

Od obilky ke chlebu

Dokumentace a prezentace zpracování obilí v Pojizeří

Shrnutí, zhodnocení a výsledky projektu

2018

MUZEUM



ČESKÉHO RÁJE V TURNOVĚ

Obsah

Popis projektu	2
Výzkum	2
Výstava v Kamenářském domě	2
Doprovodný program „Kolem kola mlýnského“	3
Historie mletí, mlýnů a mlynářů	4
Pěstování obilí v pravěku a ve středověku	4
Drcení/mletí obilí v pravěku a raném středověku	5
Obilnářství v době historické	7
Mlýny v české krajině	8
Mlýny a mlynáři	9
Vodní mlýny v Pojizeří	10
Složení mlýna	11
Mechanismus mlýnského kola a mlecího zařízení	12
Sekerníci	14
Žně a dožínky	15
Moučné pokrmy	16
Chléb	17
Každodennost ve mlýně	18
Slovesnost ve mlýně a o mlýně	19
Vodní kolo jako zdroj energie	21
Obilniny	22
Současné pojizerské mlýny	25
Mlýn Dubecko	25
Mlýn Perner	35
Fotografie a přílohy	43
„Od obilky ke chlebu“	43
„Kolem kola mlýnského“	48
Vybrané mlýny na archivních fotografiích a dnes	50
Aktuální články o současných mlýnech	54

Popis projektu

Cílem projektu *Od obilky ke chlebu* bylo přinést nové poznatky a ucelený obraz o činnostech, lidové slovesnosti a obyčejových tradicích spojených se zpracováním obilovin v Pojizeří. Jeho náplň navazovala na projekt identifikace tradičních způsobů obživy a zemědělství prováděné v Muzeu Českého ráje v Turnově od roku 2006. Jeho součástí tvořil terénní a archivní výzkum, jehož výsledky byly prezentovány na výstavě doplněné o doprovodné vzdělávací programy pro školy i širokou veřejnost. Muzeum Českého ráje mapovalo a dokumentovalo doklady činnosti z hlediska technologického i sociálně ekonomického. Dále se zaměřilo na dokumentaci slovesných projevů a obyčejové tradice. Zároveň proběhla dokumentace současných producentů. Výsledek projektu přispěl k identifikaci tohoto tradičního zemědělského oboru. Materiál je v současnosti k dispozici i badatelům, kteří se o danou problematiku zajímají.

Výzkum

V rámci projektu byl proveden výzkum zaměřený na hlubší poznání každodenního života ve mlýnech. Výzkum probíhal formou rozhovorů s potomky pojizerských mlynářských rodin a archivních rešerší. Jeho výsledky byly shrnuty v doprovodných textech výstavy „Od obilky ke chlebu“. Bádání se zaměřilo na čas vrcholu a postupného úpadku mlynářského řemesla v 19. a 20. století. Během tohoto období bylo lze vyzorovat modernizaci mlecích zařízení a postupné mizení původně husté sítě pojizerských mlýnů. Úlohu menších mlýnů roztroušených po krajině postupně v procesu industrializace přebíraly velké válcové a automatické mlýny. Přesto však je do současnosti dochovaná velká část původních mlýnských staveb, které slouží k obytným či rekreačním účelům. V drtivé většině případů se tyto stavby dochovaly bez mlýnského složení nebo staršího vybavení domácnosti. Mlýny, které v současnosti melou mouku jsou v námi zkoumané oblasti dva – mlýn Dubecko a mlýn Perner ve Svijanech. V těchto dvou objektech proběhla dokumentace. Poslední část výzkumu se týkala dokumentace současného stavu objektů bývalých mlýnů, jejichž fotografie z počátku 20. století se nalézají v archivu Muzea Českého ráje v Turnově nebo ve spřízněných institucích.

Výstava v Kamenářském domě

V prostorách Kamenářského domu proběhla od 21. černa do 28. října 2018 výstava „Od obilky ke chlebu“, která dala návštěvníkovi nahlédnout do světa mlýnů a mlynářů v Pojizeří. Seznámila jej s nejstaršími technikami mletí obilí a historickým vývojem mlynářského řemesla. Součástí výstavy tvořili i panely hovořící o jednotlivých druzích obilovin, jejich vlastnostech a využití v minulosti i současnosti. Kurátorkou a autorkou výstavy byla etnografka a ředitelka Muzea Českého ráje v Turnově PhDr. Vladimíra Jakouběová. Na přípravě výstavy se podílela etnografka Bc. Michaela Havelková. Část

odborných textů vytvořili archeolog PhDr. Jan prostředník Ph.D. a historik PhDr. Jiří Sajbt. Výstavu tvořily především předměty z bývalých mlýnů a dokreslující tamní každodenní skutečnost: vybavení domácnosti, sekernické nářadí, rodinné listiny, cechovní předměty, předměty související s výrobou, zpracováním a prodejem mouky, žatevní nástroje, ale také modely mlýnů a mlýnského složení. Výstavu doplňovaly kramářské tisky a sběry lidových písní s mlynářskou tematikou. Dominantu výstavy představovala plachta zobrazující celou širokou síť pojizerských mlýnů. Pro výstavu byl vytvořen model mlýnského kola, který byl umístěn před kamenářským domem. Návštěvníci měli možnost vyzkoušet si i drcení mouky na pravěké zrnotěrce.

Předměty na výstavu zapůjčili Krkonošské muzeum v Jilemnici, Městské muzeum Nová Paka, Muzeum Nové Strašecí, Muzeum města Mnichovo Hradiště, Podještědské muzeum v Českém Dubu, Polabské muzeum, Regionální muzeum a galerie v Jičíně, Regionální muzeum v Náchodě, Severočeské muzeum v Liberci, Západočeské muzeum v Plzni, Mlýn Dubecko, paní Petra Havlíčková a pan Zdeněk Vejpustek.

Doprovodný program „Kolem kola mlýnského“

V Kamenářském domě po dobu výstavy probíhal prázdninový program sobotních výtvarných dílen „Kolem kola mlýnského.“ Dílny byly určeny dětem i dospělým, kteří se seznamovali s výrobou chlebového kvásku, upekli si housku či žitnou drůběžku a vyrobili si řadu tematických výrobků jako sáček na pečivo a mouku, malý větrníček z papíru, dřevěný vodní mlýnek či pohlednici s linorytem mlýna.

Termíny a náplň doprovodných programů:

- 7. 7. Drůběžky, hračky z mouky mačkané do perníkářských forem
- 4. 7. Dekorování textilních pytlíků na chléb a pečivo
- 21. 7. Dřevěný mlýnek poháněný vodou
- 28. 7. Pečení voňavých housek a příprava domácího kvásku
- 4. 8. Tisk a kolorování pohlednice starého mlýna
- 11. 8. Pečení voňavých housek a příprava domácího kvásku
- 18. 8. Malované papírové větrníčky
- 25. 8. Netradiční ošatka na pečivo

Historie mletí, mlýnů a mlynářů

Pěstování obilí v pravěku a ve středověku

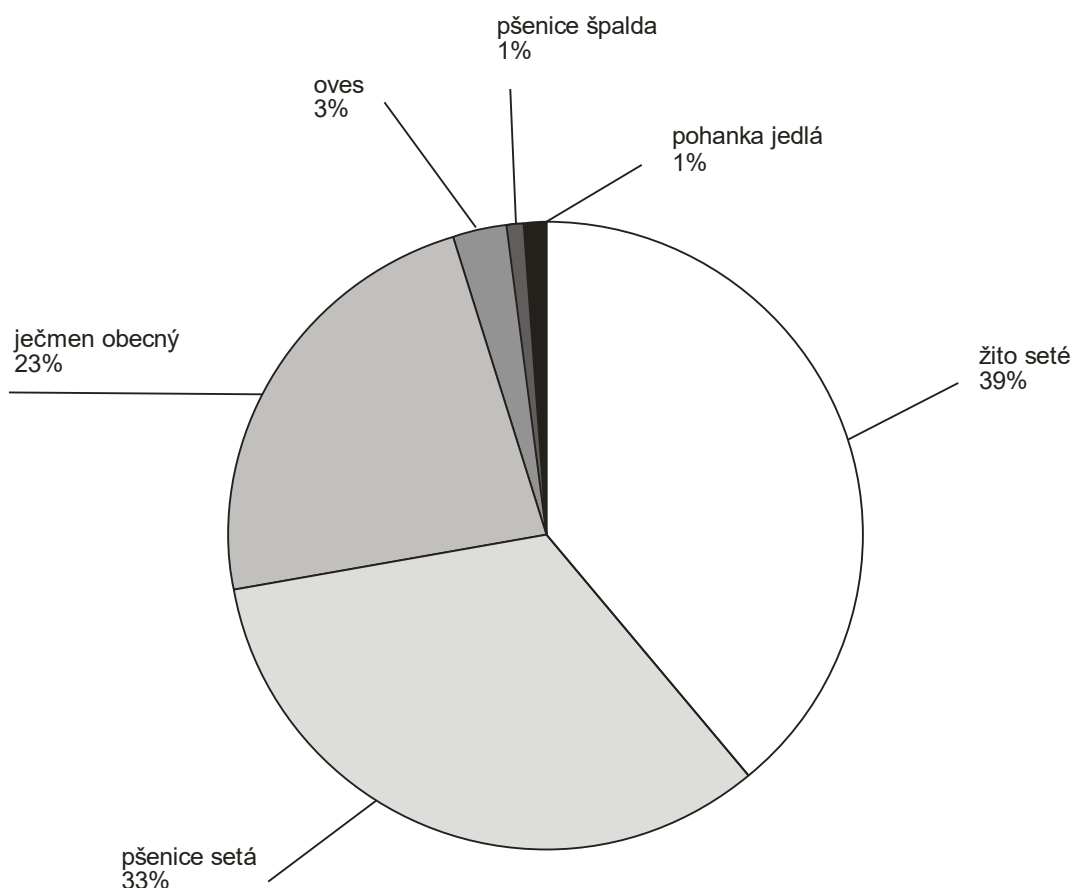
Naši pravěcí předci začali cíleně pěstovat obilí již před více než 11 000 lety. Došlo k tomu v kolébce naší indoevropské civilizace na Blízkém východě (např. v Gobekli Tepe na jihovýchodě Turecka nebo v Jerichu na západním břehu řeky Jordán). Ale již před 30ti tisíci lety začali využívat planě rostoucí druhy pšenice jednozrnky, pšenici dvouzrnku před 25ti tisíci lety a ječmen před 21 tisíciletími (severní Sýrie - Tell Qaramel).

Z našeho regionu máme doklady pro pěstování a využití obilí z mladší doby kamenné z šestého tisíciletí př. n. l. (neolit). Paleobotanické analýzy z výplní zahloubených objektů například ze sídliště prvních zemědělců v Turnově – Maškových zahradách, Nudvojovicích či Mašově - Trevosu přinesly vzácné informace o spektru kulturních plodin. Byl zjištěn typický neolitický sortiment pěstovaných plodin tvořený dominantní pšenicí dvouzrnkou, pšenicí jednozrnkou, ječmenem setým a prosem setým.

Podstatně početnější zastoupení druhů pěstovaných plodin přinášejí rozbor výplní zásobních jam z doby bronzové a doby železné. Tato síla jsme prozkoumali kupříkladu v Turnově-Maškových zahradách, Mašově – Trevosu, Přepeřích nebo Nudvojovicích.

Byl nalezen oves, proso seté, žito seté, pšenice setá, pšenice dvouzrnka, pšenice jednozrnka/dvouzrnka a ječmen obecný. Ve 3 silech v Maškových zahradách se nalezlo nebývale velké množství obilí plevnatého ječmene obecného – šestiřadého, které jeví známky zpracování – nadrcení na krupky - Zatím jde o unikátní nález na našem území! Ovšem v silech se nemusely skladovat jenom obilniny – v síle z mladší doby bronzové z Nudvojovic se vedle jednozrné a dvouzrné pšenice a prosa setého nalezla čočka jedlá a lnička setá. Jde o vůbec nejstarší doklad pěstování čočky jedlé v Pojizeří, který je radiokarbonovým datem řazen do intervalu 1053 – 911 př. n. l.

Relevantní informace pro pěstování kulturních plodin máme díky archeologickým výzkumům v našem regionu až z období středověku. Výzkum v Mašově – Trevosu v roce 2015 na místě zaniklé osady Nová Ves prokázal, že ve 14. století zde dominantní plodinou byla pšenice setá, dále byl pěstován ječmen setý a také čočka kuchyňská. Pro porovnání na městské parcele v Turnově – ulici A. Dvořáka jsme pro počátek 15. Století doložili následující schéma plodin: největší zastoupení mělo žito seté, dále pšenice setá a ječmen obecný. V menším množství byl nelezen oves. Dále se ve vzorcích vyskytla pšenice špalda a pohanka jedlá.



Drcení/mletí obilí v pravěku a raném středověku

Nejstarší nástrojem, na kterém bylo drceno obilí, představovala tzv. zrnotěrka. Ta byla používána po dobu nejméně pěti tisíciletí od mladší doby kamenné, až do doby, kdy tu žili Keltové. Skládala se ze dvou částí, spodního kamene, která měla podobu ploché kamenné desky – těrky a horního kamene - tříče, který byl opracovaný do oválného či kulovitého tvaru, aby dobře padnul do ruky. K jejich výrobě posloužily místní zdroje surovin – pískovce, slepence, porfyry, ale také žuly a další horniny. Z povrchu zrnotěrky se při mletí do mouky dostaly i písek a kamínky, a ty působily našim předkům četné zdravotní obtíže – obrušovaly jim zuby, ale také se usazovaly v žaludku jako přirozeně nevyloučitelná hmota.

Původně pěstované druhy obilí patřily k pluchatým odrůdám, které bylo třeba nejdříve od zrna oddělit. Proto bylo obilí před drcením vlhčeno a praženo na ohni (z raného středověku se dochovaly speciální nádoby na tento proces – tzv. pražnice). Ale i po této úpravě zůstalo obilí, třené na zrnotěrce, ve výsledku spíše drcené než namleté. Bylo proto vhodné spíše na pokrm, do kterých mohla být použita hruběji nadrcená zrna. Základem rostlinné stravy byly spíše kaše a nekynuté obilné placky. Kynutý chléb z kvalitněji namleté mouky byl zřejmě hojněji konzumován až od doby, kdy se mletí mouky urychlilo díky modernějším rotačním mlýnkům - žernovům.

Jejich předstupněm byly tzv. mlýnky řeckého typu. Spodní deska zůstávala stejná jako u drtidla, ale horní část se proměnila a tvořila vrchní desku s násypným otvorem.

