
AGNIESZKA TAMBOR
JOLANTA TAMBOR
MAGDALENA KNAPIK
POLSKA KUCHNIA NIEPOLSKA
KULINARNE EKSPERYMENTY I KUCHENNE OPOWIEŚCI
UNIWERSYTET ŚLĄSKI
WYDAWNICTWO


POLSKA
KUCHNIA
NIEPOLSKA

NAZWY POTRAW, PRODUKTÓW, SKŁADNIKÓW OBJAŚNIANE W KSIĄŻCE BARDZIEJ SZCZEGÓŁOWO

awokado 67–68
azjatycka/orientalna kuchnia 81–82
beza Pavlova 96–97
burrito 48–50, 51
carpaccio 54
chaczapuri 29–31
chaczo 31
chrzan 72
ciecierzyca 61
ćwikła 72
dip 63
fasola 61
frankfurterki 110
fugu ryba 11
gołąbki 43, 45
guacamole 67, 69
hawajska pizza 101–102
hot dog 108–109, 111
humus 60–62, 64
jarmuż 67
kalarepa 33
kanapka 114–117, 118
kanapka cieszyńska 77
kanapka Ruben 96–97
kapusta kiszona/kwaszona 11
karminadel 21
kasza 41, 86, 87, 90–91
kebab 22–23, 25
kiełbasy 110
kimbap 75
kimchi/kimczi 37–39
kiszonki 33, 37
koper ogrodowy 59
koperek 59
krakersy 61
krupnik 88
krupniok 88
krupy 88
kumin/kmin 93
kurka 91
lasagne 104
lawasz 24
legumina 88
linguiça 116
lubczyk ogrodowy 35
maggi 35
majonez 79
makarony 56
mąka 99
musztarda Dijon 79
necówka 77
nori 71
ocet 65
orientalna/azjatycka kuchnia 81–82
oscypek 28
owoce morza 80
paella 89
parówki 110
pasta 103
pastrami 96
pide 24
pita 61
pizza 101–104
plow/pilaw 89
podpłomyk 21, 48
Prince Polo 77, 117
proziak 94
przecier/koncentrat pomidorowy 35
pumpernikiel 113
puri 31
risotto 89
ryż 91
sajgonki 80–81
sandwich 118
sannakji 11
ser 28
słonecznik 59
smalec 64
sos rosyjski 94
sos tatarski 105
strączkowe warzywa 61
sushi/suszi 74–75
sushi/suszi – bar, restauracja 76
szaszłyk 24
szczypior 105
szczypiorek 105
śledź 77
tortilla 47
tzatziki/cacik 24
wasabi 72
włoszczyzna 56
zapiekanka 121–123
zielona cebulka 105
żurawina 76



UNIWERSYTET ŚLĄSKI
WYDAWNICTWO

Katowice 2026

RECENZJA
ELŻBIETA RUDNICKA-FIRA

SERIA
KULTURA I JĘZYK POLSKI DLA CUDZOZIEMCÓW

REDAKTORKA NAUKOWA SERII
JOLANTA TAMBOR

RADA NAUKOWA SERII
Prof. dr hab. MAŁGORZATA KITA
Dr hab. ROMUALD CUDAK, prof. UŚ em.
Prof. dr hab. KAZIMIERZ OŻÓG
Prof. dr hab. IVANA DOBROTOVÁ
Prof. dr LI YINAN
Dr MAGDALENA SŁYK

PATRONAT













SPIS TREŚCI

PO CO KOMU TA KSIĄŻKA? 9

KATOBAB – KATOWICKI KEBAB 19
czyli kebab po katowicku i po polsku – resztki karminadla lub fileta z kurczaka zawinięte w polski tradycyjny podpłomyk

OSCYPURI 27
czyli chaczapuri w wersji polskiej – placek z polskimi serami tradycyjnymi

POLCHI / POLCZI 33
czyli kimchi po polsku – rodzaj surówki z kiszonek doprawionych koncentratem pomidorowym

POLMA 41
czyli tolma/dolma po polsku – miniaturowe gołąbki z niecodziennym nadzieniem zawinięte w sałatę, serwowane z sosem ze szczypiorkiem

