

MARIOLA OKHOTNIKOVA

CZYTAMY  
W DWÓCH JĘZYKACH

ЧИТАЕМ  
НА ДВУХ ЯЗЫКАХ

[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)

ENCYKLOPEDIA

POLSKIEJ KIEŁBASY

I WÓDKI

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

ПОЛЬСКОЙ КОЛБАСЫ

И ВОДКИ

KRAKÓW 2021

MARIOLA OKHOTNIKOVA

ENCYKLOPEDIA POLSKIEJ KIEŁBASY I WÓDKI



ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ПОЛЬСКОЙ КОЛБАСЫ И ВОДКИ

[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)

# SPIS TREŚCI

PRZEDMOWA	4	ПРЕДИСЛОВИЕ
ENCYKLOPEDIA – WSTĘP	6	ЭНЦИКЛОПЕДИЯ – ВВЕДЕНИЕ
KIEŁBASY	8	КОЛБАСЫ
WÓDKI	29	ВОДКИ



[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)

**Encyklopedia polskiej kiełbasy i wódki** to druga pomoc naukowa, którą napisałam dla studentów uczących się języka polskiego na różnych poziomach. Ci, którzy już go znają dobrze będą mogli czytać bez problemu. Ci, którzy są na niższych poziomach znajomości języka, będą mogli czytać równoległe po rosyjsku i po polsku, znajdując tłumaczenie nie tylko pojedynczych słów, ale i całych wyrażen, konstrukcji językowych i utartych zwrotów.

Pisząc tę książkę, kierowałam się myślą o tym, że nauka języka nie sprowadza się tylko do konstrukcji gramatycznych i słów wyrwanych z kontekstu. Ważnym elementem są również materiały z krajoznawstwa. A jeśli mówić o polskiej kuchni i tradycji biesiadowania, to trudno sobie to wszystko wyobrazić bez kiełbasy i – co tu dużo ukrywać – napojów alkoholowych.

**Энциклопедия польской колбасы и водки** — второе пособие, которое я написала для студентов, изучающих польский язык на разных уровнях. Те, кто его уже знают хорошо, смогут читать свободно. Те, кто находятся на более низких уровнях знания языка, смогут читать параллельно на русском и польском, находя перевод не только одиночных слов, но и целых фраз, языковых конструкций и устойчивых словосочетаний.

При написании этой книги я руководствовалась мыслью о том, что изучение языка не сводится только к грамматическим конструкциям и вырванным из контекста словам. Важным элементом являются также материалы по страноведению. Если же говорить про польскую кухню и традицию застолий, то сложно себе представить все это без колбасы и, что греха таить, алкогольных напитков.





W tym opracowaniu znajdziecie nie tylko opis różnych rodzajów polskiej kiełbasy i wódki, ale i zwyczaje z nimi związane, rady na temat ich stosowania i przepisy na tradycyjne dania z ich użyciem.

To opracowanie może być pożyteczne nie tylko dla osób uczących się języka polskiego, ale także dla tych, którzy wybierają się na wyjazd do cudownej Polski i chcą po prostu po rosyjsku przeczytać, jakie rodzaje kiełbasy i wódki warto spróbować i spakować ze sobą do domu.

В этом пособии вы найдете не только описание разных сортов польской колбасы и водки, но и обычаи, связанные с ними, советы по употреблению и рецепты традиционных блюд с их использованием.

Это пособие может быть полезно не только изучающим польский язык, но и тем, кто собирается в поездку по прекрасной Польше и хочет просто по-русски почитать, какие сорта колбасы и водки стоит попробовать и прихватить с собой домой.

ŻYCZĘ SMACZNEJ LEKTURY!

ЖЕЛАЮ ВКУСНОГО ПРОЧТЕНИЯ!





*Jedzenie – to jedyna piękna rzecz,  
która jest prawdziwym pokarmem.*

film «Miłość w Nowym Jorku»

*Еда – это единственная красивая вещь,  
которая является настоящей пищей.*

фильм «Осень в Нью-Йорке»

Jak było powiedziane w polskim słuchowisku „Dziadek do orzechów”, „kiełbasa bez słoniny to jak niebo bez gwiazd!”. Analogicznie można powiedzieć, że polska kuchnia bez kiełbasy to jak niebo bez gwiazd. Nie można sobie wyobrazić bigosu, żuru, wielkanocnego śniadania, zupy grochowej, zapiekanek i dań z fasoli bez kiełbasy. Co tu dużo mówić, wielu osobom trudno sobie wyobrazić weekendowy piknik bez kanapek z miękką, apetyczną kiełbaską. Pamiętajcie, jak w filmie „Forest Gump” Bubba opowiada pół dnia o różnych daniach z krewetek? Tak samo Polacy mogą w nieskończoność opowiadać o różnych gatunkach kiełbasy i o daniach, które z nich można przyrządzić. W XVIII wieku w Polsce kwalifikacje kucharza określano właśnie na podstawie ilości sposobów, na jakie przyrządzał kiełbasę. Kucharz we dworze szlacheckim powinien był mieć w swoim arsenale nie mniej, niż dwanaście sposobów, a kucharz królewski – nie mniej, niż dwadzieścia cztery.


Nie zamierzam, jak Bubba zamęczać was cały dzień opisami smacznego jedzenia, a opowiem tylko o najbardziej podstawowych gatunkach polskiej kiełbasy i o tym, jak je lepiej jeść, żeby poczuć cały bukiet smakowy. Warto też wspomnieć o tym, że nie wszystkie gatunki kiełbasy można zamrażać, bo tracą one swoje walory smakowe. By je odróżnić od tych, które można zamrażać bez obaw, wprowadziłam znaczek ❄️. Kiełbasy z taką śnieżynką można bez obaw przechowywać w zamrażarce.


Как говорится в польском радиоспектакле «Щелкунчик», “колбаса без сала – это как небо без звезд!” Аналогично можно сказать, что и польская кухня без колбасы – это как небо без звезд. Невозможно себе представить bigos, жур, пасхальных завтраков, гороховый суп, запеканки и блюда из фасоли без колбасы. Да что уж говорить, многим сложно себе представить пикник выходного дня без бутербродов с мягкой, аппетитной колбаской. Помните, как в фильме «Форрест Гамп» Бабба рассказывает полдня про разные блюда из креветок? Так же бесконечно поляки могут рассказывать про разные сорта колбасы и о блюдах, которые можно из них приготовить. В XVIII веке в Польше квалификацию повара определяли именно по количеству способов, которыми он мог приготовить колбасу. Повар в поместье шляхтичей должен был иметь в своем arsenale не менее двенадцати способов, а королевский повар – не менее двадцати четырех.

Я не собираюсь наподобие Баббы утомлять вас целый день описанием вкусной еды, а расскажу только про самые основные разновидности польской колбасы и про то, как их лучше есть, чтобы раскрыть весь вкусовой букет. Стоит также упомянуть о том, что не все сорта колбасы можно замораживать, потому что они потеряют свои вкусовые качества. Чтобы их отличить от тех, которые можно без опасений замораживать, я ввела значок ❄️. Колбасы с такой снежинкой можно без опасений хранить в морозилке.





Ponadto wprowadziłam znaczek . Jedna lupa oznacza, że dany gatunek kiełbasy można znaleźć w dowolnym sklepie spożywczym w Polsce, 2 lupy oznaczają nieco bardziej wyszukany gatunek, ale jednak dostępny. Trzy lupy oznaczają, że mamy do czynienia z rzadkim rodzajem kiełbasy, którego trzeba szukać w delikatesach lub w działach supermarketów z bardzo szerokim asortymentem.

Кроме этого, я ввела значок . Одна лупа значит, что данный сорт колбасы можно найти в любом продовольственном магазине в Польше, 2 лупы обозначают немного более изысканный сорт, но все же доступный. Три лупы означают, что мы имеем дело с редким сортом, который нужно искать в деликатесах или в отделах супермаркетов с очень широким ассортиментом.



KIEŁBASY



КОЛБАСЫ

[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)



# BIAŁA



[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)

Biała kiełbasa to prawdziwy rarytas polskiej kuchni i jedna z wielu tradycyjnych potraw serwowanych na Śląsku na obiad Wielkanocny. Przygotowuje się ją głównie z wieprzowiny z dodatkiem wołowiny, najczęściej bywa surowa, chociaż czasami bywa parzona.

Biała kiełbasa wysokiej jakości rzeczywiście jest bardzo jasna, bo samo mięso jest jasno-różowe, a tłuszcz – biały. Po sparzeniu staje się szara i czasami właśnie w takiej postaci można ją kupić. Jeśli jest różowa, to znaczy, że dodano do niej konserwanty.

Przez to, że białej kiełbasy się nie wędzi i nie suszy, nie można jej długo przechowywać. Po ugotowaniu powinna być soczysta i delikatna, w żadnym wypadku nie twarda. Tradycyjnie podaje się ją smażoną, z dużą ilością cebuli i przed spożyciem smaruje się obficie chrzanem. Czasami używa się jej do przygotowania tradycyjnej zupy żur z białej kiełbasy.

Белая колбаса – это настоящий раритет польской кухни и одно из многих традиционных блюд, приготавливаемых в Силезии на Пасхальный обед. В основном она изготавливается из свинины с добавками говядины, чаще всего бывает сырой, хотя иногда ее ошпаривают.

Качественная белая колбаса действительно очень светлая, поскольку само мясо светло-розовое, а жир – белый. После того, как ее ошпарят, она становится серой и иногда именно в таком виде ее можно купить. Если она розового цвета, то это значит, что в нее добавили консерванты.

Из-за того, что белую колбасу не коптят и не вялят, она не хранится долго. После варки она должна быть сочной и нежной, ни в коем случае не твердой. Традиционно ее сервируют в жареном виде с большим количеством репчатого лука и перед употреблением обильно намазывают хреном. Иногда ее используют для изготовления традиционного польского супа “жура” из белой колбасы.



Kolejne arcydzieło polskiej produkcji kielbasianej, które nawet wśród Polaków rozpieszczonych codziennym spożyciem krakowskiej, kabanosów itp., uważa się za towar ekskluzywny.

Ten gatunek kielbasy został wymyślony w jednym z polskich klasztorów. Bardzo długo receptura pozostawała tajemna. Rzecz w tym, że surowe wieprzowe mięso marynuje się w przyprawach, a potem w lekko podwędzonym stanie pozostawia się w chłodnym miejscu na kilka tygodni, żeby „dojrzała”. Jeśli zobaczycie na takiej kielbasie równy biały nalot, nie bójcie się: to nie znak tego, że kielbasa jest zepsuta. Taki nalot jest dla niej charakterystyczny. Kielbasa długodojrzewająca to idealna zakąska do piwa lub wódki, albo też po prostu smakołyk, którym można się delektować po kawałeczku, prawie jak słodyczami.

Очередной шедевр польского колбасного производства, который даже среди поляков, избалованных ежедневным употреблением краковской, кabanosов и прочего, считается товаром эксклюзивным.

Этот вид колбасы был придуман в одном из польских монастырей. Очень долго рецептура оставалась секретной. Суть в том, что сырое свиное мясо маринуют в приправах, затем в слегка подкопченном виде оставляют в прохладном месте на несколько недель для того, чтобы она “созрела”. Если увидите на такой колбасе ровный белый налет, не пугайтесь: это не признак того, что она испорченная. Этот налет для нее характерен. Долго созревающая колбаса – это идеальная закуска к пиву или водочке, либо просто лакомство, которое можно смаковать по кусочку, почти как сладости.



# FRANKFUTERKI



WWW.POLISHNATIVE.PL

Frankfurterki to coś pomiędzy kabanosami i kiełbasą surową. Podłużna forma upodabnia je do kabanosów, a sposób produkcji – do kiełbasy surowej. Frankfurterki też się marynuje i lekko wędzi, ale w rezultacie okazują się delikatniejsze, niż kiełbasa surowa. Są one podobne do tego, co po rosyjsku nazywa się kiełbaskami wiedeńskimi.

Frankfurterki raczej nie nadają się na grilla, za to ich cudowny smak można ujawnić, przygotowawszy je w ciągu dziesięciu minut. Niektóre gospodynie śląskie gotują frankfurterki, a następnie, pocięte na zimno dodają do sałatki razem z gotowanymi ziemniakami, zielonym groszkiem, marchewką i śmietaną. Wychodzi coś w rodzaju śląskiej sałatki „olivier”.

Франкфутерки — это что-то между кabanosami и “сырой” колбасой. Удлиненная форма делает их похожими на кabanosy, а метод производства – на “сырую” колбасу. Франкфутерки тоже маринуют и слегка коптят, но получаются они более нежными, чем “сырая” колбаса. Они похожи на то, что по-русски называют венскими колбасками.

Франкфутерки вряд ли подойдут для гриля, зато их превосходный вкус можно раскрыть, поварив около 10 минут. Некоторые силезские домохозяйки варят франкфуретки, а затем в охлажденном порезанном виде добавляют в салат вместе с вареной картошкой, зеленым горошком, морковкой и сметаной. Получается что-то вроде силезского “оливье”.





