**Nie tylko ruskie – wszystkie smaki świata zamknięte w pierogach**

**Pierogi królują na stołach całego świata. Zarówno ich farsz, jak i ciasto opowiadają historię wielu kultur i tradycji. Często są wyrazem oryginalnego kunsztu i rzemiosła, ale przede wszystkim – wyrazem troski o to, aby pod cienką warstwą ciasta ukryć ulubione dodatki. Od słodkich, po wytrawne – dzięki naszym inspiracjom odkryjesz regionalne klasyki, egzotyczne wariacje i nowoczesne interpretacje tego kultowego dania. Potraktuj je jako zaproszenie do podróży kulinarnej, która zaczyna się od cienkiego ciasta, a kończy na zachwycie smakiem.**

**Elastyczne, delikatne, niezawodne – jak zrobić perfekcyjne ciasto na pierogi?**

Zanim zaczniemy eksperymentować z nadawaniem naszym pierogom indywidualnego charakteru, warto zatroszczyć się o podstawy, czyli poznać zasady przygotowywania idealnego ciasta.

Ciasto na pierogi składa się jedynie z mąki i wody, jednak chcąc uzyskać bardziej elastyczną i podatną na formowanie konsystencję, warto wzbogacić przepis o odrobinę oleju lub masła. W pierogach najlepiej sprawdza się mąka pszenna, która po wymieszaniu z wodą tworzy siatkę glutenową, bez której ciasto byłoby zbyt kruche i trudne do wyrobienia. Dla uzyskania idealnej konsystencji, niezwykle ważna jest także temperatura dodawanej wody. Jeżeli dodamy do ciasta gorącą wodę, będzie zdecydowanie bardziej miękkie i elastyczne.

Jeżeli chodzi o formowanie pierogów, każda gospodyni ma swój własny sposób i autorski pomysł na „falbankę” wokół pieroga. Jak się do tego zabrać? Po wyrobieniu ciasta należy je rozwałkować tak cienko, jak tylko będziemy w stanie. Następnie za pomocą szklanki lub foremki wykrawamy z ciasta niewielkie koła. Na środku każdego umieszczamy farsz, pamiętając, aby wokół farszu zachować puste miejsce na sklejenie brzegów pieroga. Aby dokładnie zabezpieczyć sklejone ciasto przed otwarciem, brzegi pieroga możemy docisnąć widelcem lub uformować charakterystyczną falbankę za pomocą opuszków palców. Gotowe pierogi gotujemy w dużej ilości osolonej wrzącej wody.

**Magia pierogów tkwi w ich wnętrzu**

Pierogi to potrawa, której pełnię smaku odkryjemy dopiero wtedy, gdy wgryziemy się w ich wnętrze. W Polsce największą popularnością cieszą się pierogi ruskie, które tak naprawdę mają niewiele wspólnego z Rosją. Przepis na nie wywodzi się z Galicji, a nazwa nawiązuje do Rusi Czerwonej – regionu historycznie związanego ze wschodnią Polską i zachodnią Ukrainą. Zgodnie z legendą, farsz z dodatkiem twarogu odstrasza złe moce. Choć klasyczny przepis na pierogi ruskie nie wymaga już żadnych poprawek, ciekawym pomysłem na podkręcenie ich smaku jest zastąpienie podsmażonej cebuli drobno pokrojonym porem, a twarogu - ulubionym serem żółtym.

– Wybierając ser żółty z przeznaczeniem na dodatek do farszu warto zwrócić uwagę przede wszystkim na jego konsystencję. Tym, co decyduje o stopniu topnienia konkretnego gatunku sera żółtego, jest jego wilgotność. Ponieważ sery dojrzewające o większej wilgotności mają luźniejszą strukturę rozłożenia białek mleka, topią się znacznie lepiej. Sery długo dojrzewające szybko tracą swoją wilgotność, a ich naturalna suchość sprawia, że pod wpływem wysokich temperatur, czyli podczas procesu gotowania lub smażenia, mogą stać się bardziej oleiste i grudkowate – wyjaśnia Ewa Polińska z MSM Mońki.

