



POLISH
TOURIST
ORGANISATION

СМАКИ ПОЛЬЩІ

www.poland.travel

СМАКИ ПОЛЬЩІ



ТРАДИЦІЙНА ПОЛЬСЬКА КУХНЯ

Те, що ми можемо нині скуштувати в польських ресторанах і родинах, є результатом багатовікового взаємопроникнення різноманітних регіональних кухонь і страв національних меншин, які населяють Польщу. Внаслідок залишився відчутний кулінарний присмак Сходу (татаро-турецький, раніше – монгольський, русинський, німецький, французький, італійський, єврейський). Окрім розмаїття регіональних польських страв, є такі страви польської кухні, які належать до канону. Поляки люблять супи і вміють готувати багато їх різновидів. Невід'ємним елементом святкового обіду є бульйон, зварений найчастіше з домашньої курки, або – ще краще – з фазана чи королівської цесарки. Подається з тонкою локшиною власного виготовлення. Популярними також є помідоровий суп зі сметаною та суп із квашених огірків. Варто обов'язково спробувати журек, який часто подають у круглій хлібині замість тарілки. Частина супів є сезонними, відповідно готують їх у певну пору року. Наприклад, літній холодний суп з молоденького бурячка (ботвинка), або осінній суп з лісовими грибами.

Протягом століть польська кухня базувалася на дичині, м'ясі птиці та свинині. Великою популярністю користується також риба, особливо прісноводна. У роки комунізму спостерігалось зубожіння кухні. Найпопулярнішою стравою тих часів стала панірована свиняча відбивна, яка подавалась з картопляним пюре, салатом з огірків чи притушеною капустою. Зараз знову маємо змогу скуштувати багато забутих типово польських делікатесів, наприклад, смаженого гусака з гречаною кашею. Дуже популярні у Польщі вареники з різною начинкою: руські (з картоплею і сиром), м'ясом, з капустою і грибами. Взимку поляки готують біг'ос з квашеної капусти з додаванням м'яса, ковбас і сушених грибів. Варто спробувати і такі закуски як оселедець, що може смакувати по-різному, рибу по-грецьки (з овочами), заливну рибу, м'ясне асорті – все гарно оформлене і подається з апетитними соусами.

Поляки роблять також відмінні десерти. Специфічним польським десертом є хрустики фаворки. Популярні теж маківники, сирники, пряники, шарлотки, пончики. В десертах часто використовують сезонні фрукти (яблука, груші, сливи), лісові ягоди і суниці.



Печеня з дичини

1 кг філе дикого кабана
150 мл червоного вина
гілочка розмарину
фритюр

Маринад:

0,7 літра червоного вина
1 велика цибулина
2 моркви
3-4 зубчики часнику
2-3 лаврових листки
25 дроблених зернят ялівцю
кілька горошин чорного перцю
пів чайної ложки солі
20 мл олії

□

Овочі очистити. Моркву нарізати пів-кружечками, цибулю – соломкою. Змішати з іншими інгредієнтами. Залити маринадом очищене м'ясо. Відставити у прохолодне місце на 2-3 дні.

Дістати м'ясо з маринаду. Обсушити. Обсмажити з кожного боку в дуже гарячому жирі. Запекати в духовці при температурі 180 градусів близько 45 хвилин. Під час приготування м'яса його можна ще поливати маринадом. М'ясо має залишатися злегка рожевим всередині. Після того, як виймете з духовки, злийте рідину з дека в каструлю, додайте червоне вино і покладіть розмарин. Кількість рідини зменшиться, вона набере консистенції соусу, яким слід обережно полляти кожен шматок печені. Дичина ідеально смакуватиме з печеними буряками.

ПОЛЬСЬКІ ДЕЛІКАТЕСИ

У польській кухні велику роль відіграють дари лісів: дичина, гриби та ягоди. Приготування дичини має в Польщі давню традицію. Колись це була основна страва на столах знаті. Сьогодні - доступна в багатьох ресторанах. Великою атракцією є запечений цілий кабан, смажені медальйони з дичини та дичина у сметані. Ліс також постачає мед, який завжди був у польській кухні. У багатьох місцях, часто відвідуваних туристами, можна купити місцевий мед з невеликих пасік, його смак запам'ятається надовго. Ще одним дарунком лісів є гриби, без яких немає традиційної польської кухні. Гриби доступні цілий рік у сушеному вигляді. Готують з них супи, соуси, фарш до вушок. Польська кухня славиться також багатством каш, які подають як приправи до м'яса. Каші чудово поєднуються з дичиною, наприклад, у смачному запеченому гусаку, фаршированому гречкою. Варто спробувати дуже смачну гречану кашу, мало популярну за межами Польщі. Овочі, які найчастіше використовують у польській кухні, - це картопля і капуста. З картоплі роблять такі польські делікатеси як деруни, клюски по-шльонські (картопляні галушки), копитка. Квашену капусту подають як додаток до м'ясних страв, також вона є основою традиційного супу - капусняку. Польща - це і яблучна країна. Багато яблучних господарств можуть похвалитися сертифікатами ЄС, які захищають цей польський продукт. Варто скуштувати польські яблука ще й у тістечках, наприклад, популярний яблучний пиріг - шарлотку, спробувати печеними з медом, горіхами та родзинками.

