

JO JE STELA

Paweł Galeja 6a

SP1 w Cieszynie

*Przedstawiam swoją
prezentację na konkurs o
tematyce
regionalnej,,Wodzionka –
ludowy fast food czyli o
kuchni Śląska
Cieszyńskiego.*



KUCHNIA

Wyposażeniem kuchni na Śląsku Cieszyńskim w XX wieku były między innymi piekarszczoki, czyli piece na chleb rozpalane drewnem. W okresie Wielkanocy w nim pieczono murzina, czyli wędzone mięso zapiekane w cieście drożdżowym. To wielkanocny wypiek z naszego terenu. Ozdobą wielu kuchni był też kredens. Ten ze zdjęcia znajduje się w kuchni mojej babci Uli do dziś.



***Placki
ziemniaczane z
blachy ze
szpyrkami***

„Downij w każdej
chałpie w izbie był
kuchynny piec
wynglowy z
blachom,,



SZPAJZKA CZYLI SPIŻARKA

Szpajzka mojej babci Uli.



Weki z
grzybkami, dżemami, ogórkami
i owocami.



Zabijaczka czyli świniobicie

Na całym śląsku Cieszyńskim mięso i jego przetwory uchodziły za bardzo pożywne. Przez wiele miesięcy tuczono babucia czyli świnie po to, aby masarz po zabiciu świnie przygotował z niej krupnioki-kaszanka, żymłoki-wędlina podrobowa, smalec oraz wędzone mięsa. Na degustacje tych wyrobów zapraszano rodzinę i znajomych. Niektóre produkty jedzono od razu np. kotłówka-zupa ze świniobicia. Inne przechowywano w chłodnych pomieszczeniach i podawano podczas ważnych uroczystości. Wiele sposobów konserwacji i przechowywania znali nasi dziadkowie. Takie jak włożenie do buncłoka-kamionkowego garnka i zasolenie oraz zaprawiani w krauzach czyli wekowanie w stoikach.



SZNITA ZE SMALCYM

Żelaznym zapasem był zawsze smalec, który przygotowywało się ze słoniny po świniobiciu. Na codzień można było zjeść pożywną sznita ze smalcem czyli kromkę chleba ze smalcem.



ŻYTNI CHLEBEK

*Do pysznego
domowego
smalcu -domowy
chlebek żytni
pieczony w starym
babcinym piecu
który widać za
mną w tle .*



CIESZYŃSKIE CIASTECZKA

Charakterystyczną cechą jest ich różnorodność. Im więcej rodzajów, tym bardziej zaradna gospodyni. Zdarza się, że jest ich nawet 30. Pieczone są z okazji świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy czy wesela. W moim domu razem z mamą robimy około 15 rodzajów takich jak orzeszki, ule czy bomby. Przepisy czerpiemy między innymi z książki Cieszyńskie ciasteczka.

PRZEPISY



RODZINNE PRZEPISY

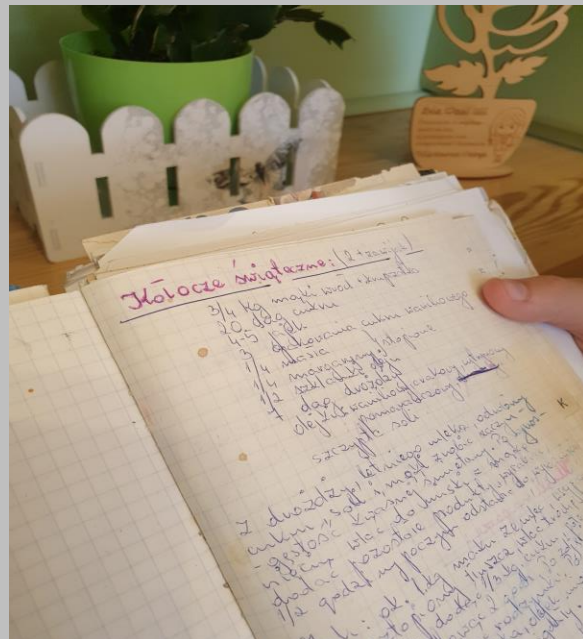
Takie były czasy ,że chleb czy ciasta piekło się samemu. Robiło się przetwory. Najlepsze do dziś są przepisy od babć,przekazywane z pokolenia na pokolenie.Kiedyś były jeszcze bardziej strzeżone,a gospodynie niechętnie się nimi dzieliły.Często traktując je jak największy sekret rodzinny.



KOŁOCZ Z SEREM LUB MAKIEM

Najbardziej Charakterystycznym ciastem był kołocz ,pulchne ciasto drożdżowe z nadzieniem serowym lub makowym.

