Názov žiadateľa:
Mikroregión Termál

Názov cezhraničného partnera:
MAS Moravský kras o.s.

Názov partnera PP1:
Mikroregión Dudváh

Analýza územia – kultúrne zdroje a miestne produkty

Názov projektu:
Spoločné zamúčené histórie –
mlyny, obilie a miestne produkty v našich regiónoch
Kód mikroprojektu: SK/FMP/04/036

PROGRAM CEZHRANIČNEJ SPOLUPRÁCE
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
ČESKÁ REPUBLIKA

EURÓPSKA ÚNIA
EURÓPSKY FOND REGIONÁLNEHO ROZVOJA
SPOLOČNE BEZ HRANÍC

november 2011

Základné informácie

Názov žiadateľa: **Mikroregión Termál**
Adresa: Obecný úrad, Hlavná 297, Horné Saliby 925 03
Webová stránka: www.mrtermal.sk
E-mail: mrtermal@mrtermal.sk

Názov cezhraničného partnera: **MAS Moravský kras o.s.**
Adresa: 679 13 Sloup č. 221
Webová stránka: www.mas-moravsky-kras.cz
E-mail: office@mas-moravsky-kras.cz

Názov partnera PP1: **Mikroregión Dudváh**
Adresa: 925 32 Veľká Mača č.137
E-mail: judita.tothova@gmail.com

Názov projektu: **Spoločné zamúčené histórie - mlyny, obilie a miestne produkty v našich regiónoch**
Kód mikroprojektu: **SK/FMP/04/036**
Číslo zmluvy: **2011/0293**

Názov dokumentu: **Analýza územia - kultúrne zdroje a miestne produkty**

Spracovateľ dokumentu:
Regionálna rozvojová agentúra Galanta
Mierové námestie 941/1
924 00 Galanta

Autori odborných textov:
- Izabela Danterová
- Hildegarda Pokreis
- Radek Novotný

Foto:
- Tibor Német
- Jozef Keppert
- Rastislav Petrovič
- Fotoarchív Vlastivedného múzea v Galante
- Radek Drahný

OBSAH

1. Úvod 4
2. Kultúrne zdroje na spracovanie obilia a tradičných miestnych výrobkov 8
2.1 História a súčasnosť vodných mlynov na území SR a ďalších kultúrnych zdrojov na spracovanie obilia a tradičných miestnych výrobkov 9
2.2 História a súčasnosť veterných mlynov na území ČR a ďalších kultúrnych zdrojov na spracovanie obilia a tradičných miestnych výrobkov 25
3. Subjekty, ktorí sa zaoberajú so spracovaním obilia a tradičné výrobky z obilia 47
3.1 Pekárske, cukrárske a iné tradičné výrobky z obilia a výrobcovia tradičných výrobkov na území SR 55
3.2 Pekárske, cukrárske a iné tradičné výrobky z obilia a výrobcovia tradičných výrobkov na území ČR 69
4. Záver 80
Použitá literatúra 82
Prílohy 84

1. Úvod

Analýza územia, zameraná na kultúrne zdroje a miestne produkty bola vypracovaná v rámci projektu s názvom „**Spoločné zamúčené histórie – mlyny, obilie a miestne produkty v našich regiónoch**“. Projekt je financovaný z „Európskeho fondu regionálneho rozvoja“ v rámci „Operačného programu cezhraničnej spolupráce Slovenská republika – Česká republika 2007-2013“, Fondu mikroprojektov (kód mikroprojektu: SK/FMP/04/036, č. zmluvy: 2011/0293). Hlavným cieľom mikroprojektu je zvýšiť kvalitu života v regiónoch, podporiť spoluprácu, kultúrny a hospodársky rozvoj na území regiónov Termál, Dudváh a Moravský kras prostredníctvom propagácie kultúrnych hodnôt a miestnych tradičných výrobkov a rozvoja podnikania. Vzájomnou spoluprácou založenou na využití spoločných rozvojových potenciálov prehĺbiť vnímanie Moravského krasu a regiónov Termál a Dudváh ako miest s bohatou ponukou aktivít, zaujímavých miest, kde si návštevník naozaj môže vybrať a hlavne kde sa nikdy nebude nudiť a bude odchádzať plný zážitkov. Realizáciou spoločných aktivít zvýšiť kvalitu vzájomnej spolupráce a zlepšovať kontakty a spoluprácu medzi subjektmi všetkých sektorov v regiónoch na území SR a ČR.

Jedným zo špecifických cieľov projektu bolo pripraviť analýzu územia s ohľadom miestnych kultúrnych zdrojov, zameraných na spracovanie tradičných miestnych výrobkov (napr. veterné a vodné mlyny) a výrobcov miestnych produktov z obilia (napr. tradičné pekárske a cukrárske výrobky). Vypracovaná analýza bude podkladom pre realizáciu ďalších aktivít projektu, t.j. Príprava informačných brožúr s názvom "Mlyny a ďalšie kultúrne zdroje našich regiónov" a "Miestne produkty z obilia našich regiónov", Školenie pre spracovateľov obilia na tému "Tradičné recepty v súčasnej dobe", Záverečná konferencia s ukážkou miestnych produktov. Pre spracovanie analýzy slúžili aj výstupy začiatočnej aktivity projektu, t.j. Kultúrno-výmenné akcie na tému "vodné mlyny na území SR a veterné mlyny na území ČR".

V rámci analýzy územia boli zmapované kultúrne zdroje území, t.j. veterné mlyny na území ČR, vodné mlyny na území SR a ďalšie kultúrne zdroje na spracovanie obilia a tradičných miestnych výrobkov. Ďalej boli spracované údaje o podnikateľských a nepodnikateľských subjektoch, ktorí sa zaoberajú so spracovaním obilia, napr. tradičné pekárske a cukrárske výrobky. Súčasťou analýzy bola aj príprava fotodokumentácie. Analýza obsahuje údaje z obidvoch partnerských území (SR a ČR).

Mikroprojekt realizujú dvaja partneri z územia SR, t.j. **Mikroregión Termál** (ďalej: MR Termál) a **Mikroregión Dudváh** (ďalej: MR Dudváh) a partner z územia ČR, t.j. **MAS Moravský kras o.s.**.

Územie MR Termál sa nachádza na Podunajskej nížine v Trnavskom samosprávnom kraji, na území okresov Galanta (obce Dolné Saliby, Horné Saliby, Kráľov Brod, Tomášikovo a Vozokany) a Dunajská Streda (obec Jahodná). Na území MR s rozlohou 12 694,2 ha žije viac ako 10 500 obyvateľov. Územie má nížinný charakter s vysokým podielom poľnohospodárskej pôdy, avšak s minimálnou lesnatosťou. Na území pôsobí viac ako 80 neziskových organizácií a združení a 1 000 podnikateľských subjektov. Z histórie jednotlivých obcí a kultúrnych a historických pamiatok vyplýva, že dôležitým zdrojom príjmov obyvateľstva v minulosti okrem rybárstva bolo mlynárstvo. Mlynárstvom a jeho typickými črtami na území MR Termál je možné oboznámiť sa ešte pri existujúcich dvoch vodných mlynoch na Malom Dunaji, pri Tomášikove a Jahodnej. Ďalšou typickou črtou územia sú kvalitné orné pôdy (vo väčšine zaradené do I. BPEJ), význam poľnohospodárstva, ale taktiež prítomnosť termálnej vody. Na území MR sa nachádza napr. aj významné Termálne kúpalisko Horné Saliby s ročnou návštevnosťou viac ako 80 tis. ľudí. Hlavným cieľom združenia je rozvoj regiónu a zvýšenie kvality života miestnych obyvateľov.

Územie MR Dudváh sa nachádza na Podunajskej nížine v Trnavskom samosprávnom kraji, na území okresu Galanta, medzi riekami Váh a Čierna Voda. MR Dudváh spája 12 obcí (Čierna Voda, Čierny Brod, Dolná Streda, Gáň, Kajal, Košúty, Malá Mača, Matúškovo, Mostová, Topoľnica, Váhovce, Veľká Mača), ktoré sú zaujímavé svojimi kultúrnymi pamiatkami a prírodnými krásami. Územie MR s rozlohou 16 438,5 ha a počtom obyvateľov viac ako 17 900 má nížinný charakter s vysokým podielom ornej pôdy a s minimálnou lesnatosťou. Podobne ako v prípade MR Termál hlavným cieľom združenia je rozvoj regiónu a zvýšenie kvality života miestnych obyvateľov.

Území MAS Moravský kras o. s. se nachází v jižní části Drahanské vrchoviny. Ohraničené je městy Brno, Blansko, Boskovice, Vyškov. Na území MAS žije 43 tisíc obyvatel. Území tvoří 55 obcí (26 obcí mikroregiónu Moravský kras, 11 obcí mikroregiónu Drahanská vrchovina, 5 obcí mikroregiónu Časnýř, 4 obce mikroregiónu Černohorsko v

Juhomoravskom kraji a 8 obcí mikroregiónu Protivanovsko v Olomouckom kraji, 1 obec není členem žádného mikroregionu). Moravský kras s okolím je regionem s vysokými přírodními hodnotami (CHKO Moravský kras, evropsky významné lokality soustavy NATURA 2000, ramsarský mokřad Podzemní Punkva). Podmanivou přírodu a krajinu dotváří historické a kulturní památky nejrůznějších architektonických slohů. Oblast Moravského krasu a jeho širší okolí má mimořádný význam pro poznání pravěkého vývoje našich předků ve středoevropském prostoru. Toto území na okraji středoevropských nížin člověk vyhledává a využívá již přes sto tisíc let. Území bylo i kolébkou rozvoje železářství a průmyslu. Oblast patří mezi nejvýznamnější krasové území České republiky a území s nejdelší historii speleologického, archeologického a paleontologického výzkumu krasu v Evropě. Společný charakter území je daný zejména blízkostí Brna a jeho rozvojovým potenciálem (inovace, návštěvníci apod.), zdravým a čistým životním prostředím, velkou koncentrací chráněných území, naučných stezek, muzeí a památek (zámky, zříceniny hradů, sakrální stavby, větrné mlýny, keltská oppida, arboreta). Napříč územím prochází mezinárodní dálková cyklotrasa Krakov–Morava–Vídeň. Dále se nabízí prostor pro rozvoj agroturistiky, hippoturistiky a pobytové turistiky (ekologické, vzdělávací a výukové programy). Navíc region je dopravně velice dobře dostupný, ležící v blízkosti velkých měst (Brno, Olomouc, Prostějov), což je samo o sobě příležitostí k rozvoji příměstské krátkodobé rekreace nebo kongresové turistice. Oblast má mnoho skrytých, neobjevených a nepropagovaných fenoménů přírodního, historického a kulturního dědictví – největší keltské oppidum na Moravě, Strevinta – jediná kompletně prozkoumaná keltská osada na Moravě, která je i na mapě Velké Germánie Claudia Ptolemaia, 70 zaniklých středověkých osad s vazbou na pověst o krysaři z Hameln, románský kostel v Bořitově s freskami z 12. stol., technické památky s vazbou na zpracování železa, zapomenuté řemesla a další přírodní, kulturní, architektonické, technické, geologické, paleontologické a archeologické památky atd. Název regionu Moravský kras se začal používat od roku 1905. V období 1850 až 1920 se používal název Moravské Švýcarsko, který se ojediněle vyskytuje i dnes. Oblast disponuje ohromným turistickým potenciálem, který je ale převážně vázán na pouze krátkodobé návštěvy jeskyní zpřístupněných veřejnosti. Z celkového počtu více než 1000 jeskyní je 5 zpřístupněno pro veřejnost. Návštěvnost těchto jeskyní je v průběhu roku i na jednotlivých lokalitách značně rozkolísaná. V průměru dnes dosahuje cca 0,4 milionu návštěvníků za rok. Většina (64 %) návštěvníků tráví v Moravském krasu jen několik hodin, maximálně jeden den. Zbývajících 36 % zůstává v krasu delší dobu. Naše vize: připravit širokou a ucelenou nabídkou aktivit, akcí, služeb a informačních a motivačních

produktů, které budou mít potenciál dlouhodobě uspět na trhu cestovního ruchu. K naplňování této vize má přispět i analýza území v rámci tohoto projektu.

Spracovateľom analýzy kultúrnych zdrojov a miestnych produktov bola Regionálna rozvojová agentúra Galanta v odbornej spolupráci s Vlastivedným múzeom Galanta, Štátnym archívom v Bratislave - pobočka Šaľa, Múzeom Blansko, Technickým múzeom Brno, Moravským zemským archívom Brno a so subjektmi, ktoré sa zaoberajú so spracovaním obilia.

2. Kultúrne zdroje na spracovanie obilia a tradičných miestnych výrobkov

Analýza kultúrnych zdrojov z územia Slovenskej republiky (ďalej: SR) a Českej republiky (ďalej: ČR) na tému „Spoločné zamúčené histórie - mlyny, obilie a miestne produkty v našich regiónoch podáva obraz o vývoji mlynárstva a mlynárskeho remesla v mikroregiónoch v južnej oblasti Trnavského samosprávneho kraja a v severnej časti Jihomoravského kraja. Pri tvorbe analýzy sa opierame o výsledky terénnych výskumov a výskumu danej témy, napr. v archívnych dokumentoch a múzejných zbierkach.

Geografické a klimatické danosti na južnom Slovensku vytvárajú dodnes vynikajúce podmienky na pestovanie obilnín. Dejiny mlynárstva sú v oblasti obrábania pôdy a pestovania obilnín organicky späté s vývojom roľníckej civilizácie.

Minulosť z hľadiska mlynárstva na území Českej republiky je taktiež veľmi zaujímavá. Podľa štatistických údajov bola v Československu od roku 1935 do roku 1989 zastavená a definitívne ukončená prevádzka 6198 mlynov! Minulosť a história človeka povznesie, dokazuje, že skutočne žil, tvoril a že niečo po ňom zostalo. O mlynoch sa u nás dodnes mnoho nevie, pritom naše mlyny mali veľký hospodársky význam a ich história potvrdzuje, že boli prínosom pre spoločnosť.

V súčasnosti na území partnerských regiónov, resp. v priamej blízkosti území napojených na partnerské územia funguje, resp. existuje 43 kultúrnych zdrojov, ktoré slúžili na spracovanie obilia a tradičných miestnych výrobkov. Ide o nasledovné kultúrne zdroje:

P. č.	Názov kultúrneho zdroja	Obec	Územie
1.	Pozemný vodný mlyn v Hoste	Hoste	SR
2.	Pozemný vodný mlyn v Dunajskom Klátove	Dunajský Klátov	SR
3.	Vodný kolový mlyn v Jelke	Jelka	SR
4.	Vodný kolový mlyn v Jahodnej	Jahodná	SR
5.	Vodný kolový mlyn v Tomášikove	Tomášikovo	SR
6.	Umelý mlyn v Dolných Salibách	Dolné Saliby	SR
7.	Umelý – Máriin - mlyn v Sládkovičove	Sládkovičovo	SR
8.	Umelý mlyn Karola Szabóa v Sládkovičove	Sládkovičovo	SR
9.	Umelý mlyn v Dolnej Strede	Dolná Streda	SR
10.	Umelý mlyn v Mostovej	Mostová	SR
11.	Větrný mlýn v Brance	Malé Hradisko	ČR
12.	Větrný mlýn	Němčice	ČR
13.	Větrný mlýn	Ostrov u Macochy	ČR
14.	Větrný mlýn u č. p. 192	Rozstání	ČR
15.	Větrný mlýn	Rudice	ČR

16.	Větrný mlýn	Ruprechtov	ČR
17.	Bílovický vodní mlýn	Bílovice nad Svitavou	ČR
18.	Váňův vodní mlýn	Bořitov	ČR
19.	Dolní mlýn	Bořitov	ČR
20.	Oborský vodní mlýn	Černá Hora	ČR
21.	Horní vodní mlýn	Černá Hora	ČR
22.	Vaňousův vodní mlýn	Holštejn	ČR
23.	Zukalův vodní mlýn	Holštejn	ČR
24.	Julínkův vodní mlýn u Dymáku	Jedovnice	ČR
25.	Matuškův vodní mlýn	Jedovnice	ČR
26.	Spálený vodní mlýn	Jedovnice	ČR
27.	Dolní vodní mlýn	Křtiny	ČR
28.	Horní vodní mlýn	Křtiny	ČR
29.	Vodní mlýn v Oklukách	Malé Hradisko	ČR
30.	Dolní mlýn	Nemojany	ČR
31.	Vodní mlýn Chobot	Nemojany	ČR
32.	Horní vodní mlýn (u panského rybníka)	Niva	ČR
33.	Vodní mlýn na Bílé vodě - dolní mlýn	Niva	ČR
34.	Horní vodní mlýn (Kaprálův mlýn)	Ochoz u Brna	ČR
35.	Dolní vodní mlýn-Bělíkův	Ochoz u Brna	ČR
36.	Vodní mlýn u rybníka	Otinoves	ČR
37.	Vodní mlýn	Pístovice	ČR
38.	Protivanovský vodní mlýn (Hamerský mlýn)	Protivanov	ČR
39.	Panský vodní mlýn	Rozstání	ČR
40.	Rozstánský vodní mlýn (Horní) - Podskalský	Rozstání	ČR
41.	Vodní mlýn (krupník)	Rozstání-Baldovec	ČR
42.	Vodní mlýn	Sloup	ČR
43.	Vodní mlýn	Vysočany	ČR

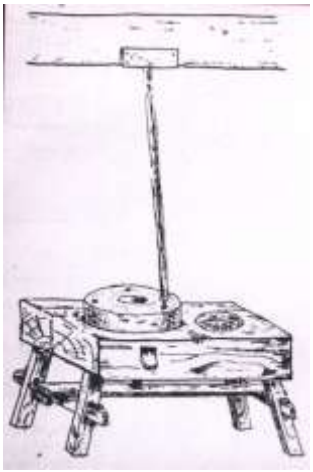
Niektoré z týchto kultúrnych zdrojov majú štatút chránenej kultúrnej pamiatky, zapísaných napr. do Ústredného zoznamu pamiatkového fondu o nehnuteľných kultúrnych pamiatok a v Státním seznamu nemovitých kulturních památek.

2.1 História a súčasnosť vodných mlynov na území SR a ďalších kultúrnych zdrojov na spracovanie obilia a tradičných miestnych výrobkov

Múku a rôzne druhy meliva pôvodne vyrábali v rodinných domácnostiach tlčením v mažiaroch alebo medzi dvoma kameňmi. Mlecie kamene sú na Slovensku doložené archeologickými nálezmi z neolitu. Od doby keltskej civilizácie sa na mletie obilia používal rotačný obilný mlynček, pozostávajúci z dvojíc na sebe položených kameňov. Spodný

zv. ležiak bol pevný, nepohyblivý a horný zv. behúň sa otáčal do kruhu. Behúň uvádzala do pohybu ľudská sila. Z archeologických výskumov máme v zbierkach Vlastivedného múzea v Galante cenné nálezy: žarnovy, kamenné drvidlá z neskorej doby železnej zo Serede a Vozokán. Tieto sú vystavené v rámci archeologickej expozície v Mestskom múzeu v Seredi, a vo Vlastivednom múzeu v Galante v expozícii Mlynárstva v oblasti Malého Dunaja a dolného toku Váhu. Kompletný žarnov sa zachoval v Abraháme a je vystavený v obecnom múzeu. V roku 2010 Vlastivedné múzeum v Galante formou zámeny získalo žarnov od Slovenského poľnohospodárskeho múzea v Nitre.

Mlynské kamene sa vyrábali zo špeciálneho materiálu, ako bol trachet, ryolit a limnokvarcit. Od polovice 16. storočia máme písomné doklady o výrobe mlynských kameňov v Novej Bani, Hliníku a v Žiari nad Hronom. V 19. storočí tu vznikli manufaktúry a účastinné spoločnosti, ktoré dodávali mlynské kamene i do Maďarska, Rakúska, Srbska, Chorvátska, Rumunska a na Ukrajinu. Pri žarnove väčšieho rozmeru sa využívalo strojové zariadenie poháňané ľudskou alebo zvieracou ťažnou silou, ktoré pozostávalo z prevodového systému, kde sa hnacia sila prevádzala na točivý moment pomocou remeníc. Používanie rotačných mlynov sa napr. na hradoch, v poddanských hospodárstvach udržalo až do 18. storočia. Tzv. šľapacie a suché mlyny v stredoveku patrili medzi najrozšírenejšie typy mlynov na Slovensku. Budovali ich na miestach s nepriaznivými hydrografickými pomermi. Stavbu suchých mlynov propagoval štát najmä od polovice 18. storočia na úkor lodných mlynov. Zo súpisu mlynov z roku 1872 vieme, že počet suchých mlynov na Slovensku bol 135.



Mlynské zariadenia poháňané vetrom boli na Slovensku menej rozšírené. Podľa údajov z roku 1872 na Slovensku bolo 24 takýchto mlynov. Veterné mlyny prezentovali tzv. holandský typ mlyna, ktorý pozostával z murovanej budovy kruhového pôdorysu. V nej na prízemí bol byt mlynára a na poschodí mlecie zariadenie. Pohyblivá strecha s veterným kolesom sa podľa potreby natáčala do smeru vetra. O existencii veterného mlyna v okolí Galanty máme doklad na mape obce Nebojsa z roku 1847 a na mape obce Dolné Saliby z obdobia druhého vojenského mapovania (1829-1866).

K všeobecnému rozšíreniu mlynov v Európe dochádzalo od 8. storočia s nástupom feudálnych výrobných vzťahov. Mlyny budovali spočiatku hlavne kláštory a cirkevné inštitúcie, neskôr šľachta a slobodné kráľovské mestá. V Uhorsku v období feudalizmu vlastníkmi mlynov boli vlastníci pôdy. Na tomto vlastníctve bol založený výnosný zemepanský regál: kto nemal pôdu, nemohol mať ani mlyn. Zemepán vykonával právo mlyna zvané ius molae prostredníctvom svojich poddaných mlynárov. Podľa tereziánskeho urbára mletie patrilo k menším regálnym právam, t. j. právam kráľovským. Na základe tohto práva sa každé panstvo usilovalo mať svoj mlyn, ktorý najmä od 18. storočia dávalo mlynárom do prenájmu. Zemepáni povoľovali budovať mlyny aj svojim poddanským obciam. Právo mlyna sa udržalo aj po zrušení feudalizmu a bolo zrušené až v roku 1918.

V kategórii poddanského obyvateľstva zaujímali mlynári osobitné postavenie a patrili k najvšestrannejším remeselníkom. Boli totiž zväčša i dobrí tesári, sami postavili mlyn a zhotovovali aj potrebné technické zariadenia. Vedeli osadzovať a okresávať kamene, opraviť poškodené časti mlyna, ovládali hydrotechniku.

Počas posledných štyroch storočí na Slovensku vzniklo 50 mlynárskych cechov. Najstaršie privilégium mlynárov je známe zo 16. storočia. Cechové organizácie mlynárov boli dvojaké: miestne a oblastné.

Miestne cechy vznikali v mestách s veľkou koncentráciou mlynov. Napr. o mlynárskom cechu v Bratislave máme doklady z roku 1582. V našej oblasti miestne mlynárske cechy mali lokality v Seredi, Šintave a v Šali. Cechové artikuly seredských mlynárov poznáme z dvoch rôznych období. Prvé z nich boli vydané v roku 1646, druhé na žiadosť Jozefa a Františka Esterházyho vydal kráľ Karol III v roku 1728. V zbierkach Historického múzea SNM v Bratislave sa nachádza pečatidlo mlynárskeho cechu v Seredi s nápisom: * SIGIL · MILLER · DOMINVM · SERED. Tento zbierkový predmet určila a publikovala dr. Nemeskürthyová. Pečatidlo má mosadznú okrúhlu pečatnú dosku a železné valcovité držadlo. Pečatné pole vypĺňajú dva stojace levy, ktoré držia mlynské štvoršpicové koleso, nad ním je mlynské vreteno. Pečatidlo je vystavené v expozícii mlynárstva v galantskom múzeu. Mlynári vo Váhovciach a Dolnej Strede vytvorili spoločný cech, cechmajstrom ktorého bol na základe dohody počas 2 rokov mlynár z Váhoviec a počas 1 roka mlynár z Dolnej Stredy.

Okrem miestnych cechov vo veľkom počte existovali na Slovensku tzv. oblastné cechy. Tieto spájali mlynárov do cechov podľa jednotlivých riek alebo väčších teritórií, na ktorých stáli ich mlyny. V Bratislavskej stolici vznikli v roku 1712 dva cechy mlynárov pre

Žitný ostrov, ktoré sa vytvorili podľa používanej technológie pri práci – jeden pre tých, čo používali pytlíky, druhý pre ostatných. Mlynári z dedín Komárňanskej a Ostrihomskej stolice sa združili do cechu v roku 1652. Mlynári v Nitrianskej, Trenčianskej a Tekovskej stolici sa združili do jednej organizácie na základe pôvodného privilégia, ktoré znova potvrdil Leopold I v roku 1661. Po zrušení cechov v roku 1872 si mlynári zakladali rôzne živnostenské spolky na ochranu remeselníckej mlynárskej malovýroby. V období Československej republiky bolo vytvorené Odborové spoločenstvo mlynárov na Slovensku so sídlom v Bratislave.

