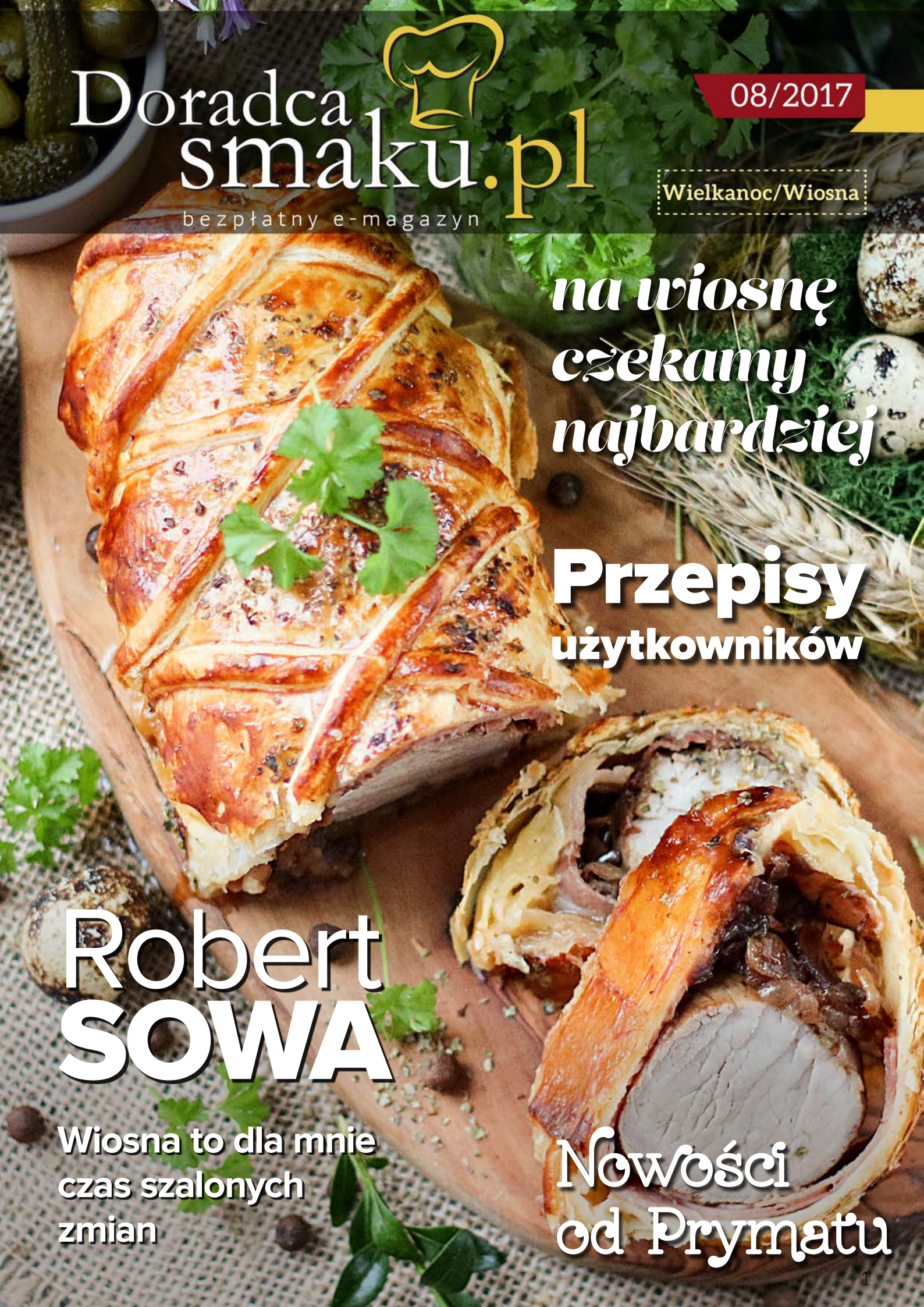
Doradca smaku.pl
bezpłatny e-magazyn
08/2017
Wielkanoc/Wiosna



na wiosnę czekamy najbardziej

Przepisy użytkowników

Robert SOWA

Wiosna to dla mnie czas szalonych zmian

Nowości od Prymatu

CIEKAWOSKI

Wielkanocne zwyczaje

06-07

na wiosnę czekamy najbardziej

04-05

Wiosenne smaki

08-19

Nowości Prymat

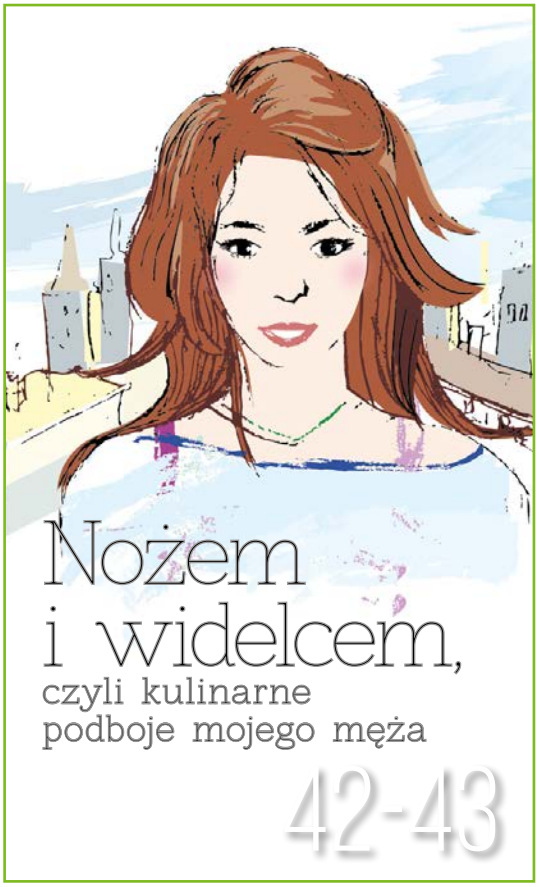
21-22

PRZEPISY UŻYTKOWNIKÓW

Lekko na wiosnę

idzie nowe, świeże i... zielone

30-41



Nożem i widelcem,

czyli kulinarne podboje mojego męża

42-43

Robert SOWA

Wiosna?

Dla mnie to szalony czas zmian

44-45

na wiosnę czekamy najbardziej

Po długiej zimie, która niejednego zmęczyła, nadeszła Ona. Czekaliśmy na nią z wytęsknieniem, niecierpliwie wyglądając jej oznak – wyższych temperatur i słońca, świeżej zieleni, ale przede wszystkim młodych i chrupiących warzyw, których tak brakowało na naszych stołach. Rzodkiewki, pomidory, sałata, ogórki, szczypiorek, rzeżucha i natka pietruszki kuszą już prawie z każdego straganu. Niektórzy szczęściarze takich okazów doczekają się już wkrótce w swoich przydomowych ogródkach. Wtedy do woli będą mogli z nich czerpać, zrywając codziennie świeże na śniadanie.

Zapraszamy do zapoznania się z Przepisami Użytkowników Serwisu, którzy świetnie wiedzą, jak wykorzystać dobrodziejstwa sezonu. Jest z czego wybierać. W tym wydaniu postawiliśmy na zielone sałatki i zupy ze świeżych warzyw i szczególnie staraliśmy się, by kolor zielony i sezonowe produkty zdominowały proponowane przez Doradców menu.

Postawiliśmy na zielone

Wielkanoc nadchodzi wielkimi krokami, a my dla Was rozejrzeliśmy się za inspiracjami na świąteczne dania. Jak zwykle jest tradycyjnie, ale staraliśmy się, aby w naszych propozycjach „zamieszał" także duch nowoczesności. Żeby było przede wszystkim smacznie, ale też pięknie i kolorowo. Żeby cała rodzina i każdy z domowników i gości z osobna odnalazł coś dla siebie. Królują jajka – bo te zawsze warto jeść, a i nie ma chyba bardziej wymownego symbolu tych świąt. Polecamy zatem czerpać pełnymi garściami z przygotowanych przez Redakcję Doradcy Smaku wariacji na temat jajka.

Robert SOWA

Gwiazda świata kulinariów Robert Sowa zdradzi natomiast, czym dla Niego są Święta i wiosna i czego absolutnie nie może zabraknąć wiosną w Jego kuchni, nie tylko restauracyjnej, ale też domowej.

Wiosna Adama

Na koniec felieton, w którym nasza bohaterka tym razem opowie Wam, jak wiosna wpływa na jej męża Adama i do jakich wyczynów zainspirowała go w kuchni. Mamy nadzieję, że też, tak jak my, uśmiechniecie się do siebie, czytając tekst „Nożem i widelcem, czyli kulinarne podboje mojego męża".

Zapraszamy do smacznej lektury!

redakcja e-magazynu
„Doradca Smaku"

Święconka

co powinno się w niej znaleźć?

Co roku w Wielką Sobotę zanosimy do kościoła w koszyczkach pokarmy, które chcemy poświęcić. Czym najlepiej wypełnić koszyczek? Po pierwsze trzeba pamiętać, że znajduje się w nim nie tylko jedzenie. Warto udekorować go bukszpanem, baziami lub kwiatkami, położyć w nim baranka i przykryć wszystko białą serwetką. Koniecznie trzeba do koszyczka włożyć jajko – to nim będziemy się dzielić w Niedzielę Wielkanocną. Oprócz tego dobrze pamiętać także o soli, która chroni przed zepsuciem, kawałku chleba – najbardziej podstawowym pokarmie, wędlinie lub kiełbasie, czyli symbolach dobrobytu, a także odrobinie ciasta, na przykład wielkanocnej babki.

