
Kuchnia podlaska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4474 razy.

Kuchnia podlaska to przede wszystkim rozmaite bliny, ołatki, racuszki, kluski i pierożki. Potrawy wykonywano z mąki, ale także z tartych ziemniaków czy marchwi. Warzywa często gościły na podlaskich stołach. Robiono z nich surówki, ale także stanowiły ważny składnik drugich dań. Prysmakiem regionalnym są moskale. Są to placki z ugotowanych i póź niej usmażonych ze smalcem buraków ćwikłowych zagniecionych z mąką. Placki pieczono na rusztach kuchennych po wygarnięciu resztek ognia i popiołu. A że palono drewnem, ruszta nie miały wysokiej temperatury i placki nie przypalały się. Powszechnie wykorzystywano dary lasów i rzek. Z głogu na przykład gotowano zupy i przyrządzano sosy, a z grzybów kotlety. Popularne były wszelkiego rodzaju duszonki: warzywne lub z dodatkiem mięsa. Mięso jadano rzadko, najczęściej w święta. Pojawiały się wówczas kotlety, sznyce, bitki i czasami całe prosię. Częściej jadano baraninę i dziczyznę. Są i potrawy z ryb, a nawet raków, co dowodzi dawnej czystości podlaskich wód. Na Wigilię podawano m.in. barszcz na kwasie buraczanym, karpia w szarym sosie i łamańce z aguompieniem /zimny napój sporządzony z maku moczonego w wodzie z cukrem/. W poście jadano grochówkę, zupę rumianą /jarzynową/ i żurek. Na Wielkanoc - barszcz i zaparzone pierogi olbrzymie. Podczas wesela gości częstowano korowajem / z ciasta drożdżowego/, a dzieciom dawało się gąski /małe ciasteczka drożdżowe/. Podlasie, to kraina historyczna, leżąca po obu stronach środkowego Bugu górnej Narwi. Ziemię tę od XI wieku należały w większości do Rusi. Nazwa Podlasia powstała w XIV w. i oznacza położony w sąsiedztwie Polaków /Lachów/.