Vyobrazenia vodných mlynov poznáme z dobových máp nášho regiónu. Vodné mlyny sa spravidla koncentrovali na takých miestach, ktoré boli výhodné jednak z hľadiska vodného prúdu riek, stálosti koryta, jednak boli blízko sídiel a komunikácií. V nížinnej oblasti juhozápadného Slovenska hustá sieť vodných tokov vytvárala výhodné podmienky pre rozvoj mlynárstva. O existencii mlynov na vodných tokoch Dunaj, Malý Dunaj, Váh, Čierna voda a Dudváh vieme z prác Jána Hanušina, ktorý podrobne spracovával archívne doklady. Tieto predovšetkým píšu o existencii lodných mlynov na ramenách rieky Dunaj. Pomenovanie „mlyn na vode“ preberáme z ľudového názvoslovia. Mlynári potočných mlynov na západnom Slovensku nazývali totiž takto lodné mlyny. Sám názov lodný mlyn sa v našej ľudovej terminológii nevyskytuje. U nás nazývali lodné mlyny spravidla podľa riek, na ktorých boli zakotvené. Avšak do kategórie mlynov na vode zahŕňame nielen vodné mlyny, plávajúce, ale aj stabilné mlyny, ktoré sa z nich vyvinuli a presťahovali sa na brehy splavných riek. V Uhorsku sa spomínajú prvé lodné mlyny v r. 1292 na Dunaji pod hradom Budín. V Bratislave na Dunaji sa objavili prvé lodné mlyny začiatkom 14. storočia. V súpise z r. 1379 je zapísaných deväť mlynárov, jeden z nich mal dva mlyny, takže tu bolo v tom čase desať mlynov na Dunaji. Najstaršie známe vyobrazenie lodného mlyna je uverejnené v Schedelovej kronike z r. 1493. Na slovenskom úseku Dunaja máme vyobrazený lodný mlyn na Hoefnaglovej rytine Bratislavy z r. 1572. Vonkajším vzhľadom sa podobá lodným mlynom, ako ich poznáme, napr. na Váhu z nedávnej minulosti. Na mape Bratislavy od A. E. Fritscha z r. 1753 je zaznačených 16 mestských lodných mlynov (molae Posonienses) v mieste dnešného zimného prístavu. Na inej mape Bratislavy z r. 1820 od J. L. Neydera vidno pri mestských mlynoch už aj dlhý rad pálffyovských mlynov. Na tej istej mape je aj 20 lodných mlynov povyše na Dunaji smerom k dnešnému Parku kultúry. Na Dunaji pribúdalo lodných mlynov čoraz viacej a stade sa rozširovali aj do vhodných miest dolných a stredných tokov väčších dunajských prítokov, ako Váh, Hron, Ipeľ, Morava a na našom území to boli vodné toky: Malý Dunaj, Čierna voda a Dudváh.

Vodné mlyny z hľadiska hydrografických daností a umiestnenia mlynice môžeme deliť na mlyny pozemné, potočné a riečne. Pozemné vodné mlyny stáli zväčša pri menších vodných tokoch a mali stabilne postavenú budovu. Z nich v súčasnosti na juhozápadnom Slovensku sú ako technické pamiatky evidované **mlyny v obci Hoste a Dunajský Klátov**.

Pozemný vodný mlyn v Hoste

O existencii mlyna v obci Hoste máme údaje v kongregačnej listine z roku 1701, v ktorej trnavské klarisky vyslovujú protest proti Františkovi Esterházymu st. v záležitosti mlyna na Dudváhu. Mlyn slúžil Rádu klarisiek v Trnave do roku 1782. Do roku 1805 patril francúzskej šľachtickej rodine v službách cisára vo Viedni, jeho majiteľkou bola Viktória Folliot de Granville. Od začiatku 19. storočia až do roku 1920 ho vlastnili Esterházyovci, od nich ho kúpil Karol Pulman. Mlyn od roku 1927 patrí rodine Hustých, posledným mlynárom tu bol Viliam Hustý. Počas niekoľko storočnej existencie bol mlyn niekoľkokrát prestavaný. Na mape obce Hoste z roku 1788 má budova mlyna tvar písmena L. Inventár mlyna z roku 1814, kedy mlyn bol súčasťou šintavského panstva, píše o dvoch vodných kolesách so samostatným mlynským zariadením na kamenné zloženie. V súpise interiéru je opísaný aj mlyn na kašu. K rozšíreniu mlyna došlo pravdepodobne v roku 1825, toto vročenie je vyznačené na priečelí mlynice. Na mape z roku 1855 je stavba rozšírená do tvaru písmena U. Z inventára z roku 1852 sa medzi inými dozvedáme, že mlyn patril bernolákovskému panstvu, steny budovy mlyna boli postavené z pálených tehál, strešnú krytinu tvorili škridly a mal tri vodné kolesá. V rokoch 1906-1928 mlyn dodával elektrinu do Esterházyovského kaštieľa v Abrahámskom háji, a to 110 W jednosmerne. Modernizáciu mlyna uskutočnil Viliam Hustý s manželkou koncom 20. rokov, kedy v mlyne namontovali turbínu. Mlynské zariadenie tvorili moderné valcové stolice, múčne truhlice a výťahy.

Pozemný vodný mlyn v Dunajskom Klátove

Ďalší pozemný vodný mlyn so spodným náhonom stojí v Dunajskom Klátove na brehu Klátovského ramena toku Malého Dunaja (kedysi známeho aj ako Alžbetínsky potok). V súčasnosti je mlyn štátom chránenou technickou pamiatkou, okolie mlyna je Národnou prírodnou rezerváciou (NPR) zv. Klátovské rameno. Mlyn v roku 1986 bol odkúpený štátom od rodiny Michala Cséfalvayho. Vodný mlyn na brehu Klátovského ramena postavil starý otec Michala Cséfalvayho začiatkom 20. rokov 20. storočia. Naposledy mleli v mlyne v roku 1942. Po druhej svetovej vojne krátke obdobie v mlyne šrotovali pre miestne roľnícke družstvo. Mlyn mal denný výkon 10 q múky a 20 q otruby. Technické zariadenie Vodného mlyna v Dunajskom Klátove pozostáva z troch sústav: z hnacej, prevodovej a mlecej sústavy. Hnaciu sústavu tvorí: hať so stavidlom, kanál, vodné koleso. Prietok vody na vodné koleso usmerňovali v 2. polovici 20. storočia dobudovaním betónových kruhov do hate. Na hati sa nachádzajú dve stavidlá, pomocou ktorých je prúd vody usmerňovaný na vodné koleso cez betónový kruh a kanál. Brehy kanála sú vybudované z kolov (kmene agátových stromov) a z prútia. Veľké vodné koleso je lopatkové, skladá sa z dvojvencovej kovovej konštrukcie, z kovových krížov. Mohutný hriadeľ veľkého kolesa je vyhotovený z dubového dreva, konce ktorého ležia na vnútorných a vonkajších hradách položených na pilotoch. Z tohto miesta vykonával mlynár údržbu kovových častí kolesa. Pod kolesom visela na štyroch reťaziach doštená plošina, ktorá zabezpečovala prívod vody na lopaty kolesa (dnes už neexistuje). Prevodový systém sa skladá z prvého a druhého stupňa. Prvý stupeň tvorí veľké vodné koleso na mohutnom hriadeli. Druhý prevodový systém tvoria železné prevodové kolesá spojené s koženými remenicami. Mlecie zariadenie sa nachádza v mlynici. Mlynica je budova stavaná na brehu Klátovského ramena z pálených tehál. Počas poslednej obnovy v r. 2006 bol základ budovy zvonka izolovaný riečnymi kameňmi. Budova je dvojpodlažná so sedlovou strechou, pokrytá so škridlicami. Vstupné dvere do mlynice sú dvojkrídlové a rozdelené na tri samostatne sa otvárajúce časti. Na prízemí skladovali vo vreciach obilie. Samotné spracovanie obilia sa začalo čistením v zariadení zv. fukár, v ktorom bola pomocou čistého

vzduchu odstránená špina od zŕn obilia. Do zariadenia sa čistý vzduch dostal cez drevené potrubie priamo z ventilátora uloženého na povale. Obilie po vyčistení navlhčili, aby sa vonkajšia šupina zmäkčila a v lúpačke sa medzi špeciálne nastavenými kameňmi ošpicovala. Zariadenie na ošpicovanie, zvané aj ako lúpačka, sa skladá z dvoch hlavných častí (z násypného koša a z mlecej časti, tu sú dva kamene: stabilný a otáčajúci sa, medzi ktorými sa semená čistili, a tým bola šupinka odstránená). Vzdialenosť medzi dvoma kameňmi mohol mlynár regulovať malým kolesom. Po týchto úkonoch došlo k samotnému mletiu obilia na múku. Najstaršie mlecie zariadenie mlyna je kamenné zloženie. Tvoria ho: veľký násypný kôš, lub (tu je umiestnený 1 pár mlynských kameňov) a korýtko s krosienkami. Kamenné zloženie je spojené samostatne s výťahom. Pri výťahu je kovové koleso, ktorým sa dala regulovať vzdialenosť medzi mlynskými kameňmi. Výťah zvaný aj ako páternoster tvorí hrubý, kožený remeň uložený v drevenom potrubí (na remeni sú kovové nádoby – vrecká, v ktorých sa pohybovalo obilie, resp. zomleté melivo k jednotlivým zariadeniam mlyna). Valcová stolica sa nachádza vedľa kamenného zloženia. Je modernejším technickým zariadením, ako kamenné zloženie, používali ju na výrobu hladkej, jemnejšej múky. Skladá sa z veľkého násypného koša, štyroch liatinových valcov a remenice. Na poschodí uprostred miestnosti stojí veľká múčna truhlica, vnútri so sitom (pokrytým jemným hodvábom). Tu sa melivo rozdelí na hladkú, na hrubú múku a na otruby. Melivo sa zospodu zachytáva do štyroch vriec cez plátenné hrdlá. Naplnené vrecia sa spúšťali cez žľab na vozy čakajúce vo dvore mlyna. Osvetlenie miestnosti na prvom poschodí bolo zabezpečené pomocou troch okien a dvier na spúšťanie vriec.

Z typov riečnych mlynov boli v našej oblasti mimoriadne rozšírené mlyny lodné a kolové. Lodné mlyny tvorili osobitnú skupinu vodných mlynov. Zariadenie lodných mlynov bolo umiestnené na 2 pevne spojených člnoch. Na jednom bola mlynica, na druhom koniec hriadeľa mohutného vodného kolesa. Plávali v prúde rieky, s brehom boli spojené trámami a lanami. Lodné mlyny vytvárali celé osady hlavne na Dunaji a na Váhu. Vzdialenosť medzi jednotlivými mlynmi bola stanovená na 20 metrov. Dozor nad mlynmi vykonával komárňanský úrad. Na základe štatistických údajov z roku 1875, ktoré zostavil slúžny šalianskeho okresu na žiadosť hlavného župana Nitrianskej župy Ladislava Csákyho vieme, že na Váhu bolo 204 plávajúcich mlynov.

Počet lodných mlynov na Váhu pri Seredi bol v tomto období veľmi vysoký. V roku 1864 pracovalo v Seredi 9 mlynárskych majstrov so 4 tovarišmi a 2 učňami. Koncom 19. storočia tu bolo vyše 14 lodných mlynov. V roku 1900 štatistiky uvádzajú v meste až 48 mlynárov. V roku 1945 tu bolo už iba 5 mlynov. Vo Váhovciach v 60. rokoch 19. storočia bolo 13 plávajúcich mlynov, o desať rokov neskôr iba 11. Niekoľko údajov o existencii lodných mlynov v regióne:

Miesto	**Rok**	**Počet lodných mlynov**
Bratislava	1720	16
	1780	50
Dolná Streda	1850	32
	1891	17
Hlohovec	1627	27
Kajal	1881	20
	1891	16
Sereď	1881	14
	1891	23
	1900	43
	1945	5
Stredný Čepeň	1881	5
Šoporňa	1850	35
	1931	18
Váhovce	1881	13
	1891	11

Lodné mlyny zakotvené na rieke, či pri jej brehu, najmä ak mali v riečišti hate, boli veľkou prekážkou vodnej plavby. Od roku 1738 bolo v Uhorsku vydaných niekoľko nariadení na odstránenie lodných mlynov, ktoré prekážali lodnej doprave. Na základe tzv. vodného zákona z roku 1885 boli zrušené všetky lodné mlyny, ktoré nevyhovovali policajným predpisom o bezpečnosti vodnej plavby. S rozvojom vodnej dopravy boli lodné mlyny postupne likvidované, resp. prestavané na pobrežné kolové mlyny.

Kolové mlyny z hľadiska vzťahu k vode patrili do kategórie pobrežných vodných mlynov. Mlynica kolového mlyna bola stabilná, postavená na drevených koloch, pilótach zatlčených sčasti do brehu rieky, sčasti do dna rieky, pričom vodné koleso bolo ponorené do prúdu rieky. Výška hriadeľa vodného kolesa bola stála, určená povoľovacou listinou, tak isto ako aj koruna hate, ktorou sa vzdúvala hladina rieky pred mlynom a usmerňoval prúd na koleso. Kolové mlyny boli u nás iba na Malom Dunaji. Dodnes sa z nich zachovali tri objekty: kolové mlyny pri obciach Jelka, Tomášikovo a Jahodná, ktoré sú evidované ako technické pamiatky.

Vodný kolový mlyn v Tomášikove

Na úseku Malého Dunaja pri Tomášikove začiatkom 20. storočia stálo 11 kolových mlynov. Z nich dodnes existujúci pobrežný kolový mlyn postavil Ján Maticza, starý otec posledného majiteľa s rovnakým menom. Povolenie na výstavbu mlyna vydal v roku 1893 podžupan Bratislavskej župy. Vo zväzku týchto dokumentov nájdeme technický popis, polohopisný plán a prierez vodného toku. Budova mlyna sa zachovala dodnes v pôvodnom stave bez rušivých zásahov do konštrukcie a s uceleným mlynským zariadením. Posledná väčšia oprava a modernizácia mlyna sa uskutočnila v roku 1940. V mlyne sa mlelo až do roku 1960. Mlyn v Tomášikove sa pre verejnosť sprístupnil v roku 1982. Mlynica kolového mlyna je postavená na drevených koloch, pilótach z agátového dreva. Má sedlovú strechu s krokvovou hambálkovou konštrukciou, ktorá je krytá šindľom. Technické zariadenie kolového mlyna pozostáva zo sústavy hnacej, prevodovej a pracovnej. Hnaciu sústavu tvorí obrovské lopatkové vodné koleso ponorené do prúdu rieky. Hriadeľ kolesa leží na vnútorných a vonkajších mohutných hradách. Výška hriadeľa vodného kolesa bola stála, určená povoľovacou listinou, tak isto ako aj výška koruny hate. Hať bola v riečišti vybudovaná z kolov a prútia. Pomocou nej sa vzdúvala hladina rieky pred mlynom a prúd vody sa usmerňoval na koleso so spodným náhonom. Od nábrežnej strany mlyna smerovala ku kolesu kratšia podobná hať. Pod kolesom visela na štyroch reťaziach doštená plošina, ktorá zabezpečovala prívod vody na lopaty kolesa. Veľké koleso tvoria dve železné obruče, ktoré sú pospájané železnými rámami

a slúžia na podporu doštených lopát. Prevodovú sústavu mlynského zariadenia tvorí hlavné ozubené koleso, na ktoré sú naviazané ďalšie ozubené kolesá a kolesá spojené koženými remenicami. Tieto predstavujú viac prevodových stupňov a pomocou kužeľovitého pastorka sa rotačný pohyb prenáša podľa individuálnych otáčok na jednotlivé stroje. Mleciu sústavu mlynského zariadenia v Tomášikove tvorí zloženie dvoch kameňov na masívnom mlynskom lešení. Mlynské zariadenie sa skladá z násypnej časti, ktorú tvorí násypný kôš, pod ním je korýtko s krosienkami, ktorého potrebná výška sa nastavuje nad kameňmi pomocou kolíka v malom ozubenom kolese. Pád obilia medzi kamene usmerňuje kožené hrdlo. Mlynské kamene, otáčavý behúň a spodný ležiak, sú uložené v lube vyhotovenom z dreva červeného smreka. Sú 30-35 cm hrubé a priemer majú 100 cm. Rozomleté obilie padá otvorom medzi kameňmi do korčekov mechanického výťahu, uloženého v drevenom potrubí a poháňaného cez transmisiu. Múčna truhlica sa nachádza v podstreší. Melivo prepadá do odberných hrdiel a zachytáva sa podľa druhu do vriec.

Vodný kolový mlyn v Jelke

Na základe písomných dokladov vieme, že v roku 1902 bolo v Jelke sedem lodných mlynov. Mlyn, ktorý existuje dodnes, pôvodne patril Jozefovi Némethovi a v roku 1913 ho kúpil Vincent Németh. Posledným majiteľom mlyna až do roku 1973 bol jeho syn Ernest Németh. Najstaršie doklady o mlyne pochádzajú z roku 1894. Medzi nimi nájdeme plán využitia vody, technický popis, polohopisný plán úseku Malého Dunaja v chotári obce Jelka a podrobné kresby konštrukcie lodného mlyna. Vyhotovil ich diplomovaný inžinier a stavebný podnikateľ v Budapešti A. Visnovszky. Povolenie na prestavbu lodného mlyna na kolový dostal Jozef Németh v roku 1899. S prestavbou pri ľavom brehu Malého Dunaja v chotárnej časti Spoločná lúka začal v nasledujúcom roku. V mlyne sa začalo mlieť v auguste roku 1906. Prestavba jednopodlažnej budovy na viacpodlažnú sa pravdepodobne uskutočnila do roku 1916. Mlelo sa tu do apríla 1951. Doštená budova mlyna v Jelke sa v 80. rokoch rozobrala a jeho technické zariadenie sa uložilo v objekte na pobreží v blízkosti mlyna. Obnovenie mlyna sa zásluhou Obecného úradu v Jelke uskutočnilo od novembra 1992 a od augusta 1994 je sprístupnený verejnosti. V mlyne v Jelke počas

prestavby v roku 1916 namiesto pôvodných mlecích kameňov inštalovali valcovú stolicu, výťahy a iné novšie stroje. Pracovná sústava mlyna pozostáva z jednoduchej valcovej stolice firmy Beirtfeld-Daněk z Blanska na Morave. Táto sa nachádza na zvýšenom medziposchodí. Tu nájdeme aj lúpačku firmy Prokop a synové z Čiech. Na druhom podlaží je umiestnený kúkoľník, múčna truhla, hranolový vysievač a cylinder. Na treťom čiastkovom podlaží je valcovitý triér a zásobník nad valcovou stolicou a nad lúpačkou. Nad druhým podlažím sa nachádza strešný nadstavec na umiestnenie výťahov. K pracovnému zariadeniu mlyna patrí aj šrotovník firmy Wichterle a Kovařík z Moravy. Na južnej fasáde mlynice je pristavaná tzv. prašná komôrka, stojaca na štyroch koloch. Tu sa do vriec zachytával prach z čistiacich a osievacích strojov.

Obidva kolové mlyny sa v 70. rokoch (1973, 1975) 20. storočia dostali do vlastníctva Okresného vlastivedného múzea v Galante.

Vodný kolový mlyn v Jahodnej

Kolový mlyn v Jahodnej pravdepodobne pochádza z konca 19. storočia, a do 70. rokov 20. storočia patril Štefanovi Nagyovi. Ďalším jeho vlastníkom bolo Žitnoostrovné múzeum v Dunajskej Strede, Západoslovenské elektrárne v Dunajskej Strede a v súčasnosti patrí súkromnej firme so sídlom v Nitre. Mlyn po 2. svetovej vojne pracoval aj ako píla. Jeho obnovu uskutočnili Západoslovenské elektrárne v 90. rokoch 20. storočia, v súčasnosti objekt nie je pre verejnosť sprístupnený.

Vodné mlyny si na Slovensku zachovali prevahu až do roku 1945, hoci už od konca 80. rokov 19. storočia produkovali menej ako niekoľko desiatok moderných priemyselných mlynov. Počiatky priemyselného rozvoja na našom území treba hľadať v polovici 19. storočia. Uhorské zákony a nariadenia vydané po roku 1848 nepriamo podnecovali rozvoj priemyslu a obchodu. Nastalo vzrušujúce obdobie, kedy sa veda spojila s technikou.

Jednotlivé krajiny Rakúsko-Uhorskej monarchie boli z hľadiska technického rozvoja na veľmi odlišnej úrovni. Vyplývalo to hlavne z politických, hospodárskych a geografických podmienok. Dokonca ani daňový systém nebol jednotný, líšil sa aj v jednotlivých krajinách samotnej monarchie. Až v r. 1851 sa zaviedla spoločná daňová únia pre celú monarchiu. Po

roku 1867 jednotu dualistickej monarchie zabezpečovala osoba spoločného panovníka a tri spoločné ministerstvá – vojenstva, zahraničia a tzv. ministerstva spoločných financií. Vyrovnanie upravovalo štátoprávny vzťah medzi Uhorskom a krajinami Rakúska. Do konca roka 1867 sa štátoprávne vyrovnanie doplnilo dohodou o tzv. hospodárskom vyrovnaní. Podľa nej Rakúsko - Uhorsko malo spoločné colné územie, jednotnú menu, spoločnú štátnu banku a voľný vnútorný obchod. Všetko ostatné si riadili obidva štáty samostatne prostredníctvom vlastného snemu a vlastnej vlády. Cechy ako samostatné hospodárske jednotky boli zrušené zákonom v r. 1872 a v roku 1884 nadobudol platnosť živnostenský zákon. Najväčší význam malo ale opatrenie, ktorým sa vytvorilo stabilné a pevné zázemie – 2. augusta 1892 zákonom č. XVII./1892 uhorská vláda zaviedla korunovú menu - zlaté grajciare nahradila korunami a haliermi. Napriek týmto opatreniam sa priemyselná revolúcia nemohla naplno rozvinúť v dôsledku slabého domáceho finančného kapitálu, preto Uhorsko nutne potrebovalo prísun zahraničného finančného kapitálu.

Samotný priebeh priemyselnej revolúcie v našich podmienkach je úzko prepojený s poľnohospodárskou výrobou, čo samozrejme vyplýva z geografickej polohy regiónu. Postupne sa vytvorili dve hlavné odvetvia potravinárskeho priemyslu - mechanizácia poľnohospodárskej výroby a spracovateľský priemysel, ktoré boli úzko prepojené. Mechanizácia umožnila efektívne obrábanie rozsiahlejších plôch ako napr. pomocou zvierat a tak sa postupne vytvorila základňa, ktorá bola schopná poskytovať dostatočné množstvo surovín pre spracovateľské podniky. Tieto neskôr tvorili základ potravinárskeho priemyslu, ako napr. mlyny, liehovary, cukrovary atď.

Jedným z najstarších priemyselných odvetví, ktoré súvisia s poľnohospodárstvom, je nepochybne mlynský priemysel, ktorého základy boli vybudované v Uhorsku v prvej polovici 19. storočia. V roku 1895 na území dnešného Slovenska fungovalo 33 veľkých a 99 menších parných mlynov, 6 väčších a 10 menších mlynov na kombinovaný pohon (para a voda) v roku 1906 už bolo evidovaných 3200 mlynov (vrátane vodných), z toho ¾ na území južného Slovenska. V roku 1945 obilie mleli vo Veľkých Úľanoch, v Mostovej, vo Váhovciach, v Dolných Salibách, v Trsticiach, v Abraháme, v Dolnej Strede, v Hornom Čepeni, v Šintave a v dnešnom Sládkovičove, kde boli dokonca dva mlyny.

Parný mlyn v Galante

Parný mlyn v Galante dali postaviť v roku 1897 Filip a Jakub Kolischoví. Mlyn v roku 1899 vyhorel, avšak, ešte v tom roku ho obnovili. Ďalší požiar ho zastihol v roku 1901.

V roku 1919 jeho majiteľmi boli Anton Dudás a spoločníci. V roku 1929 mlyn odkúpilo Výrobné a spotrebné družstvo Hanza a budovu mlyna používalo ako sklad.

Umelý mlyn a. s. Karola Kajosa a spol., Dolné Saliby

Parný mlyn bol založený v roku 1920 ako komoditná spoločnosť (personálna spoločnosť, ktorá vzniká za účelom podnikania), jeho zakladateľom bol Lajos Pónya, hospodár. Mlyn, vedľa ktorého sa nachádzal obytný dom, bol postavený uprostred dediny. Riaditeľom mlyna bol v roku 1938 Sándor Kajos. Mlyn v roku 1938 prenajímal Károly Barcza. Hlavným mlynárom bol Alexius Sztarncsik, hlavným strojníkom Ferenc Kis. V mlyne pracovalo 10 zamestnancov, po r. 1945 bol poštátnený.

Umelý – Máriin – mlyn v Sládkovičove

Tento mlyn bol založený Karolom Kuffnerom v roku 1912. Mlyn dostal svoje meno na počesť barónky Kuffnerovej. Bol súčasťou miestneho priemyselného komplexu a svoju činnosť zahájil na základe živnostenského listu pod č. 5901/1912 v novembri 1912. Pôvodne fungoval ako parný valcový mlyn, ktorého denný výkon boli 3 vagóny obilia. Počas prvej svetovej vojny tu boli v dôsledku nedostatočného počtu robotníkov, na žiadosť majiteľov mlyna, zaradení do pracovného procesu členovia vojenskej pracovnej skupiny so súhlasom maďarského kráľovského ministra domobrany. Tieto vojenské pracovné skupiny pozostávali z členov cisárskeho a kráľovského vojska, z honvédov alebo z domobrany. Ich prácu riadili a súčasne aj dohliadali na nich zvláštni dôstojníci, ktorí v prípade neprístojností mohli zakročiť. Mlyn bol v období rokov 1927-1928 elektrifikovaný. Prevádzka mlyna po rekonštrukcií je už aj preto zaujímavá, lebo preosievanie mlynských výrobkov na horizontálnom site vyžadovalo konštantný počet otáčok, preto bolo potrebné zaviesť komplikované technologické postupy. V roku 1938 mlyn bol vybavený aj lúpačkou hrachu. Denný výkon mlyna sa tiež zvýšil na 5

vagónov pšenice a jeden vagón raže. V roku 1927 prebehla prvá rekonštrukcia mlyna zameraná na modernizáciu strojných zariadení a zvýšenie kapacity. V roku 1960 sa začalo s výstavbou veľkokapacitného obilného sila (20.000 ton) v objekte mlyna. V rokoch 1964 – 1967 prebehla druhá kompletná rekonštrukcia mlyna. Založením akciovej spoločnosti Mlyn Sládkovičovo, a. s. sa začala písať novodobá história mlyna. V roku 2005 prešiel mlyn svojou treťou doposiaľ najväčšou a kompletnou rekonštrukciou mlynskej technológie. Touto rekonštrukciou sa Mlyn Sládkovičovo, a.s. zaradil medzi najmodernejšie a najvyspelejšie mlyny v strednej Európe. Hlavným výrobným programom mlyna je výroba všetkých typov pšeničných múk pre potreby pekárskej a cestovinárskej výroby, ale aj pre malospotrebiteľov do obchodnej siete. Nezanedbateľnou súčasťou výroby je produkcia otrúb, kŕmnych múk, šrotov a klíčkov.

