

..... mrkev se pro delší uchování ukládala do bedny s pískem?

..... v komorách se hloubily jámy na uskladnění brambor?

Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

Komora jako samostatná stavba bývala významnou součástí zemědělského dvora, v menších hospodářstvích sloužila k uskladnění zásob jako jedna z místností obytného domu. Chránila nejvýznamnější bohatství - úrodu, která znamenala pro obyvatele usedlosti obživu na celý rok. Uzené maso a klobásy se věšely do proutěné skříně zvané *špercák*. Každý dobrý hospodář se snažil dobře uskladnit zásoby, aby co nejdéle vydržely.

7. zastavení

Od komory sejdem dolů na cestu a pokračujeme k **chalupě z Nového Hrozenkova č. 205 – na mapce č. 26**

Pod přístřeškem vedle stodoly je postavena **pícka na vaření povidel**. Takové pece stávaly buď samostatně, nebo bývaly součástí sušírny ovoce a povidla se vařila současně se sušením. Na vaření povidel se těšily hlavně děti, až budou moci rozvařeně trnky lízat. Hotová povidla se plnila do hrnců *kameňáků* nebo do dřevěných *škopíků* a ukládala se v komoře. Pokud by se nesnědla, vydržela by mnoho let.



Víte, že

..... vaření povidel se na Valašsku říkalo *smažení trnek*?

Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

Proces **vaření povidel** trval několik hodin. Záleželo to na množství ovoce. Do pece se vložil kotel a velké míchadlo, nasypaly se trnky a přiměřeně se topilo. Trnky se za stálého míchání rozvařily na řídkou „*máčku*“, ta se přepasirovala přes síto, aby se zbavila pecek, a vlila se zpátky do kotle. Hmota se potom dále vařila do patřičné hustoty tak, aby povidla „*držaly na vařeše*“. Nesměla se připálit, aby nezhořkla. Povidla se jedla namazaná na chlebu, vařila se z nich „*trnková máčka*“ nebo se využila jako náplň do koláčů a buchet.

8. zastavení

Vyjdeme na cestu a dáme se doprava až k **chalupě z Nového Hrozenkova č. 10 – na mapce č. 24**

Na podsínku chalupy jednoho z nejbohatších sedláků ve vesnici vidíme velký mlýnec na mletí mouky nebo pohanky. Uvnitř chalupy ve velké jízdě právě probíhá svatební hostina – dvojsvatba hospodáře a jeho sestry. Na stole nechybí velké kulaté koláče - vdolky, nazývané také *pecáky* nebo *lopatáky*, které se pečou v chlebové peci v kuchyni.

Víte, že

..... *frgál*, dnes často užívaný název pro kulatý koláč, označoval v minulosti vdolek nepovedený, kterým se hospodyně hostům nikdy nechlubila?

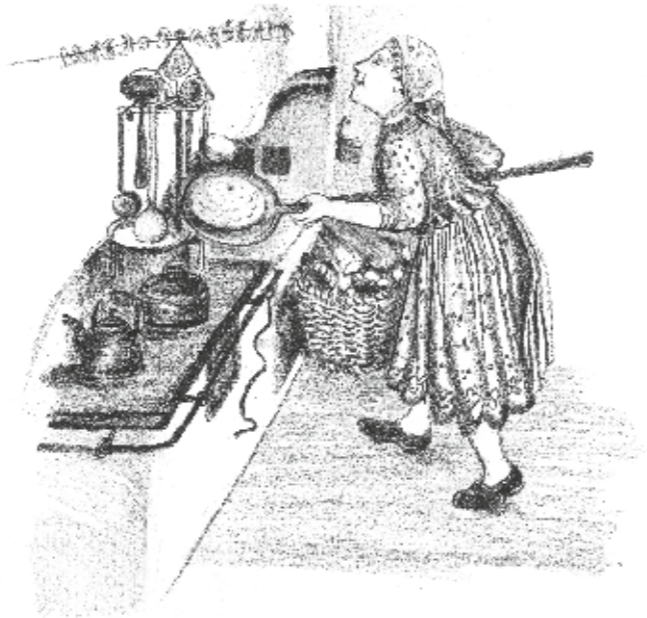
Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

Pečení vdolků a také chleba v chlebové peci bývalo v domácnostech zcela běžné.

