**Przekąski parówkowe z różnych stron świata**

***Parówki znamy wszyscy i wydaje nam się, że ta popularna wędlina jedzona na śniadanie, kolację, a nawet obiad już niczym nie potrafi nas zaskoczyć. A jednak lekka zmiana sposobu jej podania, czy wzbogacenie o jakiś dodatek potrafi skutecznie odmienić oblicze tej popularnej kiełbaski...***

- Tę wędlinę można określić mianem światowej gwiazdy – mówi Anna Burak z firmy Dobrowolscy. - Być może jej tajemnica tkwi w tym, że doskonale się dopasowuje, stąd wykorzystywana jest w wielu daniach i przekąskach, tych znanych każdemu i tych znanych trochę mniej. Nasze Parówki wadowickie Dobrowolscy powstają z selekcjonowanego mięsa wieprzowego i doskonale smakują zarówno na ciepło, jak i na zimno. Z pewnością sprawdzą się w przepisach zaczerpniętych z całego świata.

**Hot dog**

Przekąska, której nikomu chyba nie trzeba przedstawiać. Kiełbaskę lub parówkę w bułce z dodatkami lub bez każdy jadł przynajmniej raz, ale niewielu wie, skąd wzięła się jej popularność i globalna kariera.

Hot dog pochodzi z Niemiec, ale jego sława narodziła się w Nowym Jorku. To właśnie tam, w latach 60. XIX wieku, niemieccy imigranci zaczęli sprzedawać przekąskę składającą się z kiełbasy w bułce, którą, prawdopodobnie ze względu na podłużny kształt przypominający jamnika, nazwali hot dogiem. Pierwsze świadectwo użycia tego wyrażenia na określenie fastfoodowego posiłku pochodzi z 1884 r., a w 1892 r. było ono już powszechnie używane w Stanach Zjednoczonych.

Przez pierwsze lata Nowy Jork był światowym centrum hot doga. W 1871 r. niemiecki imigrant Charles Feltman otworzył popularne stoisko z hot dogami przy plaży i parku rozrywki na półwyspie Coney Island wchodzącym w skład Brooklynu, przez co skojarzył tę przekąskę z zabawą i rozrywką.

A w 1916 roku polski imigrant Nathan Handwerker otworzył na Coney Island swoje stoisko, które wypromował, sponsorując konkurs jedzenia hot dogów z okazji czwartego lipca. Ta tradycja przetrwała do dziś.

Dzisiaj hot dog uznawany jest za typową amerykańską przekąskę, której nie może zabraknąć np. na stadionie baseballowym. To fastfoodowe danie ma też w Stanach rozmaite regionalne wariacje np. Chicago dog (hot dog z całej wołowiny podawany w bułce z makiem, żółtą musztardą, jasnozielonym ogórkiem, posiekaną cebulą, pokrojonym pomidorem, ogórkiem koperkowym, sportową papryką i solą selerową), New York dog (z kiszoną kapustą, brązową musztardą i cebulą) czy popularny w Arizonie i Meksyku Sonoran hot dog (z fasolą pinto, salsą, majonezem i bekonem).

**Corn dog**

Corn dog to parówka w cieście z mąki kukurydzianej, usmażona w głębokim tłuszczu i nabita na patyk. Kariera tej przekąski, podobnie jak hot doga, rozpoczęła się w USA i również dzięki niemieckim imigrantom, którzy przyjechali do Teksasu w latach 20. XX wieku produkować kiełbaski. A ponieważ nie były chętnie kupowane, obtaczali je w cieście kukurydzianym. Patyczek został dodany później. Dzisiaj corn dog to popularny fast i street food znany pod różnymi postaciami w wielu krajach świata.

I tak w Kanadzie w prowincjach Quebec i Ontario nazywa się Pogo i jest jedzony wyłącznie z żółtą musztardą. W Argentynie nazywają go Panchuker, a ciasto przypomina bardziej to wykorzystywane do wafli, często dodaje się też ser i podaje z rozmaitymi sosami. W Australii w zależności od regionu corn doga nazywa się Dagwood Dog, Pluto Pup lub Dippy Dog, a do wykonania używa się ciasta na bazie mąki pszennej lub kukurydzianej. W RPA przekąska jest nazywana Yankee i podaje się ją ze słodkim różowym sosem zrobionym z mieszanki majonezu, sosu pomidorowego oraz skondensowanego mleka. Najciekawiej jest w Korei Południowej, gdzie na corn doga mówi się… hot dog. Powoduje to wiele pomyłek, szczególnie wśród turystów. Innowacją jest także, że przekąskę obkłada się tam frytkami.

**Utopence**

To typowa czeska przekąska jadana przeważnie do piwa, której można skosztować w każdej gospodzie. Zwykle uwagę gości zwraca tam duży słoik z parówkami lub serdelkami zanurzonymi w octowej zaprawie z dodatkiem cebuli, pieprzu i innych warzyw (np. papryki i ogórka). Ciekawe są legendy próbujące wyjaśnić jak powstał ten przysmak.

Według najbardziej rozpowszechnionej jego autorem był karczmarz i młynarz Šamánek z czeskiego miasteczka Beroun. Próbując opracować nowy sposób konserwowania żywności, wymyślił, aby umieścić kiełbaski w wodzie z octem, a później dodał do niej sól, pieprz i inne przyprawy. Nazwa przekąski po czesku znaczy topielcy, co ma bezpośredni związek ze sposobem przyrządzania. Powstały jednak bardziej kreatywne opowieści tłumaczące tę nazwę. Podobno młynarz Šamánek miał utonąć podczas naprawy młyńskiego koła i nazwę nadano na pamiątkę tego wydarzenia. Według innej opowieści beczki z kiełbaskami wpadły do rzeki Olszawy, kiedy poddani próbowali dostarczyć żywność stacjonującej pod miasteczkiem Uherský Brod armii księcia Siedmiogrodu Štěpána Bočkaja. Woda z rzeki dostała się do ładunku i spowodowała ukiszenie kiełbasek.

**Salchipapa**

Przekąska, którą można kupić w Peru. Kiedy zaczęto ją sprzedawać w latach 70. na ulicach Limy była określana jako danie dla mniej zamożnych. Jej nazwa to połączenie dwóch hiszpańskich słów - *salchi* znaczy kiełbaski, a *papa* ziemniak. To są właśnie dwa najważniejsze składniki tego dania. Parówkę lub kiełbaskę kroi się, a następnie podsmaża. Tak przygotowane mięso miesza się z frytkami, a podaje z ketchupem, majonezem, musztardą lub aji (chili). Jest to posiłek niedrogi i sycący. Jego popularność w Peru i innych krajach Ameryki Południowej jest tak duża, że w trzecią niedzielę listopada organizowane jest Święto Salchipapa.

**POLECANE PRODUKTY:**

**Parówki wadowickie klasyczne i Parówki wadowickie z serem**

Parówki wadowickie klasyczne i Parówki wadowickie z serem to dwie nowości w ofercie produktów śniadaniowych firmy Dobrowolscy. Po te pierwsze sięgną miłośnicy tradycyjnego smaku, po drugie osoby ceniący kulinarne nowinki. Ich charakterystyczny, wyjątkowy smak i aromat to zasługa delikatnego wędzenia na drewnie bukowym. Doskonale smakują zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem „Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”. [www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl/)