

# Jak jsem ke křibici – „křicy“ – přišla

**O**d narození jsem vyrůstala na statku. Pamatuji si dokonce, jak jsme ještě svázeli seno s krávou zapřaženou do vozu. Mnoho věcí se tehdy, samozřejmě, provádělo ručně. Byla to velká dřina, ale lidé neměli jiného východiska, neb hospodaření byl často jejich jediný zdroj obživy.

I má babička byla zvyklá ze „starých časů“ fungovat v hospodářství jako v uzavřeném systému: Od semenaření, přes zajištění domácnosti zeleninovými plodinami, či mléčnými výrobky až po domácí maso k jídlu, či výrobu oblečení. Mnohému mě s rodiči naučila. Byli a stále jsme téměř soběstační. Všechno tohle formovalo mou osobnost a zálibu v tradičních postupech a řemeslech. A tak jsem se dostala i ke křibici a jejímu využití, které popisují v tomto článku.

Jako malé dítě jsem ještě občas spala u rodičů v posteli na slaměných matracích „*stružocích*“. Hezky jsem se schou-

bem tak, jak se to dělalo kdysi i u nás v dobách minulých.

Žito se může sít dvěma způsoby: jako ozimá obilovina před zimou, aby ještě vyklíčilo nebo kolem svátku svatého Jana v červnu. Při druhém způsobu se plně využije jeho potenciál. Žito do podzimu vyrostě tak moc, že je třeba jej „nazeleno“ pokosit nebo spást hospodářskými zvířaty (doporučuji něco lehčího, např. kozy ☺, aby kořeny žita moc nepoškodily). Využíváme samozřejmě oba způsoby. Pro zajímavost přikládám recept na polévku ze zeleného žita.

## Recept na polévku ze zeleného žita

- 125 g zeleného žita (nebo 12 g sušeného)
- bylinky podle chuti
- kořenová zelenina
- žitné vločky
- koření (dochucovadlo)
- sůl

Žito proprat a povařit 15 minut. Rozmixovat a procedit. Do vývaru přidat ostatní suroviny kromě vloček a uvařit doměkka. Rozmixovat a nakonec lehce zavařit vločky.

Další rok žito nasadí klasy a po dozrání přijde čas žní. Křibici kosíme ručně, abychom zachovali čistotu semen a neporušenou slámu. Do práce se zapojuje celá rodina včetně dětí. Chci totiž předat budoucím generacím tyto dovednosti a uchovat moudrost předků. Obilí kosí většinou muž, odebírá žena a děti dělají povřísla „*skraťki*“. Křibice se sváže do snopů a snopy stavíme k sobě (opíráme o holou ostrvi („*rožynek*“) do panenek „*paniynek*“). Snopy se k sobě svážou velkým povříslm a panenka dostane čepici z dalšího menšího snopu.

Po úplném dozrání a doschnutí se křibice sveze pod střechu. Kdysi se mlátila až v zimě, kdy byl na to čas. My ji mlátíme ihned, a to ručně pomocí cepů. K mlácení cepy je zapotřebí trochu šikvnosti. Je třeba se při úderech cepy střídát, aby nedošlo ke zranění. Pomáhají k tomu jednoduché básničky, kdy každý mlátič udeří do obilí vždy na svou slabiku. Jako příklad uvádím naše říkanky v nářečí pro tři,



### Kosení křibice.

lila do vyleželého důlku a spokojeně usnula. V minulosti byly stružoky běžnou součástí vybavení každé domácnosti. Rodiny si je vyráběly samy a samy si je i udržovaly. V současné době jsou sice přírodní věci vytlačované moderními materiály a technologiemi, ale já jsem přesvědčená, že i tyto tradiční přírodní výrobky mají pořád své místo a smysl.

V průběhu studia biologie jsem se dozvěděla o permakultuře. Absolvovala jsem několik kurzů u Jaroslava Svobody. Tam jsme probírali zajímavou metodu bezorebného pěstování obilí podle Masnoby Fukuoky z Japonska. Zaujalo mě to natolik, že jsem začala hledat semena vhodná k bezorebné pěstební metodě. Narazila jsem na jejich příbuzné, a to ve spolku Gengel. Objednala jsem si je k vyzkoušení a s nimi i několik dalších...

