



Bakalářská práce

V kůži americké ženy v domácnosti – každodennost amerických žen v domácnosti se zaměřením na zpracování, dostupnost a produkci potravin pro potřeby rodiny

Studijní program:

B0114A300071 Dějepis se zaměřením na vzdělávání

Studijní obory:

Dějepis se zaměřením na vzdělávání
Základy společenských věd se zaměřením na vzdělávání

Autor práce:

Pavla Kratochvílová

Vedoucí práce:

PhDr. Michal Ulvr, Ph.D.
Katedra historie

Liberec 2024



Zadání bakalářské práce

V kůži americké ženy v domácnosti – každodennost amerických žen v domácnosti se zaměřením na zpracování, dostupnost a produkci potravin pro potřeby rodiny

<i>Jméno a příjmení:</i>	Pavla Kratochvílová
<i>Osobní číslo:</i>	P21000304
<i>Studijní program:</i>	B0114A300071 Dějepis se zaměřením na vzdělávání
<i>Specializace:</i>	Dějepis se zaměřením na vzdělávání Základy společenských věd se zaměřením na vzdělávání
<i>Zadávací katedra:</i>	Katedra historie
<i>Akademický rok:</i>	2022/2023

Zásady pro vypracování:

Práce analyzuje každodenní život žen v domácnostech Spojených států amerických v 50. letech 20. století se zaměřením na proces nákupu, skladování, zpracování, přípravu a konzumaci pokrmů se vším, co tento proces doprovázelo. Práce bude komparovat veřejně přijímaný obraz tohoto procesu i jeho konkrétní podobu v některých domácnostech na základě dobových pramenů a odborné literatury. Součástí práce bude i experimentální část, v níž se autorka zaměří na realizaci pěti vybraných dobových amerických pokrmů s pomocí aktuálně dostupných ingrediencí a pokusí se komparovat jejich složení a přípravu s aktuálně dostupnými a populárními potravinami západního trhu.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování práce:

Jazyk práce:

tištěná/elektronická

čeština

Seznam odborné literatury:

BISHOP, Christina. Miller's Collecting Kitchenware. Miller's, 2004. [online]. [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: https://archive.org/details/millerscollectin0000bish_g7z5.

BLYTHE, Peter a Linda BLYTHE. Collecting Gadgets and Games from the 1950s-90s. Schiffer Publishing, 1998. [online]. [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: <https://archive.org/details/collectinggadget0000blyt>.

CROCKER, B. Betty Crocker's Picture Cook Book. McGraw-Hill, 1950. [online]. [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: <https://archive.org/details/bettycrockerspik0000vari>.

HALBERSTAM, David. *Černobílé desetiletí: padesátá léta a Spojené státy*. Praha: Prostor, 2002. Obzor (Prostor). ISBN 80-7260-074-5.

LILEKS, J. Gastroanomalies: Questionable Culinary Creations from the Golden Age of American Cookery. Crown Publishers, 1998. [online]. [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: <https://archive.org/details/gastroanomaliesq00lile/page/14/mode/2up>.

MAYE, Elaine Tyler. *Homeward bound: American families in the Cold War era*. New York: Basic Books, 1988. Dostupné také z: <https://archive.org/details/homewardboundame02maye>. ISBN 978-0465090973.

NORTON, A. O. (ed.). *American Food by Decade: Food in Time and Place*. Greenwood Press, 2013. [online]. [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: <https://archive.org/details/americanfoodbyde0000unse>.

PILLSBURY MILLS, INC. 100 Prize Winning Recipes: From Pillsbury's 3rd Grand National \$100,000 Recipe and Baking Contest. Pillsbury Mills, Inc., 1952. [online]. [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: <https://archive.org/details/100prizewinningr00pill>.

PILLSBURY MILLS, INC. 7th Grand National \$100,000 Recipe and Baking Contest Cookbook. Pillsbury Mills, Inc., 1957. [online]. [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: <https://archive.org/details/7thgrandnational00pill>.

SHAPIRO, L. S. *Something from Oven: Reinventing Dinner in 1950s America*. Harvard University Press, 2004. [online]. [cit. 2023-04-04]. Dostupné z: <https://archive.org/details/somethingfromove0000shap>.

Vedoucí práce:

PhDr. Michal Ulvr, Ph.D.

Katedra historie

Datum zadání práce:

5. dubna 2023

Předpokládaný termín odevzdání: 14. května 2024

L.S.

prof. RNDr. Jan Pícek, CSc.
děkan

doc. PhDr. Milan Svoboda, Ph.D.
garant studijního programu

Prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně jako původní dílo s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím mé bakalářské práce a konzultantem.

Jsem si vědoma toho, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu Technické univerzity v Liberci.

Užiji-li bakalářskou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědoma povinnosti informovat o této skutečnosti Technickou univerzitu v Liberci; v tomto případě má Technická univerzita v Liberci právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Současně čestně prohlašuji, že text elektronické podoby práce vložený do IS/STAG se shoduje s textem tištěné podoby práce.

Beru na vědomí, že má bakalářská práce bude zveřejněna Technickou univerzitou v Liberci v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů.

Jsem si vědoma následků, které podle zákona o vysokých školách mohou vyplývat z porušení tohoto prohlášení.

Ráda bych vyjádřila svůj vděk panu PhDr. Michalu Ulvrovi, Ph.D. za vedení mé bakalářské práce. Bez jeho cenných rad a připomínek by nikdy má práce nevznikla. Děkuji za jeho pohotové reakce a bleskovou rychlost, se kterou mou práci opravil. Dále děkuji Létajícimu špagetovému monstru za jeho těstovinovou oporu.



Obsah

Úvod	2
Kritika pramenů	4
Historický kontext	5
1. Každodenní život v domácnostech USA v 50. letech 20. století	8
1.1 Role žen v domácnosti	8
1.2 Transformace poválečné kuchyně	11
2. Proces stravování v domácnostech	14
2.1 Skladování potravin	14
2.2 Proces nákupu potravin	17
2.2.1 Ceny	19
2.3 Zpracování a příprava pokrmů	25
2.3.1 Techniky zpracování surovin	26
2.3.2 Recepty a oblíbené pokrmy té doby	27
2.4 Stravovací návyky padesátých let	29
3. Veřejně přijímaný obraz vs. realita v domácnostech	33
4. Experimentální část: Rekonstrukce a porovnání dobových pokrmů	36
4.1 Měrný systém	36
4.2 Sladká pohlazení	39
4.2.1 Chocolate brownie pie	39
4.2.2 Sušenky ze slantinového tuku	43
4.3 Nápoje	45
4.3.1 Horké kakao	45
4.4 Hlavní chod	46
4.4.1 Glazovaná sekaná	46
5. Na den ženou v domácnosti	47
5.1 Denní menu	48
5.2 Průběh	49
5.3 Závěr a zhodnocení	50
Závěr	51
Seznam pramenů a literatury	53
Seznam příloh	62
Přílohy	64
Experimentální část – Přílohy	69
Na den ženou v domácnosti	77

Seznam obrázků

Obrázek č. 1: Trojúhelníkové rozložení kuchyně¹

Obrázek č. 2: Klubová karta Grandma's pantry²

Obrázek č. 3: Reklama na polévku Campbell s návrhem na servírování – Tuna 'n Waffles³

Obrázek č. 4: Foundation foods⁴

Obrázek č. 5: Daily food guide⁵

Obrázek č. 6: Reklama na Chase and Sanborn coffee⁶

Experimentální část

Obrázek č. 7: Chocolate brownie pie – ingredience na čokoládovou náplň

Obrázek č. 8: Chocolate brownie pie – korpus a náplň

Obrázek č. 9: Chocolate brownie pie čerstvě upečený

Obrázek č. 10: Chocolate brownie pie po vychladnutí

Obrázek č. 11: Chocolate brownie pie – servírování

Obrázek č. 12: Čokoládové sušenky ze slaninového tuku – ingredience bez slaninového tuku

Obrázek č. 13: Čokoládové sušenky ze slaninového tuku – těsto

Obrázek č. 14: Čokoládové sušenky ze slaninového tuku – finální produkt

Obrázek č. 15: Vanilkové aroma použité na výrobu sušenek

Obrázek č. 16: Kakao krátce po zhotovení

Obrázek č. 17: Kakao pár minut odstáté

Obrázek č. 18-19: Glazovaná sekaná – ingredience

Obrázek č. 20: Glazovaná sekaná – tvarování

Obrázek č. 21: Glazovaná sekaná – finální produkt

Na den ženou v domácnosti

Obrázek č. 22: Snídaně

Obrázek č. 23: Oběd

Obrázek č. 24: Sunset salad

Obrázek č. 25: Večeře

Obrázek č. 26-27: Dezert

¹1958 *Kitchen Book*. Online. Sears, Roebuck, 1958. Dostupné z: <https://archive.org/details/Sears1958KitchenBook/mode/2up>. [cit. 2024-03-06].

²*Grandma's Pantry Civil Defense card, ca. 1956*. Online. Maine Historical Society. Dostupné z: <https://www.mainememory.net/record/29118>. [cit. 2024-03-09].

³RETRO RUTH. *Tuna 'N Waffles*. Online. KIBLER, Theresa. Mid-century menu. Dostupné z: <https://www.midcenturymenu.com/recipe/tuna-n-waffles/>. [cit. 2024-03-23].

⁴*Butter and the History of U.S. Dietary Guides since 1894*. Online. Nursing Clio. 2021. Dostupné z: <https://nursingclio.org/2019/10/22/butter-and-the-history-of-u-s-dietary-guides-since-1894/>. [cit. 2024-03-30].

⁵JAHNS, Lisa; DAVIS-SHAW, Wendy; LICHTENSTEIN, Alice; MURPHY, Suzanne; CONRAD, Zach et al. *The History and Future of Dietary Guidance in America*. Online. *Advances in nutrition*. 2018, roč. 9, č. 2, s. 136–147. Dostupné z: National Library of Medicine, <https://doi.org/10.1093/advances/nmx025>. [cit. 2024-03-18].

⁶*Feminism in Advertisements of the 1950s and Today Term Paper*. Online. IvyPanda. 2015, 2024. Dostupné z: <https://ivypanda.com/essays/feminism-in-advertisements-of-the-1950s-and-today/>. [cit. 2024-03-30].

Seznam tabulek

Tabulka 1: Grandma's Pantry⁷

Tabulka 2: Ceny chleba v 50. letech⁸

Tabulka 3: Cena konzervovaného masa v 50. letech⁹

Tabulka 4: Ceny nápojů v 50. letech¹⁰

Tabulka 5: Ceny ovoce a zeleniny v 50. letech¹¹

Tabulka 6: Ceny mléčných produktů v 50. letech¹²

Tabulka 7: Ceny masa v 50. letech¹³

Tabulka 8: Ceny základních potravin v 50. letech¹⁴

Tabulka 9: Ceny v McDonald's v roce 1950¹⁵

Tabulka 10: Ceny v populárním řetězci McDonald's dnes¹⁶

Tabulka 11: Komparace denního kalorické příjmu muže a ženy v 50. letech a dnes¹⁷

⁷ WRIGHT, C. Bruce. Grandma's Pantry Civil Defense display. Online. Ca. 1957. Dostupné z: <https://www.mainmemory.net/record/28915>. [cit. 2024-03-09].

⁸ One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

⁹ Tamtéž.

¹⁰ Tamtéž.

¹¹ Tamtéž.

¹² Tamtéž.

¹³ Tamtéž.

¹⁴ One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

¹⁵ Tamtéž.

¹⁶ McDonald's Menu Prices With Calories. Online. It's Yummi. Dostupné z: <https://www.itsyummi.com/mcdonalds-menu-prices/>. [cit. 2024-03-30].

¹⁷ FLECK, Henrietta; FERNANDEZ, Louise a MUNVES, Elizabeth. Exploring home and family living. Online. New Jersey: Prentice hall, 1959, s. 30. Dostupné z:

<https://archive.org/details/exploringhomefam00flec/page/46/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-03-18].

Calorie Calculator. Online. Calculator.net. 2008, 2024. Dostupné z: <https://www.calculator.net/calorie-calculator.html>. [cit. 2024-03-20].

Úvod

Život žen v domácnostech ve Spojených státech amerických v 50. letech 20. století představuje značně popularizovanou a důkladně zkoumanou část historie, což umožňuje analyzovat tehdejší společenské normy a hodnoty. Jedná se o dobu, která často bývá idealizována jako „Zlatý věk Ameriky“. Období přívětivé a prosperující konzumní společnosti. Nízká inflace, dostupné bydlení, rostoucí HDP a platy natolik dobré, že ženy nemusely pracovat. Namísto toho, se mohly plně věnovat roli matky a hospodyně. Baby boom padesátých let pouze potvrdil, že hrůzy druhé světové války pominuly. Nový věk přinášel nové možnosti a rovněž sliboval život v blahobytu rodinné pospolitosti.

V této bakalářské práci se v její teoretické části zaměřuji na podrobnou analýzu životního stylu bílých žen střední vrstvy v domácnostech Spojených států 50. let 20. století. V úvodu bude čtenář seznámen s historickým kontextem doby. Cílem je nastínit svět a prostředí, v němž se zkoumané ženy denně pohybovaly.

První kapitola si klade za úkol přiblížit čtenáři roli ženy v domácnosti. Na bázi knih *Homeward Bound* a *The feminine mystique* se čtenář seznámí s každodenními aktivitami, které provázely ženy hospodyně. Ačkoliv se za práci v domácnosti žádá výplata nevyplácela, rozhodně se nejednalo o něco banálního. Být paní domu obnášelo mnoho povinností, které neustále vyžadovaly pozornost. Důraz na mateřství je v této době velmi prominentní. Stáří dětí hrálo v chodu domu rovněž svou podstatnou roli. Značnou část dne, ženy strávily plánováním a přípravou pokrmů. V druhé podkapitole se proto naše pozornost obrátí do kuchyně. Cílem této části je komparativní metodou seznámit čtenáře s proměnou, již poválečná kuchyně prošla.

Jádro práce bude věnováno procesu stravování v rodinách a všemu, co s tímto procesem souvisí. V podkapitole o skladování se pokusím nastínit technologický pokrok, jenž zahrnuje posun od chladících boxů k nově dostupným chladničkám. Rovněž bude zmíněn program *Grandma's pantry*¹⁸, který významně ovlivňoval množství a druh skladovaných potravin. Přípravenost na jadernou válku si totiž žádala trvanlivé potraviny. Není proto divu, že jedním z trendů této doby se stalo zavařování. Analýzou edukačních spotů si přiblížíme uvažování žen při rutinních nákupech. Pomocí syntézy průměrného platu mezi lety 1950-1959 propočítám průměrný rodinný příjem. Na bázi dostupných informací se pokusíme vypočítat rodinnou útratu za potraviny. Pro lepší představu si rovněž přiblížíme ceny padesátých let. V závěru provedeme komparaci cen v populárním řetězci McDonald's z roku 1950 s cenami aktuálními. Cílem kapitoly je přiblížit čtenáři každodennost v oblasti nákupu a skladování potravin.

V padesátých letech se od správné hospodyně očekávalo, že naservíruje minimálně dvě až tři teplá jídla denně. V kapitole o zpracování potravin se proto zaměříme na oblíbené kuchařské techniky. Přiblížíme si nutriční požadavky na jednotlivé pokrmy této doby. Komparativně zanalyzujeme denní kalorický příjem muže a ženy v padesátých letech a dnes. Rovněž se zaměříme na populární kuchařky jako je *Betty Crocker's Picture Cook Book*. Základním úkolem je přiblížit trendy ve vaření v 50. letech 20. století. V neposlední řadě na bázi dobových edukačních spotů pojednáme o způsobu, jakým se lidé v této době stravovali. Představíme si základní etiketu stolování a časové vymezení jídel v průběhu dne.

¹⁸Překlad autorky: Babiččina spížirna.

Teoretická část bakalářské práce si celkově klade za cíl podat komplexní obraz toho, jak ženy tehdejší doby zvládaly domácí hospodaření s důrazem kladeným na proces stravování a jakým způsobem se promítala dobová očekávání a technologické možnosti do jejich každodenní práce.

Jedním z hlavních bodů práce je taktéž porovnání veřejně přijímaného obrazu ženy v 50. letech s realitou, jak ji odhalují odborné a dobové prameny. Kapitola tomu věnovaná umožní čtenáři nahlédnout za závoj idealizovaných popularizačních představ o ženách této doby. V práci nechávám zaznít výpovědi pamětníků, neboť věřím, že právě oni mají hlubší porozumění, kterého se ve své práci snažím dosáhnout.

Nedílnou součástí této bakalářské práce je experimentální část, v níž provedeme rekonstrukci čtyř vybraných dobových amerických pokrmů této doby. Rekonstrukce zahrnuje komplexní analýzu surovin potřebných na výrobu pokrmu podle receptu v porovnání se surovinami dostupnými v dnešní době a jejich případnou substitucí, dále samotný proces přípravy jídla a závěrečné zhodnocení. Experimentální část doplňuje fotografická dokumentace. Cílem této části je poskytnout čtenáři vhled, jaké pokrmy se mohly objevit na talíři, ale taktéž zkoumat samotnou funkčnost receptu a možná vylepšení. Komparace s aktuálně dostupnými a populárními potravinami na západním trhu nám umožní lépe pochopit evoluci stravovacích zvyklostí a změny v preferencích a dostupnosti surovin.

V neposlední řadě prostřednictvím celodenního experimentu zjistíme, jak časově náročný byl ve skutečnosti proces každodenního stravování a jaké úsilí a dovednosti vyžadovalo zajištění rodinného stravování v padesátých letech. Recepty prezentované experimentální rodině budou všechny v souladu s dobovou zvyklostí a dle dobových receptů. Tímto experimentem se práce snaží přispět k hlubšímu porozumění života žen v 50. letech 20. století a kriticky zkoumat idealizovaný obraz této doby.

Kritika pramenů a literatury

Teoretická část této bakalářské práce se s ohledem na historický kontext opírala především o monografie. Mezi klíčové zdroje patřily publikace *The Fifties*¹⁹ a *Homeward Bound*.²⁰ Zvláštní pozornost byla věnována analýze *The Feminine Mystique*²¹, která poskytla hlubší vhled do života žen v období 50. let 20. století. K pochopení stravovacích preferencí a kulinárních praktik posloužila kniha *Betty Crocker's Picture Cook Book*.²² Tato selekce literárních děl tvořila základní pilíře prozkoumání americké zlaté éry.

Kromě uvedených monografií jsem čerpala z rozsáhlého množství primárních pramenů dostupných prostřednictvím digitálního archivu na platformě Archive.org.²³ Tato databáze obsahuje široké spektrum materiálů včetně periodik, reklamních plakátů, kuchařek a dalších tištěných dokumentů. Nicméně je třeba zdůraznit, že přesná datace některých dokumentů může být problematická, a tudíž vyžaduje opatrné zhodnocení.

Reklamy a periodika představovaly další důležitý zdroj informací pro studium kulinářských trendů padesátých let. Analýza obsahu šesti významných časopisů, jako je *The Redbook*, *Ladies' Home Journal*, *Look*, *The parents' magazine* nebo *Life*, odhalila ideální obraz ženy v tehdejší společnosti a přinesla cenné poznatky o komerčních strategiích a spotřebitelském chování.

Dále jsem analyzovala edukativní televizní spoty, které refletovaly mravy a zvyklosti dané éry. Tyto spoty rovněž ilustrovaly připravenost na jaderný konflikt, což se stalo v padesátých letech prioritou.

Vzhledem k rostoucímu zájmu o technologické inovace nebylo možné vynechat studium katalogů nábytkových firem, které prezentovaly tehdejší nové produkty a vybavení pro domácnost. Reklamní materiály té doby mi pak umožnily lépe porozumět novinkám na trhu.

Součástí zdrojů se staly i výpovědi pamětníků, kteří prožili období padesátých let a jejich potomků. I když kontaktní pokusy prostřednictvím sociálních médií, zejména na sociální síti Facebook, nepřinesly očekávané výsledky, platforma Quora²⁴ se ukázala jako užitečný zdroj autentických osobních zkušeností. Přes převládající formu psaného projevu mi tyto výpovědi poskytly cenné poznatky o daném období a doplnily obraz zkoumané éry.

¹⁹DWYER, Michael D. *Back to the Fifties*. New York: Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0-19-935684-3.

²⁰MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008. ISBN 978-0-465-01020-2.

²¹FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963.

²²MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book - Revised and enlarged*. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956.

²³Internet Archive. Online. 1996, 2014. Dostupné z: <https://archive.org/>. [cit. 2024-03-30].

²⁴Quora. Online. 2009, 2024. Dostupné z: <https://www.quora.com/>. [cit. 2024-03-30].

Historický kontext

*Americký způsob života. Triumf kapitalismu, který je dostupný těm, kteří věří v jeho hodnoty.*²⁵

Druhá světová válka ukázala světu, jak ničivé mohou být jaderné zbraně. Další válka, která by se rozhořela mezi supervelmocemi, mohla prakticky skončit dříve, než by začala. Zbraně hromadného ničení naháněly strach lidem. Studená válka mezi Spojenými státy a Sovětským svazem nespočívala pouze ve zbrojení. Můžeme sem zařadit například i závody v dobývání vesmíru, které začaly v druhé polovině padesátých let a pokračovaly až do konce let sedmdesátých.²⁶ Kromě dobývání vesmíru je třeba zmínit i řadu zástupných konfliktů. V padesátých letech šlo zejména o Korejskou válku, konflikt, který se neodehrával pouze na bitevním poli. Jednalo se především konflikt ideologií: Spojené státy v roli ochránce demokracie, Sovětský svaz jako obránce komunismu.²⁷ Konec Korejské války v roce 1953 neznamenal v žádném případě konec války studené. Úzkost z možného vypuknutí jaderné války dále přetrvávala. Děti ve školách se běžně účastnily nácviků pro případ, že se jednou rozezní poplašné sirény. Skoro každé dítě znalo zpola animované instruktážní video s chytlavou znělkou a želvou jménem Bert. *Duck and cover* bylo hlavní motto. Děti se dozvěděly, jak se správně před jaderným výbuchem skrýt a také proč. *Neděle, svátky, prázdniny... musíme být připraveni každý den, neustále, abychom udělali správnou věc, pokud vybuchne atomová bomba.*²⁸

Po vydání *home protection and safety program* se rozšířila kampaň s názvem *Grandma's pantry*. Ženy byly vyzývány k předběžné a průběžné přípravě zásob pro případ, že by válka skutečně vypukla. Nejvyšší důraz na připravenost rezonoval ve společnosti v polovině padesátých let. Za éry Dwighta D. Eisenhowera, FCDA²⁹ vyzývalo rodiny, aby měly připravené zásoby jídla a vody alespoň na sedm dní. Rodiny si ve sklepech budovaly provizorní bunkry, které ženy pečlivě zásobovaly konzervovanými potravinami, suchary a dalšími produkty, které se v době jaderné apokalypsy mohly hodit.³⁰

Ne nadarmo se padesátým letům v psychologickém odvětví přezdívalo *age of anxiety*.³¹ Prohibice skončila v roce 1933. V 50. letech již jedna třetina obyvatelstva nebyla aktivními abstinenty. Asi jedna pětina z toho pila v průměru dvě skleničky denně, zhruba desetina tři skleničky denně.³² Asi 1 - 4 % populace za

²⁵Překlad autorky z originálu: "The American way of life. The triumph of capitalism, allegedly available to all who believed in its values."

MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 8. ISBN 978-0-465-01020-2.

²⁶*Space Race*. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Space_Race. [cit. 2024-02-13].

²⁷*Korean War*. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Korean_War. [cit. 2024-02-13].

²⁸Překlad autorky z originálu: "Sundays, holidays, vacation time... we must be ready every day, all the time, to do the right thing if the atomic bomb explodes."

Duck and cover. Online. In: Archive.org. 2013. Dostupné z: https://archive.org/details/0771_Duck_and_Cover_12_33_20_12. [cit. 2024-02-13].

²⁹Zkratka pro Federal Civil Defense Administration.

³⁰PRUITT, Sarah. *At Cold War Nuclear Fallout Shelters, These Foods Were Stocked for Survival*. In: A+E NETWORKS EMEA. *History channel*[online]. [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://www.history.com/news/cold-war-fallout-shelter-survival-rations-food>.

³¹Překlad autorky: doba úzkosti.

CRABB, Leona. *Mother's little helper: Minor tranquilizers and Women in the 1950s*. Thesis. Montreal: Concordia university, 1992, s. 4. Dostupno na: <https://spectrum.library.concordia.ca/id/eprint/56/1/MM90948.pdf>

³²Dvakrát více mužů, než žen se doznalo právě ke třem skleničkám denně.

den vypila deset a více skleniček. Celková spotřeba alkoholu v padesátých letech se pohybovala okolo ¾ galonu za rok na osobu, což činí v průměru dvě skleničky na den.³³

Ženy v této době podléhaly i jiným stresorům nežli hrozící jaderné válce. Díky dostupnější zdravotní péči si ženy mohly dovolit pravidelnou návštěvu u psychologa. Ten jim většinou předepsal nový lék na uklidnění – Miltown.³⁴ Účinnou látkou tohoto léku byl meprobamát, který krátkodobě zmírňoval úzkosti a působil mírným sedativním účinkem. Jeho popularita dosáhla vrcholu v roce 1955.³⁵ Druhou alternativou se stalo antidepresivum s účinnou látkou iproniazid, které se původně využívalo k léčbě tuberkulózy.³⁶

Kromě studené války však v první polovině padesátých let probíhaly i čistky ve vlastních řadách. V období mccarthismu panoval strach z komunistických ideálů, které šly ruku v ruce s propagandou Sovětského svazu. Z dotazníků, které v této době vznikaly, jasně vyplynulo, že valná většina obyvatel je přesvědčena, že členové komunistické strany ve Spojených státech jsou loajální k Sovětskému svazu, nikoli ke své vlasti. Taktéž se většina shodla na tom, že by členství v komunistické straně mělo být zakázáno zákonem.³⁷

Infiltrace nepřáteli zevnitř vyvolávala nedůvěru i vůči lidem, kteří s komunismem neměli nic společného. Lidé, kteří svým životním stylem vybočovali z normy, mohli být nařčeni a odsouzeni za téměř cokoliv.³⁸ Tento *lov na čarodějnice* zejména těžce dopadal na lidi, kteří nezapadali do normy.³⁹ Lidé s náklonností ke stejnému pohlaví údajně představovali jednodušší cíle pro zahraniční špiony. Měli údajně větší sklon k *nepravosti* než heteronormativní jedinci. Konec mccarthismu se datuje do roku 1954, nicméně internalizovaná homofobie přetrvávala i nadále.⁴⁰

I přes všechny depresivní faktory, které jsem zmínila výše, nutno podotknout, že 50. léta byla období velkého ekonomického rozvoje. Hrubý domácí produkt stabilně rostl. I přes dva propady ekonomiky, které nastaly,⁴¹ zůstala míra inflace nízká, konkrétně 1,3 % ročně. Nezaměstnanost se pohybovala v průměru okolo 4,8 %.⁴² Nejvyšší nárůst nezaměstnanosti zaznamenaly Spojené státy mezi lety 1957-1958. Tehdy se nezaměstnanost pohybovala okolo 7,5 %.⁴³ Průměrný rodinný příjem vzrostl z 3 300 \$ v roce 1950 na 5 400

³³OLSON, Steve a GERSTEIN, Dean R. *Alcohol in America*. Washington: National Academies Press, 1985. ISBN 0-309-03449-3.

³⁴Miltown byl dvakrát častěji předepisován ženám než mužům.

³⁵CRABB, Leona. *Mother's little helper: Minor tranquilizers and Women in the 1950s*. Thesis. Montreal: Concordia university, 1992. Dostupno na: <https://spectrum.library.concordia.ca/id/eprint/56/1/MM90948.pdf>.

³⁶LOPEZ-MUNOZ, Francisco a ALAMO, Cecilio. Monoaminergic neurotransmission: the history of the discovery of antidepressants from 1950s until today. Online. *Current Pharmaceutical Design*. 2009, roč. 15, č. 14, s. 1563 - 1586. Dostupné z: <https://doi.org/10.2174/138161209788168001>. [cit. 2024-04-05].

³⁷MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 12. ISBN 978-0-465-01020-2.

³⁸Tamtéž.

³⁹Do této skupiny spadali všichni označení slovem *pervert*. Mohlo se jednat o LGBTQ+ jedince, nudisty, výrobce pornografie, lidi žijící takzvané na hromádce etc.

⁴⁰Tamtéž s. 13.

⁴¹Jeden po ukončení Korejské války mezi lety 1953-1954, druhý mezi roky 1957-1958 kvůli pandemii chřipky.

⁴²MARTHY, Gabriel; AMARNATH, Skanda a WILLIAMS, Alex. *Expecting Inflation: The Case of the 1950s*. Online. Medium. 2021. Dostupné z: <https://employamerica.medium.com/expecting-inflation-the-case-of-the-1950s-b197c7a926e6>. [cit. 2024-02-13].

