

Historia zupy - niezwykle losy królowej polskiej kuchni (cz. 2.)

Sycąca, rozgrzewająca, wszechstronna i nieograniczona pod względem smaku - zupa od wieków pracowała na swoją pozycję królowej w polskiej kuchni. Będąc zarówno pysznym daniem samym w sobie, jak i nieodłącznym elementem tradycyjnego obiadu nie bez powodu należy do kanonu najchętniej przyrządzanych potraw.

Istota zupy

Sekretem smaku zupy jest jej idealne nasylenie aromatem wszystkich składników, co możliwe jest do uzyskania w czasie bardzo długiego gotowania na małym ogniu. Aby idealnie wydobyć smak każdego komponentu ważne jest, by zalać je zimną wodą, co pozwoli na systematyczne uwalnianie się aromatu. Gdy wrzucimy składniki do wrzątku, smak zostanie zamknięty wewnątrz, przez co wywar stanie się mniej aromatyczny i nie tak nasycony składnikami odżywczymi, wydobytymi z warzyw i mięsa. Pod kątem treści dzielimy zupy na klarowne i zagęszczane, które pod koniec gotowania dopełniamy zasmażką lub śmietaną.

Dziś niezwykle popularne zupy gotowe pozwalają zaoszczędzić czas i wysiłek, który rutynowo spędzamy w kuchni. Co ciekawe, historia zup łatwych w transporcie zaczęła się już w XVIII wieku. Najpierw praktykowa-

no długotrwałe gotowanie mięsa, aż do zgęstnienia wywaru, który następnie można było suszyć. Następnie nadeszła era kultowej skondensowanej zupy „Campbell”, wynalezionej w 1897 w Stanach Zjednoczonych. Z kolei obecne działy na półkach zupy w poręcznych formach opakowaniowych, zarówno szczelnych, lekkich, jak i pozwalających zachować pełnię smaku uzyskanego dzięki jedynie naturalnym składnikom, stanowią idealnej kuchni.

- *Technologia produkowania zup gotowych osiągnęła dziś poziom,*

który pozwala nie tylko na uzyskanie smaku typowego dla dań przyrządzanych w domu. Co niezwykle ważne, nasze zupy są nie tylko, zgodnie z nazwą, gotowe do zjedzenia praktycznie tuż po otwarciu, ale cechują się także właściwościami rozchudzającymi, poprawiającymi apetyt. Dzięki dużej ilości kawałków warzyw, ziemniaków i mięsa, a także dodatków, takich jak kasza, ryż domowemu posiłkowi, narównie pod kątem wyglądu, jak i smaku, pozwalając dodatkowo zaoszczędzić czas,

rutynowo spędzany w kuchni - mówi Aleksandra Duszyńska z firmy Profi od ponad 20 lat specjalizującej się w produkcji domowych zup gotowych. - *Niezależnie od tego, czy mamy ochotę na pomidorową, pieczarkową, krupnik czy też bardziej pożywną grochową lub żurek, możemy cieszyć się ich smakiem w kilka chwil, bez konieczności robienia zakupów i bez gotowania - dodaje ekspert.*



Smaki tradycyjnych, polskich zup

Jedną z najbardziej klasycznych zup kuchni polskiej jest żurek, przygotowywany na bazie zakwasu chlebowego z mąki żytniej. Dzięki niemu zyskuje swój wyrazisty, lekko kwaśny smak, który doskonale uzupełniają kawałki gotowanych ziemniaków, jajko na twardo oraz szczypta majeranku. Niedzielnym rytusem od dekad pozostaje klasyczny rosół, którego pochodną jest poniedziałkowa i najbardziej tradycyjna dla polskiej kuchni pomidorowa, przygotowana poprzez dodanie do gotowego wywaru koncentratu pomidorowego i odrobiny śmietanki. Smakuje wyśmienicie zarówno w towarzystwie makaronu, jak i ryżu. Z bulionu wywarować można także szybko pieczarkową, dodając do niego podsmażone kawałeczki grzybków oraz zabelając słodką śmietanką. Propozycjami bardziej treściwymi

są z pewnością zupy z nasion roślin strączkowych. Znana wielbicielom będąca jednocześnie zupą, a także daniem fasolka po bretońsku to jedna z najbardziej pożywnych polskich zup, które sprawdzą się szczególnie w czasie chłodniejszych miesięcy.

Mówiąc o tradycyjnych polskich zupach nie sposób pominąć krupniku - lekkiego, a zarazem dodającego energii dzięki dodatkowi kaszy jęczmiennej.