První rotační mlýnky se objevily v závěru mladší doby železné ve 2. stol. př. n. l. Takový mlýnek se skládal ze dvou přesně opracovaných mlecích kamenů, tzv. žernovů. Obilí se mlelo tak, že se do otvoru horního kamene (tzv. běhounu) vsypalo obilí, a tím se pak vodorovně otáčelo na nepohyblivém spodním žernovu (tzv. ležáku). Semletá mouka vypadávala buď po obvodu mlýnku, nebo později u sofistikovanějšího složení upravenou výsypkou do připravené nádoby. Keltský „běhoun“ je dobře rozpoznatelný – šlo o vysoký masivní horní kámen opatřený násypkou a otvorem pro rukojeť přibližně v polovině výšky. Oproti drtidlu se urychlila práce přibližně desetkrát! Za kratší čas bylo možné umlít více mouky, a tak nástup mlýnku mohl teoreticky vést k častějšímu používání mouky v pravěkých kuchyních. Mouka byla také jemnější, kvalitnější a lépe se z ní připravoval chléb.

S narůstající oblibou keltských žernovů lze počítat s počátky specializované výroby. K nejčastěji používaným surovinám patřil porfyr z Malých Žernosek, pro nějž je archeologicky doložena kamenická dílna v nedalekých Lovosicích, a dále pak znělec z Kunětické hory. Hotové výrobky pak byly dopravovány na velké vzdálenosti, což vyžadovalo značné nároky na organizaci práce i odbytu výrobků.

Na tradici keltských žernovů navázali naši předkové až v raném středověku. Od keltských mlýnků je lze poměrně snadno odlišit, neboť horní kámen byl nižší a otvor uprostřed ležáku procházel celou tloušťkou kamene. Běhoun nenesl stopy po upevnění rukojeti, a tak se předpokládá, že kolem horního kamene byl nějaký pás z lýka nebo kůže, v němž byla zasazena rukojeť. Takové mlýnky dovedly semlít 3 až 4 kg mouky za hodinu, tedy menší množství než jejich keltští předchůdci, avšak hotová mouka byla jemnější a kvalitnější.

Teprve v průběhu středověku přišel čas, kdy se mouka kupovala a vozila ze mlýna a doma se mlela už jen výjimečně. Přesnou dobu, kdy se k nám poprvé dostaly vodní a větrné mlýny, které mlely mouku ve velkém, neznáme. Má se však za to, že dříve tu byly mlýny na vodní pohon. Je možné, že se v českých zemích objevily už na konci 10. století, kdy však patřily výhradně k majetku knížete nebo církve. Teprve později se začaly rozšiřovat a do obecného užívání se dostaly až o několik staletí později.

Díky experimentální archeologii dnes víme, že na zrnotěrci lze nadrtit jeden kilogram obilí cca za tři hodiny, na ručním typu mlýnku lze semlít 2 a 3 kg pšenice za půl hodiny. Přibližně 1/3 pak tvořila mouka a 2/3 šrot a kroupy. Při druhém mletí již dávalo hrubou a hladkou mouku a při třetím se oddělily otruby. Vodní mlýn s jedním složením měl asi desetkrát větší výkon (za den 5 až 7 q semletého obilí, ruční mlýnek cca 60 kg).

Obilnářství v době historické

Vzhledem k přírodním podmínkám se postupně ve střední Evropě stalo obilnářství skutečným základem zemědělského hospodářství, i když zprvu, zejména pro takřka permanentní nedostatek hnojiva, byly výnosy z něho vsutku malé – přibližně tři zrna z jednoho zasetého. Až na konci středověku se tento neveselý poměr zvýšil na čtyři až pět zrn. Ale protože se pokrmů z obilnin staly základem stravy, musela být obilím osévána většina orné půdy.

S malou výtěžností obilí souviselo i jeho pro nás dnes již netypické sklizení. Nesevalo se kosami kousek nad zemí, jak to známe z romantických výjevů 19. a první poloviny 20. století, ale po celý středověk i značnou část raného novověku se srpy odřezávaly pouze klasy a zbytek se nechal na poli. Na takto vzniklém vysokém strništi se následně nechal pást dobytek, který kromě stébel vypásal i v řídkém strništi prorůstající plevel, čímž měl na čas zajištěnou výživu a zároveň pole hnojit svými výkaly.

Zrno se z klasů vymlacovalo postupně, nikoli naráz. Proto bylo třeba sklizené klasy náležitě uskladnit v hospodářských staveních. Po valnou část středověku k tomu sloužily oborohy. Měly věžovitý charakter, jehož základ tvořily čtyři vysoké kůly usazené do země v rozích čtvercového půdorysu stavby. Jeho stěny byly vypleteny proutím, pouze však do třetiny či poloviny celkové výšky. Na zbytcích základních kůlů, které trčely v rozích do výše, byla upevněna došková střecha, která se na těchto kůlech dala vertikálním směrem posouvat vzhůru pro lepší manipulaci při skládání či vybírání klasů a poté se opět spustila, aby sklizené obilí chránila před deštěm. Tyto jednoduché, ale účinné zásobárny byly v průběhu pozdního středověku nahrazovány masivnějšími roubenými stodolami, které k tomuto účelu vydržely až do 20. století.

Výmlat obilí byl prováděn ve starším období středověku často ještě pouze holemi, postupně převládly cepy. V řidších případech se přes klasy převáděl dobytek. Plev se pak zbavovalo buď přesíváním, nebo i za pomoci větru, i když žádný z těchto procesů nebyl dokonalý a nežádoucí příměsi v obilí zůstávaly.

Z pěstovaných obilovin převládalo žito, které není tak náročné na živiny jako pšenice, ale protože zase trpí na zaplevelení, využívala se pro něj (než se zlepšilo obdělávání polí) především nově vykloučená pole. Do čtenosti se hned za žitem umísťuje pšenice, která byla rovněž častá. V pořadí na třetím místě byl ječmen, který je oproti pšenicí a žitu náročnější na živiny. Proto se až do 18. století, než se díky větším možnostem hnojení začal ječmen pěstovat ve větší míře, i pivo vařilo z pšenice. Z ječmene se do té doby vařilo pouze pivo tmavé. Naopak pro svou odolnost vůči suchu a mrazům bylo vyséváno proso (vyloupáním se něho připravovaly jáhly), i to ovšem silně trpělo na zaplevelení. Proto díky postupnému zvyšování výnosů u oblíbenějších obilovin v průběhu středověku ustupuje. Jahelná kaše se pak uplatňovala jako sváteční pokrm, jelikož z důvodu náročnosti na pletí bylo proso

drahé a od pozdního středověku jej začala nahrazovat dovážená rýže. Oves byla vysévána především na panských polích a polích bohatších sedláků, neboť i když se občas používala i v kuchyni (opět hlavně kaše), z valné části sloužila jako krmivo pro koně, případně jako vydatný příkrm pro hovězí dobytek.

Mlýny v české krajině

Dlouhá staletí si lidé mleli mouku na ručních mlýncích a znotěrkách v domácnostech sami, po čemž se nám dochovaly četné nálezy těchto nástrojů. Mlýny, jakožto specializované stavby, se do Evropy dostávaly v 10. století přes Pyrenejský poloostrov a postupně se rozšiřovaly po Evropě. Doposud se traduje, že největšími šířiteli mlýnských staveb byly řeholní řády, jejichž příslušníci pak mohli ušetřený pracovní čas vyplňovat modlitbou. To ale více platí pro západní část Evropy, kde měla církev delší tradici a emancipovanější postavení. V českých zemích slyšíme (běžně již v průběhu 12. století) naopak o mlýnech světských majitelů (velmožů a panovníků), z jejichž rukou jsou církevním ústavům předávány v podobě darů. Jelikož panovník a velmoži byli v raném středověku největšími držiteli obdělávané půdy, je nasnadě, že i zakládání mlýnů bylo v jejich režii a v jejich zájmu, což dokládá i fakt, že i v pozdějším středověku byly vesměs mlýny v rukou feudálů.

První mlýny byly na spodní vodu, tudíž nepotřebovaly náročné vodní hráze a náhony. Rychle se však přišlo na to, že svrchu padající voda má daleko větší účinnost a tak mlýny na svrchní vodu byly v Čechách běžné nejpozději ve 14. století. Rozvoj takových mlýnů pak šel ruku v ruce s regulací vodních toků a zakládáním rybníků, což podstatnou měrou změnilo ráz krajiny. Aby bylo náležitě těchto staveb využito, záhy se začaly objevovat mlýny s více koly a již v předhusitské době máme doklady o jejich využívání i jako brusů či pil.

Trochu překvapivě tyto procesy přetváření krajiny jen málo ovlivnily infrastrukturu cest, neboť ty si vybíraly pro přechody vodních toků tzv. náplavové kužely, které přirozeně zužovaly rozbahněná údolí. A právě tato místa byla vybírána i pro stavbu rybníků, jelikož je bylo nejjednodušší přehradit. K přehrazování toků se však přistupovalo hlavně na menších tocích, které samy o sobě měly malý průtok a tím malou hnací sílu. Na větších tocích se pohon mlýnů řešil pomocí náhonů, často i několikakilometrových (případ Turnova). Rybníky pak takto často zužitkovaly jinak nevyužitelné bažiny a hráze umožnily sušší a pohodlnější přechod údolí. Cesty navíc byly nezbytné pro dopravu vymláčeného obilí ze vsí. Rybníky, hráze, po nich jedoucí vozy a u nich klapající mlýny tak v průběhu středověku a na počátku novověku doplnily ráz krajiny a přiblížily jí podobě, jak ji známe nyní.

Tak jako i mnohé další lidské činnosti, které byly spojené s jedním místem výkonu, i mlynářství se do krajiny zapsalo kromě nejrůznějších vodních děl i pomístními názvy. V Turnově je to Shořelý mlýn, na Žehrovce u Skokov Mlejnice a pod Vyskří Vysoké Kolo.

S mlýnskou činností je spojeno i toponymum Žernovy poblíž Rovenska pod Troskami, které upomíná na výrobu mlýnských kamenů.

Každý mlýn měl svoji přirozenou spádovou oblast, odkud se k němu vozilo obilí k semletí. V období poddanství, zvláště pak v raném novověku, kdy se každé dominium snažilo být pokud možno soběstačné, možnost výběru mlýnů byla minimální, nebo dokonce vůbec žádná (často byly předepisovány který mlýn má mlít pro které vesnice či pro ně byly předepsány počty lánů). S uvolněním poddanství přišla i možnost většího výběru mlýnů a sedláci toho také začali využívat. To však již byla doba, kdy začínala průmyslová revoluce, která se nevyhnula ani mlýnům.

Mlýny a mlynáři

Ještě kníže Václav podle legendy mlel pšenici na hostie na ručním mlýnku, ale už po polovině 11. století slyšíme prvně o *molendinaris*, tedy o mlynářích. V průběhu 12. století se již běžně v donacích klášterům a kapitulám objevují kromě jiného i mlýny. Darují je panovníci i šlechtici, kteří se stali jejich největšími budovateli.

Mlýny se brzy staly nejdůležitějšími „průmyslovými“ zařízeními středověké vesnice, avšak v rukou vrchnosti, v jejíž rukou bylo i osazování mlýnů (např. v případě vymření původní mlynářské rodiny), čímž de facto měla monopol na mletí obilí, čehož náležitě využívala jak vrchnost, tak i mlynáři. Obecná prospěšnost mlynářů, ale i odborná a fyzická náročnost jejich povolání bývala vrchností oceněna tím, že byly mlýny zproštěny od feudální renty a po zavedení stálých armád v novověku i zproštění od vojenské služby. Poddanské peněžní dávky byly zpravidla nahrazeny pracovními povinnostmi, jako bylo udržování hrází, přístupových cest, případně mostků.

Již samotné zproštění od berní vyčleňovalo mlynáře z řad běžných poddaných. Díky této úlevě se rovněž u nich více hromadil majetek. Od zbytku vsi se navíc mlynáři lišili i tím, že se nezabývali rolnickou prací. Provoz mlýna byl natolik pracovně náročný a na druhou stranu i finančně výnosný, že k mlýnu zpravidla nenáleželo pole. Tyto všechny aspekty z nich tvořily elitu vesnického prostředí srovnatelnou s rychtáři a svobodnými sedláky. Není divu, že jejich postavení budilo závist. Netrvalo dlouho (doklady jsou již z předhusitského období) a mlynáři byli jak v mravokárných, tak i satirických textech představováni jako hrabiví, šidící, v některých případech zřejmě i oprávněně.

V obci ale také platili za jedny z největších zaměstnavatelů. Provoz mlýna si vyžadoval více rukou, a proto zde nacházíme zpravidla několik stálých (celoročních) pomocných postavení (minimálně děvečku a čeledína), ale v období žní a těsně po nich museli stejně jako sedláci na pomoc se sklizní i mlynáři najímat pomocné síly – nádeníky, aby vůbec stačili požadavky na mletí zvládat.

Ve středověku, ale i v novověku každý chtěl a svým způsobem musel (jednalo se o jakousi sociální normu) náležitě dávat své postavení ve společnosti na odiv a mlynáři nebyli výjimkou. Od většiny dalších poddaných se proto lišili zejména zdobenějšími a nákladnějšími šaty, ale i honosněji zpracovaným domácím zařízením. Od 16., avšak v některých oblastech až od 18. století máme doklady o sdružování mlynářů do cechů, což sebou neslo nemalé sociální výhody. Kromě společenské prestiže reprezentované erbem (jeho obsah se liší, ale zpravidla jeho ústředním motivem bylo kolo – mlýnské či ozubené, případně i žernov) se například po skonu příslušníka cechu vdovám a sirotkům vyplácely důchody.

Vodní mlýny v Pojizeří

Se zemědělskou výrobou v oblasti Pojizeří a Českého ráje bylo úzce spojeno mlynářství. Při toku řeky Jizery a jejích přítoků byly mlýny nejčastěji zastoupenými technickými stavbami a tvořily zde poměrně hustou síť. Přímo pro Český ráj byla důležitá říčka Žehrovka, která protéká jeho středem, díky čemuž se její vody staly pohonem celé řady mlýnů. Žehrovka pramení v oblasti Černé Louže mezi obcemi Zajakury, Lavice a Příchvoj jihovýchodně od Sobotky. Na své cestě k Jizeře Žehrovka poháněla kola mlýnů v Samšíně (Jakubcův), Všelibech, na Nebáku (Vikův), v Podsemíně (Skálův), v Pleskotech (Vikův, mlynář Kovář), poddanský mlýn pod Vyskří, pod Vysokým Kolem, v Mlejnici a Žehrově (Laušmanův). Na Jizeře a jejích přítocích stávaly mlýny v Jirkově, na Malé Skále (Vacardův), v Propastném, ve Spálově (Fabiánův), v Dolánkách (Ábelův), v Semilech (Riegrův), Feixův v Přepeřích aj. Voda ze Stebénky poháněla mlýn Poddubecký, Andělův mlýn v Doubravici využíval vodu z Libuňky. Řada mlýnů pracovala také v podhůří Jizerských hor – na Kopani, v Loužnici, v Držkově, Bratříkově, aj.

