



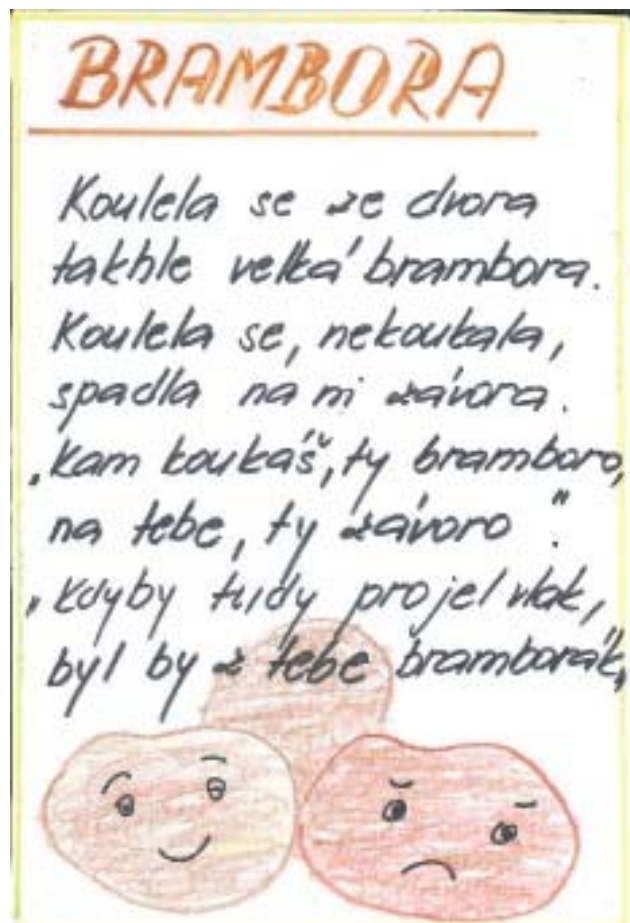
## 1. Sklizeň a vaření brambor

Mezi důležité podzimní zemědělské práce patřila sklizeň brambor, které byly jednou ze základních potravin. Vyorávaly se pomocí koňského potahu nebo se vykopávaly ručně – motykou. Na jejich sklizni se hojně podílely i děti, které je vybíraly a třídily nebo sbíraly a pálily suchou nať.

Brambory se vařily ve velkém množství v kotli a sloužily jednak jako krmivo pro některá domácí zvířata, ale také jako surovina k přípravě oblíbených bramborových pokrmů. Čerstvě uvařené brambory, teplé a voňavé, byly vždy vítanou pochoutkou dospělých i dětí. Spolu s kyselým nebo sladkým mlékem představovaly jedno z nejobvyklejších večerních jídel.

Brambory nejprve sloužily jako vzácná okrasná rostlina v kláštorech a panských zahradách. První konkrétní zmínka o bramborách jako poživatině je v kuchařské knize Kateřiny Koniášové z r. 1712. Konzumovali je nejprve lidé z vyšších společenských kruhů; brambory se přidávaly ke svátečním jídlům jako příloha, či do vývarových polévek. Jako hlavní potravina a pokrm spadají přibližně do poslední třetiny 18. a 1. poloviny 19. století.

**ÚKOL:** Naučte se říkanku o bramboře:





## 2. Plody podzimu

Byliny, keře, stromy a jejich plody provázely člověka od samého počátku. Byly využívány k léčení ran a neduhů a ve velkém nacházely uplatnění v lidovém léčitelství. Rostliny se sbíraly na loukách, později si některé druhy lidí pěstovali u svých obydlí. I v podzimním období jich příroda poskytovala dostatek, kromě všem známých šípků to byly i plody dřínu, oskeruše, jeřabin, bylinky jako jitrocel, divizna a další.

