







Partneri projektu: Žilinský samosprávny kraj, Nadačný fond Mobis v Nadácii Pontis, MAS Technik

Autori: Beáta Dolníková, Milan Kosec
Fotografie: Milan Kosec, Vlado Tomáška (s. 9)
Odborná spolupráca: Martin Šimko, Petra Dubeňová
Texty piesní: Angela Očková
Jazyková korektúra: Iveta Frolková
Grafický dizajn: Jaroslav Duben
Vydavateľ: Obec Kunerad
Rok vydania: 2026
ISBN: 978-80-570-8502-7
Partneri projektu: Žilinský samosprávny kraj, Nadačný fond Mobis v Nadácii Pontis, MAS Technik

KUNERAD

KORENE, KTORÉ ŽIJÚ ĎALEJ

BEÁTA DOLNÍKOVÁ
MILAN KOSEC

Predslov

Kunerad, dedinka v objatí Strážovských vrchov, v sebe nesie nielen silu okolitej prírody, ale aj energiu ľudí, ktorí tu po stáročia žili, pracovali a vytvárali svoju vlastnú identitu. Identitu, ktorá sa v mnohých podobách zachovala dodnes.

Jednou z tých, ktoré s láskou uchovávajú a odovzdávajú odkaz našich predkov, je aj Beáta Dolníková. Prostredníctvom svojej práce v Materskej škole v Kunerade približuje deťom tradície, zvyky, piesne i hodnoty, ktoré formovali život predchádzajúcich generácií.

Aj vďaka nej dnes držíte v rukách túto výnimočnú knihu. Je nielen splneným snom, ktorý v sebe nosila dlhé roky, ale najmä snahou zachovať bohatstvo generácií, ktoré v Kunerade žili, milovali, pracovali i zomierali.

Som rada, že sa tento sen podarilo naplniť a že dnes môžeme s hrdosťou listovať v publikácii, ktorá uchováva krásu, pamäť a tradície našej obce.

Verím, že táto kniha prinesie Kuneradcom radosť, príjemné spomienky i hrdosť na miesto, z ktorého pochádzajú, a v ďalších čitateľoch prebudí zvedavosť a túžbu spoznať jeho príbeh.

Lýdia Verešová



Dievča v tradičnom kuneradskom odeve



Rezbár pri práci



Matka s deťmi na lúke



Dievčatá pri zapletaní vrkočov

Miesto, kde korene zostávajú živé

Kunerad sa rozprestiera pod Martinskými hoľami, v náručí hôr, ktoré mu od nepamäti vtláčajú jeho nezameniteľnú podobu. Život sa tu odjakživa niesol v súlade s prírodou – medzi rozkvitnutými lúkami, obrobenými poľami, hustými lesmi a popri zurčiacich vodách Kuneradského potoka.

Práve tu sa po generácie odohrávali ľudské príbehy, vyrastali celé rodiny, formovali sa spomienky, z pokolenia na pokolenie sa odovzdávali piesne, zvyky, zručnosti i svedectvá. To, čo bolo kedysi prirodzenou súčasťou každodenného života, dnes tvorí pamäť obce a jej najhlbšie korene.

Prvá písomná zmienka o Kunerade pochádza z roku 1490. Od tých čias sa obec menila spolu so svojimi ľuďmi. Niečo sa časom vytratilo, iné pretrvalo – v rodinných spomienkach, v starých odevoch, vo výšivkách, v piesňach, vo vôňach domácej kuchyne i na miestach, ku ktorým sa človek v myšlienkach stále vracia.

Skutočný príbeh obce tvoria predovšetkým ľudia – ich práca, vzťahy, obyčaje, radosti, žiale i okamihy každodenného života. Práve z nich vyrastajú korene Kuneradu. Korene, ktoré spájajú minulosť so súčasnosťou a zostanú živé dovtedy, pokiaľ si ich uchovávame a odovzdáme ďalej.



