Melano.hu
A Közép-európaiak magazinja
Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

A folyékony Krakkó

Létrehozás: 12/22/2015 - 16:43
Szerző: Aranyi Péter
[1]
A tea minden napszakban fogyasztott innivalónak számít Lengyelországban. A kávé, illetve annak szürcsölése inkább szociális funkciót tölt be, az emberek inkább egy találkozásra hagyja a fekete lórúgás fogyasztását

Kapcsolódó cikkek:
Senkié, csak az enyém! [2]
Nincs jobb bor, mint a magyar! [3]

A számos alkoholos ital mellett Lengyelország ásványvizekben is büszkélkedhet, melyek különböző ízesítésekben nagyon kellemesek. A tejet általában a gyerek isszák, bár otthon az aludt tej, illetve a kefír fogyasztása is jellemző. Az erősebbek közül egyértelműen a vodka és a sör élvez prioritást, utóbbi mostanság lett népszerű, holott volt amikor csak magyar bor került a poharakba Lengyelországban.

Krakkói tea
A tipikus lengyel tea egy pohár fekete teát jelent reggelire, ebédre, vacsorára, de gyakran fogyasztják a főétkezések között is. A herbata általában gyenge és többnyire cukorral és egy kevéske citrommal isszák. A szoptatós anyukák viszont gyakran ízesítik tejjel, de nem csak ők, hanem a kicsit különlegesebb ízre vágyók is előnyben részesítik az ilyen ízesítést a citrom helyett. A hideg, zimankós téli napokon a forró teába némi rumot, esetleg vodkát is tesznek, melyet termoszban tárolva hosszú ideig melegen lehet fogyasztani. A Lengyelországban is megtalálható herba teákat általában egészségügyi problémák esetén fogyasztják előszeretettel.

Kávé leforrázva,bécsi módra
A lengyelek többsége nem tud meglenni kávé nélkül, ennek köszönhető, hogy egy- vagy két csésze elfogyasztása mindenképpen a napi rutin része. Az otthoni kávéfogyasztás azonban főként az instant, forró vízzel leforrázandó verzió kortyolgatását jelenti. Meglehetősen barbárnak tűnhet, de sokan így készítik Krakkóban az espressót is. Ezt előszeretettel fogyasztják a dél-lengyelországi városban, ugyanis készítési módja a bécsi eljáráshoz hasonló, mely némiképp az osztrák tradicionális, század eleji, vagy éppen nagyon új, és trendi hangulatot teremt. Krakkóban ugyanis sokan találkoznak a belvárosban egy kávéra, így az efféle fogyasztása a fekete levesnek inkább társasági, mondhatni divatos formája a kávézásnak. Az ilyen jellegű találkozókon legalább egy órán keresztül beszélgetnek új ismerősök, régi cimborák, szerelmesek, ellenségek, vagy éppen üzletfelek.

A hazai üdítők olcsóbbak
Habár a francia üdítő italok széles választéka megtalálható Lengyelországban, valódi konkurenciát nem jelentenek a lengyel szénsavas italoknak, melyeket főként a fürdőkben fogyasztanak, illetve onnan lehet egyik-másik ismertebb. A hazai gyártók főként a mediterrán ízesítésekkel, grapefruit-,

narancs-, citrom ízekkel versengenek egymással a vásárlókért, melyek így gyakran olcsóbbak a külföldi importnál. A lengyel különlegességek közül érdemes kiemelni a zöldalma és a fekete ribizli ízesítés, mely garantált felfrissülést jelenhet egy városi séta közben. Végezetül jó tanácsként ajánljuk, hogy nem célszerű inni a vezetékes vízből, hacsak nem tudjuk, hogy az biztonságos és iható.

Mi volt a vodka után, a lengyel vagy az orosz?
Lengyelország jó ideje része a „vodka övezetnek", mely Oroszországtól egészen az északi államokig húzódik, ahol az erős alkoholtartalmú ital fogyasztása része a mindennapi életnek. Valójában az oroszok a lengyelektől adoptálták a vodkát, mely eredetileg a „wodka" (woda = víz , vízecske) elnevezésből ered. A látszólag színtelen ital, hasonlóan több párlathoz és szeszesitalhoz színtelen, ámde nem szagtalan és általában 40-45 százalékos alkoholtartalommal bír. Általában hidegen, de jég nélkül kell felszolgálni és egy hajtásra meginni, hasonlóan a pálinkához. Az orosz vodkával ellentétben a lengyelt számos verzióban fogyaszthatjuk. Az egyik leghíresebb a „czysta wodka", melynek olcsóbb változatait krumpliból desztillálják, a jobbakat rozsból. Ezt a fajtát többek között boróka, bors, mogyoró, szilva, meggy, köménymag ízesítésben fogyaszthatjuk , jellegét tekintve – hasonlóan a borokhoz – lehet félédes, félszáraz és édes is.

A hagyományos lengyel „nalewka" (bólé) gyógynövényeket, bogyókat,illetve aszalt gyümölcsöket tartalmaz vodkába ágyazva. Krakkóban minden vendéglős őriz valamilyen titkos, családi receptet ezek elkészítéséről, melyekből – ha van- akár kóstolni is lehet az étteremben.

Borok Krakkóban
A XIX. század közepéig a vodkát megvetették a lengyelek mert alantas italnak számított, ezért más likőröket, illetve import borokat fogyasztottak. Manapság a krakkói boltok, illetve vendéglők polcai rogyásig tele vannak a külföldről hozott palackokkal, a lengyel vásárlók azonban az olcsó olasz és spanyol borokat részesítik előnyben, de vásárolnak magyar, bolgár, és román termékeket is. A magyar bor fogyasztása egyéként hagyományokkal bír Lengyelországban, hiszen sokáig csak hazánkból importált Lengyelország, de a mai napig kapható Egri Bikavér és Tokaji Aszú, természetesen lengyel címkével.

Malátalé szénsavval
Sört már évszázadok óta főznek Krakkóban és most ez számít az egyik legnépszerűbb italnak. A lengyelek elsősorban az erősebb német söröket kedvelik, de talán lenne helye a piacon a gyengédebb magyar fajtáknak is. Természetesen a folyékony kenyér fogyasztása is számos módon történhet, vannak akik gyakran mézzel, málnaszörppel, vagy kólával ízesítik. Azt, hogy melyik a legelőnyösebb, mindenki döntse el saját maga!

Színes:
Ízek [4]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/a_folyekony_krakko

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/nalewka-babuni.jpg
[2] https://www.melano.hu/senkie_csak_az_enyem
[3] https://www.melano.hu/nincs_jobb_bor_mint_a_magyar
[4] https://www.melano.hu/szines/izek