İSKANDİNAV VE RUS MUTFAKLARINA ÖZGÜ YİYECEKLER VE ÖZELLİKLERİ

Deniz ürünleri: İskandinav ülkelerinde deniz ürünleri oldukça zengindir. Özellikle "ringa" ve "som" balıkları ticari olarak da önemlidir. Sığ denizlerinde büyük "ringa" sürüleri dolaşmaktadır.
Fastelavnsboller: İskandinavya'nın karnavalı Fastelan sırasında geleneksel olarak Apakurya çörekleri yenilir. Çörekler çırpılmış krema veya badem ezmesi ile doldurulup süslenir. Danimarka'nın Ærø adası'nda ise çocukların sabahın beşinde kalkıp yiyecekleri bütün "fastelavnsboller"ler hakkında şarkılar söylemesi geleneği vardır.
Balıklar: Deniz kıyısının simgesi olan Danimarka, dünya balık tüketiminde ilk sıralarda yer almaktadır.
Danish: Birçok ülkede "danish" olarak bilinen bu ünlü hamur işine Danimarka'da "Vienna ekmeği", "Wienerbrød" denir ve her adım başında farklı çeşitleriyle bulunur. İçinde reçel veya marmelat bulunan, kabarık bir tür çörektir.
Kransekage (D): Bir çeşit halka pasta olan bu çörek fırınlanmış badem ezmesi halkalarının büyükten küçüğe, koni biçiminde dizilmesiyle yapılır. Bayraklardan krakerlere kadar türlü türlü malzemeyle süslenen pasta, Noel, düğün ve vaftiz günlerinde yenilir.
Smørrebrød (D): Tereyağlı ekmek anlamına gelen "smørrebrød" Kopenhag'ın ünlü açık sandviçlerine verilen isimdir. Bu sandviç için genelde Danimarka'ya özgü olan koyu kahverengi, mayalı hamurdan yapılma çavdar ekmeği kullanılır. Üzerine ince bir kat tereyağı sürülür. Bu temelin üzerine çeşitli malzemeler koyularak iştah açıcı bir şekle dönüştürülür. Popüler versiyonlarından birisi, ekmeğin üzerine ciğer ezmesi sürülerek, salatalık turşusu, pastırma ve güzel kokulu kızarmış mantarla servis edilenidir. Açık sandviçler elle değil çatal ve bıçakla yenilir.
Dansk kylling (D): Salatalıklı ve ışgınlı piliçtir.
Danablu (D): Danish Blue Cheese olarak ta bilinen kuvvetli aromalı, mavi damarlı peynirdir). Bu yarı yumuşak, kabuklu kremsi peynir, tekerlek veya blok şeklinde paketlenir. Tam yağlı inek sütü ve homojenize krema kullanılarak yapılan bu peynir %25-30 yağ içerir. Sekiz ila on iki ay olgunlaştırıldıktan sonra satılır.
Ekmek (İ): En çok kahvaltıda tüketilir. Ekmekler tamamen İsveç'e özgü kepekli rafine edilmemiş undan yapılır. Çok ince ve kurudur. Kurumasını sağlamak için ekmek fırında iki kere pişirilir.
Patates (İ): 16. yüzyılda Avrupa'ya gelen patates 18. yüzyılda İsveç Mutfağına girmiştir ve iki yüz yılda önemli bir besin maddesi haline gelmiştir.
Dolma (İ): İsveç Mutfağında önemli bir yeri olan dolma Türk Mutfağının bu kültüre bir etkisidir. Yaklaşık 250 yıl önce Ruslarla yaptığı bir savaş sırasında Osmanlılara sığınan İsveç kralı, askerleriyle tam beş yıl Osmanlı topraklarında yaşamıştır. Bu süre içerisinde Türk yemek alışkanlıkları edinen kral ülkesine döndükten sonra da buna devam ettiği için dolma İsveç Mutfağına yerleşmiştir. Ancak İsveç'te üzüm bağları olmadığı için onlar dolmayı lahanadan yapıp Türk dolmasından (sarmasından) haylice iri yapmaktadırlar.
Danimarka hamur işlerinin kökeni, fırıncı ustalarının 1800'lü yılların ortalarında yaptığı bir grev sırasında, fırın sahiplerinin hafif tereyağlı hamur tariflerini de yanlarında getiren Viyanalı şefleri işe almasına dayanıyor. Sonuçta Danimarkalı fırıncılar işlerine geri dönüyorlar ancak Viyana tariflerini kullanmayı sürdürüyorlar ve böylece "Wienerbrød" denilen Danimarka hamur işleri doğmuş oluyor.
(Dyrlægens Natmad) olarak adlandırılan açık sandiviçin en altına ciğer ezmesi koyulur; üzerine konserve sığır eti, etli jöle ve soğan yerleştirilir.
