

Co ochutnat z finské kuchyně?



O finské kuchyni

Finská kuchyně je **ovlivněná i dalšími mezinárodními kuchyněmi**, především **švédskou a ruskou**. Celkově je zdravá, pestrá a vyváženější.

K jejím základním ingrediencím patří díky přístupu k **Baltskému moři a jezerům ryby (losos, síh, štika, sled)**. Dalšími často využívanými surovinami ve finské kuchyni jsou **maso (kuřecí, vepřové, hovězí, ale i sobí a losí)**, brambory, zelenina (**především tuřín, kapusta**), ale také houby, ovoce, mléčné výrobky a celozrnné produkty (oves, ječmen, žito).

Ve Finsku se ke všem jídlům podává **čistá voda**. Oblíbenými jsou však i **mléko a mléčné nápoje**.

Z alkoholických nápojů je nejznámější **finské vodka** a rozšířené jsou i různé **domácí likéry**. Ochutnat můžete i tamější **svažené víno, pivo s příchutí jalovce** a pije se tu i poměrně hodně **kávy**. Jste-li jejím milovníkem, z nabídky si určitě vyberete.

Výběr z tradičních finských jídel

Z tradičních finských jídel si uveďme například:

Finský chléb:

Je oblíbenou součástí finské kuchyně. Podává se k většině pokrmům. Ochutnat můžete různé druhy chleba.

Oblíbený je tmavý nakyslý žitný chléb. Nejenže je chutný, ale i velmi zdravý. Zkuste také kulatý chléb z žitné mouky s dírou uprostřed či laponský chléb.

Stroganov:

Jde sice o ruský pokrm, ale ve Finsku je velmi rozšířený. Je z hovězího masa, zakysané smetany, rajčatového protlaku, nakládaných okurek, cibule, žampionů. Podává se s různými přílohami.

Leipäjuusto:

Je to tradiční laponský sýr. Nejčastěji se vyrábí z kravského mleziva. Podává se v salátech, ale i s kávou. Můžete se setkat s variantou, kdy je přímo kávou zalitý.

Lihapullat:

Jsou to populární kuličky z mletého masa (vepřového a hovězího). Servírují se s omáčkou a brambory či bramborovou kaší. Kuličky jsou kořeněné a pečou se v troubě či se smaží na pánvi.

Poronkaristys:

Jedná se o dušené sobí maso. Je to laponská specialita. Sóbí maso se krájí na tenké plátky, okoření se a smaží s liškami. Zalévá se smetanou či pivem.

Karjalanpaisti:

Tato směs vepřového a hovězího masa (někdy i jehněčího) se připravuje s kořenovou zeleninou a kořením. Trochu připomíná naší svičkovou.

Finské sladkosti

Typickou finskou sladkostí je **sallmiakki**. Jde **otmavé bonbóny kombinující sladkou a slanou chuť**. Mají **lékořicovou příchuť**.

Ve Finsku jsou oblíbenou sladkostí **palačinky připravované na otevřeném ohni**. Nejčastěji se zdobí **lesním ovocem, zmrzlinou a šlehačkou**.

Z dalších typických finských sladkostí můžete ochutnat **sladké pečivo z kynutého těsta s kardamomem s mandlovým krémem (laskiaispulla)**, **Runenbergovy dortíky**, **cereální placky s džemem (oblíbené k snídani)**, **šátečky s lesními plody** a našli bychom i další pochoutky.

A co si myslíte vy o finské kuchyni? Nalákal vás nějaký pokrm k jeho ochutnání?