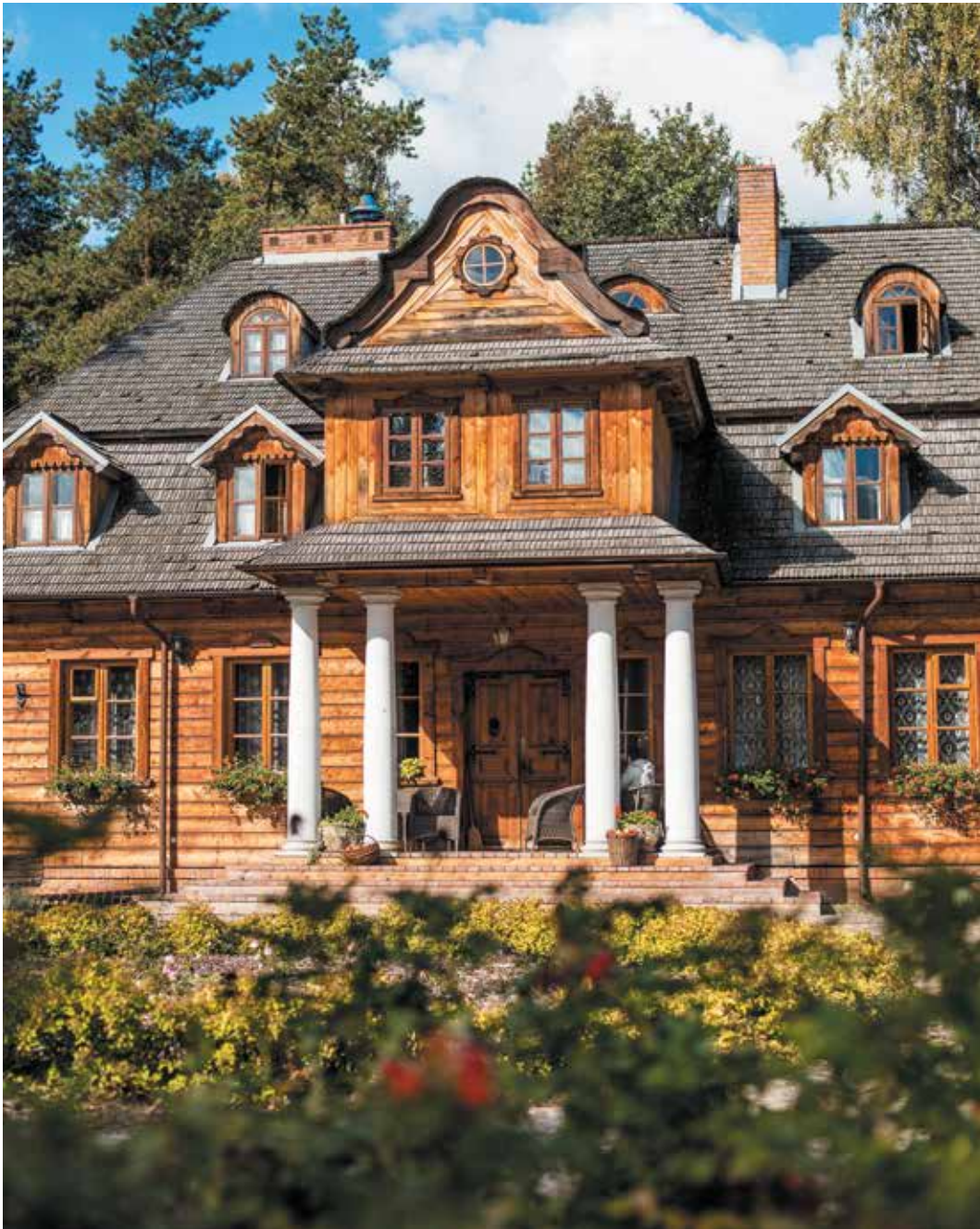




Капусняк з копченостями

1 кг квашеної капусти
300 г копчених ребер
1 біла цибулина
2 моркви
3 - 4 картоплини
кілька столових ложок
вершкового масла
щіпка кмину
1,5 л бульйону
сіль і чорний перець
шматочок копченого бекону (за
бажанням)

□
У каструлі розтопити вершкове масло, обсмажити на ньому до золотистого кольору дрібно нарізану цибулю. Додати дрібку кмину і смажити, регулярно помішуючи. Додати очищену й потерту на терці моркву і продовжувати смажити протягом декількох хвилин на слабкому вогні. Залити бульйоном. Додати копчені реберця і очищену й порізану на кубики середніх розмірів картоплю. Накрити каструлю і варити, аж поки овочі не стануть м'якими, а м'ясо дасть свій аромат. Капусту злегка відцідити, злити надлишок соку, при потребі дрібніше порізати. Додати до навару. Варити протягом кільканадцяти хвилин. Приправити до смаку сіллю та перцем. При бажанні можна підсмажити бекон на шкварки і додати до кожної порції капусняку.



