

Kuchnia mazowiecka

Charakterystyka

- To region chyba najbardziej zróżnicowany jeśli chodzi o kulinaria. Widoczne są tutaj wpływy zarówno polskich regionów, takich jak Kurpie czy Kujawy, jak i kuchni światowych. Te ostatnie widoczne są zwłaszcza w Warszawie - stolicy regionu.

- Od XVI wieku, kiedy to Warszawa stała się także stolicą Polski, poziom tutejszej kuchni znacznie się poprawił. Ponadto miasto za czasów Królestwa Kongresowego musiało dbać o zachowanie polskości, również w kulinariach. W związku z tym kuchnia Mazowska zyskała miano typowej kuchni staropolskiej.

- Królowały tutaj dania typowo polskie, jak **czarnina**, gotowane kasze, **pieczone kaczki** (faszerowane nadzieniem z podrobów, pietruszki i bułki), zupa grzybowa czy **żur**, a w samej Warszawie **flaczki po warszawsku**.





- Tradycyjna kuchnia Mazowska bazowała na kuchni ludowej. Stolica regionu była natomiast centrum skupiającym w sobie smaki z zagranicy. W dobie mody na francuszczyznę salony podbijała wyszukana kuchnia francuska, a obok niej bogata kuchnia rosyjska godna carów. Tutaj zdecydowanie należy wymienić szlachetnego jesiotra w śmietanie czy bliny z wykwintnym kawiozem.

Receptury

Sójka mazowiecka

Składniki:

- 2 kg mąki,
- 4-5 łyżek oleju,
- 5 dag drożdży,
- 1 łyżeczka cukru, duża szczypta soli,
- Farsz: 2 szklanki kaszy jaglanej, garść grzybów suszonych, boczek surowy i słonina, ok.25-30 dag, ok.1,2 kg kwaszonej kapusty "prosto z beczki", sól i pieprz do smaku.
- Drożdże rozkruszyć, dodać cukier, rozprowadzić letnią wodą, pozostawić w ciepłym miejscu "aż się poruszą", wlać do wymieszanej z olejem i solą mąki. Ciasto wyrabiać długo i dokładnie, aż będzie ostawać od ręki. Kaszę jaglaną ugotować na sypko.
- Grzyby namoczyć na noc w wodzie i ugotować, a ostudzone pokroić w drobne w cienkie paseczki, podlać wodą, w której się moczyły i gotowały.
- Kapustę opłukać, odcisnąć, posiekać, przesmażyć na pokrojonym w kostkę boczku i słoninie.
- Połączyć wszystkie składniki, podduścić, doprawić do smaku solą i pieprzem. Z rozwałkowanego ciasta wykrawać krążki lub kwadraty, nakładać farszem, mocno skleić i upiec w piekarniku.
- Dawniej piekło się "sójki" w niezbyt gorącym piecu chlebowym po wyjęciu z niego gotowych bochenków. Upieczone "sójki" należało nieco przestudzić, ale jeść jeszcze ciepłe, aby nie straciły aromatu i smaku. Można je było przechowywać ok. 2 tygodni i przed zjedzeniem odświeżać, zawijając w wilgotną, Inianą ściereczkę i odparowując na płycie kuchennej, albo w "duchówce".
- W zimowe świąteczne wieczory do "sójek" gotowano kompot z suszonych owoców z dodatkiem macierzanki i kwiatu lipowego, posłodzony miodem.



Receptury

Sorbet z jabłek grójeckich

Składniki:

- 4 jabłka,
- 3 łyżki miodu,
- 2 łyżki soku z cytryny,
- 2 łyżki cukru waniliowego,
- pół łyżeczki mielonego cynamonu,

Jabłka obrać, zetrzeć na grubej tarce, dodać miód, cukier i cynamon, skropić cytryną, zmiksować na gładką masę, zamrozić.