

Zmluva o výpožičke výstavy č. 217 /2023

uzatvorená podľa
§ 659 Občianskeho zákonníka v znení neskorších predpisov

medzi zmluvnými stranami:

Požičiavateľ: Trenčianske múzeum v Trenčíne
Sídlo: Mierové námestie č. 46, Trenčín 912 50
IČO: 34059199
Zastúpený: Mgr. Peter Martinisko, riaditeľ
Zodpovedný pracovník: Mgr. Andrea Lazarčíková, etnológ
Kontakt: Tel.: 032 / 7712 339, e-mail: andrea.lazarcikova@muzeumtn.sk
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
Číslo účtu: SK02 8180 0000 0070 0051 0803

(ďalej len „požičiavateľ“)

a

Vypožičiavateľ: Gymnázium M. R. Štefánika
Sídlo: Športová 41, 915 01 Nové Mesto nad Váhom
IČO: 00160270
Zastúpený: Mgr. Ján Pavlíček, riaditeľ
Kontakt: Tel.: 0327704710, e-mail: alexandra.malovcova@gymnm.sk
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
Číslo účtu: SK7981800000007000632122

(ďalej len „vypožičiavateľ“)

Čl. I Predmet zmluvy

1. Predmetom zmluvy je výpožička časti výstavy „**Tradičné ovocinárstvo, zabudnuté stromy**“ v rozsahu **13 bannerov**, spracovaných požičiavateľom. Fotodokumentácia predmetov podľa prvej vety je uvedená v prílohe. Súčasťou výstavy, ktorá má byť predmetom výpožičky, nie sú žiadne zbierkové predmety.
2. Predmet zmluvy je nepoškodený a spôsobilý na dočasné užívanie na účel uvedený v čl. II tejto zmluvy.

Čl. II Účel výpožičky

1. Predmety špecifikované v čl. I bod 1 tejto zmluvy sa vypožičiavajú za účelom ich sprístupnenia formou dočasnej výstavy v priestoroch vypožičiavateľa, kde bude verejne prístupná.
2. Zmena účelu uvedeného v ods. 1 je neprípustná.

Čl. III Doba

1. Zmluvné strany sa dohodli na uzatvorení tejto zmluvy na dobu určitú, a to od **08.01.2024 do 29.02.2024**.
2. V prípade záujmu o predĺženie výpožičky je vypožičiavateľ povinný preukázateľným spôsobom (najmä písomne alebo e-mailom) požiadať požičiavateľa o predĺženie výpožičky, a to najneskôr 15 dní pred ukončením platnosti tejto zmluvy.

3. V prípade, ak nedôjde k predĺženiu výpožičnej zmluvy, sa vypožičiavateľ zaväzuje predmety, ktoré tvoria predmet zmluvy vrátiť najneskôr v posledný deň výpožičky.
4. Požičiavateľ si vyhradzuje právo požadovať vrátenie predmetu zmluvy pred skončením doby výpožičky, ak predmety alebo ich časť potrebuje pre svoje účely alebo ich vypožičiavateľ užíva v rozpore s čl. II a čl. IV tejto zmluvy. Ak tomu nebránia závažné dôvody, je vypožičiavateľ povinný predmet zmluvy vrátiť, a to bez zbytočného odkladu.

Čl. IV Podmienky výpožičky

Vypožičiavateľ sa zaväzuje:

- predmet zmluvy užívať v súlade s čl. II bod 1. tejto zmluvy,
- vykonať bezpečnostné opatrenia tak, aby nedošlo k odcudzeniu, strate, zámene, poškodeniu alebo zničeniu predmetu zmluvy,
- vrátiť predmet zmluvy bez zásahu opravy alebo úpravy, ak nebolo dohodnuté inak,
- vzniknuté škody pri užívaní predmetu zmluvy uhradiť v plnom rozsahu,
- viditeľne umiestniť informáciu o tom, že výstava bola realizovaná požičiavateľom a
- pri mediálnych výstupoch uviesť spoluprácu s požičiavateľom.