ТРАДИЦІЙНА ПОЛЬСЬКА

Польща знаходилася на перетині торгових шляхів Європи та Азії. З усіх сторін приїжджали сюди купці за бурштином, натомість залишали вишукані спеції і кулінарні ідеї. Чудові польські смаки збагатили також сусіди і меншини, які проживають у Польщі протягом століть. Численні впливи зробили польську їжу надзвичайно багатою на різні смаки. Контакти з Азією привнесли дещо орієнтальний солодкий і пряний аромат спецій, привезених здалеку: кардамону, кориці, мускатного горіха. Багато страв запозичено у євреїв, які споконвіку жили в багатьох регіонах польської держави. Литовці вчили мистецтва приготування м'ясних цікавинок, таких як кендюх. Від українців поляки навчилися любити вареники. Французи подарували польській кухні вишукані десерти. Тому польська кухня – це чудесна суміш шляхетних і селянських традицій. Поляки завжди мали відмінні продукти – навіть свою польську сіль, з відомих шахт Велички і Бохні. Ліси були повні дичини і меду. Не дивно, що польська кухня має багато рецептів приготування дичини. А польський мед славиться на всю Європу. Сьогодні медове господарство переживає ренесанс, і чимало чудових, менших і більших пасік мають мед відмінної якості і різних ароматів. Найчастіше поляки їдять мед з сиром. Польська кухня має багато дарунків з лісів.

Найпопулярніші зернові - пшениця і жито, з яких впродовж століть пекли прекрасний хліб. Польська кухня – це також і риба, особливо прісноводна. Овочі-зелень, які привезла до Польщі італійська королева Бона, нині подаються як салат або у вареному вигляді, політі підсмаженими на маслі панірувальними сухарями та з різними соусами. Польським власним винаходом є чудові супи у широкому асортименті (понад 200 видів) і соленості. Квашені огірки є одним із символів польської кухні. Сьогодні молоді кухарі поєднують багаті вікові традиції польської кухні та сучасні кулінарні тенденції в неповторні смаки. Обирають найкращі польські продукти з екологічних регіонів і переробляють їх традиційними методами.



Гусак, фарширований гречкою і яблуками

- 1 цілий гусак
- 2 чайні ложки сушеного майорану
- материнки
- сіль, чорний перець
- Начинка:**
- 2-3 склянки відвареної до
- напівготовності гречки
- 6 середніх яблук
- 1-2 столові ложки цукру
- 2 столові ложки вершкового
- масла
- 1/2 чашки родзинок
- кілька гілочок свіжого майорану
- сіль і чорний перець

□
Тушку гусака ретельно очистити, промити і просушити. Натерти майораном, сіллю, чорним перцем і поставити у холодильник на 2-3 години. Очистити яблука, кожне порізати на вісім частин, змішати з цукром. Разом з родзинками і свіжим майораном трішки протушувати на маслі. Приправити сіллю і перцем за смаком. Перемішати з гречкою. Нафарширувати гусака начинкою і зашити так, щоб фарш «не втік». Запекати в розігрітій до 170 градусів духовці протягом 3-4 годин. Час від часу поливати гусака жиром і соком, який з нього витоплюється, щоб шкірка була більш хрусткою. Після запікання гусячий жир, який залишився, ви можете використовувати, наприклад, для смаження.

ПОЛЬСЬКІ СТРАВИ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

Подорожуючи Польщею не можна оминати увагою делікатеси регіональної кухні. Регіональна кухня надзвичайно багата завдяки різноманітним природним умовам та різним традиціям. Північ – це море, ліси і озера. Чудова риба з Кашуб, Вармії і Мазур – смажена, копчена і маринована. Польща – це величезні терени старих лісів, тому в багатьох регіонах подадуть на стіл відмінні страви з грибів, – варто звернути увагу на маринади до них. Мариновані гриби – це польський делікатес. Відроджується також традиція вирощування гусей, тому на столах збільшується асортимент страв з цієї птиці. Найпопулярніший гусак є у Великопольщі, на Куявах, Люблінщині. Великопольща, це теж ароматні масла холодного віджиму з льону й ріпаку і рогаики Святого Мартіна (дріжджова випічка, наповнена солодким, білим маком). З цим рогаиком пов'язане повчання про те, що слід помагати тим, кому в житті гірше, ніж нам. Мазовше з космополітичною з кулінарної точки зору столицею пропонує не тільки страви світової кухні, а й традиційні мазовецькі страви з птиці, поміж яких оригінальний бульйон з півня. Підляське воєводство – найчистіший екорегіон Польщі – почастиє стравами прикордоння. Тутешнім смаколиком є картачі (картопляні зрази з м'ясом), татарський перекачевник і солодкий сенкач (оригінальне тісто, яке запікається на розжарі, що обертається). На Шльонську варто спробувати кармінадлі – котлети з фаршу з додаванням оселедця, та яловичий рулет, який подається з червоною капустою. Малопольське воєводство зі столицею Краковом – це окреме царство смаків. Кулінарним символом міста є бублики-обважанки, які повсюдно продаються у вуличних кіосках, і, можливо, є нагадуванням про єврейські традиції цього міста. Славиться також краківський сирник. Чим далі на Південь, тим кухня все більше гірська. Корчми мають свій стиль, інтер'єри, часто подаються квасниця – поживний кислий суп із квашеної капусти на копченостях. Тут також можна купити традиційні гуральські сири з овечого або коров'ячого молока. Найвідомішим з них є овечий сир, який першим з польських локальних продуктів потрапив до списку продукції ЄС із захищеною назвою походження. У кожному з регіонів варто запитувати про продукти місцевих сироварень і пасік. Бо кожне господарство пропонує унікальні за смаковими якостями, домашні вироби. Цікавою також є кухня Вроцлава, який після війни став притулком для жителів східних земель.





