

KARTA POKRMU

Číslo: nevyplňovat

NÁZEV POKRMU v originálním jazyce:*

BÉLEŠE

Další názvy pokrmu:

BELEŠE, BÁLEŠE, BELEŠKY, BELÉČŠE

(tradiční pečivo Moravského Slovácka, „slovácké rohlíky“)

POZOR: založeny další relevantní karty!!!

I.

Začlenění do struktury:* pečivo

Základní charakteristika:*

- a) pečivo z kynutého těsta pečené na sucho (např.: placky z kynutého těsta pečené na suché plotně, s povidly, L. Velan; M. Lekešová; s hruškovou marmeládou M. Kondrová II, s. 56)
- b) placky smažené na pánvi na oleji (např. M. Lekešová – v těstě strouhaný vařený brambor, sypané tvarohem; K. Kondrová – těsto s podílem vařených brambor, s povidly ve formě nádivky, smažené, s. 57)
- c) původně prý pečivo z řidšího těsta vylévané do speciální hliněné formy na nožkách k pečení v chlebové peci (M. Kondrová II, s. 18)

Ingredience:* hladká mouka, mléko, droždí, cukr, sůl, olej, a) tvaroh a marmeláda, b) povidla, c) mák, d) kyselé zelí a cibulka

Technologie přípravy pokrmu: pečení na sucho nebo na oleji/sádle

Postup přípravy pokrmu:

Necháme vzejít kvásek, z kvásku, mléka a mouky vypracujeme těsto, z něj tvarujeme bochánky a ty necháme vykynout. Z bochánku vytahujeme placky, které smažíme na sucho nebo v rozpáleném oleji. Hotové potřeme směsí tvarohu a marmelády nebo povidly nebo mákem, případně naslano s kyselým zelím a cibulkou. Mohou se také je obalit v cukru se skořicí. Suché se podávají jako příloha, např. k fazolové polévce. Ve Starém Městě u UH se salátem (M. Kondrová, s. 18)

Nasucho pečené se někdy ponořily do mléka a obalily v perníku a cukru (M. Úlehlová-Tilschová, s. 329)

Druh pokrmu: hlavní sladké jídlo, příloha

Doporučené přílohy (zvl. u celistvého pokrmu):

Převažující zařazení do denního jídelníčku: oběd, večeře, snídaně (s čajem)

II.

Funkce pokrmu: běžné

Aktuální využití: „Dnes se dělají ještě v okolí Strážnice“ (L. Velan);

Z receptů na internetu vyplývá, že dnes jsou připravovány jako smažené na tuku, stejně jako na sucho.

Regionální/místní původ receptu: Slovácko

Místní/regionální ukotvení:* Slovácko

Historie, souvislosti:

Tradiční pečivo Moravského Slovácka, „slovácké rohlíky“. V lidovém prostředí se pekly ve středu nebo pátek, kdy představovaly tradiční bezmasé postní jídlo. Pánvi, na které se připravovaly, se říkalo *bálešník*. Pro obyvatele Starého Města bylo typické, že je jídávaly s hlávkovým salátem, za to se jim s posměchem říkalo *bálešany*. Jako příloha se přikusovaly k omáčkám. (nebo ke kyselici, L. Velan)

Podobné vdolkům, lívancům – nasucho, na speciální plotýnce zvané *bálešník*, upéct je bylo umění (M. Úlehlová-Tilschová, s. 329).

III.

Zdroj základních evidenčních údajů:* ústní sdělení, textová informace, ikonografie s popisem, audiovizuální zdroj ad. (níže specifikujte odkaz);