Čl. V Záverečné ustanovenia

1. Táto zmluva je vyhotovená v štyroch paré, z ktorých tri paré sú určené pre požičiavateľa a jedno paré pre vypožičiavateľa.
2. Túto zmluvu možno meniť výlučne písomnou formou, prostredníctvom číslovaných dodatkov, so súhlasom oboch zmluvných strán.
3. Vzťahy výslovne neupravené touto zmluvou sa riadia príslušnými ustanoveniami Občianskeho zákonníka a ostatných právnych predpisov.
4. Zmluvné strany vyhlasujú, že zmluvu uzatvorili na základe ich slobodnej a vážnej vôle, nie v tiesni ani za inak nápadne nevýhodných podmienok, zmluvu si riadne prečítali, jej obsahu rozumejú a na znak súhlasu s jej obsahom ju podpisujú.
5. Táto zmluva nadobúda účinnosť dňom nasledujúcim po dni zverejnenia v Centrálnom registri zmlúv.

Príloha:

- fotodokumentácia bannerov

05. 01. 2024

Príloha k zmluve č. 217/2023

Fotodokumentácia bannerov (13ks)



Zoznam bannerov:

1. Remeslá súvisiace s ovocinárstvom
2. Pálenie ovocných destilátov
3. Zvyky a obyčaje
4. Sušenie ovocia
5. Zabudnuté stromy
6. Sušiarne ovocia
7. Organizácie
8. Rozvoj ovocinárstva v regióne
9. Skladovanie lekváru
10. Tradičná bošácka pálenica
11. Spracovanie ovocia
12. Tradícia spracovania v Slovlik
13. Varenie lekváru

ROZVOJ OVOCINÁRSTVA V REGIÓNE

Ovocinárstvo, odvetvie poľnohospodárstva, v prostredí stredného Považia vychádzalo z náhodného pestovania. Datuje sa súběžne s osídlením oblasti, s konzumovaním plodov z planých stromov a kŕmovaním lesov na kopaniciach. V zalesnenom území Podjavorinského kraja sa vyskytovali pôvodné botanické druhy: jablňo lesná (*Malus silvestris* L.), hruška obyčajná (*Pirus communis* L.) a čerešňa vtáčia (*Cerasus avium* L.). Po vpáde rímskych légii v 1. až 4. storočí sa od Rimanov šírili poznatky o spracovaní a pestovaní ovocia.

V 18. a 19. storočí zaznamenávame rozvoj ovocinárstva, kedy sa nové druhy stromov šírili zo vznikajúcich sádov pri kaštieľoch (záhrada Práleských v Zemianskom Podhradí, veľkostatok Rakovských v Kočoviciach). O rozširovanie nových sadeníc a semien sa pričínili aj **trenčianski drotári**. Ovocinárstvo malo väčšinou charakter doplnkového zamestnania, i keď v niektorých južných oblastiach Trenčianskej župy sa postupne stalo prvotným zdrojom príjmov. Po hromadnom zničení viníc na Slovensku v 19. storočí fyloférova a peronosporou dochádzalo v okolí Nového Mesta nad Váhom k vysádzaniu ovocných stromov na mieste viníc. Zášľuhou ovocinárskych nadšencov G. Ostrelúckeho, Ľ. V. Riznera a F. Regentika vznikol v Bošáci najväčší sad v Trenčianskej župe s tisíckou jabloní, hrušiek a sliviek. Rozvoj ovocinárstva podporili **stánkový predaj ovocia na trhoch, jarmokoch a podomové obchodovanie obyvateľov z obcí spod Veľkej Javoriny (houzírovanie)**, ktoré sa postupne stalo významným zdrojom rodinných príjmov. V Staréj Turej mali slivky (belice) svoj vlastný jarmok. Sušené ovocie a nelegálne pálená slivovica slúžili ako doplnkový tovar k predaju lokálnych drevených výrobkov (varešky, hračky). **Houzíranti** predávali bošácku slivovicu na Čiernom trole v Ostrave. V 18. a 19. storočí spravidelk vývoz ovocia predaj vtáka kvitáča (Droзда čvrtokového) na konzum. Podomový obchod a stánkový predaj bol aj do vznik Československej republiky realizovaný na Slovensku (vývoz „na doľniaky“, do Komárna), ale aj v zahraničí (v Budapešti, vo Viedni). Zanikol zákazom z roku 1945. V druhej polovici 19. storočia cukrová repa, ktorej pestovanie bolo výnosné, vyťažila obilie vyššie na svahy na úkor viníc a ovocných sádov.