Kunerad v objatí Strážovských vrchov



Gazdovia pri ručnej výrobe drevených motvičiek



Osádzanie kosy



Žena pri príprave povriesla na viazanie snopov

Ako sa začal príbeh tejto knihy

Už ako malé dievča ma priťahovali predmety, ktoré dýchali minulosťou. Neraz som sa vytratila na povalu, kde som s nadšením objavovala zabudnuté poklady. Stará mama mi o nich s láskou rozprávala a ja som ju so zatajeným dychom počúvala, akoby sa predo mnou otváral úplne nový svet. Jedného dňa som ale objavila niečo naozaj výnimočné – tradičné vyšívané rukávce. Vtedy som ešte netušila, aké vzácne dedičstvo držím v rukách. Z obdivu a nenápadnej túžby sa však zrodil sen, zachovať túto krásu, aby ju mohli obdivovať aj ďalšie generácie.

Prvým krokom k jeho naplneniu bol nástenný kalendár na rok 2025. Jeho vydaniu predchádzalo zbieranie starých odevov, spomienok a spoločné stretnutia pri ľudových piesňach. Spočiatku rozpačité posedenia sa postupne zmenili na nezabudnuteľné večery plné spevu, smiechu a spomínania. Vďaka nim sme spoločne objavili a zdokumentovali najmenej päťdesiat druhov výšiviek, ktorými naše staré mamy zdobili rukávce. Tvorili ich bez návodov, len vďaka šikovným rukám, fantázii a citu pre krásu. Kalendár bol však len prvou iskrou a jeho prirodzeným pokračovaním je táto kniha. Približuje nielen krásu výšiviek a krojov, ale aj život, tradície a zabudnuté remeslá Kuneradu.

Rada priznávam, že osobitné miesto v mojom srdci patrí deťom. Ako riaditeľka Materskej školy v Kunerade si uvedomujem, aké dôležité je v dnešnom uponáhľanom svete viesť ich k poznaniu a uvedomeniu si vlastných koreňov. Vedieme ich k tomu, aby už od útleho detstva spoznávali prácu predkov, spievali ľudové piesne a vážili si naše tradície.

Táto kniha je venovaná všetkým rodákom, milovníkom folklóru, starým mamám a starým otcom, ale predovšetkým našim deťom a budúcim generáciám. Aby nezabudli, odkiaľ pochádzajú, a aby korene Kuneradu zostali navždy živé.

Beáta Dolníková, autorka knihy



Beáta Dolníková s rodinou



Pri potoku Kuneradka



Dievča otvárajúce vráta



Matka s deťmi pri zbieraní vajíčok

Z krajiny sa stal domov

Malebná kuneradská krajina bola po stáročia prirodzenou súčasťou života jej obyvateľov. Lúky, polia, voda a okolité lesy neboli však iba kulisou každodennosti – boli miestom práce, oddychu, detských hier i rodinných stretnutí.

Kuneradský potok sprevádzal život obce rovnako prirodzene ako cesty vedúce cez lúky a polia. Pri vode sa pralo, deti sa pri nej hrávali a celé generácie vyrastali v úzkom spojení s prostredím, ktoré ich formovalo.

Detstvo sa odohrávalo najmä vonku – na lúkach, pri vode, popri každodennej práci dospelých. Práve tu si deti vytvárali vzťah k pôde, práci aj domovu.

Z tejto blízkosti vyrastal Kunerad taký, aký zostáva v spomienkach tamojších ľudí. Menil sa spôsob života aj samotná obec, no puto k miestu, kde človek vyrástol, zostávalo jedným z jej najpevnejších koreňov.



Pohľad na kopce a rúbaniská v okolí Kuneradu



Chlapci hrajúci sa s vodným mlynčekom



Dievčatko s bábikou



Dievčatá pri vyprávačkách



Matka s dieťaťom pri kolíske



Kolísanie batoľaťa



Rodina v kuneradskom kroji a rukávcoch

Príbehy vpísané do rukávcov

Vyšívanie nebolo len kreatívnou prácou, ale aj spoločenskou udalosťou sprevádzanou spevom a družnými debatami. V rukách šikovných žien vznikali rozmanité vzory – od jednoduchých geometrických motívov až po bohato rozkvitnuté ornamenty. Každý z nich niesol rukopis svojej autorky a stal sa súčasťou jedinečného dedičstva Kuneradu.

