

CO VALAŠI TŘEBAS BAŠTILI

- ❖ kontrabáš (kaša z pohanky a zemňákú, dopečená v trúbě s ďalšíma příměsama, třebas škvarkama, majoráncú, nekde sa aj omastila)
- ❖ zhořeňáky (uvařené zemňáky z boka opečené)
- ❖ pečáky (zemňáky pečené v popelu)
- ❖ podlesníky (zemňákové placky pečené v peci na zelném listu)
- ❖ báleše (placky z kvasnicového těsta)
- ❖ pagáče (placka z hrubé múky, soli a vody)
- ❖ lesní plody, ovoce (z nich dělali křížaly lebo aj kompoty)
- ❖ jídla dochucovali kmínem, jalovčinkú, dobromyslem, majoráncú, česnekem aj iným
- ❖ máčky (podla teho, že sa v nich knedla, zemňák lebo aj chleba namáčal, byla hřibová, křenová, koprová, cibulová, kvaková, trnčená aj iná)
- ❖ k pití mléko, podmásli, syrovátka, čaj, slivovica aj iné
- ❖ vařené zemňáky (ve slupce, jezené s kyselú smetanú, bez slupky v kmínu a soli polité máslem aj jinak)
- ❖ palibrada (nahrubo nakrajané uvařené hlávkové zelé s jíškú, hodně opepřené)
- ❖ pagáče (pečená placka z kerékolvěk múky lebo šrotu, též ze zemňákú aj zelí)
- ❖ osúchy (sušené placky zemňákové, múčné aj z buchtového těsta)
- ❖ chleba (vzácný a příležitostný pokrm, režný, jačmenný, ovesný, křibičňák, pohankový, z tatarky, kukuřičný, vičný, spěš sa šak pekl chleba ze dvoch aj věc obilnin, v době bídy sa do chleba přidávaly aj brambory lebo vařené kvaky)

Obyčaje při pečení chleba: ke chlebu sa chovala úcta. Hospodyně nesmjéla byt' při pečení vyrušovaná ani od pečení odvolaná, podla chleba byla oceňovaná. Pečení byl obřadem, typické bylo obřadné žehnání aj zařikávání chleba aj pece. Žehnalo sa umísené těsto než sa nechalo kynút', vytlačil sa do něho kříž lebo sa těsto požehnalo a vyslovilo sa přání „sbohem kyš“, žehnaly sa aj pecny než sa sázely do pece.

- ❖ podplameňáky (pečivo ze zbytků vykynutého chlebového těsta pečené v chlebovéj peci společně s chlebem, zedl sa se solú a kmínem lebo sa aj máslem pomazal)
- ❖ buchty (plněné kynuté, zahýbače, kurástvové, vdolky, zelňák, hlubovník, vdolečky, smažené škrabutičky, kynutá baba aj iné)
- ❖ sváteční (třebas masopustní koblihy, velikonoční mazanec, na púti si dali turecký med aj perníkama, z tuhého aj kynutého těsta dělali mikoláše lebo čerty děckám jako mikulášskou nadílku, na Vánoce byla polévka ščedračka aj oplatka s medem)
- ❖ múčné vařené jídla (šišky, pěry, šulánky, chlupaté knedle, nudle)
- ❖ kaše (nejběžnější jezivo hlavně v době nedostatku chleba a zemňákú, třebas krupica, pohančená, prosná, netyja, bérová, kaša z tatarky, kukuřičná, múčanka, čočovičková)
- ❖ polévky (žebračka – kmínová se zelnú vodú, kyselica, mléčná, pohanková, prosná, kvaková, zemňáková, zeleninová, húbová, ovocná, domikát z peprné ovčí brynzy, později aj masová aj iná)

V časoch bídy, války aj iných zlých časoch na tem nebyli ludé z Valašska se stravú tak dobře. Kolikrat' moseli zest' aj pohančené šupy, traviny, kopřivy, stromové húby, otruby aj iné, chleba sa mjét pect' z múky semleté ze slámy, pýřu aj škrobových šupek. Ludé z totéj stravy opuchali a byli nemocní, aj kořalkú pili věc.

(Štika, 1997)