řecích říkalo „mlsní Řekové“. Chléb pro chudé byl připravován z prosa a jedl se se solí. Bohatší vrstvy měly chléb k snídani, obědu i večeři a jedli ho s medem, nebo jej smáčeli ve víně. Sparťané jedli chléb s kozím masem (Staněk, 1989).

Již z předchozích řádků je patrné, že se Řekové zasloužili o velké zdokonalení celé pekařské výroby. Na nejvyšší úrovni v pekařském řemesle byli v Athénách, „byli to vůbec nejlepší pekaři v celé zemi a filozof Platón uvádí proslulého pekaře Thearia jako jednoho z diskutujících, v jehož krámu se scházeli k rozmlouvám nejvýznačnější Athéňané.“ (Staněk, 1989, s. 41) V Athénách pekaři přidávali do těsta například: olej, sádlo, mléko, víno, med, mák, ale i makovou šťávu a sezam. Někdy byl chléb pečený v masové omáčce a byl posypán

pepřem, sýrem, skořicí a šafránem. Uvádí se až sedmdesát dva druhů pečiva vyráběného v Athénách.

Za zmínku u Řeckého národa také stojí stolování na hostinách. Pšeničný chléb byl podáván na zelných listech, ječný na malých rohožích, a jelikož se tehdy jedlo rukama, bylo připraveno zvláštní těsto přímo určené k utírání rukou, nebo střídka chleba, která se následně házela psům (Staněk, 1989).

3.5 Řím

Pěstování obilí i přípravu a pečení chleba převzali Římané od Řeků. Vedle luštěnin Řekové pěstovali pšenici, špaldu, oves a ječmen, avšak ječmen sloužil hlavně jako krmivo (Staněk, 1989). Zpočátku jedli Římané střídavě, především obilné kaše, později se jejich hlavní potravou stal chléb spolu s vínem a olejem (Broncová, 2001).

Aby mohli vlastníci mlýnů a pekáren požívat práv Římského občana, museli denně zpracovat 100 modíí pšenice (pozn. 1 modie = 8,75 litru). V mlýnech se tedy muselo pracovat nepřetržitě. Práce byla velmi náročná, protože z počátku byly pouze ruční mlýny, kdy člověk pákou uváděl mlýn do pohybu. K této práci byli využíváni zejména otroci, zajatci, či odsouzení. Zajatci byli cíleně posíláni na těžkou práci do mlýnů. Vzdušující trestanci byli navíc pro výstrahu ostatním oslepujání, a jelikož práce ve mlýně byla vyčerpávající mnohdy až k smrti, byly tyto mlýny nazývány „krvavými mlýny“. Mouka byla ceněná natolik, že otroci a zajatci měli náhubek, aby ji nemohli ujídat (Staněk, 1989).

Římský chléb, nazývaný „panis“, byl z čisté pšenice a jako přísady se do těsta přimíchávaly: olej, sýr, mák, sezam, med, někdy kopr, mléko, pepř, víno a někdy dokonce vosk! Z těchto přísad se tvořily různé kombinace (Beranová, 2015). Římané byli požitkáři, a tak kromě chleba pekli mnoho druhů pečiva. Velmi dbali na hygienu při přípravě těst – například otroci hnětoucí těsto měli na ruku rukavice a na obličeji zvláštní masky, aby se jejich pot a dech nedostal k těstu (Staněk, 1989).

V Římě se začala vytvářet bratrstva, „collegium pistorium“, která byla předchůdcem cechů. Toto collegium znamenalo přísné vztahy mezi pekaři, například kdo si chtěl vzít dceru pekaře, musel se stát také pekařem. Za zmínku také stojí to, že Římané začali používat mechanická mísidla, usnadňující těžkou práci a zdokonalili pekařské pece (Broncová, 2001).

Velmi dobře je zdokumentované pekárenství z roku 79, kdy sopka Vesuv zasypala Pompeje popelem a lávou. Našly se zde pekárny, mlýny, zásoby mouky a v pecích neporušené nejstarší dochované chleby (Staněk, 1989). V Pompejích bylo nalezeno až 40 pekáren (Pompeje měly 20 000–30 000 obyvatel), pokud bychom to rozpočítali, tak jedna pekárna vyráběla zhruba pro 500–700 lidí. Byly tam mimo jiné nalezeny mísící stroje, kde mísení zajišťoval otočný sloupek, na kterém byly lopatky, jež se uváděly do pohybu rukojetí. Na mísící nádobě (kádi) byly napevno přidělané hůlky, které stíraly těsto z lopatek, a tím se mísilo ještě dokonaleji. Propracované byly i pece, kdy jedna strana pece byla v pekařské dílně a druhá ústila do skladu chleba (expedice). Na jedné straně se chléb sázel a na druhé se vyndával okénky. Pekárny byly často spojeny s obchodem a pracovalo se v nich ve dne v noci. V jedné takové peci bylo nalezeno přes 80 chlebů – to je srovnatelné s dnešní výrobou malých soukromých pekáren (Beranová, 2015).

3.6 Historie pekařství ostatních národů

Zpracování obilí a pekařství se rozvíjelo po celém světě. Každý národ preferoval určitý druh obilí a určitý druh chleba či pečiva. Národy, které se nejvíce zasloužily o vznik, vývoj a zdokonalení pekařské výroby jsem popsala výše o něco podrobněji. V této kapitole bych se chtěla již pouze pozastavit nad vývojem pekařství u některých větších národů, které se nezasloužily o vývoj pekařství tak zásadně, ale také stojí za pozornost.

Chléb staré Rusi byl černý samožitný, podle Staňka (1989) byl velice chutný a jedl se jako příloha, ale i samostatně. Černý chléb se také používal k přípravě kvašeného nápoje, který nesměl chybět snad v žádné domácnosti, a dokonce byl označován jako národní nápoj.

Na Ukrajině se také peklo převážně z žitné mouky a na Zakarpatské Ukrajině z „turecké pšenice“, to je kukuřice.

V Anglii měli chléb ve veliké úctě, avšak dlouho ho nepovažovali jako „všeobecný pokrm“, až v 17. století se z něj stal hlavní pokrm lidu. V severní Anglii a Skotsku byl chléb převážně z ovesné mouky, zřejmě proto, že oblíbeným jídlem je zde ovesná kaše s mlékem. Znamé obložené sendviče také pocházejí z Anglie. Rád si na nich pochutnával lord Charles Sandwich podle kterého nesou svůj název. Sendviče si nechával připravovat, jako malé

svačinky. Stejně, jako dnes to byly chleby obložené zeleninou, sýrem, nebo masem a vejci, namazané máslem (Staněk, 1989).

V Německu se těšil oblibě žitný chléb s rozpraskanou a hodně vypečenou kůrkou. Není tajemstvím, že v Německu si potrpí na výrazné koření, a tak dodnes do chleba přidávají hojně kmínu, fenyklu nebo anýzu.

Velmi známý je chléb Francie, bílý (pšeničný) a ve Francii tradiční od 8. století. Pekaři z Francie se v tehdejších dobách velice zasloužili o pokrok a rozvoj pekařství v Evropě (Staněk, 1989).

Velmi rozmanité druhy chleba se pečou v Americe, například datlový, jablečný, vaječný, hrozinkový, ořechový, zeleninový i bramborový, a také dobře známý kukuřičný chléb pocházející z Jižní Ameriky.

Zajímavostí je chléb Brazílie, kde v důsledku přebytků kávy pekli i kávový chléb. Tento chléb byl prý velmi dobrý s osvěžujícími účinky jako samotná káva (Hladík, Hebký, Janíček, 1954).

Na některých ostrovech v Tichém oceánu nepěstují obilí, ale přesto pečou chléb. Chutí se prý podobá pšeničnému chlebu a pochází ze stromu zvaného „Chleboň“. Svě pěstitele dokáže tento strom a jeho plody uživit po celý rok. Z plodů se připraví těsto, které vykvasí a je plnohodnotnou náhradou obilí (Staněk, 1989).

Pro tuto práci by bylo příliš obsáhlé zmínit všechny národy světa, přestože každý národ má většinou svůj specifický chléb. Uvedla jsem tedy pár příkladů sousedních zemí, nebo zemí chlebem do určité míry proslulých, a některé zajímavosti.

4 Pekařství ve středověku

Přesto, že jsou nálezy chleba ze středověku v Evropě spíše ojedinělé, neznamená to, že by tehdejší lid na chléb zanevřel, nebo ho nevyráběl. Od objevu obilí a jeho zpracování provází výroba kaší, placek a kvašeného chleba člověka napříč historií až do dnešních dob. Někdy byla kaše nebo chléb to jediné, co měli lidé k obživě. Nálezy chleba jsou ojedinělé, protože, podle Beranové (2015), nebyly Středoevropské půdní poměry příznivé pro zachování jeho zbytků, na sídlišťích jej často zkonsumovali psi, prasata nebo drůbež.

V Čechách i v sousedních zemích jsou nálezy chleba, či jeho zbytků, velice ojedinělé. Našel se pouze jeden zachovalý bochníček z 5. století n. l. na nalezišti u Bratislavy (Beranová, 2015).

Starověké národy dávaly největší přednost pěstování pšenice, protože v ostatních obilninách viděly plevel. V 7. – 10. století se ale stávaly hojně pěstovanými obilovinami ječmen, oves, proso, špalda, čirok a za největší objev této doby bylo považováno pěstování žita. Důvod byl prostý. S rostoucí populací rostly také nároky na obživu a pěstování těchto obilovin bylo méně pracné. Žito se tak postupně stalo nejpěstovanější obilovinou ve většině Evropy (Le Goff a Schmitt, 2014).

Chléb se stával běžnou stravou jak pro chudé, tak pro bohaté. Býval již větší, tmavý, z hrubě vymleté mouky s otrubami. Ve větších městech již byly veřejné pekárny, ale na vesnicích se stále pekli chléb v domácnostech. Toto uspořádání se udrželo až do novověku (Beranová, 2015).

Chlebě se již v tehdejší době připravovalo mnoho druhů. Petrůň (1985, s. 684) uvádí ve své knize, že se „*pekli domácí žitný chléb (ten byl hlavně pro chudé) a několik druhů pečiva z bílé (pšeničné) mouky. Pečivo bylo také nazýváno chlebem. Ve větších městech s větší obchodní frekvencí, hlavně v Praze, se pekařské řemeslo rozdělilo na caletníky vyrábějící housky, mazanečníky, koláčníky, kobližníky, oplatečníky a perníkáře.*“

Roku 1387 bylo v Praze 159 pekařů (Broncová, 2001).

Aby mohli pekaři svůj chléb prodávat na trzích, museli odvádět takzvané „pecné“. To bylo clo placené jednou týdně vyšehradskému proboštovi a později i pražskému arcibiskupovi. K tomu ještě kanovníkům a vikářům odváděli pekaři bílý chléb (Staněk, 1989).

Už v 15. století se v Čechách vyrábělo dvacet různých druhů chleba. Asi bychom si dnes těžko představili, že se vyráběly druhy chleba, jako perníkový, žaludový, mazancový, rýžový, preclíkový, oplatkový, koláčový a další. Vyráběly se ale také běžnější druhy, například žitný, ječný, pohankový, jáhlový, z prosa a dalších obilovin (Beranová, 2015).

Ve středověkých vesnicích byla někdy pec na chleba majetkem celé vesnice nebo majetkem více rodin. To vyžadovalo určitý řád a rodiny tak měly naplánované pravidelné dny k pečení chleba. Vytopení pece bylo náročné na čas i spotřebu dřeva a bylo tedy poměrně drahé (Beranová, 2015).

4.1 Jak postupovalo pekařství v dalších Evropských zemích

V dalších evropských zemích (zejména Itálii a Francii) byl chléb také neodmyslitelnou a základní potravinou. Nepostradatelné pro tyto země byly obiloviny, luštěniny a kaštiny. V 11–13. století byly káceny dubové lesy, aby mohly být nahrazeny háji kaštanovníků, kterým přezdívali „chlebové stromy“, z nich vyráběli mimo jiné také mouku. Že byl chléb hlavně pro prostý lid základním pokrmem dokazuje i tehdejší označení potravin, pro které ostatní jídlo bylo „to co se jí s chlebem“. Měšťané si potrpěli na pšeničný chléb a maso skopové, vepřové i hovězí. Pokud byl těchto potravin nedostatek a měšťané se museli snížit ke konzumaci nižších obilovin (ječmen, žito, luštěniny atd.), byli velice rozhněvani (Le Goff a Schmitt, 2014).

V Paříži ve 14. století začali pekaři přidávat do chlebového těsta droždí. Předtím se již samozřejmě droždí používalo, ale pouze do pečiva, ne do chlebového těsta. Tato technologie se však velmi rychle rozšířila po Evropě (Winter, 1892).

4.2 Pracovní doba pekařů

Že má pekař nelehké řemeslo a pracuje hlavně v nočních hodinách ví skoro každý, ovšem, že byla tato práce někdy až k smrti vyčerpávající v dobách středověku, ale ještě i v dobách nedávných, ve své knize popisuje Josef Staněk. Aby si mohli měšťané dopřát ráno k snídani čerstvé pečivo či chléb, peklo se hlavně přes noc. V pekárně se zamíchala příslušná těsta, vše se zpracovalo, upeklo a poté učedníci vzali na záda těžké nůše s pečivem a vydali se na roznášku. Lidé jim říkali „noční sůvy“. Někdy zacházeli i do vzdálených ulic a již před šestou hodinou ranní klepali na dveře rozespálých hospodyní, které si potom z nůše vybíraly

ty nejlepší kousky pečiva. Poté co se učedník vrátil z roznášky, musel ještě v pekárně poklidit, nanosit mouku, vodu a dříví na roztopení pece. Lidé si rychle přivykli posnídat každé ráno čerstvé pečivo či chléb, a tak se museli pekaři ohánět lopatou den co den u rozpálených pecí. Pekaři byli vyčerpaní a konec pracovní doby byl v nedohlednu. Obvykle se končilo kolem páté hodiny odpoledne, ale i déle.

