



ŘEMESLA 08. 12. 2015

Tradiční vizovické pečivo je známé po celém světě

Město Vizovice, ležící nedaleko Zlína, je známo svojí výjimečnou a bohatou kuchyní, zejména pekařskými a cukrářskými výrobky. V polovině 19. století...

Vizovické pečivo, které dekoruje a těší domácnosti už několik století, je významnou ukázkou valašského lidového řemesla. Ve Vizovicích má výroba tohoto pečiva dlouhou tradici a předává se z generace na generaci. Vizovické pečivo a výrobky z něj lze považovat za kulturní dědictví východní Moravy.

Historie vizovického pečiva

Město Vizovice, ležící nedaleko Zlína, je známo svojí výjimečnou a bohatou kuchyní, zejména pekařskými a cukrářskými výrobky. V polovině **19. století** působili ve Vizovicích **Lutonští pekaři**, kteří jezdili po jarmarcích prodávat vynikající perníky. Nejmladší z rodiny Lutonských začal někdy na přelomu 19. a 20. století péci figurky z nekynutého těsta, kterému se později začalo říkat **vizovické pečivo**. Na poutích i jarmarcích mělo velký úspěch a zvířátka i drobné figurky kupovali především chudší lidé jako hračky pro děti a později jako **ozdůbky na vánoční stromek**.

Tradice vizovického pečiva

Původní vizovické pečivo zahrnovalo **34 základních tvarů**, z nichž každý měl svůj symbolický význam. Výchozím tvarem je váleček, z kterého se stříháním, zdobením a přilepováním dalších částí, vytváří figurka. Pečivem se ozdobil stůl a dům při křesťanských svátcích, svatbách, křtinách i pohřbech.

Věhlas vizovického pečiva se brzy rozšířil daleko za hranice Vizovicka. Pečivo mělo úspěch nejen po celých Čechách, ale putovalo i do Vídně, Štýrského Hradce, Budapešti. Ukázky tohoto řemesla byly poslány dokonce i na světovou výstavu do Montrealu a jsou rovněž vystaveny jako ukázka výjimečného lidového umění v **Muzeu člověka v Paříži**. Aby se figurky, zvířátka, věnečky a další pečená umělecká dílka mohly nazývat pravým vizovickým pečivem, musí být vytvořeny podle tradičních pravidel, která se dají vystopovat až do 16. století. Pracuje se vždy s **původní recepturou vizovického těsta**, které se nesmí přibarvovat.

Symbyly a figurky vizovického těsta

V celé řemeslné kolekci vizovického pečiva existuje 34 druhů zvířátek. Jde o symboly, které představovaly určité vlastnosti tak, jak si jich na Valašsku cenili. Při původním zpracování se používalo 5 základních technik zpracování těsta: **krájení, stříhání, mašličkování, vpichování a obtisk**.

Z těsta se vyráběly různé tvary: zvířátka, kytky a figurky, které měly svůj symbolický význam. Lidé věřili, že když budou mít doma určitou figurku z vizovického pečiva, vyplní se jim to, co daná figurka symbolizuje.

Význam některých symbolů figurek vizovického pečiva

- **Čáp:** zvěstoval příchod novorozeněte
- **Děťátko:** znamenalo radost
- **Holubička:** přinášela do domova klid a mír
- **Jelen:** představoval bystrost
- **Ještěrka:** přinášela bohatství
- **Ježek:** vyháněl zlo z rodiny
- **Kachna:** byla dobrou matkou
- **Kohout:** znamenal mužnost, přivolával štěstí
- **Kohout se slepicí:** plodnost
- **Koník:** znamenal věrnost
- **Labuť:** znak milostnosti
- **Liška:** chytrost
- **Mořská panna:** připomínala, že i na našem území bylo moře
- **Mrtvá holubička:** symbol ubitého valašského zbojníka
- **Ovečka:** znamenala dobrou úrodu
- **Páv:** symbol bohatství
- **Pavouk:** přinášel štěstí
- **Rak:** chránil před neštěstím
- **Ryba:** symbol mlčenlivosti
- **Sluníčko:** dárce života
- **Strom:** symbol manželské věrnosti a trvalého štěstí
- **Štika:** ochránce vody

