Sos tatarski, tatarska sałatka, tatar wołowy, tatarka… skąd wzięły się te tak popularne określenia w naszym kuchennym języku? Prawda jest taka, że naród tatarski przez długie lata niejednokrotnie burzliwego obcowania z Polakami odcisnął widoczne piętno na naszej kulturze. Należy do niej i kuchnia, w której do dziś funkcjonują skojarzenia związane z tatarskimi zwyczajami kulinarnymi.

W polskiej historii zawsze było miejsce na wpływy z orientalnych krain - zwłaszcza w czasach świetności Rzeczypospolitej Obojga Narodów, kiedy to magnaci wyprawiali się na Wschód, a nasz kraj był bramą cywilizacji zachodniej. Pomiędzy wieloma narodami dochodziło wówczas do intensywnej wymiany kulturowej, która przynosiła im korzyść na wielu polach – poczynając od ekonomicznych, poprzez duchowe, a na kulinarnych kończąc. Dzięki takim właśnie kontaktom w naszym otoczeniu pojawia się wciąż wiele nawiązań do kultury Tatarów – należy do nich krakowski Lajkonik, sienkiewiczowskie powiedzenie „złapał Kozak Tatarzyna…", a także liczne zapożyczenia językowe. Wpływy kulinarne wyróżniają się na tym tle w sposób szczególny – wiążą się bowiem ze smakołykami, które na stałe goszczą na naszych stołach.

Tatar w kuchni

Tradycyjna kuchnia tatarska opiera się na nabiale, mięsie i warzywach. Jej wpływy widać do dziś w kuchni polskiej, chociażby w postaci niezwykle popularnego sosu tatarskiego. Najbardziej znaną potrawą o korzeniach tatarskich na naszych stołach jest oczywiście befsztyk tatarski, czyli po prostu „tatar" - potrawa z mielonego mięsa wołowego, jaj i przypraw, podawana na surowo.

Jednym ze wspaniałych przykładów nowoczesnego zastosowania wschodnich przepisów jest „Sałatka tatarska ze śledziem i ogórkiem" firmy SEKO S.A. Niezwykle popularny na polskich stołach sos tatarski z warzywami wzbogacony został w tym przypadku o nowy, nieznany kuchni wschodniej akcent – charakterystyczny smak ryb. Jego obecność w tej kombinacji stanowi niecodzienną wariację na temat stepowej diety dawnych Tatarów.

Sałatka po tatarsku

„Sałatką tatarską ze śledziem i ogórkiem" firmy SEKO S.A. zajadać możemy się w każdym miejscu i o każdej porze. Przede wszystkim – jest ona niedroga, a dzięki poręcznemu opakowaniu możemy spożywać ją na przykład w pracy, oddając się marzeniom o udziale w wojowniczych wyprawach pradawnych Tatarów.

Ponieważ nasza kuchnia sporo zawdzięcza przybyszom z azjatyckich stepów, smakując „Sałatkę…" warto również pomyśleć chwilę o pochodzeniu wielu potraw i długiej drodze, jaką musiały przebyć, zanim trafiły na stoły Polaków.

Skład: sos sałatkowy, filety śledziowe marynowane, ogórek, pieczarki, cebula, jabłko, przyprawy.
Opakowanie: 150 g.
Cena: ok. 1,60 zł.

Więcej informacji na: www.sekosa.pl

Szef Kuchni Robert Muzyczka poleca

Autorski PRZEPIS NA „Sałatkę tatarską" Roberta Muzyczki, Szefa Kuchni „Dworu Korona Karkonoszy", powstały na bazie półproduktów firmy SEKO S.A.

„SAŁATKA TATARSKA ZE ŚLEDZIEM I OGÓRKIEM”

Składniki:
- 4 płaty śledziowe firmy SEKO S.A. (matjas),
- 4 ogórki konserwowe,
- 1 mały słoiczek pieczarek konserwowych,
- 1 mały słoiczek papryki konserwowej,
- 1 średnia czerwona cebula,
- 2 jajka ugotowane na twardo,
- 2 łyżki majonezu,
- 1 łyżki śmietany kwaśnej,
- pieprz do smaku,
- ½ pęczka kopru.

Wykonanie:
Płaty śledziowe namoczyć w wodzie, aby straciły nadmierną słoność. Odsączyć i pokroić w cząstki. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Pozostałe składniki pokroić w grubą kostkę. Dodać majonez, śmietanę i pokrojony koper. Doprawić do smaku pieprzem i dokładnie wymieszać.

SMACZNEGO!!!

SEKO S.A.