OSIOŁKITO 47
czyli polska wersja burrito

BURAKIO, KALAREPCIO (KALAREPIO), RZODKIEWCIO 53
czyli wegetariańskie carpaccio z cienko skrojonych plasterków warzyw

FASMUS 59
czyli fasolowy humus, który można serwować na imprezach

GROSZKOMOLE 65
czyli groszkowe ekoguacamole

KASHI / KASZI 71
czyli polska wersja sushi, w którym dominuje kasza

CIESZGONKI 77
czyli sajgonki po polsku, a właściwie po cieszyńsku

KASZOTTO 85
czyli polska wersja risotto

POLSTRAMI 93
czyli wegetariański dymny pasztet z fasoli i buraków
o głębokim czerwonym odcieniu,
doskonale komponujący się z kanapką Ruben w polskiej odsłonie

NALEŚNICCA 99
czyli pizza na naleśniku ze zwariowanymi dodatkami

POLDOG 105
czyli polski „pies na gorąco"

KANAPKAS 113
czyli polskie wersje hiszpańskich tapas

ZAPIEKANKA 121
czyli polski fast food

„Sława jest jak kawior.
Bardzo przyjemnie jeść go od czasu do czasu,
ale na co dzień jest nie do zniesienia".

Marilyn Monroe

PO CO KOMU TA KSIĄŻKA?

Kuchnia stanowi od zarania dziejów jeden z najważniejszych wyznaczników kulturowej tożsamości narodów, grup etnicznych i rozmaitych lokalnych społeczności. Jest ona jednocześnie jednym z podstawowych czynników globalizacyjnych. Często właśnie dzięki konkretnym potrawom odróżniamy od siebie rejony świata, ale jednocześnie wszędzie natykamy się na McDonalda i chętnie uciekamy się do skrótów myślowych typu „to taka japońska pizza", aby łatwo i szybko scharakteryzować nieznaną komuś, czy bardzo orientalną potrawę, jaką jest np. okonomiyaki.

Turystyka kulinarna jest dziś bardzo ważną odmianą tradycyjnie rozumianej turystyki[1]. Osoby, które decydują się na taką formę poznawania świata, poszukują wyjątkowych doznań smakowych. Zależy im często nie tylko na poznaniu regionalnych produktów, ale także na zgłębieniu unikatowych technik przygotowywania danej potrawy. Efektem tego są coraz częściej pojawiające się wśród rozmaitych propozycji wycieczek krajobrazowo-historycznych, oferowanych w wielu miejscach świata, warsztaty kulinarne, np. przygotowywanie ciasta na pizzę czy makaron we Włoszech lub szakszuki w Izraelu.

Analizując motywy wyjazdów kulinarnych, można wyróżnić sześć kategorii (typów) turystów kulinarnych:

- „smakosze kuchni regionalnej lub etnicznej" – osoby zainteresowane poznawaniem i smakowaniem tradycyjnych potraw regionu, w którym przebywają, lub potraw określonych grup etnicznych (narodowych);

[1] Szacuje się, że stanowi ona ok. 15% rynku turystycznego, jednak nie ma wątpliwości, że liczba ta będzie stale rosła.

- „wykwintni smakosze" (ang. gourmet) – osoby odwiedzające znane restauracje, słynące z wykwintnej kuchni i „wyszukanych" potraw;
- „snobistyczni smakosze" – osoby pojawiające się tylko na otwarciu nowych restauracji lub spotkaniach ze znanymi restauratorami i szefami kuchni;
- „turyści kulinarni zdobywający umiejętności" – tj. osoby, dla których głównym celem wyjazdu jest poszerzenie wiedzy i zdobycie nowych umiejętności w zakresie przyrządzania posiłków poprzez uczestniczenie w kursach lub warsztatach gastronomicznych;
- „turyści kulinarni rywalizujący" – osoby, które przede wszystkim chcą sprawdzić swoje kulinarne umiejętności poprzez wzięcie udziału w konkursach gastronomicznych;
- „turyści kulinarni aktywni" – osoby, których głównym celem jest poruszanie się szlakami kulinarnymi[2].