Vdolky byly pečivem svátečním, připravovaly se k významným rodinným událostem a o výročních svátcích (např. svatby, křtiny, Velikonoce, Vánoce). Na velkých hospodářstvích se pekly i na oslavu ukončení polních prací – senoseči a dožíněk.

Těsto se zadělávalo v dřevěných neckách, po vykynutí se z něj oddělovaly bochánky, které se rozvalovaly do kulatého tvaru. Povrch se potíral pomazánkou, nazývanou také jako potěr nebo potěradlo: tvarohovou - *tvarožňák*, hruškovou - *hruščák*, povidlovou - *trněčák*, makovou - *mačák*, zelovou - *zelňák*. Nebo se pekly vdolky s borůvkami - *haferové*. Na povrchu se posypaly drobenkou a poté se upekly v peci.

Chléb byl a stále je nejobvyklejší pokrm, říká se, že chleba se nikdy nepřejí. Pekl se obvykle jednou za týden, podle potřeby rodiny. Vždy se dojedl ten starší a pak teprve čerstvý, protože „měkký chléb kapsu vyjídá!“ Ze starého chleba se často dělaly topinky pečené přímo na plotně a tvrdý chléb byl i základem některých polévek. V době nedostatku se do mouky na pečení chleba přidával šrot, určený jinak jako krmení pro domácí zvířata.



9. zastavení

Vyjdeme z chalupy, odbočíme vlevo a po cestě sejdem dolů až k **usedlosti z Velkých Karlovic – Jezerného, na mapce č. 28**.

Jsme právě na hospodářském dvoře, jehož majitelé se živilí pouze zemědělstvím. Na poli pěstovali obilí, brambory, zelí a další plodiny. Ve chlévech chovali domácí zvířata a drůbež a zužitkovali vše, co jim poskytovala. Dokážete si představit, co pro hospodářství znamenala kráva? Byla živitelkou celé rodiny, a když pošla, bylo to větší neštěstí, než když zemřelo dítě.

Maso, vejce, mléko a mléčné výrobky měly v běžné denní stravě své nezastupitelné místo. Z mléka, které se nepotřebovalo čerstvé, se doma běžně vyráběl tvaroh a máslo. Přebytky, které rodina nevyužila, lidé prodávali nebo směňovali za jiné produkty. Můžeme nahlédnout do chlévů a podívat se na ustájení zvířat.

Víte, že

..... *máslo bylo v běžném jídelníčku vzácností? Nebylo volně k dispozici jako dnes, protože větší podíl doma vyrobeného másla se prodával. To, co zbylo doma, hospodyně uschovala a k jídlu přidávala.*

Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

V muzeu chováme hovězí skot plemene *česká červinka*, koně plemene *slezský norik* a *norik*, prase domácí, kozu domácí bílou, králíky a z drůbeže slepice *vlašky*, *české husy* a kachny. Zemědělské hospodaření bylo základním zdrojem obživy obyvatel valašské vesnice. Kromě toho lidé provozovali různá řemesla a podomácké práce. Na vesnicích se vyskytovali kováři, mlynáři, koláři, provazníci, šindeláři a mnozí další řemeslníci. Doma se vyráběly např. proutěné metly, ošatky ze slámy, konopné provazy, na tkalcovských stavech se tkalo plátno, hadrové koberce apod.

Pojďme se ještě podívat do **vzorkové zahrádky**, umístěné naproti kovárně označené v mapce č. 23, kde uvidíme tradiční druhy plevelů a užitkových plodin v minulosti běžně pěstovaných.

Závěrem

Valašská dědina je obrazem života lidí na vesnici v období od konce 18. století do poloviny 20. století. Každodenní život byl tvrdý, plný práce, ale v souladu s přírodou, která poskytovala obživu. Stejně jako my dnes spolu lidé sdíleli starosti i radosti.

