

Tradycyjne kuchnia kaszubska.



Dobri dzień!

Dzisiaj kilka najważniejszych informacji na temat kuchni kaszubskiej. Wy już znacie niektóre potrawy kaszubskie, niektóre sami przygotowywaliście. Tutaj poznacie typowe kaszubskie potrawy, które kiedyś przygotowywano. Życzę przyjemnego i „smacznego” oglądania. Pozdrawiam.

Historia kuchni kaszubskiej

Kuchnia kaszubska kiedyś uboga, dziś pełna smaków i aromatów. Nie jest zapomniana, ale unowocześniona. Charakteryzuje ją bogactwo ryb, darów lasu i płodów rolnych.



Jest ściśle związana
z naszym codziennym
życiem oraz pracą.
W kuchni kaszubskiej
wykorzystujemy
wszystko to, co jest
dostępne w sadzie,
w ogrodzie, w lesie.



Wracamy do starych zapomnianych warzyw takich jak: topinambur, jarmuż, skorzonera, brukiew. Odkrywamy na nowo bogactwo owoców z krzewów tj. rokitnik, pigwa czy jarzębina.



W listopadzie na
talerzach króluje
wspaniała gęsiną
(półgęsek, okrasa).
Łączymy śledzia
z borówką.



Lepimy pierogi
z dorszem i dynią.
Wekujemy warzywa,
robimy miód z maślanki.
Przygotowujemy
swojskie kiełbasy,
pieczemy chleb.

