

# Základem jídelníčku Valachů bylo obilí

**V**současné době vrcholí na většině míst Valašska žně – sklizeň obilí. Přestože náš region svým drsnějším podnebím a málo úrodnou půdou nikdy nepatřil k obilnářským oblastem, tvořily obilniny před zdomácněním brambor (až do 19. století) základ jídelníčku zdejších lidí.

## OVES, REŽ, JEČMEN I PROSO

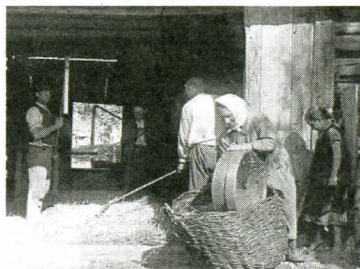
Z obilnin, jimž se tu dříve říkalo „zboží“, se nejvíce dařilo ovsu, který byl jedinou obilninou vyváženou i na trhy. Z dalších se tu pěstovalo žito (valašsky „rež“), ječmen, proso a jeho speciálního druh bér, vzácnější tu byla pšenice (valašsky „žito“). Vysévaly se i některé krajové odrůdy – křibice (zvláštní druh dvouletého žita), špalda (druh jaré pšeni-

ce) a gengel (odruďa ječmene). Z obilovin se obvykle vařily kaše. Ty bývaly také součástí dalších pokrmů (kontrabáš, netyja, varmuža), rovněž se jimi zahušťovaly polévky.

Z obilí pomletého na mouku se zase připravovala vařená moučná jídla (např. pery, lokše, stěrky aj.) nebo se z něj pekly různé druhy pečiva.

## CHLÉB BYL VZÁCNOSTÍ

Chléb byl na Valašsku dříve vzácností. Nejběžnějším tu bylo pečivo z nekynutého těsta. Byly to „pagáče“ a „osúchy“ – placky obvykle z pohankové či ovesné mouky zamísené vodou. Dalším druhem nekynutého pečiva, ovšem zadělávaného mlékem, kyškou nebo i smetanou, a pečeným na zelném listu byly „podlesníky“. Z kynutého těsta se peklo méně, obvykle



**MLACENÍ A PROSÉVÁNÍ.** Zrna se z obilí získávala mlácením cepy, následně se prosévala na velkých sítích, aby se zbavila nečistot. Huslenky-Uherská kolem roku 1930. Foto: archiv Muzea regionu Valašsko

různé buchty. Závinům podobné pečivo plněné tvarohem, povidly, hruškami nebo mákem se nazývalo „zahybáče“. Velkým buchtám pečeným na plechu se říkalo „baby“ či „calty“.

Paradoxně nejvzácnějším pečivem z kynutého těsta byly

pro Valachy vdolky, známé dnes i za hranicemi regionu pod názvem „frgály“ (v původním významu nepodařené vdolky). Tyto velké koláče kulatého tvaru pomazané na povrchu tvarohem, pomazánkou ze sušených hrušek, povidly či mákem se pekly z tehdy málo dostupné pšeničné mouky, proto se připravovaly jen na největší svátky, svatby či křtiny.

Více zajímavostí o jídelníčku starých Valachů se můžete dozvědět na výstavě Lidová strava, kterou na letní sezónu zapůjčilo Muzeum regionu Valašsko do Památníku Antonína Strnadla v Novém Hrozenkově. Pracovnice památníku tu navíc pro návštěvníky chystají na 31. 8. zajímavý program Na chleba sa těžko dělá. **Milada Fohlerová, etnograf Muzea reg. Valašsko**