

Kuchnia wielkopolska

Charakterystyka

- Jeden z największych regionów w Polsce, mający istotne znaczenie w sprawach administracyjnych oraz politycznych kraju. Region bardzo dostatni i uporządkowany. Rozwinęła się tutaj kuchnia mieszczańska. Ziemie te, ze względu na swoje położenie, przez długie lata unikały najazdów wrogich narodów np. Tatarów, którzy atakowali południowo-wschodnią Polski.

Charakterystyka

- Ziemie Wielkopolski były zasobne w szereg naturalnych **regionalnych produktów**, a gospodarka osiągnęła wysoki poziom rozwoju, co widoczne było w kuchni tego regionu. Jadano tu duże ilości wieprzowiny, wołowiny, a także warzyw.



- Wielkopolska w XVIII wieku trafiła w ręce obcego najeźdźcy i znalazła się pod panowaniem Prus. Dlatego też występuje tu wiele potraw kuchni niemieckiej, jak chociażby liczne dania z ziemniaków, zwanych tu **pyrami**.





- W kuchni tradycyjnej popularne były także **pyzy ziemniaczane z mięsem lub owocami, placki ziemniaczane**, a także **żelazne prażoki**, czyli danie z gotowanych i surowych ziemniaków okraszane masłem lub skwarkami.



- Ze względu na bliskość kuchni śląskiej używano tutaj dużo czerwonej kapusty, ale także charakterystycznej dla kuchni niemieckiej kapusty kiszanej. Była ona częścią składową dania o nazwie **ciupka z grochem**, które przygotowywano z grochu i kapusty oraz doprawiano zasmażką ze słoniny.



- Do tej pory w Wielkopolsce oraz na Śląsku jada się także **pyzy drożdżowe**. W Poznaniu podaje się do nich wspomnianą już czerwoną kapustę.



- Słynnym, pochodzącym z kuchni niemieckiej daniem serwowanym jako deser był **auflauf** – omlet ucierany z cukrem i owocami, zapiekany w piecu. Obecnie wielką atrakcją kulinarną regionu są słodkie **rogale marcińskie**, jedzone nie tylko w dzień Św. Marcina. W ich skład wchodzi rozmaite bakalie, które mają symbolizować bogactwo regionu wielkopolskiego.

