
Czernina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2183 razy.

Czernina - zwana także czarniną, inaczej czarną polewką - ma swoje miejsce nie tylko w polskiej kuchni, ale także w obyczajowości i literaturze. W Polsce szlacheckiej częstowano tą zupą nie chcianego kandydata do ręki panny na wydaniu. W ten delikatny sposób oznajmiano, że nic tu po nim, czyli najzwyczajniej dawano mu kosza. Obyczaj ten był dość powszechny. Dziś czerninę przygotowuje się ze świeżej krwi kaczki. Krew utrwała się octem lub sokiem z cytryny i dodaje do niej wiele przypraw oraz suszonych owoców. Nasi przodkowie, zarówno bogaci, jak i biedni, chętnie jadali tę znaną od stuleci zupę. Doceniając jej specyficzny smak, stawiano ją na stołach nie tylko po to, aby dać rekuzę nie chcianemu zalotnikowi. W XVIII wieku pojawiło się wiele przepisów na czerninę. Z biegiem czasu przepisy na czerninę zmieniały się. Do przygotowywania jej wykorzystywano niegdyś również krew prosiąt. W zależności od regionu przepisy na czerninę różnią się nieco od siebie.