

POOLA KÖÖK

Poola toite iseloomustab hõrk maitsestamine. Toidud on sageli venepärase nimega, ka maitse- kergelt hapu, tagasihoidlikult vürtsistatud- meenutab vene kööki. Rohkesti tarvitatakse hapukoort ja võid, toitvusele pannakse tugevasti rõhku. Supid on tavaliselt paksud, hapud ja rohke maitserohelisega. Lihatoite valmistatakse sageli neljast, viiest või enamast lihasordist, kasutades värsket lihaga koos vorste, sinki ja siseelundeid. Eelistatakse praetud ja hautatud liha- ja kalatoite. Kastmeid maitsestatakse veini ja rosinatega. Toiduainete valik on üldiselt samalaadne nagu meilgi. Pehme talve tõttu kasvavad seal soojalembesed aedviljad- melonid, arbuusid, aprikoosid jm. Seeni tarvitatakse sageli kala- ja lihatoitude maitsestamiseks. Eelistatakse kuivatatud puravikke. Kalatoidud on väga hinnatud. Kalu keedetakse, praetakse, küpsetatakse, leides mitmesuguseid kombinatsioone.

Poola perenaised ei hoia toiduvalmistamise pealt aega kokku ega karda fantaseerida.

Seepärast pakub poola toit mitte ainult gastronoomilist, vaid ka visuaalselt naudingut.

Poolakad ütlevad, et isegi kõige raskematel aegadel nuputasid perenaised kõige lihtsamatest toiduainetest mitte ainult toitvaid, vaid ka maitsevaid sööke, leib oli aga alati laual.

Poola köök on üldiselt tuntud hea leiva ja vorsti poolest. Viimasest kõneldes – kes ei teaks näiteks kraakovi vorsti? Kuigi väidetavalt saab tõelist kraakovi vorsti maitsta ainult Poolas.

Kodused vorstid valmistatakse Poolas rõngakujulistena ja kaunistatakse maitserohelisega. Vorstid võivad olla praetud, keedetud, suitsutatud ja küpsetatud.

Serveeritakse neid nii külmalt kui kuumalt. Vorsti lisatakse vormiroogadesse, pirukatesse, suppidesse ja mõnikord kasutatakse supi sees liha asemel. Süüakse kõikvõimalike lisanditega: salatite, hapukapsa, ubade ja kastmetega.

INGVERILEIB

Ained: 5 klaasi nisujahu, 1 klaas või pisut vähem mannat, 30 g pärimi, 2 klaasi sooja vett, soola, ingverit ja kaneeli maitse järgi.

Valmista tainas ja lase sel kerkida. Sõtku maha, jaga vormidesse (välja tuleb 2-3 pätsi), lase veel kord kerkida ja küpseta 200kraadises ahjus umbes 30 minutit.

Varasematel aegadel said seda endale lubada vaid kõige jõukamad pered, sest vajalikud maitseained polnud kõigile taskukohased.

PIEROGI



Poola pelmeenid, milles on tavaliselt täidiseks kartulid, juust, liha, hapukapsas ja seened või looduslikud puuviljad ning marjad (maasikad, mustikad jne).

BIGOS



on rahvustoit, mida nimetatakse isegi poola köögi sümboliks. Bigose valmistusviise on palju ja igasugune loomingulisus on teretunud.

Karmidel talvedel päästis see toit sõdureid sõjakäigul ning kloostrielanikke, šlahtitšeid ja vaeseid talupoegi.

Bigose jaoks läheb vaja: 750 g hapukapsast, 750 g värsket valget peakapsast, 400 g sealiha, 200 g kondita vasikalihaga, 200 g suitsuvorsti, 50 g pekki, soola, pipart, 2 loorberilehte, 30 g kuivatatud seeni, 1 mugulsibul, 2 spl moosi (parim on ploomimoos), 0,5 klaasi punast kuiva veini.

Kuivatatud seened pesta ja jätta vette paisuma. Hapukapsas hakkida peenemaks ja hautada vähese veega pehmeks. Seejärel hautada koos seentega valmis. Nüüd võtta värske kapsas, lõigata ruutudeks ja kuumutada ahjus, kuni kapsas pehmeks läheb, seejärel hautada koos vasikalihaga. Kui liha on peaaegu valmis, segada hapukapsaga. Lisada juurde praetud kõrned ja sealiha, suitsuvorst või suitsuliha, mis on kuubikuteks lõigatud ning tomatipasta ja sibulaga kuumutatud. Seejärel lisatakse moos, sool, pipar ja hautatakse kuni täieliku valmimiseni.

Roog ei tohi olla vedel, seega tuleb kogu liigne vedelik välja keeta. Lõpuks tõsta pott tulelt ja segada sisse vein.

Mitmekesine lihavalik teeb bigose eriti maitsvaks. Poola kokad panevad südamele, et bigose valmistamine ja söömine ei kannata kiirustamist ja loominguine suhtumine on igati omal kohal. Peaasi on teha seda tundeaga.

Bigose tähtsaim koostisaine on külm. Seepärast soovitatakse jahtunud roog tõsta sügavkülmikusse või talvel pakase kätte. Külm muudab selle õrnaks ja elastseks. Mõned arvavad, et seda võib külmutatuna säilitada nädalaid, lõigates ja soojendades portsjonikaupa. Teine koolkond väidab, et bigos tahab lõplikuks “küpsemiseks” igapäevast ülessoojendamist. Poola gurmaanide meelest saab bigos täiesti valmis alles kolmandal päeval.

ZUREK



on hapendatud rukkijuuretise põhjal valmistatud vorstisupp.

Koostis:

juuretis e. *zakwas*: 7,5 dl rukkijahu, väike tükk rukkijahust leiba (koorikut), küüslauguküüs (suru katki), 5 dl sooja vett;

supp: 250 g peekonit, 1 hakitud sibul, 2 küünt hakitud küüslauku, 500 g heledat keeduvorsti või Poola *kielbasa* vorsti, 7,5 dl keeva vett, 1 loorberileht, 2 tera vürtspipar, 5 tera musta pipart, 5 dl zakwasi juuretist, 1,25 dl hapukoort, 1 sl nisujahu, 1 sl majoraani;
soovi korral: keedetud kartulit ja keedetud muna.

Valmistamine:

Valmista esmalt supijuuretis e. *zakwas*. Pane kõik komponendid purki ja sega hoolega läbi. Kata purk puhta marlitükiga ning lase 4-5 päeva soojas kohas hapneda. Kui pinnale hallitus tekib, siis eemalda see enne *zakwas*'i kasutamist. Eemalda ka leivakoorik ja küüslauk.

Supi valmistamiseks haki peekon ja prae potis krõbedaks. Lisa hakitud sibul, küüslauk ja vorst. Prae veel veidi.

Lisa keev vesi, loorberileht, pipraterad ja vürtspipraterad. Keeda tasasel tulel 20 minutit.

Lisa *zakwas*.

Sega hapukoort jahuga, lisa supile. Lisa hakitud majoraan ja sega hoolega läbi.

Kuumuta supp keemiseni ja serveeri.

NB! Soovi korral lisa ka keedetud hakitud kartuleid ja muna.

ROGALIKI



KREMOWKA