Zdroj fotografií: Trenčianske múzeum v Trenčíne

Podľa záznamov J. C. Holubého vyviezol jeden kupecký spolok z Bošáce v roku 1864 do Budapešti 1 200 meríc jablík a na jar v roku 1865 800 meríc jablík (1 merica = 62 kg). Ovocie sa nakladalo s vínom na plte pri brode v Trenčí. Bohušlaviciach a splavovalo až do Budapešti. „Bola by zaujímavé dozvedieť sa, koľko sta meríc suchého ovocia, sliviek, hrušiek a jablík, potom orechov posiala Bošáca s Podhradím doňazemským našim krajanom, u ktorých tieto plodiny v takom množstve a takej добрote neradza sa. Keď minulú jeseň slivky značne a ceny padli, lebo ich mnoha bola, dali sa našu ľudia variť lekávar, predpokladajúc, že väčší groš zoň utiaha. Starí ľudia mi povedali, že nepamätajú rok, že by sa bola tak veľa lekávar na predaj navarilo ako prdve minulého roku. Je to ľudu našmu, ktorý sa mozolne živi, veľká pomoc, keď má požehnanie v ovoci. Len keby potom išli ľudia s ním ľudskejšie zaobchádzali! Bieda by bola s nami, keby nám stromy nič nedoniesli; nejedná záplata príjše sa z odpredanej ovociny.“

ZABUDNUTÉ STROMY

V okolí Nového Mesta nad Váhom prevažovalo pestovanie **jabloní, hrušiek a sliviek**, menej **čerešní, mišpú, moruší, oskoruší, dúl, orechov, mandlí, jedých gaštanov**, z bobulovín **ribezi, egrešov a malín**. Už v 16. storočí zaznamenávame pestovanie **marhúľ**, ktoré sa sústredilo v oblastiach v údolí Váhu, od Nového Mesta nad Váhom po Hornú Stredú. „Za staré odrody všeobecne považujeme všetko, čo sa pestovalo pred 2. svetovou vojnou. Sláchnenie, ktoré prebiehalo vo veľkých ústavoch bolo u nás až po 2. svetovej vojne, kedy boli založené prvé ovocinárske inštitúcie. Väčšina starých odrôd, ktoré sa dodnes pestujú sú náhodné semenáče, to znamená nájdene potomstvo, ktoré niekde padlo a potom vzrástlo.“ (J. Veselý, Moravské Lieskové.) Ovocné stromy sa pestovali v sadoch a v záhradách za domami (v humáčoch). Už v stredoveku sa sadli na hraničných miestach. Ešte v polovici 20. storočia zaznamenávame vysádzanie stromov popri vodných tokoch (orechy) a cesti (čerešne, gaštany). Stromy chránili obydlia pred povodňami a požiarom. Na obecných polkoch sa sadli slivieri, orechy a oskoruše. Rozvojom technológií, pestovaním cukrovej repy a obilja v družstvách, sa v 20. storočí začali stromy na polkoch postupne odstraňovať.

VÝTAŽNÉ STARÉ STROMY Z BOŠÁCE, STROM ROKA

Zášľuhou regionálnych ovocinárov (J. Struhár, Ľ. Vašš) a miestnych nadšencov boli stromy z Bošáce prihlásené do ankety Strom roka, ktorú na Slovensku vyhlasuje Nadácia Ekopolis. V roku 2006 vyhrala národné kolo súťaže hruška planá z Bošáce. „Podľa povesti, partizáni do dutiny kmeňa 300 ročnej hrušky nahádzali drobnú municiu, aby si uľahčili útek pred Nemcami do hôr. Z hlbokéj dutiny sa municia už nepodarilo vyťahovať a vraj tam leží dodnes. Majiteľ chalupy, ktorý vypíli všetky stromy v jej okolí, aj vďaka povesti hrušku nevytáľ.“ (Zapísala Ľ. Radošová.) V roku 2015 vyhrala súťaž hruška ružová (ružvka), ktorá sa napokon umiestnila na 3. mieste v celoeurópskej súťaži v Bruseli. Vek hrušky sa odhaduje na 200 rokov a hovorí sa, že ju zasadil prvý osadník, ktorí kľovali kopanie.