Pedologický ústav r. 1928 zjišťoval, jaké jsou pracovní podmínky učňů. Mezi zkoumanými dělníky byli taktéž pekařští učni. Ze závěrů výzkumu vyplynulo, že nejhorší a dokonce „nejbidnější“ podmínky k životu mají právě pekařští učni. Jeden z dotazovaných uvedl, že jeho pracovní doba je od půl čtvrté ráno do pěti hodin odpoledne, o sobotách až do osmi hodin do večera. To vše bez mzdy. Dále se dočítáme, že podobně a ještě hůř, tomu bylo v Německu, kde byla pracovní doba pekařů 17–18 hodin v jednom dni (Staněk, 1989).

Zajímavá je statistika z nemocnice Milosrdných bratří v Praze za rok 1891: „*ošetřeno bylo: 339 pekařů, 307 nádeníků, 289 obuvníků, 240 krejčí, 119 truhlářů, 104 zámečníků, 82 kočí, 75 mlynářů, 73 zedníků, 67 továrních dělníků, 61 sklepníků, 54 zlatníků, 54 dráteníků, 45 sladovníků, 44 čeledínů, 43 bednářů, 34 zahradníků, 32 hasičů atd.*“ (Staněk, 1989, s. 225) Opravdu zajímavé mi přišlo srovnání 339 ošetřených pekařů (na prvním místě) a 32 hasičů na místě posledním. Nicméně důvody, proč se pekaři tak často dostávali do nemocnice jsou zřejmé, například práce v noci a v tropickém vedru, dýchání moučného prachu, prach z popela při zatápění a vymetání pece, fyzická námaha při sázení a obsluhování někdy i více pecí najednou, dehydratace, velká únava a jiné důvody.

I proto pekaři, hlavně pekařští dělníci a pomocníci často stávkovali a dožadovali se alespoň svých občanských práv. To znamenalo, aby mohli žít „jako jiní lidé“, bez útisku a vykořisťování. Většinou byly tyto stávky neúspěšné a pekaři často skončili za mřížemi, kde je nechávali hladovět tak dlouho, dokud „nepřišli k rozumu“ (Staněk, 1989).

4.3 Jak se podával chléb na stůl ve středověku

Ve starověku lidé chléb trhali či odlamovali rukama, ve středověku jej již krájeli. Na hostinách nejprve sloužily krajíce chleba nebo chlebové topinky jako talíře, na které si strážníci pokládali maso. Bylo příhodné, aby strážník po masitém jídle snědl i svůj „talíř“. Chléb se dále používal k přípravě různých druhů kaší. Nejobyčejnější kaše byla z chleba

a mléka. Také se dochoval recept na kaši z topinek utřených a svařených s vínem, medem, jalovcem a kmínem. Dále se chléb hojně využíval na zahuštění a přípravu omáček, které se potom podávaly k masitým jídlům (Staněk, 1989).

Chutě středověkých lidí byly rozmanité, někdy zvláštní. Nyní se dostanu k opravdovým zvláštnostem v podávání chleba.

Jak uvádí Staněk (1989) o masopustu se pekli „ptáci v zadušenině“. To se do chleba, nebo do mazance, zapékali malí ptáčci. Ti z chleba se potom na 14 namáčeli do octa. V mazancovém těstě se po upečení svrchu sypali zázvorem a skořicí.

V roce 1536 vydal doktor Kopp (lékař Ferdinanda I.) lékařskou knihu „Regiment“, aby věděli Češi, jak pomoci svému zdraví a aby nemocem předcházeli. Ve svém Regimentu Kopp píše o pokrmech a radí, jak které kombinovat, aby člověk nepřišel k újmě na zdraví. O chlebu píše, že je nejzdravější a že je jakýmsi „opravovatelem“ jídla. Správně by podle doktora Koppa měl být chléb součástí všech jídel. Výjimku tvoří pouze tvrdé topinky, které nedoporučuje, protože jsou těžko stravitelné (Winter, 1892).

5 Vznik cechů

Ve středověkých městech se v období 10.–12. století rozvíjel knížecí dvůr a tím i hradištní společenství. Byli to například šperkaři, výrobci pergamenů, tkalci, ale také se rozvíjela potravinářská výroba. Protože na knížecích dvorech již nebyli obyvatelé soběstační, využívali stále více služeb mlynářů, pekařů a řezníků. Velkou měrou se na řemeslné výrobě a obchodu podílely kláštery. Byly často vlastníky pekáren a mlýnů, ale také pivovarů, řeznictví, nebo stavebních hutí. To, co kláštery vyprodukovaly a nespotřebovaly samy, následně prodávaly.

Ve 13. a 14. století spolu s nárůstem obyvatel rostla také města, zakládala se královská města a rozrůstal se i venkov. Společně rostl i trh a konkurence, jak mezi městy, tak mezi obyvateli měst. Řemeslníci museli hájit své zájmy a začínali se dobrovolně sdružovat v rámci svých oborů v „bratrstva“. Tak postupně začínal vznikat cechovní systém. Ten měl za úkol stanovit pracovní práva a povinnosti, zabránit nečestnému soupeření a často udával i pravidla chování v osobním životě členů cechu.

Cechy získávaly velký vliv a z řemeslníků se stávali vážení měšťané. Kdo byl členem cechu získával lepší společenské postavení, větší úctu a vážnost. Zaručovala se tím také ochrana řemeslníků před konkurencí, odbyt pro jejich výrobky a přísun surovin pro výrobu. Vstup do cechu byl po nějaké době povinný. Kdo nebyl řádným členem cechu, nesměl prodávat své výrobky, nebo jen výjimečně a se svolením vrchnosti. Do cechu však nesměly vstoupit osoby nemanželského původu (Kocourek a Podhorský, 2017).

Cech mohl sdružovat více řemesel dohromady, zpočátku například pekaře spolu s mlynáři, nebo pouze jedno konkrétní řemeslo. Název pochází z německého Zeichen = znamení. Toto znamení sloužilo, jako symbol a odlišení cechů (Broncová, 2001).

Každý cech měl několik svých insignií, kterými řemeslníci reprezentovali své řemeslo a na které byli patřičně hrdí, například: cechovní pokladny, korouhve, vývěsní štíty, znak, svatého patrona, nádoby k slavnostním přípitkům, ale i pohřební štíty, razidla a pečetidla. Vše bylo vyzdobeno náležitě k příslušnému řemeslu. Pekaři měli ve znaku často chléb, preclíky, rohlíky, země atd. Každý cech měl svoji cechovní hospodu, kde se konaly schůze

a přichozí tovaryši se tam mohli ucházet o práci (Kocourek a Podhorský, 2017; Broncová, 2001).

5.1 Pekařský cech

Již za dob krále Václava II. začínali být pekaři váženými pány a bohatými měšťany. Stávali se z nich konšelé, nebo purkmistři a někteří měli svá místa v městské radě. Po založení cechu získali ještě větší vliv (Staněk, 1989).

Pekaři patřili k řemeslníkům zajišťující obživu obyvatel, proto se řadili k bohatší střední vrstvě obyvatelstva. Po řeznících patřil jejich cech k největším v potravinářském odvětví. Na počátku bylo v pekařském cechu sdruženo řemeslo perníkářské, mlynářské a koláčnické, ovšem postupem času se některá řemesla vyčlenila v samostatný cech (Broncová, 2001).

První cechy byly v Čechách zakládány v průběhu 14. století. Bylo mezi nimi právě pekařství, řeznictví, soukenictví, krejčovství a ševcovství. Mezi těmito odvětvími panovaly napjaté konkurenční vztahy nejvíce. To se ale založením cechů upravilo, jelikož byly vymezeny nařízení a zásady pro cechovní organizace (Kocourek a Podhorský, 2017).

První „artikule“ (pravidla a předpisy) pekařského cechu jsou zaznamenány z roku 1338. Tato pravidla si psali pekaři sami, ale musel jim je schválit panovník, tehdy cisterciácký opat (Janotka a Linhart, 1984).

Cechovní artikule stanovovaly například, jak velká směla být pekařská pec, to bylo ustanoveno kvůli soutěžení pekařských mistrů mezi sebou. Synové pekařů směli být přijímáni k pekařskému řemeslu zadarmo, kdežto cizí pekaři museli zaplatit rychtáři, konšelům, kostelu a všem pekařům džberem piva. Dále se stanovuje přijímání nového či mladého pekařského mistra, kterému se přikazuje, že musí po celý jeden rok sám bez tovaryše udržet pekařství.

O pekařském cechu v Praze jsou záznamy až z 15. století. „*Nejstarší spolucech pekařů a mlynářů byl na Novém městě, kde mlynářské i pekařské řemeslo bylo každé samo pro sebe. Společnou měli korouhev, hospodu, oltář a řízení tovaryšů*“ (Janotka a Linhart, 1984, s. 42). Prostřednictvím cechu bylo například vymezeno, kde bude mít který pekař místo na trhu a kolik míst smí obsadit. Pekař ve svém městě mohl mít na trhu místa dvě, ale v jiném městě pouze jedno, tak tomu bylo i mezi Starým a Novým Městem pražským. Také pekařům, kteří

pekli výrobky různé kvality upravovali rozdíly konšelé a cech. Ti také rozdělovali, kteří pekaři budou vyrábět jaký sortiment. Někdo měl péci rezný chléb a žemle, ale už nic jiného, jiný pouze rezný chléb a koláče a další pekař jen mazance atd. Podle Janotky a Linharta (1984) tímto „přidělením úkolů“ chtěli konšelé zajistit rozvržení práce mezi mistry tak, aby se živností každý uživil.

Dokonce bylo pekařům úředně nařízeno, že jejich chleby musí být dobře upečené, z kvalitních surovin a čisté vody. V těstě nesmělo být nalezeno nic co by tam nepatřilo a chléb měl být krásný (Janotka a Linhart, 1984).

5.2 Postavení členů v cechovním uspořádání

Založení cechů schvaloval panovník a měl nad nimi nejvyšší moc. Vrcholným orgánem cechu bylo cechovní shromáždění a představitelem cechu byl cechmistr. Cechmistr kontroloval kvalitu výrobků, vah a měřidel, ale i mravní chování mistrů a také měl za povinnost upomínání dlužníků. Cechmistr se staršími tovaryši řešili spory mezi cechy, mezi cechem a městem i nesrovnalosti uvnitř svého cechu. Dále se cechmistr spolu se staršími tovaryši zaručovali za kvalitu výrobků a přijímali případné stížnosti z řad zákazníků a veřejnosti. V pekárně měl hlavní slovo mistr a pekárna mu většinou patřila. Mistr organizačně zajišťoval chod pekárny, rozděloval práci tovaryšům, sháněl suroviny a odbyl pro výrobky. Mistr, který byl „služebně starší“ měl jisté výhody, například lepší prodejní místo na tržišti. Tovaryš musel být v daném řemesle vyučen, byl podřízený mistrovi a odváděl hlavně manuální práci. Nejnižší postavený byl samozřejmě učedník. Nového učedníka přijímal mistr a jeho přijetí muselo být schváleno na cechovní schůzi (Kocourek a Podhorský, 2017).

5.2.1 Pekařští učedníci a tovaryši

Uchazeče, většinou velmi mladého chlapce, přivedli rodiče k mistru pekařskému a ten si hoča vzal na dva až čtyři týdny „na zkušenu“. Během této doby se mistr i chlapec rozhodovali a pokud byl uchazeč k vyučení přijat, domluvili se s otcem či poručníkem podmínky, zejména doba učení a poplatky. Na cechovní schůzi bylo potom po prokázání počestného původu chlapce jeho přijetí schváleno. V učení mohli být i starší učedníci. Po uplynulé době učení a vykonání učňovské zkoušky, která byla velmi přísná a trvala

několik dní, se stával z učedníka tovaryš. Ten poté odcházel do světa na tovaryšský vandr, kde získával zkušenosti. Tovaryš měl na výběr, poté co se vrátil z vandru, nebo se někde usadil, mohl zůstat pracovat u mistra, nebo mohl vykonat mistrovské zkoušky a stát se sám mistrem. To ovšem vyžadovalo velké finanční prostředky. K vykonání mistrovské zkoušky bylo zapotřebí vyrobit mistrovský kus, takový, který určili starší z cechu. Většinou šlo o výrobu nějakého chleba. Po složení zkoušky musel budoucí mistr slíbit, že se bude „chovat slušně“, musel složit poplatek do cechovní pokladnice a zaplatit mistrům svačinu. Tím se z něho stal mistr a byl přijat do cechu (Broncová, 2001).

5.3 Zánik cechů

Cechy měly funkci politickou, společenskou a hospodářskou. Cech podporoval členy ve stáří, při nemoci, ale i v nouzi. Dohlížel na konkurenci a na chyby úředníků a v neposlední řadě na cenu a kvalitu vyráběného sortimentu (Broncová, 2001).

Vznik cechů a členství v cechu přinášelo zpočátku více výhod pro řemeslníky i pro zákazníky, kteří byli chráněni před nepoctivostí. Postupem času začalo být ale společenství cechů brzdou pokroku, inovace a zdravé konkurence.

