

MASKOVÁNÍ

časopis pro naše mláďata a jejich dospěláky

Řemeslo má zlaté dno...



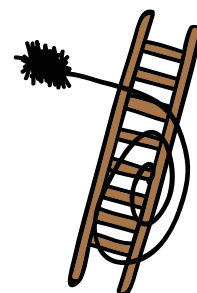
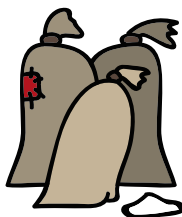
Číslo: 3

Ahoj mláďata a dospěláci!

Tak se opět hlásíme s dalším číslem MASKOVÁNÍ. Tentokrát se zaměříme na řemesla. Řemesla tady byla od pradávna, lidé stále něco rukama tvořili. Rozvíjet se začala především tím, jak se ve středověku rozrůstala města a obchod. V té době se řemeslníci začali sdružovat do „cechů“. V nich spolupracovali lidé, kteří vykonávali stejné řemeslo, např. cech kominický, sedlářský, pekařský...

Kdysi bývalo v některých krajích zvykem, zejména na venkově, že řemeslníci přicházeli za svými zákazníky až do domu. Například ševci přinesli nové boty, opravili staré, jiné ušili hned na místě. Jestliže na nějakém odlehlém hospodářství žilo hodně lidí, zůstával švec v domě třeba několik týdnů. Někdy se stávalo, že se zde sešlo hned několik vandrovních řemeslníků a světlice byla plná – v jednom koutě pracoval košíkář, ve druhém krejčí, většinu místa však zabíral tkadlec se svým tkalcovským stavem. Tito řemeslníci sice narušovali obvyklý chod hospodářství, přinášeli však také zprávy ze světa a uměli dobře vyprávět.

Hádejte, děti, jaká řemesla představují naši mývalové a dokážete přiřadit, co je pro ně typické?

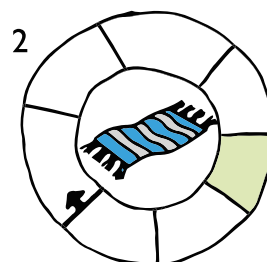
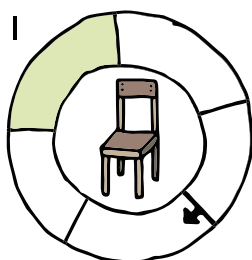
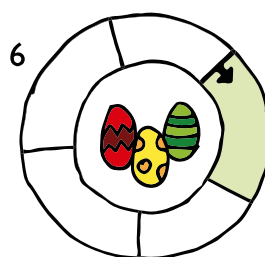
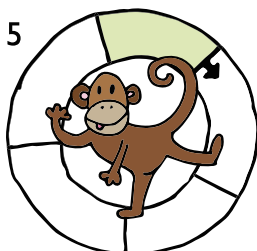
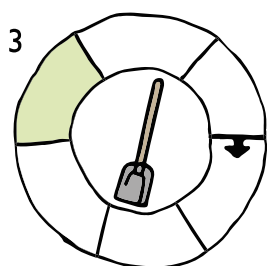


Ševcovství

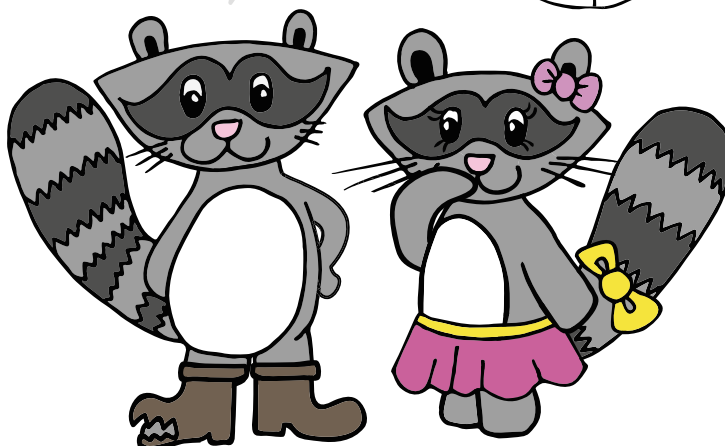
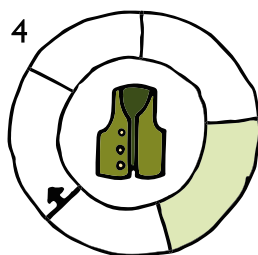
Umíš si, Mydlinko, představit, že bys chodila bosa? Dříve lidé nosili boty třeba jenom v zimě, v létě chodili bosí. Řemeslo, které se zabývá opravami a výrobou obuvi, se nazývá ševcovství (také obuvnictví) a osoba, která obuv vyrábí nebo opravuje, je švec. Dříve se boty šily hlavně z kůže a byl to vzácný majetek. Takové boty musely vydržet mnoho let, a když se opotřebovaly, zanesly se k ševci. Ten je opravil a boty sloužily dál. A co takový švec ke své práci potřebuje? Mezi hlavní ševcovské potřeby patří ševcovské kopyto, šídlo, kladívko, verpánek i speciální nit (**zaMASkováno v tajence**). Dnes už najdeš jen málo ševců, nahradily je stroje. Dodnes jsou ale řemeslníci, kteří vyrábí z kůže krásné tašky, kabelky, opasky.

Kdybys chtěla, Mydlinko, zajedeme si na výlet do Bystrého. Tam se v malinkém muzeu můžeme podívat, jak to u takového ševce vypadalo.

Vyluštěte kruhovku a podbarvená písmenka doplňte do tajenky.



NAJDETE NA OBRÁZKU
ŽRALOKA, DĚTI?



