

**Kultúrny dom A. Hlinku vás pozýva na prezentáciu ľudových remesiel a tvorivé dielne.**

Počas leta 2026 vám miestni remeselníci predstavia remeselné techniky a výrobky, ktoré sú súčasťou kultúrneho dedičstva regiónu Liptov.

**Miesto konania:** Dvor pri reštaurácii Vlkolíneč Restaurant

**Čas konania:** 10:00 – 16:45 hod.

Uvidíte ukážky výroby včelárstva a kváskovania.

**Deti a rodičia sa môžu tešiť aj na divadlo a dielničku:**

Sobota 15.08.2026 o 14:00: dielnička výroba bábok

Sobota 15.08.2026 o 16:00: divadlo pre deti Zlatá rybka

Nedeľa 16.08.2026 o 14:00: dielnička výroba bábok

Nedeľa 16.08.2026 o 16:00: divadlo pre deti Tri prasiatka

Súčasťou programu bude aj **premietanie filmu o zápise prvkov do zoznamu nehmotného dedičstva UNESCO**: 15. a 16.8. bábkarstvo. Premietat' sa bude v priestoroch kina v Dome UNESCO Vlkolíneč.

**KVÁSKOVANIE vo Vlkolínci: Chlieb, ktorý spája minulosť s prítomnosťou**

Chlieb patrí medzi tie najzákladnejšie, ale zároveň najposvätnéjšie pokrmy v našej kultúre. Tento víkend sa budeme venovať jeho najprirodzenejšej podobe – kváskovému pečeniu.

Kváskovanie nie je len spôsob pečenia – je to proces, ktorý učí trpezlivosti, pozornosti a vnímavosti. Kvások je živý organizmus – zmes múky, vody a baktérií, ktoré spolupracujú a premieňajú suroviny na výživný a chutný chlieb.

Kedysi býval kvások pokladom v každej domácnosti. Udržoval sa v hlinených nádobách, starostlivo prikrmoval a bol súčasťou každodenného rituálu. Pieklo sa vo veľkých peciach, kde sa vôňa chleba miešala s príbehom každej gazdinej.

Dnes sa kváskovaniu opäť venuje čoraz viac ľudí – nielen pre jeho zdravotné výhody, ale aj pre spomalenie, návrat k poctivej práci a chuť, ktorá má dušu. Kváskový chlieb vydrží dlhšie, nezaťažuje trávenie a každý bochník je originál.

**Kváskovanie nie je len pečenie – je to spomienka na ruky našich starých a prastarých mám.**

**Vo Vlkolínci vám počas víkendu predstavíme:**

- ako vyzerá kvások a ako sa oň starať,
- ako sa miesi a tvaruje cesto,
- aké múky sú vhodné,
- a ako prebieha samotné pečenie – s dôrazom na tradičný vidiecky spôsob.

Dozviete sa aj zaujímavosti o tom, čo znamenali rôzne zárezy na chlebe, prečo sa chlieb pred nakrojením požehnával a ako sa ním kedysi vítali hostia.

Naša remeselníčka Petra Mihoková vám predvedie proces od kvásku po upečený chlieb – a možno si budete môcť niečo ochutnať alebo odnieť aj kúsok kvásku domov. V takom prípade si nezabudnite uzatvárať nádobku.

### **VČELÁRSTVO vo Vlkolínci: Keď človek načúva prírode**

Tento víkend v rámci Letných remeselných víkendov vo Vlkolínci zažijete živé včelárstvo. Svoje remeslo i vášeň príde predviesť Marcel Mihok, včelár, ktorý vám s pokorou porozpráva o svete, v ktorom vládnu včely – múdre, usilovné a dokonale organizované bytosti.

Včelárstvo je nielen o mede, ale predovšetkým o porozumení prírode. Včely opelujú väčšinu rastlín, ktoré potrebujeme pre život – bez nich by zmizla úroda, kvety aj mnoho druhov ovocia a zeleniny.

Na Slovensku má včelárstvo dlhú históriu – včely sa chovali v „brtiach“ (dutých stromoch) ešte dávno predtým, než vznikli prvé úle. Na Liptove bývalo bežné, že každá usadlosť mala svoj vlastný úl, postavený z dreva a často krásne vyzdobený.

Pán Mihok je včelár telom aj dušou. S láskou a úctou sa stará o svoje včely, rozpráva o ich zvykoch, živote v úli a o tom, ako sa človek stáva súčasťou ich sveta. Na podujatí vo Vlkolínci vám ukáže tradičné pomôcky, voskové výrobky aj rôzne druhy medu. Dokonca uvidíte aj sklený úl so živými včielkami.

#### **Dozviete sa:**

- ako vyzerá rok včelára,
- ako sa získava med a vosk,
- čo je to propolis a aké má účinky,
- ako včely komunikujú a bránia svoj úl,
- prečo včelár potrebuje pokoj a trpezlivosť.

Počas víkendu si budete môcť obzrieť tradičný včelín, voskové sviečky a možno aj ochutnať med priamo od včelára. Získate cenné rady, ak by ste sa chceli včelám venovať, alebo aspoň pochopíte, prečo je ochrana včiel taká dôležitá pre budúcnosť našej planéty.

Včelárstvo nie je len remeslo. Je to spôsob života, ktorý nás učí pokore, rytmu prírody a spolužitiu s tými najmenšími, čo má veľký význam.