V 17. století již probíhal významný úpadek cechů a stále více hlasů se zasazovalo o jejich zrušení. Hejtman Nového Města pražského se snažil o jejich zrušení, ale byl tehdy ještě odmítnut, protože městská rada se obávala chaosu. Od té doby se stále více omezovaly cechovní výhody i cechovní samospráva a fungování cechu připadalo stále více do rukou úředníků a panovníka. Manufakturní činnosti dostaly povolení soutěžit s cechy o zakázky.

V druhé polovině 18. století byly převedeny živnosti na cechovní a necechovní (Kocourek a Podhorský, 2017). Necechovní živnosti začaly převládat. Roku 1859 byl uveden v platnost živnostenský řád. Řádem byla založena živnostenská společenstva, která na sebe převzala správu cechů.

Pekaři se tedy stávali členy živnostenského společenstva, ve kterých se sdružovali mistři, dělníci i učni. Byla to Jednota společenstev v Čechách se sídlem v Praze (Broncová, 2001).

6 Náhražky mouky pro výrobu chleba

Každý rok nebyly ideální podmínky pro pěstování obilí. Některý rok byl významně suchý, jiný zase přšelo přespříliš a obilí snadno zplesnivělo, nebo přišly deště přivalové, které jen spláchly půdu, ale rostlinám příliš vláhy nedodaly. Proto také lidé snad od samých počátků pěstování obilí vymýšleli různé způsoby zavlažování. Již starověké civilizace Eufratu a Tigridu měli důmyslný zavodňovací systém do kterého přiváděli vodu i z velkých dálek.

Jak píše Beranová (2015) za nedostatek a snižující se úrodu obilí mohlo také špatné hospodaření s půdou. V pravěku byla půda vyčerpávána neustálým pěstováním bez jakékoliv regenerace a odpočinku, nebo sklizenou úrodu tehdejší lid nedokázal bez újmy uchovávat. Pravěké zásoby ničili škůdci, pohromy, jako povodně, krupobití, ale i požáry. Později ve středověku byla osetá pole ničena četnými válkami, kdy se ničilo obilí přímo na polích, nebo bylo odvezeno – ukradeno. To následně vedlo k hladomorům a morům.

Za nejrozšířenější náhražky byly považovány různé rostliny a plevele. Na archeologických nalezištích se určité druhy plevle vyskytovaly tak často, až se historikové domnívají, že snad byly pěstovány pro zajištění obživy záměrně.

Náhražkami obilí byly například rostliny: rdesno blešník, opletka obecná nebo hrachor luční. Mimo rostliny se zpracovávaly i různé kořeny. Zajímavý je například d'áblík bahenní, který byl lékem na hadí uštknutí, ovšem v neúrodných dobách tento kořen sušili a následně mleli na mouku ze které se vařila kaše. Jako další se společně s moukou mísila oddenková hlíza áronu plamatého. Tato rostlina je ale za syrova jedovatá, a tak musela nejprve projít sušením a následným vařením, aby své toxické účinky ztratila. Další, pro nás známou rostlinou, byl orobinec širokolistý a úzkolistý. Nejprve se také používal v lékařství, později se přišlo na to, že lze paličky usušit a přidávat do mouky, jak na chléb, tak na pečivo. Do mouky se také přidával rašeliník, lišejníková mouka, jetel luční a jetel plazivý. Tyto plodiny se dokonce míchaly s moukou v poměru 1:1 (Beranová 2015).

Winter (1892) ve své knize Kuchyně a stůl našich předků, uvádí, že natolik zle bývalo ve starých dobách, že si lidé ani za peníze nekoupili chléb, protože nebylo obilí. Pekli tedy chléb z hrachu, žaludů, třísek, trávy a jiných věcí. Nejednou však takové pokrmy člověku uvízly v hrdle a on na to zemřel. Staré letopisy vypravují, jak veliký byl hlad. Lidé mleli

i řasu a jedli ji. Takových záznamů z těchto dob je hodně, například Rakovnický kronikář psal roku 1771 o tom, jak mokrý byl rok, obilí nevzešlo, nebo shnilo. Byl hlad, všechno bylo příliš drahé. Chudí lidé padali hladem přímo na ulici, a ještě další rok poté se jedla jen vařená tráva a otruby (Staněk, 1989).

Beranová (2015) ale uvádí ještě další plodiny nahrazující z části mouku. Například: oddenky kapradiny hasivky orličí, lišejník islandský a oddenky pýru plazivého. Na výrobu kaší nebo polévek se používala rosička krvavá nazývaná také česká rýže, která je dnes pouze plevelem. Dále ježatka obilní, bér italský, sivý a zelený a mnoho dalších rostlin, které měly zahnat hlad. V neposlední řadě patřily k náhražkám také žaludy a kaštiny, jejichž úprava na požitelnou mouku byla pracná a zdlouhavá.

Od Staňka (1989) se dozvídáme, že lidé v dobách největšího hladu jedli, travu, jetel, různé byliny, kůru ze stromů, mech a lišejníky. Z kořínků pýru a vodnice vyráběli mouku. Chléb mnohdy vyráběli dokonce ze slámy, brambor, nebo ze ztrouchnivělého dřeva. S klasickou moukou pak míchali ještě i mlýnský prach, otruby a plevy, ale dokonce i dřevěné piliny, rozemleté žaludy, kaštiny, šišky, travní semena, kopřivy, jeřabiny, luštěniny a vikev.

6.1 Výroba mouky a chleba z náhražky

Příklady výroby mouky z náhradních surovin, a její následné zpracování v těsto, je více. Vybrala jsem jeden příklad náhražky, který je dobře zdokumentován a který se v Čechách za „hubených časů“ hodně využíval a byl dokonce u strážníků oblíbený.

Velký nedostatek jídla roku 1600 přinutil lid vyrábět chléb i ze slámy. Bylo to pracné, protože sláma se musela nejprve vyprat, pak usušit a nakrátko nařezat. Teprve poté se mohla odnést do mlýna k semletí. Ani mletí této „mouky“ nebylo jednoduché. Mlýnské kameny se musely nejprve dokonale naostřit a musely na sebe dobře přiléhat. Takto semletá mouka se míchala s moukou žitnou v poměru 2 díly slámové mouky ku 1 dílu žitné mouky. Mouka byla více zbarvena do žluta a chléb z ní se prodával i na trzích v Praze. Dokonce si prý získal na oblíbenosti a na trzích se objevoval vždy, když nastal nedostatek potravin (Staněk, 1989).

Chtěla bych zde ještě zmínit využití Jírovce obecného neboli kaštanu koňského. Jeho zpracování bylo totiž velice zdlouhavé, a přesto lidem v dobách nouze stálo za námahu. Kaštiny se už odedávna sbíraly pro svůj obsah saponinu k výrobě mýdlových vloček,

ale stále se vymýšlelo, jak je pro svůj poměrně vysoký obsah škrobů ještě využít a vyrobit požitelnou mouku. Podle výzkumů se kaštiny měly zpracovávat následovně: oloupané kaštiny se nakrájí, usuší a umelou. Tím se získá velmi hořká mouka, která je nepoživatelná. Dále se tedy smísí se stejným množstvím vody s malým množstvím sody, směs se protřepe a nechá dvanáct hodin stát. Poté se voda slije a celý postup se opakuje šest až osm krát, přitom se vždy nechává půl dne odstát, a nakonec se přidá už jen voda bez sody. Voda se slije a po usušení se jírovcová mouka mísí s obilnou moukou k výrobě chleba. Po odhoření mouka chutná dobře a ořechově (Domin, 1944).

I náhražky mouky si lidé nechávali semlít ve mlýnech. Z toho si můžeme vytvořit představu, že takové náhražkové mouky nebylo zrovna málo, když na její semletí bylo zapotřebí využít mlýn.

V předchozí kapitole jsem se zmiňovala, z jakých možných, v přírodě dostupných surovin se vyráběl chléb. Takovými surovinami bylo i smrkové, jedlové a občas borové dřevo. Nejčastěji to byl odpad pilin a hoblin, ze kterého se také mlela mouka. Mezi pekaři je všeobecně známo, že směs mouky se vzduchem je vysoce hořlavá a výbušná, ale co teprve, když se mlýně semílaly piliny a hobliny místo mouky. *„Při mletí vznikaly časté požáry a exploze prachu, protože stačil třeba nepatrný kamínek v pilinách, aby z vykřesané jiskry na kamenech vyšlehl plamen a aby mlýn v okamžiku stál v plamenech“* (Staněk, 1989, s. 105).

6.2 Jak to bylo s náhražkami mouky v jiných zemích

Většinou se ve všech státech používaly podobné náhražky jako v Čechách, například různé trávy, žaludy, kaštiny a další, přesto ale některé země vynikaly ještě většími zvláštnostmi.

V Německu používali jako náhražku k mouce jedovaté kořeny áronu a jedovatý posed dvoudomý, ale byla tam velice oblíbená i mouka březová, která prý byla zdraví neškodná.

Ve Francii mleli semena špenátu, osladiče a lipové plody.

Ve Švédsku mleli mouku na chléb z kořene stulíku žlutého s jedlovou kůrou, dále šišky a islandský mech, ale i „jedlou zem“ - slín = směs jílu a karbonátu (Staněk, 1989).

V Rusku a Anglii se používala mouka z dřevlíku bahenního společně s běžnou moukou na chléb (Beranová, 2015).

Závěrem celé této kapitoly bych chtěla říci, jak byla mnohdy konzumace zdánlivě obyčejného chleba nebezpečná. Dnes si to už ani neumíme představit, ale dřívější člověk ve snaze přežít, snědl skoro cokoliv. Záměrně jsem nezmiňovala například uhynulé druhy zvířat, protože to do pekařství nepatří, ale lidé pojídali i jedovaté rostliny a dřevo ve snaze nasytit se. Bohužel dřevo ani byliny nemají významnou energetickou hodnotu a mnoho z náhražek je navíc zdraví škodlivých, proto lidé i přes jejich rozmanitost hojně umírali na hladomor, otravy, záněty zažívacího traktu a další nemoci spojené se špatnou stravou.

7 Nenapravitelná nepoctivost pekařů

Už „od nepaměti“, jak se tehdy říkávalo, se lidé snažili nějak obohatit, nebo si alespoň trochu přilepšit. A tak se nejen kradlo, ale i podvádělo, špatně navažovalo a odměřovalo, suroviny se zaměňovaly za levnější, a tak se „šidilo zákazníky“, aby alespoň o pár grošů navíc přibylo do domácí pokladny. Byly doby, kdy se šidilo poměrně beztrestně, a i když se konšelé a radní snažili o jakási pravidla a potrestání, většinou nebyli respektováni. Největší zlom přišel se zakládáním bratrstev a hlavně cechů. Konečně byla vyčleněna pravidla pro velikost či hmotnost a množství vyráběných výrobků. Spolu s tím byly stanoveny i tresty za porušování těchto pravidel.

Pekaři nesměli například ani jeden druhému chléb hanit. Rudolfem II. byla vydána artikule, ve které bylo možno lákat kupujícího, volat na něho a zboží své vychvalovat, ale pokud zákazník přešel k jinému prodávajícímu, musel ho první prodejce nechat být, více ho nesměl pobízet a nesměl nemravně mluvit a lát. Za nedodržení nařízení byla udělována pokuta jedné libry vosku. Pokud se pekař provinil vícekrát, většinou více než dvakrát, mohla mu být odebrána živnost, nebo rozbořena pec.

Bohatí pekaři se na úkor pekařů chudých také pouštěli do nekalých praktik, nedovoleně nakupovali obilí a najímali si na roznášky hokyně, což bylo zakázáno. Hokyně byly překupnice a zákaznicky šidily, nakupovaly chléb levně a prodávaly za draho. Překupnictví bylo v dobách Rudolfa II. zakázáno (Staněk, 1989).

Pecnáři (přespolní pekaři), byli více pod dohledem konšelů a byla jim přísněji posuzována váha, cena, kvalita a vzhled chleba. Při sebemenší odchylce ve výrobku jim byla udělována pokuta a potřetí jim bylo řemeslo zastaveno a všechn chléb zabaven. Pokud ani to nepomohlo, bylo jejich jméno přibito na pranýř.

Konšelé využívali pecnáře i plachetníky (přespolní pekaře), jako pohrůžku a trest měšťanským pekařům. Ti se často bouřili, byli stále nespokojení, nebo pekli příliš malý a drahý chléb, míchali mouku s otrubami či jinými levnějšími druhy mouk. Měšťanským pekařům pak stačilo pohrozit, že „na ně pustí plachetníky“. Bylo tím myšleno, že by přespolní pekaři mohli prodávat na výsadních místech měšťanských pekařů a připravit je tak o výtěžek. Tato pohrůžka fungovala dokonale a pekaři pak slibovali poslušnost. Pekaři

tuto hrozbu přespolních pekařů či plachetníků brali jako nejhorší trest, který se jim mohl přihodit, a ještě je zostudit.

Pekaři měli konšeli stanovenou sazbu za chleba. Tato sazba bývala neměnná, pokud se zdražilo obilí, měli pekaři vyrábět menší chléb odpovídající nákladům, pokud se obilí zlevnilo, měli zase naopak péci větší výrobky, a tehdy nastával problém. Pekaři si chtěli co nejvíce přivydělat a nechtěli péci větší chleby při levnějším obilí, nadávali, a i k fyzickému násilí se někdy uchýlovali, nato byli potom radními pány „vězením šatlavím trestání“, a při propuštění museli ještě zaplatit pokutu. Trestány šatlavou byly i ženy, které se navzájem pomlouvaly a jedna druhé, před kupujícími, chléb hanily.