Lany poniedziałek,

czyli wykup się przysmakiem

Po Niedzieli Wielkanocnej przychodzi lany poniedziałek, inaczej śmigus-dyngus, święto ukochane przez dzieci, ale nie tylko. Oblewanie się wodą symbolizuje wiosenne oczyszczenie, przebudzenie się po zimie. Tego dnia nikt nie może sprzeciwiać się byciu oblanym i musi się po prostu z tym pogodzić. Oczywiście popularne stały się różnego rodzaju gadżety do oblewania. Zwyczaj wziął się od obrzędów związanych z zalotami młodych chłopców do dziewcząt. Nazwa śmigus-dyngus pochodzi stąd, że kiedyś były to dwa odrębne święta polegające na „smaganiu" panien gałązkami, a także ich wykupywaniu się od bycia polaną malowanym jajkiem lub innym przysmakiem. Obecnie świąt się już nie rozróżnia, aczkolwiek sama nazwa pozostała.

Zajączek i jego smakołyki

Jednym z symboli wielkanocnych jest zajączek. Ma on przynosić i zostawiać w różnych miejscach upominki w pierwszy dzień Świąt. Trudno się dziwić, lubimy przecież prezenty, a od grudnia już trochę czasu minęło. W Polsce zwyczaj ten nie jest rozpowszechniony, a prezenty dostaje się zazwyczaj tylko na Boże Narodzenie. Jednak w niektórych rejonach naszego kraju, na przykład na Śląsku i w Wielkopolsce prezenty przynosi zajączek. Niezależnie jednak od tego, czy rano znajdujemy słodycze i upominki czy nie, zając stał się obok baranka i kurczęcia najczęściej kojarzonym ze Świętem Wielkiej Nocy zwierzątkiem. Pojawia się na kartkach świątecznych, ozdobach i różnego rodzaju stroikach.

Jajko

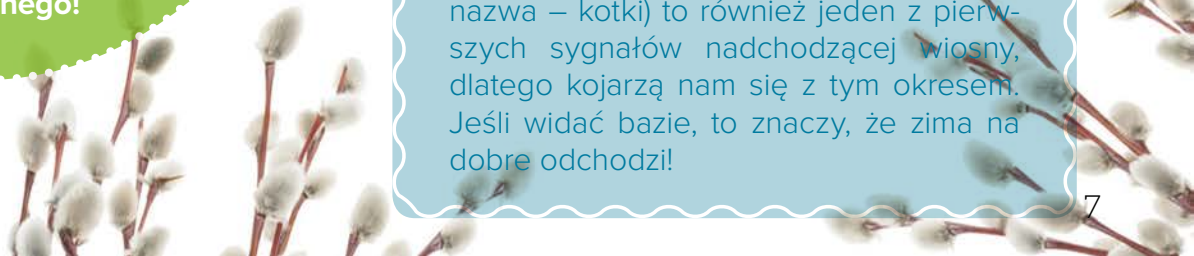
obowiązkowy element Wielkanocy

Bez wątpienia jajko to najważniejsze z wielkanocnych dań. Od dzielenia się nim rozpoczyna się uroczyste niedzielne śniadanie. Skąd ten zwyczaj? Czemu akurat jajko stało się obowiązkowym elementem Świąt? Jajko to symbol życia i odrodzenia – stąd łączy się je ze Świętem Wielkiej Nocy. Tradycja robienia pisanek sięga natomiast już starożytności. Bardzo popularne są jajka barwione na czerwono. Kiedyś wierzono, że odpędzają one złe moce. Żeby przygotować jajka ładnie zabarwione na czerwono, nie trzeba jednak kupować wcale czerwonej farbki. Wystarczy ugotować je w łupinach z cebuli, a same zabarwią się na piękny, ciemnoczerwony kolor. Pamiętajmy też, że jajko zawiera bardzo wiele cennych wartości odżywczych – nic tylko zajadać.

Smacznego!

Wiosenna dekoracja stołu, czyli bazie

Na tydzień przed Wielkanocą ma miejsce Niedziela Palmowa. Tradycyjnie z okazji tego święta robi się tak zwane palmy. Oczywiście w Polsce o gałązki palmy trudno, dlatego musimy sobie jakoś radzić i używamy innych, dostępnych u nas roślin. Świetnie nadają się do tego bazie, czyli kwitnące pędy wierzby. To nieodłączny element dekoracji wielkanocnego stołu. Pojawiające się na gałązkach włochate kuleczki, które przypominają nieco malutkie, puszyste zwierzątka (stąd też ich nazwa – kotki) to również jeden z pierwszych sygnałów nadchodzącej wiosny, dlatego kojarzą nam się z tym okresem. Jeśli widać bazie, to znaczy, że zima na dobre odchodzi!



Nadziewane pyszności

JAJA FASZEROWANE GUACAMOLE

SKŁADNIKI na 4 porcje:

- 6 jajek
- 1 dojrzałe awokado
- 1 łyżka soku z limonki
- 1-2 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki Cebuli suszonej Prymat
- ½ łyżeczki Papryki ostrej mielonej Prymat
- Pieprz czarny grubo mielony Prymat
- Sól morska Prymat
- 1 łyżka drobno posiekanej świeżej kolendry
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- świeża kolendra do dekoracji
- Papryka słodka mielona Prymat

PRZYGOTOWANIE:

Jajka ugotować na twardo, obrać. Przekroić na pół i usunąć żółtka. Awokado obrać, usunąć pestkę i dodać do żółtek, skropić sokiem z limonki i rozgnieść widelcem. Do masy dodać oliwę, posiekaną kolendrę, przeciśnięty przez praskę czosnek, suszoną cebulę, ostrą paprykę oraz sól i pieprz do smaku. Zmiksować na jednolitą masę. Masę guacamole przełożyć do rękawa cukierniczego i napełnić połówki jaj. Po wierzchu posypać słodką mieloną papryką i udekorować listkami kolendry.

Prosta dekoracja

Papryka słodka mielona Prymat to świetny i bardzo **prosty pomysł** na dekorację jajek. Zawsze mamy ją pod ręką. Już mała szczypta doda nie tylko smaku, ale przede wszystkim zapewni **spektakularny efekt**.

JAJKA MUSZTARDOWE Z BOCZKIEM

SKŁADNIKI na nadzienie:

- 6 jaj
- 1 łyżeczka Musztardy francuskiej Prymat
- 1 łyżeczka Musztardy kremskiej Prymat
- 1 łyżka Kremu chrzanowego Smak
- ½ łyżeczki Czosnku staropolskiego Prymat
- ½ łyżeczki Cebuli suszonej Prymat
- 4 Ogóreczki konserwowe Smak
- Sól morska gruboziarnista Prymat
- Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

Dodatkowo:

- 3-4 plasterki wędzonego boczku
- szczypiorek do dekoracji
- Papryka słodka mielona Prymat do posypania
- 12 plasterków szynki parmeńskiej
- 3 Ogóreczki konserwowe Smak

PRZYGOTOWANIE:

Jajka ugotować na twardo. Obrać, przeciąć w poprzek na pół i wyjąć żółtka. Żółtka rozetrzeć widelcem z musztardami i kremem chrzanowym. Dodać suszoną cebulę i czosnek, drobno posiekane ogórki i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Plasterki boczku usmażyć na złoty kolor na patelni – mają być chrupiące. Odłożyć do wystygnięcia.

Połówki jajek owinąć w plasterki szynki i napełnić farszem. Zimne plasterki boczku pokruszyć i posypać nim jajka. Udekorować, plasterkami ogórka, szczypiorkiem i posypać słodką mieloną papryką.

JAJKA Z BURACZANO-CHRZANOWYM NADZIENIEM

SKŁADNIKI na 4 porcje:

- 6 jaj
- 1 mały burak lub 3-4 łyżki Buraczków tartych Smak
- ½ łyżeczki Cebuli suszonej Prymat
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka Kremu chrzanowego Smak
- 1 łyżka Chrzanu tartego Smak
- Sól morska gruboziarnista Prymat
- Pieprz czarny ziarnisty Prymat
- 1 pęczek koperku

Dodatkowo:

- 100 g wędzonego łososia w plastrach
- kilka gałązek koperku
- 6 Ogóreczków konserwowych Smak

PRZYGOTOWANIE:

Buraka umyć i w skórce ugotować do miękkości, lekko ostudzić i obrać. Zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Jajka ugotować na twardo, obrać i przeciąć wzdłuż na pół. Usunąć żółtka. Żółtka i krem chrzanowy dodać do buraka. Rozgnieść widelcem. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, suszoną cebulę, posiekany koperek i doprawić do smaku solą i pieprzem. Wymieszać lub zmiksować.

Połówki jaj napełnić buraczano-chrzanowym nadzieniem. Udekorować plasterkami łososia, ogóreczkami i gałązkami koperku.

Sałatka

SAŁATKA ZIEMNIACZANA
z jajkiem w sosie musztardowym

SKŁADNIKI na sałatkę:

- 800 g młodych ziemniaków
- 5 jajek
- 200 g plasterków szynki parmeńskiej
- 200 g szpinaku/roszponki/lub miksu sałat
- 8 rzodkiewek
- 1 łyżka Przyprawy do ziemniaków i frytek Prymat
- Sól morska gruboziarnista Prymat
- Pieprz czarny ziarnisty Prymat
- 1 pęczek koperku

SKŁADNIKI na sos musztardowy:

- 1 czerwona cebula
- 1 łyżka oleju
- 150 ml Rosołu warzywnego Kucharek
- 2 łyżki Musztardy francuskiej Prymat
- 1 łyżka Musztardy sarepskiej Prymat
- 1 łyżka białego octu winnego
- 1 szczypta cukru

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki umyć, obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem przyprawy do ziemniaków i frytek. Odcedzić i pozostawić do ostygnięcia. Jajka ugotować na twardo.