Nazwa tej kielbasy pochodzi od słowa *jałowiec* – i to nie jest przypadek. Przy jej produkcji rzeczywiście wykorzystuje się ziarna jałowca, któremu ów wyrób zawdzięcza swój nietypowy i niepowtarzalny smak. Kielbasa jałowcowa składa się z tłustej wieprzowiny (karkówki albo łopatki), zmieszanej z chudą wieprzowiną, soli, pieprzu i jałowca.

Najciekawsze jest to, że sposób obróbki termicznej tej kielbasy jest najbardziej różnorodny ze wszystkich gatunków tutaj opisanych. Najpierw kielbasę lekko się suszy w ciągu trzech godzin, następnie półtorej godziny wędzi nad ogniem, a potem pół godziny zapieka nad nim. Do ognia też dodaje się owoce jałowca. Wreszcie, po dwunastu godzinach, kielbasę powtórnie się wędzi, tym razem w ciągu doby, ale już na zimno, przy temperaturze 12–18 stopni.

Jałowcowa jest bardziej miękka, niż myśliwska, ponadto wyrazisty smak jałowca nie pozwoli jej pomylić z żadną inną kielbasą. Sprawdźcie, niepowtarzalny smak tej kielbasy jest wart wszystkich wysiłków na przygotowanie!

Название этой колбасы происходит от слова *jałowies* - “можжевельник”, и это не случайно. При ее производстве действительно используются ягоды можжевельника, которым изделие и обязано своим необычным и неповторимым вкусом. Можжевельная колбаса состоит из жирной свинины (шеи или лопатки), смешанной с постной ветчиной, соли, перца и можжевельника.

Самое интересное, что способ термообработки этой колбасы самый разнообразный из всех описанных здесь сортов. Сперва колбасу слегка сушат в течение трех часов, затем полтора часа коптят над огнем, а потом полчаса над ним же запекают. В огонь тоже добавляют плоды можжевельника. Наконец, спустя двенадцать часов колбасу повторно коптят, на сей раз в течение суток, но уже в холодных условиях, при температуре 12–18 градусов.

Можжевельная мягче, чем охотничья, кроме этого, выразительный вкус можжевельника не даст ее спутать ни с какой другой колбасой. Проверьте, неповторимый вкус этой колбасы стоит таких усилий на ее приготовление!



# KABANOSY



WWW.POLISHNATIVE.PL



Czy można zapomnieć smak wyszukanych długich wąskich kiełbasek o dość dźwięcznej nazwie? Tak naprawdę, ta nazwa powinna być dla Rosjan bardzo zrozumiała, bo pochodzi ona od słowa „kaban”, czyli „dzik”. Według oryginalnej receptury mięso najpierw się lekko marynuje i suszy, a następnie wędzi, do otrzymania niepowtarzalnego bukietu smakowego.

Z powodu podłużnej formy kabanosów Rosjanie często nazywają je parówkami. Polacy bardzo się o to obrażają, wszak kabanosy to najwyższy gatunek polskiej kiełbasy, którego nawet nie można porównywać do parówek. Kabanosy można jeść bez wcześniejszej obróbki termicznej, a można i ugotować. A jeszcze idealnie nadają się do tego, żeby z nimi dusić bób, fasolę i inne warzywa.

Можно ли забыть вкус изысканных длинных тонких колбасок с довольно звучным названием? На самом деле, название должно быть для русских очень понятным, поскольку оно происходит от слова “кабан”, по-польски “dzik”. В оригинальном рецепте их мясо сначала слегка маринуют и вялят, а затем коптят для получения неповторимого букета ароматов.

Благодаря удлинённой форме кabanosов русские часто называют их сосисками. Поляки очень сильно на это обижаются, ведь кabanosы – это высший сорт польской колбасы, который ни в какое сравнение не идет с обычными сосисками. Кabanosы можно есть без предварительной термической обработки, а можно и сварить. А еще они идеально годятся для того, чтобы с ними тушить бобы, фасоль и другие овощи.





Jeden z tych produktów, który nie wszystkim przypadnie do gustu, bo to krwista kiełbasa. Robi się ją tylko w czasie świniojocia, ponieważ jest do tego potrzebna świeża krew zwierzęcia. Oprócz niej kaszanka składa się z mieszanki kaszy gryczanej i podrobów: płuc, wątróbki, ozorów i skóry, z dodatkiem cebuli, papryki i majeranku.

Kaszanka przyszła do kuchni polskiej najpewniej z niemieckiej, poprzez południowy polski region Śląsk, gdzie cieszy się ona dużą popularnością. Tam kaszankę w gwarze śląskiej nazywają *krupniok*. Od 2011 roku właśnie na Śląsku, na Nikiszowcu, w starej dzielnicy miasta Katowice, organizuje się coroczne święto kaszanki *Święto Krupnioka*.

Один из тех продуктов, которые далеко не всем по вкусу, поскольку это – кровяная колбаса. Ее делают только во время забоя свиней, так как для этого необходима свежая кровь животного. Кроме нее кашанка состоит из смеси гречневой каши и потрохов: легких, печени, языков и кожи с добавлением лука, перца и майорана.

Кашанка пришла в польскую кухню, скорее всего, из немецкой, через южный польский регион Силезия, где она и пользуется большой популярностью. Там кашанку на силезском говоре называют *krupniok*. С 2011 года именно в Силезии, в Никишовце, старинном районе города Katowice, организуют ежегодный праздник кашанки *Święto Krupnioka*.

# KRAKOWSKA



WWW.POLISHNATIVE.PL

Jeśli chcecie poznać smak prawdziwej kiełbasy krakowskiej, to nie warto szukać go w Rosji. Od pierwszego kęsa polskiej kiełbasy krakowskiej stanie się oczywiste, że nie ma ona nic wspólnego z wersją rosyjską. Oprócz nazwy, rozumie się.

Prawdziwą krakowską produkuje się z chudego mięsa wieprzowego. Proces przygotowania jest dość długi, ponieważ najpierw trzeba ją podwędzić, a potem podsuszyć w zamkniętym pomieszczeniu. W rezultacie powstaje niepowtarzalny głęboki smak, którego po prostu nie da się pomylić z żadną inną kiełbasą.

Wariantem tej kiełbasy jest żywiecka, podobna w smaku i o identycznym wyglądzie. Tak że jeśli nie znajdziecie w sklepie krakowskiej – nie przejmujcie się, poszukajcie żywieckiej!

Kiełbasa krakowska idealnie się nadaje na to, żeby ją kłaść na kanapki. Poza tym może ona posłużyć jako cudowna zakąska do wódeczki.

Если вы хотите узнать вкус настоящей краковской колбасы, то не стоит искать его в России. С первого же кусочка польской краковской колбасы станет понятно, что у нее нет ничего общего с российской версией. Кроме названия, разумеется.

Настоящую краковскую производят из нежирного свиного мяса. Процесс изготовления довольно длительный, поскольку ее сначала надо прокоптить, а затем просушить в закрытом помещении. Получается неповторимый глубокий вкус, который просто невозможно спутать ни с какой другой колбасой.

Разновидностью этой колбасы является żywiecka, которая похожа по вкусу и выглядит точно так же. Так что, если вы не найдете в магазине краковскую, – не расстраивайтесь, поищите живецкую!

Краковская идеально годится для того, чтобы ее класть на бутерброды. Также она может послужить роскошной закуской к водочке.



15





Jak i większość polskich kiełbas, myśliwską się wędzi, a potem suszy. Niemniej jednak różni się ona zasadniczo od innych gatunków. Po pierwsze w jej skład wchodzi nie tylko wieprzowina, ale też wołowina. Po drugie proces i wędzenia, i suszenia jest dłuższy, niż u dowolnej innej kiełbasy. Po trzecie w dużych ilościach dodaje się do niej czosnek i musztardę, a często także ziarna jałowca. Dzięki suszeniu myśliwska staje się dość twarda, a jej smak bardzo wyrazisty.

Swoją nazwę kiełbasa myśliwska zawdzięcza temu, że myśliwi i rybacy bardzo lubili brać ją ze sobą na długie wyprawy, wszak dzięki długiemu procesowi wędzenia i suszenia niekoniecznie trzeba trzymać ją w lodówce. Kiełbasę myśliwską można jeść na surowo, na przykład naciąć na kanapki, albo spożywać oddzielnie, jako dodatek. Można także smażyć ją na grillu. W ostatnim przypadku nie trzeba (i nie zaleca się) najpierw gotować, bo przez to traci się cały smakowy efekt suszenia.

Как и большинство польских колбас, охотничью коптят, а затем вялят. Тем не менее, она существенно отличается от других видов. Во-первых, в ее состав входит не только свинина, но и говядина. Во-вторых, процесс и копчения, и вяления более длительный, чем у любой другой польской колбасы. В-третьих, в нее в большом количестве добавляют чеснок и горчицу, а часто также зерна можжевельника. Благодаря вялению охотничья становится достаточно твердой, а ее вкус очень выразителен.

Своим названием охотничья колбаса обязана тому, что охотники и рыбаки очень любили брать ее с собой в длительные походы, ведь благодаря долгому процессу копчения и вяления ее не обязательно держать в холодильнике. Охотничью колбасу можно есть сырую. Например, нарезать на бутерброды или использовать отдельно в качестве закуски. Также можно ее обжарить на гриле. В последнем случае ее не надо (и не рекомендуется) сперва варить, потому что от этого утрачивается весь вкусовой эффект вяления.





# PARÓWKI



WWW.POLISHNATIVE.PL



Rozumiem doskonale, że dla wielbicieli i koneserów kiełbasy parówki są tym samym, co piwo dla koneserów dobrego wina. Niemniej jednak, kiedy będziecie wybierać w sklepie kiełbasę, złapcie przy okazji jedną albo dwie paczki polskich parówek, nie pożałujecie. Wbrew powszechnej opinii o ich niskiej jakości, parówki już dawno nie są produktem wypełnionym tekturą i papierem toaletowym. Producenci wychodzą naprzeciw oczekiwaniom klientów, dzięki czemu na rynku dostępne są produkty, zawierające 80, a nawet 100 procent odpowiednio rozdrobnionego mięsa. Skład wyrobu może być różny, zazwyczaj jest to drób, wieprzowina albo tłuste części wołowiny, przy czym nie więcej, niż 15 procent mięsa może być pozyskiwane mechanicznie.

Я отлично понимаю, что для любителей и знатоков колбасы сосиски — это все равно что пиво для ценителей хорошего вина. Тем не менее, когда будете выбирать в магазине колбасу, захватите заодно пачку или две польских сосисок — не пожалеете. Вопреки распространенному мнению про их низкое качество, сосиски уже давно не являются продуктом, наполненным картоном и туалетной бумагой. Производители идут навстречу запросам клиентов, благодаря чему на рынке доступны продукты, содержащие 80 и даже 100 процентов мяса, измельченного соответствующим образом. Состав продукта может быть разным: обычно это птица, свинина или жирные части говядины, причем доля мяса механической обвалки может составлять не более 15%.



Z punktu widzenia składników jest to najprostszy gatunek kiełbasy, ponieważ zawiera tylko wieprzowinę z wysoką zawartością tłuszczu (40%), co bardzo upodabnia ją do śląskiej. Jednak w odróżnieniu od śląskiej, którą się wędzi, a potem parzy, podwawelską najpierw się osadza przy niskiej temperaturze (2–6 stopni), potem podsusza, a w końcu zapieka. Choć w środku podwawelska wygląda ładząco podobnie do śląskiej, jej smak jest bogatszy i bardziej wyrazisty. Jest ona świetnym składnikiem dla bardziej złożonych dań, na przykład do zapiekanki albo do duszenia.

С точки зрения ингредиентов, это самый простой вид колбасы, так как она состоит только из свинины с высоким содержанием жира (40%), что очень уподобляет ее силезской колбасе. Однако в отличие от силезской, которую коптят, а потом ошпаривают, подвавельскую сначала выдерживают при низкой температуре (2–6 градусов), потом сушат и наконец запекают. Хотя внешне подвавельская обманчиво похожа на силезскую, ее вкус богаче и более выразительный. Это отличный ингредиент для более комплексных блюд: например, для запеканки и тушения.





Salceson to jedno z tradycyjnych dań kuchni wschodniosłowiańskiej, przygotowywane głównie w Polsce, ale znane także na Białorusi, Ukrainie i w Rosji. Jest to rodzaj rosyjskiego zylcu, ale z tą różnicą, że zylc robi się w postaci galaretki mięsnej, która zastyga po przygotowaniu. Natomiast do przygotowania salcesonu mięso najpierw się gotuje, tnie i przyprawia czosnkiem, pieprzem i kminkiem, a następnie rozkłada się je do prawdziwych lub sztucznych jelit. Na koniec jeszcze raz się je przegotowuje, albo nawet zapieka w piekarniku, co pozwala dodatkowo otworzyć walory smakowe wyrobu. Wychodzi coś podobnego do galaretki, ale z zupełnie niepowtarzalnym smakiem i aromatem.

