

Žatec a krajina žateckého chmele →



**Chcete vědět víc?
Přijďte k nám do Žatce a objevte příběh chmele.
Zapojit se můžete do řady edukačních projektů.**



Chmel není jen surovina pro výrobu piva. Je také součástí **kulturní krajiny, tradic a práce mnoha generací lidí**. Díky tomu se krajina Žatecka stala **jedinou chmelařskou krajinou na světě zapsanou na Seznamu světového dědictví UNESCO**.



Vydejte se společně s námi na cestu za poznáním tohoto jedinečného dědictví a sledujte nás na stránkách Žatec a krajina žateckého chmele.

Město **Žatec**, Odbor školství, kultury, UNESCO

Olga Bukovičová, koordinátorka pro světové dědictví, a Petr Bažant, edukátor pro světové dědictví



PRŮVODCE PRO ŠKOLY



Expozice představuje jedinečný příběh chmele a chmelařské krajiny Žatecka, která je zapsána na Seznamu světového dědictví UNESCO. Navštěvníci zde mohou poznat, jak se chmel po staletí pěstoval a zpracovával nebo jak ovlivnil podobu krajiny i život místních lidí. Průvodce pro školy je určen především jako pomůcka pedagogům a dětským skupinám, které expozici navštěvují. Nabízí základní informace, zajímavosti i inspiraci k pozorování exponátů.

Seznámíte se s nejdůležitějšími prvky chmelařského dědictví – od chmelnic a sušáren až po historické technologie a práci lidí, kteří se pěstování chmele věnovali.



TYČOVÁ CHMELNICE

Začínáme průchodem tyčovou chmelnicí, která byla po staletí typickým prvkem žatecké krajiny. Chmel je známý už od starověku – původně rostl planě na okrajích lesů a u řek, kde se ovíjel po stromech a keřích. Postupně jej lidé začali cíleně pěstovat. Od středověku se chmel pěstoval na dřevěných tyčích dlouhých až 8 metrů, které byly zapuštěny do země. Tyče se po sklizni vytahovaly a přes zimu ukládaly, aby se mohly znovu použít v další sezóně.

DIORÁMA – ČESÁNÍ CHMELE

Dominantou expozice je historické dioráma, které zachycuje ruční česání chmele v 19. století. Model pochází ze sbírek Národního zemědělského muzea a byl vytvořen kolem roku 1900 výtvarníky Karlem Štapferem a Vilémem Trskem.

Scéna představuje sklizeň chmele v krajině u obce Lipenec s pohledem na zámek Nový Hrad v Jimlíně. Třináct dřevěných figurek ukazuje práci česáčů, kteří seděli na stoličkách a oddělovali chmelové hlávky od stonků.

Dnes je dioráma doplněno světelnými a zvukovými efekty, které přibližují atmosféru doby, kdy sklizeň chmele byla velkou společenskou událostí.



KRAJINA ŽATECKÉHO CHMELE

Žatec a jeho okolí tvoří jedinečnou kulturní krajinu, kde se po staletí pěstuje chmel. Venkovskou část tvoří chmelnice, historické statky a sušárny, kde se chmel zpracovával po sklizni. Ve městě Žatec se pak nacházely sklady, balírny a obchodní domy, odkud se chmel vyvážel do celého světa.



Tato krajina byla v roce 2023 zapsána na Seznam světového dědictví UNESCO jako první a zatím jediná chmelařská krajina na světě.

Vyfoťte se společně ve chmelnici.

