**Sezonowe smaki – jesień o zapachu grzybów i dojrzewającego sera**

**Podczas jesiennego deszczu nudzą się być może dzieci, ale z pewnością nie grzybiarze. Październik przywitał nas prawdziwym wysypem grzybów. Media społecznościowe zalała fala zdjęć z udanych wypraw na grzyby, a pełne koszyki nie potrzebowały żadnych fikuśnych filtrów, by święcić triumfy popularności. Szlachetne skarby lasu potrzebują oryginalnej oprawy, dlatego sprawdź nasze pomysły na wykorzystanie grzybów w swoim jesiennym menu.**

**Grzybowe „pospolite ruszenie”**

Grzyby występują w zasadzie w każdym lesie. Warto jednak pamiętać, że określone gatunki współgrają jedynie z konkretnymi gatunkami drzew i rosną jedynie w ściśle określonych warunkach. Lasy dębowe pełne są prawdziwków, z kolei przy sosnach i świerkach z pewnością znajdziemy okazałe maślaki, rydze i borowiki, natomiast urocze kurki i gąski będą wychylały się spośród igliwia na glebach piaszczystych.

Kuchnia polska słynie z potraw z wykorzystaniem leśnych grzybów. Wystarczy odrobina suszonych grzybów, by wzmocnić smak każdej zupy, sosu lub gulaszu. Grzyby możemy suszyć w całości lub kawałkach i w takiej formie dodawać je do ulubionych potraw. Możemy także przygotować z suszonych grzybów puder, który świetnie sprawdzi się w omletach, jajecznicy, risotto lub zapiekankach makaronowych, a nawet w pasztetach czy plackach ziemniaczanych.

Planując wypad na grzyby należy brać pod uwagę nie tylko miejsce, ale także stopień wilgotności ściółki w danym rejonie, temperaturę powietrza, a nawet fazę księżyca. Wybierając się na wycieczkę po Polsce, przed wyjściem na grzyby warto skonsultować się z zaprzyjaźnionymi lokalnymi grzybiarzami, którzy mogą zaprowadzić nas w miejsca, których sami nigdy byśmy nie odkryli.

**Mistrzowskie połączenie**

Szlachetny smak leśnych grzybów doskonale koresponduje wyłącznie ze składnikami najwyższej jakości. Świeże masło, dojrzewający ser żółty czy gęsta, naturalna śmietana – wystarczy odrobina soli, pieprzu i świeżych ziół, by stworzyć najlepszą bazę wszelkich grzybowych specjałów.

– *Właściwe towarzystwo to podstawa. Idealnym uzupełnieniem szlachetnych leśnych grzybów są produkty o tzw. „czystej etykiecie*. - podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki. – *Nasze dojrzewające sery żółte powstają wyłącznie z naturalnych składników: mleka, soli, bakterii fermentacji mlekowej i podpuszczki mikrobiologicznej. Dzięki temu każdy plasterek jest gwarancją najwyższej jakości i smaku, który pozwoli wydobyć pełnię smakowego potencjału z wszystkich towarzyszących mu składników*.

Ciekawym pomysłem na oryginalne danie jest zamknięcie grzybów w pełnym masła cieście francuskim, wyściełanym od środka plastrami sera żółtego. Tego rodzaju przekąska sprawdzi się zarówno jako samodzielne danie, jak i dodatek do ulubionej zupy np. cebulowej lub barszczu.

**Jabłka, gruszki, śliwki i … ser żółty**

Choć do świeżych owoców mamy dostęp przez cały rok, znane i często niedoceniane jabłka, gruszki i śliwki najlepiej smakują właśnie jesienią. Idealnie nadają się zarówno do zapiekania pod maślaną kruszonką, jak i serwowane na zimno z plasterkami ulubionego sera żółtego. Smak sezonowych owoców warto także zamknąć w słoiczkach, by rozkoszować się nim w długie, zimowe wieczory. Czy może być coś bardziej otulającego niż grzanki z zapiekanym serem żółtym i odrobiną słodkiej marmolady z jabłek, gruszek, śliwek lub żurawiny?