Клюски по-шльонські (картопляні галушки)

1 кг вареної картоплі
крохмаль
2-3 яйця

1-2 столові ложки вершкового
масла сіль

До столу подавати з: топленим
маслом, шкварками або зі
смаженою цибулею.

□
Страва походить з Сілезії, а нині дуже популярна у всій Польщі. Відварену картоплю потовкти товчачиком. Розмішати з маслом. Отриману масу викласти на пласкій тарілці. Потім розділити на чотири рівні частини. Одну з них вийняти і на її місце насипати стільки ж крохмалю. Таким чином отримаєте ідеальне співвідношення. Докласти назад до маси відкладену частину картоплі, ретельно й енергійно вимішувати, додаючи по одному яйця. Приправити до смаку сіллю. Сформувати невеликі кульки, кожен кульку легко розплющити і посередині зробити характерне заглиблення. Готувати в підсоленій киплячій воді до спливання. Подавати з маслом, шкварками, смаженими копченостями або смаженою цибулею.



ПОЛЬСЬКЕ РІЗДВО

Вігільна вечеря є пісною. М'ясо з'являється на столі аж у сам день Різдва. Вечеря починається з того, що домашні діляться оплатком (буває, вмоченим у мед). Напередодні Різдва, на Вігілью, на столі має бути 12 страв, у пам'ять про 12 апостолів. Це, як правило, дуже традиційні страви, часто регіональні, такі, які готують тільки один раз на рік. Обов'язково має бути короп, смажений і заливний. Різноманіття оселедця: оселедець у сметані, вишуканий з грибами, оселедець по-кашубськи. З теплих страв - вареники з квашеною капустою і грибами, з картоплею і сиром, а також маленькі круглі пельмені-вушка з фаршем з лісових грибів, що подаються до червоного борщу. Саме так – червоний борщ або грибний суп – це також страви Святого столу. Вігілья – Святвечір - має й свої традиційні солодоці: макувки, мочки, ламанці і кутю. У кожній з цих страв є мак – символ достатку. Також додають мед і сухофрукти або свіжі фрукти. У чашках подають компот із сухофруктів з димним ароматом в'ялених слив.



Кутя

1 чашка приготовленої перлівки
півсклянки маку
0,5 л молока
кілька столових ложок меду
50 г родзинок
50 г волоських горіхів
50 г лісових горіхів
50 г тертих мигдалевих горіхів
1 столова ложка цукатів
апельсинової шкірки