**ÚKOL:** Poznejte plody a léčivé byliny. Víte, na co se používají?



Mateřídouška úzkolistá



Dřín obecný



Růže šípková



Bez černý



Zlatobýl obecný



Šalvěj lékařská



Kokoška pastuší tobolka



Čekanka obecná

Foto Wikipedie



### 3. Vinohradnictví

Na jihovýchodní Moravě tvoří významnou součást zemědělského hospodaření vinohradnictví. Zahrnuje jak způsoby pěstování vína a péče o vinice, tak i vlastní výrobu vína. Práce na vinicích začínala již na konci zimy a pokračovala celý rok až do vinobraní, kdy cyklus uzavírala výroba vína.

K práci ve vinohradu se vedle běžného náradí používaly i některé specifické nástroje, např. nůž *kosíř* či motyka *graca*. Hrozny se lisovaly v rozměrných dřevěných lisech a uskladňovaly v dřevěných sudech.

Majitelé vinohradů měli dříve právo volného výčepu malého množství vlastního vína, tzv. pod víchou. Nešlo o živnost, ale jen o prodej produktu z hospodářství. Vinař musel úřadům sdělit, ve které budově chce víno prodávat a ta se pak označila např. věncem z révového listí, slaměným křížem nebo dřevěnými hoblovačkami, zavěšenými na hůlce.

*„První vcházel do vinice hospodář s hospodyní a společně si vyhlédli několik pěkných révových oblouků přeplněných hrozny, uřízly je a pak pověsili v lisovně nebo ve sklepě, kde vydržely čerstvé až do Štědrého večera. Teprve tehdy se hrozny odřízly a byly lahůdkou na štědrovečerním stole.“*

**ÚKOL:** Přiřaďte k obrázkům správné názvy:

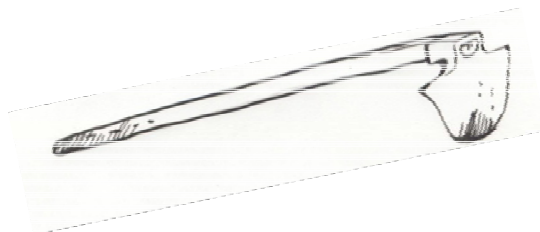
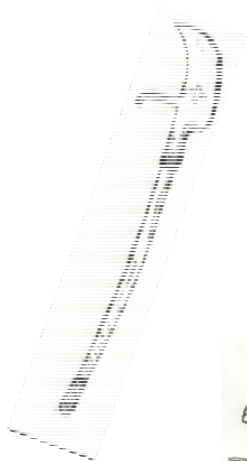
graca

kosíř

bečka

putna

vícha







## 4. Hospodářské plodiny

Mezi důležité plodiny pěstované na polích, které přinášely velký užitek a mohly se spotřebovat postupně celou zimu, patřily kukuřice a krmná řepa.

**Kukuřičné klasy** musely být před vylamováním řádně vyzrálé. Po té se z nich vyškubaly vnější listeny a pomocí dvou vnitřních, které se ponechaly, se po dvou svazovaly k sobě. Takto se zavěsily na bidlo, aby dobře vyschly a byly připravené k dalšímu využití.

Hojně pěstovaná byla **krmná řepa**, která sloužila především jako strava pro dobytek a drobná hospodářská zvířata. Čas její sklizně přicházel na podzim, kdy se vytahovala ze země a osekávaly se jí zelené listy - vršky. Na zimu se řepa ukládala do sklepů nebo do tzv. *pryzní*, což byly speciální jámy vykopané v zemi.

Zpracování **konopí** bylo velmi náročné. Sklizené rostliny/stonky se svázaly do malých snopů a nechaly se řádně vysušit. Poté se namáčely ve stojaté nebo mírně proudící vodě. Přitom musely být zatíženy kládami, blátem nebo kameny, aby byly celé ponořené. Následně vysušené stonky se lámaly nejprve na *lamkách* s jedním zubem, potom na *patírkách* se dvěma zuby. Hrsti nalámaných stonků se pročesávaly na *hachlích* a připravily se na spřádání.