⁴³*Misconceptions About the 1950s*. In: Youtube [online]. 27. 9. 2023 [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=SI5ybeUvZU>. Kanál uživatele Mental Floss.

\$ v roce 1959. Příjem nebělošské rodiny se v roce 1950 ovšem pohyboval pouze okolo 1 800 \$.⁴⁴ Rozdíl mezi platem ženy a muže v této době činil kolem 60 %.⁴⁵ To vypovídá o nastavení doby. Žena neměla pracovat. Měla být doma s dětmi. Nukleární rodině se v padesátých letech přikládal velký význam. Důraz na manželství a plození potomků procházel napříč vrstvami. Porodnost se v pohybovala okolo 3,2 dítěte na ženu.⁴⁶ V roce 1956 se baby boom projevil naplno.⁴⁷ Třicet devět procent žen v polovině padesátých letech chtělo alespoň 4 děti. Statisticky ženy měly první dítě dříve než jejich babičky.⁴⁸ Ženy se na konci páté dekády dvacátého století vdávaly přibližně ve dvaceti letech. Čtrnáct milionů dívek se zasnoubilo dříve, než dosáhly sedmnácti let.⁴⁹ Ženy se často provdaly za prvního muže, se kterým měly sex. Není proto divu, že míra rozvodovosti v polovině padesátých let překročila 18 %.⁵⁰ Každý chtěl svou rodinku jako ze škatulky.⁵¹ Průzkumy ukázaly, že většina Američanů věřila, že rodičovství je klíč ke štěstí. Bezdětnost považovali za sobeckou, politováníhodnou a nenormální.⁵² Pouze 9 % obyvatel věřilo, že svobodný člověk může být v životě šťastný.⁵³ Každý, kdo měl stálou práci, si mohl rodinu dovolit. Inflace byla nízká a ceny ještě nižší. Cenově dostupné rodinné domy na předměstí dopřály i dělnickým rodinám luxus střední třídy.⁵⁴ Mezi lety 1950-1970 se populace obývajících předměstí více než zdvojnásobila.⁵⁵ Výhodné hypotéky pro začínající rodiny tomu významně napomohly. Komu ovšem hypotéky banky odpíraly, byly rodiny Afroameričanů. Předměstí se stalo oblastí určenou výhradně obyvatelům bílé pleti.⁵⁶ Drtivá většina bílých Američanů – 92 % na severu a 99 % na jihu – schvalovala zákony zakazující rasově smíšená manželství. Není proto divu, že v průběhu padesátých let sílí hnutí za občanská práva.⁵⁷

Jedním z pozitivních jevů padesátých let se stal vzestup technologií. Již v roce 1945 mělo více jak 85 % domácností elektrinu a koncem šedesátých let se podařilo pokrýt téměř všechny domácnosti.⁵⁸ V roce 1951 mělo 80 % domácností ledničku, což zásadně ovlivnilo způsob nakupování a vaření.⁵⁹ 44 milionů amerických rodin vlastnilo celkem 56 milionů aut, 50 milionů televizních přijímačů a 143 milionů

⁴⁴MALONEY, Thomas N. *Wage Compression and Wage Inequality Between Black and White Males in the United States, 1940-1960*. Online. The Journal of Economic History. Roč. 54, č. 2, s. 24. Dostupné z: [jstor.org](https://www.jstor.org/stable/2123918), <https://www.jstor.org/stable/2123918>. [cit. 2024-02-13].

⁴⁵*Explaining trends in the gender wage gap* [online]. 1998 [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://clintonwhitehouse4.archives.gov/WH/EOP/CEA/html/gendergap.html>. The Council of Economic Advisers.

⁴⁶MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 131. ISBN 978-0-465-01020-2.

⁴⁷Tamtéž s. 149.

⁴⁸Tamtéž s. 147.

⁴⁹FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 16.

⁵⁰MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 7. ISBN 978-0-465-01020-2.

⁵¹Nebo aspoň takový byl trend.

⁵²Tamtéž s. 132.

⁵³Tamtéž s. 78.

⁵⁴Tamtéž s. 9.

⁵⁵Tamtéž s. 162.

⁵⁶Tamtéž s. 10.

⁵⁷Tamtéž s. 11.

⁵⁸*The History of Electricity*. Online. Mr. Electric, 2019. Dostupné z: <https://mrelectric.com/blog/the-history-of-electricity-history-of-electricity-timeline>. [cit. 2024-02-13].

⁵⁹*Refrigerators: 1940s-1950s* [online]. 2017 [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://evolutionhomeappliances.weebly.com/refrigerators-1940s-1950s-new-features-and-the-deep-freeze.html>. Northern Virginia Community College.

rozhlasových přijímačů,⁶⁰ 63 % rodin vlastnilo jedno auto a 33 % dvě auta. O něco více než polovina domácností si pořídila nová auta.⁶¹

Se vzestupem televizorů se mnohé změnilo. Členové rodiny trávili večery povětšinou před (černobílou) obrazovkou. Mezi populární seriály této doby patřily např. *Father knows best*, *I love Lucy*, *Leave it to the beaver* nebo *Ozzy and Harriet*.⁶² Na herecké výsluní se v této době dostává Marilyn Monroe, Dean Martin, Elizabeth Taylor, James Dean, Clark Gable, nebo Audrey Hepburn.⁶³ Televize také poskytovala nové příležitosti obchodníkům, kteří svými kreativními reklamami podsouvali obyvatelstvu své jedinečné produkty. Televizní obrazovky prezentovaly dokonalou realitu, která ovšem ve skutečnosti nikdy tak dokonalá nebyla. Díky televizorům se poutavějším způsobem šířily nejnovější informace a trendy. Není proto divu, že během jednoho roku se prodalo více než 5 milionů kusů přijímačů.⁶⁴ Poválečného kulturního růstu se dočkala i hudba. Dominantním žánrem se stal rock&roll. Mezi hlavní rockové umělce 50. let se řadili Elvis Presley, Buddy Holly, Chuck Berry, Little Richard a Jerry Lee Lewis. K dalším oblíbeným žánrům patřil pop v čele s Frankem Sinatrou, R&B, Blues, Jazz a Country.⁶⁵

⁶⁰MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 157. ISBN 978-0-465-01020-2.

⁶¹Tamtéž s. 166-167.

⁶²*Daily life and popular culture in the 1950s*. In: Youtube [online]. 7. 6. 2019 [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=DFfaxktY-48>. Kanál uživatele Reading through history.

⁶³DWYER, Michael D. *Back to the Fifties*. New York: Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0-19-935684-3.

⁶⁴MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 166-167. ISBN 978-0-465-01020-2.

⁶⁵*1950s in music*. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/1950s_in_music. [cit. 2024-02-13].

1. Každodenní život v domácnostech USA v 50. letech 20. století

Je pravdou, že fenomén ženy v domácnosti prostupoval napříč vrstvami. Já se však v této práci zaměřím primárně na ženu z bílé střední vrstvy bydlící na předměstí s dětmi mladšího školního věku, neboť *zlatá padesátá léta* jsou s předměstím ikonicky spjata a jsou dostatečně ozdrojována. Neznamená to však, že by zážitky, moudrost a historie afroamerických žen či žen z nižších vrstev nebyly validní.

V této kapitole přiblížím každodenní život ženy v domácnosti se zaměřením na její roli a každodenní aktivity, které tyto role doprovázely. Závěrem kapitoly budou představeny změny v poválečné kuchyni.

1.1 Role žen v domácnosti

*„Americká žena v domácnosti – osvobozena vědou a přístroji od dřiny, od nebezpečí porodu a od nemoci své babičky. Zdravá, krásná, vzdělaná, pečující o svého manžela a děti. Našla své pravé ženské naplnění.“*⁶⁶

Moderní žena v domácnosti zastávala mnoho rolí. Byla manželkou, milenkou, matkou, krásnou modelkou, zdravotní sestřičkou, nákupčí, šéfkuchařkou, řidičkou, expertkou na bytový design, umělkyní, chůvou, opravářkou, nutriční expertkou, vášnivou čtenářkou magazínů, švadlenou, zahradnicí, uklízečkou, expertkou na přežití jaderné války, pradelnou a učitelkou.⁶⁷ Její den sestával z mnoha povinností, které vyžadovaly neodkladnou pozornost. Každá z těchto rolí svým způsobem zajímavá nepochybně byla, ale stejně jako písnička, kterou posloucháme stále dokola, i každá z těchto rolí jednou omrzí.

Důraz na roli hospodyně, kuchařky a dobré matky však stál na prvním místě. Správná matka stavěla děti na piedestal.⁶⁸ Ženy, které zanedbávaly své děti, vychovávaly dle tehdejších představ kriminálníky. Ty, které až příliš pečovaly o své syny, z nich naopak dělaly pasivní slabochy s perverzními sklony. Chlapci těchto charakteristik dle psychiatrů nedokázali v dospělosti navázat zdravé vztahy s děvčaty.⁶⁹ V té době se mezi odborníky i laickou veřejností značně proslavil svými myšlenkami Sigmund Freud. Experti na bázi jeho tezí podávali mladým matkám drahocenné rady o tom, jak správně kojit, jak naučit dítě na nočník, jak se vypořádat se sourozeneckou rivalitou, pubertálními výlevy adolescentů a tak dále.⁷⁰ Synové byli vychovávaní ke kritickému uvažování, analytickému rozhodování a dalším schopnostem nutným k podpoře své budoucí rodiny. Dcery se naopak učily, jak být dobrou manželkou a hospodyní.⁷¹ Ženy neměly usilovat o kariéru básníka, doktora, či prezidenta. Po vlastní kariéře, vyšším vzdělání nebo nezávislosti toužily pouze ženy neurotické, mezi něž se řadily feministky z minulosti. Přítomnost přála ženám, které zářily krásou, báječně vařily a bez váhání se vrhaly vstříc rodinnému životu.⁷²

⁶⁶Překlad autorky z originálu: „*The American housewife — freed by science and labor-saving appliances from the drudgery, the dangers of childbirth and the illnesses of her grandmother. She was healthy, beautiful, educated, concerned only about her husband, her children, her home. She had found true feminine fulfillment.*“

FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 18.

⁶⁷Tamtéž s. 30.

⁶⁸HALBERSTAM, David. *The Fifties*. 2nd ed. New York: Random House, 1993. ISBN 0-679-74725-7, s. 1014.

⁶⁹MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008. ISBN 978-0-465-01020-2, s. 93.

⁷⁰FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 15-16.

⁷¹HALBERSTAM, David. *The Fifties*. 2nd ed. New York: Random House, 1993. ISBN 0-679-74725-7, s. 1028.

⁷²FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 15-16.

Důraz na kult krásné ženy - hospodyně rezonoval napříč společností. Servírovat večeri neupravená v nereprezentativním oblečení znamenalo vážný prohřešek. Studie prokázaly, že ženy v této době byly krásnější než jejich matky, více parfémované a o několik čísel štíhlejší.⁷³ Americký hlasatel Galen Drake, jež hovořil (mnohdy satiricky) na téma domácí filosofie a poskytoval rozmanité postřehy zaměřené primárně na ženy v domácnosti, v jednom krátkém úryvku s názvem *What is wife* poznamenal, že ženy mají rády 28 palcový pas a nesnáší korzety. Dále nabídl vhled do toho, jak o sebe ženy pečovaly: „*Nikdo nedokáže strávit tolik času pinzetováním, vytrháváním, vibrováním, česáním, kartáčováním, leštěním, natíráním, stíráním, upravováním a přitom vypadat skoro stejně jako předtím.*“⁷⁴ Vyjma toho se dozvídáme, že ženy pouze utrácují manželovy peníze, jsou iracionální a až příliš emocionální.⁷⁵

Být ženou v domácnosti znamenalo neplacené, ačkoli plnohodnotné zaměstnání. Při sčítání lidu ženy do kolonky zaměstnání hrdě uváděly *žena v domácnosti*.⁷⁶ Architekti při stavbě domu počítali s tím, že přes den bude dům obýván ženou a dětmi.⁷⁷ Každodenní péče o dům vyžadovala pravidelné uklízení, praní, leštění podlah, utírání prachu, větrání, ale také zahradničení. Nápady, jak zkrášlit svůj domov, čerpaly ženy z pestré nabídky různých časopisů. Žurnalisté, spisovatelé i editoři si plně uvědomovali, jak velkou moc mají ve svých rukou. Magazíny jako *Ladies' Home Journal*, *Redbook*, *McCall's*, *Life* a *Mademoiselle* pojednávaly o mnoha tématech, které mohly ženy - hospodyně zaujmout.⁷⁸ Poskytovaly zábavu, edukaci, návody, recepty, tipy, jak ušetřit při nakupování, jak zkrášlit domácnost, jak efektivněji uklízet a mnoho dalšího. Články z velké většiny potvrzovaly stereotypní představy o ženách v domácnostech. Šťastné, pracovité, vždy usměvavé. Rodinný život se nevykresloval dynamicky, plný mnoha zkoušek a výzev, ale jako idylický s důrazem na pospolitost rodiny.⁷⁹ V neposlední řadě také čtenářky masírovaly velkým počtem reklam.

Pečovat o spokojenost a bezpečí rodiny bylo rovněž úkolem ženy. V průběhu padesátých let probíhaly intenzivní tréninky široké veřejnosti v oblasti jaderné připravenosti.⁸⁰ Během nácviku se ženy učily, jak vařit na provizorním náčiní, jako jsou cihly, sutiny nebo prosté rošty. Taktéž byly ujišťovány, že pokud se naučí první pomoc, základy ošetřování a hašení požárů, nemusí se strachovat o své blízké v době jaderné krize.⁸¹ Hlavní starostí ženy však mělo být zásobování a připravenost provizorního (nebo opravdového) bunkru. Program *Grandma's pantry* si dával za cíl ženám jednoduše vysvětlit, jaké typy potravin a v jakém množství uskladnit ve spíži pro případ jaderné katastrofy.⁸² Trendem se stalo i zavařování vlastních kompotů,

⁷³HALBERSTAM, David. *The Fifties*. 2nd ed. New York: Random House, 1993. ISBN 0-679-74725-7, s. 1050.

⁷⁴Překlad autorky z originálu: „*Nobody can spend so much time tweezing, plucking, vibrating, combing, brushing, polishing, rubbing on, rubbing off, touching up and still come out looking pretty much the same as she did before.*“
DRAKE, Galen a LEIGHTON, Bernie. *What is a Wife?* 1956. Dostupné z: Archive.org, https://archive.org/details/78_what-is-a-wife_galen-drake-bernie-leighton-katz-roberts-pilller_gbia0103615a. [cit. 2024-02-29].

⁷⁵Tamtéž.

⁷⁶FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 18.

⁷⁷Tamtéž s. 164.

⁷⁸HALBERSTAM, David. *The Fifties*. 2nd ed. New York: Random House, 1993. ISBN 0-679-74725-7, s. 1030-1031.

⁷⁹Tamtéž s. 1032.

⁸⁰MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008. ISBN 978-0-465-01020-2, s. 101.

⁸¹Tamtéž.

⁸²Tamtéž s. 100.

marmelád a omáček. Tímto způsobem mohla žena ušetřit a ještě svou zásobárnu připravit na potenciální pohromu.⁸³

Mezi činnosti, které musela žena vykonávat, patřilo podrobné plánování pokrmů. Suroviny potřebné na vaření taktéž zpravidla nakupovala žena. V první polovině padesátých let nebylo zvykem vlastnit více jak jeden automobil.⁸⁴ Změna přichází zpravidla až na konci dekády. Definitivně tomu přispěl rozvoj dálnic v roce 1956.⁸⁵ Doprava produktů z obchodu do domácnosti se tak zjednodušila. S druhým autem připadlo odvezení dětí do školy a ze školy taktéž matce.⁸⁶ Nebylo to však vždy, neboť nejrozšířenějším způsobem dopravy žáků/studentů do základních, středních i vysokých škol se stala jízdní kola.⁸⁷

Značná mechanizace domácnosti ženám ulehčovala denní povinnosti. Přesto nezůstaly bez zaměstnání. Mnoho žen v této době excelovalo v roli švadleny. Povětšinou šily oblečení dětem i sobě.⁸⁸ Vyjma povinností doma se mnoho žen snažilo realizovat také skrze své koníčky a různé sociální aktivity. V knize *The feminine mystique* matka čtyř dětí vyjmenovává, co všechno již vyzkoušela. Mezi zmiňované aktivity patří: zahradničení, zavařování včetně nakládání okurek, socializace se sousedy, zapojení do místních výborů a pořádání rodičovských čajových sezení.⁸⁹

Závěrem uvádím syntézu několika velmi generalizovaných denních rutin, jimiž se ženy v domácnosti mohly řídit.⁹⁰ Berme v potaz, že kvůli generalizaci mohou zanikat individuální rozdíly.

Ráno:

- 6:30 – 7:30 Vstaňte brzy. Dejte vařit vodu na čaj a kávu. Upravte se a probud'te rodinu.
- 7:30 – 8:45 Připravte snídani. Pomozte dětem připravit se do školy a odveďte je tam.

Dopoledne:

- 9:00 – 9:45 Umyjte nádobí od snídane. Uklid'te kuchyň.
- 9:45 – 10:30 Ustelte postele. Vyvětrejte. Uklid'te pokoje. Vytřete podlahy a věnujte se dalšímu potřebnému uklízení.

Pozdní dopoledne:

⁸³CETRON. *Buying Food*. Online. 1950. Dostupné z: Archive.org, https://archive.org/details/buying_food. [cit. 2024-03-01].

⁸⁴CAPLOW, Theodore; HICKS, Louis a WATTENBERG, Ben J. *The first measured century*. Washington: The AEI Press, 2001. ISBN 0-8447-4137-X, s. 100.

⁸⁵ *1950s American automobile culture*. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/1950s_American_automobile_culture. [cit. 2024-04-22].

⁸⁶FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 237.

⁸⁷CAPLOW, Theodore; HICKS, Louis a WATTENBERG, Ben J. *The first measured century*. Washington: The AEI Press, 2001. ISBN 0-8447-4137-X, s. 238.

⁸⁸FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 17.

⁸⁹Tamtéž s. 20.

⁹⁰DAVISON, Clare. *What Happened When I Tried A 1950s Housewife Schedule*. Online. 2019. Dostupné z: The Organizer, <https://www.theorganizeruk.com/2019/03/26/1950s-housewife-schedule/>. [cit. 2024-03-01].

SHARP, Lisa. *A real 1950s housewife cleaning schedule*. Online. 2023. Dostupné z: Retro housewife, <https://retrohousewifegoesgreen.com/1950s-cleaning-schedule/>. [cit. 2024-03-01].

JAMIE. *Trying a 1950s housewife schedule*. Online. 2022. Dostupné z: Essential step, <https://essential-step.com/trying-a-1950s-housewife-schedule/>. [cit. 2024-03-01].

SCRIVENS, Paul. *1950s Cleaning Schedule: Extreme Housewife Edition*. Online. Dostupné z: Bogoten home, <https://bogoten.com/cleaning-schedule/>. [cit. 2024-03-01].

- 10:30 – 10:45 Udělejte si přestávku na kávu. Přečtěte si noviny nebo časopis.
- 10:45 – 12:00 Připravte oběd. Vyzvedněte děti ze školy.

Odpoledne:

- 12:00 – 13:00 Poobědvejte s dětmi. Odvezte je zpátky do školy. Uklid'te po obědě. Umyjte nádobí.
- 13:00 – 14:15 Věnujte se pečení nebo jiné domácí práci.
- 14:15 – 15:15 Odpočiňte si. Věnujte se svým koníčkům jako je zahradničení nebo šití.

Pozdní odpoledne:

- 15:15 – 16:00 Vyzvedněte děti ze školy a jed'te spolu nakoupit potraviny. Dále se věnujte čemukoliv, co jste dopoledne nestihla.
- 16:00 – 16:30 Postarejte se o děti. Pomozte jim s úkoly. Připravte pro ně lehkou svačinku.
- 16:30 – 17:00 Připravte večeři.

Večer:

- 17:00 – 18:00 Povečeřte se svou rodinou. Uklid'te po večeři. Umyjte nádobí. Uklid'te kuchyň.
- 18:00 – 18:15 Poslechněte si zprávy nebo jiným způsobem relaxujte.
- 18:15 – 19:30 Věnujte se dětem. Přečtěte jim pohádku. Umyjte děti a připravte je do postele.
- 19:30 – 21:45 Užijte si volný čas. Věnujte se koníčkům a manželovi.
- 21:45 – 22:15 Umyjte jakékoliv zbylé nádobí a připravte si věci na ranní vaření. Připravte se na spaní.
- 22:15 Ulehněte a dobrou noc.

1.2 Transformace poválečné kuchyně

Kuchyně čtyřicátých let kombinovaly jevy nové s jevy starými. Výška pracovních ploch byla v této době již standardizovaná a od sterilní běloby se pozvolna přecházelo k pestrým primárním barvám, zejména k odstínům, jako jsou *kelly green*, *cherry red*, *navy blue* a *sunshine yellow*. Dvoubarevné kuchyně s kontrastními barvami byly rovněž populární.⁹¹ Podlahy kryté linoleem se díky jeho pestrobarevným možnostem staly velmi populární. Šachovnicový vzor patřil mezi nejoblíbenější. Častou součástí výbavy kuchyně se rovněž staly skřínky na zdech, které rozšířily úložnou kapacitu kuchyně. Spotřebiče často smaltované se vyráběly v neutrálních barvách, jako je bílá a černá, ale také v odvážných primárních barvách. Hojně se používaly plynové a elektrické sporáky, přičemž elektrické modely se začaly rozšiřovat až po druhé světové válce.⁹² V roce 1945 mělo již 85 % domácností elektřinu a na konci 60. let byla elektřina samozřejmostí.⁹³ Chladicí boxy⁹⁴ postupně nahrazují chladničky. V roce 1950 nahlásilo již 80 % rodin, že

⁹¹THE DARING GOURMET. *The Evolution of The American Kitchen*. Online. Dostupné z: <https://www.daringgourmet.com/the-evolution-of-the-american-kitchen/>. [cit. 2024-03-06].

⁹²ASAFF, Beth. *1940s Kitchen Design: Achieving the Retro Look*. Online. Love to Know. 2002, 2024. Dostupné z: <https://www.lovetoknow.com/home/design-decor/1940s-kitchen-design>. [cit. 2024-03-06].

⁹³*The History of Electricity | History of Electricity Timeline*. Online. NEIGHBORLY COMPANY. Mr. Electric. Dostupné z: <https://mrelectric.com/blog/the-history-of-electricity-history-of-electricity-timeline>. [cit. 2024-03-06].

⁹⁴Jedná se o volné přeložení slova *icebox*. Tyto boxy nebyly zdrojem chladu. Chlad poskytoval led, který se do těchto krabic musel vkládat.

vlastní chladničku.⁹⁵ Kromě elektrického sporáku a ledničky se začínají pozvolna objevovat malé kuchyňské spotřebiče, jako je topinkovač, rychlovarná konvice a mixér. Nejsou však ještě tolik rozšířené jako u moderní kuchyně z 50. let.⁹⁶ Celkově lze říct, že kuchyně 40. let kombinovala prvky starého světa založeného na ruční práci a praktickém minimalismu s prvky světa moderního s pestrými barvami a technologickými vychytávkami.

Na rozdíl od kuchyně 40. let, kuchyně 50. let rázně vkročila do časů modernity, technologií a pastelových barev, jimiž hrály tapety s květinovými vzory, nebo chladničky v koloraci mátové, pastelově růžové, pomněnkově modré a mnoha dalších. Kuchyň se stává centrem dění a přizpůsobuje se ženě a jejím tužbám. *Veselá kuchyň, veselý domov.*⁹⁷ Kromě barevných skříněk, zdí a spotřebičů se na konci 50. let uchytilo také pravé dřevo a kovy. Dřevěné kuchyňské sety v kombinaci s kovy působily vřelým harmonickým dojmem. Výrazně kovové kuchyňské vybavení v kombinaci s barvou dodávalo domácnosti vizáž moderní budoucnosti. Na výběr bylo mnoho kombinací: ocel a dub, bílá kuchyň s ocelovými prvky, světlá bříza, jedle a tak dále.⁹⁸ Většina kuchyní se již od čtyřicátých let, kdy se jednoduší design kuchyní začal stávat populární, držela stejného rozložení. Jednalo se o pomyslný trojúhelník⁹⁹ mezi plotnou, kde se jídlo tepelně upravovalo a servírovalo, úložným prostorem, kde se jídlo i předpřipravovalo,¹⁰⁰ a dřezem nebo myčkou, kde se umylo použité náčiní. Tyto tři hlavní komponenty měly být k sobě relativně blízko. Tvořily totiž svatý grál vaření.¹⁰¹

Co se týče kuchyňského vybavení padesátých let, je nutné zmínit několik zásadních vynálezů, které došly všeobecné popularity. Doba padesátých let je obdobím technického pokroku. Chladničky se staly záležitostí valné většiny rodin. Během poloviny padesátých let se ovšem mnoho rodin rozhodlo svou chladničku vyměnit za lepší. Problém starších modelů představoval především malý mrazák.¹⁰² V tomto období se začaly potraviny zamrazovat, aby zůstaly déle čerstvé. Shon po větších mrazácích nevyvolaly pouze mražené fazolky a kuřecí prsní řízky. Velký fenomén představovaly předpřipravené mražené večeře v mnoha variantách, tzv. *TV dinners*¹⁰³, jež bylo možno šikovně uložit do mrazáku a použít v pravou chvíli. Sen každé ženy - minimální vaření s minimem úklidu. Postačilo ohřát v troubě a už si rodina mohla pochutnávat na krocanovi s omáčkou, brambory a zeleninou, sekané v rajčatové omáčce s hráškem a

⁹⁵REFRIGERATORS: 1940s-1950s. Online. Evolution of home appliances. Dostupné z: <https://evolutionhomeappliances.weebly.com/refrigerators-1940s-1950s-new-features-and-the-deep-freeze.html>. [cit. 2024-03-06].

⁹⁶Překlad autorky: „Veselá kuchyně, veselý domov.“

ASAFF, Beth. *1940s Kitchen Design: Achieving the Retro Look*. Online. Love to Know. 2002, 2024. Dostupné z: <https://www.lovetoknow.com/home/design-decor/1940s-kitchen-design/>. [cit. 2024-03-06].

⁹⁷Překlad autorky z originálu: “Happy kitchen, happy home.”

THE DARING GOURMET. *The Evolution of The American Kitchen*. Online. Dostupné z: <https://www.daringgourmet.com/the-evolution-of-the-american-kitchen/>. [cit. 2024-03-06].

⁹⁸1958 Kitchen Book. Online. Sears, Roebuck, 1958. Dostupné z: <https://archive.org/details/Sears1958KitchenBook/mode/2up>. [cit. 2024-03-06].

⁹⁹Viz obrázek č. 1

¹⁰⁰Což byla nejčastěji chladnička

¹⁰¹1958 Kitchen Book. Online. Sears, Roebuck, 1958. Dostupné z: <https://archive.org/details/Sears1958KitchenBook/mode/2up>. [cit. 2024-03-06].

¹⁰²HALBERSTAM, David. *The Fifties*. 2nd ed. New York: Random House, 1993. ISBN 0-679-74725-7, s. 866.

¹⁰³Překlad autorky: „Večeře k televizi“.

krémovou bramborovou kaší, nebo sekané svíčkové s máslovým hráškem a hranolky.¹⁰⁴ To vše připraveno za 25 minut v troubě vyhřáté na 425 stupňů Fahrenheita. V roce 1959 Američané utratili za mražené potraviny celkem 2,7 miliardy dolarů, z čehož půl miliardy tvořily předpřipravené pokrmy jako *TV dinners*.¹⁰⁵

V období padesátých let se rozšířily různé typy elektrických spotřebičů. Boj sváděly elektrické a plynové sporáky. Plynové sporáky byly tradiční a rozšířenější. Kupříkladu v roce 1950 dvě ze tří rodin spoléhalo na plyn.¹⁰⁶ Elektrické sporáky ovšem slibovaly rychlost, lepší kontrolu nad teplotou plotny, konzistentnější žár uvnitř trouby a lepší těsnění. Elektrický spotřebič rovněž odstraňoval riziko otravy plynem. Kdybychom měli jmenovat dvě značky tehdejších elektrických sporáků, jednalo by se určitě o *Westinghouse* a *Frigidaire*.¹⁰⁷ Zajímavé je, že oba tito výrobci vyráběli současně i chladničky.

