Dobroty Valašského království

Pohostinné Valašsko

Severovýchodní oblast České republiky tvoří pohoří Moravskoslezských Beskyd a Vsetínských vrchů. Tento region, nazvaný podle pastevců ovcí (valachů) Valašsko, byl osídlen ve 12. století. **Spojením kultury horských pastevců a zemědělců, kteří se usadili v údolích, vznikla velmi osobitá kultura, zachovala se působivá lidová architektura dřevěných staveb a dodnes se uchovává silná folklórní tradice.**

Náš celý **článek o Valašsku** si můžete přečíst ZDE

Na stráních se zde prohání stáda ovcí a políčka jsou osázena ertepláky či zemčaty – jak se zde říká bramborům. Však také **bohatou historii a tradiční zvyky, včetně receptů na osobitá jídla najdeme ve Valašském muzeu v přírodě, které se nachází v Rožnově pod Radhoštěm**. Zde Vám ve staveních, svezených z různých koutů kraje, předvedou lidoví odborníci různá tradiční řemesla, pěstování původních rostlin a místní venkovský chov dobytka. A nyní se zaměříme na Valašské dobroty:

Polévky a předkrmy:

Valašská kyselica

400 g brambor, 1 litr vody, 3 dl kysané smetany, 3dl mléka, 1 žloutek, sůl, kmín, 2 lžíce hladké mouky, mletý černý pepř, 100 g klobásy

Brambory oloupeme, opláchneme, nakrájíme na kostky, vložíme do vařící vody, přidáme kmín a vaříme, až jsou skoro měkké. Potom vlijeme mléko, rozšlehané se smetanou, žloutkem a moukou. Polévku ochutíme pepřem, případně přisolíme a ještě povaříme. Na talířích ji doplníme klobásou, nakrájenou na kolečka.

Brynzová polévka

1 litr vody, 150 g brynzy, sekaná pažitka nebo kopr, 80 g tenkých nudlí, 30 g másla, 1 lžička soliDo slané vody zavaříme tenké nudle. Když jsou nudle měkké, přidáme brynzu, máslo a pažitku (kopr) a necháme přejít varem.

Na Valašsku se velmi hodně konzumují a do jídel používají klobásy. Jak si tedy takové tradiční klobásy udělat?

Valašské klobásy

5 kg čerstvé, dobře odleželé vepřové plece bez kůže, 5 kg vepřového boku, 0,5 l silného hovězího vývaru bez tuku, 30 g mletého černého pepře, 10 g mletého kmínu, 10 g mletého nového koření, 2,5 g majoránky, 100 g utřeného česneku, sůl, sdíraná tenká vepřová střeva

Vepřovou plec a vykostěný bok bez kůže, nakrájíme na kostky s hranou asi 1,5 cm, přidáme sůl nebo dusitanovou solicí směs a pečlivě promícháme. Maso necháme proležet v ledničce asi 24 hodiny. Vepřové kůže z boků najemno umeleme, , smícháme s vlažným hovězím vývarem a kořením, přidáme uleželé nasolené maso a všechno dobře rozpracujeme. Dílo narážíme do vepřových střívek. Klobásy o hmotnosti 200 – 250 g, oddělujeme v párech, na konci každou z nich zaštípneme a přeložíme. Udíme podobně jako jiné klobásy do hnědé, ale syté barvy.

Hlavní jídla:

Valašské kúsky

600 g vepřové kýty, 2 lžíce tuku, 200 g čerstvých hub, 2 dl kysané smetany, 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce posekaného kopru

Z masa nakrájíme malé plátky, lehce je osolíme a vložíme do kastrolu s rozpuštěným horkým tukem. Kastrol vložíme do předehřáté trouby, zakryjeme pokličkou a maso v mírné teplotě dusíme. Měkké maso vyjmeme, do části výpeku přidáme mouku a za stálého míchání připravíme světlou jíšku. Zalijeme ji trochou vody, rozšleháme a povaříme. Houby pokrájené na plátky podusíme na zbývající části výpeku a vložíme do omáčky, kterou doplníme rozšlehanou kysanou smetanou a nadrobno posekaným koprem. Dochutíme octem a necháme krátce přejít varem. Maso rozdělíme na talíře a zalijeme omáčkou. Podáváme s knedlíkem.

Valašská jehla na pohance

500 g pravé svíčkové, 300 g anglické slaniny, 500 g pohanky, 200 g tvrdého sýra, 3 cibule, česnek, majoránka, kečup, worcester, olej, sůl, pepř

Maso nakrájíme na menší plátky, slaninu na čtverečky a cibuli na kolečka. Na jehlu střídavě napichujeme maso, cibuli a slaninu. Špíz zprudka opečeme na oleji. Do výpeku přidáme kečup a worcester. Pohanku spaříme a dusíme obvyklým způsobem. Ochutíme ji solí, pepřem, česnekem a majoránkou. Maso na jehle položíme na pohanku, ozdobíme nastrouhaným sýrem a čerstvou zeleninou.

