

Poola rahvusköök



Kapsasupp poola moodi

280 g rinnatükki, 600 g hapukapsast, 20 g jahu, 100 g sibulat, 40 g pekki, 500 g soolvet, 1500 g puljongit, soola, pipart. Kontidest ja juurviljast keeta puljong. Selle supi jaoks on soovitatav võtta suitsutatud rinnatükk.

Kapsas lõikuda või riivida peeneks, valada üle keeva veega, keeta kaane all pehmeks ja valada peale läbikurnatud puljong. Seejärel lisada peki ja sibulaga kuumutatud jahu, keeta, maitsestada soola ja pipraga ning valada kapsastele. Lauale andmisel panna taldrikusse rinnatükikuubikuid. Suppi süüa leiva või keedetud kartuliga.

Fljakid



1 kg loomamagu, 400 g juurvilja, 500 g loomakonte, 60 g rasva, 30 g jahu, muskaatpähklit, punast ja musta pipart, ingverit, majoraani, soola, 50 g šveitsi juustu. Loomamagu noaga hoolikalt puhtaks kraapida, pesta mõned korrad soojas vees, puhastada soola ja harjaga, uuesti 2 - 3 korda läbi pesta, valada üle külma

vesi ning lasta keema, seejärel vesi ära valada ning uuesti külma veega keema panna.

Juurvili pesta. Kondid pesta ning keeta külma veega puljong. ½ l puljongit pealt ära valada, järelejää nusse panna loomamagu, keeta pehmeks, lisades lõpu eel pooled juurviljad. Magu keeb umbes 4 tundi. Ülejäänud juurviljad lõikuda pulgakujulisteks, panna sulatatud rasva sisse, valada peale 1/8 l vett ning keeta kaane all pehmeks. Sulatada 30 g rasva, pruunistada selles kergelt jahu, segada läbi külma puljongiga ning lasta keema. Valmis magu võtta tulelt ja jahutada puljongis. Jahtunult lõigata peenteks ribadeks, panna kastmesse, lisada juurvili (keedetud peaks meenutama suppi), maitsestada soola, pipra ja muskaatpähkliga. Valmis toidule pakkuda eraldi juurde riivitud juustu, punast pipart, riivitud ingverit ja majoraani.

Karpkala poola moodi

1 keskmise suurusega karpkala, 2 spl. äädikat, 1 mugulsibul, 1 - 2 porgandit, 1 loorberileht, tükike juursellerit, tükike juursellerit, sidrunikoort, 3 musta pipra tera, 2 nelgitera, ½ l tumedat õlut, 30 g rosinaid, 30 g mandleid, 50 g kuivikuid (peenestada üks tükk), ½ kl. punast veini.



Karpkala lõigata portsjoniteks, valada peale lahjendatud äädikas, lisada sibulalõigud, maitsestada soola ja pipraga ning jätta ½ tunniks marinaadi. Juurvili hakkida peeneks, lisada maitseained, valada peale ½ l soolaga maitsestatud vett ning panna 40 minutiks nõrgale tulele. Kurnata. Õlu, kuivik, rosinaid ja peenestatud mandlid panna juurvilja keeduvette ning lasta sel keema tõusta. Panna sinna ka karpkalatükid ja keeta nõrgal tulel 15 - 20 min. Keetmise lõpul lisada punane vein. Anda lauale keedetud kartuliga.

Muide, ammuse traditsiooni kohaselt antakse karpkala pea kõige lugupeetumale inimesele lauas: perekonnapeale või kellelegi kallitest külalistest.



Bigos

750 g hapukapsast, 750 g värsket kapsast, 400 g sealiha, 200 g kondita vasikaliha, 200 g suitsuvorsti, 50 g pekki, 30 g kuivatatud seeni, 1 mugulsibul, 60 g tomatipüreed, 2 loorberilehte, soola,

pipart, 2 spl. ploompovidlot, ½ kl. kuiva punast veini.

Kuivatatud seened pesta sooja veega läbi, panna kaussi, valada peale külma vett ning jätta 2 tunniks paisuma.

