# Historia zupy - niezwykłe losy królowej polskiej kuchni (cz. 3.)

## Zupa na krańcu świata

Nawet tak proste danie jak zupa może przybierać różne zaskakujące formy, w zależności od tego, w którym rejonie świata jest przygotowywana. W Grecji oraz Turcji klasycznym elementem kuchni jest *avgolemono*, czyli bulion mięsny lub warzywny zagęszczony jajkami i cytryną.

W Australii, Nowej Zelandii oraz u wybrzeży Stanów Zjednoczonych przyrządza się *chowder*, będący wariacją na temat zupy dawniej przygotowywanej jedynie na morzu. Dziś jest to zabielony wywar rybno-mięsny z dodatkiem boczku i często również kukurydzy.

Hiszpańskie *gaz pacho*, w przeciwieństwie do innych zup, nie wymaga gotowania, a opiera się na łączeniu zimnych składników - zmiksowanych warzyw, octu i oliwy oraz chleba, który po rozmoczeniu zagęszcza zupę.

Ciekawostką ze świata zup jest także włoska *stracciatella*, która przywodzi na myśl lody z dodatkiem czekoladowych wiórków. W istocie jest to rosół z dodatkiem lanych klusek urozmaiconych parmezanem.

Wyrafinowanie brzmiący francuski *consommé* to nic innego, jak bardzo klarowny i bogaty w smaku bulion, którego przygotowanie trwać może nawet 12 godzin.

Bliskowschodnia *melokhia*, choć przypomina z wyglądu szczawiową, stanowi natomiast egipską odmianę zupy z kurczakiem na bazie liści juty, a jej historia sięga czasów faraonów.

Prawdziwą osobliwością z punktu widzenia polskiego smakosza jest na pewno zupa z jadalnych jaskółczych gniazd, przyrządzana w Chinach. Co ciekawe, już w XIX wieku znana była Europejczykom między innymi dzięki ciekawym nutom smakowym i walorom odżywczym.

Na uwagę zasługują także zupy z Dalekiego Wschodu, między innymi z Japonii, która również może pochwalić się bardzo bogatym repertuarem w tej kategorii dań.

W odróżnieniu od europejskich zup, gdzie gotuje się wszystkie składniki razem, te dalekowschodnie powstają wskutek zalania przygotowanych już w miseczce składników bulionem *dashi*, sporządzonym z wodorostów i suszonego tuńczyka bonito. Typową dla kuchni japońskiej zupą jest także *miso* z fermentowanej soi.

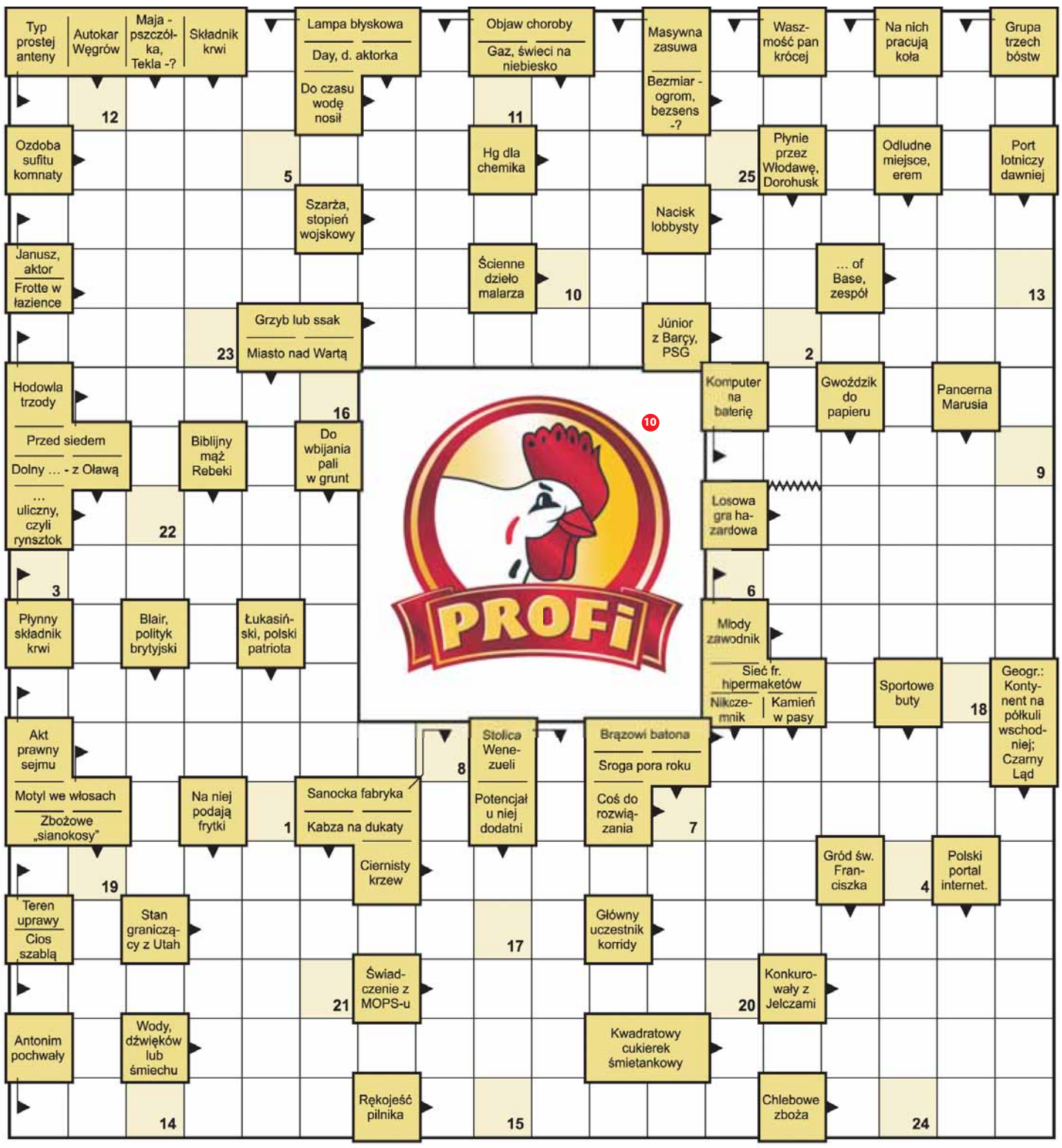
Z kolei kojarzony z Japonią *ramen* w istocie wywodzi się z kuchni chińskiej. Nieco bardziej egzotyczny smak mają natomiast zupy tajskie. Klasyczne połączenie mleczka kokosowego i wyrazistej kompozycji przypraw curry, dopełnionych nutą limonki na dobre przeniknęło już także do upodobań kulinarnych Polaków.

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 takie kategorie, 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 rozwiązania czekamy do 18 listopada. Na kartce pocztowej prosimy wpisać - hasło krzyżówki, swoje imię i nazwisko, adres, nr telefonu oraz nakleić, wycięte z okienka krzyżówki, logo sponsora.

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

### Rozwiązanie krzyżówki z nr. 40.

W numerze 40. hasło krzyżówki brzmiało: **„ROZRYWKA NA JESIENNE DNI"**. Nagrodę, ufundowaną przez Profi Sp. z o. o. (zestaw produktów firmowych), otrzymuje **p. Bożena Chrzan** z Ostrzeszowa.

Zapraszamy do 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