Výšivka mala v Kunerade a okolitých obciach významné miesto najmä na ženskom tradičnom odeve, predovšetkým na rukávcoch.

Krížiková výšivka zdobila plecia, kde sa nachádzala tzv. furma, golierik pri krku a goliérce nad lakťami. Furmy boli pestré najmä vďaka odtieňom bordovej, zelenej, bledomodrej, čiernej, žltej a ružovej farby. Takto zdobené rukávce tvorili súčasť staršieho kroja s kasanicou, bielou skladanou sukňou a zásterou. S prechodom k širším sukniam z kartúnu, spojeným so živôtikom, sa menila aj výšivka. Geometrické ornamenty postupne nahrádzali jednoduchšie, často predkreslené kvetinové motívy.

Osobitnou technikou bola výšivka „na kostky“, odborne nazývaná hrachovinka. Vznikala vyťahovaním nití z osnovy a vytváraním vzorov ihlou vo vodorovnom smere.

Výšivka bola ozdobou kroja, ale aj prejavom zručnosti, vkusu a tvorivosti miestnych žien. Každý ornament a farebná kombinácia predstavujú vzácne kultúrne dedičstvo Kuneradu, odovzdávané z generácie na generáciu.



Žena pri vyšívaní vzorov na rukávcoch



Žena sediaca na studni s hrajúcimi sa deťmi



Podoby kuneradskej výšivky



Podoby kuneradskej výšivky a jej vznik pod rukami miestnych žien



Podoby kuneradskej výšivky



Podoby kuneradskej výšivky



Žena v tradičnom kuneradskom odeve s modlitebnou knižkou

Jar

S prichádzajúcou jarou ožívali gazdovské dvory. Bolo treba pripraviť vozy a pracovné náradie, poorať polia, zasiať jariny, ľan, konope či fazuľu a zasadiť zemiaky.

Gazdiné triedili sadbu a venovali sa práci v domácnosti, zatiaľ čo chlapi po večeroch plietli koše, opravovali hrable, násady a poriská.

Veľa náčinia, ktoré bolo pri práci nevyhnutne potrebné, si ľudia dokázali zhotoviť sami, vlastnými rukami a z toho, čo mali poruke.



Matka s deťmi na dvore



Kostolník pri rezbárskej práci



Výroba poriska do sekery



Viazanie prútenej metly

Fašiangy

„Fašiangoše, Tarangoše, do Veľkého piatku, daj sa dievča vytancovať, budeš mať pamiatku...“

Aj takéto rečňovanky patria do bohatého repertoáru piesní a fašiangových zvykov v našej obci. Počuť ich každoročne v tradičnom fašiangovom sprievode. Súčasťou fašiangových tradícií je bohatá zbierka ľudových rekvizít a odevov, spomedzi ktorých spomenieme kroje, hudobné nástroje, ozembuchy, fašiangové masky či košíky z prútia.



Deti z materskej školy v tradičnom fašiangovom sprievode



Detský fašiangový sprievod obcou s turoňom





Deti s ozembuchmi a ďalšími hudobnými nástrojmi vo fašiangovom sprievode



Vynášanie Moreny

„Hop – cup – tra – la - la, Vesna zimu vyhnala...“

Takto si zas zvykli deti prespevovať počas marcových dní. Keď sa zime nechcelo odísť, bolo ju treba symbolicky vyprevadiť. Deti pripravili slamenú bábku – Morenu – a so spevom, riekankami a zaklínadlami ju odniesli preč z obce.

