EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova

PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

ROK NA VSI

Projekt spolupráce Místní akční skupiny Hlučínsko
a LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi

ÚVODEM

Vážený čtenáři, držíš v rukou jeden z výsledků projektu Rok na vsi, který vzešel ze spolupráce Místní akční skupiny Hlučínsko a LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi, dvou organizací působících v regionech Horního Slezska rozdělených státní hranicí. Výběr partnera projektu vycházel z dlouhodobé spolupráce, společné hranice, historie a vzájemných vazeb.

Náš společný projekt realizovaný v letech 2019 až 2022 se snažil formou workshopů přiblížit zájemcům tradiční způsoby hospodaření, řemesla, místní tradice a zvyky na území Hlubčické nížiny a území Hlučínska. Připravená brožura shrnuje ve stručnosti nejdůležitější poznatky z pestré škály témat jedenácti realizovaných workshopů.

Projekt byl realizován v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020 a Programu rozwoju obszarów wiejskich 2014–2020, spolufinancován Evropskou unií.

TRADIČNÍ ZPRACOVÁNÍ ÚRODY

Bohuslavice, 21. 9. 2019

Ovoce, zelenina a mléko patřily odedávna k nejdůležitějším surovinám na přípravu pokrmů na našem venkově. Také proto byl workshop v Bohuslavicích věnován tradičním způsobům zpracování a krátkým dodavatelským řetězcům na Hlučínsku, kdy potraviny putují od pěstitele a chovatele přímo ke spotřebiteli.

S Radimem Lokočem jsme nahlédli do pestrosti pěstovaných odrůd jablek a hrušek a dalších ovocných druhů na Hlučínsku, paní Eva Peterková představila tradiční hlučínské pokrmy a recepty ze své bohaté sbírky. Rodina Halfarů nás pohostila svými vlastnoručně vyrobenými kozími a kravskými sýry. Nechybělo představení stáda koz, ukázky výroby másla a jogurtů. Na Statku u Veverků pěstují mák, kmín a hlavně česnek, který zde dokážou zužitkovat mnoha způsoby – můžete jej ochutnat nejen syrový, ale i sušený, v nálevu, ve formě pasty, naložených stvolů nebo pesta.

Představme si některé z tradičních receptů, které zapsala a připravuje paní Eva Peterková z Kravař.

Jablka

Jablka jsou ovocem, které nám dělá radost od léta až do následujícího jara. Naše kuchyně by se bez nich neobešla. Konzumují se syrová, vyrábí se z nich mošty, džusy, kompoty, džemy, čaje, také se suší. Sušenému ovoci se na Hlučínsku říkalo pečky. Naši předkové věděli, že jabloně patří mezi stromy, které nesmí chybět v žádné zahradě. Sázeli je podél cest a do ovocných sadů.

Šimlena

Tradiční studená omáčka, která je známá také pod názvem šivulena.

Suroviny: 1 kelímek povidel, 1 l mléka, 15 dkg moučkového cukru, 1 šlehačka, 1 vanilkový cukr

Vše společně smícháme dohromady tak, aby vznikla hustá, studená omáčka. Podáváme s kynutým nebo bramborovým knedlíkem.

Bryja

Bryja je tradiční hustá polévka, která se připravovala např. o Vánocích ze sezónního ovoce, někdy i sušeného.

Suroviny: 2 jablka, 2 hrušky, 10 švestek, 2 lžíce hladké mouky, l dl zakysané smetany, mletá skořice, cukr, špetka soli

Do hrnce s vodou přidáme nakrájená jablka, hrušky, půlené švestky, trochu soli, skořici a povaříme. Pak uděláme základ ze zakysané smetany a mouky, přidáme k ovocnému základu a opět povaříme.

Mléčná a moučná jídla

Kravské a kozí mléko se používalo na Hlučínsku denně v mnoha podobách. Teplé, studené, sladké, kyselé, smetana (vršek), sbírané nebo spuščané (když se spustilo otvorem v nádobě u dna). Mlékem se šetřilo, vyráběly se z něho také jogurty, tvarohy a sýry. Často se k večeři jedly brambory s kyškou nebo syrovátkou vzniklou při lisování tvarohu či s podmáslím zbylým při stloukání másla. Mléčná strava úzce souvisí se stravou moučnou, nejčastěji v podobě nejrůznějších kaší, které se většinou vařily v mléce.

Stírka

Suroviny: 1 l mléka, 20 dkg hrubé mouky, 2 vejce, 4 dkg másla, 6 dkg cukru, kompot, sůl

Na vál prosijeme mouku, přidáme vejce, osolíme, vypracujeme tuhé těsto, které nastrouháme přes slzičkové struhadlo. Strouhání necháme asi 20 minut proschnout a potom vkládáme do vařícího přisoleného mléka a za stálého míchání vaříme asi 10 minut. Nakonec přidáme čerstvé máslo. Uvařené jídlo pocukrujeme, dáme do kompotových misek a necháme vychladnout. Po vychladnutí vyklopíme obsah misek na talíř, ozdobíme ovocem nebo sirupem, popřípadě šlehačkou. Můžeme také konzumovat teplé podobně jako krupicovou kaši a posypané skořicovým cukrem.

Česnek

Česnek je znám jako zelenina, koření i jako jeden z nejúčinnějších přírodních léků. Odpradávna se užíval jako prostředek proti parazitům, při různých epidemiích bylo jeho používání dokonce povinné. Pochází z Orientu, nejstarší zmínka objevená na sumerských destičkách pochází z doby 2600 – 2100 let př. n. l.

Dnes je pěstování česneku velmi rozšířeno i v našich zeleninových zahradách. Přidává se k vepřovému masu, divočině, do polévek nebo pomazánek. Používají se česnekové výtažky jako olejové maceráty nebo česnekový prášek.

Česneková polévka

Suroviny: 10 stroužků česneku, 100 g tvrdého sýra, 1 lžíce majoránky, plátek uzeného masa, 2 lžíce sádla, 2 krajíce chleba, 1 cibule, 2 středně velké brambory, 2 vejce, 1 l kuřecího vývaru, pepř, sůl

Očistíme česnek, rozpůlíme stroužky a vykrojíme zelený vnitřek, pak stroužky nožem rozdrtíme, aby pustily šťávu, nakonec je prolisujeme nebo utřeme. Na sádle krátce osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a na kostky nakrájené uzené maso. Zalijeme vývarem a přidáme česnek. Oloupané brambory nakrájené na kostičky přidáme do vývaru a vaříme cca 10 minut. Před dokončením přidáme vejce, pepř a sůl. Hotovou česnekovou polévku dáme na talíř, posypeme nastrouhaným sýrem. Podáváme s čerstvým chlebem nebo do polévky přidáme na kostky nakrájený opečený chléb.

ZPRACOVÁNÍ OVOCE A VÝROBA DOMÁCÍCH SIRUPŮ A LIKÉRŮ

Czyżowice, 20. 10. 2019

Zpracování ovocných plodů ve formě šťáv, moštů, vína nebo pálenky má na venkově velmi dlouhou a pestrou tradici. Téměř v každé rodině se i v současnosti lisují plody nebo zakládá kvas. Novou módou je výroba cideru, obrození pak zažívá tradiční polská výroba likérů. Jedním z největších znalců tohoto oboru v Polsku je Hieronim Błażejak. Znalosti starých receptur, dlouholeté bohaté zkušenosti a preciznost při vytváření chutného a voňavého produktu z jakéhokoliv ovocného druhu ocenili účastníci workshopu v Czyżowicích. Kromě degustace desítky produktů pana Błażejaka mohli porovnat chutě donesených sirupů, šťáv a sušeného ovoce.