**Co kraj, to obyczaj, czyli przegląd pierogów z całego świata**

Choć pierogi wydają się być naszą tradycyjną polską potrawą, tak naprawdę znane są pod każdą szerokością geograficzną. Włoskie ravioli, chińskie dim sumy i wontony, argentyńskie empanadas, ukraińskie pielmieni, gruzińskie chinkali, indyjskie samosy, wietnamskie banh bot loc, koreańskie mandu, brazylijskie coxinhas – wymieniać można długo. Jeśli uwielbiamy pierogi z ziemniakami i twarogiem, przygotowywane jeszcze według receptury naszych babć, warto także odkrywać nowe smaki i w swoim codziennym gotowaniu zainspirować się pierogami z całego świata, wykorzystując do ich przygotowania nasze rodzime produkty.

– Ser Moniecki to wyjątkowy ser typu szwajcarskiego, który wyróżnia delikatny smak, łagodny aromat oraz wyjątkowo gładki miąższ. Jego elastyczna, ale zwarta konsystencja sprawiają, że doskonale sprawdza się w każdej, nawet najbardziej nietypowej kulinarnej roli. Dolina Biebrzy, skąd pochodzi żółty ser Moniecki, należy do najczystszych ekologicznie terenów Polski. Pozyskiwane od lokalnych dostawców mleko wpływa na smak i aromat naszego sztandarowego produktu – zauważa Ewa Polińska, MSM Mońki.

Jednym z najciekawszych pomysłów na zupełnie inne niż te dobrze znane nam pierogi jest przepis na indyjskie samosy, czyli trójkątne sakiewki smażone w głębokim tłuszczu. Ich farsz może być zarówno mięsny, jak i warzywny. Ważne, aby był aromatyczny i mocno doprawiony. Soczewica, ziemniaki, szpinak, cebula, marchewka, kurczak, jagnięcina i świeże zioła – farsz do samosów warto wzbogacić solidną garścią tartego żółtego sera, który dokładnie zwiąże wszystkie składniki i będzie smakowicie rozpływać się w ustach z każdym kęsem. Oryginalne samosy podaje się z gęstym sosem, który w naszych domowych warunkach także możemy dowolnie modyfikować.

Kolejnym oryginalnym przepisem na pierogi, który sprawdzi się podczas przyjęć i spotkań towarzyskich są empanadas z mięsem, warzywami i serem żółtym, czyli smażone lub pieczone pierożki, popularne zwłaszcza w krajach Ameryki Południowej. Przepis podajemy poniżej – smacznego!

Empanadas z mięsem, warzywami i serem żółtym

ciasto:

– 2 szklanki mąki pszennej

– ½ łyżeczki soli

– 1 jajko

– ½ szklanki zimnej wody

– 3 łyżki oleju

farsz:

– 300 g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego

– 150 g sera Gouda MSM Mońki

– 2 ząbki czosnku

– 1 duża cebula

– 1,5 dojrzałej czerwonej papryki

– płatki chili

– ½ natki pietruszki

– sól i pieprz do smaku

– olej do głębokiego smażenia

– pół szklanki wody

Wykonanie:

Składniki na ciasto wymieszać, stopniowo dodając wodę i wyrobić na jednolitą masę. Następnie rozwałkować na grubość ok. 3 mm i wykroić średniej wielkości kółka (najlepiej użyć spodu małej miseczki lub szklanki). Czosnek i cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oleju aż do lekkiego zrumienienia. Następnie dodać mięso, doprawić solą, pieprzem i podlać wodą. Po kilku minutach duszenia dodać pokrojoną w kostkę paprykę i płatki chili. Na koniec dołączyć dwie łyżki masła, wymieszać i pozostawić do wystygnięcia. Dodać ser starty na grubych oczkach, pokrojoną natkę pietruszki i wymieszać z zimnym farszem (zagnieść dłonią). Z gotowego farszu mięsnego uformować kulki w wielkości orzecha włoskiego, położyć na wykrojone krążki z ciasta i skleić brzegi.

Gotowe pierogi wrzucić na rozgrzany, głęboki olej i smażyć do uzyskania jasnozłotego koloru. Wyjęte z garnka ułożyć na ręczniku papierowym, aby odsączyć tłuszcz. Podawać z ulubionym sosem, np. czosnkowym czy ostrym pomidorowym.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­