Hapukapsas hakkida peeneks ja keeta vähese veega poolpehmeks, lisada seemed ja keeta pehmeks. Värske kapsas lõigata ruudukujulisteks tükkideks, panna praeahju ja lasta pehmeks keeda, seejärel hautada koos vasikalihaga kaane all, lisada soola ning segada hapukapsaga. Seejärel lisada praetud pekk ja sealiha, kuubikuteks lõigatud suitsuvorst või suitsutatud rinnatükk, kuumutatud tomatipüree ja mugulsibul, ploompovidlo, pipar ja sool. Kõik segada läbi ning panna nõrgale tulele veel veidi hauduma. Toit ei tohiks olla liialt vedel, seepärast tuleb lasta liigsel vedelikul ära keeda. Tulelt võetud, peaks bigosele lisama veini ja kõik hästi läbi segama.

Sellesse toitu võib panna mis tahes liha: koduvõi metslinde, loomaliha (mida rohkem lihasorte, seda maitavam tuleb). Maitse parandamiseks võib lisada ka kuiva punast veini (50 g portsjoni kohta), musti ploome, köömneid ja majoraani. Bigost saab teha ka ainult hapukapsast.

Toruni präänikud

2 kg jahu, ½ l mett, veidi kaneeli, sidrunikoort, 6 nelki, noaotsatäis kardemoni, 60 grammi (sulatatud) võid, 20 g söögisoodat, pitsitäh rummi, 3 muna, 300 g suhkrut, 30 g mandleid.

Puistata pool jahust lauale, teha sinna süvend ja valada sellesse soojendatud mesi, millesse on lisatud kaneel, sidrunikoort, nelk ja kardemon. Segada taigen. Veel sooja taignasse lisada või ja kohe hästi läbi segada. Siislahustada sooda pitsis rummis ja lisada taignale. Kloppida munad suhkruga vahule ning lisada see ja vähehaaval ka ülejäänud jahu. Sõtkuda kätega taignat vähemalt tund, panna siis võiga määratud vormi, siluda pealt noaga ning jätta kaane all nõdalaks kuiva jahedasse kohta. Siis panna see keskmise kuumusega ahju küpsema. Küpsetis jätta linasesse rätikusse keeratult veel 2 nõdalaks seisma. Soovi korral võib präänikutele enne ahju panekut peale puistata hakitud mandleid.



Peedikali

1 kg peeti, 2 l vett, 50 g leiba.

Peet koorida, lõigata viiludeks, panna keraamilisse või klaasnõusse ja valada üle sooja keedetud veega. Seejärel lisada koorukesega rukkileivatükid, katta marliga ja panna sooja kohta (18-20 kraadi) käärima. Mõne päeva pärast kali kurnatakse läbi. Peedile võib veel teist korda vett valada.

Гастрономический фестиваль 2012-2013

Рецепты польской кухни



Щи по-польски

Грудинка - 280 г, капуста квашеная - 600 г, мука - 20 г, лук - 100 г, шпик - 40 г, рассол - 500 г, бульон - 1500 г, соль, перец.

Из костей и овощей варят бульон. Для этого супа рекомендуется взять копченую грудинку.

Капусту мелко шинкуют, заливают кипятком, варят под крышкой до готовности и заливают процеженным бульоном. После этого кладут пассерованную мучную заправку, приготовленную на сале с луком, кипятят, солят, добавляют перец и вливают рассол квашеной капусты. При подаче на стол кладут нарезанную кубиками грудинку. Подают щи с хлебом или отварным картофелем.

Бигос



Капуста квашеная - 750 г, капуста свежая - 750 г, свинина - 400 г, телятина без костей - 200 г, колбаса копченая - 200 г, шпик - 50 г, грибы сушеные - 30 г, томат-пюре - 60 г, одна луковица, 2

лавровых листа, соль, перец, 2 ст. ложки сливочного повидла, ½ стакана сухого красного вина.

Сушеные грибы промывают теплой водой, заливают в посуде холодной водой и оставляют на 2 часа для набухания.