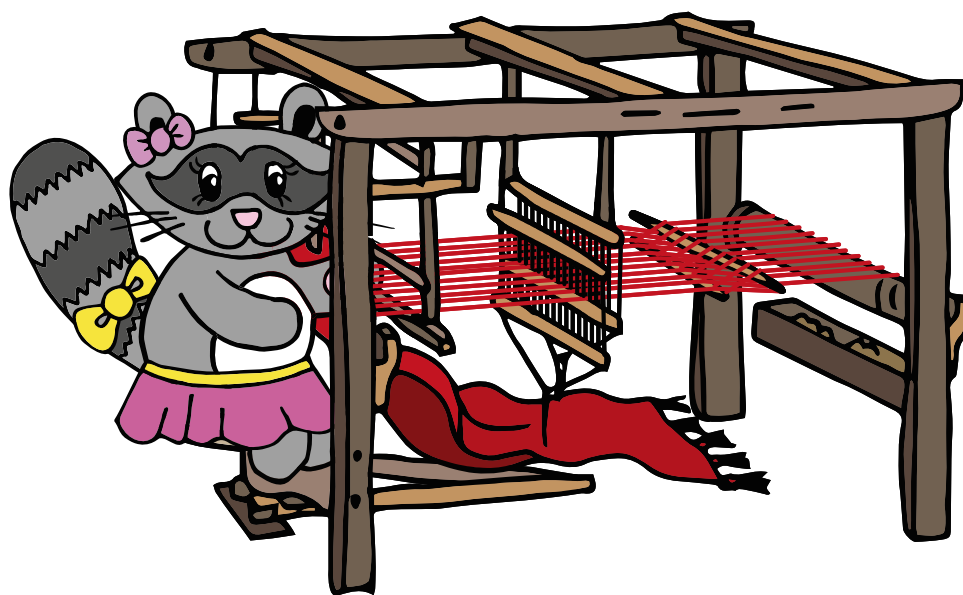
TAJENKA:



Tkalcovství

Podívej, Malvítku, v látkách jsou vidět nitky! Již v dávných dobách lidé proplétali nitě nebo provázky, aby je spojili v jeden kus látky, kterou mohou dále použít. Postupně se tkaním zabývali tkalci – z příze tkali látku. Tkadlec napne nitě do osnovy, kde jsou rozděleny na sudé a liché – jedny jsou nahoře, druhé dole. Mezerou mezi nimi protáhne člunek, což je tkalcovská jehla s nití, která je prováže. Poté se sudé a liché nitě vymění. Již od středověku byly ve městech tkalcovské dílny, kde mistři se svými učedníky pečlivě tkali. Avšak po staveních na venkově chodili vandrovní tkalci. Většinou trvalo dlouho, než si tkadlec vyrobil rámy tkalcovského stavu a sestavil celou osnovu, aby mohl natáhnout nitě a začít s tkaním. Celé dny a týdny pak sedával za stavem a pilně pracoval. Pracoval většinou za stravu a ubytování, občas dostal i něco od cesty. Dnes se tkaniny tkají na strojích. K ručnímu tkaní si dnes lidé chodí odpočinout a tkaní látek mají jako koníček.

Z každé dvojice slov vyberte dle správné odpovědi správné písmenko. Písmenka pak doplňte do tajenky.



Jaký počet tkalců je na obrázku?

Na jaké straně stavu stojí Mydlínka?

Jakým směrem vedou červené nitě?

Kam směřuje hotový utkaný koberec?

LICHÝ

PRAVÉ

VODOROVNĚ

NAHORU

S

O

A

C

SUDÝ

LEVÉ

SVISLE

DOLŮ

P

T

B

V

TAJENKA:

--	--	--	--

Pivovarnictví

Malvíнку, už jsi byl někdy v pivovaru a víš něco o pivovarnictví? Vařit pivo uměli lidé už v dávných dobách. Základem piva je ječmen. Ten se namočí, aby z něj vzešly klíčky, a pak se nechá znovu usušit. Takovému ječmenu už se říká slad. Člověk, kterého nazývali **sladomel**, slad odvezl do mlýna a tam ho rozemleli. Rozemletý slad pak putoval do pivovaru. Tam byl hlavní osobou **sládek**, který na celou výrobu piva dohlížel. Smíchal slad s vodou a přidal chmel, který dal pivu nahořklou chuť. Pivo potom v chladu kvasilo a zrábalo. Dohlížel na něj sklepník. **Lízník** ochutnával, zda je pivo dobré. Když bylo pivo hotové, stáčelo se do sudů. Těžké sudy pak **valeč** odvalil do chladného skladu. O výrobu ledu a chlazení pivních sudů se staral **ledař**.

Věděl jsi, Malvíнку, že i u nás v Poličce máme takový pivovar?

V chmelových šišticích se slabikami najděte pracovníky v pivovaru, o kterých píšeme v článku. Ze slabik, které vám zbydou, složte tajenku.



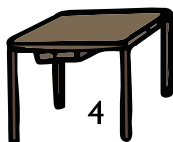
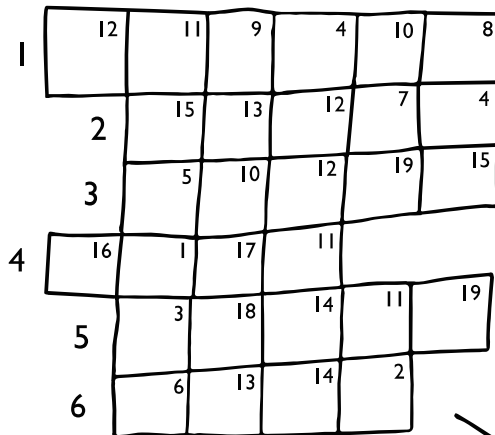
TAJENKA:

