
Kuchnia holenderska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2557 razy.

Kto spojrzy na malowidła Rubensa, bez chwili wahania powie: Holendrzy jedzą chętnie, dużo i często. I nie pomyli się. Współczesna kuchnia Holandii jest odbiciem starych zwyczajów i historycznego uwarunkowania. W gastronomii holenderskiej używa się dużo cebuli, żółtego sera i prawie wszystkich znanych przypraw. Wynika to z posiadania przed wiekami bogatych kolonii, z których sprowadzano nie tylko pieprz, ale także: curry, goź dziki, cynamon, estragon, gałkę muszkatołową, tymianek, ziele angielskie, paprykę i wiele innych. Żółty ser króluje niemal wszędzie: zastępuje mięso podczas gotowania zupy smaży się go, jak kotlet, dodaje do sałatek i zapiekanek. Inne przetwory i samo mleko bywają bardzo powszechnie użytkowane. Jogurt, kwaśne mleko i słodkie mleko dodaje się do zup, mięsa, ryb, dań jarskich, sosów, deserów. Rzadziej natomiast używa się śmietany. Z ulubionych warzyw należy wymienić ziemniaki i kapustę /podobnie jak w kuchni niemieckiej/, sałatę, pietrusz kę, seler oraz szczypiorek. Do zupy Holendrzy dodają kawałek czarnego chleba - odpowiednik naszego pumpernika, obowiązkowo posypany startym żółtym serem. Codziennie na stole goszczą ryby. Najwięcej potraw przyrządza się ze świeżego śledzia, tzw. zielonego. O popularności tej ryby świadczy holenderskie przysłowie: "Gdy w domu jest śledź, nie trzeba lekarza". Oprócz śledzi spotyka się na talerzach dorsze, makrele, flądry, zaś z ryb słodkowodnych: węgorze, łososie, pstrągi i karpie.

mam pytanie jak nazywa sie male gorzkie warzywo wygladem bardzo przypominajace kapuste?
holendrzy czesto i chetnie robia z niego saladki
moze ktos zna jakis przepis bylaby wdzieczna za wszelkie informacje odnosnie tego warzywa
moj adres anarchola16@op.pl

Nadesłal(a):Ucze sie gotowac <anarchola16@op.pl> 2006-07-05 11:07:11

to cykoria

Nadesłal(a): 2009-02-14 22:02:30