Cebulę drobno posiekać i podsmażyć na oleju. Dodać ocet, bulion i gotować, aż płyn zredukuje się o połowę. Na koniec dodać musztardę i odrobinę cukru. Wymieszać i doprowadzić do wrzenia. Sos zdjąć z palnika. W misce połączyć szpinak z ziemniakami pokrojonymi w grube plastry, jajkami pokrojonymi w ćwiartki i rzodkiewką pokrojoną w plasterki. Dodać plasterki szynki pokrojone na pół i posiekany koperek. Całość polać sosem, doprawić do smaku solą oraz pieprzem i delikatnie wymieszać.

To prawda, że je się oczami! Szczególnie, gdy na naszym talerzu pojawiają się kolory wiosny - młode ziemniaczki i rzodkiewki w towarzystwie świeżej sałaty i aromatycznej szynki parmeńskiej. Całą jesień i zimę czekaliśmy, aby w końcu cieszyć się tymi smakami.

Inaczej:
Jeśli nie uda się nam kupić **szynki parmeńskiej**, możemy użyć innej dojrzewającej szynki, np. szwarcwaldzkiej lub serrano.

Wiosenna sałatka

Gdy w sklepach i na targach pojawiają się szparagi, to znak, że trwa najpiękniejsza pora roku! Zapach wiosny czuć już nie tylko w powietrzu, ale przede wszystkim na talerzu, który nagle ożywił się pięknymi kolorami. To moment, w którym sałatki można jeść w nieograniczonej ilości, dlatego wciąż szukamy kulinarnych inspiracji, aby odkrywać nowe smaki...

WIOSENNA SAŁATKA z jajkiem i smażonymi szparagami

SKŁADNIKI na sałatkę:

- 200 g roszponki/szpinaku/miks sałat
- 200 g szparagów zielonych lub konserwowych
- 12 przepiórczych jaj
- 8-10 rzodkiewek
- 2 marchewki
- 50 g ulubionych kiełków
- 2 łyżki masła
- Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat
- Sól morska gruboziarnista Prymat

PRZYGOTOWANIE:

Marchewki obrać i przy użyciu tarki pokroić w cienkie plasterki. Zblanszować we wrzącej osolonej wodzie ok. 2 minuty, po czym schłodzić w zimnej wodzie i odsączyć. Jajka przepiórcze ugotować na twardo (ok. 1 minuty). Obrać i przekroić na pół. Szparagi umyć i odłamać końcówki. Na patelni rozpuścić masło i podsmażyć ok. 7-8 minut szparagi. Na koniec posypać je solą i pieprzem.

Roszponkę wymieszać z kiełkami i skropić połową przygotowanego sosu. Dodać szparagi, marchewkę i rzodkiewkę pokrojoną w plasterki, doprawić do smaku solą i pieprzem i jeszcze raz delikatnie wymieszać. Na koniec dodać połówki przepiórczych jaj i polać pozostałym sosem.

Rada:
do sosu można dodać jedną łyżkę octu balsamicznego.

SOS do sałatki

SKŁADNIKI na sos:

- 4 łyżeczki Musztardy francuskiej Prymat
- sok ½ cytryny
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- ½ łyżeczki Papryki ostrej mielonej Prymat
- 1 szczypta Soli morskiej Prymat
- 1 czerwona cebula

PRZYGOTOWANIE:

W miseczce połączyć musztardę, sok z cytryny, oliwę i przyprawy. Dodać drobno posiekaną czerwoną cebulę i wymieszać.

Awokado na świątecznym stole?

Dlaczego nie!

Inaczej:

Do dekoracji dania można wykorzystać wyhodowaną we własnej kuchni rzeżuchę!

Wielkanocne smaki **nie muszą być nudne!** W końcu nikt też nie powiedział, że na uginające się od świątecznych potraw stoły nie możemy wprowadzić urozmaicenia. Jedną z ciekawych propozycji jest **terrina z pastą jajeczną**, łososiem i dojrzałym awokado. Te smaki zdecydowanie do siebie pasują! Niewielka przekąska na pewno zachwyci Was i Waszych bliskich, nawet najgorętszych zwolenników tradycyjnych smaków!

TERRINA z pastą jajeczną z awokado

SKŁADNIKI na sałatkę:

- 8 jajek
- 2 dojrzałe awokado
- 1 ½ łyżki soku z cytryny
- 2 szalotki
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka Kremu chrzanowego Smak
- 1 łyżka Chrzanu tartego Smak
- Pieprz czarny Prymat
- Sól morska Prymat
- 2 łyżki posiekanego świeżego koperku
- 300 g wędzonego łososia w plastrach

PRZYGOTOWANIE:

Jajka ugotować na twardo, obrać i posiekać w kostkę. Awokado obrać, przekroić na pół, usunąć pestkę, a miąższ drobno posiekać. Polać sokiem z cytryny. Czosnek przecisnąć przez praskę, szalotkę drobno posiekać. Wszystkie składniki wymieszać (część pasty można rozgnieść widelcem), dodać chrzan i krem chrzanowy, doprawić do smaku solą oraz pieprzem i wymieszać.

Okrągłe kokilki posmarować oliwą z oliwek i wyłożyć plastrami łososia tak, aby ryba przykryła dno oraz brzegi foremek. Kokilki napełnić pastą jajeczną, zakryć wystającym poza naczynie łososiem. Wstawić na kilka godzin do lodówki.

Terrinę przed podaniem wyjąć z foremek. Skropić sokiem z cytryny i udekorować koperkiem lub kiełkami.

Wielkanocne smaki w nowej odsłonie!

ZUPA CHRZANOWA z białą kiełbasą

SKŁADNIKI:

- 500 g wędzonego boczku
- 1 biała cebula
- 3-4 ząbki czosnku
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- mały kawałek selera i pora
- 3 Liście laurowe Prymat
- 3-4 ziarna Ziela angielskiego całego Prymat
- 2 łyżki Majeranku suszonego Prymat
- 4 białe surowe kiełbasy
- ok. 130-150 g Chrzanu tartego Smak
- Sól morska Prymat
- Pieprz biały mielony Prymat
- 4 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- 1 surowe żółtko
- 4 jajka

PRZYGOTOWANIE:

Jajka ugotować na twardo, obrać i odłożyć na bok. Wypłukać boczek i pokroić w plastry, przełożyć do garnka, dodać obraną marchewkę, pietruszkę, seler i por oraz liść laurowy, ziele angielskie, przeciśnięty przez praskę czosnek i jedną łyżkę majeranku. Zalać zimną wodą (ok. 2-2 ½ litra). Doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu przez ok. 20 minut. Cebulę opalić nad palnikiem i dodać do gotującej się zupy. Gotować, aż warzywa będą miękkie. Pod koniec gotowania włożyć białą kiełbasę i parzyć ją przez ok. 15 minut – ważne, żeby kiełbasa się nie gotowała! Po tym czasie wyjąć kiełbasę, a wywar przecedzić. Do przecedzonego wywaru dodać chrzan, doprowadzić do wrzenia i gotować kilka chwil. Śmietanę i żółtko połączyć razem. Dodać kilka łyżek wywaru, wymieszać i przelać do zupy. Ponownie zagotować, doprawić do smaku solą, pozostałym majerankiem i białym pieprzem. Zupę chrzanową podawać z ćwiartkami ugotowanego jajka i plasterkami białej kiełbasy.

Najczęściej na Wielkanoc serwujemy naszym bliskim żurek lub biały barszcz. Oczywiście tradycyjne przepisy sprawdzają się zawsze, ale zdarza się, że chcemy **odświeżyć świąteczne menu**, nie rezygnując z klasycznych smaków. W takiej sytuacji możemy pokusić się o przygotowanie **zupy chrzanowej**, która dotychczas rzadko gościła na naszych stołach. Nie tylko łączy ze sobą najlepsze, **wielkanocne smaki**, ale też zachęca do skosztowania znanych produktów w zupełnie nowej odsłonie.

Rada:

Jeśli chcemy zmniejszyć ostrość zupy, możemy użyć **Chrzanu śmietankowego Smak.**

Delikatna polędwica to idealne rozwiązanie na **wykwintny obiad**. Pieczone mięso w towarzystwie karmelizowanej cebulki i szynki parmeńskiej to **kwintesencja klasycznego smaku**, ale z **nowoczesną nutą**. Danie to bez wątpienia będzie królować na wielkanocnym stole, uginającym się od wspaniałych pyszności!

