
Kuchnia cieszyńska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2708 razy.

Kuchnia ziemi cieszyńskiej nie była jednolita. Inaczej żywili się górale beskidzcy, inaczej chłopstwo i gazdowie na "dolinach", a jeszcze inaczej mieszkańcy Cieszyna czy Bielska. Nie bez znaczenia 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 przyrządzano ciasto drożdżowe, babki "kołaczki", a w żytniej, jęczmiennej i owsianej wypiekano chleb. Gotowano też galeuski /kluski/ i smażyono "amolety" /naleśniki/. Jadano również kasze. Kiedy w XIX wieku pojawiły 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 okras, później z mlekiem lub maślanką. Ziemniaki stanowiły dodatek do zup. Pozostałe z obiadu zjadano na wieczór jako "bszchorupki" /przysmażone na smalcu/. Popularne były też placki ziemniaczane, polane masłem lub miodem albo posypane cukrem. Warzywa spożywano najczęściej gotowane lub kiszzone, czasem przypiekane na blasze, albo pieczone w piekarniku. Mięso jadano rzadko. Częściej spożywały je rodziny hodujące trzodę chlewną na ubój.