Podawane podczas różnych uroczystości np. świąt ,urodzin czy wesel.



Książka ze zbiorem przepisów ze Śląska Cieszyńskiego

W książce tradycje kulinarne Cieszyna, znajdziemy wiele przepisów na nasze regionalne dania.



WODZIONKA PRZEPIS

- **Składniki:**

- chleb pszenno-żytni
- czosnek
- smalec wytopiony ze słoniny ze skwarkami
- sól
- pieprz
- woda – wrzątek

- **Opis przygotowania:**

- Chleb, najlepiej już chusty, pokroić w kostkę, podrumienić na smalcu, przełożyć na talerz. W garnku zagotować odpowiednią ilość wrzątku, dodać smalec wytopiony ze słoniny ze skwarkami, roztarty z solą czosnek i przyprawy. Otrzymanym roztworem zalać przygotowany na talerzu chleb.



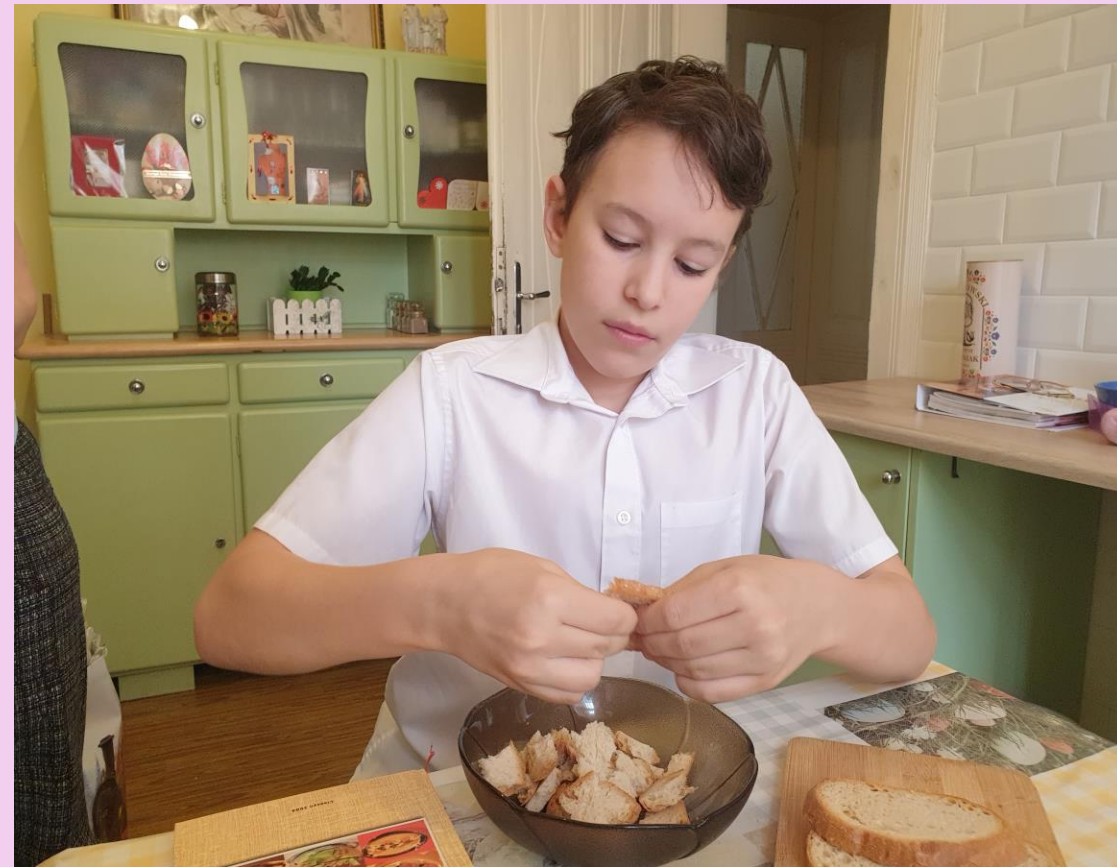
ZACZYNAM WARZIĆ TĄ ZUPĘ

KROJENIE



TOPIENIE SŁONINY

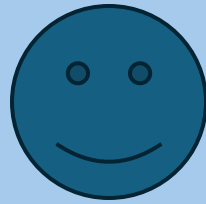
**KROJENIE SUCHEGO
CHLEBKA**



GOTOWA PYSZNA ZUPKA



KONIEC PREZENTACJI DZIĘKUJE
ZA POŚWIĘCONY CZAS



PAWEŁ GALEJA 6A
SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1
W CIESZYNIE