Likéry

Likéry se v Polsku objevily v polovině 17. století, kdy se stala populární destilace. Na počátku 19. století se hojně podávaly ve šlechtických palácích a na dvorech bohatého panství. Začátek 20. století pak znamenal skutečný rozkvět domácí výroby alkoholických nápojů.

Aby mohl být alkohol označen jako likér, musí být dodržen třífázový postup přípravy. Nejprve továrna nebo vinař vyrobí čistý alkohol. Poté se v něm připraví směs z ovoce. Tento alkohol pak za vhodných podmínek zraje.

Ovoce

Přestože likér můžeme zkazit v jakékoli fázi výroby, nejdůležitější podmínkou úspěšného nápoje je použití správných surovin. Jaké by tedy mělo být ovoce nebo květy, ze kterých vyrábíme likéry? V prvé řadě nejlépe bez chemické kontaminace.

Dále bychom měli používat plně zralé a někdy i mírně přezrálé ovoce. Jde o to, aby bylo co nejšťavnatější, koncentrované a obsahovalo co nejvíce přírodního cukru, který báječně podtrhne autentickou vůni a chuť. Ovoce nesmí být zkažené. Likérům totiž neprospívá hniloba ani padlí. U některých plodů se musí počkat, až opadnou, jiné je třeba pečlivě otrhat.

Voda

Kvalita likéru do značné míry závisí na vodě. Musí být chutná, nejlépe pramenitá, co nejméně mineralizovaná a mírně zásaditá. Samozřejmě nemůže obsahovat žádné cizí chutě nebo pachy. Ideálně by to měla být přírodní voda, z pramene, který vytéká poblíž místa, kde ovoce sbíráme. Pokud žádnou nemáme, použijme balenou vodu.

Alkohol

Při tvorbě likérů bychom měli používat destiláty, jejichž sílu si sami regulujeme přidáním kvalitního lihu do vody. Pro likéry používáme obilný líh ze všech přirozeně pěstovaných obilovin v Polsku. Můžeme použít i ovocné destiláty, které budou chuťově a vůní odpovídat ovoci, které hodláme macerovat. Nepoužívejme kukuřičný nebo bramborový destilát. Likéry pak mohou být chuťově příliš agresivní.

Koncentrace alkoholu se volí v závislosti na typu likéru. Je vhodné uložit alespoň na měsíc alkohol získaný smícháním lihu s vodou, zbavit ho minerálů a nečistot.

Nádobí a potřebné doplňky

Budeme potřebovat správné množství skleněných lahví, odměrku alkoholu a váhu. Vyplatí se mít i hmoždíř, nože z nerezové oceli, které při krájení ovoce a bylinek chemicky nereagují. Musíme pamatovat na to, že alkohol zachovává a posiluje vůně a chutě, včetně těch nežádoucích.

Likéry v kuchyni a u stolu

Velký nevyužitý potenciál spočívá v likérech jako přísadách do vynikajících marinád a přísad do omáček. Dokonale se hodí ke zvěřině, drůbeži, k některým sýrům a dokonce i k pečeným rybám.

Při tvorbě likérů nám zůstává scezené ovoce. Je perfektním doplňkem nádivky, skvělým doplňkem k paštikám a pečeným masům. Likéry a ovoce z likérů jsou také vynikající složkou aspiků a želatin. Samostatnou kapitolou jsou dezerty: zmrzliny, dorty, sorbety a krémy.

Likér z černého bezu

Plody sbíráme co nejpozději, aby byly dostatečně zralé, záleží na lokalitě, ročníku, někdy je vhodný čas na sklizeň v září, jindy v listopadu. Do likéru se nesmí dostat žádné červené, nezralé bobule ani stonky. Nasbírané plody důkladně vyčistíme. 14 kg očištěného ovoce zasypeme 3 kg cukru. Necháme den v teple, často mícháme, aby se cukr rozpustil. Pokud je podzim slunečný, necháme nádobu na slunci. Poté ovoce zalijeme 9 litry 96% lihoviny. Po dvou měsících skladování při pokojové teplotě ovocný nálev přecedíme. Plody vymačkáme a vzniklou šťávu spojíme s nálevem. Vše necháme na vyčeření. Následně likér stáhneme nad sedimentem, sediment přefiltrujeme a tekutinu přidáme do likéru. Takto ji odstavíme minimálně na rok. V chuti a vůni pětiletého bezinkového ovocného likéru se projeví kakaové a čokoládové tóny.

Višňovka

Na višňovku, nebo také griotku, používáme staré odrůdy višní, jako je 'Nadwiślanka odrostówka' nebo 'Morela pozdní'. Ovoce musí být mírně přezrálé. Z 10 kg plodů ve 3 kg ponecháme pecky, zbytek vypeckujeme. Ovoce posypeme kousky skořice, třemi vanilkovými tyčinkami a 3 kg cukru (pokud máte rádi sladké likéry, můžete přidat více). Sklenici necháme na slunci, občas s ní zatřeseme. Maximálně po dvou až pěti dnech se cukr rozpustí (nesmí se přejít do kvašení!).

Pokud je šťáva nad hladinou ovoce, přidáme 5 litrů čistého lihu, pokud je šťávy méně, zalijeme plody 70% alkoholem. Nejprve necháme nálev na slunci a poté jej přesuneme do stínu. Také během slunečného léta a podzimu nosíme nálev každý večer domů, abychom se vyhnuli negativnímu dopadu příliš velkého teplotního rozdílu. Nálev višní uchováváme do ledna. Poprvé scedíme a znovu ovoce zalijeme 40% alkoholem. Macerujeme je další měsíc, přičemž nádobou občas zatřeseme. Druhý sceděný roztok nalijeme do samostatné nádoby. Samostatně skladujeme i vymačkanou ovocnou šťávu. Kvalitní likér skládáme ze tří extraktů, z nichž první je základ. Po smíchání nálevů počkáme alespoň měsíc. Likér by měl být hotový 9 měsíců po posypání ovoce cukrem.

PŘÍPRAVA TRADIČNÍCH PIROHŮ

Nowa Wieś Głubczycka, 23. 11. 2019

Pirohy patří k nejznámnějším s tradičním polským jídlům. Tyto malé nekynuté knedlíky půlkruhovitého, případně trojúhelníkovitého či obdélníkovitého tvaru mohou být plněny různou nádivkou. Nejpopulárnější jsou plněné masem, zelím a hříbky, připravují se i sladké variace s ovocem. Pirohy se sýrem a bramborami se nazývají ruské pirohy.

Účastníci workshopu se naučili v několikačlenných týmech připravit pirohy s několika druhy náplní. Jednotlivé týmy mezi sebou soutěžily, byla hodnocena nejen chuť, ale také vzhled pirohů. Hlučínské hospodyňky na oplátku připravily tradiční české plněné bramborové knedlíky s uzeným masem a povidlovou náplní.

Těsto na pirohy

Suroviny: 0,5 kg hladké mouky, 1 vejce, sklenka teplé vody, 1 lžíce řepkového oleje, půl lžíce soli.

Suroviny smícháme a vyrobíme těsto. Následně rozválíme do tenké vrstvy. Vypichujeme za pomoci užší nebo širší sklenice v závislosti, jak velké chceme mít pirohy. Připravené plátky plníme nádivkou a lepíme pirohy (libovolného tvaru). Vaříme.