Mezi spíše luxusní zboží patřily v té době myčky a digestoře. I přes reklamní podporu se oba tyto spotřebiče těšily přízni pouze u vyšší střední a vyšší vrstvy obyvatelstva.¹⁰⁸ Mezi rozšířené a dobře dostupné elektrické spotřebiče ovšem patřily různé typy mixérů¹⁰⁹, rychlovarné konvice, topinkovače, vaflovače a kávovary.¹¹⁰ Překapávaná káva se v té době stala velmi populární.¹¹¹

Co se týče kuchyňského nádobí, představovaly ho hrnce, pánve, ohřívací podnosy, konvice, plechy na pečení, vše v různých tvarech a z různých materiálů. Trh se přizpůsobil hlavnímu konzumentovi v oblasti domácnosti, ženám. Není proto divu, že kuchyňského náčiní nikdy nebyl nedostatek. Typický trend zejména první poloviny padesátých let představovaly měděné a polo-měděné hrnce od firmy *Revere Ware*, smaltované nádobí v nejrůznějších barvách, hliníkové nádobí od firem *Club Aluminium*, *Mirro*, *West Bend* a *Wear-Ever*.¹¹²

¹⁰⁴*Two new Swanson TV dinners!*. Online. *This Week Magazine*. 1958, roč. 23, č. 48, s. 17. Dostupné z: <https://archive.org/details/this-week-magazine-1958-12-07/page/16/mode/2up?q=tv+dinner&view=theater>. [cit. 2024-03-08].

¹⁰⁵*Frozen Foods*. Online. *Wessels Living History Farm*. Dostupné z: <https://livinghistoryfarm.org/farming-in-the-1950s/farm-life/frozen-foods/>. [cit. 2024-03-08].

¹⁰⁶*Open the door to a new world of ease and convenience!*. Online. American Gas Association, 1950. Dostupné z: <https://archive.org/details/AmericanGasAssociation/page/n7/mode/2up>. [cit. 2024-03-08].

¹⁰⁷*Commercial for a Westinghouse Electric Range*. Online. 1952. Dostupné z: <https://archive.org/details/1952CommercialForAWestinghouseElectricRange>. [cit. 2024-03-08].
Commercial for Frigidaire electric range. Online. 1958. Dostupné z: <https://archive.org/details/1958FrigidaireAd>. [cit. 2024-03-08].

¹⁰⁸*Dishwasher*. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Dishwasher>. [cit. 2024-03-08].

New kitchen designs for living!. Online. American Kitchens, 1953, s. 7. Dostupné z: <https://archive.org/details/NewKitchenDesignsForLiving/page/n7/mode/2up>. [cit. 2024-03-08].

The world's newest kitchen ideas. Online. Youngstown Manufacturing Corporation, 1951. Dostupné z: <https://archive.org/details/TheWorldsNewestKitchenIdeas/page/n11/mode/2up>. [cit. 2024-03-08].

Broan: specialists in quality ventilating equipment for over 25 years. Online. Broan Manufacturing, 1958. Dostupné

z: <https://archive.org/details/BroanSpecialistsInQualityVentilatingEquipmentForOver25YearsCatalog/mode/2up>. [cit. 2024-03-08].

¹⁰⁹WILLS, Brian. *Food Blender History – So who invented the blender?* Online. Blender expert. Dostupné z: <https://blenderexpert.com/food-blender-history/>. [cit. 2024-03-08].

¹¹⁰RUYS, Tanya Soraya. *Household Appliances of the 1950s*. Online. The classroom. Dostupné z: <https://www.theclassroom.com/household-appliances-of-the-1950s-13409671.html>. [cit. 2024-03-08].

¹¹¹*West Bend Aluminum Cookware*. Online. Wisconsin: West Bend Aluminum Company, 1953, s. 19. Dostupné z: <https://archive.org/details/west-bend-aluminum-cookware-1953/page/n19/mode/2up?q=coffee+maker>. [cit. 2024-03-08].

¹¹²*Hot stuff! Vintage 1950s saucepans & kitchenware in popular retro styles*. Online. Click Americana Vintage and retro memories. 2011. Dostupné

Nakonec bych chtěla zmínit vynález, který je zdánlivě banálním, avšak pro kuchařky nesmírně přínosným pomocníkem. Jedná se o celofánovou fólii.¹¹³ Díky celofánu se potraviny začaly balit jinak, a to jak v obchodech, tak v domácnosti. Díky fólii se dalo zabránit šíření pachů v chladničce, zbytky se daly uchovat déle, svačiny do školy, nebo do práce se daly připravit dopředu, déle vydržely čerstvé a tak dále.¹¹⁴

Technologický posun padesátých let byl nepochybně velmi přínosný a značně ovlivnil chod domácností. Pokud ovšem toto tvrzení vztáhneme na celou domácnost, je nutné podotknout, že s novými vysavači, pračkami a sušičkami přicházejí i vyšší hygienické nároky. Koberec, který by hospodyně vyčistila jednou za sezonu, se nyní vysával každý týden, ne-li den. Technologické vychytávky, které život měly ulehčit, paradoxně spíše práci ženám přidaly.

2. Proces stravování v domácnostech

Tato kapitola se zaměří na proces, který doprovázel každodenní vaření a stravování v domácnostech, neboť to představuje klíčovou součást každodenního života domácnosti. Popíše způsob skladování potravin, jejich nákup a ceny. Rovněž prozkoumám trendy ve vaření, techniky zpracování potravin a jejich servírování. Následně zmapuji tradice, které se váží v tomto období k jednotlivým denním pokrmům.

2.1 Skladování potravin

Jak již bylo řečeno, předchůdcem ledniček byly chladicí boxy. Jejich hlavní část byla sestrojena ze dřeva s vnitřní kovovou stěnou ze zinku nebo cínu.¹¹⁵ Hlavní nevýhoda chladících boxů spočívala v nedostatečné izolaci. Led uvnitř vydržel pouze den, nebo ještě méně. Ceny boxů se pohybovaly od 15 do 50 dolarů v závislosti na velikosti a funkcích. Levné modely měly odkapávací misku, kterou museli uživatelé denně vyprazdňovat, zatímco dražší verze měly vývody pro odtok roztátého ledu do zásobníku, který pak mohl být použit k pití. Uživatelé si zásoby ledu doplňovali nákupem bloků od ledaře.¹¹⁶ Ti, kteří chladicí box nevladli, museli spoléhat na zavařené, konzervované, sušené, nasolené, vyuzené či čerstvé potraviny. Na nákup potravin se proto muselo chodit denně.

V průběhu čtyřicátých let se postupně přešlo od chladících boxů k chladničkám. Modely ledniček ze 40. a první poloviny 50. let ale obsahovaly nanejvýš miniaturní mrazáky, které nepostačovaly k uložení dostatečného množství potravin. Vznikly proto *frozen food lockers*¹¹⁷, velké veřejné mrazáky, kde si lidé mohli za roční poplatek pronajmout šest stop krychlových mrazicího prostoru. Tyto mrazicí skřínky se

z: <https://clickamericana.com/topics/food-drink/vintage-1950s-saucepans-kitchenware-popular-styles>. [cit. 2024-03-08].

¹¹³*1950s Innovations Aim to Make Life Easier for Women*. Online. Gunter Toody's Diner. Dostupné z: <https://gunthertoodys.com/es/1950s-innovations-2/>. [cit. 2024-03-08].

¹¹⁴*Commercial for Saran-Wrap*. Online. 1953. Dostupné z: Archive.org, <https://archive.org/details/1953CommercialForSaran-wrapad2>. [cit. 2024-03-08].

¹¹⁵*How Was Ice Delivered Before Refrigerators?* Online. Crystal Ice Company. Dostupné z: <https://crystalicela.com/how-ice-delivered-before-refrigerators/>. [cit. 2024-03-09].

¹¹⁶*What Is an Icebox? A History Lesson*. Online. NEIGHBOURLY. Mr. Appliance. Dostupné z: <https://www.mrappliance.ca/blog/2019/july/what-is-an-icebox-a-history-lesson/>. [cit. 2024-03-09].

¹¹⁷Překlad autorky: „Skřínky na mražené potraviny“.

zamykaly, aby se zamezilo krádežím.¹¹⁸ V polovině padesátých let se zájem o tyto mrazáky přirozeně snížil. Uživatelé si totiž mohli zakoupit chladničky s prostornějším mrazákem.¹¹⁹

Ceny ledniček se v padesátých letech pohybovaly mezi 250 - 400 dolary. V druhé polovině padesátých let chladničky dosáhly vynikajícího uživatelského komfortu. Na základě reklamy na lednici značky *Frigidaire* z roku 1956 můžeme říci, že modernější modely měly skutečně všechno: úložný prostor pro změkklé máslo, speciální místo na sýry a skleněné lahve, vyklápěcí průhlednou přihrádku na ovoce a zeleninu, která se dala z lednice i vyjmout, kompaktní mrazák se stanicí na výrobu ledu a přívětivé vysouvací regály.¹²⁰ Nesmíme zapomínat na to, že lednice a další spotřebiče v této době hrály všemi barvami spektra. Díky celofánu se mnoho potravin uchovalo v chladničce déle v čerstvějším stavu.

I v této době mnoho rodin spoléhalo na zavažené či jinak konzervované potraviny. Uchovávaly se ideálně v suchém, chladném a temném prostoru. Nejčastěji se jednalo o sklep či poličky poblíž chladničky. Co se týče sušených luštěnin a dalších trvanlivých potravin, uchovávaly se nejčastěji v závěsných skříňkách v kuchyni.

V průběhu padesátých let se rozvinul důraz k připravenosti na jadernou válku. Mnoho rodin si vybudovalo skutečný bunkr, či alespoň vytvořilo provizorní ve sklepě. Program *Grandma's pantry* ženám ukazoval, co vše a v jaké míře by si měly předpřipravit do svého krytu pro případ katastrofy. Jednalo se především o základní potraviny, konzervy¹²¹, lékárníčku, mýdlo, svíčky, kbelíky a krmivo pro zvířata. Ženy se díky tomuto programu naučily pravidelně zpracovávat a vyměňovat konzervy, měnit balenou vodu každé tři měsíce a konzervovat potraviny do skla.¹²² Kromě potravin běžně prezentovaných existovaly i *Survive-All kity*, které obsahovaly několik konzerv *víceúčelového jídla*. Tři dvouuncové porce měly zajistit minimální denní příjem kalorií pro průměrného dospělého člověka. Víceúčelové jídlo se skládalo ze sójových granul obohacených o vitamíny. Neměly mnoho chuti, ale byly mimořádně univerzální, protože se daly konzumovat mokré i suché, teplé i studené, samotné nebo přimíchané do jiných potravin. Společnost *General Mills* doporučovala nasypat je do rajčatové polévky nebo jimi posypat sendvič s arašídovým máslem.¹²³

Pro sedmidenní přežívání rodiny o čtyřech členech seznam potravin vypadal následovně:

Název potraviny	Množství
Sušené mléko	2 lbs ¹²⁴

¹¹⁸KINSLER, Mark. *Remember When: 1950 - food lockers for rent and no rinse laundry detergent*. Online. Lancaster Eagle Gazette. Dostupné z: <https://eu.lancastereagle.com/story/news/history/remember-when/2018/09/02/remember-when-1950-food-lockers-rent-and-no-rinse-laundry-detergent/1147175002/>. [cit. 2024-03-09].

KNAPP, Joseph G. *Frozen Food Locker and Freezer*. Washington: U.S. Department of Agriculture, 1960.

¹¹⁹HALBERSTAM, David. *The Fifties*. 2nd ed. New York: Random House, 1993. ISBN 0-679-74725-7, s. 866.

¹²⁰1956 *Frigidaire Refrigerator ice box Commercial*. In: Youtube [online]. 18. 5. 2013 [cit. 2024-03-09]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=hmfWkB60WRE>. Kanál uživatele Vintage Fanatic.

¹²¹Ty obsahovaly zejména maso, polévky, džusy, mléko, ovoce a zeleninu.

Grandma's Pantry Civil Defense card, ca. 1956. Online. Maine Historical Society. Dostupné z: <https://www.mainememory.net/record/29118>. [cit. 2024-03-09].

¹²²MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 101. ISBN 978-0-465-01020-2.

¹²³COLETTI, Andrew. *What Would You Eat in a Cold War Fallout Shelter?* Online. Atlas Obscura. Dostupné z: <https://www.atlasobscura.com/articles/fallout-shelter-food>. [cit. 2024-03-09].

¹²⁴Převod: 1 lb = 454 g.

Zahuštěné mléko	4 konzervy ¹²⁵
Rajčatový džus	2 konzervy
Pomerančový džus	3 konzervy
Grepy džus	3 konzervy
Rajčata	3 konzervy
Hrášek	3 konzervy
Kukuřice	2 konzervy
Zelené fazolky	2 konzervy
Hrušky	2 konzervy
Broskve	2 konzervy
Krémová polévka	3 konzervy
Zeleninová polévka	3 konzervy
Consomme	2 konzervy
Bujonové kostky	1 balení (12 kostek)
Hovězí guláš	2 konzervy (7 oz jedna)
Hovězí hash	2 konzervy (1,5 lb jedna)
Losos	1 konzerva (1 lb)
Tuňák	1 konzerva (14 oz)
Špagety	1 konzerva
Pečené fazole	2 konzervy
Sýr	1 lb
Arašídové máslo	1,5 lb
Instantní ovesná kaše	Pro každého
Chleba	4 konzervy ¹²⁶
Sušenky	2 konzervy
Krekry	V cínových konzervách (2 lbs)
Instantní káva, čaj, kakao	Pro každého
Voda	Jedno balení po 24 lahvích
Cukr	1 lb
Sůl	Neurčeno
Tvrdé bonbony	1 lb
Nakládané okurky	1 plechovka
Žvýkačky	2 balení (12 žvýkaček)
Sušené ovoce – Meruňky, Arašídý	Neurčeno

¹²⁵Průměrná velikost konzervy se pohybovala okolo 15 uncí, což je zhruba 425 gramů, nebo 443 mililitrů.

¹²⁶*Brown Bread Plain*. Online. B&G Foods. Dostupné z: <https://bmbeans.com/product/brown-bread-plain/>. [cit. 2024-03-30].

Grandma's Pantry – jídlo na sedm dní pro čtyřčlennou rodinu

Zdroj: WRIGHT, C. Bruce. *Grandma's Pantry Civil Defense display*. Online. Ca. 1957. Dostupné z: <https://www.mainmemory.net/record/28915>. [cit. 2024-03-09].

Shrneme-li: základním úložným prostorem na potraviny u průměrné rodiny byla chladnička, mrazák, sklep a skříňky v kuchyni, případně ještě malá spižárna.

2.2 Proces nákupu potravin

Být ženou v domácnosti je o zodpovědnosti a důmyslném plánování. Rozvážné zacházení se svěřenými penězi na nákup se stalo prioritou. Příjem manžela měl limity stejně jako čas ženy v domácnosti. Rozhodujících faktorů, které musela žena brát v potaz při nakupování, bylo mnoho.

V první řadě se musely pečlivě naplánovat pokrmy, které budou v týdnu servírovány rodině. Díky lednicím a mrazákům se daly potraviny lépe a déle skladovat. Stačilo proto nakupovat jednou až dvakrát do týdne.¹²⁷ Díky přesnému plánování se žena mohla při nákupu vyhnout impulzivní koupi, která by přišla nevhod jak manželově peněžence, tak strávníkům, či popelnici, ve které by daný nevhodný produkt skončil. Ve vzdělávacím spotu s názvem *Buying food*¹²⁸ je doporučeno vytvořit si podrobný nákupní seznam, který zamezí zbytečnému pořizování potravin, které nejsou třeba. Dále je doporučeno nenakupovat o hladu. Vyšle-li žena na nákup muže, musí mu rozhodně poskytnout precizní instrukce.¹²⁹

Dále je vždy nutné uvažovat ekonomicky. Spot prezentuje dvě varianty plechovek se stejným obsahem. Jedna váží 16 uncí a stojí 12 centů. Hmotnost druhé činí 31 uncí za cenu 22 centů. Za použití jednoduché matematiky nám vyjde, že se rozhodně vyplatí koupit větší plechovku za 22 centů. Ženy však do svých propočtů musely zahrnout počet strávníků. Každé jídlo, které se nespotřebovalo a skončilo zkažené či vyhozené, znamenalo peníze, které se nevrátí. Za předpokladu, že žena má velkou rodinu, by se koupě 31 uncí rozhodně vyplatila, neboť obsah by se využil. Pokud ovšem žije jen s manželem, 31 uncí by nikdy nesnědli.¹³⁰ Koupě velkého balení potravin může mít další nevýhody. První je otázka oblíbenosti potravin mezi konzumenty. Pokud nikdo z dětí nemá rád kupovanou potravinu, je jasné, že většina takového jídla skončí v popelnici. Za druhé: ani úložný prostor na potraviny není nafukovací. Je tedy důležité počínat si racionálně a do propočtů zahrnout další proměnné.

U konzervovaných potravin je nutné vždy číst etiketu. Jednak se dozvíme, co se nachází uvnitř a v jakém množství, taktéž je však nutné dbát na jakost produktu. V té době byl totiž téměř veškerý sortiment ohodnocen známkou jakosti. V edukačním spotu je vysvětleno, že potravina typu Grade A a Grade C se nijak neliší, co se týče výživové hodnoty. Je však nutné brát v potaz, že Grade A nakládané broskve budou nepochybně větší, krásnější, sladší a zralejší, než broskve typu Grade C. Jakost se odráží na ceně. Je důležité

¹²⁷Samozřejmě záleželo na počtu členů rodiny.

¹²⁸Překlad autorky: „Nakupování jídla“.

¹²⁹CENTRON Corporation. *Buying food*. Online. 1950. Dostupné z:

[Archive.org, https://archive.org/details/buying_food](https://archive.org/details/buying_food). [cit. 2024-03-03].

¹³⁰Tamtéž.

naplánovat nákup tak, abychom vyšli s týdenním rozpočtem. Zkušená kuchařka dokáže i z nejlevnější suroviny vykouzlit chutný pokrm.¹³¹

Jedna a tatáž potravina může mít více variant za různé ceny. Například fazole mohou být mražené, sušené, čerstvé nebo konzervované. Nákupčí se musí zamyslet a propočítat, co se mu vyplatí více. U ovoce či zeleniny se téměř vždy vyplatí pořizovat je v sezoně. Jahody, dle spotu, stály polovinu své zimní ceny v létě, když byly sklizeny na území USA. Pokud má hospodyně dostatek času, může si čerstvé suroviny doma nakládat nebo jinak konzervovat. Cenově se v té době téměř vždy vyplatilo vyrobit si vlastní zavařeniny.¹³²

Dále je vysvětleno, že mražené potraviny jsou téměř stejně chutné jako čerstvé. Jsou jednoduché na přípravu, často jsou již oloupané nebo jinak připravené. Taková předpříprava ulehčuje ženě život, odráží se však na ceně výrobku.¹³³

Co se týče masa, i zde je důležité přemýšlet ekonomicky a zahrnout do výpočtů šikovnost kuchařky. Každý dokáže upéct krásné křehké steaky s kostí, ovšem vyhrát si s ne tolik kvalitním mletým masem vyžaduje již jistý um. Z méně hodnotného masa se dá uvařit polévka nebo guláš, který si rodina může zamilovat.¹³⁴

Mléko je doporučeno kupovat vždy nejvyšší jakosti, kterou si nákupčí může dovolit. Nepasterizované mléko přináší mnoho rizik, jako je přenos chorob.¹³⁵

Mám-li tedy efektivní způsob nakupování shrnout, hlavní body jsou následující:

1. Vytvořte si nákupní seznam.
2. Srovnávejte cenu a množství.
3. Srovnávejte cenu a různé formy stejné potraviny (mražené vs. čerstvé).
4. Kupujte sezónní produkty.
5. Zavařujte potraviny.
6. Naučte se vařit kreativně, levně a chutně.¹³⁶

Další otázka, kterou si musíme položit, se týká samotných obchodů, tedy kde mohli lidé žijící v padesátých letech dvacátého století nakupovat. Zhruba v polovině padesátých let se prodejny potravin rozrůznily, neboť vznikaly nová nákupní střediska a nové prodejny. Jako se v dnešní době rozhodujeme mezi Kauflandem, Tescem, Lidlem a Globusem, v období padesátých let obyvatelé USA volili mezi *Safeway*, *D'Agostino Supermarkets*, *Kresge*, *Bryant's Grocery and Meat Market*, *Setzer's Supermarkets*, *Sperry & Hutchinson*, *Colonial store*, *Piggly Wiggly*, *Kroger*, *Winn-Dixie*, *Pantry Pride* a *Super Iga market*.¹³⁷

¹³¹Tamtéž.

¹³²Tamtéž.

¹³³Tamtéž.

¹³⁴CENTRON Corporation. *Buying food*. Online. 1950. Dostupné z: [Archive.org, https://archive.org/details/buying_food](https://archive.org/details/buying_food). [cit. 2024-03-03].

¹³⁵Tamtéž.

¹³⁶Tamtéž.

¹³⁷CLICK AMERICANA VINTAGE AND RETRO MEMORIES. *See vintage 1950s grocery stores & old-fashioned supermarkets*. Online. SYNCHRONISTA LLC. Click Americana. 2011. Dostupné z: <https://clickamericana.com/topics/culture-and-lifestyle/scenes-from-grocery-stores-supermarkets-of-yesteryear>. [cit. 2024-03-04].

Možností existovalo samozřejmě více. Záleželo i na lokalitě vašeho bydliště. Kupříkladu *Winn-Dixie* provozovalo více než 546 obchodů v Louisianě, Mississippi, Alabamě, Georgii a na Floridě.¹³⁸ *Setzer's Supermarkets* mělo hned 38 obchodů v Jacksonville na Floridě.¹³⁹ Obchody *Piggly Wiggly* se nacházely zejména na jihu a středozápadě.¹⁴⁰ *Colonial store* dominoval s tržbou 179 milionů dolarů v roce 1950 zejména v Alabamě, Floridě, Georgii, Marylandu, Severní a Jižní Karolině a Virginii.¹⁴¹

V té době již existovaly věrnostní programy, díky nimž mohli spotřebitelé ušetřit. Velmi populární imaginární postavička vytvořená *General Mills* – Betty Crocker se svými boxy na téměř jakémoliv pečení nabízela směnitelné kupóny, které člověk našel na papírovém obalu výrobků. Výhra obsahovala většinou kuchyňské náčiní.¹⁴² *Sperry & Hutchinson (S&M)* vytvořili věrnostní program s názvem *S&H Green Stamps*. Vycházely katalogy, ve kterých se nacházely kupóny, které se uplatňovaly u pokladny kteréhokoliv obchodu *S&M*. Zájem o tyto *S&H Green Stamps* vzrostl po druhé světové válce a během padesátých let se *zelené známky* těšily mezi spotřebiteli velké oblibě.¹⁴³

2.2.1 Ceny

Američané v padesátých letech utratili jen za potraviny v průměru 29,7 % celkových výdajů rodiny.¹⁴⁴ Vztáhneme-li toto číslo na průměrný roční příjem rodiny padesátých let,¹⁴⁵ znamená to, že za rok rodina utratila 1350 \$.¹⁴⁶ Rozpočítáme-li částku na jednotlivé měsíce, vychází, že rodina za měsíc utratila zhruba 113 \$¹⁴⁷, což činí zhruba 28 \$ na týden.¹⁴⁸ Časopis *Ladies' Home Journal* intuitivně tento rozpočet respektoval. Článek *Mrs. Wizard that's you!*¹⁴⁹ ukazuje kreativní způsoby, jak za 30 \$ obstarat tři jídla denně

CENTRON Corporation. *Buying food*. Online. 1950. Dostupné z:

Archive.org, https://archive.org/details/buying_food. [cit. 2024-03-03].

HALBERSTAM, David. *The Fifties*. 2nd ed. New York: Random House, 1993. ISBN 0-679-74725-7, s. 750.

¹³⁸*Winn-Dixie*. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Winn-Dixie>. [cit. 2024-03-04].

¹³⁹*Food Fair*. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Food_Fair. [cit. 2024-03-04].

¹⁴⁰SHOPTOCCOOK. *Piggly Wiggly*. Online. Dostupné z: <https://www.pigglywiggly.com/history/>. [cit. 2024-03-04].

¹⁴¹WAYNE, Henderson. *Colonial Stores History*. Online. Dostupné z: <https://www.groceteria.com/store/regional-chains/colonial/colonial-stores-history-by-wayne-henderson/>. [cit. 2024-03-04].

¹⁴²SHELPER, Philip. *The True History Of Loyalty Programs*. Online. Loyalty & Reward Co. Dostupné z: <https://loyaltyrewardco.com/the-true-history-of-loyalty-programs/>. [cit. 2024-03-04].

¹⁴³Tamtéž.

¹⁴⁴MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008. ISBN 978-0-465-01020-2, s. 158.

P, Sarah. Online. 2010. Dostupné z: <https://vegetalion.blogspot.com/2010/11/americas-grocery-spending-habits-since.html>. [cit. 2024-03-02].

¹⁴⁵Propočet: $3700 + 3900 + 4410 + 4200 + 4400 + 4800 + 5000 + 5100 + 5400 = 40\ 910$.

40 Propočet: $910 \div 9 = 4545,5 \doteq 4546$.

The Census Bureau. Online. Dostupné z: <https://www.census.gov/en.html>. [cit. 2024-03-02].

¹⁴⁶Propočet: $4546 * 0,297 = 1350,162 \doteq 1350$.

¹⁴⁷Propočet: $1350 \div 12 = 112,5 \doteq 113$.

¹⁴⁸Propočet: $113 \div 4 = 28,25 \doteq 28$.

¹⁴⁹ENGELS, Mary Jane. *Mrs. Wizard that's you!*. Online. *Ladies' Home Journal*. 1957, roč. 74, č. 10, s. 192-194. Dostupné z: <https://archive.org/details/ladies-home-journal-v-074-n-10-1957-10/page/192/mode/2up?q=192>. [cit. 2024-03-02].

rodině se šesti členy. Článek vyšel v roce 1957, kdy se průměrný týdenní rozpočet na potraviny pohyboval skutečně okolo 30 \$.¹⁵⁰

Co se týče cen v padesátých letech, je komplikované složit průměrnou cenu potravin. Data, která se mi podařilo nasbírat, jsou z různých roků. Díky malé inflaci však můžeme jednotlivé ceny brát *téměř* jako směrodatné pro celé zkoumané období.

Typ chleba	Prodejna a rok	Cena v centech
Chleba – Skylark Homestyle loaf (1lb)	Safeway 1951	18
Bílý chleba – Skylark sliced white loaf (1lb)	Safeway 1958	19
Proteinový chleba – Skylark Protein bread loaf (1lb)	Safeway 1958	19
Dietní chleba – Skylark Slenderway loaf (1lb)	Safeway 1959	19

Cena chleba v 50. letech

Zdroj: One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

Typ konzervovaného masa	Množství	Prodejna a rok	Cena v centech
Hamburger – Swift’s premium hamburgers	10 oz	Safeway 1952	49
Hovězí mleté – Libby’s corned beef hash	1 lb	Safeway 1953	28
Párky – Libby’s Vienna sausage	4 oz	Safeway 1953	19
Párky – Safeway Skinless Franks	1 lb	Safeway 1959	59

Ceny konzervovaného masa v 50. letech

Zdroj: One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

¹⁵⁰Propočít: $5000 * 0,297 = 1485$; $1485 \div 12 = 123,75$; $123,75 \div 4 = 30,9375 \approx 31$.

Typ nápoje	Množství	Prodejna a rok	Cena v centech
Town House grepový džus	2 x 46 oz	Safeway 1952	39
Canterbury čajové sáčky	48 sáčků	Safeway 1952	46
Liptons čajové sáčky	48 sáčků	Safeway 1953	48
Bel Air mražená limonáda	2 x 12 oz	Safeway 1952	29

Ceny nápojů v 50. letech

Zdroj: One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

Typ zeleniny/ovoce	Množství	Cena v centech
Jablka McIntosh	2 lb	25
Kysané zelí	2 x 27 oz	17
Zelené fazolky	2 lb	25
Kukuřice cukrová	1 lb	8
Meloun – Honeydew	1 lb	10
Fazole – Fordhook Bel Air lima beans	10 oz	25
Banány	1 lb	17
Brambory	1 lb	5,6
Pomeranče	1 lb	10
Mrkve	1 lb	8
Rajčata	1 lb	16

Ceny ovoce a zeleniny v 50. letech

Zdroj: One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

Typ mléčného výrobku	Množství	Prodejna a rok	Cena v centech
Krájené sýry – Dutch Mill American sliced cheeses	½ lb	Safeway 1952	33

Cheddar cheese (Chatham mild)	1 lb	Safeway 1952	59
Krájený švýcarský sýr – Kraft sliced Swiss cheese	½ lb	Safeway 1952	41
Krájený sýr Muenster – June Dairy Muenster sliced cheese	6 oz	Safeway 1952	31
Pomerančový jogurt – Dannon yogurt orange flavour	½ qt	Safeway 1952	18
Mléko	1 qt	1955	21,9
Máslo	1 lb	1955	70,9

Ceny mléčných produktů v 50. letech

Zdroj: One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

Typ masa	Množství	Prodejna a rok	Cena v centech
Krocán	18-24 lb	Safeway 1957	37
Uzená šunka	1 lb	Safeway 1957	49
Grade A kuře na smažení	1 lb	Safeway 1953	52
Hovězí žebírka	1 lb	Safeway 1953	63
Slanina	1 lb	Average	63

Ceny masa v 50. letech

Zdroj: One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

Typ potravin	Množství	Rok	Cena v centech
Suchary – Educator Crax	1 lb	1952	27
Chipsy – Fritos	6½ oz	1957	29
Solené arašidy – Planter's cocktail salted peanuts	7¼ oz	1957	37

Hotové jídlo mražené – Swanson TV dinner turkey, chicken or pot roast	11 oz	1958	59
Cereálie – Post Sugar Rice Krinkles	2 balení	1952	31
Zmrzlina – Lipton’s Frostee dessert mix	2 balení	1952	25
Tuk na pečení – Crisco shortening	3 lb	1952	81
Tuk na pečení – Royal Satin shortening	3 lb	1952	69
Směs na pečení muffinů – Cuplets cupcake mix	11¼ lb	1952	18
Směs na pečení těsta – Flako pie crust mix	2 x 10 oz	1957	29
Mražené krevety – Jekyll Island frozen breaded shrimp	12 oz	1952	75
Fazole – Fordhook Bel Air lima beans	10 oz	1952	25
Rajčatová polévka – Heinz tomato soup	11 oz	-	11
Cukr	5 lb	Average	37
Mouka	5 lb	Average	30

Ceny základních potravin v 50. letech

Zdroj: One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

Nakonec uvádím ceny jednotlivých položek v restauraci *McDonald's* z roku 1950. Za obvyklých okolností rodiny z předměstí jedly mimo domov maximálně jednou do týdne. Většinou se jednalo spíše o speciální příležitost, nežli o rutinní záležitost.¹⁵¹

Název položky	Cena v centech
Hamburger	15

¹⁵¹BRELLS, Ann. Is it true that people in the 1950s rarely ate out? Online. 2020. Dostupné z: Quora, <https://www.quora.com/Is-it-true-that-people-in-the-1950s-rarely-ate-out>. [cit. 2024-03-02].