Hruška planá, miestna odroda, ktorá na svoje miesto dorazila Zdroj fotografií: https://www.ekopolis.sk/vieho-dozivneho-na-sterne-ovocia-ovca-bošaca



Zhľadovo náhodná zistená porážkou v máji 2011 vyžila tvrdá miera sádú Strom roka 88 príbšie 352 rokov. Zdroj fotografií: https://www.ekopolis.sk/vieho-dozivneho-na-sterne-ovocia-ovca-bošaca



Hruška ružová odroda 8. miesta v celoeurópskej súťaži v Bruseli. Zdroj fotografií: https://www.ekopolis.sk/vieho-dozivneho-na-sterne-ovocia-ovca-bošaca

REMESLÁ SÚVISIACE S OVOCINÁRSTVOM

Na ovocinárstvo nadviazali remeslá a domácka výroba. **Debnári** zbíľ sudy potrebné pre uskladnenie pálenky a geľaty na lekávar, **stolári** využíli tvrdé drevo zo sliviek a čerešní k výrobe dosák stolov. **Košikári** vyrábali košíky na oberanie ovocia. Pestovanie stromov ovplyvňovalo **včelárstvo**. „Tam kde sú kvety, tam sú aj včely.“ (Anonym. respond., Káľnica.) V roku 1919 vznikla v Novom Meste nad Váhom prvá organizácia včelárov. V súčasnosti len v Káľnici registrujeme 18 včelárov, ktorí sa starajú o viac rodín včiel. Včelári sú združení v Slovenskom zväze včelárov, Základnej organizácii Nové Mesto nad Váhom.

Výroba „káďí“

„Základnou podmienkou prípravy k získaniu kvasu boli prdve spojené s údržbou **káďí**, do ktorých sa naspalo ovocie určené k pálení. Káde sa pred naplnením dávajú do toku riečky, hubočiny zapuťajú. Pred namožením sa priťkáli obrúce, ktorými boli nádoby okvité. V priebehu máčania sa niekoľkokrát pootočili okolo svojej osi tak, aby s vodou prišli do kontaktu všetky stúčky po celom obvode, ako i celá plocha dna. Káde zhotovovali niektorí občania zmlí debnárskych prdč. Ako vyjadili materiál k výrobe slúžili brimové foršhe po niekoľkoročnom prízvonenom schnutí (z červeného smreku pilené niekoľko cm silné dosky). Za účelom dosiahnutia dokonalé tesnosti medzi jednotlivými diškami používali sa listy zo šáchora. (Kopinaté listy šáchora sa kľádli medzi jednotlivé dišky, z ktorých sa skladali drevené nádoby – sudy, káde, tunky, žberi a pod. Matéria slúžila ako tesniaci element. Obrúce, potrebné na opádanie, zhotovovali miestni kováři. Pred naplnením sa (nádobu) dôkladne virajbala kartáčom (vymätaná čast) a vymyla ľúhovou vodou. Po naplnení sa kontrolovala po celom obvode, resp. po celom vonkajšom povrchu, či medzi jednotlivými dielcami hiesliž, t.j. či je odolná proti nasákovosti. Zvyčajne v mieste netesnosti sa do špári vbiľali pomocou ostrého predmetu kuki. (Kuki - odpad pri vyčisťovaní poveseň na hachle.“ (Z rukopisu P. Dzuráka z 20. stor. spracovala Ľ. Radošová. Obec Bošáca.)

Hodvábníctvo

Od 20. rokov 20. storočia sa na Slovensku začalo podporovať vysádzanie **moruší** na verejných priestranstvách. Ozvlá sa tak voľný chov **prádky morušovej (houďovníka)**, ktorý nadviazal na začiatky hodvábníctva v regióne z 19. storočia. Pestovali sa moruša biela (obyčajná) aj čierna (turecká, trnavská).



Príbada moruší v Brunovciach. Foto: A. Ladišinská.

Belica. Zdroj fotografií: Obec Bošáca, vieho doživneho na internete. https://www.ekopolis.sk/vieho-dozivneho-na-sterne-ovocia-ovca-bošaca

VARENIE LEKVÁRU

„...A takéto zážitky by som dopriala všetkým dnešným deťom. Aby videli, koľko námahy a ľudskej práce je vo všetkom jedle, ktoré sa dástava na stôl. A preto si ho treba vážiť.“ (D. Biesková, Trenč. Stankovce, Hlas 7/2019.)

