

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů**

**Katedra speciální zootechniky**



**Historie chovu ovcí na Valašsku**

**Bakalářská práce**

**Autor práce: Pavlína Němečková**

**Vedoucí práce: doc. Ing. Milena Fantová, CSc.**

© 2014 ČZU v Praze

### **Čestné prohlášení**

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Historie chovu ovcí na Valašsku" jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 11.4.2014

---

## **Poděkování**

Touto cestou bych ráda poděkovala doc. Ing. Mileně Fantové, CSc. za vstřícnost a trpělivost při tvorbě mé práce. Dále pak paní Anně Borové z Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm za poskytnutí vzácných historických materiálů. Děkuji také mojí rodině za podporu a pomoc při vzniku práce a motivaci po celou dobu studia.

# Historie chovu ovcí na Valašsku

---

## History of sheep breeding in Wallachia

### Souhrn

Valaši na území Moravského Valašska přišli v druhé polovině 15. století, chovali salašnickým způsobem ovce k produkci mléka. Salašnictví bylo uplatňováno circa od 500 metrů nad mořem. V nížinách hospodáři využívali ovce převážně ke kultivaci půdy a ke zvýšení její úrodnosti. Na úkor vykácení lesů vznikaly valašské pastviny s rozšířením endemických druhů rostlin. Salašnictví se těšilo velkých úspěchů po dlouhá léta, díky své orientaci na výrobu sýrů. V dnešní době je to raritní způsob chovu ovcí. Kolonizací se na naše území dostalo plemeno valašské ovce, které dnes řadíme do genové rezervy ČR.

**Klíčová slova:** ovce, Valašsko, salašnictví, mléko, maso, vlna, pastva

### Summary

Wallachian tribes came to Moravian Wallachia in the last five decades of the 15<sup>th</sup> century. Wallachians used to breed sheep in very specific conditions. These Eastern tribes were breeding sheep in barns on mountains which were situated around 500 meters above sea level. Such barns were specifically manufactured for cheese production. In lowlands, farmers were using sheep mostly to refine the land and improve its productivity. Wallachians were clearcutting areas in forests to prepare new pastures for the livestock. Endemic flora was present in these clearcutting areas. Wallachian sheep which was brought to Moravian Wallachia is now endangered and protected.

**Keywords:** sheep, Moravian Wallachia, sheep breeding in barns in mountains, milk, meat, pasture

# Obsah

<b>1</b>	<b>Úvod.....</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>Cíl práce.....</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Literární rešerše .....</b>	<b>9</b>
<b>3.1</b>	<b>Geografické podmínky a vymezení regionu Valašsko .....</b>	<b>9</b>
<b>3.2</b>	<b>Chov ovcí na Valašsku.....</b>	<b>10</b>
3.2.1	Valašská a pasekářská kolonizace .....	10
3.2.2	Historie názvu Valach a Valašsko .....	12
3.2.3	Pastviny na Valašsku .....	13
<b>3.3</b>	<b>Salašnický způsob chovu ovcí .....</b>	<b>14</b>
3.3.1	Historie salašnictví .....	14
3.3.2	Současná situace .....	16
3.3.3	Salaše.....	17
3.3.4	Úpadek chovu ovcí a salašnictví .....	19
<b>3.4</b>	<b>Valašská ovce .....</b>	<b>20</b>
3.4.1	Historie plemene.....	20
3.4.2	Plemenné znaky .....	21
3.4.3	Užitkovost valašské ovce .....	22
3.4.4	Zušlechťování valašské ovce .....	22
3.4.5	Košárování .....	24
<b>4</b>	<b>Hlavní produkty chovu ovcí .....</b>	<b>27</b>
<b>4.1</b>	<b>Mléko .....</b>	<b>27</b>
4.1.1	Hlavní produkty z ovčího mléka .....	28
<b>4.2</b>	<b>Syřidlo (Klag).....</b>	<b>30</b>
<b>4.3</b>	<b>Vlna .....</b>	<b>31</b>
<b>4.4</b>	<b>Maso.....</b>	<b>31</b>
<b>4.5</b>	<b>Zapouštění ovcí.....</b>	<b>32</b>
<b>4.6</b>	<b>Chování ovcí ve stádě .....</b>	<b>33</b>
<b>5</b>	<b>Závěr .....</b>	<b>34</b>
<b>6</b>	<b>Seznam použité literatury .....</b>	<b>35</b>
<b>7</b>	<b>Přílohy.....</b>	<b>38</b>

Ovce provází člověka od úsvitu jeho dějin, jak o tom svědčí zmínky z nejrůznějších literárních pramenů. Pro svou práci jsem zvolila motto biblické:

*„Kdo nevchází do ovčince dveřmi, ale přelézá ohradu, je zloděj a lupič. Kdo však vchází dveřmi, je pastýř ovcí. Vrátný mu otvírá a ovce slyší jeho hlas. Volá své ovce jménem a vyvádí je. Když je má všechny venku, kráčí před nimi a ovce jdou za ním, protože znají jeho hlas. Za cizím člověkem nepůjdou, ale utečou od něho, protože hlas cizí neznají.“*

Jan 10, 1–5

# 1 Úvod

K tomu, abych si vybrala téma Historie chovu ovcí na Valašsku pro svou bakalářskou práci mě vedlo hned několik podnětů. Prvním impulsem bylo to, že pocházím z Valašska. Dalším důvodem, kvůli kterému jsem se rozhodla pro výše uvedené téma bylo také to, že se naše rodina již po několik generací snaží uchovat a rozvíjet chov ovcí na Valašsku tradičním způsobem. Později mě nadchlo i to, že chov ovcí ve svém vývoji prošel řadou dynamických změn. Od rozkvetu po jeho výrazný úpadek. I přes tyto změny jsou vize a tendence chovu ovcí v dnešní době příznivé. Chov ovcí je výrazněji finančně efektivní např. v LFA<sup>1</sup> a CHKO<sup>2</sup>.

Do těchto oblastí můžeme z velké části zařadit i oblast Valašska. Nejenom z důvodu lepší odolnosti vůči místním klimatickým podmínkám než ostatní plemena, ale i pro svůj historický význam je zde asi nejvhodnějším plemenem Valašská ovce. To, že ovce na Valašsko opravdu patří, dokládá i znak města Vsetín (viz. přílohy, obr. č. 1). V dnešní době má ovce ve výše zmíněných oblastech zejména funkci krajiny tvorby. Pro rozvoj chovu ovcí jsou dnes chovatelé motivováni dotacemi, zejména z Evropské unie.

---

<sup>1</sup> LFA (Less Favoured Areas) - méně příznivé oblasti

<sup>2</sup> CHKO – Chráněná krajinná oblast

## **2 Cíl práce**

Cílem této práce je zmapovat důležité momenty v chovu ovcí na Valašsku a to od nejstarších dostupných informací, až po ty současné. Přiblížit salašnictví, které bylo tradičním způsobem života na Valašsku v minulosti, dále přiblížit počty chovaných ovcí a jejich užitkovost.



### 3 Literární rešerše

#### 3.1 Geografické podmínky a vymezení regionu Valašsko

Moravské Valašsko celým svým územím náleží do karpatského horského systému. Přestože terén oblasti je převážně hornatý, nejsou zde jednotné geografické podmínky. Průměrná roční teplota kolísá v rozmezí teplot od 4,0 °C do 7,9 °C. Nadmořská výška se pohybuje v rozmezí od 262 m n. m. do 1206 m n. m. Nevelkou plochu zabírá poměrně nízko položené území, do 370 m n. m. Tato oblast je charakteristická příznivým klimatem, kvalitní půdou a vcelku hustým osídlením. Patří sem údolí řek Bečvy, Dřevnice a Vlány.

Mnohem rozsáhlejší území tvoří kopcovitá a podhorská oblast do nadmořské výšky 800 m n. m. Tato část Valašska byla až do 17. století velmi řídko osídlena, typický ráz krajiny tvořily lesy a pastviny, orná půda vyznačující se nízkou bonitou. Spadá sem oblast Vizovických a Hostýnských vrchů, dále pak část Vsetínské vrchoviny a Bílých Karpat.

Třetí, velmi rozsáhlé území s poměrně drsným klimatem představují lesy a pastviny nad pásmem orné půdy v pohoří Moravskoslezských Beskyd a Javorníků. V minulosti zde nebylo mnoho stálých obydlí a bylo možno se setkat pouze s příbytky horských pastýřů.

Charakteristický hornatý terén Valašsko výrazně odlišuje od sousedních moravských regionů Moravského Slovácka a Hané. Naopak podobný ráz krajiny s Valaškem spojuje oblast slezské části Beskyd, slovenskou část Javorníků a Bílých Karpat. Geografické podmínky Moravského Valašska byly výrazně podmiňující ve vztahu k možnostem a způsobu obživy jeho obyvatel. (Štika, 1973)

Územní rozsah Moravského Valašska nikdy nebyl úředně vymezen. Valašsko totiž nepředstavuje žádný ze správních, politických či etnických celků. Odlišnost Valašska od ostatních moravských regionů byla dána zejména zvláštní kulturou svých obyvatel, historickou tradicí a přírodními podmínkami. V průběhu staletí valašská kultura ovšem nezůstávala neměnná. Některé její typické rysy zanikaly, například salašnický chov dobytka nebo valašský kroj a jiné, jako například dialekt se nepřekrývaly s tradicí vymezenou oblastí Moravského Valašska. (Štika, 1973) Lze říci, že jediné vymezení regionu Moravské Valašsko, které literatura poskytuje, je vymezení z hlediska etnografického. Při vlastním

vymezení hranic regionu Moravského Valašska autoři vycházeli především z názoru lidu z východomoravské oblasti. Region je tedy rozčleněn podle jeho obyvatel, kteří se k němu hlásí nebo jsou za jeho obyvatele považováni na vlastní jádro Valašska, okrajová území a přechodné oblasti. Hranice regionu Moravské Valašsko od hranic se Slovenskem jižně tvoří obce Jestřebí, Popov, Vlachovice a Haluzice. Západní hraniční území tvoří Mladcová a Fryšták. Za nejzápadnější valašskou obec je považována Rusava. Za krajní obce severní hranice Valašska jsou pokládány Mikulůvka, Oznice, Branky a Juřinka. Hranice vlastního Valašska sleduje hřeben Moravskoslezských Beskyd mezi Valašským Meziříčím a Rožnovem pod Radhoštěm (Štika, 1973). Pro srovnání v příloze své práce uvádím etnografické vymezení regionu, nebo-li rajonizaci dle Jeřábka a kol. (2004). (viz. přílohy, obr. č. 2.)

