

Základní škola, Frenštát pod Radhoštěm, Tyršova 1053, příspěvková organizace
744 01 Frenštát p.R., Tyršova 1053
tel. 556 835 737; 731 574 059
e-mail: skola@zsfren.cz

GRANT Z REVOLVINGOVÉHO FONDU MŽP NA PODPORU UDRŽITELNÉHO
ROZVOJE

NÁZEV PROJEKTU: Z PANELÁKŮ NA ZAHRADU

PRIORITNÍ OBLAST: PŘÍRODNÍ ŠKOLY

ROK REALIZACE: 2013

KLÍČOVÁ AKTIVITA: Pohankový mlýn

Zpracovatel: Mgr. Jarmila Štěpánová

Mlynářství

V minulosti byly různé druhy zrn zpracovávány různými způsoby. K těm nejjednodušším způsobům patřilo drcení zrn mezi kameny.

V počátcích tohoto řemesla byl mlýn poháněn tažnými zvířaty, jednalo se o tažný mlýn. Později se k pohonu mlýna začala užívat síla vody nebo větru.

K mlynářskému řemeslu patřilo také umění stavět mlýny, pily, nástroje k valchování látek a kůží. K mlynářským profesím patřili stárek, mládek, učedník – ti se ještě dělili na prášky a smetiprachy.

Historie pohankového mlýna na Kopané

- ve mlýně se pohanka zpracovává od roku 1861
- zakladatelem byl **Josef Šmajstrla**
- ve mlýně používal žerno = dva mlýnské kameny, se kterými se ručně točilo a tak se oddělily slupky z pohanky od zrněk
- v roce 1911 mlýn převzal **František Šmajstrla**, který začal modernizovat vybavení mlýna
- ve mlýně se objevil fukar, trier – stroj na třídění, mlýn začali pohánět koně nebo dobytek pomocí žentouru
- práci ve mlýně velmi ulehčilo využití elektrického proudu, mlýn byl poháněn elektromotorem (v počátku bez ventilátoru)
- v březnu 1939 nechali Němci mlýn zavřít, avšak mlynář František Šmajstrla dokázal mlít pohanku v noci tajně až do konce druhé světové války
- po únoru 1948 byl provoz ve mlýně znovu proti vůli mlynáře zastaven, protože však byl v celém okolí jediný, kdo mlel mouku, lidé si vynutili na tehdejších funkcionářích znovuotevření mlýna
- dále pak mlynářskou štafetu převzal **Arnošt Šmajstrla** a po jeho náhlé smrti **Zdeněk Šmajstrla**, který se pustil do konečné rekonstrukce mlýna
- ve mlýně nyní pracuje linka, která během jedné směny zpracuje téměř 3 tuny pohanky
- pohanka se zde loupe **mechanicky** = opakovaně se obrušuje mezi mlýnskými kameny nebo drsnými kotouči
- mechanický způsob zpracování pohanky uchovává chuťové vlastnosti pohanky
- v jiných mlýnech se pohanka zpracovává **termicky** = zrno se napařuje horkou párou a pak se rychle usuší. Tím dojde k prasknutí tvrdé slupky. Práce probíhá rychleji, ale na úkor chuťových vlastností pohanky a množství obsažených vitamínů

Lokalita a kontakt:

Pohankový mlýn Šmajstrla, s.r.o.

Kopaná 806, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm

www.pohankovymlyn.com

Otevírací doba

CELOROČNĚ

Po - Pá: 7 - 15 hod. (prodejna i exkurze)

So: 8,30 - 12 hod.

Prohlídka je v každou celou hodinu. V jinou dobu dle telefonické domluvy.



Zpracování pohanky

Setí:

- pohanku je nutné v našich podmínkách zasít až ve druhé polovině měsíce května, protože je to plodina citlivá na mráz
- doba zrání je asi 90 dní (většina květů musí být tmavá a jádro musí být pevné)
- po pokosení se pohanka váže do snopů= panenek, ve kterých zrno dále dozrává (podle počasí, přibližně 3 dny)

Mláčení:

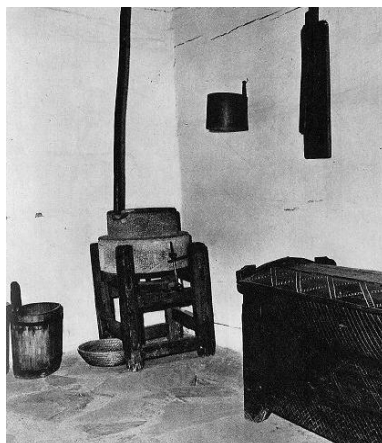
- snopy se vymlátily v mlátiče
- vymláčené zrno je třeba ještě vyčistit ve fukaru od zelených lístků a stonků
- stroj zvaný trier ještě práci dokončí – zbaví pohankové zrno plevele nebo jiných obilovin

Výrobky v pohankovém mlýně na Kopané:

- pohanka kroupa
- pohanka lámanka
- pohanková krupice
- pohanková mouka
- pohanková instantní kaše
- pohankové těstoviny
- pohankové křupky
- pohankové slupky
- pohankové polštáře – ze slupek pohanky
- pohankové podložky



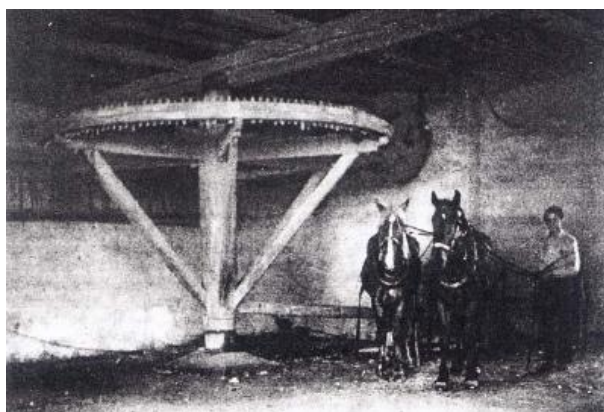




obrázek 1 : Žerno (Zdroj: www.ekovesnicky.cz)



obrázek 2 : Fukar (Zdroj: www.hyperinzerce.cz)



obrázek 3 : Žentour (Zdroj: www.dolnacko.cz)

Další zdroje:

ŠMAJSTRLA, Zdeněk. *Pohanka ve mlýně a v kuchyni*. 2. vyd. Rožnov pod Radhoštěm: TNM, 2000, 110 s. ISBN 80-238-5383-X.