

Złota polska jesień odwiedza nasz kraj stosunkowo rzadko. Słota, przenikliwy wiatr, deszcz siąpiący od rana do wieczora i pierwsze przymrozki – to typowy obraz nadchodzącej właśnie pory roku. W takie dni jedyne, o czym marzymy to rozgrzewający kubek herbaty, ciepły koc i bliskość kominka ze skwierczącym drewnem.

Niestety, najczęściej możemy o tym tylko pomarzyć. Po powrocie z pracy zamiast relaksu i wyciszenia czeka na nas rodzina z niezmiennym pytaniem na ustach: co dziś na obiad? Nie mogąc przenieść się do ciepłutkiej, pachnącej żywicą i swojskimi aromatami gospody w górach, zorganizujemy sobie namiastkę tej rzeczywistości. Jak? Przygotowując dania, wzmocnione niepowtarzalnymi, korzennymi aromatami, które nie tylko rozgrzewają, ale także dodają energii oraz są świetnym afrodyzjakiem.



Przyprawy korzenne to przede wszystkim anyż, kardamon, cynamon, gałka muskatołowa, goździki i imbir. Znajdują swoje zastosowanie zarówno w przypadku dań mięsnych, jak i słodkich potraw. Pamiętajmy jednak, że przyprawy ziołowe i korzenne dość szybko wietrzeją, tracąc swój niepowtarzalny aromat, dlatego zaleca się przechowywanie ich w zamkniętych pojemnikach, z dala od ciepła i słońca.

Na obiad lub kolację: Aby zaskoczyć rodzinę, a zarazem spróbować swych możliwości w niecodziennej aranżacji kulinarnej, przygotować możemy np. schab duszony w przyprawach korzennych. Zwykle potrawy ze schabu przyrządza się z udziałem grzybów, warzyw lub kwaskowatych owoców, jednak aromat ziołowo – korzenny nada mięsu specyficznego, żywiczego posmaku, który znacznie różni się od współczesnych, klasycznych aranżacji kulinarnych. Wystarczy 1,5 kg umytego i osuszonego schabu natrzeć czosnkiem i włożyć do żaroodpornej formy. Dodać dwie, pokrojone w ćwiartki cebule, mięso oprószyć przyprawami i po dodaniu niewielkiej ilości wody dusić do miękkości. Możemy dodać także goździki, gałkę muskatołową albo borówki. Przed podaniem schab pokroić w plastry, udekorować świeżymi borówkami lub liśćmi sałaty i gotowe.

Na deser: W ramach słodkiego deseru przygotować możemy tartę pomarańczową na spodzie z ciasteczek korzennych. To świetny przepis, łączący orzeźwiający smak cytrusów z ciepłym aromatem goździków i cynamonu. Ciasteczka korzenne dostaniemy w każdym sklepie. Warto wybrać te, które mają wyczuwalnie pikantny smak - na przykład Ciasteczka korzenne marki Artur. Potrzebne nam więc będzie 200g Ciasteczek korzennych Artura, które miksujemy z 50g cukru i 150g roztopionego masła. Do 1 szklanki przegotowanej gorącej wody dodajemy 200g cukru, 3 płatki (lub łyżeczki) żelatyny i skórkę pomarańczową, całość wymieszać i przestudzić. 3 jajka ubijamy na puszystą masę i wlewamy do syropu, dodajemy 200ml ubitej śmietanki (36%) oraz 300ml jogurtu naturalnego. Całość wylewamy na ciasto i odstawiamy na kilka godzin do lodówki. A wieczorem, kiedy za oknem hula zimne wietrzysko, przygotujmy sobie herbatę lub kawę z dodatkiem cynamonu, kardamonu i goździków – wtedy żaden chłód nie będzie nam straszny.

Do picia: Lubiącym eksperymentować polecić też można napój goździkowy: wystarczy zalać wrzątkiem 6 -7 różyczek i pić małymi łyżkami: rozgrzewa lepiej niż herbatka „z prądem”. A w towarzystwie słodkich ciasteczek korzennych lub pierników Artur z pewnością pozwoli nam zapomnieć o ponurej, jesiennej rzeczywistości.

www.liderartur.pl