## 3.2 Chov ovcí na Valašsku

### 3.2.1 Valašská a pasekářká kolonizace

Valašská kolonizace se svou specifickou kulturou horských pastevců se do slovanské části Karpatkého oblouku (viz. přílohy, č. 3) rozšířila z východokarpatských pohoří dnešního Rumunska během 13. a 14. století. Dále valašský lid postupoval na severní svahy Východních Karpat do Haliče. Názor na původ kolonistů není jednotný. Předpokládá se však, že je rumunský. Domněnky o rumunském původu vznikly také díky skutečnosti, že některá slova jako například brynza, žinčice nebo bača jsou používány na salaších od Rumunska po Východní Moravu a pro tato slova se nenašel odpovídající český ekvivalent. Tyto výrazy se tedy zachovaly v originální formě. Prvním slovanským územím, kde se valašská kolonizace a s ní i valašská kultura rozšířila byla Bukovina a dnešní zakarpatská oblast Ukrajiny. V polovině 14. století jsou zmínky o Valaších kolem Mukačeva a v 15. století na východním Slovensku, v Tatrách a celém horském území středního Slovenska (Štika, 1973). Na Moravské Valašsko se valašská kolonizace rozšířila koncem 15. století a vrcholu dosáhla zejména v 16. století (Štika, 2007).

O pohnutkách postupu valašských kolonistů se badatelé vyslovovali rozdílně. Někteří uvádí jako hlavní příčinu v tom, že půda byla držena feudály. Dalším důvodem mohlo být pustošení Tatarů počátkem 15. století. Zdůrazňována je také přelidňenost a vrozený nomádismus valachů. Základní příčina je však spatřována v zabezpečení dostatku potravin a krmiva pro

stáda při ryze extenzivním salašnickém hospodaření. Hmotné potřeby byly v plné míře uspokojovány kolonizováním nových horských oblastí. Pro přesun byla rozhodující mobilita jejich nejdůležitějšího majetku, kterým byla stáda ovcí. Tato pohyblivost a nevelký osobní majetek dovolovaly přesuny delší než sto kilometrů za jednu sezónu (Štika, 1973). Od poloviny 16. století se postupně valašští kolonisté začali trvale usazovat ve vesnicích. Obhospodařovali polnosti a splývali se starousedlíky.

Lze tedy říci, že Valachy nelze s jistotou zařadit do určité národnosti, protože se k nim při procházení oblastmi během kolonizace připojovala vždy i část místního obyvatelstva a tato část obyvatel později šířila způsoby salašnického způsobu života dále (Štika, 2007).

Vincenc Prasek odhaduje počet Rumunů Valachů, kteří k nám přišli na asi 50 rodin a praví: *„Hrstka pastýřů cizinců způsobila velký obrat při hospodářství horském, zavedla u nás novou živnost pastýřskou a s tou živností též zvláštní průmysl valašský, soukenictví neumělé. Našemu národu rolnickému přibyl tedy nový druh obyvatelů nerolníků, obyvatelů pastýřů. I poněvadž se tento druh hospodářství vyplácel dodáváním vlny, koží, masa do měst, ujal se konečně chování ovec i v nížinách všeobecně.“* (Macalík, 1934, str. 2).

Kolonisté přicházeli na území dnešního Moravského Valašska také z okolních moravských a slezských krajů. Za prvopočátky kolonizace Valašska je považováno 13. století, kdy byl osídlen břeh řeky Bečvy a založena dnešní města Rožnov pod Radhoštěm a Valašské Meziříčí. Snahou kolonistů bylo zabrat nejúrodnější půdu kraje, která se rozkládala v okolí řeky i navzdory tomu, že svá pole často ztráceli zejména při povodních. Z tohoto důvodu později mýtili a vypalovali svahy nad řekou, na kterých zakládali nová pole a budovali svá sídla. Nově kolonizovaný kraj byl chudý a klimaticky méně přívětivý (Štika, 1980).

K postupnému pronikání kolonistů směrem na západ napomáhalo také valašské právo. Pod pojmem valašské právo jsou zahrnuty tradiční zvyklosti a zejména právní ustanovení, které upravuje vztah valašského pasteveckého lidu k feudální správě, dále upravuje vzájemný styk mezi pasteveckým lidem a stanovuje zásady hospodářského podnikání ve smyslu salašnického hospodaření. Valašské právo mělo své výkonné orgány, jimiž byli: valašský vojvoda, valašský soud a valašská hromada. Ve druhé polovině 17. století se však z valašského vojvody stává spíše vrchnostenský úředník než představitel valašského lidu (Štika, 1973). Vojvoda pečoval o to, aby Valaši odváděli vrchnosti desátky. Byly to desátky z vaječ, koz, ovcí, telat a krav, případně vyjádřeny v penězích. Vojvodové svolávali dvakrát

do roka hromadu ovčáků. Na jaře stanovili počet ovcí na salaších a na podzim urovnávali spory mezi pastýři. Dále vojvodové odměřovali pozemky novým osadníkům, účastnili se prodeje a koupě pozemků v odlehlých krajinách. V časech nepokojů spolu s valachy bránili hranice zapalovali na nich výstražné ohně.

Souběžně s valašskou kolonizací probíhala také kolonizace pasekářská. V horských svazích byly zakládány paseky. Paseky vznikaly kácením a vypalováním lesů za účelem rozšíření pastvin (Štika, 2007). Svého vrcholu dosáhla pasekářská kolonizace v 17. a 18. století. V průběhu pasekářské kolonizace se zakládaly osady poblíž již existujících vesnic, které však byly situovány ve vyšších polohách než osady stávající, docházelo tedy k osidlování území z nižších nadmořských výšek do vyšších nadmořských výšek. Zprvu se paseky osídlovaly pouze na letní období, později však docházelo k celoročnímu pobytu. Pro tato nově vzniklá místa byl typický nejen chov ovcí, ale i skotu a obdělávání orné půdy, což bylo vzhledem k horským podmínkám velmi náročné a pracné. Vznik pasek pravděpodobně podpořil také nárůst populace a potřeba vrchnosti zalidnit podhorské oblasti. Svá pole pasekáři rozšiřovali vypalováním a žďářením. Pasekáři při svém hospodaření využívali salašnické praktiky typické pro hospodaření valachů (Štika, 2007).

### 3.2.2 Historie názvu Valach a Valašsko

Krandžalov uvádí, že původní obyvatelé východní Moravy, tedy Valaši nejsou ve skutečnosti Rumuni, ale slované. Tvrdí, že důvod vzniku slova Valach a Valašsko patří do období třicetileté války, kdy byl Valachem označován povstalec z východní Moravy a Valašsko bylo název pro celou povstaleckou oblast (Krandžalov, 1963). Označení Valašsko považuje Krandžalov za umělý novotvar, který vznikl v 19. století. Termín valach podle Krandžalova také vystihuje pouze horského pastýře (Krandžalov, 1963).

Valachy jako hospodáře Štika popisuje jako chovatele využívající salašnictví a valašské ovce. Ovšem označení valach nese taktéž kastrovaný hřebec. (Štika, 2007). Podle Věnceslava Pavelky se pasáci při pasení ovcí povalovali po drnu a mechu a od termínu válet se zřejmě vzniklo označení valach (Macalík, 1934).

### 3.2.3 Pastviny na Valašsku

Na Valašsku se hospodařilo zejména salašnictvím, půda se tedy obdělávala extenzivním způsobem pastvy. Typickými rostlinami pro extenzivní pastviny jsou rostlinné druhy poléhavé, například mateřídouška (*Thymus*), mochna (*Potentilla*), dále pak druhy, pro které je typická přizemní růžice – jitrocel (*Plantago*), pampeliška (*Taraxacum*) a také trnité druhy – pupava (*Carlina*).

Protože salašnictví bylo soustředěno převážně na méně hodnotných pastvinách, k tomu, aby se půda zúrodnila přispívala ovce velmi významně svými paznechty, kterými byl narušen půdní drn a spásáním travního porostu tak udržována jeho optimální výška a tím bylo zabraňováno nadměrnému rozšíření náletových dřevin. Tímto ovce napomáhala k udržování široké škály biodiverzity a velký význam měla také pro udržování endemitních a ohrožených druhů rostlin, které budou zmíněny této práci později. To, že ovce udržuje různorodost rostlinného společenství má obrovský význam také pro zachování rozmanitosti hmyzí populace a dalších živočichů. Pastvinami typickými pro Valašsko byly květnaté louky, jalovcové (*Juniperus communis*) pastviny a byla zde rozšířena řada endemických druhů rostlin jako např. kyčelnice žláznatá (*Dentaria glandulosa*), či v současné době již chráněné druhy rostlin, mezi které řadíme hořeček mnohotvarný český (*Gentianella praecox subsp. Bohemica*) a živočichů, např. kriticky ohrožený modrásek černoskvrnný (*Phengaris arion*). (Spitzer, L., a kol., 2011).

Dále proto, aby bylo zastoupeno co nejvíce různých ruhů, musely být pastviny vhodně obhospodařovány<sup>3</sup> a tím se udržoval ekosystém TTP<sup>4</sup> druhově pestrý např. řebříček obecný (*Achillea millefolium*), bedrník (*Pimpinella*). Výskyt těchto rostlinných druhů v optimálním rozložení a v optimálním počtu ovlivňuje pozitivně zdravotní stav a kondici ovcí. Indikátorem pro klimatologii a pedologii jsou rostliny a živočichové, přesněji tedy jejich celkové zastoupení, ukazující míru intenzity hospodaření. Intenzita míry hospodaření popisuje míru zatížení krajiny působením zemědělské činnosti (Mátlová, 2005).

