



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKANDİNAV VE RUS MUTFAKLARINA ÖZGÜ KAVRAMLAR

"Smorgasbord" (İSK) yukarıda da bahsedildiği şekilde bir çeşit soğuk büfedir. "Mumma" (İ) İsveç'te Noel'de tüketilen bir biradır. "Glögg" (İSK) Noel dönemlerinde, soğuk kış gecelerinde sıklıkla tüketilen; çeşitli baharatlarla kaynatılmış sıcak bir şarap türüdür. "Brannvin" (İSK) bir tür likördür. Ayrıca votka tüketimi bu ülkelerde yaygındır. Bal suyu yine benzer şekilde bu coğrafyanın popüler içeceklerindedir. "Knackebröd" (İSK) İskandinavya'ya özgü bir çeşit kurutulmuş ekmektir. "Lingonberries" (İSK) bir tür yaban çileği türüdür. "Fiskepudding" (İSK) cod balığı (morina), krema ve ekmeğin kırıntıları ile hazırlanan bir çeşit tatlıdır. "Leverpostej" (İSK) doğranmış ciğer ve siyah kepek ekmeği ile hazırlanan bir yemek türüdür. "Medisterpølse" (İSK) doldurulmuş dana bağırsağıdır. "Smørrebrød" (İSK) açık sandviçtir. "Lute-fisk" (İSK) küllü suda hazırlanan balıktır. "Årtsoppa" (İ) sarı bezelye çorbasıdır. İsveç'te kışları sıklıkla tüketilir. "Falukorv" (İ) sığır ve dana etinin karıştırılmasıyla yapılan haşlanmış bir tür pürüzsüz sosistir. Hafif füme edilir. "Gravlax" (İ) tuz, şeker, dereotu karışımı içerisinde kürlenmiş somondur. Antik İsveç döneminden beri kullanılan geleneksel bir yöntemdir. "Gravlaxsås" (İ) normal "gravlax"a hardal ve dereotu sosu ilavesiyle yapılır. "Äppelkaka" (İ) elmalı kektir. "Miammi" (F) Paskalya zamanı çavdardan yapılan bir tatlıdır. Rengi ve yoğunluğu bir yabancıyı hayli şaşırtır, oysa gerçek bir Finli buna çift krema ve şeker katarak yer. "Tippaleira" (F) lastik bir topa benzeyen bir kurabiye veya bisküvidir. "Sima" (F) bal çeşnili köpüklü bir çeşit içkidir. Sima adı eski İskandinav Vikingler'inden gelirse de içki tümüyle farklıdır ve alkolsüzdür. "Muurinpothjalettu" (F) yulaf unundan yapılan ve göl kenarında ya da kumsalda, demir bir tavada kızartılan yassı kadayıftır. "Blinis" (F) tatlı veya tuzlu dolgularla birlikte yenilen küçük ve ince pankeklerdir. "Lammaskaali" (F) ahşap bir tencerede, en az dört saat fırında pişirilen; koyun eti ve lahanadan yapılmış çorbamsı bir haşlamadır. "Sara" (F) koyun etli bir yemektir. "Carelia böreği" (F) pirinç ve çavdar unundan yapılan bir hamur işidir. Fırında pişirilir ve tereyağı ile haşlanmış yumurta karışımıyla yenilir. "Kalakukko" (F) çavdar unu ve alabalık ile yapılır. Alabalık tabakaları bir ekmeğin içinde fırında en az dört beş saat pişirilir. Sonra havlulara sarılarak sıcak ve yumuşak olması sağlanır. "Pasha" (F) bir tür peynirli kektir. "Fiskefarse" (N) poşe şeklinde pişirilmiş genellikle köfte şeklinde balık kıymasıdır. "Fiskepudding" (N) balık kıymasından güveçte pişirilen bir yemektir. "Tørrfisk" (N) havada kurutulmuş morina balığıdır, "stokkfisk" olarakta bilinir. "Smetana" (R) Rus Mutfağı'nın temel bir bileşeni olan ekşi kremadır. Ayrıca tereyağıyla hazırlanan soslar da önemlidir. Çorba, sebze, et, tavuk ve balık çeşitleri genelde ekşi krema ve soslarla sunulmaktadır. "Zakuski" (R) Ruslar'ın genellikle davetlerinde sundukları ve yoğun olarak deniz ürünlerinden oluşan ordövr tabağına denilir.