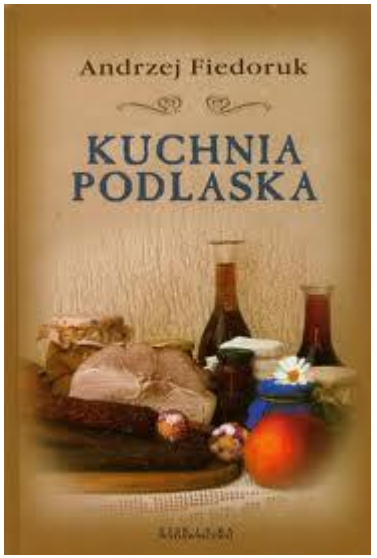
Kuchnia Podlasia

Charakterystyka kuchni

- Region ze stolicą w Białymstoku, bardzo zróżnicowany pod względem kulturowym. Na terenach tych w okresie przesiedleńczym po II wojnie światowej osiedliło się wielu Litwinów, Białorusinów i Ukraińców.



Charakterystyka kuchni

- Kuchnia Podlasia to przede wszystkim prosta kuchnia regionów wiejskich z silnymi wpływami litewskimi. Wiejskie chleby, kiełbasy, sery czy owoce i warzywa to największe naturalne bogactwa, które decydują o smakowitości dań.

Charakterystyka kuchni

- Podstawą miejscowej kuchni są ziemniaki, z których gospodynie wyrabiają szereg potraw. Do najbardziej popularnych i bardzo smacznych zaliczmy **babę i kiszkę ziemniaczaną**. Ponadto z ciasta na bazie tartych surowych ziemniaków przygotowuje się **kołduny z mięsem**. Przypominają swoim wyglądem i smakiem wielkopolskie pyzy i oczywiście są okraszane skwarkami.

Charakterystyka kuchni

- Równie efektowe jak i smaczne jest ciasto zwane **sękaczem**, którego tradycja sięga aż do kultury Bałtów. Wypieka się go nad ogniem za pomocą specjalnego obracanego wałka, po którym ciekłe ciasto spływa, zastygając w różnych kształtach. Przygotowywanie tego przysmaku jest dość skomplikowane i czasochłonne i wymaga wprawy, dlatego polecamy skosztować tego przysmaku na Podlasiu. Największe sękacze osiągają nawet metr wysokości i składają się z 60 jaj!

Charakterystyka kuchni

- Smaki Podlasia to także własnoręcznie robione wędliny i mięsa. Do największych przebojów należy wywodzący się z Litwy **kindziuk** czy **palcówka**, podsuszana wieprzowa kiełbasa oraz dziczyzna, którą podaje się w towarzystwie sosu szyszkowego, przygotowywanego z szyszek gotowanych w zalewie ziołowej.

smaki podlasia

Charakterystyka kuchni

- Do wędlin idealnie pasuje oryginalny w smaku **ser Koryciński**. Wytwarzany tradycyjną metodą według starych receptur przez gospodynie z okolic Korycina. Tajemnica produkcji tego sera polegała na zastosowaniu odpowiedniego enzymu, produkowanego jako proszek ze startych, wysuszonych cielęcych żołądków. Obecnie zastąpiono go podpuszką mleczarską. Dostępny jest w wielu wariantach smakowych w zależności od fantazji gospodyni doprawiającej specjał.

Olga Smile
www.SmakImprezy.pl

Charakterystyka kuchni

- Wigilijne danie charakterystyczne dla tego regionu to kutia, postna potrawa złożona z gotowanych ziaren pszenicy z dodatkiem mielonego maku i miodu, a w wersji szlacheckiej nawet z bakaliami. Obecnie często bazą do tej potrawy staje się ryż lub kasza pęczak.

Charakterystyka kuchni

- Ponadto kuchnia Podlasia bazuje na składnikach pozyskanych z natury, takich jak grzyby i jagody. Znakomite owoce i zioła wykorzystywane są także do przyrządzania tradycyjnych nalewek oraz aromatycznych wódek.
- Tutaj także produkuje się tradycyjną polską wódkę **żubrówkę**, której nieodzownym elementem i znakiem rozpoznawczym jest źdźbło trawy z Puszczy Białowieskiej.