Pastva obsahovala rostliny snadno stravitelné pro zvířata, například trávy, bedrník (*Pimpinella*), řebříček (*Achillea millefolium*), ale také rostliny, které jsou méně atraktivní a

<sup>3</sup> pastva, seč

<sup>4</sup> trvalý travní porost

špatně stravitelné pro zvířata<sup>5</sup>. Ty mohou způsobit komplikace při trávení, zdravotní problémy a také negativně ovlivňovat reprodukci. Mezi tyto rostliny patří například ocún jesenní (*Colchicum autumnale*), vlašovičník (*Chelidonium*), rulík zlomocný (*Atropa bella-donna*), střemcha (*Prunus*). Tyto byliny jsou jedovaté, jejich pozření je sice velmi nepravděpodobné, avšak zcela ho vyloučit nelze. U ovcí produkujících mléko ke konzumu je nutné zabránit spasení třezalky (*Hypericum*) a blatouchu (*Calthaceae*). Hrozí totiž proniknutí toxinů z rostlin do mléka (Mátlová, 2005).

V porostu lze také zaznamenat byliny s vysokým obsahem taninu. Taniny negativně ovlivňují chutnost porostu, je to tedy látka chránící rostliny před spasením. Existuje mezidruhová variabilita výběru bylin<sup>6</sup> ke spásání. Např. ovce vypasou některé druhy bylin, které by u pastvy skotu zůstaly bez povšimnutí (Mátlová, 2005).

U jetelovin (*Fabaceae*) lze pozorovat zvýšené množství fytoestrogenů. Fytoestrogeny negativně vstupují do reprodukčního cyklu a v nemalé míře snižují i nutriční hodnotu porostu. (Mátlová, 2005).

### 3.3 Salašnický způsob chovu ovcí

#### 3.3.1 Historie salašnictví

Valašsko je díky své nadmořské výšce a orografickým podmínkám ideálním místem pro zakládání salaší. Horskými oblastmi protéká nesčetné množství bystřin a potoků, které se na jaře díky tání sněhu a dešťům rozvodní. Postupem času se díky těmto činitelům vytvořily pastviny a údolí. Pastviny, které byly méně hodnotné, jak z hlediska nutričního, tak z hlediska svažitosti, sloužily k pastvě ovcí, v těchto místech se tedy zakládaly ovčí salaše. Hodnotnější pastviny byly určeny převážně pro pastvu skotu (Macalík, 1934). Nelson, (1979) upozorňuje na možnost negativních dopadů nevyrovnané pastvy při vyhánění bahnic na chudé horské pastviny a shánění bahnic do nižších nadmořských výšek s pastvou nutričně bohatší.

---

<sup>5</sup> tzv. antinutriční účinky

<sup>6</sup> s rozdílným obsahem taninu

Strnadel, (1936) uvádí, že vhodným doplněním minerálních prvků k pastvě je sůl. Pro představu na 100 ks valašských ovcí připadlo 300 liber soli, tzn. dle Kunze, (2005) 168 kg soli.

Na osidlování a rozvoji chovu ovcí v horských oblastech měla výrazný vliv politická situace, ale jistou roli zde sehrála chudoba panující v nížinách. Díky salašnickému způsobu života, který byl velmi specifický a dalo by se říci, že i poměrně tvrdý vznikla velmi zvláštní a svérázná část obyvatelstva, která osidlovala, ale také bránila území před vniknutí nepřátel. S valašskou kolonizací přišlo na území Valašska obyvatelstvo, které si pronajímalo od vrchnosti horské pastviny za účelem vypásání. Využívali tzv. „valašské právo“, díky kterému byli výrazně zvýhodněni vůči zemědělcům hospodařícím klasickým způsobem, kteří museli robotovat a, odvádět daně. Čili obyvatelstvo na salaši můžeme považovat do jisté míry za „svobodné“ (Štika, 2007).

Stáda ovcí žijících na salaších byla tvořena velmi odolným valašským dobyt看em zejména ovce, ale také kozami (Těšínsko, 1997).

Na valašských salaších se chovaly zejména valašské ovce, tzn. ovce cápové, bílého i černého barevného rázu. V chovech převažovaly spíše ovce s bílou vlnou, ta se lépe prodávala. Ovce s černou vlnou byly využívány naopak v chovech, kde se vlna neprodávala. Tuto vlnu si na oblečení zpracovávala sama chasa pro vlastní potřebu, jak uvádí Macalík, (1934) protože se černá vlna neušpiní tak rychle jako vlna bílá. Tyto ovce dosahovaly vzhledem ke své tělesné konstituci uspokojivé užitkovosti.

Rozdíly v chovech ovcí z hlediska počtů, nebyly v salašnickém způsobu chovu velmi dlouhý časový úsek tak dramatické, jako v chovech ovcí v nížinách. V nížinách se chovy ovcí zušlechťovaly a produkce byla zaměřená na vlnu, převládal tedy chov merinových ovcí. Začátek 19. století pro merinové ovce začal být velmi kritický, a tak upadalo věhlasné české soukenictví. Díky politické situaci a zahraniční konkurenci do konce 19. století vymizely merinové ovce z moravských statků úplně. Začal se rozvíjet chov masných ovcí, zejména anglických plemen. Na horských salaších se tento trend probíhající v nížinách nijak výrazně neprojevil (Macalík, 1934).

Zvratem, který proběhl v chovech valašských ovcí v druhé půli 19. století bylo křížení valašek s importovanou ovcí východofřískou. Výsledky křížení byly uspokojivé, zejména co se týče

mléčné užitkovosti. Méně uspokojivé pak byly výsledky vlnařské. Kříženci byli chováni pouze u drobnochovatelů, převládal u nich vzhled východofríské ovce. V současnosti někteří chovatelé stále chovají původní valašky. S touhou po uniformitě jsou chovatelé finančně motivováni a chov valašek výrazně klesá. V průběhu 19. století se počty ovcí na Valašsku pohybovaly okolo 11 050 kusů. Roku 1720 se uvádělo 343 kusů skotu, 540 ovcí, 50 koz a 16 prasat na jednu horskou obec. V obci bylo circa třicet statků. Připouštělo se pouze jednou do roka a to na podzim koncem září. Plemenný beran se v průběhu tohoto období, tedy doby připouštění, pásal ve stádě s ovce. (Macalík, 1934). Zbytek roku jsou berani chováni společně s jehňaty a jalovými ovce v dolinách při domech, kde se využívali ke košárování<sup>7</sup> (Těšínsko, 1997).

V zimním období pro svůj dobytek chovatelé pronajímali vhodná místa v dolinách pro jejich přezimování. V průběhu roku pak pastva, ustájení dobytka, dojení a zpracování mléka probíhaly přímo na horských salaších (Těšínsko, 1997). Přesněji je tedy nutno říci, že u salaše se postavila jedna, či více kolib a ty pak sloužily ke zpracování mléka, stravování a bydlení salašnické chasy. Vrchní správu nad salašem měl bača. Bačovi byl podřízen pasák a honák. Bačové ovce dojivali, tužili brynzou a určovali pastvu. Pasáci byli bačům nápomocní. Honák obháněl a obracel stádo a chránil jej před ztrátami. Bačové byli obvykle ženatí, pasáci svobodní (Macalík, 1934).

### 3.3.2 Současná situace

V současnosti se chov ovcí na Valašsku udržuje zejména díky drobnochovatelům, pro které je chovatelství ovcí zálibou. Na Valašsku hospodaří také několik velkochovatelů, jejichž stáda se pohybují v řádu stovek. Pro velkochovatele je chov ovcí zdrojem obživy. Současná doba se však vyznačuje vysokými hygienickými nároky na zpracování produktů z ovčího mléka a jejich přímý prodej. Dodržování hygienických norem se v salašnických podmínkách jeví jako nerealizovatelné. Chov ovcí je v České republice legislativně vymezen nejen zákony České republiky, ale podléhá také zákonům Evropské Unie.

Salašnictví je v dnešní době velmi výjimečné. Na Moravském Valašsku je možno zaznamenat pouze prvky salašnictví. Jedná se o vypásání ploch ve vyšších polohách, zejména v Chráněné

---

<sup>7</sup> košárování – viz kapitola 3. 4. 5



krajinné oblasti Beskydy, konkrétně se jedná o lokalitu Národní přírodní rezervace Radhošť. V minulosti výrazný znak salašnictví, kterým bylo dojení a výroba sýrů je v současné době v pozadí. Současným trendem v chovu ovcí je zejména krajnotvorba.

V současné době máme možnost vidět salašnický způsob chovu ovcí spíše na projektech organizovaných svazem chovatelů ovcí a koz České republiky nebo na akcích, které pořádají muzea či skanzeny. Jedním takovým projektem je „Karpatský Redyk Transhumance 2013“. Projekt si klade za cíl zrealizovat přechod pastevců z Rumunska, kteří zahájí své putování na Moravu 11. května, kde by měli dorazit asi 14. Zář. A proto, že pilířem této akce je myšlenka uctění salašnictví, neboť právě to spojuje již odvěků obyvatelstvo Karpat, zvolili organizátoři cestu skrz Karpatský oblouk. Z důvodu toho, že touto cestou se vydali kočovní Valaši a započali tak salašnictví, jako sobě vlastní způsob obživy. Pastevci povedou přibližně 300 kusů ovcí trasou čítající zhruba 1400 kilometrů. (Pastyřík, R., 2007).

### 3.3.3 Salaše

Salaše se zakládaly dle momentálních potřeb na pastvinách od 400 -1100 m n.m., přičemž největší koncentrace salaší byla ve výšce 600 -700 m.n.m. Díky kácení a vypalování lesů vznikaly na tzv. pasekách další pastviny a salaše. Salaše vznikaly na vykácených plochách také proto, aby se zamezilo alespoň do jisté míry vpádům lupičů z Polska a Uherska. Částečné osídlení značně redukovalo množství těchto útoků, jak uvádí Macalík (1934).