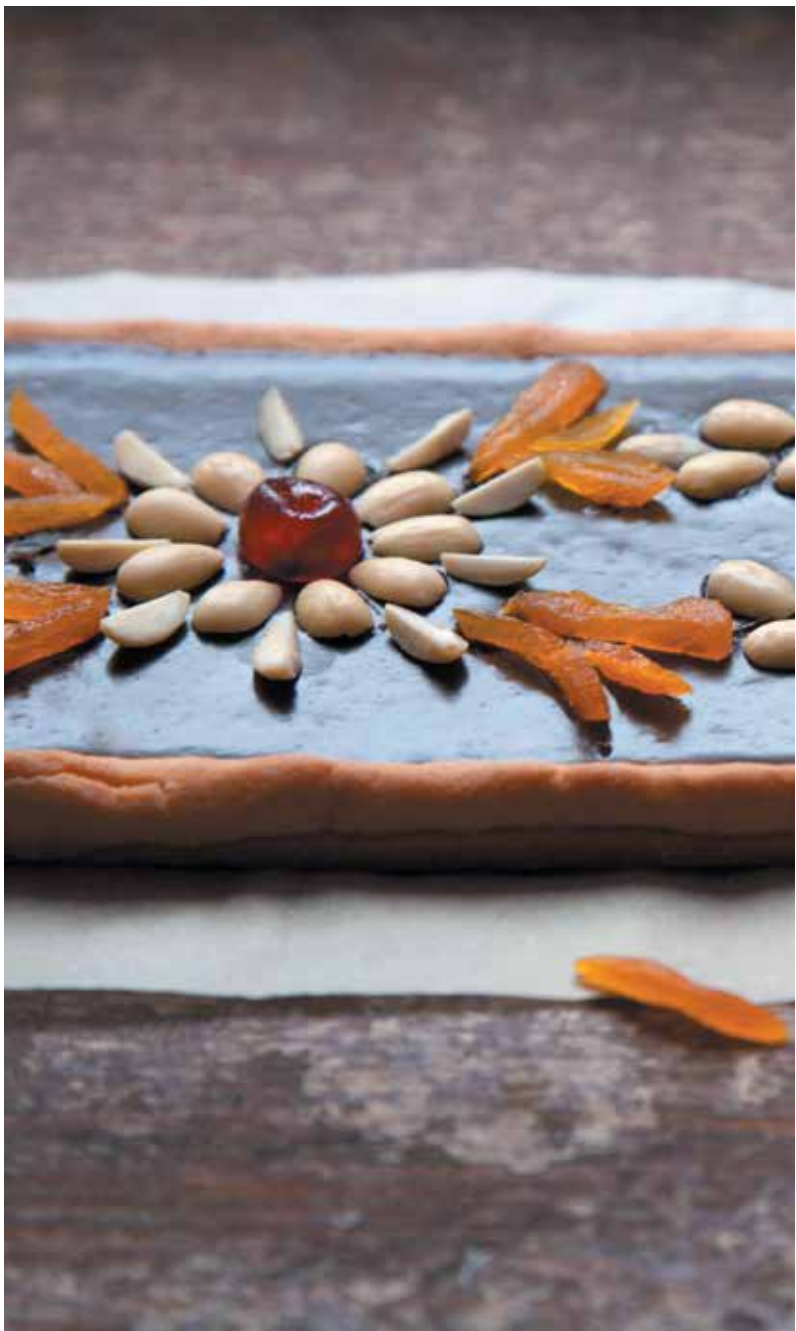
□

Мак зварити в молоці, процідити і двічі пропустити через м'ясорубку. Змішати з очищеною перлівкою. Додати родзинки, попередньо обдавши їх кип'ятком, подрібнені горіхи і мигдаль. Приправити до смаку медом і зацукрованою апельсинової шкірки. Можна також додати інші сухофрукти: абрикоси, сливи, інжир. Раніше традиційну кутю готували із зерен пшениці.

ПОЛЬСЬКИЙ ВЕЛИКДЕНЬ

Після тривалого посту Великодній сніданок дуже багатим на м'ясо. На столі переважають копченості: смачна польська ковбаса, шинка, грудинка, печений ошийок, домашні паштети. До них додаються домашні заготовки різноманітних маринованих смаколиків: гриби, сливки, гарбузи, огірки. Тут же соуси власного виробництва: з хрону і татарський. Крім того обов'язкові джеми до м'яса, як наприклад, з брусниці чи журавлини. У великодньому меню спеціальне місце відводиться для традиційного польського супу – журека з білою ковбасою. Біла ковбаса із сирого м'яса також подається як окрема гаряча страва. Символом весни і життя, що ведеться ще з дохристиянських часів, є яєця. Великодній стіл прикрашають барвисті великодні писанки і яйця на всяк смак. Особливо смачні фаршировані яйця. На Великдень є свої традиційні солодощі. Чільне місце тут відводиться для дріжджової Бабки. Висока, глазурована, із золотистою пухкою серединкою, багата родзинками та цукатами – вона також безсумнівний символ Великодня. Поруч з нею - мазурки, крихкі тістечка з різними поливками. Найпопулярніший - мазурек з джемом, шоколадний та з цукатами. Останнім часом нерідко на Великодньому столі з'являється також Паска.