Král Václav IV. chodíval mezi pekaře na „kontroly“. V Praze v převleku smlouval s pekaři o cenách a když zjistil nějaké nekalé praktiky, či šizení zákazníků odhalil svoji pravou tvář a nepoctivého potrestal. Někdy viník přišel o živnost, jindy přímo o život (Staněk, 1989).

7.1 Trestání košem

Někdy se nepoctivý pekař mohl vykoupit penězi, někdy musel zaplatit voskem nebo také pivem. Když už na pekaře neplatila žádná pohružka a pokuty jim nevadily, začal se používat trest „z lopaty do řeky smetání“ a velice zahanbující a necehovní trestání košem. Koš byl do Prahy přivezen ve 14. století z Německa. Rudolf II. roku 1590 nařídil tento trest proti pekařům měst Pražských. Nemohl se už dívat na „pekařské neřády“ a dal postavit koš nad Vltavu (Staněk, 1989).

„Koš ten ovšem zmizel r. 1648, když most byl bojištěm, ale hrozilo se jím i potom často, až r. 1684 opět byl zřízen jako za dávna; byl tehdy hned na kraji, mezi domem č. 193-I. a věží. Když jednou přes noc zmizel – sváděli to na pekaře, - byl dán dále na most na téže straně, ale blíže strážě. Na prosby pekařů úřadem odstraněn byl r. 1688, avšak po 5 letech dán opět; tehdy tu na půl hodiny seděl pekař Kadleček, jenž na šestikrejcarovém chlebě měl o 22 loktů méně váhy.“ (Ruth a Körber, 1904, s. 511)

Koš visel na silných provazech naproti mlýnům při staroměstské mostní věži a byl stále nachystán na takové mistry, kteří vyráběli špatné výrobky a nepoctivě prodávali. Odsouzený pekař byl do koše posazen a koš i s pekařem byl několikrát potopen do řeky tak, aby byl pekař celý namočen s výjimkou hlavy (Ruth a Körber, 1904).

Netrestali se takto pekaři jen v Praze, ale i v dalších městech, například v Krumlově, Kolíně, Třeboni a jinde. Někdy se potápěli do vody v koši a jindy v pytli. Trestání košem bylo zrušeno roku 1782 císařem Josefem II. Nutno podotknouti, že nikdo, kromě pekařů, nebyl takto ostudně trestán (Staněk, 1989).

Až roku 1786, když byly odstraněny pranýře a šibenice, byl nadobro odstraněn i veliký koš z Pražského mostu (Ruth a Körber, 1904).

8 Pekařství se neobejde bez mlynářství

V této kapitole bych chtěla pohlédnout do minulosti, kdy byly zkonstruovány první mlýny, které postupně nahrazovaly ruční mletí obilí nebo sílu zapřaženého zvířete. Tehdy to byl vynález, který o mnoho usnadnil lidskou práci, a také zvýšil produkci mouky. Chtěla bych také vyzdvihnout práci mlynářů a jejich vzájemnou nevraživost s pekaři.

8.1 Vznik a vývoj mlýnů

Než lidstvo dospělo ke stavbě mlýnů, muselo nejprve zpracovávat obilí různými ručními technikami. O technikách mletí obilí v jeho počátcích jsem se již v některých kapitolách zmínila, proto je nyní připomenou pouze stručným shrnutím.

Prvním „nástrojem“ pro drcení obilí byla „zrnotěrka“, někdy nazývána drtidlo. Obvykle byla z žuly, ruly, nebo křemičitého pískovce. Spodní kámen byl nehybný a horní kámen byl menší, v takovém stavu, aby se dobře držel v rukou. Jejich existence je doložena již z 7.-6. tisíciletí př. Kr. „Zrnotěrky“ byly používány velice dlouho. Až okolo 1. tisíciletí př. Kr. se objevují první rotační mlýnky, taktéž zvané „žernovy“. Spodní kámen kruhového tvaru byl pevný a horní kámen byl pohyblivý. Horní kámen se uváděl do pohybu ručně (Berka, 2011).

Předchůdcem vodních a větrných mlýnů byl mlýn tažný. Název je odvozen od tažných zvířat, které byly zapřaženy v „žentouru“ (hnacím mechanismu) a uváděly mlýn do chodu. Mlýn byl podle zvířat nazýván volský, koňský či osličí (Janotka a Linhart, 1984).

Nejprve bylo asi před 3000 lety v Egyptě vynalezeno vodní kolo. Poté již mohlo dojít ke vzniku vodních mlýnů. První dochované zmínky o vodních mlýnech pochází z Malé Asie a jsou datované do 1. století př. Kr.

V Čechách se dochovala nejstarší zmínka o vodních mlýnech ze zakládající listiny Břevnovského kláštera. Klášter obdržel darem od knížete Boleslava II. roku 993 dva mlýny. Na Moravu se vodní mlýny dostávají až o něco později ve 12. století (Berka, 2011).

Nově vznikající mlýny musel ovšem někdo postavit, těmito staviteli a konstruktéry byli až do novověku samotní mlynáři. Mlynář musel umět postavit celý mlýn s veškerým zařízením. Musel tedy umět opracovat dřevo i mlýnské kameny, vyráběl vodní a paleční kola, převody, a hlavně musel umět ke mlýnu přivést vodu. Až v dobách dokonalejších

technologií a složitějších zařízení se vyčlenila samostatná řemesla, například pro výrobu pohonných jednotek, různých soukolí a jiných složitých zařízení. Byli to například sekerníci, ze kterých se později vyčlenili tesaři a truhláři, kteří vykonávali specializované práce (Štěpán, 2000).

Zpočátku byly hlavně klášterní a šlechtické mlýny na spodní vodu, ovšem byly více závislé na velkých vodních tocích. Po zdokonalení sekernického a vodního stavitelství byly vynalezeny mlýny na svrchní vodu. Jejich výhodou byl až dvojnásobný výkon a možnost stavby na menších vodních tocích (Berka, 2011).

Větrné mlýny se ve 13.-15. století v Čechách objevovaly taktéž, ale o poznání méně. Musely se stavět v místech se stálým větrem, a to nebylo snadné. Větrné mlýny se dělily do dvou skupin. První skupinou byly mlýny čtyřboké dřevěné, označované jako beraní, kozličí, či německé. Druhou skupinou byly mlýny kruhové zděné, označované jako holandské. Zděné holandské mlýny byly běžnější až koncem 18. století, ale v Českých zemích byly nejvíce rozšířeny mlýny beraní – dřevěné. Nejstarší větrný mlýn v naší zemi se prý nacházel na Petříně v Praze (Janotka, 1984; Štěpán a Křivanová, 2000).

8.2 Vodní mlýny v Praze

Proč zmiňuji zrovna mlýny hlavního města? Pražské mlýny tehdy zaujímaly důležité postavení a první dochované zmínky o mlýnech v Čechách pochází taktéž z Prahy (Štěpán a Křivanová, 2000).

Nespornou výhodou pro vybudování mlýnů v Praze byla řeka Vltava jejíž proud dobře sloužil jako pohonná síla otáčející mlýnskými koly. Nebezpečí do mlýna potom přicházelo v podobě povodní nebo požárů (Broncová, 2001).

Nejstarší mlýny byly Šitkovské. Na Starém Městě bylo ve 14. století postaveno deset mlýnů. Vávrův mlýn je zachován dodnes. V Bubenči stál Císařský mlýn, který patřil Rudolfovi II. Do dnešních dnů se také dochovaly Sovovy mlýny pocházející ze 14. století. Na Čertovce stál Velkopřevorský mlýn a Huťský mlýn. Za zmínku ještě stojí jeden mlýn, který ovšem není vodní ale větrný a je v Českých zemích spíše výjimkou. Je jím pražský břevnovský mlýn známý jako „Větrník“. Pochází z roku 1722 a ačkoliv již neplní svoji původní funkci, dodnes je možné jej navštívit (Štěpán a Křivanová, 2000).

Počátky pražských mlýnů se odehrávaly především na Kampě a nejvýznamnější byl „Soví“, neboli Sovovský mlýn. K jeho názvu se pojí pověst, která vypráví, že v blízkosti původního „Sovího“ mlýna rostly topoly, ve kterých žily sovy. Sovy byly ve starých dobách považovány za posvátné ptáky a lidé věřili, že je to šťastné znamení. Skutečnost byla taková: *„topoly skutečně kolem mlýna rostly a dochovaly se ještě do minulého století. Podle tradice byly vlastníky mlýna chráněny a sloužily prý rovněž jako hromosvody.“* (Broncová, 2001, s. 55)

8.3 Mlynáři a pekaři

Ve středověku byl za mlynáře považován řemeslník, který mlel mouku z obilí, ale také slad pro výrobu piva.

Již jsem v předchozích kapitolách psala o spolucechu pekařském a mlynářském, kdy měli pekaři s mlynáři společnou korouhev, hospodu, oltář a tovaryše. Zhruba od poloviny 16. století se pak mlynářský cech osamostatnil. Mlynáři mívali vždy k pekařům nejbližší, ale jejich vztahy nebyly těmi nejlepšími, spíše naopak. Pekaři si často na mlynáře stěžovali, protože prý jim dávali málo mouky a ta ještě ke všemu nekvalitní byla. K dalším pekařským stížnostem vedla skutečnost, že ne jeden pekař vlastnil svůj malý mlýn, ale mouku z něho prodávat nesměl. Svoji mouku směl pekař používat, ale jen pro vlastní pekárnu, ne na prodej (Štěpán a Křivanová, 2000).

Mlynáři od pradávna také pekli chleba a považovali své pecnářství za tradici a výsadu na kterou mají právo. To znamenalo, že mlynáři mohli péct velké rezné chleby a směli je i prodávat, ale museli péct sami, nesměli zaměstnávat pekaře ani pekařské učně. Avšak skutečnost tomu neodpovídala. Tudíž se pekaři bouřili, protože už neměli komu prodávat svůj chléb a cítili se ohroženi. Chléb mlynářů se prodával hlavně na venkově, ale postupně se díky nízké ceně rozšířil i na městské trhy. Není tedy s podivem, že pekaři s mlynáři spolu „bojovali“ (Staněk, 1989).

Mlynáři si i s dalšími řemeslníky škodili, hlavně vodou. Například pivovarníci si odváděli vodu pro svůj pivovar, stejně tak soukeníci a pradleny, kteří znečišťovali vodu. Poté se podávaly různé stížnosti a obce musely tyto spory vyřešit. Mlýn nemohl být bez vody, tak bylo pivovarům nařízeno postavit vlastní studny. Na to měli lhůtu čtyři týdny. Jedněmi

z řemeslníků, kteří byli s mlynáři velice za dobře byli řezníci. Mlynáři často chovali u mlýnů dobytek a řezníci u nich rádi nakupovali maso na porážku (Štěpán a Křivanová, 2000).

8.4 Zánik staročeských mlýnů

„Do roku 1890 bylo v Čechách a na Moravě přes deset tisíc mlýnů. Po roce 1890 jich zbylo pouze 216.“ (Staněk, 1989, s. 95)

V těchto dobách se v Českých a Moravských zemích začalo rozvíjet velkopekárenství při velkých mlýnech. Pekaři i mlynáři si stěžovali na tyto nově vznikající společnosti, ale zakročit proti nim už nebylo možné. „Zbrání“ těchto velkopekařů byli pekařští pomocníci, kteří pracovali bez pevně stanovené mzdy. Pomocníci byli placeni za výkon, čím více chlebě se upeklo, tím větší byl výdělek. Tak velkopekárny přímo „zaplavovaly“ trh. Zásobily chlebem města i vesnice a staročeské mlýny i malé pekárny ve velkém zanikaly. Některé mlýny se stihly přizpůsobit a zmodernizovat, musely nahradit mlýnské kameny za válcové a parní mlýny. Situaci staročeským mlýnům v 19. století ještě o dost ztížil dovoz mouky z Ameriky. Konkurence byla neúprosná a mlynáři byli nuceni z mlýnů odejít. Z řemeslníků se stali, často nezaměstnaní, dělníci (Staněk, 1989).

9 Pekařství v dobách novověku

V dobách 17. století lidé konzumovali chleby pšeničné, královské, městské, kupecké, černé, ovesné nebo z ječmene, pohanky a prosa. Pojmenování chlebů často pochází podle názvů národů nebo podle krajů, například: moravský, slovenský, šumavský, hanácký, ale také podle názvů různých míst.

Chléb měl prý léčivou, až magickou moc a léčili se jím, jak lidé, tak zvířata. Lékaři přidávali do chlebů různé léčivé byliny a pekli medicínské chleby. O pečení chleba v kláštorech je dobře známo, ale méně známo je, že mniši pekli svůj chléb také proti moru a například i pro usnadnění porodů. V neposlední řadě se chlebem napravovalo i nepodařené pivo (Staněk, 1989).

9.1 Domácí pečení

Pečení chleba ve venkovských domácnostech bylo obřadem a dědilo se z generace na generaci stejně tak, jako s ním spojené zvyky a tradice. Do pečení se silně promítalo náboženství, a pokud se chléb nepovedl uváděla se jako příčina nadpřirozená moc. Jindy bylo dáváno za vinu mlynáři, který do zajista vyměnil dobrou mouku za špatnou. Na venkově považovali za chutnější chléb domácí než pekařský. Není se čemu divit, venkovský chléb obsahoval více žitné mouky a byl zdravější. Na venkově se peklo do zásoby, většinou na tři týdny dopředu (Staněk, 1989).