Varenie lekávar bolo v obci spoločenskú udalosťou. Lekvávar sa varil koncom septembra, podľa dozrievania sliviek. Práca mala formu susedskej výpomoci a bola považovaná za **ženskú prácu**, pričom mužská pomoc bola vítaná. „Nať pecou viselo elektrické svetlo, lebo lekávar sa varil nepretržite 24 hodín. Presne podľa poradovníka, ktorý viedla majiteľka pece. Osoby, čo išli variť lekávar, museli mať všetko nachystané, vyčistenú kasnu (nádobu na varenie lekávaru) aj pec. Lekvávar väčšinou varili ženy. Mužské ruky pomohli pri miešaní lekávaru iba potať, kým sa slivky neroztrfali.“ Potom sa už ľahšie narábalo s veslom po detene. Deti boli častým pomocníkom pri peci.“ (Sponienky.) Hambaľka, Brunovec.) Počas varenia sa **prísne dbalo na čistotu**, aby sa lekávar nepokazil. Pri varení platil zákaz jesť a približie sa ku kotlu s chlebom.

V polovici 20. storočia sa v Potvoriciach varil lekávar v dvoch domoch, v Brunovciach fungovali 4 pece. „Základ pece tvoril vymurovaný obdĺžnik z pálenej tehly, do výšky asi 60 – 80 cm od základu. Vpredu mala okienko, kúrdlo sa drevom. Vrch na peci tvorila veľká drevená debna, kasna. Jej dno muselo byť oplechované, aby ho nepoškodili plámenne ohňá. Do kasne sa vkladalo veslo, čím sa miešala masa sliviek a neskoršie samotný lekávar. Veslo bývalo drevené, prispôbobeň šírke kasny pre ľepší záber a proti prihoreniu masy. Jeho dĺžka sa prispôbovala na dĺžku debny a taktiež mala prídavok pre odstup obšľuky, jej bezpečnosť pred obarením aj ohňom, čo sáľal z pece.“ (Sponienky.) Hambaľka z Brunoviec.)



Belica. Zdroj fotografií: Obec Bošáca, vieho doživneho na internete. https://www.ekopolis.sk/vieho-dozivneho-na-sterne-ovocia-ovca-bošaca

Pred varením lekávaru ženy s deťmi naštepali slivky. Najhodnejšie boli **durandzie**, z ktorých sa kótsky navyberali, lebo mali pevnú dĺžinu. „Najskôr sa durandzie rozavrli, potom sa to na kovom síte (riečce) s centimetrovými dierkami pretlačilo, do večera rozváralo a lekávar sa varil na druhý deň, keď sa neľahalo celú noc. Niekedy sa durandzie rozavrli v dvoch kotloch, a na druhý deň sa zavrlo v jednom. Z durandzi bol lekávar sladší, čo zo sliviek. Niektorí dnes sľadia, my sme nikdy cukor nepridávali.“ (J. F., Modrová.)



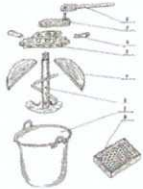
Belica. Zdroj fotografií: Obec Bošáca, vieho doživneho na internete. https://www.ekopolis.sk/vieho-dozivneho-na-sterne-ovocia-ovca-bošaca

SKLADOVANIE LEKVÁRU

**Nedaleko Temešváru
padla bakba do lekváru.
Nemohli ju vytenovať,
museli ju obilzovať. Hej.**
(Riekanka z Brunoviec, Zapisal J. Hambalík.)

Uvarený lekvár musel byť tmavý (až čierny), aby sa nepokazil a z hrncov sa vyzrežával. Uskladňoval sa v drevených geleťoch, v hlinených hrncoch a vo vedrách na povale, kde vydržal niekoľko rokov. „Miernu vychladený lekvár ženy odkladali do malých drevených krabíc vylakovaných bielym papierom. Bilo o krabice z obchodu na prípravu droždia (rajchu), ktoré využívali aj viac rokov za sebou.“ (J. Hambalík, Brunoviec.)