Pirohy s masem

Suroviny: 60 dkg vepřového masa, cibule, sůl, pepř, magi

Maso uvaříme a pomeleme najemno. Osmahneme cibulku a přidáme k masu, nádivku dochutíme solí, pepřem a magi podle chuti.

Pihory s borůvkami

Suroviny: 1 kg borůvek

Pirohy se zelím a houbami

Suroviny: 1 kg kysaného zelí, 1 kg žampionů (lesní houby), cibule, sůl, pepř, magi

Zelí uvaříme, nastrouháme na hrubém sítu a poté dobře vymačkáme vodu. Houby uvaříme, umeleme na hrubé síto a poté slijeme vodu. Zelí a houby promícháme, přidáme osmaženou cibulku a nádivku dochutíme solí, pepřem a magi podle chuti. Když je nádivka příliš mokrá, přidáme trochu strouhanky.

Ruské pirohy

Suroviny: 1 kg brambor, 25 dkg tvarohu, cibule, sůl, pepř

Brambory uvaříme, prolisujeme přes lis na brambory spolu s tvarohem. Přidáme osmaženou cibuli, poté dochutíme solí a pepřem.

Plněné bramborové knedlíky

Oblíbené bramborové knedlíky se na Moravě a ve Slezsku připravují nejen s ovocnou nádivkou, ale také s masem uzeným nebo salámem. Jako přílohu podáváme kyselé zelí.

Suroviny: 1 kg brambor, 250 g hrubé mouky, 1 lžíce bramborového škrobu, 2 vejce, sůl, vařené nebo uzené maso, příp. salám, cibule

Brambory uvaříme ve slupce, po vychladnutí oloupeme a nastrouháme na struhadle najemno do mísy. Přidáme vejce, sůl a škrob. Zamícháme a přidáme hrubou mouku. Vytvoříme těsto a děláme placky, na ně klademe nahrubo nakrájené maso, asi 2 lžičky, podle toho, jak velké děláme knedlíky. Pak zabalíme a uděláme kuličky. Vkládáme do vroucí osolené vody a vaříme 15 minut. Nakonec opečeme na tuku nadrobno nakrájenou cibulku.

VESNICKÉ VÁNOČNÍ TRADICE A ZVYKY

Kravaře, 7. 12. 2019

Ve farním sále v Kravařích panovala nefalšovaná předvánoční atmosféra, doprovázena vánočním kulturním programem zdejší základní umělecké školy. A právě zvyky v období adventu a vánočních svátků byly tématem tohoto workshopu. Kravařští řezníci připravovali zabijačkové pochoutky – jitrnice, jelita, sádlo, sekanou a zabijačkovou polévku. Členky zdejšího Zámeckého klubu žen – Eva Peterková a Kristina Vilášková – představily hlučínské vánoční tradice, pokrmy a cukroví, jejichž přípravu si mohli účastníci sami vyzkoušet. Nechyběla ani ochutnávka vánoční omáčky, kravařských koláčů nebo lineckého cukroví. S velkou odezvou se setkala výroba vánočních vazeb a ozdob i následná návštěva vánoční výstavy na kravařském zámku, která byla pro účastníky vyvrcholením inspirativně a příjemně prožité adventní soboty.

Advent

V minulosti se v období adventu vařila velmi střídmá jídla, skoro se nejedlo maso. Tradiční byly ranní mariánské mše svaté – roráty, které provází krásné liturgické zpěvy.

Novou tradicí, která se v městech a obcích na Hlučínsku objevuje v posledních desetiletích, je rozsvícení vánočního stromu, které zpravidla doprovázejí děti zpěvem koled a lidových písní.

K Adventu neodmyslitelně patří adventní věnec, který se dříve zavěšoval doprostřed světnice nebo tam, kde stál stůl. Býval skromný — udělal se ze smrkových větévek a ozdobil čtyřmi svícemi, šiškami a mašlemi. Dnešní vánoční výzdoba je velmi pestrá, zdobí se nejen světnice, ale také okna a okolí domu.

V domácnostech nesměl chybět symbol štěstí – jmelí. Proto se také jeho větvičky zavěšují nad jídelní stůl nebo vkládají do kytic.

V prosinci se peče vánoční cukroví, jehož vůně se line celým domem. Některé hospodyňky pečou

i více než dvacet druhů. Nesmí chybět vanilkové rohlíčky, linecká kolečka slepovaná marmeládou a mnoho dalších druhů pečeného i nepečeného těsta (ořechové, marcipánové apod.).

Dříve se vánoční stromek zdobil postříbřenými ořechy, lineckými kolečky, jablíčky, sušeným ovocem a papírovými řetězy, které si děti vyráběly samy. To však byla jen výsada majetnějších rodin, chudí lidé se bez stromečku museli obejít, vzali za vděk lepším jídlem než o všedních dnech.

Štědrý den

Štědrý den (24. prosince) býval na Hlučínsku postním dnem. Jen malé děti a staří lidé mohli posnídat kousek vánočky a černou kávu, většinou z pražených obilovin. Starší děti držely půst se svými rodiči. Dětem dospělí slibovali, že po setmění uvidí na nebi zlaté prasátko.

Když se na nebi objevila první hvězda, mohlo se usednout ke slavnostnímu stolu. Před jídlem se celá rodina modlila. Ve velmi zbožných rodinách se zpívaly i písně z kancionálu.

Jedla se polévka hrachová, někde fazolová, či nudlová zasmažená. Jako předkrm se podávala krupice sypaná perníkem nebo skořicí, černá vánoční mačka (s povidly a perníkem), k ní malé buchtičky zalité mlékem a pomazané medem, kterým se říkalo bobáčky, jinde také papučky. Ne každá rodina si mohla dovolit ke štědrovečerní večeři smaženého kapra, méně majetní lidé se spokojili se slanečkem nebo pečenáčem. Jako příloha se jedly brambory nebo bramborové knedlíky. Na štědrovečerním stole nesměl chybět čerstvý chléb.

V některých rodinách se zachovávala tradice sedmera jídel ke štědrovečerní večeři, kde se dbalo na to, aby na stůl byly připraveny pokrmy ze všech plodin, které se doma urodily.

Zbytky jídel ze štědrovečerní večeře se dávaly domácímu zvířectvu, aby v příštím roce dobře prospívalo.

Dnes se štědrovečerní menu skládá většinou z hrachové polévky, bramborového salátu a smaženého kapra. Na stole je cukroví, vánočka, čerstvé i sušené ovoce (jablka, pomeranče, banány, fíky, datle, ořechy).

Štědrý den byl podle lidové víry nejvhodnějším dnem roku pro předvídaní budoucnosti. Ráno se lidé chodili umývat ke studni nebo k potoku, aby byli po celý rok zdraví. Po večeři rozkrajovali jablka a podle tvaru jaderníku odhadovali další osud. Do vody se lilo ze lžíce roztavené olovo, svobodná děvčata pouštěla po vodě skořápky vlašských ořechů s malými svíčkami. Jedna představovala děvče a druhá milého. Pokud se přibližovaly, bylo to dobré znamení. Lidé kladli pod talíře peníze, aby je měli po celý rok.

Na Boží hod se chystal oběd, v mnoha rodinách to bylo stejné jako na Štědrý den, jinde se upekla husa nebo kachna z vlastního chovu. Dnes je to slavnostní oběd, většinou se peče husa, krůta nebo kachna, k tomu knedlíky, moravské nebo dampfované zelí, příp. zelný salát z červeného nebo bílého zelí. Dříve bylo odpoledne ještě v kostele požehnání a po požehnání v kostele se sešly rodiny na svačinu a večeři.

