

Chov oviec, charakteristický pre celú oblasť karpatského oblúka, bol spájaný s príchodom Valachov z Balkánskeho polostrova. V kontexte sa hovorí o karpatskom salašníctve rozšírenom v horských oblastiach Slovenska. Pri tomto type chovu stáda spásali horské lúky a pasienky od jari do zímy za prítomnosti profesionálnych pastierov. Salašný chov oviec bol prednostne zameraný na produkciu mlieka a výrobu syra. Staršia forma chovu oviec, označovaná ako nížinná, prebiehala v nížinných častiach horských dolín ako súčasť poľnohospodárstva. Pre chov charakteristické bolo každodenné vyháňanie oviec na obecné lúky, pasienky, plochy ornej pôdy, úhory či strniská. Pastiermi bývali príslušníci gazdovstva alebo najatí pastieri. Na rozdiel od salašného chovu sa nížinný primárne zameriaval na produkciu vlny, mäsa, koží a hnojenie poľnohospodárskej pôdy.



Pastier so svojím psom strážiaci košiar, Kľačno,
nedatované (Hornonitrianske múzeum v Prievidzi,
Dokumentačný fond, Negatívy-terén)



Stará koliba, Cigiel,
nedatované (Hornonitrianske múzeum v Prievidzi,
Dokumentačný fond, Negatívy-terén)

Gazdovia vo Valaskej Belej na laze u Chrumkovcov chovali okolo 80 – 150 kusov oviec plemena valaška, najviac osvedčeného pre chov v hornatých oblastiach. Ovce zimovali doma v ovčinci, prvý výhon sa robil „na Ďura“ (24. apríl) a „hradil“ sa košiar. Skôr než ovce išli prvýkrát na pašu, dostali sol' a uvarený lúh z bukového popola, ktorý sa nalial do válovov a nechal ovciam „posmrkat“. Táto praktika im mala zabezpečiť ochranu pred motolicami (parazitnými červami). Z výpovede informátorky Jozefíny Nemčekovej z lazu u Chrumkovcov d'alej vyplýva, že vlastníci oviec si páslí okrem svojich oviec približne 30 kusov cudzích, za čo boli vyplácaní syrom. Košiar sa v prípade veľkého počtu oviec nechával na rovnakom mieste jednu noc, potom sa posúval – „mykal“ d'alej. Takýmto spôsobom sa upravovali – „košarovali“ polia a lúky.



Vedúci ovčiar – „bača“ (vpravo) v rajtkách,
kožuchu a kabaniči s typickou pastierskou palicou,
Ráztočno, nedatované (Hornonitrianske múzeum
v Prievidzi, Dokumentačný fond, Negatívy-terén)

Vedúci ovčiar, nazývaný „bača“, mal významné postavenie v dedinskom spoločenstve. Na salaši kontroloval, rozdeľoval úlohy ostatným ovčiarom, zvlášť dozeral na presnosť termínov dojenia. Staral sa o spracovanie nadojeného mlieka a zodpovedal za celé fungovanie salaša. Jeden z ovčiarov mu vždy pomáhal pri výrobe produktov, ostatní sa striedali pri pasení, stavali košiarne ohrady, chystali drevo, nosili vodu, umývali nádoby a podobne. Salašnícky riad si pastieri vyrábali sami cez voľný čas, napríklad v rámci oddychu cez obed alebo pasení oviec. Používali drevo z lípy, liesky, javora, buka, smreka, jaseňa a iné. Zhotovovali „črpáky“ používané na pitie žinčice, „črpačky“ na pitie vody, nádoby na prenášanie mlieka, žinčice a uskladnenie bryndze – „putery, gelety“, soľničky, lyžice, varešky, miešadlá i „trepáky“.



