**Inspirujące podróże kulinarne**

***Podczas wakacji zwykle odwiedzamy nowe miejsca, odkrywając lokalną historię, tradycję, koloryt i oczywiście kuchnię. Niektórym jednak wydaje się, że tylko podczas bardzo dalekich peregrynacji odnajdą upragnione nowe smaki. Tymczasem nie zawsze trzeba wyprawiać się aż na drugą półkulę, by odkryć nieznane dania, a następnie przenieść je do własnej kuchni. Zapraszamy was dziś na podróż do Niemiec, Bułgarii i na Litwę.***

Trzy kraje dobrze znane Polakom – z dwoma graniczymy, a trzeci był i nadal jest częstym celem wakacyjnych, nadmorskich wyjazdów. Wielu z nas je odwiedziło, ale czy wszystkim udało się w pełni poznać specyfikę lokalnych kuchni? Zapraszamy do przeczytania krótkich charakterystyk – być może to one właśnie będą stanowić impuls, który zachęci do pierwszych lub kolejnych odwiedzin.

**Pod bałkańskim słońcem**

Bułgarzy preferują dania lekkostrawne, często serwowane w letniej temperaturze. Ulubionymi warzywami dodawanymi niemal do każdej potrawy są pomidor i cebula. Ulubioną ziołową przyprawą do mięs jest *czubryca*, uzyskiwana z cząbru górskiego. Bułgarzy ostrzegają natomiast przed nadużywaniem mąki, która według nich negatywnie wpływa na smak i zapach ziół. Popularne u nas ziemniaki i buraki nie są zbyt chętnie jedzone przez mieszkańców kraju nad Morzem Czarnym, za to bardzo lubiane są jogurty i sery. Jeżeli chodzi o potrawy mięsne to o ich smaku decyduje nie ilość, ale jakość. W kuchni bułgarskiej nie dzieli się ich też ze względu na rodzaje mięs, z których zostały przyrządzone. Z tych samych gatunków robi się *jachniję* (rodzaj gulaszu) i popularny w Bułgarii kebab. Łatwy do przyrządzenia w domu jest *gjuwecz*. To ogólna nazwa potraw przygotowywanych w specjalnych glinianych naczyniach. Przyrządzanie ich polega na duszeniu składników w niezbyt wysokiej temperaturze. Jakie to składniki? Głównie mięso lub kiełbasa i warzywa.

**Różnorodność za zachodnią granicą**

Wbrew temu, co się powszechnie uważa, kuchnia niemiecka jest bardzo zróżnicowana w zależności od regionu - na północy preferuje się ciężką i wysokokaloryczną „kuchnię zimnego klimatu”, w środkowych landach od Saksonii po Westfalię kuchnia jest bogata i różnorodna,   
a z kolei na południu lekka i przyjemna niczym mozelskie wino.

Fundamentem kuchni naszych zachodnich sąsiadów bez wątpienia jest mięso. Jada się tam wszystkie jego rodzaje pod różnymi postaciami – kotletów, pieczeni, rolad, klopsów, gulaszy   
i sznycli. Niemcy używają też różnorodnych przypraw, warzyw (szczególnie kapusty, zarówno świeżej jak i kiszonej), lubią kluski, groch i suszone owoce. Tradycyjnym przysmakiem jest kiełbasa, a typową potrawą danie jednogarnkowe (Eintopfgericht), przyrządzane w wielu wariantach o szerokiej gamie walorów smakowych. Niemiecka kuchnia słynie też z sycących i aromatycznych zup. Jedną z najbardziej popularnych, którą z powodzeniem można przyrządzić   
w domu, jest kartoflanka berlińska przygotowywana na bazie wędzonego boczku, ziemniaków, majeranku, słodkiej śmietany i warzyw.

**W krainie pól, lasów i rzek**

Kuchnia tego kraju zawsze odzwierciedlała jego położenie i naturalne bogactwo, czyli żyzne ziemie i lasy. Dlatego na Litwie od zawsze niezwykle istotne było rolnictwo, ale też dary natury. W kuchni wykorzystuje się więc zboża, warzywa, mleko, miód, owoce leśne i grzyby. Z racji burzliwych dziejów tego kraju, na litewską kuchnię miały wpływ inne narody – przede wszystkim Polacy i Niemcy, ale także Tatarzy. Na Litwie je się mało zup, ale bardzo popularne są sałatki i inne zimne dania. Z dań ciepłych dominują te zapiekane i duszone. Bardzo popularnymi dodatkami są chleb i śmietana. Tradycja jedzenia mięsa jest tutaj bardzo silna – Litwini zresztą wnieśli do europejskiej kuchni mistrzowską umiejętność wędzenia i konserwowania. Jedną z niezwykle popularnych potraw na Litwie są zrazy, które przygotowuje się na najróżniejsze sposoby. Do przyrządzenia po powrocie z wakacji polecamy zrazy z boczku z nadzieniem serowym.

– Kiełbasa czy wędzony boczek to wędliny, które doskonale sprawdzają się jako składnik w daniach kuchni różnych krajów – mówi Anna Burak z firmy Dobrowolscy. – Jednak bardzo istotna jest ich jakość. Chcemy zrobić dobry bułgarski *gjuwecz*, pyszną berlińską kartoflankę czy litewskie zrazy? Wybierzmy wędliny sprawdzone, co do których jesteśmy pewni, że przywołają przy stole nasze wakacyjne wspomnienia właśnie tak, jakbyśmy sobie tego życzyli.

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/)