

1.

História vinohradníctva

„Šohajkovi dobre je, nič nerobí len pije, štyri groše na deň má, ešte z toho milej dá.“

Vinárstvo sa v Skalici začalo rozvíjať v druhej polovici 15. storočia, niekoľko desaťročí po povýšení Skalice na slobodné kráľovské mesto. Priame dôkazy o skalickom vinohradníctve svedčia o pokročilej vinohradníckej a vinárskej výrobe, ktorá je predpokladom ich dlhotrvajúcej existencie. Písomné doklady o počiatkoch pestovania viniča sú z konca 15. storočia (1494). O rozšírení vinohradníctva v 16. storočí svedčí viacero archívnych dokumentov, ktoré súvisia s riešením sporov medzi Skaličanmi a pánmi zo Žerotína alebo v súvislosti s usadzovaním a pridelovaním pozemkov pristáhovalcom na vysadenie vinohradov.

V 16. storočí mal každý dom v meste svoje pozemky, vinohrady a lúky. Vinohradníci v Skalici si založili podľa vzoru remeselníckych cechov Bratstvo sv. Urbana. Spory medzi nimi riešilo tzv. vinohradnícke (horenské) právo. V súvislosti so spormi medzi vinohradníkmi sa objavujú aj prvé písomné záznamy o existencii vinohradníckych búd v rokoch 1616, napr. za bitku v búde, alebo z roku 1641 zachovaný záznam o krádeži nádoby z budy v skalických vinohradoch.

Svätý Urban, patrón vinohradníkov a krčmárov, bol 17. pápežom v poradí. Podľa Knihy pápežov bol Urban Riman - syn Ponciána. Historik Eusébius ho spomína vo svojej histórii, podobne aj Liberiánsky katalóg zo 4. storočia, ale o jeho živote sa veľa nevie. Kresťanská tradícia uvádza, že priviedol veľa pohanov do kresťanskej cirkvi, medzi nimi aj Valeriána, manžela sv. Cecílie a jeho brata Tiburtia a zároveň tvrdí, že umrel mučeníckou smrťou.

Desiatky a stovky vinohradov sú v chotároch, ktoré nesú historické mená, staré niekoľko storočí - Stará hora, Kraví hora, Žebráky, Darmovise... Doklady o týchto pomenovaniach nám poskytujú archívne pramene, pričom tie najstaršie, ktoré sa viažu k vinohradom a vinohradníctvu, sú z konca 16. storočia.

Známe začalo byť skalické víno už koncom 16. storočia, keď si ho napríklad pre vlastnú potrebu nechal priviezť ostrihomský arcibiskup Anton Vrančič. A je už jasné, že to bolo víno červené. Vlastné



vinohrady malo mesto a obrábalo ich vo svojej rézii, dokonca na radnici bol výčap, kde sa mestské víno predávalo.

Vinohradníctvu mesto venovalo mimoriadnu pozornosť aj v 18. storočí, pričom všetky právne záležitosti ohľadom vinohradníctva mal na starosti vinohradnícky (horenský) súd a právo. Ku cti sv. Urbana, ochrancu vinohradov a vinohradníkov, bol postavený a zasvätený kostol na okraji mesta. Tento deň sa v Skalici oslavovalo. Vinohradníci išli s procesiou ku kaplnke vo vinohradoch, kde sa po skončení obradov rozchádzali do svojich búd. Tento zvyk zanikol koncom 50. rokov.

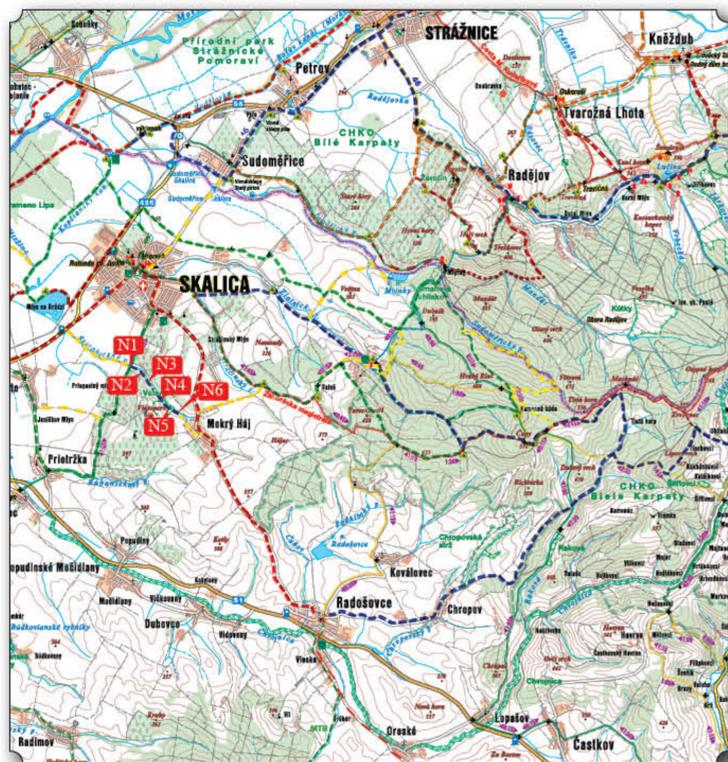
Polnohospodárstvo a vinohradníctvo bolo v centre záujmu obyvateľov mesta aj v 19. storočí. V 20. storočí postihla skalické vinohradníctvo veľká katastrofa - fyloxéra. Vyhnuli celé vinohrady a až neskôr sa znovu začali vysádzať. Povesti skvelých skalických červených vín - Skalickej frankovky, to však neuškodilo. A je známa dodnes.



