

Poljska – slovenska tradicija i uticaji sa zapada: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 16. aprila, u 14:40, na RTS 1

Tokom istorije Poljska kuhinja bila je pod uticajem tri moćna suseda. Obilovala je slanim, kiselim i jako začinjenim, teškim jelima. Cenili su masna mesa, ribu i divljač. Vremenom je, ipak, postala lakša i manje začinjena. Mnogo novih ukusa nastalo je zahvaljujući strancima koji su vekovima posećivali Poljsku i u njoj se naseljavali – Rusi, Litvanci, Tatari, Jermeni, Jevreji, Francuzi, Austrijanci i Nemci ostavili su značajan trag u gastronomiji ove zemlje. Uz kupus, cveklu i krastavce, na poljskom stolu pojavili su se krompir, paradajz, spanać, pasulj, špargle, karfiol, tikvice, razne salate, cikorija i praziluk. U tradicionalnom jelovniku ostale su kaše, hleb, ćufte, knedle, pirogi, sirevi, mlečne prerađevine, svinjetina i suhomesnati proizvodi. Popularne su i pečurke i druge šumske poslastice. Rado se jedu i supe, riba, ukiseljeno povrće i voće poput jabuka, krušaka, šljiva, ogrozda i ribizla.

Kaše su se, od davnina, pripremale od raznih žitarica. Siromašni su ih jeli najčešće u vidu raskuvane prekrupe, a imućni su uživali u nekim drugim verzijama kuvanim u mleku, sa jajima, grožđicama i sa cimetom. Heljdina kaša poslužuje se sa gustim sosom kao dodatak mesima i kao osnova za vegeterijanske nadeve. Poljaci obožavaju da beru pečurke. Od leta do kasne jeseni svuda oko šuma viđaju se parkirani automobili, a svaki gljivar ima svoja tajna mesta i omiljene vrste.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja, u čast ove divne zemlje, pripremiće piroge – testo punjeno heljdom i belim sirom i poljske medenjake. Prijatno gledanje!