### Letní chov

Pracovní den začínal na salaši v brzkých raních hodinách (v létě ve 3 h, na podzim ve 4:30). Před vyhnáním z doliny na salaš probíhá odstavení jehňat. Jehňata zůstávají v dolině na kvalitnější pastvině. První výhon ovcí probíhá většinou v polovině května, rozhodující úlohu však hrálo počasí. S prvním výhonem byly spjaty i tradice. Ovce se nejprve kropily svěcenou vodou z galey<sup>8</sup>, poté se bačové pomodlili a prosili Boha o ochranu salaše od všeho zlého a následovalo dojení. Z prvního sýru se dle tradice kus odřezal pro almužníka a zbytek se rozdělil salašnické chase, případně majitelům ovcí<sup>9</sup> (Macalík, 1934). V salašnické chase měl každý svou funkci, asi nejdůležitější byl vedoucí, bača, ten se staral o oheň. Oheň nesměl

<sup>8</sup> galeta – nádoba na dojení mléka

<sup>9</sup> bača, neměl vlastní stádo, pásal ovce různých majitelů

nikdy a za žádnou cenu vyhasnout, kdyby se tak stalo pro chasu by to znamenalo neštěstí. Dále musel bača zajistit teplou vodu pro vypláchnutí nádobí potřebného k dojení a staral se také o zpracování mléka a výrobu sýrů. Vařil jídlo pro všechny členy salaše. Valaši pásli ovce a dojili. Košárník měl na starost manipulaci s košárem<sup>10</sup>, zajišťoval dřevo, vodu pro salaš a zaháněl ovce do strungy<sup>11</sup>.

Dojení trvalo zpravidla dvě hodiny. Hlavní vliv na dobu dojení měl počet ovcí a jejich dojivost. Jedna osoba podojila v průměru 80 ovcí. K dojení sloužil košár ten měl dvě části oddělené strungou, kde byly ovce dojeny na dřevěném mostku, který byl asi 150cm dlouhý a 40-50 cm široký. Na jednom konci byl 15-20 cm vysoko nad zemí. Ovce stála na vyšším konci a dojič ji ze zadu dojil. Většina ovcí si časem zvykla na určitého dojiče a chodily pouze k němu. V 17. a 18. století byla průměrná výtěžnost 6-7 kg sýra na jednu ovci za laktaci (Kunz, 2005).

Po dojení valaši snídali chleba s žinčicí<sup>12</sup>, poté vyhnali ovce na pastvu. Odpolední dojení začínalo přibližně v 13:30 hodin. Letní večerní dojení připadalo až na 20:00, podzimní dojení začínalo okolo 18:00 hodiny (Keresteš, 2008) a (Macalík, 1934).

Růžičková (2010) uvádí, že jeden člověk zvládne obstarat deset krav, zatímco bača s valachem zvládají obstarat 500 ovcí. Jedna kráva se vyrovná, co se užítkovosti týče, deseti ovcím. Nejspíš proto se ovce, společně s kozou, mezi lidmi na Vsetínsku nazývají dodnes kravičkou chudých.

S letním salašnickým chovem byl spjat také zvonek. Každá ovce měla vlastní zvonek. Zvuky zvonků byly sjednoceny do příjemných tónů. Důvody mohly být různé. Za hlavní považuje Kunz, (2005) uklidnění stáda. Jelikož ovce je tvor velmi plachý a rozrušit ji může jakýkoliv nečekaný zvuk, nepřetržité cinkání zvonků ji udržuje v jakési vyrovnanosti, tím pádem se stádo může nerušeně pást.

---

<sup>10</sup> košár – ohrada pro dobytek

<sup>11</sup> strunga - brána

<sup>12</sup> viz kapitola 4. 1. 1

## Zimní chov

Hovoříme o době od přihnání ovcí ze salaše na podzim, do období vyhnání ovcí na salaš na jaře. Po rozsadu salaše<sup>13</sup>, se 28. září, na svatého Václava, ovce postupně přeháněly z výše položených pastvin níže (Kunz, 2005).

Ovce byly ustájeny zpravidla v dřevěných ovčinech. K podestýlání se využívala sláma a listí stromů. Dbalo se na opravdu silné vrstvení podestýlky, zejména proto, aby nedocházelo ke kontaminaci vlny exkrementy. Při začátku salašnictví se ovce nechávaly přezimovat venku, úkrytem jim byly pouze stromy. Tento způsob lze srovnat s dnešními trendy v chovech ovcí tj. novozélandským způsobem. Celoroční pobyt na pastvinách prospívá otužilosti a odolnosti ovcí. V zimním období byly ovce přikrmovány (Vaněk, 2002).

Dříve se při nedostatku sena přikrmovalo letinou<sup>14</sup>, kterou bylo vhodné kropit. S podivem ovce větve velmi rády přijmaly. K přikrmování se dalo využít i četinu<sup>15</sup>, ta se ovšem využívala k podestlání. Valaši často přikrmovali také tuřínem, bramborami, ale i kysaným zelím (Kunz, 2005), (Macalík, 1934).

### 3.3.4 Úpadek chovu ovcí a salašnictví

Roku 1910 bylo evidováno na Valašsku 1183,20 ha pastvin, 220 salaší a cca 7159 dojných ovcí (Macalík, 1936).

Se zrušením roboty v druhé polovině 19. století přichází velká změna v společenských zájmech. Například zavedení chovu tažných zvířat bylo umožněno díky omezení chovu ovcí. Místo původního chovu ovcí se na Valašsku začalo rozvíjet sklářství a dřevařství. Tyto prudké změny se týkaly oblastí s nižší nadmořskou výškou. V horských oblastech jsou zmíněné změny zaznamenávány pomaleji (Albert, 1970).

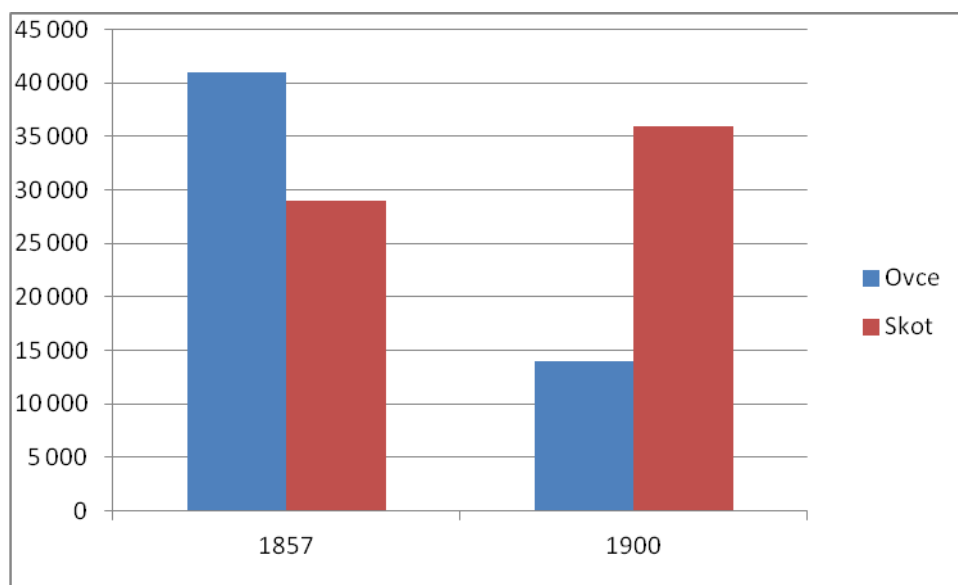
Hlavním důvodem upadání salašnictví byla jeho nerentabilnost Štika (1959). I do valašských hor začala na sklonku 19.století pronikat industrializace, což signalizovalo výrazné

<sup>13</sup> shánění ovcí

<sup>14</sup> **letina** - nasekané a usušené větve listnatých stromů

<sup>15</sup> **četina** – větve jehličnatých stromů

ekonomické a sociální změny. Prvním znakem těchto změn se stalo znovuzalesnění ploch, které se dříve odlesňovaly pro salašnické účely. Ovce se vyskytovaly jen na těch nejméně úrodných pastvinách vysoko v horách, a tak i Valašsko zaznamenává výrazný pokles počtu ovcí. Se zvyšující se životní úrovní obyvatelstva se také zvyšovala poptávka po masu a mléce. Ovce však nebyly schopny vyprodukovat žádané množství těchto komodit, tudíž můžeme pozorovat výrazný rozvoj oblasti chovu skotu, což značí následující graf (Albert, 1970):



Graf 1: Tendence v chovu ovcí a skotu (Albert, 1970).

### 3.4 Valašská ovce

Ovci zařazujeme v zoologické taxonomii mezi přežvýkavce (*Ruminantia*), sudokopytníky (*Artiodactyla*), savce (*Mammalia*). Mají čtyřdílňý žaludek složený ze tří předžaludků (bachor, čepec, kniha) a vlastního žaludku (slez). Mají silnou lebku, masivní čelní kosti, různě stočené rohy, úzké klínovité řezáky. (Koželuh, 1962)

#### 3.4.1 Historie plemene

Valašskou kolonizací se na naše území valašská ovce dostala z oblasti Balkánu. Jedná se o plemeno vhodné k salašnickému chovu, do nepříznivých chudých podhorských a horských podmínek. Plemeno je hrubovlnné, spadající do skupiny ovcí cápových s výrazně sezónní

pohlavní aktivitou. První zapuštění jehnic probíhá v 16.-18. měsíci života, při dosáhnutí 32 kg živé hmotnosti. Z hlediska užítkovosti řadíme valašky ke kombinovaným plemenům s trojstrannou užítkovostí<sup>16</sup>, s převahou mléčného typu (Horák, 2004).

