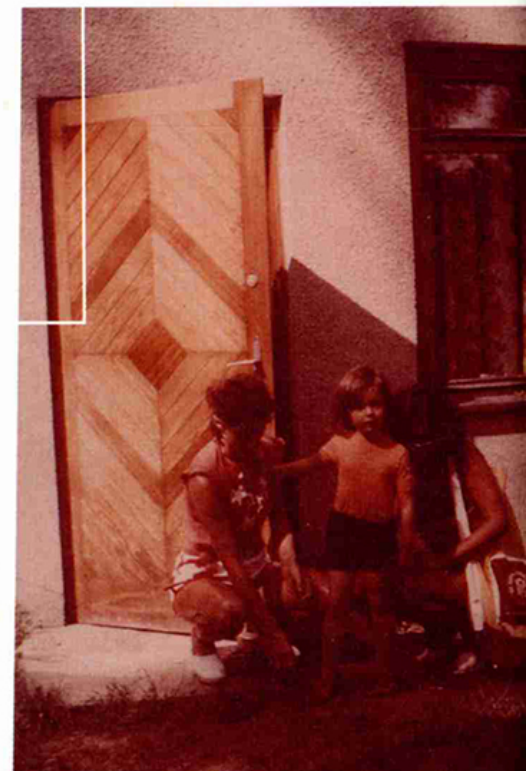
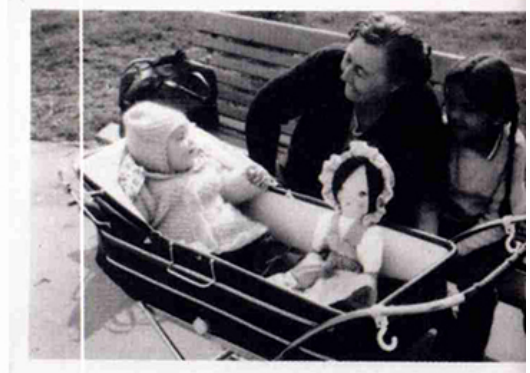




INHOUD

Inleiding 6

Ontbijt en brood 20

Soep 60

Vlees 82

Vis 102

Groenten, bonen
en kasza 120

Knoedels 148

Feesthapjes (Zakąski) 172

Gebak en desserts 204

Cocktails 234

Belangrijke ingrediënten 250

Belangrijke methoden 251

Register 253



INLEIDING

'NAJISTOTNIEJSZA CECHA JEDZENIA JEST JEGO UMIEJSCOWANIE NA GRANICY ŚWIATA NATURY I ŚWIATA KULTURY.'

*'Het belangrijkste kenmerk van eten is dat het precies
op de grens ligt tussen natuur en cultuur.'*

{Waldemar Żarski, Książka Kucharska Jako Tekst}

Wie de plaatselijke keuken wil begrijpen moet de cultuur begrijpen. Wie de cultuur wil begrijpen moet de aard van een land begrijpen. Het woord 'Polen' stamt van het woord *pole*, dat 'veld' betekent, dus zelfs de naam van mijn land is verbonden met de aarde. Ons zelfbeeld hangt samen met onze keuken, die we liefhebben en in stand houden. Toch bestaan er in de rest van de wereld veel misverstanden over. Waarom? Elke minderheid krijgt te maken met vooroordelen, maar ik geloof dat vooral de Poolse keuken, waar ik prettige jeugdherinneringen aan heb, te kampen heeft met dit soort misvattingen.

De Slavische cultuur is zeer gastvrij. De meeste mensen eten liever thuis – of bij vrienden of familieleden – dan in restaurants, en bij de mensen thuis wordt ook het lekkerst gegeten. Ik heb mijn jeugdherinneringen aan het communistische Polen onderzocht en ook de Poolse geschiedenisboeken doorgespit om inzicht te krijgen in mijn land, om vergeten tradities terug te halen en om de kleurrijke folklore van het platteland te vergelijken met de verfijndere smaken van de aristocratie. Ik heb me daarbij gericht op de rode draad in de ziel van deze steeds veranderende natie. Want dit is een keuken die de Poolse delin-

gen heeft overleefd, toen het land ruim honderd jaar van de kaart verdween, net als het communisme, dat de Poolse cultuur wilde uitwissen. We hebben dat overleefd, maar niet zonder littekens. Het gevoel van verlies is voelbaar, maar het trauma is onder de mat van economische groei en ontwikkeling geveegd. Hoe snel Polen ook herstelt van het verleden en hoe mooi het ook is om het volk zijn vleugels weer te zien spreiden, het is zeer belangrijk dat we niet vergeten waar we vandaan komen. Veel volken hebben zich in dit land gevestigd en tijdens hun aanwezigheid hun indruk achtergelaten op plaatselijke gerechten. Hoewel de Joodse cultuur in dit gebied op gruwelijke wijze de kop in is gedrukt, is kippensoep (*rosół*) nog altijd populair, net als veel vis- en vleesgerechten met varianten in 'Joodse stijl'. Dit geldt ook voor minder gevestigde minderheden, zoals de vele zigeuners die door de eeuwen heen door Polen zijn getrokken.

In het huidige Polen is het verleden nog altijd te proeven in de Poolse gerechten. De beroemde *staropolski*-stijl die in veel *karczma* (Poolse herbergen) is te vinden, is ouderwetse reizigerskost. Het communisme herleeft in de 'melkbars', en in luxe moderne stadsrestaurants beleeft u de interessante smaken van het moderne Polen dat zichzelf opnieuw ontdekt.

Het was niet mijn bedoeling om een typisch traditioneel Pools kookboek te schrijven, maar om iets moderns te maken, een liefdesverklaring aan het land dat ik heb achtergelaten.

Dit boek is mijn reis.

Elke hap van deze zachte, sponzige en zoete pompoensoep met *zacierki*-knoedels brengt me terug naar mijn jeugd. Mijn moeder maakte deze soep vroeger in het pompoenenseizoen, net zoals haar moeder dat voor haar had gedaan. Deze soep staat voor de liefde van een moeder voor haar kind.

{Voor 4-5 personen}



ZOETE ONTBIJTSOEP MET POMPOEN EN ZACIERKI-KNOEDELS

150-200 g bloem
1 ei, losgeklopt
1 kleine pompoen, circa 1 kg
7 dl volle melk
versgeraspte nootmuskaat
1 el fijne tafelsuiker
flinke snuf zout

Maak eerst de knoedels. Doe de bloem in een grote kom en meng het ei en een eetlepel water erdoor tot het mengsel een bal vormt. Voeg nog een eetlepel water toe als het te los is. Kneed de deegbal een paar minuten. Hij is klaar als hij niet langer kleverig is en makkelijk loslaat van uw hand. Voeg meer bloem toe als het deeg te kleverig is.

Maak de *zacierki*. Scheur kleine stukjes deeg van de deegbal en vorm hier tussen uw vingers lange ovale vormen van, zoals kardemompeulen. Ze hoeven niet perfect te zijn, anders kost het uren. De knoedels zijn snel en makkelijk te maken (2 seconden per knoedel is meer dan genoeg). Het geeft niet als ze allemaal anders zijn.

Schil de pompoen en verwijder de pitten. Hak hem dan in stukken van 2,5 cm. Doe de pompoen in een pan met ruim water (zorg dat hij niet te ver onder water staat) en kook hem op matig vuur 25 minuten, tot hij helemaal zacht is. De pompoen moet uit elkaar vallen als u hem roert.

Breng in een andere pan de melk zachtjes aan de kook. Doe de *zacierki* bij de melk en kook ze 5 minuten. Rasp wat nootmuskaat door de melk tijdens het koken. De *zacierki* zijn klaar als ze zacht zijn.

Meng ze met het pompoenmengsel en voeg de suiker en naar smaak zout toe. Laat het geheel nog een paar minuten koken, tot de pompoen uit elkaar gevallen is en de soep mooi oranje is.