- Prameny (textové materiály – archivní fondy, muzejní sbírky, soukromé; ikonografické; orální – publikované ad.)
- Rukopisné kuchařské knihy, předpisy
- **Odborná historická/etnografická literatura**
Ludmila TARCALOVÁ, Lidová strava na Uherskohradištsku jako součást kulturního dědictví, Slovácko 43, 2001, s. 10
Marie ÚLEHLOVÁ_TILSCHOVÁ, Česká strava lidová, Praha 2011, s. 329.
- Odborná gastronomická literatura
- Odborná literatura CR
- **Populárně naučná literatura**
Jaroslav VAŠÁK, Slovácká kuchyně. Krajové speciality, Praha 2012, s. 127.
- Beletrie
- **Vzpomínky pamětníků, popisy zvyků apod. (tištěné)**
Marie LEKEŠOVÁ, Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku aneb Opomíjená jídla a zvyky, Hluk 2011, s. 37-38 (zde báleše, recept; pečené na sucho) a s. 90 (smažené, sypané tvarohem) relevantní publikace, IK

- **Kuchařské knihy, receptáře (tištěné, publikace)**
Libor VELAN, *Jak chutná Slovácko a Luhačovické Zálesí / The Taste of Moravian Slovakia and Luhačovické Zálesí*, Zlín, 2016, s. 104-105 (Béleše, zde recept, relevantní publikace, IK)
Marta KONDROVÁ a kol., *Chtě a vůně slovácké kuchyně / Kuchařka tradičních pokrmů na Slovácku II*, Uherské Hradiště, s. 18 (úvod, lité ve formě), s. 56 (Béleše I), s. 57 (Béleše II, relevantní publikace, Slovácké muzeum UH, IK)
- Jídelní lístky – obecně rozšířený v restauračních zařízeních
- **Internetové zdroje**
Recept s doprovodným textem:
BELEŠE ČILI BÉLEŠE ALIAS BÁLEŠE [vidi 2018-28-04]. Dostupné z:
<https://www.kucharkaprodceru.cz/belese-recept/>
Slovácké béleče se sladkým tvarem [vidi 2018-28-04]. Dostupné z:
<https://dadala.hyperlinx.cz/hypsladkuch/kolbu/kolbur0087.html>
Béleše [vidi 2018-28-04]. Dostupné z:
<http://www.ceskatelevize.cz/porady/11127706028-za-nasima-humny/9187-recepty/3389-belese/>
Béleše [vidi 2018-28-04]. Dostupné z:
<http://www.apetitonline.cz/recepty/8103-belese.html>
Béleše [vidi 2018-28-04]. Dostupné z:
<http://www.mas-dolnimorava.cz/dedictvi/kucharka/sladka-jidla-a-moucniky/71-belese>
- **Orální výpovědi** viz další relevantní karta Báleše, J. Sobotková !!!!
- Jiné

IV.

Datum vytvoření karty pokrmu:* 28. 4. 2018

Datum doplňků: 15. 7. 2018, Irena Korbelářová, SU Opava; 10. 10. 2018, dtto., 31. 10. 2018 příloha 6, Radmila Dluhošová

Jméno zapisovatele, instituce:* Hana Fabiánová, SU v Opavě

Poznámky:

Přílohy: 1. rodinný recept s doprovodným textem a ilustrativními foto

2. recept ze stránek Společné putování za dědictvím regionů a ilustrativní foto

3. recept ze stránek Kuchařka pro dceru a ilustrativní foto

4. recept původně otištěný v týdeníku Sedmička, původní zdroj už není dostupný, a ilustrativní foto

5. recept z pořadu České televize Za našima humny a ilustrativní foto
6. Seriál Deníku Z moravské kuchyně: Báleše z Hornácka

Příloha:

1.

Béleše [vidi 2018-28-04]. Dostupné z:

<http://www.apetitonline.cz/recepty/8103-belese.html>



Béleše

Popis receptu:

Béleše jsou tradičním a častým bezmasým pátečním hlavním jídlem. Dělají se na plotýnce a teplé se mažou máslem (babička maže sádlem), dobré jsou i suché. Vaříme k nim podle tradice fazolovou polévku, mnohdy se suché béleše přikusovaly k polévce stejně jako dnes chleba.