„Vynášame Morenu, škaredú a zmorenú, nech už príde Vesna, voňavá a krásna.“

S odchodom Moreny sa obrazne lúčili so zimou a vítali jar. Stráne sa začínali zelenať, v záhradách sa objavovali prvé kvety a na stromoch a kríkoch sa prebúdzali púčiky. Na oslavu jari si deti v tomto čase spievali:

„Jar k nám prišla, jar k nám prišla má zelenú košieľku...“



Deti pri potoku pri vynášaní Moreny





Radosť detí pri vynášaní Moreny





Hádzanie zapálenej Moreny do potoka

Veľká noc

Pred Veľkou nocou sa stoly v domácnostiach zaplnili vajíčkami vyzdobenými prírodnými farbami, napríklad cibuľovými šupkami alebo voskom. Mladé dievčatá sa snažili vytvoriť čo najkrajšie kraslice plné tradičných vzorov a ornamentov, aby nimi na Veľkú noc obdarovali mládencov za šibačku.

Chlapci si z pružných vŕbových prútov plietli korbáče, s ktorými na Veľkonočný pondelok chodili vyšibať dievčatá. Pri šibačke im vinšovali zdravie a krásu. Dievčatá ich obdarovali kraslicami a na korbáče im uväzovali farebné stužky.



Mládež pri veľkonočnej oblievačke

Stavanie a váľanie mája

Jednou z najkrajších a najveselších jarných udalostí pre omladinu v dedine bolo stavanie a následne váľanie mája.

V predvečer tohto zvyku dievčence zdobili májku. Farebné stužky viazali na jej konáriky a pritom si veselo prespevovali:

„Máj, máj, máj, stužky zapletaj!“

Najväčšie prekvapenie a radosť prinášalo ráno, keď sa na dvore hrdo týčil vysoký máj ozdobený stužkami.

A keď najkrajší mesiac v roku končil, mládenci sa pripravovali na váľanie mája a dedinou sa niesli ich piesne:

„Váľame my máje, čo nám dajú za ne...“



Váľanie mája v materskej škole



Hry detí pri váľaní mája



Hry detí pri váľaní mája



Válanie mája v materskej škole



Detské tance pri váľaní mája

Detské hry na lúkach

Lúky boli pre deti prirodzeným miestom hier. Hrávali sa na Zlatú bránu, Slepú babu, Čížička či Kolo, kolo mlynské. Pri spoločných hrách spievali, naháňali sa a chlapci si skúšali obratnosť pri hre na fúriky.

Na zábavu im poslúžili najmä jednoduché predmety z domácnosti a hospodárstva – koleso z voza, plachta či prázdne cievky od nití, ktoré kotúľali po lúke. Dievčatá sa hrávali s handrovými bábikami a z lúčnych kvetov si plietli venčeky.

Stačila lúka, pár kamarátov a detská fantázia.



Dievčatko s handrovou bábikou



Deti pri hre s plachtou na lúke





Zábava s kolesom od voza a pri trhaní lúčnych kvetov





Dievča s lesnými jahodami



Deti pri hre Zlatá brána







Detské hry na lúke – Slepá baba, Čížiček a Kolo, kolo mlynské



Chlapci pri hre na fúriky

Leto

Všetci sa brali na lúky kosiť, sušiť a zvážať seno – krmivo pre dobytok na zimu.

Chlapi sa svižne oháňali kosami a ženy za nimi zručne rozhadzovali a sušili trávy, ktoré voňali trezalkou, stokláskou, dobrou mysľou, repíkom či materinou dúškou. Voňavé, vysušené seno sa domov zvážalo na vozoch – rebrinákoch.

Ženskou prácou bolo dojenie kráv. Z nadojeného mlieka vyrábali syr, bryndzu, oštiepky, žinčicu či kyšku, ktorá bola príjemným osviežením počas horúcich letných dní. Deti zas pomáhali pri vyháňaní a pasení dobytka.

Pranie patrilo k namáhavým prácam. Doma sa bielizeň najskôr namáčala v drevených kadiach a zalievala sa vodou s drevným popolom, takzvaným lúhom. Ženy ju potom nakladali na fúriky alebo drevené vozy a odvážali ju k tečúcej vode. Tam ju prali na drevených laviciach alebo plochých kameňoch.