JAK SE CHMEL MĚŘIL A BALIL

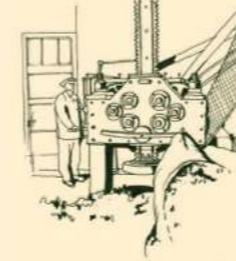
Načesaný chmel se měřil pomocí nádoby zvané věrtel, která měla objem asi 30 litrů, přesypal do tzv. žočků a vozil na sušárnu. Po usušení se nechal vydýchat a sypal se do velkých pytlů – žoků – kde se stlačoval, aby zabíral méně místa. Pro obchod a přepravu se chmel lisoval do balíků zvaných baloty nebo hranoly. Tento způsob balení se používal až do druhé poloviny 20. století, než jej nahradily moderní chmelové granule používané v pivovarnictví dodnes.



Věrtel je plechová nádoba válcového tvaru s držadly o objemu 30 litrů, sloužil jako měrná jednotka načesaného chmele.

Podvěrtel se používal pro zachycení spadlého chmele při měření.

Žok je tkaný pytel větších rozměrů, který se používal ke skladování usušeného chmele. Tradičně se užívala jutovina, která umožňuje chmelu „dýchat“. Chmel byl do žoků pěchován tzv. šlapáním po usušení, aby se zmenšil jeho objem. Každý žok musel být oznamkovaný a označen informacemi o odrůdě, pěstiteli a místě pěstování.



Hranol/Balot jsou dva typy forem lisovaného chmele, které sloužily k uskladnění, přepravě a obchodování s chmelem před jeho dalším zpracováním v pivovarech. Vznikaly lisováním pomocí mechanizovaných lisů a balily se do jutových obalů. Balot měl válcovitý tvar, zatímco hranol měl čtvercový půdorys. Takto upravený chmel byl kompaktnější, lépe se skladoval a přepravoval k odběratelům. Balení do pěstitelských žoků, balotů a hranolů bylo běžné až do 70. let 20. století. Poté začalo ustupovat modernějším chmelovým výrobkům. Rozšířila se výroba jemně rozemletého chmele, který je lisován do granulí a puků používaných v pivovarnictví dodnes.



Chmelařská stolička a koš byly nezbytnosti, které před odchodem na chmelnici obdržel každý česáč. Při ruční sklizni chmele, vsedě, odděloval ze strženého štku chmele chmelové hlávky od stonků a házel je do koše.

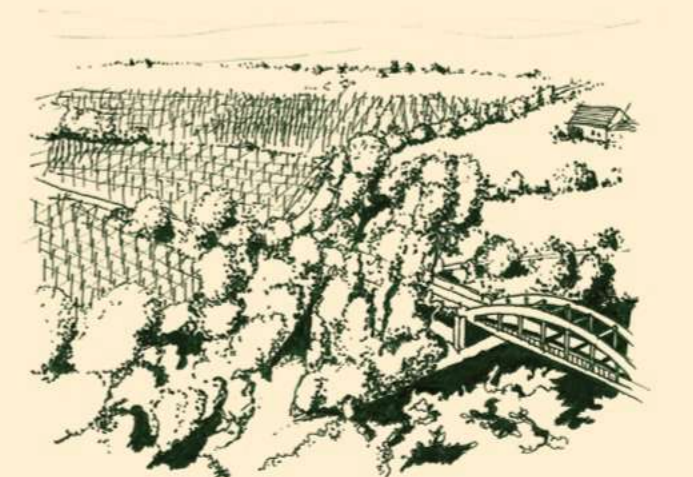
PĚSTOVÁNÍ CHMELE DNES

Dnes se chmel pěstuje na drátěných konstrukcích, které nahradily dřívější dřevěné tyče. Vysoké sloupce spojené dráty vytvářejí síť, na níž se zavěšují drátky, po kterých chmel šplhá vzhůru. Tento způsob pěstování umožňuje efektivnější sklizeň i moderní mechanizaci.



POZVÁNKA DO ŽATCE

Expozice je zároveň pozvánkou do města Žatec a jeho okolí. Právě zde můžete objevovat příběh „zeleného zlata“ – chmele, který po staletí formoval krajinu, architekturu i život místních lidí.



Žatec a krajina žateckého chmele



unesco

Památko světového dědictví