POLĘDWICA WIEPRZOWA w cieście francuskim z karmelizowaną cebulą

SKŁADNIKI na polędwicę:

- 2 polędwice wieprzowe każda po 400-450 g
- Sól morska Prymat
- Pieprz kolorowy Prymat
- 2 łyżki Majeranku suszonego Prymat
- 1 łyżka oliwy
- 2 łyżki Musztardy sarepskiej Prymat

SKŁADNIKI na karmelizowaną cebulę:

- 2 białe cebule
- 2 czerwone cebule
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka masła
- Sól morska Prymat
- Pieprz czarny Prymat
- 1 łyżeczka cukru brązowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżeczka czerwonego octu winnego

DODATKOWO:

- 200-220 g ciasta francuskiego
- 200 g szynki parmeńskiej w plastrach
- 1 żółtko jajka do posmarowania ciasta
- 1 łyżeczka Majeranku suszonego Prymat do posypania

PRZYGOTOWANIE KARMELIZOWANEJ CEBULI:

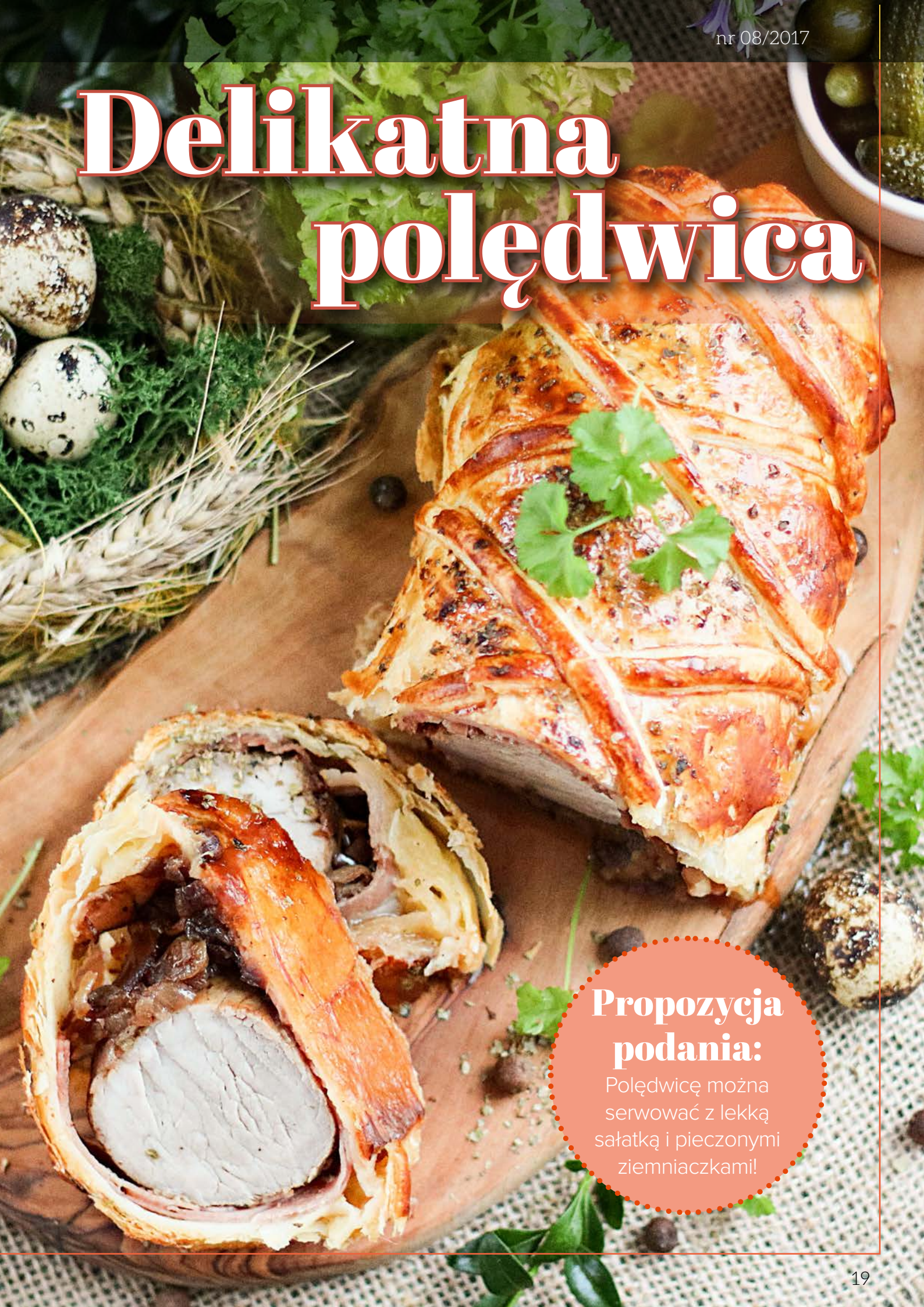
Cebule pokroić w talarki. Na patelni rozgrzać olej i masło, wrzucić cebulę i smażyć ok. 20 minut, często mieszając. Po tym czasie dodać sól i pieprz do smaku i smażyć kolejne 10 minut. Gdy cebula się przyrumieni, dodać do niej ocet winny i balsamiczny i gotować, aż nadmiar płynu odparuje. Na koniec dodać cukier i smażyć jeszcze kilka minut.

PRZYGOTOWANIE POLĘDWICY:

Polędwice dokładnie oczyścić z błonek, opłukać i osuszyć. Natrzeć solą, oliwą oraz sporą ilością kolorowego pieprzu. Oprószyć majerankiem. Rozgrzać patelnię i obsmażyć każdą polędwicę oddzielnie z każdej strony – łącznie ok. 8-10 minut na sztukę. Zdjąć z patelni i jeszcze ciepłe mięso posmarować musztardą. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni. Na desce ułożyć plastry szynki parmeńskiej, nakładając jeden na drugi. Na szynce położyć polędwicę, a na polędwicy rozłożyć połowę karmelizowanej cebuli. Zawinąć polędwicę w szynkę. W ten sam sposób przygotować drugą polędwicę. Rozłożyć ciasto francuskie (można je lekko rozwałkować) i przeciąć na pół. Na jednej części ciasta położyć polędwicę i owinąć ją ciastem, zlepiając boki. Tak samo owinąć drugą polędwicę. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, umieścić na niej mięso łączeniem do dołu, posmarować roztrzepanym żółtkiem i posypać majerankiem. Piec przez 30-40 minut na dolnej półce.

Po upieczeniu pozostawić 10 minut w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami. Przed podaniem pokroić w plastry.

Delikatna polędwica



Propozycja podania:
Polędwicę można serwować z lekką sałatką i pieczonymi ziemniaczkami!

Nowości Prymat

Domowe gotowanie, a także pieczenie słodkich przysmaków, będzie jeszcze smaczniejsze przy nieocenionym wsparciu nowości Prymat. Polecamy naszych faworytów do uzyskania idealnego smaku i całkowicie naturalnego aromatu.

Cynamon cały Prymat

Charakteryzuje się słodkim, intensywnym, lekko piekącym smakiem. Jakże mdłe byłyby ciasta, pierniki, konfitury, kompoty, marynaty, poncze i nalewki, gdyby nie ta przyprawa korzenna o bardzo głębokim, intensywnym i przyjemnym zapachu. Można go dodawać w formie całej lub startej bezpośrednio przed podaniem. Dzięki specjalnemu opakowaniu Cynamon Prymat zachowuje 100% aromatu.

Wanilia laska Prymat

Laski wanilii Prymat mają przyjemny, słodki aromat, który zachęci każdego miłośnika słodkości. Wanilia idealnie współgra z nutą cynamonu, kakao i goździkami. Dzięki szczelnemu opakowaniu zachowuje jędrność, świeżość i aromat.

Cukier z prawdziwą wanilią

Cukier z prawdziwą wanilią Prymat ma całkowicie naturalny aromat. Idealnie nadaje się do deserów, ciast i innych słodkości. Sprawdzi się jako dodatek do potraw na bazie mąki, budyniów czy bitej śmietany. Cukrem z prawdziwą wanilią Prymat można też słodzić napoje, np. kawę, mleko lub gorącą czekoladę.

Szafran nitki Prymat

Mają szerokie zastosowanie w cukiernictwie, są używane również jako aromatyczny barwnik do ciastek. Koniecznie dodaj kilka nitek do wielkanocnej babki – będzie miała intensywniejszy aromat oraz piękny żółty kolor.

Gałka muszkatołowa cała Prymat

Jest nieodłącznym składnikiem grzanych napojów, takich jak wino czy piwo, a także wielu słodkich deserów. Dodawaj szczyptę do owocowych deserów, a także pierników. Będą miały wspaniały korzenny aromat.

www.sweet-family.pl

Jesteśmy SweetFamily®

Dzisiaj znowu nam się upiecze!

MALEŃKIE słodkości

Znakomite maleńkie słodkości idealne nie tylko od święta. Połączenie słodkiego karmelu i soli gruboziarnistej robi prawdziwą furorę w świecie kulinarnym, a także coraz częściej w naszych domach. Polecamy tę eksplozję smaków połączyć z doskonałym aksamitnym spodem w postaci ulubionego przez wszystkich serniczka.

Wskazówka

Używaj soli gruboziarnistej. Jej kryształki będą się nie tylko pięknie prezentowały na ciemnym karmelu, ale także zapewnią bogatsze doznania smakowe.

MINISERNICZKI
z sosem karmelowym

SKŁADNIKI na spód:

- 120 g herbatników
- 80 g masła
- ½ łyżeczki Cynamonu mielonego Prymat

SKŁADNIKI na masę serową:

- 500 g tłustego twarogu (trzykrotnie zmielonego)
- 1 opakowanie Cukru z prawdziwą wanilią Prymat
- 1 laska Wanilii Prymat
- 100 g cukru
- 85 g masy kajmakowej
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

SKŁADNIKI na sos karmelowy:

- 150 g cukru
- 60 g masła
- 75 ml śmietany kremówki 30% lub 36%
- ½ łyżeczki Soli morskiej gruboziarnistej Prymat

PRZYGOTOWANIE spodu:

Herbatniki pokruszyć, dodać roztopione masło i cynamon, wymieszać. Masę przełożyć do silikonowych foremek na muffinki i ugnieść (po 1 czubatej łyżce na serniczek). Można też użyć metalowej formy. Wówczas należy do wgłębień włożyć papierowe papilotki i napełnić je masą. Foremki wstawić do lodówki.