Udierali po nej drevenými lopatkami a napokon ju dôkladne vypláchali v čistej vode. Vo dvojiciach ju krútili a žmýkali, kým nebola pripravená na sušenie.



Viazanie cibule a cesnaku do vrkočov



Nakúvanie a ostrenie kosy



Gazda pri ostrení kosy



Gazdiné pri hrabaní sena



Mútenie mlieka



Pranie bielizne na potoku



Zbieranie bazových kvetov

Jeseň

S príchodom jesene sa začala zvážať úroda z polí.

Vymlátené žitko sa uskladňovalo v truhliciach. Naplno sa rozbehla kopačka zemiakov, pri ktorej si deti piekli zemiaky v pahrebe.

Zo zeme sa povyberala zelenina, burgyňa pre statok, obrala sa dozretá fazuľa a kapusta sa nechávala hrubnúť až do prvých mrazov.

Kapusta sa po jesennom zbere úrody zvážala z poľa domov, kde sa čistila, krájala a ukladala do drevených sudov. Jednotlivé vrstvy sa posýpali soľou, rascou a korením, pridával sa kôpor, jablká či bobkový list. Napokon sa kapusta dlávila – šliapala nohami, aby pustila šťavu a v sude nezostal vzduch. Zaťažená dreveným kolieskom niekoľko týždňov kvasila na chladnom mieste. Po celú zimu bola neodmysliteľným základom jedálneho lístka.



Vyberanie zemiakov



Zber šípok



Šúpanie fazule



Dlávenie kapusty

Zima

Drápanie peria sa v domácnostiach odohrávalo počas zimných večerov. Ženičky, babky a dievky sa poschádzali v domcoch okolo dlhého dreveného stola. Domáca gazdiná nachystala husacie perie do plechových hrncov a mohlo sa začať.

Pri drápaní peria ženy pospomínali všelijaké novoty, babky zas vyprávali prastaré príhody, pri ktorých behal mráz po chrbte. Dievčence rady spievali veselé pesničky. Občas na drápačky zavítali aj mládenci a vpustili do peria vrabca. To bola kuca - paca. Po dobre odvedenej práci gazdiná pre všetkých nachystala oldomáš – bolo to väčšinou pečivo, šišky a čaj s rumom.

Chlapi zas trávili dlhé zimné večery stružlikaním varešiek, hračiek pre deti, plietli metly. Dievčatá sa schádzali na priadkach a ženičky pri teplých peciach šúpali fazuľu.



Drápanie peria počas spoločných zimných večerov

Vianoce

Vniesli do domovov pokoj, ticho a chvíle, keď sa pri štedrovečernom stole stretla celá rodina.

Nechýbali na ňom oblátky s medom, jabĺčka, orechy, kapustnica, ryba či makové pupáky.

K starým zvykom patrilo aj obopnutie stola reťazou. Bol to symbol súdržnosti a zároveň želanie, aby rodina zostala počas ďalšieho roka spolu.

Sviatočné dni sprevádzala modlitba, spev a nezabudnuteľné spoločné okamihy, ktoré patrili k najvzácnejším v roku.



Betlehemská hra detí z materskej školy



Pečenie oblátok



Štedrá večera

Z kuneradskej kuchyne

Niektoré chute zostávajú v našej pamäti zapísané rovnako silno ako vône, piesne či obrazy detstva. Pripomínajú kuchyňu starých mám, spoločný stôl, jednoduché suroviny a jedlá, ktoré sa pripravovali z toho, čo dala záhrada, pole či hospodárstvo a čo sa podarilo uchovať na ďalšie mesiace. Zemiaky, kapusta, múka, mlieko, bryndza, cibuľa či cesnak tvorili základ mnohých jednoduchých, sýtych jedál bežných v každodennom živote. Recepty sa neodovzdávali podľa presných mier a návodov. Šírili sa pozorovaním, skúsenosťou a pri spoločnom varení. Každá domácnosť mala svoj spôsob prípravy pokrmov a práve v tom bola ich jedinečnosť.



