

Podczas krótkiego wakacyjnego pobytu nie da się poznać dogłębnie kultury danego kraju, ale z lokalnym jedzeniem zetknie się każdy. I czasem to, co miejscowym wydaje się najnormalniejsze na świecie, turystę może wprawić w zakłopotanie lub osłupienie. Jakie więc zwyczaje kulinarne Polaków zaskakują odwiedzających nas cudzoziemców.

### **Karp (nie tylko w galarecie)**

Karp to dla Polaków ryba wyjątkowa - w niemal każdym domu jest królem wigilijnego stołu. A dla turystów? Wyjątkowo... obrzydliwa. Takie zdanie o karpniu mają między innymi Amerykanie i Włosi, nie rozumiejący, jak można jeść rybę, która żywi się "najgorszą zgnilizną z dna rzeki" (czyli m.in. larwami owadów, mięczakami i skorupiakami, które z kolei w wielu innych miejscach na świecie uchodzą za przysmak).

### **Makaron z białym serem i cukrem**

Pszenny makaron posypany białym serem i cukrem - kryzysowa potrawa zabieganych mam to jedno z piękniejszych kulinarnych wspomnień z dzieciństwa wielu Polaków. Serwując ten prosty specjał nie sprawimy jednak przyjemności Włochom czy Francuzom. "Makaron z serem i cukrem, kiedy jest tyle pysznych sosów?" - zapytają zdziwieni i trudno będzie im wytłumaczyć, że to też jest... pyszne! Oczywiście makaron z różnymi odmianami białego sera występuje w zachodnich kuchniach (np. Włosi do pasty chętnie dodają ricottę), ale cukier w tej kombinacji dziwi nieodmiennie.

### **Dziwne zupy: czernina, żur, owocowa z makaronem...**

Zupy same w sobie nie są polską specjalnością, choć zdaniem zagranicznych turystów jemy ich wyjątkowo dużo. Zaskoczeniem dla cudzoziemców są jednak niektóre z polskich zup: czernina, żurek staropolski, owocowa z makaronem... Czernina (czarnina, czarna zalewajka) to potrawa, przed którą wzdrygnie się też niejedyn Polak. Tradycyjnie przygotowywana na bazie rosółu i krwi (najczęściej kaczki, kury, czasem królika, gęsi, ostatecznie prosięcia, z dodatkiem cukru i octu, który zapobiega krzepnięciu) czernina może budzić pewien dystans. Tyle samo zwolenników, co przeciwników, ma też polski żurek - prawie każdy turysta, który zetknie się z nim po raz pierwszy, zanim podejmie decyzję: jeść albo nie jeść, najpierw długo grzebie łyżką w talerzu. Na forach nie brakuje peanów pod adresem barszczu ukraińskiego bezlitośnie zestawianego z polskim barszczem czerwonym (tego ostatniego cudzoziemcy zwykle nie lubią i idei nie rozumieją). Cudzoziemców dziwią też dwie kolorowe, choć o zgoła odmiennych smakach, zupy: różowy chłodnik z burakami i owocowa zupa z makaronem (a raczej kluchami). Ale pod tym względem istnieje chyba wspólnota doświadczeń między nimi, a polskimi przedszkolakami.

### **Herbata do wszystkiego. I kompot**

... do śniadania, kolacji, a nawet obiadu - kto się nie zgodzi, że Polacy to naród herbaciarzy? Herbata jest dla nas normalnym napojem, świetnie zastępującym wodę czy sok. Ale jeśli w zagranicznym towarzystwie zapytamy: kawa czy herbata?, wielu cudzoziemców zrobi zatroskane miny, bo... najwyraźniej ktoś zachorował. Widać to szczególnie dobrze w krajach bałkańskich, gdzie zamawiając herbatę, dostaniemy filiżankę leczniczego rumianku. Polską specjalnością, raczej rzadko spotykaną za granicą, jest też towarzyszący drugiemu danu kompot. Francuzi mają wprawdzie coś, co nazywa się prawie identycznie (compote), ale u nich to nie napój, lecz deser - słodki, bardzo gęsty, owocowy deser.

## Zwyczaje kulinarne Polaków, które zaskakują obcokrajowców

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: wtorek, 12, listopad 2013 23:00

Odsłony: 4405

---

Do schabowego się nie nadaje, co najwyżej po.

*źródło: gazeta.pl*