PRZYGOTOWANIE masy serowej:

Ser przełożyć do miski, dodać ziarna wanilii, cukier, mąkę, masę kajmakową, jajko i utrzeć. Masą napełnić papilotki (zostawić trochę miejsca na polewę). Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni. Miniserniczki piec przez 10 minut, po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 160 stopni i piec jeszcze ok. 15-20 minut. Po wyjęciu z piekarnika pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Następnie schować do lodówki na ok. 1-2 godziny.

PRZYGOTOWANIE sosu karmelowego:

Do rondelka z grubym dnem wsypać cukier i rozpuścić go na małym ogniu. Gdy cukier lekko zbrązowieje, dodać masło i energicznie mieszać, aż masło się rozpuści. Rondelek zdjąć z palnika i ostrożnie wlać śmietankę, ciągle mieszać, aż otrzymamy gładki sos. Do sosu dodać sól, jeszcze raz wymieszać i pozostawić do ostygnięcia.

Schłodzone miniserniczki polać sosem karmelowym, wierzch posypać solą morską.

Mazurek z klasą

MAZUREK CZEKOLADOWY
wielkanocny

SKŁADNIKI na 4 porcje:

- 350 g mąki tortowej
- 50 g cukru pudru
- 200 g schłodzonego masła
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- szczypta Soli morskiej Prymat
- 2 żółtka
- ½ łyżeczki Cynamonu mielonego Prymat
- ½ łyżeczki Gałki muszkatołowej mielonej Prymat

SKŁADNIKI na krem czekoladowy:

- 125 g czekolady gorzkiej
- 125 g czekolady mlecznej
- 400 g serka mascarpone
- 1 łyżka masła
- 50 ml śmietany kremówki 30% lub 36%

DODATKOWO:

1 słoiczek dżemu wiśniowego ciasteczka i posypki do dekoracji.

PRZYGOTOWANIE ciasta:

Ze wszystkich składników na ciasto zagnieść ciasto. Uformować z niego kulę, owinąć w folię i schować na 1 godzinę do lodówki. Po tym czasie rozwałkować cienko ciasto i przełożyć je do prostokątnej formy (spód formy wyłożyć papierem do pieczenia). Ciasto ponownie wstawić do lodówki, tym razem na 30 minut. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni, ciasto ponakłuwać w kilku miejscach widelcem i piec przez ok. 15-20 minut. Wyjąć i wystudzić. Zimne ciasto można wyjąć z formy.

PRZYGOTOWANIE kremu czekoladowego:

W kąpieli wodnej rozpuścić obie czekolady z dodatkiem masła i śmietanki. Gdy czekolada lekko przestygnie, połączyć ją z mascarpone i zmiksować na gładki krem. Dżem wiśniowy rozsmarować na wystudzonym spodzie ciasta. Następnie wyłożyć krem czekoladowy, wyrównać i schować na kilka minut do lodówki. Na jeszcze miękkim kremie poukładać dekoracje. Wstawić do lodówki do stężenia kremu.

Bez mazurka trudno sobie wyobrazić Wielkanoc. To wyjątkowo słodkie ciasto w polskiej tradycji cukiernictwa przekłada się masami lub pokrywa nimi jego wierzch. W najbardziej tradycyjnej wersji używa się do tego masy kajmakowej oraz marmolady bądź dżemu. Najbardziej fantazyjnym elementem mazurków jest ich dekoracja – z lukru, kandyzowanych owoców i bakalii. Proponujemy wersję bardzo współczesną, która jednocześnie korzysta z tego, co tradycja oferuje najlepszego.

Rada:

SŁODKO-GORZKI CZEKOLADOWY KREM

Zamiast słodkiego kajmaku warto postawić na intensywny smak zmieszanych czekolad – mlecznej i gorzkiej z dodatkiem śmietany kremówki i serka mascarpone.

Keks

Smaki znane z dzieciństwa, wyniesione z kuchni mam i babć prosto w dorosłość. Nadal cieszą doskonałym smakiem, puszystą strukturą ciasta, słodyczą kandyzowanych owoców oraz wieńczącego całość lukru. Keks, zwany w niektórych regionach cwibakiem, jest naszą propozycją do popołudniowej świątecznej kawy.

Wskazówka

Tradycyjny keks musi cieszyć nie tylko kubki smakowe, ale też radować kolorami. Dlatego zadbaj, by w środku i na wierzchu znalazły się różnorodne kandyzowane owoce, orzechy, migdały, biały lukier i kwaskowata skórka z pomarańczy.

KEKS

SKŁADNIKI:

- 1115 g twarogu
- 280 g cukru
- 225 g masła
- 4 jajka
- 325 g mąki tortowej
- ½ łyżeczki Soli morskiej Prymat
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 laska Wanilli Prymat
- 2 łyżki rumu
- 50 g rodzynek
- 50 g kandyzowanego ananasa
- 50 g kandyzowanych wiśni
- 50 g rodzynek

SKŁADNIKI na lukier:

- 150 g cukru pudru
- 3-4 łyżki soku z pomarańczy

DODATKOWO:

- orzechy do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Owoce zalać wrzątkiem, odstawić na 15 minut i odcedzić. W misce wymieszać mąkę z solą i proszkiem do pieczenia. W drugiej misce utrzeć masło z cukrem, nasionkami z laski wanilii, rumem i twarogiem. Do masy serowej dodać jaja i dokładnie wymieszać. Na koniec dodać odsączone owoce, mąkę i dokładnie połączyć składniki.

Ciasto przełożyć do foremki keksówki nasmarowanej masłem i posypanej mąką. Piec ok. 60-80 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni do tzw. „suchego patyczka". Ciasto pozostawić do ostygnięcia.

PRZYGOTOWANIE lukru:

Cukier puder wymieszać z sokiem z pomarańczy, aż otrzymamy jednolitą masę. Jeśli lukier jest za gęsty, można dodać odrobinę wody. Lukrem polać zimne ciasto i udekorować orzechami.

Lekko na wiosnę

idzie nowe, świeże i... zielone

DoradcaSmaku.pl
to społeczność osób z nieukrywaną pasją do gotowania i chęcią inspirowania innych.

Nareszcie idzie nowe, świeże i... zielone. To wyjątkowy czas w roku, w którym wiosna budzi się do życia, a w nas odradza się energia do działania i przerywamy kilkumiesięczny, zimowy sen. Dłuższe, pełne słońca dni sprawiają, że przybywa nam dodatkowych godzin na nasze ulubione aktywności. Dla jednych to sport, jazda na rowerze czy spacery, a dla innych... gotowanie. I to nie zwykłe gotowanie, ale takie przepełnione wytęsknionymi smakami wiosny i lata.

A jak na talerzu wykorzystać sezonowe warzywa i owoce doskonale wiedzą Doradcy Smaku:

JadwigaJaga85, Linka2107, R'n'G Kitchen, Wiktoria29

Zielona SAŁATKA Z RAWIOLI

Jaga85
przepis i zdjęcia

LICZBA PORCJI: 1-2

CZAS PRZYGOTOWANIA:
szybko

PRZYGOTOWANIE:
gotowanie

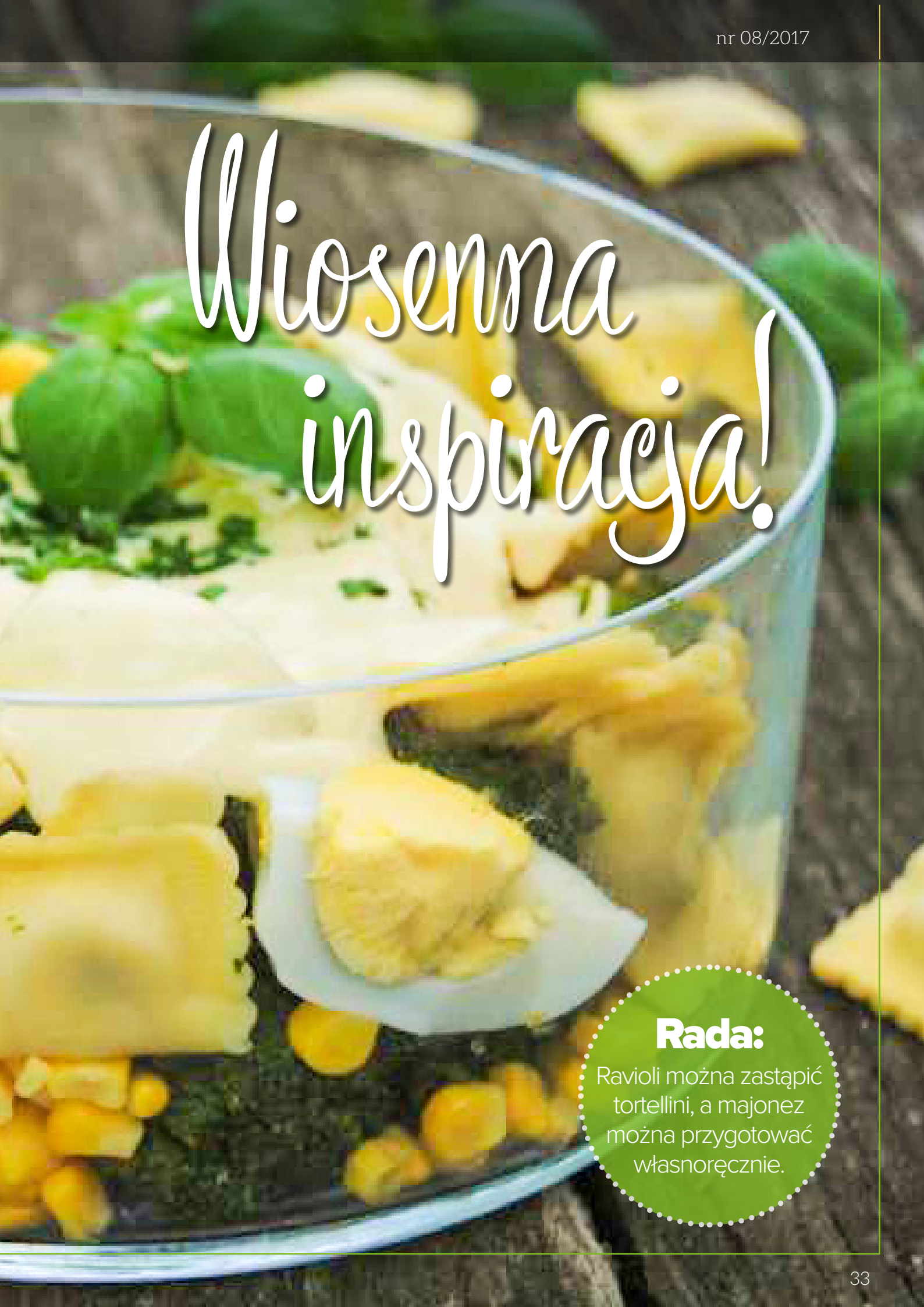
SKŁADNIKI:

- 1 brokuł
- 1 puszka kukurydzy
- 5 jajek
- 1 opakowanie ravioli
- 1 mały słoik majonezu
- 1 pęczek szczypiorku
- Sól morska i Pieprz czarny Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

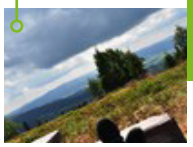
Brokuł podzielić na różyczki i ugotować w osolonej wodzie, a następnie odcedzić i ostudzić. Kukurydzę z puszki odsączyć. Jajka ugotować na twardo. Po przestudzeniu obrać i pokroić na ćwiartki. Ravioli ugotować według przepisu na opakowaniu, odcedzić i ostudzić. Tak przygotowane składniki ułożyć naprzemiennie w naczyniu. Przed podaniem dodać majonez, posypać szczypiorkiem i doprawić do smaku. Jeśli majonez jest bardzo delikatny, należy go wcześniej doprawić.

Wiosenna inspiracja!



Rada:
Ravioli można zastąpić tortellini, a majonez można przygotować własnoręcznie.

Sałatka z bob



Wiktoria29
przepis i zdjęcia

LICZBA PORCJI: dla 3-4 osób

CZAS PRZYGOTOWANIA:
szybko

PRZYGOTOWANIE:
gotowanie

SKŁADNIKI:

- 1 garść bobu (opcjonalnie mrożony)
- 100 g kaszy pęczak
- 100 g zielonego groszku
- 1/2 pęczka kopru
- 4 ogórki małosolne
- 1 ząbek czosnku
- szczypta Soli morskiej Prymat
- szczypta Pieprzu czarnego Prymat
- 2 łyżki oliwy z oliwek

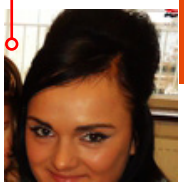
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kaszę i bób ugotować w oddzielnych naczyniach. Ogórki pokroić w kostkę, koper posiekać. Wymieszać ugotowany bób, kaszę pęczak, groszek oraz koper. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek oraz oliwę z oliwek. Doprawić wszystko do smaku solą i pieprzem.

bem i pęczakiem

Rada:
Sałatkę możemy delikatnie skropić sokiem z cytryny.

Sałatka z tuńczykiem i awokado



Linka2107
przepis i zdjęcia

LICZBA PORCJI: dla 2-3 osób

CZAS PRZYGOTOWANIA:
szybko

PRZYGOTOWANIE:
gotowanie

SKŁADNIKI SAŁATKA:

- 2 puszki tuńczyka w kawałkach w sosie własnym
- 2 awokado
- 40 g rukoli
- 50 g świeżego szpinaku
- 4 jajka
- 10 pomidorków koktajlowych
- 1 czerwona cebula
- 1 pęczek szczypiorku
- Sól morska Prymat

SKŁADNIKI SOS:

- 4 łyżki śmietany 18%
- 4 łyżki majonezu
- 1 łyżka soku z limonki
- Sól morska Prymat
- Pieprz czarny mielony Prymat

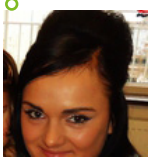
Sałatka na bazie świeżych warzyw, tuńczyka, awokado, delikatnie skropiona sosem majonezowym to świetna propozycja zarówno na obiad, przekąskę, jak i drugie śniadanie w pracy.

Kawałki tuńczyka odsączyć z zalewy, a szpinak oraz rukolę umyć i osuszyć. Awokado obrać i pokroić w grubsze plastry. Jajka ugotować na twardo, następnie obrać i pokroić na mniejsze części. Pomidorki pokroić na ćwiartki, cebulę w piórka, a szczypiorek drobno posiekać. Składniki sosu wymieszać ze sobą do uzyskania jednolitej konsystencji. Wszystkie składniki sałatki ułożyć na półmisku, a następnie oprószyć solą oraz pieprzem i polać sosem.

Kolorowa i świeża przekąska!

Rada:
Aby sałatka dłużej zachowała świeżość, warzywa należy polać sosem dopiero przed podaniem.

Krem z zielonego groszku z trawą cytrynową



Linka2107
przepis i zdjęcia

LICZBA PORCJI: dla 3-4 osób

CZAS PRZYGOTOWANIA:
średnio

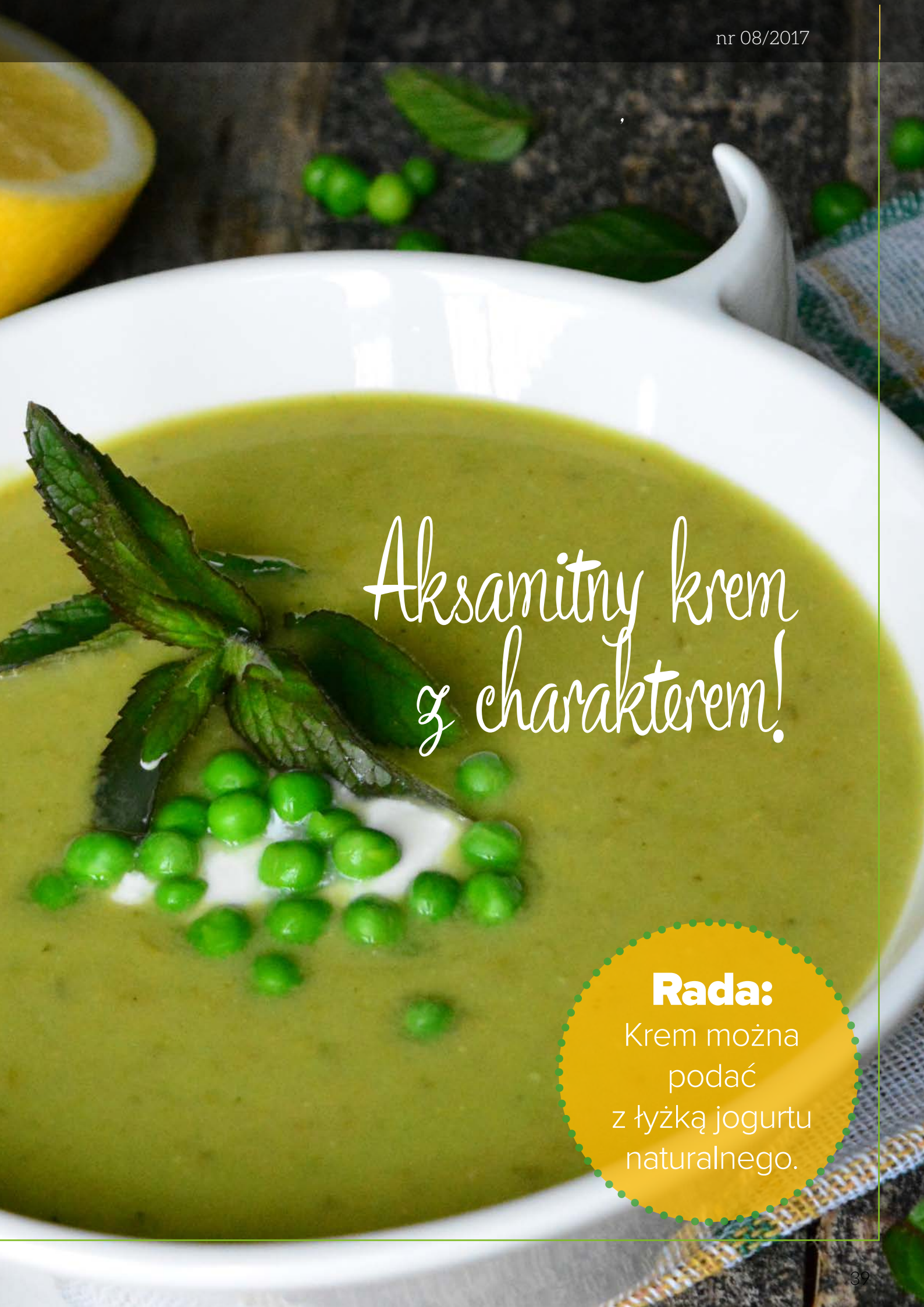
PRZYGOTOWANIE:
gotowanie

SKŁADNIKI:

- 300 g makaronu penne
- 500 g zielonego groszku
- 1 por (biała część)
- 2 cebule
- 2 łyżki mięty pieprzowej
- 2 łyżki trawy cytrynowej
- Sok z ½ cytryny
- 3 łyżki oleju
- Sól morska Prymat
- Pieprz czarny mielony Prymat
- 200 g serka mascarpone
- 1 litr bulionu drobiowego
- Jogurt naturalny (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Por dokładnie umyć i pokroić w paski, a cebule w piórka. Następnie wrzucić do garnka i zrumienić na rozgrzanym oleju. Wlać bulion drobiowy i całość zagotować. Wsypać rozmrożony zielony groszek i gotować około 6 minut. Następnie dodać sok z cytryny, miętę, trawę cytrynową i wszystko dokładnie zmiksować. Na końcu dodać serek mascarpone i całość wymieszać. Doprawić solą morską i pieprzem, posypać startym na drobniutkich oczkach serem żółtym, zapiekać 20 minut w nagrzanym piekarniku do 170˚C.