Naše procházka Valašskou dědinou končí a my Vám přejeme, aby se Vám i v dnešní uspěchané době žilo pěkně, v klidu a rodinné pohodě.



Od trnky ke vdolku

Helena Cviklová, Šárka Kramolišová a kolektiv
Grafické zpracování © Ludmila a Břetislav Vaškovi
Vydalo © Národní muzeum v přírodě, příspěvková organizace
Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm 2020

Recepty

Pohančená kaša s trnkami

1 ½ litru vody, 3/8 litru pohanky, cukr, rozpuštěné máslo, sůl, hrnek sušených nebo čerstvých trnek

Postup: Pohanku uvaříme v osolené vodě do měkka, promícháme s nakrájenými trnkami a dáme na pekáči zapéct do trouby. Rozdělíme na talíře, posypeme cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.

Varmuža – bryja (ovocná omáčka)

Čerstvé hrušky, jablka a švestky nakrájíme a vaříme ve vodě. Přidáme zátřepku z mouky a smetany, trochu soli, cukru, skořice a hřebíčku. Podáváme s vařeným bramborem nebo se škvabanci.

Škubance

Vařené brambory rozmačkáme s moukou a vajíčkem. Natrháme na kousky a uvaříme v osolené vodě. Hotové poléváme bryjů z čerstvého nebo sušeného ovoce.

Trnková máčka

20 dkg povidel, ¾ l vody, kousek celé skořice, ¼ l mléka nebo smetany, máslo, 3 dkg hladké mouky, cukr, sůl.

Postup: Ve vodě rozvaříme povidla se skořicí a podle chuti přisladíme. Připravíme zátřepku z mléka a hladké mouky, nalijeme do rozvařených povidel a znovu krátce povaříme. Do hotové máčky přidáme kousek čerstvého másla, pro dospělě můžeme kápnout trochu rumu. Omáčku podáváme s chlupatými knedlíky, noky nebo pohankou.

Koláče – valašské vdolky („lopatáky, pecáky“)

60 dkg hladké mouky, 40 dkg hrubé mouky, 24 dkg másla, 24 dkg cukru, 6 dkg koasnic, 4 žloutky, mléko podle potřeby, sůl

Postup: Dobře vypracované a vykynuté těsto rozdělíme na stejnoměrné bochánky, které rozválíme do většího kruhu. Potřeme náplní a posypeme drobenkou. Okraje potřeme žloutkem a necháme kynout. Upečeme ve vyhřáté troubě, pokapeme přepuštěným máslem a pocukrujeme.

Hrušková náplň

30 dkg sušených hrušek, 20 dkg sušených jablek, 15 dkg cukru, 10 dkg povidel, 10 dkg strouhaného permíku, celá skořice, hřebíček, badyán

Postup: Sušené ovoce uvaříme s kořením ve vodě, scedíme a umeleme na masovém mlýnku. Přidáme povidla, permík, cukr a případně trochu rumu. Podle potřeby rozředíme vývarem z ovoce. Na vdolky můžeme použít také náplň tvarohovou, makovou, povidlovou nebo zelnou.

Zelí valaské

75 dkg zelí, 1 cibule, 75 dkg brambor, 10 dkg slaniny, 2 lžíce mouky, případně trochu octa, sůl, kmín

Postup: K přípravě pokrmu můžeme použít zelí kysané i čerstvé. Zelí vaříme s kmínem, solí a drobně krájenou cibulí. Zatím si očistíme brambory, uvaříme je a necedíme! Měkké zelí i brambory smícháme dohromady a přidáme světlou zasmažku z mouky a špeku. K takto připravenému zelí podáváme vařené skopové maso.



Národní
muzeum
v přírodě

Valašské
muzeum
v přírodě

Od trnky ke vdolku

Průvodce po trase návštěvnického okruhu areálem Valašské dědiny zaměřeného na zemědělské hospodaření, zpracování produktů a jejich využití v lidové stravě.