Na svátek sv. Štěpána se chodilo na návštěvy k příbuzným a známým, děti chodily po koledě k nejbližší rodině i známým. Muži se po mši svaté vydávali „hledat Štěpána" — chodili do hospod, kde spolu popíjeli a besedovali. Večer se konaly štěpánské taneční zábavy. Byl to den po adventním půstu, kdy se opět mohlo tancovat.

Vánoční mačka

Vánoční neboli také Vilijová mačka byla tradičním štědrovečerním pokrmem. Jedla se však nejen o Vánocích, ale také nastudeno jako předkrm na svatbě nebo jako příloha ke klobásce, většinou na Silvestra. Dochovalo se mnoho rozličných variant tohoto receptu. Představme si variantu receptu na 3 litry omáčky, kterou zaznamenala paní Eva Peterková z Kravař.

Suroviny: mrkev, petržel, celer, 25 dkg másla, 25 dkg rozinek, 3 ks perníků na strouhání, cca 50 dkg vlašských ořechů a oloupaných mandlí, 50 dkg povidel, krupicový cukr, bílé víno nebo citron, rum, skořice, nové koření, celý pepř, hřebíček, sůl

Na hrubém struhadle nastrouháme syrovou mrkev, petržel, půlku malého celeru, osolíme, přidáme nové koření, celý pepř a hřebíček. Vše uvaříme do měkka a přepasírujeme.
To je základ, který zůstává horký, postupně přidáváme: zásmažku z másla, uvařené rozinky, nastrouhaný perník, nastrouhané vlašské ořechy a oloupané mandle, povidla, krupicový cukr a skořici dle chuti. Okyselíme bílým vínem nebo citronem. Nakonec přidáme trochu rumu.

Linecké cukroví

Cukroví, které se peklo již za časů našich prababiček. Nechybí na vánočních stolech ani v současnosti.

Suroviny: 75 dkg hladké mouky, 50 dkg másla, 25 dkg práškového cukru, 3 žloutky, citrónová kůra, marmeláda

Máslo rozdrobíme v mouce, přidáme cukr, žloutky a strouhanou citrónovou kůru. Vše zpracujeme v těsto, které necháme asi 2-3 hodiny v chladnu odpočinout. Vál posypeme moukou, těsto rozválíme a vykrajujeme kolečka, hvězdičky, pro děti různá zvířátka. Po upečení je spojujeme marmeládou nebo máslovým krémem, nahoru buď pocukrujeme, nebo polijeme rumovou, citrónovou nebo čokoládovou polevou.

Vanilkové rohlíčky

Suroviny: 25 dkg hladké mouky, 21 dkg másla, 10 dkg mletých ořechů, 7 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukr, 1 malé vejce

Ze zpracovaného těsta se vyvalují malé rohlíčky, pečou se na 150-160 °C. Upečené se obalují v cukru, do kterého jsme zamíchali vanilkový cukr.

KOVÁNÍ KONÍ

Głubczyce, 25. 1. 2020

Povolání kováře, „mistra kovářského umění“ bylo vždy respektováno a jeho znalosti a dovednosti se předávaly z generace na generaci. Ještě v šedesátých letech minulého století fungovala alespoň jedna kovárna pro několik sousedních obcí. A přestože se dnes tradiční kovářství stalo především prezentací řemeslné tradice a turistickou atrakcí, kouzlo této profese stále funguje.

Kovářské řemeslo a techniky kování koní mohli zájemci zhlédnout ve Stáji na Varšavské ulici v Hlubčicích (Stajnia na Warszawskiej).

Kovářství je jedním z nejvýznamnějších řemesel na světě a historie této profese je v jistém smyslu historií vývoje techniky a technologie. Kovář byl nepostradatelný hlavně pro zemědělce — koval podkovy a podkováky (hřebíky do podkov), stejně jako tzv. podkovář — podkovával koně a staral se o koňská kopyta. Také práce na poli se neobešla bez kováře a jeho výrobků, jako jsou pluhy nebo brány, konce ojí, háky postrojů, hřebíky, řetězy atd.

Nejoblíbenějším kovářským výrobkem na světě je určitě koňská podkova - tvar, který fascinuje lidi po staletí, záruka úspěchu zavěšením na dveře do domu, chrání proti neštěstí.

Ve venkovských expozicích můžeme vidět i drobnější a ozdobnější předměty vyrobené v kovárnách: ozdobné kliky, panty s bohatými ornamenty, štítové ozdoby domů (vlajky, kohouti), zdobené kování vozů, hřbitovní kříže a další výrobky.

Současná kovářská výroba uvádí na moderní trh produkty, jako jsou originální mísy, prvky krbů, popelníky. Důležité je, že se moderní kováři ve svých kovárnách odkazují na místní a regionální tradice zdobení, čímž přispívají k zachování kulturního dědictví oblasti.

Moderní kovářské dílny stále častěji využívají moderní přístroje, nejcennější předměty jsou však stále vyráběny tradičním způsobem, tedy bez použití elektrických přístrojů. Všechny otvory jsou vyráběny ručně do horkého materiálu, bez použití vrtaček a materiál je řezán sekáčem nebo utínkou, nikoli pilou. Tvarování je prováděno vidličkami, sedlíky a dalšími tradičními nástroji. Materiál je spojován nýtováním nebo svařováním ohněm. Podobné kovářské nástroje najdete mezi exponáty v místních muzeích a expozicích.

ZPRACOVÁNÍ DŘEVA

Głubczyce, 25. 1. 2020

Nábytek, kterým jsme obklopeni, dům, ve kterém bydlíme, oplocení naší zahrady nebo složka, kterou držíme v ruce. Nevznikly by bez dřeva.

Dřevo bylo v minulosti na vesnici jednou z nejvíce používaných surovin jak v řemeslech, která dávala živobytí, tak v každodenním životě. Znalosti o něm a způsoby jeho zpracování se předávaly z generace na generaci, a tak není divu, že na každém hospodářském dvoře byly nástroje pro opracování dřeva: sekery, nože, bodce, dláta, vrtáky, pily, hoblíky.

Naši předci dokázali z pokáceného stromu využít téměř všechny jeho části: kmen nařezaný na špalky byl základem pro pilařské zpracování, z něho se získávaly trámy, klády, desky; dřevěný odpad byl palivem, které dávalo teplo a spolu s listím a kůrou obohatil obdělávanou půdu.

V průběhu staletí lidé se dřevem experimentovali, zaváděli nová řešení jeho zpracování, která se používají dodnes: vaření dřeva, které ho dělá plastickým a umožňuje jeho ohýbání, namáčení kamencem, aby bylo ohnivzdorné, natírání voskem a olejem pro jeho ochranu.

Ve stavebnictví se bez dřeva neobešlo truhlářství a tesařství. Za stavbu budovy zodpovídá tesař, za podlahy, dveře a okna stolař. Střešní krovy ze starých časů potěší řemeslným zpracováním, úžasným zdobením a precizností zpracování. Na sto let starých krovech lze na jednotlivých dřevěných konstrukcích nalézt tesařské značení. Mělo dosvědčit, odkud dřevo pochází a kdo ho zpracoval.

Dřevěné výrobky v minulosti provázely každého člověka od narození až do smrti. Novorozená miminka se uspávala v dřevěných kolébkách – dřevo mělo zajistit zdraví, dobrý spánek a slušný život. Naopak mrtví byli ukládáni na dřevěnou, nenatřenou desku. Poklepávání na toto nenatřené prkno mělo odcházející duši zahnat vše špatné.