Zpracování konopí:

- Setí a zakopávání semene
- Vytrhávání a vázání rostlin do snopků
- Sušení rostlin
- Máčení v potoce
- Zahazování blátem
- Zatěžování kameny
- Sušení konopných snopků
- Lámání stonků na *lamkách*
- Lámání stonků na *patírkách*
- Vyčesávání na *hachlích*
- Svázání koudele do uzlů

**ÚKOL:** Které činnosti při zpracování konopí vidíte na obrázku?



1. ....
2. ....
3. ....



## 5. Šlapání zelí

V každé rodině na Slovácku se na podzim připravovalo kysané zelí. Platilo přísloví: „*Brambory a zelé, živobytí celé*“. Každá hospodyně již od jara pečlivě okopávala zelnou přísadu, sbírala housenky a chránila zelí před zajíci. Velké hlávky zelí se sklízely až na podzim, doma se očistily, krájely a strouhaly. Připravené zelí se prosolilo, přidal se kmín a vše se nasypalo do bečky nebo sudu, již dříve vyloženého zelnými listy, mladé děvče si do ní vlezlo a bosýma nohama začalo zelí ušlapávat. Našlapané zelí se přikrylo plachetkou a prkny a vše se zatížilo kamenem.

Vykvašené zelí vydrželo po celou zimu, často až do léta. Kysané zelí tvořilo důležitou součást jídelníčku, v zimním období bylo jedním z mála zdrojů vitamínu C. Hojně se využívalo k přípravě polévky kyselice, vařilo se jako příloha k masu, používalo se jako náplň do pečiva, zelňáků, nebo se z něj zhotovoval chutný salát.

**ÚKOL:** Zaspívejte si společně lidovou písničku o holčičce Nanynce „*Šla Nanyňka do zelí*“:

Šla Na - nyn - ka do ze - lí, do ze - lí, do ze - lí,  
na - tr - ha - la lu - pe - ní, lu - pe - níč - ka.  
Při - šel za ní Pe - pí - ček, roz - šla - pal jí ko - ší - ček.  
Ty, ty, ty, ty, ty, ty, ty to bu - deš pla - ti - ti.

Šla Nanyňka do zelí, do zelí, do zelí,  
natrhala lupení, lupeníčka.  
Přišel za ní Pepíček,  
rozšlapal jí košíček.  
Ty, ty, ty, ty, ty, ty,  
ty to budeš platiti!

Já to platit nebudu, nebudu, nebudu,  
radši se dám na vojnu, na vojničku.  
Na vojnu se nedávej,  
truc rodičům nedělej!  
Udělám, udělám,  
na vojnu se přece dám!