--	--	--	--	--	--	--	--

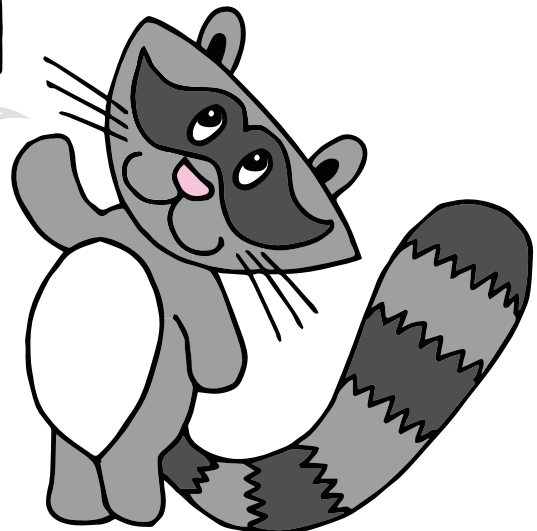
Mlynářství

Malvíнку, podívej, jak je mouka sypká a jak se z ní práší! To musí dát práce, než se všechno obilí takhle rozeeme... Od dob, kdy lidé začali pěstovat obilí, se neustále zamýšleli nad tím, jak ho nejlépe zpracovat. Nejdříve drtili zrna mezi dvěma kameny, postupně se snažili celý postup urychlit a ušetřit si námahu. Proto začali využívat přírodní živly – vodu a vítr, aby místo lidských rukou poháněl velké mlýnské kameny vítr nebo voda. Mezi kameny lidé sypali obilí na semletí a ty zrní rozelely. Někdy byla využívána i (zaMASkováno v tajence), která chůzí dokola v postroji pohybovala mlýnským strojem. Mlynář se musel se svými pomocníky o celý mlýn pečlivě starat, ometat mlýnici a také dávat pozor, aby jiskry vzniklé třením kamenů nezapálily mlýn. Mlynáři si směli jako odměnu ponechat šestnáctinu z obilí, které pomleli pro své zákazníky. Sedláci pak ze mlýna vozili svým paňmámám mouku v pytích.

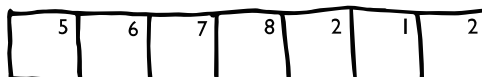
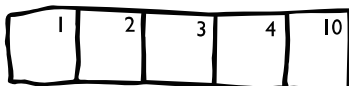
Vyluštěte doplňovačku s čísly a tajenku doplňte do textu.






JESTLIPAK TAM MAJÍ
I VODNÍKA?






TAJENKA:

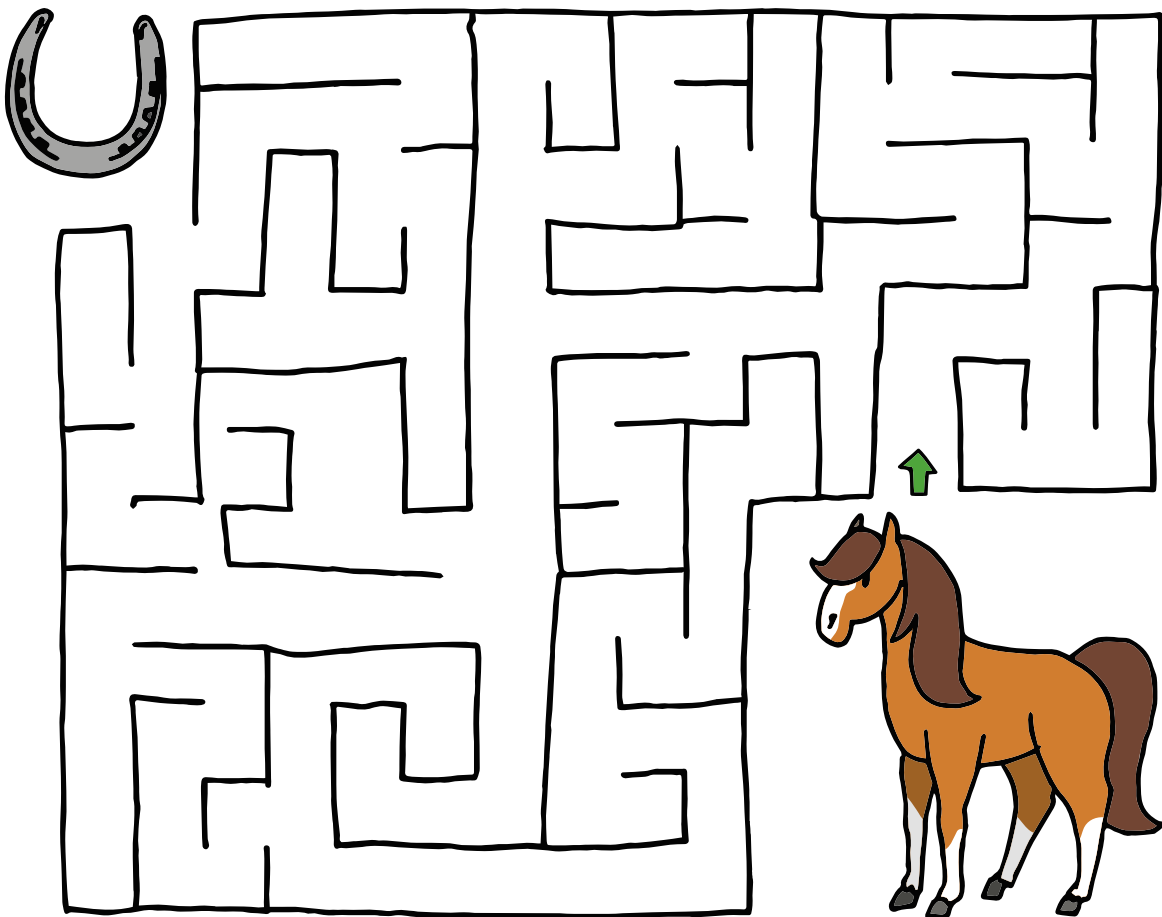


Kovářství

Malvíнку, co to tady vyrábíš? Je tu hrozné vedro a vzbudily mě velké rány. Jů, tady je výheň a kovadlina, vypadá to tu jako v kovárně! Ano, kováři tvarují ocel a železo pomocí  a kovadliny. Kovář nejdříve železo rozžhavía ve výhni a přenesení jej na kovadlinu, kde ho mohutnými údery  tvaruje. Nakonec výrobek zchladí ponořením do . Železo tím opět ztvrdne a práce kováře je u konce.