Je poměrně charakteristické, že na menších vodních tocích byla síť mlýnů hustší, než na tocích větších. Bylo to dáno silou samotného toku. Na větší řece se daly postavit mlýny výkonnější, kterých ale proto stačilo méně. Naproti tomu drobnější říčky a potoky neměly sílu utáhnout příliš velká mlecí zařízení a bylo jich proto zapotřebí více.

Vodní mlýny se dělí podle polohy vůči vodoteči na: mlýny na vrchní vodu, mlýny na spodní a střední vodu a na mlýny nábrežní. Mlýny na vrchní vodu stávaly u vodních zdrojů s větším spádem nebo pod hrázemi rybníků. Mlýny na spodní a střední vodu se neumísťovaly přímo k vodnímu zdroji, ale k samostatnému náhonu, který vodu ke mlýnu přiváděl a musel zabezpečit potřebný spád. Na začátku náhonu byl na potoce či řece splav a regulace přívodu pro náhon – stavidlo. Při malém spádu potoka mohl být náhon dlouhý několik set metrů a dokonce i několik kilometrů.

Vodní mlýny vybudované z kamene a dřeva sloužily k mletí obilného zrna na mouku a zároveň jako obydlí pro mlynáře. U mlýnů připojených k domu bylo zařízení mlýna umístěno za síní. Prostor mlýna byl patrový a skládal se z mlýnice, půdy, na kterou vedlo dřevěné schodiště, a takzvané zanášky. Z půdy vedly dveře ke stavidlům. Součástí mlýnů byla

často rozsáhlá a náročně prováděná vodní díla, která zabezpečovala dostatečný a plynulý přívod vody k mlecímu zařízení.

Od 18. století se u mlýnů budovala i další zařízení na vodní pohon, otáčivá nebo i svisle dusající stoupy na kroupy. Na hlavní zařízení byla tato menší zařízení dodatečně napojována řemenovými převody z různě velkých obručových kol na hřídeli. Konec tradičního zařízení mlýnů znamenalo zavedení novodobých turbín, po jejichž instalaci zůstaly v mlýnici pouze hranice. S provozem mlýnů byly po staletí spojeny další stavby závislé na vodním pohonu. Řeky, říčky a náhony v Pojizeří a Českém ráji poháněly vedle mlýnů pily, hamry, sklářské a jiné stoupy, brusírny a soustružny, valchy, mandly a papírny. Staré mlýny se v 19. století měnily na přádelny a tkalcovny a v podhůří Jizerských hor také na brusírny skla.

Složení mlýna

Podle způsobu pohonu se dělí mlýny na vodní, větrné, žentourové (volovské), parní a s elektrickým nebo výbušným motorem. Původně převažovaly vodní mlýny malé o jednom kole, později pak o dvou i více kolech, které se otáčely v krytém prostoru, které se nazývalo lednice. Voda na tato kola se přiváděla dřevěnými koryty, jimž se říkalo vantroky. Lidé záhy poznali, že základní mechanismus mlýna může pomocí dřevěného palečného kola a soukolí převádět rotační pohyb z jednoho hřídele na druhý a pohánět při tom řadu dalších zařízení. Vedle vodního kola se na hřídeli objevuje také palečné soukolí, které převádí rotační pohyb z jednoho hřídele na druhý (rovnoběžný či různoběžný), dále palcový převod umožňující změnu rotačního pohybu v posuvný a některá další zlepšení, což umožňovalo použít vodní sílu k pohonu řady jiných výrobních mechanismů, jako byly valchy k valchování suken, měchy u hutnických pecí, kladiva v hamrech, dále pily, papírenská zařízení, pily atd.

Většina mlýnů byla vybavena dvojím složením – jedno bylo zařízení na mletí ječmene a žita, druhé na mletí pšenice. Složení mlýnů bylo založeno na principu hnacího vodního kola s horizontální hřídelí. Prostředníkem mezi vodním kolem a složením bylo paleční kolo s dřevěnými zuby (palci), nasazené z vnitřní strany mlýnice na společné hřídeli s vodním kolem. Paleční kolo zprostředkovalo kolmé převedení směru otáčení (přes druhé menší, už vodorovně uložené ozubené kolo) na vodorovně uložené mlýnské kameny nesené hranicí. V mlýnici se nacházelo mlecí zařízení, sestávající se ze dvou velkých mlecích kamenů. Dolní pevný (ležák) ležel na dřevěné podlaze – hranici, vrchní rotující (běhoun) byl zavěšen pomocí železné konstrukce na vodorovném trámu – kobylici. Otáčení pracovalo na principu jednoduché páky. Tato konstrukce byla pro svou pevnost a náročné provedení s profilací používána i při novějších rekonstrukcích starých mlýnů. V mlýnicích se tak můžeme setkat i s částmi hranic starších.

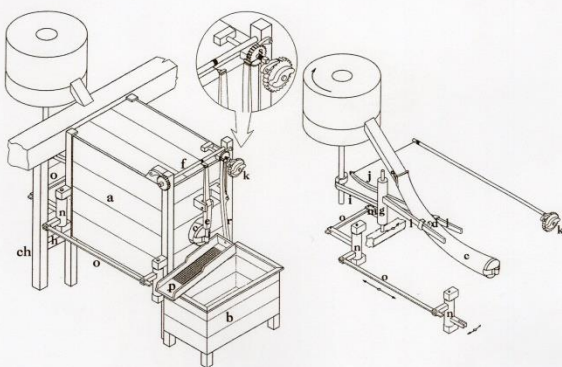
Obilí se sypalo do koše, který byl umístěn nad mlýnskými kameny. Rozdrcené se vysypávalo do moučnice, která stála před kameny. V moučnici se vytřásáním oddělovala mouka od otrub

a slupek. Vyčištěná mouka se vyhrnovala do dřevěných zásobnic před moučnicí. Mlýny s tímto složením byly patrové. Spodní podlaha ležela na úrovni podlahy mlýnice, podlaha v patře na povrchu hranice. Součástí mlýna byla šalanda, prostor, kde měla své zázemí mlynářská chasa i čekající mleči, pokud nepomáhali při mletí. Svě místo zde měl krajánek (pocestný mlynářský tovaryš), mládek a sekerník, který pomáhal při potřebných opravách. Mlýnici a šalandu zaplňovalo množství předmětů: síta, žejbra, pytle, moučné rukávce o různé hustotě tkaniny, nářadí k jejich opravě a sešívání, nářadí na opracování kamenů, k uvolňování ledu a k mazání čepů, dřevěné lopaty a lopatky, násypky a lucerny. K čištění obilí a krup nechyběl celodřevěný, rukou poháněný čistící mlýnek. Ve zvláštní dílně, v malých mlýnech přímo ve mlýnici nebo v šalandě, stála hoblice, obřeznice a od 19. stol. kozlík na sešívání řemenů.

Mechanismus mlýnského kola a mlecího zařízení

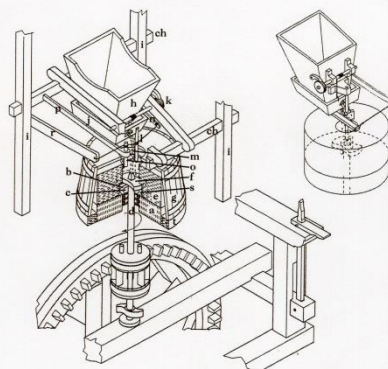
Grafické nákresy: ŠTĚPÁN, Luděk a KŘIVANOVÁ, Magda. *Dílo a život mlynářů a sekerníků v Čechách*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2000. 307 s.





ČÁSTI PROSÉVACÍHO ÚSTROJÍ

- A MOUČNICE - ZACHYCUJE MOKU VYSÉVANOU Z PYTLÍKU
- B TRUHLA - NA MELIVO
- C PYTLÍK - PROCHÁZÍ JÍM MELIVO, ZE KTERÉHO SE OTŘÁSÁNÍM VYSÉVÁ MOKU DO MOUČNICE
- D DUŠE - ŠPALÍČEK VLOŽENÝ DO STŘEDU PYTLÍKU, ABY JEJ ROZPÍNAL
- E PYTLÍKOVÁ PRUŽINKA - NAPÍNÁ PYTLÍK
- F NAPÍNÁNÍ PYTLÍKOVÉ PRUŽINKY
- G VÁLEČEK HASAČERTU
- H PŘÍČKY - NESOU HASAČERT
- CH SLOUPKY - NESOU PŘÍČKY
- I PYTLOVACÍ ODRÁŽKA - POHYBUJE VÁLEČKEM
- J PYTLOVACÍ PRUŽINKA - PŘITAHUJE ODRÁŽKU K VÁLEČKU
- K NAPÍNÁNÍ PYTLOVACÍ PRUŽINKY
- L ROHY - PŘENÁŠEJÍ POHYB NA PYTLÍK
- M RUČKA PRO ŽEBROVÁNÍ - ZAPUŠTĚNÁ DO VÁLEČKU HASAČERTU
- N VÁLEČKY PRO ŽEBROVÁNÍ
- O BÍDÁLEC - SPOJOVACÍ FUNKCE
- P ŽEBRO - PODÉLNÝ RÁM SE SÍTEM
- R ŽEBROVÁ PRUŽINKA - STABILIZUJE ŽEBRO
- S NAPÍNÁNÍ ŽEBROVÉ PRUŽINY - NAVÍJÍ PROVAZ NA TYČ OPATŘENOU KOLEČKEM A ZÁPADKOU



ČÁSTI MLECÍHO ÚSTROJÍ

- A LEŽÁK - DOLNÍ MLECÍ KÁMEN
- B KUŽELICE - VYPLŇUJE ČTYŘBOKÝ OTVOR LEŽÁKU
- C KUŽELÍKY - ŠPUNTY
- D VŘETENO - HRÍDEL NESOUcí BĚHOUN
- E BĚHOUN - HORNÍ POHYBLIVÝ MLECÍ KÁMEN
- F KYPŘICE - NASAZENÁ NA VRCHOL VŘETENA A PEVNĚ ZAPUŠTĚNÁ DO BĚHOUNU
- G LUB - OBEPNUTÍ KAMENŮ
- H NÁSYPNÝ KOŠ
- CH ŠTÁLCE - NESOU RÁM KOŠE
- I SLOUPKY - PODEPÍRAJÍ ŠTÁLCE
- J KORČÁK - POHYBLIVÉ DNO NÁSYPNÉHO KOŠE
- K VÁLEČEK S ROHATKOU A ZÁPADKOU - NA VÁLEČKU ZAVĚŠEN NIŽŠÍ KONEC KORČÁKU
- L REJHOLEC - KOLÍK PŘIPEVNĚNÝ K BOKU KORČÁKU A ZASAHUJÍCÍ DO OKA BĚHOUNU
- M ZDÍRKA - VLOŽKA S VÝSTUPKY PRO POHYB REJHOLCE
- N PRUŽINKA - PŘITAHUJE REJHOLEC KE ZDÍRCE
- O KLEPACÍ PRUŽINKA
- P VARHÁNEK - NESE KLEPACÍ PRUŽINKU
- R NAPÍNACÍ PRUŽINKA - PROVAZEM PŘITAHUJE KLEPACÍ PRUŽINKU K OKU BĚHOUNU
- S STOJÍCÍ PRUŽINA - SVISLE ZASAZENÁ V KUŽELÍCÍCH
- T OBRUBA - OBKLOPUJE A UCHYCUJE SPODNÍ KÁMEN

Sekerníci

Mlynáři měli vedle prací spojených s mletím mouky mnohem rozsáhlejší znalosti a při práci ve mlýně zvládali i práce se dřevem. Až do konce 17. století, kdy došlo k osamostatňování sekernického řemesla, bylo součástí mlynářského řemesla i umění vystavět mlýn a zhotovit veškeré zařízení spojené s provozem mlýnů. Zároveň také mlynáři museli ovládat práce spojené s úpravou vodního toku, stavby jezů, přítoků a mlýnských stok.

Na počátku rozvoje vodních obilných mlýnů zůstávala sekernická práce u nás orientována převážně na jednotlivé objekty. Narůstajícímu počtu mlýnů, valch, pil, hamrů a jiných objektů však archaický způsob sekernické práce nedostačoval. Sekernická práce se proto postupně specializovala, zformovala a vyčlenila do podoby vlastního řemesla podřízeného mlynářským cechům. Nejvíce sekerníků vzešlo z řad vyučených mlynářů, kteří neměli vlastní mlýn. Později se sekerníky stávali vyučení tesaři, truhláři či koláři. Většina z nich pracovala, navrhovala a stavěla složení mlýna podle empirických poznatků získaných předchozími generacemi, která se předávala z generace na generaci.

Než sekerníci zahájili svou práci, museli se podrobně seznámit s místními přírodními podmínkami, určit správný spád, průtok a stálost vody a podle nich navrhnout velikost a typ vodního kola. Pokud chtěli sekerníci pracovat samostatně, byli jako u ostatních řemesel povinni složit mistrovskou zkoušku. Ta spočívala ve zhotovení sekernického výrobku, obvykle palečního lícního či čelního kola, popřípadě vodního kola.

Sekerníci podobně jako tesaři pracovali převážně sekerou. Jejich práce se od práce tesařů lišila jen charakterem práce a hotovým dílem. Byly-li základní záležitostí tesařské práce statické stavební konstrukce a jednoduchý nábytek, šlo u sekerníků o konstruování dřevěných strojů z různých druhů dřev – dubu a jedle (hřídel), břízy (obruče), buku (čepy hřídele), jilmu (kladnice), jasanu (paleční kolo), habru (céví, sochory, vačky), atd.

Sekernická práce sestávala z následujících úkonů:

- 1) štípání větších a menších dílců po vláknech (sekeru, klín)
- 2) řezání příčné přes vlákna pilou
- 3) řezání podélné - dílem po vláknech, dílem přes vlákna
- 4) osekávání běžnou sekerou
- 5) přisekávání šumberkou
- 6) přitesávání do tvaru šumberkou nebo rovnou teslicí
- 7) tesání do tvaru širočinou
- 8) dlabání dláty nebo dlabačkou
- 9) vrtání nebozezy
- 10) strouhání pořízem rovným nebo křivým
- 11) hoblování širočinkou nebo hoblíky
- 12) rozměřování a předznačování

Ke zhotovení díla sekerníci používali řadu měřících pomůcek, které se často dostávaly i do jejich, případně mlynářského cechovního erbu – kružidla, virgule, úhelníky, rovné míry, kročky k rozměřování palců, latě s jedním pohyblivým a druhým pevným hrotem, tzv. píky, šablony a formy, vrátek, kolíky, brousky a želízka ad.