Skopové maso s majoránkou

1 kg skopové plece, 100 g kořenové zeleniny, 2 stroužky česneku, tuk, mouka, majoránka, sůl

Maso vaříme se zeleninou, česnekem a majoránkou. Měkké maso vytáhneme, polévkou zalijeme jíšku, připravenou z tuku a mouky a necháme vařit. Oloupané brambory dáme vařit do připravené omáčky. V závěru přidáme nakrájené maso.

Kel (kapusta) na špeku

1 hlávka kapusty, 100 g slaniny, 1 lžíce octa, cukr, mletý pepř, sůl, trochu tuku a mouku na jíšku

Špek drobně nakrájíme a necháme rozpustit. Přidáme pokrájenou kapustu, lžíci octa, trochu vody, sůl a pepř. Zvolna dusíme, přidáme jíšku a ještě krátce povaříme. Podáváme jako samostatný pokrm s chlebem nebo jako přílohu ke skopovému masu.

Valašské podlistníky

1 kg syrových brambor, 200 g mouky, sůl, 2 vejce, kysané mléko, zelné listy, tuk – nejlépe sádlo

Omyté brambory oloupeme, jemně rozstrouháme, osolíme a část tekutiny slijeme. Přidáme mléko a promícháme s vejci a moukou na řidší těsto. Z očištěných a vroucí vodou spařených listů zelí, seřízneme silnější žebroví, pokapeme je tukem, rozložíme na ně připravené bramborové těsto a zavineme. Naplněné zelné listy upečeme v dobře vyhřáté troubě, na vymazaném plechu. Z upečených podlistníků ihned sloupneme listy a omastíme je.

Zemákové karbanátky

6 větších vařených brambor, 1 vejce, 100 g uzeného masa, 50 g slaniny, mouka, strouhanka, sůl

Brambory nastrouháme, přidáme vejce, nakrájíme uzené maso a slaninu, přisypeme trochu mouky. Ze směsi tvoříme malé karbanátky, které obalíme ve strouhance a smažíme. Podáváme k zelí.

Roztrhané rukávce

½ kg čerstvého zelí, mouka, smetana, sůl, mletý černý pepř

Čerstvé zelí pokrájíme na kousky, dáme do vody a chvíli vaříme. Potom přidáme „zátřepku“ připravenou z mouky a smetany, sůl, a opět chvíli povaříme. V závěru kořeníme mletým černým pepřem.

Něco sladkého:

Valašské ertepláky s mákem

1 kg ve slupce vařených brambor, 1 vejce, 200 g polohrubé mouky, 80 g moučkového cukru, sůl, mák, tuk na omaštění

Brambory uvařené ve slupce, za tepla oloupeme a necháme je vychladnout. Následně je jemně nastrouháme nebo rozemeleme, přidáme k nim mouku, vejce a sůl, vše zpracujeme na těsto. Rozdělíme je na dílky, z nichž vyválíme placky silnější než palačinky. Pečeme je po obou stranách ve vyhřáté troubě, na pomaštěném plechu. Můžeme je rovněž opékat na pánvi, na rozehřátém tuku. Při podávání ertepláky sypeme mletým mákem smíchaným s cukrem. Podáváme teplé.

Smažené myši

¼ kg mouky, 50 g másla, 1 vejce nebo jen žloutek, lžíce cukru, ¼ l mléka, prášek do pečiva, sůl, cukr se skořicí, tuk na smažení

Tuk utřeme do pěny a postupně přimícháme ostatní přísady. Těsto vkládáme po lžících do horkého tuku a usmažíme. Ještě horké sypeme cukrem a skořicí.

Přípitek na závěr:

Posilňující čaj pro nemocné

2 lžíce ječmene, 2 lžíce velkých rozinek, 100 g cukru, kůra a šťáva z poloviny citrónu

Do ½ litru vody dáme ječmen, rozinky, cukr a citrónovou kůru. Vaříme tak dlouho, až se ječmen rozvaří. Přidáme citrónovou šťávu, tekutinu přecedíme a necháme vychladnout.Chutná a posiluje.

Jalovcový likér

100 g čerstvých rozmačkaných jalovčinek, 1 litr žitné pálenky, 200 g cukru, 2 dl vody

Jalovčinky nasypeme do široké sklenice, polijeme žitnou pálenkou a postavíme do okna na slunce. Čas, od času je obsah třeba promíchat. Asi po dvou týdnech vše přecedíme. Přidáme cukr, který jsme rozpustili ve vodě a necháme opět týden stát. Znovu procedíme a uschováme v dobře uzavřených lahvích.

Jiří M i k a