

JAROSLAV VAŠÁK

*Polská kuchařka*

NAKLADATELSTVÍ LIBRI  
PRAHA 2002

# Obsah

ÚVODEM 17

**PŘEDKRMY 21**

**Pomazánky 21**

Domácí sýr 21

Pomazánka z vajíček s pažitkou 21

Pomazánka z fazolí nebo hrachu 21

Smažená krev 22

Tvaroh s paprikou 22

Tvaroh s kmínem a se smetanou 22

Tvaroh s okurkami a s rajskými jablíčky 22

Tvaroh s pažitkou a s ředkvičkami 22

Tvaroh s rajčatovým protlakem 23

Výživná játrová pomazánka 23

Zklihovatělý tvaroh 23

**Obložené chlebíčky 23**

**Sledové předkrmly 23**

Sledě marinované v omáčce z mlíčí 23

Sledě s jablečným salátem 24

Sledě s olejem a cibulí 24

Sledě v majonéze 25

Sledě v zelenině 25

Sledě ve smetaně 25

Sledové věžičky 25

**Předkrmly z vajec 26**

Vejce plněná hořčicí 26

Vejce plněná šunkou 26

Vejce plněná uzenou rybou 26

Vejce v majonéze 27

Vejce v omáčkách ze syrové smetany 27

**Paštiky a pečeně 27**

Paštika z tresky 27

Paštika ze slepice (nebo z jiné drůbeže) 28

Paštika ze zvěřiny (ze zajíce) 28

Pečený vepřový hřbet 28

Telecí paštika	29
Telecí pečeně studená	29
Vepřová paštika	29
<b>Předkrmy v rosolu</b>	30
Rybí rosol (aspik)	30
Drůbeží rosol ve formičkách	31
Faširovaná štika v rosolu	31
Galantina z telecího masa	32
Galantina ze slepice nebo z krůty	32
Galantina ze štiky nebo tresky	33
Kapr, lín nebo štika v rosolu	34
Knedlíčky z tresky se zeleninovým salátem	34
Marinovaná treska	35
Marinovaný kapr	35
Roláda z tresky ke studeným omáčkám	36
<b>Předkrmy v majonéze</b>	36
Bramborový salát s majonézou a s rybou nebo s raky	36
Celerový salát s majonézou	36
Chřest v majonéze	37
Majonézové kopečky z ryb	37
Okurky plněné saláty	37
Plněné okurky	37
Ryba v majonéze	38
Telecí maso v majonéze	38
<b>Saláty</b>	39
Bramborový salát s uzenou rybou	39
Bramborový salát se zeleninou a s uzenou rybou	39
Rajská jablíčka plněná okurkovým salátem	39
Rajská jablíčka plněná saláty	39
Rajská jablíčka plněná tvarohem s pažitkou	39
Sledový salát I	40
Sledový salát II	40
Sledový salát z formy	40
<b>Teplé předkrmy</b>	41
Chrupinky z lístkového těsta s masem	41
Chrupinky z lístkového těsta s mozečkem	41
Kynuté tyčinky s kmínem	42
Kynuté závitky plněné zelím	42
Mozeček po polsku	42
Piroh plněný zelím a hříbky	43
Pirohy plněné masem	43
Topinky s mozečkem	44
Topinky se šproty	44
Topinky se žampiony	44