Žně a dožínky

Pěstování obilí, především výsevu a sklizni věnoval hospodář největší pozornost ze všech svých zemědělských aktivit. Důvodem byla nezastupitelná role obilnin v lidové stravě. Spolu s jejich nedostatečnými zásobami hrozily přijít hlad a nemoci. Mezi základní obilniny pěstované na našem území patřily žito, pšenice, ječmen a oves, v menší míře proso, pohanka nebo kukuřice.

Celoroční hospodářova práce vrcholila obdobím žní. Žně provázela snaha včas sklidit a minimalizovat případné ztráty. Správný čas pro sklizeň souvisel s klimatickými podmínkami regionu i počasím daného roku. Období žní s sebou přinášelo zvýšenou potřebu pracovních sil. Hospodáři proto najímali pomocné pracovníky, většinou bezzemky pocházející z chudších oblastí. Do 18. století byla obecně užívána technika žnutí srpem, poté se rozšířilo žnutí kosou. Používala se kosa s hrabíci, konstrukcí z několika prutů upevněných na kosišti, která zachycovala a pokládala posečené klasy. Pro novější typ kosy se užívalo označení bachlice. Bachlice byla opatřená ohrnovacím křídlem, prutem tvarovaným do oblouku vypleteným řídkým pletivem nebo potaženým pytlovinou. Od 2. poloviny 19. století se po českém venkově šířily žací stroje. Kosení obstarávali muži, ženy sbíraly posečené klasy a vázaly je pomocí povřísel do snopů. Povřísla byla nachystána přes zimu nebo je sběračka vytvářela přímo na poli pomocí dvou zkroucených svazečků slámy. K utažení povřísla kolem snopu sloužil dřevěný kolík zvaný roubík. Snopy se na poli skládaly do panáků nebo mandelů, kde se obilí sušilo. Po usušení bylo na voze, v chudších horských oblastech i v plachtách na zádech, dopraveno pod střechu, kde čekalo na výmlat.

Slavnost ukončení žní se nazývala dožínky, v některých oblastech Čech též obžínky. Jednalo se o oslavu zdárného uložení životně důležitých zásob obilí i odměnu za těžkou práci, kterou žně obnášely. Kořeny této slavnosti sahají hluboko do předkřesťanské doby k rituálům díkuvzdání za úrodu. Důležitou roli při dožínkách hrály poslední pokosené trsy obilí. Poslední snop, zdobený pentlemi a květinovými nebo obilnými věnci, býval za všeobecného veselí vezen na voze do hospodářství. Z posledních klasů se pletly ozdobné dožínkové věnce. Cestu s poslední fůrou z pole provázely hudba a zpěv. Muži i ženy nesli své kosy, srpy, hrábě i roubíky ozdobené kvítím, klasy a pentlemi. Dožínkový věnec byl slavnostně s obřadními promluvami předán hospodáři a hospodyni. Předávala jej nejhezčí a nejvýřečnější děvečka. Obřadním předmětům z posledních posečených klasů byla přisuzována magická moc. Uchovávaly se ve stavení a podle lidové víry v sobě nesly sílu a hojnost vegetace pro další rok. Klasy z dožínkového věnce kladly hospodyně jako symbol hojnosti na štědrovečerní

tabuli. Zrno z posledního snopu bylo přidáváno do setby a mělo zajistit dobrou a zdravou úrodu. Dožínkové slavnosti byly provázené jídlem, pitím, hudbou i tancem. Nedílnou součástí hostiny tvořily pokrmy z mouky, především koláče a chléb. Každému z pomocníků náležela za práci bohatá výslužka.

Moučné pokrmy

Mouka byla naprosto zásadní kuchyňskou surovinou již od počátku pěstování obilí a zůstala jí i v moderní době, i když její místo od novověku částečně nahrazují importované plodiny – zejména brambory. Před změnami, které v naší kuchyni způsobily cizokrajné plodiny, byla úloha obilovin ještě důležitější. Kupodivu se však mouka dlouho neuplatňovala coby zahušťovadlo polévek a omáček, jako to známe dnes. Připravovala se z ní ale široká škála pokrmů od samozřejmého pečiva (pečeného i smaženého), přes nejrůznější knedlíky a šišky (dnes bychom řekli noky) a kaše, které se připravovaly buď z hrubě namleté mouky, ovsu, nebo jáhel. Obilné kaše lze zřejmě označit za nejstarší způsob zpracování obilovin vůbec.

K přípravě pokrmů sloužila jak hrubá, tmavší mouka mletá na mlýncích – žernovech, tak jemnější mouka mletá ve mlýnech. Způsob mletí se měnil v průběhu historického vývoje. Dokud se mlelo pomocí mlýnských kamenů, semílalo se žito na bělejší výražek, na tmavší chlebovou mouku a na otruby. Z pšenice se získávala krupice, bílá mouka a méně kvalitní kruchová mouka (kruhovka). Po zavedení válcových mlýnů v 19. stol. bylo možné umlít pšenici až na pět druhů mouky. Na vařené pokrmy se užívala mouka žitná, ječná mouka, méně už pšeničná. Také pečivo všedních dnů se peklo z tmavší mouky, na sváteční a obřadní pečivo se užívala mouka pšeničná nebo žitná, někde ze směsi více druhů obilí. V době neúrody se lidé uchýlovali k mouce z různých náhražek. Pokud se dodržovaly posty, peklo se téměř pravidelně v pátek (především buchty nebo vdolky), v ostatní všední dny se podávaly jiné moučné pokrmy. V období polních prací se vařilo nejen pro rodinu, ale i pro najaté pracovníky či sousedy, kteří pracovali na oplatku, moučné pokrmy k obědu, méně k večeři. Při sklizni obilí a při výmlatu, ale i o posvícení bylo někde zvykem péci už z mouky z nové sklizně. Lidé věřili, že tím zajistí dobrou příští úrodu. Mouka sama o sobě sloužila v určitých svátcích (např. o Vánocích) jako obětina, což byl obyčej přetrvávající z předkřesťanských dob. V novověku se již objevují využití mouky, jak se nám často dochovaly do dnešních dnů, jako jíška do polévek či omáček a zavářky do polévek – kapání, noky, drobení. Z jemné mouky a vajec se dělalo těsto na nudle, knedlíky, taštičky, které se plnily povidly, sezónním ovocem, tvarohem, aj.

Mouka byla hlavní surovinou pro přípravu pečiva. Nejjednodušší bylo pečivo z nekynutého těsta (mouka zadělaná vodou nebo mlékem), ze kterého se pekly placky nad otevřeným ohněm, v troubě či ve formě na oplatky. Z podobného těsta kypřeného kvasnicemi se pekly kulaté nebo podlouhlé bochánky. Těsto se také splétalo do pramének, sypalo solí, mákem a kmínem. Pokud se plnilo, pak povidly, dušenou řepou, mrkví, mákem nebo tvarohem.

Takto plněné vdolky se pekly v troubě nebo se smažily v tuku. Ve všední dny se pekly vdolky, koláče či buchty z tmavší mouky, obvykle velké „cihly“ (baby), dvě nebo čtyři na plech. Podle náplně se nazývaly řepáky, mrkváky, slíváky, řepánky, aj.

Příprava pečiva byla spojena hlavně se svátečními dny. Peklo se pečivo z bílé mouky, od prostých bochánek a pletýnek přes koblihy, křehotiny, záviny, nebo velké koláče. Pečivo z mouky nechybělo na oslavách narození dítěte, svatbách i smutečních hostinách. Bylo součástí oslav letního a zimního slunovratu a oslav církevních svátků. Důležitou roli hrálo při sklizni plodin, především obilí, a také při pohoštění u příležitosti zakončení zemědělských prací, například při zpracování lnu a konopí. Byl to především chléb, ale také vdolky, buchty, koláče, které měly nezastupitelný význam při přijímání do služby a jejím ukončení. Pečivo bylo symbolem díky za prokázanou službu, projevem pocty, náklonnosti a lásky.

Chléb

Již v prehistorických dobách se hojně peklo nejprve na rozpálených kamenech, později v jednoduchých pískách chléb z nekvašeného i kvašeného těsta, který měl spíš podobu vyšších placek. Zásadní potravinou byl chléb ve středověku (u nižších sociálních vrstev se stal základem stravy až do moderní doby), kdy se podávala prakticky ke každému chodu od nejnižších společenských vrstev až po tabule panovníků. Rozdíl byl pouze v kvalitě mouky – jejího namletí a odstranění svrchních slupek zrn a plev. Zatímco poddanské vrstvy pekly chléb z tmavé mouky obsahující často i plevy (v dobách nedostatku obilí se do mouky přimívaly např. i žaludy), městský patriciát, šlechta a panovnický dvůr si pochutnávaly na chlebu z jemně namleté bílé mouky. Podle použité mouky na chléb se rozlišovala jeho kvalita a tím i určení pro jednotlivé společenské vrstvy. Pavel Žídek takto v 15. století rozlišuje na 20 druhů chleba. Že byl chléb chápán jako naprostý základ stravy, svědčí i předpisy pro služebnictva na hradech, kde i nejnižší postavený sloužící mohl sníst chleba, kolik chtěl.

Původně se peklo v malých bochníčcích a každý strážník dostal na stůl k jídlu svůj (často i několik – například ke každému chodu). Takový chléb se nekrájel, nýbrž se k pokrmu trhal na jednotlivá sousta. Jak se zvětšovaly stavby pecí, zvětšovaly se postupně i pecny chlebů. Velikosti, v jaké známe bochníky dnes, však chléb dosáhl až v průběhu novověku. Kromě své základní přílohové role se chléb používal i do kaší, polévek a omáček jako zahušťovadlo.

Téměř mytologického významu nabyl chléb v českém lidovém prostředí. „Chléb náš vezdejší“ byl synonymem každodenní potravy i blahobytu. Chléb inspiroval řadu přísloví a zvyků a byl téměř posvátným jak při výrobě, tak i při spotřebě. Měl symbolický obsah o Velikonocích i Vánocích, pečení chleba se považovalo za obřad a byla mu přisuzována vážnost. Součástí pracovního postupu bylo požehnání a zařikávání pece. Doma se chleba peklo v určitých dnech – nepeklo se nikdy v neděli, neboť podle pověry by v tento sváteční den těsto nevykynulo – a pro časovou náročnost vždy na několik dnů dopředu. Důležitou roli při pečení hrála díže,

v níž se těsto zadělávalo. Nikdy se nevynášela z domu, ani se z domu jinam nepůjčovala. Jen když měla posloužit k zažehnání nebezpečí, postavili ji mezi dveře nebo vynesli na zápraží. Před mísením těsta udělala hospodyně nad díží tři křížky kopistí. Když pak těsto vybrala, udělala na dně díže opět tři křížky, aby se vydařil i další chleba. První bochník se před sázením třikrát požehnal, a aby se poznal, označil se třemi dolíčky. Jedl se jako poslední, protože lidé věřili, že je léčivý. Podobnou léčivou moc měly i drobty z chleba pečeného pro sváteční dny. Chléb se uchovával v chlebové skříni, která se často zamykala. Nikdy se nejedl čerstvý, aby ho neubývalo. Nebylo zvykem načínat chleba večer, aby zbytečně nevysychal.

Nabízení chleba hostovi bylo znakem pohostinství. Odmítnutí pak bylo považováno za urážku hostitele. Chléb se konzumoval často až 14 dnů, než byl úplně okoralý. Tvrdý se lámal do bílé kávy a do polévek. Úcta k chlebu lidem nedovolovala, aby se zbylý podával dobytku. Chléb se zadělával z mouky a chlebových obilovin s různými přísadami. Vedle žitného a celozrnného chleba pro všední dny se na svátky pekl žitný chléb s přísadou pšeničné mouky nebo chléb výrazkový. V dobách nedostatku se pekl také chléb z bramborového těsta. Výrobky jako rohlíky a žemle a obdobné druhy pečiva se připravovaly jak z mouky žitné, tak i z mouky pšeničné. Chléb a pečivo z chlebového těsta byly oblíbenou přílohou mnoha pokrmů.

Každodennost ve mlýně

Každodenní život ve mlýně se řídil celoročním hospodářským cyklem. Hlavní mlecí sezóna nastávala po sklizni na sklonku léta a trvala přes celý podzim až do zimy. První mletí v sezóně vyžadovalo zvláštní přípravy. Ve mlýně bylo potřeba opravit případné závady, vysmýčít jej a vyzdobit. Lidová víra kladla velký důraz na úspěšný začátek jakékoli práce, neboť se obecně věřilo, že zdar při prvotní činnosti zajistí úspěch po celou dobu jejího trvání. První mlecí byl proto náležitě uvítán, pohoštěn a často mu bylo semleto zdarma.

Proces mletí začínal příjmem obilí a jeho úpravou před mletím. Následně se mlelo, třídilo a mísilo. S mletím byla spojená nezbytná agenda vedení záznamů a účtů. Náročný úkol představovala údržba a oprava mlecího zařízení, náhonu i stavidel. Zvláštní rozvahu vyžadovala regulace toku a hospodaření s vodou. Rozdělení práce podléhalo přísné hierarchii. Provoz celého mlýna řídil mlynář, vlastník nebo nájemce mlýna, všemi uctivě oslovovaný pan otec. Jeho pravou rukou byl stárek, vyučený mlynář s tovaryšskou zkouškou a četnými zkušenostmi, který měl na starosti příjem obilí a výdej semleté mouky. Dbal o řádný chod mlýna a dohlížel na chasu. Mohl provádět i samotné mletí. Dalším vyučeným pracovníkem s tovaryšskou zkouškou byl mládek, který ve mlýně nabýval patřičné zkušenosti, aby se v budoucnu mohl stát stárkem nebo samostatným mlynářem. Pomáhajícím učedníkovi se přezdívalo prášek. Prášek vykonával řadu pomocných prací a měl na starost čistotu v mlýnici. K pomocníkům patřili také krajáci, muži vandrující

od mlýna k mlýnu. Jednalo se zpravidla o starší vyučené mlynáře bez vlastního mlýna nebo mladé tovaryše, kteří se vydali do světa na zkušenou. Krajánci přinášeli do mlýna pomocnou ruku i zprávy ze světa. Bývali proto vítanou návštěvou. Našli se však mezi nimi i leniví a nepoctiví. Proto byli oblíbení zejména ti osvědčení, kteří přicházeli do mlýna pravidelně, a mlynář věděl, že se na ně může spolehnout.

Všudypřítomnost vody a mohutného mechanismu hrozily neustálým nebezpečím utonutí nebo zranění. Mnoho mlynářů proto trpělo celý život následky úrazů způsobených při práci s mlecím zařízením. Proti neštěstí přicházející z vody chránil sv. Jan Nepomucký, jehož plastiky se často nalézaly v blízkosti mlýnů nebo přímo na stavení. Ochranu mlýnům a mlynářům poskytovala i sv. Kateřina. Vyobrazení patronů se nalézalo ve svatém koutě ve světnici.