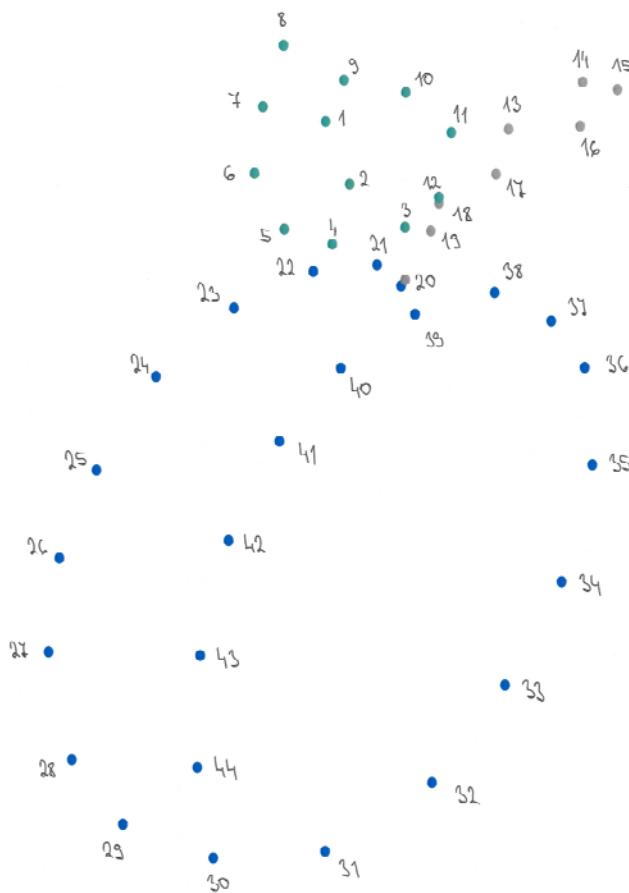
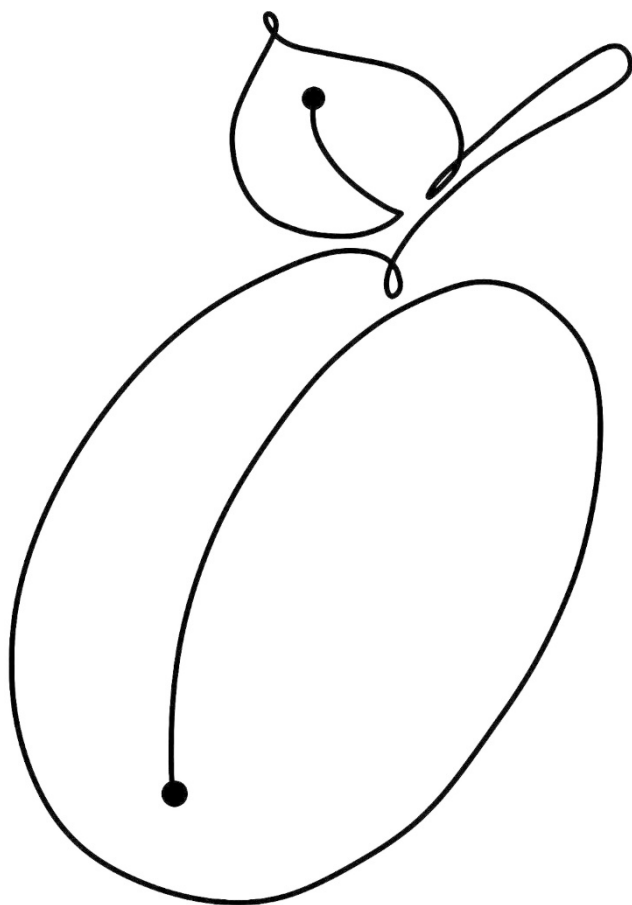


## 6. Vaření povidel

Časný podzim byl dobou, kdy se sklízely švestky (*trnky*) ze kterých se téměř v každé domácnosti vařila povidla. Vypeckované plody se v měděné kotlině rozvařily na kaši, která se dále převažovala, dokud nenabyla správné hustoty. Aby se povidla nepřipálila, bylo je nutno nepřetržitě míchat. Jednalo se o zdlouhavou a náročnou práci, ale i přesto bylo vaření povidel oblíbenou činností. V kuchyni pak našla uplatnění jako nádivka do buchet, koláčů a vařila se z nich také omáčka.

*„... K vaření trnek mívají v hospodářství kotel. Domácí lidé rozlupují trnky a házejí do kotle. Pod kotlem se podpálí a mírně topí. Při tom je třeba ustavičně míchat buď vařečkou, nebo velikým měsíčkem připevněným na bidle. Míchá se celý den, večer i v noci, až je povidlo husté. K míchání zvou si mladí lidé několik známých. Pro ukrácení dlouhé chvíle vykládají se události z dědiny nebo zpívají písně.“*