Autor: Romana Dobešová

Náročnost: Snadné

Počet porcí: 8

Doba přípravy: Více než hodinu

Ingredience

- 250g hladké mouky
- 370g polohrubé mouky
- půl kg mléka
- 45g cukru
- půlka kvasnic
- 1 vejce
- olej

- sůl

Na ozdobu:

- rozpuštěné máslo
- moučkový cukr
- skořice

Příprava jídla

Mouku dáme do mísy a uděláme si v ní důlek. Nalijeme část teplého mléka, do kterého rozdrobíme kvasnice a dáme trochu cukru. Necháme si vzejít kvásek. Až je kvásek hotový přidáme zbylé mléko, cukr a ostatní ingredience. Uhněteme řidší těsto a necháme kynout. Po nakynutí, velkou lžící (asi půlku lžíce) dáváme těsto na moukou vysypaný vál, kde tvarujeme malé bochníčky. Ty necháme na vále ještě chvíli kynout. Rozpálíme si plotýnku. Bochníčky vytahujeme do tvaru bélešů a pokládáme na plotýnku. Na jednu plotýnku se vlezou tři béleše. Opečeme z každé strany a ještě teplé béleše potíráme rozpuštěným máslem a sypeme cukrem smíchaným se skořicí. Z této dávky uděláte 50ks bélešů.

2.

Béleše [vidi 2018-28-04]. Dostupné z: <http://www.mas-dolnimorava.cz/dedictvi/kucharka/sladka-jidla-a-moucniky/71-belese>



Suroviny:

½ l mléka
2 lžíce cukru
1 kostka droždí
2 vajíčka
1 kg hladké mouky
sádlo
povidla
mák

Příprava:

Z části vlažného mléka, cukru a droždí připravíme kvásek, který po vykynutí přimícháme společně s vajíčky do zbylé mouky. Zpracujeme řidší těsto a necháme jej chvíli kynout. Pak lžící vyhazujeme na vál malé bochánky, které ještě necháme znovu asi ¼ hodiny kynout. Potom bochánky prsty trochu roztáhneme a pečeme z obou stran na plotně (suché pánvi, litinovém plátu). Mouku z pečící plochy otíráme ubrouskem, aby se nepřipalovala. Po upečení bálešky pomastíme rozpuštěným sádlem, potřeme povidly a posypeme mletým mákem smíchaným s cukrem.

3.

BELEŠE ČILI BÉLEŠE ALIAS BÁLEŠE [vidi 2018-28-04]. Dostupné z:
<https://www.kucharkaprodceru.cz/belese-recept/>



BELEŠE ČILI BÉLEŠE ALIAS BÁLEŠE

10.11.2016 / Počet komentářů: 89

Beleşe či báleşe jsou vlastně takové rohlíky slovácké kuchyně. Omlouvám se za to přirovnání, samozřejmě to vůbec nemyslím zle. Jako pečivo z jednoduchého kynutého těsta, pečené nasucho na plotně, se daly použít skoro ke všemu, prostě jako rohlík. Se zavařenou, s tvarohem, ale taky k masu, k zelí nebo k polévce.

Beleşe se nachází, obrazně i zeměpisně, někde mezi maďarským langošem a bavorským vdolečkem. Jsou to **placky**, které potřebují vlastně jen trochu mouky a droždí, času, tepla a práce. Dají se opékat na sucho na kamnech nebo na pánvi, ale stejně tak by se daly usmažit.

Podobně jako zmiňované langoše a vdolečky jsou placaté, mají **důlek uprostřed** a ochotně tedy pojmu tekutou zavařeninu, měkký tvroh, kyselou smetanu i dušené zelí, jak je vám líbo a na co zrovna máte chuť.

Lidové verze receptu na beleše

Obměn a verzí existuje nespočet a žádný není ani špatný, ani jediný správný. Důležité pouze je, aby vám beleše chutnaly a abyste si je užili pěkně u pátečního bezmasého postního stolu, u kávy, na svačinu nebo prostě někde po cestě.

Vsadím se, že pokud si je vybalíte ve společnosti, třeba u oběda v kanceláři, sklídíte nejen zasloužený obdiv, ale taky četné žádosti o recept.

