



Kuchnia Chorwacka

Bartosz Pszczółowski
Katarzyna Śmidecka



Położenie Chorwacji:

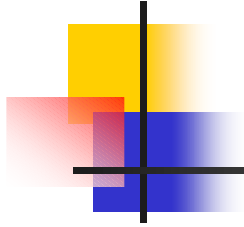
- Republika Chorwacka (*Republika Hrvatska*) leży w Europie Centralnej, nad Morzem Adriatyckim. Graniczy ze Słowenią (501 km) od zachodu, Węgrami (329 km) z północy, Jugosławią (266 km) od północnego wschodu (Serbia) i południowego wschodu (Czarnogóra) oraz Bośnią i Hercegowiną (932 km), która znajduje się niejako w środku Chorwacji od strony wschodniej.



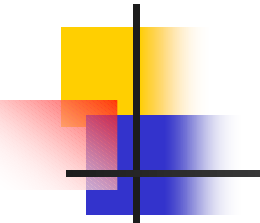


Kuchania Chorwacka:

- jest również zróżnicowana pod względem geograficznym, w zależności od regionu w którym się znajdziemy trafimy na inną dominantę w jadłospisie. W części kontynentalnej Chorwacji będzie nią mięso, przede wszystkim jagnięcina i baranina, popularna jest również wieprzowina. Raczej rzadko spotyka się drób. Potrawy tego regionu są bardzo sycące i dają dużo energii. Kuchnia ta jest zbliżona do tej, która preferowana jest w centralnej Europie. Ponieważ Chorwacja od wieków była na rozdrożu różnych kultur, w jej gastronomii nadal czuć kulturowe i kulinarne wpływy z różnych stron świata. W odróżnieniu od kuchni śródziemnomorskiej południowej Chorwacji, będącej pod mocnym wpływem kuchni włoskiej, tradycyjna kuchnia Chorwacji kontynentalnej była pod wpływem węgierskiej i środkowo-europejskiej kuchni z zachodu oraz tureckiej i arabskiej kuchni ze wschodu.



- Zdecydowanie lżejszym i ciekawszym wariantem kuchni chorwackiej są potrawy przygotowywane na wybrzeżu. Można powiedzieć, że to typowa, bardzo zdrowa kuchnia śródziemnomorska. Na stole nie może zabraknąć ryb, owoców morza, oliwek oraz świeżych i duszonych warzyw. Najpopularniejszy sposób przyrządzania ryb to pieczenie na ruszcie, inny sposób to brodet, czyli duszenie kawałków ryby razem z cebulką i pomidorami. Podaje się również ryby gotowane (lešo). Można również spróbować **girice**, czyli małe rybki smażone w całości na głębokim tłuszczu. Jeśli chodzi o owoce morza polecam grilowane kalmary (**lignje na žaru**). Do najdroższych przysmaków należy langusta (**jastog**) przyrządzana na różne sposoby (grilowana lub gotowana).

- 
-
- Wpływ na typowe dla części kontynentalnej menu mieli sąsiedzi: Węgrzy czy Austriacy oraz napadający te tereny Turcy, natomiast na potrawy uznawane za tradycyjne dla części nadmorskiej - Grecy, Rzymianie i Ilirowie, a później też Francuzi i Włosi. Dlatego jedzenie chorwackie jest zróżnicowane i czasami nieco niezwykle.
 - Pieczywo jest najczęściej białe i podobne do naszych wek(bułka kanapkowa), choć w większych sklepach wybór jest większy, jest także pieczywo ciemne. Albańskie piekarnie oferują także smaczny burek - dużą bułkę nadziewaną serem lub mięsem.



■ Najczęściej podawanymi w Chorwacji potrawami mięsnymi jest:

- - „meso sa žara” - mięso z grilla (najczęściej wieprzowina),
 - - „miješano meso” - kilka rodzajów mięsa z warzywami,
 - - „eevapeiei” (paluszki z mielonego mięsa),
 - - „ražnjiei” (szaszłyk),
 - - „pljeskavica” (kotlet mielony z 3 rodzajów mięsa).
- Duży jest wybór potraw rybnych, w wielu restauracjach można zjeść brodet - kilka gatunków ryb w sosie, riba sa žara - ryba z grilla (zazwyczaj makrela), czasami można też zamówić bardzo smaczne i pozbawione ości mięso z rekina (Morski Pas czyli Pies Morski). Z owoców morza najpopularniejsze są lignje, czyli kalmary, które mimo niezachęcającego wyglądu są bardzo smaczne. Koneserom polecić można raki (škampi), ale przy jedzeniu ich trzeba się sporo napracować, a mięsa, choć wyśmienitego, jest niewiele. Jak na prawie każdym wybrzeżu ryby są droższe od mięsa (choć właściwie powinno być odwrotnie).