Šenkovala šenkérečka

Šenkovala šenkérečka nové víno, prišiel za ňu misliveček: ulej mi ho! Šenkérečka nalévá, mislivec ju objímá a ten její najmilejší sa im dzivá.

Nech já to víc, moja milá, nevidzím, že bi si sa objímala s každím iním. Mislivec sa rozhňeval, vitáhel meč, do nej vt'al, aňi jeden, aňi druhí ju nedostal.



Cykloturistický výlet po vinohradoch

Začiatok - koniec výletu: Námestie slobody v Skalici
Typ výletu: poldenný bicyklový výlet (4 hodiny)

Výlet zahŕňa:

- požičanie bicykla (požičovňa bicyklov v Turistickej informačnej kancelárii)
- profesionálneho turistického vodcu
- výklad o histórii a súčasnosti vinohradníctva
- zastavenie u historických vinohradníckych búd
- okruh okolo najzaujímavejších miest vo vinohradoch

Kontakt:

Turistická informačná kancelária, +421 34 664 53 41, +421 915 723 216, tik@skalica.sk

Pod'me spolu spoznávať históriu vinohradníckych chotárov v Skalici na bicykli. Dobrodružný nenáročný výlet vhodný pre skupiny i rodiny s deťmi povedie popri vinohradníckych búdach až na územie chránenej oblasti Vintoperk.



4 cykloregio

2.

Vinohradnícke budy a chotáre

„Gdeže je ten chodníček mezi vinohrady, co sem po něm chodíval k milěj na ohladi.“

Skalické vinohrady sa rozprestierajú na svahoch predhoria Bielych Karpát na juh a juhovýchod od Skalice o rozlohe 14 km² a tiahnu sa okrajom pohoria v dĺžke zhruba 7 km a šírke 2 km. Krajinný obraz určujú úzke zvlnené pásy viníc vysadených do svahu s charakteristickým situovaním vinohradníckeho domčeka, ktorý je typickým prvkom skalických vinohradov. Pôvodne na začiatku rozvoja vinohradníctva v 15. storočí sa hrozno na spracovanie dovážalo do mesta, kde sa spracovávalo v domoch a ukladalo v pivniciach pod domom.



Drobná architektúra, ktorej tu nikto nepovie inak ako „búda“, bola kedysi dávno vo vinohradoch stavaná na to, aby sa v nej spracovávalo víno a odkladalo náradie. Vinohradnícke budy a pivnice v okolí Skalice patria k doteraz nepovšimnutému, ale o to zaujímavejšiemu špecifickému druhu ľudovej architektúry vytvárajanej v úzkej spolupráci s poľnohospodárskou aktivitou. Najviac búd v skalických vinohradoch pochádza z 18. a 19. storočia, kedy bol zaznamenaný najprudší rozvoj vinohradníctva v tejto oblasti a na Slovensku vôbec. Vinohradnícka búda začala v polovici 20. storočia plniť sociálnu a reprezentačnú funkciu.

V dolnej časti bielokarpatských svahov, najbližšie situovaných k mestu, vytvárajú vinohradnícke budy takmer súvislú uličnú zástavbu, ktorá prechádza do voľnejšej kompozície. Svahovitost' sa využíva na zapustenie vínnej pivnice, ktorá vytvára charakteristický terénny chrbát v priestore za búdou.

Väčšina pivníc je vybudovaná aj spolu s klenbou z lomového kameňa. Využívala a využíva sa aj pálená, resp. nepálená tehla, prípadne kombinácia viacerých stavebných materiálov. Je niekoľko známych druhov búd: samostatné vínne pivnice alebo budy širškovo zaraďované ku komunikácii. Takmer vždy je však pivnica prístupná cez vstupnú predsieň jednoramenným schodiskom, oddeleným samostatným vstupným otvorom, v ktorom je osadená drevená výplň.

