



VOYAGE CULINAIRE EN POLOGNE

Voici des spécialités des 4 coins de notre magnifique Pologne qui vous feront voyager et vous donneront sûrement envie d'y aller !

Notre périple commence dans les **bar mleczny** (bar à lait) qui étaient une vraie institution nationale dans les années 70-80. On peut toujours y consommer des plats traditionnels, peu coûteux et copieux, comme à l'époque.

On y trouve des **pierogis**, LE plat iconique et incontournable de la Pologne. Vous les connaissez sans doute, ce sont des raviolis fourrés de différentes garnitures salées ou sucrées. Les plus connus sont ceux "à la russe" (*ruskie pierogi*).



Savez-vous que les saucisses en Pologne sont comme le fromage en France ? Et oui, il en existe une centaine de variétés ! Beaucoup de Polonais raffolent d'une très fine saucisse, le **kabanos**.

Les soupes ont une place importante dans la culture polonaise. Il y a le **barszcz**, la soupe à la betterave ou la soupe aux pois cassés, **grochówka**, et bien d'autres...

Pourquoi manger la soupe dans un bol, si on peut le faire dans une miche de pain ? C'est comme ça que le **zurek**, soupe à base de farine de seigle fermenté, est servi.



En parlant de fermentation, savez-vous qu'il est très courant, en Pologne, de consommer des produits fermentés tels que les **cornichons**, le **chou** ou le **lait** ? Et contrairement à ce que vous pourriez penser, c'est délicieux et excellent pour votre système immunitaire ! Quoi de mieux ?



On voit que vous avez envie de vous restaurer rapidement.

Goûtez donc les **zapiekanki**, les baguettes chaudes assaisonnées de différentes manières. Ou bien rendez-vous à Cracovie pour savourer un snack en forme de



baguette, l'**obwarzanek** légèrement sucré et agrémenté de pavot ou de sésame.



Vous avez envie de vous rafraîchir le gosier ? Buvez du **kompot** ! Et non, ce n'est pas celle que vous croyez aux pommes, mais une boisson faite à base de fruits frais ou secs.

Passons maintenant aux sucreries !

Direction Toruń, pour déguster des **pierniki**, sorte de petits pains d'épices très populaires à Noël. Ou goûtez un dessert atypique, mais excellent : le **makowiec**. C'est un gâteau brioché garni d'une pâte aux graines de pavot et de miel.



Tout le monde connaît les beignets, mais avez-vous déjà mangé des beignets à la **confiture de rose** ? Il faut absolument que vous les goûtiez, ils sont succulents. Vous les trouverez dans toutes les pâtisseries polonaises.

Voilà, notre tour de Pologne culinaire est terminé. On espère vous avoir donné l'eau à la bouche !



Copyright : Mango Effantin