

Erdélyi ételek és italok

A csoport feladata:

- megvizsgálni a tradicionális erdélyi ételeket:
 1. azok fűszerezését
 2. fajtáit
- megfigyelni az erdélyi italfogyasztási szokásokat

Előzetes szempontok, felvetések

- külföldi ételek hiánya, fontos a tradíció -?
- évszakoknak megfelelő, szezonális alapanyagok -?
- csirkepaprikás- mi is az a puliszka?
- jellegzetes fűszerek?
- fontos italok
 - röviditalok: köményes pálinka, szilvapálinka, transilvanicum
 - sörök: Hargita, Csíki sör
- mennyire fontos a házi szeszfőzés?
- miért a pálinkának van a legnagyobb tradíciója?

Következtetések, végeredmény

- az erdélyi konyha legfontosabb eleme, a tradíciók megtartása, így generációról generációra terjednek a receptek
- területeknek megfelelően változhatnak az alapanyagok, például a gabonatermő területeken, magas a gabonahasználat
- a területi elhelyezkedés miatt, a káposzta nagy szerepet tölt be
 - első este: káposztasaláta
 - harmadik este: káposztaleves
- az évszakoknak is nagy befolyása van a konyhára, hiszen télen inkább a sertéshús jellemző, amely az erdélyi konyha egyik alapja, míg tavasszal és nyáron a bányász és a szárnyas ételek a gyakoriak (erdélyi tyúkhúsleves)
- a csirkepaprikás elengedhetetlen része a puliszka, amely kukoricalisztből készült és szinten mindennapi az erdélyiek körében könnyen elkészíthetősége miatt
- a legtöbb ételben fontos fűszer volt a tárkony, a friss petrezselyem, a csombor és a kapor
- az alkoholok elengedhetetlenek az erdélyiek számára, hiszen ez a legegyszerűbb mód vendégszeretetük kifejezésére, így a pálinka egyfajta üdvözlőitalként rettent gyakori
 - a Szilágyi-dombság területén fontos kiemelni a bortermesztést, és a pálinkafőzést
 - gyakori a házi szeszfőzés, a nehézségek ellenére (EU: Pálinka név használata)
- a sörök sokkal karakteresebb ízt képviselnek, a komló aromája számottevőbb
- tradicionális román étel a miccs, amely az erdélyiek körében is elterjedt
 - birka-, marha- és sertéshúsból készül
 - 10-12cm-es rudakat készítenek, amelyet grillen sűtnek meg
 - fűszerezése: bors, só, fokhagyma

