



COCINA POLACA

Tesoros de la cocina polaca en las mesas europeas ...

Para el polaco medio, la antigua cocina polaca se asocia con la riqueza de las especias utilizadas. Introducidas por la reina Jadwiga - en ese momento comenzaron a utilizar las especias como el azafrán, la pimienta, la nuez moscada, jengibre o clavo.

El limón y dulces como pasas, higos, almendras y frutos secos se consideran manjares.

Entre los alimentos que en los tiempos de Jadwiga fueron considerados un manjar, se incluyen el pescado en salsa de azafrán, gallina rellena con salsa de almendras con especias, pollo relleno generosamente sazonado con pasas y el arroz con sabor a pimentón húngaro. Había mucha abundancia de carne variada y caza, asados, guisados, cocidos y en salsa picante.

El menú de la antigua Polonia, no podía faltar una variedad de carnes. En las mesas se servían cerdos asados enteros rellenos de alforfón, ciervo jabalí, así como diferentes especies de aves y pescados. Se utilizaban como especias: sal, ajo, rábano picante y vinagre, a menudo se usaba la miel para endulzar. La carne de venado jugaba en la cocina tradicional polaca un gran papel, y ninguna fiesta importante, podía prescindir de ella. Entre las especias usadas en la cocina polaca para la carne de venado se encontraban las bayas de enebro, frutos secos y setas. Los aditivos más utilizados en la carne de venado polaca son las bayas rojas, remolacha y repollo rojo con vino tinto. Las salsas clásicas de carne de venado salvaje (asado) es un espino blanco y salsa de enebro.

De todos los platos considerados típicos de Polonia - BIGOS todavía ocupa un lugar de honor. En los viejos tiempos en Polonia no podría haber caza sin BIGOS.

Con frecuencia en los platos de mesa polacos estaban la sopa de llamada. Entre ellos, un plato especial preparado a partir de piezas de carne de vacuno ha ganado fama, se llama TRIPE. Por ahora disfrutar del reconocimiento de BORSCHT blanco- crema de sopa, con un toque ligeramente ácido, y refrescante sabor. CZERNINA - se trata de una típica sopa polaca, cuyos ingredientes básicos son el caldo de pollo, y la sangre de patos o pollos o, a veces de lechones.

Durante siglos, el polaco a diario bebía CERVEZA. Además de la cerveza tradicional polaca, las tablas de hidromiel eran bien acogidas en la mesa.

GRAÑONES - un plato favorito en la cocina eslava, antes parecía que el pan. Los polacos eran grandes expertos.

EL PAN desempeña un papel importante en las ceremonias religiosas eslava mucho antes del cristianismo. Desde el principio, el pan se marcaba con una cruz. A día de hoy todavía damos la bienvenida con pan y sal a los invitados distinguidos a las puertas de las casas.

PATE - en los hogares ricos de antaño en tiempo siempre había uno de los cocineros especializados en la fabricación de tartas PATE. Las hacía empanadas con diferentes carnes, caza, aves pequeñas, zorzal real, codornices, perdices, faisanes, patos, capones, etc.