ZPRACOVÁNÍ MLÉKA A VÝROBA MLÉČNÝCH PRODUKTŮ

Głubczyce, 25. 9. 2021

Pro dobrou hospodyňku bylo mléko vždy nezbytné a velmi důležité při přípravě každodenních pokrmů. Čerstvé kravské mléko, nepasterizované, odložené na deset hodin na teplém místě zkysne a pokryje se hustou, také lehce zakysanou smetanou. Kyselé mléko je výborným a zdravým doplňkem bramborových, masových a obilných pokrmů a smetana sbíraná z mléka je také výborným produktem pro přípravu domácího másla.

Syřidlové a čerstvé sýry (např. tvaroh) patří k těm, které se dodnes připravují doma a patří k předním tradičním produktům v této oblasti. Rovněž přispívají ke zvýšení atraktivity venkova, rozvoji venkovské turistiky a agroturistiky.

Tradici zpracování mléka byl věnován workshop, který proběhl v areálu agroturistiky Stajnia na Warszawskiej. Bohaté zkušenosti z výroby sýrů nám předal Robert Cygnarowicz z organizace *Cheese kozielskie*.

Základní principy výroby mléčných produktů

Syřidlo způsobuje srážení mléka díky enzymům, které oddělují pevné látky (sraženinu) od tekutých látek (syrovátka). Pokud necháte mléko pár dní, samo se srazí, ale zkysne, což se projeví na chuti mléka. Proto se doporučuje používat syřidlo. Dnes se dá koupit ve specializovaném obchodě, ale dříve se používalo přirozeně se vyskytující syřidlo živočišné nebo rostlinné.

Živočišné syřidlo se získává ze čtvrtého žaludku telete. Za starých časů se po porážce telete nebo kůzlátka žaludek čistil od mléka (mleziva), které obsahoval, pak se znovu naplnil mlékem, někdy se

přidal jemně nastrouhaný sýr, aby se urychlil proces tvorby syřidla. Tímto způsobem byla získána srážecí látka používaná při výrobě sýra.

Rostlinné syřidlo je odvar z rostlin, které mají srážecí schopnosti, např.: kopřiva, řebříček. Výsledný odvar je třeba otřít přes síto a výslednou dužinu přidat do mléka. Buďte však opatrní, protože rostlinné syřidlo dodává lehce nahořklou chuť a příliš dlouho zrající sýr může být hořký.

Jako zákys lze použít podmáslí, kyselé mléko nebo smetanu.

Tučný smetanový tvaroh

Suroviny: 1 l plnotučného mléka, 1 l smetany, 3 lžíce zákysu

Smícháme mléko a smetanu a naočkujeme zákysem. Po půl hodině zahřejeme na 24 °C. Poté přidáme 6 kapek syřidla a dobře promícháme. Nádobu necháme přikrytou při stálé teplotě 20 – 25°C. Mléko by se mělo srážet pomalu a sražené bude až po 8–12 hodinách. Poté tvaroh nakrájíme, po 15–20 minutové přestávce přelijeme do utěrky a necháme okapat v chladné místnosti. Tvaroh v závěsu několikrát promícháme a znovu zavěsíme. To umožňuje, aby syrovátka stékala rychle a rovnoměrně.

Domácí sýr

Suroviny: 1 kg tvarohu, tlučený kmín, sůl, 5 dkg másla, červená sladká paprika, vejce

Nastrouháme asi ½ kg tvarohu, přidáme trochu tlučeného kmínu, sůl a necháme 1-2 dny uležet. Potom přilijeme 5 dkg rozpuštěného másla a vaříme za stálého míchání, dokud sýr není úplně hladký. Nakonec přidáme trochu červené sladké papriky, žloutek, rychle zamícháme a sýr vlijeme do hluboké misky. Druhý den můžeme vychladlý a ztuhlý sýr krájet.

Selská pomazánka

Utřeme hodně uložené olomoucké syrečky, přidáme kousek plnotučného tvarohu, kousek másla, trochu strouhané cibule, sladkou červenou papriku, jemně usekanou pažitku, sůl a špetku tlučeného kmínu. Všechno dobře umícháme a nakonec přidáme trochu husté smetany nebo jogurtu. Pomazánkou potřeme černý chléb a ozdobíme plátky ředkviček nebo syrovou strouhanou mrkví a mladou kedlubnou.

PEČENÍ CHLEBA

Biedrzychowice, 1. 10. 2021

Ve farské stodole v obci Biedrzychowice je vybudovaná pec na pečení chleba. Zde se účastníci workshopu seznámili s tradičními technikami pečení chleba, s druhy chleba a s využíváním různých obilovin a surovin používaných pro pečení chleba. Ve zdejším venkovském muzeu si také mohli prohlédnout historické exponáty zpracování obilovin a také nářadí a stroje používané v minulosti v zemědělských hospodářstvích.

Dokud chleba je, poskytuje hojnost a zdraví, když není, vládne hlad a smrt. Není proto divu, že se v některých jazycích světa nazývá jednoduše pokrm. Ctěný a respektovaný, předmět mnoha pověr a tradic. Hrdina básní mnoha polských básníků a vědeckých prací, včetně té nejslavnější: „Panis coquendi ratio" (orig.: „Obrachunek wypieku chleba") od Mikuláše Koperníka. Zmíněný v modlitbách a evangeliích, předmět zázraků popsaných v Novém zákoně. Přináší moudrost v mnoha příslovích.

Chléb se ve své historii měnil ze špinavé placky pečené v popelu nebo na rozpálených kamenech v produkt vytažený z moderní chlebové pece. Chléb se stával díky využití fermentace těsta z kvásku nebo vinných kvasnic stále kypřejším, vláčnějším a lépe stravitelným. Kvásek – ve své nejjednodušší podobě kombinace mouky a vody – byl údajně objeven náhodou, poté, co bylo těsto ponecháno na slunci, začalo kvasit. První tvůrci kváskového chleba použili toto zkvašené těsto, aby neplýtvali drahocennými surovinami, a ukázalo se, že chléb je mnohem chutnější. A tak nás kváskový chléb již více než 4 000 let doprovází naším životem.

Róża Zgorzelska, kurátorka Farské Stodoly v Biedrzychowicích, propagátorka multikulturalismu a ochrany kulturního dědictví oblasti místní akční skupiny LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi, zdůraznila, že bývalé statky byly soběstačné: kuriníky poskytovaly vejce, slepice, husy, kachny a krůty. Prasata se chovala na maso a skot poskytoval také mléko, máslo a tvaroh. Nakládalo se kysané zelí a okurky, připravovaly se ovocné zavařeniny z domácích sadů, bylinky se sušily na čaj. Běžná byla příprava vlastního pečiva, včetně chleba. Mnoho venkovských domů v oblasti LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi mělo chlebové pece (tzv. wielałki), v nichž se kromě chleba pekly rovněž koláče a husy, a na podzim se ve speciálních hliněných nádobách vařila povidla. Pec byla výjimečná i pro zvláštní příležitosti – zahřátí pece trvalo až tři dny, ale když byl chléb konečně položen na stůl (nikdy vzhůru nohama, protože by to přineslo do domu hádky a neštěstí!), bylo na něm provedeno znamení kříže. I ten malinký kousek chleba, který spadl na zem, se uctivě

zvedl, políbil a snědl. Tuto tradici připomínají slavné verše C. K. Norwida: „Do země, kde se drobek chleba zvedá ze země s úctou k darům nebes .... Chybíš mi, Pane ...“

Vůně čerstvě upečeného chleba je nezapomenutelným dojmem pro každého, kdo ji zažil, a krajíc takového chleba je tím nejchutnějším pokrmem: krajíc a čerstvé máslo stačí k zasycení každého. V oblasti LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi se jedly tyto jednoduché chlebové pokrmy: krajíc chleba potřený česnekem a máslem se položil na rozehřátou plotýnku kuchyňského sporáku a opekl se. Ze starého chleba se připravovala chlebová polévka wodzianka nebo tzv. armeriter, t.j. krajíc namočený v mléce s rozšlehaným vejcem a na pánvi upečený, posypaný moučkovým cukrem. Žíznivé sedláky osvěžil mimo jiné vychlazený chlebový kvas.