Pro koho: pro starší školáky i dospěláky

Kdy: květen – září, během otevírací doby muzea – www.nmvp.cz

Kolik potřebujeme času: cca 1,5 - 2 hodiny



VALAŠSKÁ
DĚDINA

Vážení přátelé,

pojdme se podívat do Valašské dědiny, která nám dá nahlédnout do dob minulých a kde se dozvíme něco o tom, jak lidé na vesnici žili a čím se živilí. Při procházce Valašskou dědinou můžeme v mnohém najít inspiraci i pro dnešní život.

Život obyčejných lidí byl samá práce, v hospodářství při chovu domácích zvířat, na zahradách, v sadech a na polích při pěstování zemědělských plodin. Lidé se museli velmi snažit a tvrdě pracovat, aby byli soběstační. Po celý rok žili převážně z toho, co si od jara do podzimu vypěstovali. Byl-li hospodář dobrý a rok úrodný, měla se rodina dobře. Jestli ne, trpěli lidé hladem. Přivydělávali si výrobou různých řemeslných výrobků, ale hlavním zdrojem obživy bylo zemědělství. U nás na Valašsku se v minulosti hojně chovaly ovce, větší či menší stádo ovcí bývalo téměř v každém hospodářství.

1. zastavení

Nejprve zamíříme ke **kolibě z Černé hory – na mapce č. 4**, kde uvidíme, jak žili a pracovali pastevci ovcí. Jejich práce byla náročná a zodpovědná. O svěřené stádo, které tvořily ovce od více majitelů, se museli několik měsíců starat a taky je ochránit. Jestliže ovce přišly vinou pastevců k jakékoliv újmě nebo uhynuly, museli majitelé škodu nahradit. Ovce vyháněli na horské pastviny v polovině května a zpátky do vesnice se vraceli na konci září.

Každodenní prací bylo nejen pasení ovcí, ale taky třikrát denně dojení mléka a výroba sýra. *Sýr brynza* se vyráběl uvnitř koliby, kde vidíme potřebné nádoby a náčiní. Na jednoho člověka na salaši připadalo dojení až 80 ovcí. Od jedné ovce se při dobré pastvě získalo za sezónu v průměru kolem 5 kg sýra.

Víte, že

. . . . *Rožnov byl v minulosti lázeňským městem a syrovátka - žinčice z ovčího mléka se podávala jako léčebný prostředek pacientům s plicními chorobami? Brynza i žinčice obsahuje velké množství laktobakterií, které příznivě působí na trávicí systém a podporují naši imunitu.*

Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

Salašnictví

V den příchodu na salaš zapalovali pastevci oheň a udržovali ho přes celou sezónu. Mělo to své důvody – denně se vyráběl sýr, vařilo se, a tudíž byla stále potřebná teplá voda. Nad ohněm se sušilo provlhlé oblečení a v noci oheň příjemně hřál. Využil se i popel, který se prodával sedláckům jako hnojivo.

Majitelé ovcí, *podílníci* nebo *míšanici*, si své ovce označovali. Na dřevěný obojek se zvoncem vyřezávali geometrické značky nebo popisná čísla domů římskými číslicemi. Ale ještě v 19. století se ovce značkovaly na ušním bolci sestřizněním špičky nebo zástřihem.

Pomocí zářezů na hranatou hůl nazývanou *rováš* neboli *vrub* si bača vedl záznamy o počtu a doživosti ovcí. Podle těchto záznamů pak rozděloval sýr jednotlivým majitelům ovcí.

Ovce se chovaly hlavně pro **mléko**, ale samozřejmě se stříhala a zpracovávala **vlna** a jedno se **skopové maso**. Z mléka se vyráběl sýr - *brynza* a syrovátka - *žinčice*, sýr se někdy zaudil a to byl tzv. *záškorník*.