Vikingler tarafından keşfedildiğine inanılan ve kötü bir ünü olan "Lutefisk", kimilerince önemli bir gastronomik meydan okumadır.
Balık (F): Taze balıklar oldukça fazladır. Beyaz balık, turna, yılan balığı, gümüş alabalık, levrek, Baltık ringası ve benzeri balıklar yılın farklı dönemlerinde tüketilirler.
Beyaz balık yumurtası (F): Finliler beyaz balığın ve alabalığın yumurtasının havyar gibi olduğunu söylerler ve havyardan daha lezzetli olduğuna inanırlar.
Somon (F): Berrak suda yetişip parlak pembe renkte olan Teno somonunun tadı eşsizdir. Hafifçe tuzlanmışı en güzeli olur. Ancak pişirildiği veya füme edildiği zaman da nefistir.
Av hayvanları (F): Tavşan, beyaz kuyruklu geyik ve ren geyiği en önemli av hayvanlarıdır.
Patates (F): Temmuz başında aldante (dişe dokunur şekilde pişmiş) pişirilmiş, taze tereyağı ve bir dilim Baltık ringası ile yedikleri patates sebzelerin en başında yer almaktadır.
Yaban böğürtlenleri ve çilekler (F): Finlandiya'nın yaban böğürtlenleri de eşsizdir. Bunlar parlak yaz güneşi ve uzun süren gün ışığında olgunlaşırlar. "Rubus Arcticus", yani "Arktik böğürtleni", üç renkli kuş üzümleri ve ahududu bunların bazılarıdır. Vahşi olarak yetişen çilekler de oldukça lezzetlidir.
Mantarlar (F): Eylül, Ekim, Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarında doğada bol miktarda bulunan mantarlar tüketilmektedir.
Lutefisk (N): Türkçe karşılığı küllü balık olan "lutefisk", morina balığından yapılır. Bunun için balık açık havada kurutulur. Huş ağacının kül suyunda bekletilir. Ardından suda bekletilerek arındırılır. Balık şeffaflaşıp pelte kıvamına gelene kadar pişirilir. Pişerken dağılmamasına dikkat edilir. Bir başka alternatif ise fırında tereyağında pişirmektir. Beyaz sos, haşlanmış patates ve taneli hardal ile birlikte tüketilir.
Rakfisk (N): Norveç Mutfağı'ndan bir çeşit balık yemeğidir. Alabalık tuzlanır ve iki üç ay hatta bir yıl

boyunca fermente edilir. Akabinde pişirmeden yenilir.
Flatbrød (N): Salamura etler veya çorba ile yenilen geleneksel bir Norveç ekmeğidir. Geçmişte Norveçli çoban ve köylülerin başlıca yemeği idi. Ana bileşenleri arpa unu, tuz ve sudur.
Møsbrømlefse (N): Norveç'in Salten Bölgesi'nin geleneksel bir yemeğidir. Katlanmış Flatbrød'ün arasına sürülmüş Geitost ve süt karışımı bir sostan oluşur.
Sodd (N): İçinde koyun eti bulunan geleneksel bir Norveç çorbasıdır. Genellikle içine patates veya havuç gibi sebzeler de katılır. "Sodd" ayrıca Norveç'in orta bölgelerindeki şenliklerin bir parçasıdır.
Krumkake (N): Diğer adıyla "Krum kaka" bir çeşit Norveç waffledır. Un, tereyağı, yumurta, şeker ve kremadan yapılır.
Ordövr tabağı (R): Rus Mutfağı'nın dünyaca ünlü yemeklerinden birisi "zakuski"dir. Ruslar'ın meze olarak adlandırdıkları bu tabak aslında çeşitli soğuk ve sıcak yemeklerinden oluşmaktadır. Rus geleneklerine göre en az üç dört çeşit içeren "zakuski", tepsi içerisinde masa ortasına konan zengin bir ordövr tabağıdır. İçinde füme somon ya da mersinbalığı, söğüş et, haşlama deniz ürünleri, çeşitli salatalar, soslu patates, domates, biber, patlıcan ve enginar dolmaları, yumurta, havyar ve çeşitli kızartmalar yer almaktadır.
Çorbalar (R): Rus Mutfağı'nda çorbalar önemlidir ve içerikleri oldukça zengindir. Balıktan sebzeye ve ete kadar değişik besinleri içeren çorbalar tamamiyle bir öğün olarak da kullanılabilmektedir. Çeşitli sebzelerin yanı sıra et ya da balıkla hazırlanan "ucha çorbası" defne yaprağı, karabiber, maydanoz, yabani rezene gibi aromatik ilavelerle zenginleştirilmektedir. Artık dünya genelinde oldukça tanınmış olan "borsc" ve "shtci" balık ve etin yanı sıra pancar, lahana ve patates ile hazırlanmaktadır. "Rassolnik" çorbasının özelliği salamura salatalıkla hazırlanmasıdır. "Soljanka" çorbası ise mantar veya balıkla hazırlanmaktadır ve acı sevenlerin beğendiği bir çorbadır. "Okroska" balık ve etle zenginleştilmiş soğuk bir çorbadır. Bir diğer soğuk çorba ise ıspanakla hazırlanan "botwina"dır.
