Kuchnia duńska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2542 razy.

Leżąca na skrzyżowaniu "gastronomicznych dróg" Dania więcej zapożyczyła od położonych na wschodzie Niemiec niż do Francji. Nie ma w tym nic dziwnego - zwyczaje i sposób życia, a także wpływy kulturowe spowodowały, że kuchnia duńska podobna jest bardzo od niemieckiej. Podstawowy gorący posiłek dnia to obiad, składający się z zupy oraz dania mięsnego lub rybnego. Z mięsa najchętniej spożywa się wieprzowinę, zaś szczególnie ceni się potrawy przyrządzane z baraniny, która w Danii kosztuje sporo. Podobnie jak w Niemczech, często przyrządza się potrawy z mięsa mielonego, przy czym zazwyczaj miesza się jego gatunki. Nie tylko w Kopenhadze, ale i w innych miastach, centralnym ośrodkiem handlowym jest targ rybny. Kupuje się ryby żywe, nierzadko prosto z sieci. Obok ryb morskich są tam ryby słodkowodne. Wśród gatunków króluje na stołach łosoś z okolic Półwyspu Jurlandzkiego lub węgorz, uważany za przysmak. Nie gardzi się również dorszem, śledziem lub flądrą - o ich jakości decyduje pochodzenie, tj. nabywanie z "pierwszej ręki". Kuchnia duńska wykorzystuje wszystkie sposoby przyrządzania ryb, niemniej jednak największym powodzeniem cieszą się pieczone i smażone na oleju. Węgorza podaje się na przystawkę lub jako danie główne. Duńczycy nie gustują w warzywach, poza ziemniakami podawanymi w różnych postaciach. Zestwy surówek i sałatek odbiegają od codziennych kanonów.