Mnohé stavby boli obyčajné, priam šopy na náradie, ale nájdu sa aj architektonicky zaujímavejšie stvárnené, dvojpodlažné, s podpornými piliermi, vyzdobené nápismi a maľbami. Ešte v druhej polovici 20. storočia stála najstaršia zachovaná „búda“, ktorá mala vyše dvesto rokov. I dnes je možné vo vinohradoch vidieť mnohé zaujímavé stavby, hoci sa medzi ne dostali i moderné, ktoré sú v mnohých prípadoch niekoľkonásobne väčšie a slúžia i ako rodinný dom.

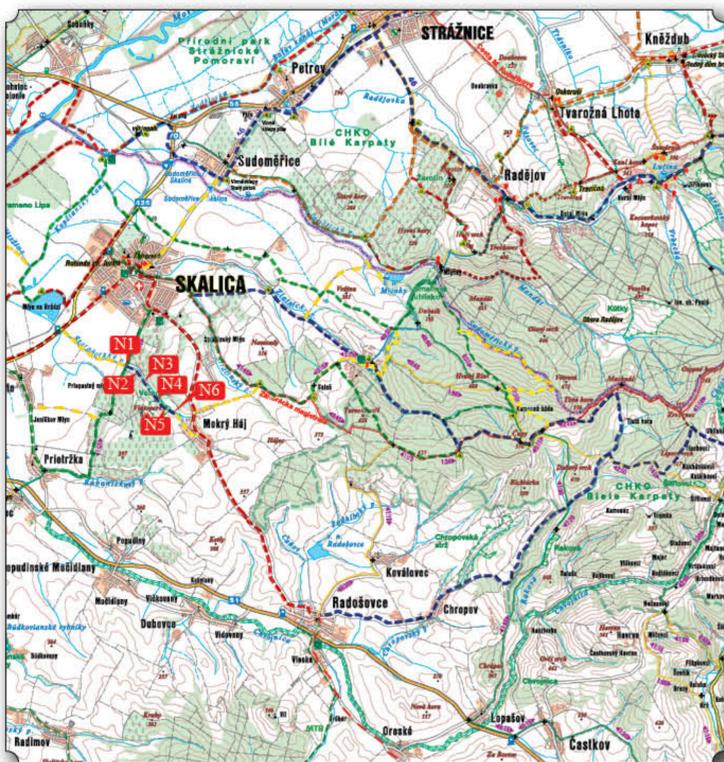
Skalické vinohrady sú rozdelené do jednotlivých honov s názvami vzniknutými podľa prírodných podmienok alebo určitých udalostí súvisiacimi s vývojom vinohradníctva v Skalici.

Názvy jednotlivých chotárov: Propaste, Žebráky, Lištiny, Veselé hory, Kaziny, Vintoperky, Staré hory, Kamence, Psíky, Parnofajty, Kolébky, Kravé hory, Špety, Hliníky, Hájek, Zlodejovce, Darmovise, Nivky za starou tehelňou, Stračinky, Krátke a dlhé vysoké pole, Novosady.



Kebich já bil selským sinkem

Kebich já bil selským sinkem,
napájal bich d'eřča z vínkem,
ale že su s chalúpečki,
nemám aňi galánečki. ...



Ochutnávka vína vo vinohradníckej búde

Začiatok - koniec výletu: Námestie slobody v Skalici

Typ výletu: poldenný výlet (4 hodiny)

Výlet zahŕňa:

- ~ profesionálneho turistického vodcu
- ~ výklad o histórii a súčasnosti vinohradníctva
- ~ zastavenie u historických vinohradníckych búd
- ~ ochutnávka s občerstvením a výkladom u vinára vo vinohradníckej búde
- ~ trasu Skalica - vinohrady - vybraná vinohradnícka búda

Kontakt:

Turistická informačná kancelária, +421 34 664 53 41,
+421 915 723 216, tik@skalica.sk

Spoznajme históriu vinohradníctva a výroby vína v Skalici. Podme spolu spoznávať históriu vinohradníckych chotárov v Skalici na bicykli. Zaujímavý nenáročný výlet vhodný pre skupiny povedie cez skalické vinohrady so zastávkou u vinára, ktorý nám poskytne výklad o výrobe vína a urobí ochutnávku.



3.