Vlna - rouno se stříhala dvakrát ročně, před jarním výhonem a po návratu z hor na podzim. Spřádala se na kolovratech a z vlněných nití se na tkalcovských stavech tkala látka, následně zpracovaná na valchách v pevné a hřejivě sukno. Z něho se šily součásti oděvu, např. kabáty, ženské vesty *kordulky*, mužské *bruncleky*, *nohavice* a *papuče*. V zimě posloužily na přikrytí soukenné deky, kterým se říkalo *huně*.

Ve Valašské dědině můžeme vidět stádo ovcí původního plemene *valaška*, které je odolné vůči drsným klimatickým podmínkám - deštivému a chladnému počasí podhorských a hor-



ských oblastí. Plemeno je vhodné pro celoroční chov v otevřeném prostředí. Jedná se o udržovací chov původního národního plemene, které je zapsáno v Evropské genové knize a v rámci České republiky tvoří tzv. genetický zdroj *Národního programu pro uchování a využití genetických zdrojů hospodářských a užitkových zvířat*.

2. zastavení

Od koliby projdeme kolem chalup **č. 5 a č. 6** a pokračujeme dále, vpravo uvidíme **sad s ovocnými stromy a kousek dále polička**. Tady se na chvíli zastavíme a rozhlédneme.

Lidé si v minulosti vážili ovocných stromů, které jim rodily ovoce, vysazovali je, dobře se o ně starali a nabádali k tomu své potomky. Vysazovali zejména jabloně, hrušně a švestky. V našem sadu pěstujeme mnohé tradiční odrůdy ovocných dřevin, například jsou to jabloně -Jadernička moravská, hrušeň - Jakubinka a švestka -Bílá Tmečka.

Jak se úroda ovoce zpracovávala a uchovávala, se dozvíme na dalších zastaveních.

Poliček a také zahrádek je ve Valašské dědině několik. Na polích pěstovali zemědělci běžné užitkové plodiny, každý hospodář měl dozajista zaseté žito, oves a ječmen, brambory a zelí. Říkávalo se „*zemáky a zelé, živobyti celé*“ a byla to pravda, protože tyto dvě základní suroviny pro přípravu jídel nechyběly ani v těch nejhudších domácnostech.

Nejvíce práce na poli bylo v období žní a na podzim v době sklizně a zpracování úrody. Při těchto náročnějších polních pracích si navzájem vypomáhali sousedé (sousedské výpomoci se říkalo *pobába*), nebo si hospodář najímal další pracovníky - nádeníky.

Víte, že

.....*z obilnin, zejména ze žita, se vyráběly a vyrábějí i dnes pálenky? U nás je známá žitná, režná, starorežná. Kořalka se páčila také z jalovčinek (bobulí jalovce, tzv. jalovcová neboli borovička) nebo i z kmínu (kmínka – připravovala se vyluhováním kmínu v alkoholu s přidavkem cukru nebo medu).*

.....*kmínu přisuzovali naši předkové zázračné účinky ochraňující před zlými duchy a kouzly? Dětem se podával kmínový čaj pro uklidnění. V minulosti lidé vysévali kmín i na svých poličkách.*

Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

Obilniny mají od pradávna základní význam pro výživu. Na Valašsku se kromě základních druhů vysévaly na pole i obilné směsky, např. *trojka* - žito, pšenice a ječmen v poměru 1:1:1, *chlebovník* - jaré žito, pohanka a ječmen v poměru 2:1:2 a jiné.

Obilniny se využívaly nejen k přípravě pokrmů a jako krmivo pro zvířata, ale například ze žita se páčila kořalka. Palíren a hospod tzv. kořalen bylo na valašských vesnicích hodně. Řádný hospodář do hospody často nechodil, ale byli takoví, kteří dokázali „propít grunt“ (propít celý majetek) a to pak byla pohroma pro celou rodinu.

Chudobu na Valašsku provázela v minulosti jedna veliká neřest, *kořaleční mor*. Lidé si chtěli odlehčit od tvrdé práce a starostí a taky věřili ve zdravotní účinky kořalky. V jedné z lidových písní se zpívalo: „Gořalenka na svět přišla, aby starost z hlavy vyšla...“. Proti alkoholismu však vystupovala církev i světské orgány zakazováním pití kořalky.