Dodnes v kovářských dílnách vznikají užitečné i umělecké výrobky jako třeba  a hospodářské nářadí. Kováři provádějí i okování . Dříve působili na venkově také jako zvěrolékaři a často pomohli lidem i s vytržením bolavého .

Najdete správnou cestu, na jejímž konci kůň najde svou ztracenou podkovu?

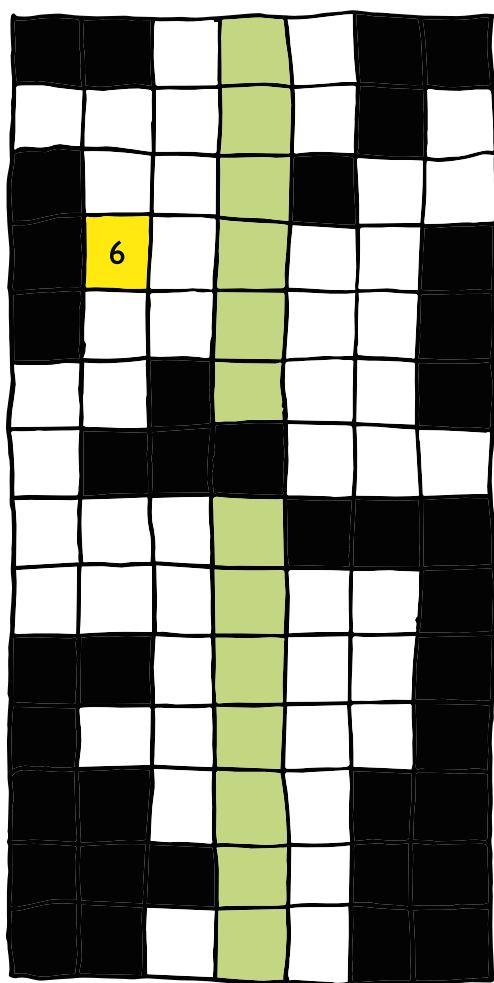


Řeznictví a uzenářství

Dnes bych si, Mydlinko, dal jitrničku. Kolik to dá asi práce, než si maso dáme na talíř? Dříve na venkově většinou obstarával zabijačku sám hospodář nebo podomní řezník. Dobře vykrmeného čuníka porazili, zbavili štětín, pověsili na háky a rozbourali. Většina masa se nakládala a udila. Z krve se připravovala polévka a (zaMASkováno v 1. části tajenky). Střeva se využila ke zhotovení (zaMASkováno ve 2. části tajenky) a klobás, štětiny potřeboval švec, kosti se rozdrtily a krmily se jimi slepice nebo se rozházely na pole jako hnojivo.

Ve městech byla řeznictví, kde celou zabijačku obstarával řezník. Maso a zabijačkové dobroty prodával ve svém obchodě, v řeznictví.

Vyluštěte, co ukrývá číselná křížovka a slova ukrytá v tajence doplňte do textu.



18	257	3172	16432	219278
23	461	5412	21843	714938
27	572	7926	29517	
34	638	8385	37158	
87	719		41536	
91	823		63289	
	985		72614	
			89257	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
N	I	C	T	E	J	L	R	A

To si MALVÍN
MLASKNE!



TAJENKA:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Pekařství

Malvítku, zítra musíme brzy vstávat. V pekařství se začíná pracovat ještě v noci, aby pečivo bylo ráno připravené. Na chléb museli pekaři mít od nepaměti připravený kvásek z žitné mouky a vody. Poté hnětli těsto, z něho vytvarovali bochníky a ty nechali na dlouhých prknech kynout. Mezitím bylo třeba rozpálit chlebovou pec, kam se vykynuté bochníky sázeli pomocí lopaty s dlouhou násadou. Zhruba po 45 minutách byl chléb upečený a pokládal se na hrubé síto, aby vychladl.

Pekaři dříve pracovali pouze v městech, na venkovech si lidé pekli chléb i ostatní pečivo sami. Chléb se zde pekli vždy ve větším množství, aby vystačil pro všechny obyvatele statku až do příštího pečení. Ve středověku se pekly většinou dva druhy chleba – tmavý ze žitné mouky a kvásku a světlý z pšeničné mouky, droždí, mléka a cukru. Světlý chléb se již ve středověku vylepšoval pomocí vajec a koření – tak vznikly žemle, vky, rohlíky, preclíky a jemné pečivo.

Přidejte do misky suroviny, které potřebují mývalové k upečení chleba.

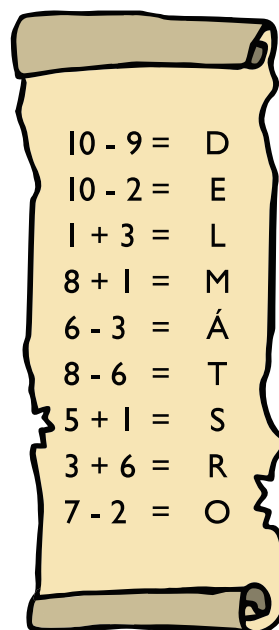
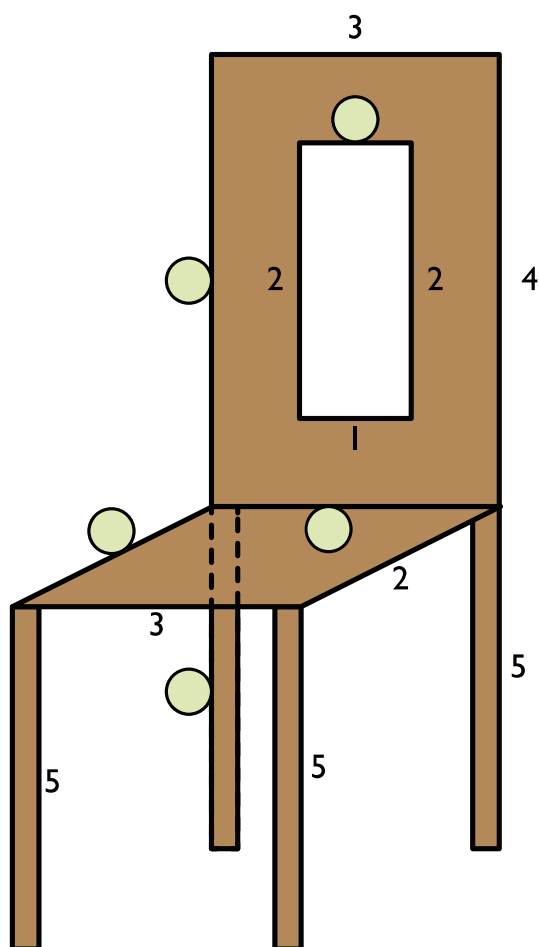