Czynnikiem decydującym o atrakcyjności turystycznej danego regionu świata staje się zatem coraz częściej odmienność kuchni i przywiązanie do tradycji. Wykorzystanie lokalnych produktów w ofercie restauracji staje się powszechnie bardzo istotnym elementem promującym miejscową kuchnię oraz wspierającym rozwój regionu. Jest także gwarancją jakości, autentyczności i niepowtarzalności lokalnej kuchni. Restauracje szczycące się lokalnością (lub coraz częściej także łączące lokalność z globalnością, w miejscach, w których kucharze starają się zdekonstruować tradycyjne, „babcine" przepisy i połączyć składniki na nowo, podając tym samym stary smak w nowej odsłonie), mogą pokusić się o wyższe oceny, co sprawia, że stają się bardziej prestiżowe i pożądane, a to z kolei podnosi wartość i atrakcyjność samych regionalnych produktów.

> Wzrost zainteresowania oraz rozwój oferty w turystyce kulinarnej ma swoje przełożenie na gospodarkę regionów odwiedzanych przez turystów kulinarnych. Według Word Food Travel Association, turyści kulinarni wydają bowiem średnio około 1200 USD na podróż, z czego 36% (425 USD) pochłaniają wydatki związane z kulinariami. Natomiast wśród osób uznawanych za

[2] Durydiwka M., *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, https://pisg.wgsr.uw.edu.pl/wp-content/uploads/pisg/T.52/t52durydiwka.pdf, dostęp: 24.04.2026.

bardzo „sprofilowanych" turystów kulinarnych, czyli takich, dla których kulinaria są najważniejszym motywem podróży, wydatki związane z kulinariami stanowią 50% wszystkich środków wydanych podczas podróży[3].

Jakie zatem cechy wyróżniają kuchnię regionalną? Dlaczego jest ona przedmiotem pożądania turystów eksplorujących restauracje i bary świata w poszukiwaniu ciekawostek godnych ich kubków smakowych?

Cech takich jest wiele i często wykluczają się one wzajemnie: wyjątkowość, unikatowość, powszechność na danym terenie, prostota, wysublimowanie, niezwykłość, pokusa[4], obrzydzenie. Warto zatrzymać się na moment przy tej ostatniej cesze, aby uświadomić sobie, że do wojaży kulinarnych bardzo często pcha nas chęć skosztowania czegoś zgoła odmiennego od naszych codziennych gustów. Często sięgamy po takie produkty czy potrawy z pełną świadomością ich „obrzydliwości", a jednak nie powstrzymuje nas to od decyzji, której już kilka minut później możemy gorzko żałować. Oczywiście to, co uznajemy za „paskudne" w smaku czy zapachu, jest kwestią bardzo indywidualną – są ludzie na świecie, którzy nie tknęliby przecież kapusty kiszonej, bez której nie istniałaby polska kuchnia[5].

[3] Durydiwka M., *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, https://pisg.wgsr.uw.edu.pl/wp-content/uploads/pisg/T.52/t52durydiwka.pdf, dostęp: 24.04.2026.

[4] Która jest kluczowa np. dla amatorów japońskiej zabójczej ryby fugu czy koreańskich sannakji (żywa ośmiornica). Inne niebezpieczne potrawy można znaleźć tu: https://www.poradnikzdrowie.pl/aktualnosci/11-trujacych-potraw-swiata-ich-zjedzenie-grozi-smiercia-aa-Tsis-4yQa-RLeL.html, dostęp: 24.04.2026.

[5] Kapusta kiszona (lub kwaszona) to poszatkowana kapusta poddana fermentacji poprzez zasolenie i udział bakterii mlekowych. Kiszona kapusta jest źródłem: witaminy C (coraz częściej podaje się ją w polskich restauracjach w zimie jako przekąskę uodparniającą organizm na choroby), wapnia i fosforu, witaminy E, naturalnych przeciwutleniaczy, bakterii *Lactobacillus*, związków siarkoorganicznych. Surowa kapusta kiszona może być niezdrowa dla osób o wrażliwych żołądkach, coraz popularniejsze staje się jednak picie soku z kiszonej kapusty, który jest źródłem probiotyków, wzmacnia odporność organizmu, wspomaga odchudzanie i ma działanie przeciwnowotworowe. „W Phelps w Stanach Zjednoczonych co roku organizowane jest święto kiszonej kapusty. Podobny festiwal, zwany *Krautfest*, odbywa się także (od 1978 roku) w niemieckim mieście Leinfelden-Echterdingen (…). Święto kapusty odbywa się również w Polsce, na początku września, w Charsznicy w województwie małopolskim. Podczas tego święta wybiera się króla i królową kapusty. Rejon ten słynie z produkcji wysokiej jakości kapusty kwaszonej, często eksportowanej i docenianej za walory na całym świecie" (Wikipedia: kiszona kapusta).