## **POLÉVKY 45**

Vývary 47

### **Vodové polévky 48**

Hovězí polévka a vařené hovězí maso 48

Královská hovězí polévka 48

Polévka ze slepice a vařená slepice 48

Vodová rajská polévka 49

Vodový boršč z červené řepy a hovězí polévky 49

### **Polévky zahušťované bez jíšek 50**

Fazolová polévka se strouhankou 50

Jemná ječná polévka 50

Jemná krupicová polévka 50

Jemná polévka z ovesných vloček 50

Jemná rýžová polévka 51

Kroupová polévka 51

Kyselo 51

Kyselo s mlékem 51

Mazurská zelňačka 51

### **Polévky zahušťované smetanou, jíškou nebo žloutkem 52**

Bramborová polévka s jíškou 52

Bramborová polévka se smetanou 52

Celerová polévka se smetanou a žloutky 52

Fazolová polévka 53

Houbová polévka 53

Hrachová polévka 53

Chlodnik (typická polská studená polévka) 54

Kapustová polévka 54

Krakovský červený boršč 54

Květáková polévka se smetanou a žloutky 55

Polévka štovíková 55

Polévka z hlávkového zelí 55

Polévka z lisované zeleniny 55

Polévka z nakládaných okurek 56

Polévka z rajských jablíček s jíškou 56

Polská zeleninová polévka 56

Polský boršč 57

Pórková polévka s jíškou a se smetanou 57

Poznaňská bramboračka 57

Račí polévka 57

Rybí polévka se smetanou 58

Zeleninová polévka s jíškou 58

### **Ovocné polévky 59**

Borůvková polévka 59

Jablková polévka 59

Malinová polévka	59
Ostružinová polévka	60
Ovocná polévka se smetanou	60
Polévka z čerstvých nebo sušených švestek a rebarbory	60
Polévka z lesních jahod	60
Polévka z lesních nebo zahradních jahod	60
Povidlová polévka	61
Studená polévka z kyselého mléka s lesními jahodami či s malinami	61
Švestková polévka	61
Třešňová polévka	61
Višňová polévka	62
<b>Zavářky do polévek</b>	<b>62</b>
Flíčky	62
Ječné kroupy nebo jáhly	62
Kapání	62
Kostky z krupice nebo pohanky	63
Křehké bramborové tyčinky	63
Křehké placičky	63
Kuličky z odpalovaného těsta	63
Morkové knedlíčky	64
Noky	64
Nudle do polévky	64
Nudlové taštičky s houbovou nádivkou	65
O smažené kostičky z housky	65
Paštičky s masem nebo s mozečkem	65
Pohanka nepražená nebo pražená	66
Sedlina z rajských jablíček	66
Strouhanka	66
Sypká rýže	66
Šnečky plněné masem	66
Topinky z housky	67
Třené houbové nočky	67
Třené játrové nočky	67
Třené krupicové nočky	68
Třené nočky	68
Třené piškotové nočky	68
Třený svítek	68
Tvarohové tyčinky	69
<b>ZELENINOVÉ POKRMY</b>	<b>70</b>
<b>Zeleninové saláty</b>	<b>70</b>
Cibulový salát s jablky	70
Čekankový salát s majonézou	70
Fazolový salát s hořčičnou omáčkou	70

Jablkový salát s křenem a smetanou	70
Nakládaná červená řepa	71
Salát z černé ředkve a mrkve	71
Salát z červené řepy s jablky	71
Salát z kapusty s rajčatovým protlakem	71
Salát z nakládaných ryzců s olejem	72
<b>Zeleninové pokrmy</b>	72
Cibule dušená po polsku	72
Cibulové řízky	72
Červená řepa se smetanou	72
Červené zelí s jíškou	73
Fazolové lusky na smetaně	73
Hlávkové zelí na smetaně	73
Kapuśniaki	73
Karbanátky z hlávkového zelí	74
Květák po polsku	74
Mrkev po mazursku	74
Mrkev se zelenými fazolkami	75
Okurky po polsku	75
Vařená červená řepa s jablky	75
Zelí s jablky	75
Zelí s jíškou a bramborami	76
<b>Bramborové pokrmy</b>	76
Bramborová kaše	76
Bramborové karbanátky	76
Bramborové knedlíky plněné cibulí	77
Bramborové knedlíky plněné houbami	77
Bramborové knedlíky plněné kyselým zelím	77
Bramborové knedlíky plněné masem	77
Bramborové košíčky	78
Bramborové lívanečky	78
Bramborové palačinky	78
Bramborové placky I	79
Bramborové placky II	79
Bramborové šišky nebo knedlíky	79
Bramborový salát se smetanovou omáčkou	80
Brambory dušené s cibulí	80
Brambory pečené ve slupce	80
Brambory Polonaise (na polský způsob)	80
Brambory s houbami	81
Brambory ve slupce	81
Brambory zapékané s uzeným masem nebo uzenou rybou	81
Brambory zapékané s vejci	81
Brambory zapékané ve smetaně	82

Dušené brambory s čerstvými houbami	82
Křehké bramborové tyčinky	82
Nové brambory s koprem	83
Opečené brambory	83
Smažené brambory	83
<b>MOUČNÉ POKRMY</b>	84
Flíčky s kyselým nebo hlávkovým zelím	84
Flíčky zapečené s tvarohem	84
Noky s tvarohem	85
Noky z ovesných vloček	85
Noky z pohankové mouky s tvarohem	85
Nudle s tvarohem	85
Nudle se zeleninou a rajskými jablíčky	86
Nudle zapékané s čerstvými houbami	86
<b>Pirohy</b>	86
Piroh se zelím, ryzí a houbami	87
Pirohy plněné hlávkovým zelím	87
Pirohy plněné kyselým zelím	88
Pirohy z pohankové kaše plněné tvarohem	88
Pirohy plněné masem	88
Pirohy s plíčky	89
Pirohy s borůvkami	89
Pirohy s višněmi	90
Pirohy se sušenými švestkami	90
Zimní pirohy plněné kyselým zelím	90
<b>POKRMY Z HUB</b>	91
Čerstvé houby na smetaně	91
Dušené klouzky	91
Dušené pečárky (žampiony)	91
Dušené smrže	91
Houbové karbanátky	92
Hříbky na smetaně	92
Lišky na smetaně	92
Pečárky na roštu	92
Plněné houby	93
Plněné žampiony	93
<b>POLOMASITÉ POKRMY</b>	94
<b>Poznámky o polomasitých pokrmech</b>	94
Brukev s vepřovým masem	94
Bůček v zelí s rajskými jablíčky	94
Dušené skopové maso se zeleninou	95

Hovězí řízký dušené v zelenině	95
Karbanátky z mletého masa a brambor	95
Karbanátky z mletého masa a prosa nebo ječných krup	96
Karbanátky z mletého masa a zelí	96
Nadívané baklažány s rajčatovou omáčkou	96
Palačinky plněné masem	97
Palačinky plněné mozečkem	97
Plněná kapusta	97
Polské houskové knedlíky	98
Rajská jablíčka plněná masem	98
Salám v zelí s rajskými jablíčky	99
Sekaná pečeně z masa a brambor	99
Sekaná pečeně z masa a zelí	99
Vepřové maso dušené v zelenině	100
Vepřové maso dušené v zelí	100
Žebírka se zelím	101

## **POKRMY Z MASA 102**

Domácí způsoby nakládání masa	102
Mořidlo ze zeleniny a oleje k naložení 1 kg masa	102
Jak uchovat maso na krátkou dobu v době veder v kyselém mléce	102
Mořidlo z octa na 1 kg masa	102

## **Základní způsoby přípravy masa 103**

Vařené maso	103
Zadělávané maso	103
Karbanátky	104
Maso smažené v těstíčku	104
Naklepané maso dušené ve vlastní šťávě	104
Obalování masa	104
Pečené maso	104
Pečené maso nadívané	105

## **Telecí maso 105**

Naložená telecí šunka	105
Telecí dršťky	105
Telecí plíce a srdce	106
Vařené telecí jazyky (s omáčkou)	106
Zadělávané telecí	106

## **Smažené telecí maso 107**

Karbanátky s mozečkem	107
Karbanátky z míchaného masa	107
Karbanátky z telecího masa	108
Obalovaná telecí játra	108
Placičky z telecího mozečku	108



Přírodní telecí maso	109
Přírodní telecí řízky s kostí	109
Řízky z telecího hrudí	109
Smažená telecí ledvina	109
Smažený telecí řízek	110
Telecí mozeček po polsku	110
<b>Pečené a zapékané telecí maso</b>	110
Telecí hrudí s polskou nádivkou	110
Telecí maso s nádivkou	111
Telecí maso nadívané šunkou	111
Telecí pečeně	111
Telecí pečeně ze hřbetu	112
<b>Hovězí maso</b>	112
Hovězí dršťky (Flaczki)	112
Varšavské dršťky	113
Varšavské dršťky z vemínka	113
<b>Dušené hovězí maso</b>	113
Dušená hovězí pečeně s čerstvými hříbky	113
Dušená hovězí pečeně v přírodní šťávě	114
Dušená pečeně na způsob zvěřiny	114
Dušená špikovaná hovězí pečeně	114
Dušené řízky v zelenině	115
Hovězí guláš	115
Hovězí jazyk s polskou omáčkou	115
Hovězí maso v zelenině	116
Karbanátky v hnědé omáčce	116
Karbanátky v rajčatové omáčce	116
Křenem plněné karbanátky v paprikové omáčce	117
Polské zrazy I	117
Polské zrazy II	118
Řízky v houbové omáčce	118
Řízky v rajčatové omáčce	118
<b>Maso pečené a zapékané</b>	119
Hovězí jazyk zapékaný v hnědé omáčce	119
Hovězí roláda s telecí a sledovou nádivkou	119
Karbanátky zapékané s nudlemi	119
Karbanátky zapékané s rýží	120
Sekaná pečeně nadívaná salámem	120
Sekaná pečeně nadívaná vejci	121
Vařené maso zapékané v máslové omáčce	121
<b>Vepřové maso nakládáné a droby</b>	122
Nakládáná krkovička	122
Nakládáná šunka	122
Nakládáná vepřová pečeně s ledvinou	123

- Nakládané nebo čerstvé kolínko 123  
Nakládané vepřové jazyky 123  
Vařené vepřové nožičky 123  
Vařená vepřová žebírka 123  
Vařené vepřové jazyky 123  
**Smažené vepřové maso** 124  
Obalované smažené kotlety 124  
Šunka nebo salám v těstě 124  
Vepřové filety na topinkách se žampiony 124  
Vepřové jazyky v těstě 125  
Vepřový mozeček po polsku 125  
Vepřový obalovaný medailon 125  
**Dušené vepřové maso** 126  
Bigos (kyselé zelí s masem) 126  
Kotlety dušené na víně 126  
Polský bigos 126  
Polský guláš 127  
Polský guláš s kysanou smetanou 127  
Vepřová žebírka po staropolsku 127  
Vepřové ledvinky v kyselé omáčce 128  
**Pečené vepřové maso** 128  
Koleno po staropolsku 128  
Nadívané selátko 128  
Pečená šunka ze selátka 129  
Pečený hřbet s cibulí 129  
**Skopové maso** 129  
Kapusta se skopovým masem 129  
Skopové karbanátky 130  
**Dušené skopové maso** 130  
Dušené skopové maso na způsob zvěřiny 130  
Dušené skopové řízky 130  
Skopové maso dušené v rajských jablíčkách 131  
**Směsi mas** 131  
Krakovský rožeň 131  
Taštičky plněné masem (kolduny) 132  
**Koňské maso** 132  
Marinování koňského masa 132  
Paštika z koňského masa 133  
Vařené koňské maso 133  
Koňský biftek 133  
Roštěnky s cibulkou 134  
Rychlý řízek ze svíčkové 134  
**Dušené koňské maso** 134  
Naklepané řízky na houbách 134

Pečeně na způsob zvěřiny se smetanovou omáčkou	135
Řízky v paprikové omáče	135
Závitky plněné paprikovou slaninou	135
<b>POKRMY Z DRŮBEŽE</b>	137
Dušená kachna s rajskými jablíčky	137
Husa po polsku	137
Husa s játrovou nádivkou	137
Kuřata dušená s chřestem nebo s květákem	138
Kuřata po polsku	139
Zadělávaná slepice	139
Zadělávané kachní nebo husí drůbky	139
<b>POKRMY ZE ZVĚŘINY</b>	141
Dušená srnčí kýta	141
Koroptve balené ve vinných listech	141
Koroptve pečené se slaninou	142
Koroptve pečené v červeném zelí	142
Zajíc v přírodní omáče	142
<b>POKRMY Z RYB</b>	143
Bramborové karbanátky s uzenou treskou	143
Fašírovaná roláda ze štiky	143
Grilovaný sled' s vařenými bramborami	143
Kapr po staropolsku	144
Kapr vařený s koprovou omáčkou	144
Koprová omáčka	144
Knedlíčky z tresky v křenové omáče	144
Marinovaný sled' se smetanou	145
Obalované sledě, merlani nebo platýzi	145
Plněné závitky z lína	145
Sledě s jablečným křenem	146
Štika na kysané smetaně	146
Štika po varšavsku	147
Treska nebo štika zapékaná v křenové omáče po polsku	147
<b>OMÁČKY</b>	148
Bílá cibulová omáčka	148
Hnědá cibulová omáčka	148
Hořčičná omáčka	148
Houbová omáčka	148
Křenová smetanová omáčka	149
Okurková omáčka	149
Omáčka z rajských jablíček	149

- Polská myslivecká omáčka 149  
Smetanová koprová omáčka 150  
Žampionová omáčka 150

#### **OVOCNÉ SALÁTY 151**

- Jablkový nebo hruškový salát s vanilkovým krémem 151  
Salát z dýně 151  
Salát z grapefruitu 151  
Salát z jablek 151  
Salát z lesních jahod 152  
Salát z letního ovoce 152  
Salát z melounů 152  
Salát z míchaného podzimního ovoce 152  
Salát z ovesných vloček 153  
Salát ze sušených švestek 153  
Salát ze sušených švestek a žoravin (klikví) 153

