



Středoškolská technika 2015

Setkání a prezentace prací středoškolských studentů na ČVUT

RENEŠANČNÍ HOSTINA VE STYLU PETRA VOKA Z ROŽMBERKA

Vladimíra Osvaldová

Gymnázium, Střední odborná škola ekonomická a Střední odborné učiliště, Kaplice
Pohorská 86, Kaplice

Charakteristika

Renesanční hostina ve stylu Petra Voka

Rožmberkové patřili mezi nejvýznamnější, nejstarobylejší, nejurozenější a nejvlivnější české šlechtické rody, jejichž členové zastávali funkce u českého královské či říšského císařského dvora, a tak se často velmi výrazně zapsali do dějin českého státu. Znakem tohoto rodu byla červená pětilistá růže na stříbrném poli, se kterou se dodnes setkáváme ve značné části Jižních Čech, jejichž tvář ovlivnili značnou měrou právě příslušníci rodu Rožmberků. Zakladatelem rodu byl Vítek III. syn Vítků z Prčice. Rožmberkové tedy vznikli jako jedna z rodových větví Vítkovců. Rodové sídlo hrad Rožmberk založil kolem roku 1250 Vok (1262), který rovněž stál u zrodu kláštera ve Vyším Brodě roku 1259. Po vymření pánů z Krumlova roku 1302 převzali Rožmberkové Krumlovský hrad i celý majetek spřízněné rodové větve. Jindřich I. poté přesunul rodové sídlo do Českého Krumlova. Soumrak Rožmberského rodu byl spjat s Vilémem a Petrem Vokem, syny Jošta III., kteří byli v poručnictví vychováváni Petrem V.

Vilém z Rožmberka byl bezesporu nejvýznamnějším představitelem rodu, který z Českého Krumlova učinil centrum kulturního i politického života. Po jeho smrti v roce 1592 se vlády ujal jeho mladší bratr Petr Vok z Rožmberka, který byl nucen v roce 1601 prodat Krumlovský zámek císaři Rudolfovi II. Habsburskému. Po prodeji Krumlova přesunul svou rezidenci do Třeboně, kde roku 1611 zemřel. Petrem Vokem se uzavřeli třísetleté dějiny, jednoho z nejvlivnějších českých šlechtických rodů Rožmberků.

Právě Petr Vok byl významný reformátor. Díky jeho zarybnění Třeboňské pánve dal vzniknout, dnes již tradičnímu a celosvětově známému Třeboňskému kaprovi. Za jeho vlády nad Dominiem vzniklo v Jižních Čechách i mnoho pivovarů. Díky jeho cestám po Evropě získal řadu znalostí právě v oblasti gastronomie a stolničení. Jeho slavnosti a hostiny byly vyhlášené po celé císařské zemi. Byl jeden z prvních šlechticů u nás, který začal používat při hostinách vidličky.

Právě Vilém a Petr Vok z Rožmberka dali gastronomii v Čechách novou tvář a spustili tím, dalo by se říci, revoluci ve stolničení a gastronomii jako celku. Právě proto, jsem se rozhodla zaměřit na toto téma.



Obrázek č. 1: *Dokonale upravený stůl při hostině Petra Voka*

Návrh slavnostního menu

<p>Svatojánský bylinný likér</p> <p>Budějovický Budvar, světlý ležák</p> <p>Chardonnay, pozdní sběr, suché, ročník 2013, vinařská obec Nosislav</p> <p>Modrý Portugal, podzimní sběr, suché, ročník 2013, vinařská oblast Morava</p> <p>Šumivé víno Petra Voka z Rožmberka (Bohemia sekt demi sec)</p> <p>Královská medovina z medu a bylin</p>	<p>Na sucho opečený chléb se zvěřinovou paštikou a brusinkami</p> <p>Prácheňská s houbami</p> <p>Kapr na ohni s jarním bramborem</p> <p>Husa v dobrém kondymentu, tvarohové knedlíky</p> <p>Sýrová mísa s ředkvi</p> <p>Sladké lívance s vařenými borůvkami</p> <p>Mocca káva Kateřiny z Ludanic</p>
---	--