V tridsiatych rokoch dioszegský umelý mlyn zariadil vysunuté pracovisko v Jelke, kde mlynské výrobky zamieňali na obilie. Vedúcim tohto pracoviska bol Lajos Fuchs obyvateľ z Jelky. Po roku 1938, keď celá oblasť bola pričlenená k Maďarsku, nastalo obdobie úpadku, pretože možnosti predaja mlynských výrobkov boli znemožnené. Od novembra 1938 do mája 1939 v mlyne zomleli, okrem šrotovania pre potreby vlastných hospodárstiev cukrovaru, len 110 vagónov obilia. Počet zamestnancov mlyna bol 40. V roku 1938 zomleli 499 vagónov a zošrotovali 163 vagónov obilia, ďalej olúpali 50 vagónov hrachu. Celkom zomleli 31 139q pšenice, 2240 q raže, 4 181 q jačmeňa, zošrotovali 8 752 q kukurice. Okrem toho ešte z odpadového hrachu a hrachu určeného na výkrm zomleli 3 980q, z olejových pagáčikov 2 113 q, z farbenej pšenice 1 945 q, z odpadu vzniknutého pri čistení obilia zošrotovali 492 q, a vyrobili ešte 7 751 q lúpaného hrachu. Lúpačku hrachu dali počas Prvej československej republiky majitelia do prenájmu jednej bratislavskej firme. Majitelia lúpačku použili prvýkrát pre vlastnú potrebu v roku 1939. Prevažnú časť olúpaného hrachu potom výhodne predali do zahraničia. V mlyne bolo zamestnaných v roku 1940 celkom 35 zamestnancov, z toho 31 mužov a 4 ženy. Pri prechode frontu jedného zamestnanca, keď chcel vytýčiť zástavu na mlyn, zastrelili.

Počas druhej svetovej vojny motory a ostatné zariadenia mlyna, ďalej zásoby obilia a múky vojaci Červenej armády zaistili ako vojnovú korisť. Prevádzka bola povolená len na základe zvláštneho povolenia ministerstva hospodárstva. Majitelia sa okrem prevádzky mlyna zaoberali aj výkupom obilnín a hrachu. Do konca augusta roku 1945 tu vykúpili 942 q pšenice a 83 q raže. Po roku 1945 bol mlyn po mnohých peripetiach znárodnený.

Umelý mlyn Karola Szabóa v Sládkovičove

Karol Szabó bol nielen zakladateľom mlyna, ale vlastnil aj hostinec a rozsiahle pozemky. Mlynárske skúšky zložil v miestnom mlyne. V období rokov 1920 – 1929 pôsobil ako krčmár v hostinci potravného družstva v Maďarskom Diószegu. V roku 1929 odkúpil aj podiel spolumajiteľa Alexandra Szabóa. Mlyn bol poháňaný elektrinou a bolo tu zamestnaných 17 ľudí.

Valcový mlyn Gejzu Szabóa a spol., Veľké Úľany

Valcový mlyn založili v r. 1938 Géza Szabó, János Radványi, Gyula Matkovics, Alajos Katona st. a Alajos Katona ml. Pracoval na elektrický pohon, denná kapacita bola 120 q. Hlavný mlynár sa volal Gyula Matkovics, rodák z Dioszegu, ktorý bol najprv 6 rokov ako nájomca a od r. 1938 prevzal funkciu hlavného mlynára. Tento mlyn bol znárodnený v roku 1948, v tom období bola zapísaná ako majiteľka mlyna Terézia Némethová rod. Filkászová a spol.

Mlyn Jána Szabóa a spol., Váhovce

Tento mlyn bol postavený na konci dediny, vedľa stála sýpka. Majiteľmi boli Ján Szabó, Štefan Polakovics a Jozef Polakovics. V súčasnosti mlyn prešiel do súkromného vlastníctva a nový vlastníci mlyn zbúrali.

Umelý mlyn v Šintave

Umelý mlyn v Šintave pracoval s jedným plynovým motorom o sile 35 HP až do 80. rokoch 20. storočia.

Umelý mlyn v Mostovej

Umelý mlyn v Mostovej prevádzkoval Karol Szabó a spol.. V roku 1936 pracovalo v mlyne 20 zamestnancov. V období po 2. svetovej vojne slúžila budova mlyna ako sklad poľnohospodárskych produktov. V súčasnosti je mlyn v súkromnom vlastníctve, čiastočne zrekonštruovaný a využíva sa ako predajňa stavebného materiálu a skladové priestory. V mlyne sa bohužiaľ nenachádza žiadny stroj ani žiadna súčiastka, ktorá by charakterizovala minulosť tohto mlyna, avšak majiteľ plánuje v budúcnosti vytvoriť prezentáciu histórie tohto mlyna.

Umelý mlyn v Dolnej Strede

Majiteľom umelého mlyna v Dolnej Strede bol Pavel Linke. Údaje z roku 1936 uvádzajú, že sa mlyn zameriaval predovšetkým na mletie obilia a mal 7 zamestnancov. V súčasnosti je mlyn v súkromnom vlastníctve a v roku 2007 bol zrekonštruovaný na penzión a reštauráciu. V rámci rekonštrukcie bol zachovaný drevený podhľad interiéru.

Prehľad umelých mlynov na našom území v roku 1936

	Názov podniku	**Meno majiteľa**	**Miesto výroby**	**Charakter výroby**	
1.	Umelý mlyn vo Váhovciach	Lívia Steinerová	Váhovce	Mletie obilia	
2.	Umelý mlyn v Dolnej Strede	Pavel Linke	Dolná Streda	Mletie obilia	V roku 1936 tu bolo zamestnaných 7 osôb
3.	Valcový mlyn v Seredi	Adolf Quittner	Sereď		
4.	Karol Kajos a spol., umelý mlyn s r. o. Dolné Saliby	Karol Kajos a spol.	Dolné Saliby	Výroba múky a šrotu	V roku 1936 tu bolo zamestnaných 9 osôb
5.	Umelý mlyn Nádszeg (dnes Trstice)	Pavol Juhos a spol. (bolo 13 akcionárov)	Trstice	Námezdné i roľnícke mletie a šrotovanie	Bol založený v roku 1929, výkon mal 5 HP, v roku 1936 tu bolo zamestnaných 5-6 osôb
6.	Karol Szabó a spol. umelý mlyn	Karol Szabó a spol.	Mostová	Mlyn	V roku tu 1936 bolo zamestnaných 20 osôb
7.	Umelý mlyn Mária v Sládkovičove	Diosegská hospodárska cukrovarnícka a liehovarnicka účastinárska spoločnosť	Košúty, Špačince	Vyrába všetky druhy múky. Šrotovňa, lúpareň hrachu	
8.	Umelý mlyn Karola Szabóa a spol. v Sládkovičove	Alexander Szabó	Malý Diosek	Všetky druhy múky a šrotu	V roku 1936 tu bolo zamestnaných 13 osôb
9.	Valcový mlyn Veľké Úľany	Gejza Szabó a spol.	Veľké Úľany	Výroba múky	Bol založený v r. 1938, pracoval na elektrický pohon

Politické udalosti poznamenali aj hospodársky život a celú výrobnú sféru. Prvá a druhá svetová vojna, zmeny štátnych hraníc, vznik nových štátov, rasová nenávisť a

pozemková reforma zapríčinili aj zánik mnohých podnikov. Po roku 1945 súkromné firmy, podniky a továrne prešli do rúk štátu, v súčasnosti sme svedkami návratu zakladania nových podnikov, ale v tomto priemyselnom odvetví zatiaľ nedošlo k založeniu nového mlyna. V súčasnosti je najväčšia časť mlynov odsúdená na zánik. Popri tom nájdeme na našom území aj pekné príklady na ich prezentáciu, napr. po rekonštrukcii ako pamiatky kultúrneho dedičstva, alebo také, ktoré si po prebudovaní pôvodný výzor ani funkciu nezachovali, iné sú zapojené do turistického ruchu ako obchodné centrá, hotely a reštaurácie alebo sú zaradené do bytového fondu. Reprezentatívny príklad na rekonštrukciu budovy mlyna na reštauráciu možno vidieť v Dolnej Strede.

2.2 História a súčasnosť veterných mlynov na území ČR a ďalších kultúrnych zdrojov na spracovanie obilia a tradičných miestnych výrobkov

K typickým prvkům naší krajiny patřily v minulosti siluety větrných mlýnů. V Čechách se jim lidově říkalo „větrníky“ nebo „větráky“, na Moravě „větřáky“, „větráky“ nebo „povětrňáky“ a ve Slezsku zkráceně „větřaky“. Tyto svérázné dominantní stavby, jejichž podobu si dnes spojujeme hlavně s Nizozemskem, byly v druhé polovině 19. století poměrně hojně rozšířeny i v některých regionech českých zemí. Někde byla jejich koncentrace tak vysoká, že jeden větrný mlýn připadal v průměru na jednu vesnici. Dnes se už ani nechce věřit, že historikové napočítali na území českých zemí okolo 900 lokalit s výskytem větrných mlýnů. Nejvíce jich bylo na Moravě a ve Slezsku (zhruba 700), mnohem méně v Čechách (okolo 200). S jistotou však můžeme říci, že na území České republiky ještě dnes existuje minimálně 66 zachovalých, přestavěných či zřícených objektů, kterým náleží označení (bývalý) větrný mlýn. Jedna třetina z nich (tj. 22) se nachází v Čechách, zbytek na Moravě a ve Slezsku (44).

Výstavba větrných mlýnů měla v minulosti přirozenou vazbu na přírodní poměry a zákonitosti. V rovinatých oblastech severozápadní, severní a východní Evropy byly větrné mlýny mnohem více rozšířeny než u nás a pro venkovskou ekonomiku měly také podstatně větší význam. Důvodem byly ideální větrné podmínky a rovinatá krajina bez větších možností využívání vodních zdrojů energie ke mletí a šrotování obilí. V ostatních regionech českých zemí větrné mlýny nedosáhly zdaleka takového významu a rozšíření jako v severozápadní, severní a východní Evropě. Převážnou část mlynářské produkce totiž dokázaly u nás obstarat mnohem efektivnější mlýny vodní, pro něž byly na většině našeho členitého území s převažujícími vrchovinami a horami vcelku dobré podmínky. Větrné mlýny tedy sloužily

především jako doplněk k síti vodních mlýnů a vznikaly hlavně tam, kde byl výrazný nedostatek energeticky významných vodních toků. Bylo to v oblastech, kde vodní toky buď prakticky úplně chyběly (Moravský kras), anebo trpěly po velkou část roku slabým průtokem (Drahanská vrchovina).

Nepříznivé hydrologické faktory pro výstavbu vodních mlýnů podmiňuje na našem území zejména geologické podloží. Z rozmístění větrných mlýnů vyplývá, že naprostá většina z nich byla postavena v oblastech, kde převažují jílovité nebo písčité horniny, popřípadě vápence. Propustné pískovce a vápence odvodňují krajinu přímo do podzemí bez sítě povrchových vodních toků. Tato skutečnost je evidentní v oblasti Moravského krasu, kde je na malém prostoru soustředěno těsně vedle sebe několik větrných mlýnů. Nepropustné jílovce pro změnu nejsou schopny vodu v krajině zadržet a ta odtéká rychle pryč, což má za následek náhlé rozvodňování, ale hlavně časté vysychání potoků během pozdního léta a podzimu, kdy bývá méně srážek. Ideálním příkladem je Drahanské vrchoviny, kde byl rovněž zaznamenán velmi hojný výskyt větrných mlýnů, které zde v mnoha případech zůstaly stát dodnes.

Nutnou podmínkou pro výstavbu větrných mlýnů byly samozřejmě také příznivé větrné podmínky. Provoz větřáku vyžadoval středně silné pravidelné proudění vzduchu bez větších výkyvů a nárazů. Příznačná je lidová charakteristika „vítr, který hučí hložcem, ale větve neohýbá“. Větrné mlýny se prakticky vůbec nestavěly ve výše položených horských oblastech, kde hrozily časté vichřice a z nich vyplývající havárie větrných kol, případně i celých mlýnských budov. Mnohem vhodnější terén představovaly níže položené zarovnané vrchoviny charakteru náhorních plošin, které tvoří v českých zemích převažující typ reliéfu.

Základ **sloupového větrného mlýna** se skládá z rovnoramenného kříže tvořeného silnými trámy položenými na kamenech nebo na podezdívce. Ve středu kříže je kolmo vetknut silný nosný trám (tatík), dlouhý až 6 metrů, o průměru až 90 cm. Ve výšce asi dvou metrů od země je na něm zavěšeno trámové sedlo, které je i s tatíkem podpíráno silnými vzpěrami. To jsou pevné části větrného mlýna. Ostatní části se otáčejí s celou budovou mlýna dle potřeby, tj. proti větru. Dva trámy (zvané dědek a babka) spojují přední a zadní stěnu větřáku a na nich také spočívá přístavek, zvaný šalanda, vyčnívající z budovy se vstupním schodištěm. Na čepu tatíka je třetí vodorovný trám (matka), který nese váhu mlýna a spojuje také obě boční stěny mlýna. Ty jsou pobity deskami, které končí asi 20 cm nad zemí, aby se dalo celou budovou otáčet. Čelní stěna bývá navíc proti větru pobita šindelem. Mezi sedlovými trámy je uchycena asi 6 metrů dlouhá oj usnadňující otáčení mlýna. Vrátek zakotvený za kůl navíjí lano, které je uchyceno na ocase mlýna.

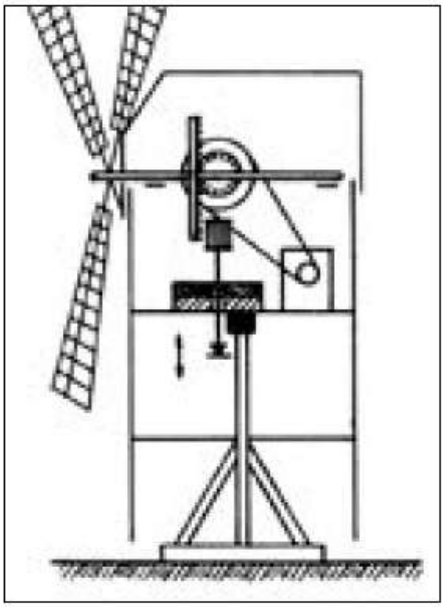


Schéma sloupového (německého, beraního) mlýnu.

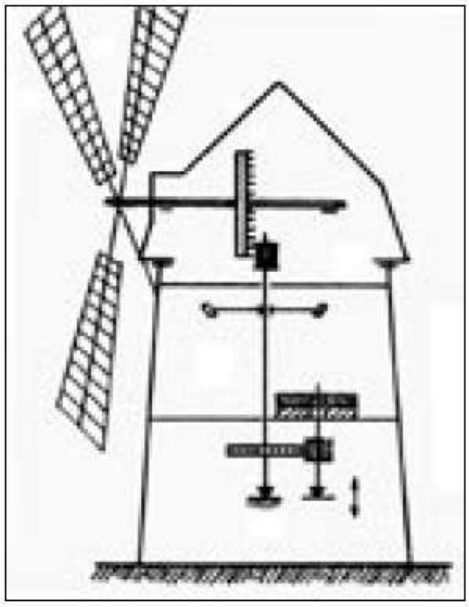


Schéma holandského mlýnu.

Větrný mlýn holandského typu je zděný a vyznačuje se kuželovým až válcovým tvarem. Zdivo mlýna je v dolní části silné až jeden metr, v horní části se zužuje. Na horním obvodu zdi spočívá otáčivá jehlancová střecha s perutěmi, uložená na válečkách. Střechou je možno otáčet pomocí vrátku, nebo prostřednictvím převodového mechanizmu. V některých případech je otáčení řešeno pomocí dlouhých ráhen (šráků). Průměr zdiva holandského větrného mlýna je zaznamenán od 7 do 14 metrů, výška větřáků tohoto typu bývá od 8 do 14 metrů. Ve zdivu mlýna jsou dva vchodové otvory pro případ, že perutě se právě otáčí před jedním z nich. V druhém podlaží budovy mlýna se vyskytuje jedno, dvě, někdy i tři mlecí složení. Jedno z nich bývalo složení kašové, sloužící k loupání prosa (kašník). V některých větrných mlýnech je možno se setkat i se složením k loupání ječmene (krupník).

Větrné mlýny je možno zařadit mezi nejstarší technická zařízení využívající přírodní energii. Jejich historie sahá hluboko do doby před narozením Krista. Na území Čech je první větrný mlýn doložen roku 1277 v Praze u Břevnovského kláštera. Výstavba větrných mlýnů byla podpořena i císařským patentem Josefa II. z 1. října 1784 a císaře Františka I. z 1. prosince 1814. Podle nařízení císařovny Marie Terezie měl stát mlýn v každé obci. Zřizování větrných mlýnů doporučovalo koncem 18. století i nařízení moravského gubernia. Největší počet větrných mlýnů byl postaven v této oblasti v 18. a 19. století. Sloupové větrné mlýny byly vysoké 9 až 13 metrů o půdorysu asi 6,5 × 6,5 metru. Délka perutí byla 5 až 8 metrů. Povolení ke stavbě mlýnů vydávala příslušná vrchnost, která zároveň stanovila i roční nájem odváděný vrchnosti, případně obci.

Stavbu větrného nebo vodního mlýna, vodních kol a mlýnského zařízení prováděli mlynáři a sekerníci. Jejich staleté zkušenosti vyústily nejen ve značné zdokonalení větrných a zvláště vodních mlýnů – v podstatě lze říci, že konstrukce mlýnů byly počátkem vzniku strojírenství, jehož rozvoj pak závisel především na rozmachu hutnictví a na následné tovární výrobě, jež pak zpětně přispěla ke strojnímu vybavení mlýnů, což vedlo k zásadní modernizaci mlýnů v průběhu 19. a zvláště 20. století.

K drcení obilí sloužily již v dávnověku různé kameny, později zdokonalené a upravené v otáčivé ruční mlýnky. K pohonu mlýnků a mlýnů byla později využívána i síla zvířat zapřažených do ojů různých žentourů, které pak pomocí převodů mlecími složeními otáčela. V příhodných místech byla později využívána síla větru a vody. To umožnilo mlít obilí mezi podstatně většími kameny za vyšších otáček. Tím bylo dosahováno větších semelků za jednotku času. Vše však bylo podmíněno dostatkem větru nebo vody. Teprve používání různých motorů k pohonu mlýnů na konci 19. a ve 20. století přispělo k podstatnému rozšíření mlýnského strojního zařízení a obilních čistíren. Dokonalejší mlecí a čisticí stroje se tak podílely na výrazně vyšší kvalitě mouky. V současnosti je obilí určené k mletí nejdřív čištěno v čisticích strojích, poté je tříděno na různých strojích se síty, případně na vibračních stolech. Následně je obilí ve strojích loupacích zbavováno klíčků a nečistot spočívajících na obalu (slupce) zrní. Po navlhčení a několikahodinovém odležení je obilí drceno mezi rýhovanými válci o různých otáčkách. Pak je opakovaně přemíláno mezi válci s postupně větším přítlakem, při osmi až dvanácti průchodech v mlecích, vysévacích a čisticích strojích. V současných moderních mlýnech je celý mlecí proces automatizován a řízen prostřednictvím počítačových programů. Tím je dosahováno optimálních mlecích i ekonomických výsledků. Vodní a větrná energie sloužila k pohonu mlýnů, také však k pohonu stoup v olejnách a krupárnách, k pohonu valch, hamrů, pil k pořezu dřeva, k drcení kůry, používala se v tírnách lnu, v tkalcovství, soukenictví a podobně. Pohon větrných i vodních mlýnů byl zejména v 19. a 20. století postupně nahrazován různými motory. Byly to stroje parní, zplyňovací a výbušné a v neposlední řadě také vodní turbíny. V současnosti jsou mlýny poháněny téměř výhradně elektrickými motory, které mají spolehlivý provoz a hlavně stálé, synchronní otáčky, což je pro správnou funkci mlýnských strojů velmi důležité. Z toho důvodu je v místech dostatku stálé vody (na řekách) tah turbín vždy spřažen do společného tahu s elektromotory. Ve vodních elektrárnách je vodní spád dosud využíván prostřednictvím vodních turbín k výrobě elektrického proudu, který je dodáván do veřejné elektrizační sítě.

Tímto způsobem jsou dosud v provozu využívány i turbíny na větších tocích, které byly původně instalovány k pohonu mlýnů.

Obsluha mlýna a péče o něj a také o vodní dílo byla úkolem mlynáře, který byl buď majitelem, nebo nájemcem mlýna. Takový mlynář však byl zpravidla současně i zemědělcem, neboť samotný provoz mlýna k celoroční obživě rodiny nepostačoval. Při stavbě mlýnů i jejich údržbě si mlynáři zpravidla vystačili sami, protože museli ovládat řemeslo mlynářské i sekernické, takže dokázali dřevo nejen opracovat, ale také smontovat jednotlivé části, ovládali i opracování kovů, později i montáž a elektroúdržbu různých mlýnských strojů a motorů. Díky těmto dovednostem byli mlynáři svému okolí v mnohém potřební a užiteční, takže byli všeobecně uznáváni a váženi, z toho důvodu byli žádáni i o kmotrovství při křtech dětí, svědčili při svatbách a jiných příležitostech. V případě potřeby vypomáhal ve mlýně mlynářský učeň (prášek), případně tovaryš, někdy mládek, pokud jej mlynář měl. Ve větších mlýnech pracoval a současně na práci mlýnské chasy dohlížel i stárek. Z ekonomických důvodů byl však nejčastěji mlýn obsluhován jen členy mlynářovy rodiny.

Mlýny byly také místem setkávání, takže pro široké okolí představovaly zdroj informací o dění ve světě. Nejednou také byly zdrojem technického i kulturního pokroku venkova.

Mlynářská „chasa“:

- prášek – mlynářský učeň, který vypomáhal při různých pracích ve mlýně, někdy i v hospodářství, pracoval za stravu, ubytování a dohodnuté týdenní kapesné
- tovaryš – vyučený mlynář, pracoval ve mlýně za kolísavý plat, zpravidla v úkolové mzdě, ve mlýně mu byla poskytována strava i ubytování
- mládek – vyučený mlynář s praxí, samostatně pracující za stálý, někdy úkolový plat, také se ve mlýně stravoval, případně byl i ubytován v „šalandě“
- stárek – mlynář s víceletou praxí, pracoval ve mlýně a současně také řídil činnost „chasy“, obsluhoval zákazníky a dbal o řádný chod mlýna
- otec – byl zpravidla vlastníkem mlýna, nebo jeho nájemcem, většinou také pracoval ve mlýně a staral se o něj, vodní dílo i příslušné hospodářství
- panímáma – manželka „otce“, dbala o domácnost, děti a hospodářství, v případě ovdovění měla na starosti i provoz mlýna

Vandrovní tovaryš

Bylo zvykem, že po vyučení se mladý mlynář vydal do světa na zkušenou. Mnohdy prošel více zemí v tehdejším Rakousku–Uhersku a pozdržel se ve mlýnech, ve kterých pomáhal a sbíral zkušenosti. Mnohdy se naučil rozumět i cizí řeči. Jako tehdejší vnitrostátní i služební průkaz mu sloužila vandrovní knížka, vydávaná na základě císařského nejvyššího patentu z 24. února 1827. V tištěném ponaučení, které bylo součástí vandrovní knížky bylo napsáno: „Při vstoupení do díla odevzdá se knížka dávateli díla, aby ji u sebe uložil. Při vystavení z díla dojde dávatel s dělníkem a vandrovní knížkou k obecnímu představenému a udá tam spravedlivě, jak dlouho dělník v díle byl a jestliže se obratně, pilně a věrně zachoval. Tyto vlastnosti dosvědčí a jedno i druhé zapíše obecný představený do vandrovní knížky. Kdyby vysvědčení stran těch vlastností nemělo být dobré, zapíše se jen, jak dlouho dělník v díle byl, nebo toliko to, co mu jest ku prospěchu…“.

Krajánek

Krajánkem byl nazýván vyučený mlynář nebo sekerník, který byl bez stálého zaměstnání. Příležitostně pracoval v jednotlivých mlýnech, nebo v různých intervalech putoval od mlýna ke mlýnu. Byla–li ve mlýně pro něj práce, zůstal i několik týdnů. Dlouho to však krajánci u jednoho mlynáře nevydrželi, neboť měli „toulavé boty“. Krajánek nosil veškeré své potřeby v uzlíku z režného plátna, takový uzlík s osobními potřebami nosil na zádech, případně zavěšený na holi přes rameno. Deku (přikrývku) nosil zavinutou u pasu a zavěšenou přes rameno. Do mlýna krajánek přicházel zpravidla odpoledne, před setměním. Ve mlýně dostal zdarma stravu a nocleh. Večer, nejčastěji v šalandě, vyprávěl, co je kde nového, kde je která mlynářská nevěsta či ženich, případně vyprávěl zážitky, pověsti a pohádky nebo zahrál na hudební nástroj, nejčastěji na harmoniku. Ráno – po snídani – dostal kapesné na cestu a putoval dál. Poslední krajánci, kteří putovali po vodních mlýnech střední a východní Moravy, jsou doloženi někdy v roce 1952, byli to krajánci Krhut, Sychra a Čuřík.

