

На формирование национальной польской кухни оказало сильное влияние удачное географическое расположение и богатое культурно-историческое прошлое. Возможно, поэтому некоторые блюда польской кухни похожи на блюда русской, белорусской и украинской кухонь.

Польская кухня. Поляки дружелюбная и открытая нация, возможно, поэтому они всегда рады гостям и готовы накормить их излюбленными польскими блюдами. Поэтому смело приезжайте в Польшу за гастрономическими изысками и дружелюбной атмосферой. Ну а далее я постараюсь подробнее рассказать о польской кухне и ее особенностях.

Наиболее популярными представителями польских первых блюд являются такие холодные и горячие супы как: красный борщ (barszcz czerwony) — суп на основе свеклы (например, острый свекольный суп-пюре с имбирём) и борщ с колдунами — свекольный отвар с добавлением пельменей; «крупник» - картофельный суп-пюре; белый борщ (barszcz biały) — суп на основе кваса с кусочками колбасы и отварным яйцом; росул (Rosół) — прозрачный бульон на основе постной говядины или домашней птицы с добавлением лапши или макарон, щедро посыпанный свежей зеленью.

На данный момент времени [cooking](#) разных стран представляется настолько большим ассортиментом блюд, что найдутся именно те варианты, которые подойдут даже гурманам.

Польская кухня. Кроме того, полякам не чужды такие известные супы, как капуста (kapuśniak), томатный суп-пюре и гороховый суп (grochówka). А вот для туристов, желающие попробовать особую кулинарную экзотику польской кухни, в ресторане могут предложить польские супы и на основе субпродуктов – чернину (суп с добавлением гусиной крови), фляки (суп на основе говяжьего желудка) или «кровянку» (отваренные и зажаренные свиные кишки, фаршированные фаршем с кровью).

Представителями вторых блюд польской кухни являются различные колбасы, буженина, рубленое мясо, отбивные, колдуны (пельмени или маленькие вареники), сальтисон (запеченные свиные кишки фаршированные пряными свиными потрохами). Любовь к колбасным изделиям роднит польскую кухню с национальной немецкой кухней, где колбасы являются национальным продуктом. Поляки едят гречневую кашу как

самостоятельно, так и в сочетании с тушеной или квашеной капустой. Особое место в польской кухне занимает национальное польское блюдо бигос (bigos) (капуста, тушенная с мясом).