Salceson je się na zimno, zazwyczaj w postaci plastrów, albo kładzie się na chleb nasmarowany masłem. Idealnie do niego pasuje świeża zieleń, ale jego smak można też podkreślić musztardą.

Сальтисон — это одно из традиционных блюд восточнославянской кухни, изготавливаемое главным образом в Польше, но известное также в Белоруссии, Украине и России. Это разновидность зельца, но с той разницей, что зельц делают просто в виде холодца, который застывает после приготовления. А для приготовления сальтисона мясо сначала варят, нарезают и приправляют чесноком, перцем и тмином, а затем накладывают в настоящие или искусственные кишки. Наконец, его еще раз проваривают или даже запекают в печи, что позволяет дополнительно раскрыть аромат изделия. Получается нечто напоминающее холодец, но с совершенно неповторимым вкусом и ароматом.

Сальтисон едят холодным, обычно в виде нарезки, либо кладут на намазанный маслом хлеб. К нему идеально подходит свежая зелень, однако его вкус можно подчеркнуть и горчицей.





Kiełbasa surowa to praktycznie kiełbasa długodojrzewająca, ale spożywana na wcześniejszym etapie produkcji – nie dojrzewa przez kilka tygodni, tylko od razu trafia na talerze. W smaku kiełbasa surowa odróżnia się od długodojrzewającej tym, że jest o wiele bardziej miękka i soczysta. Jeśli rozetniecie obydwie kiełbasy, zobaczycie, że długodojrzewająca jest ciemniejsza, z wyraźnymi kropkami tłuszczu. Natomiast surowa ma mniej wyraźnie zarysowaną konsystencję, jest mniej „zbita”, kawałeczki mięsa dość łatwo się od siebie oddzielają przy gryzieniu. Jest idealną zakąską do piwa.

Jest zasadnicza różnica w przygotowaniu obydwu typów kiełbas przed spożyciem. Oczywiście obie można jeść bez wcześniejszego gotowania, ale można (i jest to bardzo rekomendowany sposób) przyrządzić surową na grillu. W ostatnim przypadku zazwyczaj gotuje się ją w ciągu 2–3 minut, a potem wrzuca na grilla. Taki sposób przygotowania sprzyja temu, by przydać jej jeszcze większej soczystości i miękkości.

“Сырая” колбаса — это почти та же долго созревающая, но употребляемая на более раннем этапе производства: она не созревает несколько недель, а сразу попадает на тарелки. По вкусу “колбаса сырая” отличается от долго созревающей тем, что она гораздо мягче и сочнее. Если вы разрежете обе колбасы, вы увидите, что долго созревающая темнее, с отчетливыми точками жира. В свою очередь, у “сырой” гораздо менее выразительно выглядящая консистенция, она менее “сбитая”, кусочки мяса достаточно легко друг от друга отделяются при разжевывании. Это идеальная закуска к пиву.

Есть существенная разница в приготовлении обоих типов колбас перед употреблением. Конечно, их обе можно есть без предварительной готовки, но можно (и это очень рекомендуемый способ) обжарить “сырую” на гриле. В последнем случае ее обычно отваривают в течение 2–3 минут, а затем отправляют на гриль. Такой способ приготовления способствует тому, чтобы придать ей еще больше сочности и мягкости.



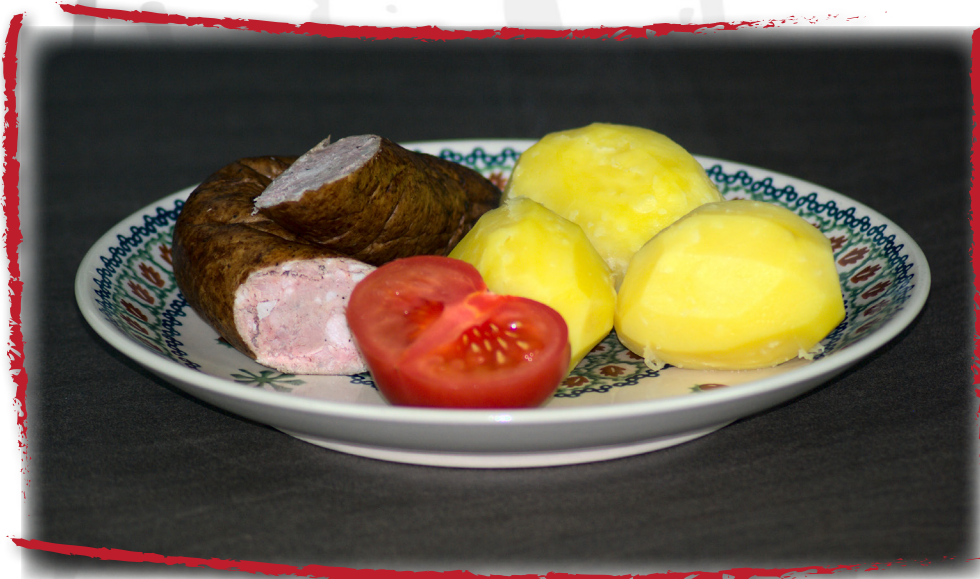


Kiełbasa śląska swoją nazwę zawdzięcza temu, że używa się jej głównie do przygotowania tradycyjnej śląskiej zupy, czyli żuru. Dlatego też jest kojarzona przede wszystkim ze Śląskiem. Ten rodzaj kiełbasy produkuje się tylko z wieprzowiny, którą najpierw się wędzi, a potem parzy. Jej kolor jest określany przez znawców jako jasnobrązowy z odcieniami żółtistego.

Kiełbasa śląska idealnie nadaje się do gotowania, smażenia na patelni lub grillowania. Gotowaną śląską można ciąć do sałatki. Smażoną zazwyczaj je się z musztardą i chlebem. Można ją jeść i surową, ale smak tej kiełbasy o wiele mocniej podkreśla dowolny sposób obróbki termicznej.

Силезская колбаса своим названием обязана тому факту, что ее используют главным образом для приготовления традиционного силезского супа, то есть "жура". Поэтому ее и ассоциируют в первую очередь с Силезией. Этот вид колбасы производится исключительно из свинины, которую сначала коптят, а затем ошпаривают. Цвет ее определяется знатоками как "светло-коричневый с оттенками золотистого".

Силезская колбаса идеально подходит для варки, жарки на сковороде и для гриля. Вареную колбасу можно нарезать в салаты. Жареную, как правило, едят с горчицей и с хлебом. Ее можно есть и сырую, но вкус этой колбасы гораздо сильнее раскрывает любой способ температурной обработки.



Kiełbasa wiejska jest idealna do kanapek lub po prostu na pieszą wędrownkę. Ponieważ dodaje się do niej bardzo dużo majeranku i gałki muskatołowej, pojawia się w niej bardzo charakterystyczny, nieco korzenny smak. Oprócz tego, kiedy ją potniecie, zobaczycie „punkciki” przypraw w każdym kawałeczku. Kiełbasę wiejską najpierw się wędzi, a potem parzy. Dla dodania dodatkowego aromatu często się ją wędzi na zrębkach olchy, buka i brzozy.

Деревенская – идеальная колбаса для бутербродов или просто для похода. Поскольку в нее добавляют очень много майорана и мускатного ореха, у нее появляется очень характерный, немного пряный вкус. Кроме того, когда вы ее разрежете, вы увидите “точечки” приправ в каждом кусочке. Деревенскую колбасу сначала коптят, потом ошпаривают. Для добавления дополнительного аромата копчение часто производят на щепках ольхи, бука или березы.



Oczywiście, kiedy wejdziecie do polskiego sklepu, zobaczycie mnóstwo nazw kiełbas w stylu *Kiełbasa szwagra*, *Kiełbasa z babcinej spiżarni*, *Kiełbasa krucha*, *Swojska kiełbasa*, *Kiełbasa świąteczna*, *Domowa kiełbasa* i wiele, wiele innych. Trzeba rozumieć, że wszystkie te nazwy to czysto marketingowy chwyt, który pomoże wam odróżnić daną markę od innych. Ale, w ostatecznym rozrachunku, każdy z tych smakołyków będzie najpewniej przedstawicielem jednej z grup, które opisałam, albo ich pochodną. Na przykład kiełbasa toruńska jest przygotowywana w sposób bardzo podobny do kiełbasy myśliwskiej. Opisanie każdego gatunku bogatej polskiej tradycji kiełbasianej jest niemal niemożliwe i nie stawiałam sobie tego za cel. Moim celem było pokazanie wam podstawowych i najbardziej różniących się między sobą gatunków. Powtórzę jednak jeszcze raz: nie każda nazwa kiełbasy w sklepie jest nazwą oddzielnego gatunku. Na przykład „Kiełbasa szwagra” może być ciekawą nazwą dla gatunku myśliwskiej. To jest tak samo, jak z deserami. Można wybierać między „jabłkowym przysmakiem”, „czekoladowymi wiórkami”, „porankiem w Neapolu”, „smakołykiem z cynamonem” i „kaprysem konesera”, ale ostatecznie wszystko to będzie się sprowadzać po prostu do szarlotki, sernika i ciasta czekoladowego.

Teraz pozostała najprostsza część: musicie urządzić święto konesera, wypróbować wszystkie wymienione przeze mnie gatunki kiełbas i stworzyć swoją własną encyklopedię smaków! Oczywiście można je skosztować bez dodatków, albo z chlebem i warzywami. Niektóre z nich można usmażyć na grillu albo na patelni, a niektóre jeść na surowo. Ale bez wątplenia można je także wykorzystać do przygotowania najróżniejszych dań. Ograniczeniem może być tylko własna fantazja. Pomyślcie sami: zapiekanki z kiełbasą i różnymi warzywami, kapuśniak z kiełbasą, grochówka z kiełbasą! Znam nawet kobiety, które dodają drobno posiekane kiełbaski do placków ziem-

Безусловно, когда вы придете в польский магазин, вы увидите много названий колбасы вроде *Kiełbasa szwagra*, *Kiełbasa z babcinej spiżarni*, *Kiełbasa krucha*, *Swojska kiełbasa*, *Kiełbasa świąteczna*, *Domowa kiełbasa* и многие, многие другие. Надо понимать, что все эти названия - чисто маркетинговый ход, который поможет вам отличить данный бренд от других. Но, в конечном итоге, каждое из этих лакомств будет скорее всего представителем одной из тех групп, которые я описала, или их производной. Например, торуньскую колбасу производят способом, похожим на изготовление охотничьей. Описание каждого сорта богатой польской колбасной традиции практически невозможно, и я не ставила себе такую цель. Моей целью было показать вам основные и наиболее отличающиеся между собой сорта. Однако, повторю еще раз: не каждое название колбасы в магазине является названием отдельного сорта. К примеру, „Kiełbasa szwagra” может быть интересным названием для сорта охотничьей. Это так же, как с десертами. Можно выбирать между „Яблочной лакомкой”, „Шоколадной крошкой”, „Утром в Неаполе”, „Вкусняшкой с корицей” и „Капризом гурмана”, но в конечном итоге это все будет сводиться просто к шарлотке, чизкейку и шоколадному пирожному.

Теперь осталось дело за малым: вам надо устроить праздник гурмана, перепробовать все перечисленные мной сорта колбасы и создать свою собственную вкусовую энциклопедию! Их все можно пробовать без всего, либо с хлебом и овощами. Некоторые из них можно зажарить на гриле или сковородке, некоторые есть в сыром виде. Но, безусловно, их можно также использовать для приготовления самых разнообразных блюд. Ограничением может быть только ваша собственная фантазия. Подумайте сами: запеканки с колбасой и разными видами овощей, щи с колбасой, гороховый суп с колбасой! Я знаю даже женщин, которые добавляют мелко нарезанные колбаски





niaczanych. Jak już powiedziałam, spektrum dań jest nieskończone. Niemniej jednak nie mogę was zostawić bez przepisów na dwa najbardziej tradycyjne polskie dania z użyciem różnych gatunków kiełbas. Pierwszym z nich jest **BIGOS**. Kiedy zaczynam moim rosyjskojęzycznym przyjaciółom tłumaczyć, jak się gotuje to danie, oni często nie dosłuchawszy mnie, mówią: „Przecież to jest po prostu kapusta duszona z kiełbasą!” Otóż nie, to nie jest po prostu kapusta duszona z kiełbasą. Bigos to kulinarna poezja.