Bylo mezi nimi i žito „*rež*“, zvané křibice. U křibice jsem zůstala i nadále. Pěstujeme ji a zpracováváme ručně, starým způso-



### Paniynki

čtyři a pět osob: „*po placku*“, „*po pecónku*“, nebo „*łupucupu*“ a „*apiónty-mu nic*“. Po vymláčení slámu lehce svážeme do snopů, které uskladníme na vhodné místo. Vymláčené žito pak prosívám a ručně profoukávám ve větru.

Vyčištěné zrna promývám a po uschnutí melu na ručním kamenném mlýnku „*ziarnach*“ na mouku. Tu používám do kvásku i na pečení celého chleba. Chléb z domácí mouky je více tužší a vlhčí, než klasické chleby z pekárny, ale zase je zdravý a zcela bez chemických přísad. Celé naší rodině velmi chutná.

Slámu samotnou pak používám jak k výrobě slámeč „*slómeč*“, tak ke zhotovení „*stružoků*“ neboli slamníků.

Slámky se vyrábějí ze spodní části stébel, neb tam je největší průřez stébla. Sláma se nastříhá a dezinfikuje varem a vysušením v troubě nebo sušičce.

Každou slámku lze používat po opláchnutí opakovaně až do rozpadnutí.

Stružoky se oproti tomu vyrábějí z celé slámy. Nejdříve pro ně ušijí povlak, který poté napěchují slámou. Napěchovaný stružok se po nějaké době používání „slehne“. Je zapotřebí jej proto občas doplňovat novou slámou. Slamník se používá tak dlouho, dokud se sláma nerozpadne. Poté lze výplň zkompostovat, povlak vyprat a po napěchování má člověk novou matraci! Ekologické a dlouhodobě udržitelné.

Křibici se snažíme využít zcela a bez zbytečných odpadů. Chceme tím co nejméně zatěžovat půdu a potažmo šetřit přírodu. K tomu nám to přináší i fyzické vyžití, dobrý pocit a leckdy i radost ze společně dobře zvládnuté práce.

**Kristýna Muchová**  
FOTO – autorka



„Ziarna“ – ruční kamenný mlýnek na obilí.



Stružok – slamník

## Sborník Zpravodajů starých odrůd za rok 2020 vyšel tiskem

V únoru 2021 vyšel jako tiskovina **Sborník Zpravodajů starých odrůd za rok 2020**, který obsahuje všechna vydaná čísla, která byla v elektronické podobě (jako soubor PDF) součástí časopisu Bio.

Publikace přináší mimo jiné podrobný seriál o pěstování červeného rybízu (*Jak sázet červený rybíz*, *Jak pečovat o půdu okolo rybízů*, *Jak zavařovat rybíz*, *Jak řízkovat rybíz* a *Jak rybíz omladit*), který vznikl na základě dlouholetých zkušeností se starými rybízy v zahradě Alenor. Najdeme zde také zkušenosti se starými odrůdami zeleniny, obilovin a dalších plodin u pěstitelů, kteří tyto odrůdy získali z Gengelu. Představujeme podrobněji několik vybraných odrůd, například trsnaté žito křibici či hledivý trasený mak.

Dva příspěvky jsou věnovány bramborům a to Hasy, odrůda z dávné minulosti a též Pražské rohlíčky, Moravské ledvinky... aneb brambory pro rok 1938. Dále jsou zde doporučení k domácímu

osivaření a drobné zprávy a zajímavosti ze světa kulturních rostlin (např. Pšenice divotvorka, Za naše sladká jablíčka vděčíme mlsným medvědům nebo Indiánská biologická zbraň).

Zpravodaj č. 5/2020 byl věnován především hrachu a obsahuje rozdělení hrachu podle způsobu využití, přehled gengelských hrachových odrůd, pokyny k semenaření hrachu a Mapu hrachu.

Přílohou Zpravodajů byly také Přehled odrůd u vybraných druhů a Rozdělení gengelských odrůd podle účelu. Oba tyto texty mají za cíl napomáhat zájemcům k snadnější orientaci v početné nabídce krajových, rodinných a starých plodin na stránkách gengel.cz.

Sborník 2020 má 109 celobarevných stran formátu A4 a barevnou obálku s původním šumavským rybízem Gabretou. Je vytištěn na křídovém papíře a svázán pevnou kroužkovou vazbou.

**Zájemci si tiskovinu mohou objednat na stránkách gengel.cz v odděle Knihovnička.**

pd



Obálka Sborníku Zpravodajů přináší pohled na nejtmaší a nejkyslejší červený rybíz – šumavskou Gabretu.