Kmín se používá jako koření nejméně 5000 let a existují o něm důkazy už z doby kamenné. Pochází z Asie, ale rozšířil se v celé Evropě a Severní Americe. Kmín zlepšuje chuť, povzbuzuje

trávení, zabraňuje nadměrné plynatosti. Přidává se také do vařených brambor proto, že brambory obsahují, zvláště v zimě kdy začínají klíčit, solanin, který našemu zdraví škodí, a kmín tady působí jako protilátka.

3. zastavení

Projdeme kolem sadu a přijdeme k **chalupě ze Študlova – na mapce č. 7**

Důležitou obilninou, které se dařilo i na nepříliš úrodné půdě horských oblastí Valašska, je **pohanka**. Nahlédneme do stodoly u chalupy, kde stojí **pohankový mlýn - košník**. Ten sloužil především k odstranění slupek z pohankových obilek.

Pohanka je lehce stravitelná obilnina, která se v současné době opět dostává do popředí a je doporučovanou potravinou zdravé výživy. V minulosti se na poličkách hojně pěstovala a pokrmy z pohanky se objevovaly často na jídelníčku prostých lidí. Pohankové slupky se pak využívaly jako krmivo pro koně nebo ve směsi se šrotem pro drůbež. Dnes si je dáváme do polštářů pro lepší spaní.

Víte, že

. *pohanka je zdrojem bílkovin a vlákniny, neobsahuje lepek a pro velký obsah rutinu pomáhá při léčbě vysokého tlaku, křečových žil, sklerózy a při cévních problémech?*

Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

Pohanka a pohankový mlýn

Pěstování pohanky mělo v minulosti pro výživu obyvatel Valašska velký význam, vyrostla i na neúrodné půdě v horských oblastech. V 50. letech 20. století bylo nejvíce rutinu zjištěno právě v pohance vypěstované na chudobných kamenitých polích Valašska. Kvalitu a výnos však výrazně ovlivňovalo počasí.



Z pohanky se nejčastěji vařila kaše, přidávala se i do polévek, placek a pečiva, tzv. *pagáčů*, z pohankové mouky se pekla buchta ke kávě, které se říkalo *brutvaňok*. Připravovala se také zapékaná jídla - sladká, se sušeným nebo čerstvým ovocem (nejčastěji s trmkami) anebo slaná, např. pohanka se špekem či *kontrabáš* (pohanka zapečená s bramborama a uzeným masem).

4. zastavení

Nad chalupou na louce stojí **sušírna ovoce ze Seninky – na mapce č. 9**. Pojdme se podívat, jak to uvnitř vypadá.

Roubená stavba je ukázkou vesnické sušírny, která se stavěla v zahradě opodál obytného domu nebo na kraji vesnice z důvodu nebezpečí vzniku možného požáru. Bývala zprovozněná v letech dobré úrody a sušily se v ní hlavně jablka, hrušky a švestky. Ovoce se sušilo několik týdnů, ve dne i v noci pod neustálým dozorem, dokud nebyla úroda zpracovaná. Při topení se spotřebovalo podřadnější sukovité dřevo nevhodné do kuchyňských sporáků. Sušení ovoce bylo v minulosti nejdůležitějším způsobem jeho trvalejšího uchování. Děti dostávaly sušené ovoce, hlavně jablka - *křížaly* jako pamlsek, kterým se zároveň nasýtily.

Víte, že

. *sušená jablka jsou bohatá na sacharidy a vlákninu a obsahují několikanásobně více kalorií než čerstvá? Jsou rychlým zdrojem energie při zvýšeném fyzickém výkonu.*

Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

Východní Morava byla v druhé polovině 19. století oblastí s četným výskytem sušíren ovoce, zejména v regionech Slovácka a Valašska. Bývalo jich ve vesnici i několik. Pro obyvatele vesnice bylo sušení ovoce zároveň společenskou událostí a příležitostí k sousedskému setkání a besedování. U sušíren bývalo veselo, hrálo se, zpívalo a vyprávělo.