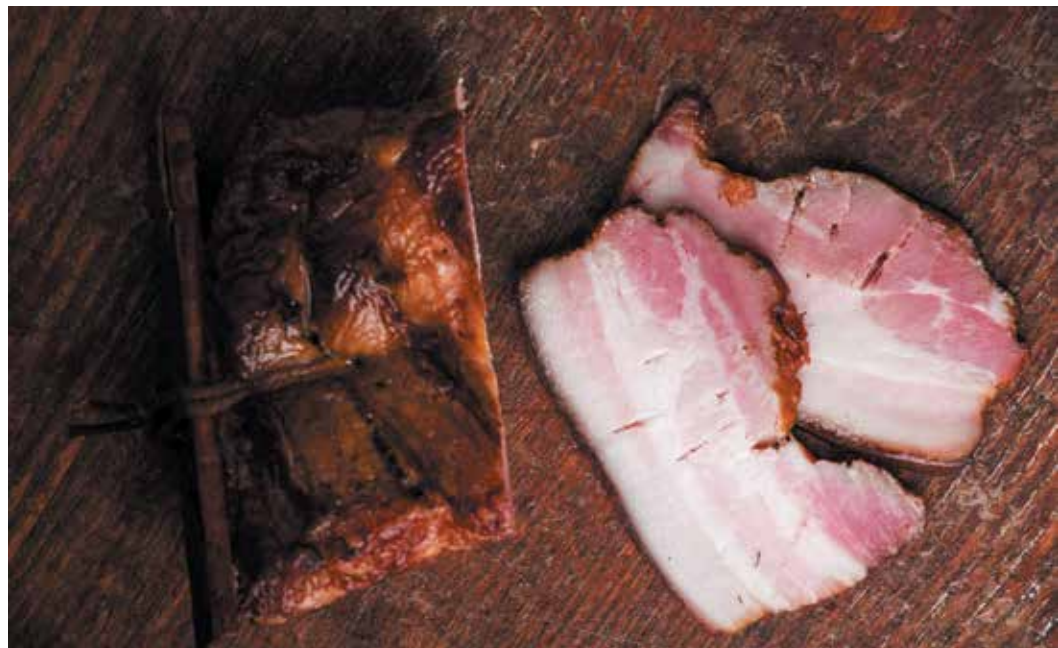
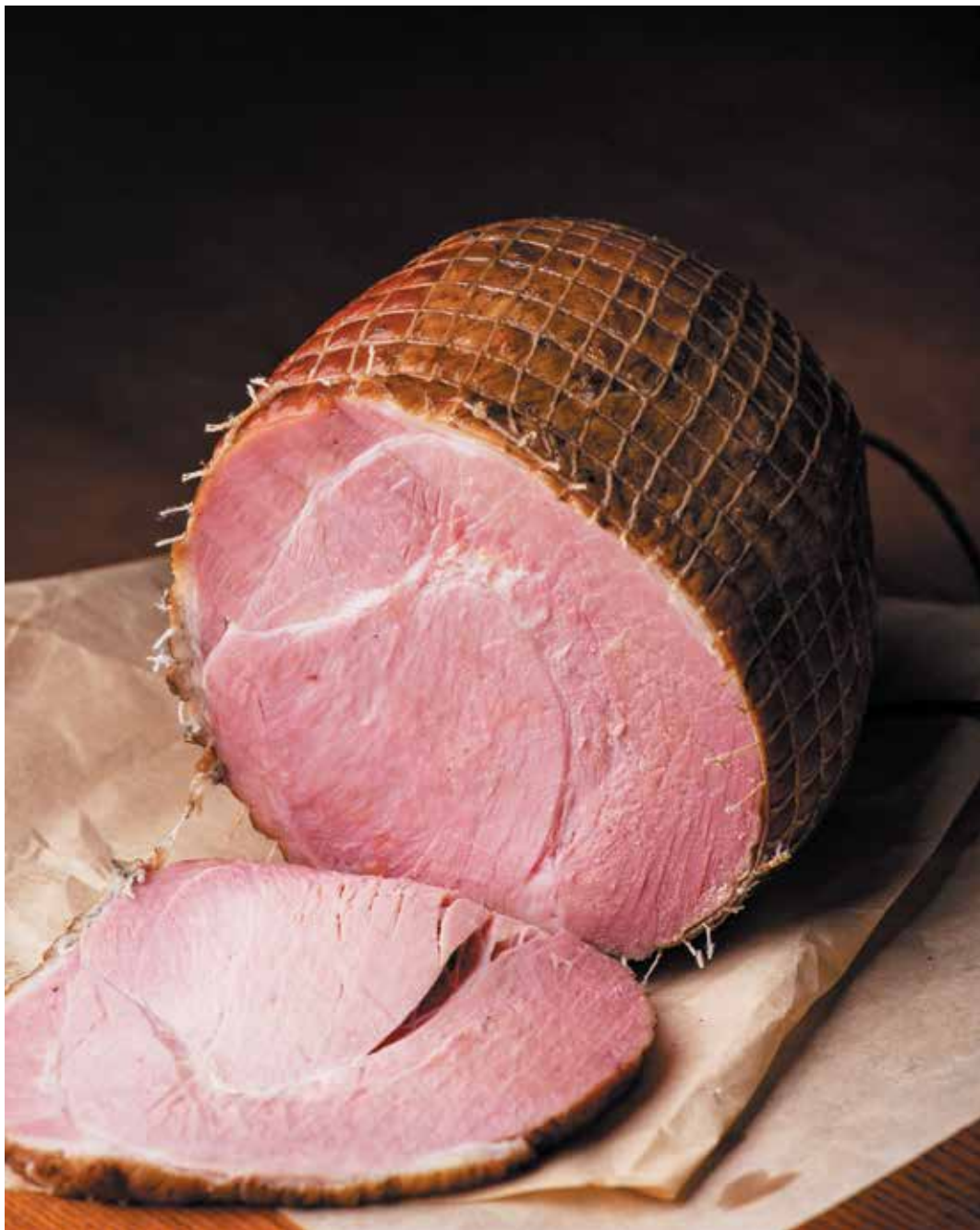




