

Tradycyjne zupy polskie



Opis wskazówki

Zupy goszczą na polskich stołach od dawna. Są powszechnie lubiane i często przygotowywane. Zwłaszcza latem gdy zaczyna się sezon na większość warzyw. Zupy równie chętnie są przygotowane zimą, ponieważ skutecznie rozgrzewają. Szczególnie po przyjściu do domu, gdy na zewnątrz temperatura spada poniżej 0.

Rosół

Klasyką polskich zup jest oczywiście rosół. Złocisty bulion na bazie drobiu oraz warzyw. Dla wielu obowiązkowa pozycja w niedzielnym menu. Doskonały sam w sobie jak i również jako baza do innych zup. Rosół podawany jest z marchewką z wywaru oraz makaronem. Czasami podaje się co również z ziemniakami.

Pomidorowa

Inną doskonale znaną tradycyjną zupą jest pomidorowa. Intensywnie czerwona z dodatkiem ryżu, lanych klusek lub rzadziej makaronu. Przygotowana na bazie pomidorów i wywaru z dodatkiem przecieru lub koncentratu. Do przygotowania zupy pomidorowej możesz wykorzystać wywar warzywny lub rosół. Częstą praktyką jest przygotowanie zupy pomidorowej w poniedziałek na bazie niedzielного rosółu.

Zupa ogórkowa

Tradycyjną polską zupą o której koniecznie należy wspomnieć jest zupa ogórkowa. Przygotowywana z naszych ogórków kiszonych o przyjemnym lekko kwaśnym smaku. Mimo powszechności tej zupy w zależności od regionu różni się sposób jej gotowania. Część przygotowuje ją wyłącznie z ogórków, inni dodają też wodę spod ogórków a jeszcze inni dodają tarte warzywa. Są również zwolennicy przygotowania zupy na bazie rosółu. Zupę ogórkową podaje się z makaronem, z ryżem a nawet z ziemniakami.

Krupnik

Doskonałą propozycją w okresie zimowym jest krupnik. Jest to treściwa i sycąca zupa na bazie wywaru z kości oraz kaszy jęczmiennej. Oprócz warzyw korzeniowych do zupy dodaje się również groszek. Połączenie tych składników sprawia, że zupa może zastąpić danie obiadowe. Szczególnie jeśli dodane zostaną do niej kawałki gotowanego mięsa.

Zupa grzybowa

Jesienią w Polsce pojawiają się grzyby leśne. Cenny i niezwykle smaczny produkt od dawna jest zbierany i przerabiany m.in na zupę grzybową. Intensywny smak grzybów przechodzi do wywaru stąd nie ma potrzeby przygotowywania dodatkowego wywaru warzywnego lub mięsnego wywaru. Dzięki temu nawet początkujący miłośnicy gotowania będą w stanie zrobić wyjątkową zupę. Zupę grzybową najczęściej podaje się z makaronem.

Zupa jarzynowa

W wielu domach doskonale znane są zupy takie jak jarzynowa oraz koperkowa. Wywar na warzywach korzeniowych jest delikatny, ale jednocześnie pełen smaku. Dobrze komponuje się z dodatkiem kalafiora lub koperku. Podobnie jak w przypadku zupy ogórkowej można przygotować je na wiele sposobów. W niektórych domach zupą koperkowa bardziej przypomina zupę jarzynową z dodatkiem koperku.

Żurek i barszcz

Wśród tradycyjnych zup nie może zabraknąć żurku i barszczu białego. Doskonale kojarzone ze względu na święta Wielkanocne. Polska dzieli się wtedy na pół, w zależności którą z zup podaje się na świąteczny obiad. Obie przygotowywane są na mącznym zakwasie i podawane z dodatkiem jajek, kiełbasy lub ziemniaków. Żurek można podawać również w specjalnym bochenku. Z kolei na zakwasie buraczanym przygotowujesz tradycyjny barszcz czerwony oraz barszcz ukraiński. Czerwony barszcz najczęściej