Truhlářství

RUP!!! Malvíne, jsi v pořádku?! Ano, Mydlinko, ale židle je rozbitá. Co s tím budeme dělat? Půjdeme požádat o pomoc truhláře. Truhlář je řemeslník, který vyrábí a opravuje dřevěný nábytek a dřevěné části staveb jako jsou okna, podlahy a schodiště. Dlouhou dobu se dřevo řezalo, dlabalo, hoblovalo a vrtalo ručně. Přibližně před 60 lety začaly být truhlářské dílny vybaveny hoblovkami. Truhlář musí umět velmi dobře pracovat s dlátem, ztužidlem a nejrůznějšími hoblíky.

A kdepak asi truhlář bere dřevo? Dřevo ke své práci získává na pile, kam se z lesa vozí pokácené stromy. Truhlářství je velmi staré řemeslo, dokonce ho znali už ve starém Egyptě.

Doplňte do obrázku chybějící rozměry židle. Do tajenky vepište písmena, která se shodují s daným rozměrem a výsledkem příkladu. Při luštění postupujte shora dolů. Z vybraných písmen vyluštěte tajenku, která ukrývá název truhlářského nářadí.



TAJENKA:

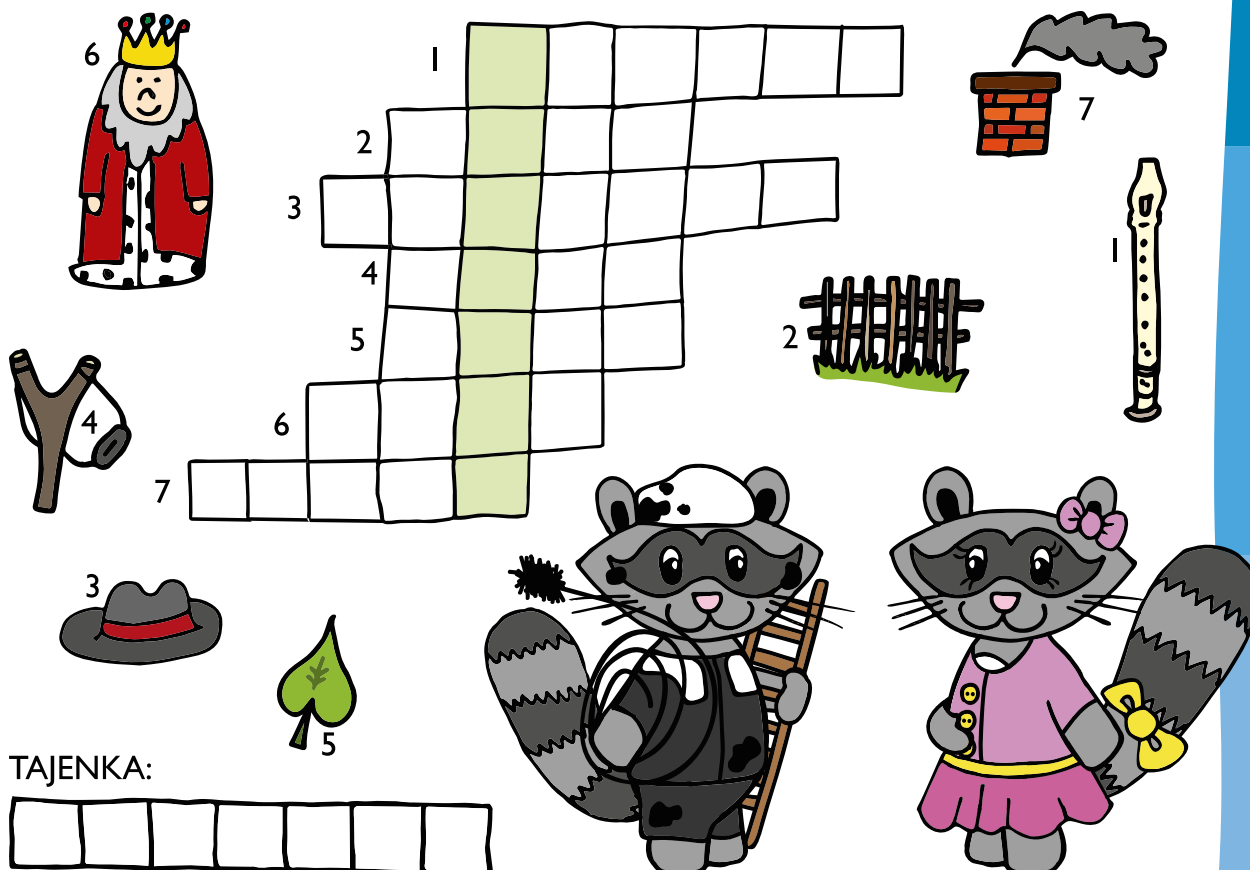


Kominictví







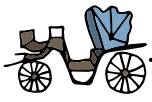

Ted' se, Malvítku, podíváme na kominictví. Kominictví je řemeslo, jehož náplní je čištění, kontrola a oprava komínů. Osoba, která toto vykonává, se nazývá kominík. Ne ale každý člověk může být kominíkem – nesmí trpět závratěmi a strachem z výšek. Představ si, že by se kominíkovi zamotala hlava a on spadl do komína...

