

Po latach fascynacji kuchnią orientalną nadszedł czas powrotu do rodzimych polskich potraw. Tradycyjna regionalna kuchnia powraca do łask i coraz częściej gości na naszych stołach.

Otwarcie się Polski na zagranicę, nieosiągalna dotąd możliwość podróżowania i poznawania obcych kultur zaowocowały w pojawienie się mody na potrawy z obcych krajów. Wielką popularność zyskały restauracje serwujące kuchnię chińską, czy śródziemnomorską i to do nich przenieśli się organizatorzy bankietów, czy wytwornych kolacji biznesowych. W dobrym guście było serwowanie zamorskich potraw także na domowych stołach. Lecz fortuna kołem się toczy i po latach niedoceniania tradycji, polska kuchnia znów powraca do łask.

Nasza rodzima kuchnia ma bardzo bogatą tradycję ukształtowaną przez setki lat. Znaczny wpływ na nią miało położenie i warunki demograficzne Polski. Nasze tradycyjne potrawy zawdzięczają swoją postać znaczącym wpływom narodów takich jak: Litwini, Białorusini, Rosjanie, Niemcy, Czesi, czy Żydzi. Stąd właśnie ich niepowtarzalny charakter, który znajduje uznanie za granicą.

- Klienci, zarówno z kraju i nie tylko, niezwykle doceniają potrawy przygotowywane według tradycyjnych polskich receptur, jak chociażby serwowana przez naszą restaurację pieczona kaczka z pyzami i modrą kapustą – twierdzi Beata Dankowska, Dyrektor ParkHotelu Rosana w Kłęce.

Nie bez powodu Polska słynie ze swoich wędlin, mięsa, pieczywa, a także alkoholi. Bo kto nie słyszał o flagowych polskich specjach, jak na przykład pierogi, czy wódka? Zagraniczni goście niezwykle sobie cenią bardzo aromatyczne dzięki tradycyjnym metodom wędzenia polskie kiełbasy i szynki, które są prawdziwą gratką dla smakoszy. Amatorom bursztynowego trunku Polska kojarzy się przede wszystkim z piwem, które przez wielu jest cenione na równi z niemieckim.

Tradycyjny ciemny, razowy chleb jest nie tylko bardzo smaczny, ale również propagowany jako element zdrowego odżywiania.

Popularnością cieszą się również polskie mięsa przygotowywane na różne sposoby i podawane z sosem bądź przyprawami. Na polskich stołach goszczą najczęściej: kotlet schabowy w panierce, schab nadziewany suszonymi śliwkami, gołonka, czy też narodowa potrawa Polaków – bigos.

Choć często w parze z tradycją idzie wysoka kaloryczność polskich potraw, warto jest czasami zgrzeszyć. Nie należy zapominać o walorach bogatej rodzimej kuchni, aby ktoś nam kiedyś nie zarzucił, przywołując słowa poety: „Cudze chwalicie, swego nie znacie, sami nie wiecie, co posiadacie”.

Autor: Monika Orpel, **Wellington PR**