Cheeseburger	19
Hranolky	10
Pomerančový nápoj	5
Kořenové pivo (Root beer)	10
Káva	10
Studené mléko	10-12
Mléčný koktejl	20
Coca-Cola	10

Ceny v McDonald's v roce 1950

Zdroj: One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U.S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

Pro srovnání v současnosti¹⁵² se průměrný příjem obyvatele USA vyšplhal na 63 795 \$ ročně¹⁵³. V roce 2022 studie USDA¹⁵⁴ ukázala, že občané USA utrací za potraviny zhruba 11 % svého celkového příjmu, což je nejvíce od roku 1991.¹⁵⁵ Vyjdeme-li z tohoto předpokladu, můžeme díky jednoduchému propočtu dojít k výsledku,¹⁵⁶ že za rok Američané utratí zhruba 7 017 \$, což činí 585 \$ na měsíc a 146 \$ na týden. V porovnání s příjmem z 50. let se tedy průměrná investice do potravin nominálně více než zpětinásobila.¹⁵⁷ Jak se v této souvislosti pohybují ceny v populárním řetězci McDonald's dnes?¹⁵⁸

Název položky	Cena v dolarech
Hamburger	2,49
Cheeseburger	2,99
Hranolky	3,79
Pomerančový nápoj – Fanta	1,61
Kořenové pivo (Root beer)	1,28
Káva	2,69
Čokoládové mléko	2,15
Mléčný koktejl – banán, jahoda	3,30

¹⁵²Data pochází z březnu 2024.

¹⁵³DEMARCO, Jacqueline. Average US Salary by State. Online. *SoFi Learn*. 2024. Dostupné z: <https://www.sofi.com/learn/content/average-salary-in-us/>. [cit. 2024-03-30].

¹⁵⁴Jedná se o americké ministerstvo zemědělství.

¹⁵⁵LEE, Anne Marie, SHERTER, Alain (ed.). *Americans are spending the biggest share of their income on food in 3 decades*. Online. CBS INTERACTIVE. CBS News. Dostupné z: <https://www.cbsnews.com/news/inflation-consumer-spending-food-and-restaurants-disposable-income-2024/>. [cit. 2024-03-30].

¹⁵⁶Výpočet: $63\,795 \cdot 0,11 = 7\,017$; $7\,017 \div 12 = 585$; $585 \div 4 = 146$.

¹⁵⁷Výpočet: $146 \div 28 = 5,22$

¹⁵⁸Rovněž je nutné brát v potaz, že v jednotlivých státech se ceny pohybují jinak.

Ceny v populárním řetězci McDonald's dnes

Zdroj: McDonald's Menu Prices With Calories. Online. It's Yummi. Dostupné z: <https://www.itsyummi.com/mcdonalds-menu-prices/>. [cit. 2024-03-30].

2.3 Zpracování a příprava pokrmů

„Hospodyně z roku 1957 dokáže připravit tři jídla denně pro čtyřčlennou rodinu za hodinu a dvacet minut. Její matka strávila stejnou prací téměř šest hodin denně.“¹⁵⁹

Vaření v době válečné a poválečné tvořilo značnou část kuchařčina dne. Dle deníku *Washington Post* se jednalo v průměru o šest hodin denně. Moderní ženy (v roce 1957) u plotny strávily v průměru pouze 1 hodinu a 20 minut denně na tři jídla pro rodinu o 4 členech. Musíme si nutně položit otázku, jak je to možné? Hlavní faktor ovlivňující schopnost uvařit chutně a rychle spočíval v balení potravin a polotovarů. Polévky *Campbell* byly v 50. letech proslulé. Polévku bylo možné ohřát za patnáct minut. Dostupnost a cenová přijatelnost konzervovaných potravin dovolila spotřebitelům hojně je využívat. Nejednalo se ovšem pouze o konzervované polévky. V plechovkách byly nabízeny nejrůznější omáčky, různé druhy ovoce i zeleniny a mnoho dalšího. Velkou výhodou plechovek byl fakt, že jejich obsah prošel varem při konzervování. Suroviny ukryté uvnitř plechového obalu nebylo tudíž nutno zdlouhavě vařit.¹⁶⁰ Uvedme charakteristický příklad: Konzervované fazole se přimíchají do omáčky a stačí je pouze ohřát. Celý proces zabere nanejvýš deset minut. Sušené fazole by se správně nejprve měly namočit ve vodě (což zabere u velkých fazolí 12-24 hodin). Pak se musí uvařit v průměru 45 minut i déle.¹⁶¹ Sami můžete posoudit, jaká forma fazolí se z časového hlediska vyplatí. Připlatit si pár centů potom tolik nebolí. Oba typy surovin mají jednu stejnou a velmi důležitou vlastnost – lze je skladovat téměř nekonečně dlouho.

Konzervované potraviny ovšem nebyly jedinou zkratkou při vaření. V padesátých letech se hojně rozšířily mrazáky a v nich mražené potraviny. I ty měly zásadní výhodu, že byly skladovány již v podobě vhodné k bezprostřední tepelné úpravě. Kuchařka nemusela mraženou zeleninu loupat či kuře porcovat. Délka doby skladování byla rovněž příhodná a kuchařka mohla mít po ruce i mimo-sezónní ovoce a zeleninu. Totéž platilo i pro další konzervované produkty.¹⁶²

¹⁵⁹Překlad autorky z originálu: *“The 1957 housewife can prepare three meals a day for a family of four in one hour and 20 minutes. Her mother spent nearly six hour daily doing the same job.”*

CURTIS, Olga. Modern Kitchen Miracles. Online. *The Washington Post*. 1957, roč. 80, č. 142, s. C2. Dostupné z: https://archive.org/details/per_washington-post_1957-04-26_142/page/n39/mode/2up?q=Modern+kitchen. [cit. 2024-03-23].

¹⁶⁰CURTIS, Olga. Modern Kitchen Miracles. Online. *The Washington Post*. 1957, roč. 80, č. 142, s. C2. Dostupné z: https://archive.org/details/per_washington-post_1957-04-26_142/page/n39/mode/2up?q=Modern+kitchen. [cit. 2024-03-23].

¹⁶¹*Správné namáčení a vaření luštěnin snižuje jejich nadýmavost a zlepšuje stravitelnost*. Online. OVESNÝ, Pavel. Vegmania. 2007, 2024. Dostupné z: <https://www.vegmania.cz/namaceni-vareni-lustenin/>. [cit. 2024-03-23].

¹⁶²CENTRON Corporation. *Buying food*. Online. 1950. Dostupné z: [Archive.org, https://archive.org/details/buying_food](https://archive.org/details/buying_food). [cit. 2024-03-03].

Nakonec musím zmínit i hojně rozšířené polotovary, především legendární *TV dinners*. Čas přípravy se drasticky zredukoval na pouhé ohřátí v troubě. Dle návodu tento proces zabral nanejvýš 25 minut. Hlavní chod za dvacet pět minut zní naprosto pohádkově. Aluminiové kartony se nemusely mýt, pouze se vyhodily, což taktéž ušetřilo práci a čas. Kromě *Swanson's TV dinner* existovaly i další produkty, které ulehčovaly nakupování surovin a šetřily čas. Jednalo se například o instantní kakao, mražený pomerančový koncentrát, který se pouze naředil vodou, dehydrované polévky a další pokrmy. Je třeba zmínit i instantní těsta na sušenky, koláče, dorty všeho druhu a všech příchutí. Často stačilo přidat pouze vajíčko a trochu oleje či mléka a těsto bylo na světě. Přípravky tohoto typu proslula zejména Betty Crocker, o které ještě bude řeč.¹⁶³

Kromě tradiční snídaně, oběda a večeře se v padesátých letech objevují i *Cocktail hour*¹⁶⁴, grilování, nebo tématické večeře. Všechny speciální události se zaměřovaly na přátelské posezení, popovídání si, pochutnání na pokrmech všeho druhu a samozřejmě konzumaci kvalitního (i nekvalitního) alkoholu. Zejména pro *Cocktail hour* nacházíme v kuchařkách té doby spoustu jakýchsi předkrmů a malých chutných jednohubek. Grilování se často ujali i muži. Nápadů na tematickou večeři se v rozhlasu, časopisech i v kuchařkách taktéž našlo plno. Většinou se kuchařkám rovnou doporučilo celé menu, které by večer povzneslo a hosty potěšilo.¹⁶⁵

2.3.1 Techniky zpracování surovin

Technikou, která přetrvala z dob válečných do dob moderních, bylo zavařování. V padesátých letech se stalo populární zejména jako preventivní zásobování pro případ jaderné války.¹⁶⁶ Ve videu *Buying food* jsou ženy nabádány k výrobě vlastních kompotů a zavařenin. Pro každou ženu se samozřejmě rozpočet na jídlo pohyboval jinak, pro střední vrstvu to mohlo činit zhruba 28 - 30 dolarů na týden, jak jsme si ukázali v předchozí části této práce. Pokud nastala příležitost pořídit potřebné suroviny v sezoně, jako například jahody, broskve nebo rajčata, bylo nepochybně vhodné a výhodné zakonzervovat je a později je použít, když budou těžko k dostání, nebo drahé.¹⁶⁷

Důležitý posun se udal i na poli technickém. Malé elektrické spotřebiče jako toustovač, topinkovač, mixér značně zjednodušily způsob přípravy pokrmů. Další vynálezy, jako chladnička a mrazák daly vzniknout mraženým potravinám, které se staly velmi populárními. Dříve se maso muselo kupovat u řezníka

v množství, které se ještě ten den zpracovalo. Nyní mohlo pár dní či dokonce týdnů počkat v mrazáku. Stres ze zkažených potravin částečně opadl. Moderní elektrické trouby a sporáky nabízely rovnoměrné prohřívání a pečení. Vynález celofánu zkvalitnil a zjednodušil přípravu svačin a uchovávání potravin.¹⁶⁸ Konzervované potraviny a polotovary slibovaly rychlou výpomoc při vaření a poměrně dlouhou skladovací dobu.

¹⁶³OLVER, Lynne. *Food Timeline: Popular 20th century American foods*. Online. 1999, 2022. Dostupné z: <https://www.foodtimeline.org/fooddecades.html#1957kitchen>. [cit. 2024-03-23].

¹⁶⁴Přestávka před večeří, během níž se často podávají koktejly a jiné alkoholické nápoje.

¹⁶⁵Tamtéž.

¹⁶⁶PRUITT, Sarah. *At Cold War Nuclear Fallout Shelters, These Foods Were Stocked for Survival*. In: A+E NETWORKS EMEA. *History channel*[online]. [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://www.history.com/news/cold-war-fallout-shelter-survival-rations-food>

¹⁶⁷CENTRON Corporation. *Buying food*. Online. 1950. Dostupné z: https://archive.org/details/buying_food. [cit. 2024-03-03].

¹⁶⁸Více o vynálezech a technologickém pokroku viz kapitola 1.2 Vývoj poválečné kuchyně.

Přes tyto možnosti každá kuchařka té doby musela mít alespoň základní přehled o vaření, pečení, smažení a jiné přípravě pokrmů. Důraz na ženu - hospodyně vedl k tomu, že ženy již od útlého věku vypomáhaly v kuchyni. Žena, která „neuměla vařit“, byla automaticky ostrakizována. Společenský tlak na vdavky vedl ženy k brzkému zasnoubení, malému důrazu na studium a naopak alespoň částečné připravenosti na domácí práce a rodičovství.¹⁶⁹ V této době se díky velkému důrazu na domácí vaření vzrostl zájem o kuchařky. Většina dámských časopisů obsahovala minimálně dvojstránku s novými recepty a trendy ve vaření. Běžně se předpokládalo, že žena ovládá alespoň základy vaření. Je pravdou, že existovaly kuchařské knihy, které tento předpoklad raději nebraly v potaz a nabízely široký sortiment návodů k základním úkonům spojeným s přípravou pokrmů včetně krájení, vážení, vymazávání formy a základní předpřípravy surovin. Mezi takové kuchařky patřily například *Betty Crocker's Picture Cook Book*¹⁷⁰ a *Parents' magazine family cookbook*.¹⁷¹

Nejdůležitější technikou, kterou každá zkušenější kuchařka musela ovládat, bylo jednoznačně důmyslné plánování, tedy především otázka, jak nakoupit potraviny tak, aby se daly použít napříč různými jídly, aby zasytily a naplnily základní nutriční požadavky pro konkrétní skupinu strávníků. Rozhodně to nebyl úkol jednoduchý. I pro tuto problematiku existovalo mnoho edukačních spotů, jako je *Foundation foods*.¹⁷² Tuto tematiku rovněž osvětlují knihy *Exploring home and family living* a *Parents' magazine family cookbook*.¹⁷³

2.3.2 Recepty a oblíbené pokrmy té doby

Kde se braly recepty na nesčetné večeře a obědy? Inspirace často přicházela z mnoha zdrojů. Rozhlas, televize, časopisy a kuchařské knihy. Dokonce i reklamy se často novou potravinu či pokrm snažily přiblížit konzumentovi jednoduchým návrhem na prezentování či receptem, který nebyl složitější než míchaná vajíčka. Problém u těchto reklamních receptů spočíval v tom, že ani sama firma prezentující výrobek často netušila, jak produkt vhodně použít. Stávalo se pak, že vznikl bizarní způsob prezentace, který veřejnost nepřijala. Jako příklad uveďme virální reklamu z roku 1954 na konzervu značky *Campbell* polévky *Cream of mushroom* s představenou prezentací na recept s názvem *Tuna 'n Waffles* - viz obrázek číslo 2.¹⁷⁴

Kuchařky této doby pojednávaly o všech možných kombinacích jídel. Zahraniční pokrmy jako pizza nebyly ani zdaleka tak rozšířené, jako je tomu dnes. Rozhodně však bylo možné čerpat ze široké škály zdrojů.

¹⁶⁹Viz kapitola 3 Veřejně přijímaný obraz vs realita v domácnostech.

¹⁷⁰MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book* - Revised and enlarged. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956.

¹⁷¹STOVER, Blanche M. *Parents' magazine family cookbook*. Online. New York: Parents' magazine publications, 1953. Dostupné z: <https://archive.org/details/parentsmagazinef00stov/page/n7/mode/2up>. [cit. 2024-02-17].

¹⁷²*Foundation Foods*. Online. 1951. Dostupné z: Avis films, <https://archive.org/details/Foundati1951>. [cit. 2024-03-18].

¹⁷³STOVER, Blanche M. *Parents' magazine family cookbook*. Online. New York: Parents' magazine publications, 1953. Dostupné z: <https://archive.org/details/parentsmagazinef00stov/page/n7/mode/2up>. [cit. 2024-02-17]. FLECK, Henrietta; FERNANDEZ, Louise a MUNVES, Elizabeth. *Exploring home and family living*. Online. New Jersey: Prentice hall, 1959, s. 27-29. Dostupné z: <https://archive.org/details/exploringhomefam00flec/page/46/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-03-18].

¹⁷⁴Překlad autorky: „Tuňák s vaflemi“.

RETRORUTH. *Tuna 'N Waffles*. Online. KIBLER, Theresa. Mid-century menu. Dostupné z: <https://www.midcenturymenu.com/recipe/tuna-n-waffles/>. [cit. 2024-03-23].

Asi nejznámější ženou - kuchařkou té doby se stala Betty Crocker, ikonická postava v mnoha ohledech podobná Járovi Cimrmanovi. Oficiální datum jejího *narození* lze umístit do roku 1921. Postava Betty Crocker vznikla na bázi existující pomocné kuchařky z *Franklin college*. Přidat usměvavou tvář a milou postavu k přípravkům na pečení rozhodně vzbuzovalo důvěru mezi spotřebiteli. V roce 1945 se dokonce dle hlasování ve *Fortune* magazínu stala Betty druhou nejoblíbenější ženou v USA hned po Eleanor Roosevelt. Kvůli tomu, že se nejednalo o reálnou osobu, byla diskvalifikována. Betty přežila několik generací a její odkaz žije dodnes. Od roku 1954 je silně spjata s firmou *General Mills*. Hlavní oblastí jejího působení je pečení.¹⁷⁵ V roce 1950 se na pultech knihkupectví objevila kniha *Betty Crocker's Picture Cook Book*. Jedná se o ikonickou knihu, která pro svou oblíbenost vyšla v roce 1956 v revidovaném a rozšířeném vydání. Od prvního vydání se prodalo více než 75 milionů kusů této knihy.¹⁷⁶ Mezi další oblíbené kuchařky vydané v padesátých letech patřily *The Joy of Cooking*¹⁷⁷, *Martha Deane's Cooking for Compliments*¹⁷⁸, *Just for two cookbook*¹⁷⁹, *Dishes men like*¹⁸⁰, *The casserole cookbook*¹⁸¹, *Cook, My Darling Daughter*¹⁸², *The general foods kitchens cookbook*¹⁸³ a mnohé další.

Časopisy, kuchařské knihy i brožury potravinářského průmyslu potvrzují, že mezi nejoblíbenější pokrmy patřily pokrmy typu *casserole* – typicky maso dušené se zeleninou nebo zapečené v troubě, dále také různé typy sekané, jako je glazovaná sekaná nebo sekaná obalená v bramborové kaši podávaná se zeleným hráškem. Sekaná měla tu výhodu, že se vyráběla z o poznání levnějšího mletého masa. Studená sekaná v housce/chlebu se dala rovněž zabalit dětem nebo manželovi ke svačině. Maso na grilu se taktéž těšilo velké oblibě. Na předměstí se běžně sousedé scházeli a společně strávit večer u grilu. Populární přílohu představovala mražená zelenina, ideálně s velkým množstvím másla či doplněná jednoduchou omáčkou. Pokud jde o přílohy, dominovaly zelené fazolky.¹⁸⁴ Nesmíme ovšem zapomenout na hojně propagované pokrmy jako *Jell-O*¹⁸⁵, polévky *Campbell*, *polévky Heinz* a *Swanson's TV dinner*. *Jell-O* nabízelo mnoho příchutí, které přibývaly v průběhu 50. let. Jednoduchost, se kterou se želatinová pochoutka dala vyrobit, byla rozhodně velkým lákadlem. V roce 1954 dokonce *General Mills*, pod něhož *Jell-O* spadaly, vydaly

¹⁷⁵Betty Crocker. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Betty_Crocker. [cit. 2024-03-23].

¹⁷⁶Betty Crocker Cookbook. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Betty_Crocker_Cookbook. [cit. 2024-03-23].

¹⁷⁷ROMBAUER, Irma S.; ROMBAUER BECKER, Marion a HÖFMAN, Ginnie. *The joy of cooking*. Online. New York: The Bobbs-Merrill Company, 1951. Dostupné z: https://archive.org/details/joyofcooking000irma_a6g9. [cit. 2024-03-23].

¹⁷⁸YOUNG TAYLOR, Marian. *Martha Deane's Cooking for Compliments*. New York: M. Barrows, 1954.

¹⁷⁹HAXWORTH WALLACE, Lily. *Just for two cookbook*. Online. New York: Bramhall house, 1951. Dostupné z: <https://archive.org/details/justfortwocookbo00wall/mode/2up>. [cit. 2024-03-23].

¹⁸⁰LEA & PERRINS INC. *Dishes Men Like*. Online. New York: Lea & Perrins, 1952. Dostupné z: <https://archive.org/details/dishes-men-like/mode/1up>. [cit. 2024-03-23].

¹⁸¹ROBERTSON, John Hamm; ROBERTSON, Marie a DEREMUS, H. W. *The casserole cookbook*. Online. Englewood Cliff: Prentice Hall, 1952. Dostupné z: <https://archive.org/details/casserolecookboo00robe/mode/1up>. [cit. 2024-03-23].

¹⁸²KNOPE, Milfred O. *Cook, my darling daughter*. Online. New York: Borzoi books, 1959. Dostupné z: <https://archive.org/details/cookmydarlingdau0000knop/mode/2up>. [cit. 2024-03-23].

¹⁸³BONIN, Mary a GENERAL FOOD KITCHEN. *The General Foods Kitchens cookbook*. Online. New York: Random house, 1959. Dostupné z: <https://archive.org/details/generalfoodskitc00gene/mode/2up>. [cit. 2024-03-23].

¹⁸⁴OLVER, Lynne. *Food Timeline: Popular 20th century American foods*. Online. 1999, 2022. Dostupné z: <https://www.foodtimeline.org/fooddecades.html#1957kitchen>. [cit. 2024-03-23].

¹⁸⁵Jedná se o pokrmy, často sladkého charakteru, z želatiny.

kuchařku s názvem *Joys of Jell-O*, kde v mnoha ikonických receptech želatinu oslavují.¹⁸⁶ Paradoxně mnoho receptů s želé prezentují finální výtvar jako salát.

Výhodou padesátých let bylo to, že mnoho potravin v sobě nemělo chemikálie, s nimiž se v dnešní době běžně setkáváme. Potraviny sice vydržely kratší dobu, ale pokrmy z nich připravené byly zdravější. Celkově lze říci, že pokrmy této doby kloubí důraz na nutriční vyváženost s efektivitou. Například *chicken pot pie*¹⁸⁷ naplňuje všechny požadavky na správnou rodinnou večeři. Jedná se o pokrm teplý, sytý, esteticky přitažlivý. Pokud bychom se na *Chicken pot pie* podívali optikou *Foundation foods*¹⁸⁸, museli bychom kladně odškrtnout jasnou většinu kolonek. Co se týče sladké tečky na konci večeře, již jsme zmínili Jell-O, dále existovalo nepřeberné množství různých koláčů. V popisované době prorazil ananasový dort naruby.¹⁸⁹ Ingredience se totiž skládaly obráceně: nejdříve se do formy nakladl ananas a nakládané třešně, pak se vše zalilo těstem. Po upečení se dort otočil vzhůru nohama a vyklepl z formy.

Kombinací každodenního menu bylo nesčetné množství. Nových receptů přibývalo, zejména těch zahraničních. V padesátých letech vznikaly také nové řetězce rychlého občerstvení, jako je *McDonald's*, *Burger King*, *KFC* a tak dále.¹⁹⁰ Koncem padesátých let se zdůraznil význam rychlosti přípravy pokrmů. Ženy již nechtěly v kuchyni trávit hodiny a hodiny každý den. Jídlo nemělo trvat na přípravu déle než 30 minut. Potravinářství se tomu přizpůsobilo. Sice se stále kladl důraz na domácí vaření, nicméně hospodyně té doby věděly, jak si poradit, tak aby jídlo bylo chutné, rychle připravené a nutričně vyvážené. Postupem času přibývalo polotovarů, nicméně jejich plný potenciál se ještě nepodařilo plně využít.¹⁹¹

2.4 Stravovací návyky padesátých let

Nic nenahradí vyvážený jídelníček, neboť jsme to, co jíme. Platilo to i v padesátých letech. V knize *Exploring home and family living* je správné stravování přirovnáno ke stavbě domu. Máme-li kvalitní stavební materiál, bude finální výsledek pevný, kvalitní a krásný, a obstojí i v sebevětší bouři. Stejně tak je tomu s naším tělem.¹⁹² V krátkém edukačním videu s názvem *Foundation foods* se dozvídáme, jaké *stavební materiály* bychom měli mít na talíři každý den - viz obrázek číslo 4. Skupin základních potravin je celkem sedm jako dní v týdnu. Do první skupiny se řadí listová, zelená a žlutá zelenina. Do druhé skupiny patří citrusy, rajčata a syrové hlávkové zelí. Skupina třetí obsahuje brambory a ostatní zeleninu a ovoce. Tato skupina je nepostradatelná. Obsahuje totiž důležité potraviny jako jsou řepa, banány a broskve. Čtvrtá

¹⁸⁶GENERAL FOOD. *Joys of jello*. Online. New York: General Food, 1954. Dostupné z: https://archive.org/details/recipes_joys_of_jello_02nd_edition_1st_printing_1954/page/94/mode/2up?q=sunset. [cit. 2024-02-17].

¹⁸⁷CALLAHAN, Dorothy a SMITH PAYNE, Alma. *Young America's cook book*. Online. Revised ed. New York: Charles Scribner's sons, 1959. Dostupné z: <https://archive.org/details/youngamericascoo0000newy/mode/2up>. [cit. 2024-03-24].

¹⁸⁸*Foundation Foods*. Online. 1951. Dostupné z: Avis films, <https://archive.org/details/Foundati1951>. [cit. 2024-03-18].

¹⁸⁹MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book - Revised and enlarged*. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956, s. 236.

¹⁹⁰STERN, Carl. *The Fast Food Explosion of the 1950s - When It Was Cool!*. Online. Dostupné z: <https://www.whenitwascool.com/fast-explosion-of-the-1950s>. [cit. 2024-03-24].

¹⁹¹

¹⁹²FLECK, Henrietta; FERNANDEZ, Louise a MUNVES, Elizabeth. *Exploring home and family living*. Online. New Jersey: Prentice hall, 1959, s. 27-29. Dostupné z: <https://archive.org/details/exploringhomefam00flec/page/46/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-03-18].

skupina zahrnuje mléčné produkty včetně mléka, zmrzliny a sýra. Tato skupina je důležitá pro pevné kosti a zuby. Do páté skupiny řadíme maso všeho druhu - vepřové, kuřecí, hovězí, ryby, dále také vajíčka, sušený hrách a fazole. Tyto potraviny jsou dle edukačního spotu staviteli kostí a svalů. Šestá skupina obsahuje chléb všeho druhu, mouku a obiloviny. Poslední sedmá skupina se skládá z másla a margarínu. Tento typ potravin je údajně velmi dobrý pro oči a zrak. Je taktéž jasně naznačeno, že příjem těchto základních potravin je do velké míry ovlivněn kuchařčinou schopností plánovat. Cílem každé správné kuchařky by mělo být zdraví a prosperita strážníků. Je tedy v jejím nejlepším zájmu každou jednu skupinu potravin do jídelníčku zahrnout.¹⁹³ Důležité je zmínit, že přes fakt, že spot vyšel v roce 1951, tento typ potravinových skupin se řadí spíše do nauky 40. let. Během padesátých let vyšlo totiž další řazení s názvem *A daily food guide* - viz obrázek číslo 5, ve kterém se základní potraviny řadily pouze do čtyř skupin:

1. Mléko
2. Maso
3. Ovoce a zelenina
4. Chleba a obiloviny.¹⁹⁴

Vyjma rozlišení základních typů potravin se ve vícero zdrojích bazíruje na příjmu základních vitamínů a minerálů jako je vápník, železo, jód, vitamíny A, B, C a D. Není divu že v době, kdy se maso těšilo velké oblibě, kladl se důraz na příjem proteinů.¹⁹⁵

Co se týče rozložení jídla během dne, standardní rozdělení se skládalo z teplé nebo studené snídaně, oběda ve školní jídelně, připravené svačiny nebo teplého pokrmu doma. Vrcholem dne – hlavním a nejdůležitějším jídlem se stala jednoznačně večeře. Svačiny mezi chody byly individuální. Čas jednotlivých pokrmů se lišil v rodinách. Ve videu *Foundation foods* nás ovšem nabádají k pravidelnému stravování. Jako příklad uvádějí snídani v 7 ráno, oběd ve školní jídelně v pravé poledne, svačinu po škole ve 3 hodiny odpoledne a večeři v 6 hodin večer. Takto rozložené jídlo mělo poskytnout potřebnou energii napříč dnem i nocí.¹⁹⁶

Pro lepší představu si můžeme uvést příklady pokrmů, které by splňovaly veškeré nároky z edukačního spotu *Foundation foods*. Snídaně: cereálie nebo ovesná kaše s kousky pomeranče, pošírované vejce a sklenice mléka. Oběd ve školní jídelně: rýžový nákyp, guláš, chléb s máslem, salát a sklenice mléka. Odpolední svačina: sklenice mléka a ovoce. Večeře: pečené maso, vařená zelenina, chléb s máslem, sklenice mléka a jako dezert ovocný kobler. Kam do tohoto dne zapadá kousek čokolády nebo zmrzlina? Nikam! Sladkosti spadají do kategorie *pleasure foods* a jí se jen příležitostně.¹⁹⁷

Pokud bychom srovnali velikosti porcí v 50. letech a dnešní americké poměry, zjistíme, že objem nápojů i jiných pokrmů se značně zvětšil. Nealkoholický nápoj se podával nejčastěji po 7 uncích, což je něco málo

¹⁹³*Foundation Foods*. Online. 1951. Dostupné z: Avis films, <https://archive.org/details/Foundati1951>. [cit. 2024-03-18].