Názvosloví budovy větřáku a vybavení

- přízemní části budovy větřáku se říkalo: „pod větřákem“
- prvnímu patru v budově: „moučnice“, „šalanda“, „světnička“, „jizbečka“
- druhému patru budovy větřáku: „zanáška“
- základní trámy kříže, na němž byla otáčena celá budova: „podešve“
- střední sloup stojící na kříži větřáku: „tatík“, „otec“
- vzpěry středního sloupu: „apoštolé“
- trámový rámec nesoucí první patro budovy větřáku: „sedlo“

- nosný trám druhého patra budovy: „matka“ nebo také „platva“
- trámy křídel: „pláty“
- sedlová střecha budovy větřáku: „čepice“, „kšilt“
- výplně křídel: „plachty“
- hřídel nesoucí perutě (lopaty): „val“
- tři vodorovné trámy, na nichž spočívá mlýn: „babka“, „dědek“
- Názvosloví příslušenství větrného mlýna
- ozubení palečného kola, které pohánělo hřídel s cévím: „palce“
- protipřevod palečného kola: „cévi“, „trýb“
- příčný trám nesoucí mlecí kámen: „stolica“
- kryt mlýnských kamenů: „lub“
- násypka na obilí umístěná nad lubem: „koš“
- pohyblivé dno pod násypkou: „korčák“
- kláda brzdícího zařízení: „drak“
- trámec k otáčení budovy: „oj“, „ocas“
- truhla s moučnými síty: „múčnica“
- konstrukce třepající vysévacím rukávem: „hasačert“
- těžká kláda na brzdě (hemu) palečného kola: „drak“.
- horní mlecí kámen: „běhoun“, dolní: „spodek“
- ráhna k otáčení střechy holandského mlýna: „šráky“

Práva a povinnosti mlynářů

Práva a povinnosti mlynářů stanovovala vrchnost, později byla stanovena v cechovních artikulích, kde byli také mlynáři nabádáni k poctivosti, mravnosti, k soucítění s potřebnými. Byla vymezena práva a povinnosti mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem. Do cechů byli přijímáni jen lidé vyučení, morálně a mravně zachovalí, s čestným původem. V mnohých mlýnech bylo možno spatřit „mlynářské desatero“, vyvěšené ve mlýnici, které svým obsahem působilo i na chování mlečů. V Hranicích byl mlynářský cech založen v roce 1772 na popud mlynáře Jakuba Kresty. Cech měl ve znaku mlynářské kolo a sdružoval 27 mistrů. Cechovní pravidla a cechovní zřízení bylo roku 1859 nahrazeno živnostenským řádem, mlynáři se pak sdružovali ve „Společenstvu mlynářů“, které vydávalo oprávnění k provozování mlynářské živnosti v příslušné oblasti. Společenstva také pečovala o výchovu

učňů a o odborné školství, dbala o staré a invalidní členy, stanovovala výši poplatků za mletí a dbala o dokonalejší technické vybavení mlýnů.

Platba za semletí

Platba za semletí byla prováděna různě, dle místních podmínek v dané době. Za šrotování dostával mlynář obvykle naturální odměnu, a to 6 až 8 kg ze 100 kg, nebo 2 kg rozprachu a 8 krejcarů. Někde odebírali ještě 4 kg méta (mýta). V roce 1920 byly brány 2 kg rozprachu a 2 Kč ze 100 kg obilí. V roce 1939 byly sazby Společenstvem mlynářů upraveny takto: za mletí 100 kg žita platba 14 Kč a 4 % promelku. Za šrotování nebo mačkání 100 kg obilí se platilo 6 Kč při 2% promelku. Za loupání 100 kg ječmene na kroupy 16 Kč a 10 % promelku. V roce 1952 bylo stanoveno naturální melné v množství cca 10 % z váhy mletého obilí.

Ve větrných mlýnech mleli především chalupníci a drobní zemědělci. Obilí k mletí přinášeli na zádech, případně na trakaři, jiní přijížděli s kravkami a s povozem. Mouka z větrných mlýnů byla tmavší a mletí trvalo zpravidla déle než ve mlýnech vodních. Platba za mletí však bývala nižší. Lidé přiváželi žito (rež) nebo pšenici, ječmen, viku, hrách nebo kukuřici (turkyň), někdy i pozadky z čistění zrnin.

Práce ve mlýně

Práce ve mlýně a v jeho okolí byla po celý rok. Spočívala v činnostech s mletím a s mlýnem souvisejících. Téměř neustále bylo třeba přemisťovat plné pytle meliva od jednotlivých mlecích strojů a dohlížet na chod strojů i množství vody v mlýnském náhonu. Několikrát denně bylo nutno zamést prach na všech podlahách. Bylo také nutno přivítat zákazníky, pomoci jim složit obilí, podívat se na jeho kvalitu, zvážit jej a vysypat. Semleté produkty bylo nutno dát do pytlů a ty zpravidla i pomoct naložit na vůz. Navíc musela být vedena písemná evidence o semelku a zaznamenána platba za semletí. Pracovní doba ve mlýně i v hospodářství byla běžně 16 i více hodin denně. Bylo–li hodně mletí, mlelo se nepřetržitě ve dne i v noci. V takovém případě se střídali v obsluze mlýna i členové rodiny mlynáře. Při jarní oblevě bylo nutno včas vysekat led kolem hrazení vody na splavu i na vantrokách. Při náhlém přívalu vody bylo nutno vyjmout z konstrukcí splavu fošny, které hradily vodu.

Denní strava ve mlýně

Strava vždy závisela na místních a sezónních podmínkám, převažovalo pečivo z mouky (chléb, koláče, knedlíky), někdy jáhlová a krupičná kaše, kroupy (oukrop). Poněvadž ke každému mlýnu přináleželo rolnické hospodářství, tak stravování bylo ovlivněno i

výpěstky z tohoto hospodaření. Dle možnosti byla chována také drůbež (slepice, kachny, husy, někdy krůty, případně také koza či ovce) a také vepřík. Zpravidla bývaly ve chlévě i kravky, proto bylo denně k dispozici i mléko, případně výrobky z něj (máslo, sýr, podmáslí). Na zahrádce i na poli byla pěstována zelenina, brambory, hrách, fazole a obilí. Denní strava byla asi takováto: na snídani mléko nebo bílá káva a chléb. K dopolední svačině chléb s máslem, případně se sýrem a bílá káva. V poledne polévka a koláče. K odpolední svačině byl chléb s máslem nebo koláče s černou kávou někdy s čajem. K večeři mléko nebo bílá káva s chlebem, někdy zemáky (brambory). Koláče bývaly k obědu třikrát týdně (v neděli, ve středu a v pátek).

Zvyky

Lidové zvyky v prostředí mlýnů byly různé, osobité a po léta dodržované. Postavení mlýna, ať už větrného nebo vodního, bylo vždy velkou událostí pro širší kraj, také pro mlynáře z okolí a jeho rodinu. Taková událost neunikla ani krajánkům a různým podomním obchodníkům (braťkům). Součástí slavnosti bylo pohoštění, i když mnohdy velmi skromné, neboť mlynář byl zpravidla stavbou mlýna značně zadlužen. Mlýn byl k takové oslavě ověnčen a nescházel ani hudebník či harmonikář, který zahrál k tanci.

Symbolika vztahující se k mlýnům:

- Byly–li perutě mlýna zastaveny ve znamení kříže, znamenalo to, že není co mlít.
- Postavení perutí do tvaru X znamenalo, že mlýn je mimo provoz, bylo tomu tak i v neděli a ve svátek.
- Na Velký pátek v časné ráno se rodina mlynáře a mlýnská chasa myla do půl těla u splavu. (Údajně se jedná o připomínku vstupu Ježíše do řeky Hebron).
- Při úmrtí mlynáře zůstával mlýn do doby pohřbu stát.
- Narodilo–li se ve vodním mlýně dítko, přinášel je mlynář v náruči s tím, že bylo doneseno vodníkem.

Pověsti

V lidovém podání bylo možné se setkat s různými pověstmi a pověrami. Odlehlost mlýnů od dědin dodávala takovým pověstem zcela neopakovatelné kouzlo, po generace se tak například tradovalo, že:

- v den svatého Mikuláše sestupuje Mikuláš se svou družinou z nebe na zem po křídle větrného mlýna;
- jednou někdo uvázal ke křídlu mlýna kozu – zesílený vítr pak otáčel křídly mlýna i s kozou. Od těch dob prý kozy křičí neee, neee, neee...

Vypráví se také, že některé mlýny mají kouzelnou moc. Když do takového mlýnského zařízení skočila stará a nepěkná baba, která však byla po celý život na svého muže hodná, byla přemleta na velmi pohlednou mladici. Pokud však někdy na svého muže hodná nebyla, vypadla ze mlýna jako stará ošklivá čarodějnice. Bohužel, žádná z žen dosud nenašla odvahu do takového mlýna skočit, abychom mohli ověřit pravdivost tohoto vyprávění.

Zánik mlýnů

Zánik mlýnů – větrných i vodních – byl v průběhu staletí způsoben nejen vlivem času, povodní a požárů, značný vliv měly i doby válečné. Největší hromadná likvidace zvláště námezdních mlýnů však nastala po roce 1948, kdy komunistická státní moc vyvinula maximální úsilí o zastavení a likvidaci tisíců mlýnů, včetně vodních turbín. Dle statistických údajů byl v ČSR od roku 1935 do roku 1989 zastaven a definitivně ukončen provoz 6198 mlýnů! Katastrofální dopad na existenci námezdních mlýnů měly změny poměrů v zemědělství. Zemědělcům byly po roce 1948 předepisovány takové dodávky, aby je nebyli schopni plnit, a následně byla jejich hospodářství zabavována pod správu „státních statků“ či „jednotných zemědělských družstev“ (JZD). Mnohé námezdní mlýny byly združstevněny a znárodněny, obilí semílaly jen na zvláštní povolení vydávané příslušným národním výborem, což bylo podmíněno splněním všech předepsaných dodávek. Téměř všechno obilí bylo hned z polí odevzdáváno do výkupních podniků, které dodávaly obilí k mletí jen mlýnům obchodním. V průběhu deseti roků námezdní mlýny ukončily provoz a byly státním aparátem předávány k dalšímu užívání JZD nebo státním statkům ke skladování krmiv a podobně. Budovy mlýnů nikdo neudržoval. Strojní zařízení bylo ve většině případů zničeno a odvezeno do kovošrotu.

Jen v nepatrné části zastavených mlýnů jsou dosud zachovány mlýnské stroje, někteří majitelé mlýnů o ně na vlastní náklady dosud pečují. V ojedinělých případech byly majiteli mlýnů uvedeny znovu do provozu vodní turbíny, zvláště na stálejších vodách. V takových případech je vyrobená elektrická energie dodávaná do veřejné elektrické sítě.

Mlynáři, kterým byly mlýny znárodněny, byli hospodářsky, společensky i politicky řazeni na okraj společnosti. Byly jim zpravidla znárodněny i jejich byty, mnohdy včetně přilehlých pozemků. Z toho důvodu musili platit nájem, který často přesahoval jejich možnosti, neboť práce pro ně byla zpravidla jen v zemědělství, a ta byla v té době velmi špatně placena. Důchod neměli žádný, nebo minimální, neboť práce v domácnosti a ve vlastním mlýně nebyla po řadu roků uznávána za „odpracované roky“. Navíc jejich dětem a příslušníkům rodin byla znemožňována možnost vyššího vzdělání, mnohdy museli jít přímo

ze školy pracovat do JZD, nebo do průmyslu. Tito lidé prožívali hořké poznání, že obětavá práce a celoživotní osobní oběti celých rodin jim byly tehdejším režimem přičítány k tíži.

Přehledová tabulka větrných mlýnů v Moravském krasu

Název	**Vesnice**	**Statut ochrany**	**Vznik**	**Historie**
Větrný mlýn v Brance	Malé Hradisko	kulturní památka	2. pol. 19. stol.	V části obce zvané Branky stojí budova, která pravděpodobně bývala příležitostným větrným mlýnem, který zřejmě využíval větrného místa. Stavba je evidována v památkovém seznamu, přestože se místo jako mlýnice dodnes stoprocentně nepotvrdila.
Větrný mlýn	Němčice	kulturní památka	1849	Mlýn byl postaven roku 1849. Roku 1922 bylo zařízení mlýna modernizováno vestavěním válcových stolic a instalací pomocného plynového motoru. V téže době přistavěn obytný objekt. Roku 1964 mlýn vyhořel. Stav objektu byl porušen renovací. Stavba mlýna byla opravena a omítnuta, na střeše vyrostly dva komíny a interiér byl uzpůsoben k rekreačnímu využití.
Větrný mlýn	Ostrov u Macochy	kulturní památka	1865	Zděné válcové těleso z lomového kamene, s bílou obrovnávkou ostění dveřních portálků a oken. Krytina plechová, dle historické tradice. Vybudován ve 2. polovině 19. století – pravděpodobně v roce 1865. Lopaty vhodně renovovány, strojní zařízení zachováno - velký hřídel (val) větrných lopat, velké převodové kolo (palečné), převodové kolo cévové, mlecí složení s kameny a s vysévací truhlou (moučnicí) dokládají tzv. české mlýnské složení typické pro naše větrné mlynářství 18. - 19. století. Mlýnice v podstatě zachována včetně členění pracovních podlah (podstřeší, mlecí podlaha s kameny, moučnice v přízemku). Vybavení doplněno soukromou expozicí mlynářského a zemědělského náčiní. Renovaci léta prováděli poslední majitelé mlýna, manželé Dobiášovi. Paní Dobiášová je vnučkou posledního ostrovského mlynáře. Mlýn perfektně udržován, příklad vzorné renovace technické památky oboru větrného mlynářství. Mlýn byl v provozu do roku 1902.
Větrný mlýn u č. p. 192	Rozstání	kulturní památka	1874	Větrný mlýn holandského typu u zemědělské usedlosti č. p. 192 a 178, vpravo od okresní silnice z Rozstání do Otinovsi. Vybudován roku 1874, mlýnský provoz byl zastaven roku 1922. Bez větrných lopat, a mlýnského strojního zařízení. Přilehlá zástavba po renovacích. Mlýn ztratil znaky technické stavby. Válcová stavba vyzděná z lomového kamene, je ukrytá v

				komplexu staveb bývalé hospodářské usedlosti na severovýchodním konci obce. Trojpodlažní válcová stavba má průměr 8 m, mocnost kamenných zdí se pohybuje okolo 1 m. V každém podlaží prorážela kamenné zdivo trojice okén, umístěná nad sebou. Stropy byly původně trámové. Mlýn měl dva segmantově zaklenuté vchody a kdysi šindelovou střechou tvořenou 22 bokým jehlanem.
Větřák	Rudice	kulturní památka	1865	Válcový větrný mlýn postavený roku 1865 v trati Tumperk se nachází na jihovýchodním okraji obce. V roce 1922 byla provedena oprava mlýna, spojená s výměnou 10 m dlouhé modřínové hřídele. V roce 1925 byly při bouři zničeny větrné lopaty. Větrné kolo již majitel neopravil a mlecí zařízení přestavěl. Od roku 1929 fungoval mlýn pouze na elektrický pohon. Roku 1941 byl mlýn protektorátními úřady zaplombován a po válce, v roce 1945, v něm bylo zrušeno mlynářské právo. V roce 1968 měl mlýn na obvodu zdiva 17 trhlin a z interiéru zmizelo již veškeré strojní vybavení. V roce 1960, dle darovací listiny, nabyl vlastnického práva Okresní národní výbor Blansko. Od roku 1968 se začali o mlýn starat manželé Vaverkovi z Brna. Byla natřena střecha a postaven vikýř, vytažen borovicový hřídel a upevněny lopaty. Válcové tělo mlýna, kryté hladkou fasádou, je postaveno z lomového kamene. Průměr třípodlažní budovy činí 9,2 m, zdi mají výšku 7,5 m a při zemi dosahují mocnosti až 1,35 m. Kolem okenních otvorů (v přízemí čtvercových, jinak obdélných) je ostění z hladké omítky. Šindelová střecha kuželového tvaru spočívá na dřevem obedněném věnci a má typický vodorovný hřeben. V interiéru se zachovaly trámové stropy.
Větrný mlýn	Ruprechtov	ochranné pásmo	1873	Zděný větrný mlýn byl uprostřed na vodu chudé Drahanské vysočiny vystavěn roku 1873 místním rolníkem Cyrilem Wágnerem a dalšími dvěma společníky. Cyril Wágner byl vyučeným strojníkem a po nabytí zkušeností na vandru realizoval přestavbu původního klasického mlýnského zařízení, které bylo zničeno větrnou smrští roku 1882, novým účinnějším pohonným systémem. Nejprve zhotovil funkční model celého zařízení opatřený dvojicí kormidel, dále zhotovil dřevěné modely ozubených převodů, podle nichž byly zhotoveny odlitky strojírnou Wichterle & Kovářík v Prostějově. Technologické zařízení mlýnice bylo zhotoveno z tradičního konstrukčního materiálu, tedy ze dřeva. Instalace turbiny přinesla zhruba zdvojnásobení množství zpracovaného meliva. V roce 1890 byl motor opět zničen vichřicí. Nově instalovaný systém byl ukotven v nově přestavěném objektu mlýna. Tato akce finančně zruinovala původního majitele - mlynáře, a tak roku

				1894 převzal mlýn R. Gottwald, který jej již roku 1905 odprodal svému bratru Antonínu. Ten, spolu s dalším bratrem Arnoštem, instaloval zařízení pily, také na větrný pohon. Po úmrtí Ant. Gottwalda roku 1917 se vystřídalo v držení mlýna několik majitelů. Od roku 1940 vlastnil mlýn J. Tesař, od roku 1941 byl mlýn spravován Wehrmachtem v rámci zabrání severní části vyškovského okresu říšskoněmeckou vojenskou správou pro potřeby střelnice. Po roce 1945 opět převzal mlýn J. Tesař, který byl nucen po únoru 1948 s celou rodinou Ruprechtov opustit. Objekt mlýna byl příležitostně využíván různými složkami, obec se pokusila bezvýsledně o renovaci mlýna. Větrná turbina byla vlivem povětrnosti značně zdevastovaná a prakticky zničená. Situace pro uchování mlýna se příznivě změnila po restituci objektu manželi Sládkovými, kteří od roku 1993 zahájili obnovu této významné technické památky. Součástí renovace byl průzkum dokumentace provedený J. Jarošem a posléze rekonstrukce samotné větrné turbiny. Nově zhotovené oběžné kolo bylo osazeno 4. 1. 1995. Vnitřní technologické zařízení, kterým byla původně tři mlecí složení poháněná královskou hřídelí procházející třemi podlažími mlýna, nebylo obnoveno. Halladayova turbina má svůj původ v osobě svého vynálezce a konstruktéra Daniela Halladaye ve Spojených státech, kde v rozmezí let 1854-77 vyvinul řadu modifikací tohoto větrného motoru. Na rozdíl od podobných konstrukcí bylo oběžné kolo turbiny vybavené žaluziemi rozděleno do několika sektorů. Nastavení žaluzií na vítr mohlo být ovládáno buď ručně pomocí táhel, nebo automaticky pomocí pružin v závislosti na síle větru. Výkon větrného motoru nového typu byl několikanásobně vyšší než u větrného mlýna vybaveného klasickými křídly. Oběžné kolo turbiny dosahuje průměru 10 m, má hmotnost 2 t a otáčí se ve výši 16 m. Ruprechtovská Halladayova turbina je unikátem evropského významu. Zachovala se u nás jako jediná. Podobná konstrukce se nezachovala nikde jinde ve světě. Turbina svého času představovala nejprogresivnější konstrukční řešení v oboru. Z hlediska účinnosti a pravidelnosti ji předčily až následné konstrukce užívající mnohalopatkové systémy Eclipse .

Přehledová tabulka vodních mlýnů v Moravském krasu

Název	Vesnice	Vznik	Historie
Bílovický mlýn	Bílovice nad Svitavou	1612	Bílovický (panský mlýn) byl postaven v roce 1612, první splav byl postaven 1668 (na Svitavě). V r. 1753 se na tento panský mlýn zakoupil svobodný mlynářský mistr Jakub Žižka z Bučovic. Od roku 1764 byl na bílovickém mlýně mlynářský mistr Frant. Pánek, který dědičně zakoupený mlýn zdědil přiženěním. V r. 1766 mlýn zakoupil František Kunst z Letovic. V roce 1773 ji převzal jeho bratr Václav Kunst. R. 1809 zdědil mlýn Jan Kunct. R 1829 zakoupil mlýn pan Julínek. Rod Julínků se na mlýně udržel až do r. 1914. V r. 1868 byl mlýn přestavěn na měly. V roce 1888 byl zřízen katr a rozšířena pila. Turbina byla pořízena v r. 1882 a v r. 1909 elektrárna. V r. 1912 převzala mlýn od Jana Julinka nově zřízená Společnost Mlýn a pila. Julinek provozoval od r. 1840 do r. 1914 také živnost pekařskou. Ve 30. letech 20. století původní turbinu nahradila Kaplanova turbina vyrobená firmou I. Storek, Brno.
Váňův mlýn	Bořitov	Není znám	Není známá
Dolní mlýn	Bořitov	Není znám	U bořitovského rybníka v horní části osady, r. 1810 prodán boskovickému mlynáři, č. p. 32. Byl o jednom složení moučném a jednom krupičném.
Oborský mlýn	Černá Hora	po 1750	Po vystavění rybníka v r. 1750, první zmínka (o prodeji již z roku 1760).
"horní"	Černá Hora	1641	Zmínka 1641, býval na dva moučné chody a jeden kroupový chod. V roce 1786 měl troje složení moučné a jedno kupující.
Vaňousův mlýn	Holštejn	17. století	K založení horního mlýna došlo v průběhu XVII. st., kdy také noví osadníci začali znovu obhospodařovat tamější pozemky.
Zukalův mlýn	Holštejn	14. století	Zukalův mlýn leží jihovýchodně od vesnice Holštejn. Je poslední vzpomínkou na bývalé středověké městečko. To vzniklo v podhradí stejnojmenného hradu. První zmínka pochází z roku 1349. Tehdy jsou uvedeny dvorce v písemnosti mezi Čeňkem z Lipé a Vokem I. z Holštejna. Roku 1437 je však při vkladu do zemských desek již uvedeno městečko Holštejn. Roku 1550 je městečko uvedeno jako pusté. Proč se tak stalo není známo. Zaujímalo prostor na zvlněné ploše údolí Bílé vody. Dodnes se polní trať nazývá „Na městečku“. Zukalův mlýn se původně nazýval „Dolní“ a je pozůstatkem tohoto zmíněného městečka.
Julínkův mlýn (u Dymáku)	Jedovnice	od středověku	Mlýn od středověku, do dneška vybaven (mletí na elektriku), od r. 2005 se nemele, jeden z potomků mlynáře to umí obsluhovat, pan Plch chce zachytit současné vybavení.
Matuškův mlýn	Jedovnice	Není znám	Mlýn před propadáním, dnes slouží jako rekreační chalupa, ale v betonové šachtě je nefunkční francisova turbína ze 30. let, při povodní 2007 se protrhla hráz a není dochován ani rybníček.
Spálený mlýn	Jedovnice	Není znám	Konstruován jako mlýn na spodní vodu. Během své historie několikrát vyhořel a za Rakouska-Uherska se mu začalo říkat "Spálený mlýn". K jednomu z požárů došlo za vpádu Švédů do Rakouska-Uhreska a tato událost se stala předlohou filmu "Ďáblova past", podle knihy "Mlýn na ponorné řece". V roce 1902 ne zachycen na fotkách po posledním požáru jako zřícenina.
Dolní mlýn	Křtiny	od 2. pol. 18. století	Dolní č. p. 5, s pilou, v provozu od 2. pol. 18. století, měli malou kapacitu a po většinu roku často nepracovali kvůli nedostatku vody v potoku.
Horní mlýn	Křtiny	1321	Horní č. p. 37, s pilou. První zmínka je z roku 1321. Dále je doložen až od roku 1750 (vrchnost pobírala k roku 1750 ve Křtinách úroky z Horního mlýna 17 zlatých), mlýn měl malou kapacitu a po většinu roku často nepracovali kvůli nedostatku vody v potoku.
Vodní mlýn v Oklukách	Malé Hradisko	Není znám	Není známá

	Nemojany	Není znám	Mlýn u č. p. 37.
Mlýn Chobot	Nemojany	Není znám	Není známa.
Horní mlýn (u panského rybníka)	Niva	od konce 16. století	První zmínku v provozovaném řemesle v Hatmanicích lze zachytit v urbáři plumlovském z roku 1590. V jeho výčtu osedlých obce figuruje přízvisko Mlynářů a mezi výčtem plateb i poplatek z mlýna. Z velikou pravděpodobností se jedná o Horní mlýn, dříve č. p. 15 (nyní rodinný domek ing. Aloise Minxe). U tohoto Panského mlýna byla v 18. století zřízena pila a po jejím zániku krupník. Horní mlýn pracoval do roku 1924, kdy byl pro sešlost strojů zastaven. Krupník domlel v roce 1915. V obci je zachována část odlehčovacího koryta horního panského rybníka u Panského mlýna, přebytečná voda byla odváděna do náhonu Dolního mlýna a výšku hladiny v náhonu regulovalo stavidlo, které svádělo přebytečnou vodu Srážkou do jalového koryta.
mlýn na Bílé vodě - dolní mlýn	Niva	1805	Poprvé zmiňován v roce 1805, kdy byl v držení rodiny Šmehlíkovy. Mlýn s velikou pravděpodobností pracoval již v 18: století. Mlýn měl tři složení a ve dvoře pilu, současný stav z roku 1949. Po 2. světové válce mlýn převzalo družstvo. Nyní č. p. 42.
Horní mlýn (Kaprálův mlýn)	Ochoz u Brna	1706	Byl postaven na pozemku patřícímu kapitule Brněnské, bylo to v létech 1706. Postavení bylo povoleno s dvojím složením mlýnice a to na útratu Bartoloměje Žižky z Mokré. V létech 1748 byl mlynář přepaden zběhy a lupiči a utrpěl škody za 172 zlatých. Čtyři generace Žižku přežily v tomto mlýně a potom je potomci prodali mlynáři Hudcovi z Ochoze a od něj koupil jej pan Kanál z Brna.
Dolní mlýn-Bělíkův	Ochoz u Brna		Po dlouhá léta řídil p. Svoboda Leopolod, dnes slouží jak obytné stavení. Podrobnější historii objektu nebylo možné v rámci rozsahu této studie zjistit. Doporučujeme provést speciální studii archiválií.
Vodní mlýn u rybníka	Otinoves	Není znám	Současná podoba z 50. let 20. století.
Vodní mlýn u rybníka	Pístovice	Není znám	Není známá.
Protivanovský mlýn (Hamerský mlýn)	Protivanov	1585	Připomínán je již od roku 1585.
Panský mlýn	Rozstání	1371	První zmínka je z roku 1371 – záznam o prodeji dvora v Rozstání s příslušenstvím. Od té doby zůstal mlýn u panství rájeckého, i když od r. 1618 vesnice patřila do plumlovského panství. Jako jediný rozstánský mlýn byl „panský“. Až do roku 1883 byl veden v pozemkových knihách obce Kulířova, terpve toho roku byl překatastrován do Rozstání. Nejstarší nájemci mlýna jsou známí z drahanských matrik. Byli to Jakub Jelínek, který zemřel v roce 1708, po něm Pavel Jelínek a Běta, kolem r. 1724 Mikuláš Zukal, r. 1726 František Zukal, který pak přešel na vrchnostenský mlýn v Holštejně. Roku 1750 zakoupil mlýn do dědičného pachtu Antonín Hřebíček od majitelky panství Charlotty, ovdovělé říšské hraběnky z Rogendorfu. Antonín Hřebíček popustil mlýn Janu Hřebíčkovi, který jej r. 1753 prodal Cyrilu Zukalovi z Holštejna. Od té doby patří mlýn rodině Zukalů, až do roku 1881, kdy jej vdavkem získal Rudolf Kouřil. Ten koupil od vrchnosti i blízký rybník. Roku 1883 byl mlýn převeden do katastru Rozstání jako číslo 186. Roku 1912 mlýn koupil Josef Vintr z Doubravice, r. 1924 František Konečný, r. 1929 František Králíček.
Rozstánský vodní mlýn (Horní) - Podskalský	Rozstání	1590	V roce 1590 byla jeho majitelkou Dor. Havlová, r. 1657 Vítek Buršů, r. 1667 a 1675 Matěj Palatka. Mlýn pak přešel na několik desetiletí do majetku rodiny Šmehlíkovy, z níž první byl původně mlynářem v Nivě (Hartmanicích). Roku 1799 mlýn koupil Franc Zukal i s pilou, v majetku Zukalů byl až do r. 1895. Od té doby mlýn měnil své majitele. Byli jimi r. 1896 Fr. Bezděk., r. 1898 Klement Weber, r. 1900 Frant. Novotný, r. 1901 Josef Vodička, r. 1902 Frant. Kunc, r. 1902 Antonín Plíhal z Rosic, r. 1912 Hynek Plíhal, r. 1920 Joachim Skalický, r. 1921 Rudolf Skalický, r. 1922 Jan Zachar, r. 1928 Čeněk Drastich a od r. 1932