Ve středověku si komíny vymetali sami majitelé domů. Opravdoví kominíci se začali v Čechách objevovat asi před 500 lety. Přicházeli z Itálie a říkalo se jim „mestkomináři“. Velmi si je oblíbil císař Rudolf II. Podle pověsti mu tajně opatřovali zvláštní saze, které potřebovali císařovi alchymisté k pokusům. Jeho osobní lékař Tadeáš Hájek z Hájku stanovil slavnostní šat pro kominíky. Až na pár změn se v této podobě udržel kominický stejnokroj dodnes. A jestlipak, Malvítku, víš, kdo je patronem kominíků? No přeci – svatý (zaMASkováno v tajence). A ještě něco ti, Malvítku, prozradím! U nás přetrvává pověst, že kominíci přinášejí štěstí. Když je někdo uvidí, musí se držet za knoflík nebo si na kominíka sáhnout. Tak až nějakého kominíka potkáš, nezapomeň, co máš dělat!

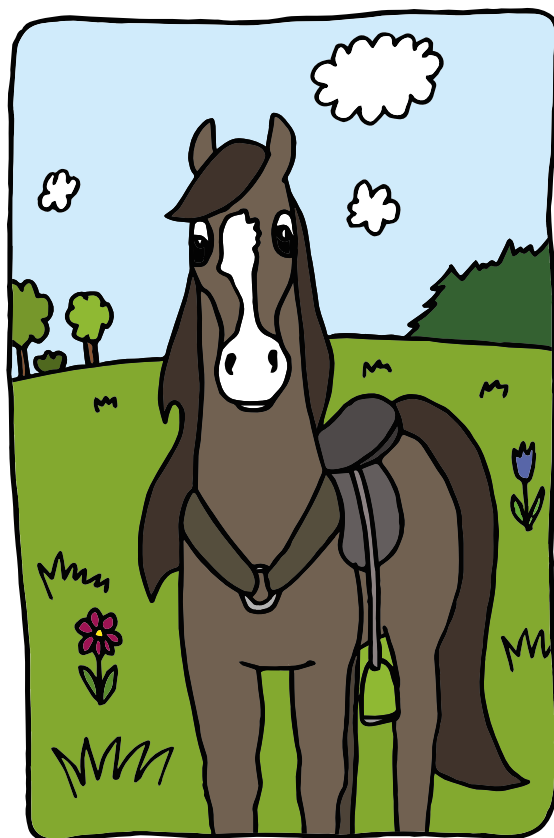
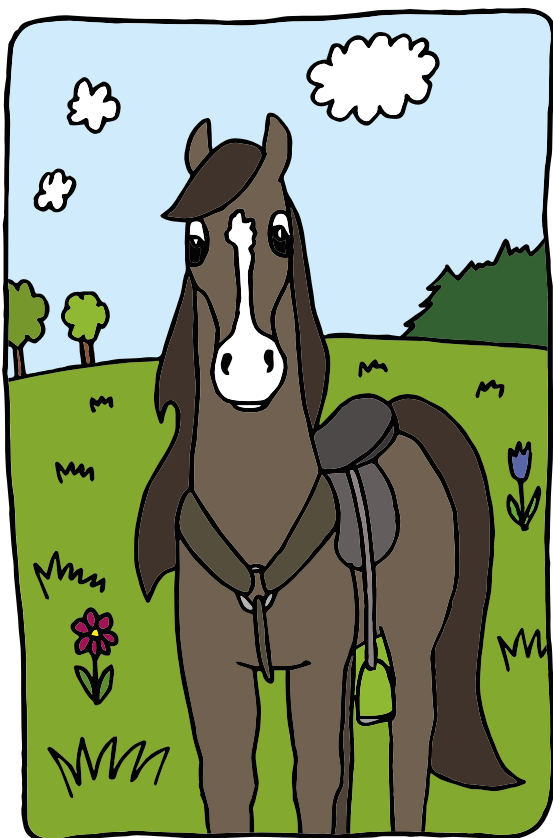
Obrázky doplňte do křížovky.



Sedlářství

Malvíne, jestlipak už si někdy slyšel o sedlářství? Je to velmi staré řemeslo. Začalo se utvářet postupně, jak se člověk učil zpracovávat kůži zvířat a přeměňovat ji ve výrobky běžné potřeby. Název řemesla pochází od slova sedlár – tak byli v minulosti označováni řemeslníci, kteří zhotovovali z kůže  a chomouty pro . Na venkově docházeli sedláři do jednotlivých hospodářství a pracovali přímo na místě. Přinášeli si s sebou také potřebné nástroje: šídla, , průbojníky, upínací nástroje a . Jak čas běžel, naučili se sedláři i další věci – potahovat   a třeba i sedadla do . A jestli budeš, Malvíne, sedět někdy v koňském , vzpomeň si na sedláře.

Najdi pět rozdílů!



Bylinkářství

Věděla jsi, Mydlinko, že když budeš nemocná, můžou ti místo pilulek pomoci i léčivé rostliny? O tom, že některé rostliny pomáhají lidskému zdraví, věděli lidé už před pěti tisíci lety. Sbírali léčivé byliny, například heřmánek, meduňku, bazalku. Léčivé účinky poznali i u některých keřů a stromů. Znáš, Mydlinko, mateřídoušku, levanduli, černý bez, borůvky, lipový květ, březové listí nebo dubovou kůru? To všechno jsou vzácné poklady přírody, které lidem pomáhají od nemocí. Vše o léčivých rostlinách věděly bylinkářky. Byly to většinou starší ženy, které sbíraly léčivé rostliny a prodávaly je nejen nemocným, ale také venkovským lékařům a lékárníkům. Věděly, jak z bylinek připravit léky nebo směs na léčivý čaj či obklad. Kdyby ses, Mydlinko, chtěla stát bylinkářkou, tak si zapamatuj, že rostlinky sbíráme v čistém prostředí – ne u silnice, železnice nebo na skládkách. Nikdy je nesbíráme za deště, ale nejlépe v poledne, můžeš i odpoledne. Sušíme je na suchých, světlých místech, ale nikdy na přímém slunci.

