

Nositelé titulu „Mistr tradiční rukodělné výroby Zlínského kraje“ v roce 2013

1. LUDMILA KALIVODOVÁ,

Titul obdržen v oboru drobné zvykoslovné předměty, práce z těsta – vizovické pečivo.

Ludmila Kalivodová se narodila v Horních Studénkách. Vizovické pečivo vyrábí od založení oblastního závodu Ústředí lidové umělecké výroby v Uherském Hradišti v roce 1957 dodnes. V roce 1975 byla jmenována Mistrem lidové umělecké výroby – toto ocenění je uznáváno dodnes.

Během zaměstnání v Ústředí lidové umělecké výroby v Uherském Hradišti absolvovala několik mezinárodních turistických výstav (burz) v zahraničí např. ve Varšavě, Štětíně, Sofii nebo Berlíně. Obdržela několik čestných uznání a obsazovala přední místa v soutěžích.

Vizovické pečivo je typické svým tvarováním vycházejícím z volné ruky. Těsto se dělalo z nejméně kvalitní mouky s největším obsahem lepku. Po smísení s vodou se muselo propracovat a nechat uležet v chladu, aby bylo tvárné. Z vypracovaného těsta (mouka, voda) se po uležení tvarují figurky (např. pán na koni, dragoun, voják...), zvířátka (holubičky, kačenky, husy, beránek...) a další tvary. Jako pomůcky sloužily válečí deska, váleček na těsto, nožík, nůžky, štěteček, houbička s miskou, peroutka, různá semínka atd.

Vytvarované figurky se suší 2 hod. při teplotě 50°C. Správnou barvou hotového vizovického pečiva je barva zralé pšenice. Při výrobě se používají techniky krájení, stříhání, mašličkování, vpichování, nebo obtisk. V minulosti se pečivo peklo buď doma v troubě po uvaření oběda, nebo se nosilo do pekárny, když chladla pec po pečení chleba.

Hlavními motivy byly zoomorfní figurky. Okruh druhů zvířátek vybírali lidé ze svých zkušeností z přírody. Většinu námětů znali z lesa, luk, rybníků, polí a dvorků kolem hospodářství. Pomocí volného pečení se nejvíce vyskytovaly symboly zvěrokruhu, druhy živočichů vodního prostředí – ryby, raci, mloci, ještěrky...Mezi oblíbenými patřily motivy lidských miniatur, např. pán na koni, dragoun, voják, kominík, sedlák, panenka, miminko v peřince



Manželé z Valašska v kruhu



Zoomorfní a obrazné figurky

2. BOŽENA VRÁŽELOVÁ, Nový Hrozenkov

Titul obdržen v oboru práce se dřevem, řezbářství – štípané holubičky.

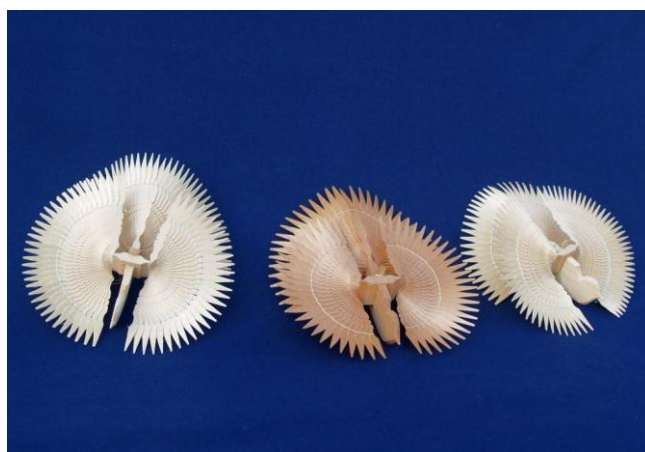
Božena Vráželová se narodila v Novém Hrozenkově. Vystudovala Střední zemědělskotechnickou školu v Rožnově pod Radhoštěm. Svému oboru se nevěnovala dlouho, neboť nástupem na mateřskou dovolenou se k němu již nikdy nevrátila. Od roku 1965 se věnuje řezbářství. Zásadním způsobem ji ovlivnil její otec, Josef Michalčák, *Mistr uměleckého řezbářství* (titul obdržel v roce 1973), který ji naučil kromě štípaných holubiček i výrobu dalších figurek ze dřeva. Sortiment nejprve představoval drobná dřevěná zvířátka a domečky pro družstvo *Lipta* v Liptále, později ji zapojil do spolupráce na výrobě čelních stěn kukačkových hodin pro družstvo *Zlatník* v Opavě.

Spolupracovala s profesorem Karlem Langrem. V roce 1981 získala cenu za nejlepší výrobek lidové umělecké výroby ve své kategorii a titul *Pracovník lidové umělecké výroby*. Od roku 1999 zhotovuje také holubičky z jednoho kusu dřeva. Holubička ji provázela stále po celou dobu jiných činností a od roku 1992 se stala jejím hlavním produktem.

