

LA POLOGNE

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie



Capitale : **Varsovie**

Superficie : **31206850 km²**

Population : **38655000 hab.**

Villes principales : **Wroclaw, Lodz, Lublin, Cracovie, Opole, Gdansk, Poznań...**

Situé à l'est de l'Allemagne, la Pologne a également des frontières avec la république Tchèque et la Slovaquie au sud, l'Ukraine et la Biélorussie à l'est et la Lituanie au nord.

La cuisine traditionnelle polonaise a été fortement influencée par celle des pays qui ont occupé son territoire durant plusieurs décennies.

Comme dans tous les pays froids en hiver, la Pologne fait une grande consommation de soupe ou de potage, de viande de porc fraîche ou fumée, de pâtes, de choux et de pommes. La cuisine des grands hôtels restaurants est de type internationale.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'élevage et de la chasse :

- Bœuf, veau, porc, cheval
- Oie, poulet, dinde
- sanglier, lièvre, perdreau...

Produits de l'agriculture et du maraichage :

- aubergines, aneth, cornichon, concombre, betterave, champignons, chou, pommes de terre, raifort, carottes, navets, persil, pommes, poires, prunes, fruits rouges, sarrasin, orge, seigle...

Produits de la pêche

- Carpe, maquereau, hareng, omble chevalier, brochet, sandre, perche, tanche, anguille, truite, grande maraine (genre de saumon)

Produits de l'agroalimentaire

- charcuteries, saucisses et saucisson de Cracovie, miel...

Produits laitiers

- Crème aigre, fromage de brebis.

Les spécialités et les recettes

Krupnik

Soupe de légumes à l'orge perlée servie avec des foies de volailles ou des cèpes.

Barszcz

Soupe de betterave proche du bortsch russe.

Zupa szczawiowa

Soupe à l'oseille et aux œufs durs.

Pierogi

Ravioles farcies de différentes farces (fromage blanc et pommes de terre, viandes...)

Bœuf roulé

Fines tranches moutardées de filet de bœuf et de lard fumé roulées autour d'une julienne de concombre mariné et cuites en ragout. Servies avec la cuisson crémée.

Śtchi de wilna

Sorte de pot au feu de bœuf, langue et oreille de porc, aromatisé au fenouil.

Kopyka ou Kluski slaskie

Boulettes de pommes de terre aux herbes pochées dans du bouillon.

Bigos

Plat à base de choucroute servie avec différentes viandes et des saucisses.

Babka ou baba

Gâteau proche du kougelhof alsacien introduit en France par le roi de Pologne, Stanislas Leszczyński, beau-père de Louis XV.

Soupe aigre

Soupe à la farine de seigle fermenté ;

Mazurek

Gâteau de pâques aux graines de pavot. Toujours très décoré, il en existe de plusieurs sortes.

Chrust

Biscuit très sucré.

Paczki

Beignets farcis à la confiture de rose qui sont une spécialité de Varsovie.

Les bonnes tables

Produits avec sigles officiels

Menu

Zurek

Soupe à la farine de seigle fermenté

Carpe farcie à la juive

Lièvre à la crème

Knödel aux herbes

Boulettes de pommes de terre

Oscypek

Fromage de brebis

Babka

Pâtisserie aux raisins secs, amandes, vanille et safran