

# Co rostlo na polích v horách?

seriál  
**PŘÍRODA  
VALAŠSKA**



Princip pěstování nejrůznějších plodin je lidstvu znám od eneolitu. Základní úkony, které je třeba provést, aby bylo dosaženo každoroční úrody (příprava půdy, setí, sklizeň, zpracování plodin), zůstávají dodnes neměnné, podmíněné přírodou. V průběhu času se postupně a velmi pomalu měnilo a vyvíjelo pouze nářadí, pomocí něhož člověk půdu obdělával. Ještě mnohem pomaleji se měnily způsoby samotného pěstování. Celá staletí byla drtivá většina lidí zcela závislá na tom, co sama v daném roce vypěstovala. O nadbytku nemohla být řeč.

Hornaté Valaško neumožňovalo pěstování obilovin, které byly náročné na teplo a bohatou půdu, proto se dlouhou dobu udrželo pěstování speciálních odrůd nebo specifických rostlin nahrazujících obiloviny. Ve sborníku Musejní společnosti ve Valašském Meziříčí se dočteme v výkazu darů poskytnutých Muzeu ve Valašském Meziříčí od 1. září až do 31. prosince 1898: do sbírky přírodnin: Ber v lahvičce (ber = valašské proso), kaši berovou, gengel (sejí dosud ve Vel.

Karlovicích), kaši gengelovou, krupici gengelovou dal p. nauč. Šula z Vel. Karlovic, klasy křibice dal p. spr. Školy A. Plesník v Zubří. Tyto plodiny, které dříve staří Valaši pěstovali, už

žito zvané „křibica“ a „gengel“ je jméno starobylé odrůdy náheho ječmene. Na Valašsku se osivo předávalo z generace na generaci, a tak se udržovaly krajové odrůdy po staletí.

na výstavě Chléb za břichem nechodí, která bude otevřena 9. března 2014 od 9:00 hod. v muzeu v zámku Kinských ve Valašském Meziříčí.  
*Jana Tkáčiková, Muzeum regio-*



jen málokde uvidíme. „Ber“ neboli bér je rostlina dnes známá spíše jako plevel ze zahrádek. Na čerstvá rubiska se selo dvouleté

Různé obiloviny, jejich nářazky, zemědělské nářadí i pozapomenutý um pečení domácího chleba si můžete prohlédnout

*nu Valaško, Valašské Meziříčí*  
**Foto:** Žně v rubisku (Karolinka-Stanovnice), foto J. Válek, archiv Muzea regionu Valaško.