



Speciality valašské kuchyně

Valašské vdolky – „frgály“

Valašský frgál je tradiční pečivo, jehož historie je starší než 200 let. Původně se výrazem frgál označovalo nevzhledné, nepodařené pečivo. Hospodyňky vdolky pekly hlavně na Vánoce, Velikonoce, hody, svatby, křtiny a velké rodinné oslavy. Na těsto se používala směs pšeničné i žitné mouky, která se zamísila s mlékem nebo vodou. Těsto se rozválelo válem do tenké placky a opatřilo náplní hruškovou, tvarohovou, povidlovou či makovou.



Valašská kyselica – Variant této polévky existuje několik. Základ tvoří kysané zelí a brambory, zahuštuje se moukou rozmíchanou ve smetaně. Přidává se do ní klobása nebo uzené maso, koření s česnekem a majoránkou.

Bramborové placky

Připravují se na mnoho způsobů. Ať už jsou to ty ze syrových brambor – známé bramboráky, nebo mohou být z brambor vařených. Ty se pečou na sádle, nebo „na sucho“ na plechu a jí se jen tak, nebo potřené povidly.



Pohanka – Objevila se na Valašsku v 17. století a patřila k nejoblíbenějším jídlům Valachů; především pohanková (pohančená) kaše. Dnes si v kolibách a restauracích můžete pochutnat např. na kontrabáši (klobáska, zelí, pohanka, brambory).

Povidla – Tradiční kuchyňský polotovar je tvořen rozvařeným ovocem, které se zahustí odpařením vody – vaří se bez cukru. Proto jsou na jejich přípravu vhodné až přezrálé plody švestek.

Slivovice – Čistý a ušlechtilý destilát, vyrobený bez jakýchkoliv přísad, pouze z plodů švestek či durancí.

Štrapačky se zelím – Štrapačky, nebo také strapačky, mají původ na Slovensku. Jídlo se ale velmi často podává i na Valašsku. Jsou to halušky nebo nočky z bramborového těsta s vařeným kysaným zelím, omaštěné nadrobno nasekanou, na sádle osmaženou cibulkou a případně i s kousky uzeného masa.



Anketa TOP 10

restaurací, hospůdek a kolib VALAŠSKA 2011

Co je cílem ankety?

Cílem je zmapovat kvalitu a nabídku krajových specialit v restauracích, hospůdkách a kolibách na Valašsku a vytvořit originálního valašského gastroprůvodce. Chceme, aby gastroprůvodce byl co nejobektivnější, a proto Centrála cestovního ruchu Východní Moravy ve spolupráci s informačními centry Valašska vyhláší Anketu TOP 10 restaurací, hospůdek a kolib VALAŠSKA 2011.

Která zařízení je možné do ankety zařadit?

Zařadit do ankety nelze jakoukoliv hospodu nebo restauraci. Všechny doporučené restaurace musí splňovat tyto základní předpoklady:

- nabídka stálého jídelníčku musí obsahovat min. 3 jídla typická pro oblast Valašska
- interiér restaurace musí odpovídat požadavkům hostů na čistotu a krajevou specifičnost

Podrobný seznam všech restaurací na Valašsku bude uveden na www.vychodni-morava.cz/vgt.

Jak poslat svůj hlas do ankety?

Hlasování provedte zasláním SMS (cena SMS dle tarify vašeho operátora) na tel.: 733 161 671 ve tvaru: název restaurace MEZERA místo, kde se restaurace nachází, MEZERA a bodové hodnocení, např. 3.

Zařízení můžete ohodnotit následujícími stupnicí:

3 – vynikající, to si nenechám ujít

2 – dalo se to

1 – nikdy více

Z jednoho telefonního čísla posílejte pro jednu restauraci pouze jeden hlas!

Vyhodnocení ankety o TOP 10 restaurací, hospůdek a kolib Valašska

Hodnocení bude provedeno v závěru roku 2011 a seznam bude řazen podle počtu nasbíraných bodů. Každý další rok bude takto **vyhodnoceno TOP 10 restaurací, hospůdek a kolib Valašska, které budou zařazeny na příslušný rok do tištěného průvodce**. Zařízení na dalších místech za první desítkou budou zveřejněna na webových stránkách www.vychodni-morava.cz/vgt.

Soutěž o zajímavé ceny!!!

Každý, kdo pošle SMS se správnými údaji a jehož tip bude splňovat požadavky na zařazení do ankety (viz výše), bude v závěru roku 2011 zařazen do slosování o zajímavé ceny. Bude vyhodnoceno 20 vylosovaných, kteří obdrží ceny. **První cenou je víkendový pobyt (2 noci) s valašskými specialitami na Valašsku pro dvě osoby.**

ZAPOJTE SE DO SOUTĚŽE!!!

www.vychodni-morava.cz/vgt

Roku 2011 vydala Centrála cestovního ruchu Východní Moravy, o.p.s., držitel ocenění pro nejlepší destinační management 1993–2010, J. A. Bati 5520 | 761 90 Zlín
Zpracování: m-ARK Marketing a reklama s.r.o., www.m-ark.cz
Foto: m-ARK, databáze CCRMV a partnerů z turistických oblastí a měst Východní Moravy
Náklad 10 000 ks. Neprodejné. www.r-strednimorava.cz, www.vychodni-morava.cz



Valašsko

TOP 10
restaurací,
hospůdek
a kolib
VALAŠSKA
2011



Zapojte se do soutěže
o zajímavé CENY a vybírejte
TOP 10 restaurací a hospod
Valašska

www.vychodni-morava.cz/vgt

Východní
MORAVA
KOUZLO ROZMANITOSTI

ROP
Střední Morava
Evropská unie
a Evropský fond pro regionální rozvoj
jsou partnery pro váš rozvoj



Valašské Meziříčí Valašská koliba

Smetanova 807, tel.: 571 619 263
www.valasska-koliba.cz
Menu: Valašská kyselica s klobásů
a uzeným, Valašské škracky na topince,
Brynzové halušky se špekem
Valašská koliba nedaleko centra je stylová
restaurace s příjemným posezením, krbem
a krajovými specialitami.