### I ОТО, JAK GO ПРИЗРЯДЗИЇ:

#### SKŁADNIKI:

2,5 kg kiszonej kapusty  
1/2 główki białej kapusty (około 0,5 kg)  
500 g boczku wędzonego  
1 kg łopatki bez kości  
500 g wołowiny  
4 laski kiełbasy (podwawelskiej)  
4 cebule (pokrojone w półplasterki)  
garść grzybów suszonych  
śliwki suszone (około 15 sztuk)  
garść rodzynek  
4 jabłka  
5 pomidorów  
słoiczek przecieru pomidorowego  
60 g kostki smalcu  
4 liście laurowe  
6 ziaren ziela angielskiego  
1 herbaciana łyżka majeranku  
1 herbaciana łyżka suszonego lubczyku  
sól, pieprz (do smaku)  
czerwone wytrawne wino (0,5-1 szklanka)

в драники. Как я уже сказала, спектр блюд бесконечен. И все же, я не могу вас оставить без рецептов двух самых традиционных польских блюд с использованием разных сортов колбасы. Первым из них является **BIGOS**. Когда я начинаю моим русским друзьям объяснять, как готовится это блюдо, они часто, не дослушав меня, говорят: «Так это же просто капуста, тушенная с колбасой!». Так вот нет, это не просто капуста, тушенная с колбасой. Бигос – это кулинарная поэзия.

### И ВОТ КАК ЕГО ПРИГОТОВИТЬ:

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

2,5 кг квашеной капусты  
1/2 кочана белой капусты (около 0,5 кг)  
500 г копченого бекона  
1 кг окорока без кости  
500 г говядины  
4 палки колбасы (подвавельской)  
4 луковицы (порезанные полукругами)  
горсть сушеных грибов  
чернослив (около 15 шт)  
горсть изюма  
4 яблока  
5 помидоров  
баночка томатной пасты  
60 г сала  
4 лавровых листа  
6 горошин душистого перца  
1 чайная ложка майорана  
1 чайная ложка сушеного любистока  
соль, перец (по вкусу)  
красное сухое вино (0,5-1 стакан)





## WYKONANIE

Wołowinę z wczesną gotujemy. Kiszoną kapustę odciskamy z soku, tniemy i wkładamy do garnka. Zalewamy ją wodą (nieco mniej, niż 1 litr) i dodajemy poszatkowaną białą kapustę. Stawiamy na mały ogień i, póki ona się gotuje, stopniowo dodajemy pozostałe składniki: cebulę podsmażoną razem z krążkami kiełbasy, smażoną pociętą łopatkę i pociętą ugotowaną wołowinę, wędzony boczek i oczyszczone ze skórki, nacięte ćwiartkami jabłka. Pomidory parzymy i oczyszczamy ze skórki, suszone pomidory gotujemy i tniemy, następnie wszystko dodajemy do bigosu. Wymoczone suszone grzyby, tniemy i smażymy i też dodajemy do garnka. Pod koniec dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, suszone śliwki i rodzynki. Gotujemy około dwóch godzin na małym ogniu, stale mieszając, żeby się nie przypaliło. Potem zalewamy winem i dusimy jeszcze przez godzinę.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину предварительно провариваем. Квашеную капусту отжимаем от сока, режем и кладем в кастрюлю. Заливаем ее водой (чуть меньше 1 литра), и добавляем нашинкованную белокочанную капусту. Ставим на медленный огонь и, пока она варится, постепенно добавляем все остальные ингредиенты: лук прожаренный вместе с колбасой, нарезанной кольцами, прожаренный нарезанный окорок и нарезанную вареную говядину, копченый бекон и яблоки, очищенные от кожуры и нарезанные четвертинками. Помидоры ошпариваем и очищаем от кожуры, затем нарезаем и тоже добавляем в bigos. Замоченные сушеные грибы нарезаем, жарим и добавляем в кастрюлю. В конце кладем лавровый лист, душистый перец, любисток, чернослив и изюм. Варим около 2 часов на медленном огне, регулярно помешивая, чтобы не пригорело. Потом заливаем вином и тушим еще час.





Najciekawsze jest to, że bigos to danie, które robi się coraz smaczniejsze przy każdym kolejnym przegotowaniu. To znaczy, że wiele gospodyń zaczyna go gotować na tydzień przed dużymi świętami. W lodówce nic się z nim nie stanie, po prostu nie zapominajcie go codziennie wyciągnąć i znowu przegotować raz czy dwa, a potem ponownie schować do lodówki. Oprócz tego bigos to danie, które można zupełnie spokojnie zmieniać w zależności od własnych upodobań. Podany przeze mnie przepis proponuję potraktować zaledwie jako bazę, na której wy sami stworzycie swoje własne proporcje. Można śmiało dodać więcej tej lub innej kapusty, można wybrać mniej lub bardziej tłuste mięso, wedle życzenia można nie dodawać grzybów albo suszonych owoców. Znam gospodynie, które dodają do bigosu kminek i takie, które zalewają danie nie czerwonym, a białym winem. Poza tym istnieje teoria (której trzymam się osobiście również ja), że im więcej w bigosie jest różnych gatunków kiełbasy, tym bardziej wyszukany staje się jego smak. Dlatego, oprócz podwawelskiej kiełbasy można tam dodać kabanosy, wiejską albo śląską kiełbasę. Gotowy bigos najlepiej podawać z gotowanymi ziemniakami.

**RÓBCIE EKSPERYMENTY,  
NA PEWNO SIĘ WAM SPODOBA!  
SMACZNEGO!**

Самое интересное, что bigos – это блюдо, которое становится вкуснее с каждым следующим тушением. Это значит, что многие домохозяйки начинают его готовить за неделю до больших праздников. В холодильнике с ним ничего не будет, просто не забывайте каждый день его достать и еще раз потушить час или два, затем снова убрать в холодильник. Кроме этого, bigos — то блюдо, которое можно совершенно свободно менять согласно своим предпочтениям. Приведенный мной рецепт предлагаю воспринимать всего лишь как базу, на которой вы сами построите свои собственные пропорции. Можно смело добавить больше той или другой капусты, можно выбрать более или менее жирное мясо, по желанию можно не добавлять грибы или сухофрукты. Я знаю хозяек, которые в bigos добавляют тмин, и таких, которые заливают его не красным, а белым вином. Также бытует мнение (которого придерживаюсь и лично я), что чем больше в bigosе разных сортов колбасы, тем более изысканным становится его вкус. Поэтому, кроме подвавельской колбасы можно туда добавить кabanosy, деревенскую или силезскую колбасу. Готовый bigos лучше всего подавать с вареным картофелем.

**ЭКСПЕРИМЕНТИРУЙТЕ,  
ВАМ ТОЧНО ПОНРАВИТСЯ!  
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



Drugie danie, które Polakom niezmiennie kojarzy się z kiebasą to zupa, która się nazywa **ŻUR**.

**OTO PRZEPIS:**

**SKŁADNIKI:**

5 l wody  
6-7 kiebasek śląskich  
3 kg ziemniaków  
2 torebki suchego zakwasu do żuru  
czosnek i majeranek wedle uznania

Второе блюдо, которое у поляков неотъемлемо ассоциируется с колбасой, – это суп, называемый **ЖУР**.

**ВОТ ЕГО РЕЦЕПТ:**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

5 л воды  
6-7 силезских колбасок  
3 кг картошки  
2 пакетика сухой заправки для жура  
чеснок и майоран по вашему усмотрению





Proporcje składników można zmieniać w zależności od własnych upodobań. Jeśli chcemy, żeby w zupie było więcej kiełbasy, można jej śmiało dodać więcej. Jeśli chcemy, żeby nie była taka gęsta, można zmniejszyć ilość wszystkich składników. Proporcje, które proponuję, są swojego rodzaju bazą, każdy podejmuje decyzję zgodnie z własnymi upodobaniami.

Kiełbasę tniemy półkami, wrzucamy do wody i doprowadzamy do wrzenia. Kiedy woda już wrze, dodajemy oczyszczone i pocięte ziemniaki, po czym dajemy się wszystkiemu pogotować około dziesięciu minut. Zakwas dodajemy wprost do wrzącej zupy i dokładnie mieszamy łyżką, żeby nie zbił się w grudki. Zdejmujemy garnek z palnika, dodajemy majeranek i drobno pocięty czosnek. Zupa gotowa! Osobiście radzę ją zostawić na noc do „naciągnięcia”, wtedy będzie ona nieco gęstsza i nabierze smaku.

W niektórych rejonach Polski do żuru dodaje się jeszcze ćwiartki gotowanego jajka, wtedy mówi się, że żur jest żonaty.

**JEŚLI CHCECIE — SPRÓBUJCIE!  
SMACZNEGO!**

Пропорции ингредиентов можно менять в зависимости от собственных предпочтений. Если нам хочется, чтобы в супе было больше колбасы, можно ее смело добавить побольше. Если хотим, чтобы он не был таким густым, можно уменьшить количество всех ингредиентов. Пропорции, которые я предлагаю — это некая основа, дальше каждый решает самостоятельно.

Колбасу режем полукругами, кладем в воду и доводим до кипения. Когда вода начинает закипать, добавляем очищенную нарезанную картошку, затем даем всему вместе покипеть около десяти минут. Заправку добавляем прямо в кипящий суп и тщательно размешиваем его ложкой, чтобы заправка не сбилась комочками. Снимаем кастрюлю с плиты, добавляем майоран и мелко нарезанный чеснок. Суп готов! Лично я рекомендую его оставить настояться на ночь, тогда он станет немного более густым и насыщенным.

В некоторых регионах Польши в żur добавляют еще четвертинки вареного яйца, тогда говорят, что żur женатый.

**ЕСЛИ ХОТИТЕ – ПОПРОБУЙТЕ!  
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



WÓDKI



ВОДКИ

[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)



– Tak więc zostaliście bez pociechy duchowej?  
– Jest wódka.

Andrzej Sapkowski, «Trylogia o Reynevanie»

**Polska wódka to temat bardzo obszerny.** Jego specyfika polega na tym, że nie da się o nim pisać, jak o kiełbasie, po prostu wymieniając skład rodzaju mięsa i przypraw, a także sposoby jej przygotowania. Można, oczywiście, opisywać smak danego rodzaju wódki albo szczegóły produkcji, co właśnie spróbuję zrobić, ale nie wolno zapominać, że wódka powinna pasować do naszego nastroju, do towarzystwa i do konkretnej zakąski. Niemniej jednak, po to, by chociaż mniej-więcej wiedzieć, co kosztować, chcę wam zaproponować tę krótką encyklopedię. Tak samo, jak w przypadku kiełbasy, użyłam tu symboli łupy, by wskazać, na ile trudno będzie znaleźć dany gatunek (jedna lupa – bardzo łatwo, dwie łupy – relatywnie trudno, trzy łupy – bardzo trudno).

Z ogólnych uwag, dotyczących wielu gatunków wódki, chcę od razu wyjaśnić, że nie ma się czego obawiać, kiedy widzicie na butelce napis "Palona". Owszem, to słowo jest zadziwiająco podobne do rosyjskiego słowa "паленая", ale nie ma nic wspólnego z nisko jakościowym alkoholem. Palona – to po prostu wódka z prażonych ziaren.

W polskiej tradycji zawsze było dużo różnych wysokoprocentowych napojów, nie tylko wódka. I chociaż trudno ogarnąć nieskończoność, chcę polecić wam kilka najbardziej znanych, najlepszych i najoryginalniejszych gatunków polskiego mocnego alkoholu.

– Так вы остались без морального утешения?  
– Есть водка.

Анджей Сапковский, «Сага о Рейневане»

**Польская водка – это раздел очень обширный.** Его специфика заключается в том, что про водку невозможно писать, как про колбасу, элементарно перечисляя содержание видов мяса и приправ, а также способы ее приготовления. Можно, конечно, описывать вкус данного вида водки или какие-то особенности приготовления, что я и попробую сделать, но нельзя забывать о том, что водка идет исключительно под настроение, за компанию и под определенную закуску. И все же, для того, чтобы хоть примерно знать, что пробовать, хочу вам предложить эту краткую энциклопедию. Так же, как в случае колбасы, я тут использовала символ лупы, чтобы показать, насколько сложно будет найти данный сорт (одна lupa – очень легко, две лупы – относительно сложно, три лупы – очень сложно).

Из общих замечаний, касающихся многих видов водки, хочется сразу пояснить, что не надо пугаться, когда вы видите на бутылке надпись "Palona". Да, это слово удивительно похоже на русское слово "паленая", но не имеет ничего общего с некачественным алкоголем. Palona – это просто водочка из жареных зерен.

В польской традиции всегда было много разных горячительных напитков, не только водка. И хотя невозможно объять необъятное, хочу порекомендовать вам несколько самых известных, самых хороших и самых оригинальных видов польского крепкого алкоголя.



