

Historyczne Kujawy leżą między Wisłą a Notecią, obecnie wchodząc w skład województwa kujawsko-pomorskiego. Była to kraina pradawnych Goplan, która po raz pierwszy w dokumentach pisanych pojawiła się w Bulli Gnieźnieńskiej w 1136 roku. Najważniejszymi miastami regionu była Kruszwica, Włocławek, Inowrocław, a współcześnie Bydgoszcz. **Kraina jezior**

Jej kuchnia łączy w sobie wpływy wielkopolskie i pomorskie. To region zasobny w jeziora (blisko 600), łąki i lasy, stąd dużo tu grzybów (szczególnie w Borach Tucholskich). Prężna gospodarka rolna gwarantowała dużo mięs zwierząt hodowlanych, a żyzna ziemia zwana od swej barwy czarnoziemem bagnistym dawała obfite plony.

Ryby na Kujawach

W kuchni kujawskiej dominują ryby i drób, głównie kaczki i gęsi - pieczone, duszone, smażone i gotowane. Jedną z bardziej znanych w Polsce kujawskich potraw jest bez wątpienia *Bydgoska czernina z golcami*

, czyli zupa z gęsiej krwi z suszonymi owocami. Znane są też smaczne miodowe pierniczki i kujawski deser, czyli ryż oblany masłem z suszonymi śliwkami i rodzynkami. Na Kujawach robiono też sałatki rybne, no i sałatki z fasoli, która była tu warzywem bardzo popularnym.

Znany był na przykład podawany na zimno

pasztet z fasoli i jabłek

.

Raj dla śledzia

Ale rybne menu Kujawian nie ogranicza się tylko do ryb słodkowodnych, których było pod dostatkiem w polodowcowych jeziorach. Bliskość Pomorza gwarantowała dostępność innej wybitnej ryby: śledzia. Na Kujawach przyrządza się go z jabłkami, często wykorzystując do niego drobiowe przetwory, z których przygotowywano pasztety (na przykład pasztet z jabłkami i orzechami).

Charakterystyczne dla kuchni kujawskiej było właśnie łączenie zarówno ryb, jak i mięs, z owocami i orzechami. Warto wspomnieć o jeszcze jednym kujawskim specjale, a mianowicie o *Grudziądzkiej zupie z korała*

. To słodka zupa powstaje na bazie śmietany, ryżu, dyni i migdałów.

Część przepisów znajduje się w tym dziale. Inne potrawy osoby zainteresowane znajdą [tutaj](#)

Wiadomości te pochodzą ze strony [KUCHNIA KUJAWSKA](#)

Kuchnia kujawska

Wpisany przez Grażyna

sobota, 25 października 2008 21:17 - Poprawiony sobota, 25 października 2008 22:46
