

# PODKARPACKIE SMAKI

## TOP LISTA REGIONALNYCH SPECJAŁÓW KUCHNI PODKARPACKIEJ

Podkarpacie to prawdziwy tygiel tradycji, kultury i smaków. To właśnie tu na turystę-smakosza czeka najbardziej różnorodna kuchnia w Polsce. Wpływ na nią miały różne tradycje narodowe i etniczne, tworzone tu przez całe wieki: typowo polska dworska-kresowa, ale także chłopska (np. lasowiacka czy rzeszowska), pasterska wołoska (z której wywiodły się kuchnie Łemków i Bojków), a także ormiańska, żydowska, niemiecka, węgierska i austriacka.



**12** Razowe pierogi huculskie smażone z bryndzą

**1** Baranina w warzywach

**2** Karp wędzony

**11** Placek Gigant

**3** Rosolisy

**10** Carpaccio z dziczyzny z buncem

**4** Pstrąg po machowsku z masłem czosnkowym i koperkiem

**9** Fuczki

**5** Stek z jelenia

**8** Hreczanyki z sosem pieczarkowym

**6** Proziaki

**7** Krem z pieczonego buraka z jajkiem przepiórczym

### Bryndza kozia

Podkarpackie słynie z produkcji serów. W szczególności kozich i owczych. Najstynniejszym z nich jest Bryndza kozia wytwarzana w Beskidzie Niskim, według tej samej metody już od XV w. Charakterystyczny smak Bryndzy wynika ze specyfiki podkarpackich łąk i pastwisk, na których gospodaruje się dziś tylko metodami ekologicznymi.

### Dereń kiszony

Tradycje produkcji derenia - „polskiej oliwki” znano i kultywowano szczególnie w kuchni dworskiej. Dereń uprawiano jako krzew owocowy w niemal każdym ogrodzie dworskim. Stanowił świetny dodatek do tradycyjnych powideł i dżemów. Specjałem jest zwłaszcza dereń kiszony (tradycyjnie w beczkach jak ogórki), który dodawano do sosów przyrządzanych do pieczonego mięsa.