Pro zhotovení štípaných holubiček využívá tvůrkyně přirozených vlastností dřeva, ohýbání a štípání, tzn. rozdělování dřeva přírůstové dřevní hmoty po vlákních – „létech“. Tato vlastnost se nejlépe uplatňuje u smrkového dřeva. Božena Vráželová nejprve na předem zhotoveném špalíčku vytváří špičku per jeho seříznutím. Zdobné drážky prořezává dlátky příslušné velikosti. Ty slouží také k zaklesnutí jednotlivých per při „roztážení či rozpletení“ do podoby křídélka nebo ocásku holubičky. Mokry špalíček upravený drážkami štípe ostrým nožem až k připravené drážce největšího zúžení profilu špalíku. Zúžení umožňuje snadnější ohýbání dřevěných per při vějířovitém roztážení.

Naštípaný špalíček dohotoví nožem a vyřeže hlavičku holubičky. Křídélko a hlavu holubičky napaří v horké vodě a roztáhne jednotlivá pera do požadovaného tvaru. Jednotlivá pera zaklesne za sebou do vyřezaných profilů a pera zajistí propletením nití, aby po usušení uchovaly požadovaný tvar a držely při sobě. Větší holubičku zhotovuje ze dvou kusů špalíčků, které do sebe zapasuje v připraveném zářezu a slepí je spolu s drobným plátkem dřeva, za který je holubička uvázána na nitce pro zavěšení. Malou holubičku (5–7 cm) zhotovuje z jednoho kusu dřeva a rozplétání křidélek a ocásku je stejné jako u větších, jen zajištění nití propletením neprovádí. Ze dvou kusů pak vytváří holubičky větších rozměrů (11, 15, 18 cm).

V minulosti se účastnila mnoha akcí prezentujících lidovou tvorbu na řadě míst v České republice, např. v Praze, v muzeu v přírodě na Veselém Kopci na Vysočině, na tradičních jarmarcích a ve školách a v rámci řady slavností a festivalů. V zahraničí ji mohli lidé vidět při práci na Světové výstavě EXPO 2000 v Hannoveru, ve francouzském Dijonu, v řecké Lefkádě, holandském Naardenu, ve Vídni, Itálii.



Holubičky z různých druhů dřeva – smrk a cedr

3. Stanislava Žabková, Vizovice

Titul obdržen v oboru drobné zvykoslovné předměty, práce z těsta – vizovické pečivo

Stanislava Žabková se narodila v Praze. Je absolventkou Sociálně právní školy v Praze a Knihovnické školy v Brně. Dvacet pět let pracovala jako vedoucí Městské knihovny ve Vizovicích. Z její činnosti vyplývala řada osvětově zaměřených aktivit, po celý svůj život se podílela na pořádání a organizování většiny kulturních akcí města Vizovice, městského kulturního střediska, Kruhu přátel hudby a dodnes je aktivní v Klubu důchodců ve městě. Vždy ji zajímala tvořivá rukodělná činnost místních obyvatel, se kterými se každodenně stýkala a od nichž se naučila např. zdobení kraslic, pečení a zdobení perníčků, drátování a hotovení vizovického pečiva.

Poslední jmenovaný sortiment ji zaujal nejvíce pro svou nejtýpější vazbu přímo na město Vizovice a také pro svou originalitu, která poukazuje na lokální lidovou tvořivost přímo ve Vizovicích. Proto se rozhodla zmapovat dostupné prameny, zabývající se touto starobylou technologií, které postupně doplňovala rozhovory s pamětníky a žijícími tvůrci. Udržování tradice vizovického pečiva a jeho rozvíjení včetně čistoty tvarosloví, jeho propagaci v regionu, ale i mimo něj, považuje Stanislava Žabková za svůj nejdůležitější cíl.

První zmínky o figurkách z nekynutého těsta pocházejí ve Vizovicích z poloviny 19. století. V Paměti městečka Vizovic se uvádí, že již v roce 1850 se zde běžně vyráběly figurky z nekynutého těsta. Na poutích a jarmarcích byly drobné postavičky a zvířátka prodávány jako dárky – hračky pro chudší děti a ozdoby na vánoční stromeček. Vizovické pečivo bylo však také součástí mikulášské nadílky a určité figurky vkládaly kmotry do peřinek novorozencům pro zajištění či ochranu budoucího štěstí.

Pro vizovické pečivo je typické tvarování vycházející z volné ruky. Autorka nepoužívá žádné pomůcky – válečky, vykrajovátka ani formičky. Jediné pomůcky představují nožik a nůžky. Původní vizovické pečivo zahrnovalo na třicet základních tvarů, představujících symboliku vlastností významných, důležitých a ceněných v lidovém prostředí na Valašsku.

Všechny výrobky sloužily dříve jako sortiment k obdarování s magickým významem plodnosti, úspěšnosti a zdraví. Miminko dávala kmotra svému kmotřenci do peřinky, veverku často dostala nevěsta, aby byla dobrou hospodyní. Zajímavým motivem je figurka mořské panny, která je také řazena mezi základní tvary vizovického pečiva. Vizovické pečivo není jedlé, jeho funkce je výhradně dekorativní.

Významy některých tvarů: ryba – mlčenlivost, sluníčko - dárce života, kohout – mužnost, plodivá síla, veverka – dobrá hospodyně, zajíc – mládí, divokost, ježek – vypíchává nemoci, žába – čistí vodu, ještěrka – přináší bohatství, holubička – láska.



Hlavní figurální motivy vizovického pečiva: ryba, kohout, dítě, holubička, veverka, sluníčko, ještěrka