Světnice tvořila často jedinou obytnou místnost mlýna. Zde se odehrával veškerý rodinný i společenský život, výroční a rodinné obyčeje. Pekl se zde chléb, často i na prodej. Dispozicí odpovídala mlýnská světnice klasickému rozložení s pecí, stolem se svatým koutem, postelí a malovaným nábytkem. Oproti ostatním venkovským domácnostem bývaly mlýny vybaveny honosněji a často se svým stylem podobaly měšťanskému prostředí. Ve větších mlýnech nalézáme šalandu, místnost, kde spávala chasa. Pracovala-li ve mlýně děvečka, spávala na komoře, ve stodole nebo v chlévě, stejně tak pacholek. Zbývající část objektu zabíralo mlýnské složení, případně prostory hospodářství, které tvořilo součást většiny mlýnů. V případě bohatých mlýnů, byla obytná část rozsáhlejší a v pozdějším období byl byt mlynáře i stárka umístěn v samostatné budově.

Mlynářské rodiny dbaly kvůli majetku i sociální prestiži důsledně na sňatky svých potomků. Za ideální nevěstu nebo ženicha byli považováni příslušníci dalších mlynářských rodů. Díky svým příjmům mohli mlynáři dávat své syny na studia. Proto v české historii nalézáme řadu významných osobností pocházejících z mlynářského prostředí. Z oblasti širšího Pojizeří uveďme jako příklad dva významné české politiky Františka Ladislava Riegra ze Semil a Josefa Düricha z Kláštera u Mnichova Hradiště.

Slovesnost ve mlýně a o mlýně

Mlýny a jejich specifické prostředí bylo zdrojem řady bájných vyprávění i inspirací pro texty lidových písní. K životu ve mlýně patřila izolovanost od společnosti pramenící ze sociálního postavení mlynářů i polohy mlýnů, které stávaly často na samotách. Dalším faktorem přispívajícím k určitému odstupu od vesnického společenství, byla samotná činnost mletí. Mlýny spolu se svým mohutným a hlučným technickým vybavením poskytovaly prostor lidové fantazii a daly vzniknout řadě pověrečných představ. Motiv mlýna se objevuje v lidové próze celého světa. Obecně rozšířený je obraz kouzelného nebo strašidelného mlýna. Mlýn a mlýnské kameny však nalézáme i v roli spravedlivých soudců, kteří trestají křivdu či zločin.

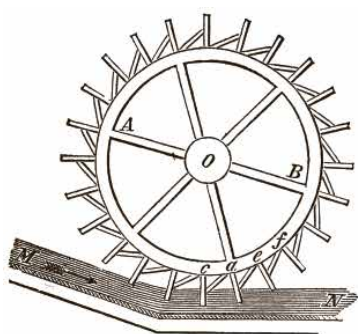
V anglických lidových vyprávěních mlýn zbarví semletou mouku do ruda, čímž vyjde najevo, že byla spáchána vražda. Z Irska pochází příběh o mlýnu, který odmítá namlít ukradené obilí. V Indických pohádkách se vyskytuje motiv semletí a usmrcení špatného člověka jako forma odplaty. Mlýn v úloze vykonavatele trestu lze vidět i ve známém přísloví „*Boží mlýny melou pomalu, ale jistě.*“ K evropské slovesnosti patří zvěsti o starých ženách, které mlýn přemele na mladé a krásné dívky.

Vzhledem k faktu, že mlýny ve venkovské zástavbě patřily k prostornějším stavením, stávaly se mlýnské světnice místem setkávání sousedské společnosti. Nedílnou součástí sousedských setkání tvořila vyprávění pohádek a pověstí. Vypravěči bývali krajánci, potulní tovaryši, kteří na svých cestách vyslechli mnoho příběhů, nesli je s sebou a předávali dále. Lidovým vypravěčem se však stávali i místní muži a ženy, kteří dokázali poutavě povídat a zaujmout svým líčením publikum. V české lidové próze nacházíme v souvislosti s mlýny nejčastěji postavu vodníka. Český vodník má řadu specifíků, které ho odlišují od obdobných postav jiných kulturních prostředí. Samotné označení vodník je zřejmě konstruktem českých obrozenců a folklorních sběratelů, kteří jím nahradili starší výrazy hastrman, bastrman, basrmon nebo vasrmun odvozené od německého „wassermann.“ Vodník se objevoval v podobě chlapce i dospělého muže. Vyznačoval se huhňavou mluvou a jeho volání znělo „mikli, mikli.“ Vodníci byli hezcí i šerední. Člověk je mohl poznat podle určitých znamení. Z vodníka kapala voda, na nohách míval husí blány nebo kopyto a mezi prsty na rukách mu rostly plovací blány. Typickým znakem byla zelená barva kůže i oděvu. I proto se v některých lidových vyprávěních objevuje vodník v podobě myslivce. Vodník na sebe dokázal vzít zvířecí podobu, zajíce, ovce, kozy, psa, kohouta, nejčastěji však koně. V oblasti Pojizeří se tradovala řada lokálních pověstí, ve kterých se vodník nechal v podobě zvířete nebo předmětu nést kus cesty na zádech v pytli, jako náklad postupně těžknul a u vody se smíchem vyskočil a zmizel pod hladinou. Vztah vodníka a člověka mohl být přátelský. O mnohých mlynářích se povídalo, že k nim chodí vodník na besedu. Tradovaly se však i příběhy, ve kterých vodník ze zlého úmyslu zastavil mlýnské kolo, poškodil mlecí zařízení či odvedl vodu z náhonu. Častý motiv byl i vodník, který si chtěl namluvit děvečku ze mlýna nebo mlynářovu dceru. Proti takovému nápadníkovi se dívky bránily vykropením stavení svěcenou vodou, případně omytím těla odvarem z černobýlu. Vodník se za odmítnutí mstil. Děvčata nebo jejich nápadníky čekala i smrt.

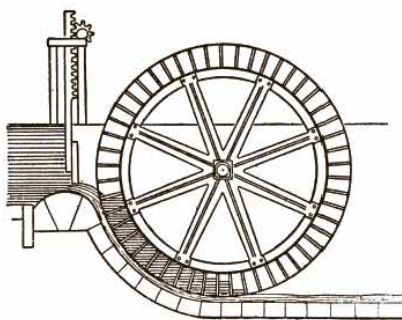
Práce ve mlýně a život jeho obyvatel se objevují v řadě lidových písní. Z hlediska tématu lze rozdělit na písně řemeslné, žertovné a milostné. Líčí útrapy mlynářského života v odlehčeném i tragickém duchu. Mlýny se zároveň často vyskytují v kramářských písních, kde jsou zmiňovány jako dějiště mnohých neštěstí, smutných událostí a vražd.

Vodní kolo jako zdroj energie

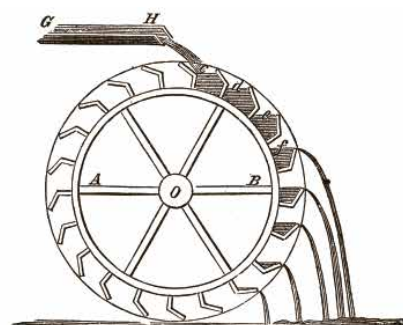
Zdrojem pohonu vodních mlýnů jsou vodní kola opatřená lopatkami, které kolo působením vodního proudu roztáčejí. Za vývojově nejstarší můžeme označit kolo s na spodní vodu, které bylo umístěno přímo do vodního toku. Tento typ vyžadoval silný proud a stavěl se proto převážně na velkých tocích. U dalších typů mlýnů přiváděl vodu náhon nebo strouha, na větších řekách řečiště, které byly stavěny s výškovým rozdílem mezi horní a spodní hladinou. Kolo na střední vodu bylo roztáčeno proudem přiváděným na lopatky, který přepadal na dolní hladinu. Nejmladší typ mlýnů využíval kola na svrchní vodu přiváděnou dřevěným korytem zvaným vantroky nad kolo. Voda na něj padala shora a plnila lopatky – korečky, které svou vahou klesaly dolů a roztáčely kolo. Korečník, jak se kolu na vrchní vodu říkalo, představoval neefektivnější využití i malého vodního zdroje.



KOLO NA SPODNÍ VODU



KOLO NA STŘEDNÍ VODU



KOLO NA HORNÍ VODU

VODNÍ KOLO JAKO ZDROJ ENERGIE

ZDROJEM POHONU VODNÍCH MLÝNŮ JSOU VODNÍ KOLA OPATŘENÁ LOPATKAMI ROZTÁČEJÍCÍMI KOLO PŮSOBENÍM VODNÍHO PROUDU. ZA VÝVOJOVĚ NEJSTARŠÍ MŮŽEME OZNAČIT KOLO NA SPODNÍ VODU, KTERÉ BYLO UMÍSTĚNO PŘÍMO DO VODNÍHO TOKU. TENTO TYP VYŽADOVAL SILNÝ PROUD A STAVĚL SE PROTO PŘEVÁŽNĚ NA VELKÝCH TOCÍCH. U DALŠÍCH TYPŮ MLÝNŮ PŘIVÁDĚL VODU NÁHON NEBO STROUHA, NA VĚTŠÍCH ŘEKÁCH ŘEČIŠTĚ, KTERÉ BYLY STAVĚNY S VÝŠKOVÝM ROZDÍLEM MEZI HORNÍ A SPODNÍ HLADINOU. KOLO NA STŘEDNÍ VODU BYLO ROZTÁČENO PROUDEM PŘIVÁDĚNÝM NA LOPATKY, KTERÝ PŘEPADAL NA DOLNÍ HLADINU. NEJMLADŠÍ TYP MLÝNŮ VYUŽÍVAL KOLA NA SVRCHNÍ VODU PŘIVÁDĚNOU DŘEVĚNÝM KORYTEM ZVANÝM VANTROKY NAD KOLO. VODA NA NĚJ PADALA SHORA A PLNILA LOPATKY – KOREČKY, KTERÉ SVOU VAHOU KLESALY DOLŮ A ROZTÁČELY KOLO. KOREČNÍK, JAK SE KOLU NA VRCHNÍ VODU ŘÍKALO, PŘEDSTAVOVAL NEJEFEKTIVNĚJŠÍ VYUŽITÍ I MALÉHO VODNÍHO ZDROJE.

Obilniny

Pšenice

*Melu, melu pšeničku,
do zlatého hrníčku.
Až umelu, budu pít,
až upeču, budu jíst.*

Pšenice patří k nejstarším kulturním rostlinám a provází lidstvo po tisíce let. V současné době se jedná o nejkonzumovanější obilninu a lze o ní říct, že zabezpečuje výživu lidstva na celé planetě. Na našem území její obliba vzrostla až v průběhu 20. století spolu s rozšířením konzumace bílého pečiva. V minulosti se z pšenice připravovaly kromě pečiva kaše. Častým způsobem úpravy bylo také klíčení a následné pražení. Tento pokrm se nazýval pražmo a jednalo se o hojně konzumované postní jídlo. Pšenice vyniká velkou rozmanitostí druhů. Nejstarším druhem je tzv. jednozrka. V průběhu kultivace se vytvořily další druhy: např. dvouzrnka, pšenice tvrdá, špalda nebo pšenice setá. Pšenice se řadí k choulostivým plodinám náročným na půdu i podnebí.

Oves

*Dej kobylám, to ti povidám,
dej kobylám ovsa.
Až se ti napasou,
domů tě ponesou.
Dej kobylám ovsa.*

V současné kuchyni nachází oves uplatnění především v podobě ovesných vloček, ze kterých si příznivci zdravého životního stylu připravují výživné kaše. Nejinak tomu bylo v kuchyni našich předků. Vzhledem k faktu, že se ovesná mouka nehodí ke klasickému pečení, byla využívána právě pro přípravu kašovitých pokrmů. Tradiční lidové prostředí vnímalo kaši jako rituální pokrm, který tvořil součást všech obřadních hostin. Kaše nechyběla při štědrovečerní večeři, na svatbě nebo na pohřební hostině. Zakyslá kaše se užívala k výrobě placek. Oves se v českých zemích těšil oblibě do 18. století. V pozdějších dobách byl pěstován hlavně jako krmivo pro dobytek. Oves patří k nejmladším obilninám. Byl vyšlechtěn v mnoha odrůdách, z nich nejrozšířenější je oves setý.

Ječmen

Andulko šafářová,
husičky nemáš doma.
Husy jsou v ječmeně,
Andulko, vyžeň je,
vyžeň je z ječmene ven,
dřív než bude bílý den.

Již od dob starověku je ječmen neoddělitelně spojen s výrobou piva. Jedná se starobylou kulturní rostlinu, jejíž využití lze ale nalézt i mimo pivovarnictví. Má silné protizánětlivé a protihnilobné účinky. Z tohoto důvodu byl v lidovém léčitelství odvar z ječmene užíván proti rozličným neduhům a v současné době se stává konzumace mladého ječmene velmi populární. V kuchyni nalézáme ječmen nejčastěji v podobě krup. O jejich odedávné oblibě svědčí fakt, že se až do počátku 20. století na našem území udržela profese krupaře, který se specializoval výhradně na výrobu krup. Zrno se zbavilo slupky, spařilo, usušilo a drtilo. Následně bylo proséváno a tříděno podle velikosti. Pražený a mletý ječmen se dodnes využívá jako náhražka kávy. U ječmene nalézáme pouze jeden kulturní druh, ječmen setý.

Žito

Mlynář mele až se třese,
voda mu užitek nese.
Voděnka mu kolem točí,
sedláček mu žito vozí.
Jednym bere, druhym dává,
tak ho Pán Bůh požehnává.

Až do 20. století bylo žito nejrozšířenější obilninou v českých zemích. Jeho pěstování souviselo s oblibou konzumace chleba, který tvořil součást každodenní i sváteční stravy. Historie žita sahá na evropském území do příchodu Slovanů, díky kterým se zde tato plodina začala šířit. Ze všech obilnin se vyznačuje žito nejlepší odolností vůči chladu. Navíc není náročné na půdu. I proto se jedná o plodinu pěstovanou v horských oblastech. Své uplatnění našlo žito i v lidovém stavitelství. Z dlouhé žitné slámy se vyráběla střešní krytina došky. Využívalo se jako izolační materiál. Z žita se vyrábí žitná káva i alkohol. Protože stará čeština nazývala žito *rež*, nese alkohol vyrobený z této obilniny jméno režná.