Tradičný zemiakový chlieb

PARTIZÁNSKY ZEMIAKOVÝ CHLIEB

Tento chlieb piekla mladá Pavlína Dubeňová partizánom počas Slovenského národného povstania.

SUROVINY

- 750 g hladkej múky extra špeciál 00 + múka na podsypanie
- 250 g zemiakov uvarených v šupke
- 2 čajové lyžičky soli
- 21 g čerstvého droždia (alebo 2 balíčky sušeného)
- 1 čajová lyžička kryštálového cukru
- 1 polievková lyžica celej rasce
- 3 polievkové lyžice slnečnicového oleja
- 1 polievková lyžica bieleho octu
- približne 450 ml vlažnej vody

POSTUP

1. Do väčšej misy preosejeme múku, pridáme soľ a premiešame.
2. Zemiaky uvarené v šupke ošúpeme, najemno nastrúhame a pridáme do priehlbinky v múke.
3. Na zemiaky rozdrobíme droždie, posypeme cukrom a zalejeme časťou vlažnej vody. Necháme približne 15 minút vzísť kvások.
4. Keď kvások vykysne, postupne ho premiešavame s múkou.
5. Pridáme ocot, olej, celú rascu a podľa potreby zvyšnú vodu. Množstvo vody je orientačné, závisí od kvality múky a vlhkosti zemiakov.
6. Rukami dôkladne vypracujeme hladké, polomäkké, pružné cesto. Ak je príliš riedke, postupne pridávame múku, kým nedosiahneme požadovanú konzistenciu. Cesto zľahka pomúčime, prikryjeme čistou utierkou a necháme na teplom mieste kysnúť približne 1 hodinu, kým nezdvojnásobí svoj objem.
7. Vykysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú dosku a jemne vytvarujeme okrúhly bochník. Cesto už zbytočne nepremiesime, aby sme zachovali vzduchové bublinky, ktoré vznikli počas kysnutia.
8. Bochník opatrne preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, ktorý sme posypali múkou. Necháme ešte približne 15 minút podkysnúť.
9. Rúru predhrejeme na 225 °C. Na jej spodok vložíme malý kastrólik s horúcou vodou, ktorý počas pečenia vytvorí paru a pomôže vytvoriť chrumkavú kôrku.

BRBA

Tradičná zemiaková polievka s fliačkami

SUROVINY

- 5 – 6 stredne veľkých zemiakov
- 100 g údenej slaniny
- 2 – 3 strúčiky cesnaku
- 1 lyžička sladkej mletej červenej papriky
- celé čierne korenie
- soľ, polievkové korenie
- trochu oleja (masti)
- 200 g cestovinových fliačkov
- voda

POSTUP

1. Zemiaky očistíme, nakrájame na menšie kúsky a dáme variť do osolenej vody.
2. Pridáme celé čierne korenie, pretlačený cesnak a trochu polievkového korenia.
3. Keď sú zemiaky mäkké, priamo vo vode ich popučíme, aby polievka získala hustejšiu konzistenciu.
4. Na panvici rozohrejeme trochu oleja a opečieme nadrobno nakrájanú slaninku. Odstavíme z ohňa, pridáme mletú červenú papriku, premiešame a všetko vlejeme do zemiakovej polievky.
5. V samostatnom hrnci uvaríme fliačky v osolenej vode a scedíme. Pri podávaní vložíme do taniera uvarené fliačky a zalejeme ich horúcou zemiakovou polievkou.