Domácí pečení chleba si dnes získává znovu oblibu, i když ne každý dům má chlebovou pec. Jednu z nich lze obdivovat v unikátním muzeu ve Farské stodole v Biedrzychowicích (obec Głogówek), ve kterém jsou shromážděny exponáty dokazující mimořádně zajímavý multikulturalismus této oblasti. Chlebová pec ve Farské stodole není jen exponátem – dle tradice se zde peče nejdůležitější pečivo, zájemci se mohou zúčastnit workshopů, při kterých poznají cestu chleba od obilí až na rodinný stůl.

Tradiční chléb z opolského Slezska

Tradiční receptura v Opolském Slezsku, která se používá a předává z generace na generaci.

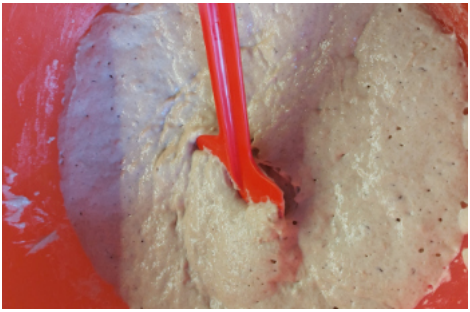
Suroviny: 40 g kvásku (suchý, přírodní), 700 g pšeničné mouky (typ 650), 500 g vody o teplotě cca 30 °C, 10 g soli (2 zarovnané lžičky)

Do vody nasypeme suchý kvásek a asi 350 g mouky a mícháme mixérem s nástavci na šlehání při maximální rychlosti 3 minuty. Poté přidáme sůl a zbylou mouku. Mícháme ručně, dokud se ingredience nespojí (asi 2 minuty). Vložíme do formy s nepřilnavým povrchem a necháme kynout (pokojová teplota cca 22 °C, 24 hodin, možno vložit do trouby). Chleba pečeme 30–40 minut při 200 °C.

Příprava kvásku

Suroviny: 100 g žitné mouky, horká voda (cca 38 °C)

Spojíme, aby vznikla hustá hmota a dáme na teplé místo (teplota cca 25 °C). Každý den po dobu 5 dní přidáváme hrst mouky a vodu, aby hmota neměnila hustotu, hmotu je třeba každých 12 hodin promíchat. Pátý den je kvásek hotový, z výsledného množství si odložíme cca 50-100 g pro potřeby budoucího kvásku.



PROUTĚNÉ VÝROBKY

Opole, 2. 10. 2021

Poetická rosochatá vrba, smuteční vrby sklánějící se nad potoky, proutky vetkané do velikonočních palem (tradiční velikonoční ozdoba) – to jsou symboly polského venkova. V zemi patrně neexistuje oblíbenější strom než vrba. Bohužel v důsledku scelování polí a regulací řek vrby z krajiny mizí. Díky řemeslníkům a tvůrcům proutěných výrobků však vznikají plantáže této rostliny a košíkářské řemeslo se vrací v podobě vzdělávacích, rekreačních a uměleckých aktivit i na území LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi. Nesmí chybět ani mezi aktivitami Muzea opolské vesnice v Opolí, které bylo dějištěm našeho workshopu.

Mladé ohebné, pružné a nelámavé vrbové větvičky používá člověk pro svou potřebu po staletí. Vrba roste velmi rychle, ke sklizni je připravena do roka od výsadby. Na podzim se proutí odřeže pomocí speciálních nožů (šnycarů), posekané výhony se svážou do snopů, které se následně upraví do otepí k prvotnímu vysušení. Následují fáze přípravy suroviny pro pletení: vaření, odkorování, sušení a třídění podle velikosti, hmotnosti a odstínu. Nejcennější je bílé proutí, které se získává tak, že se výhonky, které uvolnily první listy, vloží do nádrží s vodou a chrání se před sluncem a deštěm. Takzvané mízování umožňuje i snadné odkorňování výhonů – provádí se od března do června. Vaření proutí, které lze provádět po celý rok, je další možností, jak zajistit snadné odkornění. Díky němu získáme nejvíce oblíbený, světle hnědý odstín proutí. Používá se i neodkorněné, čerstvé a barvené proutí, při jeho použití je důležité, aby byly výhony při pletení přiměřeně vlhké. Jen to zaručí jejich pružnost.

Pletení proutí je dovedností, kterou lidské kultury využívají odpradávna. Jednalo se zejména o koše a jiné užitkové předměty. Touto technikou se také stavěly ploty, zpevňovaly se zdi, vyráběl nábytek a hračky.

V Polsku se pletení proutí rozvinulo zejména v devatenáctém století, kdy ze západní Evropy přišla móda neobvykle zdobeného nábytku z proutí, orobince a slámy. V té době se na trhu objevil kromě tradičních surovin nábytek a další předměty upletené z exotických rostlin získaných ze zámořských zemí.

Oblast Płaskowyż Dobrej Ziemi, stejně jako celé Polsko, těžila z dobré dostupnosti suroviny. Platilo to do doby, než byla v devadesátých letech 20. století vytlačena levným zbožím z Číny. Podniky, které se zabývaly výrobou proutěných výrobků, zanikly v důsledku ekonomické transformace a řemeslná tradice pomalu upadala v zapomnění. Naštěstí pro současníky se toto řemeslo stalo středem zájmu Společnosti polského užitého umění a byly zahájeny aktivity zaměřené na zušlechťování tradičních vzorů.

Výroba proutěných výrobků je díky své specifičnosti považována za kulturní dědictví a je chráněna v souladu s Úmluvou UNESCO o ochraně nehmotného kulturního dědictví z roku 2003.

Současná doba navíc přináší inovativní řešení — využití rostlin jako materiálu k tvorbě venkovních objektů: altánků, plotů, zástěn, laviček, soch, ale i celých dětských hřišť.

VÝROBA PAPÍROVÝCH KVĚTIN

Kietrz, 6. 11 . 2021

Přírodní svět bude vždy krásnější než svět vytvořený člověkem. Ten se však vždy snažil o jeho napodobení, například vytvářením kopií květin z papíru. Dodnes je na území LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi v domech, kostelech, kapličkách a na křížích k vidění před mnoha lety vyrobená papírová výzdoba po vzoru polních a lučních květin: vlčí máky, chrpy, sedmikrásky a pomněnky. Odolaly povětrnostním podmínkám díky tradiční technice máčení květů v tekutém včelím vosku, který je chránil před ztrátou tvaru a barvy.

Na rozdíl od jiných řemesel je pro toto odvětví charakteristické, že nemá přímou vazbu na daný region. Identické papírové vlčí máky a chrpy tak mohly zdobit každý polský domov, zvláště když na začátku 20. století začaly papírny uvádět na trh barevný mačkaný hedvábný papír. Byl dostupný i pro obyvatele venkova. Zanedlouho toho využili podomní prodejci, malé obchůdky i skupiny žen, které dokázaly během zimy vyrobit množství papírových květin. Následně je prodávaly na trzích, čímž obohatily rodinný rozpočet.