Protože se jedná o recept velmi lidový, nepokoušejte se srovnávat svůj recept – pokud ho máte – s tím mým. Polohrubou mouku můžete vyměnit za hladkou nebo ji s hladkou moukou namíchat, vajíčko můžete vynechat. Upečené beleše můžete mazat nejen sádlem, ale i rozpuštěným máslem.

Postup přípravy

I když se jedná o vcelku nenáročný a levný **kynuté těsto**, stejně byste k němu měli přistupovat s úctou, jak se ke kynutým zázrakům sluší a patří.

Nejprve musíte **oživit kupované droždí**. To, aby vzešlo na kvásek, potřebuje trochu tepla (ale zase ne moc), trochu jídla (tedy cukru a mouky) a trochu pití (v tomto případě mléka). Droždí se ožíví během pár minut, v této fázi je důležité jen to, abyste ho nespáрили příliš horkým mlékem, to by nepřežilo. Držte se pravidla, že mléko by mělo mít nanejvýš teplotu lidského těla, ovšem nikoli blouznícího ve vysokých horečkách.

V druhém kroku, jakmile uvidíte, že se kvásku skvěle daří, roste do krásy i do objemu, budete ještě muset vypracovat těsto. Nestačí jen všechno trochu promíchat, aby se suroviny spojily dohromady. Pěkně si vyhrňte rukávy a těsto prohněťte, až bude hladké, hebké a jemné. Pomůže to rozvinout lepek v mouce a tedy i výslednou nadýchanost.

Jestliže se nepotřebujete zbavit adrenalinu vyplaveného během dne a jestliže máte možnost hnětací činnost někomu svěřit – dítěti, manželovi, robotu – bez obav to udělejte. Vaše zásluhy se ještě dostatečně projeví, až budete stát u pánve a opékat na plné obrátky, aby vám ta holota stále neřvala hladem za vašimi zády.

Možná si vybavíte, že spousta druhů kynutého pečiva kyne dvakrát: nejprve v podobě zpracovaného těsta, a pak ještě podruhé v podobě konečných tvarů. Beleše můžete nechat kynout jen jednou, protože se jedná opravdu o jednoduché a nijak extra jemné nebo křehké pečivo. Hned po uhnětení těsto rozdělte na kousky a těmto malým bochánkům dopřejte zhruba půl hodiny na vykynutí. Jakmile zdvojnásobí svůj objem, hned je dotvarujte do placiček a šup s nimi na pánev.

Původním krajovým českým (dnes vlastně slováckým) receptům zdar!

Beleše čili béleše alias báleše

Množství: zhruba 20 kousků

Suroviny

Na těsto:

- 500 g polohrubé mouky
- 250 ml mléka
- 1/2 kostky droždí

- 1 lžíce cukru moučka
- 2 žloutky
- velká špetka soli

Na dokončení:

- mouka na posypání pracovní plochy
- sádlo na potřetí
- zavařenina, tvaroh, strouhaný tvaroh, povidla, mletý mák a další dobroty na dochucení

Postup

1. Mléko trochu ohřejte, aby bylo vlažné. Do poloviny mléka rozdrobte droždí, přidejte cukr, lžíci mouky, rozmíchejte a nechte 5-10 minut zpěnit, tedy vzejít kvásek. Pokud ani po 15 minutách nevidíte žádnou aktivitu, začněte znovu s novým droždím.
2. Do mísy odměřte mouku, přidejte žloutky a sůl. Vlijte kvásek, promíchejte, a za postupného přilévání i zbytku vlažného mléka vypracujte vařečkou těsto, které je hebké, měkké a skoro nelepivé. Nebojte se práce a pořádně těstu dejte zabrat, čím víc, tím líp. Případně vše svěřte kuchyňskému robotu, který hebké těsto vypracuje během 5 minut.
3. Vál důkladně poprašte moukou. Nevykynuté těsto vykrajujte lžící a tyto bochánky pokládejte na připravený vál. Nechte 20-30 minut vykynout, až kousky zdvojnásobí svůj objem.
4. Rozehřejte plotýnku, tál kamen nebo suchou litinovou pánev. Vykynuté kousky těsta konečky prstů vytvarujte tak, že těsto roztlačíte ze středu směrem k okrajům a vytvoříte vdolek s důlkem uprostřed a silnějšími okraji. Měl by mít zhruba velikost dlaně. Pokládejte do suché pánve nebo na plotýnku a pečte nasucho asi 3 minuty po každé straně, dokud povrch zřetelně nezezlátne.
5. Ještě teplé beleše potřete rozpuštěným sádlem nebo máslem a udržujte v teple. Poté podávejte se zavařeninou, tvarohem, kysanou smetanou, dušeným zelím či k polévce, tedy jak je libo.

