Poľská kuchyňa :)

Stará poľská kuchyňa sa po stáročia vyvíjala pod vplyvom ostatných kuchýň, až dospela k svojej súčasnej forme. Mnohé jedlá z poľskej kuchyne však prešli do svetovej kuchyne zásluhou Poliaka žijúceho vo Francúzsku, H. Babinského, ktorý napísal jednu z najlepších kuchárskych kníh. Poľskú kuchyňu však ovplyvnilo najmä poľnohospodárstvo, rozlohou veľké lesy, veľké jazerá, rieky a more, ktoré dodávali pre domácu kuchyňu dostatok surovín.

Medzi **polievkami** si zachovali svoje postavenie ruské polievky, a to boršč a ščі. Obe tieto polievky sa v poľskej kuchyni pripravujú viacerými spôsobmi. Borčš sa upravuje z mäsa, zo zeleniny a dopĺňa sa cviklou a hríbami. K polievke sa podáva čierny klíčkový chlieb.

Ďalšími obľúbenými polievkami sú vývary, ktoré sa pripravujú nielen z hovädzieho mäsa, ale aj z bravčových hláv, z chvostov, z nožičiek a z rozličných druhov zveriny. Pri príprave vývarov sa používa veľa zeleniny. Známe sú aj studené polievky pripravované z kyslého mlieka, z uhoriek a z cvikle s vložkou račieho mäsa s vajcom uvareným na tvrdo.

Predkrmy studené a teplé.

Na prípravu studených predkrmov sa používajú morské ryby, raky a varené vajcia. Z teplých predkrmov sú veľmi obľúbené pokrmy zo zeleniny posypané na masle opraženou strúhankou, poliate smotanou alebo syrovou omáčkou a zapečené. Ďalej sú to hríbiky na smotane, husacie žalúdky, mozoček v župane a jedlá v aspiku.

Hlavné jedlá.

Mäso z rýb sa pripravuje rozličnými spôsobmi. Medzi jedlami z rýb je medzinárodne známy pokrm rybie filé na spôsob Walevska. Zo sladkovodných rýb najobľúbenejší je sumec.

Mäso hovädzie, bravčové, z odstavčiat a **baranie**, ďalej **mäso zveriny** a **hydiny** sa pripravuje dusením, pečením, varením alebo ako minútky. Prírodné a vyprážané rezne sa podávajú **s omáčkami** a obložené **šalátmi**. Veľmi obľúbený je cviklový šalát, ktorý sa konzumuje po celý rok.

Pečené mäsá sa často plnia hríbikmi, pečeňou alebo špikom. Plnené prasiatko je najobľúbenejšie veľkonočné jedlo. Šesťtýždňové prasiatko naplnia plnkou, do ktorej sa dáva husacia pečeň, hľuzovky, uvarené rezance, vajcia, soľ, mleté čierne korenie, pokrájaná cibuľa a šafrán. Naplnené prasiatko sa pečie v peci a podáva sa s varenými sušenými slivkami. .

Pečenú kačicu podávajú Poliaci s dusenou kapustou a jablkami. Veľmi obľúbeným jedlom sú aj bitky na poľský spôsob, ktoré sa pripravujú z varenej baraniny alebo z hydiny. Podávajú sa posypané nakrájanými kyslými uhorkami a kaparmi. Ozdobia sa štvrtinami uvarených vajec a polejú sa roztopeným maslom s orechmi.

Ako **prílohy** k hlavným jedlám sa používajú rozlične upravené zemiaky, ryža a cestoviny.

Múčniky.

Poliaci menej pripravujú maslové múčniky. Dávajú prednosť ovocným zákuskom. **Ovocie** konzumujú najmä surové, alebo upravujú ho aj dusením.

Z nápojov sa v poľskej kuchyni uplatňuje najmä čaj, ovocné šťavy, mušty, pivo a rozličné druhy vodiek.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania