  
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**Z cekinami czy bez, sukienka długa czy krótka, mucha czy krawat – takie pytania zadaje sobie obecnie wielu ludzi, którzy przygotowują się do hucznych balów karnawałowych. Są także tacy, którzy imprezę tę organizują w domu, dla znajomych. Wówczas oni także stają przed dylematem; jakie przekąski bądź dania podać gościom? Z pomocą przychodzą laureaci programu „Doceń polskie” - rodzimi producenci żywności. Co wybieracie? Sałatkę z kindziukiem, ziemniaki zapiekane z kabanosami czy może orzechową wariację podaną w słoiczku?**

**Zachwyć gości karnawałowymi przystawkami**

Karnawał – okres zimowych balów, pochodów, maskarad a przede wszystkim wspaniałych zabaw. Jedni wybierają huczne wydarzenia z głośną muzyką i suto zastawionym stołem, inni zaś skromne spotkanie w gronie znajomych. I tu powstaje pytanie. Jakie dania wybrać, w przypadku domówki? Bez obaw, w kwestii takich imprez doskonale sprawdzają się ciekawe przystawki.

Koneserzy nietuzinkowych smaków zachwycą się sałatką z kindziuka, z przepysznym dressingiem. Ci zaś, którzy wolą coś konkretniejszego z pewnością docenią ziemniaki zapiekane z kabanosami, podane z kremem chrzanowym. Z kolei osoby lubiące orzechy, będą mogły je podjadać w towarzystwie m.in. sera fety, kukurydzy i kaparów. Brzmi ciekawie prawda? Warto zaznaczyć, że pomysły na przystawki pochodzą od Polskich producentów żywności.

Co więcej, wyszczególnione składniki owych potraw zostały docenione przez Lożę Ekspertów Ogólnopolskie Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Zarówno Kindziuk z oferty ZMB Dystrybucja Sp. z o.o. S.K., jak i Kabanosy pieczone Maestro pepperoni Zakładów Mięsnych Henryk Kania S.A. oraz Mieszanka studencka LARO z oferty PPHU LARO nagrodzone zostały nie tylko certyfikatami jakości produktu „Doceń polskie, ale także zaszczytnymi tytułami **TOP PRODUKT.** Specjały te otrzymały bowiem maksymalne noty w trzech kategoriach: smak, wygląd i stosunek jakości do ceny.

**I.** **Sałatka z Kindziukiem**

Składniki:  
  
- 2-3 garści mieszanki sałat   
**- 100 g pokrojonego w plastry Kindziuka z oferty ZMB Dystrybucja Sp. z o.o. S.K. (certyfikat „Doceń polskie” i tytuł TOP PRODUKT)**

- 120 g mini mozzarelli   
- 3-4 marchewki   
- 2 owoce kiwi   
- 0,33 szklanki pestek dyni   
- 0,33 szklanki pestek słonecznika   
- 1-2 łyżki oleju roślinnego   
- 1 łyżeczka suszonego oregano

**Składniki dressingu:**- 5 łyżek oliwy z oliwek   
- 1 łyżka octu winnego białego   
- 1 łyżeczka ostrej musztardy

- 1 ząbek czosnku

- 1 łyżeczka cukru trzcinowego   
- sól, świeżo mielony pieprz

**Przygotowanie**

Marchewki kroimy w słupki, łączymy z olejem, solą i oregano, a następnie rozkładamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Blachę wkładamy do nagrzanego do 180 stopni Celsjusza piekarnika (grzanie góra-dół) i pieczemy przez około 25 minut, aż marchewka ładnie się zarumieni. Czosnek przeciskamy przez praskę i mieszamy go z pozostałymi składnikami dressingu, aż powstanie kremowy sos (możemy posłużyć się blenderem). Pestki dyni i słonecznika prażymy na suchej patelni. Kiwi obieramy i kroimy w półplasterki. Plasterki kindziuka kroimy w paseczki. Kulki mozzarelli odcedzamy i suszymy przy pomocy ręcznika papierowego. Mieszankę sałat łączymy z dressingiem i wykładamy na półmisek. Następnie układamy naprzemiennie marchewkę, paseczki kindziuka, kulki mozzarelli oraz kiwi, a całość posypujemy pestkami dyni i słonecznika.