Typické odrody viniča v Skalici

„De sa dobré víno rodzí, tam sa ludom dobre vodzí, de sa robí pálené, tam sú samí korhelé.“

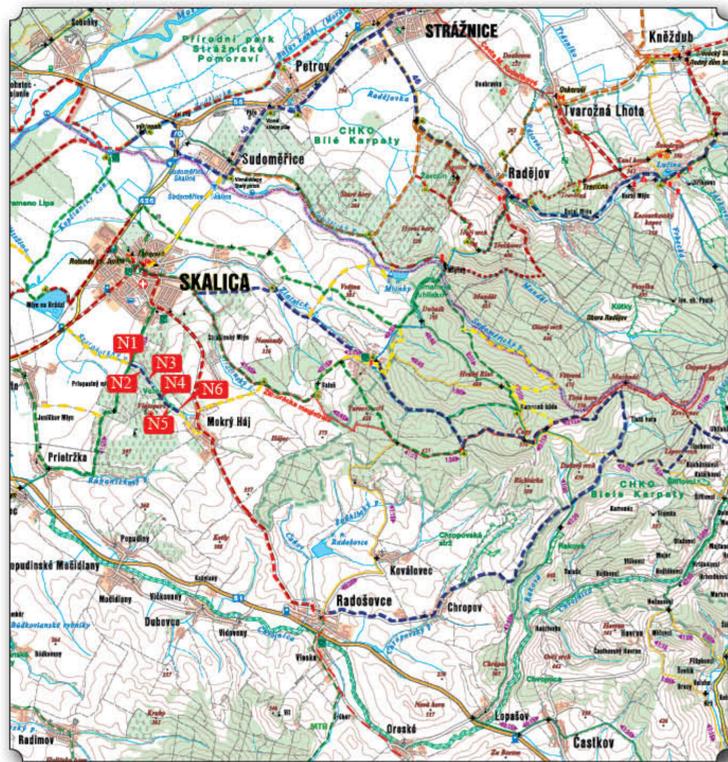
Skalica je súčasťou Malokarpatskej vinohradníckej oblasti s vlastným okresom a regionálnymi vínami známymi po celej strednej Európe. Medzi najznámejšie a vychýrené vínne odrody patrí Skalická frankovka. Je typickou odrodou a nechýba takmer v žiadnom vinohrade v Skalici. Víno má tmavorubínovú farbu, jemnú sťahujúcu chuť, vyrovnanú kyslosť a vôňu čierneho ovocia, ríbezlí a višní.

Medzi typické odrody bieleho vína patrí Müller Thurgau. Víno je jemne aromatické a kvalitné. Svojou miernou korenitosťou a mäkkosťou je obľúbené najmä medzi mladými konzumentmi a dámami.

Výborné meno si získalo červené víno s názvom Skalický rubín, ktoré je zmesou odrôd Frankovka modrá (70%), Svätovavrinecké (20%) a Modrý Portugal (10%).

Na udržanie peknej tradície vinohradníctva v našom kraji vzniklo združenie vinárov Vína cesta Záhorie, ktoré sa podieľa na nadväzovaní spolupráce so susednými vinárskymi oblasťami, vzdelávacou a prednáškovou činnosťou a vytvára tým príjemné prostredie pre využívanie služieb súvisiacich s vinohradníctvom.

Každý rok sa koncom novembra v Skalici koná slávnostné podujatie „Katerínske chutnání vín“ na počesť tohoročného mladého vína s ochutnávkou.



Ochutnávka vína a Skalického trdelníka

Začiatok - koniec: Námestie slobody v Skalici

Dĺžka: 2 h

Ochutnávka zahŕňa:

- ~ profesionálneho sprievodcu
- ~ výklad o histórii vinárstva a výroby Skalického trdelníka
- ~ prehliadku Františkánskeho kláštora a výrobné Skalického trdelníka
- ~ ochutnávka niekoľkých druhov vína v priestoroch vínneho sklepu vo vinoteke u Františkánov
- ~ ochutnávku Skalického trdelníka

Kontakt:

Turistická informačná kancelária, +421 34 664 53 41, +421 915 723 216, tik@skalica.sk

Kombinácia lahodného skalického vína so Skalickým trdelníkom je skutočným zážitkom pre každého. Pekné priestory vínneho sklepu vo Františkánskom kláštore sú príjemným doplnením atmosféry a ponúkajú posedenie pri príležitosti menších spoločenských podujatí.



Hore chlapci, hore sklenki

Hore chlapci, hore sklenki,
uš sú plné stodolenki.

/:Dobre sa nám urodilo,
ešte lepší pokosilo:/.

Jeden mandel, dva mandele,
uš sa žitečko aj mele.

/:Dobre sa nám hospodári,
ešte lepší vínko darí:/.



4.

