

ZPRÁVA PRO MUZEJNÍ STRÁNKY

V roce 2017 byl na DVD nosič natočený dokument s názvem Pečení tradičních koláčů v Bernarticích nad Odrou jako výstup grantového projektu Ministerstva kultury ČR v rámci dotačního projektu Podpora tradiční lidové kultury. Široká veřejnost se může seznámit s tvarem obřadních a svátečních hnětek, jejichž výskyt je doložen od okolí Štramberka přes Starojicko ke Spálovsku až k Fulnecku. Měly lokální pojmenování-svijanky, pohutky, v německých lokalitách Trocher. Stejná pozornost je věnována pečení velkých kruhových koláčů-lopaťáků, pecáků s tvarohovou nebo zelovou náplní uvnitř. Zvláště působí překlápění pomocí dvou lopat a „podmývání“ upečených koláčů. Se svatebními obyčejí je spojeno posílání svatební hnětky i koláče ženichovi s viditelně slavnostnější výzdobou. K výslužkám a na svatební stůl patřily i malé koláčky, ty nastřížené makové se nazývaly kytičky, lokálně macešky. Je zaznamenána i téměř vymizelá technologie pečení buchet se syrovým zelím – pagáčů. Své místo našla též obyčejná buchta po povrchu posypaná cukrem, skořicí a posýpkou.

Dokument je uložen v knihovně Muzea Novojičínka, příspěvkové organizaci.