Квашеную капусту мелко рубят и припускают в небольшом количестве воды до мягкости. Затем варят до готовности вместе с грибами. Свежую капусту режут квадратиками, ставят в жарочный шкаф и прогревают до мягкости, а затем тушат вместе с телятиной под крышкой, солят и смешивают с квашеной капустой. Затем добавляют жареные шпик и свинину, копченую колбасу или грудинку, нарезанные кубиками, пассерованные томат-пюре и репчатый лук, сливочное повидло, перец, соль. Все перемешивают и ставят тушить на слабом огне до готовности. Блюдо не должно быть слишком жидким, поэтому надо дать выкипеть лишней жидкости. Сняв с огня, в бигос надо добавить вино и все хорошо перемешать.

В бигос можно класть кусочки любого мяса: птицы, дичи, говядины (чем больше сортов мяса будет использовано при приготовлении бигоса, тем он будет вкуснее). Для улучшения вкуса в бигос можно добавить также красное сухое вино (50 грамм на порцию), чернослив, тмин и майоран. Бигос можно приготовить и из одной квашеной капусты.

Крупник польский

Грибы - 40 г, морковь - 100 г, петрушка - 25 г, лук репчатый - 100 г, лук-порей - 50 г, крупа перловая - 100 г, картофель - 550 г, масло - 40 г, зелень петрушки и укропа, соль.

Из костей и овощей с добавлением грибов варят бульон и процеживают. Сваренные грибы нарезают соломкой. Отдельно варят перловую рассыпчатую кашу и добавляют в нее половину полагающегося на суп масла. В процеженном бульоне варят нарезанный кубиками картофель. Бульон соединяют с кашей, нарезанными мелкими кубиками пассерованными кореньями и грибами, солят, добавляют оставшееся масло и доводят до кипения. Перед подачей посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Карп по-польски

1 карп средней величины, 2 ст. ложки уксуса, 1 луковица, 1-2 моркови, 1 лавровый лист, 1 корешок петрушки, кусочек корня сельдерея, лимонная цедра, 3 горошины черного перца, 2 шт. гвоздики, ½ л темного пива, по 30 г изюма и миндаля, 50 г сухарей (размельчить коврижку), ½ стакана красного вина.



Карпа разделить на порционные куски, залить разбавленным уксусом, добавить нарезанный лук, посолить, поперчить и оставить на полчаса для маринования. Овощи мелко нарубить,

прибавить пряности, залить ½ л подсоленной воды и поставить кипятить на слабый огонь на 40 мин, после чего процедить. Пиво, коврижку, изюм и измельченный миндаль поместить в кастрюлю с овощным отваром и дать этой смеси вскипеть. В этот же отвар вложить куски карпа и варить на очень слабом огне 15-20 мин. В конце варки можно добавить красное вино. Подавать с отварным картофелем.

Между прочим, по давней традиции голову карпа подают самому почитаемому и уважаемому за столом человеку.

Торуньские коврижки



2 кг муки, ½ л меда, немного корицы, цедра лимона, 6 шт. гвоздики, кардамон на кончике ножа, 60 г сливочного или топленого масла, 20 г питьевой соды, 1 рюмка рома, 3 яйца,

300 г сахара, 30 г миндаля.

Половину порции муки высыпать на доску, сделать в муке углубление и влить в него разогретый мед, смешанный с корицей, цедрой, гвоздикой и кардамоном. Замесить тесто. В теплое еще тесто добавить масло и, пока оно совсем не остынет, хорошо вымесить. Затем развести соду в рюмке рома, влить в тесто. Смешать сахар со взбитыми яйцами, также добавить в тесто, затем осторожно понемногу всыпать оставшуюся муку. Все тесто следует месить руками не менее часа. Затем положить его в смазанную маслом форму, сровнять ножом поверхность, закрыть крышкой и выставить в сухое прохладное место на неделю. После этого выдержанное тесто поставить для выпечки в духовку со средним жаром. После выпечки завернуть в полотняную салфетку и выдерживать еще в течение 2 недель. По желанию коврижки перед выпечкой можно посыпать толченым миндалем.

Свекольный квас

Свекла - 1000 г, вода - 2000 г, хлеб - 50 г.

Свеклу очищают, нарезают ломтиками, кладут в керамическую или стеклянную посуду и заливают теплой кипяченой водой. Затем добавляют кусочки ржаного хлеба с корочкой, накрывают марлей и ставят в теплое место (18-20°) для брожения. Через несколько дней квас процеживают. Свеклу можно залить водой еще раз.