- **Tetřev:** přinášel bohatství
- **Veverka:** dobrá hospodyňka
- **Zajíc:** znamenal postřeh
- **Žába:** znak čisté vody

Recept na vizovické těsto

Pro výrobu vizovického pečiva potřebujeme pouze 250 g hladké mouky 1 dl vody. Dále mísu, vařečku, skleničku nebo váleček, nožik, nůžky, hřebínek, vykrajovací formičky na cukroví, celý pepř, slámku, tenkou stužku nebo provázek, vajíčko a mašlovačku.

Do mísy nasypeme mouku a v hromádce mouky vyhloubíme důlek, do kterého nalijeme vodu. Těsto hněteme ručně asi hodinu, až vznikne **tuhá hmota**. Uhnětené těsto zabalíme do igelitového sáčku a v ledničce ho **necháme asi šest hodin odležet**. Po uplynutí určené doby vybalíme těsto a nožem ho rozřízneme. Tím se přesvědčíme, jestli je těsto uvnitř na dotek hladké. Pokud je uvnitř plné hrudek, musíme ho znovu propracovat. Pokud máme těsto hladké, můžeme začít s **modelováním a vykrajováním**.

Těsto necháme v igelitovém sáčku, aby zbytečně neosychalo, a vždy si odkrojíme jen takový kousek, který budeme zrovna potřebovat. Těsto rozválíme pomocí válečku nebo použijeme skleničku k vyválení placek, ze kterých pak můžeme formičkami **vykrajovat různé tvary**. Chceme-li modelovat postavu či zvířátko je základ tvořen kuličkou nebo válečkem. Chceme-li věnečky a srdíčka, použijeme pletence ve tvaru copánků.

Tvarujeme ručně, další prvky přilepujeme k základu vodou. Křídla a hřebínky nařezeme nožikem, srst nebo ostny jezečka stříháme nůžtičkami. Připravíme si tedy nejen všechny nástroje, ale i misku s vodou, rozšlehané vajíčko na potírání a různá semínka nebo koření na dozdobení – pro vytvoření nosu, očí apod. použijeme pepř, nové koření, kmín, hřebíček. Špičkou nůžek se na těstě dá **vyznačit různé vroubkování**. Nůžkami se těsto také nastřihává.

Potřebujeme-li na sebe přilepit dva kousky těsta, musíme spoj nejdříve **lehce navlhčit vodou**. Hotové figurky položíme na nevymaštěný plech a necháme 3 hodiny oschnout. Pokud chceme mít ozdoby lesklé, rozšleháme vajíčko a ozdoby natřeme. Pro dosažení ještě většího lesku můžeme nátěr opakovat. Vizovické figurky nakonec **pečeme (resp. sušíme) při mírné teplotě 50 °C po dobu 3 - 5 hodin**. Upečené ozdoby doplníme barevnými nebo lýkovými mašličkami.

Vizovické pečivo a řemeslo

I naši předkové se pochopitelně potřebovali umělecky vyjadřovat. Potřebovali ale umění, které by jim bylo srozumitelné, blízké a které by mohli sami vytvářet. **Figurální vizovické pečivo** je jasným dokladem toho, že lidé už od pradávna usilovali o prostorové ztvárnění.

Při pokusu podívat se do historie vizovického pečiva zjistíme, že jde o jev, který se v různých formách objevuje u mnoha národů. Jednotlivé druhy pečiva měly speciální význam a spojovaly se s nejvýznamnějšími okamžiky v rodinném i společenském životě. Jejich původ je tedy vždy v místní ideologii. Dekorativní **vizovické pečivo** je dnes ukázkou tradičního řemesla a do našich domovů přináší ukázkou tradic i lidské fantazie a zručnosti. Ojedinelý půvab vizovického pečiva přitahuje pozornost zahraničních návštěvníků, kteří si od nás tyto výrobky odváží jako pozoruhodní suvenýr, typický pro naši zem.