Oryginalnym jesiennym połączeniem są także klasyczne pieczone jabłka lub gruszki z farszem z orzechów, suszonych owoców i kawałków żółtego sera. Całości dopełni odrobina cynamonu, a także szczypta płatków chili.

– Kluczem do sukcesu wszystkich zapiekanych dań jest dodatek elastycznego, sprężystego i zwartego sera żółtego, np. typu Gouda, Edamski lub Aldamer – poleca Ewa Polińska z MSM Mońki. - Moniecki ser Edamski zachwyca dodatkowo wyraźną orzechową nutą. Jest miękki, lekko kwaskowaty i zdecydowanie bardziej pikantny od pozostałych serów holenderskich.

Edamski ma twardą i suchą skórkę, która często pokryta jest czerwonym lub żółtym woskiem, dzięki czemu ser ten zdecydowanie wyróżnia się na półce sklepowej.

**Sycące, aromatyczne, rozgrzewające smaki**

Jesienią na stołach rządzą wszelkiego rodzaju zapiekanki w wykorzystaniem warzyw korzeniowych. Nieco bardziej wyszukaną alternatywą może być sycące, rozgrzewające i kremowe risotto, którego klasyczny przepis można wzbogacać o swoje ulubione produkty – świeże lub suszone grzyby, dynię, fenkuł, buraki, a nawet jarmuż. Tym, co doskonale zwiąże wszystkie smaki jest dodatek dobrej jakości tartego, dojrzewającego sera żółtego oraz domowego bulionu drobiowego lub warzywnego. Z pewnością nie zaszkodzi także odrobina wytrawnego białego wina. Aby wzbogacić strukturę dania, tuż przed podaniem można posypać risotto siekanymi orzechami włoskimi lub smażonymi w cieście listkami szałwii.

Choć risotto to prawdziwa klasyka kuchni włoskiej, nie brakuje chętnych, by nieco podkręcać oryginalne receptury. Jednym z ciekawszych eksperymentów kulinarnych, który zyskuje na popularności, jest zastąpienie ryżu tartym kalafiorem. Doskonałym bazowym przepisem na klasyczne risotto, które możecie modyfikować i wzbogacać wedle uznania, jest nasz pomysł na risotto z pieczarkami, Aldamerem i oliwą truflową. Szczegóły znajdziecie poniżej. Smacznego!

**Risotto z pieczarkami, Aldamerem i oliwą truflową**

Składniki:

- 6 łyżek oliwy z oliwek

- 1 cebula

- 300 g świeżych pieczarek

- 300 g ryżu arborio

- 150 ml wina białego wytrawnego

- 1 l bulionu warzywnego

- 2 ząbki czosnku

- 3 gałązki świeżego tymianku

- 150 g sera Aldamer MSM Mońki

- 2 łyżki oliwy truflowej

Wykonanie:

Na patelni rozgrzać 3 łyżki oliwy z oliwek, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i podsmażyć na lekko złoty kolor. Następnie dodać pokrojone w plasterki pieczarki, posolić, poddusić przez kilkanaście minut i odstawić.

Do osobnej patelni lub rondla wlać kolejne 3 łyżki oliwy, wsypać ryż, wymieszać i krótka chwilę smażyć. Następnie wlać połowę wywaru warzywnego i często mieszając gotować na wolnym ogniu. Gdy ryż wchłonie wywar, dolać wino, kolejną część wywaru i dalej gotować, aż ryż będzie prawie miękki. Pod koniec dodać wcześniej przygotowane pieczarki z cebulą, posiekany czosnek, sól, pieprz do smaku i listki tymianku. Całość wymieszać, przykryć pokrywką i odstawić na kilka minut.

Gorące risotto wyłożyć na talerze, posypać utartym serem i skropić oliwą truflową.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­