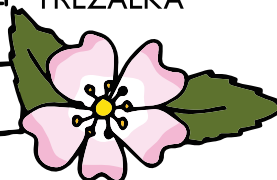
Vyškrtajte v osmisměrce názvy léčivých rostlin, zbývající písmena doplňte do tajenky.

A	P	A	Ř	L	E	C	O	R	T	I	J
L	K	K	Í	Í	R	A	N	I	L	A	K
O	O	Š	Í	P	E	K	O	L	K	K	O
E	P	I	U	A	D	N	Ě	N	O	M	P
K	Ř	L	A	O	Í	B	E	Z	Ě	P	R
E	I	E	O	M	D	S	L	S	N	A	A
N	V	P	K	O	O	Í	Í	E	M	K	K
Á	A	M	P	V	K	Č	Ř	Á	H	L	Ň
M	Á	A	R	L	E	K	N	E	L	A	U
Ř	E	P	Í	K	A	K	O	S	T	Z	D
E	É	Č	T	Ř	E	Z	A	L	K	A	E
H	L	U	CH	A	V	K	A	I	T	B	M

ALOE
 BAZALKA
 BEZ
 HEŘMÁNEK
 HLUCHAVKA
 JITROCEL
 KAKOST
 KALINA
 KMÍN
 KOPR
 KOPŘIVA
 KOZLÍK
 KŘEN
 LÍPA
 LEN
 MATEŘÍDOUŠKA
 MEDUŇKA
 MĚSÍČEK
 PAMPELIŠKA
 PODBĚL
 PRVOSENKA
 ŘEPÍK
 ŠÍPEK
 TŘEZALKA

TAJENKA:

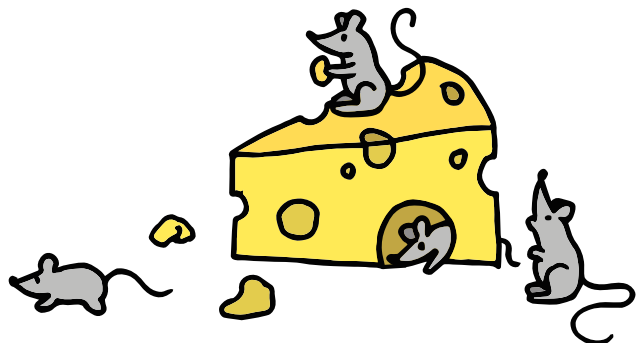
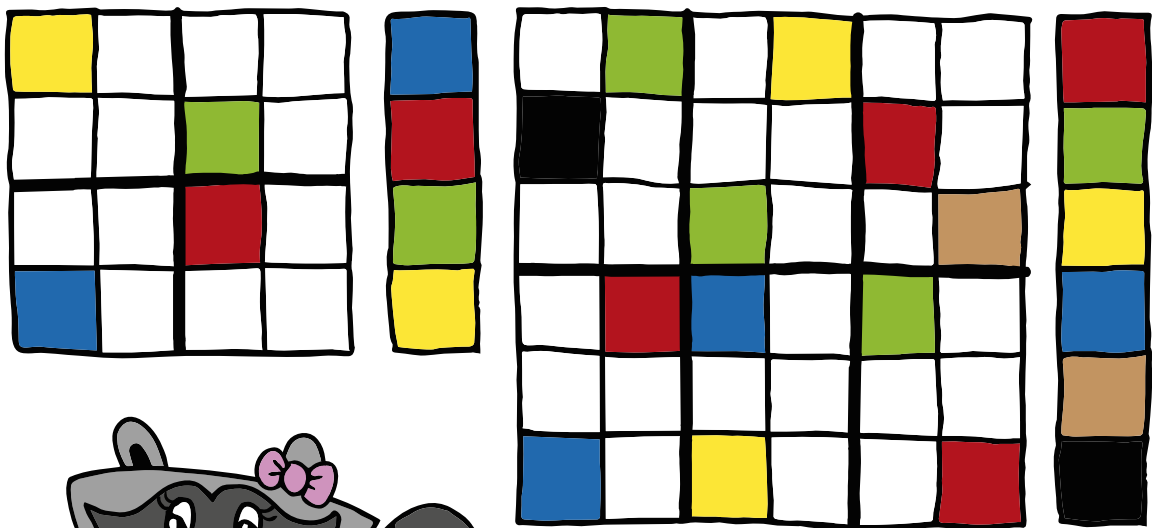
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Sýrařství, mlékárenství

Na, Malvítku, tady máš sklenici mléka. Mléko máme od kraviček, ovčí nebo koz a zpracováním nejčastěji kravského mléka se zabývá mlékárenství. Existují však i mlékárny, které zpracovávají ovčí nebo kozí mléko. Dříve většina lidí chovala krávu doma a sami si také z nadojeného mléka vyráběli máslo a tvaroh. Později odcházelo mnoho lidí za prací z venkova do měst a tam začaly vznikat mlékárny, kde si lidé mohli mléko a výrobky z něj koupit. Dříve než mlékárny se začaly objevovat sýrárny. Co se asi v sýrárnách vyrábí, Malvítku? Přemýšlej, dám ti tři možnosti – sirky, sýry nebo něco jiného? Máš pravdu – jsou to sýry. Výroba sýrů je malá věda – nejdříve se mléko tepleně ošetří, přidají se mlékárenské kultury (zde se rozhoduje o tom, jaký sýr bude), potom přijde na řadu formování, solení, zrání. Sýr zraje několik týdnů až měsíců. Dnes máme na Poličsku několik malých sýráren, které vyrábí sýry z kravského, kozího i ovčího mléka.