Dříve se vyráběly z jakéhokoliv papíru, který byl vhodný a dostupný, poté z barevného savého papíru a krepového papíru z obchodu. Především ženy se společně podílely na tvorbě dekorací v době, kdy na statku nebylo tolik práce, nejčastěji za dlouhých zimních večerů. Těchto setkání bylo poměrně hodně— zahrnovala přípravu výzdoby na svatby a hostiny, církevní svátky, dožínky, narození a úmrtí v rodině (dodnes se papírové květiny vplétají do smutečních věnců). Při vesnických slavnostech se jimi zdobili také koně, sáně a vozy. Na vánočním stromečku visely originální papírové ozdoby a do velikonočního košíku byla vložena papírová květina jako krásná a ručně vyrobená dekorace — ten nejmilejší dárek od srdce. Girlandy složené z mnoha květin obklopovaly rámy svatých obrázků, květinový oblouk zdobil postavu světce nebo kříže, květiny ve vázách nebo připevněné na tyčích byly umisťovány na domácích oltářích.

Dodnes se na výrobu květin z papíru používá barevný, mačkaný, jemný a ochablý hedvábný papír a o něco silnější krepový papír, který je elastický, takže si zachovává pružnost i při natahování. Někdy je květina doplněna jinými druhy papíru. Kostru pro uchycení tvoří dráty (obvykle floristické), dříve se používaly dřevěné proutky.

Květinářky (tak si říkaly hospodyňky, které vytvářely papírové ozdoby) doporučují, aby zájemci začali s výrobou

jednoduchých středně velkých květin s malým počtem okvětních lístků. Tvoření růží nebo pivoněk se doporučuje adeptům s bohatými zkušenostmi. A další rady jsou ryze praktické: při vystřihování používáme střed, ne špičku nůžek, každý okvětní lístek zvlášť zpracováváme, prsty jej zvýrazňujeme a přehýbáme, zatočíme jej ostřím nůžek a drážky děláme nehtem. Nejdůležitějšími pomocníky jsou ruce, nůžky a fantazie.

Postupem času se objevily nové techniky pro výrobu květin: řezání, kroucení, rolování a další. Navzdory tomu, že výroba hedvábného papíru patří mezi mizející řemesla, papírové květiny si získávají stále větší zájem a používají se i v jiných moderních dekoračních technikách jako je scrapbooking (ruční tvorba a zdobení alb). Workshopy jsou pořádány také v kulturních centrech na území LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi.

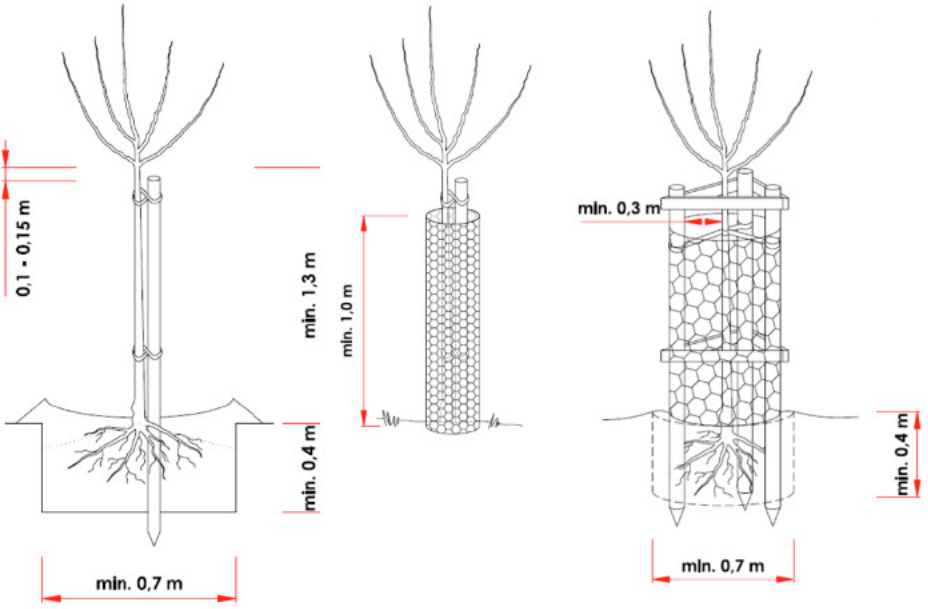
PÉČE O OVOCNÉ STROMY NA ZAHRADÁCH A V KRAJINĚ

Oldřišov, 26. 2. 2022

Ovocné stromy jsou přirozenou a nezastupitelnou součástí venkovského prostoru. Stejně jako v jiných částech naší země má jejich pěstování na Hlučínsku dlouhou tradici. Také zde jsou hlavními ovocnými druhy jabloně, hrušně, slivoně, třešně a višně, ale pěstují se i teplomilné ovocné druhy jako meruňky, broskvoně a vlašské ořešáky. K dosažení výsadeb, které nám v budoucnosti poskytnou množství kvalitního ovoce a radosti, je potřebné nejen vybrat správné odrůdy a stromy dobře zasadit, ale i následně o ně pečovat. Ovocnářské osvětě se na Hlučínsku věnují zahrádkářské spolky a také Základní organizace Českého svazu ochránců přírody Levrekův ostrov z Vřesiny, jejíž členové připravili workshop v Oldřišově a následující texty.

Hlavní principy výsadby ovocného stromu

1. Vytvoříme plánek výsadby a vyměříme pozemek výsadby (pomocí pásma, šňůry a kolíků).
2. Vykopeme jámu – hloubka 50 cm, šířka 50–100 cm. Zvlášť dáváme drny, ornici a podorničí.
3. Do dna jámy zatlučeme kůl z jižní strany, aby ochránil stromek před ostrým jarním sluncem. Kůly pro trojnožky nebo čtyrnožky zabíjíme až po vysazení stromů.
4. Na dno jámy lze dát vyzrálý kompost nebo hrst draselného a fosforečného zásobního hnojiva. Hnojivo nedáváme ke kořenům.
5. Ochranný koš (při výsadbě jabloní) vložíme do jámy tak, aby konce směřovaly vzhůru a po zasypání byly nad zemí.
6. Seřízneme kořeny stromku do zdravého dřeva, tím podpoříme tvorbu aktivních kořenů.
7. Vložíme stromek do jámy, kořeny lehce zasypeme svrchní zeminou a zalijeme vodou, stromek ve vzniklé kaši lehkým protřepáním zvedáme vzhůru tak, aby bylo místo roubování 10—20 cm nad úrovní země. Drny a hnůj nepatří ke kořenům stromku!



8. Spodinou dosypáváme okraje jámy. Dosypáváme zeminu, přikloníme chránič proti hlodavcům. Na svrchní vrstvu použijeme drny obrácené kořeny vzhůru.
9. Stromek znovu zalijeme.
10. Uchytíme stromek páskou ke kůlu (úvazek musí být volný) a opatříme chráničkou.
11. Pokud sázíme na jaře, provedeme řez, na podzim nikdy řez neprovádíme.