Renomą najobrzydliwszych potraw świata cieszą się dania z różnych zakątków globu, m.in. szkockie haggis[6], kawa kopi luwak[7], zupa z ptasich gniazd, durian[8], wszelkiego rodzaju robactwo oraz balut, czyli gotowane jajko, w którym znajdziemy wykształcony już zarodek ptaka.

> Należy jednak podkreślić, że turystyka kulinarna powoli zmienia swoje oblicze. Powstają liczne szlaki kulinarne, muzea kulinarne, coraz częściej organizowane są różnego rodzaju „festiwale smaków". Nie jest już formą turystyki adresowaną do wąskiego kręgu odbiorców zainteresowanych dogłębnym poznaniem dziedzictwa kulinarnego różnych regionów czy grup etnicznych. Poprzez włączanie do oferty elementów zabawy i rozrywki nabiera bardziej masowego charakteru i z turystyki specjalnych zainteresowań zmienia się powoli w turystykę rozrywkową[9].

Identyfikacja regionalnych specjałów nie jest sprawą łatwą, gdyż niewiele jest dań „endemicznych", charakterystycznych tylko dla danego obszaru. W Polsce najlepszym przykładem takiego dania jest oscypek. Wiele specjałów uznanych za regionalne występuje także w innych częściach kraju, a nazwą zaznacza się związek z konkretnym regionem, np. żurek roztoczański, kluski śląskie. Należy podkreślić, że nie tylko nazwa czy receptura decydują o wyjątkowości dania, ważne są także składniki, z których zostało ono przygotowane. Zatem ten sam żurek czy pstrąg w każdej części kraju smakować będzie inaczej pod warunkiem, że składniki będą pochodziły z lokalnych upraw, a nie z sieciowych dyskontów czy hipermarketów.

W rozpoznaniu tej formy promowania regionalności pomagają coraz częściej programy kulinarne, których niezwykłe bogactwo możemy znaleźć zarówno w ramówkach popularnych stacji telewizyjnych, jak i na dostępnych platformach streamingowych i w mediach społecznościowych. To właśnie te ostatnie pozwalają coraz bardziej popularyzować wiedzę o kuchni, a co za tym idzie, coraz bardziej świadomie rozpoznawać nie tylko „swoje smaki", ale także poddawać własne upodobania kulinarne namysłowi ekologiczno-klimatycznemu, analizując choćby

[6] Rodzaj gulaszu z owczych podrobów (wątroba, serca, płuca) w owczym żołądku.
[7] Kawa oddzielana z odchodów zwierząt, które wcześniej połknęły kawowe ziarna.
[8] Uznawany za najbardziej śmierdzący owoc świata.
[9] Durydiwka M., *Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej*, https://pisg.wgsr.uw.edu.pl/wp-content/uploads/pisg/T.52/t52durydiwka.pdf, dostęp: 24.04.2026.

ślad węglowy oraz wodny generowany przez poszczególne produkty spożywcze. Regionalność i sezonowość, na których bazuje lokalna kuchnia, są bowiem tymi elementami, które pozwalają nam zmieniać swoje przyzwyczajenia „od kuchni".

Trzeba też pamiętać o pewnym fakcie – kuchnie różnych narodów i regionów świata, przeniesione w inne miejsca, często z lekka zmieniają swój charakter. Kuchnia syczuańska w oryginale dla wielu osób na świecie byłaby zbyt ostra, dla sushi dopasowuje się czasem miejscowe gatunki ryb, pizzy daje się grube ciasto, chińskie sosy zagęszcza się innymi sposobami, coś się mniej soli itd., itd. Abyśmy chcieli na co dzień w swoim rejonie jeść inne, egzotyczne, obce potrawy, muszą one często nawiązywać do naszych przyzwyczajeń pod względem ostrości, konsystencji, dostępności produktów i przypraw. Generalnie, powiedzielibyśmy: co kraj, to obyczaj. O tym, jak dopasowywać obce smaki do swojskich gustów, ale także o tym, jak cudze gusta uegzotyczniać naszą swojskością, jest ta książka.

Jeśli mowa o Polsce, to nieocenioną pomoc w poszukiwaniu smaków poszczególnych regionów można uzyskać, analizując Listę Produktów Tradycyjnych dla poszczególnych województw publikowaną na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi[10]. Jako pomoc w poznawaniu poszczególnych regionów „na talerzu" służyć też może portal internetowy Polska smakuje. Warto wiedzieć także o istnieniu Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej, którego celem jest m.in. promocja tej formy turystyki, promocja zdrowego odżywiania, promocja tradycji i obyczajów regionalnych oraz kultywowanie narodowych i regionalnych tradycji kulinarnych i cukierniczych.

[10] Lista Produktów Tradycyjnych, https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych, dostęp: 24.04.2026.

CO WARTO PRZECZYTAĆ

Atlas osobliwości kulinarnych – Cecily Wong, Dylan Thuras, 2022.
Czosnek i szafiry, czyli sekretne życie krytyka w przebraniu – Ruth Reichl, 2007.
Dookoła świata. Niepokorny przewodnik kulinarny – Anthony Bourdain, 2022.
Droga przez mąkę, czyli literatura dla kucharek – Łukasz Modelski, 2019.
Friends. Oficjalna książka kucharska serialu *Przyjaciele* – Amanda Lee, 2020.
Historia świata w sześciu szklankach – Tom Standage, 2007.
Jadłonomia po polsku – Marta Dymek, 2020.
Jak nakarmić dyktatora – Witold Szabłowski, 2019.
Julka poznaje kraje. Teczka dydaktyczna do komunikacji międzykulturowej – Agnieszka Tambor, 2026.
Kill Grill: Restauracja od kuchni – Anthony Bourdain, 2008.
Kulinarne nawigacje – wegetariańska kuchnia domowa – Agnieszka Jasińska, 2020
Nie zawsze musi być kawior – Johannes Mario Simmel, 1991.
Nieoficjalna książka kucharska Harry`ego Pottera – Dinah Bucholz, 2022.
Płetwa rekina i syczuański pieprz – Dunlop Fuchsia, 2011.
Przez dziurkę od klucza – Krystyna Siesicka, 1983.
Seria *Dolce Vita* Wydawnictwa Czarne.
Seria *Tradycje kulinarne* (Szwecja, Dania, Norwegia, Finlandia) – Małgorzata Tomaszewska-Bolałek.
Śledztwo od kuchni, czyli klasyczna powieść kryminalna o wdowie, zakonnicy i psie – Karolina Morawiecka, 2019.
W 80 potraw dookoła świata – Przewodnicy bez Granic.
W restauracji – Christoph Ribbat, 2017.
Warzywa zjedz, mięso zostaw – Natalia Mętrak-Ruda, 2022.