Proso

*Sil jsem proso na souvrati,
nebudu ho žniti,
miloval jsem hezký děvče,
nebudu ho míti.*

V minulých staletích bylo proso jednou z nejrozšířenějších plodin. Od dob starých Slovanů po raný novověk tvořilo nedílnou součást jídelníčku našich předků. V současnosti je tato obilnina využívána spíše okrajově. Pomyslnou bitvu o místo na talíři prohrálo proso s bramborami a rýží. Moderní společnost si ale opět nachází cestu k prosu srze zdravý životní styl. Proso bylo vyšlechtěno v řadě odrůd. Nejznámější úpravou prosa jsou jáhly, obilky zbavené slupky tlučené v hmoždíři. Z jáhlů se připravovala kaše, placky, přidávaly se do polévek. Zřejmě nejznámějším pokrmem z jáhlů je jahelník, sladký i slaný, který v mnohých regionech tvořil součást štedrovečerní večeře a dalších obřadních hostin. Z lingvistického hlediska existuje zajímavá spojitost mezi prosem, latinsky *panium* a slovem *panis*, výrazem pro chléb, který byl od názvu obilniny odvozen.

Současné pojizerské mlýny

Mlýn Dubecko

Adresa:

Dubecko 1, Mírová pod Kozákovem
pošta 511 01 Turnov

Mlýn Dubecko, dříve zvaný mlýn Poddubecký je rodinný mlýn, který leží u rybníka na potoce Stebenka v širší oblasti obce Mírová pod Kozákovem poblíž křižovatky zvané „Na Špici“. Současným majitelem je pan Michal Zuna, který provoz mlýna obstarává spolu se svým otcem a „skoro švagrem“, bratrem své partnerky Igorem. Mlýn se specializuje na výrobu žitné mouky. Jeho součástí je i „minilaboratoř“

Rodina a mlýn od historie po současnost

Historie současného mlýna v Dubecku sahá do počátku 19. století. Jak se lze dočíst na původním pískovcovém překladu dveřního ostění, mlýn „WISTAVEL S POMOCI BOZI RO(KU) 1833 FRANTISEK NAHLAVSKI (...)“. Stavbu předchozí lze datovat z archivních pramenů již rokem 1783. Z počátku 19. století se zde dále zachovalo původní pískovcové ostění okna značené „J. N. 1881“. Jedná se o normační znamení maximální dovolené výšky vody.



Původní pískovcové okno s normačním značením



Dvevní ostění datované 1833

Poslední dochovanou část původní stavby tvoří průvlak stropu spodní části mlýna, tzv. podkolí. Dendrochronologický průzkum určil, že tento trám byl zhotoven z jedle pokácené po roce 1816.



Průvlak zhotovený ze dřeva pokáceného po roce 1816

Jméno pana otce a stavitele Náhlavského nesl zdejší mlynářský rod až do 20. století, kdy do mlýna přibyl jako krajánek pradědeček současného majitele Stanislav Zůna, který se zde oženil s dcerou mlynáře Boženou Náhlavskou a převzal mlýn. Pod rukama Stanislava Zůny prošel mlýn na konci 40. let rekonstrukcí. Tvar, který mlýnu vtiskl, si udržel dodnes a většina konstrukcí je právě z této doby. Záhy po obnovení provozu byl znárodněn a jeho provoz zastaven. Vlastníkem se stal státní podnik Mlýny a těstárny Pardubice. Stanislavovi Zunovi zde bylo dovoleno pro zemědělské družstvo až do 60. let šrotovat, nikoli mlít. Mlýn a jeho vybavení nicméně zůstávaly nedotčeny ve fondu státních rezerv. Synovi Stanislava Zůny – Zdeňkovi Zunovi byl mlýn vrácen po roce 1989. Pan Zuna byl v té době již v penzi, ale přesto se rozhodl provoz mlýna obnovit. Učinil tak za pomoci zkušeného mlynáře Vladimíra Špicara, který se řemeslu věnoval v řadě podniků i během období socialismu. Díky konzervovanému stavu z konce 40. let mohl mlýn velice záhy začít znovu fungovat. Když se ke konci základní školy současný majitel Michal Zuna rozhodoval, kam půjde do učení, přivedl ho jeho dědeček na myšlenku věnovat se mlynařině. Studium tohoto oboru se věnoval na Střední průmyslové

škole potravinářských technologií. Po jejím dokončení nastoupil do provozu rodinného mlýna. Řemeslu se po rekvalifikačním kurzu začal věnovat i jeho otec, a tak od konce 90. let ve mlýně pracovaly tři generace Zunů. Po smrti Zdeňka Zuny v roce 2004 převzal vedení firmy vnuk Michal. Mlýnské složení fungovalo s drobnějšími úpravami ve stavu z konce 40. let do roku 2013, kdy proběhla jeho kompletní rekonstrukce a většina do té doby dřevěných částí byla nahrazena kovovými. I přesto si dubecký mlýn zachovává svůj archaický a přívětivý ráz. Mlýnské složení poháněné elektromotorem je rozložené ve čtyřech patrech odshora nazývaných výsevná podlaha, manipulační podlaha, stolicová podlaha a podkolí.



Současná podoba mlýna

Mlýn Dubecko vyrábí mouku jak pro domácí pečení, pro kterou si jezdí zákazníci přímo do mlýna, tak pro regionální pekárny. Dubečtí dodávají mouku do Turnova, Svijan, Hrádku nad Nisou, Nového Bydžova, ale i do Prahy do pekárny pivovaru Hostivar. Mezi nejprestižnější pekárny, kam dubecká mouka přijde, patří jablonecká Koláčkova řemeslná pekárna. Značný objem mouky se odesílá i na Moravu. Velkou část produkce prodává Dubecko mlýnu Perner, který sám žitnou mouku nemele. Z žita melou v Dubecku mouku chlebovou, celozrnnou a trhanku. Doplnkově se věnují i mletí pšenice špaldy. Obilí na mouku nakupují Zunovi z oblastí okolo Českého Dubu a Jilemnice.

Na svém „mlynářském blogu“ popisují mlynáři z Dubecka svojí práci následovně:

„Dodavatel přiveze obilí, které z valníku vysype do příjmového koše. Ten zároveň slouží jako sklad. Na sítu se zachytí největší nečistoty, například kusy slámy. Obilí pokračuje na čistící stroj – žejbro. Několik sít surovinu zbaví nečistot, písku, kamení, hlíny. Vzduch z obilí vyfouká lehké nečistoty a plevy.



Odpad z vyčištěného obilí

Následuje průjezd kolem silného magnetu, který zachytí kovové předměty, třeba šrouby upadlé během sklizně z kombajnu. Další fází je loupání. Loupačka obilí obrousí a odklíčkuje. Stroj oddělí obroušený prach a slupky od klíčků. Na cestě k proměně v žitnou mouku dál pokračuje už jen očištěná obilka.

Obilí můžeme podle potřeby nakropit. Slupka se tak zvláční a nerozemele do mouky. Namočené obilí ale musíme v krátké době zpracovat. Žito je specifické tím, že hezky udrží vláhu. Žitnému a kváskovému chlebu tak dodá šťavnatost. Nyní už obilí míří na válcové mlecí stolice, kde se nejprve rozdrť a pak mele. Celý proces mletí se několikrát opakuje. (...) Během procesu mletí se po průjezdu mezi válci na vysévačích odděluje mouka. V mlýně žitném se hrubost mouky z jednotlivých fází mletí takřka neliší. Odlišná je však barva mouky – její světlost. Na počátku mletí vzniká přímo z jádra obilky nejsvětlejší mouka, tak zvaná vejražková. Poslední válce produkují mouku tmavší, jelikož už vyškrabují poslední kousky vnitřku obilky ze slupky.



Odlišná barva mouky na začátku a konci mletí

Na konci linky, když už je jádro obilky vymleté, zůstává vedlejší produkt – otruby. Obsahují slupky. Žitné otruby jsou v současnosti oblíbeným zdrojem vlákniny i minerálů. Vyhovují dnešním trendům zdravé výživy, čistí střeva, jejich konzumace pomáhá při zácpě i jako prevence proti střevním chorobám a rakovině střeva. Otruby se také používají pro krmné účely, pro skot i pro koně. Speciálním produktem je žitná trhanka a její jemnější verze – žitná celozrnná mouka. Proces jejich výroby je kratší. Trhanka i celozrnná mouka obsahují velké množství obalových částic.



Celozrnná žitná mouka

Žitná chlebová mouka je namleta, pokračuje do zásobníku, ve starších mlýnech do dřevěných. Tak je tomu i u nás. Zde přibližně 14 dní dozrává, necháváme ji hezky uležet. Tato fáze výroby je důležitá. Mouka vystydne ve dřevěných zásobnících a dozraje. V poslední fázi mouku už plníme do pytlů nebo přímo do cisterny, v níž mouku transportujeme do pekáren. Mouku pak přebírají mistrné ruce pekaře, který ji promění ve voňavou pochoutku.“



Pytle s moukou v pozadí se zásobníky



Mlynář a majitel pan Michal Zuna



Malé balení 5 kg mouky pro domácnost

Současné vybavení mlýna



Odíračka



Kropení



Zásobník vyčištěného obilí



Válcové mlecí stolice



Ocelolitvinové válce v pohybu při mletí



Vysévač



Odležovací zásobník – míchačka

Mlýn Perner

Adresa:

Svijany 17

463 46 Svijany

Mlýn Perner nacházející se na řece Jizeře v kopci pod svijanským pivovarem je jednoznačně největším mlýnem v regionu. V současné době patří i mezi největší výrobce mouky v České republice. Mlýn vlastní rodina Pernerova. Dnes zde pracuje kolem 40 stálých zaměstnanců. Mlýn Perner patří k předním českým výrobcům mouky. Firma je průkopníkem moderních mlecích technologií a postupů v České republice a její součástí je i laboratoř.

Rodina a mlýn od historie po současnost

Rodina Pernerova pocházející z Lhotce u Přelouče patří k mlynářským rodům, jejichž činnost lze doložit do 18. století. Nejznámějším členem rodiny, ke kterému se dodnes jeho žijící příbuzní odkazují, je Jan Perner (1815 – 1845), český projektant a stavitel železnic, který se kromě své obdivuhodné zručnosti proslavil i tragickou smrtí způsobenou úrazem hlavy při jízdě vlakem.

Mlýn ve Svijanech byl založen roku 1420. Mezi jeho majitele patřila řada mlynářských rodin, ale také šlechtické rody Valdštejnů, Šliků nebo Vartenberků. K zajímavostem patří, že v 19. století patřil mlýn Michalovi Máchovi, bratru Karla Máchy. V roce 1933 jej koupil Bohumil Perner, syn mlynáře z Májové u Chrudimi, od rodiny Kabeláčovy. Ve 30. letech prošel mlýn velkou renovací a modernizací a v roce 1939 se jednalo o jeden z nejmodernějších mlýnů v širém okolí.



Manželé Pernerovy, kteří mlýn koupili a zrenovovali ve 30. letech 20. století



Pernerův mlýn v minulosti, datace nejasná

Po roce 1948 byl mlýn znárodněn. Během období socialismu provoz stále běžel jako součást státního podniku Mlýnský průmysl Litoměřice a zaměstnával podle vzpomínek pamětníků okolo 14 stálých pracovníků. Vzhledem k vývoji hospodářství se mlýn postupem času stával nevyhovujícím jak velikostí, tak technologií a byl určen k likvidaci.

Konec 80. let přinesl změnu režimu a v roce 1992 se mlýn dostal v restituci opět do majetku rodiny Pernerovy. Jeho majiteli se stali synové Bohumila Pernera, bratři Bohumil (*1936) a Jan (*1942) Pernrovi. Mlýn se v tu dobu nacházel ve značně dezolátním stavu. Paní Marie Pernerové, manželka pana Jana Pernera vzpomínala: „Když nám to v Litoměřicích dávali, tak se smáli, protože mysleli, že to nerozjedem.“ V této době měl mlýn kapacitu 80 tun/24 h. Bratři spolu se svými rodinami zahájili rekonstrukci. Zakoupili nové dopravní prostředky a vybavili laboratoř, která je dodnes nedílnou a klíčovou součástí firmy. Bratři se doplňovali v kvalifikaci Bohumil jako chemik a Jan jako strojař. Bohumil se staral o obchod a kvalitu mouky. Jan o strojírenskou technologii. Velkou pomocí byly bratrům partnerské mlýny v Německu. V roce 1995 dodala do mlýna firma Prokop Pardubice novou mlecí technologii s kapacitou 120 tun/24 h.

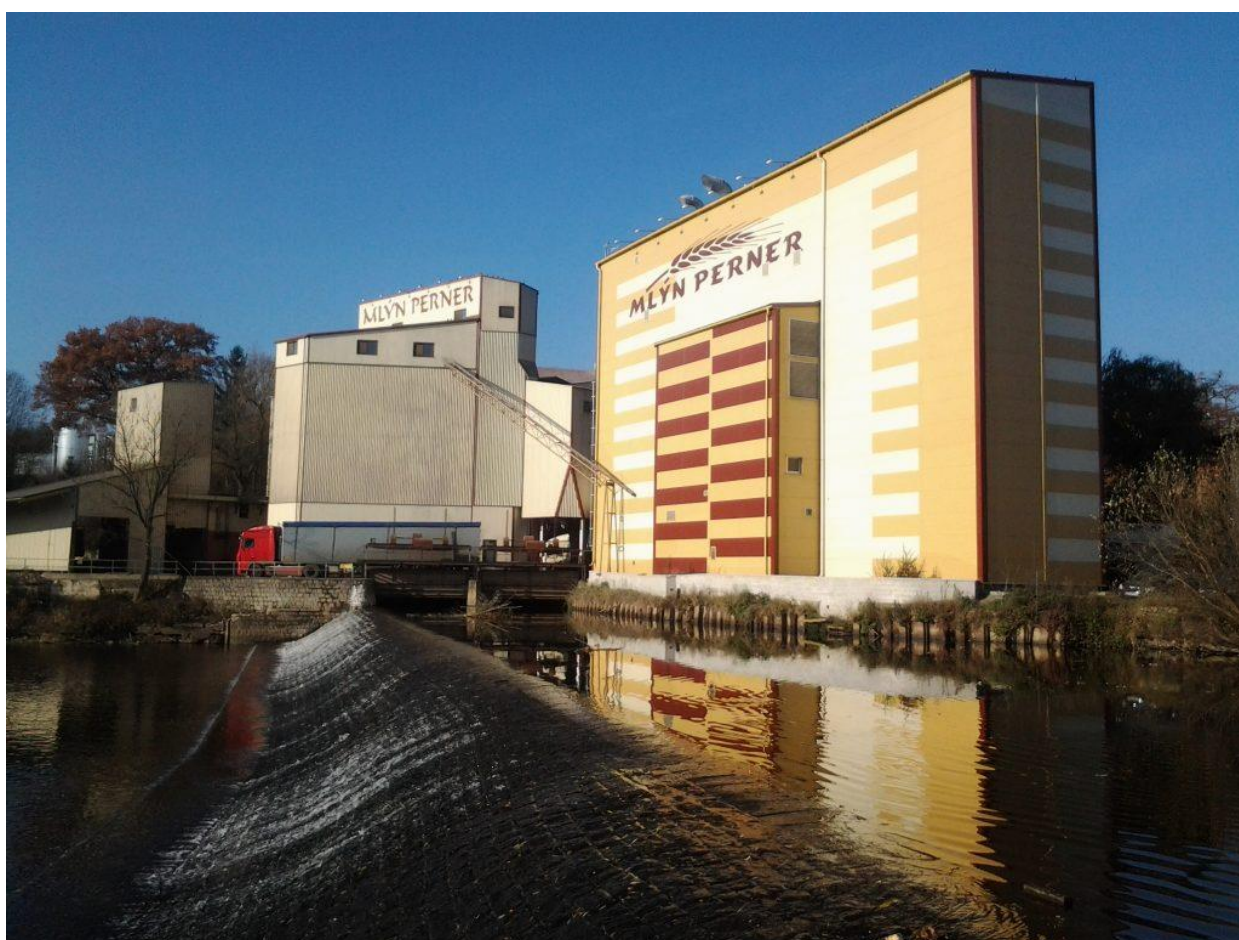


Rodina Pernerova kolem roku 2008. Zleva Ing. Bohumil Perner, Daniel Perner a Ing. Jan Perner