¹⁹⁴JAHNS, Lisa; DAVIS-SHAW, Wendy; LICHTENSTEIN, Alice; MURPHY, Suzanne; CONRAD, Zach et al. *The History and Future of Dietary Guidance in America*. Online. *Advances in nutrition*. 2018, roč. 9, č. 2, s. 136–147. Dostupné z: National Library of Medicine, <https://doi.org/10.1093/advances/nmx025>. [cit. 2024-03-18].

¹⁹⁵FLECK, Henrietta; FERNANDEZ, Louise a MUNVES, Elizabeth. *Exploring home and family living*. Online. New Jersey: Prentice hall, 1959, s. 34-41. Dostupné z: <https://archive.org/details/exploringhomefam00flec/page/46/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-03-18].

¹⁹⁶*Foundation Foods*. Online. 1951. Dostupné z: Avis films, <https://archive.org/details/Foundati1951>. [cit. 2024-03-18].

¹⁹⁷*Foundation Foods*. Online. 1951. Dostupné z: Avis films, <https://archive.org/details/Foundati1951>. [cit. 2024-03-18].

přes 200 mililitrů. V dnešní době můžeme nalézt nápoje o 30 uncích a více. Hamburger se všemi dodatky (chleba, omáčka, salát, rajčata, cibule) nevážil v 50. letech více než 4 unce, což je 113 gramů. V dnešní době činí hmotnost standardního hamburgeru se vši nádhrou asi 200 - 300 gramů.¹⁹⁸ Pamětník na serveru Quora rovněž vypovídá, že tehdejší jídlo se servírovalo na menších talířích a objemově bylo ve srovnání s dnešními porcemi v restauracích zhruba třetinové. Bylo zvyklostí dojídat, což menší porce bez problémů umožňovaly. Pokud měl člověk ještě hlad, mohl požádat o přídavek.¹⁹⁹ V některých ohledech ovšem stravování před 70 lety i své neduhy. Kupříkladu zelenina se často převařila, což z velké části zhoršilo její nutriční hodnoty.²⁰⁰ Co se ovšem týče doporučeného denního příjmu kalorií pro člověka se střední pohybovou aktivitou, je nutné podotknout, že se pohyboval ve zcela odlišných sférách, než je tomu dnes.

Pohlaví	Věk	Váha v kg	Výška v cm	Doporučený příjem 50. léta v kaloriích	Doporučený příjem dnes v kaloriích	Rozdíl
muž	25	70	175	3200	2406	794
muž	45	70	175	3000	2260	740
muž	65	70	175	2550	2113	437
žena	25	58	163	2300	1923	377
žena	45	58	163	2200	1777	423
žena	65	58	163	1800	1630	170

Komparace denního kalorické příjmu muže a ženy v 50. letech a dnes

Zdroj informací pro 50. léta: FLECK, Henrietta; FERNANDEZ, Louise a MUNVES, Elizabeth. *Exploring home and family living*. Online. New Jersey: Prentice hall, 1959, s. 30. Dostupné z: <https://archive.org/details/exploringhomefam00flec/page/46/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-03-18].

Zdroj informací pro dnešní dobu: *Calorie Calculator*. Online. Calculator.net. 2008, 2024. Dostupné z: <https://www.calculator.net/calorie-calculator.html>. [cit. 2024-03-20].

V poslední části této kapitoly si probereme etiketu a zvyklosti, které se vztahují ke společnému stolování. Snídaně probíhala odlišně v každé rodině na bázi jejich potřeb. Oběd závisel na mnoha faktorech: věk dětí, finanční situace rodiny, vzdálenost domova od školy. Díky celofánu bylo možné dětem zabalit oběd

¹⁹⁸MCCRATE, Leanne. *Serving size was diet key in 1950s*. Online. EDWARDSVILLE PUBLISHING COMPANY. *My journal courier*. Dostupné z: <https://www.myjournalcourier.com/features/article/Serving-size-was-diet-key-in-1950s-15103785.php>. [cit. 2024-03-18].

¹⁹⁹BLACKBURN, Lois. *What were portion sizes like in the U.S during the 1950's compared to today?* Online. 2020. Dostupné z: Quora, <https://www.quora.com/What-were-portion-sizes-like-in-the-U-S-during-the-1950-s-compared-to-today>. [cit. 2024-03-18].

²⁰⁰MCCRATE, Leanne. *Serving size was diet key in 1950s*. Online. EDWARDSVILLE PUBLISHING COMPANY. *My journal courier*. Dostupné z: <https://www.myjournalcourier.com/features/article/Serving-size-was-diet-key-in-1950s-15103785.php>. [cit. 2024-03-18].

v podobě sendviče, ovoce a zeleniny i dalších potravin. Rodiče mohli rovněž děti posílat do školní jídelny. Pokrmy v jídelnách byla čerstvě uvařená vyvážená jídla dle nutričních standardů, které odpovídaly věku dítěte. Z knihy *Recipes and Menus Type A school feeding program* se dozvídáme, že na talíři žáků se mohly například objevit masové koule se špagetami a zeleninovým salátem, jako dezert pečené plněné jablko, chléb s máslem a velká sklenice mléka.²⁰¹ Co se týče dospělých, bylo zvykem balit si svačinu s sebou. Jednou z variant se stala kupříkladu polévka v termosce a sendvič v celofánu. Jasně je, že celá rodina pohromadě se sešla až u večeře. V období padesátých let je značně prosazována rodinná pospolitost. Díky společné a můžeme říci i slavnostní večeři je každý den završen v kruhu rodinném. Je to symbolické gesto, které se praktikovalo napříč vrstvami. Společná večeře byla povinností.²⁰²

Pokud bychom se měli zaměřit na etiketu stolování v 50. letech, dokonale nám o tom referují hned dvě edukační videa: *Date with your family, Good table manners*.²⁰³ Dle zvyku s přípravou večeře a prostíráním pomáhala matce šikovná dcera. Matka a otec seděli zpravidla na opačných koncích stolu, pokud to tvar stolu umožňoval. Ještě před večeří se mnohé rodiny semkly krátké modlitbě. Večeře probíhala v nanejvýš slavnostním duchu. Ve videu *Date with your family* se všichni před večeří upraví a slušně obléknou, zejména pak ženy. Narátor videa objasňuje, proč je tomu tak: „*Zdá se, že ženy v této rodině mají pocit, že dluží mužům vypadat uvolněně, odpočatě a přitažlivě.*“²⁰⁴

Není pochyb o tom, že v těchto večerních hodinách již jela žena z posledních sil. U večeře ovšem není místo pro jakoukoliv negativní atmosféru. Muž přichází z práce zcela znaven a společné stolování se má stát místem klidu, relaxace a odpočinku. Nehodilo se diskutovat o složitých a mnohdy nepřijemná tématech, jako je politika, finance, osobní problémy nebo nespokojenost. Sám narátor zmiňuje: „*Stůl není místem pro nespokojenost.*“²⁰⁵ U stolu mají být všichni usměvaví, šťastní, uvolnění a otevření společně trávenému času. Servírovat večeři mohl téměř kdokoliv. Matka, dcera, syn, nebo samotná hlava rodiny, která takovouto službou prokázala čest práci, kterou odvedla šikovná kuchařka. Pokud servíroval otec, ze slušnosti nejprve jídlo předložil matce, pak dceři, synům a na závěr sobě. Jíst se začalo, až když měl každý plný talíř. Starší sourozenci pomohli mladším s krájením masa, zatímco matka s otcem nenuceně konverzovali. Matka s otcem měli právo určovat, o čem se bude u večeře hovořit. Opět se jedná o jistý vděk ke chlebedárci a hospodyni, díky kterým měly děti na talíři chutné jídlo. Žádoucím se stalo servírované pokrmy galantně chválit.²⁰⁶ Předtím, než se začalo hodovat, si každý člen rodiny položil na klín ubrousek. Jíst se mělo pomalu, žvýkat důkladně se zavřenými ústy. Nedožít jídlo se neslušelo. Příbor se bral vždy zkraje směrem dovnitř. Věci suchého charakteru, jako jsou jednohubky nebo chléb, strážník mohl vzít do ruky. Cokoliv vlhké, sypké, či tekuté se muselo nabrat adekvátním příborem. Na vidličku či lžici se nabíralo pouze tolik, kolik se

²⁰¹PETERSON, Isabelle. *Recipes and Menus Type A school feeding program*. Online. John Sexton & Company, 1955. Dostupné z: <https://www.foodtimeline.org/1955schoollunch.pdf>. [cit. 2024-03-20].

²⁰²FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 48.

²⁰³Překlad autorky: „Rande s rodinou, Správné způsoby stolování“.

²⁰⁴Překlad autorky z originálu: „*The women of this family seem to feel that they owe it to the men of the family to look relaxed, rested and attractive.*“

MESERVEY, Simmel. *Date With Your Family*. Online. In: Archive.org. Dostupné z: <https://archive.org/details/DateWith1950>. [cit. 2024-03-20].

²⁰⁵Překlad autorky z originálu: „*The table is no place for discontent.*“

²⁰⁶MESERVEY, Simmel. *Date With Your Family*. Online. In: Archive.org. Dostupné z: <https://archive.org/details/DateWith1950>. [cit. 2024-03-20].

nám vešlo do úst. Sousta měla být malá. Nikdy se nemluvílo s plnými ústy. Pokud se někdo chtěl zapojit do rozhovoru, bylo vhodné položit vidličku na talíř tak, aby hroty směřovaly doprostřed talíře. Za předpokladu, že jsme dojedli, umístíme vidličku a nůž na talíři k sobě. Když používáme lžici, nabíráme tekutinu směrem od nás. Srkáme pouze z okraje lžice. Mnoho dalších pravidel zůstává stále nevyřčeno, ale za základ se dá považovat moudro Chucka z videa *Good table manners: „Zdvořilost, ohleduplnost k ostatním a zdravý rozum“*²⁰⁷

3. Veřejně přijímaný obraz vs. realita v domácnostech

„Jsem zoufalá. Začínám mít pocit, že nemám žádnou osobnost. Jsem servírka jídla, oblékačka kalhot a ustýlačka, někdo, na koho se dá obrátit, když něco chcete. Ale kdo skutečně jsem?“²⁰⁸

Hospodyně a chleboďárce²⁰⁹, dokonalá dvojice. Hospodyně – neustále usměvavá, krásně nalíčená, vstřícná k dětem a sousedům, skvělá kuchařka a opatrovnice domácnosti. Pod její rukou dům vzkvétá, stejně jako záhon před verandou. Tulipány, fuchsie, mečíky v barvě plameňáků.²¹⁰ Díky šikovným domácím spotřebičům se její denní práce značně ulehčila. Mateřství představovalo naplnění jejího žensství.²¹¹ Po večeři s manželem a dětmi sledovala oblíbené seriály. Zejména *I love Lucy*. Často se v roli Lucy shlédla. Šikovná hospodyňka, která si se vším poradila. Měla milé přátele a velké sny. Její naivní optimismus byl nakažlivý.²¹² V komerčních přestávkách společně s dětmi prozpěvovala naučené reklamní písně na domácí čistěč²¹³, polévku *Campbell*²¹⁴, cigarety *Winston*²¹⁵ a dětské cereálie²¹⁶. Po skončení seriálu ještě rychle připravila nádobí na zítřejší snidání. Po velmi produktivním dni si před spaním přečetla několik kapitol ze strhujícího příběhu z magazínu *Redbook*,²¹⁷ a pak odkázala všechny své zítřejší starosti pokojnému spánku po boku svého milovaného, tvrdě pracujícího manžela.

²⁰⁷Překlad autorky z originálu: „*Courtesy, consideration for others and common sense.*“ CORONET INSTRUCTIONAL FILMS. *Good table manners*. Online. In: Archive.org. 1951. Dostupné z: <https://archive.org/details/GoodTabl1951>. [cit. 2024-03-20].

²⁰⁸Překlad autorky: “*I’m desperate. I begin to feel I have no personality. I’m a server of food and a putter-on of pants and a bedmaker, somebody who can be called on when you want something. But who am I?*” FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 20.

²⁰⁹Překlad homemaker and breadwinner – MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 172. ISBN 978-0-465-01020-2.

²¹⁰MORGAN, Jenny. *The Age of the Atomic Garden: Trends that Shaped Gardens in the 1950s*. Online. North shore heritage. Roč. 2022. Dostupné z: <https://www.northshoreheritage.org/blog/2022/8/16/the-age-of-the-atomic-garden-trends-that-shaped-gardens-in-the-1950s>. [cit. 2024-02-15].

²¹¹MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 135. ISBN 978-0-465-01020-2.

²¹²*I Love Lucy*. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/I_Love_Lucy. [cit. 2024-02-15].

²¹³*Commercial for Ajax*. Online. 1952. Dostupné z: <https://archive.org/details/1952CommercialForajaxad2>. [cit. 2024-02-15].

²¹⁴*Campbell's Soup*. In: Youtube [online]. 10. 12. 2006 [cit. 2024-02-15]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=qMJtLP8jMWQ&t=14s>. Kanál uživatele laurapc13.

²¹⁵*Winston Cigarettes Commercial (1955)*. In: Youtube [online]. 15. 10. 2009 [cit. 2024-02-15]. Dostupné z: https://www.youtube.com/watch?v=apD9_hLxqE0&t=11s. Kanál uživatele Throwback.

²¹⁶*Snap crackle pop old rice krispies commercial*. In: Youtube [online]. 19. 4. 2006 [cit. 2024-02-15]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=q6TIsxTdrCU&t=5s>. Kanál uživatele Video Share.

²¹⁷*Redbook*. 1955, roč. 104, č. 6. 1955.

„Šťastná žena v domácnosti z 50. let je fantazií televize, filmů a reklamy. Některé onu roli pravděpodobně milovaly, jiným to nevadilo. Ale byly i takové, které ji naprosto nenáviděly.“²¹⁸

Ačkoliv se může zdát, že padesátá léta nabízela ženě vše, co mohla potřebovat k tomu, aby se rozvíjela ve své feminitě, nebylo tomu tak.²¹⁹ Práce v domácnosti není jako klasická práce s pevnou osmihodinovou pracovní dobou. Je to mnohem víc. Domácnost potřebuje péči čtyřicet hodin denně tři sta pětadesát dní v roce. Žena musela zastávat mnoho rolí, což bylo velmi vyčerpávající - viz 1.1 Role žen v domácnosti. Hospodyně se kvůli každodenní práci často kompletně izolovaly od přátel a rodičů. Existovalo pro ně jen několik míst: škola, kam odvážely děti a pak je opět vyzvedávaly, obchod nebo supermarket, kam chodily na nákup, a jejich domácnost.²²⁰ Rutinní práce v domácnosti přiváděla ženy k jedné otázce: „Je tohle všechno?“²²¹ Pocit, že marní svůj pravý potenciál. Pocit, že kariéra, ať už jakákoliv, by jim mohla přinést větší životní diverzitu a naplnění než rutinní uklízení, nakupování, vaření a praní. Většina žen měla podobný problém. Deprese, úzkosti, znučenost, vyčerpanost, frustrace, osamělost, vyhoření.²²² V časopisech, televizi, knihách však vystupovala pouze naprosto dokonalá a šťastná hospodyně. I specialisté tehdejší doby se shodovali, že být matkou a hospodyní je vrchol toho, jak žít naplněný život. Proč tedy více a více žen zažívalo existenciální krizi? Doktor z Clevelandu tomu začal říkat *the housewife's syndrome*.²²³

Díky relativně dostupné zdravotní péči a popularitě, již se psychologie v této době těšila, se mnoho žen pravidelně vídalo s psychologem nebo psychiatrem. Odborníci této doby ovšem vyznávali tradiční uzpůsobení společnosti. Pozoruhodně se ukázalo, že neprovdané ženy byly celkově šťastnější.²²⁴ S nově dostupnými léky, jako byl *Miltown*, se mnoha ženám dařilo svou životní nespokojenost potlačit. Stejně jako většina léků proti úzkosti je i tento lék návykový. Taktéž zamezoval správnému vstřebávání alkoholu. Jedna sklenička whiskey se tak mohla drasticky podepsat na konzumentovi.²²⁵ Některé ženy *Miltown*, který byl i hojně propagován v časopisech, braly jako kapky proti kašli. „*Ráno se probudíte, máte pocit, že nemá smysl pokračovat v dalším takovém dni. Vezmete si tedy prášek na uklidnění, protože vás přestane zajímat fakt, že to nemá smysl.*“²²⁶ Odkud ale ona nespokojenost pramenila?

V rámci dotazníku se sociologové ptali manželských i rozvedených párů, co musely obětovat, když vstoupily do manželství. Mnoho mužů i žen si v daný moment nedokázalo na nic vzpomenout. Avšak jak

²¹⁸Překlad autorky z originálu: “*The happy 1950s housewife is a fantasy of tv, movies, and advertising. There probably were some that loved it, some that were okay with it. But there were also some that absolutely hated it.*”

LARA. *In the 1950s, were housewives happy?* Online. In: Quora. Dostupné z: <https://www.quora.com/In-the-1950s-were-housewives-happy/answer/Lara-1960>. [cit. 2024-02-15].

²¹⁹MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 135. ISBN 978-0-465-01020-2.

²²⁰FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 15.

²²¹Tamtéž.

²²²Tamtéž s. 19.

²²³Překlad autorky: „Syndrom hospodyně“.

Tamtéž.

²²⁴Tamtéž s. 25.

²²⁵*Medicine: Miltown? No Martinis!*. Online. 1957. Dostupné z: <https://content.time.com/time/subscriber/article/0,33009,824960,00.html>. [cit. 2024-02-15].

²²⁶Překlad autorky z originálu: „*You wake up in the morning, and you feel as if there's no point in going on another day like this. So you take a tranquilizer because it makes you not care so much that it's pointless.*“

FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 30-31.

průzkum ukázal, 13 % žen odpovědělo, že se musely vzdát kariéry.²²⁷ Ženy velmi brzy zjistily, jak málo vzrušení a diverzity přináší život hospodyně. Pokud to bylo možné, a pokud jim to manžel dovolil, šly pracovat okamžitě, jakmile děti začaly chodit do školy. Tlak společnosti na ženy byl ovšem velký. Na ženy kariéristky se tehdy pohlíželo jako na sobecké. Odborníci v oblasti veřejného zdraví tvrdili, že ženy, které zpochybňují tradiční role ať už v domácnosti nebo mimo ni, přímo ohrožují bezpečnost národa.²²⁸ Ženská ctižádostivost byla totiž spojována s ženskou promiskuitou, která se stala nežádoucí.²²⁹ V polovině padesátých let bylo pouhých 40 % žen zaměstnaných.²³⁰ Na konci padesátých let se počet snížil na jednu třetinu.²³¹ Ona vnitřní nespokojenost byla ovlivněna i dalšími faktory.

Většina žen se vdávala ve velmi mladém věku. Na konci padesátých let činil průměrný věk nevěsty dvacet let.²³² Ženy šly na univerzitu jen z jednoho důvodu, aby si našly manžela. V momentě, kdy byla svatba jistá, ženy ze školy odešly. Očekávalo se, že se budou starat o domácnost. S postupem času si dívky začínaly hledat partnery již na střední škole.²³³

Výrobci oblečení vyráběly podprsenky vycpané pěnovou gumou již pro desetileté holčičky. Na podzim roku 1960²³⁴ se v New York Times objevila reklama na dětské šaty velikosti 3x až 6x se sloganem „*I ona se může stát pastí na muže.*“²³⁵ Důraz na perfektní vzhled přetrvával i v manželství. Tři z deseti žen si odbarvovalo vlasy na blond, některé ženy jedly křídou jménem *Metrecal*, aby si zachovaly štíhlou postavu. Prodejci v obchodních domech uvedli, že průměrná velikost prodaného oblečení se od roku 1939 zmenšila o tři až čtyři čísla.²³⁶ Reklamy na hubnutí či nízkokalorické produkty se v časopisech objevovaly běžně. Příležitostně tento trend podpořil i článek jako například *From Hippo to Slimmo.*²³⁷

Ženy v té době byly de facto vlastnictvím manžela. Co se dělo uvnitř rodiny, byla soukromá záležitost. Manžel měl právo si neposlušnou manželku srovnat do latě, jak uznal za vhodné. Ženy, které si nevzaly pana pravého, často litovaly, že vůbec uzavřely manželství. V dotaznících ženy dvakrát častěji než muži uváděly, že jsou nespokojené, nebo litují, za koho se provdaly. Téměř polovina žen a jen třetina mužů uvedli, že uvažovali o rozvodu.²³⁸ Manželé, kteří se rozvedli, byli považováni za sobecké, nezodpovědné či dokonce nevyspělé. Jeden psychiatr přirovnal rozvod k psychické poruše.²³⁹ Když se muž chtěl rozvést vyjma sociálního stigma získal žádanou volnost. Když se žena chtěla rozvést, bylo to mnohem složitější. Práce by

²²⁷MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 32. ISBN 978-0-465-01020-2.

²²⁸Tamtéž s. 96.

²²⁹Tamtéž s. 167.

²³⁰Tamtéž s. 82.

²³¹FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 17.

²³²Tamtéž s. 16.

²³³Tamtéž.

²³⁴Technicky vzato to nespadá do let padesátých, ale je více než pravděpodobné, že podobný trend se objevoval již na konci let padesátých.

²³⁵Překlad autorky: „*She Too Can Join the Man-Trap Set.*”

FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963, s. 16.

²³⁶Tamtéž s. 17.

²³⁷Překlad autorky: „Z hrocha k štíhlé postavě.“

CROWELL NORMAN, Dawn. *From hippo to slimmo*. Online. Ladies' Home Journal. 1957, roč. 74, č. 11, s. 86-87. Dostupné z: <https://archive.org/details/ladies-home-journal-v-074-n-11-1957-11/page/86/mode/2up>. [cit. 2024-02-15].

²³⁸MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008, s. 184. ISBN 978-0-465-01020-2.

²³⁹Tamtéž s. 193.

ji neuživila²⁴⁰ a s dětmi na krku ji jen málokdo zaměstnal na plný úvazek. O domácím násilí se v této době nemluvilo. Pokud ano, tak s humorem - viz obrázek číslo 6. Pamětnice na serveru Quora však na něj jasně poukázala. Mary Martin Hayes napsala:

„Moje matka vychovala pět dětí v 50. až 70. letech. Nebyla šťastná. Táta NIKDY nevyměnil plenu, nevypral, neuklidil doma ani nic jiného. Jakmile přišel domů z práce, sedl si na gauč a díval se na televizi. Maminka mezitím dřela, uklízela, připravovala jídlo, starala se o pět dětí, prala atd. V té době byly žena a děti v podstatě majetkem manžela a neměly žádná práva. Táta maminku a nás děti bil, a když někdo zavolal policii, prostě se to označilo jako "domácí spor". Nic s tím nedělali. Dokud táta nikoho z nás nezabil, bylo jim to jedno. Protože máma vychovávala nás děti, neměla kariéru, tudíž ani neměla peníze.“²⁴¹

Závěrem bych chtěla poukázat na to, že existovaly i ženy, které byly šťastné v roli hospodyně. Domnívám se, že u matky Collie Ellison tomu bylo proto, že měla možnost se angažovat v manželově práci a její životní styl byl i díky lokaci jejího zázemí jiný než monotónní život na předměstí. Collie Ellison píše:

„Moje matka byla v 50. letech minulého století ženou v domácnosti. Byla velmi šťastná, ale myslím, že to bylo proto, že si vzala toho správného muže (a táta si rozhodně vzal správnou ženu). Zamilovala se do velmi dobrého farmáře, který měl ambice vybudovat velký zemědělský podnik. Měla rozum účetního i daňového právníka dohromady. Vedla účetnictví: Táta hodnotil půdu a sázel plodiny.“²⁴²

4. Experimentální část: Rekonstrukce a porovnání dobových pokrmů

V této části práce se zaměřuji na rekonstrukci a analýzu čtyř dobových receptů, které následně podrobím kritice. Vyjma prosté analýzy receptu rovněž provádím komparaci dobových a aktuálně dostupných surovin. V neposlední řadě provádím experiment, který ověří časovou náročnost domácí přípravy pokrmů. Všechny recepty jsou na bázi dobových kuchařek a brožur. Pro větší realističnost nepoužívám spotřebiče, k nimž by kuchařka v padesátých letech neměla přístup. V mém případě se jedná o myčku nádobí. Tu si na začátku 50. let mohly dovolit pouze vyšší střední a vyšší vrstvy. V druhé polovině 50. let si díky růstu platů a relativně nízké inflaci myčku nádobí mohli dovolit i obyvatelé střední střední vrstvy. Pro představu průměrná cena se

²⁴⁰Gender pay gap se pohyboval okolo 60 %

²⁴¹Překlad autorky z originálu: *“My mom raised us 5 kids in the 50's to 70's. She was not happy. Dad NEVER changed a diaper, did laundry, cleaned the house, or anything. Once he got home from work, he sat on the couch & watched TV. Meanwhile, Mom worked her butt off cleaning, preparing meals, taking care of 5 kids, doing the laundry, etc. Also, back then the wife & kids were basically the property of the husband & had no rights. Dad beat my mom & us kids, & if someone called the police they just called a “Domestic Dispute”. They didn't do anything. As long as Dad didn't kill any of us, they didn't care. Since Mom was raising our kids, she had no career, so she had no money.”*
HAYES, Mary Martin. *In the 1950s, were housewives happy?* Online. 2023. Dostupné z: Quora, <https://www.quora.com/In-the-1950s-were-housewives-happy>. [cit. 2024-02-15].

²⁴²Překlad autorky z originálu: *“My mother was a housewife in the 1950's. She was very happy, but I think that was because she married the right man (and Dad definitely married the right woman). She fell for a very good farmer, who had aspirations of building a large farming operation. She had the mind of a both a CPA and a tax lawyer combined. She ran the books: Daddy evaluated the land and planted the crops.”*
ELLISON, Collie. *In the 1950s, were housewives happy?* Online. 2023. Dostupné z: Quora, <https://www.quora.com/In-the-1950s-were-housewives-happy>. [cit. 2024-02-15].

pohybovala okolo 179-229 \$²⁴³. Průměrný příjem se v průběhu padesátých let zvedl z 3300 \$ ročně na 5400 \$.²⁴⁴ Vzhledem k tomu, že tato práce mapuje primárně život střední vrstvy, myčku vynechávám a veškeré nádobí myji ručně.

4.1 Měrný systém

Pomůcky

Pro měření používám tradiční soustavu hrnků²⁴⁵ a soustavu lžic²⁴⁶. Pro jednotky, jako jsou unce či libry, je přesná hodnota převedena na gramy a následně odměřena pomocí digitální váhy.

Soustava hrnků obsahuje:

- 1 hrnek
- ½ hrnku
- ⅓ hrnku
- ¼ hrnku

Soustava lžic obsahuje:

- ½ kávové lžičky
- 1 kávovou lžičku²⁴⁷
- ½ polévkové lžíce
- 1 polévkovou lžici²⁴⁸

Jak měřím?

Vzhledem k rozdílné strukturální povaze surovin je nutné definovat, jakým způsobem suroviny odměřují. Tuto problematiku osvětluje začínajícím kuchařkám kniha *Betty Crocker's picture cook book*.²⁴⁹

Mouka a strouhanka

Mouku je nutné nejprve přesít a až poté přemístit lžící do odměrného hrnku. Pro přesné měření je vhodné, aby byl hrnek mírně vrchovatý. Přechýlající kopeček se plochou stranou nože smete, čímž dojde k dokonalému zarovnání. U strouhanky je postup stejný, není však potřeba strouhanku přesít. S hrnkem netřeseeme, nesnažíme se surovinu v něm stlačovat.

²⁴³ MENTAL SCOOP. How Much things Cost On Average In The 1950's. Online. 2023. Dostupné z: <https://www.mentalscoop.com/how-much-things-cost-on-average-in-the-1950s/>. [cit. 2024-03-02].

²⁴⁴ *Income of Families and Persons in the United States: 1950*. Online. United States Census Bureau. Dostupné z: <https://www.census.gov/library/publications/1952/demo/p60-009.html>. [cit. 2024-04-22].