			František Grajcar. Postupem doba byly od mlýna odprodány skoro všechny pozemky. Mlýn měl 2 složení a pilu.
Krupník	Rozstání-Baldovec	1800	Roku 1800 nechala obec 20 sáhů obecných pastvin, aby na nich František Zukal zbudoval budovy o 1 světnici a 1 mlýnském složení na vlastní náklad. Krupník byl součástí baldovského mlýna, patřil k němu až do roku 1902, kdy jej koupil Alois Slouka z Lipovce. Roku 1939 připadl dceři Amálii, provdané za Rudofla Zukala. Krupník vyhořel v roce 1946.
Vodní mlýn	Sloup	před 1843	Mlýn měl v roce 1843 průměrnou produkci mouky 500-600 měřic ročně, od roku 1748 zpracovávala i dřevinu na katru. V roce 1892 byl u mlýna postaven rybník.
Vodní mlýn	Vysočany-Housko	1926	Původní první mlýn byl velice malý a stál mezi stavbou domku Zouharových a domkem mlynáře. Ve mlýně byl šrotovní kámen o rozměrech 1 metr x 1 metr a byl poháněn vodním kolem s dolním přívodem vody. Voda, která ho poháněla, byla přiváděna z horního konce Houska, od lípy při vjezdu do Houska. Voda se přiváděla na vodní kolo, které pohánělo šrotovník. Šrot byl přesíván v sítu kuželovitého tvaru, které bylo natřásáno vačkou. To byl původní mlýn. Nový mlýn byl budován panem Králem po 1. světové válce. Mlýn měl již namyšlený s vodním kolem s vrchním náhonem. Nakonec dostal od hraběte Salma povolení k překopu silnice, ale musel jít hluboko, aby tam mohl být i čep, pro spodní vypouštění rybníka při lovu ryb. Rybník byl do té doby vypouštěn jen horním stavidlem a ryby se musely chytat při lovu do sítí. Hrabě Salm mu přispěl také finančně na práce při provádění překopu a po ukončení prací, při oslavách ve mlýně, dostal od hraběte tak zvané „Vodní právo“, které ho opravňovalo používat vodu z rybníka a s ní také hospodařit. Musel se také o rybník starat a hlídat ho, aby se neztrácely ryby, které se lovily jednou za čtyři roky. Po výlovu se oslavovalo již v novém mlýně. A tak začal život mého tatínka jako mlynáře v Housku. Mlýn byl dán do plného provozu jako elektrovodní mlýn v roce 1926. Elektrický regulátor udržoval stálé otáčky mlýna. Na tu dobu to byl kvalitní a moderně postavený mlýn. Do houskovského mlýna se dávalo na mletí obilí nejen z Molenburka a Houska, ale z celého širokého okolí.

Současné situace větrných mlýnů:

Název	**Vesnice**	**Statut ochrany**	**Současný stav**
Větrný mlýn v Brance	Malé Hradisko	kulturní památka	Objekt bydlení a hospodářský objekt.
Větrný mlýn	Němčice	kulturní památka	Bez lopat a bez původního strojního vybavení. Kuželovou krytinu proráží komíny. Renovace zrušila tradiční prvky konstrukce mlýna. V roce 2002 nový majitel provedl kompletní obnovu tělesa mlýna a připravuje se i osazení perutěmi. Větrné kolo ani žádná část mlecího zařízení se nedochovala. Ve vrchní části stavby jsou obepínající kovové obruče. Větrný mlýn byl

			nejdříve přebudován na obydlí, nyní je využíván jako soukromý rekreační objekt a není přístupný.
Větrný mlýn	Ostrov u Macochy	kulturní památka	Rekreační objekt.
Větrný mlýn u č.p. 192	Rozstání	kulturní památka	Mlýn je dnes bez lopat a vnitřního zařízení. Prohlídka není možná.
Větřák	Rudice	kulturní památka	Od roku 1994 je v objektu umístěna muzeální expozice (ukázka bydlení mlynáře, v horních podlažích expozice speleologie, hutnictví a mineralogie) a Informační centrum CHKO Moravský kras. Při budově mlýna je ukázka vybavení těžební jámy, rekonstruovaná vápenická pec, milíř a geologický park. V přízemí je shromážděna část bytového vybavení z konce 19. a 20. století. První podlaží se věnuje rudickým vrstvám a poutavým nálezům z nich. Druhé podlaží se věnuje jeskyním a jeskyňářům.
Větrný mlýn	Ruprechtov	ochranné pásmo	Objekt dnes slouží k obytným účelům. Po domluvě je možné si zajistit exkurzi.

Současná situace vodních mlýnů

Název	Vesnice	Současný stav	Navrhované možnosti využití
Bílovický mlýn	Bílovice nad Svitavou	Současná podoba mlýna pochází z přestavby v roce 1909. V mlýně sídlí firma Brněnská mlynárenská s.r.o. (po prodeji, který proběhl v roce 2010) a nadále v něm probíhá mlynárenská výroba.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Váňův mlýn	Bořitov	Soukromý pozemek, zařízení není zachováno, není zachován ani náhon.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).

Dolní mlýn	Bořitov	Soukromý pozemek, v rekonstrukci, zařízení i náhon zachovány	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Oborský mlýn	Černá Hora	Objekt zachován, bez náhonu ani mlecího zařízení.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Horní mlýn	Černá Hora	Objekt zachován, zachováno i mlecí zařízení, ale nefunkční (bez náhonu).	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Vaňousův mlýn	Holštejn	Objekt zachován, dobře zachovaný náhon, bez mlecího zařízení.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Zukalův mlýn	Holštejn	Objekt zachován, bez náhonu, v soukromém vlastnictví.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Julínkův mlýn u Dymáku	Jedovnice	Objekt zachován, včetně vnitřního vybavení. Majitel uvažuje o kompletní rekonstrukci s cílem využít objekt v cestovních ruchu (penzion, restaurace).	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v

			regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Matuškův mlýn	Jedovnice	Objekt zachován, dnes slouží jako rekreační chalupa.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Spálený mlýn	Jedovnice	Objekt již není zachován, v terénu lze najít zbytky zdiva.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Dolní mlýn	Křtiny	Objekt zachován, bez náhonu a mlecího zařízení. Sloužý jako obytný dům.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Horní mlýn	Křtiny	Objekt zachován, bez náhonu a mlecího zařízení. V soukromém vlastnictvím - www.hornimlyn.cz. V budově sídlí i občanské sdružení, které se snaží mlýn zrekonstruovat v duchu přírodního stavitelství.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Vodní mlýn v Oklukách	Malé Hradisko	Objekt zachován, využíván na rekreační účely.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Dolní mlýn	Nemojany	Budovy stojí, ale neplní svoji funkci.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na

			základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Mlýn Chobot	Nemojany	Mlýn byl nedávno kompletně zrekonstruován na hotel - http://www.hotelnemojany.cz	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Horní mlýn (u panského rybníka)	Niva	Budova zachovaná, nyní v soukromém vlastnictví - obytný dům.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Mlýn na Bílé vodě - dolní mlýn	Niva	Objekt zachován, bez náhonu, bez mlecího zařízení ani vnitřního vybavení, v soukromém vlastnictví. Majitel připravuje rekonstrukci.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Horní mlýn (Kaprálův mlýn)	Ochoz u Brna	Objekt zachován, v současné době se připravuje rozsáhlá rekonstrukce na středisko ekologické výchovy (www.kapraluvmlyn.cz).	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Dolní mlýn-Bělíkův	Ochoz u Brna	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných	

		mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).	
Vodní mlýn u rybníka	Otinoves	Objekt zachován, stav vybavení se nepodařilo zjistit.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Vodní mlýn u rybníka	Pístovice	Objekt zachován, včetně kola. V současné době slouží jako restaurace s penzionem.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Protivanovský mlýn (Hamerský mlýn)	Protivanov	Objekt zachován, jako rekreační chalupa.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Panský mlýn	Rozstání	Objekt zachován, včetně zařízení a přilehlého mlýna. Soukromý majetek.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka,

			zážitkový balíček pro turisty).
Rozstánský vodní mlýn (Horní) - Podskalský	Rozstání	Objekt bohužel podléhá devastaci, v současné době lze nalézt jenom ruiny jednotlivých domů. Současní majitelé se pokouší o renovaci. U mlýna jsou patrné i zbytky hráze bývalého rybníka.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Vodní mlýn (krupník)	Rozstání-Baldovec	Objekt zachován, slouží jako správní budova přilehlého lomu. Nedaleko je zachována i část náhonu.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Vodní mlýn	Sloup	Objekt zachován, bez vybavení, v soukromém vlastnictví.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).
Vysočany	Vysočany	Objekt zachován, mlýnice přestavěná na hospůdku. V soukromém vlastnictví.	Navrhujeme zpracovat speciální studii "Historie vodních mlýnů", která by čerpala z dostupných archivních pramenů. Na základě toho pak zpracovat "mlynářskou stezku vodních a větrných mlýnů v regionu" (publikace, naučná stezka, zážitkový balíček pro turisty).

3. Subjekty, ktoré sa zaoberajú so spracovaním obilia a tradičné výrobky z obilia

Produkty rastlinného pôvodu tvoria od dávnych čias až do súčasnosti dôležitú zložku ľudskej potravy. Ľudia z nich zhotovujú kašovité jedlá, piekli chlieb, koláče, varili cestoviny a používali ako krmivo pre domáce a hospodárske zvieratá. K téme spracovania obilia a stravovania ľudu sa tradične viaže bohatý súbor ľudových zvykov. Život ľudí v obciach na našom území bol v minulosti determinovaný prírodnými podmienkami, ktoré umožnili rozvinuté formy agrárnej výroby. Geografické pomery v jednotlivých obciach umožňovali využívať rovinaté časti chotára na polia, lúky a pastviny, svahovité terény zase na zakladanie viníc, záhrad a sadov. Kvalita pôdy mala podstatný vplyv na pestovanie plodín. Na území západného Slovenska bol rozšírený trojpoľný systém hospodárenia. V minulosti sa na poliach striedala raž s jačmeňom. Postupným zvyšovaním úrovne poľnohospodárstva sa do tohto systému zaradila aj pšenica, proso, pohánka a ovos.

Strava obyčajného človeka bola v minulosti jednoduchá a odvíjala sa od dostatku potravinových článkov získaných predovšetkým z miestnych zdrojov. V ľudovej strave boli vždy základnými a prevládajúcimi zložkami rastlinné suroviny. Široké uplatnenie našli predovšetkým spomínané obilniny, ktoré sa spotrebovali vo forme múky a krúp. Tie tvorili základ obilninových jedál ako primárnej zložky výživy človeka. Múka pre svoju vysokú kalorickú hodnotu tvorila energetickú základňu výživy. Základným potravinovým článkom bol teda chlieb a múčne výrobky, i keď chlieb nebýval na stole každý deň. Z múky sa pripravovali rozličné druhy cestovín a múčne jedlá. Veľmi podstatnou a dôležitou zložkou potravy boli kaše. K najrozšírenejším múčnym jedlám patrili cestoviny, ktoré sa jedli buď ako samostatné jedlá, ako závarky na zahusťovanie polievok, či ako príloha k iným jedlám, najmä k mäsu. K najstarším spôsobom prípravy cestovín patrilo trhanie tuhého cesta rukami a mrvenie prstami, redšie cesto sa z lopára nožom hádzalo do vriacej vody, novším je rezanie cesta na rezance. K tradičnej príprave cestovín sa radí tiež šúľanie cesta. Múčne jedlá sa mohli dochucovať na slano alebo na sladko. K sviatočným a slávnostným pokrmom patrili koláče a múčniky.

Upiecť chlieb bolo svojím spôsobom umenie. Znalosť tejto práce bola veľmi dôležitá a umenie napiecť dobrý chlieb patrilo k zručnostiam zrelej dievky, súcej na vydaj. Chlebu a obradovému pečivu bola pripisovaná výrazná ochranno-prosperitná magická funkcia. Ľudia verili, že neodmietnutie chleba mohlo mať dokonca vplyv na uzdravenie pri budúcom ochorení a túto vieru vyjadrovali ponúkaním. Tiež sa verilo, že kto si dá do vrecka

k peniazom omrvinku chleba, budú sa ho peniaze držať a neodídu od neho. Počas vianočných sviatkov bolo treba vziať si chlieb do vrecka a takto sa zúčastniť troch omší za sebou. Pri svätení veľkonočných jedál dali posvätiť i tri kúsky chleba, z ktorých dali potom dobytku po kúsku, aby tiež neochorel. Pri narodení dieťaťa mal byť chlieb poruke a na viditeľnom mieste, aby dieťa v živote netrpelo núdzou. Chlieb sa dával aj do mlieka, ktoré sa dávalo z domu, aby bosorky neodoberali mlieko kravám. Ženích s nevestou mali zjesť pred sobášom kúsok chleba, aby ich deti nebývali hladné, nevesta tiež niesla na sobáš kúsok chleba pod opleckom, aby k nej zlý duch nemal prístup. Chlieb ako liečebný prostriedok sa prikladal aj s medom na vredy. Výnimočnosť chleba bola uctievaná a túto úctu ľudia prejavovali aj tým, že keď niekomu chlieb na zem spadol, mal ho zodvihnúť a pobozkať. Chlieb patril na stôl a kam sa kládol chlieb, to miesto si bolo treba rovnako ctiť, a preto ak si niekto sadol či nebodaj stúpil na stôl, mal dostať na tom mieste vyrážku.

Chlieb a koláče bývali základnou súčasťou pôstneho jedálnička na jednej strane a štedrých odmien pri koledovaní a vinšovaní na strane druhej. Rovnako boli základnou súčasťou svätenín a obradového jedla. V zadunajských obciach boli do polovice 20. storočia základnou súčasťou štedrej večere makové slíže a perky. Odrobinky z jedla sa do Štefana nechávali na stole a potom ich vysypali do záhrady, aby z nich podľa ľudovej viery vykvitli sedmokrásky. Dôležitým vianočným obradovým pečivom na Vianoce bol koláč do kruhu zatočená pletenica s priemerom 20 cm a vysoká asi 10 cm, ozdobená figúrkami vtáčikov. Tento koláč sa kládol na obradne prikrytý štedrovečerný stôl, na ktorom bolo nasypané do kríža obilie. Vyššie opísané ľudové zvyky v kruhu obyvateľov západného Slovensku boli rozšírené približne do polovice 20. storočia, po druhej svetovej vojne sa spôsob života začal meniť výraznejšie a radikálnejšie a niektoré jedlá a s nimi súvisiace zvyklosti behom nasledujúcich 20 rokov postupne celkom vymizli.

Druhy obilovin, použití ve stravování

Pšenice je nejdůležitější pěstovaná obilovina na území MAS Moravský kras, obsahuje neplnohodnotné bílkoviny ve formě lepku. Zpracovává se na krupici (hrubou, jemnou, dehydrovanou), dále na mouku hrubou, polohrubou, hladkou a 00 extra a pšeničný slad. Pěstuje se pšenice měkká a tvrdá (v teplejších oblastech). Žito má protáhlejší tvar zrna, na jednom konci zúžený. Je důležitou surovinu při výrobě chlebové mouky, dále se zpracovává na kávoviny, pálenky. Ječmen se u nás pěstuje sladovnický (na výrobu sladu) a průmyslový ječmen na výrobu krup, krupek, ječné mouky, pálenky. Oves se zpracovává hlavně na ovesné vločky a ovesnou rýži. Obsahuje až 7% tuku. Pohanka má velmi dobrou výživnou hodnotu.

Používá se jako příloha, mele se na mouku a krupici. Používá se na přípravu kaší. Z prosa se odstraněním nestravitelných plev se získávají žluté jáhly. Jáhly obsahují více tuku, používají se jako zavářka do polévek, na kaši, moučníky. Kukuřice má obilky různého tvaru, velikosti a zabarvení. Nejznámější odrůdou je koňský zub (podle charakteristického tvaru). Používá se na škrob (Maizena), mouku, krupici, kukuřičné vločky cornflakes, pukaná kukuřice popcorn.

Mlynské výrobky

Získavajú sa narušením obilných zŕn. Patrí sem múka, krupica, krúpy, lúpaná ryža, vločky. Pri mletí sa obilné zrno zbavuje obalových vrstiev a vzniká múka. Zrno sa najprv čistí, odstraňujú sa klíčky, plevy a rozrušuje sa celistvosť zrna. Zrno sa melie na valcovacích stoliciach. Podľa stupňa vymletia sa rozlišuje múka vysokovymielaná (obsahuje viac povrchových častí zrna, je tmavšia, menej trvanlivá, horšie stráviteľná, má vyššiu biologickú hodnotu) a nízkovymielaná (lepšie stráviteľná, svetlejšia farba, energeticky bohatá, má dlhšiu trvanlivosť, obsahuje prevažne škrob, neobsahuje vitamíny a tuk). Medzi základné druhy pšeničnej múky patrí: hrubá (do knedlí, halušiek, cestovín - vhodná na varenie), polohrubá (je vhodná na pečenie), hladká (na prípravu cestovín, k zahusťovaniu, na obaľovanie), hladká 00 Extra (má nižší obsah minerálnych látok, kvalitnejší lepok), celozrnná múka (vzniká mletím celého obilia vrátane pliev a klíčku, ktoré sa zo štandardnej múky odstraňuje. Je biologicky hodnotnejšia, ale ťažšie stráviteľná pre vyšší obsah vlákniny), chlebová múka, výražková múka a škrobárenská múka. Pšeničná krupica sa delí na nasledovné druhy: hrubá, jemná, jemná dehydrovaná (obsahuje menej vody), jemná (semolina) krupica (z tvrdej pšenice, používa sa pri ručne vyrábaných cestovinách). Ražná múka sa používa pri výrobe tmavého chleba a perníka. Medzi krupicové výrobky patrí: jačmenná krupica (veľké, stredné, malé, perličky), krúpky - lámanka (tzv. trhané krúpky), pšeničné krúpy (predaj v špecializovaných predajniach), ovsené krúpy (olúpané obilky sa melú na rôzne stupne hrubosti).

Pekárske výrobky

Pekárske výrobky sa pripravujú z kvalitnej pšeničnej a ražnej múky, kypriacich prostriedkov, vody a prísad. Sú hlavným zdrojom sacharidov a rastlinných bielkovín. Medzi pekárenské výrobky patrí: chlieb - svetlý, tmavý a špeciálne pečivo. Základnou surovinou je pšeničná múka, na kyprenie sa používa droždie. Chlieb je jednou zo základných potravín. Vyrába sa z múky, kypriacim prostriedkom je kvas, pridáva sa voda, soľ a podľa druhu rôzne prísady. Svetlý konzumný chlieb je vyrábaný z rovnakého podielu pšeničnej a ražnej múky,

ako prísada je použitá rasca. Pšeničný chlieb je vyrábaný z pšeničnej múky chlebovej. Výražkový chlieb sa pripravuje z pšeničnej hladkej múky a výražkovej ražnej múky ako prísada je použitá rasca, tmavý konzumný chlieb sa vyrába zo zmesi ražnej a pšeničnej múky v rôznom pomere podľa receptúry. Ražný chlieb je vyrábaný z ražnej múky s prísadou pšeničnej múky a rasce. Medzi špeciálne druhy chleba patrí: ražný chlieb Vita (z ražnej múky s podielom 10% pšeničných klíčkov), ražný tmavý moskovský chlieb (je zmes ražnej múky chlebovej a celozrnnej), celozrnný pšeničný chlieb Graham (je pripravená z hladkej pšeničnej múky a celozrnnej pšeničnej múky, kysnuté pomocou droždia), šrotový chlieb Gravit (vyrába sa z pšeničnej škrobovej múky, pšeničnej múky, suchého kvasu a prísad), diabetický chlieb (vyrába sa z pšeničnej múky chlebovej, suchého kvasu, lepky, soli, droždia, stolného margarínu a rasce). Podľa miestnych zvyklostí sa vyrábajú ešte aj iné druhy ako napr. fínsky svetlý chlieb, sójový, maďarský nedeľný chlieb, Florián, pivný chlieb, Maraton a iné.

Pečivo

Základnou surovinou pri príprave pečiva je nízkovymielaná pšeničná múka. Výrobky majú rôzny tvar a zloženie. Bežné obchodové druhy pečiva majú rôzny tvar (rožky, žemle, špičky, sendviče, pletenky a iné). Podľa použitých surovín rozlišujeme vodové, tukové, mliečne a maslové. Jemné pečivo sa vyrába s prídavkom najmenej 10% tuku alebo cukru a ďalších prísad (rôzne náplne, hrozienka, mandle). Jemné pečivo sa rozdeľuje na tukové (obsahuje pokrmový tuk- vianočky, mazanice, buchty, makovníky, šišky a iné), maslové (obsahujú maslo, napr. vianočky, bábovky, mazanice, koláče, štóla, sendvič), špeciálne (napr. broskyňový motýlik, čokoládový závitok, hrozienkový slimák), polotrvanlivé (napr. šumavské koláčiky), trvanlivé (rôzne druhy tyčiniek, sucháre, praclíky).

Cukrárske výrobky

Cukrárske výrobky majú väčšinou sladkú chuť, lákavý vzhľad a spravidla krátku trvanlivosť. Skladajú sa obvykle z troch častí: korpus (je základná hmota, obvykle pečená), náplň (tvoria rôzne krémy a plnky) a poleva. Cukrárske výrobky sa pripravujú z múky, cukru, tuku, vajec, mlieka, kakaa, jadrovín, medu, ovocia, čokolády a pod.. Korpusy sú upečené cestá a hmoty, ktoré sa podľa charakteru výroby rozlišujú na: linecké cesto (základnou surovinou je múka, tuk, cukor v pomere 3:2:1, môžu sa pridávať rôzne prísady), linecké cesto trené (pripravuje sa z podobných surovín ako linecké cesto, obsahuje viac tuku, má voľnejšiu konzistenciu, spracováva sa striekaním), vaflové cesto (pripravuje sa z múky, tuku, cukru,

jadrovín v pomere 2:2:1:1, môžu sa pridávať prísady ako škorica, kakao, vanilkový cukor a pod.), lístkové cesto (pripravuje sa z múky, vody, tuku, octu, soli a malého množstva žĺtka, vodová a tuková časť sa spoločne niekoľkokrát prevaľká a prekladá), odpaľované cesto (výroba z vajec, vody, tuku, soli a múky), jadrové hmoty (vyrábané z jadier orechov alebo ich zmesí, ktoré sa po zmiešaní s postrúhaným jadrami orechov upravujú na trecom stroji s cukrom a bielkami), šľahané hmoty (vyrábajú sa šľahaním vajec s cukrom, pridáva sa múka a prísady, sú ľahko stráviteľné, podľa obsahu tuku sa rozlišujú šľahané hmoty ľahké a ťažké). Medzi ľahké šľahané hmoty patrí tortová, dobošová (väčší podiel vajec), snehová (vyšľahané bielka s cukrom), žĺtková (upravujú na trením spolu s cukrom a bielkami, používa sa na rakvičky, laskonky), buflery (šľahaná hmota s menším množstvo cukru, používa sa napr. na indiánky, rumové špičky). Medzi ťažko šľahané hmoty patrí terstská (vzniká trením cukru, tuku, bielkov a mandlí), sacherová (ušľahaná hmota sa spojí s múkou, čokoládou alebo kakaom). Medzi základné náplne patrí sneh z ušľahaných bielkov, šľahačka, parížsky krém (ušľahaná varená smotana s čokoládou), tukové krémy, žĺtkové krémy a tuhé náplne (gaštanová, nugátová, orechová a pod.). Medzi základné polevy patrí fondánová, bielková, rôsolová, čokoládová, alebo sa taktiež používajú tvarovacie hmoty napr. griláž, marcipán a pod..