Pečení na českém venkově

Staněk (1989) popisuje pečení chleba v Pošumaví, podle kterého bych chtěla ukázat, že tento způsob pečení se po dlouhá léta provozoval po celém českém venkově.

Pec bývala v domácnosti vždy někde v rohu místnosti. Byla vyzděná cihlami a klenutá. Otvor neboli ústí směřovalo vždy do kuchyně. Aby byla pec dobře využitá, měla ještě přistavěnou plotnu na vaření a troubu na pečení.

V mrazivých zimách se u pece sedávalo, někdy i spalo. Pečení bylo náročné a fyzicky namáhavé. V zimě se v peci muselo zatopit den předem, aby se stihla řádně nahřát, jindy stačilo rozdělát oheň až ráno v den pečení. Přímo do pečícího prostoru pece se nandala polínka dříví, která se zapálila a oheň se takto udržoval až do samotného pečení. Mezi tím

se do světnice nanosily suroviny a náčiní k zamíchání těsta, aby se vše dobře prohřálo. Večer po večeři se připravil chlebový kvas. Ten se vyrobil z předešlého ponechaného kusu těsta, ke kterému se do díže nalilo trochu teplé vody a přisypalo trochu mouky. Vše se dobře promíchalo, díž se přiklopila a kvas se nechal stát v teple poblíž pece přes noc. Druhý den ráno se z kvasu připravilo těsto. Na kvas se dávkovala voda a ohřátá mouka. Někdy se místo vody přidala syrovátka, nebo podmáslí. Dále přišlo na řadu koření: sůl, kmín, někdy i fenykl. V některých domácnostech přidávali do těsta syrové, nebo vařené brambory. Pak zbývalo těstu kopistí požehnat a důkladně míchat.

Mezi tím, co těsto kynulo, připravila hospodyně dřevěné necky, ve kterých v kleče na zemi válela až čtyřkilové bochníky chleba. Vyválené chleby se daly do slaměných ošatek, ve kterých kynuly. Když byly chleby dobře nakynuté, připravila se pec. Uhlíky z dříví se musely vymést pryč a pec se musela namočeným pometlem vymýt, aby tam žádný uhlík nezůstal a nezapekl se do chleba. Při ústí pece se zapálila malá hranička dříví, nebo se rozsvítil kahan, protože v peci jinak byla černočerná tma. Hospodyně omyla bochníky chleba svrchu vodou, aby byly hladké a pokládala je na dřevěnou lopatu, kterou se sázely do pece. První chléb se označil křížkem a plná pec se potom zavřela dvířky se slovy „*svěřuju ti boží dárek.*“ (Staněk, 1989, s. 177)

To, ale ještě nebyl konec práce. Chleby se musely zhruba po půl hodině v peci přesadit. Pec nefungovala tak, jako dnešní moderní pece a nepekla na všech místech rovnoměrně. Proto se musely chleby vyndat, vrchní kůrka se rychle opět omyla vodou pro lepší lesk, a chleby se vracely co nejrychleji zpět do pece, ovšem každý na jiné místo, například více pečený chléb na místo méně pečeného. Zda je chléb upečený se zjišťovalo poklepáním na spodní kůrku. Tato metoda se používá dodnes a učí se jí i žáci pekařských oborů. Říká se, že správně upečený chléb „zvoní“ a zkušený pekař musí poklepáním na spodní kůrku slyšet a rozpoznat, zdali je chléb správně pečený. Pro kontrolu se dnes samozřejmě může využít speciální teploměr, ale tradice poklepáním přetrvává. Upečený chléb se po vychladnutí ukládal do ošatky dnem vzhůru a byl skladován v komoře.

V teplé peci se zejména o svátcích ještě dobře upekly mazance nebo vánočky, buchty, koláče a jiné sváteční dobroty. Ani tehdy už nebyla žádnou novinkou šunka zapečená v těstě (Staněk, 1989).

Chléb se v dřívějších domácnostech nikdy nevyhazoval, pouze plesnivé odkrojky se dávaly zvířatům. Vše ostatní se v domácnosti spotřebovalo. Dnes se nejspíš divíme, jak je možné, že se chléb pekl jen jednou za tři týdny. Jedl se samozřejmě i tvrdý chléb, a pokud byl tvrdý příliš, zabalil se mokrého plátna a nechal se přes noc provlhnout. Při načínání nového bochníku se na spodní kůrce naznačily tři křížky, to bylo z úcty k chlebu i k práci (Staněk, 1989).

9.2 Vojenský chléb

Tento chléb, dobře známý pod názvem „komisárek“, byl poprvé zaznamenán již roku 1550. Chléb byl tmavý, vyráběný hlavně z žitné mouky. Vesnice a města měla za úkol tento chléb dodávat procházejícím vojákům při válečném tažení. Aby zásobování probíhalo tak jak má, byly stanoveny komise, které měly na přiděly chleba dohlížet. Proto se tyto chleby začaly zkráceně nazývat „komisárky“. Tyto chleby nebyly pečený z kvalitních surovin a nejvíce se šidilo na mouce. Vojáci se proto tento chléb snažili prodat a koupit si raději chléb pekařský (Staněk, 1989).

10 Sladké pečivo a tradice s ním spojené

Pečení sladkého pečiva nebývalo záležitostí každodenní, jak jsme již zvyklí dnes, ale bývalo záležitostí sváteční a výjimečnou. Nejvýznamnějšími událostmi pro přípravu sladkého pečiva byly svatby, narození dítěte, křtiny, dožínky, posvícení, poutě, Vánoce, Velikonoce, ale i svatý Martin a jiné svátky k oslavě svatých.

Kynuté sladké pečivo dosáhlo svého rozvoje především v druhé polovině 19. století. Zásadní vliv na jeho rozšíření mělo zdokonalení pečící trouby. Postupem času se začalo sladké pečivo dostávat na stůl v městských, ale i venkovských domácnostech častěji, než pouze o svátcích a nevšedních událostech (Habustová a Veselská, 2004).

10.1 Narození dítěte a křtiny

První dárky dostáváme již od narození. Dnes je to většinou v podobě hraček, oblečků, někdy i peněz, ale ještě v nedávných dobách mezi těmito dárky převažovalo hlavně něco k snědku.

Z pokrmů se rodičce nosívala vydatná polévka, rosolka a sladké pečivo. Bylo to určeno především matce pro získání síly, ale i na oslavu narození a na křtiny. Tyto dárky nosily příbuzní, kmotry i sousedé. Ti přinášeli například velké sladké pletené věnce, koláče, nebo trdelníky a koblihy. Z malého pečiva to byly různé tvary ptáčků, srdíček, postaviček a miminek. V některých krajích považovali za nejlepší pečivo právě koblihy, které se cenily jako dort a přinášely se rodičkám. V jiných krajích, zejména v Podkrkonoší, se na křtiny nosil jako dar veliký sladký máslový pletenec, který kvůli velikosti museli péci pekaři v peci a čím větší byl pletenec, tím vzácnější to byl dar. Věnce pečené u pekařů měly symbolizovat nejspíše počátek a konec života (Habustová a Veselská, 2004).

10.2 Pečivo na svatbách

Takto významná událost, ať už byla velká, nebo menší, si vždy žádala velké přípravy. Peklo se cukroví a pečivo nejen do výslužek, ale i ke zvaní hostů, k loučení se svobodou i jako poděkování rodičům. Dříve, když se konala svatba na vsi, účastnila se jí celá vesnice, a to bylo velké množství svatebního pečiva, které se muselo přichystat na slavný den.

Svatební koláče bývaly velikých rozměrů. Byly zdobeny například postavičkami Adama a Evy, nebo ptáčky, květy, sluníčky, ratolestmi a jinými ozdobami, které měly symbolický

význam k založení rodiny, k hojnosti zdraví a štěstí. Těmto nákladným koláčům byl dáván až magický význam. Většinou každý kraj měl svůj specifický tvar a druh koláčů.

Ve východních Čechách a na Vysočině se pekly obdélníkové svatební koláče, podle tvaru pekáčku a dodnes se tam udržel zvyk pečení miniaturních koláčků, které jsou různě plněné a jejich průměr činí pouze 20-25 mm. V jižních Čechách pekli svatební koláč zvaný „baštyka“. Ten měl vypouklý tvar podle poklice, na které se pekl a dále se zdobil ozdobami z těsta a svíčkami. V jižních Čechách se pekly koláče o rozměrech půl metru, tyto koláče pekly přímo k tomu vybrané kuchařky (Habustová a Veselská, 2004).

10.3 Pečivo o Masopustu

Do dnešních časů známé masopustní veselí bylo dříve církví často kritizováno, avšak pro lid to byla zábava spojená s „maškarami“ a s posledními dny před postním obdobím.

Na masopustní zábavy se pekly koblihy, v Podkrkonoší masopustní „kotouče“, na Valašsku a Slovácku „boží milosti“ a „zmrzlíci“, ve Slezsku „kleple“. Všechno toto pečivo bylo z kynutého, a hlavně smaženého těsta. V oblasti Uherského Hradiště se o masopustu vyráběly trdelníky. Lidé se v období masopustu měli veselit a hojně se najíst, aby dále přečkali období půstu. V tomto období se muselo vystačit se zásobami do té doby, než bude nová úroda. Podle toho se pak některá postní jídla nazývala „chudí rytíři“ nebo „žebrácké buchty“ a jiné (Habustová a Veselská, 2004).

10.4 Velikonoční pečení

Až do dnešních dnů se v některých domácnostech udržuje tradice pečení jidášů. Jsou z kynutého těsta a správně by se měli péci na Zelený čtvrtek. Mají za úkol svým tvarem točenice nebo pletence, symbolizovat provaz, na kterém se oběsil zrádce. Někdy se pomazávaly medem, který měl připomínat soudržnost.

Nejznámějším druhem z velikonočního pečení je ovšem mazanec. Kynutý bochánek, sypaný mandlemi, s rozinkami v těstě. Dříve se mazance nosily na slavnou nedělní mši do kostela posvětit. Postupně, hlavně ve městech, začaly mazance nahrazovat velikonoční beránci pečení ve formách (Habustová a Veselská, 2004).

Jako koledu pro chlapce hospodyně pekly perníky, nebo menší druhy sladkého pečiva. Sladké pečivo pekly v podobě srdíček, ptáčků, jelínků a jiných zvířátek. Někdy se pekla zvířátka, která se pak věšela na větvičky, nebo je hospodyně kladly do trávy a dětem se říkalo, že je přinesla liška, nebo skřivánek.

Mazance a jidáše se pekli jak na venkově, tak ve městech, ale větší tradice a rozmanitější druhy velikonočního pečiva patřily především do venkovských domácností (Habustová a Veselská, 2004).

10.5 Dožínky, posvícení a poutě

Tyto slavnosti se konaly k příležitosti konce sklizně a k ukončení hospodářského roku.

Na dožínky připravoval hospodář s hospodyní slavnost všem, kteří pomáhali se sklízni. Na slavnosti nechyběly rozmanité druhy pečiva. Vždy byly na stolech koláče s různými náplněmi o různých velikostech. Koláče také představovaly nejvýznamnější pečivo při dožínkách. Obvyklé byly velké koláče, obdélné německé koláče a české hnětýnky. Koláče byly plněné i několika různými náplněmi a někdy bývaly, jak koláče, tak pečivo ve tvaru srdce. Těsto se zadělávalo smetanou, nebo máslem, bylo tak velmi tučné, ale jemné.

Dnes již není obvyklé slavit posvícení, ale spíše poutě. Pout' se ve městě, nebo na vesnici slaví v období svátku patrona místního kostela. Pečivo na poutě bylo stejné, jako na posvícení, ale časem se sortiment rozšířil o oplatky, trubičky – hlavně na Hořicku, a například o preclíky, čerty, nebo mikuláše (Habustová a Veselská, 2004).

10.6 Vánoční pečivo

Prvním pečivem před Vánoci byly postavy „mاتيček“, mikulášů a čertů připravované k mikulášské nadílce pro děti. Někdy byly figurky z kynutého jemného těsta, jindy z perníků.

K vánočnímu pečivu se velice dlouho, zejména na vesnicích, pojily různé tradice a pověry. *„Dodržovala se celá řada příkazů a zákazů, například rukama od těsta se hospodyně dotýkala stromů, aby rodily. Z díže se zase slévala voda se zbytky těsta a dávala dobytku, aby dobře dojit a byl chráněn před škůdci.“* (Habustová a Veselská, 2004, s. 35)

Druhů a zvláštností ve vánočním pečení bývalo kdysi mnoho. Na štědrovečerním stole samozřejmě nesměla chybět tradiční vánočka, někde nazývaná „štědrovnice“, „calta“, nebo

„žemle“. Dříve bychom se na vánočním stole setkali s různými druhy koláčků, menších, či větších a s různými náplněmi.

Na Slovácku se o Vánocích jedly „šlízky“, nebo „makovníčky“. Byly to válečky z kynutého těsta, které byly zalévané vroucím mlékem a sypané mákem s cukrem. V Podkrkonoší měli o Vánocích „pokroučky“. To byly koláčky, po upečení sypané perníkem mákem, nebo osmaženou moukou. V jiných krajích pekli bochníčky podobné velikonočním mazancům zvané „křehtíky“. Zhruba v polovině 19. století se k nám dostává zvyk podávat na Štědrý večer jablkový závin. Závin se pak jedl před cestou na půlnoční mši.

