

VIZOVICKÉ PEČIVO

Vizovické pečivo je snad kromě slivovice nejznámějším produktem tohoto moravského města a zároveň významnou ukázkou valašské lidové umělecké tvorby. Návštěvníci z nejrůznějších zemí právem obdivují jeho provedení a jemnou krásu. **Jedná se o nejedlé pečivo určené k výzdobě.**

Historie vizovického počasí

Jak už sám název napovídá, jedná se o pečivo, které pochází z malého městečka Vizovice nedaleko Zlína. Tam v polovině minulého století působili pekaři Lutonští, kteří jezdili po jarmarcích prodávat perníky. Jejich syn, který se narodil v roce 1879 a byl rovněž pekařem, začal v době svého mládí - tedy někdy na přelomu - péci figurky z nekynutého těsta, kterému se později začalo říkat "vizovické pečivo". Na poutích i jarmarcích mělo velký úspěch, zvířátka i drobné figurky kupovali především chudší lidé jako hračky pro děti a později jako ozdůbky na vánoční stromek.

Naše nynější výrobky nelze většinou považovat přímo za klasické vizovické pečivo, ale za jeho mladší variantu. Základní principy zpracování a přípravy těsta jsou stejné, rozdíl je v používané technice modelování a ve vzorech.

Aby se figurky, zvířátka, věnečky a další pečená umělecká dílka mohly nazývat pravým vizovickým pečivem, musí být vytvořeny podle tradičních pravidel, která se datují už od šestnáctého století. Těsto tedy musí být jednobarevné, bez nějakého přibarvování. Dále je dané, že v celé kolekci existuje jen 32 druhů zvířátek, jejich řadu nelze rozšiřovat. Byly to vlastně symboly, které představovaly určité vlastnosti tak, jak si jich na Valašsku cenili, případně jaké uctívali. Např. ryba byla symbolem mlčenlivosti, sluníčko dárce života, děťátko znamenalo radost, žába znakem čisté vody, při darování ježečka se říkalo, že ježek nemoci z domu vypíchá, holubička zbojníka před nástrahou ochrání a kohoutek přináší štěstí atd.

Při původním zpracování se používalo pět základních technik:

- krájení
- stříhání
- mašličkování
- vpichování
- obtisk

Těsto se dělalo z té nejhorší mouky, která zbyla v pytlích nebo půdě, neboť ta měla nejvíce lepku. Pravé vizovické pečivo se dělá z jednoho kilogramu obyčejné hladké mouky a čtyř decilitrů vody. Je třeba vypracovat velmi tuhé těsto, ze kterého se potom dobře tvaruje. Zpracované těsto dáme do vlhkého hadříku a necháme šest hodin "odpočinout" v chladnu. Je-li těsto hladké a jemné, je připraveno pro vaši kreativitu.

Věhlas vizovického pečiva se brzy rozšířil daleko za hranice vizovicka. Putovalo nejen do celých Čech, ale i do Vídně, Štýrského Hradce, Lvova, Debrecína, Budapešti. Ukázky vizovického pečiva byly poslány dokonce i na světovou výstavu do Montrealu a jsou rovněž vystaveny jako ukázka výjimečného lidového umění v Muzeu člověka v Paříži. Bohužel jako u jiných uměleckých řemesel, i zájem o tvorbu vizovického pečiva v posledních desítkách let notně poklesl a dnes je již nemnoho těch, kteří profesionálně vytvářejí tato malá umělecká dílka.