Aksamitny krem z charakterem!

Rada:
Krem można podać z łyżką jogurtu naturalnego.

Zupa z brukse

R'n'G Kitchen
przepis i zdjęcia

LICZBA PORCJI: dla 3-4 osób

CZAS PRZYGOTOWANIA:
średni

PRZYGOTOWANIE:
gotowanie

SKŁADNIKI:

- 2 żółtka
- 400 g brukselki
- 400 g karkówki
- 100 g wędzonki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 mały seler
- 1 ząbek czosnku
- 1 pęczek koperku
- 125 ml słodkiej śmietany
- 3 woreczki ryżu
- Sól morska i Pieprz czarny Prymat

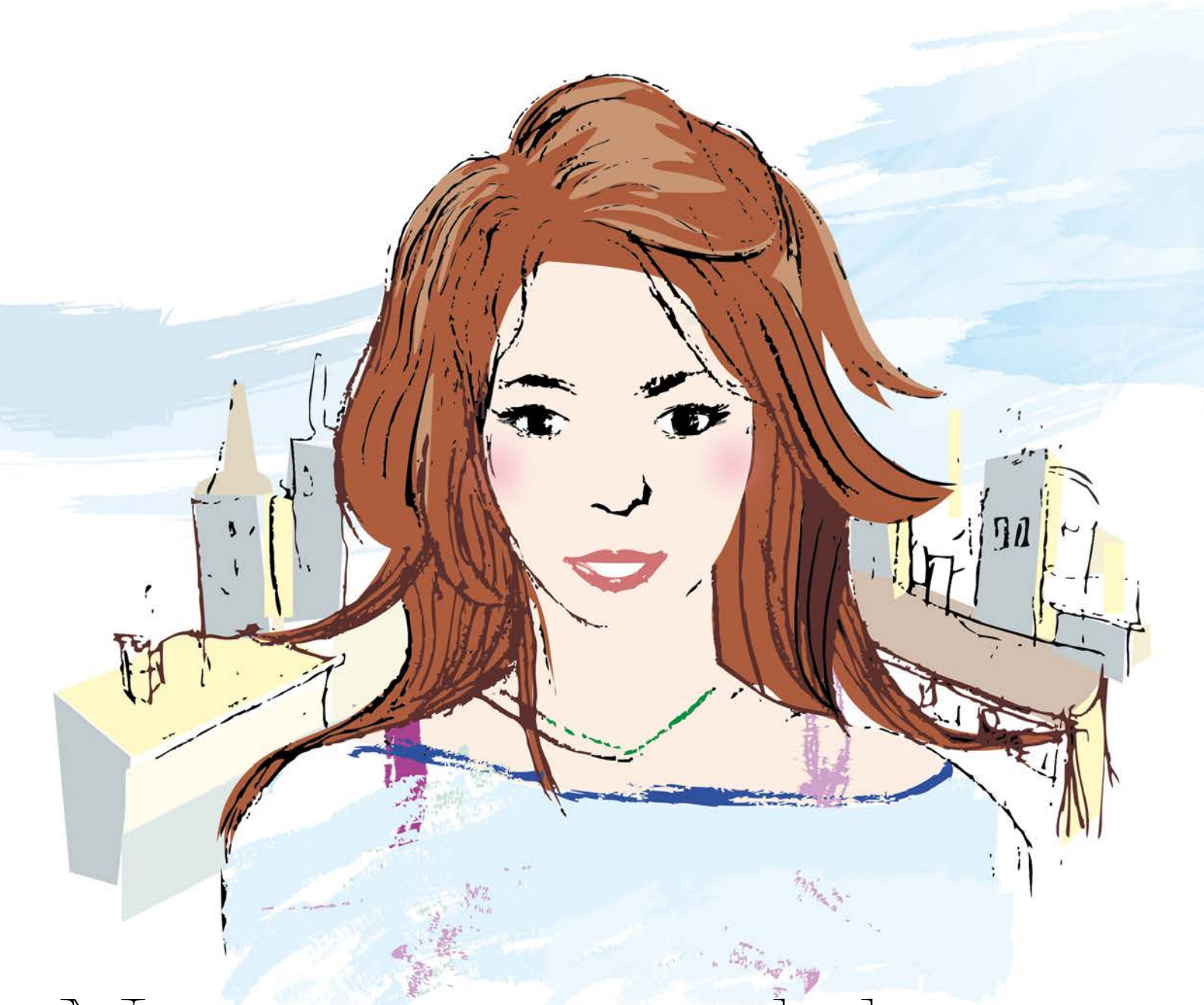
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Warzywa pokroić w kostkę. Włożyć do garnka i zalać 2 litrami wody. Dodać wędzonkę i karkówkę. Do prawie miękkich warzyw dodać brukselkę i posolić, gotować do miękkości. Następnie zupę zabielić śmietaną. Osobno ugotować ryż, który później należy dodać do ugotowanych warzyw. Posypać pokrojonym koperkiem.

elki

Rada:
Przed dodaniem brukselki do wywaru można ją podsmażyć na niewielkiej ilości tłuszczu.

Brukselka może być smaczna!



Nożem i widelcem,

czyli kulinarne podboje mojego męża

Niektórym wiosnę zwiastują zbyt krótkie sukienki pań prowadzących programy śniadaniowe, innym – dodatkowe kilogramy, które – tu i ówdzie – wychodzą zza ładnego sweterka. Takie charakterne ciałko, które o sobie daje znać w najmniej odpowiednim momencie. Różnie to w życiu bywa. U mnie jest inaczej i chyba nadmiar słońca jest tego przyczyną. Bo w sumie nie ma innego wytłumaczenia na fakt, że, gdy pierwsze wstają zorze, mój mąż ze spokojnej zazwyczaj kuchni robi drogę szybkiego ruchu. Za nic wbić się nie mogę.

Prawie stare, dobre małżeństwo

Moja mama, pani Nowakowska, która trochę o życiu wie, zawsze mi powtarzała, że kobieta musi umieć gotować. Bo tak jest dobrze, bo tak być powinno, bo pochwalić się dobrym bigosikiem to dobra rzecz. A i taki zjeść to jeszcze lepiej. A facet? Facet to musi być wysoki, rodzinę utrzymać i do kieliszka nie zaglądać. Wyczuwam lekki radykalizm, ale gdyby to wszystko połączyć w odpowiednich proporcjach, to wychodzi całkiem fajny facet, taki skrojony na miarę. Taki jak mój Adam. To nawet jest mój Adam.

Jaki jest facet idealny?

Ostatnio w pracy koleżanka zachwycała się nowo poznanym mężczyzną. Ponoć to facet idealny. Fale zachwytu prawie zalały nasze biuro, ja chwyciłam się biurka i resztkami sił pytam: jaki jest ten facet idealny? I słyszę jak litanię, że wysoki i przystojny, i myślę: oho, mój Adam. Do tego dobrze zarabia, intratne stanowisko i takie tam, myślę – mój Adam też zarabia, może nie takie kokosy, ale całkiem przyzwoicie. Leci kolejna seria, jak z automatu: zabawny (Adamowi specyficznego humoru odmówić nie mogę), elegancki (jak się wystroi to też), no i na koniec słyszę: Boże, jak on gotuje! Magda, on takie dania potrafi wyczarować jak z Bristolu! Przez pierwszą minutę nie słyszę nic. Znacie pewnie takie dziwne świszczenie w uszach, uczucie dezorientacji, lekką panikę? To ja w tamtym momencie. Potem krążą mi po głowie różne myśli – Adam nie gotuje. Zaraz, zaraz, a ta carbonara, którą robi jak nikt inny? Jest przepyszna! Ale robi ją raz na pół roku... - podpowiada mi głos z tyłu głowy. Ale czy mój mąż musi gotować? - zastanawiam się długo, przeglądając tabelki w exelu.

Wiosna i te dziwne fluidy

Dzisiaj będę wcześniej w domu i zrobię stek. Jaki lubisz? - dostaję sms od męża i wbija mnie w fotel. To co prawda nie jest jedna z tych wiadomości, które zmieniają twoje życie, ale na pewno sprawiają, że staje się smaczniejsze. Cieszyłam się jak dziecko, a słońce rodem z Toskanii prawie zawisło nad moją głową. Nie wiem skąd w Adamie ten entuzjazm, zapał, radość do gotowania, ale wiem, że nie chcę tego popsuć. Dlatego odpisuję: Medium rare z uśmiechniętą emotką, bez zadawania pytań. Chociaż to wcale nie oznacza, że ich nie mam. Mam ich mnóstwo! Mam 3 opcje przed sobą – albo mój mąż ma jakąś dziwną maszynę do przechwytywania moich myśli, albo to to słońce, wiosna i fluidy, albo ktoś go podmienił.