Income of Families and Persons in the United States: 1959. Online. United States Census Bureau. Dostupné z: <https://www.census.gov/library/publications/1961/demo/p60-035.html>. [cit. 2024-04-22].

²⁴⁵ Překlad slova cup.

²⁴⁶ Překlad slova spoon.

²⁴⁷ Překlad slova teaspoon – zkratka tps.

²⁴⁸ Překlad slova tablespoon – zkratka tbs.

²⁴⁹ MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book* - Revised and enlarged. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956, s. 8-9.

Cukr

Bílý cukr krystal je lžící vsypán do hrnku a zarovnán plochou stranou nože. Je nutné dbát na to, aby v cukru nebyly ztvrdlé hrudky. V tomto případě je potřeba hrudky zlikvidovat buďto vidličkou, nebo přeseťím skrz síto.

Hnědý třtinový cukr se do hrnku musí napěchovat a plochou stranou nože zarovnat. Stejně jako u bílého cukru je nutné předejít hrudkám. V případě, že se vyskytnou, je nutné cukr prosít skrz hrubé síto, nebo dát na malý moment cukr do teplé trouby a pak hrudky rozbít válečkem.

U cukru moučka je postup stejný jako pro mouku.

Tuky

U rostlinných a živočišných tuků je potřeba, aby byly pokojové teploty. Hrnek by měl být tukem kompletně vyplněn. Přečnávající tuk je možné zarovnat plochou stranou nože.

U másla se dají použít tyto převody:

- 4 tyčky²⁵⁰ (1 lb.) = 2 hrnky
- 1 tyčka ($\frac{1}{4}$ lb.) = $\frac{1}{2}$ hrnku
- $\frac{1}{2}$ tyčky ($\frac{1}{8}$ lb.) = $\frac{1}{4}$ hrnku

Vejsce

Vejsce se mohou lišit velikostí. V našem případě půjde pouze o vejce slepičí. Pro převod velikosti a počtu na objem je možné použít další jednoduché tipy. Je nutné však primárně dbát na daný recept.

Převody:

- 2 střední vejce = $\frac{1}{3}$ hrnku
- 2 velká vejce = $\frac{1}{2}$ hrnku
- 3 střední vejce = $\frac{1}{2}$ hrnku
- 3 velká vejce = $\frac{2}{3}$ hrnku

Kapaliny

Měříme-li tekutiny, doporučuje se použít speciální skleněný hrnek s hubičkou. Samotné měření probíhá následovně: Odhadované množství je nalito do hrnku. Hrnek je následně zvednut do výše očí. Odměřovaná tekutina je dolita či odlita, dokud není dosaženo přesného množství.

Melasa a sirupy

Kapalina je nalita do hrnku. Přebytek se doporučuje zarovnat silikonovou špachtlí.

Sušené ovoce, ořechy

Sušené ovoce, ořechy nebo strouhaný kokos je lehce stlačen v hrnku a zarovnán.

²⁵⁰ Z anglického *stick of butter* – název je odpovídající vzhledu.

Strouhaný sýr

Nastrouhaný sýr je lehce stlačen do hrnku, dokud nedosáhneme požadovaného množství. Postup je obdobný pro krutony.

Základní převody

Váha

1 unce (1 oz) = 28 gramů²⁵¹

1 libra (1 lb) = 454 gramů²⁵²

Teplota

350 °F = 176 °C²⁵³

375 °F = 190 °C

Velikost

9 palců = 23 centimetrů

4.2 Sladká pohazení

4.2.1 Chocolate brownie pie²⁵⁴

Ingredience a pracovní postup

Čokoládová verze pekanového koláče.

Vytvořte těsto dle receptu na Devítipalcový *One-crust*²⁵⁵ koláč.

Rozpusťte spolu nad vodní lázní...

2 unce neslazené čokolády²⁵⁶

2 polévkové lžíce másla

Ušlehejte spolu ručním mixérem...

3 vajíčka

½ hrnku cukru

čokoládovou směs

¾ hrnku tmavého kukuřičného sirupu

Přimíchejte...

²⁵¹ Zaokrouhleno dolů

²⁵² Zaokrouhleno nahoru

²⁵³ Trouba, která je k dispozici, nedokáže být takto přesná. Peče na 180 °C.

²⁵⁴ MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book – Revised and enlarged*. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956, s. 359.

²⁵⁵ *One-crust* značí, že se jedná o otevřený koláč. Náplň je vidět. *Two-crust* by značil, že těsto obepíná náplň ze všech stran, tj. shora a zespoda.

²⁵⁶ To znamená čokoláda se 100% podílem kakaá.

¾ hrnku púlených pekanových ořechů

Nalijte směs do těstem vystlané koláčové formy. Pečte, dokud náplň neztuhne. Servírujte stále teplé, nebo studené, se zmrzlinou, či šlehačkou nebo s vyšlehanou zmrzlinou.

TEPLOTA: 375 °F (190 °C)

ČAS: Pečte 40-50 minut

Devítipalcový One-crust koláč²⁵⁷

Smíchejte...

1 hrnek proseté GOLD MEDAL mouky

½ kávové lžičky soli

Nasekejte kráječem na těsto...²⁵⁸

⅓ hrnku tuku do pečiva

Pokapejte...

2 polévkovými lžicemi vody

Těsto vypracujte dle postupu ze stran 343-344.²⁵⁹

Analýza receptu

Koncept syntézy tradičního koláčového těsta s brownies je přinejmenším originální, avšak při bližším zkoumání se objevuje několik otázek a potenciálních problémů. Za prvé: těsto na koláč neobsahuje žádný cukr, prášek do pečiva ani žloutek. Je možné, že bude slané, extrémně hutné, tuhé a suché. Poměr vody k mouce také není optimální. Vystává obava, že integrita těsta nedosáhne požadovaného tvárného stavu. Odhadované ideální množství vody je minimálně dvojnásobné.

Co se týče čokoládové náplně, vzhledem k obsahu vajec a sirupu lze očekávat, že náplň zůstane tekutá. To může mít za následek nežádoucí konzistenci výsledného dezertu. Recept na náplň vyžaduje velké množství cukru, což lze interpretovat jako protíváhu k hořké stoprocentní čokoládě. Kromě cukru je zde také použit kukuřičný sirup. Vystává zde otázka, zda není celkové množství sladidel příliš vysoké. Co se týče pekanových ořechů, jedná se o zajímavé obohacení textury a celkového chuťového profilu dezertu. Další aspekt, který je třeba zvážit, je absence soli v náplni. Sůl má schopnost zvýraznit a vyvážit chuť, což je běžná praxe v kulinářském umění. Možné vysvětlení tohoto rozhodnutí spočívá v domněnce, že slanost těsta postačí k vyvážení sladké čokoládové náplně. Co se týče surovin, v běžných supermarketech v České republice nelze pořídit tmavý kukuřičný sirup. Bude proto nahrazen jiným sladkým sirupem, který se běžně používá do pečení. Jedná se o rýžový sirup, který se rovněž používá do pečení. Je méně sladký než kukuřičný sirup, proto je vhodné přidat pár lžiček navíc. Tmavý kukuřičný sirup obsahuje melasu, kterou zde taktéž nelze pořídit. Karamelovou barvu napodobíme přidáním dvou polévkových lžic německého výrobku značky Goldsaft. Jedná se o sladký karamelizovaný sirup z cukrové řepy. Je typický svou temně hnědou až

²⁵⁷MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book - Revised and enlarged*. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956, s. 346-347.

²⁵⁸Z anglického *pastry blender*. Jedná se o víceřitou pomůcku na krájení másla a jeho substitutů.

²⁵⁹Recept odkazuje na obrázkový postup z knihy *Betty Crocker's picture cook book - Revised and enlarged*. s. 343-344.

skoro černou barvou. Někdy se mu říká *zlatý sirup*.²⁶⁰ Je vhodný do pečení a omáček. Je řidší než melasa, ale barvou jsou si velmi blízko. Domnívám se, že autorka zvolila sirup jako hlavní sladidlo proto, že se lépe spojí s vajíčky a čokoládou. Zároveň nemá tendenci krystalizovat, což zaručí krémově hladkou konzistenci.

Co je to *Gold medal mouka*? Čím je typická? Dá se něčím nahradit? Gold medal mouka je univerzální mouka na pečení.²⁶¹ Univerzální mouka kombinuje vlastnosti polohrubé a hladké mouky.²⁶² Pro tento specifický experiment byla proto mnou vytvořena univerzální mouka kombinací dvou výše zmíněných typů mouk v poměru 1:1.

Další otázkou je, jaký rostlinný tuk použít. V 50. letech se pomalu začalo přecházet od živočišných tuků k tukům rostlinným. Věřilo se totiž, že tuky rostlinné jsou zdravější.²⁶³ Na trhu se nejčastěji objevovaly dvě konkurenční značky Spry a Crisco.²⁶⁴ Spry obsahoval kombinaci palmového tuku a slunečnicového oleje.²⁶⁵ Crisco obsahovalo taktéž tuk palmový, na prvním místě se však nacházel sójový olej.²⁶⁶ Ani jeden ze zmíněných tuků na pečení není v Čechách dostupný. Rostlinný tuk, který byl použit, je Hera. Jedná se o rostlinný tuk složený z palmového tuku, slunečnicového a řepkového oleje a dalších komponentů.²⁶⁷ Hera je proto ideální náhradou za Spry.

Realizace

Experiment začal výrobou těsta. Recept sliboval křehký a vláčný finální produkt. Z osobní zkušenosti jsem odvodila, že je třeba zpracovat těsto za studena, aby se zabránilo roztavení másla. Bez přístupu ke kráječi na těsto jsem rozřezala Heru na malé kousky, které se důkladně smíchaly s prosetou moukou a solí. Voda, jež byla zapracována do těsta, se notnou chvíli chladila v lednici. Těsto se jevilo příliš sypké. Jedna lžice vody navíc však konzistenci a tvárnost podstatně vylepšila. Po zabalení do folie následovalo odležení v lednici.

²⁶⁰*Grafschafter Goldsaft přírodní sirup*. SHOPTET. DESIGN SHOPTETAT. *Německý e-shop* [online]. [cit. 2023-11-07]. Dostupné z:

<https://www.nemeckyeshop.cz/dzemy-z-nemecka/grafschafter-goldsaft-prirodni-sirup-450g/>.

²⁶¹*Zlatá medaile prvotřídní kvality univerzální mouka*. FRUUGO.COM LIMITED. *Fruugo* [online]. 2006 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z:

<https://www.fruugo.cz/zlata-medaille-prvotridni-kvality-univerzalni-mouka-32-oz/p-74946027-150428628>.

²⁶²*Mouka univerzální pšeničná*. GOODMILLS. *Babiččina volba* [online]. 2006 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z:

<https://www.babycinavolba.cz/mouky/mouka-univerzalni-psenicna/#null>.

²⁶³HALLOCK, Betty. *Rise and fall of trans fat: A history of partially hydrogenated oil*. *Los Angeles Times* [online]. Los Angeles, 2016 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z:

<https://www.latimes.com/food/dailydish/la-dd-rise-and-fall-of-trans-fat-20131107-story.html>.

²⁶⁴*Spry Vegetable Shortening*. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2023, 2001-2023 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z:

https://en.wikipedia.org/wiki/Spry_Vegetable_Shortening.

²⁶⁵*Spry Pure Vegetable Shortening*. *Alpha Mega* [online]. 2021 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z:

<https://www.alphamega.com.cy/en/groceries/food-cupboard/home-baking/baking-ingredients/spry-pure-vegetable-shortening-350-g-1>.

²⁶⁶B&G FOODS. *Crisco All-Vegetable Shortening* [online]. [cit. 2023-11-07]. Dostupné z:

<https://crisco.com/product/all-vegetable-shortening/>.

²⁶⁷Hera. ALBERT. *Albert* [online]. [cit. 2023-11-07]. Dostupné z:

<https://www.albert.cz/shop/Mlecne-a-chlazen/Maslo-tuky-margariny/Rostlinne-tuky-a-margariny/Hera/p/27528112>.

Mezitím bylo vyrobeno kakao viz 4.3.1 Horké kakao. To zabralo přibližně 20 minut. Těsto se i přes přidání vody a odležení stále drolilo, což ztížilo jeho přemístění do formy, která byla předem vymazána máslem. Koláčová skořápka se chladila v lednici, zatímco se trouba předehřívala na 190 °C.

Příprava náplně probíhala následovně. Nad vodní lázní se rozpustilo 57 gramů 100% čokolády s máslem. Po chvíli odstání se do směsi přidalo vejce s rýžovým sirupem, Goldsaftem a cukrem. Celá náplň se následně vyšlehala ručním mixérem do konzistence zvané *soft peaks*.²⁶⁸ Nakonec se přidaly pekanové ořechy²⁶⁹ a směs se nalila do vychlazené koláčové skořápky. Po vložení do trouby se náplň zvedla o polovinu své původní výšky. Po 40 minutách pečení jsem zkusila, zda je náplň dostatečně ztuhlá. Nebyla. Dalších deset minut úspěch pojistilo. Po vychladnutí se náplň propadla a popraskala. Nakrájený koláč se podával s vyšlehanou neslazenou šlehačkou.

Ochutnávka

Tvrdot skořápky lze definovat jako hlavní nedostatek pozorovaný ochutnávači.²⁷⁰ Čokoládová náplň měla hutnou konzistenci, která se lepila na ostří nože. Nedokonalosti vzhledu čokoládové náplně se daly snadno zamaskovat při servírování lžící šlehačky. Servírovaná porce nemohla přesáhnout 150 gramů - viz obrázek číslo 11. Koláč byl velmi sytý. Jeho charakter lze popsat jako dekadentní a čokoládový skrz naskrz. Konzistence náplně připomínala hustší pudink. Koláč nebyl přeslazený, jak se očekávalo. Neslazená šlehačka částečně vyrovnala sladkost a přidala krémovitost. Kontrast textur byl velmi výrazný. Velmi tvrdá koláčová skořápka, lehce slaná, perfektně kontrastovala s čokoládovou náplní, kde občas zakřupal pekanový ořech. Všechny pekanové ořechy se usadily na dno a vytvořily bariéru, která podpořila tvrdost koláčové skořápky. Jeden z ochutnávačů poznamenal, že koláč připomíná sladkou verzi francouzského koláče quiche. Všeobecně však souhlasili, že by se tento koláč bez výhrad hodil jako dezert nebo odpolední pochoutka ke kávě. Jeho bohatá čokoládová chuť by dokonale doplnila hořkou kávu.

Návrhy na zlepšení

Hlavní nedokonalostí koláče byla tvrdá koláčová skořápka. Nabízí se proto vyzkoušet jiný recept na těsto. Takové, které nedrolí a vydrží vláčné i po vychladnutí. Hlavní hypotéza ztvrdnutí skořápky spočívá v dlouhé době pečení. Čokoládová náplň vyžadovala podstatně delší čas na upečení než samotné koláčové těsto. Nižší koláčová forma s větším průměrem by mohla být ideálním řešením. V takové formě by se čokoládová náplň rovnoměrněji rozprostřela a rychleji upekla, což by mohlo předejít ztvrdnutí a vyschnutí těsta. Hlavním lákadlem tohoto receptu je nepochybně čokoládová náplň, která přináší jen chuťové potěšení. Pro zintenzivnění chuti se nabízí přidat čtvrt kávové lžičky soli a jednu kávovou lžičku instantní kávy. Instantní káva totiž povznese chuť čokolády.²⁷¹

²⁶⁸ Soft peaks se poznají následovně: pokud vytáhneme mixér ze směsi, měly by se vytvořit malé vrcholky, které ovšem dlouho nepostojí. Směs je stále spíše tekutá než tuhá.

²⁶⁹V této fázi se již směs míchala pouze silikonovou špachtlí.

²⁷⁰Počet ochutnávačů: 5.

²⁷¹DOTDASH MEREDITH PUBLISHING FAMILY. How to Make Brownie Mix Better. DOTDASH MEREDITH PUBLISHING FAMILY. *Food and Wine* [online]. [cit. 2023-11-11]. Dostupné z: <https://www.foodandwine.com/how-to-make-boxed-brownie-mix-better-7105649>.

4.2.2 Sušenky ze slaninového tuku²⁷²

Ingredience a pracovní postup

Mokrý ingredience

½ hrnku tuku vypečeného ze slaniny

½ hrnku bílého cukru

½ hrnku třtinového cukru

1 vejce

kapka vanilky

Suché ingredience

2 hrnky mouky

¾ kávové lžičky prášku do pečiva

1 hrnek *chocolate chips*²⁷³

Postup:

Metličkou spolu v misce našlehejte mokré ingredience. Smíchejte suché ingredience a přidejte je do mokrých. Přidejte *chocolate chips* a smíchejte. Přidejte mléko, pokud je těsto moc suché.

Nechte na 30 minut odležet v ledničce. Pečte na 350 °F (176 °C) na 12 minut.

Analýza receptu

Na první pohled je tento recept velmi ekologický. Tradiční americká snídaně obsahuje slaninu. Tuk od snídaně se tak mohl zužít v denním pečení. Skutečně pokrokový *zero waste*²⁷⁴ přístup. Otázkou ovšem zůstává, zda chuť slaninového tuku nebude příliš rušivá ve finální sušence. Další otázkou je, kolik slaniny bude na výrobu potřeba. Recept si žádá ½ hrnku. Vzhledem k tomu, že slanina, kterou běžně na výrobu snídaně používáme, má nižší obsah tuku, než by bylo vhodné, bude místo toho použita slaná uzená slanina. Uzená slanina se dá běžně zakoupit v řeznictví. Poměr tuku je natolik vysoký, že je žádoucí slaninu vypéct. Vypečené škvarky se dají následně použít například do halušek. Chuťový profil tuku ze slaniny s nižším a vyšším poměrem tuku je identický, tudíž nevádí, když budou zaměněny. Recept neuvádí gramáž slaniny, ale pouze objem tuku, který je potřeba získat, což znesnadňuje kuchaře práci. Dále budou zaměněny *chocolate chips* za nakrájenou čokoládu. Bude použita čokoláda na vaření. Recept nespecifikuje, jaký typ mouky by měl být použit. V našem experimentu budu používat hladkou mouku. Co se týče vanilky, bude použito vanilkové aroma do pečení od značky Dr. Oetker. Z poměru cukru k mouce se dá předvídat, že budou

²⁷²*Bacon Grease Chocolate Chip Cookies*. In: WOMEN'S CLUB OF MAXWELL AIR FORCE BASE. *Stove Pilot*. 9th edition. Montgomery, Alabama, 1953.

²⁷³ Jedná se o malé univerzálně velké čokoládové kousky, které se běžně používají do pečení. Neexistuje přesný český překlad.

²⁷⁴ *Zero waste* je kuchařský přístup, který se snaží při vaření zužít všechny suroviny a nic nevyhazovat. Jedním z velkých zastánců *zero waste* vaření je například Přemek Forejt.

sušenky příliš sladké. Cukr je v poměru s moukou 1:2. Taktéž je více než pravděpodobné, že uváděná doba pečení (12 minut) nebude dostačující.

Realizace

Pro tento experiment je klíčové mít připravené ingredience tak, aby byl tuk stále tekutý a teplý. Příprava viz obrázek číslo 12. Použité pomůcky zahrnovaly metličku, jednu silikonovou špachtli a síto na prosetí mouky a prášku do pečiva. K přípravě bylo nakonec zapotřebí zhruba 250 gramů uzené slaniny. Výsledkem bylo zhruba půl hrnku tuku. Vysmažení si vyžádalo necelých 20 minut na mírném plameni. Během míchání mokrých ingrediencí se výrazně projevovala vůně uzené slaniny a cukru, což posilovalo obavy ohledně výsledné chuti. Kvůli příliš suché konzistenci těsta bylo třeba přidat přibližně dvě polévkové lžice mléka. Těsto bylo následně umístěno odpočívat do lednice po dobu 30 minut dle obrázku číslo 13. Mezitím se připravil plech s pečicím papírem a trouba byla předehřáta na 180 °C.²⁷⁵

Ze studeného těsta bylo vytvarováno pět kuliček, které byly položeny na plech s rozestupy kvůli tendenci sušenek roztáhnout se během pečení. První plech sušenek se pekl dle receptu 12 minut, avšak k úplnému dopečení bylo zapotřebí spíše 20 minut. Sušenky byly vyjmuty po zezlátnutí a nechány vychladnout na porcelánovém podnosu. Tento postup jsem opakovala, dokud se nespotřebovalo veškeré těsto. Finální počet sušenek se vyšplhal na osmnáct.

Ochutnávka

Díky velkému obsahu cukru povrch sušenek zkaramelizoval a vytvořil křupavou krustu - viz obrázek číslo 14. Vnitřek sušenek zůstal nadýchaný, vláčný a měkký. Chuťově těstu dominovala vanilka. Její aroma bylo až nesnesitelné. Sladkost se skloubila s hořkou čokoládou. Je však nutné podotknout, že sladkost přesahovala příjemné meze. Po polknutí v ústech zůstala lehká, avšak znatelná vyuzená pachut'. Nedá se s jistotou říci, zdali se jednalo o příjemné zpestření. Strukturou však sušenky excelovaly. Po chuťové stránce však převažovala vanilka a všudypřítomná sladkost. Pět věrných ochutnavačů nemělo výhrad, kromě faktu, že jsou příliš citliví vanilkou. Experimentálně byla jedna ze sušenek nechána den odstát a poté došlo k další ochutnávce. Některé sladké dezerty mají totiž tendenci se rozležet. Vanilka do jisté míry vyčpěla a nyní se stala mnohem více zjevná uzenost slaniny. Rozhodně se nejednalo o komplementární chuť.

Návrhy na zlepšení

Hlavním problémem bylo nepochybně vanilkové aroma a nadbytek cukru. Ideální by bylo použít pravou vanilku. Je také možné, že vanilkové aroma od Dr. Oetkera je celkově moc silné. Taktéž je nutné ubrat cukru. Celkem je vyžadován 1 hrnek cukru. Dle propočtů by bylo optimální zmenšit množství na ¾ hrnku a přidat špetku soli, aby se chutě vybalancovaly. Dále je nutné upravit dobu pečení. Dvanáct minut je nedostačující, více odpovídající by bylo 20 minut. Pokud postupujeme přesně podle receptu, těsto vychází velmi suché a je nutné přidávat mléko. Lepší varianta by byla rovnou ze základu do receptu připsat dvě lžice mléka. Celkově

²⁷⁵Trouba jež byla k dispozici nedokázala péct na přesně 176 °C.

jsou sušenky zajímavým počinem. Pokud se díky nim dá zpracovat tuk od snídaně, jsou jedinečnou *zero waste* možností, jak skloubit pečení s teplou snídaní.

4.3 Nápoje

4.3.1 Horké kakao²⁷⁶

Ingredience a pracovní postup

Na každý hrnek smíchejte ½ až 1 polévkovou lžící cukru, 1 polévkovou lžící kakaa a ¼ hrnku vody. Vařte na slabém plameni (nechte probublát zhruba na 1 minutu) za konstantního míchání. Přidejte ¾ hrnku mléka. Ohřívejte, dokud se směs neprohřeje (nevařte!). Přidejte špetku soli (nebo kapku vanilky, pokud si tak vaše srdce přeje). Před servírováním vyšlehejte ručním mixérem. Servírujte horké s marshmallow v každém hrnku.

Analýza receptu

Z receptu jednoznačně nevyplývá, jaký typ mléka autorka používá. Rozhodla jsem se použít nejdostupnější polotučné mléko. Dále je otázkou, zda se nějak na finální konzistenci a chuti podepíše fakt, že přidáváme ¼ hrnku vody. Je pravděpodobné, že špetka soli, kterou autorka doporučuje, podpoří chuť kakaa. Vanilka ani marshmallow přidány nebudou. Tento experiment bude prezentovat kakao ve své komplexní chuti bez přidaných rozptylujících faktorů. Servírovány budou dva hrnky namísto jednoho.

Realizace

Dle receptu se nejprve provařila směs cukru, vody a kakaa. Poté bylo přidáno mléko. Po přivedení na požadovanou teplotu se přidala špetka soli. Před servírováním se celá směs řádně prošlehala ručním mixérem. Pěna nebyla dle požadavků. Hrozilo však riziko, že se celá kakao přílišným šleháním ochladí. Realizace receptu trvala zhruba patnáct minut.

Ochutnávka

Kakao představovalo geniální chuťový zážitek. Nebylo příliš sladké ani hořké. Jednalo se o dokonalý balanc. Rozhodně nebylo poznat, že je naředěné vodou a pěna navrchu se ukázala jako příjemné zpestření - viz obrázek číslo 16. Sladkost marshmallow by mohla nápoj nepochybně povznést a rovněž by zpestřila konzumaci mladším strávníkům. Důležité je kakao vypít co nejdříve, protože už po pěti minutách se začalo kakao usazovat na dno - viz obrázek číslo 17. Z tohoto jevu se dá odvodit, že hospodyně musela přípravu kakaa velmi dobře naplánovat, což při ranním shonu nepochybně nebyla jednoduchá záležitost.

²⁷⁶MILLS GENERAL. Betty Crocker's picture cook book – Revised and enlarged. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956, s. 72.

Návrhy na zlepšení

Nejvíce problematickou částí je závěrečné našlehání ručním mixérem. Stejně jako když mícháme horkou polévku nebo čaj, i zde se mícháním urychluje tepelná výměna. Vzduch se vmíchává do kakaa a ochlazuje ho zevnitř. Lžíce šlehačky by v tomto případě tento problém vyřešila lépe. Nemuseli bychom kakao šlehat a zároveň bychom nápoji dodali krémovitost a zajímavou texturu.

4.4 Hlavní chod

4.4.1 Glazovaná sekaná²⁷⁷

Ingredience a pracovní postup

Smíchejte

1½ libry²⁷⁸ hamburgeru

¾ hrnku měkké strouhanky

¾ hrnku mléka

¾ hrnku nakrájené cibule

¼ hrnku nakrájené zelené papriky

2 kávové lžičky Worcestershire omáčky

2 polévkové lžíce kečupu

½ kávové lžičky hořčičného prášku

2 vejíčka, mírné rozšlehaná

1½ kávové lžičky soli

¼ kávové lžičky pepře

Vytvarujte do válečku. Smíchejte 2/3 hrnku rybízového *jelly*²⁷⁹ se třemi polévkovými lžícemi hořčice. Pečte na 350° (176 °C) 45 minut. Potřete sekanou marinádou z rybízového *jelly* a pečte dalších 20 minut. Recept je pro šest lidí.

Analýza receptu

V první řadě je nutné definovat hamburger. Dle Cambridge Dictionary je hamburger definován jako *kulatý kus mletého smaženého hovězího, obvykle servírovaného mezi dvěma polovinami bulky*.²⁸⁰ Víme tedy, že budeme pracovat s hovězím masem. Otázkou je, zdali bude 1½ kávové lžičky soli stačit na ochucení sekané. Co se týče marinády, kterou se celá sekaná glazuje, jedná se o nanejvýš originální koncept. Americká sekaná glazovaná kečupem je tradice, ale rybízové *jelly* s hořčicí? Musíme se také věnovat otázce rozdílu

²⁷⁷NICKERSON, Doyne. *365 ways to cook hamburger*. Doubleday and Company: New York, 1960, s. 40.

²⁷⁸ Převodem zhruba 681 gramů.

²⁷⁹ Jedná se o marmeládu pouze z ovocné šťávy, viz analýza receptu.

²⁸⁰CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS & ASSESSMENT. Meaning of hamburger in English. CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS & ASSESSMENT. *Cambridge Dictionary* [online]. [cit. 2023-11-11]. Dostupné z: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/hamburger>.

mezi džemem a *jelly*. Džem je vyráběn z celého ovoce, bývá řidší, zatímco *jelly* je tradičně důkladně scezeno, což vede k tomu, že finální produkt je pouze z ovocné šťávy.²⁸¹ Pro tento experiment budeme používat červenorybízovou marmeládu²⁸² domácí výroby, která by se technicky vzato dala také označit za *jelly*, protože všechny ovocné komponenty byly scezeny.²⁸³ Hořčičný prášek jsem nesehnala, bude proto nahrazen kávovou lžičkou plnotučné hořčice. Doba pečení je poměrně dlouhá, otázkou zůstává, zdali nebude sekaná suchá.

Realizace

Na realizaci receptu byla zakoupena dvě balení hovězího mletého masa po 360 gramech. Recept si žádal 681 gramů. Celkem se tedy použilo 720 gramů. Na $\frac{3}{4}$ hrnku cibule nakonec stačila jedna střední cibule. Necelá čtvrtina zelené papriky postačila na požadovanou $\frac{1}{4}$ hrnku. Suroviny se dle receptu smíchaly v míse. Maso bylo koherentní a drželo pohromadě. Trouba byla předehřata na 180 °C. Maso na plechu se vytvarovalo dle instrukcí do rovnoměrného, nepřiliš vysokého válce. Recept si žádal 45 minut pečení. Během pečení byla připravena marináda ze tří polévkových lžic hořčice a čtyř polévkových lžic rybízové marmelády. Konzistence však nebyla vhodná k natírání. Pár lžic vody tento problém vyřešilo. Sekaná nádherně voněla. Prominentní byla zejména zelená paprika. Nyní došlo na glazování. Směs marmelády a hořčice se přímo vpíjela do povrchu. Následovalo dalších 20 minut pečení. Jako příloha byla zvolena bramborová kaše, která se stihla připravit v průběhu pečení.