ZÁMOCKÁ PEČENÁ HUS GRÓFA BALLESTREMA

PLNKA

- 4 – 5 jabĺk
- 2 PL medu
- hrozienka
- nasekané vlašské orechy
- nasekané mandle
- sušené broskyne
- sušené slivky
- 8 – 10 klinčekov
- 1 cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- majoránka

SUROVINY

- hus
- soľ
- rasca
- husací tuk alebo olej
- pomaranč

POSTUP

1. Očistenú hus zvnútra aj zvonka dôkladne potrieme soľou a rascou.
2. Jablká aj so šupkou nakrájame na mesiačiky.
3. Pridáme med, hrozienka, nasekané vlašské orechy a mandle, sušené broskyne a slivky, klinčeky, cibuľu nakrájanú na prúžky, cesnak a trochu majoránky.
4. Pripravenou plnkou naplníme hus a otvor zašijeme.
5. Hus položíme na pekáč (tradične sa piekla v hlinených nádobách), vystlaný kolieskami pomaranča, podlejeme a zvrchu potrieme husacím tukom alebo olejom.
6. Počas pečenia hus pravidelne prelievame výpekom a raz ju obrátime, aby sa rovnomerne prepiekla.
7. Jemným prepichnutím kože počas pečenia umožníme, aby sa šťava dostala na povrch a vytvorila chrumkavú kôrku.

SERVÍROVANIE

Upečenú hus podávame priamo z pekáča spolu s plnkou. Zvyčajne sa servírovala s červenou, prípadne kyslou kapustou a so zemiakovými knedľami. Pred podávaním môžeme mäso jemne poliať výpekom.

Keď Kunerad spieval

Spievanky a piesne sprevádzali človeka od kolísky až po hrob. Ľudia si spievali pri radostných udalostiach, ako boli krstiny, svadby, sprievody na Jána, na Ondreja, na fašiangy, na dožinky... No spev im rovnako pomáhal prekonať ťažkú a úmornú prácu. Práve z hlbokej potreby vyjadriť radosť, žiaľ i lásku k rodnému kraju vzniklo aj v Kunerade množstvo jedinečných piesní.

Práve z hlbokej potreby vyjadriť radosť, žiaľ i lásku k rodnému kraju vzniklo aj v Kunerade množstvo jedinečných piesní. Ľudia ich spievali pri každodennej práci, spoločných stretnutiach aj pri slávnostných udalostiach a tradičných zvykoch.

Vybrané úryvky kuneradských piesní

Hreje slunečko hreje [: zelené žitko zreje :]
Nehrej slunečko nehrej [: zelené žitko nezrej :]
K horám slunečko k horám [: dávno na teba volám :]
Dávno na teba húkam [: aby si išlo k lúkam :]
Niže slunečko niže [: lebo ma bolia kríže :]
Zájdi slunečko zájdi [: pôjdeme domov aj my :]

[: Pred našimi studňa murovaná :] [: povedz milá, čo si taká smutná :]
[: Či ci škodzi kuneradská voda :] [: a či chlapci, kerí do vás chodzia :]
[: Len mi škodzia moje čierne oči :] [: čo nespali sedzemdzesiat nocí :]
[: Môžeš sa ty, moja milá, vyspac :] [: neprídzem ci pod okienko pískac :]






Folklórne pásmo Kuneradská svadba z roku 1983

Keď Kunerad spieval

Kuneradský zámek, na peknej rovine,
čeče z neho voda milej do kuchyne.

Z kuchyne za lesy, má milá, kdeže si?
Kdze by bola, tu som, dávam žitko husom.

Dávam žitko husom a vodu gunárom,
pre teba, má milá, stal som sa žandárom.

Zostal som žandárom v Kuneradskom zámku
a teba, má milá, vezmem za kuchárku.

Najprv za kuchárku, potom za frajerku,
o rok, lebo o dva, za vernú manželku.

Dievčatko, peknej podoby,
neboj sa mojej chudoby,
chudobného som otca mal,
čo by som sa zaň hanbic mal.

Nezanechal mi poklady,
znám ja už biedu od mlady.
Dal mi len jedno, to mi dosc,
dobrého mena statočnosc.

K temu si niečo prirobím,
ľahko si teba vyživím.
Dievčatko peknej podoby,
neboj sa mojej chudoby.



Otec s dcérou pri hre na heligónkach

Tradície v detských rukách

V deťoch sa ukrýva pokračovanie príbehu, ktorý sa v Kunerade začal písať dávno pred tým, ako prišli na svet.

