

VÍKEND NA MORAVĚ

in.ihned.cz/cr

SERIÁL PUTUJEME POHRANIČÍM



FOTO: WWW.KRIZOK.SK

Historická lesní železnice v Múzeu kysuckej dediny jezdí s turisty od května do října.

Oblast na slovenské straně Beskyd má velký půvab díky tomu, že tady stále žijí lidé a krajina neslouží jen chatařům a chalupářům. Stráně spásají ovce, v nižších polohách jsou k vidění krávy. Není výjimkou, že tady místní svážejí seno koňskými

povozy. To už se v českých a moravských končinách příliš nevidí, snad jen ve skanzenech. Koneckonců i do toho je možné se v této části Slovenska vypravit. Ve vesnici Vychylovka nedaleko Nové Bystrice mají unikátní Múzeum kysuckej dediny. Nepatří mezi největší a nedá se srovnávat třeba s Východnou, ale má svoji výjimečnou atmosféru. Především proto, že tady pořádají nejrušnější programy, které dokážou návštěvníky vrátit o mnoho desítek let zpátky.

Kromě lidových staveb zde ale objevíte ještě něco mimořádného, a sice lesní úvraťovou železnici. Tedy malý vláček, kterým se dá cestovat. Táhne ho pára a projížďka nádhernou krajinou je opravdu zážitek. Železnice funguje od dvacátých let minulého století a původně sloužila pro svážení dřeva z Oravy. Dnes už je jen výhradně turistickou atrakcí, kterou se podařilo díky několika nadšencům zachránit.

Dobroty z trojmezí

Pokud se do kraje na „trojmezí“ vypravíte, rozhodně si nenechte ujít místní speciality. Na Slovensku to jistě budou brynzové halušky, ale nepohrďte také místní zelňačkou, jíž říkají kapustnica. Je jiná, než jakou dělají Valaši, kteří používají kyselá zelí. V dobrých lokálech ji dělají pořádně hustou a základem musí být vývar z uzeného masa, nejlépe z žeber. V polévce by neměly chybět brambory

a pořádná porce nakrájených klobásek. Uprostřed talíře by jako ledovcová kra měl plavat kopeček šlehačky. Ale pokud bude zahuštěná jen smetanou, také nevádí.

V Polsku určitě ochutnejte bigos. Uvařit tuhle specialitu neumějí úplně všude, ale pokud narazíte na dobrého kuchaře nebo budete mít dobré doporučení, neváhejte. Na první pohled připomíná tohle jídlo segedínský guláš. Ale rozhodně to neříkejte před Poláky. Bigos jistě není gulášem. Je to směs dobrot, které se v české kuchyni na jednom talíři nepotkávají: hovězí a vepřové maso, zelí, houby a sušené švestky. Kulináři, kteří polskou kuchyni dobře znají, kombinují více druhů masa. Tedy vepřové, hovězí, uzený bůček a ještě klobásu. Navíc se nespokojí jen s jedním druhem zelí a míchají kysané s obyčejnou bílou hlávkou zelí. A houby? Měly by to být právě lesní houby, nejlépe hříbky.

A po čem sáhnout v moravskoslezské straně hranice? Goroli milují bramborové placky na mnoho způsobů. Zřejmě nejvyhlášenější, které však dělají jen doma, jsou bramboráky připravované na sucho na litinové plotně. Někde se podávají s rozpuštěným máslem, jinde jen s hrnkem mléka, většinou však s vyškvařenou slaninou. Specialitou jsou také takzvané polesníky. Hlavní roli tady hraje těsto podobné bramborákovému, které se zapéká se zelnými listy.

Pro každého něco

Na trojmezí si každý najde něco. Kromě turistiky je tady možné provozovat nejrušnější adrenalinové sporty. Třeba v Mostech u Jablunkova mají bobovou dráhu, v Jablunkově a Mostech lanové centrum a na nedalekém vrchu Javorový se scházejí paraglidisté. Do Polska je možné se vydat na výlety i do muzea a Slovensko kousek za hranicemi zase uhrane krásnými horami. Koneckonců na Malou Fatru je to z hranice autem tak pětáctýřicet minut. Hrčavští říkají, že kdo jednou do jejich vesnice přijede na déle než na pár hodin, obvykle se rád vrací. Není se čemu divit. Procházka po liduprázdných kopcích nad vesnicí, za dobrého počasí s kulisou Malé Fatry, Roháčů i Vysokých Tater, zkrátka nemá chybu. ■

JOSEF ALBRECHT

Unikátní vláček

Kam se z trojmezí vydat na Slovensko? Kysuce, jak se slovenské straně Beskyd říká, nejsou tak protkané turistickými značkami jako české hory, ale turista by tady neměl zabloudit. Zalesněné svahy jsou vyhlášeným houbařským rájem a na podzim zde často i ve všední den není kde zaparkovat.



FOTO: PAVEL ZUBEK (HRADEK VE SLEZSKU)