Kynuté vánoční pečivo se nejvíce upřednostňovalo ve vesnických domácnostech až do II. světové války. V městských domácnostech také nesměla chybět vánočka a jablkový závin, ale převládalo zde drobné čajové pečivo v mnoha druzích. Od cukrářů se v pozdějších dobách kupovalo sněhové cukroví a spolu s perníčky a ovocem se věšelo na stromeček, který již bylo zvykem mít v obytných prostorech (Habustová a Veselská, 2004).

11 Nová výroba

11.1 Období poválečné

V období I. a II. světové války se rozvoj pekařského řemesla zcela zastavil, v obou obdobích byl zaveden potravinový lístkový systém a výroba pečiva a chleba se musela výrazně omezit. Stejně tak jako sortiment.

Po II. světové válce se po roce 1949 ze soukromých pekáren, dle vládního nařízení, stávaly národní podniky, nebo družstevní organizace. Majitelé pekáren i jejich zaměstnanci se stali zaměstnanci národních podniků, nebo družstev (Broncová, 2001).

Tyto „přejaté“ pekárny byly často ve velmi špatném stavu. Některé se rekonstruovaly, ale jejich velká část byla uzavřena. Od této doby se začala pekárenská výroba soustředit do větších prostor, které byly vybavovány novými a výkonnějšími stroji, a začala se více rozvíjet průmyslová výroba. Více se také dbalo na usnadnění manuální práce a na zavedení automatické a kontinuální výroby.

Národní podniky se se svou velkokapacitní výrobou potýkaly s řadou různých problémů. Problém nastával při přepravě výrobků k zákazníkům. Nové průmyslové provozovny musely řešit včasné dodání co nejčerstvějších výrobků do prodejen. Dříve, při větším počtu menších soukromých pekáren, nebyl se zásobováním takový problém, protože pekárna byla v každém malém městečku či na vsi. Zákazník mohl přijít buď k pekaři přímo nebo bylo zboží dodáno do místních obchodů a nikam daleko se nerozváželo. Vozový park národních podniků byl zastaralý, a tak se výrobky mnohdy rozvážely třeba i na valnících. Proto se ve druhé polovině 50. let vozový park zmodernizoval. Pro rozvoz výrobků se začala používat speciálně upravená skříňová auta, která lépe odpovídala hygienickým požadavkům a předpisům. Byly to vozy typu Barkas, Praga, Garant a později Avia (Broncová, 2001).

11.2 20. století až současnost

Po listopadu roku 1989, po zrušení národních podniků, začala vznikat řada malých pekáren. Ne všechny se ale udržely, protože na trhu jich byl náhle nadbytek.

Vzhledem k opětovnému vzestupu menších pekáren, začala velká kontinuální výroba pomalu ustupovat (Broncová, 2001).

Několik velkopekáren však zůstalo a vyrábí nejrůznější sortiment do dnešních dnů. Například fungující:

- Michelské pekárny v Praze,
- Pekárny Odkolek,
- United Bakeries – dříve Delta pekárna v Plzni,
- Pekárny a cukrárny Klatovy,
- Pekárny a cukrárny Náchod, a další.

Pro představu jsem výše zmínila několik velkých pekáren. Jejich výrobky se v převážné většině dovážejí do obchodních center – hypermarketů a obchodů s potravinami. Zde doplňují sortiment místních menších pekáren, nebo přímo v obchodech dopečených rozmrazených výrobků. Dále o balené zboží, jako jsou například: balené buchty, vánočky, záviny, linecké třené rohlíčky, bábovky, balené chleby, celozrnné chleby a mnoho dalších rozmanitých produktů.

Trendem dnešní doby je nabízet zákazníkům co nejčerstvější pečivo, a proto, jak jsem již okrajově zmínila, spousta obchodů odebírá zmrazené polotovary, které přímo v prodejně dopéká. Tyto zmrazené polotovary vyrábí i řada společností v Česku, např.: firma ProFrost, pekárna Kompek a další. Zákazník si tak odnáší domů ještě teplé, voňavé výrobky, nebo si může koupit přímo výrobky určené k domácímu dopečení (Broncová, 2001).

Ve společnosti se hojně diskutovalo o kladech a záporech zmrazování a rozpékání pečiva. Já se zde nebudu pouštět do obhajování jedné, či druhé strany, jen stručně zmíním některá známá fakta. Aby pečivo zmrazením nevysychalo a udrželo si vláčnost, tak se do jeho receptury přidává větší podíl tuku. Jako konzervant zde slouží kyselina L-askorbová (vitamín C), která se pečením z výrobku ztrácí. S těmito výrobky jsem sama nějaký čas pracovala a ze zkušenosti mohu posoudit, že jsou chutné po upečení, ale mají výrazně kratší dobu trvanlivosti než pečivo přímo od pekaře.

Postupem času společnost začala vyžadovat také zdravější a racionálnější způsob stravování, a to se velmi projevilo v pekařském odvětví. Opět se na trhu objevily společnosti vyrábějící již hotové namíchané celozrnné směsi, usnadňující pekárnám přípravu racionálních, vícezrnných těst, nebo těst s různými druhy mouk v různém poměru, například s kukuřičnou

moukou, špaldovou moukou, ječnou moukou a jinými druhy. Dále se také tyto firmy specializují na výrobu směsí dodávajících výrobkům lepší objem, nebo zlepšení kvality mouky, podporu kynutí těsta a jiných zlepšujících účinků. I proto se také tyto přípravky nazývají Zlepšující přípravky a je jich celá řada. Tyto přípravky zjednodušují přípravu těst a pekárny tak mohou vyrábět více rozmanitých výrobků s menšími nároky na čas (Broncová, 2001; Šedivý, Hanus, Nováková a Skřivan, 2015).

Chléb současnosti

Zrychlená, uspěchaná doba a vybíravý zákazník dávají opět šanci novým trendům ve výrobě chleba. V posledních letech klesá stále více výroba tradičního kvasového chleba. Proč? Jeho výroba je pracnější, zdlouhavější a náročnější jak na prostory, tak na vybavení pekárny.

Je zde ovšem jedno velké „bohužel“. Připravujeme se svou uspěchaností a zjednodušováním o to nejcennější a nejzdravější, co nám může pekařské řemeslo nabídnout. Nutno podotknout, že pravý „živý“ kvas, připravovaný dvou, nebo třístupňovým vedením kvasů, opravdu nelze ničím nahradit. Možná lze částečně napodobit onu specifickou příchut', ale nikoliv výživový přínos pro člověka. Přínos zde spočívá v přirozeně prokvašené – fermentované žitné mouce.

Dnes tento chléb vyrábí pouze omezený počet spíše menších pekáren. Ostatní pekárny vyrábí chléb ze zakyselujících přípravků nahrazujících kvasy. Tyto přípravky bývají tekuté, nebo sypké, a chlebové těsto se musí ještě dodatečně kypřit droždím, nikoliv přirozeně kvasem. Odpadá zde tedy příprava kvasů náročná na čas a těsto se míchá ihned.

V dnešním chlebu také bývá menší podíl žitné mouky, než tomu bývalo v dřívějších dobách, a to je další „ochuzení“ jinak prospěšného výrobku. Čím více je ve výrobku žitné mouky, tím více je pro člověka zdravější. To je dáno větším poměrem biologicky aktivních vysokomolekulárních látek, označovaných, jako žitné slizy. Tyto látky ve spojitosti s žitným škrobem tvoří typickou strukturu žitných těst a mají schopnost vázat na sebe větší množství vody. Proto jsou výrobky z žitných těst déle vláčnější. Vlákna z žitné mouky má probiotické účinky a podporuje činnost střev. Žitná vlákna má také schopnost snižovat vstřebávání tuků. *„S těmito přínosy je spojeno nižší riziko vzniku diabetes mellitus (cukrovky)*

2. typu, nadváhy, obezity, riziko vzniku kardiovaskulárních chorob a nádorových onemocnění tlustého střeva.“ (Šedivý a Albrecht, 2014, s. 18)

Ovšem čím více žitné mouky je obsaženo v těstě, tím hůře se s těstem pracuje, těsto se více lepí, hůře kyne a v peci nedrží dobře svůj tvar a objem. Zákazníci si dnes vybírají podle toho, zda se jim bude ten či onen výrobek zamlouvat, a tak se musí pekárny podřídít a dodávat co nejkrásnější a lákavé výrobky v mnoha různých provedeních. Proto se dnes do chlebového těsta přidává větší podíl pšeničné mouky, která obsahuje hodně lepku a udrží pěkný tvar chleba.

Poměrně snadno lze vyrábět racionální chléb. Ať už je základní těsto vyrobené z kvasu, nebo ze zakyselujících přípravků, přidá se k němu pouze nabobtnalá celozrnná, či semínková směs nazývaná „zápara“, dokonale se promísí s těstem a racionální chléb je tímto hotov. Výroba tedy není pracná a cereální chleby s řadou různých zdravotních výhod se těší čím dál větší oblibě (Šedivý a Albrecht, 2014).

12 Shrnutí teoretické části

V teoretické části své bakalářské práce jsem chtěla popsat a utřídit historii pekařského řemesla. K tomu mi dopomohlo studium odborných publikací a dozvěděla jsem se mnoho, pro mne nových skutečností. Tyto poznatky mi budou nadále sloužit při výuce předmětu Technologie oboru Pekař. Až na pár výjimek, nebylo vydáno příliš odborných knih mapujících konkrétně pekařskou historii, a tak dohledávání materiálů na toto téma bylo značně nelehké.

Od objevu obilí a od náhodného objevu kvašení jsem se přenesla historií starověkých národů až do časů našich babiček a jejich tradic. Mezitím jsem také zjistila jak vznikaly mlýny, jak fungovalo cechovní uspořádání, trestání nepoctivosti a řadu dalších informací, které budu nyní moci zařadit jako doplňující informace do své výuky.

Praktická část

V praktické části práce se zabývám současností pekařského řemesla, a to z pohledu žáků tříletého učebního oboru Pekař/Pekařka (dále jen Pekař). Prostřednictvím dotazníkového šetření zjišťuji motivaci žáků pro zvolený obor a také, jaký mají vztah k pekařskému řemeslu v aktuálních ročnících. Zda se v posledním ročníku více ztotožňují s myšlenkou vykonávání svého vybraného povolání, nebo nikoliv.

13 Cíl výzkumu

Hlavním cílem tohoto výzkumu je zmapování pohledu žáků na zvolenou profesi.

Mým cílem bylo zjistit, proč si žáci vybrali konkrétně tento obor, co je k tomu vedlo, a zda plánují zvolenou profesi do budoucna vykonávat a pokud ne, tak proč ne.

13.1 Metodologie výzkumu

Pro sběr informací jsem si zvolila výzkumnou metodu ve formě kvantitativního dotazníkového šetření. Přednost zvolené metody svého šetření spatřuji v zachování anonymity dotazovaných žáků. Žáci obdrží na papíru natištěné otázky. Na otázky budou anonymně odpovídat. Budu pouze chtít, aby uvedli ročník, protože mě bude zajímat, zda bude patrný rozdíl v odpovědích mezi prvním až třetím ročníkem, to v závěru dotazníkového šetření porovnam.

Všechny otázky v dotazníku jsou otevřené, aby mohli žáci více rozepsat své odpovědi, pokud budou chtít. Dotazník jsem žákům zadala osobně a představila jim cíl mé práce. Poté jsem je nechala přečíst otázky a ověřila si jejich pochopení. Dále žáci dostali dostatečný čas na vyplnění. Dotazník po vyplnění anonymně odevzdali.

13.2 Výzkumné otázky

Výzkumné otázky jsem si položila z praktických důvodů. Zajímá mě, proč si žáci vybírají obor Pekař. Často si myslím, že si tento obor nevyberou proto, že by přímo sami chtěli, ale že záleží na různých okolnostech. Stává se potom, že nechtějí do budoucna absolvovaný obor vykonávat. Přitom z osobní zkušenosti vím, že po kvalifikovaných pekařích je v oboru velká poptávka.

Položila jsem si dvě výzkumné otázky:

1. Jaká je motivace žáků k výběru povolání Pekař?
2. Jaký mají žáci plán po absolvování studijního oboru Pekař?

V dotazníku jsem žákům položila tyto čtyři otevřené otázky:

1. a) Proč jste si při výběru povolání zvolili studijní obor Pekař?
b) Jaké jste měli informace o oboru Pekař, když jste se rozhodovali o jeho studiu?
2. a) Jaké jsou Vaše plány po dokončení studia?
b) Chcete do budoucna vystudovanou profesi vykonávat? Pokud ano, napište, jakou pracovní pozici si představujete. Pokud ne, napište proč ne.

13.3 Výzkumný vzorek

Subjekty výzkumu byli žáci Hotelové školy studující obor Pekař. Výzkum byl prováděn v I. – III. ročníku o celkovém počtu 31 žáků. Na dotazník odpovědělo 26 respondentů. Z toho 7 chlapců a 19 dívek. Věková kategorie dotazovaných je 15–19 let. Správné věkové rozložení by mělo být 15–18 let, ale protože někteří žáci již studovali jiné obory, tak není výjimkou ani osmnáctiletý žák v prvním ročníku.

