**Aromatyczna Wielkanoc w Polsce i na świecie**

**Jak się mawia „co kraj, to obyczaj”. Powiedzenie to dotyczy również zwyczajów wielkanocnych i potraw serwowanych w tym wyjątkowym czasie w rozmaitych zakątkach świata. Do poznania tradycyjnych smaków odległych krajów zaprasza marka Appetita.**

Potrawy wielkanocne nie jedno mają imię. Podczas gdy Polacy delektują się barszczem z białą kiełbasą i mazurkiem, mieszkańcy Bliskiego Wschodu zajadają się kurczakiem faszerowanym orzechami i ryżem i małymi ciasteczkami ma'amoul z daktylowym lub pistacjowym farszem.

W Ameryce Południowej, gdzie Wielkanoc ma podobny wymiar duchowy, co w Polsce, podstawą dań są ryby, owoce morza i lokalne owoce oraz warzywa. Tradycyjnym daniem jest ceviche – posiekana surowa ryba, zalana sokiem z cytrusów, z dodatkiem papryki, cebuli i soli. Jeśli zaś chodzi o desery, na stołach królują karmelizowane owoce oraz kukurydza. W państwach afrykańskich rodziny wspólnie spożywają specjalnie przygotowaną potrawę – ryż z kawałkami kurczaka lub innym mięsem, które ze względu na cenę, przez uboższą ludność jedzone jest tylko podczas wyjątkowych świąt.

Wracając do Europy, Hiszpanie nie wyobrażają sobie Świąt bez panierowanych filetów z dorsza podanych z czerwoną papryką, natomiast Włosi stawiają na wytworny obiad, podczas którego podają barani rosół z pierożkami czy świąteczną baranią kiełbasę z rożna i kozie mięso z karczochami.

Bez względu na to, czy będziemy raczyć się tradycyjnymi, polskimi daniami wielkanocnymi, czy wybierzemy bardziej oryginalne potrawy, warto zadbać o ich aromatyczne wykończenie. Doskonale w tej roli sprawdzą się przyprawy i zioła marki Appetita. Z ich pomocą każde danie będzie smakować i pachnieć wybornie.