V roce 2007 se většinový vlastníkem stal Daniel Perner, syn Jana Pernera, který od svého strýce odkoupil jeho podíl. Daniel dnes pokračuje v rodinné tradici. Těží ze získaných zkušeností a vědomostí z dlouhodobých pobytů ve mlýnech ve Švýcarsku, Lucembursku a Německu. V letech 2009–2012 prošel mlýn rozsáhlou modernizací, díky které se stal, podle

jeho majitelů, nejmodernějším českým mlýnem s produkcí více než 145.000 tun mouky za rok. Toto číslo by mělo odpovídat zhruba 14 % průmyslové výroby pšeničné mouky v České republice. Novou technologii dodala firma Bühler ze Švýcarska a celé zařízení odpovídá nejnáročnějším požadavkům na kvalitu a bezpečnost výroby. Výroba je rozdělena do dvou samostatných mlýnských provozů, které mohou pracovat nezávisle nebo v tandemu. Mlýn Perner je dodavatelem mouky předním českým výrobcům pečiva a cukrovinek. V roce 2018 byla spuštěna nová mlecí linka pro velmi jemné mletí celozrnných mouk. Mlýn se nicméně neustále potýká s nedostatkem prostoru kvůli původní dispozici.

Mlýn Perner dodává mouku několika velkým firmám působícím v České republice: La Loraine, Crocodile, Pekařství Jan Mašek či Mokate. Největším odběratelem je společnost Mondelēz, mezi jejíž značky patří mimo jiné čokolády Milka a Figaro, sušenky Opavia, Milka, BeBe Dobré ráno a Kolonáda. Modelēz international působí ve 48 zemích světa a dominuje celosvětovému trhu s cukrovinkami a pečenými produkty. Mlýn Perner dodává mouku i menším regionálním pekařům, např. do pekařství Mikula. V roce 2018 se kvůli stoupající poptávce a spuštění linky na celozrnné mouky se jako přímý prodejce účastní trhů v okolních městech.



Mlýn Perner v současnosti

Současné vybavení mlýna



Kontrolní vysévače



Odlučovače



Pomocné mlecí stroje



Rovinný vysévač



Optický třídič



Převravníky mouky



Pomocné mlecí stroje

Fotografie a přílohy

„Od obilky ke chlebu“



OD OBILKY KE CHLEBU

MLÝNY A MLYNÁŘI
V POJIZEŘÍ

22. 6. – 28. 10. 2018

MUZEUM ČESKÉHO RÁJE V TURNOVĚ
KAMENÁŘSKÝ DŮM



Plakát k výstavě



FS Šafrán na vernisáži výstavy



Zpracování mouky



Srpy, roubík a fotografie žní z poč. 20. stol.



Část výstavy věnovaná cechovním předmětům a mapa pojizerských mlýnů



Model českého mlýnského složení



Modely mlýnů



Model hamru spolu se sekernickým nářadím v pozadí



Maketa mlýnského vodního kola na horní vodu

„Kolem kola mlýnského“



Pečení housek a příprava domácího kvásku



Lektorka Iva Válková při pečení



Dekorování textilních pytlíků na chléb a pečivo



Tisk a kolorování pohlednice starého mlýna

Vybrané mlýny na archivních fotografiích a dnes

Ábelův mlýn, Dolánky u Turnova



Mlýn Žampach, Ktová



Mikolášův mlýn, Křížlice



Beranův mlýn, Trávníček



Nechci být největší, ale nejlepší, říká mlynář Daniel Perner

nechci být největší, ale nejlepší

Elonóm 26 Apr 2018 –text–Iaňa Kráľová –Foto– Matej Šavík

Kdo jede autem po dálnici do Liberce, nemůže ho přehlédnout. Pruhy zdobený Mlýn Perner Svijany je vidět na dálku a zastihuje zdejší pivovar. Za tímto jednáčkou Svijanský máz je dávno dobře známá, mouka Pernerka se zákazníkům teprve představí. Mlynář Daniel Perner ji právě proslavá cestou do obchodních řetězců. Věří, že jeho jedinečná celozrnná mouka se na maloobchodním trhu dobře chytí, stejně jako u pekařů.

„Dnes jsou obrovské změny ve stravování. Už i Francouzi začínají jíst celozrnné bagety,“ říká majitel rodinného mlýna. S nadšením mluví o zdravějším trendu v pekařině a jde mu naproti. Před pár týdny rozjel výrobu speciálních mouk ze špaldy, ovsa, pohanky a rýže a už plánuje

hlavně mám rád svou práci,“ vysvětluje majitel nejmodernějšího mlýna v Česku.

Jeho historie se přitom píše už od roku 1420. V mlýně na Jizeře se vystřídalo mnoho majitelů, včetně šlechticů, králů. Jistý čas ho vlastnil bratr básníka Karla Hyka Máchy Michal. V roce 1933 koupil svijanský mlýn Bohumil Perner, dědeček současného majitele. Po únoru '48 ho komunisté znárodnili. Když v roce 1992 při restitucích došla rodina zanedbaný mlýn nazpátek, semlelo se v něm

necelých devět tisíc tun mouky. Teď je to víc než patnáctkrát tolik. Vedle původního mlýna vyrostl v roce 2009 druhý, nyní se rozjíždí další provoz na speciální mouky. Vše je plně automatizované.

Než Daniel Perner převzal vedení mlýna, vyslal ho otec na učnou do světa. Původně strojař se v řemeslu zdokonaloval ve Švýcarsku a Německu. Podobnou zkušenost dopřává také své dceři, která se učí špičkové gastronomii v Rakousku. Mlynářskou firmu, jež minulý rok skončila s rekordním ziskem 26 milionů korun, vlastní Daniel Perner ze 60 procent. Zbylý podíl drží jeho rodiče.

Jak máte rozdělené role?

Táta se stará o technické věci a já o všechno ostatní. Nemám žádného nákupčího, prodejce, PR pracovníka. Všechno si dělám sám.

Dá se to zvládnout?

Dá. Díky tomu, že jsem takový

zrychlený. Večer chodím brzo spát, klidně i v devět. Ráno brzo vstávám, už v pět. Hodinu cvičím, pak skočím do venkovního bazénu, kde je v zimě led. To mě nabudí a celý den jsem plný elánu. Když je odpoledne hezky, snažím se vyšetřit čas na sport. Zdravě jím a dělá mi dobře pevný režim. Musím toho ve firmě hodně stihnout. Nakoupit, prodat, zkontrolovat výrobu, firmu někam strategicky posouvat.

V mlýně se z obilí umele mouka. Kam ho můžete posouvat kromě toho, že pořizujete modernější technologie?

Dnes jsou obrovské změny ve stravování. Lidé mají víc peněz, víc přemýšlejí o tom, co jedí. Sledují složky v potravinách, jejich přidanou hodnotu. Dříve sáhli po co



„Mám 19letou dceru. V páté třídě jsem ji dal do školy v německé Žitavě, aby se naučila řeči a měla disciplínu. Ta je základ všeho.“ říká Daniel Perner.

nejlev- nějším rohlíku, teď radši koupí dalamaněk, který je i třikrát dražší, ale má něco navíc. Není z pšenice, nebo jen zčásti, jsou v něm semínka. Lidé vyžadují čerstvost, menší gramáž.

Jsmo největší exportér mouky z Česka. Asi deset procent jí vozíme ven, vše jde velkým nadnárodním firmám.

Před pár lety do Česka

dorazila z Ameriky vlna zatracující pšeničnou mouku jako příčinu četných civilizačních nemocí. Někteří odborníci tvrdí, že škodí jemné mletí a také že zrna se na rozdíl od dřívějšíka mele bez obalových vrstev. Co je na tom pravdy?

Je jasné, že celozrnná mouka je zdravější než bílá hladká. Jako děti jsme vyrostli na pečivu z bílé mouky, jenže

Jsmo se hýbali. Do školy jsmo chodili pěšky, teď skoro každý jezdí autem. Když jsmo před 25 lety přišli do mlýna, ručně se tu pytlovalo, pytle se nosily na zádech. Řidiči si sami opravovali nákladáky, přezouvali pneumatiky. Dělati fyzickou práci, dnes už tady skoro není.

Máte patent na výrobu celozrnné mouky. Jak vás to napadlo?

Firma Mondelez, které patří Opavia a je naším velkým odbě- ratelem, po nás chtěla jemné otruby. Jenže tím, jak je otruba pružná a houževnatá, nedá se mlít klasicky jako mouky. Pídili jsmo se po technologii, která

by byla schopna otruby rozdrtit. A tak jsmo se dostali k postupu, kdy umíme velmi jemnou celozrnnou mouku. Při zpracování se chová jako klasická, přitom jsou v ní všechny hodnotné složky. Naším úkolem bylo, aby to, co se upeče z celozrnné mouky, nebylo jen zdravé, ale aby to i chutnalo. Obrovský dík patří Ústavu sacharidů a cereálií VŠCHT a Výzkumnému ústavu Kromě- říž, jejichž špičkoví odborníci nám s vývojem pomáhali.

Čím může být mouka zdravá?

Chleba z naší celozrnné mouky má tak nízký glykemický index, že je to v pečivu skoro zážrak. Bez obav ho mohou i diabetici. Postavili jsmo na to celou technologii. Na konci března jsmo začali mlít i nepšeničné mouky z ovsa, špaldy, pohanky a rýže. To je nyní obrovský trend.

Jednám teď s největšími zázakníky o dodávkách. Chrtějí to po nich ob- chodní řetězce, protože lidé se dožadují výrobků z jiných druhů mouky, než je klasická pšeničná.

Kdo jsou vaši největší odběratelé?

Již zmíněný Mondelez a kladenský

výrobce zamraženého pečiva La Lorraine. Ti od nás odeberou kolem 70 procent produkce. Většinou je to hladká mouka, ale se specifický- mi parametry. Vyrábějí z ní sušenky a croissanty. Dá se říct, že děláme mouku na míru, to tady nikdo jiný nena- bízí, protože na to nemá technické vybavení. Parametry, které po nás potravinařské firmy chtějí, jsou tak přísné a náročné, že malé mlýny nemají šanci se do nich dostat. Dodáváme i do pekárén Beas Lično, Breadway v Praze a dalších.

Mouku také vyvážíte?

Přes společnost Mondelez se naše mouka dostává do Polska. Speciální mouky prodáváme do Francie a Belgie. Jsmo největší exportér mouky z Česka. Asi deset procent mouky vozíme ven, vše jde velkým nadnárodním firmám.

Chci mít jen ten rozměr, který budu schopen sám řídit. nepotřebuji řešit nějaké ředitelé a náměstky.

Mě práce baví, je to můj život.

Kam hlavně míří celozrnná mouka?

Na pečivo z celozrnné mouky je největší požadavek z měst. Na vesnicích se drží rohlíky a buchty, ale lidé se tam víc hýbou. Kupujeme teď nejmodernější balíčku a v létě by naše mouka Pernerka měla být i v kilogramo- vém balení v obchodech.

Do maloobchodu vstoupíte poprvé, co od toho čekáte?

V Česku se ročně prodá 60 až 80 tisíc tun mouky v kilovém balení. Deset procent mohou nahradit tyto celozrnné, je to reálné. Je tam obrovský potenciál. V tom, co my nabízíme, tady žádný výrobce není. Máme hi- tec výrobu a garantuje- me naprostou bezpečnost, která je přísně sledovaná.

Nyní jsou v obchodech celozrnné mouky jen z dovozu?

Ano a jsou drahé. Řetězce slyší na to, když jim dodáme zboží v dobré kvalitě a projdeme jejich auditem.

Neobáváte se, že vás budou tlačit dolů s cenou?

První jednání jsmo měli v Lidlu a nemohu si stěžovat. Kdyby nás

dodavatelů bylo deset, asi se budou chovat jinak. Ale jsme sami. Jednáme také s Kauflandem a Makrem. Řetězce se chovají trzně, jednání jsou přirozeně tvrdá.

Zrovna mouka bývá často v akcích.

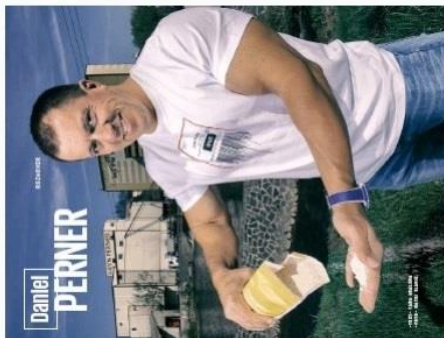
Jsou tu některé společnosti, které aby měly semelek, prodá- vají za cenu pod náklady. Pak je to znát na jejich hospodář- ském výsledku. Moje heslo není být nejlevnější, ale nejlepší.

Tím se odlišujete od vašich dvou hlavních konkurentů – skupiny Penam a Goodmills?

Cílem podnikání Penamu je vytvářet zisk. Ale na rozdíl od Goodmills se nechová dumpingově. Penam má svůj zdroj obilí, své mlýny a pekárny. Je to konkurence, bojujeme spolu, ale myslím, že to dělají dobře.

A Goodmills, který je součástí rakouského koncernu?

Mají mlýn v Litoměřicích a Kyjově, kde jsou zastaralé technologie. Další mlýny už zavřeli. Dělají reklamní



akce na Babiččinu mouku, přitom je jasné, že spotřebu hladké mouky půjde dolů. Stále více lidí si raději koupí špaldo- vou, ovesnou nebo celozrnnou.

Jak si stojí malé nezávislé mlýny?

Fungují, ale mají to těžké. Záleží na tom, jaké mají odběra- tele. Když mají šikovné zákazníky, budou fungovat dál. Hůř na tom budou mlýny, jejichž odběratelé jsou bez jasných programů a strategie. Pokud má pekárna založený byznys na rohlících, půjde to hůř a hůř. Jestli do řetězců dodává rohlík za 70

haléřů, může na tom jenom prodělávat.