Poznámky, rady, tipy:

Jako každé kynuté pečivo, i beleše jsou nejlepší ještě ten samý den

A co vy a beleše? Znáte? Už jste se někdy potkali?

4.

Slovácké béleše se sladkým tvarohem [vidi 2018-28-04]. Dostupné z:

<https://dadala.hyperlinx.cz/hypladkuch/kolbu/kolbur0087.html>

Slovácké béleše se sladkým tvarohem

(Martin Vrba: Článek regionálního bezplatného týdeníku *Sedmička*, 2010, krajová jihomoravská kuchyně - Slovácko) **Slovácké béleše** - jsou tradiční pečivo Moravského Slovácka. Jsou připravovány z poměrně řídkého kynutého těsta. Z těsta se "vyhazují" na silně pomoučený vál, nechají se nakynout, pečou se na suché plotně nebo na pánvi na oleji. Potom se mažou máslem rozpuštěným se sádlem, nebo tvarohem smíchaným s marmeládou, nebo potírají domácími povidly rozvařenými s trochou vody a cukru a sypou se tvarohem a cukrují. Chutné jsou i suché jako příloha k polévce, např. fazolové. Jsou tom v podstatě vdolky krajové kuchyně, ne nepodobné bavorským vdolečkům. Tak na

Moravě na Slovácku se těmto vdolkům říká béleše, belešky nebo pagáčky, na Valašsku pak béleše či báleše **Suroviny:**

- 500 g hladké mouky
- 300 ml vlažného mléka z toho 200 ml na kvásek
- 30 g droždí
- 1 lžíce pískového cukru
- sůl

• olej na smažení

Na potřetí hotových bélešů:

- 1 tvaroh
- 1 marmeláda
- 1 kelímek zakysané smetany
- moučkový cukr na posypání



Postup přípravy:

- Spojíme mouku, cukr a droždí a asi se 100 ml mléka rozmícháme a necháme vzejít kvásek.
- Pak přidáme zbývající mléko (200 ml), osolíme a vypracujeme hladké těsto, až se nelepí na vařečku.
- Těsto rovnoměrně rozdělíme na malé bochánky a necháme nakynout na pomoučeném vále (asi 15-20 minut).
- Potom vytahujeme placky, které vkládáme do horkého oleje a smažíme po obou stranách.
- Mezitím smícháme tvaroh a s polovinou marmeládu a potřeme touto směsí usmažené béleše.
- Na závěr přidáme na každý kousek jednu lžičku marmelády a smetany a posypeme moučkovým cukrem.

Poznámky

- Beležes chutnají samotné jen obalené v moučkovém cukru smíchaném se skořicí.
- Pokud nemáme rádi sladké jídlo, můžeme si je připravit i naslano s cibulkou a s kysaným zelím.
- Další slaná varianta jsou beleše s rozdrceným česnekem a kapkou másla, nebo se zelím, orestovanou anglickou slaninou a cibulí
- V Miloticích u Kyjova jsou béleše - tradiční a chutné placky z kynutého těsta pečené *přímo na plotně*. Jsou skvělé suché, nebo jen pokropené roztopeným sádlem, mazané povidly, sypané mákem a cukrem. V lidovém prostředí se pekly ve středu nebo pátek, tyto dny patřily mezi typické bezmasé, tento fakt respektovaly skoro všechny hospodyně.

5.