Prírodná rezervácia Veterník

„Chodníček bjelaví, mezi vinohradi, chodníček bjelaví, mezi vinohradi, rosenka už padá, slunéčko zapadá, a já sama tadi.“

Prírodná rezervácia Veterník (Skalický Vintoperk) je jedným z geomorfologických podcelkov Chvojnickej pahorkatiny spolu so Zámčiskom, Unínskou a Senickou pahorkatinou. Predstavuje zachované lesné a lesostepné spoločenstvá pahorkatinného typu. Je to vyvýšená časť reliéfu nad mestom Skalica smerujúca z juhu na sever. Západné svahy predstavujú ideálne podmienky pre výskyt vzácnych a ohrozených najmä rastlinných druhov teplomilného charakteru. Lesostepné časti niekde prechádzajú až do lúk a tieto sú útočiskom pre viaceré druhy orchideí. Darí sa tu aj extrémnym stanovištným druhom drevín akými sú borovice. Takmer celé vrcholové územie bolo vyhlásené za chránené. Dlhé storočia sa využívajú slnečné svahy na pestovanie viniča a dorábanie vína.



Prírodná rezervácia Veterník bola vyhlásená v roku 1983 na ploche 18,5 ha. Ochrávajú sa lesostepné spoločenstvá s borovicou čiernou na svahoch, ktoré sú budované hrubozrnnými vápnitými pieskami, pieskovicami a zlepenkami.

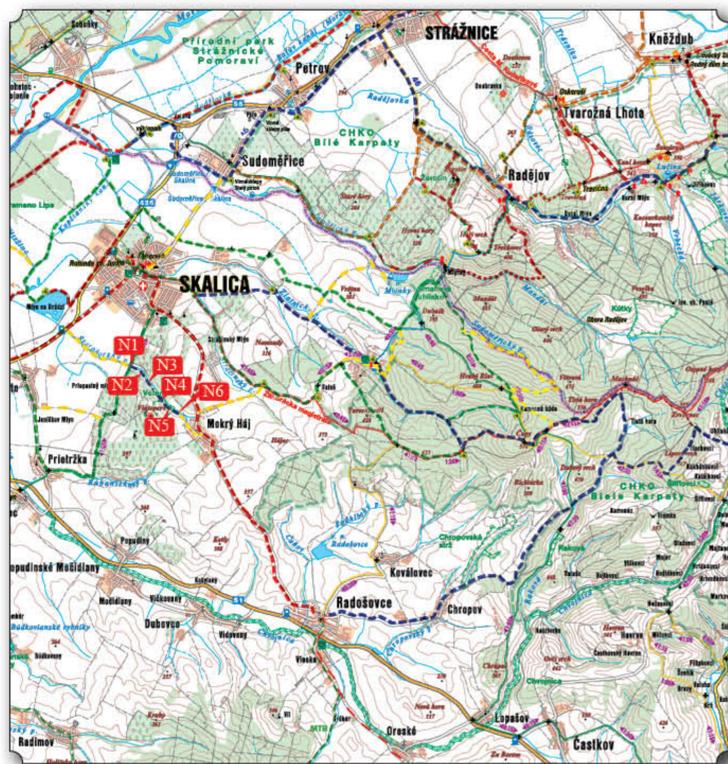
Severozápadnú hranicu územia čiastočne tvorí poľná cesta medzi vinohradmi, ktorá pokračuje i po juhozápadnej strane, je zároveň vrcholom Veterníka. Zvyšok severozápadnej hranice prechádza medzi vinohradmi, ktoré sú aj

v súčasnosti využívané. Juhovýchodnú hranicu tvorí rozhranie medzi roľou a lúčkou s roztrúsenými drevinami. Severovýchodnú hranicu tvorí poľná cesta nad Starohorským potokom. V centrálnej časti sa nachádza nevyužívaný pieskový lom. Podľa geomorfologického členenia územie patrí do celku Chvojnická pahorkatina, oddielu Skalický hájik, ktorá je súčasťou Záhorskej nížiny. Reliéf Chvojnickej pahorkatiny je hladko modelovaný s pomerne veľkou vertikálnou disekciou. Súčasný rastlinný kryt chránených území tvoria prevažne trávnaté, floristicky bohaté a pestré porasty s roztrúsenými skupinkami a miestami lesíkmi krovín a stromov, najmä po jeho obvode a miestami i v strednej časti. V dolnej časti majú krovité porasty charakter lužného lesa nížinného až podhorského. V strednej časti má dominantné zastúpenie borovica čierna (Pinus nigra), borovica lesná (Pinus sylvestris), v dolnej časti prevažne agát biely (Robinia pseudo-acacia). Územie je obkolesené veľmi intenzívne obrábanou poľnohospodárskou pôdou. Opustené vinohrady predstavujú refúgium (útočisko) nielen pre druhy, ktoré v týchto miestach žili pôvodne, ale i pre druhy vyskytujúce sa na západnej hranici Bielych Karpát a Myjavskej pahorkatiny.



Vinohradi, vinohradi

Vinohradi, vinohradi, dobré vínko dáváte.
A ket sa ho jednu napije,
dobrú vúlu z ňeho dostane,
vinohradi, vinohradi, dobré vínko dáváte.
Vínko biele, vínko biele, aj to vínko červené.
A ket sa ho šuhaj napije,
zaspívá si pjekne vesele,
vínko biele, vínko biele, aj to vínko červené.