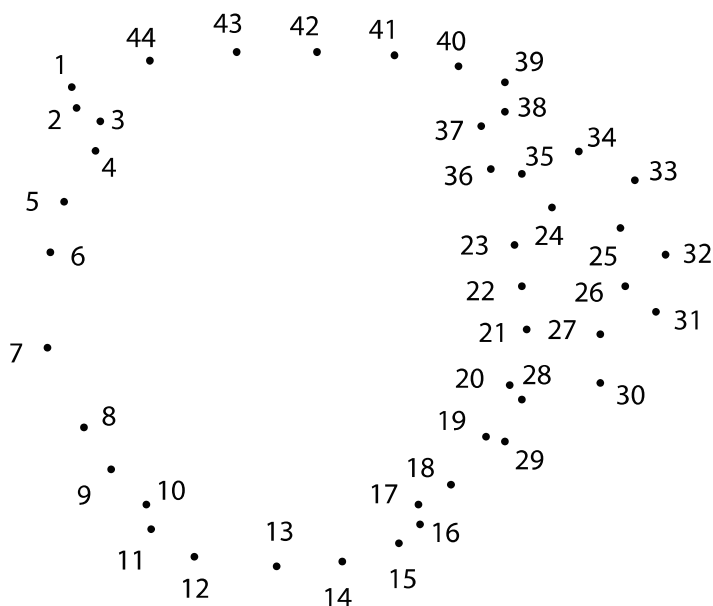
Vybarvi bílá políčka tak, aby v každém řádku, sloupci i dílu byly všechny uvedené barvy.

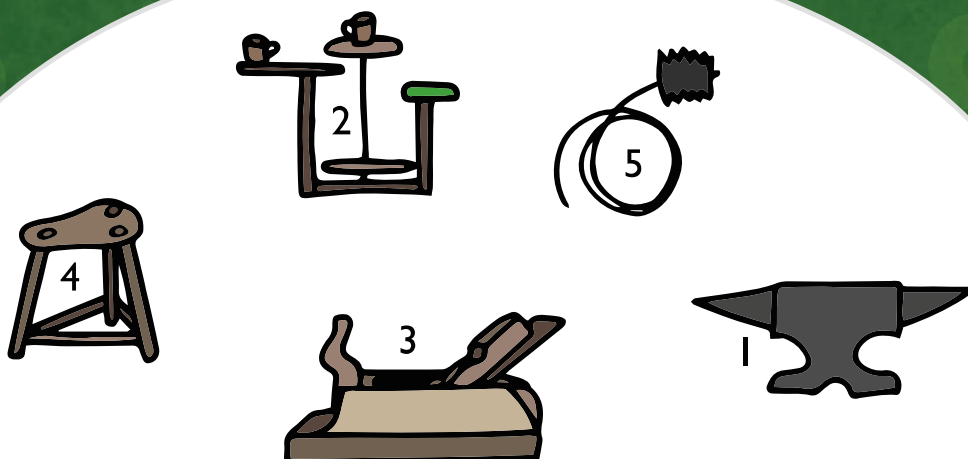


Hrnčířství

Ahoj Malvíнку, podívej, jaký mám krásný hrneček. Děkala jsem si ho sama! A dokonce na hrnčířském kruhu! Ten byl vynalezen před čtyřmi tisíci lety v Mezopotámii. Ale už předtím lidé při práci s hlínou zjistili, že když ji zpracují, nechají usušit na vzduchu a vypálí v otevřeném ohni, tak pěkně ztvrdne. Takhle vyráběli první hliněné nádoby, které tvarovali z dlouhých hliněných válečků - „hadů“. A tak vzniklo další staré řemeslo – hrnčířství. Hrnčíř je vlastně řemeslník, který vyrábí z hlíny nádoby, obvykle na hrnčířském kruhu nebo z ručně vyválených válečků a poté vypalováním. Dalšími výrobky z vypálené hlíny jsou – např. kachle na kachlová kamna. V současné době se hrnčíři zaměřují především na uměleckou keramiku. Hlínu nepoužívají tak, jak se vytěží. Nejprve z ní musejí odstranit všelijaké nečistoty, promíchají ji s vodou, aby se vyplavily drobné kamínky, a nakonec ji důkladně hnětou a tlučou, aby v ní nezůstaly bublinky vzduchu, které by mohly při vypalování způsobit prasknutí nádoby. Hotový výrobek nechají uschnout, potom vypálí v šamotové peci, naglazují (glazura dodá výrobku pěkný lesk) a ještě jednou vypálí v peci. Kdybys, Malvíнку, chtěl, můžeš chodit na keramiku se mnou.

Spojuj jednotlivá čísla tak, jak jdou za sebou.





*„A MÁME TU POSLEDNÍ ÚKOL S ODMĚNOU PRO MLÁĎATA I DOSPĚLÁKY. UHODNĚTE Z OB-
RÁZKŮ O JAKÉ NÁČINÍ SE JEDNÁ. JEJICH NÁZVY S PŘÍŘAZENÍM K JEDNOTLIVÝM ŘE-
MESLŮM NÁM POŠLETE NA ADRESU: INFO@MASPOLICSKO.CZ A TO DO
30. 6. 2018. TEN, KDO POŠLE SPRÁVNÉ ODPOVĚDI, OD
NÁS OBDRŽÍ PŘEKVAPENÍ.*



MAS POLIČSKO z.s.

Časopis MASKování vydává MAS POLIČSKO z.s.
IČO: 27030822

Více informací na www.maspolicsko.cz

Autoři textu: Eva Zdvořilá, Lenka Střílková, Jiřina Marečková,

Leona Šudomová, Petra Martinů

Ilustrace a grafika: Lenka Krušinová - REK plus s.r.o.

Tisk: Petr Dvořák - Tiskárna Osík

Občasník vydán: březen 2018

Místo vydání: Bystré



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