To, čo dnes prijímajú od svojich rodičov a starých rodičov si zachovajú vo vlastných spomienkach, hodnotách a vo vzťahu k domovu.

Korene samy osebe nestačia. Aby neodumreli, musia byť živené príbehmi, piesňami, zvykmi, spoločnými chvíľami aj poznaním a uvedomením si toho, odkiaľ pochádzame.

Práve v deťoch sa spájajú korene minulosti s nádejou budúcnosti. Sú živým prepojením toho, čo nám zanechali naši predkovia s tým, čo raz odovzdáme ďalším generáciám. Ak im dokážeme odovzdať nielen tradície, ale aj pocit hrdosti, spolupatričnosti a úcty k tomu, čo tu bolo pred nimi, korene Kuneradu budú mocnieť.

A príbeh sa neskončí. Deti ho ponesú ako odkaz minulosti, ktorému samy dajú priestor rásť v budúcnosti.



Ďalšia generácia nositeľov ľudových tradícií



Potok vždy poskytoval dostatok možností na rôzne hry



Vyčkávanie na mládencov



Zamilovaná dievčina

Korene, ktoré žijú ďalej

Domov nie sú len príbytky, v ktorých bývame. Sú to aj spomienky, vône, piesne, dotyky a príbehy, ktoré v nás zostávajú.

Sú v rukách, ktoré kedysi vyšívali, kosili, varili či držali deti za ruku. Sú v piesňach, ktoré zneli pri práci aj vo sviatočných chvíľach. Sú v drobných zvykoch, čo sa časom možno menia, no stále v sebe zachovávajú to, čo nám zanechali naši predkovia.

Aj Kunerad sa mení. Menia ho generácie, ktoré prichádzajú a odchádzajú. To najcennejšie však môže pretrvať, ak si to budeme pripomínať, chrániť a ďalej odovzdávať.

Pretože korene žijú vtedy, keď z nich vyrastajú ďalšie príbehy.



Dievčatá spievajú bábikám uspávanky

Poďakovanie

Táto kniha by nevznikla bez ľudí, ktorí nám otvorili svoje srdcia, domovy, rodinné archívy a vložili do tohto diela kus seba. Ďakujem všetkým, čo pomohli zachytiť zvyky a príbehy, pretože bez ich spomienok by sa mohli postupne vytratiť. Moje úprimné poďakovanie patrí **Petre Dubeňovej** – výnimočnej žene, ktorej srdce bije pre rozvoj celej Rajeckej doliny, a najmä pre jej rodný Kunerad. Vďaka jej úsiliu a projektom kvitne do krásy. Dodala mi odvahu vytvoriť kalendár i túto knihu.

Ďakujem tiež starostovi obce Kunerad **Miroslavovi Kudelovi** za všestrannú podporu a **Martinovi Šimkovi** za zapožičanie krojov a odborné konzultácie.

Obrovská vďaka patrí **Lydke Verešovej** za to, že ma podporovala v mojich folklórnych aktivitách a tešila sa spolu so mnou z každého úspechu.

Ďakujem aj **učiteľkám materskej školy** za ich trpezlivosť, tvorivosť a odhodlanie viesť deti k odkazom predkov a kultúrnemu dedičstvu prostredníctvom autentických zážitkov.

Moja vďaka patrí aj môjmu otcovi **Jaroslavovi Horníkovi** za pomoc pri organizovaní fotografovania a obstarávaní rekvizít, **Angele Očkovej** za vzácne poklady, ktoré mi zverila v piesňach a folklórnych pásmach a celej mojej rodine za trpezlivosť, pomoc pri prípravách, obetavú účasť pri organizovaní a fotografovaní ako aj za ich nekonečnú lásku a podporu.

Poďakovanie patrí **Ivane Jakabovičovej** za grafické spracovanie kuneradských výšiviek. I ten najmenší príspevok pomohol poskladať mozaiku minulosti a vdýchnuť tejto knihe jedinečný rozmer. Vďaka vám všetkým zostávajú korene Kuneradu živé...