# ABSOLWENT



[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)

Tym, którzy chcą skosztować nie tylko najbardziej wyszukanych i drogich brandów, możemy polecić wódkę „Absolwent”, co po polsku znaczy „osoba, która ukończyła szkołę lub uniwersytet”. Zgodnie z powstałą niegdyś tradycją, długie lata tę wódkę kupowali studenci i absolwenci uniwersytetów. Teraz, z racji obfitości oferty na rynku alkoholowym, trudno mówić o stuprocentowej tradycji, niemniej jednak smak „Absolwenta” wielu osobom kojarzy się ze zdaną sesją i szczęśliwie obronioną pracą magisterską. Według statystyki właśnie on zajmuje pierwsze miejsce pod względem ilości sprzedaży w Polsce. „Absolwenta” produkują z wyborowego alkoholu zbożowego. Podążając za współczesną modą, producenci brandu zaczęli wypuszczać również warianty smakowe napoju: cytrynowy, morelowy, żurawinowy i bananowy.

Тем, кто хочет попробовать не только самые элитные и дорогие бренды, мы можем рекомендовать водку «Абсолют», что в переводе с польского означает “выпускник”. По сложившейся некогда традиции, долгие годы эту водку покупали студенты и выпускники вузов. Сейчас из-за обилия предложений на алкогольном рынке сложно говорить о стопроцентной традиции, но тем не менее вкус «Абсолюента» у многих ассоциируется со сданной сессией и успешно защищенным дипломом. По статистике именно он занимает первое место по объему продаж в Польше. «Абсолют» производят из отборного злакового спирта. Следуя современной моде, производители бренда стали выпускать также вкусовые вариации напитка: лимонный, абрикосовый, клюквенный и банановый.





WWW.POLISHNATIVE.PL

## CHOPIN

Jedna z najlepszych i najdroższych wódek Europy, która w 2006 roku w San Francisco zdobyła podwójny złoty medal na «World Spirits Competition», jednym z najbardziej znanych i prestiżowych konkursów napojów alkoholowych na świecie. Pierwsza wódka tej firmy była ziemniaczana. Do dzisiaj produkuje się ją ze specjalnego gatunku ziemniaków, które hoduje się we wschodniej Polsce. Na przygotowanie 0,7 litra napoju potrzeba 3-4 kilogramów ziemniaków. Wódka „Chopin” ma bardzo charakterystyczny, trochę maślany smak, bogaty bukiet i delikatny jabłkowy posmak. Po sukcesie wódki ziemniaczanej producenci opatentowali także pszeniczną i żytnią wódkę tego samego brandu.

Одна из лучших и самых дорогих водок Европы, которая в 2006 году в Сан-Франциско завоевала двойную золотую медаль на «World Spirits Competition», одном из самых известных и престижных конкурсов алкогольных напитков в мире. Первая водка этой фирмы была картофельной. По сей день ее производят из особого сорта картофеля, который выращивают в восточной Польше. На изготовление 0,7 литра напитка уходит 3-4 килограмма картошки. У водки «Chopin» очень характерный, немного маслянистый вкус, насыщенный букет и нежное яблочное послевкусие. После успеха картофельной водки производители запатентовали также пшеничную и ржаную водку того же бренда.





# DĘBOWA



WWW.POLISHNATIVE.PL



Wódka „Dębowa” to jeszcze jeden przedstawiciel wyszukanych gatunków polskich napojów alkoholowych. Ludzie lubią ją kupować nie tylko dla siebie, ale również – dzięki szerokiemu asortymentowi wymyślnych prezentowych butelek w kształcie beczek, pocisków, skrzypiec, zegarów i innych – na prezenty dla przyjaciół i znajomych.

„Dębową” produkuje się ze zbożowego spirytusu najwyższej jakości i krystalicznie czystej wody. Wewnątrz każdej butelki znajduje się kawałek drewna dębowego, który wzbogaca aromat i kolor napoju. Sama nazwa brandu pochodzi od prasłowian, którzy wierzyli, że w gałęziach dębu żyje ich najmocniejszy bóg, Perun. Właśnie dlatego dąb utożsamiano z męską siłą i walecznością. Twórcy „Dębowej” twierdzą, że ich produkt to najmocniejsza i najbardziej wartościowa oferta na polskim rynku alkoholowym.

Водка «Дубовая» - еще один представитель высших сортов польских спиртных напитков. Люди любят ее покупать не только для себя, но и – благодаря широкому ассортименту прикольных подарочных упаковок в виде бочек, снарядов, скрипок, часов и прочего – в подарок для друзей и знакомых.

«Дубовую» производят из злакового спирта высшего качества и кристально чистой воды. Внутри каждой бутылки находится дубовая щепка, которая обогащает аромат и цвет этого напитка. Само название бренда происходит от древних славян, которые верили, что в ветвях дуба живет их сильнейший бог, Перун. Именно поэтому дуб отождествлялся с мужской силой и доблестью. Создатели «Дубовой» водки утверждают, что их продукт — это самое мощное, самое достойное предложение на польском алкогольном рынке.



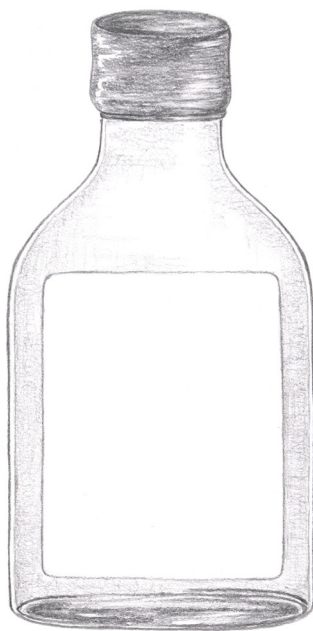
# GOLDWASSER

Jak tylko zobaczycie butelkę „Goldwasser”, co w dosłownym tłumaczeniu znaczy „złota woda”, od razu znikną wszystkie wątpliwości na temat tego, skąd się wzięła taka nazwa. Drobne płatki złota, które tradycyjnie dodaje się do każdej butelki napoju, wirują w niej wprost bajecznie, odbijając światło. „Goldwasser” to ziołowy bezbarwny likier, aromatyzowany anyżem, kminkiem, lawendą, jałowcem, cynamonem, kurkumą i goździkami.

Inną nazwę tego napoju, „Gdańska wódka”, można wyjaśnić tym, że zaczynając od XVI wieku tradycyjnie produkowano ją w Gdańsku. Wśród znanych na cały świat wielbicieli „Goldwasser” należy wymienić króla Francji Ludwika XIV, cara Piotra I i carycę Katarzynę II. Uważa się, że smak tego napoju jest najlepszy, jeśli pije się go z kieliszków do koniaku.

Как только Вы увидите бутылку „Гольдвассер”, что в дословном переводе обозначает „золотая вода”, у Вас сразу исчезнут всякие сомнения насчет того, откуда взялось это название. Мелкие частички золота, которые традиционно добавляют в каждую бутылку напитка, кружатся в нем просто сказочно, отражая свет. „Гольдвассер” – это травяной бесцветный ликер, ароматизированный анисом, тмином, лавандой, можжевельником, корицей, куркумой и гвоздикой.

Другое название этого напитка, „Гданьская водка”, можно объяснить тем, что, начиная с XVI века, ее традиционно производили в Гданьске. Среди известных во всем мире любителей «Гольдвассера» нужно перечислить короля Франции Людовика XIV, царя Петра I и императрицу Екатерину II. Считается, что вкус этого напитка лучше всего чувствуется, если его пить из коньячных рюмок.



# KRUPNIK

WWW.POLISHNATIVE.PL

Krupnik to słodki likier o miodowo-korzennym smaku, produkowany według starego polskiego przepisu XVII wieku. Tradycyjny krupnik produkuje się z naturalnego miodu pszczelego, przypraw korzennych i aromatycznych ziół. Nazwa pochodzi od litewskiego napoju *krupnikas*, który miał bardzo słodki i mniej korzenny profil aromatyczno-smakowy. Krupnik zawiera 38% alkoholu. Oprócz tradycyjnego miodowo-ziółowego wariantu jest też czysty krupnik bez dodatków smakowych, a także dwa warianty owocowe:

- ⇒ Krupnik cytrynowy – niepowtarzalnie orzeźwiający,
- ⇒ Krupnik wiśniowy – absolutny bestseller brandu, o wyrazistym wiśniowym, ale przy tym nie zbyt słodkim smaku.

Крупник — это сладкий ликер с медово-пряным вкусом, изготавливаемый по старинному польскому рецепту XVII века. Традиционный крупник делают из натурального пчелиного меда, пряностей и ароматных трав. Название происходит от литовского напитка *krupnikas*, у которого был очень сладкий и менее пряный ароматически-вкусовой профиль. Крупник содержит 38% алкоголя. Кроме традиционного медово-пряного варианта, есть и чистый крупник без вкусовых добавок, а также два фруктовых варианта:

- ⇒ Krupnik cytrynowy – неповторимый, освежающий лимонный напиток,
- ⇒ Krupnik wiśniowy – абсолютный бестселлер этого бренда, с ярким вишневым, но при этом не слишком приторным вкусом.



Receptura „Lüksusowej” wódki, tak samo, jak i wódki „Chopin”, bazuje na spirytusie ziemniaczanym i wodzie ze studni głębinowej. Niedawno producenci zaczęli wypuszczać smakowe warianty tego napoju:

- ⇒ Lüksusowa Gorzka – z wyciągiem z owoców i aromatycznych ziół, ze słodko-korzennym smakiem i cytrynowym posmakiem;
- ⇒ Lüksusowa Wiśniowa – wiśniowa wódka, która z tytułu bardzo słodkiego smaku, zgodnie z polską klasyfikacją odnosi się do likierów;
- ⇒ Lüksusowa Żurawina – aromatyzowana wódka ze smakiem i zapachem żurawiny;
- ⇒ Lüksusowa Dziki Cynamon – ze smakiem cynamonu.

Рецептура «Люксово́й» водки так же, как и водки «Chopin», основана на картофельном спирте и воде из скважин большой глубины. Недавно производители бренда стали выпускать вкусовые варианты этого напитка:

- ⇒ Lüksusowa Gorzka – с экстрактами из фруктов и ароматных трав, со сладко-пряным вкусом и лимонным привкусом;
- ⇒ Lüksusowa Wiśniowa – вишневая водка, которая за счет очень сладкого вкуса по польской классификации относится к ликерам;
- ⇒ Lüksusowa Żurawina – ароматизированная водка со вкусом и запахом клюквы;
- ⇒ Lüksusowa Dziki Cynamon – со вкусом корицы.



# MIODY PITNE

[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)

W średniowieczu, kiedy wino w krajach wschodnioeuropejskich było prawie nieosiągalne, a wódki jeszcze nikt nie produkował, uroczyste biesiady zapijano piwem i miodem. Jednak ten miód to nie gęsty nektar, wyprodukowany przez pszczoły, a napój alkoholowy, powstały w wyniku fermentacji brzezki lipowego miodu pszczelego. Choć wiele krajów już dawno zapomniało o tym tradycyjnym napoju, zastępując go wódką, koniakami i drinkami, w Polsce miód produkuje się do dzisiaj, zachowując dawne receptury.

Polskie miody dzielą się na cztery gatunki, które nazywają się: półtorak, dwójniak, trójniak i czwórniak. Ponieważ nazwy tych gatunków odzwierciedlają stosunek zawartości miodu wobec wody, można je przetłumaczyć wolno jako *полторашка*, *двушка*, *трешка* i *четверка*. Półtorak – to miód, dla którego brzezka powstaje z jednej jednostki objętości miodu rozcieńczonej połową jednostki objętości wody. Do produkcji brzezki dwójniaka miód i wodę miesza się w proporcji jeden do jednego. Odpowiednio, do produkcji trójniaka jedną jednostkę objętości miodu rozcieńcza się dwoma jednostkami objętości wody, a dla czwórniaka – trzema jednostkami.

W ten sposób najmocniejsze są półtoraki. Razem z dwójniakami nazywa się je miodami królewskimi. Im mniejsza zawartość miodu, tym krótszy jest okres leżakowania. I tak, czwórniaki są gotowe do spożycia już po 6-8 miesiącach, trójniaki leżakuje się 1,5-4 lata, a półtoraki – 8-10 lat. Dla wzbogacenia bukietu smakowego miodu do brzezki czasami dodaje się soki owocowe (takie miody nazywają się po polsku miody owocowe) lub przyprawy korzenne (miody korzenne).

В средние века, когда вино в восточноевропейских странах было почти недоступным, а водку еще никто не производил, торжественные трапезы запивали пивом и медом. Но мед этот – не густой нектар, переработанный пчелами, а алкогольный напиток, произведенный путем брожения сусла пчелиного липового меда. Хотя многие страны уже давно забыли про этот традиционный напиток, заменив его водкой, коньяком и коктейлями, в Польше мед производят по сей день, соблюдая старинные рецептуры.