Poznávací cykloturistický výlet

Začiatok - koniec výletu: Námestie slobody v Skalici
Typ výletu: poldenný bicyklový výlet (4 hodiny)

Výlet zahŕňa:

- ~ požičanie bicykla (požičovňa bicyklov v Turistickej informačnej kancelárii)
- ~ profesionálneho turistického vodcu
- ~ výklad o histórii vinohradníctva
- ~ Vintoperk - výklad o chránenom území, faune a flóre
- ~ trasu Skalica - vinohrady - Vintoperk

Kontakt:

Turistická informačná kancelária, +421 34 664 53 41,
+421 915 723 216, tik@skalica.sk

Pod'me spolu spoznávať históriu vinohradníckych chotárov v Skalici na bicykli. Dobrodružný nenáročný výlet vhodný pre skupiny i rodiny s deťmi povedie popri vinohradníckych búdach až na územie chránenej oblasti Vintoperk.



5.

Skalický trdelník a skalická torta vysoká - tajomstvo ich výroby

„Co robí, to robí, vínečko popijá, za každím pohárkem, eja héj, frajírku spomíná.“

Skalica sa môže pochváliť okrem jedinečnej architektonickej štruktúry a bohatého kultúrneho života chutnými špecialitami, ktoré už od dávna správne chutia len u nás na Záhorí.

Keď sa povie Skalica, každému sa vybaví sladká špecialita „Skalický trdelník“. História jeho výroby sa datuje od 18. storočia, kedy sa v meste usídlil gróf Gvadányi, ktorý v meste žil v rokoch 1783 - 1801. Ten do svojich služieb prijal kuchára zo Sedmohradska a ten priniesol recept na trdelník. Skalický trdelník sa v meste dodnes vyrába pôvodnou metódou na otvorenom ohni podľa tradičnej receptúry. Trdlovanie Skalického trdelníka má bohatú históriu a datuje sa od začiatku 19. storočia. Na prelome 19. a 20. storočia sa začal predávať na jarmokoch. Výroba Skalického trdelníka vo väčšom rozsahu sa začína až v polovici 20. storočia, odkedy pochádza aj väčšina písomných dokumentov. Prvým zachovaným písomným dokumentom o Skalickom trdelníku je rukopis maďarského básnika Gyula Juhásza, ktorý pôsobil na miestnom gymnáziu ako profesor. Písomné zmienky o domácej špecialite sa nachádzajú aj v knihe Ferdinanda Dúbravského „Slobodné mesto so zriadeným magistrátom Uhorská Skalica“ - 1921.

Skalica chráni vynikajúce meno Skalického trdelníka. V októbri 2007 získal Skalický trdelník ako prvý slovenský potravinársky výrobok ochrannú značku Európskej únie. Slovensko tak má vďaka Skalickému trdelníku prvé ochranné zemepisné označenie riadne zaregistrované Európskou komisiou. Udelením ochrannej značky prišlo k vymedzeniu zemepisnej oblasti, kde sa Skalický trdelník môže vyrábať. Označenie Skalický trdelník budú mať len trdelníky vyrobené na území okresov Skalica a Senica ohraničenom riekami Morava, Teplica a Myjava a hranicami s Českom.

Ďalším unikátom z oblasti gastronómie je cukrárske dielo Skalická vysoká torta. História jej výroby siaha až do polovice 19. storočia, kedy mestské prostredie Skalice zaplavila vlna viendenskej módy Biedermeier (1815-1848), ktorej výrazové prostriedky sa čoskoro udomácnili aj v móde tunajších mešťanok a v životnom štýle obyvateľov. Evidentným výrazom tohto vplyvu je nielen slávnostný odev skalických diev a mladých žien, ale aj dekorácie svadobných tabúľ, ktorých neodmysliteľnou súčasťou

boli aj vysoké skalické torty. Tieto umelecké diela miestnych cukrárok nesmeli chýbať ani na jednej svadbe. Technológiu ich výroby a zdobenia ovládalo len niekoľko výtvarne nadaných a zručných žien, ľudových cukrárok. Techniku zhotovovania a zdobenia skalickej svadobnej torty si ľudové cukrárky odovzdávali osobným kontaktom, takže táto vedomosť a zručnosť sa stala súčasťou domácej tradície. Tento postup sa uchováva dodnes.