### 3.4.2 Plemenné znaky

Váha od 45-60 kg, u bahnic 30 – 45 kg. Výška v kohoutku bývá 60 – 65 cm. Rouno se skládá z jemné podsady chránící proti chladu a hrubých pesíků chránících proti dešti<sup>17</sup>, společně tak tak dvojitou izolační vrstvou. Podsada zabírá  $\frac{1}{4}$  délky pesíku, je nepravidelně zvlněná. Jemnost dosahuje hodnot merinových ovcí. Délka pramínku je při stříži 2x/ rok 15 – 20 cm s rozdílnou výtěžností, chudé oblasti 1,20 – 1,80 kg vlny, na bohatších pastvinách až 3,5 kg/ rok. Barva rouna existuje ve dvou rázech, bílý a černý, případně strakatý ráz. Sortiment vlny valašek je E – F (Koželuha, a kol., 1962).

Vanický, (1956) označuje přítomnost vlny na břišní krajině a nohách za výraznou. Přední končetiny jsou obrostlé po zápěstí, zadní končetiny po patní kloub. Hlava je jemná, klínového tvaru, krytá krycí srstí, barva se odvíjí od barvy rouna. Temeno a čelo obrůstá vlnou. Obličejovou část a dolní čelisti až po žuchvu<sup>18</sup> obrůstá krycí srst. Nozdry beranů jsou vypouklé, berani jsou převážně rohatí, bahnice obvykle bezrohé. Rohy jsou spirálovitě zkroucené, uši krátké, přímo kladené na bok hlavy.

Dlouhý krk a úzké pysky využívá k vypásání prostoru mezi kameny a na slabých porostech. Úzká hrud', mírně klenutá, rovný a úzký hřbet, zád' mírně sražená, pánev poměrně široká. Končetiny kratší, rovné s pevnou spěnkou<sup>19</sup>, tvrdé a úzce k sobě postavené paznehty. Vyniká živým temperamentem a výraznou chodivostí (Koželuha, a kol., 1962).

---

<sup>16</sup> využití vlny, masa, mléka

<sup>17</sup> déšť stéká po rouně a neproniká ke kůži

<sup>18</sup> žuchva – nejširší místo hlavy ovce nad kloubem spojujícím čelisti

<sup>19</sup> spěnka – část nohy ovce mezi spěnkovým kloubem a korunkou

### 3.4.3 Užítkovost valašské ovce

Laurinčík, (1958) uvádí průměrnou roční produkci mléka mezi 70 – 100 l, o tučnosti v létě 7%, v zimě 11%, přičemž byla zjištěna i raritní 14% tučnost mléka. Plodnosti dosahuje až 140%.

Všeobecně platí, že užítkovost odpovídá chovatelským podmínkám. Takže i u tohoto plemene můžeme čekat za intenzivnějších chovatelských podmínek v oblasti užítkovosti nárůst (Horák a kol., 2004).

### 3.4.4 Zušlechtování valašské ovce

Zušlechtováním byla původní valaška nahrazena. Pro oblast Valaška je nejrozšířenější zušlechtování východofríským plemenem a to hned ve dvou směrech:

1. Těžká valaška východofríského typu – větší tělesný rámec, vzniklo soustavným křížením východofrískými berany, užítkovost je na dobré úrovni. V nížinách výnos potní vlny 5,5 kg, produkce mléka 500 – 600 l mléka/ laktace.
2. Lehčí typ s menším podílem východofríské krve – adaptabilnější na horské podmínky, lepší zužitkování horší pastvy. Užítkovost v oblasti vlny a mléka je zanedbatelná.

Roku 1999 byla valašská ovce zařazena do genetických zdrojů ČR.

Horák a Treznerová (2010) poznamenávají, že chov původních valašek, ve větším měřítku je znám do první poloviny 20. století. Od roku 1970 Dr. Ing. Bora Čumlivski, CSc. začal vytvářet vzorník plemen ovcí. Proto ze Slovenska nakoupil stádo ovcí, typově srovnatelných s původními valaškami. V tomto počínání měl následníky a v roce 1987 bylo stádo původních valašek prodáno do Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. Další skupina se chovala ve Starých Hamrech. V roce 1995 po napadení stáda vlkem z původních 19 kusů přežil pouze 1 beran a 4 bahnice.



Obrázek 4: Beran plemene valašské ovce (Genové rezervy, [online]).



Obrázek 5: Bahnice plemene valašské ovce (Genové rezervy, [online]).

Rok	Počet ovcí	Počet chovatelů
2001	130	10
2002	118	9
2003	148	14
2004	136	11
2005	206	15
2006	207	15
2007	218	17
2008	204	17
2009	301	21
2010	400	26
2011	451	27

Tabulka 1: Tabulka SCHOK, (2012) – vývoj populace

Plemeno	Laktace (dny)	Mléko (kg)	Tuk (kg)	Bílkovina (kg)
Zušlechtěná valaška	240	263,2	15,9	14,6
Lacaune	240	173,4	12,1	9,9
Šumavská	240	92,4	6,7	5,1
Východofríská	240	399,7	22	21,8

Tabulka 2: Porovnání výsledků užitkovosti zušlechtěné valašky s vybranými plemeny v rámci ČR (Horák, 2012).

### 3.4.5 Košárování

Je to způsob, jak se zejména v salašnických karpatských oblastech hnojily pomocí ovcí louky, pastviny a pole.



Košárováním rozumíme to, že se ovce v době denního a nočního odpočinku zdržovaly v přenosných ohradách. Ovce danou plochu vyhnoují a zároveň se ohrada dala kdykoliv přemístit. Toto se nejčastěji provádělo na místech, kde bylo nemožné navázat hnůj. Náklady spojené s hnojením byly tedy zanedbatelné (Laurinčík a kol., 1958). Místo, kde košár stál, se nazývalo košářiskem (Kunz, 2005).

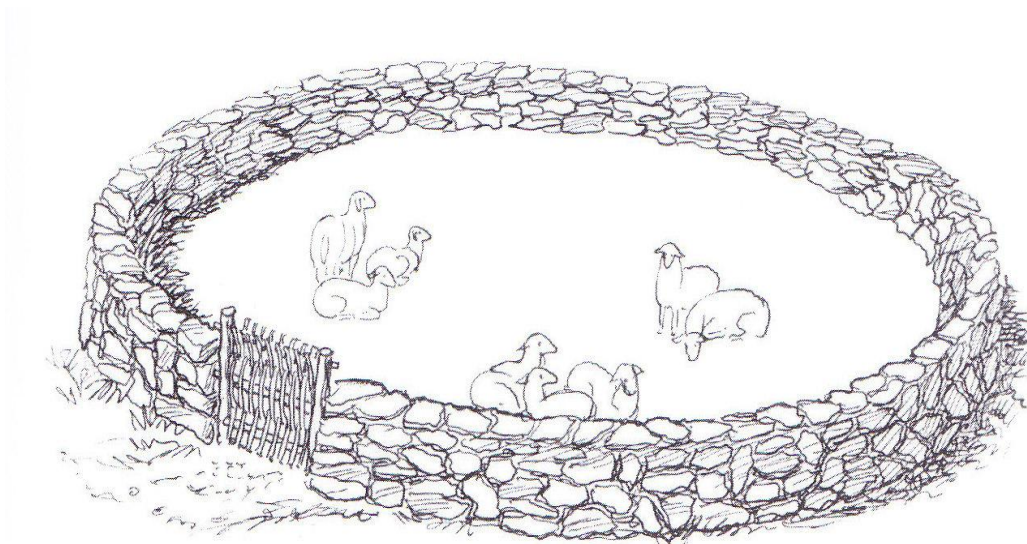
Teorie i praxe potvrzují, že při používání průmyslových hnojiv se v půdě netvoří dostatečná půdní mikroflóra, není tedy podporována ani tvorba humusu, jako například právě díky košárování, při kterém dochází úplnému opaku a to k maximálnímu obohacení půdy humusem, protože ovčí hnůj obsahuje velké množství organických látek. Proto, aby se půda stala činnou, nestačí pouze dodat živiny, ale velmi potřebná je také přítomnost půdních bakterií. Specifickým znakem ovčího hnoje je jeho snadná přístupnost rostlinám, které z něj dokáží přímo zužítkovat živiny a ovce navíc teplotou svých těl vytváří vhodné podmínky pro vznik mikroorganismů. Těm se tak vytvoří ideální prostředí pro množení a pro to, aby splnily svou funkci a zúrodňovaly půdu (Laurinčík a kol., 1958).

Kunz (2005) vysvětluje košár jako ohradu pro ovce, která může být stabilní, či přenosná. Jedné ovci připadala plocha o 1,5 m<sup>2</sup>. První košáry vznikaly současně s valašskou kolonizací.

Po třicetileté válce, kdy byla půda velmi vyčerpaná, se košárování stalo velmi populárním prostředkem ke kultivaci půdy, neboť bylo velmi účinné a nenákladné.

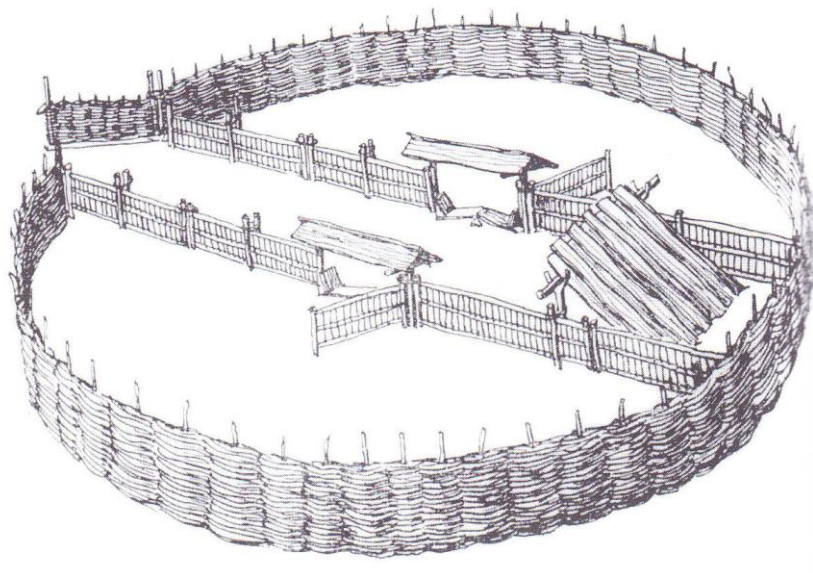
### **Druhy košárů**

**Kladený košár** – nebo také terasový – si stavili valaši sami z povrchových kamenů, bez použití jakéhokoliv nářadí. Byl většinou okrouhlý a vchod měl zatarasen brankou. Zeď se nejčastěji stavila do prostoru zastíněného stromy. Tento typ košáru stavili například na Hostýnských vrších (Kunz, 2005).