Ze sušeného ovoce se vařily různé pokrmy (ovocné omáčky, kaše, zapékané pokrmy, polévky) nebo se připravovaly náplně do buchet a vdolků. Přebytky se stávaly obchodním artiklem, prodávaly se na jarmarcích, nebo je *formani* – povozníci vyváželi do vzdálenějších měst a krajů (např. Vídeň, Polsko).



5. zastavení

Od sušírny ovoce sejdeme zpátky na cestu a vstoupíme do protější **chalupy z Horní Bečvy – na mapce č. 8**

Vejdeme do přístavku, v němž je uloženo řemeslné a zemědělské nářadí potřebné při práci na poli a v hospodářství. V průchozí síni vidíme ruční kamenný mlýnec na mletí obilí. Mlýnce bývaly běžnou součástí domácností, ty větší stávaly na podsínku před vstupem do domu, menší v síni nebo přímo v obytné místnosti. Mouka na vaření či pečení se mlela doma podle potřeby, větší množství obilí se vozilo do mlýna. Doma se nejčastěji mlelo žito.

Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

Z žitné mouky se vařily kaše a pekli se chléb nebo jiné obyčejné pečivo. Moučné pokrmy, ať už pečené (chléb, buchty, vdolky), nebo vařené (kaše, omáčky, knedlíky), představovaly poměrně velký podíl v běžném každodenním stravování. Kaše se připravovaly ze všech druhů obilovin, také z prosa, z krup nebo z hrubě šrotovaného ječmene - *lámanky*. Kaše z luštěnin nebyly v této oblasti příliš obvyklé.

Ještě se podívejme do zahrádky před chalupou. Tady hospodyně obvykle pěstovala zeleninu, bylinky a květiny. V další zahrádce naproti u sousedního stavení na mapce č. 27 jsou léčivé rostliny, které se v minulosti užívaly k léčení různých nemocí. Určitě tam najdeme třeba řepík, mátu, meduňku, šalvěj a mnoho dalších. Byliny se však obvykle sbíraly ve volné přírodě.

Víte, že

. *naši předkové pěstovali mořskou cibuli? A co to vlastně je? Je to rostlina s názvem snědek ocasatý (Ornithogalum longibracteatum). Lidé jí říkali mořská cibule, které je velmi podobná. Pěstuje se pouze v květináči a má hojivé účinky srovnatelné s aloe. Používá se na drobná poruchová poranění - odřeniny, spáleniny, hnisavé rány, plísň na prstech, na bolestivé klouby, otoky aj. Na rány se přikládají listy, které vylučují léčivou tekutinu a nechají se několik hodin působit. Mořskou cibuli můžeme vidět v květináčích u některých chalup. Určitě ji poznáte, vypadá opravdu jako cibule.*

6. zastavení

Pokračujeme dále k patrové **komoře ze Seninky – na mapce č. 11**

Nahlédneme do komory, která je ukázkou prostoru pro skladování úrody a zásob potravin. Uchování a konzervace potravin byla životně důležitá věc v každé rodině, neboť dobré uskladnění zaručovalo dostatek jídla.

V patře takovéto komory se ukládalo ve velkých proutěných koších sušené ovoce, do *kadlubů* – zásobnic dlabaných z kmene stromu se sypalo obilí a mouka do dřevěných truhel - *súsků*.

Ve spodní části komory je sklípek, do něhož se ukládalo čerstvé ovoce, které vydrželo až do jara, a popř. kvas na kořalku. Vidíme zde také lis na ovoce a různé nádoby potřebné v hospodářství. Lisování moštu z jablek je další způsob využití úrody ovoce.

Víte, že

. *maso se konzervovalo nejen uzením, ale také nakládáním do soli?*

. *naši předkové zalévali vejce vápennou vodou pro jejich dlouhodobější uchování?*