„Veľkou údadnosťou bolo varenie lekváru. Muselo sa vykôstovať veľa sliviek. Do zeme sa vykopalá jama pre ohnisko. Na ňu sa potom položila veľká drevená nádoba, ktorá sa po bokoch vymazala blatom, aby neuniklo teplo. Dno bolo urobené z medeneho plechu. Aby slivky neprihoreli, museli sa miešať dreveným veslom. Varil sa aj viacerym gardinám dňo do noci. Napoly rozvarené slivky sme volali lírak a ten sme dávali na čerstvý chlieb. Uvarený lekvár sa dal do hlinených nádob, v ktorých vydržal celú zimu.“ (D. Biesiková, Trenč. Stankovce, Hlas 7/2019.)



Kôra a sira na sušenie lekváru podľa náčrtu P. Dzurák, 20. storočie, Obec Bošáca.



Varenie lekváru v Bošáci. Zdroj fotografií: <https://www.facebook.com/bošaca.jahody/> Obec Bošáca, veľké množstvo na internete.

„Keď sa už šetko brešča zvarila na lekvár a už zhustla tak, že sa udržiava na ušičke, na lyžicu sa nabrala matéria a pri obrátení „hore chlopom“ ak sa neoddelila, bola dostatočne zahustená. Ale aj pokiaľ odľukvukava to poznal (pri dostatočnom zahutnení vydávali z matérie unikajúce pary charakteristický zvuk), tak potom sa koteľ vltáheli, na oheň sa dala dozrieváča, aby sa čosi riechalo a lekvár sa takí teple vibroval a dával do čísih hlinených hrncov, prevádzal papierom, alebo tekú hustú handerku, aby sa doňho neprosilo. A takto sa uležli na poval, alebo na višku. Do sucha. No a potom už na slizle, haluziky, lekvárové bóiesle, do buchét, takí síer z lekvárom, na chleba a tak. Ale to as sa minul starí. Koľko razi aj tri - štyri razi, ba aj vďc. Ale ten už len nožom. Tak bói zhustli!“ (M. Heliková, Zapisal P. Dzurák v 20. stor. Spracovala L. Radošová, Obec Bošáca.)

SUŠENIE OVOCIA

„Keď sa večer susiareň otvorila, vôňu bolo cítiť aj k druhým susedom. Vždy sme si našli čas aj na to, aby sme zastráňanými drevkami vyškôtkovali ospani dva koše sliviek a miesto kôstok sme vltáčili do slivky orechové jadierka.“ (D. Biesiková, Trenč. Stankovce, Hlas 7/2019.)

V Bošáckej doline sa ešte začiatkom 20. storočia sušil takmer každý druh ovocia: slivky, durandize, hrušky, jablká, oskoruše, bĺpy... K správnej vysušeniu pomohol druh dreva a spôsob prikladania do pece. Aby sa jablká usušili, museli sa prekrojiť na štvrtky (štetky). „No a keď to už bolo vyškôtkované, teda za ten tieň, už začalo sa sušiť na stro. Najprv svojej! To dekal príšiel do toho, ako prikladat, dte kerem mieštie jak sa sušit, tak aby leutpreli újmu cudzi, teda známi, susede. Aj kaľko sa má kšici na lesi. Nemožňt toho nialať! besup sveta, to jak bolo vaččá vrstva v vrchu sa zesušilo a natni ostali čerstvé. No a keď to sa napísalo čerstvé, jako večer, tak na druhí deň večer sa to išlo prebíerat. Lebo na ten čas boli stoho zápečki a to už sa toho zmesilo na lesu vác, tak sa dopokla z druhých lesi a na iné príznie sa dostajalo čerstvé. Hento napoly usušené sa potom prebíeralo aj na druhí deň ráno, ale tu ňetilo ani tak o prebíeranie, jak o premiešenie lesi.“ Už v 19. storočí majiteľ susiareň vedzeť, že má keru lesu uležit, to nemožňt íeda - jako. Čo bolo čerstvé naspodok, blíššie k šli (pece), čo sa dosušalo, jako zápecki navrch a čo najdlíže do šli, g dverám. Už toto šetko mal za sebou, príbilil do pece porámi kšit a už pomali podriekoval. A ráno nanova.“ (J. Kozáček, 20. stor. Zapisal P. Dzurák, Obec Bošáca.)

