

byčejných rodáků

Valašské pečivo zdobím podle momentální inspirace

JANA ZAVADILOVÁ

Neubuz – Valašská výstava v Neubuzi letos kromě betlémů nabídla i ukázky dovedností lidových řemesel místních umělců a mistrů valašské kuchyně.

Mezi ně se řadí i devětapadesátiletá Marie Grebeníčková z Neubuze. Ta pečie tradiční valašské pečivo, kterému se říká Mikulášské. V období adventu, v krásně vyzdobené společenské místnosti v Neubuzi, kde bylo kromě jiného k vidění i třicet různých betlémů, milá, energická a příjemná žena „šulala“, jak se zde lidově říká, tradiční pečivo.

„Poprosil mě soused, jestli bych mu nepřišla pomoci na Valašskou výstavu betlémů šulát z těsta mikulášské a vánoční figurky. Patří to k valašské tradici, jedná se o tradiční valašské pečivo,“ vysvětlila na úvod. Dodala, že figurky se pečou z kynutého těsta a že naučit se to není až tak jednoduché, jak to na první pohled vypadá.

„Tady to valašské jsem neuměla. Tak jsem musela vzít předlohu a dělat to podle ní. Ze začátku to moc nešlo,

bylo to takové pofiderní, ale nakonec jsem se do toho dostala a už mi to jde,“ usmála se pekařka.

Nejtěžší podle ní je vytvořit ten správný tvar pečiva. „Jedná se o kynuté těsto a to stále pracuje. Takže si ho musím pomoučit, i když ne moc, aby se ten tvar dal udělat. Pak už to jde,“ vysvětlila paní Marie.

Vánočka má doma velký úspěch

Zdobení je pak podle ní už jen na zrovna momentální inspiraci. „Prostě co mě zrovna napadne, nejčastěji používám na zdobení různé koření,“ ukázala na misky před

sebou. Marie Grebeníčková tyto dobroty peče i doma.

„Vánočka, ta má doma velký úspěch,“ prozradila pekařka. A co na její pekařský um říkají její nejbližší? „Doma to berou jako samozřejmost, protože jsem maminka a ty musejí umět vařit, péct a vše, co je potřeba,“ podotkla paní Marie Grebeníčková s tím, že má v chalupě čtyři chlapy.

Dělnice, která je již v důchodu, má svůj koníček ráda.

A jak říká, dělá to pro lidi a kvůli tradicím, které je podle ní potřeba zachovávat a předávat dalším generacím. „Lidem to velice chutná a vždy chtějí recepty. Také bych tím chtěla přispět k udržování tradic v Neubuzi. Navíc pečení je má zábava a zároveň i můj relax,“ usmála se Marie Grebeníčková a pustila se do tvarování dalšího valašského pečiva.



MARIE GREBENÍČKOVÁ. Svou velkou zálibu našla ve výrobě valašského pečiva. Foto: Deník/Jana Zavadilová