Ochutnávka

Sekaná se upekla k dokonalosti. V ústech se mírně drolila, zůstala však stále šťavnatá. Sem tam zakřupala cibule nebo zelená paprika. Nejvíce prominentní chutí se stalo hovězí, na druhém místě byla cibule, která provoněla celý pokrm. Sladko-kyselé glazování se stalo příjemným dodatkem. Nikdo z pěti ochutnavačů si na sladko-kyselou kombinaci nestěžoval. Což lze nejspíše přičítat faktu, že si díky tradiční české kuchyni²⁸⁴ sladko-slané kombinace osvojili. Dvěma nejmladším ochutnavačům (16 a 12 let) vadila pouze částečně upečená cibule a stěžovali si na nedostatek soli.

Návrhy na zlepšení

Námítky poroty se vesměs koncentrovaly na tom, že sekaná nebyla dost slaná. Doporučené množství soli doporučuji navýšit na 2 kávové lžičky. Co se týče cibule a zelené papriky, vhodným řešením by bylo před vmícháním do masové směsi obojí osmažit na pánvi, čímž by se zbavily hrubé chuti. Rovněž se nabízí do sekané zakomponovat různé druhy čerstvých bylinek, jako je petržel nebo libeček. Bylinky by dokonale kontrastovaly s ovocnou chutí rybízové marmelády.

²⁸¹DELANY, Alex. CONDÉ NAST. What's the Difference Between Jam and Jelly? CONDÉ NAST. *Bon Appétit* [online]. [cit. 2023-11-12]. Dostupné z: <https://www.bonappetit.com/story/whats-the-difference-between-jam-and-jelly>.

²⁸² Což z kuchařského hlediska není správné označení. Marmeláda je zavařenina vyrobená pouze z citrusových plodů. U nás v ČR je však terminologie marmelády přenesena i na ostatní kategorie.

²⁸³ Zejména kvůli rybízovým zrníčkům.

²⁸⁴ Zejména svičkové

5. Na den ženou v domácnosti

Tento experiment si kladl za cíl provést rekonstrukci typického dne ženy žijící v USA v 50. letech 20. století se zvláštním zaměřením na časovou náročnost domácích povinností spojených s vařením. Cílem je získat hlubší porozumění toho, jaký časový závazek tato činnost představovala a jak ovlivňovala volnočasové aktivity a jiné aspekty každodenního života. Experiment předpokládá přesné dodržování postupů, historických receptů a metod vaření, které byly běžné v daném období, s ohledem na dostupné suroviny a technologické možnosti.

Experiment proběhne v sobotu. Sobota je atypická svou rutinou primárně kvůli dětem, které nemusí do školy. Snídaně proto bude servírována nikoliv tradičně v 8 hodin, ale až v devět hodin. Oběd naservírují tradičně v poledne. Večeře se uskuteční v šest hodin večer. Recepty budou servírovány celkově šesti účastníkům – čtyři dospělé osoby a dva adolescenti. Tento aspekt experimentu zásadně ovlivní jak množství vařených pokrmů, tak i časovou náročnost procesu. Je třeba poznamenat, že rodina o pěti až šesti členech byla v kontextu 50. let 20. století považována za standardní a běžnou strukturu domácnosti. Tento fakt vyžaduje adekvátní úpravu receptů a optimalizaci časových a logistických faktorů vaření s ohledem na potřeby tohoto typu domácnosti.

Jídla byla koncipována v souladu s nutričními preferencemi a stravovacími zvyklostmi charakteristickými pro období 50. let. Primární pozornost byla zaměřena na večeři, která byla považována za hlavní pokrm dne. Snídaně byla rovněž navržena s větším důrazem na výživnost, aby poskytla vyvážený kontrast k lehčímu obědu.²⁸⁵

5.1 Denní menu

Snídaně²⁸⁶ 9:00

- Míchaná vajíčka²⁸⁷ s pečenou slaninou, máslový toast
- Francouzský toust²⁸⁸ s nakládanými hruškami a karamelovou omáčkou²⁸⁹
- Pomerančový džus, čaj, káva (nápoj dle preferencí strávnicka)

Oběd 12:00

- Domácí rajčatová polévka²⁹⁰

²⁸⁵Shrnuto pomocí ChatGPT 3.5: [Chat GPT]. Online. In: ChatGPT. 3.5. Dostupné z: <https://chat.openai.com/> [2024-02-17].

²⁸⁶Inspirováno menu z knihy MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book – Revised and enlarged*. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956, s. 42.

²⁸⁷STOVER, Blanche M. *Parents' magazine family cookbook*. Online. New York: Parents' magazine publications, 1953, s. 141. Dostupné z: <https://archive.org/details/parentsmagazinef00stov/page/n7/mode/2up>. [cit. 2024-02-17].

²⁸⁸MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book - Revised and enlarged*. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956, s. 86.

²⁸⁹Tamtéž s. 396.

²⁹⁰ELLISON, Virginia H. a SHEPARD, Ernest H. *The Pooh cook book*. Online. New York: Dell publishing, 1955, s. 61. Dostupné z: <https://archive.org/details/poohcookbookthe00virg/page/n3/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-02-17].

- Otevřený sendvič s grilovaným sýrem, klasický sendvič s grilovaným sýrem a slaninou²⁹¹ (dle preferencí strávníka)
- Salát západu slunce²⁹²

Večeře 18:00

- Vepřová kotleta²⁹³ s gratinovaným bramborem²⁹⁴ a velouté omáčkou²⁹⁵, zelené fazolky²⁹⁶
- Pudinkový banánový koláč²⁹⁷

5.2 Průběh

Důležitou součástí jakéhokoliv vaření je organizace. Snídaně obsahovala několik elementů, které šlo jednoduše rozdělit a systematicky splnit. Budiček jsem si nastavila na 7:30, rychlá ranní hygiena, líčení, česání a rovnou k plotně. Umění multitaskingu se při přípravě jasně projevilo. Dala jsem vařit vodu na čaj, připravila nádobí na stůl a na plech vyskládala plátky slaniny. Zalila jsem čaj. Deset minut v troubě troubě stačilo k dokonalému propečení. V mezíchase jsem připravovala míchaná vajíčka a směs, ve které se bude namáčet francouzský toust. První chod, míchaná vajíčka se slaninou, byl hotov. Pánev s vajíčky jsem dala do rozehřáté vypnuté trouby. Dvířka jsem nechala otevřená, jinak by vzduch vajíčka příliš vysušil. Zatímco se mi první chod prohříval v troubě, začala jsem smažit francouzské tousty a v menším hrnci jsem připravovala karamelovou omáčku. Naložené hrušky jsou již uvařené ve sladkém sirupu, nebála jsem se proto, že by byly tvrdé nebo málo sladké. Naservírovala jsem snídani a začala se věnovat přípravě želatinového dezertu, který měl být součástí obědového menu. Snídani jsem naservírovala přesně v 9:00. Při přípravě želatinového dezertu však došlo ke komplikacím. Želatina netuhnula. Odložila jsem želatinu do lednice a začala se věnovat těstu na pudinkový koláč, který měl být servírován k večeři. Těsto jsem zabalila do potravinové fólie a dala chladit do lednice. Želatina začala tuhnout a recept na Sunset salad byl nakonec dokončen. Umyla jsem nádobí od snídane. Ranní rutina skončila v 10:30. Přípravou snídane, mytím nádobí a předpřípravou dalších pokrmů jsem tak strávila zhruba 2 hodiny 45 minut. Je však nutné poznamenat, že kdyby nenastaly

²⁹¹Překlad autorky z originálu: *Open grilled cheese sandwich, chilled cheese sandwich with bacon.* MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book - Revised and enlarged.* 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956, s. 301.

²⁹²Překlad autorky z originálu: *Sunset salad.* GENERAL FOOD. *Joys of jello.* Online. New York: General Food, 1954, s. 57. Dostupné z: https://archive.org/details/recipes_joysofjello_02nd_edition_1st_printing_1954/page/94/mode/2up?q=sunset. [cit. 2024-02-17].

²⁹³Bez konkrétního receptu – osmaženo na pánvi se solí a pepřem.

²⁹⁴MOORE, Thomas M. *The Electric Cookbook.* Online. Milliken Publishing Company, 1959, s. 89. Dostupné z: https://archive.org/details/the-electric-cookbook_202206/page/9/mode/2up?q=potatoes+au+gratin. [cit. 2024-02-17].

²⁹⁵LORD PERKINS, Wilma a MASON KINGSBURY, Alison. *The all new Fannie Farmer boston cooking school cookbook.* Online. 10th revised ed. Massachusetts: Bantam books, 1959, s. 96. Dostupné z: <https://archive.org/details/allnewfanniefarm0000wilm/page/n5/mode/2up>. [cit. 2024-02-17].

²⁹⁶BEAN, Ruth. *All-in-one oven meals.* Online. New York: Bramhall House, 1952, s. 40. Dostupné z: <https://archive.org/details/allinoneovenmeal0000ruth/page/40/mode/2up>. [cit. 2024-02-17].

²⁹⁷HINES, Duncan. *The Duncan Hines dessert book.* Online. Cardinal edition. New York: Pocket books, 1955, s. 238-239. Dostupné z: <https://archive.org/details/duncanhinesdesse00hine/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-02-17].

komplikace s želatinou, celý proces by se značně urychlil. Dalším faktorem, který ovlivnil průběh přípravy snídaně, je fakt, že jsem ke snídani připravila de facto dva chody. Více sytou snídani jsem zvolila kvůli lehčímu obědu, který nás ten den čekal.

Až teď jsem si dala první šálek čaje a dojedla zbytky od snídaně. Kdybych se nezaměřovala pouze na vaření, v tento moment bych se musela začít věnovat dalším věcem, jako je úklid a praní.

S přípravou oběda jsem začala v 11:00. Preferovala jsem časovou rezervu před pozdním servisem. Slaninu jsem měla upečenou od snídaně. Plech jsem využila znovu a do trouby dala tousty a sýr dle receptu a začala se věnovat polévce. Na polévku jsem použila konzervovaná nasekaná rajčata, což proces přípravy podstatně urychlilo. V poslední fázi přípravy jsem sestavila všechny sendviče, které jsem dle receptu obohatila o zeleninu. Sendviče se v troubě pekly zhruba 15 minut. Celá příprava oběda i s polévkou zabrala zhruba 40 minut. Čas, který jsem investovala do snídaně, jsem zde ušetřila. Pokud bych použila rajčatovou polévku Campbell, jak bylo zvyklostí v 50. letech, ušetřila bych dalších 20 minut. Oběd jsem naservírovala v 11:45 sobě a ve 12:00 rodině. Mytí nádobí a úklid kuchyně zabraly zhruba 20 minut.

Během odpoledního klidu jsem se začala věnovat přípravě dezertu k večeři. Vychlazené těsto jsem vyválela a ve formě upekla. Zatímco se koláčová skořápka pekla, připravila jsem náplň. V poslední fázi jsem vyskládala nakrájené banány do koláčové skořápky a vyplnila pudinkovou náplní. Celý koláč jsem dle instrukcí nechala v lednici vychladit. Bylo něco málo po jedné hodině.

V 16:00 jsem se opět vrátila k plotně a začal shon s hlavním chodem dne. V první řadě bylo potřeba připravit gratinované brambory, které se měly péct v troubě. Připravila jsem si bílou omáčku dle receptu a oloupala a nakrájela brambory. Loupání a krájení na tenké plátky zabralo podstatně více času, než jsem předpokládala. Jakmile byly brambory v troubě, moje pozornost se zaměřila na tři věci najednou: velouté omáčka, zelené fazolky a vepřové kotlety. Velouté omáčka byla téměř okamžitě hotová a stejně tak zelené fazolky, které jsem použila mražené. Celková příprava večeře zabrala cca 2 hodiny.

V 18:00 jsem servírovala pokrm. Pudinkový banánový koláč sklídl velký úspěch mezi strávníky. Úklid trval zhruba 20 minut. Kolem sedmé hodiny jsem měla hotovo.

5.3 Závěr a zhodnocení

Během vaření jsem si uvědomila několik věcí. Mnoho žen v tehdejší době používalo dobře dostupné plechovky. V konzervách se dalo pořídit ledasco od ovoce přes zeleninu až k masovým náhražkám, jako byl Spam.²⁹⁸ Velké popularitě se tehdy těšily polévky všeho druhu od značky Campbell. Ohřát polévku nezabere déle než dvacet minut. Konzervované produkty ve většině případů taktéž prošly varem, což přípravu pokrmů rovněž urychlilo. Celé denní vaření musí být založené na chytrém multitaskingu a pečlivém výběru potravin, které se v ideálním případě dají použít ve více pokrmech.

Tento experiment pouze potvrdil, že ženy v padesátých letech neměly příliš času pro sebe a centrem jejich života byla kuchyň především za předpokladu, že se rozhodly vařit vše ze základních surovin, a ne z polotovarů a plechových konzerv. Sama mohu říci, že jsem nepřemýšlela nad ničím jiným, než nad vařením

²⁹⁸Spam (food). Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: [https://en.wikipedia.org/wiki/Spam_\(food\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Spam_(food)). [cit. 2024-02-17].

a co dalšího mne v tomto směru čeká. Naprosto rozumím tomu, že si některé ženy připadaly izolované. S režimem tohoto typu člověk jen stěží stačí zaznamenávat, co se děje okolo. Celkově musím říci, že k ženám padesátých let s velkou rodinou pocítuji velký respekt. Denní vaření totiž neobsahovalo pouze tři teplá jídla denně. Příprava svačiny odpoledne pro děti, které se vrátily ze školy, svačiny pro školáky a tak dále, rovněž braly ženě čas, který by za jiných okolností mohla strávit rozdílnými činnostmi. Představa, že by tento experiment trval déle než pár dní, je děsivá. Na konci dne vám totiž nezbyde nic jiného, než únava a plán na další den plný neustálého shonu a vaření.

Závěr

Padesátá léta dvacátého století jsou z ekonomického hlediska obdobím neuvěřitelné prosperity. Nízká inflace, zvyšování HDP, nízká nezaměstnanost a dobré platové ohodnocení. Díky tučné manželově výplatě se ženy mohly plně věnovat roli matky a hospodyně. Technologie, jako byla pračka, lednička, mop nebo vysavač zbavovaly ženy tvrdé práce. Moderní středostavovská kuchyně hrála pastelovými barvami a oplývala těmi nejnovějšími vymoženostmi, elektrickými sporáky, rychlovarnými konvicemi, mixéry, topinkovači a mnoha dalšími. Díky rozšíření mrazáků si ženy mohly kupovat potraviny mražené, což značně urychlilo proces přípravy jídla. Díky konzervovaným potravinám se rovněž usnadnily dříve časově náročnější procesy vaření. Ženy v domácnostech se z časopisů, kuchařek, rádia, či televize mohly přiučit ne jeden trik, který jim mohl ušetřit peníze při nakupování a vaření. Správná kuchařka vařila levně, chutně a kreativně. S 28 \$ na týden musela žena plánování pokrmů a nákupů věnovat velkou pozornost. Mnoho žen této doby si připravovalo vlastní zavařeniny. Sezonní ovoce a zelenina se tak mohlo objevit na talíři v průběhu celého roku. Díky programu *Grandma's Pantry*, měly ženy často plně vybavený sklep pro případ jaderné války. Zavařeniny se v tomto případě osvědčily jako výborná trvanlivá potravina. V padesátých letech se s popularizací televize rozšířil nový trend stravování, a tím byly *TV dinners*. Jejich rychlá a snadná příprava byla kuchařkám velmi sympatická. Během 25 minut byla chutná večeře připravena. Člověk nemusel umět vařit, stačilo polotovar ohřát v elektrické nebo plynové troubě. Vyjma *TV dinners* se rozšířila i další forma polotovarů, předpřipravené suché mixy na dorty, muffiny, sušenky. Stačilo přidat vajíčko, olej nebo trochu mléka a těsto bylo na světě. Díky těmto předpřipraveným směsím na pečení se proslavila Betty Crocker. Betty Crocker v této době rovněž proslula svou kuchařkou s návody a recepty, které každá nová i pokročilá kuchařka ocenila. Recepty hospodyně v této době mohly čerpat z kuchařek, magazínů, ale i rozhlasu. Nejdůležitější chod dne představovala večeře. Společné rodinné stolování na konci dne se stalo povinností. Teplá večeře perfektně nutričně vybalancovaná, v ideálním případě zakončená dezertem. Každé kvalitní jídlo mělo svůj základ v masu a zelenině. Důraz na nutriční vyváženost nepochybně ovlivnila způsob, jakým kuchařka přemýšlela o jednotlivých pokrmech.

Rodinná pospolitost v této době představovala klíčový prvek. Hrůzy války pominuly. Potenciální jaderná válka, ačkoliv visela ve vzduchu jako nevyřešená otázka, ovlivňovala smýšlení lidí. Když bude rodina držet při sobě, všechno bude v pořádku. Baby boom padesátých let ukázal, kde leží priority Američanů. Každý toužil po své perfektní rodince. Krásná manželka, aspoň 4 děti, rodinný domek na předměstí, auto... Co víc si přát? Ženy navštěvovaly vysokou školu, ne kvůli vyššímu vzdělání, ale kvůli hledání manžela. Čtrnáct milionů dívek se zasnoubilo předtím, než oslavily sedmnácté narozeniny. Rozvodovost byla na vzestupu. Mnoho žen i mužů si rodinný život značně idealizovalo. Výsledkem byly často nefunkční rodiny. Magazíny i seriály v televizi ukazovaly jen krásnou stránku věci. Jediným zdrojem informací se staly rodičovské příručky a edukační spoty.

Ačkoliv může život v padesátých letech připomínat navenek pohádku, tato práce ukázala, že život žen v domácnosti nebyl jednoduchou záležitostí. Ženy zastávaly mnoho funkcí. Zatímco manžel se věnoval své práci, jeho choť během jednoho dne vystřídala mnoho rolí. Kuchařka, uklízečka, vychovatelka, šoférka,

nákupčí... I přes zdánlivou různorodost mnoho žen sklouzlo k rutině. S malými dětmi doma, si žena nemohla dovolit budovat kariéru. Její pravé poslání tkvělo v domácnosti. Média tuto tezi pouze potvrzovala. I přesto se mnoho žen potýkalo s úzkostmi, syndromem vyhoření a depresí. Díky relativně rozšířené psychiatrické péči měly ženy možnost své problémy diskutovat s odborníky. Odborníci ovšem často pouze předepsali antidepresiva nebo prášky na úzkost. Tato práce se pokusila nastínit život žen v domácnosti v padesátých letech dvacátého století. Analýza procesu stravování v rodinách nastínila aktivity, s nimiž se ženy musely dennodenně potýkat.

Experimentální část ukázala, že recepty padesátých let jsou stále funkční a mají co nabídnout. Co se týče časové náročnosti každodenního vaření, snaha uvařit vše ze základních ingrediencí a vyhnout se polotovarům, uvedlo experiment na scesti. Čas strávený v kuchyni by se dal srovnávat s časem, jenž v kuchyni strávily ženy ve 40. letech. Rozhodně se ukázalo, že využívání konzervovaných potravin a polotovarů pro rozšíření volného času, a času na další různorodé aktivity se rozhodně vyplatilo. Je nutné podotknout, že každá dekáda má své specifické kuchařské gró.

Celkově lze konstatovat, že tato práce poskytuje hlubší porozumění životu žen střední vrstvy v 50. letech 20. století v USA a přispívá k dekonstrukci idealizovaného obrazu té doby. Zároveň nastiňuje každodenní život z pohledu ženy v domácnosti, jejímž hlavním posláním bylo zajištění péče o domácnost s důrazem na rodinného stravování.

Seznam pramenů a literatury

Monografie

- BLYTHE, Peter a Linda BLYTHE. *Collecting Gadgets and Games from the 1950s-90s*. Schiffer Publishing, 1998. [online]. Dostupné z: <https://archive.org/details/collectinggadget0000blyt>. [cit. 2023-04-04].
- CAPLOW, Theodore; HICKS, Louis a WATTENBERG, Ben J. *The first measured century*. Washington: The AEI Press, 2001. ISBN 0-8447-4137-X.
- DWYER, Michael D. *Back to the Fifties*. New York: Oxford University Press, 2015. ISBN 978-0-19-935684-3.
- FRIEDAN, Betty. *The feminine mystique*. 1st ed. New York: W.W. Norton & company, 1963.
- HALBERSTAM, David. *The Fifties*. 2nd ed. New York: Random House, 1993. ISBN 0-679-74725-7.
- HARDY, Sheila. *A 1950s Housewife: Marriage and Homemaking in the 1950s*. Online. Reprint edition. The History Press, 2015. ISBN 978 0 7509 6414 2. Dostupné z: <https://archive.org/details/1950shousewifema0000hard/page/6/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-02-15].
- LILEKS, J. *Gastroanomalies: Questionable Culinary Creations from the Golden Age of American Cookery*. Crown Publishers, 1998. [online]. Dostupné z: <https://archive.org/details/gastroanomaliesq00lile/page/14/mode/2up>. [cit. 2023-04-04].
- LOPEZ-MUNOZ, Francisco a ALAMO, Cecilio. Monoaminergic neurotransmission: the history of the discovery of antidepressants from 1950s until today. Online. *Current Pharmaceutical Design*. 2009, roč. 15, č. 14, s. 1563 - 1586. Dostupné z: <https://doi.org/10.2174/138161209788168001>. [cit. 2024-04-05].
- MAY, Elaine Tyler. *Homeward Bound*. 3rd ed. New York: Basic Books, 2008. ISBN 978-0-465-01020-2.
- OLSON, Steve a GERSTEIN, Dean R. *Alcohol in America*. Washington: National Academies Press, 1985. ISBN 0-309-03449-3.

Prameny

- 1958 Kitchen Book*. Online. Sears, Roebuck, 1958. Dostupné z: <https://archive.org/details/Sears1958KitchenBook/mode/2up>. [cit. 2024-03-06].
- Bacon Grease Chocolate Chip Cookies*. In: WOMEN'S CLUB OF MAXWELL AIR FORCE BASE. *Stove Pilot*. 9th edition. Montgomery, Alabama, 1953.
- BEAN, Ruth. *All-in-one oven meals*. Online. New York: Bramhall House, 1952. Dostupné z: <https://archive.org/details/allinoneovenmeal0000ruth/page/40/mode/2up>. [cit. 2024-02-17].
- BLACKBURN, Lois. *What were portion sizes like in the U.S during the 1950's compared to today?* Online. 2020. Dostupné z: Quora, <https://www.quora.com/What-were-portion-sizes-like-in-the-U-S-during-the-1950-s-compared-to-today>. [cit. 2024-03-18].

BONIN, Mary a GENERAL FOOD KITCHEN. *The General Foods Kitchens cookbook*. Online. New York: Random house, 1959. Dostupné z: <https://archive.org/details/generalfoodskitc00gene/mode/2up>. [cit. 2024-03-23].

BRELLS, Ann. *Is it true that people in the 1950s rarely ate out?* Online. 2020. Dostupné z: Quora, <https://www.quora.com/Is-it-true-that-people-in-the-1950s-rarely-ate-out>. [cit. 2024-03-02].

Broan: specialists in quality ventilating equipment for over 25 years. Online. Broan Manufacturing, 1958. Dostupné z: <https://archive.org/details/BroanSpecialistsInQualityVentilatingEquipmentForOver25YearsCatalog/mode/2up>. [cit. 2024-03-08].

CALLAHAN, Dorothy a SMITH PAYNE, Alma. *Young America's cook book*. Online. Revised ed. New York: Charles Scribner's sons, 1959. Dostupné z: <https://archive.org/details/youngamericascoo0000newy/mode/2up>. [cit. 2024-03-24].

CRABB, Leona. *Mother's little helper: Minor tranquilizers and Women in the 1950s*. Thesis. Montreal: Concordia university, 1992. Dostupno na: <https://spectrum.library.concordia.ca/id/eprint/56/1/MM90948.pdf>

CROWELL NORMAN, Dawn. *From hippo to slimmo*. Online. Ladies' Home Journal. 1957, roč. 74, č. 11, s. 86-87. Dostupné z: <https://archive.org/details/ladies-home-journal-v-074-n-11-1957-11/page/86/mode/2up>. [cit. 2024-02-15].

CURTIS, Olga. Modern Kitchen Miracles. Online. *The Washington Post*. 1957, roč. 80, č. 142, s. C2. Dostupné z: https://archive.org/details/per_washington-post_1957-04-26_142/page/n39/mode/2up?q=Modern+kitchen. [cit. 2024-03-23].

ELLISON, Collie. *In the 1950s, were housewives happy?* Online. 2023. Dostupné z: Quora, <https://www.quora.com/In-the-1950s-were-housewives-happy>. [cit. 2024-02-15].

ELLISON, Virginia H. a SHEPARD, Ernest H. *The Pooh cook book*. Online. New York: Dell publishing, 1955. Dostupné z: <https://archive.org/details/poohcookbookthe00virg/page/n3/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-02-17].

ENGELS, Mary Jane. *Mrs. Wizard that's you!*. Online. Ladies' Home Journal. 1957, roč. 74, č. 10, s. 192-194. Dostupné z: Archive.org, <https://archive.org/details/ladies-home-journal-v-074-n-10-1957-10/page/192/mode/2up?q=192>. [cit. 2024-03-02].

FLECK, Henrietta; FERNANDEZ, Louise a MUNVES, Elizabeth. *Exploring home and family living*. Online. New Jersey: Prentice hall, 1959. Dostupné z: <https://archive.org/details/exploringhomefam00flec/page/46/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-03-18].

GENERAL FOOD. *Joys of jello*. Online. New York: General Food, 1954. Dostupné z: https://archive.org/details/recipes_joy_of_jello_02nd_edition_1st_printing_1954/page/94/mode/2up?q=uneset. [cit. 2024-02-17].

HAXWORTH WALLACE, Lily. *Just for two cookbook*. Online. New York: Bramhall house, 1951. Dostupné z: <https://archive.org/details/justfortwocookbo00wall/mode/2up>. [cit. 2024-03-23].

HAYES, Mary Martin. *In the 1950s, were housewives happy?* Online. 2023. Dostupné z: Quora, <https://www.quora.com/In-the-1950s-were-housewives-happy>. [cit. 2024-02-15].

HINES, Duncan. *The Duncan Hines dessert book*. Online. Cardinal edition. New York: Pocket books, 1955. Dostupné z: <https://archive.org/details/duncanhinesdesse00hine/mode/2up?view=theater>. [cit. 2024-02-17].

JAHNS, Lisa; DAVIS-SHAW, Wendy; LICHTENSTEIN, Alice; MURPHY, Suzanne; CONRAD, Zach et al. *The History and Future of Dietary Guidance in America*. Online. *Advances in nutrition*. 2018, roč. 9, č. 2, s. 136–147. Dostupné z: National Library of Medicine, <https://doi.org/10.1093/advances/nmx025>. [cit. 2024-03-18].

KNAPP, Joseph G. *Frozen Food Locker and Freezer*. Washington: U.S. Department of Agriculture, 1960.

KNOPE, Milfred O. *Cook, my darling daughter*. Online. New York: Borzoi books, 1959. Dostupné z: <https://archive.org/details/cookmydarlingdau0000knop/mode/2up>. [cit. 2024-03-23].

LARA. *In the 1950s, were housewives happy?* Online. In: Quora. Dostupné z: <https://www.quora.com/In-the-1950s-were-housewives-happy/answer/Lara-1960>. [cit. 2024-02-15].

LEA & PERRINS INC. *Dishes Men Like*. Online. New York: Lea & Perrins, 1952. Dostupné z: <https://archive.org/details/dishes-men-like/mode/1up>. [cit. 2024-03-23].

LORD PERKINS, Wilma a MASON KINGSBURY, Alison. *The all new Fannie Farmer boston cooking school cookbook*. Online. 10th revised ed. Massachusetts: Bantam books, 1959. Dostupné z: <https://archive.org/details/allnewfanniefarm0000wilm/page/n5/mode/2up>. [cit. 2024-02-17].

MALONEY, Thomas N. *Wage Compression and Wage Inequality Between Black and White Males in the United States, 1940-1960*. Online. *The Journal of Economic History*. Roč. 54, č. 2, s. 24. Dostupné z: jstor.org, <https://www.jstor.org/stable/2123918>. [cit. 2024-02-13].

MILLS GENERAL. *Betty Crocker's picture cook book – Revised and enlarged*. 2nd edition. New York: McGraw-Hill book company, 1956.

MOORE, Thomas M. *The Electric Cookbook*. Online. Milliken Publishing Company, 1959. Dostupné z: https://archive.org/details/the-electric-cookbook_202206/page/9/mode/2up?q=potatoes+au+gratin. [cit. 2024-02-17].