**II. Ziemniaki zapiekane z kabanosami Maestro**

**Składniki**

- 16 szt. ziemniaków   
**- 1 paczka (175 g) Kabanosów pieczonych Maestro pepperoni Zakładów Mięsnych Henryk Kania S.A. (certyfikat „Doceń polskie” i tytuł TOP PRODUKT)**   
- 200 g sera żółtego

- 1 cebula

- 1 łyżka majonezu   
- 1 pęczek natki pietruszki   
- olej rzepakowy - do smaku

- przyprawa do ziemniaków

- gałka muszkatołowa

**Krem chrzanowy:**

- 400 g korzenia chrzanu   
- 400 g gęstej, kwaśnej śmietany

- 6 jajek ugotowanych na twardo

- 4 łyżki majonezu   
- sok z 1 cytryny   
- sól, biały pieprz

**Przygotowanie**

**Krem Chrzanowy:**

Chrzan obieramy, kroimy na kawałki i miksujemy w blenderze lub robocie kuchennym (ewentualnie ścieramy na tarce o drobnych oczkach). Następnie przekładamy ⅔ chrzanu na sitko wyłożone gazą i przelewamy 1 szklanką wrzątku, dobrze odsączamy. Mieszamy z resztą chrzanu i skrapiamy sokiem z cytryny. Dodajemy pokrojone w drobną kostkę jajka, śmietanę i majonez. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Mieszamy wszystkie składniki.

**Zapiekane ziemniaki:**

Ziemniaki dokładnie myjemy, gotujemy w mundurkach i studzimy. Z górnej części ścinamy skórę i wydrążamy miąższ. Do środka każdego wydrążonego ziemniaka dodajemy łyżeczkę kremu chrzanowego, po czym układamy ziemniaki w naczyniu żaroodpornym. Wydrążony wcześniej z ziemniaków miąższ drobno siekamy i przekładamy do miski. Cebulę siekamy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni w niewielkiej ilości rozgrzanego oleju. Zarumienioną cebulę przekładamy do posiekanego miąższu z ziemniaków. Do miski dodajemy pokrojone drobno kabanosy, ¾ startego sera oraz 1 łyżeczkę majonezu. Przyprawiamy przyprawą do ziemniaków oraz gałką muszkatołową. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Tak przygotowanym farszem wypełniamy ziemniaki, wierzch posypując resztą startego sera. Całość wkładamy do rozgrzanego do 160 stopni Celsjusza piekarnika na 5 - 10 min (termoobieg + górna funkcja opiekania) aż ser się przyrumieni.

**III.** **Przystawka orzechowa**

**Składniki na 3 porcje**   
  
- 9 kępek świeżej roszponki   
- 3 łyżki stołowe kukurydzy

- ok. 50 g sera feta   
- łyżka stołowa kaparów

- 6 dużych zielonych oliwek

**- 3 czubate łyżki Mieszanki studenckiej LARO z oferty PPHU LARO (certyfikat „Doceń polskie” i tytuł TOP PRODUKT)**

**Przygotowanie**

Fetę i oliwki kroimy w drobną kostkę. W małych słoiczkach (lub szklankach „literatkach”) układamy warstwami składniki: kukurydzę, fetę, mieszankę studencką Laro, kapary i oliwki. Na samej górze układamy kępki roszponki.   
  
\* \* \*  
Zdjęcia: archiwum laureatów programu „Doceń polskie”  
  
**\* \* \***

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”www.docenpolskie.plwww.blog.docenpolskie.pl Celem programu „Doceń polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Doceń polskie” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Klubu Szefów Kuchni. Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

\* \* \*

KONTAKT:Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/)  
  
Kontakt dla mediów:  
Anna Koza  
[anna.koza@adventure.media.pl](mailto:anna.koza@adventure.media.pl)  
Adventure Media s. c. Agencja Public Relations  
[www.adventure.media.pl](http://www.adventure.media.pl/)  
tel. 780 115 953  
tel. 32 724 28 84  
fax 32 417 01 70