

Jak se na Valašsku „smažily trnky“

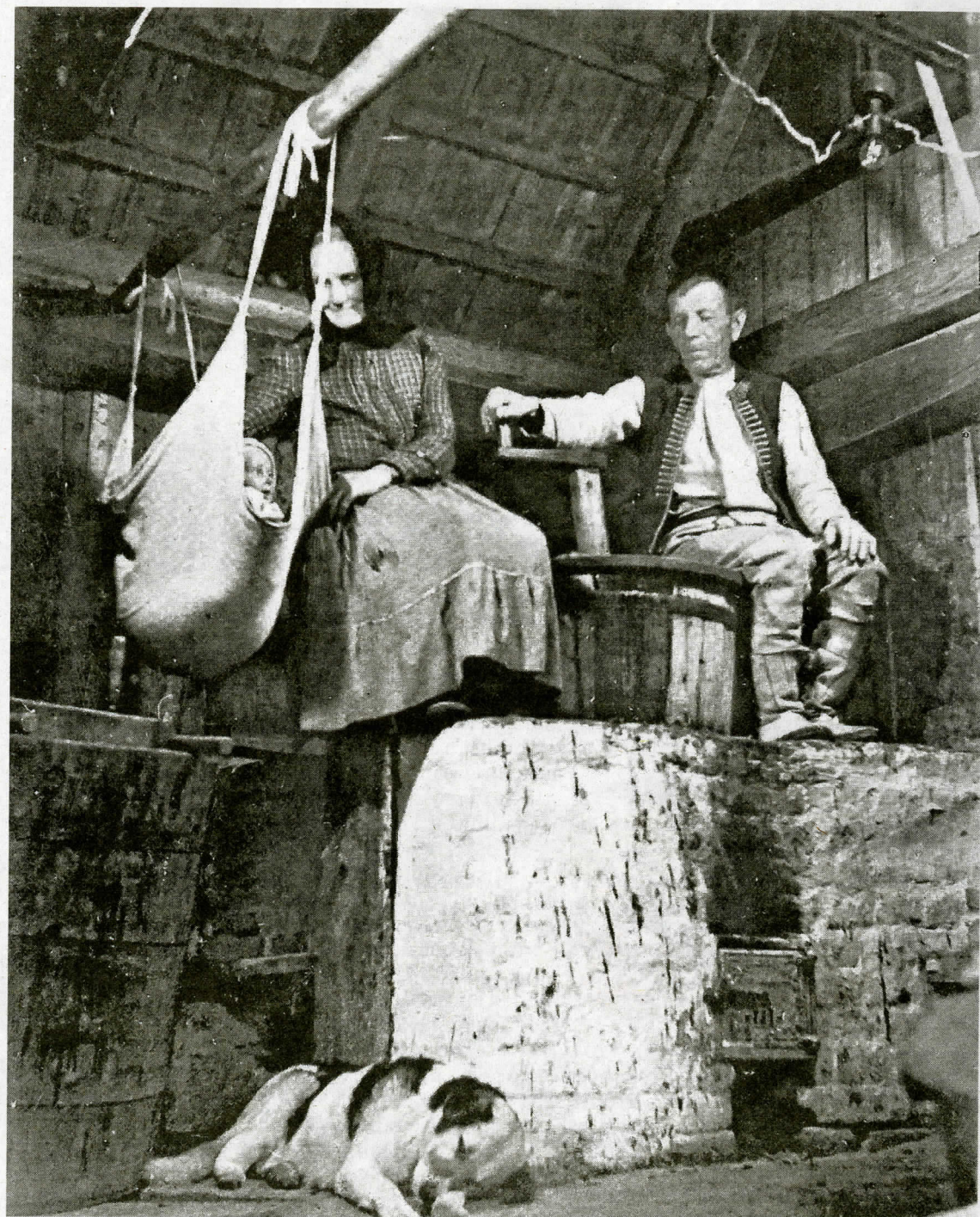
Nastávající podzimní dny bývaly pro Valachy mimo jiné i dobou výroby švestkových povidel. Tomuto procesu se tu nejčastěji říkalo „vaření“ či „smažení trnek“.

Švestky, valašsky „trnky“, se na Valašsku pěstovaly v hojně míře. „Trny“ či „trní“, jak tu byly nazývány švestkové stromy, poskytovaly hojnou úrodu i při malé péči – množily se z odkopků či odrostků, neroubovaly se, často ani neprořezávaly. Vysazovaly se obvykle v pásech do mezí mezi polnostmi, kde byly díky hnojení polí a plytkému a spletitému kořenovému systému dobře zásobovány živinami.

„Trnka byla bohatstvím i požehnáním Valaška.“

„Trnka byla bohatstvím i požehnáním Valaška.“ To napsal autor statě o historii ovocnictví v regionu Ctibor Bartoněk. Tato plodina totiž hrála významnou roli ve výživě i obživě zdejších obyvatel. Švestky se nejčastěji sušily, kvasily se na slivovici a v neposlední řadě se z nich připravovala povidla, zvaná někde také „brija“ či „bryja“.

Povidla se vařila v kovových kotlích, které bývaly většinou součástí suširen na ovoce. Josef Cedidla ze Seninky popsal přípravu i proces jejich výroby takto: „Pécka postavená v jednom kútě z vepřovic a na ní si hověl černý kotel do poly obezdítý tihlama (cihlami). Před ním lavečka pro toho, kdo trnky míšál. Z prostředka kotla trčál hore dřevěný kolek, kterým sa otáčalo na dně kotla, střídavo vlevo a vpravo, aby sa trnky nepřipalovaly. Dyž sa trnky rozvařily na řídkú máčku,



VAŘENÍ TRNEK v Nedašově roku 1951 (reprodukce z Našeho Valaška 1951).

Foto: archiv Muzea regionu Valaška

mosely sa z kotla vybrat a přecedit z kostek přes síto. Přeceděná máčka sa dala na novo do kotla a za stálého míšání a přikládání na oheň sa zahuštovala (smažila)“. Usmažení a teda i nepřetržitě míchání trvalo 10 až 12 hodin. Hotová povidla se pak pou-

žívala celý následující rok na ochucení a oslazení jídel „aj děckám na pochútku“. A byla také zdrojem přivýdělku – vyvážela se i na vzdálené trhy, například do Opavy, kde si pro ně přijížděli až z Německa.

Největší sláva valašského švestkaření však začala upa-

dat od konce 20. let 20. století, kdy byly švestkové stromy ve velkém decimovány v důsledku silných arktických mrazů, napadením škůdci i nedostatečnou péčí o stromy.

Milada Fohlerová, etnografka Muzea regionu Valaška