Sebzeler (R): Rus Mutfağının en çok kullanılan sebzeleri; lahana, pancar, turp, patates, fasulye, mantar, soğan ve salatalıktır. Dondurucu iklim nedeniyle Rusya meyve ve sebze açısından zengin değildir. Ancak diğer bölgelere göre ılıman olan bölgelerde patlıcan, kabak, biber ve domates yetiştirilmektedir.
Et (R): Antik dönemlerde Rus sofralarında dana ve sığır etleri nadir görülürdü. Çünkü bu hayvanlardan tarım için faydalanılıyordu. Günümüzde ise Rus Mutfağında haşlama, ızgara ve kızartma şeklinde etler oldukça revaçtadır. En çok da sınırlar ötesinde popüler olan, et ve mantarla hazırlanan bir yemek olan "beef stroganoff" hazırlanmaktadır. Odun sobasında pişirilen dil, yürek, böbrek ve karaciğer gibi sakatatlar ise eskiden beri tüketilmektedir. Rus halkının et tercihleri coğrafi yapıya göre değişebilmektedir. Örneğin Ukrayna civarında ördek eti, Asya bölgesinde ise at, keçi ve inek eti tercih edilmektedir. Sibirya civarında ise ayı ve geyik eti yenilmektedir. Tavuk ise ülkenin tamamında geleneksel olarak tüketilmektedir. Her bölgenin ortak özelliği ise et yemeklerinin elma, tuzlu mantar ve ham orman yemişleri ile yenmesidir.
"Borsc" ve "shtci" çorbalarının ortak özelliği her ikisininde "smetana" denilen ekşi krema ile sunulmasıdır.
Balık (R): Gerek tatlı gerekse tuzlu su balıkları açısından çok zengin olan Rus Mutfağı'nda bu besinler çeşitli tekniklerle hazırlanmaktadır. Haşlama, ızgara veya kızartılmış balıklar değişik soslarla sunulmaktadır (Işık, 2007: s.3).
Hayvar (R): Rus Mutfağı denilince akla ilk gelenler arasında havyar yer almaktadır. Havyar, dişi mersinbalığının döllenmiş yumurtalarından elde edilmektedir. Mersinbalığının bilinen 20 cinsinden sadece beşi ülkenin kuzeyindeki soğuk denizlerde yaşamaktadır. Dünya havyar pazarının yüzde doksanı bu balığın üç cinsinden (Beluga, Osiotr ve Sevryuga gibi) elde edilmektedir. En pahalı taze Rus havyarı "Beluga", nadir bulunan değerli bir türdür. Adını nesli tükenmekte olan en büyük ve en vahşi mersinbalığından almakta-dır. "Osiotr" havyarı, parlak gri renkte fındık tadı ile tanınmaktadır. Adı orta büyüklükteki mersinbalığından gelmektedir. "Sevryuga" küçük taneli ve gri renkli bir havyardır. Hafif keskin bir tadı vardır. Adını en küçük mersinbalığından almaktadır. Somon balığı yumurtalarından elde edilen küçük ve turuncu renkli havyara kırmızı havyar denilmektedir.
Tatlılar (R): Her ne kadar Rus Mutfağının özellikleri arasında tatlılar pek yer almasa da değişik meyvelerle hazırlanıp gösterişli bir şekilde sunulan çeşitler mevcuttur. Orman meyveleri, konserve meyveler, meyve şekerlemeleri ve bal genelde tatlıların baş malzemelerini oluşturmaktadır. "Risel ve kompot" komposto meyve, jöle ve peynirle hazırlanmaktadır. "Pasha ve kulic" Ortodoks Ruslar'ın Paskalya Bayramı'ndaki geleneksel tatlıları olarak tanınmaktadır. "Pasha" meyve şekerlemeleriyle süslenmiş piramit şeklinde bir pastadır. "Kulic" ise üzeri kremayla kaplanmış büyük bir ekmek şeklinde kekdir. "Pudin" bir çeşit pudingdir. "Varenk" çilek, vişne ya da reçel içeren hamur tatlısıdır.

© lezzetler.com tarif no:159975 • adı:İskandinav ve Rus Mutfaklarına Özgü Yiyecekler ve Özellikler • gönderen:gül • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:10