Béleše [vidi 2018-28-04]. Dostupné z:

<http://www.ceskatelevize.cz/porady/11127706028-za-nasima-humny/9187-recepty/3389-belese/>

Béleše



Tradiční ratíškovický pokrm z kynutého těsta. Dříve se mu říkalo jídlo chudých, protože jde udělat jen z mouky a vody.

Těsto

500 ml vlažného mléka
1 kg polohrubé mouky
hrst hladké mouky
1 kostka droždí
1 vejce
4 hrsti krystalového cukru
1 lžička soli

Spojíme mouku, cukr, droždí se 100 ml mléka a necháme vzejít kvásek. K vzešlému kvásku přidáme zbylé mléko a mouku, osolíme a vypracujeme hladké těsto, které se nesmí lepit na vařečku. Z těsta tvarujeme malé bochánky a opět je necháme 15 minut kynout na pomoučeném vále. Potom je vytahujeme tak, aby vznikly placky. Můžeme rovněž skleničkou vykrájet na pomoučený vál malé bochánky, které ještě necháme nakynout. Upravíme rukou trochu naplocho a pečeme přímo na plotýnce sporáku nebo na nepřipékací pánvi na sucho.

K podávání

povidla
cukr
mák
sádlo

Placky potřeme sádlem, pomažeme povidly a posypeme mákem s cukrem.

Seriál Deníku Z moravské kuchyně: Báleše z Horňácka

Slovácko - Recept na báleše nám dodala Ing. Hana Buchtelová z půvabné vesničky Malá Vrbka na Horňácku. Pokud vám její jméno připomíná nositelku titulu Mistr lidové umělecké tvorby, máte pravdu.



Hana Buchtelová Foto: Alena Kučerová

Hana Buchtelová se již po léta v duchu rodinné [tradice](#) věnuje starobylému řemeslu – tkání. Její výrobky zhotovené na starobylém stavu s originálními vzory horňácké „činovati“ můžete obdivovat na jarmarcích lidových řemesel a různých folklorních slavnostech nejen v regionu. Hana Buchtelová je však známá i jako výtečná kuchařka a zejména na její báleše se těší návštěvníci slavností u větrného mlýna v nedalekém Kuželově. Báleše jsou typickou součástí nejen kuchyně na Horňácku, ale vlastně na celém Slovácku. Někde se jim říká beleše jinde báleše. Novější recepty počítají s tím, že se bochánky smaží na tuku. Ty správně báleše se ale musí péct na suché plotně nebo pánvi. Výborně chutnají k bílé kávě. Máme-li meltu a starobylý hrníček po babičce, budeme zcela autentičtí. Nadcházející podzimní čas je pro podobná jídla jako stvořený.

Na suché plotně nebo pánvi vznikají báleše z Horňácka

Postup přípravy: Nejdříve si připravíme kvásek. Do misky vsypeme mouku, do středu rozdrobíme kvasnice a přidáme trochu vlažného mléka. Přikryjeme plátěným [ubrouskem](#), a když kvásek vzejde, postupně přiléváme vlažné mléko. Zpracujeme vláčné těsto přibližně jako na buchty. Po vykynutí odebíráme jednotlivé bochánky, které na válu rukama roztáhneme do kulatého tvaru, spláceme nebo lehce přejedeme válečkem a necháme znovu kynout. Jakmile bochánky zvětší svůj objem, pečeme. Původně se báleše pekly na rozpáleném železném plátu kamen, my ale spíš použijeme litinovou nebo teflonovou pánev. Báleše na nich bez tuku pečeme po jedné i druhé straně. Jejich chuti rozhodně neuškodí, když se mírně

přismahnou. Upečené potřeme povidly a namazanou stranou přitiskneme do misky se směsí mletého máku a moučkového cukru a na talíři můžeme doplnit kopečkem kysané nebo sladké smetany. Z uvedeného množství bychom měli upéct asi dvacet bálešů.

Pro čtenáře Deníku napekla Ing. Hana Buchtelová

Zpracovala: Alena Kučerová

Zdroj: https://slovacky.denik.cz/zpravy_region/serial-deniku-z-moravske-kuchynebalese-z-hornacka.html