

OBSAH

Předmluva	5	Oškerová Eva	84
Úvodem	8	Persunová Marie	86
Figurální pečivo v tradiční lidové kultuře	13	Podškubková Marie	89
Vizovické pečivo. Vznik a vývoj	19	Pšenčíková Viktorie	92
Vizovické pečivo jako drobné zvykoslovné předměty a jejich symbolika	33	Rychlíková Jarmila	94
Rozvinutá výrobní tradice figurálního pečiva ve Vizovicích	37	Vařeková Josefa	96
Přehled výrobců vizovického pečiva a jejich medailonky	45	Zádrapová Marie	98
Gallasová Arnošta	48	Žabková Stanislava	100
Hába Petr	50	Technologie výroby vizovického pečiva	103
Hrušková Romana	52	Surovinový základ, příprava těsta, nástroje a techniky	103
Jančíková Olga	54	Výrobní sortiment	109
Janečková Anna	56	Tvarosloví v proměnách času	111
Kalivodová Marie	58	Výrobní postupy, tvarování a zdobení základních vzorů (výběr)	133
Kalivodová Ludmila	60	Vzorník vizovického pečiva	152
Kasalová Milada	62	Kronika o vzniku a výrobě vizovského figurálního pečiva	161
Kotzmannová Františka	64	Summary	172
Kubišová Vlasta	66	Seznam pramenů a literatury	174
Kubíčková Františka	68	Poděkování	177
Lutonský Jan	70	Seznam tvůrců a pamětníků	178
Lutonský Alfons	71	Přehled výrobců vizovického pečiva zastoupených ve sbírce Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně	178
Lutonská Anežka	74	Seznam muzeí poskytujících reprodukce fotografií	178
Lutonská Marie	76	Seznam výstav vizovického pečiva (výběr)	179
Lutonská Vincencie	78	Zkratky použité v textu	179
Macháčková Elen	80		
Návratová Jana	82		