Польские меды подразделяются на четыре вида, которые называются: *пółtorak*, *dwójniak*, *trójniak* и *czwórniak*. Так как название этих видов воспроизводит содержание меда относительно воды, названия эти можно вольно перевести, как “полторашка”, “двушка”, “трешка” и “четверка”. Полторашка – это мед, для которого сусло производят из одной единицы объема меда, разбавленной половиной единицы объема воды. Для изготовления сусла двушки мед и воду смешивают в пропорции один к одному. Соответственно, для производства трешки одну единицу объема меда разбавляют двумя единицами объема воды, а для четверки – тремя единицами.

Таким образом, самыми крепкими являются полторашки. Наряду с двушками, их называют королевскими. Чем меньше содержимое меда, тем меньше срок выдержки. Так, четверки готовы к употреблению уже через 6-8 месяцев, трешки выдерживают 1,5-4 года, а полторашки – 8-10 лет. Для обогащения вкусового букета меда в сусло добавляют иногда фруктовые соки (такие меды называются по-польски *miody owocowe*) или пряности (*miody korzenne*).





## NALEWKI

Polskie nalewki na owocach, kwiatach i ziołach są słynne w całej Europie. Zazwyczaj zawierają one 40–45% alkoholu i produkuje się je w wyniku procesu maceracji, czyli ekstrakcji składników roślinnych w spirytusie.

Bardzo trudno określić dokładne proporcje tych składników, ale jest zasada, głosząca, że naczynie, w której robi się nalewkę trzeba w trzech czwartych napełnić owocami i nalać tyle spirytusu, żeby je dokładnie przykrył. Po sześciu tygodniach maceracji napar przelewa się do oddzielnego naczynia i szczelnie zamyka, a owoce zalewa się spirytusem albo zasypuje cukrem. Po kolejnych kilku tygodniach powstały syrop dodaje się do naparu. W ten sposób można zrobić nalewkę na dowolnych owocach.

Co się tyczy jakości, to nalewki mają bardzo dużą wariantywność tego wskaźnika. Można bez trudu znaleźć tanie nalewki, które produkuje się, mieszając różne esencje. Dlatego przy wyborze trzeba się koniecznie kierować nazwą firmy. Jednym z najpopularniejszych brandów dobrych nalewek jest firma „Nalewka Babuni”, która oferuje niepowtarzalne słodkie nalewki. Szczególnie polecam wiśniową i malinową. Istnieje też seria nalewek „Lubelska”, wśród nich najbardziej znane są cytrynowa, wiśniowa i z czarnej porzeczki.

Natomiast jeśli chcecie kupić naprawdę ekskluzywną, najbardziej jakościową nalewkę, to macie dwie opcje do wyboru. Pierwsza – to pójść do sklepu z sieci „Krakowski kredens” (w dosłownym tłumaczeniu *Краковский сервант*), który oferuje szeroki asortyment spożywczych i alkoholowych produktów bardzo wysokiej jakości. Wśród ich nalewek można znaleźć nie tylko tradycyjną malinową lub wiśniową, ale i pigwową, gruszkową, orzechową, żurawinową, morelową i z czarnego bzu. Druga opcja – to poszukać eleganckich długich buteleczek firmy „Toorank”. W ich asortymencie są nalewki z poziomek, jeżyn, derenia, a także nalewka na ciemnym piwie i rzadka nalewka na mieszance orzechów, rodzynek, suszonych moreli i śliwek, fig i kandyzowanych owoców.



Польские настойки на фруктах, цветах и травах славятся по всей Европе. Как правило, они содержат 40–45% алкоголя, и производят их в процессе мацерации, то есть настаивания спирта на растительных ингредиентах.

Очень сложно назвать точные пропорции этих ингредиентов, но есть правило, говорящее о том, что емкость, в которой делают настойку, надо на  $\frac{3}{4}$  наполнить плодами и налить столько спирта, чтобы он их ровно прикryл. Через 6 недель мацерации настой сливают в отдельную емкость и плотно закрывают, а плоды заливают сиропом или засыпают сахаром. Через очередные несколько недель образовавшийся сироп соединяют с настоем. Так можно сделать настойку на любых плодах.

Что касается качества, то у настоек самый широкий диапазон по этому показателю. Можно без проблем найти дешевые настойки, которые производят путем смешивания разных эссенций. Поэтому при выборе нужно обязательно руководствоваться названием фирмы. Одним из самых распространенных брендов хороших настоек является *Nalewka Babuni*, который предлагает неповторимые сладкие настойки. Особенно рекомендую вишневую и малиновую. Существует также серия настоек *Lubelska*, среди них самыми известными являются лимонная, вишневая и из черной смородины.

Если же вы хотите купить действительно элитные, самые качественные настойки, у вас есть два варианта. Первый – это пойти в сетевой магазин *Krakowski kredens* (в дословном переводе “Краковский сервант”), который предлагает широкий ассортимент очень качественных пищевых и алкогольных продуктов. Среди их настоек можно найти не только традиционную малиновую или вишневую, но и айвовую, грушевую, ореховую, клюквенную, абрикосовую или из черной бузины. Второй вариант – это поискать элегантные длинные бутылочки фирмы „Toorank”. В их ассортименте есть настойки на землянике, ежевике, кизиле, а также настойка на темном пиве и редкостная настойка на смеси орехов, изюма, кураги и чернослива, инжира и цукатов.

PRAVDA 

[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)



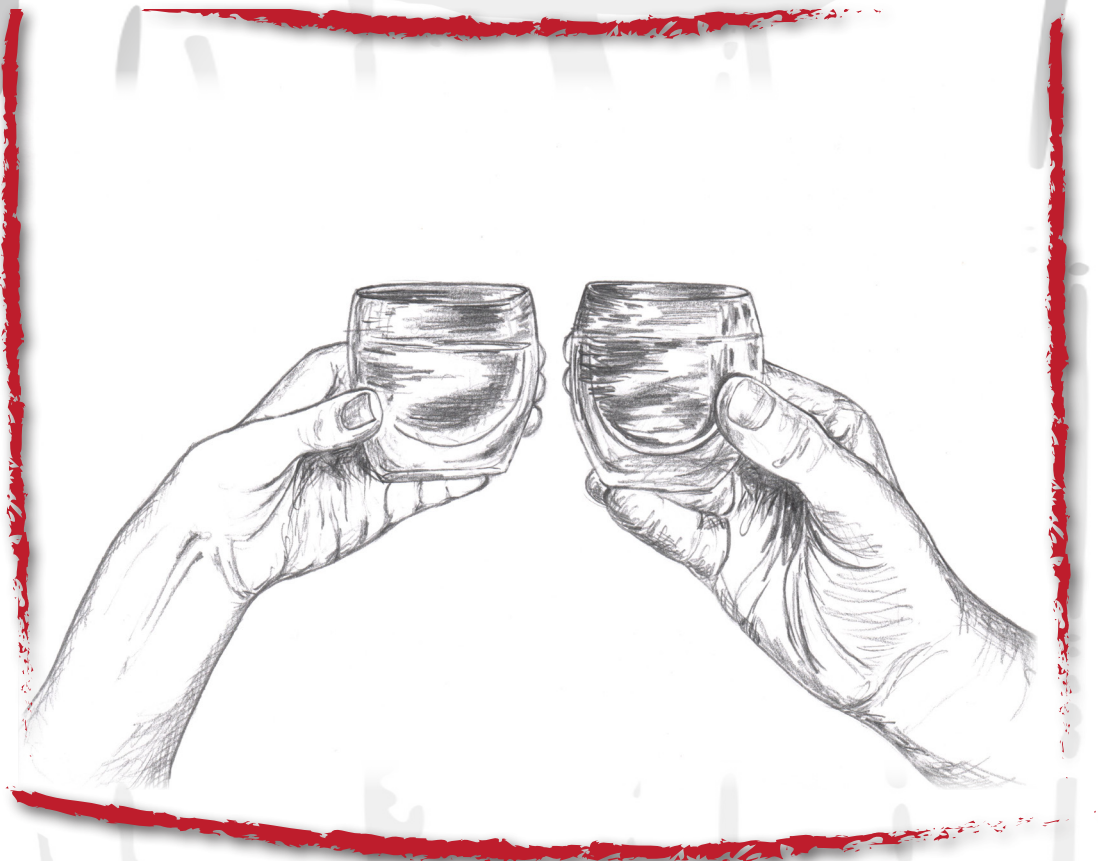
Ta marka jest o wiele lepiej znana w pozostałych krajach, niż w samej Polsce. Stało się tak dlatego, że trunk ten ma dość złożoną historię. W okolicach Horodenki, w ukraińskim dworze rodziny Potockich znajdowała się książęca destylarnia. Rodzina destylatorów o nazwisku Penzapolscy już w połowie XVIII wieku, według sekretnego przepisu produkowała tam wódkę, która trafiała na stół właścicieli majątku. Nazywano ją „prawdziwą wódką”, stąd też jej obecna nazwa.

Spadkobierca dynastii destylatorów, Franciszek Penzapolski, wyemigrował do USA. Sprzedał recepturę firmie «Chatam International» z Filadelfii. Ta firma z kolei zorganizowała produkcję tego niezwykłego napoju na terytorium Polski, w Bielsko-Białej. Produkowana tam od 1743 roku „Pravda” jest ekskluzywną wódką koszerą. Eksportuje się ją głównie do USA. Warto wspomnieć, że znajduje się ona w spisie «Tokyo Shoko Research» - japońskiej firmy, która stworzyła spis najstarszych firm i brandów na świecie.

Эта марка гораздо лучше известна в остальных странах, чем в самой Польше. Получилось так из-за того, что у этого напитка довольно сложная история. В районе Городенки, в украинском поместье семьи Потоцких находился княжеский винокурный завод. Семья винокуров по фамилии Penzapolscy уже в середине XVIII века по секретному рецепту производила там водку, которая попадала на стол владельцев поместья. Ее называли *prawdziwa wódka* (“настоящая водка”), отсюда и ее нынешнее название.

Наследник династии винокуров, Franciszek Penzapolski, эмигрировал в США. Он продал свой рецепт фирме «Chatam International» из Филадельфии. В свою очередь, эта фирма организовала производство этого необычного напитка на территории Польши, в Бельско-Бяля. Производимая там с 1743 года, „Pravda” является эксклюзивной кошерной водкой. Ее экспортируют в основном в США. Стоит упомянуть, что она находится в списке «Tokyo Shoko Research» - японской компании, которая создала список самых старых компаний и брендов в мире.





Przypominam, że po polsku słowo *palona*, które jest bardzo podobne do rosyjskiego słowa *паленая* („nisko jakościowa”), w żadnym razie nie oznacza nisko jakościowego alkoholu. Tak samo zresztą, jak i słowo „Siwucha”, które nie ma w polskim negatywnego znaczenia. «Palona Siwucha» — to wódka „z dymkiem”, z prażonych ziaren. Produkuje się ją z polskich owoców, głównie jabłek, którym zawdzięcza swój jasny, słomiany kolor i cierpki smak. To jeden z najstarszych gatunków polskiej wódki, którą zaczęto sprzedawać w Polsce jeszcze przed I wojną światową. Sprzedaje się ją w półlitrowych butelkach, zamkniętych korkiem z kory dębu korkowego i zalakowanych.

Напоминаю, что по-польски слово *palona*, которое очень похоже на русское слово “паленая”, ни в коем случае не обозначает низкокачественный алкоголь. Впрочем, как и слово “Siwucha”, которое не имеет негативного значения в польском. „Palona Siwucha” — это водка с дымком, из жареных зерен. Производится она на польских фруктах, в основном яблоках, которым обязана своим светлым, соломенным цветом и терпким вкусом. Это один из старейших видов польской водки, которую стали продавать в Польше еще до Первой мировой войны. Продается в полулитровых бутылках, закупоренных пробками из коры пробкового дерева и запечатанных лаком.







Kolejny gatunek polskiej wódki żytniej, którą nie przypadkowo nazwano na cześć jednego z najwybitniejszych polskich królów i pułkowników, Jana III Sobieskiego. Nawet w Europie mało kto pamięta historię o tym, jak w 1683 roku Turcy próbowali podbić Europę, absolutnie niezdolną do obrony. Padało miasto za miastem i na jesień Turcy doszli do samego Wiednia. Wtedy papież zwrócił się z prośbą o pomoc do Polski jako najbardziej katolickiego kraju ówczesnej Europy. Król Jan III Sobieski przybył ze swoim wojskiem do Wiednia i z austriackimi obrońcami rozbił armię turecką. W taki sposób Europa została uratowana od podboju przez Turków, od muzułmańskiej religii i, w ślad za tym, od zakazu picia alkoholu. Wielu Polaków żartuje, że pijąc wódkę „Sobieski”, trzeba koniecznie wspomnieć o polskim królu i jego wkładzie w to, że po dziś dzień możemy się delektować tym wspaniałym napojem.

