

**Všetky práva vyhradené.**

**Autor kópie: Slovenská poľnohospodárska knižnica pri SPU v Nitre**

### Obálka a obsah čísla

Keď ráno stahneme po čerstvom rožku alebo po krajci bieleho maslového chleba, väčšine z nás ani na um nepríde zamyslieť sa nad tým, z akej múky je upečený, z akej obilniny túto múku pripravili, prečo je taký chutný? Považujeme proste za samozrejme, že je taký, aký je a ani nepomyslíme na to, koľko námahy museli ľudia vynaložiť, kým sa im podarilo vypestovať pšenicu, ktorá dáva najsvetlejšiu múku. Netreba sa ani vracáť do ďalekej minulosti, stačí sa pohovárať s najstaršími žijúcimi obyvateľmi dedín v chudobnejších horských oblastiach. Tito 80—90-roční očití svedkovia nám povedia, že za ich detstva sa chlieb na mnohých miestach piekol z jačmennej alebo ovsenej múky. V krajoch, kde pôda bola málo úrodná, piekli chlieb z múky dnes už takmer neznámej obilniny, tankela.

#### TANKEL

[botanický názov *Triticum spelta*], je archaická, prastará európska obilnina, príbuzná pšenici. Pestovala sa už v bronzovej dobe. Jej zuhoňnatené drobné zrníčka nachádzame v hrobkoch z tejto doby. Niektorí archeológovia ju považujú za súčasť kultúrneho dedičstva Keltov, od ktorých ju potom prezvali Rimania, od nich sa ju naučili pestovať ostatné národy žijúce v strednej Európe, pričom najvernejší jej pestovaniu ostali porýnski Germáni. V 19. storočí sa tankel pestoval



ešte v Taliansku, Španielsku, Švajčiarsku, južnom Nemecku, Belgicku a Sedmohradsku, najčastejšie v chudobnejších horských oblastiach. V stredoveku sa pestovanie tankela rozšírilo aj u nás. Podľa zákonov z 15. storočia (zákon o naturálnych dávkach z r. 1498) boli poddaní povinní odovzdávať desiatok a deviatok aj z tankela. Podľa ľudovej tradície je tankel veľmi podobný jačmeňu. Podľa Fándlyho „je to zrno, medzi žitom a jačmeňom“. Koncom 19. stor. bol tankel známou obilninou vo Zvolenskej, Gemerskej, Novohradskej, Honfianskej, Turnianskej a Zemplínskej župe. Došiel sa sem pravdepodobne

ešte v 12.—13. storočí prostredníctvom nemeckej kolonizácie, alebo lodníkov, plaviacich sa po Dunaji. V tzv. núdzových rokoch bol vyhľadávanou a v mestách veľmi dobre platenou obilninou. Podľa záznamov z r. 1413 bol žiadaným tovarom na jarmokoch v Budíne, Ostrihome a Komárne. V latinských zápisoch sa uvádza pod názvom *spelta* [vulgo *thenkel*], v nemeckých *Dinkel*; Maďari ho nazývali *tenkely* [tönköly], Poliaci *orkis*, Rusi *polba*. Na niektorých miestach východného Slovenska ho nazývali aj *vontír*. Táto prastará obilnina, príbuzná pšenici, mala niekoľko odrôd, navzájom odlišných bo-



Tankeľ kosili kosákmi — ručne...

tanickými názvami *Triticum monococcum*, *Triticum polanicum*.

Ľuď považoval tankeľ za zaujímavú odrodu pšenice; pestovali ho radi najmä preto, lebo jednotlivé zrnká v klásku prilnuli k tomuto klásku tak pevne, takže bolo ťažko ich oddeliť od plevy. Bol teda tankeľ menej vystavený škodám spôsobeným vrabcami a inými vtákmi. Pôda, kde chceli zasiať tankeľ, musela byť veľmi dobre obrobena, často ju aj dvakrát preorávali. Tankeľ siali na jeseň. V minulosti ho žali len ručnými kosákmi a potom mlátili cepami. Žatva — zber tankeľa — prebiehala zväčša zavčasn rána, kým ešte nebolo veľmi horúco. Aj pri mlátení bola potrebná určitá starostlivosť, „lebo sa veľmi mrvelo“. Získané zrno sa používalo rôzne. Kým nebola známa kukurica privezená z