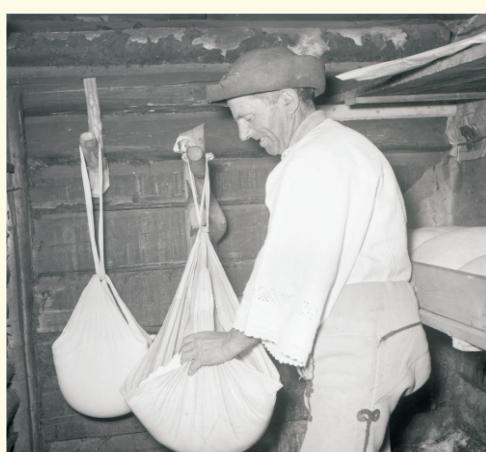
Časť interiéru koliby s drevenými nádobami,
Jalovec, 1964 (Hornonitrianske múzeum v Prievidzi,
Dokumentačný fond, Negatívy-terén)



Odnášanie nadojeného mlieka do koliby,
Jalovec, 1964 (Hornonitrianske múzeum v Prievidzi,
Dokumentačný fond, Negatívy-terén)



„Trepanie“ zrazeného mlieka
dreveným náradím – „trepákom“
pri výrobe „kľaganého“ syru,
Jalovec, 1964
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi,
Dokumentačný fond, Negatívy-terén)



Vešanie hrúd syra na kolíky kvôli
odkvapkaniu prebytočnej srvátky; na polici
vpravo umiestnený dozrievajúci syr,
Jalovec, 1964
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi,
Dokumentačný fond, Negatívy-terén)

Spracovaním ovčieho mlieka sa vyrábali rôzne produkty. Nadojené mlieko sa odnášalo v dojelniciach do koliby, kde sa priamo precedilo do väčšej nádoby – „putery“. Mlieko muselo mať pred ďalším spracovaním správnu teplotu. Následne sa spracovalo do podoby „kľaganého“ syra. Po dosiahnutí ideálnej teploty sa mlieko zrážalo – „kľagalo“ pomocou syridla, vyrábaného zo žalúdka jahniat, teliat a kozliat zabitych v období cicania. Zrážanie mlieka trvalo približne pol hodiny, následne sa trepákom (drevenou palicou s otvormi) roztrepalo a syr sa mohol začať zberať. Bača postupne vytvoril rukami hrudku, poriadne popritláčal a hrudu syra umiestnil do ľanového plátna – „plachtičky“. Syr sa zavesil na kolík, na ktorom ešte odkvapkala prebytočná srvátka. Potom sa syr vybral na dosku, na ktorej ešte stále odtekala srvátka, až potom sa syr prekladal na drevenú lavicu dozrievať. Syr sa pravidelne utieral, obracal a prikryval kvôli plesniom a rovnomernému dozrievaniu. Srvátku – zvyšné mlieko po vybratí syra, nechali zovrieť v kotli a zhotovili žinčicu. Ďalšími typickými salašníckymi produktami sú údené syry, oštiepky, parenice, bryndza a maslo.

Spracovaním ovčieho mlieka sa vyrábali rôzne produkty. Nadojené mlieko sa odnášalo v dojelniciach do koliby, kde sa priamo precedilo do väčšej nádoby – „putery“. Mlieko muselo mať pred ďalším spracovaním správnu teplotu. Následne sa spracovalo do podoby „kľaganého“ syra. Po dosiahnutí ideálnej teploty sa mlieko zrážalo – „kľagalo“ pomocou syridla, vyrábaného zo žalúdka jahniat, teliat a kozliat zabitych v období cicania. Zrážanie mlieka trvalo približne pol hodiny,



Žechtár – svorová nádoba s jedným držadlom používaná pri dojení mlieka, lokalita neznáma, 19. storočie
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi, Zbierkový fond, Etnológia)



Odlievák/Odlevák – svorová nádoba so samorastlou rúčkou na odlievanie svätoky, Hradec, 19. storočie
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi, Zbierkový fond, Etnológia)