Nawiasem mówiąc, jednym z najślynniejszych wielbicieli wódki „Sobieski” jest amerykański aktor Bruce Willis, który jest właścicielem 3% akcji producenta. Oprócz zwykłej, czystej wódki istnieją też smakowe warianty brandu „Sobieski”:

- ⇒ Sobieski Sweet&Bitter (słodko-kwaśna),
- ⇒ Sobieski Cranberry (żurawinowa),
- ⇒ Sobieski Vanilia (waniliowa),
- ⇒ Sobieski Mandarin (z kawałkiem mandarynki),
- ⇒ Sobieski Grapefruit (grejpfrutowa),
- ⇒ Sobieski Karmel (karmelowa),
- ⇒ Sobieski Espresso (kawowa).

Очередной вид польской ржаной водки, которую не зря называли в честь одного из самых выдающихся польских королей и полководцев, Яна III Собеского. Даже в Европе мало кто помнит историю о том, как в 1683 году турки пытались захватить всю Европу, совершенно неспособную себя защищать. Сдавался город за городом, и к осени турки дошли до самой Вены. Тогда Папа Римский обратился за помощью к Польше как к самой католической стране тогдашней Европы. Король Ян III Собеский прибыл со своим войском в Вену и с австрийскими защитниками разгромил турецкую армию. Таким образом Европа была спасена от захвата турками, от мусульманской религии и, вслед за этим, от сухого закона. Многие поляки шутят, что, выпивая водку «Собески», надо обязательно вспомнить польского короля и его вклад в то, что мы по сей день можем спокойно смаковать этот великолепный напиток.

Между прочим, одним из самых знаменитых любителей водки «Собески» является американский актер Брюс Уиллис, который владеет 3% акций производителя. Кроме обычной, чистой водки существуют еще и кусовые вариации бренда «Собески»:

- ⇒ Sobieski Sweet&Bitter (сладко-горькая),
- ⇒ Sobieski Cranberry (клюквенная),
- ⇒ Sobieski Vanilia (ванильная),
- ⇒ Sobieski Mandarin (с долькой мандаринчика),
- ⇒ Sobieski Grapefruit (грейпфрутовая),
- ⇒ Sobieski Karmel (карамельная),
- ⇒ Sobieski Espresso (кофейная).





## SOPLICA 🔍

Chociaż rosyjskojęzycznemu klientowi nazwa wódki „Soplica” wyda się na słuch niezbyt atrakcyjną (сопли – ros. gluty), tak naprawdę jest to jeden z najstarszych polskich brandów wódki, spirytusu i nalewek owocowych. Sama nazwa jest nazwiskiem jednego z szacownych rodów polskiej szlachty, opisanego w najbardziej znanym polskim dziele literackim „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza.

Wódka „Soplica” istnieje na rynku już od ponad 120 lat. Twórca brandu, Bolesław Kasprowicz, otworzył w 1888 roku destylarnię, która po trzech latach wypuściła na rynek czystą wódkę „Soplica”. Już po kilku latach wódka „Soplica” cieszyła się takim powodzeniem, że zakład Kasprowicza przetwarzał do trzech wagonów czystego spirytusu na tydzień. W ciągu pierwszych pięćdziesięciu lat swojego istnienia firma zdobyła blisko 100 medali i innych nagród za jakość swojej produkcji. Po dziś dzień „Soplica” jest uważana za wódkę z wyższej półki, która przyciąga zarówno wysoką jakością, jak i niepowtarzalnym, naturalnym aromatem swoich wariantów smakowych, m.in.:

- ⇒ Soplica malinowa,
- ⇒ Soplica wiśnia w czekoladzie,
- ⇒ Soplica pigwowa,
- ⇒ Soplica orzech laskowy,
- ⇒ Soplica jabłkowa,
- ⇒ Soplica śliwkowa,
- ⇒ Soplica migdał w karmelu,
- ⇒ Soplica morelowa.

Хотя русскоязычному покупателю водка «Соплица» покажется на слух не очень привлекательной, на самом деле это один из старейших польских брендов чистой водки, спирта и настоек на свежих фруктах. Само название является фамилией одного из почетнейших родов польской шляхты, описанного в самом известном польском литературном произведении «Пан Тадеуш» Адама Мицкевича.

Водка «Соплица» существует на рынке уже больше 120 лет. Создатель бренда, Болеслав Каспрович, открыл в 1888 году винокурный завод, который через три года выпустил на рынок чистую водку «Соплица». Уже через несколько лет «Соплица» пользовалась таким успехом, что завод Каспровича перерабатывал до трех вагонов чистого спирта в неделю. В течение первых пятидесяти лет своего существования фирма завоевала почти 100 медалей и иных наград за качество своей продукции. По сей день «Соплица» считается элитной водкой, которая привлекает как высоким качеством, так и неповторимым натуральным ароматом своих вкусовых вариаций, например:

- ⇒ Soplica малиновая,
- ⇒ Soplica вишня в шоколаде,
- ⇒ Soplica айвовая,
- ⇒ Soplica лесной орех,
- ⇒ Soplica яблочная,
- ⇒ Soplica сливовая,
- ⇒ Soplica миндаль в карамели,
- ⇒ Soplica абрикосовая.



# WYBOROWA



[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)



Produkcję „Wyborowej” rozpoczął w 1823 roku żydowski przedsiębiorca w Poznaniu. Nazwa pochodzi od wyborowego spirytusu, którego używa się do produkcji napoju. W latach 50. i 60. ubiegłego wieku „Wyborowa” była znana w całej Europie i stanowiła nawet 60% całego importowanego alkoholu w Wielkiej Brytanii. Dzisiaj, oprócz zwykłego wariantu czystej „Wyborowej”, można skosztować także „Wyborową” w trzech wariantach smakowych: mango, cytrusy, mięta i cytryna.

Производство «Выборовой» водки начал в 1823 году еврейский предприниматель в Poznani. Название происходит от отборного (по-польски *wyborowy*) спирта, из которого производят эту водку. В 50-е и 60-е годы прошлого столетия «Выборова» была известна во всей Европе и составляла даже 60% всего импортного алкоголя в Великобритании. Сегодня, помимо стандартного варианта чистой «Выборовой», можно попробовать также «Выборовую» в трех вкусовых разновидностях: манго, цитрусовые фрукты, мята и лимон.





## ŻOŁĄDKOWA GORZKA

W dosłowny tłumaczeniu „Wódka żołądkowa gorzka” znaczy *желудочная горькая*. Jednak wbrew nazwie, jest ona półsłodką wódką z ledwo wyczuwalnym zapachem korzennym i charakterystycznym gorzko-słodkim posmakiem. Swoją smak zawdzięcza wyszukanemu połączeniu suszonych owoców i takich ziół, jak byllica piołun, tyśiącznik, korzeń goryczki, kora chinowca, pieprz i kłącze galangi. Oprócz tego, dla aromatu dodaje się do niej goździk, cynamon, gałkę muskatołową i odrobinę karmelu.

Przed rozlewaniem wódka jest leżakowana. Długie lata zawartość alkoholu w „Żołądkowej” stanowiła 40%, a od 2011 stanowi 38%. Oprócz tradycyjnego wariantu napoju istnieją także:

- ⇒ Żołądkowa Gorzka z miętą;
- ⇒ Żołądkowa Gorzka z miodem;
- ⇒ Żołądkowa Gorzka na trawie żubrowej;
- ⇒ Jęczmienna Żołądkowa Gorzka;
- ⇒ Żołądkowa Gorzka z figą;
- ⇒ Żołądkowa Gorzka De Luxe – czysta, bez dodatków smakowych.

В буквальном переводе „Wódka żołądkowa gorzka” значит *желудочная горькая*. Однако, вопреки названию, она является полусладкой водкой с едва ощутимым запахом пряностей и характерным горько-сладким послевкусием. Своим вкусом она обязана изысканному соединению сухофруктов и таких трав, как полынь горькая, золототысячник, горечавка, кора хинного дерева, перец и стебли калгана. Кроме этого, для аромата в нее добавляют гвоздику, корицу и мускатный орех, а также нотку карамели.

Перед розливом эту водку выдерживают. Долгие годы содержание алкоголя в „Желудочной” составляло 40%, а с 2011 стало 38%. Кроме традиционного варианта этого напитка существуют еще:

- ⇒ Żołądkowa Gorzka z miętą – с мятой
- ⇒ Żołądkowa Gorzka z miodem – с медом,
- ⇒ Żołądkowa Gorzka na trawie żubrowej – на зубровке душистой,
- ⇒ Jęczmienna Żołądkowa Gorzka – ячменная,
- ⇒ Żołądkowa Gorzka z figą – с инжиром,
- ⇒ Żołądkowa Gorzka De Luxe – чистая, без всяких вкусовых добавок.



# ŻUBRÓWKA

WWW.POLISHNATIVE.PL

Tę jasno-zieloną wódkę przygotowuje się przez zmieszanie spirytusu rektyfikowanego z wywarem z turówki wonnej (*Hierochloë odorata*) – trawy, która rośnie tylko w lasach Puszczy Białowieskiej. Żdźbło żubrówki znajduje się w każdej butelce, chociaż ma ono wyłącznie znaczenie dekoracyjne, bowiem kolor wódki, żółtawy przechodzący w jasnozielony, pojawia się w czasie produkcji.

Produkcję „Żubrówki” w Polsce rozpoczęto w XVII wieku, a już 100 lat później cieszyła się ona ogromną popularnością wśród polskiej szlachty. Za całą swoją historię wódka ta dostała 30 medali (wśród nich 14 złotych) na różnych międzynarodowych konkursach. „Żubrówkę”, jak i każdą inną wódkę, pije się schłodzoną, a koneserzy bardzo lubią mieszać ją z sokiem jabłkowym.

Эта светло-зеленая водка изготавливается путем смешения ржаного спирта-ректификата с отваром из зубровки душистой (*Hierochloë odorata*) - травы, которая растет только в лесах Беловежской пуши. Стебелек зубровки находится в каждой бутылке, хотя имеет он только декоративное значение, так как желтоватый цвет водки, переходящий в светлозеленый, появляется во время производства.

Начало производства «Зубровки» в Польше датируется XVII веком, а уже спустя 100 лет она пользовалась огромной популярностью среди польской шляхты. За всю свою историю эта водка завоевала 30 медалей (среди них 14 золотых) на разных международных конкурсах. «Зубровку», как и любую водку, пьют охлажденной, а знатоки очень любят ее смешивать с яблочным соком.





Różnorodność polskich mocnych trunków wcale nie kończy się na wymienionych piętnastu gatunkach. Ale właśnie na tym polega piękno sytuacji: spróbowaawszy wszystkich wymienionych przeze mnie, możecie stworzyć swoją własną enotekę i uzupełnić ją innymi brandami i smakami. Wreszcie, możecie napisać swoją własną encyklopedię połączeń smaków różnych gatunków wódki z różnymi gatunkami kiełbasy!

Trudno mówić o mocnych trunkach teoretycznie: wymienić je i uważać, że celem takiego studium jest tylko degustacja. To bardziej, niż oczywiste, że alkohol pije się w dobrym towarzystwie, w dobrym humorze i, bez wątplenia, zgodnie z pewnymi zasadami *savoir vivre*'u. Z pewnością macie swoje własne tradycje i rytuały, niemniej jednak wymienię tu niektóre wyjaśnienia dla tych, którzy będą pić alkohol z Polakami i którzy muszą rozumieć, jakie przyzwyczajenia i tradycje mają oni w tej kwestii. Rzecz jasna, ta część może posłużyć też po prostu jako ciekawy kulturoznawczo-językowy materiał.

Zanim zaczniemy omawiać szczegóły, proponuję omówić nazwy naczyń do alkoholu.

**SZKLANKA** – obowiązkowo szklane i dość duże naczynie (200 i więcej mililitrów)

**KIELISZEK** – dowolny kieliszek do alkoholu. Żeby je rozróżnić, po prostu dodajemy, do czego są one przeznaczone:

- ⇒ kieliszek do szampana
- ⇒ kieliszek do wina
- ⇒ kieliszek do koniaku
- ⇒ kieliszek do wódki

Jeśli chcecie użyć ekwiwalentu słowa *стопка*, to nie próbujcie go przetłumaczyć dosłownie jako „stopka”, was nikt nie zrozumie. Po polsku *стопка* to literatka. Wiele osób pomyłkowo

Разнообразие польских крепких напитков отнюдь не заканчивается перечисленными пятнадцатью сортами. Но в этом и заключается вся прелесть ситуации: перепробовав все названные мною, вы можете составить свою собственную энотеку, и дополнить ее и другими брендами и вкусами. Наконец, вы можете написать свою собственную энциклопедию сочетаний вкусов разных видов водки с разными сортами колбасы!

Сложно говорить про крепкие напитки теоретически: перечислить их и считать, что цель такого исследования – всего лишь дегустация. Более чем очевидно, что алкоголь пьют в хорошей компании, под настроение и, безусловно, согласно некоторому этикету. У вас наверняка есть свои традиции и ритуалы, но тем не менее, я приведу тут некоторые разъяснения для тех, кто будет пить алкоголь с поляками, и кому нужно понимать, какие привычки и традиции они имеют по этому поводу. Естественно, данная часть может послужить и просто интересным культурологически-языковым материалом.

