

# Viatge a Polònia

Juan Antonio Fernández

**D**zien Droby. Per a aquest especial us volia convidar a venir amb mi de viatge, si us pareix bé. Així que preparau la maleta, roba d'abric i veniu a Lublin.

Lublin és una de les ciutats més importants del país, juntament amb Varsòvia, la capital; Cracòvia i Poznan. Per nombre d'habitants Lublin ocupa el novè lloc; però el seu gran valor resideix en la seva pròpia història ja que d'ençà de la unió Polaca-Lituana de 1385 conserva tota la seva idiosincrasia que la fa tan singular. I és que recórrer la seva ciutat vella (Stare Miasto) i visitar la porta de Cracòvia (Brama Krakowska), el seu castell (Zamek Lubelski) o la catedral de San Juan (Archikatedra w. Jana Chrzciela) ens reenvia a èpoques barroques, mitjvals i fins i tot bizantines que no volem deixar de descobrir.

I si el centre és encisador, sortir a recórrer poblets i llocs rurals és literalment un conte de fades: Kazimierz Dolny (poble fundat al segle XII), Zamo (ciutat patrimoni de la Unesco) o els parcs nacionals de Roztocze i de Polesia, on no hem de deixar de recórrer el camí de Czahary, que discorre entre boscos plens de cèrcols, ants i cabirols.

Però unes bones passejades no serien completes sense les inexcusables aturades gastronòmiques. I és aquí on vull arribar, perquè si els llocs i paratges són espectaculars, no ho és menys

la gastronomia.

A la cuina polaca hi conflueixen influències eslaves, germàniques, russes, franceses i croates, principalment. I tot això dona forma a una gastronomia rica, variada i gustosa. I si a n'això hi afegim la servicialitat i la protecció a la cultura que fa el poble polac tenim una experiència que bé val recórrer els 2000 km. que ens separen.

La gastronomia polonesa utilitza una gran varietat d'ingredients, i els seus plats són rics en carn i espècies, així com en pasta. Alguns dels plats més notables són els pierogis un tipus de ravioli; el formatge local Bryndza Podhala ska, les sopes, com el Barszcz (sopa de remolatxa), el urek (sopa de farina de sabor àcid) o la sopa de tomàtiga (en vaig menjar dues vegades de bona que era). També heu de tastar el Kluski&Kurki (un duplins de patata i bolets i els Cebukarz, coques de ceba. Pel que fa als peixos podem tastar un aperitiu de salmó o arengades (preparat en crema, oli o vinagre), peix en àspic. I en carns trobam el plat nacional que s'anomena Bigos, un aguiat amb trossos de carn i salsitxes amb xucriu o col fermentada àcida, el schabowy (xuiu de porc arrebossada) o el Kotlet Mieloni, un tipus de pilotes de carn normalment acompanyades de col o remolatxa trempada amb iogurt o puré de patata.

Molts dels plats contenen formatge quark o twaróg (espècie de brossat àcid). Menciò apart mereixen els dolços, aquí sí que



## RECÓRRER POBLETES I LLOCS RURALS COM KAZIMIERZ DOLNY ÉS LITERALMENT UN CONTE DE FADES

t'hi pots engatar fins a límits insospitats: makowiec, un pastís casolà de llavors de rosella, tarta Pavlova, Tarta Sacher, tot tipus de xocolates, el Rurki Desery, barquillos o waffles farcits. I de postres o galleta el que més crida l'atenció és el Kogut Másłany, una galleta amb forma de gall tradicional i típica, sobre tot al poble de Kazimierz. I podríem seguir i seguir ja que hi ha tant per descobrir i tastar; que sols me queda recomanar-vos el viatge i després ja m'ho

contau, però ja us avanço que sé com gaudireu.

Agrair a Dorota, Renata i Joanna la seva impagable feina de fer-nos de guies i mostrar-nos aquest extrem europeu tan meravellós. Una abraçada també a Angel Merlo, company de viatge.

En aquest article no m'hi caben ni totes les fotos, ni totes les recomanacions així que si voleu saber-ne més us deixo més coses sobre gastronomia polaca al blog :

<https://cuinant-blog.blogspot.com/2022/11/gastronomia-polaca-viatge-erasmus.html>

Una cosa que vaig fer a Polònia, fonamentalment, és fer un petit llistat traductor gastronòmic. Així que aquí teniu algunes expressions que heu de



## Kogut Másłany.

practicar abans del viatge:  
Bon dia / Dzie dobry i es pronuncia com a [ Jien dobre]  
Adéu / Do widzenia i es pronuncia com a [ Dobizenia]  
Gràcies / Dzi kuj i es pronuncia com a [Jencuie]  
Aigua / Woda i es pronuncia com a [voda]  
Aigua per favor / prosz o wod i es pronuncia com a [prose o vode]  
Cafè / Kawa i es pronuncia com a [ cava]  
La carta, per favor / List prosz i es pronuncia com a [list posse]  
Quin és el preu / Jake jest cena? I es pronuncia com a [ iaca iest cena]  
I la més important... Cervesa / Piwo i es pronuncia com a [pivo].  
Heu de tastar la Tyskie (la més coneguda) i la Perla (una cervesa feta al mateix Lublin). Per cert dir que a Polònia no existeixen les canyes i els tasons de cervesa de varies mides. Totes les cerveses són de mig litre o d'un litre.  
Crec que amb tot i això ja no us falta res més per al viatge.

*Des de l'Ajuntament de Fornalutx us desitjam un molt Bon Nadal i un Any Nou amb salut i pau*



**L'AJUNTAMENT de FORNALUTX**

*Molts d'anys i bones festes!*