**ÚKOL:** Dokážete nakreslit švestku jedním tahem?



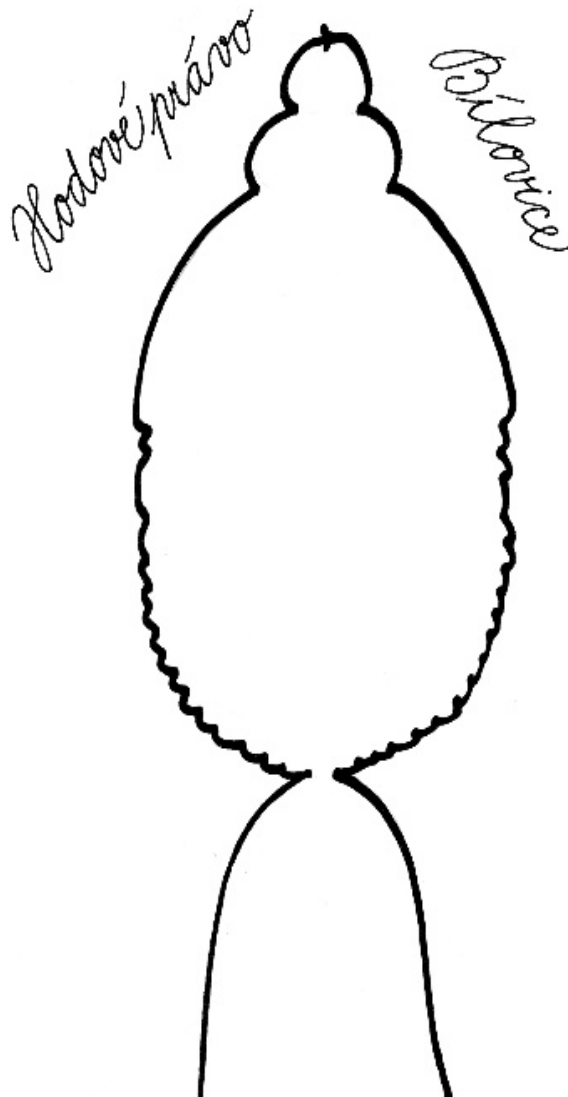


## 7. Hody

S podzimním obdobím jsou pevně spjaty hody. Organizaci hodových zábav měli na starosti *stárci*, zvolení zástupci chasy. Ti dbali na správný průběh hodů, pohoštění a pořádek při muzice. V řadě obcí na Slovácku je dodnes zvykem slavit hody s tzv. právem, které je jejich hlavním znakem. Zároveň jde o znamení propůjčené autority, moci a hodnosti stárků. Nejčastěji se jednalo o nazdobenou hůl nebo šavli, symbolizující pravomoci udělené mládencům od obecního úřadu, odtud *hodové právo*. Jeho tvar a způsob výzdoby se v jednotlivých obcích lišil. Zdobení práva bylo záležitostí dívek. V době hodů je stárek nesl v čele chasy po vesnici.

*„V minulosti byly hodové termíny situovány vždy do podzimních měsíců, ať již na ně připadalo zasvěcení farního kostela nebo ne. Svátek patrona kostela se pak slavil jako pouť, slavnost s ryze církevním obsahem.“*

**ÚKOL:** Namalujte hodové právo podle předlohy.







## 8. Pokrmy z brambor

Pokrmy z brambor patřily k tradiční stravě moravské vesnice. Na Kopanicích se brambory přidávaly i do chleba, aby byl vláčný a dlouho měkký. Jinak se z nich připravovalo především těsto, z něhož se dělaly různé *taštičky*, *pěry*, *gule* plněné ovocem, *šlízky* plněné povidly, zelím, uzeným masem atd.

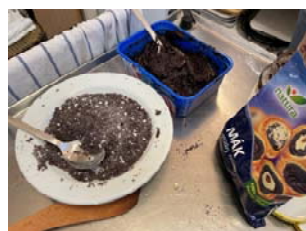
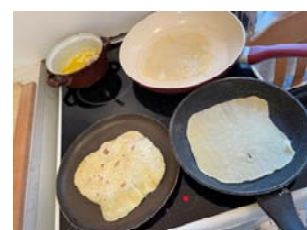
*Patenty* jinde také *přesňáky* nebo *laty* jsou placky z bramborového těsta, pečené na sucho na plotně. Jí se na sladko s povidly a mákem, nebo na slano se zelím. Toto jídlo bylo u strážníků velmi oblíbené, u kuchařek pak méně. Jejich příprava, pečení a dokončení bylo časově poměrně náročné.