Wchodzę do domu, a zapach skwierczącego mięsa wita mnie od progu. Adam też taki sam, więc ostatnią teorię mogę odrzucić. Mięso wygląda naprawdę pięknie. Do tego sałatka z rukolą, pomidorkami cherry, gorgonzolą i winegretem. Na deser był koktajl z jarmużu z gruszką i kiwi. Wszystko pachnie! Jemy, ja zachwycona, Adam też. Taki ładny obrazek jak z komedii romantycznych i pytam wreszcie: co się jemu stało? Może jakaś rocznica, data, o której zapomniałam? No i co się stało z carbonarą? Odpowiedź zwala mnie z nóg – a wiesz, kumpel z siłowni polecił mi ten przepis. Pomyślałem, że spróbuję. Magda, Magda – myślę sobie w duchu – zejdź kobieto na ziemię.

Kuchenne rewolucje

Myślałam, że stek a'la Adam P. był jednorazowym wyskokiem, ale jakże się myliłam. Od tamtego dnia wszystko się zaczęło – słownik kulinarnych pojęć mojego męża zaczął się rozszerzać i to w drastycznym tempie. Zamiast „chcesz jajecznicę?", słyszałam: jak ugotować kaszę jaglaną i do czego użyć ziół prowansalskich? Przeglądarkę opanowały strony z przepisami. Piekarnik zaczął przeżywać okres swojej świetności. Te wszystkie piękne zapachy, blaty wyglądające jak po wybuchu bomby i Adam krzątający się po kuchni w moim fartuszku w serduszka. Boże, kocham ten widok! Mój mąż gotuje! Wyobrażacie sobie? Wprawdzie widziałam utłuczoną misę, pewnie gdzieś mu spadła, ale nie komentowałam, bo po co psuć ten entuzjazm? Mam gotującego faceta, faceta idealnego, jak mówią wszystkie kobiece poradniki.

Co będzie dalej?

Minęły 2 tygodnie i wiecie co? Zapał mojego męża ani na chwilę nie osłabł! Wprawdzie ciągle służę radą, podpowiadam i „sprzedaję" swoje kulinarne patenty, ale ciągle nie mogę wyjść z podziwu, że Adam odnalazł się w kuchni. Zdradził mi, tak w wielkim sekrecie, że chciał czegoś nowego spróbować, bo wiosna, bo cieplej, bo lepiej. Od dzisiaj ubóstwiam wiosnę jeszcze bardziej – i mam ku temu solidny powód. Chwilo trwaj! A Was, drogie czytelniczki, zachęcam do wspierania kulinarnych talentów Waszych facetów! W końcu przez żołądek do serca.

c.d.n.

Robert SOWA

Wiosna?

Dla mnie to szalony czas zmian

Jak wyglądają święta Wielkanocne Roberta Sowy? Są tradycyjne czy bardziej nowoczesne? Jakie menu wówczas króluje?

Jestem tradycjonalistą i lubię celebrować Święta Wielkanocne nawiązujące do polskiej kulinarnej tradycji, jednakże z akcentami nowości kulinarnych, wpływów regionalnych czy europejskich.

Przykładem niech będzie żur wielkanocny pachnący świeżo startym chrzanem, ale z jajkami przepiórczymi. Zamiast pasztetu postawię w kuchni na mus z wątróbek z konfiturą z czarnej porzeczki z kardamonem. Zwykły kotlet zamienię na pieczoną jagnięcinę ze skorzonerą. Zdecydowanie postawię na pieczoną białą kiełbasę z cebulą, kminkiem i majerankiem, ale dodam do niej chrzan żurawinowy, na przykład marki Smak. W zastępstwie pieczonej tradycyjnej gęsi podam marynowane udka z gęsi kołudzkiej confit z purée z topinamburu z pieczonymi korzennymi buraczkami.

A co na deser? Święta to także okazja do przygotowania ciekawych słodkości.

Oczywiście Święta Wielkanocne to również desery, które od tradycyjnych mazurków, serników, rolad owocowych czy paschy przeszły w stronę przysmaków znacznie lżejszych.

Ja preferuję musy bakaliowe, bardzo modny dziś deser z chałwy, bezy waniliowej z owocami po bezy o smaku korzennym z konfiturami, puszyste serniki – na przykład z białą czekoladą czy mój ulubiony lekko słonawy z sosem karmelowym lub deser ze śliwek suszonych z czekoladą.

Jakie zmiany w trendach wielkanocnych zaobserwował Pan jako szef kuchni w ciągu ostatnich kilku lat?

W ostatnich latach w okresie Świąt Wielkanocnych obserwuję zmiany pokoleniowe, które oznaczają traktowanie tego czasu jako możliwości wyjazdów z rodziną nad morze, w góry czy za granicę. Jednak podczas takich wycieczek, szczególnie w Polskę, wyjeżdżający oczekują tradycyjnych polskich smaków, które pamiętają jeszcze z dzieciństwa. Dlatego bardzo modne kierunki to Podhale, Kaszuby, Świętokrzyskie, Śląsk czy Podlasie.

Jakie są dla Pana najbardziej charakterystyczne zapachy i aromaty Wielkanocy?

Święta Wielkanocne to tradycja smaków i aromatów. Od dań ciepłych po desery. Uwielbiam aromaty mocno zakorzenione w polskiej tradycji – białą kiełbasę duszoną z cebulą kminkiem, majerankiem i mielonym czarnym pierzem czy ćwikłę z chrzanem, solą morską, kminkiem i pieprzem.

Desery stołu wielkanocnego oznaczają dla mnie zapachy wanilii, cynamonu, goździków i innych przypraw korzennych. Propozycją bardzo aromatycznego polskiego deseru z orientalną nutą są na przykład karmelizowane pieczone buraczki w przyprawach korzennych z miodem z mniszka, z przyprawami korzennymi, lodami waniliowymi i prażonymi migdałami. Jako Ambasador marki Prymat wybieram propozycje od tej marki i proponuję je również Państwu.

Czy uda się znaleźć w te święta chwilę na odpoczynek i złapanie oddechu?

Zawsze staram się w święta złapać troszkę oddechu, choć zapanowała duża moda na korzystanie w tym okresie z restauracji, również mojej. Dla wielu zapracowanych rodaków jest to dobra okazja, by spotkać się z rodziną. Na pewno będę chciał w tym okresie być również z moimi gośćmi i delektować się nowymi propozycjami smakowymi.

Co oznacza dla Pana nadejście wiosny? Jak zmienia się wówczas jadłospis?

Wiosna to okres wielu zmian i podejmowanych wyzwań. Mam przed sobą bardzo szalony rok. Snuję plany dotyczące nowej autorskiej książki kulinarnej. Czeka mnie także duża trasa kulinarna przez cały kraj. Cieszę się także na kolejną odsłonę mojego autorskiego konkursu kulinarnego Kulinarny Talent 2017 podczas targów Euro-Gastro.

Oczywiście cały czas staram się rozwijać moją restaurację. Jak zawsze stawiam na jakość, jakość i jeszcze raz jakość. Prywatnie postaram się także zadbać o zdrowie, ograniczyć stres, a także poziom cukru w organizmie

Czy zatem w menu restauracji N31 znajdą się na wiosnę jakieś nowe pozycje?

Dla mnie nadejście wiosny to narodziny czegoś nowego. Budzimy się z marazmu szarości i wreszcie odchodzimy od ciężkich dań. Zaczynamy wprowadzać nowe propozycje do menu, od przystawek aż po desery. Oczywiście z nadejściem wiosny pojawi się u nas menu sezonowe bogate w najlepszej jakości produkty. Jako przystawki będzie można skosztować sałatki z pomarańczami, awokado, orzeszkami pinii i sosem vinaigrette z grillowaną piersią kurczaka (lub krewetkami). Pojawią się także zapiekane ślimaki ze szpinakiem, serem pleśniowym i sosem holenderskim czy terrina z kaczki confit z foie gras z solą alpejską, czarną truflą, grillowaną brioche i konfiturą domową. Wśród dań głównych pojawią się na przykład dorsz norweski "Skrei" z sosem orientalnym, musem z mango, krewetką, pak choi i soczewicą beluga. Będzie można również spróbować deseru jogurtowego z bergamotką, pianką kokosową i lodami imbirowymi.

Które produkty dostępne w sezonie wiosennym są dla Pana najbardziej inspirujące? Na które wyczekuje pan najbardziej?

Sezon wiosenny poprzez dostępność wielu świeżych produktów inspiruje nas do zmian. Oczekuję bardzo na sezon na szparagi – białe i zielone, truskawki czy dania z grilla, za którymi tęsknimy całą zimę. Przepadam również za musami owocowymi , koktajlami i oczywiście pachnącym intensywnie czarnym bzem, który podziwiamy w drodze do pracy, spacerując po parku lub podziwiając go we własnym ogródku. Jego słodki zapach kusi nas do cukierniczych eksperymentów, np. z truskawkami.

Dołącz do nas na Facebooku

www. facebook.com/DoradcaSmaku

Świat kulinarnych inspiracji

Wydawca: Prymat Sp. z o.o.
ul. Chlebowa 14
44-337 Jastrzębie-Zdrój
www.DoradcaSmaku.pl

Doradca smaku.pl

Redaktor naczelny: Jarosław Baczyński

Grafika, Zdjęcia DTP: Grafika, zdjecia, przepisy, DTP: Prymat Sp. z o.o., Robert Sowa, Fotolia, Shutterstock