#### **OVOCNÉ ROSOLY A HUSPENINY 154**

- Jablková huspenina bohatá na vitamíny 154  
Kakaová huspenina 154  
Kompot v ovocné huspenině 154  
Malinový rosol bohatý na vitamíny 155  
Ovocný nákyp z krupice 155  
Rosol z kyselého mléka 155  
Rosol z vařených višní 155  
Rosoly z ovocných šťáv 156  
Vanilková ovocná huspenina 156  
Vanilkový nákyp z krupice 156  
Žoravinová huspenina 156

#### **MUSSY SE SNĚHEM 158**

- Muss z červené želatiny 158  
Muss z jablek nebo rebarbory 158  
Muss z lesních nebo zahradních jahod 158  
Vinný muss 159

#### **DEZERTNÍ KAŠE A MOUČNÍKY 160**

- Bábovka od polských přátel 160  
Jáhlová kaše s vanilkovým krémem 160  
Knedlíky se švestkami, s jablky, se zahradními jahody  
nebo s marmeládou 160  
Krakovská kaše s rozinkami 161  
Krakovský dezert 161  
Kynuté placičky 161

Mazurek „Den a noc“	162
Mazurek z listového těsta	162
Lívance z kyselého mléka	162
Lodičky s kávovým krémem	163
Mletá kaše se šlehanou smetanou	163
Ovocný polský chlebiček	163
Polské lívanečky	164
<b>NÁPOJE</b>	165
Čaj polský	165
Karamelové mléko	165
Medový nápoj	165
Mléko s malinovou šťávou	165
<b>Abecední seznam receptů v češtině a polštině</b>	167
<b>Použitá literatura</b>	182

# Úvodem

Pro polskou kuchyni jsou charakteristické mnohé východní a západní vlivy, které se v ní prolínají. Poláci byli a jsou labužníci. Mají řadu svých národních pokrmů, které přešly i do světové kuchyně. Zasloužil se o to Polák žijící ve Francii, věhlasný inženýr Henri Babinski, který napsal kuchařskou knihu a vydal ji pod pseudonymem Ali-Bab. Je to jedna z nejpozoruhodnějších knih z počátku minulého století. Byla přeložena do mnoha jazyků a stala se biblí gastronomů. V roce 1935 byla vydána i v češtině pod názvem *Labužnická kuchyně*. Hlavní zásady jsou velmi jednoduché: k úpravě jídel jsou nejdůležitější kvalitní suroviny a základní znalosti o přípravě pokrmů. To, že Poláci byli vždy opravdu velkými labužníci, prozrazuje také kuchařská kniha *Ve staropolské kuchyni a u polského stolu*.

Polská kuchyně se liší podle toho, z které oblasti pochází. Tak například v Pobaltí jsou oblíbené a ve velké míře se konzumují pokrmy z ryb, hlavně ze sledů, a z ostatních mořských i sladkovodních živočichů. Připravují se z nich chlebičky, saláty, polévky i hlavní pokrmy. Dalšími specialitami jsou houby na smetaně, tvaroh s uzenáčem nebo šproty, plněná rajská jablíčka, mozeček v různé úpravě, paštiky, apod.

Samozřejmě, na druhé straně Krkonoš, na té polské, se připravuje mnoho pokrmů stejných, jako v našem Podkrkonoší. Jedná se hlavně o pokrmy z brambor, vždyť v tomto chudém kraji bývaly brambory hlavní obživou.

V produkci brambor je Polsko na druhém místě v Evropě. Dále vyniká v pěstování cukrovky, rajčat a jahod. V produkci jahod zaujímá dokonce druhé místo na světě, jahodový džem se vyváží až do Austrálie.

Polská kuchyně je velmi osobitá, jejím základem byla kuchyně staroslovanská, která postupně podléhala různým vlivům sousedních států a západní kultury. Původně ji tvořily v základě tři proudy: kuchyně selská, měšťanská a šlechtická, které se během dalšího vývoje spojily v jeden

proud a daly základ národní polské kuchyni. Vystopujeme v ní také nepochybné vlivy kuchyně litevské, ruské, ukrajinské, ale i francouzské.

K nejcenějším klenotům polské kuchyně patří *bigos*. Název pochází ze staroněmčiny. Původní slovo *baigusa* znamená chaos, směs něčeho hodně popleteného. Ve staré polské kuchyni patřil k nezbytné součásti každé kuchyně – zahříval lovce při dlouhých zimních loveckých výpravách, soudeček bigosu se brával i na delší cesty. Receptů na bigos je mnoho, k těm neznámějším patří lovecký, litevský a staropolský. Bigos je podle Poláků kulinární báseň (vždyť jej opěvuje v *Panu Tadeášovi* i sám Mickiewicz). Správný bigos má obsahovat maso hovězí a vepřové, ještě chutnější je s kouskem kotlety, telecího, drůbežího a divočiny. Bigos se podává pořádně horký s černým chlebem.

