

---

# Kuchnia śląska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4619 razy.

Na Śląsku rzadko jadano trzy posiłki dziennie. Górnicy jedli tylko śniadanie. Gorący posiłek jedli wieczorem, po powrocie z pracy. Na śniadanie jadano zwykle zupy: z zacierkami, z maślanki, z płatków owsianych. Często jadano placki ziemniaczane i ziemniaki w mundurkach z solą. Na obiad jadano zupy grochowe, fasolowe, kapuśniaki, grzybowe, żury. Na drugie danie klopsy, żeberka, golonkę, bigos, krupnioki. Dodatkowo była najczęściej kapusta kwaszona. Często jadano również potrawy z mąki i kasz. Dużym powodzeniem cieszyły się knedle, kopytka. Latem jadano kapustę faszerowaną, naleśniki /często z jagodami/. Na Śląsku obiad często składał się z jednego dania. Na kolację podawano różne odmiany sera domowego - z kminkiem, boczkiem, koperkiem lub jajecznicą. Kolację popijano herbatą, mlekiem lub naparami z ziół. Lepiej jadano w niedzielę - na śniadania grzaną kiełbasę, na obiad rolady z kluskami wraz z zupą. Na podwieczorek podawano ciasto domowe z kawą, na kolację chleb, wędliny, sałatki jarzynowe. /za "Dobrymi Radami"/