Obrázek 6: Kladený košár (Kunz, 2005).

**Pletený košár** – Kunz (2005) uvedl popis dle anonymního záznamu z roku 1808: plot upletený z proutí v prostorný kruh s dvorci, při každém shánění ovcí přecházelo stádo do jiného oddělení. V poledne totiž do levého, večer do pravého, ve středu byly strungy.



Obrázek 7: Pletený košár (Kunz, 2005).

## 4 Hlavní produkty chovu ovcí

### 4.1 Mléko

Ovčí mléko je světlejší barvy než kravské. To je zapříčiněno tím, že v kravském mléce je zvýšená přítomnost karotenu. Ovčí mléko je krémovější, nasládlé chuti, o vysoké tučnosti (Horák, 2012).

Mléčná žláza, neboli vemeno ovcí je umístěno ve stydké krajině, skládá se ze dvou polovin. Každá polovina má vlastní struk, strukový kanálek a mlékojem. Struk má na konci svěrač, k uzavření struku však slouží zejména elastická pojivová tkáň (Reece, 2005). Koželuh a kol., (1962) uvádí délku laktace valašek v rozpětí od 185 do 253 dní.

Mendelu, (2004) uvádí, že pro alergiky a lidi intolerantní na laktózu je ovčí mléko dokonalou alternativou ke kravskému mléku. Horák (2012) však toto tvrzení vyvrací, protože existují průkazné studie o vzniklých problémech u lidí s výše zmíněným potížením. Skutečností však zůstává, že obsah cholesterolu v ovčím mléku je nízký a naopak minerální látky a vápník jsou hojně zastoupeny. Dále se doporučuje konzumace ovčího mléka v před a pooperačním období jako doplnění stravy k farmaceutickým produktům.

Složky	Zastoupení složek v %
<i>Tuk</i>	10,4
<i>Bílkoviny</i>	6,8
<i>Laktóza</i>	3,7
<i>Popeloviny</i>	0,9

Tabulka 3: Obecné složení ovčího mléka dle Reece (2005).

Sušina	Tuk	Bílkoviny	Laktóza	Minerální látky
19,44	7,9	6,31	4,35	0,917

Tabulka 4: Složení mléka plemene valaška dle Prekopp a spol. (1970).

Podmínky pro zpracování ovčího mléka jsou velmi odlišné od zpracování mléka kravského. Navíc ovčí mléko se nevykupuje, protože svoz mléka z horských oblastí by byl značně komplikovaný, a proto zpracování probíhá přímo na farmě, či salaši. Macalík (1934) uvádí, že ovce se dojí zezadu, do galety. Dojí se 1krát, 2krát nebo 3krát denně, záleží, v jaké části laktace se bahnice nacházejí. S četností dojení logicky koreluje i výroba sýrů. Při cezení mléka se do cedníku pokládala jedlová větvička, jednak z důvodů praktických, protože zachycovala hrubé nečistoty<sup>20</sup>. Dalším důvodem byla pověrčivost Valachů, kteří věřili, že kdyby tuto tradici nedodrželi, na salaši by se údajně začali zjevovat zlí duchové, a ztěžovali by tak práci pastevcům. Následovně bylo mléko zpracováváno v kolibě. Vybavení koliby bylo velmi primitivní, ale účelné.

#### 4.1.1 Hlavní produkty z ovčího mléka

##### **Hrudkový sýr, nebo-li čerstvý sýr**

Horák, Rozman(2011), řadí hrudkový sýr mezi hlavní produkt při zpracování ovčího mléka. Sýr lze přímo konzumovat nebo využít jako polotovar k přípravě ostatních produktů, jako například brynzy, oštěpku a jim podobných. Z 5 litrů ovčího mléka se vyrobí 1 kilogram ovčího sýru.

Pro výrobu hrudkového sýru je třeba mléko nejdříve zahřát, poté ho přelít do bačůvky<sup>21</sup>. Mléko poté přechází do fáze klagování<sup>22</sup>. Nejpozději do půl hodiny vznikne sýřenina, kterou je zapotřebí rozmělnit. Po pár minutách plníme rozmělněnou sýřeninu do plátna, zavěsíme a takto necháme hrudku sýru odkapávat, aby z něj vytekla přebytečná syrovátka. Po odkapání hrudku necháme dozrát na dřevěném prkně. Již po pár dnech máme kýžený produkt, jímž je hrudkový sýr. Další úpravou - uzením vznikne záškorník<sup>23</sup>, nebo rozmělněním, solením a následným zráním vznikne bryntza (Kunz, 2005) a (Macalík, 1934).

---

<sup>20</sup> např. vlna

<sup>21</sup> **bačůvka** – dřevěná nádoba

<sup>22</sup> **klagovat** – přidat syřidlo

<sup>23</sup> **záškorník** – sladký hrudkový sýr nakrájený na plátky, posolené z obou stran, uzením se zbarvil do žluta

## **Brynza**

Brynza se vyrábí z hrudkového sýra, který musí kvasit alespoň 4 až 5 dní. Brynza může být zpracována ve třech jakostech. Pro dosažení první jakosti je nutné ořezat okraje hrudek, takto ošetřené hrudky se pak pomelou a osolí v poměru na 1kg pomleté hmoty se musí dodat 2,5 g soli. Po promíchání se brynza natlačí do dřevěných sudů a dál zraje. Brynza druhé jakosti vzniká při špatném kvašení hrudek. Třetí jakost připadala pro brynzu z okrájených kůrek hrudek. Pro brynzu je důležitý obsah sušiny minimálně 50 % (Horák, Rozman, 2011). Strnadel (1936) uvádí, že dle dohody z roku 1700 byli povinny veškeré obce ze Vsetínského panství, mimo obcí Hovězí, Leskovec, Valašská Polanka, Lužná odebírat brynzu.

## **Oštěpek**

Oštěpek je druh sýru, který se vyrábí v různých formách a to buď jako tvrdý sýr, jemně pařený, solený, ale může být také uzený. Většinou je na povrchu zdobený ornamenty, které byly typické pro jednotlivé valašské regiony. Výhodou je dlouhá doba trvanlivosti, například právě díky uzení či solení. Obsah sušiny u toho to sýru je 65 až 70% (Laurenčík, j. a kol., 1958). Vyrábí se z neodkapaného ovčího sýru, zesýřením při vyšší teplotě.

## **Parenica**

Parenica se vyrábí z pařeného hrudkového sýra, který se předem nechal zkysnout. Části sýra se nechají v teple rozptýlit<sup>24</sup> a poté se zpracovává do žádoucích tvarů (Laurenčík, j., a kol., 1958).

## **Žinčice**

Žinčice je syrovátkový nápoj, který vzniká při výrobě hrudkového sýra tak, že se syrovátka, která odkape z hrudkového sýra způsobem, jenž je uveden výše, vaří. Tak vznikne žinčice<sup>25</sup>. Zahřátím syrovátky, která může obsahovat značné množství syroviny, na 85 °C vznikne na povrchu pěna. Ta se po odstání již vzniklé žinčice sbírá a říká se jí urda, což jsou vysrážené bílkoviny a tuky. Urda se používá dále ke stloukání másla.

---

<sup>24</sup> zahřívá se až na 65° C

<sup>25</sup> žinčice může být sladká = čerstvá i kyselá =odstátá

Pokud se do syrovátky přilil díl kyselé žinčice vzniká takzvaný rak, což je označení pro syrovátkový tvaroh pro krmení ovčáckých psů (Macalík, 1936).

Kunz, (2007) tvrdí, že žinčice je nápoj, který je velmi atraktivní a to zejména pro turisty. Žinčice obsahuje 12 % sušiny, z toho 4-5 % tuku, 2,5 % bílkovin, 2,5 – 4 % cukru a 0,5 % popelovin (Laurenčík, a kol., 1958).

## **4.2 Syřidlo (Klag)**

Syřidlo se získává ze žaludků mláďat v období mléčné výživy. Potřebnou látkou je zde chymozin, který zapříčiňuje srážení bílkoviny kaseinu na sýřeninu.

Pro výrobu syřidla je nejvhodnější používat žaludky jehňat mladších jednoho roku. Starší se nedoporučují, protože s narůstajícím věkem údajně klesá účinnost.

Samotná výroba pak probíhá tak, že se nejdříve odřežou oba konce žaludku, je nutné odstranit obsah žaludku. Poté se musí žaludek nafouknout zavázat po obou koncích a ten se po opláchnutí vodou přibližně tři měsíce vysouší v suchu a temnu. Po ukončení tohoto procesu oba dva konce znovu odřežeme, zde vzniká riziko výskytu bakterií. Z povrchové části musíme odstranit vazivo a lůj. Výsledkem je světle hnědý, či nažloutlý žaludek.

Žaludky se dále krájí na pásky a macerují<sup>26</sup> se 6 až 7 dní v 10-ti % solném roztoku. Vzniklý roztok nazýváme klagem, nebo-li syřidlem. Tento způsob získávání syřidla má i svá negativa, mezi ty řadíme například krátkou trvanlivost a nízkou účinnost.

1 ml klagu srazí 3 – 6 dcl mléka. Velmi důležitá je hygiena u výroby, při jejím nedodržení hrozí přemnožení bakterií a kazení sýru (Laurinčík, 1968).

V dnešní době se setkáváme hlavně se synteticky vyráběnými syřidly. Které mají rovnoměrný účinek, dlouhou trvanlivost a silnou koncentraci. K dostání jsou v jak podobě tekuté, tak i v prášku (Laurinčík, 1968).

