



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 dospěléky

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

Kolik potřebujeme času: cca 1,5 - 2 hodiny



## Vášení přátelé,

pojďme se podívat do Valašské dědiny, která nám dá nahlédnout do dob minulých a kde se dozvíme něco o tom, jak lidé ve vesnici žili a čím se živili. 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

## 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 majiteli 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 sedlákům jako hnojivo.

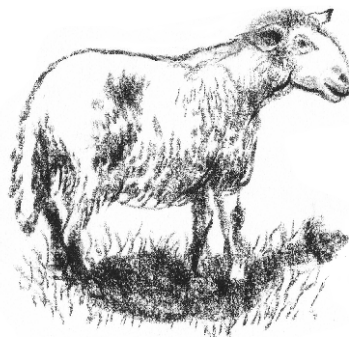
Majitelé ovcí, *podlínici* nebo *míšanici*, si své ovce označovali. Na dřevěný obojek se zvoncem vyřezávali geometrické značky nebo popisná čísla domů římskými číslicemi. Ale ještě v 19. století se ovce značkovaly na ušním boltci sestřizněním špičky nebo zástřihem.

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

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

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 hřejivé sukno. Z něho se šily součásti oděvu, např. kabáty, ženské vesty *kordulky*, mužské *bruncleky*, *nohavice* a *papuče*. V zimě posloužily na příkrytí 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-



2

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 políčka**. 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 jablono - Jadernička moravská, hrušň - Jakubinka a švestka - Bílá Trmečka.

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

**Políček** 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, živobytí 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 *pobača*), 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, rezná, starorezná*. *Kořalka se páčila také z jalovčinek (bobulí jalovce, tzv. jalovcová neboli borovička) nebo i z kmínu (kmínka – připravovala se vyluhováním kmínu v alkoholu s přidávkou cukru nebo medu).*

....kmínu přisuzovali naši předkové záračné účinky ochraňující před zlými duchy a kouzly? Dětem se podával kmínový čaj pro uklidnění. V minulosti lidé vysávali kmín i na svých políčkách.

### Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!

**Obilniny** mají od pradávna základní význam pro výživu. Na Valašsku se kromě základních druhů vysávaly 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.

Chudoba 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

3

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 krmín 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 nepřilíš úrodné půdě horských oblastí Valašska, je **pohanka**. Nahlédneme do stodoly u chalupy, kde stojí **pohankový mlýn - kašník**. Ten sloužil především k odstranění slupek z pohankových obilí.

**Pohanka** je lehce stravitelná obilnina, která se v současné době opět dostává do popředí a je doporučovanou potravinou zdravé výživy. V minulosti se na polích 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 trnkami) anebo slaná, např. pohanka se špekem či *kontrabáš* (pohanka zapečená s bramborami a uzeným masem).

### 4. zastavení

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

Roubená stavba je ukázkou vesnické sušárny, 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 sušivé dřevo nevhodné do kuchyňských sporáků. Sušení ovoce bylo v minulosti nejdůležitějším způsobem jeho trvalejšího uchování. Děti dostávaly sušené ovoce, hlavně jablka - *křížaly* jako pamlskek, 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 sušeného 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 sušení 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 sušárny ovoce sejdem 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 podíváme do zahrádky před chalupou. Tady hospodyně obvykle pěstovala zeleninu, bylinky a květiny. V další zahradce naproti u sousedního stavení na mapce č. 27 jsou léčivé rostliny, které se v minulosti užívaly k léčení různých nemocí. Určitě tam najdeme třeba řepku, 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 ji říkali mořská cibule, které je velmi podobná. Pěstuje se pouze v květináči a má hojivé účinky srovnatelné s aloe. Používá se na drobná poranění - odřeniny, spáleniny, hnisavé rány, plísňe 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?*



.... 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 rozvařené trnky lízat. Hotová povidla se plnila do hrců *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 přepasírovala 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 využívala 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 jizbě 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 dožínky.

Těsto se zadělávalo v dřevěných neckách, po vyknutí 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 - *trněček*, makovou - *mačák*, zelovou - *zeliňák*. Nebo se pekly vdolky s borůvkami - *haferové*. Na povrchu se posypaly drobenkou a poté se upekly v peci.

**Chléb** byl a stále je nejobyklejší 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**.

Jsmo právě na hospodářském dvoře, jehož majitelé se živili 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 posla, 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 nespotřebovalo 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 přidělovala.*

**Chcete-li se dozvědět více, čtěte zde!**

V muzeu chováme hovězí skot plemene *česká červinka*, koně plemene *slézský 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 pod chalupou formana označenou v mapce č. 22, 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 2019