
Kuchnia łotewska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4239 razy.

Kuchnia łotewska należy do najoszczędniejszych w świecie, nie marnuje się w niej nic. Nawet ze skórek do jabłek można zrobić smaczny orzeźwiający napój. Ale przecież przez wieki kraj ten tkwił pod jarzmem obcego najeźdźcy Zakonu Kawalerów Mieczowych. Ludność na terenie Łotwy zajmowała się w wiekach średnich rybołówstwem, bartnictwem i myślistwem. Jadano mięso końskie, pito kobyłe mleko i piwo z miodu. "Łotysze piją wodę, a chleb ich jest pieczony z plew" - pisze brandenburski podróżnik. Oprócz chleba jadano kwaszoną kapustę i ogórki oraz potrawę z rozrzedzonej mąki gryczanej i jęczmiennej. W późniejszym okresie do jadłospisu weszły ziemniaki, potrawy pieczone z dodatkiem oleju lnianego lub sadła, warzywa /rzepa, kapusta, brukiew, ogórki i buraki/. Jadano też płody lasów /żurawiny, brusznice, czernice, łochynie, czarne porzeczki, grzyby/ oraz płody przydrożnych rowów /lebioda, pokrzywa, szczaw/, niewielkie ilości mięsa oraz ryby morskie, przy czym ulubionym daniem są kilki - świeże szproty poddane maceracji w solance lub w solance z korzeniami. Z bogatego repertuaru potraw z ryb polecić trzeba zupy rybne, z dodatkiem ziemniaków lub chleba, bardzo specyficzny barszcz z solonych śledzi, a także potrawy z dodatkiem słodkiego mleka - karp w mleku i pstrąg młynarzowej. Kuchnia łotewska jest mocno zbliżona do kaszubskiej.

tak, a te surowe ryby to na meczach zuzłowych na potege cały narod wpierdala!

Nadesłał(a):kleczes <kleczes@poczta.fm> 2009-04-06 10:04:55