**ÚKOL:** Udělejte si vlastní *patenty*.

Budete potřebovat: 1 kg vařených brambor, 350 g hladké mouky, špetka soli, malý kousek kvasnic, 1 žloutek, rozpuštěné máslo, povidla, mletý mák, moučkový cukr

Brambory uvaříme ve slupce (nejlépe den předem), oloupeme je a nastrouháme najemno. Přidáme sůl, mouku, malý kousek jemně nastrouhaných kvasnic, jeden žloutek a vypracujeme hladké těsto. Na pomoučeném vále z těsta vytvoříme dlouhý váleček, který nakrájíme na stejně velké kousky (cca 24 ks). Každý kousek rozválíme na placku a pečeme na rozeřtáté plotně nebo na suché pánvičce. Každý patent pomažeme dle chuti máslem, povidly, posypeme mákem s cukrem a stočíme do roličky.

TIP: Na bramborové těsto není vhodné používat nové brambory, mají větší obsah škrobu.







## 9. Orba s koňmi a krávy

Při hospodaření se k pěstování jednotlivých plodin používala celá řada nářadí, pomůcek a strojů. Ruční nářadí prošlo proměnami, které závisely na znalostech o využití a výrobě materiálů pro jejich zhotovení, na zavádění pěstování nových plodin a na rozvoji vědy a techniky. Nicméně, ani zavádění výkonných strojů ve 20. století ruční nářadí nevytlačilo a v malých rolnických hospodářstvích je používáno dodnes. Některé předměty bylo možné využívat několika způsoby pro více účelů, některé byly cíleně konstruovány.

Orání je základním způsobem zpracování půdy pomocí oradla. Pluh, který slouží k tomuto účelu, půdu především obrací a kypří, drobí a mísí. Tímto procesem se zlepšují vláhové, vzdušné a tepelné půdní poměry a do půdy se podle potřeby zapravují i hnojiva.

**ÚKOL:** Po orbě zůstávají na poli za pluhem brázdy. Domalujte si obrázek:





## 10. Dušičky – vzpomínka na zesnulé

Památka zesnulých, lidově Dušičky, se slaví 2. listopadu a odvíjí se od slavnosti Všech svatých, která připadá na 1. listopadu. V římskokatolickém kalendáři najdeme název Vzpomínka na všechny věrné zesnulé, protestanti tento den znají jako Památku zesnulých.

V tento den se konají zádušní mše svaté a společné modlitby na hřbitovech. Hroby jsou upraveny a vyzdobeny věnci a květinami a zapalují se svíčky. Zdobení hrobů bývalo zvláště na venkově dříve velmi prosté, bohatší výzdoba se rozšířila až po 1. světové válce.

Zvyk vyřezávání dýní k nám přišel před více než 100 lety ze západní Evropy. Jeho historické kořeny jsou však velmi staré a vychází z kultury starověkých Keltů. Tehdejší svátek *Samhain* byl vnímán jako doba, kdy se stírá hranice mezi světem živých a mrtvých.

Předkřesťanská víra, že na přelomu října a listopadu zemřelí přicházejí mezi živé, přetrvala v dušičkových lampách a halloweenských lucernách. Za okna se dávala zapálená svíce, často ve vyřezané řepě, později v dýni, která měla bloudícím duším posvítit na cestu. Lidé zapalovali velké ohně, převlékali se do kostýmů a malovali si obličej, aby se ochránili před zlými duchy.



Joža Uprka, *Na dušičky*, 1897



Joža Uprka, *Dušičky*, 1897

**ÚKOL:** Nakresli si návrh na vyřezání své dušičkové dýně.

