
Kuchnia fińska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3004 razy.

Kuchnia fińska jest prosta i skromna. Gorący posiłek podaje się zwykle raz dziennie, przeważnie w późnych godzinach popołudniowych. Ciężka praca fizyczna, charakteryzująca wysiłek wielu Finów: drwali, myśliwych, leśników i rybaków, wymaga posiłków pożywnych. Nic też dziwnego, że składają się one najczęściej z produktów zbożowych, ziemniaków, mięsa /w tym głównie wieprzowiny/ oraz ryb. Te ostatnie odgrywają dużą rolę w jadłospisie mieszkańców zarówno wsi, jak miast. W zatokach, szczególnie przy ujściach rzek, łowi się wspaniałe łososie i trocie. W świeżnie zarybionych jeziorach żyją szczupaki, sumy, sandacze pstrągi. Spożywane są one jednakże bez specjalnych dodatków - często pieczone, rzadziej smażone. O traperskim pochodzeniu narodowych potraw z ryb, także z morskich, świadczą sposoby ich przygotowania, np. ryby pieczone w glinie i w ziemi.

a gdzie mogę znaleźć stronę z przepisami fińskimi, to bardzo ważne, jeśli ktoś zna to proszę o kontakt na maila

Nadesłał(a):Lilith <lilith914@poczta.fm> 2006-02-04 13:02:46