Kuchnia cieszyńska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2910 razy.

Kuchnia ziemi ciesż yńskiej nie była jednoliśa. Inaczej żywili się górale beskidzcy, inaczej chłopstwo i gazdowe na "dolinach", a jeszcze inaczej mieszkańcy Ciesż yna czy Bielska. Nie bez znacż enia dla tradycji pozostało krzyżowanie się wpływów kulinarnych z wielu stron: słowackich, czeskich, włoskich, austriackich i niemieckich. Przez wieki w kuchni regionu cieszyńskiego dominowały potrawy pochodzenia roślinnego. Były to przede wszystkim dania ze zbóż i warzyw. Zboża mielono na grubą mąkę z otrębami. Z mąki pszennej przyrządź ono ciasto drożdżowe, babki "kołacze", a w żytniej, jęczmiennej i owsianej wypiekano chleb. Gotowano też ga□usż ki /kluski/ i smażono "amolety" /naleśniki/.Jadano również kasż e. Kiedy w XIX wieku pojawiały się na Śląsku Cieszyńskim ziemniaki szybko zyskały miano pożywienia codziennego. Pierwotnie tylko je pieczono /w popiele drzewnym, w ognisku, w rurze pieca kuchennego/. Następnie spożywano je całe, bez okrasy, póż niej z mlekiem lub maślanką. Ziemniaki stanowiły dodatek do zup. Pozostałe z obiadu zjadano na wieczerzę jako bszkorupki" /przysmażone na smalcu/. Popularne by□y też placki ziemniaczane, polane masłem lub miodem albo posypane cukrem. Warzywa spożywano najczęściej gotowane lub kiszone, czasem przypiekane na blasze, albo pieczone w piekarniku. Mięso jadano rzadko. Częściej spożywały je rodziny hodujące trzodę chlewną na ubój.