



Produkty / Potrawy regionalne

2 grupa - Maria Byczkowska, Milena Popowska, Liwia Gajewska, Nel Zduńczuk, Ewa Więckowska,
Gosia Witkowska



Oscypki

Twardy, wędzony ser, przygotowany z mleka owczego, charakterystyczny dla polskich gór, szczególnie Podhala. Spopularyzowany w Polsce oraz w innych krajach Europy.



Kluski śląskie

Rodzaj klusek ziemniaczanych przygotowanych z gotowanych ziemniaków i mąki, formowane w mocno spłaszczone kulki z wgłębieniem, gotowane w osolonym wrzątku. Kluski śląskie wpisane są na Listę produktów tradycyjnych województwa opolskiego oraz osobno śląskiego.

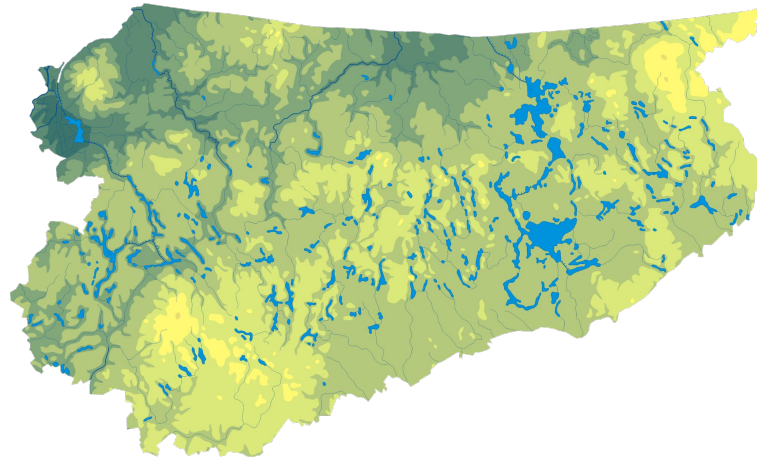


Faworki

Polskie i litewskie oraz niemieckie tradycyjne, chrupkie ciastka o słodkim smaku, w kształcie złożonej kokardki, smażone w głębokim tłuszczu i posypywane cukrem pudrem.



Potrawy pochodzące z Polski oraz Warmii i Mazur





Bukowiec

Są to pierniki, które rządzą na Mazurach w okresie Świąt Bożego Narodzenia. Swoją nazwę wzięły od tego, że na jego wierzchnią warstwę składają się małe, ściśle przylegające do siebie kulki przypominające bruk.



Karmuszka

Regionalna zupa wywodząca się z Warmii Mazur. Łączy w sobie wpływy kuchni polskiej i niemieckiej. Jest bardzo treściwa. Znajdziemy w niej dużą ilość warzyw i mięso.



Plińce z pomoćką

Tradycyjne danie Mazur, które można zjeść prawie w każdej regionalnej restauracji. Są to inaczej placki ziemniaczane przekładane podsmażaną wędzonką polane sosem na bazie kwaśnej śmietany i twarogu z cebulą oraz czosnkiem.



Dzyndzałki Warmińskie

Regionalna nazwa dla potrawy przypominającej pierogi. Dzyndzałki to popularna potrawa na Warmii, smaczna i łatwa w przygotowaniu, dzięki czemu zdobyła wielu zwolenników już w całej Polsce.



Gulasz po warmińsku

Danie pomimo swojej prostoty, zachwyca idealnie przyrządzonym mięsem w towarzystwie sosu i warzyw. Jest to jedno z najchętniej jadanych przez turystów dań kuchni regionalnej.



Farszynki mazurskie

Farszynki to tradycyjne mazurskie kotleciki ziemniaczane z mięsno - jajecznym farszem.



Kartacze mazurskie

Kartacze, potrawa pochodząca z kresów wschodnich, popularna na Mazurach. To kluski zrobione z surowych, tartych i gotowanych ziemniaków.



Zupa warmińska

To bardzo szybka w przygotowaniu i pożywna zupa, która cieszy się sporą popularnością na Warmii.

Zupa warmińska jest mało znana i rzadko spotykana w innych regionach Polski.



Schab po mazursku

To nic innego jak wieprzowe mięso o lekko słodkim, korzennym smaku w sosie powideł śliwkowych.



Sękacz

Wypiek cukierniczy z ciasta biszkoptowo - tłuszczowego , pieczonego nad otwartym ogniem na obracającym się różnie.



Polskie zupy





Zupa szczawiowa

Zielona, lekko kwaskowata zupa, której podstawowym składnikiem jest szczaw, nadający jej charakterystycznego smaku. Ze względu na tę jarzynę, która nie nadaje się do przechowywania, zupa szczawiowa jest letnią potrawą sezonową. Dostępne są także koncentraty szczawiu na zupę. Zupa ta, kojarzona z "wiejskim" i "letnim" smakiem, jest m.in. elementem tradycyjnej kuchni polskiej.



Zupa rybna

Rodzaj zupy, której podstawowym składnikiem jest wywar mięsa i ości ryb, niekiedy owoców morza, które nadają zupie charakterystycznego smaku i zapachu. Różne zupy rybne występują w kuchniach wielu krajów, również w kuchni polskiej – zupa tego typu z łazankami jest jednym z dań podawanym podczas tradycyjnej, polskiej kolacji wigilijnej.



Zupa grochowa

Zupa przyrządzana z łupanego grochu, na wędzonce z dodatkiem ziemniaków, czosnku i majeranku. Zupa podawana często na imprezach masowych. Jest jedną z potraw serwowanych w wojsku.