Na území MR Termál pôsobí viac ako 1000 a na území MR Dudváh viac ako 1500 podnikateľských subjektov. Územia mikroregiónov Dudváh a Termál sú špecifické významnými gastronomickými ponukami, t. j.: rybacie špeciality, kačacie a husacie špeciality, Vozokanské reštaurácie, atď.. Ďalej takmer v každej obci mikroregiónov funguje cukrárska, pekárska výroba alebo výroba ďalších tradičných miestnych produktov (napr.: zemiakové placky vo Veľkej Mači, oblátky a pukance vo Váhovciach, atď.). Všetky tieto výrobky majú vo väčšine svoje dlhoročné tradície a sú známe aj v širšom okolí. MAS Moravský kras o. s. je koordinátorom značky MORAVSKÝ KRAS regionálny produkt. Držiteľom značky sú 2 pekárne a 3 výrobcovia perníkov. Všetci nadväzujú na tradíciu minimálne zo začiatku 20. storočia. MAS Moravský kras o. s. vydáva v súvislosti s rozvojom regionálnej značky noviny "Doma v Moravském krasu", zbiera staré a tradičné recepty. Snahou MAS Moravský kras o. s. je prehĺbiť vnímanie Moravského krasu nielen ako miesta s unikátnymi jaskyňami, ale aj miesta s bohatou ponukou aktivít a zaujímavých miest, kde si návštevník môže naozaj vybrať a hlavne, kde sa nikdy nebude nudiť a bude odchádzať plný zážitkov. V rámci analýzy bolo oslovených takmer 40 subjektov, ktoré sa zaoberajú s výrobou pekárskych, cukrárskych a iných tradičných výrobkov z obilia, a to:

P.č.	Názov subjektu	Prevádzka	Oblasť podnikania
1.	**Mona - Ladislav Morovič**	Adresa: Dolné Saliby 160, 925 02 Dolné Saliby, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31 7853217, +421-903-841458 E-mail: mona-centrum@mail.t-com.sk Web: www.monacentrum.sk, www.picasaweb.google.com/monacukraren	Cukrárska výroba
2.	**DEGUSTO, s.r.o.**	Adresa: Dolné Saliby 502, 925 02, Slovenská republika Tel. číslo: +421-911-243 319, +421-911-788 877, +421-903-110 470 E-mail: degusto@degusto.sk Web: www.degusto.sk	Pekárska výroba
3.	**Ing. Tibor Jakubec, JAKUBEC - cukrárska výroba**	Adresa: 925 03 Horné Saliby, Opálka 453, Slovenská republika Tel. číslo: +421-31-785 2293 E-mail: jakubec@jakubec.sk Web: www.jakubec.sk	Cukrárska výroba
4.	**Bagetka spol. s r.o.**	Adresa: 925 03 Horné Saliby, Nálepková č.293, Slovenská republika Tel. číslo: +421 (0)31 785 23 26 E-mail: bagetka@stonline.sk Web: www.bagetka.sk	Pekárska výroba
5.	**Cukrárska výroba Filová s.r.o.**	Adresa: 925 03 Horné Saliby, Hlavná 890, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31-785 24 73, +421(0) 31-785 24 94 E-mail: jadutex@stonline.sk	Cukrárska výroba
6.	**Imrich Forró - FROI**	Adresa: 925 92 Topoľnica 160, Slovenská republika Tel. číslo: +421 (0) 31 7811469 E-mail: imrichforro@hotmail.com	Výroba dochutených a vianočných oplátok
7.	**VELAPEK s.r.o.**	Adresa: Váhovce 554, 925 62 Váhovce, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31-789 82 71 E-mail: velapeksro@centrum.sk	Pekárska výroba
8.	**Renáta Tokovicsová - PEKARIS**	Adresa: Mostová 113, 925 07 Mostová, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31-7848 126 E-mail: pekaris@post.sk	Pekárska výroba
9.	**TINA PLUS, s.r.o.**	Adresa: 1. 925 63 Dolná Streda 684, Slovenská republika 2. 925 62 Váhovce 446, Slovenská republika Tel. číslo:+421 (0)31 789 36 23, E-mail: tina-robert@stonline.sk Web: www.tinaplus.sk	Pekárska a cukrárska výroba
10.	**Štefan Vančo**	Adresa: 925 63 Dolná Streda 325, Slovenská republika Tel. číslo:+421 (0)31 789 3435,	Pekárska výroba
11.	**GAaRONA - cukrárska výroba**	Adresa: 925 92 Kajal 10, Slovenská republika Tel. číslo: +421-31-781 1511,+421-31-702 0407 E-mail: objednavky@gaarona.sk	Cukrárska výroba

		Web: www.gaarona.sk	
12.	**Edita Nagyová**	Adresa: Čierny Brod 504, 925 08, Slovenská republika Tel. číslo: +421-31- 784 84 19 E-mail: nagymary@centrum.sk Web: http://www.cukrarstvo.sk/	Cukrárska výroba
13.	**IMMO, spol. s r.o.**	Adresa: 925 32 Veľká Mača, Trnavská 838, Slovenská republika Štatutár: Ing. Helena Kamenárová Tel. číslo: +421(0) 31 - 785 8161 E-mail: immosro@orangemail.sk Web: www.lokse.eu	Pekárska a cukrárska výroba
14.	**Pavel Egri Bistro Royal**	Adresa: Hlavná 603, 930 21 Jahodná, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31 5591500 E-mail: epali03@mail.t-com.sk	Pekárska výroba
15.	**Szabová Eva**	Adresa: č. 264, 925 62 Váhovce, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31 789 84 81	Výroba dochutených a vianočných oplátok
16.	**Zoltán Klaszta - AGRAX, spol. s r.o.**	Adresa konateľa (Zoltán Klaszta): 925 32 Veľká Mača č. 1060, Slovenská republika Sídlo: 925 21 Sládkovičovo, Košútska 1364, Slovenská republika Prevádzka: Pekáreň Jánovce, Hlavná č.30, 925 22 Jánovce, Tel.: 031-7878 841, E-mail: agrax@agrax.sk, Web: www.agrax.sk	Pekárska výroba
17.	**Tibor Tokovics - Mini Pekáreň - TOPEK**	Adresa: 92592 Topoľnica, Hlavná č.18, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31-781 14 74 E-mail: intibiszi@zoznam.sk	Pekárska výroba
18.	**Jiří Horák**	Adresa: Rudice 300, 679 06 Jedovnice, Česká republika Tel. číslo: +420 723 301 171	Pekařství
19.	**ZEMSPOL a.s. Sloup**	Adresa: 679 13 Sloup 221, Česká republika Tel. číslo: +420-516 435 315, +420-516 435 305 E-mail: zemspol@zemspol.cz Web: www.zemspol.cz	Pekařské a cukrářské výrobky
20.	**Světlana Tioková**	Adresa: Světlana Tioková, Ruprechtov 10, 683 04, Česká republika Tel. číslo: +420 602 591 507 E-mail: babat@babat.cz Web: www.moravska-tradice.cz	Tvaroslovné a dekorativní pečivo
21.	**Pekárny Blansko a.s.**	Adresa: Zborovecká 10, Blansko 678 01, Česká republika Tel. číslo: +420-516, 417 501, Web: www.pekarnyblansko.cz E-mail: pekarny@pekarnyblansko.cz	Výroba a prodej pekařských, cukrářských výrobků, těstovin, potravinářských

			a dietních přípravků
22.	**Pekárna Blažek Michal**	Adresa: Dlouhá 184, 679 02 Ráječko, Česká republika Tel. číslo: +420-516 432 640	Výroba pekárenských výrobků, včetně cukrářských
23.	**Pekárna Benešov DOPES**	Adresa: DOPES, s.r.o., Benešov u Boskovic 185, 679 53, Česká republika Tel. číslo: (+420) 516 467 416, (+420) 516 467 298 Fax: (+420) 516 467 023 E-mail: dopes@dopes.cz Web: www.dopes.cz	Výroba pekárenských výrobků
24.	**Račická pekárna**	Adresa: Račice 249, Račice – Pístovice, 683 05, Česká republika Tel. číslo: +420-737 980 232 E-mail: info@racickapekarna.cz Web: www.racickapekarna.cz	Výroba pekárenských výrobků
25.	**Pekárna Bílovice nad Svitavou Apelex, s.r.o.**	Adresa: Žižkova 51, 664 01 Bílovice nad Svitavou, Česká republika Tel. číslo: 545 227 144	Výroba pekárenských výrobků
26.	**PEKÁRNA U REŠŮ - ALENA REŠOVÁ**	Adresa: Čebín 250, 66 423, Česká republika Tel. číslo: +420-731 406 002 E-mail: info@cire.cz Web: www.cire.cz	Výroba pekárenských výrobků
27.	**Cukrářská provozovna Barbora Doleželová**	Adresa: Sadová 160, 679 02 Ráječko, Česká republika Tel. číslo: +420-604 414 228, Web: www.barboradolezelova.cz	Cukrářská výroba
28.	**Juříkova cukrárna**	Adresa: Havlíčkovo nám. 680, Jedovnice 679 06, Česká republika Tel. číslo: +420-516 442 888	Cukrářská výroba
29.	**Cukrárna Severka**	Adresa: Žalkovského 1401/2a, 678 01 Blansko, Česká republika Tel. číslo: +420-516 413 931	Cukrářská výroba
30.	**Cukrárna Černá Hora**	Adresa: František Pražan, nám. U Pivovaru 106, 679 21 Černá Hora, Česká republika Tel. číslo: +420-516 437 290 e-mail: cukrarna.prazan@iol.cz Web: http://u_prazanu.sweb.cz/	Cukrářská výroba
31.	**Cukrárna u mlsné Haničky**	Adresa: Žižkova 47, Bílovice nad Svitavou, 66401, Česká republika	Cukrářská výroba
32.	**Cukrárna kavárna Svitava**	Adresa: Fügnerovo nábřeží 31 664 31 Bílovice nad Svitavou, Česká republika Tel. číslo: +420-545 227 125	Cukrářská výroba
33.	**ČEVA CUKRÁŘSTVÍ Dana Čevelová**	Adresa: Prostřední 741, 664 01 Bílovice nad Svitavou, Česká republika Tel. číslo: +420-774 616 562 E-mail: danacevelova@seznam.cz Web: www.cukrarstvi.aktualni.com	Cukrářská výroba

3.1 Pekárske, cukrárske a iné tradičné výrobky z obilia a výrobcovia tradičných výrobkov na území SR

Na území partnerských regiónov z územia SR pôsobí min. 17 pekárskych, cukrárskych a iných tradičných výrobcov z obilia. V porovnaní s počtom obcí u partnerov (spolu 18 obcí) na každú obec v MR Termál a MR Dudváh pripadá min. jeden výrobca, čo pridáva vysokú hodnotu pre územia z hľadiska spracovania tradičných pekárskych, cukrárskych a iných výrobkov obilia a z hľadiska vytvorenia spoločného významného gastronomického regiónu. Výroba tradičných výrobkov u väčšiny výrobcov má svoju dlhoročnú tradíciu a sú známe aj v širšom okolí. Napriek týmto faktom tieto produkty doteraz neboli zahrnuté jednotne do ponuky vidieckeho cestovného ruchu a neboli ani spoločne propagované. Zo získaných zdrojov môžeme ďalej konštatovať (viď tabuľku a graf dole), že takmer 50% subjektov sa zaoberá pekárskou výrobou. Rozdelenie subjektov - výrobcov z hľadiska charakteru výroby:

Výroba	**Počet subjektov**
Cukrárska výroba	5
Pekárska výroba	8
Zmiešaná, resp. iná výroba z obilia	4
Spolu	**17**

Počas spracovania analýzy miestnych produktov bol realizovaný prieskum medzi týmito výrobcami s cieľom získať základné údaje s ohľadom histórie, činnosti, výrobkov, kontaktných údajov, atď. od všetkých subjektov v regióne. Takmer všetci výrobcovia poskytli tieto údaje pre zlepšenie propagácie miestnych tradičných výrobkov nie len v regióne, ale aj v zahraničí a pre vytvorenie nových ponúk v oblasti vidieckeho cestovného ruchu.

Zoznam a popis pekárskych, cukrárskych a iných tradičných výrobkov z obilia a výrobcov tradičných výrobkov na území SR:

Tradičné pekárske výrobky na území SR

Názov subjektu	**VELAPEK s.r.o.**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 925 62 Váhovce č.554, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31-789 82 71 E-mail: velapeksro@centrum.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Pekáreň VELAPEK bola založená v roku 1991, ako malá rodinná firma. Postupne nárastom odbytu výrobkov sa firma rozrastala a v súčasnosti vo firme pracuje 17 zamestnancov, taktiež došlo k rekonštrukcii a prístavbe priestorov. Svojim bohatým sortimentom zásobujú obchodnú sieť COOP JEDNOTA a mnoho malých potravín na Južnom Slovensku, napr.: Šalgočka, Siladice, Zemianske Sady, atď.. Hlavnými produktmi firmy sú sladké a slané rožky, chlieb, vianočka a i.. Naša pekáreň nepoužíva žiadne chemické prísady a snaží sa dosiahnuť čo najvyššiu kvalitu. Chlieb pečieme v pásovej peci a rožky v rotačnej peci.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.) 	● Tmavý chlieb ● Biely chlieb ● Cereálny chlieb krájaný balený ● Ražná kocka (celozrnný chlieb) ● Rožok slaný ● Veľký rožok ● Zebra rožok (Dvojfarebné rožky) ● Veľká žemľa ● Bageta ● Tvarohový moravský koláč ● Hrebeň lekvárový ● Tmavý chlieb krájaný balený ● Biely chlieb krájaný balený ● Tirolský chlieb ● Tirolský chlieb krájaný balený ● Vianočka ● Lúpačka ● Makovka ● Strúhanka ● Pletenka slaná sezamová ● Dukátové buchtičky

Názov subjektu	**Bagetka spol. s r.o.**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 925 03 Horné Saliby, Nálepková č.293, Slovenská republika Konateľ: Ing. Milan Staroň Tel. číslo: +421 (0)31 785 23 26 E-mail: bagetka@stonline.sk Web: www.bagetka.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Pekáreň Bagetka so sídlom v Horných Salibách bola založená vo februári 1992, ako malá priemyselná pekáreň na rodinnej báze. Na prelome rokov 1993 - 1994 pri náraste odbytu výrobkov výroba prešla na trojsmennú prevádzku s 19 zamestnancami. V tomto období sme zásobovali obchody v Bratislave, Senci, Sládkovičove a v regióne Galanta. Počas týchto rokov došlo k stabilizácii trhu odbytu našich výrobkov, čo umožnilo aj rozvoj výrobkov a investícií do výrobného procesu. V roku 1998 sme pristúpili k rozsiahlej rekonštrukcii výrobných a skladových priestorov. V súčasnej dobe 19 zamestnancov vyprodukuje pekárenské výrobky na zásobovanie

	maloobchodnej a veľkoobchodnej siete regiónov Galanty, Šale, Sládkovičova a Serede. Hlavnými produktmi firmy sú bežné tukové pečivá, chlieb, sladké pečivá, celozrnné výrobky, knedle a parené buchty. Sortiment zahŕňa spolu cca 60 druhov výrobkov pri dosahovaní čo najväčšej kvality.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Novinkou v našej pekárni je výroba bratislavských rožkov, ktoré sa spracovávajú ručne podľa tradičnej receptúry. Je to sladká dobrota v tvare podkovy, alebo céčka so zlatistým, akoby mozaikovým povrchom s makovou, alebo orechovou plnkou. **PŠENIČNO - RAŽNÉ CHLEBY** ● Chlieb gazdovský biely ● Chlieb gazdovský čierny guľatý ● Chlieb gazdovský čierny ● Chlieb Delikorn ● Chlieb biely ● Chlieb Klas ● Chlieb čierny ● Chlieb Delikates ● Chlieb toastový tmavý ● Chlieb zemiakový maďarský ● Chlieb cibuľový ● Chlebová šálka tmavá ● Chlieb toastový svetlý ● Diétny suchár ● Chlieb gazdovský biely guľatý **VIACZRNNÉ CHLEBY** ● Chlieb celozrnný ražný ● Chlieb kováčsky ● Chlieb slnečnicový ● Chlieb gazdovský čierny guľatý ● Chlieb grahamový ● Chlieb Dánsky ● Chlieb 6-zrnný ● Chlieb Severský ● Chlieb Maraton ● Chlieb racio ● Chlieb Grécky ● Sójový bochník ● Chlieb s jablkovým octom **JEMNÉ PEČIVO** ● Vianočka mramorová ● Závin makový ● Hrebeň makový ● Závin orechový ● Hrebeň orechov ● Závin makovo-jablkový ● Rožok lúpačka ● Závin tvarohový ● Mini závin čokoládový ● Závin škoricovo-jablkový ● Mini závin škoricový ● Závin makovo-višňový ● Rožok lekvárový posyp. mak ● Tradičný bratislavský rožok makový ● Rožok lekvárový posyp. orech ● Tradičný bratislavský rožok orechový ● Mliečne sladké rožky ● Dukátové buchtičky ● Slimák čokoládový ● Snehovo-čokoládová bábovička ● Slimák škoricový ● Rožok lúpačka ● Kocka tvarohový s ovocím ● Makovka ● Štrúdľa tvarohová ● Slimák orechový ● Štrúdľa makovo-jablková ● Indiánky ● Štrúdľa makovo-višňová ● Buchtička plnka mak ● Uzlík citron. náplň maková ● Buchtička plnka orech ● Uzlík citron. náplň čokoládová ● Buchtička plnka tvaroh ● Uzlík citron. náplň tvarohová ● Buchtička plnka lekvár ● Buchtička s čokoládovou kvapkou ● Buchtička plnka čokoláda

	● Mafinka ● Zajačik ● Bábovka ● Vanilkovo-kakaová roláda ● Dia vianočka Diana ● Vianočka ozdobná ● Bábovka citrónová s tvaroh. plnkou ● Dobrota k čaju 5 ks/bal. ● Buchtička plnka jablko ● Moravský koláčik makový ● Moravský koláčik orechový ● Moravský koláčik tvarohový ● Buchta česká so slivkovým lekvárom ● Americká šiška ● Hrebeň lekvárový **BEŽNÉ PEČIVO** ● Granát ● Pletenka malá ● Uzol ● Uzol banketový ● Rožok tukový ● Rožok tukový slaný ● Rožok tukový rovný ● Pletenka veľká ● Rožok slaný ohnutý ● Kaiserka ● Bagetka veľká ● Žemľa malá ● Žemľa veľká ● Žemľa banketová ● Sendvič ● Pletenka banketová ● Granát banketový ● Sendvič krájaný **OSTATNÉ VÝROBKY** ● Cereálny rožok tmavý ● Rožok grahamový ● Dalamána ● Rožok sójový ● Žemľa grahamová ● Fit kocka ● Celozrnný rožok bagetka ● Knedľa ● Parené buchty 5 ks/bal. ● Parená buchta ● Pagáč zemiakový ● PIZZA slimák ● Syrovo-mäsová pochúťka ● Zlatá kocka ● Droždie ● Strúhanka

Názov subjektu	**DEGUSTO, s.r.o.**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Dolné Saliby 502, 925 02 Slovenská republika Konateľ: Tomáš Farkas, Tichomír Darázs Tel. číslo: +421-911-243 319, +421-911-788 877, +421-903-110 470 E-mail: degusto@degusto.sk Web: www.degusto.sk

Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Pekáreň pôsobí na Slovenskom trhu od roku 2003. Zachovávajú tradície pečenia, preto si vybrali pečenie starodávnym spôsobom v peci. Starostlivo vyberajú suroviny a dbajú na pekne nakysnuté cesto. Ponúkajú kvalitné pekárenské výrobky, ktorými zásobujú obchodnú sieť COOP JEDNOTA a mnoho malých potravín na Južnom Slovensku. V sortimente nájdu slané aj sladké výrobky. Na objednávku pečú prasiatka a hydinu na rôzne akcie. Ich prioritou je rýchle a striktné vybavenie požiadaviek a preto zaviedli online objednávkový systém. Kladú dôraz na spokojnosť zákazníka, preferujú individuálny prístup. Naše výrobky obsahujú len prírodné prísady. Bez chemických prísad! Nepoužívame žiadne chemikálie. Špecializovali sme sa na tradičné a ručne vyrábané produkty. Preto sme postavili murovanú pec zo šamotových tehál, aby udržovali teplotu, čo dosiahneme z dreva. Drevo môže byť len tvrdé z čoho dostaneme kalórie, aby pec mohla udržiavať stálu teplotu a tak stačí každý deň len dokurovať. A kde sme kúrili, po vyčistení plochy, tam aj pečieme naše výrobky.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	**CHLIEB** Chlieb ražný nebalený, chlieb pšeničný nebalený, chlieb pšeničný nebalený guľatý, chlieb ražný nebalený guľatý, chlieb ražný krájaný, chlieb pšeničný krájaný, toastový chlieb krájaný svetlý, toastový chlieb krájaný tmavý. **BEŽNÉ PEČIVO** Sendvič nebalený, sendvič krájaný, bageta veľká, žemľa okrúhla, pletenka sezamová, granát, rožok, rožok slaný. **OSTATNÉ VÝROBKY** Točená pizza, pizza rožok, veniec cesnakový, vianočka, kakaový rožok s kokosom, makovka, lúpačka, moravský koláč, osie hniezdo, kúsky závinu, točená bábovka, dukátové buchtičky, ruža kokosová, babičkin koláč, strúhanka.

Názov subjektu	**Renáta Tokovicsová - PEKARIS**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 925 07 Mostová 113, Slovenská republika Tel. číslo: +421 (0) 31 7848126 E-mail: pekaris@post.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Pekáreň bola založená v roku 2001 ako malá rodinná pekáreň. V rokoch 2002-2004 museli investovať nemalé financie do prestavby budovy, technológie a okolia, nakoľko budova bola v chátralom stave po predchádzajúcich majiteľoch. V počiatočnej fáze sa zamerali na výrobu pšeničného chleba, pečiva, sladkého pečiva s cieľom udržania a zvýšenia kvality.

Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	V poslednom čase kladú dôraz v rámci racionálnej výživy na výrobky z ražnej a celozrnnej múky. Pekárske výrobky sa vyrábajú tradičnou remeselnou výrobou, ručným spracovaním cesta, čím zabezpečujú čerstvosť a trvanlivosť výrobkov. Hlavným cieľom je kvalita a ďalší rozvoj!

Názov subjektu	**Zoltán Klaszta - AGRAX, spol. s r.o.**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa konateľa (Zoltán Klaszta): 925 32 Veľká Mača č. 1060, Slovenská republika Sídlo: 925 21 Sládkovičovo, Košútska 1364, Slovenská republika Prevádzka: Pekáreň Jánovce, Hlavná č.30, 925 22 Jánovce Tel. číslo: 031-7878 841, E-mail: agrax@agrax.sk, Web: www.agrax.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Počiatky pekárenskej výroby v obci Jánovce siahajú do začiatkov 90-tich rokov minulého storočia. Pekáreň Jánovce sa nachádza v centre obce Jánovce, po ktorej nesie aj svoj názov. Počas svojej dlhoročnej histórie si získala zákazníkov zo širokého okolia a to najmä vďaka pekárenskej výrobe, ktorá sa vyznačuje výrobkami tradičnej chuti. Všetky chleby sú vyrábané podľa tradičných receptúr a postupov. Spôsoby na ručné spracovanie cesta sú využívané aj v dnešných dňoch kedy je na trhu široká ponuka automatizovaných technológií. Výrobky Pekárne Jánovce sú známe v okresoch Galanta, Senec, Dunajská Streda, Bratislava kde sú aj pravidelne dovážané do širokej siete odberateľov. Investície do moderných zariadení sú veľmi dôležitou súčasťou fungovania výroby a napomáhajú k dosahovaniu vysokej kvality výrobkov a k spokojnosti zákazníkov. V minulom roku bola do pekárne nainštalovaná nová moderná pec, ktorá sa svojimi vlastnosťami pečenia najviac približuje k tradičným peciam, ktoré boli vykurované drevom.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Široký sortiment chlebov ponúka zákazníkov možnosť vybrať si chlieb podľa každého chuti a potrieb. Pekáreň ponúka pšeničné, pšenično-ražno-zemiakové, pšenično-ražné, viaczrnné chleby. Medzi veľmi obľúbený výrobok medzi zákazníkmi patrí **Máčadský (mácsédi) pšeničný chlieb**. Tento výrobok nesie názov po obci Veľká Mača odkiaľ pochádza jeho receptúra. Je to receptúra ešte od našich starých mám a to v doslovnom zmysle. Ako bolo zvykom, na dedinách sa bežne piekli chleby v každej domácnosti, ktoré sa vyznačovali skvelou chuťou. Máčadský chlieb bol zaradený do sortimentu pekárne v neskoršom fungovaní prevádzky kedy sa hľadal nový výrobok, ktorý by mohol zaujať zákazníkov. Pri výrobe Máčadského chleba sa používajú len

	kvalitné suroviny a v kombinácii s ručným spracovaním cesta vzniká výrobok zlatistej farby, s jemnou chrumkavou kôrkou a skvelou chuťou, na ktorú nedajú dopusti mnohí zákazníci.

Názov subjektu	**Pavel Egri Bistro Royal**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 930 21 Jahodná, Hlavná 603, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31 5591500 E-mail: epali03@mail.t-com.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Pekáreň bola založená v roku 1990. Na začiatku sa tu piekol iba klasický domáci chlieb. Postupom času modernizovali celú pekáreň, a tým začali vyrábať aj iné pekárske výrobky. Naďalej modernizujú pekáreň, t.j. kúpou nových a moderných strojov, čím vieme zabezpečiť plynulý chod prevádzky.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	**Chlieb:** Chlieb biely, chlieb hnedý, rožok, slaný rožok, žemľa, pletenka, bageta, sendvič, chlieb „Alpesi“, sedliacky chlieb, grahamový rožok, grahamový chlieb, celozrnná bageta, pizza rožok, syrový rožok, strúhanka, pagáče zemiakové, pagáče oškvarkové, pagáče balené, chlieb Gurmán, mini pizza. Chlieb tmavý – tradičný z pekárne, veľmi obľúbený podľa jedinečnej receptúry. **Ostatné výrobky – jemné pečivo:** Brioška, malá brioška, kakaová točenka, tvarohová šatôčka, čoko-kokosový koláč, kráľovská korunka, bábovka, dukátové buchtičky, kakaový závin, orechový závin, makový závin, pudingový koláčik, pudingové hniezdo, kakaové hniezdo, kakaový koláčik, kakaový rožok, vianočka, kakaová vianočka, tvarohový koláčik, marmeládová buchta, makový koláčik, orechový koláčik, točené rožky, nugátová buchta, pudingová buchta, mramorová bábovka, šiška, škoricové hniezdo, citrónové hniezdo, lángoš, syrový praclík, štrúdľa.

