



KUCHNIA POLSKA

Skarby polskiej kuchni na europejskich stołach...

Dla przeciętnego Polaka kuchnia staropolska kojarzy się z bogactwem stosowanych przypraw. Na polskie stoły wprowadziła je Królowa Jadwiga – za jej panowania pojawił się drogi cukier, w tym czasie zaczęto używać przyprawy korzenne, takich jak: szafran, pieprz, gałka muszkatołowa, imbir, goździki. Za przysmaki uważano cytryny oraz drogie bakalie: rodzynki, figi, migdały i suszone owoce.

Potrawami w czasach Jadwigi, które uchodziły za przysmaki to m.in. Ryba w sosie szafranowym, faszerowana gęś w sosie przyprawiona migdałami, kurczęta z farszem suto przyprawionym rodzynkami, ryż przyprawiony papryką węgierską. Nie brakowało przeróżnych mięs i dziczyzny, pieczonych, duszonych i gotowanych, zawsze podlanych korzennym sosem, podawanych również na zimno, w korzenno-kwaśnej galarecie.

W staropolskim menu nie mogło zabraknąć różnorodnych mięs. Na stoły podawano pieczone w całości prosięta nadziewane kaszą, sarny oraz dziki, nie brakowało pieczeni z różnych gatunków ptactwa oraz ryb. Jako przyprawy stosowano: sól kuchenną, czosnek, chrzan i ocet, do słodzenia najczęściej używano miodu. Dziczyzna odgrywała w kuchni staropolskiej wielką rolę i żadna wystawniejsza biesiada nie mogła się bez niej obejść. Do przypraw stosowanych w kuchni polskiej do dziczyzny należą suszone jagody jałowca oraz grzyby. Ulubionym dodatkami stosowanymi do dziczyzny w Polsce są konfitury z czerwonej borówki, buraczki oraz czerwona kapusta z umiarem zakwaszona czerwonym winem. Klasycznymi sosami do dziczyzny (pieczonej) jest sos głogowy i sos jałowcowy. O takich specjałach staropolskiej kuchni, jak pieczone w całości dziki, żubry, łosie, niedźwiedzie łapy i chrapy łosia opowiada jedynie staropolska.

Spośród wszystkich potraw uznawanych za typowo polskie – BIGOS do dziś zajmuje miejsce honorowe. W dawnej Polsce bez bigosu nie mogło się odbyć żadne polowanie.

Częstymi daniami na staropolskim stole były ZUPY, tak zwane polewki. Wśród nich szczególną sławę zdobyła potrawa sporządzana z wołowych lub cielęcych żołądków, zwana FLAKAMI. Do dziś uznaniem cieszą się również BIAŁY BARSZCZ I ŻUREK, z uwagi na lekko kwaskowaty, pokrzepiający smak.

CZERNINA – jest to specyficzna polska zupa, której podstawowymi składnikami są rosół i krew z kaczki lub kury, rzadziej z prosięta.

Przez wieki codziennym napojem Polaków było piwo. Oprócz piwa na staropolskich stołach gościł MIÓD PITNY.

KASZE – to ulubiona w starsłowiańskiej kuchni potrawa, dawniejsza niż chleb. Polacy byli wielkimi amatorami i znawcami kasz.

CHLEB – wypieku chleba Słowianie nauczyli się przypuszczalnie od Gotów. Chleb odgrywał ważną rolę w słowiańskich obrzędach religijnych na długo przed chrześcijaństwem. Przed napoczczeniem nowego bochenka zaznaczano go znakiem krzyża. Chlebem i solą witało się i wita po dzień dzisiejszy dostojnych i miłych gości oraz nowożeńców na progu ich mieszkania

PASZTETY – w dawnej Polsce w bogatych domach był zawsze jeden z kucharzy, który specjalizował się w robieniu pasztetów. Robił on pasztety z różnych gatunków mięs, dziczyzny, drobnego ptactwa, ze słonek, kwiczołów, przepiórek, kuropatw, jarząbków, kaczek, kapłonów.