

VIỆT NAM

VIỆT NAM

DAR PÓL RYŻOWYCH

★ BÁNH CUỐN ★



SMAK & TRADYCJA

2026

Event/Politechnika Warszawska

2026

VIỆT NAM



VIỆT NAM



DAR PÓL RYŻOWYCH

Historia bánh cuốn (**naleśnikach na parze**) – opowieść o delikatności i cierpliwości

W północnym Wietnamie, o poranku, kiedy mgła jeszcze unosi się nad polami ryżowymi, na ulicach Hanoi rozgrzewają się pierwsze parowe garnki. To właśnie tam, przed dziesiątkami lat, powstała potrawa, która dziś uważana jest za jedno z najbardziej subtelnych dań kuchni wietnamskiej – bánh cuốn, czyli cienkie, aksamitne naleśniki z mąki ryżowej z aromatycznym nadzieniem.

Legenda mówi, że pewna młoda dziewczyna, córka sprzedawczyni z Hanoi, chciała stworzyć danie tak delikatne, jak poranna mgła i tak lekkie jak wiatr. Mieszała więc mąkę ryżową z wodą, aż powstała idealnie jedwabista masa. Rozlewała ją na rozgrzaną tkaninę nad parą, tworząc przezroczyste płatki, które zwijała z nadzieniem z grzybów i tofu. Gdy jej ojciec pierwszy raz spróbował bánh cuốn, powiedział, że smakuje jak „śniadanie bogów przywiane z nieba”.

Od tamtej pory bánh cuốn przygotowuje się na ulicach i w domach Wietnamu – jedzone o świcie, podawane z chrupiącymi dodatkami i sosem nuoc cham. To danie symbolizuje cierpliwość, precyzję i domowe ciepło.

2026

Event/Politechnika Warszawska

2026

VIỆT NAM



VIỆT NAM



DAR PÓL RYŻOWYCH



Program spotkania

- historia i kultura Wietnamu
- poznanie tradycji kulinarnych
- najciekawsze miejsca w Wietnamie które inspirują wyobraźnię .
- degustacja naleśników ryżowych na parze

- czas trwania 2-2,5h
- termin 10 stycznia 2026, sob. , godz.:12.00
- potrawy wegańskie i wegetariańskie,
- składniki bezglutenowe
- koszt -30 zł /os.
- Miejsce spotkania - Polichnika Warszawska

2026

Event/Politechnika Warszawska

2026