Názov subjektu	**Štefan Vančo – pekárska výroba**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 925 63 Dolná Streda, Kostolné námestie 325, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 903 561 402, +421(0) 903 201 932
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Pekáreň bola založená v roku 1992. Firma momentálne zamestnáva 13 zamestnancov. Kvalitné čerstvé pečivo a ostatné pekárenské výrobky distribuujú do obchodnej siete COOP JEDNOTA a do ďalších menších obchodov s potravinami, napr.: Galanta, Sereď, Senec, Pezinok, atď.. Pekáreň kladie dôraz na stálu kvalitu, starostlivý výber surovín, bez chemických prísad a špecializujú sa na ručne vyrábané produkty. Produkty sa pečú v tradičnej murovanej peci zo šamotových tehál, zo

	začiatku bola pec vykurované drevom a uhlím, ale postupne sa prešlo na plyn. Všetky pekárenský výrobky sú pečené z tmavej múky.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Výrobky: • chlieb tmavý pšeničný nebalený • chlieb tmavý pšeničný guľatý • chlieb tmavý celozrnný • chlieb tmavý pšeničný krájaný • sendvič • rožok slaný • žemľa • pletenka • vianočka • strúhanka

Názov subjektu	**Tibor Tokovics - Mini Pekáreň - TOPEK**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 92592 Topoľnica, Hlavná č.18, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31-781 1474 E-mail: intibiszi@zoznam.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Minipekáreň Topek založili spoločne Tibor Tokovics a Mikuláš Tokovics v roku 1992. Po malej prestavbe budovy začali piecť domáci chlieb v klasickej drevenej vykurovanej murovanej peci, čo dáva jedinečnú chuť pripravovaným výrobkom. Na miešanie cesta slúžia dve staršie miešače, okrem miešania cesta sú však všetky práce robené ručne. Po pár rokoch tvrdej a namáhavej práce, začali majitelia modernizovať a prerobili pec na plyn, staré miešače boli vymenené za automatický špirálový miešač. Pečú sa dva druhy chleba: biely a čierny chlieb. Pekáreň zabezpečuje pekárenské výrobky pre obec Topoľnica a taktiež každý deň zabezpečuje rozvoz pre okolité obce, až do okresu Dunajská Streda.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Pekáreň vyrába biely a čierny chlieb s hmotnosťou 1,250kg a 0,950kg Jedinečná chuť výrobkov spočíva v tom, že chlieb vyrábajú podľa starých receptúr, základ výborného chleba je kvas, vyrobený z čerstvých kvasníc, vody a múky. Do chleba nepridávajú žiadne konzervačné látky ani chemikálie!

Tradičné cukrárske výrobky na území SR

Názov subjektu	**Mona - Ladislav Morovič**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Dolné Saliby 160, 925 02 Dolné Saliby, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31 7853217, +421-903-841458 E-mail: mona-centrum@mail.t-com.sk, mini002@zoznam.sk Web: www.monacentrum.sk, www.picasaweb.google.com/monacukraren
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet	Cukrárenská výrobňa MONA vznikla v roku 1992. V tom čase začínali v rodinnom dome vyrábať zákusky a torty. V roku 2002 sa presťahovali do novej výrobni, kde vyrábajú viac druhou zákuskov, rôzne torty, čajové

činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	pečivá, slané pečivá a robia aj vynikajúcu štrúdľu a slané pečivo z lístkového cesta. Výrobkami zásobujú viac mestá a dediny na okolí, ale aj okolie Bratislavy.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	V cukrárskej výrobni vyrábajú zákusky na základe tradičných receptúr, z prírodných surovín. Vyrábajú viac druhov zákuskov v troch veľkostiach. Klasická veľkosť na predaj, svadobné, a mini zákusky. Na svadby a na slávnosti namixujú presne dohodnutý počet kusov. Torty pečú na objednávky, v rôznych veľkostiach a s rôznou chuťou. Vyrábajú torty klasické, detské, narodeninové, svadobné, na krstiny, na stužkové, atypické, príležitostné a s oblátkami s vlastnou fotografiou i s rozprávkovými obrázkomi. Torty vyrábajú podľa fantázie zákazníkov, sú ozdobené podľa objednávky, obliate s čokoládovou polevou, s krémom alebo s marcipánom. K dispozícií sú tiež rôzne ozdoby, napr.: marcipánové, keramické, z umelej hmoty, porcelánové, sviečky a čísla. Cena torty je rôzna podľa objednávky. Vyrábajú aj ovocné štrúdle, slané lístkové pagáčiky, tyčinky, snehové pečivá, čajové pečivá, čajové kokosky.

Názov subjektu	**Cukrárska výroba Filová s.r.o.**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 92503 Horné Saliby Hlavná 890, Slovenská republika Konateľ (štatutárny orgán): Dušan Filo, Katarína Filová, Jarmila Filová Tel. číslo: +421(0) 31-785 24 73, +421(0) 31-785 24 94 E-mail: jadutex@stonline.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Firma bola založená v roku 1990, a pôsobí na Slovensku ako rodinný podnik so zameraním na cukrárske výrobky. Predtým sa majiteľka firmy dlhé roky zaoberala s výrobou cukrárskych výrobkov sama. Tradičné recepty, ktoré mala, si uchováva aj dodnes. Majú dlhoročnú tradíciu vo výrobe tort, zákuskov a zmrzliny, ktoré sa pripravujú podľa tradičných receptov a prenášajú sa z generácie na generáciu. Vytvárajú jedinečné umelecké diela na rôzne oslavy a akcie, venujú sa dizajnu tort a zákuskov. Vo vlastnej cukrárni Katica ponúkajú zákusky, torty a zmrzlinu výlučne z ich produkcie. V príjemných priestoroch cukrárne a v priľahlej letnej terase si podľa vlastnej chuti môžu zákazníci vybrať z bohatej ponuky zákuskov, tort, šľahačkových a

	zmrzlinových pohárov, zmrzliny či rôznych nápojov vyrábaných vo vlastnej výrobni. Ich zákusky a torty si môžete kúpiť nielen v cukrárni, ale zásobujú aj ďalšie prevádzky v okolí Bratislavy, Serede, Trnavy, Šali a v celom Galantskom okrese. Ich výrobky nájdete aj v Rakúsku, vo Viedni. V súčasnej dobe majú 32 zamestnancov, ktorí neúnavne a s radosťou pre Vás denne pripravujú výrobky, na ktorých výrobu sa používajú klasické technológie a kvalitné prísady. V súčasných priestoroch sa nachádzajú už od roku 2003.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Tradičným ručným spôsobom vyrábajú syrové slané tyčinky so sezamom a s rascou, ako aj čajové pečivo. Zaručene tradičnou špecialitou je vyrábaný bratislavský rožok – v súlade podmienkami registrácie ochrany výrobku v krajinách EU. Medzi tradičnými výrobkami sú aj torta Parížan s pravou belgickou čokoládou a torta Mozart plnená parížskym a pistáciovým krémom, zdobené marcipánom.

Názov subjektu	**Ing. Tibor Jakubec, JAKUBEC - cukrárska výroba**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Opálka 453, 925 03 Horné Saliby, Slovenská republika Tel. číslo: +421-31-785 2293 E-mail: jakubec@jakubec.sk Web: www.jakubec.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Začalo sa to v roku 1950. V tom čase sa na niektorých miestach ľudia ešte sami pokúšali pripraviť torty a zákusky na svadobnú hostinu. Samozrejme výsledok nebol vždy taký, ako očakávali. Kým skončili s pečením už boli úplne vyčerpaní, a svadba sa ani nezačala. V tých časoch sa jeden 18 ročný cukrár (Viliam Jakubec) rozhodol, že premiestni výrobu svadobných tort do kultúrnejších podmienok. Zariadil malú cukrársku výrobňu a čoraz krajšími a zaujímavejšími tortami prekvapil mladých párov a svoje okolie. Na začiatku 70-tych rokov im narastajúce požiadavky umožnili zväčšiť výrobné priestory. Zákusky a torty aj naďalej patria do ich hlavného sortimentu, ale v roku 1992 začali aj s výrobou trvanlivých cukrárskych výrobkov. Tento program pokračuje a rozširuje sa aj v súčasnosti. Medzi dlhodobých obchodných partnerov patria Coop-Jednota v Západoslovenskom regióne a ďalšie slovenské obchodné siete ako Nitrazdroj a mnoho ďalších obchodov v Bratislave a na území Slovenskej republiky.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	**Doporučené zákusky:** V cukrárskej výrobni vyrábajú zákusky na základe tradičných receptúr, z prírodných surovín. Ovocná kocka obsahuje naozaj pravé ovocie. Kvalitu zákuskov potvrdzuje neustále rastúci počet objednávok na svadobné hostiny a iné príležitosti. Organizácia pracovnej doby cukrárskej výroby zaručuje, že objednané zákusky a torty sú v dohodnutom čase vždy čerstvé a profesionálne pripravené na prepravu. Zákusky sú zvolené tak, aby každý našiel na slávnostnej hostine svoje obľúbené maškrtky.

	Namixujú zákusky na presne dohodnutý počet kusov. **Torty na rôzne príležitosti:** **Detské torty** Z vlastných skúseností vedia, že pre deti je obrovskou radosťou, ak si nájdu svoje obľúbené rozprávkové postavy na torte určené na narodeniny či meniny. Zákazníci si môžu vybrať z veľkej ponuky obrázkových motívov Disney. Fotku zákazníci môžu poslať e-mailom fotku. **Klasické torty** Ak uprednostňujete klasické tvary a tradičné chute nájdete v cukrárskej výrobne aj také svetoznáme torty, ako dobošová, sacher, esterházy atď. Klasické torty sú menej zdobené, teda sú vhodné na výslužky na svadby. **Narodeniny a meniny** Okrem klasických tvarov si zákazníci môžu vybrať aj torty s marcipánovou ozdobou, ale ak pošlite fotku Vašich milých, vyhotovia im na tortu aj jedlý obrázok. **Svadobné torty** Svadobné torty sú natoľko individuálne a rôznorodé, že nie je možné určiť jednotnú a presnú cenu, lebo cena torty niekedy závisí od individuálnych požiadaviek zákazníka. Zhotovujú aj výslužky do škatúľ. Odvoz zákuskov a tort je tiež zabezpečený. **Torty na krstiny** Ak ste bezradní a neviete, s čím by ste mohli privítať novorodenca a potešiť rodinu, v našej ponuke nájdete aj torty na krstiny. **Príležitostné torty** Na torty vyhotovia aj firemné logá, erby obcí, atď. Na promócie alebo na stužkovú môžete prekvapiť oslávenca s „otvorenou knihou“ z cukrárskej výrobne. V tejto kategórii nájdete aj torty na prvé sväté prijímanie, alebo na birmovku. **S vlastným obrázkom** Ak pošlete e-mailom fotku Vašich milých, vyhotovia Vám tortu s vlastným obrázkom.

Názov subjektu	**GAaRONA cukrárska výroba**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 925 92 Kajal 10, Slovenská republika Tel. číslo: +421-31-781 1511,+421-31-702 0407 E-mail: objednavky@gaarona.sk Web: www.gaarona.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	GAaRONA cukrárska výroba vznikla v roku 1997. Cukrárska výroba je zameraná na výrobu mäkkých cukrárskych výrobkov a atypických tort neštandardných tvarov a rozmerov. Doplnkovým sortimentom je výroba čajového pečiva a slaného pečiva. Kvalitu ich výrobkov potvrdzuje stále sa zvyšujúci záujem o výrobky, čo im umožnilo rozrásť sa z malej výroby miestneho charakteru na výrobu, ktorá zásobuje celé juhozápadné Slovensko. V súčasnej dobe pracuje v cukrárskej výrobni 20 zamestnancov, ktorí denne vyrobia približne 5000 ks zákuskov. Svojimi výrobkami denne zásobujú mestá Bratislava, Modra, Pezinok, Trnava, Galanta, Šaľa, Sereď, Sládkovičovo, Nitra, Nové Zámky, Levice a ich okolie. Ich výrobňa je držiteľom certifikátu o vytvorení slovenského rekordu – najväčšia torta – časopis ako cukrársky výrobok. Pri príležitosti 10. výročia založenia

	časopisu PLUS 7 DNÍ vyrobili tortu o rozmeroch 612x440x9 cm, o hmotnosti 1169,5 kg, ktorá znázorňovala titulnú stránku prvého výtlačku časopisu. Výrobky vyrábajú na základe tradičných receptúr z vybraných surovín najvyššej kvality.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Zákusky sú vyhotovené podľa tradičných receptúr, z prírodných surovín. U nich ovocná kocka obsahuje naozaj pravé ovocie. Všetky torty sa vyrábajú v rôznych chutiach, veľkostiach a farebných prevedeniach. Farebnosť torty zvonka nie je závislá na jej chuti, napr. čokoládová torta môže byť zvonka obliata čokoládou alebo zdobená krémom rôznej farby /biela, ružová, modrá atď./ Na torty má dodávateľ v ponuke rôzne ozdoby: sviečky tortové klasické, farebné, v tvare čísla, nesfúknuteľné atď., rôzne marcipánové figúrky /zajac, tiger, macko, líška, hríb, klaun, pes, mačka, baránok, auto atď.. Ozdoby na svadobné torty sú buď z umelej hmoty, porcelánu alebo marcipánové. Na svadobné torty je k dispozícii aj ozdoba v tvare holuba alebo labutí. Obe ozdoby sú z marcipánu. Firma sa zaoberá aj výrobou mega tort. Cena torty sa stanoví dohodou. Taktiež vyrábajú rôzne iné atypické torty na rôzne príležitosti podľa želania zákazníka. Cena takejto torty je v závislosti od veľkosti a náročnosti práce. Stanoví sa po dohode s výrobcom.

Názov subjektu	**NAGYOVÁ EDITA - cukrárska výroba**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Čierny Brod č.504, 92508, Slovenská republika Tel. číslo: +421 (0) 31 7848 419 E-mail: nagymary@centrum.sk Web: http://www.cukrarstvo.sk/
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Pečením a prípravou tort, sladkého aj slaného pečiva a rozmanitých cukroviniek sa majiteľka firmy zaoberá už od roku 1987. Firma bola založená v roku 1993. Tak, ako veľa firiem, aj naša sa časom zlepšila, zdokonaľovala a rozvíjala. Začali sme doma a piekli sme len na objednávky. Dnes už máme novopostavenú výrobňu. Máme vyše 15 zamestnancov a 3 dodávkové autá, ktoré dennodenne rozvážajú naše výrobky v rámci západného a stredného Slovenska (zatiaľ). Máme predajné zmluvy s viacerými obchodnými reťazcami. Sortiment máme široký. Vyše 15 druhov trvanlivých výrobkov s dvojmesačnou zárukou /medzi nimi sú výrobky balené po jednom, alebo uložené na tácke, ako rodinné balenia/. Vyrábame aj 20-25 druhov zákuskov, torty /typické, atypické, svadobné, atď./. Vďaka ľuďom, ktorí naše výrobky kupujú a našej trpezlivosti môžeme náš výber z roku na rok rozširovať. Veríme, že naša firma, ako aj spolupráca s našimi obchodnými partnermi sa naďalej bude rozširovať.

Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	• torty na objednávku • zákusky - na svadby, promócie, rodinné oslavy • sladké pečivo - čajové pečivo, trvanlivé pečivo • slané pečivo - pagáče a slimáky, rožky • dobošové, punčové, medové rezy, nugátové, orechové, karamelové

Iné tradičné výrobky z obilia na území SR

Názov subjektu	**TINA PLUS, s.r.o.**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 3. 925 63 Dolná Streda 684, Slovenská republika 4. 925 62 Váhovce 446, Slovenská republika Konateľ: Róbert Jalšovský Tel. číslo:+421 (0)31 789 36 23, E-mail: tina-robert@stonline.sk Web: www.tinaplus.sk
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Firma bola založená v roku 1990. Svoju činnosť začala v roku 1985 výrobou tradičných vianočných oblátok, ktorú postupne rozšírili na slané s rôznymi príchuťami. Firma momentálne zamestnáva 20 ľudí. Produkty distribuujú tromi firemnými vozidlami po celom území Slovenskej republiky. Tovar dodávajú pravidelne – podľa dohody. Všetky produkty majú 6 mesačnú trvanlivosť. Zásobujú prevažne väčšie obchodné spoločnosti - Metro Slovakia, Tesco Slovakia, CBA Slovakia, COOP Slovakia, BALA Košice, a približne 400 súkromných malých obchodov. Zastúpenie majú aj v Českej republike, cca. 200 obchodov. Hlavnými produktmi sú syrové oblátky slané s rôznymi príchuťami (syrovou, šunkovou, pikantnou) v rôznych veľkostiach. K vianočným sviatkom ponúkajú tradičné vianočné oblátky sladké s vanilkovou príchuťou.

Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	**Syrové dukáty:** • Slané so syrovou - rascovou príchuťou • Slané so šunkovou príchuťou • Syrové oblátky slané maxi • Syrové oblátky slané • Bryndzové oblátky slané s bryndzovou príchuťou - príchuť typického slovenského tvarohu • Syrové oblátky s cibuľkovo-pažítkovou príchuťou • Popcorn slaný **Tradičné vianočné oblátky:** Oblátky s vanilkovou príchuťou. Tento druh tovaru vyrábajú sezónne na vianočné sviatky - od 1. septembra. Tento produkt by určite nemal chýbať na Vašom štedrovečernom stole. Svojou arómou a príchuťou určite zvýši radosť zo sviatkov. ***Sezónne produkty:*** • Vianočné oblátky • Kakaové salónky • Kokosové salónky • Marcipánové salónky • Želé salónky

Názov subjektu	**Imrich Forró - FROI**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 925 92 Topoľnica 160, Slovenská republika Tel. číslo: +421 (0) 31 7811469 E-mail: imrichforro@hotmail.com
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	História pečenia vianočných oblátok majiteľom firmy siaha až k začiatkom 80-tich rokov predchádzajúceho storočia. Oblátky sa najprv piekli na malých strojoch s jednou formou, postupne sa však tieto stroje zdokonaľovali a v súčasnosti sa oblátky pripravujú na stroji s dvadsiatimi formami. Ich predaj sa realizuje vedľa výrobných priestorov, respektíve sa distribuujú do obchodných reťazcov ako aj menších obchodov. Cieľom je prejsť aj do segmentu darčekových balíčkov. V tomto prípade by sa pripravovali pre rôzne firmy darčekové predmety na konci roka, súčasťou ktorých by boli aj vianočné oblátky.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Vianočné oblátky sú sezónnym tovarom, pripravujú sa v období od septembra do konca roka. Patria k tradičným spestrením vianočných sviatkov. Väčšinou nechýbajú pri vianočnej večeri. Konzumujú sa aj s medom alebo cesnakom.

Názov subjektu	**Szabová Eva**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 925 62 Váhovce č. 264, Slovenská republika Tel. číslo: +421(0) 31 789 84 81
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície	S pečením vianočných oblátok sme začali v rodinnom kruhu ešte v roku 1991. S nárastom odbytu oblátok sa spoločnosť rozrastala, pribudli nové druhy oblátok (bryndzové slané, cesnakové slané) a zvýšil sa počet zamestnancov. V súčasnosti naše výrobky distribuujeme do väčších obchodných reťazcov po celom Slovensku, ako napr.: COOP JEDNOTA, Kaufland, TERNO Bratislava, Samoška Bratislava a taktiež zásobujeme aj

a ciele subjektu, atď.)	obchody v Českej republike.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Medzi naše výrobky okrem **vianočných oblátok**, ktoré pečieme cez vianočnú sezónu, patria aj **bryndzové** a **cesnakové slané oblátky**, ktoré pečieme počas celého roka.

Názov subjektu	**IMMO, spol. s r.o.**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 925 32 Veľká Mača, Trnavská 838, Slovenská republika Štatutár: Ing. Helena Kamenárová Tel. číslo: +421(0) 31 - 785 8161 E-mail: immosro@orangemail.sk Web: www.lokse.eu
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Firma IMMO spol. s r.o. začala svoju potravinársku výrobnú činnosť v roku 1999. Našim prvým výrobkom boli hotové neplnené palacinky a postupne sme zaviedli výrobu zemiakových lokší – čo je veľmi obľúbené jedlo na Slovensku a neskôr sme začali vyrábať aj zemiakové placky. Vychádzali sme z tradičných receptov a naše výrobné postupy verne odzrkadľujú domáce kuchynské varenie. Na prípravu cesta používame kuchynské roboty, ale tvarovanie a balenie robíme ručne. Výrobky sú balené v ochrannej atmosfére a skladované v chlade. Distribúciu si zabezpečujeme sami chladiarenským vozidlom. Suroviny na prípravu výrobkov – zemiaky, múku, vajíčka nakupujeme priamo od výrobcov z nášho regiónu. Kvalita pšeničnej múky a kvalita u nás vypestovaných zemiakov je veľmi dobrá a vyrovnaná, často je lepšia, ako z dovozu. Takisto čerstvé slepačie vajcia kupujeme od našich chovateľov v blízkom okolí. Našou každodennou snahou je zachovať kvalitu našich výrobkov v čo najlepšej cenovej relácii. Do budúcna plánujeme rozšíriť náš sortiment - pravdepodobne o ďalšie hotové výroby.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	• Neplnené palacinky • Zemiakové lokše • Zemiakové placky

3.2 Pekárske, cukrárske a iné tradičné výrobky z obilia a výrobcovia tradičných výrobkov na území ČR

Na území partnerského regiónu ČR pôsobí min. 16 pekárskych, cukrárskych a iných tradičných výrobcov z obilia. MAS Moravský kras o. s. je koordinátorom značky MORAVSKÝ KRAS regionálny produkt. Držiteľom značky sú 2 pekárne a 3 výrobcovia perníkov. Všetci nadväzujú na tradíciu minimálne zo začiatku 20. storočia. MAS Moravský

kras o. s. v súvislosti z rozvojom regionálnej značky zbiera staré a tradičné recepty. Výroba tradičných výrobkov u ďalších výrobcov má taktiež svoju dlhoročnú tradíciu a sú známe aj v širšom okolí. Všetky tieto fakty môžu byť dobrým základom pre spoločnú propagáciu tradičných výrobkov z obilia na regionálnej a medzinárodnej úrovni a na vytvorenie ďalšej ponuky v oblasti rozvoja vidieckeho cestovného ruchu. Zo získaných zdrojov môžeme ďalej konštatovať (viď tabuľku a graf dole), resp. porovnať s údajmi partnerských regiónov SR, že na území ČR sa viac subjektov zaoberá s cukrárskou výrobou. Rozdelenie subjektov - výrobcov z hľadiska charakteru výroby:

Výroba	**Počet subjektov**
Cukrárska výroba	7
Pekárska výroba	6
Zmiešaná, resp. iná výroba z obilia	3
Spolu	**16**

Počas spracovania analýzy miestnych produktov bol realizovaný prieskum medzi týmito výrobcami s cieľom získať základné údaje s ohľadom histórie, činnosti, výrobkov, kontaktných údajov, atď. od všetkých subjektov v regióne. Takmer všetci výrobcovia poskytli tieto údaje pre zlepšenie propagácie miestnych tradičných výrobkov nie len v regióne, ale aj v zahraničí a pre vytvorenie nových ponúk v oblasti vidieckeho cestovného ruchu.

Zoznam a popis pekárskych, cukrárskych a iných tradičných výrobkov z obilia a výrobcov tradičných výrobkov na území ČR:

Tradičné pekárske výrobky na území ČR

Názov subjektu	**Jiří Horák**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Rudice 300, 679 06 Jedovnice, Česká republika Tel. číslo: +420 723 301 171
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Dříve bývali pekaři téměř v každé větší obci, dnes jsou vzácností. Rudická pekárna není žádný kolos, a přesto dodává své výrobky do prodejen na Blanensku, ale i do Brna. Základem produkce je chléb z tradičních klasických kvasů, což je dnes už poměrně vzácné.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Pekař Jiří Horák využil starší recepturu a peče výražkový světlý chléb, ale i tmavý z celozrnné mouky s přidáním slunečnicových nebo dýňových semínek. Doplňkový sortiment tvoří sladké zboží jako vánočky, koláčky, loupáky, záviny, nebo bábovky. Specialitou jsou Rudické slané tyčinky, které také vznikají na podkladě staré osvědčené receptury.

Názov subjektu	**Pekárny Blansko a.s.**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Zborovecká 10, Blansko 678 01, Česká republika Tel. číslo: +420-516, 417 501, Web: www.pekarnyblansko.cz E-mail: pekarny@pekarnyblansko.cz
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Výroba a prodej pekařských, cukrářských výrobků a těstovin (pekařské výrobky s amaranthem, biovýrobky), výrobky zvláštní výživy, homogenizované potravinové přípravky, dietní přípravky.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Podnik vyrábí pekařské, cukrářské výrobky, BIO potraviny, potraviny pro bezlepkovou dietu, těstoviny, trvanlivé výrobky, sušenky, tyčinky.

Názov subjektu	**Pekárna Blažek Michal**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail,	Adresa: Dlouhá 184, 679 02 Ráječko, Česká republika

webová stránka	Tel. číslo: +420-516 432 640
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Nejlepší široko daleko. I tohle se povídá o chlebu z ráječkovské pekárny. Tu v roce 1930 rozjel Josef Blažek. Vyučený pekař a zakladatel rodinného podniku pekařství U Blažku. Na začátku září se podnik rozrostl o dalšího zaměstnance. Pravnuk zakladatele Tomáš vyšel z učení a s pecí za zády hodlá pokračovat v rodinné tradici.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Výroba pekárenských výrobků, včetně cukrářských.