New kitchen designs for living!. Online. American Kitchens, 1953, s. 7. Dostupné z: <https://archive.org/details/NewKitchenDesignsForLiving/page/n7/mode/2up>. [cit. 2024-03-08].

NICKERSON, Doyne. *365 ways to cook hamburger*. Doubleday and Company: New York, 1960

Open the door to a new world of ease and convenience!. Online. American Gas Association, 1950. Dostupné z: <https://archive.org/details/AmericanGasAssociation/page/n7/mode/2up>. [cit. 2024-03-08].

PETERSON, Isabelle. *Recipes and Menus Type A school feeding program*. Online. John Sexton & Company, 1955. Dostupné z: <https://www.foodtimeline.org/1955schoolnlunch.pdf>. [cit. 2024-03-20].

PILLSBURY MILLS, INC. 100 Prize Winning Recipes: From Pillsbury's 3rd Grand National \$100,000 Recipe and Baking Contest. Pillsbury Mills, Inc., 1952. [online]. Dostupné z: <https://archive.org/details/100prizewinningr00pill>. [cit. 2023-04-04].

PILLSBURY MILLS, INC. 7th Grand National \$100,000 Recipe and Baking Contest Cookbook. Pillsbury Mills, Inc., 1957. [online]. Dostupné z: <https://archive.org/details/7thgrandnational00pill>. [cit. 2023-04-04].

Redbook. 1955, roč. 104, č. 6. 1955.

ROBERTSON, John Hamm; ROBERTSON, Marie a DEREMUS, H. W. *The casserole cookbook*. Online. Englewood Cliff: Prentice Hall, 1952. Dostupné z: <https://archive.org/details/casserolecookboo00robe/mode/1up>. [cit. 2024-03-23].

ROMBAUER, Irma S.; ROMBAUER BECKER, Marion a HOFMAN, Ginnie. *The joy of cooking*. Online. New York: The Bobbs-Merrill Company, 1951. Dostupné z: https://archive.org/details/joyofcooking0000irma_a6g9. [cit. 2024-03-23].

SHAPIRO, L. S. *Something from Oven: Reinventing Dinner in 1950s America*. Harvard University Press, 2004. [online]. Dostupné z: <https://archive.org/details/somethingfromove0000shap>. [cit. 2023-04-04]

STOVER, Blanche M. *Parents' magazine family cookbook*. Online. New York: Parents' magazine publications, 1953. Dostupné z: <https://archive.org/details/parentsmagazinef00stov/page/n7/mode/2up>. [cit. 2024-02-17].

The world's newest kitchen ideas. Online. Youngstown Manufacturing Corporation, 1951. Dostupné z: <https://archive.org/details/TheWorldsNewestKitchenIdeas/page/n11/mode/2up>. [cit. 2024-03-08].

Two new Swanson TV dinners!. Online. *This Week Magazine*. 1958, roč. 23, č. 48, s. 17. Dostupné z: <https://archive.org/details/this-week-magazine-1958-12-07/page/16/mode/2up?q=tv+dinner&view=theater>. [cit. 2024-03-08].

West Bend Aluminum Cookware. Online. Wisconsin: West Bend Aluminum Company, 1953, s. 19. Dostupné z: <https://archive.org/details/west-bend-aluminum-cookware-1953/page/n19/mode/2up?q=coffee+maker>. [cit. 2024-03-08].

YOUNG TAYLOR, Marian. *Martha Deane's Cooking for Compliments*. New York: M. Barrows, 1954.

Internetové zdroje

1950s in music. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/1950s_in_music. [cit. 2024-02-13].

1950s Innovations Aim to Make Life Easier for Women. Online. Gunter Toody's Diner. Dostupné z: <https://gunthertoodys.com/es/1950s-innovations-2/>. [cit. 2024-03-08].

ASAFF, Beth. *1940s Kitchen Design: Achieving the Retro Look*. Online. Love to Know. 2002, 2024. Dostupné z: <https://www.lovetoknow.com/home/design-decor/1940s-kitchen-design>. [cit. 2024-03-06].

B&G FOODS. *Crisco All-Vegetable Shortening* [online]. [cit. 2023-11-07]. Dostupné z: <https://crisco.com/product/all-vegetable-shortening/>

Betty Crocker Cookbook. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Betty_Crocker_Cookbook. [cit. 2024-03-23].

Butter and the History of U.S. Dietary Guides since 1894. Online. Nursing Clio. 2021. Dostupné z: <https://nursingclio.org/2019/10/22/butter-and-the-history-of-u-s-dietary-guides-since-1894/>. [cit. 2024-03-30].

CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS & ASSESSMENT. *Meaning of hamburger in English*. CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS & ASSESSMENT. *Cambridge Dictionary* [online]. [cit. 2023-11-11]. Dostupné z: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/hamburger>

CLICK AMERICANA VINTAGE AND RETRO MEMORIES. *See vintage 1950s grocery stores & old-fashioned supermarkets*. Online. SYNCHRONISTA LLC. Click Americana. 2011. Dostupné z: <https://clickamericana.com/topics/culture-and-lifestyle/scenes-from-grocery-stores-supermarkets-of-yester-year>. [cit. 2024-03-04].

COLETTI, Andrew. *What Would You Eat in a Cold War Fallout Shelter?* Online. Atlas Obscura. Dostupné z: <https://www.atlasobscura.com/articles/fallout-shelter-food>. [cit. 2024-03-09].

DAVISON, Clare. *What Happened When I Tried A 1950s Housewife Schedule*. Online. 2019. Dostupné z: The Organizer, <https://www.theorganizeruk.com/2019/03/26/1950s-housewife-schedule/>. [cit. 2024-03-01].

DELANY, Alex. CONDÉ NAST. *What's the Difference Between Jam and Jelly?* CONDÉ NAST. *Bon Appétit* [online]. [cit. 2023-11-12]. Dostupné z: <https://www.bonappetit.com/story/whats-the-difference-between-jam-and-jelly>

DEMARCO, Jacqueline. Average US Salary by State. Online. *SoFi Learn*. 2024. Dostupné z: <https://www.sofi.com/learn/content/average-salary-in-us/>. [cit. 2024-03-30].

Dishwasher. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Dishwasher>. [cit. 2024-03-08].

DOTDASH MEREDITH PUBLISHING FAMILY. How to Make Brownie Mix Better. DOTDASH MEREDITH PUBLISHING FAMILY. *Food and Wine* [online]. [cit. 2023-11-11]. Dostupné z: <https://www.foodandwine.com/how-to-make-boxed-brownie-mix-better-710564>

Explaining trends in the gender wage gap [online]. 1998 [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://clintonwhitehouse4.archives.gov/WH/EOP/CEA/html/gendergap.html>. The Council of Economic Advisers.

FIFTIESWEB. *Fifties Yearly Prices From 1950 to 1959*. Online. 2024. Dostupné z: <https://fiftiesweb.com/pop/prices-1950/>. [cit. 2024-03-02].

Food Fair. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Food_Fair. [cit. 2024-03-04].

Frozen Foods. Online. Wessels Living History Farm. Dostupné z: <https://livinghistoryfarm.org/farming-in-the-1950s/farm-life/frozen-foods/>. [cit. 2024-03-08].

Grafschafter Goldsaft přírodní sirup. SHOPTET. DESIGN SHOPTETAT. *Německý e-shop* [online]. [cit. 2023-11-07]. Dostupné z: <https://www.nemeckyeshop.cz/dzemy-z-nemecka/grafschafter-goldsaft-prirodni-sirup-450g/>

HALLOCK, Betty. *Rise and fall of trans fat: A history of partially hydrogenated oil*. *Los Angeles Times* [online]. Los Angeles, 2016 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z: <https://www.latimes.com/food/dailydish/la-dd-rise-and-fall-of-trans-fat-20131107-story.html>

Hera. ALBERT. *Albert* [online]. [cit. 2023-11-07]. Dostupné z: <https://www.albert.cz/shop/Mlecne-a-chlazene/Maslo-tuky-margariny/Rostlinne-tuky-a-margariny/Hera/p/27528112>

Hot stuff! Vintage 1950s saucepans & kitchenware in popular retro styles. Online. Click Americana Vintage and retro memories. 2011. Dostupné z: <https://clickamericana.com/topics/food-drink/vintage-1950s-saucepans-kitchenware-popular-styles>. [cit. 2024-03-08].

How Was Ice Delivered Before Refrigerators? Online. Crystal Ice Company. Dostupné z: <https://crystalicela.com/how-ice-delivered-before-refrigerators/>. [cit. 2024-03-09].

I Love Lucy. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/I_Love_Lucy. [cit. 2024-02-15].

Income of Families and Persons in the United States: 1950. Online. United States Census Bureau. Dostupné z: <https://www.census.gov/library/publications/1952/demo/p60-009.html>. [cit. 2024-04-22].

Income of Families and Persons in the United States: 1959. Online. United States Census Bureau. Dostupné z: <https://www.census.gov/library/publications/1961/demo/p60-035.html>. [cit. 2024-04-22].

JAMIE. *Trying a 1950s housewife schedule.* Online. 2022. Dostupné z: Essential step, <https://essential-step.com/trying-a-1950s-housewife-schedule/>. [cit. 2024-03-01].

KINSLER, Mark. *Remember When: 1950 - food lockers for rent and no rinse laundry detergent.* Online. Lancaster Eagle Gazette. Dostupné z: <https://eu.lancastereaglegazette.com/story/news/history/remember-when/2018/09/02/remember-when-1950-food-lockers-rent-and-no-rinse-laundry-detergent/1147175002/>. [cit. 2024-03-09].

Korean War. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Korean_War. [cit. 2024-02-13].

LEE, Anne Marie, SHERTER, Alain (ed.). *Americans are spending the biggest share of their income on food in 3 decades.* Online. CBS INTERACTIVE. CBS News. Dostupné z: <https://www.cbsnews.com/news/inflation-consumer-spending-food-and-restaurants-disposable-income-2024/>. [cit. 2024-03-30].

MARTHY, Gabriel; AMARNATH, Skanda a WILLIAMS, Alex. *Expecting Inflation: The Case of the 1950s.* Online. Medium. 2021. Dostupné z: <https://employamerica.medium.com/expecting-inflation-the-case-of-the-1950s-b197c7a926e6>. [cit. 2024-02-13].

MCCRATE, Leanne. *Serving size was diet key in 1950s.* Online. EDWARDSVILLE PUBLISHING COMPANY. My journal courier. Dostupné z: <https://www.myjournalcourier.com/features/article/Serving-size-was-diet-key-in-1950s-15103785.php>. [cit. 2024-03-18].

McDonald's Menu Prices With Calories. Online. It's Yummi. Dostupné z: <https://www.itsyummi.com/mcdonalds-menu-prices/>. [cit. 2024-03-30].

Medicine: Miltown? No Martinis!. Online. 1957. Dostupné z: <https://content.time.com/time/subscriber/article/0,33009,824960,00.html>. [cit. 2024-02-15].

MENTAL SCOOP. *How Much things Cost On Average In The 1950's*. Online. 2023. Dostupné z: <https://www.mentalscoop.com/how-much-things-cost-on-average-in-the-1950s/>. [cit. 2024-03-02].

MORGAN, Jenny. *The Age of the Atomic Garden: Trends that Shaped Gardens in the 1950s*. Online. North shore heritage. Roč. 2022. Dostupné z: <https://www.northshoreheritage.org/blog/2022/8/16/the-age-of-the-atomic-garden-trends-that-shaped-gardens-in-the-1950s>. [cit. 2024-02-15].

Mouka univerzální pšeničná. GOODMILLS. *Babiččina volba* [online]. 2006 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z: <https://www.babiccinavolba.cz/mouky/mouka-univerzalni-psenicna/#null>

OLVER, Lynne. *Food Timeline: Popular 20th century American foods*. Online. 1999, 2022. Dostupné z: <https://www.foodtimeline.org/fooddecades.html#1957kitchen>. [cit. 2024-03-23].

One hundred years of price change: the Consumer Price Index and the American inflation experience. Online. UNITED STATES GOVERNMENT. U. S. Bureau of Labour Statistics. Dostupné z: <https://www.bls.gov/opub/mlr/2014/article/one-hundred-years-of-price-change-the-consumer-price-index-and-the-american-inflation-experience.htm>. [cit. 2024-03-02].

P, Sarah. Online. 2010. Dostupné z: Vegetation, <https://vegetation.blogspot.com/2010/11/americas-grocery-spending-habits-since.html>. [cit. 2024-03-02].

PRUITT, Sarah. *At Cold War Nuclear Fallout Shelters, These Foods Were Stocked for Survival*. In: A+E NETWORKS EMEA. *History channel*[online]. [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://www.history.com/news/cold-war-fallout-shelter-survival-rations-food>

Refrigerators: 1940s-1950s [online]. 2017 [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://evolutionhomeappliances.weebly.com/refrigerators-1940s-1950s-new-features-and-the-deep-freeze.html>. Northern Virginia Community College.

REFRIGERATORS: 1940s-1950s. Online. Evolution of home appliances. Dostupné z: <https://evolutionhomeappliances.weebly.com/refrigerators-1940s-1950s-new-features-and-the-deep-freeze.html>. [cit. 2024-03-06].

RETROWOW. *How much did things cost in the 1950s – USA?* Online. Dostupné z: https://www.retrowow.co.uk/social_history/50s/how_much_did_things_cost_usa.php. [cit. 2024-03-02].

RUYS, Tanya Soraya. *Household Appliances of the 1950s*. Online. The classroom. Dostupné z: <https://www.theclassroom.com/household-appliances-of-the-1950s-13409671.html>. [cit. 2024-03-08].

SCRIVENS, Paul. *1950s Cleaning Schedule: Extreme Housewife Edition*. Online. Dostupné z: Bogoten home, <https://bogoten.com/cleaning-schedule/>. [cit. 2024-03-01].

SHARP, Lisa. *A real 1950s housewife cleaning schedule*. Online. 2023. Dostupné z: Retro housewife, <https://retrohousewifegoesgreen.com/1950s-cleaning-schedule/>. [cit. 2024-03-01].

SHELPER, Philip. *The True History Of Loyalty Programs*. Online. Loyalty & Reward Co. Dostupné z: <https://loyaltyrewardco.com/the-true-history-of-loyalty-programs/>. [cit. 2024-03-04].

SHOPTOCCOOK. *Piggly Wiggly*. Online. Dostupné z: <https://www.pigglywiggly.com/history/>. [cit. 2024-03-04].

Space Race. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Space_Race. [cit. 2024-02-13].

Spam (food). Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: [https://en.wikipedia.org/wiki/Spam_\(food\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Spam_(food)). [cit. 2024-02-17].

Správné namáčení a vaření luštěnin snižuje jejich nadýmavost a zlepšuje stravitelnost. Online. OVESNÝ, Pavel. Vegmania. 2007, 2024. Dostupné z: <https://www.vegmania.cz/namaceni-vareni-lustenin/>. [cit. 2024-03-23].

Spry Pure Vegetable Shortening. *Alpha Mega* [online]. 2021 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z: <https://www.alphamega.com.cy/en/groceries/food-cupboard/home-baking/baking-ingredients/spry-pure-vegetable-shortening-350-g-1>

Spry Vegetable Shortening. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2023, 2001-2023 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Spry_Vegetable_Shortening

STERN, Carl. *The Fast Food Explosion of the 1950s – When It Was Cool!* Online. Dostupné z: <https://www.whenitwascool.com/fast-explosion-of-the-1950s>. [cit. 2024-03-24].

THE DARING GOURMET. *The Evolution of The American Kitchen*. Online. Dostupné z: <https://www.daringgourmet.com/the-evolution-of-the-american-kitchen/>. [cit. 2024-03-06].

The History of Electricity | History of Electricity Timeline. Online. NEIGHBORLY COMPANY. Mr. Electric. Dostupné z: <https://mrelectric.com/blog/the-history-of-electricity-history-of-electricity-timeline>. [cit. 2024-03-06].

The History of Electricity. Online. Mr. Electric, 2019. Dostupné z: <https://mrelectric.com/blog/the-history-of-electricity-history-of-electricity-timeline>. [cit. 2024-02-13].

WAYNE, Henderson. *Colonial Stores History*. Online. Dostupné z: <https://www.groceteria.com/store/regional-chains/colonial/colonial-stores-history-by-wayne-henderson/>. [cit. 2024-03-04].

What Is an Icebox? A History Lesson. Online. NEIGHBOURLY. Mr. Appliance. Dostupné z: <https://www.mrappliance.ca/blog/2019/july/what-is-an-icebox-a-history-lesson/>. [cit. 2024-03-09].

WILLS, Brian. *Food Blender History – So who invented the blender?* Online. Blender expert. Dostupné z: <https://blenderexpert.com/food-blender-history/>. [cit. 2024-03-08].

Winn-Dixie. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2024. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Winn-Dixie>. [cit. 2024-03-04].

Zlatá medaile prvotřídní kvality univerzální mouka. FRUUGO.COM LIMITED. *Fruugo* [online]. 2006 [cit. 2023-11-07]. Dostupné z: <https://www.fruugo.cz/zlata-medaile-prvotridni-kvality-univerzalni-mouka-32-oz/p-74946027-150428628>

Internetové nástroje

[*Chat GPT*]. Online. In: ChatGPT. 3.5. Dostupné z: <https://chat.openai.com/> [2024-03-26].

Calorie Calculator. Online. Calculator.net. 2008, 2024. Dostupné z: <https://www.calculator.net/calorie-calculator.html>. [cit. 2024-03-20].

Multimédia

1956 Frigidaire Refrigerator ice box Commercial. In: Youtube [online]. 18. 5. 2013 [cit. 2024-03-09]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=hnfWkB60WRE>. Kanál uživatele Vintage Fanatic.

Campbell's Soup. In: Youtube [online]. 10. 12. 2006 [cit. 2024-02-15]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=qMJtLP8jMWQ&t=14s>. Kanál uživatele laurapc13.

CENTRON corporation. *Buying food*. Online. 1950. Dostupné z: Archive.org, https://archive.org/details/buying_food. [cit. 2024-03-03].

Commercial for a Westinghouse Electric Range. Online. 1952. Dostupné z: <https://archive.org/details/1952CommercialForAWestinghouseElectricRange>. [cit. 2024-03-08].

Commercial for Ajax. Online. 1952. Dostupné z: <https://archive.org/details/1952CommercialForajaxad2>. [cit. 2024-02-15].

Commercial for Frigidaire electric range. Online. 1958. Dostupné z: <https://archive.org/details/1958FrigidaireAd>. [cit. 2024-03-08].

Commercial for Saran-Wrap. Online. 1953. Dostupné z: Archive.org, <https://archive.org/details/1953CommercialForSaran-wrapad2>. [cit. 2024-03-08].

CORONET INSTRUCTIONAL FILMS. *Good table manners*. Online. In: Archive.org. 1951. Dostupné z: <https://archive.org/details/GoodTabl1951>. [cit. 2024-03-20].

Daily life and popular culture in the 1950s. In: Youtube [online]. 7. 6. 2019 [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=DFfaxktY-48>. Kanál uživatele Reading through history.

DRAKE, Galen a LEIGHTON, Bernie. *What is a Wife?* 1956. Dostupné z: Archive.org, https://archive.org/details/78_what-is-a-wife_galen-drake-bernie-leighton-katz-roberts-piller_gb_ia0103615a. [cit. 2024-02-29].

Duck and cover. Online. In: Archive.org. 2013. Dostupné z: https://archive.org/details/0771_Duck_and_Cover_12_33_20_12. [cit. 2024-02-13].

Foundation Foods. Online. 1951. Dostupné z: Avis films, <https://archive.org/details/Foundati1951>. [cit. 2024-03-18].

MESERVEY, Simmel. *Date with your family*. Online. In: Archive.org. Dostupné z: <https://archive.org/details/DateWith1950>. [cit. 2024-03-20].

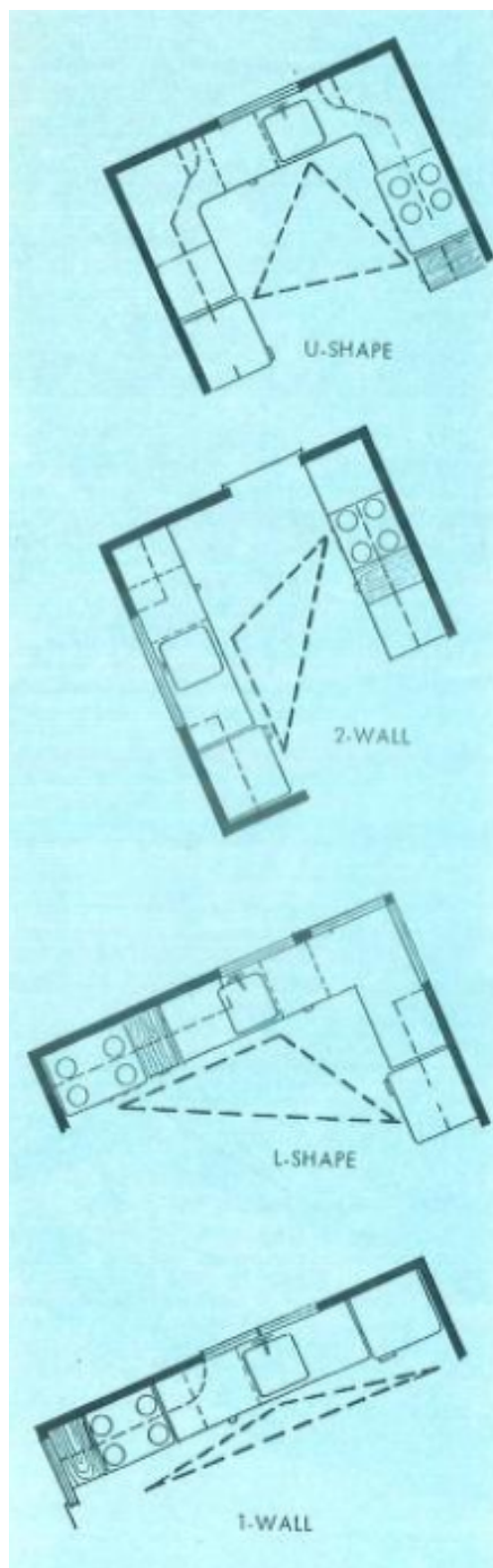
Misconceptions About the 1950s. In: Youtube [online]. 27. 9. 2023 [cit. 2024-02-13]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=SlIn5ybeUvZU>. Kanál uživatele Mental Floss.

Snap crackle pop old rice krispies commercial. In: Youtube [online]. 19. 4. 2006 [cit. 2024-02-15]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=q6TIIsxTdrCU&t=5s>. Kanál uživatele Video Share.

Winston Cigarettes Commercial (1955). In: Youtube [online]. 15. 10. 2009 [cit. 2024-02-15]. Dostupné z: https://www.youtube.com/watch?v=apD9_hLxqE0&t=11s. Kanál uživatele Throwback.

Přílohy

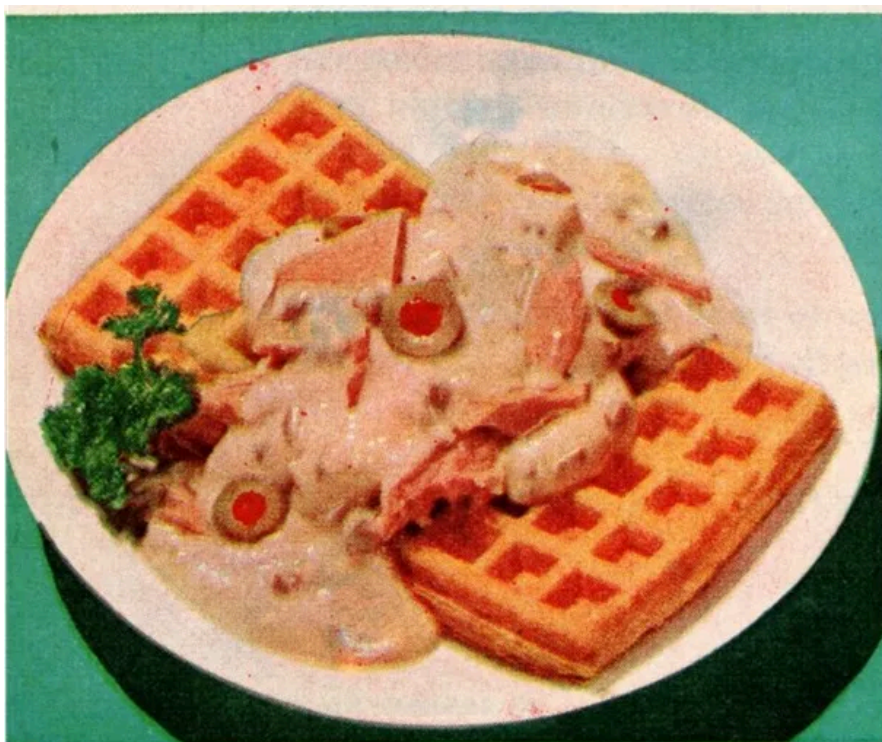
Obr. 1: Trojúhelníkové rozložení kuchyně



www.maine-memory.net/item/29118
Collections of Maine Historical Society

Canned Fruit 1 #2 can per person	Canned Meats—Canned Fish 24 oz. per person	Canned Vegetables 12-16 oz. per person	Canned Milk 14 oz. per person
<p>Membership Card</p> <h2 style="margin: 0;">GRANDMA'S PANTRY</h2> <p style="margin: 0;"><i>A Civil Defense Project of the Maine State Civil Defense and Public Safety Agency</i></p> <p style="margin: 0;">HARRY A. MAPES, <i>Director</i></p>			
<p>This is to certify that I have qualified for "Grandma's Pantry Was Ready" Project</p>			
Signed: _____			
Canned Juices 64 oz. per person		Canned Soups 12 oz. per person	
Misc. Needs (See Grandma's Pantry Chart)		Beverages — Water 3-day supply per person	

Obr. 2: Klubová karta
Grandma's patry



Obr. 3: Reklama na polévku
Campbell s návrhem na
servírování - Tuna 'n Waffles



TUNA 'N WAFFLES

Blend 1 can Campbell's Cream of Mushroom Soup with $\frac{1}{3}$ cup milk, 1 cup drained, flaked tuna (7-oz. can) and $\frac{1}{4}$ cup sliced stuffed olives. Heat thoroughly. Pour over 4 crisp waffles. Presto, a quick'n easy dinner for 4.

www.midcenturymenu.com

For Health...eat some food from each group...every day!



U. S. GOVERNMENT CHART

**IN ADDITION TO THE BASIC 7...
EAT ANY OTHER FOODS YOU WANT**

U. S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE

U. S. GOVERNMENT PRINTING OFFICE 1942 O-323587

Obr. 4: Foundation foods

FOOD FOR FITNESS
A Daily Food Guide



MILK GROUP
Some milk for everyone
Children under 9 . 2 to 3 cups
Children 9 to 12 . 3 or more cups
Teenagers 4 or more cups
Adults 2 or more cups

MEAT GROUP
2 or more servings
Beef, veal, pork, lamb,
poultry, fish, eggs
As alternates—
dry beans, dry peas, nuts

**VEGETABLE
FRUIT GROUP**
4 or more servings
Include—
A citrus fruit or other fruit or vegetable
important for vitamin C
A dark-green or deep-yellow vegetable for
vitamin A—at least every other day
Other vegetables and fruits, including
potatoes

**BREAD
CEREAL GROUP**
4 or more servings
Whole grain, enriched, or restored

Plus other foods as needed to complete meals
and to provide additional food energy and other
food values

Obr. 5: Daily food guide

If your husband ever finds out

you're not "store-testing" for fresher coffee...

*... if he discovers you're
still taking chances
on getting flat, stale coffee
... woe be unto you!*

*For today
there's a sure
and certain way
to test for freshness
before you buy*



Obr. 6: Reklama na Chase and Sanborn coffee

Experimentální část – Přílohy



Obr. 7: Chocolate brownie pie – ingredience na čokoládovou náplň ↑



Obr. 8: Chocolate brownie pie – korpus a náplň ←



Obr. 9: Chocolate brownie pie čerstvě upečený ↑



Obr. 10: Chocolate brownie pie po vychladnutí



Obr. 11: Chocolate brownie pie – servírování



Obr. 12: Čokoládové sušenky ze slanivového tuku – ingredience bez slanivového tuku ↑



Obr. 13: Čokoládové sušenky ze slanivového tuku – těsto ←



Obr. 14: Čokoládové sušenky ze slantinového tuku – finální produkt ↑



Obr. 15: Vanilkové aroma použité na výrobu sušenek ←



Obr. 16: Kakao krátce po zhotovení ↑



Obr. 17: Kakao pár minut odstáté ←



Obr. 18-19: Glazovaná sekaná – ingrediencie
← ↓



Obr. 20: Glazovaná sekaná – tvarování



Obr. 21: Glazovaná sekaná - finální produkt

Na den ženou v domácnosti



Obr. 22: Snídaně ↑



Obr. 23: Oběd ↑



Obr. 24: Sunset
salad ←



Obr. 25: Večeře



Obr. 26-27: Dežert ↑↓