CO WARTO OBEJRZEĆ

Bezdroża (*Sideways*), reż. Alexander Payne, 2004.
Bulion i inne namiętności (*Le passion de Dodin Bouffant*), reż. Trân Anh Hùng, 2023.
Charlie i fabryka czekolady (*Charlie and the Chocolate Factory*), reż. Tim Burton, 2005.
Czekolada (*Chocolate*), reż. Lasse Hallström, 2000.
Dotyk smaku (*Touch of Spice*), reż. Tassos Boulmetis, 2003.
Głodni (*Hunger/Khon Hiu Game Krahai*), reż. Sitisiri Mongkolsiri, 2023.
Jedz, módl się i kochaj (*Eat Pray Love*), reż. Ryan Murphy, 2010.
Jiro śni o sushi (*Jiro Dreams of Sushi*), reż. David Gelb, 2011.
Julia, serial, reż. Daniel Goldfarb, 2022.
Julie i Julia (*Julie & Julia*), reż. Nora Ephron, 2009.
Klopsiki i inne zjawiska pogodowe (*Cloudy with a Chance of Meatballs*), reż. Christopher Miller, Phil Lord, 2009.
Kraina miodu (*Honeyland*), reż. Tamara Kotevska, Ljubomir Stefanov, 2019.
Kucharz, złodziej, jego żona i jej kochanek (*The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover*), reż. Peter Greenaway, 1989.
Magia zmysłów (*The Mistress of Spices*), reż. Paul Mayeda Berges, 2005.
Makanai: W kuchni domu maiko, serial (*Maiko-san Chi no Makanai-san*), reż. wielu, 2023.
McImperium (*The Founder*), reż. John Lee Hancock, 2016.
Menu (*The Menu*), reż. Mark Mylod, 2022.
Niebo w gębie (*Les Saveurs du palais*), reż. Christian Vincent, 2012.
Podróż na sto stóp (*The Hundred-Foot Journey*), reż. Lasse Hallström, 2014.
Ramen. Smak wspomnień (*Ramen Teh*), reż. Eric Khoo, 2018.
Ratatuj (*Ratatouille*), reż. Brad Bird, 2007.
Skrzydełko czy nóżka (*L'aile ou la cuisse*), reż. Claude Zidi, 1976.
Smak curry (*The Lunchbox*), reż. Ritesh Batra, 2013.
Somebody Feed Phil, reż. John Bedolis, 2018 i kolejne sezony programu.
Soul kitchen, reż. Fatih Akin, 2009.
Szef (*Chef*), reż. Jon Favreau, 2014.
The Bear, serial, reż. Christopher Storer, 2022–2026.
Toskania (*Toscana*), reż. Mehdi Avaz, 2022.
Uczta Babette (*Babettes gæstebud*), reż. Gabriel Axel, 1987.
Ugotowany (*Burnt*), reż. John Wells, 2015.
Wielkie żarcie (*La grande bouffe*), reż. Marco Ferreri, 1973.
Williy Wonka i fabryka czekolady (*Williy Wonka & the Chocolate Factory*), reż. Mel Stuart, 1971.
Wonka, reż. Paul King, 2023.
Zakochany kundel (*Lady and the Tramp*), reż. Clyde Geronimi, Wilfred Jackson, Hamilton Luske, 1955.
Życie od kuchni (*No Reservations*), reż. Scott Hicks 2007.

CIEKAWE STRONY I MIEJSCA W INTERNECIE
(DOSTĘP SPRAWDZANY 24.04.2026)

Aśka Rzeźnik (IG) – @askarzeznik
Facet i kuchnia – https://www.facetikuchnia.com.pl
Jadłonomia (IG) – @jadlonomia
Kino i kuchnia (IG) – @kinoikuchnia
Książulo – https://www.youtube.com/@ksiazulo
Kukbuk – https://kukbuk.pl
Kulinarne Nawigacje (IG) – @kulinarnenawigacje
Magazyn VEGE – https://vege.com.pl
Matteo Brunetti – https://www.youtube.com/@MatteoBrunetti
Podkast *Czytam przy jedzeniu (chyba, że mam gości)* – Spotify
Przeszłość od kuchni – https://przeszloscodkuchni.wordpress.com
Pyza made in Poland – https://pyzamadeinpoland.pl
Remigiusz Rączka / Rączka Gotuje - https://www.youtube.com/@raczkagotuje1081
TasteAtlas – https://www.tasteatlas.com
Śląskie Smaki – https://slaskiesmaki.pl
Damian Kordas gotuje – https://www.youtube.com/@DamianKordasGotuje
Tomasz Strzelczyk ODDASZFARTUCHA – https://www.youtube.com/@ODDASZFARTUCHA
Zielona kuchnia – https://zielonakuchnia.blogspot.com

KONSULTACJE KULINARNO-KULTUROWO-JĘZYKOWE
Niemcy – BRIGITTE SCHNIGGENFITTIG
Korea Południowa – CHANG IL YOU
Turcja – ARTUR STĘPLEWSKI, KONRAD SZAMRYK
Polska – KRZYSZTOF PSZCZÓŁKA
Gruzja – GIGA GOGOSASHVILI, GVANTSA KOBAKHIDZE-PRZYBYŁOWSKA