Názov subjektu	**Pekárna Benešov DOPES**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: DOPES, s.r.o., Benešov u Boskovic 185, 679 53, Česká republika Tel. číslo:(+420) 516 467 416, (+420) 516 467 298 Fax: (+420) 516 467 023 E-mail: dopes@dopes.cz Web: www.dopes.cz
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Hlavní činností firmy DOPES, s.r.o je výroba a prodej pekařských výrobků. V menším míře se firma zabývá nákladní vnitrostátní a mezinárodní dopravou vozidly s užitečnou hmotností od 1 do 6 tun a od roku 2010 také mysliveckou činností hospodařením v Honitbě LČR Paprč. Firma byla založena v dubnu roku 1997. Cílem podnikání bylo prosadit se na trhu s pekařskými výrobky zvýšenou kvalitou oproti produktům ostatních pekáren v regionu. Cesta vedoucí k tomuto cíli však byla komplikovaná. V květnu 1997 firma odkoupila od zemědělského družstva zařízení k produkci pekařských výrobků v pronajatých prostorách nákupního střediska v Benešově u Boskovic. Poněvadž však technologie pekárny byla již značně zastaralá a nevhodná k dalšímu růstu produkce, musela firma investovat nemalé prostředky do její obnovy. Na jaře roku 1998 byla pořízena první nová pekařská pec na chleba s plynovým vytápěním a díky jednoznačnému kvalitativnímu posunu docházelo k snadnějšímu průniku zboží na trh. Koncem téhož roku se podařilo značně rozšířit vyráběný sortiment ostatního pečiva díky nové boxové rotační peci. V dalších letech docházelo k postupnému navyšování výrobních kapacit až na současný stav tří etážových pecí na chleba s automatickým osazováním, boxové pece na pečivo, zařízení na smažení koblih, balící a krájecí linka a rozvozový park, čítající šest dodávkových vozidel. Koncem roku 2001 se firmě podařilo završit jednání o zakoupení budovy a díky tomu mohlo v průběhu roku 2002 dojít k významným stavebním úpravám, jenž umožnily veškerou výrobu přesunout do přízemí budovy, od příjmů materiálů a surovin až po expedici produkce. Zbylo i místo na zařízení vlastní prodejny pečiva a potravin. V nadzemním podlaží jsou kanceláře vedení firmy a zázemí pro zaměstnance.

	V srpnu roku 2009 firma otevřela vlastní prodejnu pečiva v Prostějově a v únoru roku 2011 v Boskovicích.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Pekárna se zaměřuje na výrobu chleba, běžného pečiva a jemného pečiva, za použití tradičních způsobů výroby. Hlavním produktem je řemeslný chléb, který se svou kvalitou, výbornou chutí a dlouhou trvanlivostí řadí mezi nejprodávanější výrobky sortimentu. Pro zvýšení trvanlivosti a pohodlí zákazníka dodáváme chleby také krájené a balené. Při výrobě se drží osvědčených a klasických receptur, přičemž klade důraz na jakost a hygienický proces výroby. Pravidelně obměňuje a doplňuje sortiment pekařských výrobků tak, aby svým zákazníkům přinášeli stále něco nového.

Názov subjektu	**Račická pekárna**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Račice 249, Račice – Pístovice, 683 05, Česká republika Tel. číslo: +420-737 980 232 E-mail: info@racickapekarna.cz Web: www.racickapekarna.cz
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Račická pekárna byla založena roku 1945 a od té doby získala tisíce věrných zákazníků. Díky propracovaným recepturám a profesionálnímu přístupu se Račická pekárna neustále rozrůstá, zejména proto, že je kváskový chléb stále více vyhledáván. Po otevření prodejny ve Vyškově a prodejny přímo v pekárně chystá otevření již třetí prodejny, tentokrát v Brně! V tuto chvíli rozváží pečivo do Brna, Vyškova, Slavkova a do okolních obcí. Mezi zákazníky patří školy, školky, obchody, restaurace, prodejny zdravé výživy, bistra a další.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Pravý kváskový chléb je ručně zpracovaný chléb podle staré tradiční receptury, která se vrací ke starým kořenům zdravé kuchyně našich předků. Kváskový chleba je považován za zdravější a snáze stravitelný, protože neobsahuje droždí, žádné chemické přísady, různá aditiva jako jsou stabilizátory, regulátory chuti apod., ale výhradně chlebový kvásek a to zaručuje zachování velkého množství minerálů a vysokého obsahu vlákniny. Použití pravého kvásku zabraňuje nadměrnému škodlivému množení kvasinek v organismu a nevytváří tak podmínky ke vzniku kožních chorob a mykóz a přispívá ke zlepšení kondice. Kváskový chléb čistí krev aKváskový chléb je zvláště vhodný

	pro osoby trpící akné, je prospěšný nervovému systému, upravuje trávení a po jeho konzumaci nevzniká zácpa a nadýmání. Také se netvoří hlen, který je častou příčinou onemocnění jako je rýma, kašel, alergie, záněty průdušek a bronchitida. Přírodní fermentací (kvašením) při stabilní teplotě a za určitý čas získává tento chléb výbornou a nezaměnitelnou chuť a díky mléčným bakteriím i typické, intenzívní chlebové aroma. Kyselina mléčná je navíc přirozeným konzervantem, takže kváskový chléb vydrží déle čerstvý. Mikroorganismy přítomné v kvásku se postarají během dlouhé doby kynutí těsta (musí být mnohem delší než u těsta kvasnicového) o takové změny v mouce, které ji činí stravitelnější. V mouce je totiž přítomna látka s názvem kyselina fytinová, která může spolu s dalšími minerály vytvářet velmi těžce vstřebatelné sloučeniny ve střevech a zároveň odvádět z těla minerální látky. Kváskový chléb na rozdíl od chleba z droždí dlouho kyne. Díky tomu a díky přítomnosti kyseliny mléčné se zcela rozloží fytin přítomný v mouce. Dlouhá doba kynutí způsobuje přirozenou fermentaci, během které se bílkoviny rozkládají na aminokyseliny a tím je kváskový chleb lépe stravitelný a mnoho minerálních látek se stane teprve po dlouhé fermentaci pro člověka využitelnými. Díky kvásku se v těstu nachází i aminokyseliny, které nebyly v původním pšeničném zrnu, například enzymy, které přeměňují komplexní molekuly na "jednodušší", které tělo dokáže lépe přijmout a využít. Chléb upečený s pomocí kvásku má příjemně nakyslou chuť a je i výrazně lépe stravitelný. U chleba z droždí probíhá kynutí rychle (pro snížení nákladů), což způsobuje, že fytin není dostatečně rozložen. Zatěžuje organizmus, nadýmá a odvádí z těla důležité minerální látky jako vápník, zinek či hořčík.

Názov subjektu	**Pekárna Bílovice nad Svitavou - Apelex, s.r.o.**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Žižkova 51, 664 01 Bílovice nad Svitavou, Česká republika Tel. číslo: +420-545 227 144
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Pekařská výroba.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Klasický sortiment pekařských výrobků.

Názov subjektu	**PEKÁRNA U REŠŮ - ALENA REŠOVÁ**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Čebín 250, 66 423, Česká republika Tel. číslo: 731 406 002 E-mail: info@cire.cz Web: www.cire.cz
Popis subjektu (rok založenia, krátka história	Pekárna U Rešů byla založena v roce 1991 a od svého založení se specializuje na výrobu pečiva z žitné mouky a výrobu "zdravého pečiva".

podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Nyní pekárna vyrábí více jak 40 druhů pečiva a to jak klasického, tak grahamového, celozrnného i cereálního. V současné době je pečivo distribuováno v oblasti tišnovska, kuřimska a částečně i brněnska a to jak dodávkami pro obchodníky, tak i vlastními prodejnami. Odběrateli jsou v současné době i mateřské školky a školní kantýny.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Vynikajícím produktem je Karlovarský rohlík. Je to speciální pečivo. Charakterizuje se svou nasládlou chutí a vyjímečnou křehkostí.

Názov subjektu	**ZEMSPOL a.s. Sloup**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: 679 13 Sloup 221, Česká republika Tel. číslo: +420-516 435 315, +420-516 435 305 E-mail: zemspol@zemspol.cz Web: www.zemspol.cz
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	V pekárně malého typu se vyrábí přes dvacet druhů výrobků. Jedná se o známé pekárenské výrobky i speciality tohoto provozu. Pekárna navazuje v receptuře sloupských koláčů a sloupských svatebních koláčů na tradici pekařství kterou na začátku 20. století v obci vytvořil Leopold Černý.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Mezi nejžádanější výrobky pekárny patří rohlík standard, pletýnka velká, vánočka malá, sloupská houska, pletýnka malá, sloupský šnek, dalamánek, závin, suk se sýrem, dalamánkový rohlík, šáteček s náplní, loupáček, sypaný dalamánkový rohlík a další. Pekárna peče z vlastní mouky z obilí vypěstovaného v Moravském krasu.

Tradičné cukrárske výrobky na území ČR

Názov subjektu	**Cukrářská provozovna Barbora Doleželová**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Sadová 160, 679 02 Ráječko, Česká republika Tel. číslo: +420-604 414 228, Web: www.barboradolezelova.cz
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta,	Zákazkové pečení cukrářských výrobků.

plánované investície a ciele subjektu, atď.)	
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Široký sortiment tradičních výrobků.

Názov subjektu	**Juříkova cukrárna**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Havlíčkovo nám. 680, Jedovnice 679 06, Česká republika Tel. číslo: +420-516 442 888
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Výroba a prodej tradičních cukrářských výrobků.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Široký sortiment tradičních výrobků.

Názov subjektu	**Cukrárna Severka**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Žalkovského 1401/2a, 678 01 Blansko, Česká republika Tel. číslo: +420-516 413 931
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Výroba a prodej tradičních cukrářských výrobků.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Široký sortiment tradičních výrobku: Laskonka, Roláda čokoládová, Roláda ořechová, Rakvička, Rohlíček, Větrník, Listová trubička, Řez ořechový, Řez punčový, Řez karamelový, Řez čokoládový, Dort kuba, Dort malakov, Dort ovocný, Dort paříž, Dort sachr a jiné speciality.

Názov subjektu	**Cukrárna Černá Hora**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: František Pražan, nám. U Pivovaru 106, 679 21 Černá Hora, Česká republika Tel. číslo: +420-506/437 290 e-mail: cukrarna.prazan@iol.cz Web: http://u_prazanu.sweb.cz/
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Veškeré vyrobené zboží lze zakoupit přímo ve vzorkové prodejně Cukrárny u Pražanů, nebo objednat na tel.: + 420- 516 437290. Výrobky Vám můžou doručit speciálním chlazeným vozem prakticky kamkoliv.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Vyrábí přes 60 druhů kvalitních zákusků: Indiánek, Kornoutek, Koš ovocný, Koš punčový, Kostka, Koňaková špička, Laskonka, Šáteček, Roláda kokosová, Roláda čokoládová, Roláda ořechová, Rakvička, Rohlíček, Punčová tyčinka, Terč ananasový, Terč banánový, Tunel ořechový, Tunel punčový, Banánek, Věneček, Větrník, Štafetka, Moka placka, Punčový suk, Griliášová trubička, Dortík, Třený rohlíček kakaový, Marokánka, Listová trubička, Mánička, Linecké třené, Hoblovačka, Sněhové pusinky, Cukrářské piškoty, Řez ananasový, Řez bezé, Řez doboš, Řez jemný ořechový, Řez ořechový, Řez punčový, Řez karamelový, Řez pralinkou, Řez čokoládový, Řez střecha, Řez svěženka, Řez ovocný, Řez žloutkový, Řez arašídový, Terstský řez, Dort florida, Dort harlekýn, Dort kuba, Dort malakov, Dort ovocný, Dort paříž, Dort sachr, Dort dezertní s příchutí, Dort s ozdobou a jiné speciality, např. nízkokalorické zákusky apod.

Názov subjektu	**Cukrárna u mlsné Haničky**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Žižkova 47, Bílovice nad Svitavou, 66401, Česká republika
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Výroba a prodej tradičních cukrářských výrobků.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Široký sortiment tradičních výrobků.

Názov subjektu	**Cukrárna kavárna Svitava**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Fügnerovo nábřeží 31 664 31 Bílovice nad Svitavou, Česká republika Tel. číslo: +420-545 227 125
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Výroba a prodej tradičních cukrářských výrobků.Cukrárna - kavárna Svitava je příjemným zakončením procházky či výletu po Bílovických údolích.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Široký sortiment tradičních výrobků.

Názov subjektu	**ČEVA CUKRÁŘSTVÍ Dana Čevelová**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Prostřední 741, 664 01 Bílovice nad Svitavou, Česká republika Tel. číslo: +420-774 616 562 E-mail: danacevelova@seznam.cz Web: www.cukrarstvi.aktualni.com
Popis subjektu (rok založenia, krátka história podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	Domácí cukrářská výroba podle tradičních receptů.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Široký sortiment tradičních výrobků.

Iné tradičné výrobky z obilia na území ČR

Názov subjektu	**Světlana Tioková**
Sídlo, prevádzka, adresa, telefónne číslo, e-mail, webová stránka	Adresa: Světlana Tioková, Ruprechtov 10, 683 04, Česká republika Tel. číslo: +420 602 591 507 E-mail: babat@babat.cz Web: www.moravska-tradice.cz
Popis subjektu (rok založenia, krátka história	**Tvaroslovné dekorativní pečivo** z dílny Světlany Tiokové vychází z tradice pečiva vizovického. V dílně Světlany Tiokové se můžete setkat jak se

podniku, predmet činnosti, súčasné obchodné miesta, plánované investície a ciele subjektu, atď.)	základními tvary tak i se složitými figurálními kompozicemi vytvořenými z těsta. Patří k nim zejména betlémy a krojované figurky v národních krojích z celé české republiky. Za 20 roků, kdy se tato výtvarnice výrobou dekorativního pečiva zabývá, rozlétly se její výrobky do celého světa. Rádi si je odváží domů turisté, kteří navštíví naši republiku a také je vyhledávají jako dárky pro své hostitele různé umělecké soubory a delegace. Některé figurální motivy byly vytvořeny i na návrh přímo ze zahraničí. Může se Vám proto stát, že se setkáte s panenkou v českém kroji či betlémem z vizovického těsta například v Anglii, Nizozemí, Belgii, Švýcarsku a v Severní Americe a nebo v Japonsku. V současné době si můžete vybrat z 20 českých a moravských krojů, z jednoduchých betlémů klasického tvaru či složitějších selských betlémů, nebo náročného trojdílného betlému v kazetě z modrotisku či kanafasu.
Popis výrobkov (názov výrobku a krátky popis výrobku zameraný najmä na jeho tradičnosť, atď.)	Vizovické pečivo v dnešní podobě je poměrně mladá záležitost. Jeho výrobou se začali zabývat manželé Lutonští v malém městečku Vizovice, které leží nedaleko Zlína na Valašsku. Paní Josefa Lutonská, rozená Doubovská a její manžel Jan Lutonský pekli od roku 1850 chléb a preclíky, z kynutého těsta rohlíky, pletýnky, věnečky a také figurální pečivo. Často se také prodávalo na poutích a jarmarcích, zvláště pak před vánočními a velikonočními svátky. Mezi figurální motivy patří panenky, panáčci a zvířátka. Toto figurální pečivo se kupovalo především jako dárky mladším dětem. Děti si s těmito hračkami nejdříve pohrály a poté je snědly. Tvary z kynutého těsta byly všechny velké, rustikální. Postupem času figurální pečivo zmenšovali, až vytvářeli pečivo velice drobné, které však již nedělali z kynutého těsta, ale pouze z mouky a vody. Těsto bez přidání kvasnic zhoustlo a po upečení se stalo velmi tvrdým a sloužilo již jen jako hračka či jako dekorační předmět. Toto pečivo mělo stále velký úspěch na jarmarcích i poutích, kde je kupovali především chudší lidé jako hračky pro své děti, později také jako ozdůbky na vánoční stromek nebo jako jiné dekorační předměty. Původní vizovické pečivo zahrnovalo 34 základních tvarů z nichž každý měl svůj symbolický význam. Výchozím tvarem je váleček, z kterého se stříháním, zdobením a přilepováním dalších částí, vytvářela figurka. Figurálními symboly se zdobil stůl a dům při příležitosti křesťanských svátků, svateb, křtin i pohřbů. Tyto figurky měly zaručit v domě hojnost, štěstí a spokojenost.

4. Záver

Problematika mlynárstva a mlynov (ako technických pamiatok) patrí v súčasnosti medzi zaujímavé témy jednak z hľadiska uchovania a ochrany nášho kultúrneho dedičstva, ale aj z hľadiska súčasného využitia mlynských objektov. Mlyny považovali v minulosti za technické zariadenia, ktoré boli často motorom technického pokroku v regiónoch Slovenska. V dedinskej spoločnosti i medzi remeselníkmi mlynári zaujímali významné spoločenské postavenie a mlyny patrili medzi centrálne objekty hospodárskeho a spoločenského života. Ich prežívanie je v súčasnosti rôznorodé. Najväčšia časť mlynov je odsúdená na zánik. Popri tom nájdeme na území SR aj pekné príklady na ich prezentáciu po rekonštrukcii ako pamiatky kultúrneho dedičstva, alebo také, ktoré po prebudovaní si pôvodný výzor a funkciu nezachovali, iné sú zapojené do turistického ruchu ako obchodné centrá, hotely a reštaurácie alebo sú zaradené do bytového fondu. Reprezentatívny príklad na rekonštrukciu budovy mlyna na reštauráciu a penzión možno vidieť napr. na území MR Dudváh v obci Dolná Streda, rekonštrukciu veterného mlyna na ubytovanie a múzeum na území MAS Moravský môžeme vidieť v obci Ruprechtov a rekonštrukciu vodného kolového mlyna na ukážkový funkčný mlyn môžeme vidieť na území MR Termál v obci Tomášikovo.

Vidiecky cestovný ruch, ako hospodárske odvetvie, ponúkajúce široký sortiment služieb poskytuje priestor pre všetky kategórie podnikateľov a zároveň vyžaduje aktívne pôsobenie verejného a neziskového sektora. Úspešné príklady domácich a zahraničných destinácií dokazujú, že len spoluprácou všetkých dotknutých sektorov je možné vytvoriť prostredie a ponuku, ktoré majú šancu dosiahnuť spokojnosť návštevníkov a zároveň zabezpečiť stabilný príjem pre miestnych obyvateľov. Všeobecne platí, že vo všetkých oblastiach existuje miestny potenciál, vhodné prezentácie na trhu cestovného ruchu. Treba však vymedziť hlavné rozvojové možnosti a spoločné úsilie koncentrovať do týchto smerov. Vhodný výber tém, programov a projektov umožní efektívne zhodnotenie miestnych a vonkajších zdrojov. Platí to aj na partnerské regióny na územiach SR a ČR. Aj tu sa nachádzajú odvetvia cestovného ruchu s niekoľko desaťročnou históriou a tradíciou, potenciál ktorých ešte zďaleka nie je využitý. Jedným z takýchto potenciálov môžu byť aj miestne tradičné produkty a rôzne tradičné výrobky z obilia (napr. cukrárske a pekárske výrobky). Aj z toho dôvodu možnosť zapojenia sa do spoločnej analýzy kultúrnych zdrojov a miestnych produktov bola zabezpečená pre všetkých subjektov pôsobiacich na území partnerských regiónov. Dôležitou

zásadou bola otvorenosť procesu a snaha zapojenia každého, kto má záujem o rozvoj vidieckeho cestovného ruchu.

V partnerských regionech chybí dostatečná nabídka alternativ ke „konzumnímu stylu“ cestovního ruchu – produktů umožňujících hlubší náhled do života v regionu, který turistům umožní vnímání souvislostí přírodních, kulturních, sociálních i ekonomických stránek regionů, a tím jednak zvýší kvalitu rekreačního prožitku, ale zároveň i podpoří uvědomělejší chování turistů. Přitom poptávka po těchto produktech ze strany turistů a spotřebitelů roste.

Analýza bude využita při tvorbě zážitkových produktů venkovského cestovního ruchu v území partnerských regionů. Zážitek je často sociálně konstruován a organizován, čímž v žádném případě není „přirozený“. Turisté často využívají zboží a služby, které nejsou v určitých případech nezbytné a neobyčejné. Pokud se třeba jen pohled na turistický prostor či hezké místo dobře zpracuje a prezentuje, může vyvolávat v turistech mnohem větší citlivost pro vizuální prvky krajiny nebo města, než kdyby se na ně dívali sami nebo v porovnání s podněty, s nimiž se mohou setkat v každodenním životě. Turisté se v podstatě učí prožívat zážitky, a tak vyžadují jasné indicie, že nabízená turistická lokalita je vhodné místo pro takovýto zážitek. Kombinace osobního prožitku a profesionálně prezentovaná analýza podstaty onoho prožitku (atraktivity) často vyvolá takovou reakci, že dojde k osobní mentální proměně, ke změně vnímání, pohledu na prezentovanou problematiku (atraktivitu). Takovýto prožitek současně s analyzovanou podstatou a širším kontextem mnohdy v účastnících vyvolá zvýšení loajality k prezentované atraktivitě, vybuduje v nich dlouhodobější zájem o danou problematiku až po osobní angažovanost (hobby) či změnu životního stylu. Při tvorbě turistických produktů je důležitá nejen dobrá znalost trhu cílového, ale i „zdrojového“ – tzn. „zboží“, které jsou schopny partnerské regiony na cílový trh nabídnout.

V rámci analýzy boli navrhnuté aj konkrétne produkty vidieckeho cestovného ruchu súvisiace s mlynmi a so spracovaním obilia – viď Príloha, časť C: Návrh náučného chodníka „história vodných a veterných mlynov“ a návrh tematických workshopov v oblasti mlynárstva a výrobkov z múky.

Použitá literatúra

1. Bukovszky, Ladislav. Dejiny Šale od revolúcie 1848/1849 do konca 1. svetovej vojny. In: Nováková, Veronika, red. Šaľa, 2002, 89-114. s.
2. Gálová, Margita. Dejiny obce Váhovce v rokoch 1848-1918. In: Váhovce. Dejiny obce, 1994, 20-34. s.
3. Hanušin, Ján,. Ľudové vodné zariadenia na Slovensku, kandidátska dizertácia, 1971, 948. s.
4. Chrometová, Valéria. Šintava, Obecný úrad Šintava, 1998, 250. s.
5. Nemeskürthyová, Ľudmila. Cechové pečatidlá v zbierkach Slovenského národného múzea. In: Zborník SNM, História, 20, 1980, 149-151. s.
6. Nováková, Veronika. Cechy. In: Vrabcová, Eva – Petrovič, Rastislav, red.: Sereď dejiny mesta. Mesto Sereď 2002, 227-252. s.
7. Nováková, Veronika – Végh Andrej. Galanta. Mestský národný výbor v Galante, 1987, 118. s.
8. Pukkai, Ladislav. História dediny v rokoch 1918-1945. In: Dolné Saliby. Pukkai, Ladislav, red. MNV Dolné Saliby: 1990, 91. s.
9. Pukkai, Ladislav, red. Dejiny obce Váhovce. Obecný úrad Váhovce, 1994, 84. s.
10. Špiesz, Anton. Remeslo na Slovensku v období existencie cechov. 1972, 341. s.
11. Viskupičová – Kondelová, Ružena. Gest – Hoste. Pravek – 1231 – 1993. Obecný úrad v Hostiach, 1993, 112. s.
12. Vitko, Zoltán, Zašlá sláva „mesta mlynárov“. In: Slovo Šalanov. 2/2007, 12. s.
13. Vrabcová, Eva – Rastislav, Petrovič – Mallá, Paulína. Živnosti, obchod a priemysel. In: Vrabcová, Eva – Petrovič, Rastislav, red.: Sereď dejiny mesta. Mesto Sereď: 2002, 253-268. s.
14. Vodný mlyn Dunajský Klátov, bulletin, Žitnoostrovné múzeum, Dunajská Streda: 2007 , 8. s.
15. Mlyn Sládkovičovo, a.s., História, http://www.mlynsladkovicovo.sk
16. ŠTROF, Antonín. Křtiny a okolí. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně, 1987. 207 s.
17. SOMMER, Karel. Vybrané kapitoly z dějin Protivanova. Protivanov: Obecní úřad, 2003. 254 s.

18. BOREK, Pavel. Regionální vlastivědná čítanka pro základní školy. Rudice: Základní škola, 1997. 51 s.
19. HROMEK, Miroslav. 750 let Ochozu u Brna. Ochoz u Brna: MNV, 1987. 92 s.
20. HLUŠIČKOVÁ, Hana, et al. Technické památky v Čechách, na Moravě a ve Slezsku: díl 1-4. Praha : Libri, 2002.
21. PILNÁČEK, Josef. Paměti městyse Černé Hory. Černá hora:Antonín Odehnal (vlastní náklad) 1926. 503 s.
22. JIRŮŠEK, Antonín. Krátce o historii houskovského mlýna a jeho mlynářích. [online]. 3.2:2011 [cit. 2011-02-10+. Obec Vysočany. Dostupné z <http://www.vysocany.com/index.php?akce=clanek&id=1278>.
23. SKUTIL, Jan. Rájec-Jestřebí : Dějiny města od nejstarších dob po současnost. Praha: TEPS, 1981. 175 s.
24. Rudice v Moravském krasu 750 let. Rudice: Obecní úřad, 1997. 84 s.
25. SOLDÁN, Ladislav. 600 let obce Šošůvky. Šošůvka: MNV, 1974. 181 s.
26. JAROŠ, Jiří. Slovník technických památek Blanenska. Blansko: Muzeum Blansko, 2000. 92 s.
27. ROZEHNAL, Ivo. Zukalův mlýn [online]. 20.10.2007 [cit. 2011-04-06+. Hrady.cz. Dostupné z: <http://www.hrady.cz/index.php?OID=5591>.
28. SOMMER, Karel. Z letopisů Malé Hradiska. Malé Hradisko: Obecní úřad, 1997. 317 s.
29. JANOUŠEK, Vojtěch; VIČAR, Florián. HARTMANICE nyní NIVA v minulosti a dnes. Niva: Obecní úřad Niva, 2005. 171 s.
30. Malé Hradisko (větrný mlýn) [online]. c2003-2009 [cit. 2011-02-16]. Expedice Czech republic. Dostupné z: <http://expedice.rps.cz/lokality/34636-male-hradisko-vetrny-mlyn.html>.
31. JANČÍK, Josef. Rozstání a Baldovec. Brno: MNV Rozstání, 1947. 268 s.
32. MÜLLER, František. Krásensko. Otrokovice: Atelier IM Luhačovice, 2009. 225 s.

Prílohy

A. Mapy s vyznačenými kultúrnymi zdrojmi na území partnerských regiónov, t.j. veterné mlyny, vodné mlyny a ďalšie kultúrne zdroje na spracovanie tradičných miestnych výrobkov

B. Mapy s vyznačenými subjektmi, ktoré sa zaoberajú so spracovaním obilia, napr. tradičné pekárske a cukrárske výrobky, atď.

C. Návrh náučného chodníka „história vodných a veterných mlynov“ a návrh tematických workshopov v oblasti mlynárstva a výrobkov z múky