---

<sup>26</sup> máčejí se

### 4.3 Vlna

Horák (2012) popisuje vlnu jako vláknitý, rohovitý útvar kůže, využívan velmi často v textilním průmyslu. Ta pokrývá téměř celé tělo ovce, a chrání ji jak před pocitem chladu, tak i před možnými nepříznivými vlivy na ovčí kůži, které může způsobit sluneční záření.

Koncem 18. století, do začátku 19. století patřila Morava k zásadním producentům a exportérům vlny o vysoké kvalitě pro západní Evropu. Vlna byla tedy snad nejžádanějším obchodním artiklem v tomto období. Od roku 1848 byl však zaznamenán velmi prudký úpadek a to až takový, že v roce 1898 klesl na 4% z počtu chovaných ovcí v roce 1840. Jedním z důvodů tohoto extrémního poklesu byla změna v módním odvětví, dalším byl pokles výkupní ceny vlny a díky novým technologiím se dala zpracovat hrubá vlna na velmi jemnou. Dalším faktem je, že už v tomto období k nám byla importována australská vlna o vysoké kvalitě (Albert, 1970).

Kunz (2005) popisuje rouno valašek jako kosmaté, při střížích nesoudržné. Převládala bílá barva vlny, vyskytlo se i černé zbarvení a jen výjimečně černobílé. Stříž probíhala na jaře, před vyhnáním na salaš a podzimní stříhání pak po návratu ovcí ze salaše. Stříž byla výhradně ženská práce. Stříhala se potní vlna a to výhradně ručně.

V dnešní době je vlna žádána hlavně proto, že je možno ji využít jako izolační vrstvu při zateplování staveb a pak také k výrobě příkrývek, polštářů, ponožek, rukavic atp. (Kunz, 2005).

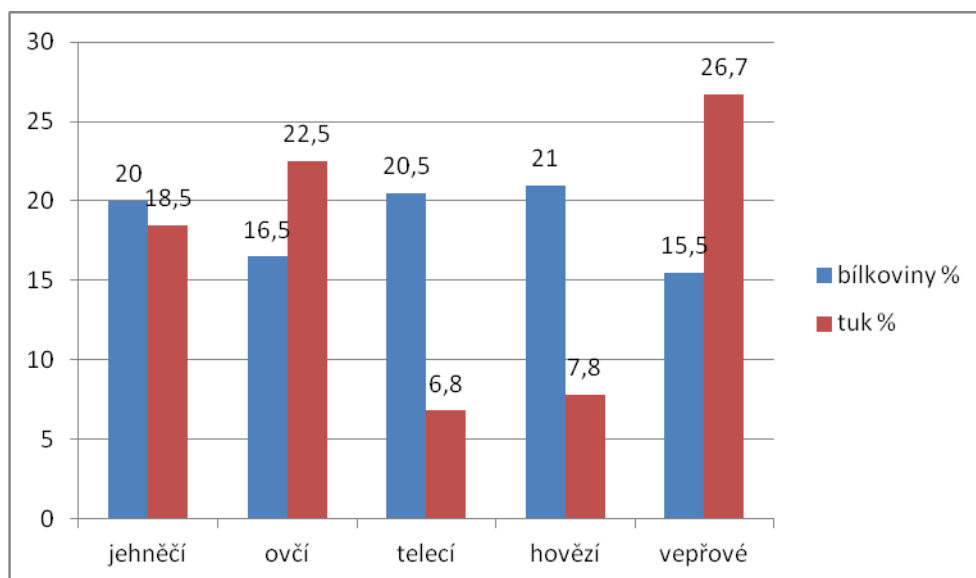
Plemeno	1955/6	1960/61	1964/65	1975/76	1979/80	1980/81
Zušlechtěná valaška	2, 54	2, 78	2, 79	3, 46	3, 63	3, 53

Tab. č. 5.: Vlnářská užítkovost v kg v letech 1955 až 1981 (Horák, 2012).

### 4.4 Maso

Ochodnický a kol. (1986) řadí jehněčí maso k těm nejdietnějším. Z hlediska stravitelnosti je v jehněčím mase ideální poměr nasycených a nenasycených mastných kyselin. Ondruch uvádí, že produkce masa je v současné době asi nejefektivnějším a nejrozšířenějším znakem

chovu ovcí. I přes tuto skutečnost, je spotřeba jehněčího masa v ČR pouze 0,1 kg /obyvatel/rok.



Graf 2: Průměrné hodnoty obsahu bílkovin a tuku v jednotlivých kategoriích masa (Ochodnický, a kol., 1986).

Dnes lze s produkcí masa na trhu uspět především s atraktivním označením BIO, to garantuje jisté zásady, které jsou v souladu s přírodou, také v neposlední řadě ctí tradice dřívějšího způsobu chovu. Chov masných ovcí má dnes ČR vzrůstající trend. Hlavním důvodem je, že stádo o 200 – 250 ks masných bahnic je schopen obstarat jeden člověk, což se o mléčných ovcích říct nedá.

#### 4.5 Zapouštění ovcí

Připouštělo se způsobem „na divoko“. Ten patří ke způsobům přirozeným, nicméně chovatel<sup>27</sup> není schopen s jistotou určit datum obahnění a otcovský původ. Na jednoho berana tak připadá 30 bahnic. Využívalo se i tzv. prubíř<sup>28</sup> díky němu se zjistily řevné<sup>29</sup> ovce, které se

<sup>27</sup> v tomto případě bača

<sup>28</sup> prubíř – beran, který se nepoužívá k reprodukci



přiděly vybranému beranovi a tím se získal přehled o původu jehňat. Oplodnění průběhem se zabraňovalo uvázáním zástěrky na břišní krajinu.

Dnes lze pro orientaci v původu jehňat opatřit každého berana na hrud' postrojem s různě barevnou křídou, která označí přípuštěnou ovci, při naskakování. (Vaněk, 2002). Délka březosti je asi 150 dní. Bahnění bylo směřováno většinou na únor. Jehňata se odchovála u matek do odchodu na salaš (Kunz, 2005).

#### **4.6 Chování ovcí ve stádě**

Broom and Fraser (2007), popisuje, že ovce zachovávají sociální soudržnost, tedy dokládá tvrzení, že ovce je stádovým zvířetem. Za normálních okolností jsou ovce spíše plaché. Když však dojde ke konfliktu a ovce se začnou ohrožovat navzájem, hlavní zbraní ovce je její hlava. Pokud jedna ovce neustoupí, dochází k samotnému boji a tím je v podstatě přetlačování hlav, či tahání vlny z těla protivníka ústy. Mezi zvířaty, která se navzájem dobře znají, dochází většinou k ustoupení slabšího jedince.

Vzdálenost při pastvě mezi jednotlivci se značně liší v rámci plemene a lokality. V rašeliništních a horských oblastech si ovce udržují větší vzdálenost mezi sebou, než ovce v nížinách. To je nespíše způsobeno tím, jak se ovce dokázaly přizpůsobit podmínkám právě té oblasti, ve které jsou vypuštěny. Ovce pasoucí se na horských pastvinách jsou rozptýleny třikrát více, než na ty pastvinách v nížinách.

Když se ovce cítí v ohrožení, nebo v případě, že chrání jehňata vydává varovné signály, mezi které řadíme výstražné podupávání nohou, které je charakteristické pro tento živočišný druh a také vydává zvuk, který bychom mohli označit jako frkání.

---

<sup>29</sup> ovce řevné – ovce v říji

## 5 Závěr

Cílem mé práce bylo zmapování důležitých momentů v dějinách chovu ovcí na Valašsku. Vysvětlení pojmu salašnictví, tradičního způsobu života na Valašsku v minulosti. V průběhu zpracovávání této rešerže jsem v literatuře nacházela mnoho zajímavých a inspirujících skutečností. Vzhledem k tomu, že mám velmi blízký vztah k chovu ovcí se domnívám, že získané informace budu schopná v budoucnu využít v praxi. V jednotlivých kapitolách jsem se věnovala vymezení regionu Valašska a jeho historii. Dále pak uvádím charakterizaci valašské ovce a zmapování chovu ovcí na Valašsku, včetně ovčích produktů a způsobu chovu ovcí.

Závěrem bych si dovolila upozornit na nezanedbatelné místo ovcí v našich dějinách výrokem:

*„Ovčíny, pivovar a rybníky,  
to českým pánům plní pytlíky“.*

Hochberg

## 6 Seznam použité literatury

ALBERT , E. *Ekonomika moravského zemědělství v druhé polovině 19. století*. Praha: Československá akademie zemědělská, 1970, 214 s. ISBN ----. Část I.

ALBERT , E. *Ekonomika moravského zemědělství v druhé polovině 19. století*. Praha: Československá akademie zemědělská, 1970, 214 s. ISBN ----. Část II.

BEZDÍČEK, J. *Ovčáctví I*. Praha: A. Reinwart, 1895. ISBN ----.

BROOM, D.M., FRASER, A.F. *Domestic Animal Behaviour and Welfare*. 4th Edition. Wallingford: Oxfordshire, UK, 2007, 438 s. ISBN: 978-1-84593-287-9.

FARMÁŘSKÁ VÝROBA SÝRŮ A KYSANÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ. *Sborník referátů ze semináře s mezinárodní účastí*. Brno: Mendlova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2004, 40 s. ISBN 80-7157-771-5.

HORÁK, F. *Ovce a jejich chov*. Praha: Brázda, 2004, 303 s. ISBN 978-80-209-0328-3.

HORÁK, F., - TREZNEROVÁ, K. *Světový geofond ovcí a koz*. Brno: Svaz chovatelů ovcí a koz v ČR, 2010, 229 s. ISBN 978-80-904140-6-8.

HORÁK, F., a kol. *České ovčáctví: minulost, současnost, výhledy*. 1.vyd. Brno: Svaz chovatelů ovcí a koz v ČR, 2011, 514 s. ISBN 978-80-904140-7-5.