13.4 Vyhodnocení dotazníku

Tento dotazník je zaměřen na kvantitativní šetření v oblasti motivace a budoucnosti žáků ve vztahu ke zvolené profesi Pekař. Vyhodnotila jsem každý ročník zvlášť, protože, jak jsem již psala v kapitole „Metodologie výzkumu“, snažila jsem se zjistit, zda bude patrný rozdíl v odpovědích mezi jednotlivými ročníky. Nejprve jsem u dotazníku vyhodnotila jednotlivé otázky (1. a, b; 2. a, b) a následně jsem si prostřednictvím získaných informací odpověděla na dvě výzkumné otázky.

I. ROČNÍK

V prvním ročníku studuje 12 pekařů. Na dotazník odpovídalo 10 přítomných žáků.

1. a) Proč jste si při výběru povolání zvolili studijní obor Pekař?

První důvod, který žáci uvádějí je ten, že obor Pekař je prý jednoduchý. Jeden žák dokonce uvádí, že mu obor zněl zajímavě. Další z respondentů píše, že „*pekařů je vždy málo a pekaři si vždy najdou práci*“. V jiné odpovědi je uvedeno, že otec studujícího žáka vlastní pekárnu, a proto se žák rozhodl pro tento obor. Další tři žáci uvedli, že měli podané přihlášky na obory Cukrář a Pekař, a jelikož je na Cukráře nevzali, tak šli na Pekaře. Poslední dva dotazovaní začali studovat obor Cukrář, ale v průběhu prvního ročníku přestoupili na obor Pekař, jako důvod jeden uvedl, že je pro něho obor Pekař lehčí a druhý prý měl informace od kamarádů, kteří mu řekli: „*že na pekaři je to lepší*“, proto přestoupil.

b) Jaké jste měli informace o oboru Pekař, když jste se rozhodovali o jeho studiu?

Převážná většina žáků věděla, že se jedná o tříletý učební obor s výučním listem. Dva respondenti měli také informace o tom, že studium oboru Pekař je jednodušší. Jednomu žáku radila matka s tím, že pekařů je málo a ať to jde zkusit. Další uvádí, že podle známých jsou zde „*mistrový trpělivější*“. Jiný žák prý věděl, že „*je to tu dobrý*“.

2. a) Jaké jsou Vaše plány po dokončení studia?

Tři žáci uvádí, že zatím neví, jeden píše přímo: „*To nevím. Je mi teprve 15, když tohle píšu a radši si počkám po dokončení studia*“. Další dva dotazovaní chtějí pracovat přímo jako pekaři, z toho jeden v tátově pekárně. Jeden respondent si chce najít práci, zatím neví jakou, ale rozhodně by prý chtěl péci i doma a založit si k tomu webovou stránku, a tím si „*přivydělávat*“. Jiní dva respondenti si také plánují hledat práci, jeden chce hlavně práci, která ho bude bavit a druhý se těší, že bude bydlet sám, až bude mít práci. Poslední dva odpovídající chtějí na nástavbu a jeden doufá, že bude studovat vysokou školu.

b) Chcete do budoucna vystudovanou profesi vykonávat? Pokud ano, napište, jakou pracovní pozici si představujete. Pokud ne, napište proč ne.

Čtyři žáci uvádí, že profesi vykonávat nechtějí, chtějí nějakou jinou práci, ale zatím neví jakou. Jeden z nich by si představoval něco kreativního, například interiérový design. Další také nechce být pekař, přišel z ciziny a chce být překladatel. Dva žáci naprosto

shodně uvádí, že by si pro začátek našli lépe placenou práci, ale později by se k řemeslu třeba vrátili. Jeden žák píše: „*Stále si nejsem jistý*“. V posledních dvou odpovědích je uvedeno, že respondenti profesi chtějí vykonávat, ale konkrétní pozici si nepředstavují.

Shrnutí výzkumných otázek

1. Jaká je motivace žáků k výběru povolání Pekař?

Z odpovědí žáků prvního ročníku se můžeme dočíst, že si někteří žáci nezvolili obor Pekař jako svoji první volbu. Hlavní motivací bylo pro většinu z nich studium oboru, který „není příliš těžký“. K tomu měli informace zprostředkované od kamarádů. Někteří žáci, či jejich rodiče si také uvědomují, že vyučených pekařů je v oboru málo a motivací je pro ně představa, že budou mít po vyučení zajištěnou práci. Pro jednoho žáka je také důvodem ke studiu zmíněného oboru práce v rodinné pekárně.

2. Jaký mají žáci plán po absolvování studijního oboru Pekař?

Skoro všichni žáci si (alespoň zhruba) dokáží představit nějakou budoucnost a je vidět, že o ní přemýšlí. Pouze tři z dotazovaných napsali, že zatím neví. Předpokládala jsem, že jich v prvním ročníku bude tápat více. Jen dva žáci se chystají pokračovat v dalším studiu. Většina z dotazovaných si chce najít práci, a to spíše mimo obor. V pekárně chtějí pracovat dva žáci.

II. ROČNÍK

Ve druhém ročníku je 9 pekařů. Na dotazník odpovědělo 6 z nich, ostatní byli nepřítomni.

1. a) Proč jste si při výběru povolání zvolili studijní obor Pekař?

Z dotazníků druhého ročníku vyplývá, že ani jeden žák na tento obor přímo nechtěl. Čtyři žáci přestoupili na tento obor z jiných oborů, jeden žák se v průběhu roku přistěhoval ze zahraničí a jinde již nebylo místo. Poslední dotazovaný podal dvě přihlášky, z toho ta preferovanější mu nevyšla, tak nastoupil na obor Pekař, na který původně nechtěl, i když v závěru odpovědi píše, že nyní se mu zde líbí.

b) Jaké jste měli informace o oboru Pekař, když jste se rozhodovali o jeho studiu?

Většina respondentů prý věděla, že se jedná o tříletý obor s výučním listem. Až na jednoho žáka všichni věděli, že praxe se vykonávají přímo ve škole a že na ně budou muset ráno hodně brzy vstávat. Někteří se byli ve školní pekárně i podívat. Další informace měli buď od kamarádů, kteří zde již studovali, nebo je prý vyhledávali na webových stránkách školy. Jeden respondent napsal, že informace neměl „*vlastně žádné*“.

2. a) Jaké jsou Vaše plány po dokončení studia?

Čtyři žáci chtějí pokračovat v nástavbovém studiu a doplnit si vzdělání o maturitu, dva z těchto žáků by potom ještě chtěli pokračovat studiem na vysoké škole. Další žák uvedl, že plány nemá, ale vzápětí na otázku 2. b) odpověděl, že by si představoval práci v pekárně v expedici. Poslední dotazovaný napsal, že si chce po dokončení studia najít práci a osamostatnit se.

b) Chcete do budoucna vystudovanou profesi vykonávat? Pokud ano, napište, jakou pracovní pozici si představujete. Pokud ne, napište proč ne.

Jeden žák jednoznačně uvedl, že ne – chce pracovat v kavárně. Druhý žák váhá, chce ještě na vysokou školu se zaměřením „*veterina*“, nebo „*kynologie*“, proto se prý oboru věnovat nebude. Další odpověděl, že pokud bude mít tu možnost, tak se spíše zaměří na něco jiného, neuvádí co. Zbytek žáků má poměrně jasný přehled, jeden chce být pekařem a chce být na peci – to znamená odpékat v pekárně přichystané výrobky. Další chce v oboru pokračovat, dále studovat a jednou „*dělat mistrovou*“ ve školní pekárně. Poslední z dotazovaných má také jasno, chce profesi vykonávat, konkrétně v expedici, baví ho prý počítání a organizace.

Shrnutí výzkumných otázek:

1. Jaká je motivace žáků k výběru povolání Pekař?

Motivace žáků druhého ročníku ke studiu oboru Pekař nebyla příliš vysoká, vypadá to, že všichni respondenti se na tento obor dostali nějakou jinou cestou. Ovšem z odpovědí

také vyplývá, že i když byl původní studijní záměr jiný, tak nyní jsou zde poměrně spokojeni a všichni zúčastnění plánují studium řádně dokončit.

2. Jaký mají žáci plán po absolvování studijního oboru Pekař?

Ačkoliv jsou žáci teprve ve druhém ročníku, tak už všichni mají plány dále do života, minimálně toho profesního. Z odpovědí na otázku 2. b) jsem zjistila, že polovina žáků se v oboru chce uplatnit a druhá polovina dotazovaných by chtěla dělat něco jiného.

III. ROČNÍK

Ve třetím ročníku je 10 pekařů. Na dotazník odpovědělo všech 10 respondentů.

1. a) Proč jste si při výběru povolání zvolili studijní obor Pekař?

Ve třetím ročníku měli motivaci pro zvolený obor z počátku pouze dva žáci, ze kterých jeden uvedl, že ho „*láká výroba a ví, že pekařů je v oboru málo*“, druhý uvádí: „*líbily se mi recenze na tento obor*“. Ostatní žáci třetího ročníku nejprve studovali jiný obor. Například tři z dotazovaných studovali obor Cukrář a důvodem k přestoupení na „pekaře“ prý u nich bylo „*nezvládnutí cukrařiny*“, jednoho to na „cukráři“ nebavilo a další důvod neuvádí. Jiný dotazovaný studoval původně „na kuchaře“, proč přestoupil nevedl. Dva žáci přestoupili na obor Pekař společně, jeden z oboru Číšník, druhý z oboru Servírka, z nichž jeden jako důvod uvedl, že chtěl přestoupit „*v rámci Hotelovky*“ a druhý prý z rodinných důvodů. Poslední respondent uvádí, že to byla jeho poslední volba, ale uvědomuje si, že „*pekařina je hodně oceněná práce, když se dělá poctivě*“, proto ho obor nakonec zaujal.

b) Jaké jste měli informace o oboru Pekař, když jste se rozhodovali o jeho studiu?

Tři tázaní žáci píší, že neměli informace žádné. Čtvrtý žák píše „*jen pár*“ informací a více to nerozvádí. Ostatní dotazovaní na tom byli s informacemi o něco lépe. Jednomu žáku obor doporučila kamarádka s příznivými recenzemi. Další přestupující z „cukrařiny“, měl informace od kamarádů, stejně, jako jeho nynější spolužák, kterému se zde navíc líbil „*menší počet lidí*“. Pouze poslední tři respondenti napsali obsáhlejší výčet informací, které měli k dispozici, např., délku studia, obor s výučním listem, informace k praxím v pekárně a také, že je zde za výkon praxe lepší „*plat*“. Jeden

z posledních respondentů uvádí mimo jiné, že mu to přišlo vhod, protože bydlí kousek a škola je prý „*primitivní*“.

3. a) Jaké jsou Vaše plány po dokončení studia?

Polovina dotazovaných plánuje po dokončení studia navázat ještě dalším studiem. Tři žáci chtějí pokračovat ve studiu maturitních oborů a další dva uvádí, že chtějí studovat ještě jednu školu, více to nespecifikují. Tři z dotazovaných napsali, že si chtějí po vyučení najít práci a poslední dva respondenti chtějí odcestovat za prací do zahraničí. Jeden by si přímo v zahraničí chtěl po nějakém čase otevřít restauraci, bar, nebo pekárnu a druhý by v zahraničí chtěl pracovat jako barman, ale práci „pekaře“ se také nebrání.

b) Chcete do budoucna vystudovanou profesi vykonávat? Pokud ano, napište, jakou pracovní pozici si představujete. Pokud ne, napište proč ne.

První tři respondenti jasně uvádějí, že profesi vykonávat nechtějí. Jeden z těchto tří v oboru vidí pouze pojistku v případě neúspěchu v jiném odvětví, druhý profesi vykonávat nechce, protože se mu „*tolik nelíbí*“, a třetí má plán v budoucnu pomáhat „*opuštěným a zraněným zvířatům*“. Další dva dotazovaní studovanou profesi chtějí vykonávat a píšou, že by vykonávali pracovní pozici, kterou by jim zaměstnavatel přiřadil. Respondenti, kteří mají v plánu odcestovat za prací do zahraničí, prý přemýšleli o práci v pekárně přímo v zahraničí. Jeden by, ale spíše chtěl pracovat, jak již bylo uvedeno, jako barman a druhý by chtěl později investovat peníze do gastronomie nebo do vlastního pekařství. Další dva z respondentů napsali, že ještě neví a rozhodují se. Z posledního dotazníku vyplývá, že by respondent pracoval v pekárně, ale musela by být jeho vlastní, jinak prý ne.

Shrnutí výzkumných otázek:

1. Jaká je motivace žáků k výběru povolání Pekař?

Ani žáci třetího ročníku neměli zpočátku velkou motivaci pro studium oboru Pekař. Někteří si ale uvědomují, že tato práce je ceněná a že je o pekaře na trhu práce zájem. Všichni žáci, kteří na tento obor přestoupili, studovali již před tím potravinářské obory. Zmiňovali například obor Cukrář, Kuchař, Číšník. Dalo by se tedy usuzovat,

že potravinářství je lákavé odvětví, ale na obor Pekař příliš žáků prvoplánově nechce a „zkouší“ jej až jako další alternativu.

2. Jaký mají žáci plán po absolvování studijního oboru Pekař?

Plány žáků v posledním ročníku studia jsou poměrně různorodé, jak jsem již psala, polovina třídy se chystá k dalšímu studiu. Ostatní si chtějí najít práci. Z odpovědí vyplývá, že pekařskému řemeslu se plánují věnovat dva žáci. Zbylí tři, by chtěli zůstat v potravinářském odvětví, ale myslím, že ještě trochu tápou, i když psali co si konkrétně představují za profese. Z jejich odpovědí jsem pocítovala, že si tím ještě nejsou jisti a je to zatím spíše představa budoucnosti, než plán. Avšak myslím si, že pokud by se jim naskytla možnost uplatnit se v oboru, tak by se tomu také nebránili. Jeden z žáků to v odpovědi přímo zmínil.