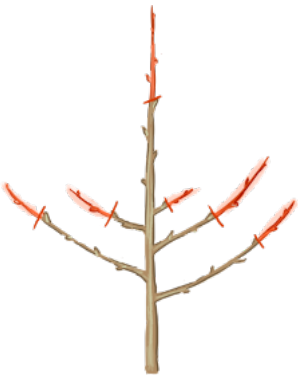
Hlavní principy výchovného řezu ovocného stromu

Výchovný řez provádíme v předjaří každoročně od 1. do 5. (7.) roku po výsadbě. Jeho cílem je vypěstování pevné a stabilní kostry koruny. Následující prostor proto věnujeme hlavním zásadám řezu:

V 1. roce po výsadbě:

- Provádíme na jaře (i v případě, že sadíme na podzim).
- Podporujeme zakořenění stromku tím, že zmenšujeme plochu korunky s ohledem k tomu, že při vyorávání ve školce stromek přišel o značnou část kořenů.
- Řez na vnější pupen (u vodorovných větví výjimečně na vnitřní).
- Formujeme terminál a vybíráme 3—4 kosterní větve.
- Zakracujeme výhony cca o 2/3, na 2-3 pupeny, dbáme, aby všechny seříznuté pupeny byly zhruba ve stejné výši, přičemž míru zakrácení určuje nejníže postavený výhon.
- Terminál zakracujeme ve výšce cca 15—20 cm nad kosterními výhony.
- U jarní výsadby provádíme krátký řez (zkracujeme více).
- Kosterní větve by měly mít od sebe výškový rozestup ve větvení od kmene.
- Ideální úhel odklonu kosterní větve je 45°, který zajišťuje podporu plodnosti, snižuje šanci vylamování.
- U špičáků seřízneme střídavým řezem terminál, v místě, kde chceme mít korunku, ponecháme 4–5 pupenů.

Řežeme kosterní výhony ve stejné výši na pupeny rostoucí ven z koruny, terminál zakracujeme ve výšce cca 15-20 cm nad kosterními výhony.



U druhů a odrůd, jež vytváří větve v tupém úhlu odklonu, řežeme na vnitřní pupen.

Pokud máme korunku se dvěma výhony, odstraníme postranní výhon na větevním kroužku a terminál seřízneme za šestým pupenem na novou korunku.

PÉČE O VESNICKÉ STAVBY A OKOLÍ

Bolatice, 30. 4. 2022

Skanzen lidových tradic a řemesel v Bolaticích reprezentuje venkovskou architekturu Hlučínska. Tento dvůr se proto také stal ideálním místem pro pořádání workshopu zaměřeného na opravy a obnovy stavebních památek na našem venkově, mimo jiné na praktické návody, jak pracovat s použitými materiály – dřevem, pálenými cihlami, kamenem a železem.

Jaké jsou typické rysy hlučínských usedlostí? Všechna obytná a hospodářská stavení selského dvora tvoří obdélník, jehož kratší část zpravidla sousedila s návsí nebo ulicí. Na přední straně u cesty je umístěna vjezdní brána s dvoukřídlými vraty a se vstupní brankou, vedle ní oplocená předzahrádka, za níž jsou seřazeny budovy. Původně dřevěné budovy byly později nahrazovány zděnými stavbami z kamene, hliněných a později především pálených cihel. Vepředu stojí obytná budova směřující do ulice štítem a okny z jednoho pokoje. Typické je umístění obytné i hospodářské budovy pod jednu střechu, což je společné pro celou širší oblast Opavska, Ratibořska a Hlubčicka.

V selských dvorech následuje za obydlím hospodáře stáj. Má své místo hned vedle, protože koní si sedláci považovali ze všech zvířat nejvíce. Ke stáji přiléhá chlév pro hovězí dobytek, za ním stojí chlév pro vepře a ovčín (pokud se chovaly ovce). Poslední chlévky patří husám nebo jiné drůbeži, pokud nebyly postaveny samostatně jinde ve dvoře. Na chlévy navazuje patrová kůlna, často zepředu otevřená. Schovávalo se v ní polní nářadí a povozy. Po sklizni tam stávaly vozy s úrodou.

Podél obytného stavení a chlévů byl vytvořen z kamenů a cihel vyvýšený chodník, kterému se říkalo pohradka.

Drobné hospodářské stavby – srubky stály dříve u statků v každé obci na Hlučínsku, dnes je ještě najdeme v Kobeřicích a v Rohově. Toto poměrně malé jednopatrové, výjimečně dvoupatrové stavení bez oken sloužilo jako skladiště drobného hospodářského nářadí, a zejména jako spižírna potravin (obilí, mouka, slanina a uzené maso, sádlo nebo ovoce).

Součástí statku bývalo obvykle bydlení výměnkáře. Sedláci si ho stavěli pro sebe, aby ve stáří, když přepíšou statek na nového majitele, měli kde bydlet. Výměnek stál obvykle proti stavení hospodáře.

Obdélníková stodola je tradičně postavena na konci dvora v pravém úhlu k obytným a hospodářským budovám. Stodoly tak chránily dvůr i před větrem a závějemi.

Na dvorech nebo za stodolami stávaly další jednoduché stavby – různé přístřešky na nářadí, dřevníky, chlívky, kurníky, holubníky nebo králíkárny.

Střechy budov byly původně kryty slaměnými došky, později pálenými taškami, břidlicí a plechem.

Kromě tradičních obytných a hospodářských budov se na venkově nachází řada technických staveb (kovárny, lihovary, hasičské zbrojnice apod.) a sakrálních staveb – vedle kostelů a kaplí to jsou také drobné sakrální objekty jako kapličky, Boží muka a kříže.

Desatero v péči a obnově tradičního domu

1. Odveď všechnu vodu od domu, nedovol, aby někam zatékalo nebo teklo po stěně. Voda je hlavní příčinou většiny poruch, ať ta zemní či hlavně ta srážková.
2. Pečlivě čisti svody a odtok srážkové vody, uvolněnou tašku na střeše sprav, aby neudělala větší problém. Půl hodiny na žebříku může ušetřit měsíce oprav.
3. Při stavbě nebo rekonstrukci respektuj tvar a barevné řešení tradičního domu. Sedlová střecha a podélný tvar domu respektuje okolní zástavbu nebo navazuje na tu již zaniklou.
4. Na střechu patří skládaná krytina v typické barevnosti regionu (černá – břidlice, červená – pálená taška).
5. Oplechování omez na nutné minimum, komíny dělej tradiční, plechové oplášti, aby působily jednotně.
6. U oken a dveří zachovej tradiční členění. Okna jsou očima domu. Kvůli trochy světla v interiéru neznič povahu domu. Dřevo se natíralo krycím nátěrem (často velmi barevným), lazury jsou až novodobou módou.
7. Omítka je lepší hladká, natíraná, je nejjednodušší na budoucí opravy. Barevnost by měla být světlá, nejlépe bílá, světlé tóny přírodních barev jsou také vhodné a tradiční.
8. Zpevněné plochy kolem domu dělej jen na nejnutnějších místech a nejlépe propustné a zatravněné. Betonové plochy přiléhající až těsně k domu jsou nejčastější příčinou zavlhání omítek a ničení soklů.
9. Ploty buduj prostupné a dřevěné. Neprostupné a betonové ploty zavírají tebe a zaslepují uliční prostor.
10. Předzahrádky jsou jako poklady ulic, zachovávej je a starej se o ně.

ROK NA VSI

Texty
Radim Lokoč, Eva Peterková, Adriana Dziaczyszyn,
Hieronim Błażejak, Robert Cygnarowicz ,
Dagmara Duchnowska, Dalibor Halátek

Fotografie
Místní akční skupiny Hlučínsko, LGD Płaskowyż
Dobrej Ziemi, archiv Radima Lokoče, Dalibor Halátek

Ilustrace
Kateřina Pražáková

Vydavatel
Místní akční skupiny Hlučínsko
a LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi

Místo vydání
Hlučín, Kietrz

Tisk
Bittisk s r. o.

Rok vydání
2022