HORÁK, F., a kol. *Chováme ovce*. Praha: Brázda, 2012, 383 s. ISBN 978-80-209-0390-7.

JEŘÁBEK, R., *Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska IV*. Praha: Etnografický ústav Akademie věd ČR. 2004. ISBN ----.

KERESTEŠ, J. *Ovcíarstvo na Slovensku: výživa je materializovaná filozofia života*. 1. vyd. Považská Bystrica: NIKA, 2008, 591 s. ISBN 978-80- 969840-5-3 .

KUNZ, L., LANGER, K. *Rolnický chov ovcí a koz*. 1. vyd. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě, 2005, 330 s. ISBN 978-80-239-4460-6.

KOŽELUH, V., a kol. *Špeciálna zootecnika chov oviec*. Bratislava: Slovenské vydavateľstvo pôdohospodárskej literatury, 1962, 749 s. ISBN ----.

KRANŽALOV, D. *Valaši na Moravě*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1936, 247 s. ISBN ----.

LAURINCÍK, J., a kol. *Ovciarstvo a salašnictvo*. Bratislava: Slovenské vydavateľstvo pôdohospodárskej literatury, 1958, 490 s. ISBN ----.

MACALÍK, B. *Salašnictví v zemi moravskoslezské*. Praha: Československá akademie zemědělská, 1934, 61 s. ISBN ---.

MÁTLOVÁ, V. *Ovce a kozy v ekologickém zemědělstí*. Praha: Ministerstvo zemědělství České republiky, 2005, 29 s. ISBN 80-7084-479-5.

NELSON, R. *An introduction to feeding farm livestock*. Oxford: Pergamon press, 1979, 157 s. ISBN 0 08 0237568.

OCHODNICKÝ, D., a kol. *Chováme ovce a kozy*. Bratislava: Příroda, 1986, 147 s. ISBN ----.

ONDRUCH, T. *Pasme ovce, Valaši: Informace pro chovatele ovcí*. 2. upravená vydání. Rožnov pod Radhoštěm: CSOP Salamandr ve spolupráci se Správou chráněné krajinné oblasti Beskydy a Svazem chovatelů ovcí a koz České republiky za podpory Nadace Partnerství a Zlínského kraje, 2003. 40 s.

PREKOPP, I., a kol. *Ovčie mliekarstvo*. Žilina: Oblastný výbor Slovenskej vedecko – technickej spoločnosti pre potravinársky priemysel, 1970, 264 s. ISBN ----.

RUŽICKOVÁ, V. *Historie chovatelství v českých zemích: z fotoarchivu Národního zemědělského muzea Praha*. Praha: Profi press, 2010, 198 s. ISBN 978-80-86726-33-5.

SAMBRAUS, H. *Atlas plemen hospodářských zvířat*. Praha: Brázda s. r. o., 2006, 296 s. ISBN:8020903445.

SBORNÍK VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ V ROŽNOVĚ POD RADHOŠTĚM. *Moravsko-Slovenské vztahy v lidové kultuře*. Ostrava: Profil, 1974, 185 s. ISBN ----.

STRNADEL, A. *Sborník výstavy salašnictví v Novém Hrozenkově*. Valašské Meziříčí: Kamenotiskárna, 1936, 72 s. ISBN ----.

ŠTOLC, L. *Základy chovu ovcí*. Praha: Institut výchovy a vzdělávání ministerstva zemědělství ČR, 1993, 44 s. ISBN:807105058x.

ŠTOLC, L., NOHEJLOVÁ, L., ŠTOLCOVÁ. *Základy chovu ovcí*. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2007, 79 s. ISBN 978-80-7271-000-3.

ŠTIKA, J. *Etnografický region Moravské Valašsko jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, 87 s. ISBN ----.

ŠTIKA, J. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980, 170 s. 48-015-80.

ŠTIKA, J. *Valaši a Valašsko: o původu Valachů, valašské kolonizaci, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*. 2. dopl. vyd. Rožnov pod Radhoštěm: Valašský muzejní a národopisný spolek, 2009, 237 s. ISBN 978-80-254-6131-0.

TĚŠÍNSKO, 1.díl. *Přírodní prostředí, dějiny, obyvatelstvo, nářečí, zaměstnání*. Šenov u Ostravy: Tilia, 1997, 357 s. ISBN 80-86101-00-2.

VANICKÝ, M. *Plemenná kniha ovcí*. Praha: SZN (Brázda), 1956, 136 s. ISBN ----. Svazek I.

### Internetové zdroje:

Národní referenční středisko uchování a využití genetických zdrojů hospodářských zvířat. [online]. [cit. 2013-04-05]. Dostupné z  
<[http://www.genetickezdroje.cz/index.php?p=ovce\\_vlasska](http://www.genetickezdroje.cz/index.php?p=ovce_vlasska)>

Oficiální webové stránky města Vsetín. [online]. [cit. 2013-04-05]. Dostupné z  
<<http://www.vsetin.cz/znak-mesta-vsetin/ds-18935/query=znak+m%C4%9Bsta>>

Ozvěna společné historie Karpat. [online]. [cit. 2013-04-05]. Dostupné z  
<<http://www.redykkarpacki.pl/index.php?menu=redyk-opis-redyku&j=CZE>>

Spitzer, L., a kol. Živa, 4/2011. [online]. [cit. 2013-04-05]. Dostupné z  
<<http://ziva.avcr.cz/files/ziva/pdf/valasska-krajina-a-modrasek-cernoskvrny.pdf>>

Oficiální webové stránky CHKO Beskydy. [online]. [cit. 2013-04-05]. Dostupné z  
<<http://www.beskydy.ochranaprirody.cz/>>

PASTYŘÍK, R., 2007. Karpatský oblouk. [online]. [cit. 2013-04-05]. Dostupné z  
<<http://perunpage.ic.cz/bilekarpaty.htm>>

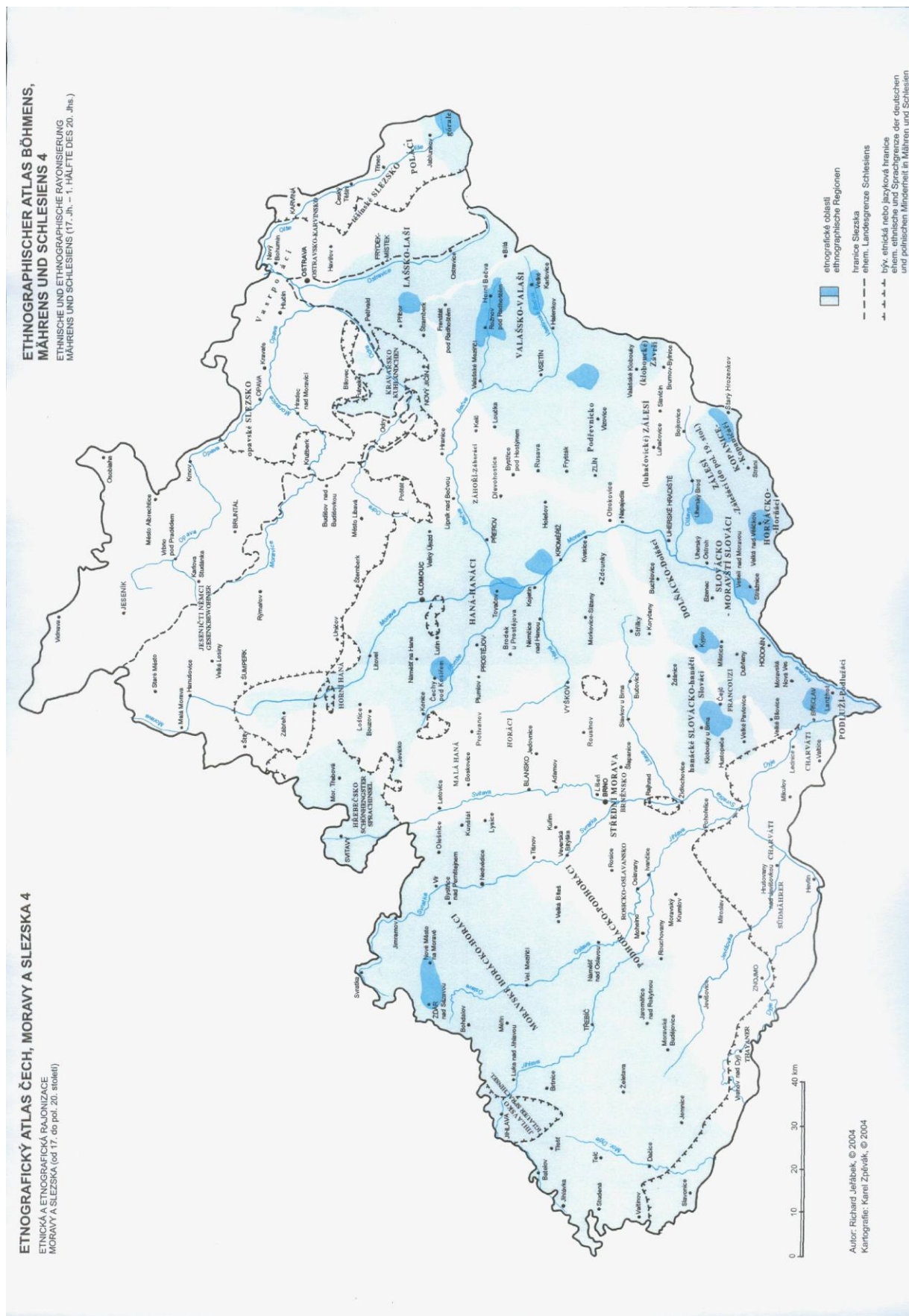
## 7 Přílohy

### Obrázky:

Obr. č. 1. znak města Vsetín ([www.vsetin.cz](http://www.vsetin.cz), [online] ; [cit. 2013-04-05]).



Obr. č. 2. – Etnografické vymezení Valašska (Jeřábek, a kol., 2004).



Obr. č. 3. – Karpatský oblouk (PASTYŘÍK, R., 2007. [online] ; [cit. 2013-04-05]).