„Večer, a čas kolkorazi brňedzenie jich našlo, keď už bolo porobené, ostávali pri susiareňi ňiekeri známi, tak i pasje, povprávat sa, aby tomu čo kšini ňebolo smutno.“ Susiēne ovocie slúžilo ako náhrada vitamínov. „Pre dreckú to bolo pochúťka. Tedi sa jím ňekupavola ľukálada. A pomaranče. A ženi f chalupe pot každú chvíľu varili omáčku. Slivkovú, hruškovú, jabčkovú, psienkovú, trnkovú, pochutnal si človek na ton. Tak prehodziť chut. Alebo kerési usarili hentake usušené hrušky, posipali makom a bói obed, alebo večera. Aj také zemleste suché hrušky dávali na koláčie namiesto maku, alebo síra.“ (J. Kozáček, 20. stor. Zapisal P. Dzurák, Spracovala L. Radošová, Obec Bošáca.)

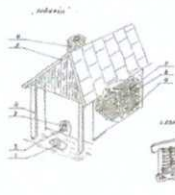
Už v 19. storočí sa susiēne slivky vozili na plitách na **trhy** do Budapešti a Viedne. Ovocie v mestách predávali **podomoví obchodníci** (hauzirky) spolu s iným tovarom. „Koľko ovocia sa nasušilo? To ňeboli metricki. Vagóni ňiekeri sa ňušilo aj do Sečovcov. A veru boli aj také raki, čo ňeboli ani ohniska. Keršni sa ňušilo toľko ovocia, čo chodzil na vozoch predavat na Dolňáck. A š do Pešti. Tam predali, nakúpili krupónov a to zas predávali šurdom šia cesnú domom.“ (J. Kozáček, 20. stor. Zapisal P. Dzurák, Obec Bošáca.) Koncom 19. storočia a surové slivky začali vykupovať za rovnakú cenu ako susiēné. J. L. Huloby spomína: „... už sa po našich dedinách susiarene pomaly zanedbávajú a mnohé sú už rozvalané, alebo na malé účbyky pre nádejných poprabané... tak sa susiēnie nevyplati, lebo to potrebuje mnoho dreva a práce, a lesy, pec, susiareň vyžaduje opravy.“



Susiēne ovocie v Bošáci, koniec 20. storočia. Foto: A. Lacošová, Trenčianske múzeum v Trenčine.

SUŠIARNE OVOCIA

V Bošáckej doline sa ovocie sušilo tradičným spôsobom na ohni s produkciou niekoľko ton ročne. Susiarene boli malé hospodárske objekty za domami. „Aj mi zme mali susiareň v humite pri potvôčku. A to až do veru, tak sa mi vidzi, do dvacatehošestého, alebo sedemého. Tedi tu bolo koncom leta prietrš mračen a momente príšla veľká voda. Aj nám ju padmla o sa zručila.“ (J. Kozáček, 20. stor. Zapisal P. Dzurák, spracovala L. Radošová, Obec Bošáca.) Susiarene sa zapalovali na Demetra. Spočiatku sa kúrilo hnilým drevom, ktoré len tlelo, aby sa pec nepokupala. Trvalo približne týždeň, kým sa susiareň rozohriala. Keď bola pec pripravená, poopravovali sa lesy, ľiesky (drevené sítá na sušenie ovocia) a kšitky (výpleté a rámy), do ktorých sa lesy ukladali. Drevo sa do pece prikladalo aj v noci.



1. Pekelec
2. Čeluste
3. Pec
4. Podpera
5. Strešná konštrukcia
6. Dymovod
7. Rámy
8. Lesy
9. Ššia
10. Pričky
11. Pružie
12. Líty
13. Výplet

Susiarene a síta na sušenie ovocia za začiatku 20. storočia podľa náčrtu P. Dzurák, Obec Bošáca.