Váš mlýn vydělává, až na rok 2012, kdy jste měli ztrátu 26 milionů korun. Co se stalo?

Neměli jsme tenkrát dlouhodobé smlouvy na obilí a pšenice prudce podražila. Cena za tunu vyletěla ze čtyř tisíc na šest. Stávalo se, že jsme mouku prodávali levněji než obilí. Proto jsem pak navázal spolupráci se ZZN Polabí (součást Agrofertu – pozn. red.). Díky tomu, že mám u obilí danou cenu a množství na dva roky dopředu, můžu podepsat i smlouvu na mouku na dva roky dopředu se zákazníky, kteří to po mě vyžadují.

Pokud má pekárna založený byznys na rohlících, půjde to hůř a hůř. Jestli do řetězců dodává rohlík za 70 haléřů, může jenom prodělávat.

Z propadu jste se rychle vzpamatovali a neustále investujete. To je v mlýnařském byznysu tak jednoduché?

Co nám zbývalo. Když nebudeme

investovat, dopadne- me jako konkurence, která prodává se ztrátou. My ale nemáme nikoho, kdo by nás dotoval. Nechci mít mlýn se starou technologií, laboratoři, se starými nákladáky, který mele, jen že mele.

Jaké jste měli výsledky v minulém roce?

Obrat dosáhl 760 milionů korun, zhruba stejně jako rok před- tím. Není ale směrodatný. Když jsou nízké ceny obilí, prodá- váme i levnější mouku. Tržby nám klesnou, ale není to tím, že by se snížila výroba. V roce 1992 se tu vyrobilo necelých devět tisíc tun mouky, nyní je to téměř 14,0 tisíc tun za rok.

A loňský zisk?

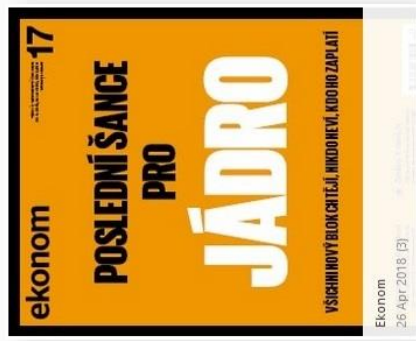
Ten byl lepší než v roce 2016. Dosáhl 26 milionů korun, předloni přes 16 milionů. Cílem podnikání je vytvářet zisk a investovat. Všem říkám, nechci být největší, chci být nej- lepší. Mercedes taky nedělá víc aut než Volkswagen. Chci mít jen ten rozměr, který budu schopen sám řídit. Nepotře- buji řešit nějaké ředitele a náměstky. Mě práce baví, je to můj život. A chci být

pokrokový, být lídrem trhu, co se týče změn. Plánujeme rozvoj na roky dopředu. Je důležité mít

Write a comment...

Page View Share Comment Save More

Upvote Downvote



Nechci dělat mizernou mouku, říká mlynář a chce prorazit do řetězců

18. srpna 2018 8:16, idnes.cz

Nechci být nejlevnější, ale nejlepší. Krédo, které provází majitele mlýna ve Svijanech Daniela Pnera už řadu let. A mlýnu Pner se daří. Dnes patří mezi největší producenty mouky v Čechách. Semele jí tolik, že ještě zbývá na vývoz. Denně odjede ze Svijan dvacet plně naložených kamionů.



Dosud zákazníci mouku z mlýnu Daniela Pnera nemohli koupit v maloobchodech. To se nyní změní. Na trh se k nim dostane jemně mletá celozrnná mouka Pnerka. foto: Jan Pešek, MF DNES

„Když to přepočítáte na rok, tak to je sto dvacet kilometrů dlouhá kolona jednoho kamionu s moukou za druhým,“ říká Pner. Ve mlýně, který spoluvlastní se svými rodiči, pro něj pracuje okolo čtyřiceti lidí. Mají napilno. Mlýn ze Svijan se totiž chystá expandovat do obchodních řetězců. Co nevidět se v nich objeví jemně mletá celozrnná mouka Pnerka.

Berete obilí jen od zemědělců z kraje nebo i odjinud?

Máme velikou výrobu, de facto pokrýváme patnáct procent spotřeby v České republice. Proto nám produkce ze zdejšího okresu rozhodně nestačí. Naši největší nasávací oblastí je Polabí. Něco máme i z okolí Jičína a Mělníku. Z Liberecka jen málo, to už je hornatý kraj, kde se pšenice moc nepěstuje. Tady jsou vlastně největší pole s pšenicí u Sychrova. Jinak na Frýdlantsku pěstuje obilí ještě firma Grain, která ale není tak důležitá, co se týká objemu pšenice. Na Českolipsku toho také moc není.

Po žních jde obilí rovnou k vám nebo se někde skladuje v silech?

Obilí vlastní zemědělské podniky, které ho produkují. Jak s ním naloží, je jejich věc. Někdo ho skladuje, někdo hned prodá, někdo to dá do výkupu. My máme smlouvy právě s výkupem, firmou ZZN Polabí, která patří Agrofertu. Ale nemůžu si stěžovat, vztahy jsou dobré.

Nezaznamenal jsem, že by zneužívali své dominantní postavení na trhu. Ale my jsme velký odběratel, kterého potřebují, takže jsme pro ně zajímaví. Když neberu Penam, který je na Moravě, tak v Čechách nikdo tolik pšenice jako my neodebírám. Pro ně určitě lepší než vývoz do Německa.

My vozíme obilí do Německa?

Jasně, Čechy jsou velmi nadprodukční, co se týká obilovin. V Čechách se průměrně sklídí čtyři až pět milionů tun obilí a z toho se zpracují tak tři miliony, spíš dva a půl. Milion na mouku, milion a půl na krmení a zbytek se vozí ven. Naše zemědělství je na vysoké úrovni. Myslím, že srovnání s ním snese z Evropy pouze východní Německo, kde soudruzi provedli kolektivizaci, která se, pochopitelně, moc nelíbila. To ani nám ne. Ale na druhou stranu to bylo velice efektivní, to se musí nechat. Patnáctihektarový sedlák v Bavorsku, který jezdí na třicet let starém traktoru, nemůže konkurovat moderním podnikům, které mají tři tisíce hektarů, moderní sklady, dobrou techniku. Vsadím se, že kdybychom měli stejné dotace jako mají západní kolegové, že by to tam mohli zavřít, protože bychom je smetli. Tady byly kvalitní vysoké zemědělské školy, výzkumné ústavy, měli jsme zemědělství zmačkané. Nakonec jeden z pilířů minulého režimu byl, aby lidi neměli hlad. Když nemají hlad, tak se nebouří. Proto do toho soudruzi tolik investovali a dodnes ten systém nese ovoce. A to říkám jako člověk, který není nijak levicově orientovaný. Ale prostě to tak je.

Co všechno tedy od pěstitelů vykupujete?

Hlavně pšenici, máme tu na ni dvě výrobní linky. Teď připravujeme třetí, takovou speciální na obiloviny a pseudoobiloviny. Což je špalda, pohanka, oves, rýže, samozřejmě žito a další. Vycházíme tím vstříc novým požadavkům zákazníků. Někdo tomu říká zdravé mouky, někdo moderní mouky, já tomu říkám nové požadavky. Pro nás je výhodou, že v Čechách to v tomto objemu a kvalitě nikdo neumí. Proto jsme se teď rozhodli jít i do maloobchodní sítě.

Jakou mouku chcete v obchodech nabízet?

Bude to celozrnná mouka Pernerka, jemně mletá. Už jsme zavezli Lidl na Slovensku, teď budeme zavážet Čechy. Jednáme s Penny marketem, Makrem a internetovým obchodem Rohlik. Šli jsme do těchto speciálek, nepšeničných mouk, protože u pšenice je velká konkurence, která drží nízkou cenu. Já nechci používat laciné sáčky, prodávat mizernou mouku. Nechci to šidit, abych se vešel do ceny, kterou mi nadiktuje obchodní řetězec. Já chci dělat kvalitní mouku, aby, když z ní někdo upeče, řekl: hele, to byla super mouka. Aby byl hezký sáček, hezký karton a podobně. To sice znamená vyšší cenu, ale nechci chodit do laciných šuntů typu Babiččina volba. Dát si reklamu do televize, mít hnusné sáčky, mizernou mouku a dát tomu rádobý líbivý název. Já to chci mít perfektní. U našeho sáčku je i kousek průhledné fólie, abyste mouku viděli. Je vyrobena na moderních technologiích, žádných poválečných, muzejních strojích jako někde.

Máte dokonce patent na technologii, která vyrábí jemně mletou celozrnnou mouku. To je taková rarita?

Jsme jediní v Česku, kdo umí velmi jemnou celozrnnou mouku vyrobit tak, že se chová stejně jako klasická hladká mouka. U celozrnné mouky se mele celé zrno, včetně obalu. To je ta otruba, která má spoustu vlákniny i lepší glykemický index, takže je dobrá i pro diabetiky. Ale protože jsou otruby houževnatější než vnitřek zrna, zůstávaly v mouce malé kousky. Pečivo se pak víc sypalo, rychleji tvrdlo a nebylo tak chuťově dobré. Teď jsme problémy odstranili. Spolupracovali jsme na tom i s Vysokou školou chemicko-technologickou a Výzkumným ústavem v Kroměříži.

Vy ale máte také svoji laboratoř. K čemu?

Měří se v ní obsah bílkovin, vody, minerálních látek a tak dále. Také tam modelujeme podmínky v pekárně. Měříme vlastnosti, jaké těsto z té mouky bude mít, jak se bude chovat, jak bude pružné a tak dále. Potřebujeme vědět dopředu, jak se těsto z naší mouky bude v pekárně chovat. Protože dneska už ty nejmodernější pekárny potřebují mít mouku pořád ve stejné kvalitě. Jakákoliv změna je pro ně problém. Někdo si myslí, že když dělá něco postaru, tak to bude dobré, ale v tom jsou pak často plísně a další věci, zbytky kamene, dřeva. Oni to tam smísí a myslí si, že to nevadí.

Testuje se přímo i obilí, které vykupujete?

To se měří a podle toho se pak třídí, oceňuje a kupuje. Hodně teď vykupujeme špaldu, to je vlastně prapůvodní pšenice. Je velmi dobrá a mohou ji i lidé, kteří mají problémy s lepkem. Špalda je dobře stravitelná s oříškovou příchutí. Spousta minerálů a vlákniny. A hlavně se z ní dobře peče. Spousta řetězců nakupuje špaldu ze zahraničí, nám ji pěstují tady. Kolem Brandýsa nad Labem, něco máme ze severní Moravy, ze Slovenska. Myslím, že špalda do těchto zeměpisných šířek patří. Je odolná proti plísním, proto se ani nemusí tolik stříkat a hnojit.

Je pro vás letošní sucho, a tím i špatné žně pohromou?

Žně jsou menší, zhruba tak o třicet procent. Ale kvalita mouky bude super. Jen bude dražší, protože jí bude méně. Ale ne zase o tolik, aby to někoho zruinovalo.

Melete dnes něco jiného než třeba před deseti lety?

Vzrůstá zájem o celozrnné mouky než o hladké. Je to logické. Jsou zdravější a prospěšnější. Hrubé celozrnné mouky nejsou dobré, špatně se tráví a výrobky z nich za nic nestojí. Úplně jsme opustili výrobu klasické hrubé pšeničné mouky. Ta je na knedlíky. Dřív byly knedlíky ke každému jídlu, dnes to skoro nikdo nejí. To je spíš taková nostalgie, že si dá člověk svíčkovou a vzpomíná na mládí, ale jinak spotřeba knedlíků ohromně klesla. Já bych hrubou mouku ani neměl kam dávat, zákazníci chtějí hladkou.

Dáváte tedy vaší mouce Pernerka velkou šanci?

Určitě. V Česku se ročně prodá 60 až 80 tisíc tun mouky. Deset procent z toho mohou nahradit mouky celozrnné, to je reálný odhad. Je v tom obrovský potenciál. Teď se vozí do Čech celozrnné mouky ze zahraničí a jsou zbytečně drahé.

Když přišel boom celozrnného pečiva, často se říkalo, že ho pekaři šidí a těsto přibarvují.**Jak se pozná kvalitní celozrnné pečivo?**

To je mýtus, že celozrnné pečivo má být tmavé. Celozrnné znamená, že tam jsou ty obalové částice. Někdo to ale ještě barví, praží, což není žádný jed, ani to není žádná umělotina, jak si lidi myslí, že jde o nějaké „éčko“. Dnes u celozrnného výrobku vše deklarujete, prochází to velkou kontrolou. Takže péct něco z bílé mouky a přibarvovat, se dnes nikomu nevyplatí.

V kanceláři vám visí řada ocenění, některá jsou i za mouku v provedení košer nebo halal.**Děláte tedy mouky i pro židovskou a muslimskou komunitu?**

My přímo ne, ale naše zákazníci. Nadnárodní společnosti, které od nás berou mouku a vozí ji do těchto zemí a musí mít všechny suroviny řádně zauditované. Jinak my sami vyvážíme do Polska, do Francie, Belgie, do Německa. Jsme největšími exportéry mouky z Česka. Ale jenom speciály, klasické mouky ne. Vyvážíme to, co málokdo umí. Děláme pro ně třeba termostabilizovanou vlákninu, což jsou otruby rozemleté na strašně jemné částice, které pak končí v džusech, jogurtech a podobně. Protože to už je dost složité na výrobu a musíte něco znát. I v Německu to málokdo umí.

A co třeba bezlepková mouka, na tu se nechystáte? Přece jenom přibývá lidí, kteří si lepek chtějí odpustit nebo jsou na něj alergičtí.

Máme to v plánu, jsou to naši cíloví zákazníci. Připravujeme na to technologii. Myslím, že nejpozději do dvou let bychom to mohli rozjet. Chceme bezlepkovou mouku prodávat nejenom u nás, ale po celé východní Evropě.

Po studiích jste pobýval v zahraničí, ve Švýcarsku a v Německu. Liší se tamní mlynářství od našeho?

Člověk tam okoukal organizaci práce, disciplínu, pořádek ve všem. Tenkrát, samozřejmě, byli dvacet let před námi, co se technologií týče, dneska už to tak propastný rozdíl není. Ale byla to dobrá škola, hlavně ve Švýcarsku. Jejich nasazení, přesnost, loajalita a chuť přinést firmě něco navíc je obrovská, to nikde jinde na světě není. Co se týká práce, tak klobouk dolů před nimi. U nás se furt někomu něco nelíbí, na všechno nadává, práce si váží málokdo.

Autor: Jana Pavlíčková

Zdroj: https://liberec.idnes.cz/daniel-perner-mlyn-svijany-mouka-psenice-obili-fle-/liberec-zpravy.aspx?c=A180815_171627_liberec-zpravy_jape