WSPÓŁAUTORKI ROZDZIAŁÓW
ANNA FOLTYN-SIMKA IV Liceum Ogólnokształcące im. Mikołaja Reja w Zabrzu
ANNA KOENIGSHAUS IV Liceum Ogólnokształcące im. Mikołaja Reja w Zabrzu
SYLWIA KOT Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 5 w Zabrzu
KATARZYNA KRULICKA Szkoła Podstawowa nr 31 w Zabrzu

REDAKCJA i KOREKTA
Zespół

OPRACOWANIE GRAFICZNE, ŁAMANIE I PROJEKT OKŁADKI
MAREK FRANCIK

REDAKTOR INICJUJĄCY
PRZEMYSŁAW PIENIĄŻEK

Copyright © 2026 by Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego. Wszelkie prawa zastrzeżone

Zdjęcia w tekście pochodzą z archiwum prywatnego Agnieszki Tambor, Jolanty Tambor i Marka Francika.
Na s. 69 - fot. Jesús Moya, zdjęcie udostępnione przez Justynę Olko, pochodzi z książki: *Recetas De Las Abuelas Tepango de Rodriguez*, Puebla (978-83-67605-19-9).
Na s. 26 - fot. Mike Swigunski on Unsplash.jpg
Na s. 83 - fot. Tron Le on Unsplash.jpg
Na s. 17, 18, 34, 40, 46, 55, 58, 63, 66, 84, 87, 95, 106, 111, 115, 120 są ilustracje wygenerowane przez AI.

https://orcid.org/0000-0002-0801-3821
https://orcid.org/0000-0003-1536-8986
https://orcid.org/0000-0003-2833-3045

Polska kuchnia niepolska : kulinarne eksperymenty i kuchenne opowieści / Agnieszka Tambor, Jolanta Tambor, Magdalena Knapik ; [współautorki rozdziałów Anna Foltyn-Simka, Anna Koenigshaus, Sylwia Kot ; Katarzyna Krulicka]. – Wydanie I. – Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2026. – (Kultura i Język Polski dla Cudzoziemców)

https://doi.org/10.31261/PS.256
ISBN 978-83-226-4725-7
(wersja drukowana)
ISBN 978-83-226-4726-4
(wersja elektroniczna)
ISSN 1644-0552

Wydawca
Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego
ul. Jordana 18, 40-043 Katowice
https://wydawnictwo.us.edu.pl
e-mail: wydawnictwo@us.edu.pl

Druk i oprawa:
volumina.pl Sp. z o.o.
ul. Księcia Witolda 7–9
71-063 Szczecin

Wydanie I. Ark. druk. 8. Ark. wyd. 13. PS 256.
Cena 44,90 zł (w tym VAT)

ISSN 1644-0552
Cena 44,90 zł (w tym VAT)
ISBN 978-83-226-4726-4
9 788322 647264

Więcej informacji



- Kuchnia stanowi od zarania dziejów jeden z najważniejszych wyznaczników kulturowej tożsamości narodów, grup etnicznych i rozmaitych lokalnych społeczności.
- Czynnikiem decydującym o atrakcyjności turystycznej danego regionu świata staje się coraz częściej odmienność kuchni i przywiązanie do tradycji. Wykorzystanie lokalnych produktów w ofercie restauracji staje się powszechnie bardzo istotnym elementem promującym lokalną kuchnię oraz wspierającym rozwój regionu.
- Jakie zatem cechy wyróżniają kuchnię regionalną? Dlaczego jest ona przedmiotem pożądania turystów eksplorujących restauracje i bary świata w poszukiwaniu ciekawostek godnych ich kubków smakowych?
- Trzeba też pamiętać o pewnym fakcie – kuchnie różnych narodów i regionów świata, przeniesione w inne miejsca, często z lekka zmieniają swój charakter.
- Generalnie, powiedzielibyśmy: co kraj, to obyczaj. O tym, jak dopasowywać obce smaki do swojskich gustów, ale także o tym, jak cudze gusta uegzotyczniać naszą swojskością, jest ta książka.