

---

# Bakalie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2101 razy.

W kuchni staropolskiej zwano bakaliami południowe owoce suszone: figi, rodzynki, daktyle i migdały, przywożone z krajów południowych i wschodnich przez kupców ormiańskich, greckich i żydowskich. Do zestawu bakalii włączono również łuszczone orzechy. Bakalie, ulubiony przysmak dzieci i dorosłych podawano w okresie Bożego Narodzenia, jako słodką "przegryzkę" w czasie wieczornego śpiewania kolęd. Używano ich również i nadal się używa jako dodatku do bab i do przyrządzania wielkanocnych mazurków. Aby bakalie nie opadły na dno, należy je starannie umyć, osuszyć, rozdrobnić, oprószyć mąką i dopiero wtedy dodać do ciasta.