Kapuśniak

Zupa z poszatkiwanej kapusty głowiastej (świeżej lub kiszzonej) i warzyw, często na wywarze z wędzonego boczku lub z żeberka. Znana w kuchni polskiej, góralskiej – kwaśnica (tam przygotowywana z kiszzonej kapusty), słowackiej – kapustnica (z kiszzonej kapusty).

potrawy wigilijne





barszcz czerwony z uszkami

specjalnie przygotowany barszcz czerwony z postnymi uszkami jest tradycyjną polską zupą podawaną w czasie Wigilli. Przygotowuje się go z wywaru z włoszczyzny i buraków z połączeniem wywaru z suszonych grzybów oraz z kwasem buraczanym.



Śledzie

Cięte marynowane śledzie były przygotowywane już w Europie od czasów średniowiecza gdzie transportowano zapakowane w beczki śledzie na Wigilię. Potrawa ta jest podawana bez ości, głowy oraz płetwy ogonowej. Nadziewana natomiast jest przyprawami i dodatkami. W polskiej tradycji kulinarnej przed główną zupą podaje się przystawki takie jak śledzik w śmietanie, matjase czy rolmopsy.



Karp po żydowsku

Faszerowana ryba jest tradycyjnym daniem Żydowskim. Jednak karp na słodko to tradycyjne danie Żydów Rzeczypospolitej. Zazwyczaj jest podawany na zimno, w słodkiej galarecie, obfitującej w rodzynki i posiekane płatki migdałów, niekiedy również plasterki marchwi i jajka. Wywar z którego powstaje galareta, przygotowany jest z głowy i kręgosłupa ryby, pomalą gotowanych przez wiele godzin z dużą ilością cebuli i innych warzyw.



Ryba po grecku

Tradycyjne Wigilijne danie podawane na ciepło lub zimno. Potrawa składa się z smażonych kawałków lub filetów rybnych w sosie warzywnym. Podstawowymi składnikami sosu są najczęściej tarta marchew, pietruszka, seler, cebula oraz koncentrat pomidorowy smażony na oleju, a następnie duszony z dodatkiem wody, soli, pieprzu i przypraw. Po usmażeniu ryby dusi się ją w uduszonych wcześniej warzywach.



Kutia

Tradycyjna potrawa kuchni ukraińskiej, białoruskiej, rosyjskiej, litewskiej i dawnej polskiej kuchni kresowej. Obecnie na Białostocczyźnie, Lubelszczyźnie i innych częściach polski. Zwyczajowo robiona jest z obłuczzonej pszenicy, ziaren maku, słodku, miodu, bakalii, różorakich orzechów, rodzynek czasami też mleka czy śmietanki do polania. Współcześnie używa się również skórki pomarańczy lub migdałów.



kapusta z grochem

Tradycyjna polska potrawa często podawana podczas wieczerzy wigilijnej. Podstawowymi składnikami dania są: łuskany groch, kiszona kapusta i przyprawy takie jak np. ziele angielskie czy liść laurowy.



Kompot z suszu

Tradycyjny polski napój bezalkoholowy, przyrządzany z gotowanych suszonych owoców. Początkowo był podawany zimą do obiadu, obecnie serwowany jest do wieczerzy wigilijnej. Najczęściej do jego przygotowania wykorzystuje się suszone śliwki, gruszki, jabłka, morele, figi i rodzynki. Można doprawić go także cukrem, cytryną, skórką otartą z cytryny i pomarańczy, goździkami, korą cynamonową, imbirem i gałką muszkatołową.



Pierogi z kapustą i grzybami

Tradycyjne danie Wigilijne podawane w każdym regionie Polski. Ciasto można przygotować na dwa sposoby: dodając jajko i nadając im ładny kolor, bądź zamiast jajek dodać oleju i sprawić, że ciasto będzie cieńsze i bardziej elastyczne. Do farszu zazwyczaj dodajemy kiszoną kapustę, grzyby i cebulę.



Zupa grzybowa

Tradycyjna polska potrawa serwowana na stołach Wigilijnych. Przygotowywana jest ona na wywarze mięsno-warzywnym z dodatkiem grzybów, także suszonych, w ilości nadającej potrawie grzybowy smak. Zupę grzybową można przyrządzać z grzybów różnorodnych gatunkowo bądź tego samego gatunku. W kuchni polskiej podaje się ją najczęściej z kluskami lub makaronem, często z dodatkiem śmietany.



kluski z makiem

Inaczej nazywane makówki to tradycyjna Śląska potrawa Wigilijna.

Podstawowe składniki makówki to mak, bułki kanapkowe lub sucharki, mleko, miód lub cukier, bakalie, rodzynki, figi, migdały, skórka pomarańczy, orzechy włoskie, wiórki kokosowe, rum, pomarańcze oraz mandarynki. Namoczone pieczywo układa się warstwami na przemian z masą makową.



Piernik

Tradycyjna Bożonarodzeniowa potrawa wywodząca się z Holandii. Jest przygotowana z ciasta o słodko-pikantnym smaku, o długiej trwałości. Do przygotowania ciasta potrzebujemy mąki pszennej lub żytniej, miodu, karmelizowanego cukru, tłuszczu, jajek, wody lub mleka i środka spulchniającego. Całe ciasto jest mocno doprawione przyprawami korzennymi.



Makowiec

Tradycyjne polskie danie przekładane masą ze zmielonego maku, cukru lub miodu i bakalii. Wypiek najczęściej podawany jest w formie podłużnego, zwijanego spiralnie ciasta w kształcie wałka ale możemy dostrzec go również w formie placka bądź strudla.



Dziękujemy za uwagę