13.5 Závěr dotazníkového šetření

Dotazníkové šetření probíhalo v únoru roku 2023. Cílem tohoto výzkumu bylo zmapovat pohled žáků na vybranou profesi Pekař. Toho bylo dosaženo pomocí odpovědí žáků I. – III. ročníku oboru Pekař. U každého ročníku jsem v závěru čtyř vyhodnocených odpovědí provedla ještě vyhodnocení dvou výzkumných otázek. Vyhodnocením bylo shrnutí motivace žáků k výběru daného oboru a jejich plánů uplatnit se v profesi do budoucna.

Při celkovém shrnutí dotazníkového šetření jsem se dozvěděla, že jen velmi malá část žáků, napříč všemi ročníky, opravdu chtěla studovat tento obor. U žáků z II. ročníku dokonce tento obor původně nechtěl studovat nikdo, ale na druhou stranu nyní tvoří nejspokojenější třídu ze všech tří ročníků. Ze svého pohledu, jako jejich vyučující mohu posoudit, že jsou na velmi dobré úrovni jako studijní skupina i jako kolektiv.

Odpovědi na otázku „jakou měli žáci motivaci k výběru povolání Pekař“, bude, že motivaci z počátku mělo jen pár žáků, kterým poradili rodiče nebo kamarádi. Převážná většina žáků na tento obor přestoupila z jiných potravinářských oborů a motivací pro ně bylo lehčí studium a poskytnuté informace a zkušenosti od kamarádů.

Druhou výzkumnou otázkou jsem chtěla zjistit „jaký mají žáci plán po absolvování studijního oboru Pekař“. Zajímalo mě, zda žáci chtějí studovanou profesi vykonávat. Troufla bych si tvrdit, že zde odpovědi velmi dobře korespondují s faktem, že většina žáků původně

studovala, nebo chtěla studovat, zcela jiný obor, a proto se, až na výjimky, nechtějí ve studovaném oboru uplatnit a do budoucnosti o práci v pekárně spíše neuvažují. Většina uvedla, že by pracovali v pekárně pouze jako poslední možnost. Někteří jako důvod uváděli nedostatečné finanční ohodnocení řemesla. Konkrétně by si chtěli najít „*lépe placenou práci*“. Plány do budoucna žáci převážně mají, někteří ještě chtějí pokračovat ve studiu.

Porovnání I. – III. ročníku

Mezi I. – III. ročníky není patrný velký rozdíl. Z hlediska motivace pro obor jsem mezi jednotlivými ročníky neshledala žádný rozdíl. Z pohledu plánů do budoucna je zřejmé, že žáci I. ročníku o něco více tápou. Ovšem mají docela jasno v tom, zda profesi chtějí vykonávat, nebo ne. Stejně, jako u ostatních ročníků i většina žáků z I. ročníku uvedla, že pekařskou profesi spíše vykonávat nechtějí. Rozdíl mezi ročníky byl tedy pouze v otázce číslo 2. a), kdy zmínění žáci ještě nemají moc jasno ohledně své budoucnosti.

Grafické vyjádření zájmu žáků o obor

Na dotazníky odpovídalo celkem 26 žáků.

Graf 1



Graf 2



Závěr

Bakalářská práce je zaměřena na historii pekařského řemesla a na pekařské řemeslo z pohledu žáků. Stejně tak, jako je důležitá současnost a moderní výroba v pekárenském průmyslu, tak je pro mne důležitá i historie tohoto řemesla. Práce má část teoretickou, která je převážně věnována historii, a část praktickou, která je věnována současnému pohledu žáků na studovaný obor Pekař.

Cílem teoretické části bylo utřídění historie pekařství a průřez historií od počátku po současnost. Jak jsem zjistila při psaní práce, je historie pekařství velice obsáhlá, protože je nedílnou součástí historie lidstva. Také jsem ale při psaní práce narazila na problém, kterým bylo vyhledávání zdrojů obsahujících již zmíněnou historii. Musela jsem projít celou řadu knih, kronik, kuchařek, encyklopedií, ale i rostlinopisů, ze kterých jsem čerpala, byť jen malé množství informací vztahujících se k popisovanému řemeslu. Nejprínosnější publikací, kterou jsem při psaní práce využila, je kniha *Ukrojte si u nás* od Josefa Staňka. Zde jsem našla obsáhlý souhrn podrobně popsané historie pekařství. Při popisu historie jsem vycházela již z prvního nálezu obilí lidmi. Dále jsem zjistila, jak vznikal první chléb a jak se na jeho vzniku podílely jednotlivé, tehdy nejlivnější, národy své doby. Následoval popis pekařství ve středověku, vznik a uspořádání cechů. Nedílnou součástí práce je i výroba mouky a mlynářství, úzce související s pekařstvím. S tím jsou spjaty také náhražky mouky, které si lidé obstarávali, hlavně v neúrodných dobách. V dobách novověku pak popisují pečení v domácnostech a na venkově, se kterým je spjato mnoho tradic a tradičních pekařských výrobků, které jsem se snažila popsat. Tím jsem se dostala napříč historií až do současnosti, kde popisují novou a moderní výrobu a nové pekařské trendy. Zde jsem již čerpala ze svých vlastních odborných zkušeností, které vychází z mé několikaleté praxe v oboru. Dalším cílem je využití teoretické části práce při hodinách Pekařské technologie. Tento cíl bude naplněn při úvodních hodinách do předmětu, a dále i v průběhu školního roku, jako doplnění informací žákům.

Cílem praktické části bylo zmapovat pohled žáků na vybranou profesi. Toho bylo dosaženo pomocí výzkumné metody kvantitativního dotazníkového šetření. Žáci všech tří ročníků oboru Pekař dostali dotazník se čtyřmi otevřenými otázkami. Otázky se vztahovaly k motivaci při výběru povolání a k plánování profesní budoucnosti. Hlavními cíli bylo zjistit,

proč si žáci zvolili tento obor, tedy jejich motivace, a dále, zda chtějí do budoucna vystudovanou profesi vykonávat. Žáci odpovídali anonymně v rámci uvedených ročníků. Výsledky dotazníkového šetření mě při vyhodnocování otázky, týkající se motivace k výběru povolání, překvapily. Z výsledků výzkumu vyplývá, že tento obor, až na výjimky, původně nikdo z respondentů studovat nechtěl. Většinou tedy žáci obor Pekař studují z jiných důvodů. Hodně jich například přestoupilo z oborů, které pro ně byly příliš složité. S tím souvisí i vyhodnocení poslední otázky, zda žáci chtějí do budoucna studovanou profesi vykonávat. Vzhledem k tomu, že většina žáků tento obor nevyhledávala, musíme počítat s tím, že ho neplánují v budoucnu ani vykonávat. Někteří berou toto studium jako „pojistku“ do budoucnosti, když jim nevyjde jiné povolání. Samozřejmě někteří žáci neplánují profesi vykonávat z důvodu dalšího studia.

Shrnutím výsledků výzkumné části práce spěji k závěru, že obor Pekař není pro žáky zajímavý a lákavý. Nabízí se mi několik vysvětlení proč tomu tak je. Hlavním důvodem je nízké finanční ohodnocení pekařů, to někteří žáci v odpovědích nepřímě napsali. Jako další důvody bych viděla fyzicky náročnou práci převážně v noci a nízké společenské postavení pekařů, jako obyčejných dělníků – s tímto tvrzením jsem se již několikrát setkala a stále setkávám i mezi dospělými a vzdělanými lidmi. Pokud se bude společnost i nadále takto stavět k práci řemeslníků, tak se řemesla nebudou nadále rozvíjet, některá spíše zaniknou a nikdy nebudou adekvátně finančně ohodnocena. S tím souvisí i fakt, který vyplývá z mého výzkumu, že řemeslo mladé lidi a dospívající populaci ničím nepřitahuje.

Touto prací jsem utřídila historii pekařství a zmapovala pohled žáků na zvolenou profesi a splnila tak stanovené cíle. Zajímá mne, jak se bude pekařství nadále vyvíjet a jaký bude v budoucnosti pohled na řemeslníky jako takové.

Seznam použitých informačních zdrojů

AXMANN, Norbert, 1924. *Co má věděti každý pekař a cukrář: příručka pro pekaře, cukráře i hospodyně*. Brno: Norbert Axman.

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vydání 3., rozšířené a upravené. Praha: Academia, 2015. ISBN 978-80-200-2498-5.

BERKA, Josef. *Vodní mlýny v povodí Bystřičky/Nivničky: vývoj zemědělství a historie zpracování obilnin = Water mills in the watercourse of the Bystřička/Nivnička : development of agriculture and the history of grain processing*. Suchá Loz: [Obec Suchá Loz], 2011. ISBN 978-80-260-0197-3.

BRONCOVÁ, Dagmar, ed. *Historie pekárenství v Českých zemích ; editor Dagmar Broncová*. Praha: Milpo media ve spolupráci s vydavatelstvím a nakladatelstvím MILPO, 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4.

DOMIN, Karel. *Rostlinopis*. Praha: J.R. Vilímek, 1944.

HABUSTOVÁ, Milena a Jiřina VESELSKÁ. *Tradiční pečivo*. Praha: Grada, 2004. Řemesla, tradice, technika. ISBN isbn80-247-0692-x.

HLADÍK, Jaroslav, Ladislav HEBKÝ a František JANÍČEK, 1954. *Pekárenská výroba*. Olomouc: Knihařství v Olomouci.

JANOTKA, Miroslav a Karel LINHART. *Zapomenutá řemesla: vyprávění o lidech a věcech*. Praha: Svoboda, 1984. Členská knihnice (Svoboda).

KOCOUREK, Jaroslav a Marek PODHORSKÝ. *Stará řemesla*. Olomouc: Agentura Rubico, 2017-. Naše země. ISBN 978-80-7346-213-0.

LE GOFF, Jacques a Jean-Claude SCHMITT. *Encyklopedie středověku*. Vyd. 3. Přeložil Lada BOSÁKOVÁ. Praha: Vyšehrad, 2014. ISBN 978-80-7429-130-2.

PETRÁŇ, Josef. *Dějiny hmotné kultury I(2): Kultura každodenního života od 13. do 15. století*. Praha: Stát. pedagog. nakladatelství, 1985.

RUTH, František a Pavel KÖRBER. *Kronika královské Prahy a obcí sousedních: Karlova třída - U půjčovny*. Praha: Pavel Körber, 1904.

STANĚK, Josef. *Ukrojte si u nás: kapitoly z dějin chleba*. Ilustroval Iva FIALOVÁ. Praha: Práce, 1989. ISBN 80-208-0312-2.

ŠEDIVÝ, Petr a Jaroslav ALBRECHT. *Pekařská technologie*. Praha: Odborné nakladatelství a vydavatelství Pekař a cukrář, 2014. Knižnice Pekaře a cukráře. ISBN 978-80-905481.0-7.

ŠEDIVÝ, Petr, Martin HANUS, Eva ŘEHÁK NOVÁKOVÁ a Pavel SKŘIVAN. *Pekařská technologie*. Praha: Odborné nakladatelství a vydavatelství Pekař a cukrář, 2015. Knižnice Pekaře a cukráře. ISBN 978-80-905481-2-1.

ŠTĚPÁN, Luděk a Magda KŘIVANOVÁ. *Dílo a život mlynářů a sekerníků v Čechách: [historie a technika vodních a větrných mlýnů, hamrů, pil, valch, olejen, stoup-]*. Praha: Argo, 2000. ISBN 80-7203-254-2.

WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků: líčení dějepisné ze XVI. století*. Praha: F. Bačkovský, 1892. Všeobecná zajímavě poučná knihovna.

Internetové zdroje:

Starověký Egypt, 2012. *Starověký Egypt* [online]. 2012 [cit. 2023-03-14]. Dostupné z: <https://www.starovekyegypt.net/faraoni-nove-rise/odchod-zidu-z-egypta.php>

ČT edu. *Ceskatelevize.cz* [online]. [cit. 2023-03-14]. Dostupné z: <https://edu.ceskatelevize.cz/video/7020-od-obilnych-zrn-pres-kvasek-k-chlebu>

Seznam příloh

Příloha 1 – Dotazník

Dotazník

Vážení žáci,

chtěla bych Vás poprosit o spolupráci při vyplňování dotazníku do své bakalářské práce, kterou píše v rámci studia Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku.

Bakalářská práce se jmenuje Historie pekařského řemesla od počátků po současnost, a právě k současnosti se vztahuje můj výzkumný dotazník, který má za cíl zmapovat Váš pohled na vybranou profesi.

Informace pro vyplnění dotazníku:

- Dotazník obsahuje 4 otevřené otázky – to znamená, že budete odpovědi tvořit (rozepisovat).
- Dotazník je anonymní, ale jelikož ho obdrží všechny tři ročníky, prosím tedy, níže uveďte Váš ročník.
- Konkrétní odpovědi napište vždy pod konkrétní otázky.

Děkuji Vám za spolupráci.

Radka Bodnárová

Ročník: _____

Otázky:

1) Proč jste si při výběru povolání zvolili studijní obor Pekař/Pekařka?

2) Jaké jste měli informace o oboru Pekař, když jste se rozhodovali o jeho studiu?

3) Jaké jsou Vaše plány po dokončení studia?

4) Chcete do budoucna vystudovanou profesi vykonávat? Pokud ano, napište, jakou pracovní pozici si představujete. Pokud ne, napište proč ne.