{Tijd: 30 minuten}





In het westen van Polen ligt het uitgestrekte Silezië, een gebied met een ingewikkelde voorgeschiedenis vanwege de vele heersers die het heeft gekend. Na de opstand van de Poolstalige bevolking werd een groot deel van Silezië overgedragen aan Polen, maar delen ervan liggen nog altijd in Tsjechië (voorheen Bohemen) en hebben veel gemeen met de Tsjechische cultuur en keuken. De gerechten kennen daarom Tsjechische, Slowaakse en Zuid-Duitse invloeden. Ook al varieert de Silezische keuken sterk, alle Sileziërs houden van konijn, zowel om te fokken als om te eten. **{Voor 4 personen}**

BOHEEMS GEBRADEN KONIJN MET KARWIJZAAD



Maak eerst het konijn schoon: meng een theelepel zout door een kom water en laat het konijn hierin 30 minuten staan.

Haal het vlees uit de kom en dep het droog. Wrijf het dan in met karwijzaad en strooi de gehakte ui erover. Bevochtig een schone theedoek met de azijn en wikkel het vlees hierin. Leg het dan op een bakplaat in de koelkast en laat het minstens 4 uur staan (liefst een nacht).

Verwarm voor u gaat koken de oven voor op 150 °C. Haal het vlees uit de theedoek en bestuif het met bloem. Verhit wat raapzaadolie op matig vuur in een koekenpan en bak de stukken konijn in een paar minuten aan alle kanten bruin.

Doe de stukken konijn in een braadpan met deksel en voeg de pruimen en het bier toe. Zet de pan 1 uur in de oven en keer het konijn af en toe. Kruid het 15 minuten voor het eind van de kooktijd met zout en peper.

Haal het vlees uit de pan en laat het afgedekt 7-8 minuten rusten. Voeg de zure room toe aan de saus. Verdeel het konijn over de borden en giet de saus erover.

{Tijd: 1 uur en 30 minuten, plus marineren}

1 konijn, in stukken (laat de poelier het snijden)
1 el karwijzaad
1 ui, grof gehakt
1 dl wittewijnazijn
2 el bloem
raapzaadolie, om in te bakken
100 g ontpitte gedroogde pruimen, gehalveerd
2,5 dl bier
2 el zure room
zout en witte peper, naar smaak

Als de herfst aanbreekt, is het tijd voor ons favoriete tijdverdrijf: paddenstoelen plukken. In de herfst worden overal in Polen cantharellen en andere wilde paddenstoelen verkocht in grote houten kratten langs de weg.

We serveren elke *placek* (aardappelkoek) met een kleine schep van het volle, romige paddenstoelenmengsel. U kunt de *placki* warm houden in de oven terwijl u de saus maakt, dus hoeft u zich niet te haasten. Dek ze af met folie en zet de oven laag zodat ze niet uitdrogen. **{Voor 4 personen}**



AARDAPPEL-PLACKI MET ROMIGE CANTHARELLEN

2 grote aardappels, geschild
½ ui
1 el bloem
1 ei
raapzaadolie, om in te bakken
25 g gezouten boter
200 g cantharellen
2 tenen knoflook, geperst
1 tl gedroogde tijm
1 el verse tijmblaadjes
2 dl kookroom
zout en witte peper, naar smaak

Rasp de aardappels en ui fijn in een kom, zodat ze papperig worden. Giet het overvloedige vocht af. Meng de aardappels en ui door elkaar en zeef de bloem erbij. Voeg het ei toe en kruid het geheel met zout en peper. Meng alles goed door elkaar.

Verhit wat olie op matig vuur in een grote koekenpan met dikke bodem. Wacht tot de olie heet genoeg is (een kleine schep van het mengsel moet sissen zodra het de pan raakt) en voeg dan wat scheppen van het mengsel toe. Elke *placek* moet een diameter van 10-12 cm hebben. Bak elke *placek* in 15 minuten aan beide kanten goudbruin. Keer ze eenmaal. Houd de *placki* op lage temperatuur warm in de oven terwijl u de resterende *placki* maakt.

Smelt de boter op matig vuur in een aparte, grote pan en voeg de paddenstoelen toe. Bak ze in 15 minuten bruin en roer af en toe. Voeg de knoflook, gedroogde en verse tijm en flink wat zout en peper toe. Bak een paar minuten mee en voeg dan de room toe. Draai het vuur laag en laat de saus 7-10 minuten indikken en inkoken, roer hem regelmatig.

Serveer de *placki* met een schep saus erop.

{Tijd: 1 uur}