Dalšími typickými polskými jídly jsou *zrazy*, varšavské dršťky (flaczki – flačky) upravené na mnoho způsobů, višňová polévka, fazolová polévka, boršč z červené řepy, *żur* – polévka z žitného kvásku, mléka a smetany, ryby v aspiku, sledi v majonéze, mořské ryby, šunka, tmavý chléb a kysané zelí. Velmi oblíbená studená polévka se jmenuje *chlodnik* a připravuje se z kvašených a čerstvých salátových okurek, smetany, kysaného zelí, jogurtu, moučkového cukru, ředkviček, vařených vajec a zelených bylinek. *Krupnik* je polévka připravovaná z krupěk. Poláci mají rádi i husté zeleninové polévky, osvěžující studené ovocné polévky, různé druhy pirohů s rozmanitou náplní (např. se zelím a hříbký) nebo chrupinky z listového těsta s mozečkem. Známa i u nás je sladkokyselá polská omáčka s mandlemi a hrozinkami.

Svůj původ v Polsku má i *żubrovka*. Je to světlá obilní pálenka, do které se přidává aromatická rostlina tomkovice vonná.

Běžná je úprava koňského masa. Maso hovězí, telecí, vepřové, drůbeží a zvěřina se upravují podobně jako v české kuchyni. Skopové maso je v Polsku velice oblíbené a upravuje se na mnoho způsobů, a to nejen na majoránce, česneku a paprice, ale připravují se z něho i např. skopové karbanátky. Ryby se upravují nejvíce ve studené kuchyni. Kapr v rosolu je polské vánoční jídlo. Příprava masitých pokrmů je podobná jako na Ukrajině, v Rusku a Litvě. Hodně se užívá mléka a smetany.

Zelenina všech druhů se podává k masitým chodům, ale i samostatně. Červená řepa má v polské kuchyni větší použití než je tomu u nás, a tak se z ní připravuje mnohem více jídel. Čekankové puký mají své nezastupitelné místo ve francouzské, belgické, švýcarské, holandské, ale

také polské kuchyni. Jsou to vlastně čekankové kořeny, ze kterých v klimatizovaném prostředí vyrostou puky, jež tvoří těsně složené lístky. Obsahují látky prospívající zažívacím orgánům a regulující jejich funkci. Podporují činnost žaludku, ledvin, jater, ale i krevního oběhu a tvorbu krve. Obsahují rovněž glycisuinulin, jenž je důležitý ve stravě diabetiků. Puky se používají syrové k přípravě salátů, ale mohou se i tepelně zpracovávat. Při tepelném zpracování se musejí méně podlévat a je dobré přidat kolečko citronu, aby si udržely barvu.

V polské kuchyni jsou oblíbené i různé kaše – pohanková, jahelná a kukuřičná. Nejčastější přílohou k hlavnímu jídlu jsou brambory, těstoviny a rýže.

Ke každé kuchyni patří samozřejmě i pečivo a dorty v různé úpravě, jako krakovský dort z kynutého a listového těsta, nebo mazurek s ořechovou pěnou, či mandlový mazurek. *Mazurek* je druh koláče, může být z křehkého těsta, ale i z listového, s různými plevami a nádivkami.

K jídlu pijí Poláci často pivo. Vína se podávají jen při slavnostních příležitostech. Hodně se pije čaj, různé ovocné šťávy a mošty. Z lihovin dávají Poláci jednoznačně přednost vodce.

Ačkoliv bylo Polsko v roce 1815 rozděleno mezi Rakousko, Prusko a Rusko, Poláci vždy zůstali Poláky a každý pokus o jejich podrobení ztroskotal. Polská šlechta je jednou z nejstarších v Evropě a jídla připravená podle předpisů zděděných z generace na generaci jistě zdobila hodokvasy dávných předků nynějších Poláků na šlechtických hradech a zámcích.

Dodnes se s velkou oblibou ke stolování používají jídelní soupravy pestře ručně malované a zdobené a Poláci si potrpí na slavnostně prostřený stůl nejen při slavnostních příležitostech.

Hezké chvílky nad recepty našich přátel Vám přeje

AUTOR