Zajímavost: Hlavní chod je původem z poloviny 16. stolní dle původní receptury. Tento recept pochází přímo z kuchyně Pánů z Rožmberka

Použití dobového skla:

Lesní sklo, název se odvozuje ze sklářských hutí, které byly v 16. století hluboko v lesích. Pro toto sklo je typická nazelenalá až hnědá barva spolu s bublinkami. Barvu určovalo množství minerálů v křemenném písku, což je hlavní příloha při tvorbě skla. Malé, někdy až nepatrné bublinky ve skle způsobovala výroba, jelikož se v hutích topilo dřevem, nebylo možno vyhnat teplotu na vyšší a tím nešlo sklo tak dokonale vyčistit jak ho známe dnes.

Použité sklo:

Romér/ Říman – sklenice na víno

Berkemeier – sklenice na aperitiv

Flétna – na pivo

Karafa/džbán

Na všech těchto sklenicích je použit vzor malina, který nesloužil jen pro okrasu, ale měl hlavní úlohu v tom, že když se v dobách tehdejších jedlo mastné jídlo rukama, tento vzor neumožnil sklenici vypadnout/proklouznout z ruky

Technologický postup hlavního chodu:

HUSA V DOBRÉM KONDYMENTU S TVAROHOVÝMI KNEDLÍKY

Husa - Husí stehno opláchneme, řádně osušíme, osolíme a opeříme. Česnek neloupeme, pouze rozřízneme celou palici napůl. Takto rozříznutý česnek vložíme do pekáče. Na česnek vložíme husí stehna a zastříkneme bílým vínem. Stehna přiklopíme a vložíme do trouby pod teplotou 140 stupňů cca 2 hodiny. Poté odklopíme a pečeme půl hodiny na 180 stupňů, abychom měli krásnou kůrku. Po vyjmutí husích stehen výpek vložíme do menšího hrnce a v rychlosti zavaříme. Svařený výpek scedíme.

Tvarohové knedlíky - Do mísy si vložíme měkký tvaroh, přidáme vajíčko, nastroháme trochu muškátového oříšku, přidáme nasekanou petrželku nebo pažitku, osolíme a přidáme strouhanku. Vše řádně promícháme a vytvoříme si těstíčko. Dle potřeby přidáváme strouhanku (dle hustoty těsta). Těsto by mělo být hladké a nadýchané. Pomocí dvou lžic vykrájíme noky, které budeme vkládat do vroucí osolené vody. Vaříme přibližně 5 minut. Po uvaření opatrně vkládáme noky do studené vody, aby se nám nerozpadly.

Dobry kondyment – Nakrájíme česnek na hodně jemno, prakticky ho utřeme a velmi krátce ho opečeme na suché pánvi. Jakmile začne česnek vonět, zalijeme smetanou, a smetanu zahřejeme cca na 70 stupňů. Zavařenou smetanu okořeníme šafránem, který nám omáčku krásně obarví. Osolíme a pomaličku přidáváme rozšlehané žloutky.

Úprava na talíři -

Na talíř vložíme čtyři noky, vedle podlijeme kondymentem, na který vložíme dozlatova opečenou husu. Stehno opět polijeme kondymentem a scezeným výpekem. Jako ozdobení můžeme použít čerstvou pažitku či petrželku.



Obrázek č. 2: Ukázka slavnostní tabule



Obrázek č. 3: Ukázka slavnostního menu



Obrázek č. 4: Flétna na pivo s malinami

Závěr

Dne 6. 11. 1611 umírá na zámku v Třeboni poslední z rodové větve Rožmberků, ctihodný pan Petr Vok. Jeho skonem se uzavírají téměř pětisetleté dějiny jednoho z nejvýznamnějších českých šlechtických rodů.

Poslední z pánů z Rožmberka dali jasný a přímý styl stolování a gastronomie v Čechách. Z tohoto důvodu jsem si zvolila právě posledního potomka tohoto vznešeného rodu. Chtěla bych tímto ukázat, že i za dob dávno minulých dokázala patřičná šlechta v Čechách řádně stolovat a dodržovat jistou základní hygienu.

Doufám, že se vám prezentace líbila a děkuji za pozornost.

Vladimíra Osvaldová