

Польская кухня



Кулинария

Польская кухня

«Мельников И.В.»

Польская кухня / «Мельников И.В.», — (Кулинария)

«Во многих странах утренний кофе – весьма слабенький напиток, разбавленный молоком. Но в Польше это не так: здесь вам в стакан кипящей воды щедрой рукой насыплют целую ложку молотого кофе. Если ложка не будет стоять в напитке сама по себе – значит, кофе не удался. Научиться не заедать напиток кофейной гущей, лежащей на дне толстым слоем, можно только на опыте».

Содержание

Национальные блюда	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Польская кухня

Национальные блюда

БИГОС – кушанье из квашеной и свежей капусты, тушеный с луком, грибами, мясом, колбасой, грудинкой, пряностями;

ПЛЯЦЕК – коржи, покрытые разными добавками и глазурью;

ФЛЯКИ – блюдо из рубца, тушенного с овощами и пряностями, с тертым острым сыром;

ОСЦЫПЕК – сыр из овечьего молока;

КЛОПСЫ – блюдо из филе рыбы в укропном соусе;

ПУЛЬПЕТЫ – фрикадельки из печени с говяжьим жиром или говяжьим костным мозгом с мелко нарезанной зеленью петрушки;

ПЫЗЫ – клецки из картофеля с крахмалом, политые растопленным салом со шкварками и поджаренным луком;

ЖУР – суп долголетия из настоя дробленого геркулеса или муки;

МАЗУРЕК – песочное печенье с ореховыми или фруктовыми наполнителями;

ПОММАЗАНКИ – небольшие горячие бутерброды;

ЗРАЗЫ – второе блюдо из мяса, грибов, птицы с начинкой под соусом.

Рядом с большим караваем хлеба появилась миска с варенцом и простоквашей, потом другая с медовыми сотами, только что вынутыми из улья; два сорта сыра – молодой и старый – и желтое масло на блюдечке...

Э. Ожешко «Над Неманом»

Польская кухня, как и кухни других славянских народов, очень разнообразна.

Особенность польской кухни – вкус блюд с небольшой кислинкой и повышенная сытность, ведь поляки не мыслят себе еду без обилия сливочного масла и сметаны. Очень любят соленья и маринады. Они консервируют все, лишь бы было съедобно.

В польской кухне присутствуют холодные и горячие **закуски**. Среди них овощные, мясные и рыбные салаты, закуски из яиц, холодные рыбные и мясные холодные закуски, горячие закуски – ракушки из колбасы с зеленым горошком, пудинг из ветчины, гренки с ветчиной, сосисками и печенью и т. д.

В качестве закуски обычно подается мясное ассорти из нескольких сортов копченостей и приготовленного разными способами мяса. Наиболее известной польской закуской считаются колбасы. Каждый регион славится своими сортами колбас. Лучшими считаются сухая краковская и копченая в дыму можжевельных веток охотничья колбаса.

Первые блюда также отличаются разнообразием. Это бульоны, крупники, супы, рассольники, борщи, щи, жур с колбасой или грудинкой и др. Жур – это истинно польское блюдо, которое не имеет аналогов ни в одной другой стране. Он представляет собой кисловатый суп на квасе из ржаной муки и черствого хлеба, который подается с колбасой и крутым яйцом. В некоторых местностях Польши жур – это суп из овсяной цежи, т. е. из настоящего дробленого овсяного зерна (геркулеса) или муки. К цеже, имеющей приятный кисловатый привкус, добавляют молодой картофель. В готовый жур, уже на столе, добавляют сливки или сметану. Крупник – крупяной суп особого приготовления. Польский крупник готовят из перловой крупы, сваренной на овощном бульоне, а затем уваренной до состояния кашицы, которую вливают при непрерывном помешивании в смесь из желтков и сметаны, подогревают, добавляют мелко нарезанный зеленый лук и петрушку.

К одним первым блюдам в Польше принято подавать вместо хлеба картофель, к другим – клецки, пирожки, каши, гренки и пр. Так, к журу подают картофель, политый растопленным свиным жиром, к грибному супу – перловую кашу, к щам по-польски – отварной картофель.

В польской кухне для вторых блюд широко используются овощи, рыбные, мясные и молочные продукты. Излюбленные вторые блюда – отбивные котлеты из свинины и телятины, отбивные зразы, бигос, фляки и др. С мясными блюдами соусы применяются редко. В качестве гарнира ко вторым мясным и рыбным блюдам подают картофель, капусту, клецки, овощные смеси. Популярны как гарнир и творожные блинчики «сырники», пироги с картофелем, сыром или грибами, так называемые «пероги», лазанки со шкварками, ушки с начинкой и т. д. При составлении меню не следует включать блюда из баранины.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.