

Polskie jedzenie: tak pyszne, że nie można się powstrzymać!

Często mówi się, że dany kraj i jego kulturę najlepiej poznaje się przez tradycyjne dla tego kraju jedzenie. Zgadzam się z tym całkowicie, a podróżując staram się próbować jak najwięcej lokalnych potraw.

Tak więc, dzisiaj przedstawię kilka tradycyjnych polskich potraw. Polska nazywana jest często "kajem ziemniaków" i rzeczywiście wiele posiłków składa się z ziemniaków i z mięsa, ale nie brakuje w polskiej kuchni innych dań, jak na przykład pyszne zupy! Poniżej przedstawiam 6 popularnych potraw, które bez problemu powinniście znaleźć będąc gdziekolwiek w Polsce.

1. Żurek

To popularna zupa na bazie mięsnego wywaru zagęszczonego zakwasem chlebowym, podawana z jajkiem na twardo i kielbasą, często w zapiekany chlebie. Oryginalny kwaśny smak i podanie w chlebku sprawia, że żurek jest bardzo popularny wśród odwiedzających Polskę turystów.

2. Pierogi

To gotowane kawałki cienkiego ciasta z zawiniętym w środku farszem. Pierogi mogą mieć rozmaity farsz, np. mięsny, z kapusty, a latem owocowy. Najbardziej popularną odmianą są pierogi ruskie z nadzieniem z białego sera, ziemniaków i podsmażanej cebulki. Pierogi to chyba najbardziej znane na świecie polskie danie.

3. Gołąbki

Potrawa z farszu zawiniętego w rolki z liści białej kapusty, która następnie jest duszona. Tradycyjnymi składnikami farszu są mięso wieprzowe i ryż oraz dalsze dodatki, jak np. cebula i grzyby. Bardzo często gołąbki podaje się polane sosem pomidorowym. Do tej pory nie wiem, skąd wzięła się nazwa *gołąbki*..?

4. Bigos

To potrawa z duszonej kapusty i mięsa. Sposobów przygotowania bigosu jest sporo, ale zazwyczaj składniki obejmują młodą kapustę pomieszaną z kiszoną, plus mięso wołowe, boczki i kielbasę, podsmażaną cebulę i grzyby, oraz przyprawy. Uważa się, że bigos jest potrawą, która najlepiej smakuje zimą, a jego smak jest bogatszy 2-3 dni po ugotowaniu.

5. Barszcz

To zupa z buraków, zrobiona na bazie bulionu warzywno – mięsnego, często spożywana razem

z pierogiami. Buraki to jedne z najzdrowszych warzyw i znajdują szerokie zastosowanie w polskiej kuchni.

6. Kotlet schabowy

To smażony kotlet panierowany ze schabu, podawany z ziemniakami i zasmażaną kapustą lub surówką. Polscy mężczyźni uwielbiają kotelty schabowe.

I jak, poczuliście się głodni czytając ten wpis? Ja strasznie zgłodniałam! Całe szczęście przepisy są szeroko dostępne na różnych stronach internetowych, więc możecie spróbować sami przyrządzić jedną z potraw. Życzę powodzenia i smacznego! Japońskim odpowiednikiem "smacznego" jest "itadakimasu", jednak w odróżnieniu do japońskiego słowa, polskie "smacznego" mówimy zawsze zwracając się do osób towarzyszących nam podczas posiłku,

Do następnego razu!

Hanna