... a mlátili cepami — tiež ručne

Ameriky, používal sa tankeľ na kŕmenie domácich zvierat — volov a ošípaných. Podľa tradície vraj najmä ošípané po ňom dobre priberali, lepšie ako od ovsu. Tankeľ totiž obsahoval viac múky. Na kŕmenie domácich zvierat sa používalo iba surové vymlátené zrno tankeľa. Ako kŕmnu obilninu ho v Honte pestovali ešte aj začiatkom 20. storočia (na okolí Krupiny a Senohradu). Poniektorí gazdovia v Honte ho pestovali ešte aj po

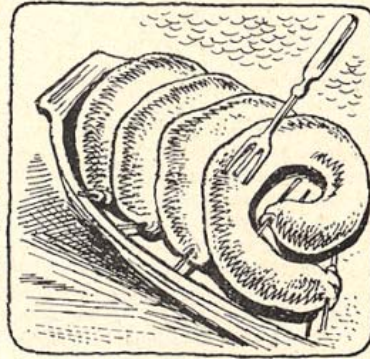
druhej svetovej vojne, keďže nebol zahrnutý do kontingentov — povinných dodávok štátu — a ostával preto výhodnou krmovinou.

Tankeľ všade slúžil aj ako potravina pre včivú obyvateľstva. M. Kukučín napr. píše: „J nás trá krúpy z jačmeňa, a kto chce niečo lepšieho: tak z tankeľa.“ V Slovenských spievankách, vydaných Janom Kollárom, čítame nasledujúci text: „Ja som devečka z Turieho Poľa — Nesiem do mlyna kilu tankeľa“

Aby bol tankeľ požívateľný, bolo treba ho šúpať, trieť (odstrániť z neho plevy). Používali sa na to špeciálne mlynčeky. [Mlynské žarnovy — kamene museli byť nastavené celkom ináč.] Lúpaný tankeľ (krúpy) varili potom v mlieku a tak konzumovali. Z obľúbenosti tejto tankeľovej kaše možno usudzovať, že to bolo zrejme chutné jedlo. Spomínajú ju aj staré kuchárske knihy. Podľa výpovedí 80-ročných informátorov, kým vraj ľud mal dostatok tankeľovej kaše, nebolo hladu.

Tankeľové krúpy sa zavárili aj do polievky. Z tankeľovej múky uvarenej na husto sa pripravovala omáčka. Najradšej však používali tankeľové krúpy na plnenie čriev pri zakáťacke; starší obyvatelia podnes tvrdia, že takto pripravené jaternice boli oveľa chutnejšie ako sú dnešné, plnené ryžou. Z dobre preosiatej tankeľovej múky piekli niekde gazdinky

aj chlieb. Staršie gazdinky udávajú, že tankeľovú múku bolo treba zmiešať s ražnou, a to v určitom pomere. Vyžadovalo to aj určitú zručnosť a skúsenosť. Kto tento pomer neodhadol, mal potom sladký chlieb. Bol síce požívateľný, ale chýbala mu príznačná chlebová chuť. Niekde piekli z tankeľovej múky aj ploché pagáče a chutné lepene. Po upečení ich potreli olejom, masťou alebo maslom (niekde len slaninou alebo sadlom). Takto upečené pagáče bolo treba čím skôr zjesť, lebo vedeli natoľko stvrdnúť, že sa nedali hrýzť. V takom prípade ich namáčali do



Jaternice z tankeľových krúпов boli vraj chutnejšie ako dnešné

polievky, mlieka a žinčice a nechali zmäknúť. Takéto suché pagáče a lepene sa piekli obyčajne pre pastierov, ktorí si vonku na salaši pri strázení stáda krátili čas ich obhŕzavaním.

Tankeľová slama bola dobrým palivom. Zakúrili ňou do pece najmä pri pečení chleba. Slama horela mocným plameňom a rýchlo vyhriala pec. Používali ju aj na podštieňanie. Niekde z nej plietli slamené klobúky.

V súčasnosti je pestovanie tankeľa naozaj minimálne. Na kŕmenie domácich zvierat a na prípravu kaši sa používa kukurica, zemiaky a ryža. Spomienka na tankeľ z povedomia ľudu pomaly mizne. Škoda...