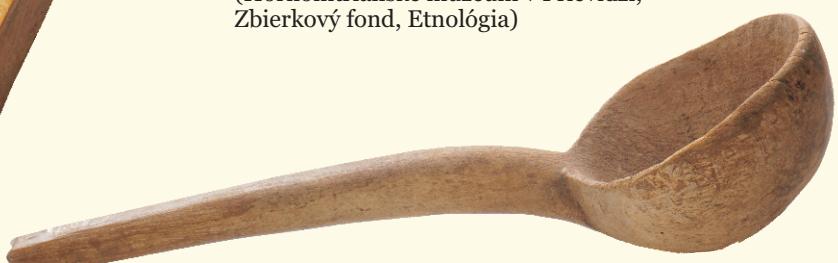
Dojlnica – svorová nádoba používaná na mlieko, zvýšená stena na jednej strane zamedzovala striekaniu ovčieho mlieka pri dojení; priečne stredom upevnená rúčka, lokalita neznáma, začiatok 20. storočia
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi, Zbierkový fond, Etnológia)



Forma na oštiepok – obručová, hviezdičkový dekor s kríženými vlnovkami uprostred, Ráztočno, druhá polovica 19. storočia
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi, Zbierkový fond, Etnológia)



Forma na maslo – vyrezávaná forma podlhovastého tvaru, zdobená rastlinným dekorom pripomínajúcim kyticu konvaliniek a žliabkovým dekorom po stranách, Nedožery, začiatok 20. storočia
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi, Zbierkový fond, Etnológia)



Varecha bačovská – vydlabaná z jedného kusa dreva, jednoduchá, bez výzdoby, lokalita neznáma, nedatované
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi, Zbierkový fond, Etnológia)



Črpák – špeciálna nádoba určená na pitie žinčice i odmeriavanie množstva určeného ako odmena pre valachov; črpák stredoslovenského typu, nádoba svorová, na profilovanom uchu s podstavcom oblúbený zoomorfín motív – medveď, predmet zdobený technikou vruborezu a rytm – hadíkom;
výrobca Igor Prilinský, Prievidza, 2021
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi,
Zbierkový fond, Etnológia)

Črpačka – malá vyrezávaná nádobka z jedného kusa dreva so srdcovitým ústím a uškom vyklenutým dohora so srdcovitým výrezom a iniciálami A. S.; slúžila na pitie vody, lokalita neznáma nedatované (Hornonitrianske múzeum v Prievidzi,
Zbierkový fond, Etnológia)



Soľnička – oblúková, zhotovená z jedného kusa svorového dreva, zdobená rezbou a vybíjaním kovovou „krepinkou“, držadlo vyformované do tvaru trojlístka, zdobené rezbou, zúbkami a solárnymi ružicami;
výrobca Jozef Lenhart st.,
Bojnice, 1957
(Hornonitrianske múzeum v Prievidzi,
Zbierkový fond, Etnológia)

Použitá literatúra:

NOVÁK, Ján. *Salašníctvo v Karpatoch* (Carpathian mountain sheep farming). Nitra : Ján Novák, 2019. 530 s.
ISBN 978-80-570-0841-5.

Dostupné na internete: <https://www.researchgate.net/profile/Jan-Novak-16/publication/330005057_Salasnictvo_v_Karpatoch_-_Carpathian_mountain_sheep_milk_farming_pdf/links/5cdbe267299bf14d95989751/Salasnictvo-v-Karpatoch-Carpathian-mountain-sheep-milk-farming-pdf.pdf>.

ZUSKINOVÁ, Iveta. *Ovčiari na Slovensku*. [Liptovský Hrádok] : Spoločnosť priateľov Múzea liptovskej dediny, 2020. 221 s. ISBN 978-80-971874-7-7.

KOMOROVSKÁ, Marta. *Pastierske umenie*. Bratislava : Tatran, 1987. 282 s. Ľudové umenie na Slovensku ; 11. zväzok.

Valaská Belá. Chov oviec; Poľnohospodárstvo. Výskumná správa. Pôvodca: Vlastimila Tóthová (Súkromný archív autorky)