

## Klasa 6b

Lekcja 15 06 2020r.

### Temat : Polska kuchnia tradycyjna - dania kuchni polskiej, które warto polecić obcokrajowcom .

1. Próbowanie regionalnych potraw to część każdej podróży. Sami chętnie to robimy podczas wizyty w obcych krajach. Teraz, kiedy gościmy obcokrajowców, mamy okazję zaprezentować im naszą, polską kuchnię i posiłki, które chętnie w Polsce jadamy. Te dania i przysmaki warto polecić obcokrajowcom. Co byście dodali?



**Bigos**

2. Bigos wywołuje sprzeczne emocje wśród obcokrajowców. Cudzoziemcy dziwią się, jak można jeść kiszoną, czyli zepsutą ich zdaniem kapustę. Odstrasza ich ponadto wygląd bigosu i jego intensywny zapach. Wątpliwości, co do dania, znikają jednak zwykle w momencie spróbowania bigosu. Zjedzenie bigosu to niemal obowiązkowy punkt wizyty w Polsce. Najważniejsze, by bigos był przyrządzony zgodnie z tradycją - musi być w nim dobra kiszone kapusta, dużo mięsa, leśne grzyby, suszone śliwki, odpowiednie przyprawy. Można śmiało powiedzieć, że bigos to znak firmowy polskiej kuchni.



**Pierogi**

3. Obcokrajowcy uwielbiają polskie pierogi. To danie cieszy się chyba największym ich uznaniem. Pierogi nadziewane farszem mięsnym, farszem z kiszonej kapusty i grzybów, a także pierogi z serem czy owocami - warto poczęstować obcokrajowców różnymi rodzajami pierogów. Mogą być gotowane i smażone, ze skwarkami i bez. Pierogi w restauracjach są jednym z tańszych dań, do tego można się nimi najeść.



#### **Zupa ogórkowa**

4. Warto poczęstować obcokrajowców zupą ogórkową, która dla wielu z nich jest często całkowitym zaskoczeniem. Ogórki i to kiszone nie kojarzą im się z czymś, z czego można ugotować dobrą zupę. Niemcy ogórkową zjedzą bez oporów, ale dla Włochów i Hiszpanów będzie trudna do zaakceptowania.



#### **Flaki**

5. Flaki to dla niektórych obcokrajowców kompletna egzotyka. Zresztą nie tylko dla obcokrajowców. Także wielu Polaków nie może przemóc swojej niechęci do zupy z fragmentów wołowego żołądka. Nazwa dania działa zniechęcająco chyba w każdym języku. Agencja badania opinii publicznej Pentor przeprowadziła w 2017 roku badania, które wykazały, że to właśnie flaki są najmniej lubianą polską potrawą wśród obcokrajowców odwiedzających Polskę. To dziwne, gdyż flaki znane są także w innych krajach m.in. Francji, Portugalii. Są tam przyrządzane na wiele sposobów i nie budzą kontrowersji. Flaki mogą być jednak nowością dla przybyszów z innych krajów. Dobrze przyrządzone flaki są bardzo smaczne i pożywne.



### **Żurek**

6. Żurek, sztandarowe danie kuchni staropolskiej i jednocześnie jedna z najbardziej znanych polskich zup, to kolejna potrawa, którą powinniśmy polecić obcokrajowcom. Tradycyjny żurek przyrządzany jest na zakwasie z razowej mąki, gotowany z grzybami, a podawany z ziemniakami, pokrajaną w kostkę wędliną i jajkiem na twardo. Pychota!



### **Barszcz czerwony z uszkami**

7. Obcokrajowcy powinni też spróbować tradycyjnej świątecznej potrawy, na której nazwie łamią sobie język. Barszcz, bo o nim mowa, to czerwona zupa z buraków, której intensywna barwa bardziej kojarzy się obcokrajowcom z farbą niż jedzeniem. To, po ogórkowej, kolejne zaskoczenie. A jednak, dobry barszcz podany z pysznymi uszkami z farszem kapustno-grzybowym szybko podbija ich serca, a raczej podniebienia.





**Schabowy z ziemniakami i kapustą**

8. Tak, tak kotlety ze schabu w panierce jada się także w innych krajach świata. Ale schabowy ziemniakami i kapustą gości tak często na polskich stołach i w restauracjach, że można go nazwać typowo polskim posiłkiem. Schabowy najlepiej żeby był, jak najcieńszy, zajmował połowę talerza i miał złocistą, chrupiącą panierkę. Ziemniaczki mogą być młode, posypane koperkiem, a kapustka zasmażana.



**Zupa szczawiowa**

9. Zupa szczawiowa to typowa, polska zupa wiosenno-letnia. Idealna na upały, a więc w sam raz na teraz. Zupa kojarzy się nam z wakacjami, latem. Jej warianty występują również wśród potraw krajów Europy Wschodniej i w kuchni żydowskiej. Szczawiowa najlepiej smakuje z jajkiem. Niektórych obcokrajowców może zaskoczyć to, jak łatwo robi się zupę szczawiową i jak dobrze smakuje zwykły, rosnący wokół szczaw.



### **Rosół**

10. Rosół gości na wielu polskich stołach w niedzielne popołudnia. Przez niektórych uważany jest nie za zupę, a jedynie wywar, który stanowi dopiero podstawę przygotowania zupy. Także obcokrajowcom może się wydać mało treściwy. Rosół, który podaje się zwykle z makaronem, dla Włochów jadających makarony tylko z sosami, może być jedynie wodą z tłustymi oczkami na powierzchni. A jednak, dobrze przyrządzony rosół jest nie tylko smaczna, ale też pożywny.
11. Na tych przykładach przedstawiłem te potrawy z kuchni polskiej które znane są w Europie i uważane za potrawy typowo polskie.

**Pozdrawiam**

**Zdzisław Mirek**