Ilustroval Ján FABIK

Tankeľové pagáče piekli obyčajne pre pastierov...



# VÝŽIVA a ZDRAVIE

ČASOPIS PRE RACIONÁLNU VÝŽIVU

6



Str. 137  
a 139  
Jan. 1969

# VÝŽIVA a ZDRAVIE

časopis pre racionálnu výživu

Číslo 6

Ročník XIV.

Bratislava, jún 1969

## REDAKČNÁ RADA

**Predseda:** Ing. Š. Barica CSc.

JUDr. M. Andris, Ing. L. Bobiš CSc., E. Brhlík, JUDr. J. Gazdík, Prof. Dr. Ing. F. Görner, Ing. V. Karovič, J. Kollárik, Doc. Ing. P. Kružliak CSc., Ing. J. Magál, JUDr. A. Pettkeš, Doc. Ing. V. Pevná CSc., MUDr. M. Rózus, MUDr. I. Sečanský, Ing. R. Schaller, Prof. Ing. Š. Šloboda CSc., Ing. V. Sniščák CSc., Doc. RNDr. F. Strmiska CSc., Ing. A. Szokolay CSc., MUDr. R. Šimončič CSc., K. Škvorec, Ing. L. Sorman CSc.

**Vedúci redaktor** Ing. Vojtech Španko

## OBSAH č. 6/69:

Spotrebné družstvá pre výživu obyvateľstva . . . . .	121
Ing. E. Doval: Rozvoj potravinárskych predajní spotrebných družstiev . . . . .	122
Ing. J. Petráš: Obchodná politika spotrebných družstiev . . . . .	124
I. Bórik: Potravinárska výroba v spotrebných družstvách . . . . .	126
JUDr. A. Pettkeš: Stravovacie služby spotrebných družstiev . . . . .	127
Ing. V. Mandzij: Družstevné pohostinstvo vo Švédsku . . . . .	129
Pobyty v zariadeniach spotrebných družstiev . . . . .	132
<b>Hovoríme o diéte</b>	
Prof. MUDr. E. Hegyi DrSc.: Diéta pri kožných alergických chorobách . . . . .	134

●

PhDr. M. Markuš CSc.: Dávno pestované obilniny — tankol' . . . . .	135
A. Hráz: Smrť sa volá botulizmus . . . . .	137
RSDr. J. Tokár: Miesto vína pri stolovaní . . . . .	139
J. Bogdaň—F. Spáčil: Z indického zápisníka (Dokončenie) . . . . .	140

## NAŠA KUCHYŇA

-eješ-: Na návšteve v družstevnej reštaurácii v Bieli pri Čiernej r/Tisou . . . . .	141
Recepty výrobných pracovníkov . . . . .	142

## Z ČINNOSTI SPOLOČNOSTI

-J. G.-: Vyznamenania udelené výborom Slovenskej spoločnosti pre racionálnu výživu . . . . .	144
--	-----

## POZNÁMKY A SPRÁVY

Obraz na titulnej strane: Na ceste do Vysokých Tatier sa zastavte na občerstvenie v Liptovskej Kolibe v Červenom Kúte.

VÝŽIVA A ZDRAVIE — časopis pre racionálnu výživu. Vydáva Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu v Bratislave, Leningradská 24/III., tel. 535 05. Rediguje redakčná rada. Vedúci redaktor Ing. V. Španko. Redakcia a administrácia Bratislava, Leningradská 24/III., tel. 535 05. Neobjednané príspevky redakcia nevráti. Vychádza mesačne. Tlačia Západoslovenské tlačiarne, n. p., prevádzkareň 41, Bratislava, Cíсарínska 5. Predplatné na rok Kčs 24.—, jednotlivé číslo Kčs 2.—. Peňažné poukazy na účet štátnej sporiteľne, Bratislava, nám. SNP 22, číslo účtu 40 274. Vydávanie povolilo Povereníctvo kultúry HTS oprávnením 40625/53 zo dňa 20. XII. 1956. Rozširuje poštová novinová služba. Informácie o predplatnom podáva a objednávky prijíma každá pošta i doručovateľ. Objednávky do zahraničia vybavuje PNS — ústredná expedícia tlače, Gottwaldovo nám. 48, Bratislava.