Прежде, чем мы начнем обсуждать детали, предлагаю обсудить названия ёмкостей для алкоголя.

**SZKLANKA** – это стакан, обязательно стеклянный и относительно большой ёмкости (200 мл и больше)

**KIELISZEK** – это любая рюмка для алкоголя. Чтобы их различить, мы просто добавляем, для чего они предназначены:

- ⇒ Бокал для шампанского
- ⇒ Бокал для вина
- ⇒ Коньячная рюмка
- ⇒ Стопка для водки

Если вам хочется употребить какой-то эквивалент слова „*стопка*”, не пытайтесь его перевести буквально, вас никто не поймет. По-польски *стопка* — это *literatka*. Многие





uważa, że to słowo wskazuje na skłonność literatów do napojów alkoholowych, ale to zupełnie nie jest tak. Tak naprawdę słowo „literatka” pochodzi od niemieckiego słowa *Literachtel*, które z kolei jest skrótem od wyrażenia *ein achtel Liter* – jedna ósma litra, czyli 125 mililitrów. Inaczej mówiąc, literatka – to kieliszek o właśnie takiej objętości.

A propos nazw naczyń: jest w języku polskim również wesołe słowo „małpka”, które można przetłumaczyć jak *чекушка*, ale z tą różnicą, że *чекушка* tradycyjnie zawiera ćwierć litra, a „małpka” może być nawet mniejsza. To może być nawet zupełnie maleńka buteleczka o objętości 0,1 litra.

Drugie ważne pytanie, które powstaje, kiedy rozmawiamy o alkoholu – to toasty. Być może was to bardzo mocno zdziwi, ale w Polsce nie są przyjęte toasty przy wódce. Oczywiście, kiedy całe towarzystwo zamierza się napić, ludzie mogą podnieść kieliszki, przybliżyć je symbolicznie do siebie nawzajem (ale nie stukać się) i powiedzieć coś w stylu „zdrówko!” lub „za spotkanie!”. Ale długie, krasomówcze toasty w Polsce wygłasza się tylko przy winie albo szampanie. Oprócz tego, w Polsce nie stuka się żadnymi małymi kieliszkami, ten zwyczaj jest również zarezerwowany tylko dla wina i szampana. W związku z tym, nie ma też popularnej na wschodzie tradycji picia za zmarłych, nie stukając się kieliszkami.

Ciekawe jest samo pochodzenie tradycji trącania się kieliszkami. Przyszła ona do nas ze średniowiecza, kiedy ludzie pili wino nie ze szklanych naczyń, a z drewnianych albo grubych glinianych czasz, które niełatwo było rozbić. Ponieważ najprostszym sposobem pozbycia się niepożądanych osób było otrucie ich napoju, uczestnicy biesiady stukali się kieliszkami bardzo energicznie: na tyle mocno, że wino z nalanych do pełna czasz wylewało się i mogło trafić do czasz innych uczestników

ошибочно считают, что это слово указывает на склонность литераторов к горячительным напиткам, но это совсем не так. На самом деле, слово *literatka* происходит от немецкого слова *Literachtel*, которое, в свою очередь, является сокращением от выражения *ein achtel Liter* – восьмая часть литра, то есть 125 миллилитров. Иначе говоря, *literatka* – это стопочка именно такого объема.

Кстати про названия ёмкостей: есть в польском и веселое слово *małpka*, которое можно перевести как „чекушка”, с той только разницей, что *чекушка* традиционно содержит четверть литра, а *małpka* может быть и меньше. Это может быть даже совсем маленькая бутылочка объёмом 0,1 литра.

Второй важный вопрос, который возникает, когда мы говорим про алкоголь, – это тосты. Возможно, это вас очень сильно удивит, но в Польше не принято говорить тосты за водкой. Безусловно, когда вся компания собирается выпить, люди могут поднять стопки, символически приблизить их друг к другу (но не чокаются) и сказать что-то вроде *zdrówko!* („за здоровье!”) или «*za spotkanie!*» („за встречу!”). Но длинные, красноречивые тосты в Польше говорят только за вином или шампанским. Более того, в Польше не чокаются никакими мелкими бокалами и стопками, этот обычай тоже отведен только для вина и шампанского. Соответственно, нет и распространенной восточной традиции пить за усопших, не чокаясь.

Интересно само происхождение традиции чокаются бокалами. Она к нам пришла еще из средневековья, когда люди пили вино не из стеклянной посуды, а из деревянных или толстых глиняных кубков, которые нелегко было разбить. Поскольку самым простым способом избавиться от нежелательных лиц было отравление их напитка, участники трапезы чокались очень энергично: настолько сильно, что вино из налитых до полна кубков выливалось и могло попасть в кубки участников





biesiady, łącznie z gospodarzem. Jeśli po tym gospodarz spokojnie wypijał swoje wino, wszyscy wiedzieli, że nie mają się czego obawiać. Tak więc właściwie zwyczaj stukania się kieliszkami jest swojego rodzaju votum nieufności wobec gospodarza, a nie wyrazem jedności i solidarności. Niemniej jednak wszyscy lubimy ten gest i nie mamy żadnych negatywnych uczuć w tej kwestii. A ponieważ w średniowieczu w czasie biesiad pito tylko wino lub miód, to i zwyczaj stukania się kieliszkami zachował się u nas tylko dla słabszych napojów, ale w żaden sposób nie dla wódki.

Jeśli okażecie się na polskim weselu lub uroczystym jubileuszu, mogą od was oczekiwać, że wygłosicie toast. To może być swojego rodzaju sprawdzian waszych oratorskich umiejętności, bo i w Polsce ludzie lubią dobrych oratorów. Nie dziwcie się, jeśli ten, za kogo podnosicie toast, sam nie pije: zgodnie z surowym *savoir vivre*'em powinien on tylko podnieść kieliszek, ale nawet nie podnieść go do ust. Jednak o tym zwyczaju wiele osób już nie pamięta.

Jeśli martwicie się o to, że nie znacie jakichś tradycji i zasad etykiety na uroczystym przyjęciu, postarajcie się zawczasu porozmawiać z gospodarzem uroczystości i dowiedzieć się od niego, na co powinniście zwrócić uwagę, żeby nikogo nie obrazić. Nie bójcie się, wszyscy was zrozumieją i z przyjemnością podpowiedzą, wszak wszyscy lubią wiedzieć, że goście czują się spokojnie i są zrelaksowani, a także szanują ich tradycje.

Wreszcie, jeszcze trzy ważne zwroty, związane z tematyką alkoholu. Jeśli jesteście na jakiejś imprezie, ale zamierzacie już wychodzić i towarzystwo, z którym spędzaliście czas proponuje wam wypić „strzemiennego” – nie dziwcie się. To słowo pochodzi od słowiańskiego słowa „strzemię” i odnosi się do starej polskiej tradycji, kiedy gościa, który już postawił nogę w strzemię swojego konia i zamierzał

zastolya, w tym числе и хозяина. Если после этого хозяин спокойно выпивал свое вино, все знали, что опасаться им нечего. Так что, по сути своей, обычай чокаться является своеобразным вотумом недоверия хозяину, а не выражением единства и солидарности. И все же все мы любим этот жест и не испытываем никаких негативных чувств по этому поводу. А поскольку в средние века за трапезой пили только вино или мед, то и обычай чокаться у нас сохранился только для более слабых напитков, но никак не для водки.

Если вы окажетесь на польской свадьбе или торжественном юбилее, от вас могут ожидать, что вы скажете тост. Это будет своего рода проверка ваших ораторских способностей, так как и в Польше люди любят хороших ораторов. Не удивляйтесь, если тот, за кого вы предлагаете тост, сам не пьет: согласно строгому этикету, ему положено только поднять бокал, но даже его не пригубить. Однако об этом обычае многие уже не помнят.

Если вы переживаете по поводу незнания каких-то традиций и правил этикета на торжественном приеме, постарайтесь заранее переговорить с хозяином торжества и узнать у него, на что вам следует обратить внимание, чтобы никого не обидеть. Не бойтесь, вас все поймут и с удовольствием подскажут, так как всем ведь приятно знать, что гости чувствуют себя спокойно и расслабленно, а также уважают их традиции.

Наконец, еще два важных выражения, связанных с тематикой алкоголя. Если вы находитесь на какой-то вечеринке, но собираетесь уже выходить, и компания, с которой вы проводили время, предлагает вам выпить *strzemienego* – не теряйтесь. Это слово происходит от славянского слова „стремя” и относится к старинной польской традиции, когда гостю, который уже поставил ногу в стремя своей





odjechać, gospodarz przynosił jeszcze jedną czasę i podawał ją przed samą drogą. Inaczej mówiąc, „wypić strzemiennego” znaczy „wypić ostatniego kieliszka przed wyjściem”. Jeśli zupełnie wam się nie chce wchodzić z imprezy, po „strzemiennym” możecie zażartować i powiedzieć, że teraz musicie wypić „na drugą nogę”. Jest to kontynuacją tej samej tradycji: przecież najpierw stawiamy jedną nogę w strzemię (wtedy gospodarz i przynosił ostatnią czasę), a potem drugą – i właśnie na nią można wypić jeszcze jeden kieliszek. Wreszcie, jeśli całe towarzystwo siedzi do późna, gospodarz może zaproponować „rozchodniaczek” – symboliczny ostatni toast, dający gościom wyraźny sygnał, że pora się wszystkim rozchodzić do domów.

лошади и собирался уехать, хозяин приносил еще один кубок и подавал его перед самой дорогой. Иначе говоря, – *wypić strzemiennego* значит „выпить последнюю стопку перед выходом”. Если вам уж совсем не хочется уходить с вечеринки, после *strzemiennego* вы можете пошутить и сказать, что теперь нужно выпить „на другую ногу”. Это продолжение той самой традиции: ведь сначала мы ставим одну ногу в стремя (тогда хозяин и приносил последний кубок), а потом вторую – вот на нее можно выпить еще одну рюмочку. Наконец, если вся компания сидит допоздна, хозяин может предложить „расходной” – символический последний тост, дающий гостям четкий сигнал, что всем пора расходиться по домам.



**ŻYCZĘ WAM Z CAŁEGO SERCA, ŻEBY WASZA  
ZNAJOMOŚĆ Z BOGATĄ RÓŻNORODNOŚCIĄ  
POLSKICH NAROJÓW ALKOHOLOWYCH ODBYWAŁA  
SIĘ PRZY KLIMATYCZNYCH BIESIADACH  
Z PRZYJACIÓŁMI, W DOBRYM NASTROJU  
I ZE SMACZNYMI ZAKĄSKAMI!**

**ОТ ВСЕЙ ДУШИ ЖЕЛАЮ ВАМ, ЧТОБЫ ВАШЕ  
ЗНАКОМСТВО С БОГАТЫМ РАЗНООБРАЗИЕМ  
ПОЛЬСКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ  
СОПРОВОЖДАЛОСЬ ДУШЕВНЫМИ ЗАСТОЛЬЯМИ  
С ДРУЗЬЯМИ В ХОРОШЕМ НАСТРОЕНИИ  
И СО ВКУСНОЙ ЗАКУСКОЙ!**



[WWW.POLISHNATIVE.PL](http://WWW.POLISHNATIVE.PL)

Мариола Охотникова

Преподаватель иностранных языков с многолетним стажем работы. Выучив три иностранных языка на уровне носителя (русский, английский, французский), она знает, как их учить легко и эффективно. Уже несколько лет она разрабатывает собственную методику изучения польского для русскоязычных студентов.

Ее первое пособие, глагольная тетрадь польского языка, уже помогло многим студентам.

Сейчас мы хотим предложить вашему вниманию авторский сборник иронических рассказов Мариолы, изданный на двух языках: польском и русском.

MARIOLA OKHOTNIKOVA

Wykładowca języków obcych z wieloletnim stażem pracy. Nauczywszy się trzech języków obcych na poziomie native'a (rosyjski, angielski, francuski) ona wie, jak się ich uczyć łatwo i efektywnie.

Od kilku lat rozpracowuje swoją własną metodykę nauki języka polskiego dla rosyjskojęzycznych studentów.

Jej pierwsza pomoc dydaktyczna, książka czasowników polskich, już pomogła wielu studentom.

Teraz chcemy polecić waszej uwadze autorski zbiór ironiczných opowiadań Marioli wydany w dwóch językach: polskim i rosyjskim.

RYSUNKI: Катерина Мороз/Kateryna Moroz

PROJEKT GRAFICZNY I DTP: JANKARI STUDIO

ZDJĘCIA: Кирилл Охотников/Kirill Okhotnikov

REDAKCJA JĘZYK POLSKO: Михал Павел Урбаняк/Michał Paweł Urbaniak

REDAKCJA JĘZYK ROSYJSKI: Анастасия Биль/Anastasia Bil