Prosty przepis: Na sałatkę Chorwacką.

- Składniki;
- 200g świeżego szpinaku,
1 główka sałaty,
1 mała najlepiej czerwona cebula,
2 łyżeczki winnego octu,
2 łyżeczki oliwy,
200g sera żółtego Adamera lub Ementalera,
1 papryka konserwowa,
troche cukru,
sól i biały pieprz,
2 łyżeczki czerwonego wina
- Sposób przygotowania:
- Umyć szpinak i sałatę - porwać na drobne kawałki. Z posiekanej cebuli, octu, wina, oliwy i przypraw zrobić sos. Zetrzeć ser na dużych oczkach, posypać nim zieleninę. Całość posypać papryką pokrojoną w kosteczkę i połączyć sosem.



Drugi Przepis: Na Tuńczykowe Krokiety.

- **Składniki:**
- (porcja dla 4 osób)
- 400 g tuńczyka z puszki
- ½ szklanki mąki
- ½ litra mleka
- 3 jaja
- 1 szklanka bułki tartej
- 2 łyżki siekanego koperku
- 1 łyżeczka tartej gałki muskatołowej
- tłuszcz do głębokiego smażenia (np.: oliwa z kolejnego tłoczenia)
- Sól, pieprz

- **Sposób przyrządzenia:**
- Połowę mleka wymieszać z mąką. Drugą połowę podgrzać powoli/ Ciągłe mieszając, dodawać mleko z mąką. Gdy mocno zgęstnieje, wymieszać mikserem, po ostudzeniu dodać surowe jaja. Doprawić solą, pieprzem i tartą gałką muskatołową. Lekko wymieszać z tuńczykiem i koperkiem. Formować łyżką krokiety, obtoczyć w bułce tartej i smażyć w oleju na złoty kolor.



Notatka:

- Kuchnia chorwacka jest zróżnicowana pod względem geograficznym, w zależności od regionu w którym się znajdziemy trafimy na inną dominantę w jadłospisie. W części kontynentalnej Chorwacji będzie nią mięso, przede wszystkim jagnięcina i baranina, popularna jest również wieprzowina. Raczej rzadko spotyka się drób. Potrawy tego regionu są bardzo sycące i dają dużo energii.

Ciekawszym wariantem kuchni chorwackiej są potrawy przygotowywane na wybrzeżu. Można powiedzieć, że to typowa, bardzo zdrowa kuchnia śródziemnomorska. Na stole nie może zabraknąć ryb, owoców morza, oliwek oraz świeżych iduszonych warzyw.

Klimat Chorwacji sprzyja uprawie winorośli i znajdziemy tu bardzo szeroką ofertę dobrych gatunkowych win, czerwonych i białych. Trunek ten jest idealnym dopełnieniem pysznej kolacji czy obiadu. Zmieszany z wodą mineralną lub sodową znakomicie gasi pragnienie i działa orzeźwiająco.



CD Notatki:

- Zdecydowanie lżejszym i ciekawszym wariantem kuchni chorwackiej są potrawy przygotowywane na wybrzeżu. Można powiedzieć, że to typowa, bardzo zdrowa kuchnia śródziemnomorska. Na stole nie może zabraknąć ryb, owoców morza, oliwek oraz świeżych i duszonych warzyw. Najpopularniejszy sposób przyrządzania ryb to pieczenie na ruszcie, inny sposób to brodet, czyli duszenie kawałków ryby razem z cebulką i pomidorami. Podaje się również ryby gotowane (lešo). Można również spróbować **girice**, czyli małe rybki smażone w całości na głębokim tłuszczu. Jeśli chodzi o owoce morza polecam grilowane kalmary (**lignje na žaru**). Do najdroższych przysmaków należy langusta (**jastog**) przyrządzana na różne sposoby (grilowana lub gotowana).