Rožnov pod Radhoštěm Koliba Kordulka, Hotel Forman

Rekreační 648, tel.: 571 654 046
www.hotel-forman.cz
Menu: Valašská kyselica,
Pohančená kaša se škrakami aj oštepem,
Škracky po našem
Ubytování v klidném prostředí Beskyd nabízí
hotel Forman. V kolibě Kordulka s kapacitou
sto míst mohou hosté ochutnat valašskou
kuchyni, speciality na grilu, steaky i ryby.



Dolní Bečva Koliba „Pod Horů“

Dolní Bečva 35, tel.: 571 647 167
www.kolibapodhoru.cz
Menu: Domácí bečvanský bramborák,
Zbojnická jehla, Drůbeží řízek Koliba
Ohniště k opékání, letní zahrádka a výbornou
tradiční valašskou kuchyni s rychlou
obsluhou najdete v kolibě „Pod Horů“.



Hutisko-Solanec Valašská koliba Fojtka

Hutisko-Solanec 465,
tel.: 571 611 330, www.koliba-fojtka.cz
Menu: Mišunk valašského gurmána, Trnková
jehlica, Kyselica naší babiči se smetanů
V kolibě Fojtka, která je chráněnou
památkou, můžete ochutnat místní speciality,
kvalitní jihomoravská vína a poslechnout
si cimbálovou muziku. U koliby uvidíte chov
ovcí a koz.



Pustevny Restaurace Libušín

Horní Bečva, tel.: 556 836 207
www.libusin-mamenka.cz
Menu: Rožnovské škracky na bramboráku,
Radhoštské strapačky s uzeným masem,
Pravý valašský kontrabáš
Unikátní secesní restaurace Libušín s ná-
stěnnými malbami navrženými Mikolášem
Alšem se nachází v atraktivní lokalitě na Pus-
tevnách. Restaurace s kapacitou sto míst se
hodí také pro firemní rauty, svatby a oslavy.



TOP 10 restaurací, hospůdek a kolib VALAŠSKA 2011

Valašsko, to nejsou jen dřevěnice, rozlehlá údolí, vysoké kopce,
valašský folklor, ale také **jedinečná kuchyně**.
Z moravských kuchyní je právě ta valašská nejvyhlášenější.
Valašské speciality, jako je kyselica, škvarkové předkrm
s klobáskou a pikantním špekem, halušky nebo strapačky
se zelím, lákají návštěvníky už jen při vyslovení jejich názvu.
Jídlo je nové dobrodružství současného cestování.
Cílem tohoto letáku je usnadnit výběr restaurace a vtáhnout vás,
příznivce valašské kuchyně, do každoroční ankety o TOP restau-
race, hospůdky a koliby Valašska. Podrobnosti najdete na zadní
straně tohoto letáku.
Pošlete svůj hlas a zařaďte svou oblíbenou kolibu, restauraci
do seznamu TOP restaurací Valašska v roce 2011.

Tož dobrou chuť, vybírajte a dajte si u nás aj po kališku.
Na zdraví!



Soláň sedlo Horský hotel Soláň

Karolinka 339
tel.: 571 480 100, 724 204 070
www.hotelsolan.cz
Menu: Gazdův mls, Pohankové placičky
s anglickou slaninou, Salát z kysaného zelí,
Královské strapačky
Na komfortní ubytování a wellness pobytu
v příjemném rodinném prostředí s jedinečným
výhledem na Javorníky láká hotel Soláň. Hote-
lová restaurace nabízí široký výběr pokrmů.



Velké Karlovice Wellness hotel Horal – Valašská hospůdka

Velké Karlovice-Léskové 583
tel.: 571 495 500, www.valachy.cz
Menu: Po domácku uzená vepřová panenka
s jemnou křenovou omáčkou (studený
předkrm), Pomalu pečené jehněčí kolínko
na majoránce, Jehněčí ragú na česneku,
Jemné povidlové taštičky z domácího těsta
Valašská hospůdka obložená dřevem s výhle-
dem do údolí je vhodná také pro obchodní
jednání či rodinné oslavy.



Karolinka Raťkovský šenk

Raťkov 200, tel.: 774 728 568
www.ratkovskysenk.wbs.cz
Menu: Valašská kyselica, Jehněčí speciality,
Raťkovský špalek
Uprostřed roubených staveb se nachází neku-
řácká restaurace, s venkovním posezením.



Hovězí Koliba U Splavu

Hovězí 89, tel.: 571 445 112
www.kamu.cz
Menu: Grilované uzené koleno,
Halušky s brynzou a se zelím
Vyhlášená restaurace se širokou nabídkou
valašských specialit. Součástí zařízení jsou dva
stylové salonky a posezení s možností grilování.



Lidečko Motorest Čertovy skály

Lidečko 466, tel.: 571 423 301
www.motorestcertovyskaly.cz
Menu: Čertova skála – bramboráčky prokláda-
né kuřecími prsy, vepřovou panenkou a vepřo-
vou kotletou, Kuřecí závitek po mlynářsku
Ubytování, restauraci a pivnici s letní terasou
nabízí v krásné beskydské přírodě motorest
Čertovy skály.



Restaurace a valašské koliby zde uvedené uspěly
v této anketě v minulém roce. Uspěly díky splnění
kritérií a díky zaslaným hlasům.