Więcej informacji o zupach na www.profi.pl

PROFI Sp. z o.o. (dawniej Wielkopolska Wytwórnia Żywności Profi) powstała w 1993 i obecnie zajmuje czołową pozycję wśród producentów żywności na polskim rynku. Firma jest również liderem w branży pasztetów z drobiem, posiadając ponad 50% udziału w rynku oraz liderem kategorii zup z półki z udziałem wartościowym w rynku przekraczającym 40%.

Dziś w portfolio produktowym firmy Profi, obok szerokiej gamy zup i pasztetów, znajdują się również dania gotowe, jak chłodzone zupy i dania gotowe, smalce oraz konserwy mięsne. Wszystkie produkty powstają w oparciu o tradycyjne receptury, z użyciem najwyższej jakości mięs i warzyw oraz przypraw. Bezpieczeństwo produktów zapewnia wykorzystanie nowoczesnej technologii produkcyjnej i spełnienie norm ISO 9001:2015, IFS Food oraz BRC Global Standard for Food Safety.

Krzyżówka na czas domowy #zostanwdomu

Na rozwiązanie czekamy do 12 listopada. Na kartce pocztowej prosimy wpisać hasło krzyżówki, swoje imię i nazwisko, adres, nr telefonu oraz nakleić, wycięte z okienka krzyżówki, logo sponsora.

Spśród kartek z prawidłowymi rozwiązaniami wylosujemy jedną, której nadawca otrzyma nagrodę ufundowaną przez Profi Sp. z o.o.

Rozwiązanie krzyżówki z nr 39

W numerze 39. hasła krzyżówki brzmią: „O SZYBY DESZCZ DZWONI JESIENNY”. Nagrodę, ufundowaną przez Profi Sp. z o. o. (zestaw produktów firmowych), otrzymuje **p. Marek Busz** z Ostrzeszowa.

Zapraszamy na redakcji po odbiór nagrody (po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu).

Nadesłanie rozwiązania jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację danych (podanie do wiadomości na łamach „CZO”, kto otrzymuje nagrodę).

NAJTAŃSZE ROLETY ZEWNĘTRZNE W REGIONIE!

199zł - 1m² z montażem

DARBUD
Doruchów, ul. Kaliska 1
tel. 513 500 044
tel. 501 002 190

POWOLNY
PRODUCENT BLACHY DACHOWEJ

BLACHY dachowe

Ostrów, ul. Długa 19
tel. 509 551 550
www.powolny.pl

PROFI

Intelpekt, umysł
Pieczyk grzewczy, na mazut
W workach w piekarni
Dawid z kadry Doleżala
Sznur z pętlą na końcu
Koszykarska pozycja
Lazurowe latem
Dział sztuki wojennej
Przesiedlenie
Milutki misio
Wśród kolb
Kraj Szwecji
Anders, skoczek z Norwegii
Chroni głowę kolarza
Dawny chłop, gospodarz
Tam na zakupy
Czarna w kosmosie
Może być tektoniczny
Zecer w drukarni
Tata lub mama
Rywal Zotta
Druciane zapięcie
Piecuk w morze
Szybowcowe miasto
Krzesełko bez oparcia
Graniczy z Kalifornią
Bezbarwna ciecz usypiająca
Szkłana cygar-niczka
Kłapka przy płaszczu
Surowiec do produkcji piwa
Dolna część drzewa
Blizna po zabiegu
„Harry Potter i ... Ognia”, powieść Rowling
Pięści lub kame
Intryg lub planów na przyszłość
Żółta od sędziego
18
Sharon, aktorka
Bardzo silny wiatr
Borysiuk, piłkarz
Obok Jordanii
Podmiejski ogrodnik
Kraj z Nairobi
Wytwórnia desek
Cezary z „Przedwieśnia”
Z Asterixem w filmie
Inserat prasowy
Długość
Duda
Krótką notatką
Pieniądze z ZUS-u
Zniszczony pojazd
Paryski Bristol
Cyfry podane na metce
5
Biały ser owalcek
Marnie łóżko, prycza
9
Szybowcowe miasto
8
17
21
14
23
10
1
Szczerpek lub Tońko
Samochód lub kot
Długa
Kortka notatka
Pieniądze z ZUS-u
Zniszczony pojazd
Paryski Bristol
Cyfry podane na metce
5
Biały ser owalcek
Marnie łóżko, prycza
9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----