Charakterystyka kuchni

- Najstarszą zaś nalewką jest **Kiermusianka**, która wytwarzana jest według ściśle strzeżonej receptury sprzed pięciuset lat, ze świeżej śliwki węgierki, dodatkiem goździków, kwiatu lipy, kory cynamonowca oraz aromatu 16 ziół. Jakością nie ustępują jej także nalewki owocowe: pigwówka, żurawinówka oraz ziołowa jałowcówka.

Przepisy kulinarne

- **Babka ziemniaczana**

  Składniki: 3 kg ziemniaków, 3 jajka, 30 dag cebuli, kilogram podgardla.
  Surowe ziemniaki wraz z jedną cebulą trzemy na drobnej tarce. Posiekane podgardle i cebulę podsmażamy na patelni. Roztrzepane jajka, mieszamy z masą z ziemniakami i przesmażonym podgardlem. Blachę do pieczenia smarujemy masłem i delikatnie posypujemy bułką tartą. Gotowe ciasto doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Tak przygotowaną babkę wstawiamy do bardzo mocno rozgrzanego piekarnika (300-400° C). Po mniej więcej godzinie, kiedy babka zaczyna się zapiekać należy zmniejszyć temperaturę do 180 stopni i piec jeszcze około 2 godziny. Dobrze upieczona babka odstaje od blaszki. Danie najlepiej smakuje z żurawiną lub jabłkami i borówkami.

Przepisy kulinarne

- **Kartacze**
  Składniki: 2-2,5kg ziemniaków, 25dkg mąki, 30-40 dag mięsa wołowego, cebula, 1 jajko, sól, pieprz
  Połowę ziemniaków gotujemy do miękkości, a połowę trzemy na tarce jak na placki ziemniaczane. Starte ziemniaki odciskamy w lnianym woreczku, dodajemy dwie łyżki mąki, solimy i tak przyprawioną masę mieszamy z ugotowanymi ziemniakami. Ciasto na kartacze mamy gotowe. Teraz przygotowujemy farsz. Mięso wołowe mielimy, cebulę siekamy, dodajemy jajka i solimy i pieprzymy do smaki. Całość mieszany do uzyskania jednolitego farszu. Z ciasta kształtujemy placki wielkości dłoni i nadziewamy farszem. Kartacze gotujemy. Podajemy polane tłuszczem ze skwarkami i podsmażoną cebulką.

Przepisy kulinarne

- **Chłodnik**
  Składniki: Dwa pęczki botwinki, 1/2 kg mięsa z kurczaka (piersi i udka bez skóry), 3 jaja na twardo, litr kefiru lub naturalnego jogurtu, 1 szklanka kwaśnej śmietany, pęczek świeżego koperku, mały pęczek drobnego szczypiorku, 2 kwaszone ogórki, dwa świeże ogórki, pieprz, sok z cytryny. Sól, cukier, kwasek cytrynowy do smaku.

  Małe buraczki wraz z liśćmi kroimy w drobne paski, oddzielnie gotuje wywar z liści wraz z drobno pokrojonymi ogórkami, a oddzielnie wywar z dużej włoszczyzny z drobnymi kawałkami mięsa z kurczaka. Wywar przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Po ostudzeniu mieszamy oba wywary, dodajemy drobno pokrojone świeże ogórki, koperek, szczypiorek, kefir, zaprawia kwaśną śmietaną. Gotową zupę chłodzimy w lodówce. Ugotowanej na twardo jajka i wcześniej ugotowane mięso z kurczaka kroimy w drobną kostkę i dodajemy na sam koniec do chłodnika.

Przepisy kulinarne

- **Kutia - tradycyjna potrawa wigilijna.**
  Składniki: 2 szklanki pszenicy, garść maku, kilka łyżek miodu, bakalii (orzechów, rodzynek, migdałów) oraz mleka lub słodkiej śmietany.
  Proporcje składników dobieramy w zależności od potrzeby. Łuskaną pszenicę zalać wodą i gotować przez kilka godzi do miękkości, ale uważać żeby nie rozgotować. Po ugotowaniu odlać wywar i pozostawić do wystygnięcia. Mak zagotować a następnie odcedzić i zmielić przez maszynkę z gęstym sitkiem. Dodać miód rodzynki, drobno pokrojone orzechy i migdały, pozostałe bakalie oraz ugotowaną pszenicę Wszystko razem wymieszać i wstawić na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem na stół dodać trochę mleka lub śmietany.

Kutia

blahostki.blogspot.com