TRADIČNÁ BIELOKARPATSKÁ SUŠIARĽNÁ OVOCIA

V roku 2015 bola v rámci projektu Nadácie Ekopolis Pec nám spaťla sprístupnená susiareň v Zabudľovej (v Bošáci), ktorej majiteľ je M. Maruška. Do rekonštrukcie susiarene, postavené začiatkom 20. storočia sa zapojilo množstvo dobrovoľníkov. Viac ako storočnú susiareň je dodnes prevádzke pre verejnosť a ovocie sa konzervuje tradičným procesom sušenia, rovnako ako na začiatku 20. storočia. Objekt je bezymovú jednodrovú nábíjanica na kamennej podmurôvke a pred rekonštrukciou sa naposledy využívala v roku 1982. Do susiarene sa vmeti v priemere 150 kg ovocia v čerstvom stave, pričom po vysušení zostane asi 20 %. Na niekoľko dní sušenie sa potrebuje do 0,5 m³ dreva, pričom do pece sa prikladá aj v noci. Teplota susiarene pri sušení dosahuje do 70 °C. Ovocie na ľieskach sa dvakrát denne preberá a na sušenie ho pripravujú manželja Maruškoví (štiepenie, vyberanie kôstok pinetou atď.).



Susiarene v Bošáci, koniec 20. storočia. Foto: A. Lacošová, Trenčianske múzeum v Trenčine.

ORGANIZÁCIE

TRADIČNÁ SADENIA A OŠETROVANIE OVOCNÝCH STROMOV

V Trenčine na hrade,
v tej pánskej záhrade,
štetuje tam záhradníček
svätójanke jablone.

Štetuje, štetuje,
žena ho mltuje,
nemlujú ty švarne dievča,
bo ti vyschnú jablone.

(Pieseň zapsal v Brunovciach J. Hambalík.)

OVOCNÝ STROM V MORAVSKOM LIESKOVOM

Od roku 2012 funguje dobrovoľnícka organizácia „Ovocný strom“ v Moravskom Lieskovom, ktorá sa venuje záchrane rozmanitosti ovocných odrôd a praktickej ochrane krajiny. Členovia organizácie sa snažia prinavrátiť krajine a záhradám funkčnosť výsadbou dňovových stromov. Okrem prevádzky ovocnej škôlky, výsadby drevín a predaju ovocných drevín v Moravskom Lieskovom, organizácia pomáha pri vzdelávaní verejnosti, organizuje kurzy a angažuje sa v rôznych lokálnych aktivitách. L. Vaš a J. Veselý nadviazali na dlhoročnú prácu ovocinárov z regiónu (napr. J. Struhára z Bošáck).



Ovocný strom v Moravskom Lieskovom. Zdroj fotografií: <https://www.facebook.com/ovocny.strom/>

GENOFONDOVÝ SAD V STAREJ TUREJ

V rokoch 2013 – 2015 bol aj vďaka ovocinárom a ekológovi Brunovj Jakubovi realizovaný projekt **Bielokarpatský ovocný poklad**. V rámci ktorého sa vykonal prieskum a záchrana starých, krajových odrôd hrúšiek a jabloní v katastrálnom území dvadsaťdvoj obcí od Starej Turej po Lednicu. K projektu vyšla rovnomerná publikácia. V roku 2014 bol založený **genofondový sad v Starej Turej** s rozlohou 1,9 ha (Sad starých a krajových odrôd ovocných drevín ŠOP SR, Správy CHKO Biely Karpaty Stará Turá – Súľ, časť Lážy).



OZ PANGAEA

Občianske združenie Pangaea v Novej Bošáci je mimofádna nezisková organizácia, ktorá sa venuje ochrane prírody a hospodáreniu v Bielych Karpatoch. Jej cieľom je obnoviť **tradičné hospodárenie v sadoch**, pričom združenie naň nepozereť len ako na kultúrne dedičstvo, ale snaží sa aj o zachovanie rozmanitosti druhov, biotopov a krajinných typov. Organizácia zabezpečuje vzdelávanie verejnosti, šírenie a propagáciu prírodného hospodárenia a navracia ovocinárske tradície do regiónu. Podľa tradičného hospodárenia v regióne na základe trvalo udržateľných princípov za cieľom zachovať genofond, sa združenie snaží o **obnovu starého jablono-slivkového sadu v osade Španie v Novej Bošáci**.

Genofondový sad Španie v Novej Bošáci. Zdroj fotografií: OZ Pangaea, veľké množstvo na internete. <https://www.facebook.com/ovocny.strom/>