Zdobenie torty sa pridržalo určitých pravidiel:

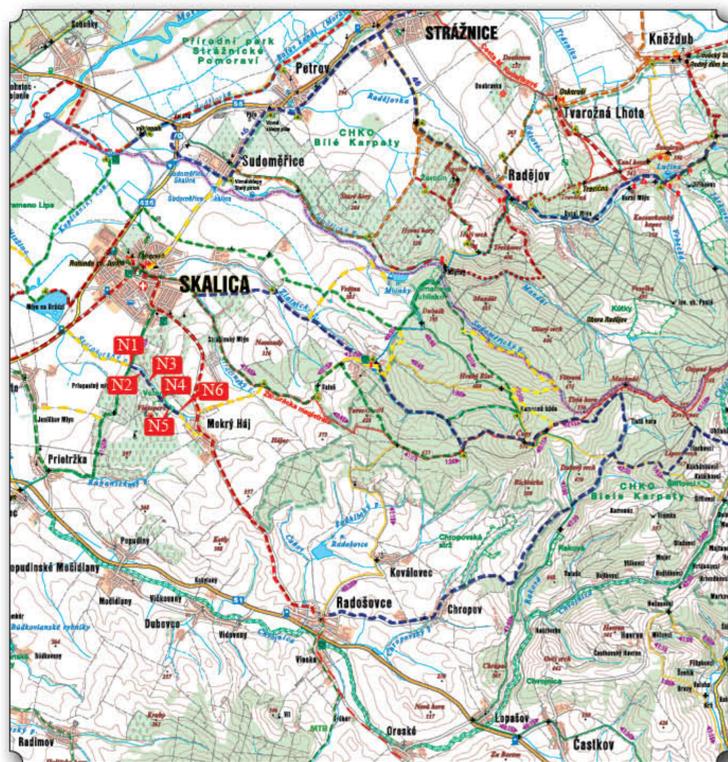
ružová - ak bola torta podarovaná na svadbu zo strany nevesty,

modrá - ak išlo o dar ženichovej rodiny,

biela - ak tortu daroval ktokoľvek, či už obom novomanželom, alebo len preto, aby sa farebne odlišila od ostatných,

žltá - ak sa používala ako dar od cirkvi alebo pre cirkevných hodnostárov.

Skalická torta je základným prvkom slávnostnej skalickej svadobnej tabule a plní reprezentačnú a identifikačnú funkciu. Skalická torta sa dnes využíva pri rôznych mestských slávnostiach a podujatiach a je predmetom obdivu návštevníkov mesta.



Prehliadka výroby Skalického trdelníka s ochutnávkou

Začiatok - koniec prehliadky: Námestie slobody v Skalici
Dĺžka: 1 hodina (v závislosti od vybraných pamiatok)

Prehliadka zahŕňa:

- ~ profesionálneho sprievodcu
- ~ výklad o histórii mesta Skalica, Skalického trdelníka a Skalickej torty
- ~ prehliadka Františkánskeho kláštora a výroby Skalického trdelníka
- ~ ochutnávka Skalického trdelníka
- ~ ukážku Skalickej torty vysokej
- ~ prehliadku je možné spojiť s prehliadkou ostatných historických pamiatok, ako sú Rotunda sv. Juraja, Jurkovičov dom kultúry, Mlyn bratov Pilárikových a i.

Kontakt:

Turistická informačná kancelária, +421 34 664 53 41,
+421 915 723 216, tik@skalica.sk

Ochutnajme chuť pravej skalickej špeciality pripravejnej podľa pôvodnej receptúry z 18. storočia vyrobenej na ohni. Atmosféru prehliadky dodávajú historické priestory Františkánskeho kláštora, kde sa v súčasnosti Skalický trdelník vyrába.



Majorán, majorán
Majorán, majorán, proč mi t'a tak rád'i máme?
Skaličané, vínko neprodáme,
ket ho sami dobre pí'ti známe.
Ket sa zejdemo,
vínko pijeme,
vesele si zaspíváme.

Majorán, majorán, roskvitňi nám z jara zase.
Posňicu si dobre pokopeme,
na Hurbánka spolem sa zejdemo,
do búdi pújdem,
tam si zasednem
a vínečko okoštujem.



6.

Folklór a kroje

„Mám já štveri nohavice, fšeckí sú nové, po kolena rostrhané, čangále holé. A já na to nič nedbám, len si vínko popíjám, zahrajte mi muzikanci, ešte grajcár mám.““

Vinohradnícka kultúra našla svoj odraz prirodzene aj vo folklóre, najmä v ľudových piesňach a slovesnom obradovom folklóre záhorskeho regiónu, ktorý patrí medzi významné vinárske oblasti Slovenska.

Piesne, v ktorých sa rôznym spôsobom spomína víno, vinice, vinohradnícke budy, práca vo vinohradoch, konzumácia a oslava vína, prípadne zlé následky konzumácie, nachádzame vo všetkých piesňových žánroch: v baladách, žartovných, vojenských, regrútskych, lúboštných piesňach, tanečných i pomalých. Piesne sa spievali všade tam, kde pitie bolo prirodzenou súčasťou danej príležitosti: pri stolovaní a hodovaní, pri zábave a rôznych posedeniach.

