



OBJEVUJTE FRENŠTÁTSKO...

další dostupné letáky o Frenštátsku



více informací k této tématice

Vítejte a dobrou chuť,

Nacházíte se v regionu Frenštátska, kde se mísí Valašská s Lašskou kuchyní, tradiční jídla s jejich moderními variacemi, voňavé pečinky i sladké dobroty. A samozřejmě se tu vznášá i vsudypřítomná vůně slivovice.

Charakteristickou složku výživy valašského lidu představovaly produkty salašnického hospodaření: ovčí sýr, brynzá, ovčí máslo, žinčica. Žinčica se vyráběla svařením ovčí syrovátky a používala se i na léčení tuberkulózy.

Největší význam pro výživu valašských obyvatel však mělo pěstování pohanky a jejího odolnějšího druhu „tatarčky“. Jedla se téměř každý den, nejčastěji uvařená v mléce s medem.

...gastromicky

- » Objevujte Frenštátsko – ubytování
- » Objevujte Frenštátsko tradičně
- » Objevujte Frenštátsko kulturně
- » Objevujte Frenštátsko aktivně
- » Objevujte Frenštátsko na kole
- » Objevujte Frenštátsko na lyžích



Moravskoslezský kraj





5 NEJ POKRMŮ

5 nejpopulárnějších pokrmů, se kterými se můžete setkat ve stylových a tradičních restauracích na Frenštátsku



ZELŇAČKA NEBOLI KYSELICA

Polévka z kvašeného zelí – ještě začátkem 20. stol. se na snídani nic jiného nejedlo. V železném hrnci se uvařily brambory nakrájené na kostky a kyselé zelí. Polévka se zahustila moukou s mlékem anebo kyskou, ochucovala se solí nebo kmínem. Při slavnostech se do polévky přimíchalo vejce.



ŠKRAČKY

Speciálně připravená játra s vajíčky a cibulí



KONTRABÁŠ

Směs brambor, pohanky, masa a sýra



POHANKOVÁ KAŠE

Připravená na sladko s ovocem nebo na slano s uzeným



LOPAŤÁK NEBO TĚŽ FRGÁL

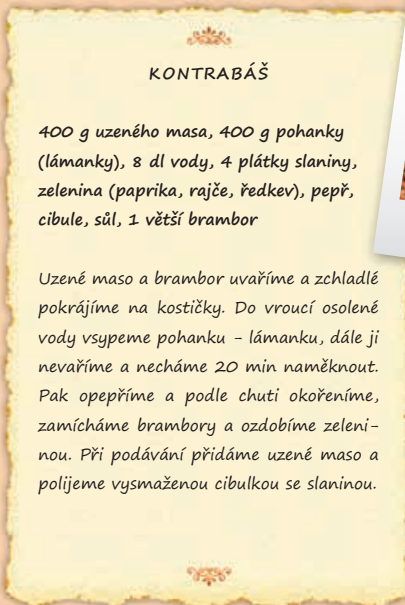
Tenký kulatý sladký koláč se 4 druhy náplně



ZAPÉKANÁ POHANKA S KYSELÝM ZELÍM

1/2 kg pohanky lámanky, sůl, 4 klobásy, 1 kg kyselého zelí, sáček mražené zeleniny (kukuřice, hrášek, mrkev, cibule, květák), koření dle chuti, 2 střední cibule

Uvařené klobásy nakrájíme na tenká kolečka. Na pánev dáme olej a jemně nakrájenou cibuli. Tu lehce osmahneme do sklovata. Přidáme zeleninu, trochu soli a koření. Lehce podusíme. Do skleněného pekáče na dno vsypeme 1/2 kg pohanky, na ni naklademe klobásky, zeleninu a 1/2 kg zelí. Potom opět pohanku a opět zelí. Každou vrstvu pohanky jemně posolíme. Nakonec zalijeme 4 dcl vody a dáme do trouby zapéct zhruba na 3/4 hodiny.



KONTRABÁŠ

400 g uzeného masa, 400 g pohanky (lámanky), 8 dl vody, 4 plátky slaniny, zelenina (paprika, rajče, ředkev), pepř, cibule, sůl, 1 větší brambor

Uzené maso a brambor uvaříme a zchladlé pokrájíme na kostičky. Do vroucí osolené vody vsypeme pohanku - lámanku, dále ji nevaříme a necháme 20 min naměkknout. Pak opepříme a podle chuti okořeníme, zamícháme brambory a ozdobíme zeleninou. Při podávání přidáme uzené maso a polijeme vysmaženou cibulkou se slaninou.



RESTAURACE

HOTEL U KOCIÁNA

Domácí kuchyně s výběrem krajových specialit.

Trojanovice 183
tel.: 556 835 206

HOSPŮDKA „NA ŽABÁRNĚ“

Nabízí výběr ze 60 teplých i studených jídel v příjemném a nekuřáckém prostředí, a také venkovní posezení.

Papratná, Frenštát p.R.
tel.: 605 754 351

VALAŠSKÁ RYCHTA

Tradiční valašské prostředí s domácími i krbovými specialitami.

Dolní 1830, Frenštát p.R.
tel.: 602 750 133

KOLIBA NAD VLČINOÚ

Typická valašská koliba nabízí pravá valašská jídla připravovaná na otevřeném ohni před zraky hostů.

Horečky 691, Frenštát p.R.
tel.: 556 835 354, 603 526 469

VALAŠSKÁ HOSPODA U JANÍKA

Horečky 890, Frenštát p.R.
tel.: 556 835 135

KOLIBA JUŘENA

Stylová restaurace nabízí pravá valašská jídla připravovaná na otevřeném ohni před zraky hostů.

Lomná 780, Frenštát p.R.
tel.: 603 954 410

RESTAURACE LIBUŠÍN

Nejkrásnější jídelna na Valašsku byla pojmenována k počtě české kněžny Libuše. Interiér je vyzdoben freskami a sgrafity s motivy lidových pověstí dle návrhů Mikoláše Alše.

Pustevny
tel.: 556 836 207, 736 682 289

RESTAURACE VALAŠKA

Pustevny
tel.: 556 836 207, 736 682 289

KOLIBA U ZÁRYŠA

Stylová dřevěná koliba nabízí pravá valašská jídla.

Pustevny
tel.: 556 835 341

ZBOJNICKÁ KOLIBA NA PINDULI

Typická valašská koliba nabízí pravá valašská jídla

Trojanovice-Lomná
tel.: 556 836 432