Журек

- 1 л житньої закваски (журу)
- 1 літр овочевого бульйону
- 500 г сирої біла ковбаски
- 1 морква
- трохи селери
- трохи кореня хрону
- 50 -100 мл сметани 30%
- копчений бекон
- майоран
- 2-3 лаврових листки
- кілька зерен духмяного перцю
- сіль і чорний перець
- Подавати:**
- з вареними яйцями

□
У киплячий овочевий бульйон додати лавровий лист, духмяний перець і терті на крупній тертці моркву і селеру. Додати білу ковбасу і варити на слабкому вогні близько 30 хвилин. Далі долити житню закваску і чимало сухого майорану – так варити ще півгодини. Вийняти ковбаску. Копчений бекон нарізати дрібними кубиками й обсмажити на сухій сковороді. Додати разом із жиром, що витопився при смаженні, до журку. Натерти свіжий корінь хрону. Вілляти сметану і приправити за смаком сіллю і перцем. Варити ще протягом декількох хвилин. Подавати з нарізаною на шматки ковбасою і половинками варених круто яєць.



ПОЛЬСЬКІ КОВБАСИ

Поляки люблять ковбаси. Традиція ковбасного виробництва у Польщі дуже давня. Це проявляється у різноманітті видів ковбасних виробів. Деякі з них є відомими продуктами, включені до реєстру європейських локальних продуктів. Такою, наприклад є ковбаса Lisiecka, яка виробляється в невеликому містечку під Краковом. Робиться традиційним методом із шинкованого м'яса. Інший польський ковбасний делікатес – популярна біла ковбаса. Йде як обов'язковий додаток до традиційного супу журку. Польща славиться кабаносами. Ці тонкі, ароматні, напівсухі ковбаски бувають різних сортів. Поляки охоче беруть їх у дорогу, щоб перекусити. Найшляхетнішою вважається шинка. Раніше її готували у домашніх умовах, переважно на великі свята - Великдень і Різдво. Оброблена в спеціях, копчена, варена.. До сьогодні в магазинах є шинка з традиційним смаком. Польські м'ясні делікатеси – це також домашні ковбаси пальцувка і кров'янка. Пальцувка, відома сьогодні під назвою сира польська, свою назву отримала від традиційного способу її виготовлення – вручну, м'ясну начинку пальцями запишали у вичищену кишку. Кров'янок на ринку є великий вибір. Чи не найсмачніша – з гречкою. Подають гарячою, зі свіжим хлібом. Останнім часом відроджується традиція приготування кендюха – специфічного м'ясного виробу, що походить із традиційної литовської кухні. Вишуканим смаком польські ковбаси завдячують високій якості м'яса і традиційним методам виробництва.



ПОЛЬСЬКА ВИПІЧКА

Поляки, які живуть за кордоном, найбільше сумують за єдиним - смаком польського хліба. Хліб у Польщі надзвичайно смачний. Є його багато різновидів: від важкого, густого, повного смаку ароматного чорного хліба, хлібів з борошна грубого помелу, до легких білих хлібів, з м'якою серединкою та хрусткої шкоринкою. Серед темних сортів вирізняється житній хліб, замішений з медом, званий «литовським» або «Віленським», який є досить щільним і злегка солодкуватий. Трохи нагадує німецький пумпернікель. Поляки дуже люблять житній хліб, печений на натуральній заквасці. Хліб варто купувати у малих пекарнях, на ярмарках чи у спеціалізованих магазинах. У багатьох домах нині повертаються до традиції випічки хліба, а символом дружби є поділитися закваскою для його приготування. Польські булочки білі або темні. З єврейської традиції перейшла хала - злегка солодка, дріжджова, плетена косичкою. Її смачно їсти на солодко - із маслом і медом, але не менш смакує із польською копченою шинкою. Можна купити у будь-якому продуктовому магазині. Поляки люблять дріжджове тісто: і святкові маковики або бабки, і щоденні – ягідні тістечка, сирники. Вони широко доступні, а найкраще смакують із вранішньою кавою.







ПОЛЬСЬКІ СОЛОДОЦІ

Традиційна польська випічка солодка і ситна. З цим легко погодитися, спробувавши навіть польський сирник. Солодка, з цукатами, сирна маса викладена на пісочне тісто. Інший польський кондитерський смаколик – відомий століттями - пряник. Найзнаменитіші пряники родом з Торуня. Секрет їх випічки, склад особливих приправ і меду, тримали у великій таємниці протягом століть. Шматок тіста – зачин - давали нареченій як придане. Донині в Торуні, але не тільки тут, можна купити торунський пряник розмаїтих, часто навіть химерних, форм. У польських цукернях обов'язково слід з'їсти пончик. Ця дріжджова булочка із трояндовим джемом доступна скрізь і щоденно. Але пік популярності польського пончика припадає на Жирний четвер, коли поляки з'їдають мільйони цих солодких смаколиків. Оригінальним польським печивом у цей день є також хрустики-фаворки. Популярна теж шарлотка - яблучний пиріг, і не в останню чергу завдяки якості польських яблук. Перебуваючи в північно-східній Польщі, не забудьте скуштувати сенкач. Це регіональна особливість, тісто, яке, обертаючись, пласт на пластом, смажиться на рожні на відкритому вогні. У південній Польщі знайдете солодкі калачі, які є різновидом ритуального хліба. Найпопулярніші - калачі з маком і сиром. Поляки люблять різноманітну дріжджову випічку, маківники, бабки і солодкі булочки до сніданку із різними начинками.