Najstaršiu vrstvu piesní o víne, zaznamenanú aj tlačou, tvoria piesne, ktorých korene nachádzame v tzv. pijanskej lyrike, formujúcej sa od stredoveku ako súčasť svetskej tvorby. Pieseň „Oženil bich sa veľmi rad, ale mám kopat winohrad“ je všeobecne rozšírená na celom Slovensku, ale motív vinohradu má len variant v skalickom rukopise, čo svedčí o výraznom vplyve vinohradníckeho prostredia a jeho odraze v textoch ľudových piesní.

V záhorskej ľudovej piesni nájdeme dostatočne veľkú skupinu piesní aj oslavných, lyrických, ktoré bez irónie a žartu naozaj ospevujú víno ako liek, ako strojcu dobrej nálady a pod. Sú to najmä baladické piesne, v ktorých sa víno objavuje ako nápoj spôsobujúci určitý dôležitý moment v deji, napr. stratu pamäti, zaspanie dôležitého úkonu, otrávenie osoby... Často sa víno objavuje vo vojenských piesňach ako zdroj zábavy vojakov, odrea-govania od ťažkých bojových podmienok, prípadne opíjanie dievčat alebo v regrútskych piesňach ako nápoj - lákadlo do vojenských radov. Víno sa tiež spomína v lúboštných a tragických piesňach, kde predstavuje často príčinu zlého manželského života. Ďalšiu veľkú skupinu tvoria už spomínané pijanské žartovné až parodické piesne.

Vinohradníctvo je okrem dobrého vína, folklóru a unikátnej architektúry späté s tradičným odevom, ktorý sa používal pri práci a v inej podobe pri slávnostných udalostiach. Skalický kroj neodmysliteľne patrí k identite mesta. Pri pohľade na kroje z historického hľadiska vychádzame z prvých fotografií a písomností z obdobia okolo roku 1900. Nosili sa dva typy krojov, remeselnícky a roľnícky. Roľnícky sa neskôr stal reprezentatívnym krojom, ktorý ľudia nosili pri slávnostných príležitostiach, rodinných alebo náboženských udalostiach.

Ženský kroj sa dodnes používa v takejto podobe: vrchná sukňa a lajblík (lajbl) so šnúrovačkou sú rovnakej pastelovej farby. Pod sukňou sa nosia škrobenice, čím viac, tým lepšie. Biele rukávce sú naškrobené a zdobené vyšívanou čipkou doplnenou skladanou stuhou ozdobenou korálikmi na spôsob žabó. Okolo krku je golierik z čipky a stužky naskladanej do dutiniek. Zástera (fjertoch) je biela s dierkovanou a vystrihovanou výšivkou. Na hlave sa v minulosti nosil tylangrový (tylový) škrobený vyšívaný ručník uviazaný pod hrdlom. V súčasnosti sa ku kroju nahladko sčesú vlasy a spletené do vrkočov sa upravujú do kolieska. Na slávnostné príležitosti sa zdobili venčekom. Ku kroju sa nosili vyššie čierne šnúrovacie topánky (strevíce) alebo čižmy s opätkom.

Mužský kroj pozostáva zo širokých konopných nohavíc (traslavice), bielej košele so stojačikom a spomínanou vyšívanou náprsenkou a manžetami, je doplnený bielou piketovou vestou po krajoch predných dielov ozdobený výšivkou podľa predkresleného vzoru a modrou rovnou zásterou a čižmami.



Na skalickej svadbe

Divadelno-tanečné predstavenie folklórneho súboru Skaličan prezentuje typické zvyky a tradície používané dodnes na skalickej svadbe v autentickom prostredí. Predstavenie je vhodné ako program počas firemných akcií. Klienti sa stanú súčasťou svadobnej hostiny.

Predstavenie zahŕňa:

- ~ tanečníkov v typických krojoch
- ~ hudobníkov
- ~ hovorené slovo i typické tance
- ~ interaktívny prístup ku klientom
- ~ možnosť prípravy typických jedál a nápojov

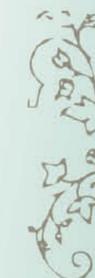
Kontakt:

Turistická informačná kancelária, +421 34 664 53 41, +421 915 723 216, tik@skalica.sk



Za dverama bečka vína

Za dverama bečka vína,
to je dobrá medecína,
a já sa dobre mám
a já sa vichovám.



Ot sádla sa nezaprášiš,
Ot múki sa nezamascíš
a já sa dobre mám,
a já sa vichovám,
a já sa dobre mám,
vínko si popíjám.