Сирник

1 кг сиру
200 г вершкового масла
250 г цукру
5 яєць
2 - 3 столові ложки крохмалю
стручок ванілі
пісочне печиво
родзинки або цукати
апельсинової шкірки (за бажанням)

□

Сир тричі перетерти. У великій мисці довести до легкої і пухкої маси м'яке вершкове масло, цукор і яєчні жовтки. Розрізати стручок ванілі навпіл і тупою стороною леза вилущити зернятка. Вимішати з масою. Докинути сир і збити в щільну піну білки. Акуратно перемішати. Можна додати родзинки або нарізані цукати апельсинової шкірки. На дно каструлі викласти хрустке печиво, залити його сирною масою. Випікати при температурі близько 170 градусів приблизно 60 хвилин.

ПОЛЬСЬКІ НАПОЇ

Польща славиться багатьма видами доброго алкоголю. Є багаті традиції пивоваріння, виробництва питних медів та домашніх наливок. Сьогодні невеликі локальні броварні пропонують відмінне непастеризоване пиво з оригінальними смаками, наприклад, з додаванням соку квітів чорної бузини. Під час поїздки до Польщі побачите розмаїття локальних напоїв. Вони є світлі і темні, слабші й міцніші, з додаванням меду і дуже хмільні. А якщо захочете скуштувати чогось п'янішого, рекомендуємо польські питні меди. Продукт має багатовікову історію. У Польщі завжди було вдосталь меду, і люди швидко навчилися переробляти його на алкоголь. Найбагороднішим є півторак, потім – двійняк і трійняк. Цей алкоголь дуже популярний у Польщі, все частіше його виробляють на невеликих сімейних підприємствах. Польська горілка виробляється із зернових культур (пшениця і жито), а також з картоплі. Давня традиція гарантує високу якість. Можна обирати на всяк смак. Великою популярністю користується «Зубрівка» (Żubrówka). У кожній пляшці цього житнього трунку є стебло травинки чаполочі. Завдяки цій травинці напій набуває неповторного смаку. У Польщі також вміють робити настоянки. Традиційно роблять їх, в основному, вдома, із сезонних фруктів і ягід, але можна купити і в магазинах, бо виготовляють і великі компанії, і дрібні локальні підприємства. Найвідоміші з них – з айви, горіха, вишні. Мандруючи Польщею, можна взяти участь у численних фестивалях наливок, на яких дрібні виробники та шанувальники цих трунків презентують свою продукцію.







КУЛІНАРНИЙ РЕНЕСАНС СОЦІАЛІЗМУ

З'являються з ностальгії, дещо для жарту, але при цьому процвітають. Молочні бари, і невеликі закусові, які працюють 24 години на добу, і де можна випити келих горілки і закусити традиційною закускою, повертаються на вулиці польських міст після десятиліть відсутності. Молочні бари були популярні у соціалістичній Польщі повсюдно. Ціни - доступні кожному, інтер'єри прості, більш ніж скромні. Зовсім інакше у ті часи виглядали ресторани – вони починали працювати в другій половині дня, а щоб зайти туди потрібно було мати краватку. У молочних барах засідали студенти, художники і мандрівники. Як зрозуміло з назви, у цих барах не подавали м'ясних страв. У часи великих суспільних перемін більшість барів припинила своє існування. Зараз знову переживають час розквіту. Хоча інтер'єри нагадують про епоху, що завершилась, але меню змінилося. Тепер тут можна смачно з'їсти типові страви польської домашньої кухні, як м'ясні, так і вегетаріанські. Ціни привабливі, атмосфера, як у старі часи. Бари закуски-перекуски – це місця, де можна випити келишок і закусити традиційною закускою. На вибір - холодець, татар, оселедець ... З'являються на вулицях великих міст, і їх беруть в облогу і місцеві жителі, і туристи. Тут специфічна свійська атмосфера. Варто сюди заглянути, щоб пізнати нічне життя мегаполісу. І в молочних барах, і в закусових ціни дуже доступні.



Татар

200 г яловичої вирізки
1 біла цибулина
2 квашені огірки
1 чайна ложка гірчиці
1 яєчний жовток
масло
сіль і чорний перець
мариновані гриби, каперси (за бажанням)

□

Філе яловичини очистити, промити і просушити. Далі посікти на дрібненькі шматочки гострим ножом. Приправити гірчицею, сіллю і свіжозмеленим чорним перцем. Перемішати з маслом. Відставити у холодне місце. Надати форми і викласти на тарілку. На верх вибити жовток. Мариновані огірки і цибулю нарізати маленькими шматочками і подавати поруч з м'ясом по-татарськи, із скибочкою хліба. Можна також додати дрібно порізані каперси і мариновані гриби.