**Tosty, panini, tortille – kanapki na ciepło znane na całym świecie!**

**Klasyczne kanapki powstały podobno z czystego lenistwa, gdy pewien angielski hrabia poprosił swojego kucharza o danie, które będzie mógł zjeść w dowolnym miejscu, bez użycia sztućców. Popularność dania przerosła jego twórców i dziś króluje na stołach na całym świecie. Nic dziwnego, kanapki na ciepło to danie z nieograniczonym potencjałem, które smakuje doskonale o każdej porze dnia i nocy.**

Miękki i elastyczny chleb tostowy zaczęto wypiekać już w XVIII wieku we Francji i Holandii. Jego główną zaletą była wyjątkowa trwałość – zachowuje swoją świeżość nawet po kilku dniach, a w zamkniętym opakowaniu nawet do dwóch tygodni. Chleb tostowy można także mrozić i opiekać kromki bezpośrednio z zamrażarki. Doskonałym pomysłem na odżywcze śniadanie są klasyczne tosty z serem oraz dodatkiem pasty z awokado, jajka sadzonego i solidnej garści świeżego, aromatycznego szczypiorku. Z kolei ciekawym pomysłem na leniwe i błogie zakończenie dnia są tosty z plastrami pieczonego indyka, plastrami żółtego sera i konfiturą z żurawiny. Ale możliwości są tak naprawdę nieograniczone.

**Anglosaska tradycja – klasyczne tosty z żółtym serem**

Kanapki z serem podgrzane w tosterze lub opiekaczu – kto raz ich spróbował na jednym razie nie poprzestanie. Szybkie, łatwe i pyszne tosty z serem i ketchupem to klasyk, który nigdy nie wyjdzie z kulinarnej mody. Choć dla wielu w wersji z samym serem stanowią danie niemalże doskonałe, nie brakuje śmiałków, którzy modyfikują klasyczny przepis. Szarpany, smażony, pieczony lub gotowany kurczak, tuńczyk z puszki, plastry wędzonej szynki oraz sezonowe warzywa – to tylko niektóre inspiracje, by wydobyć ze zwykłego tosta z serem pełnię potencjału.

– Komponując klasyczną kanapkę na ciepło z żółtym serem, warto postawić na gatunki sera o największej wilgotności np. Gouda, Morski lub Edamski. Ze względu na luźniejsze rozłożenie białek, tego rodzaju sery znacznie łatwiej się topią, tworząc pod wpływem wysokiej temperatury jednolitą warstwę. Sery twarde i suche są bardziej oleiste i ziarniste w swojej strukturze, dlatego pod wpływem ciepła mogą się nieprzyjemnie rozwarstwiać – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki.

**Śródziemnomorskie panini – smak wakacji zamknięty w chrupiącym pieczywie**

Ciągnący się ser, aromatyczna bazylia, delikatnie goryczkowa oliwa i słodkie, soczyste pomidory zamknięte w połówkach chrupiącego panini – dokładnie tak smakują wakacje nad Morzem Śródziemnym. Panini to prostokątny, niewielki chlebek, o którym wzmianki pojawiły się już w XVI-wiecznych włoskich książkach kucharskich. Kawałki rustykalnego chleba z dodatkiem lokalnych wędlin, domowego sera i sezonowych warzyw to przekąska popularna zwłaszcza w Mediolanie, gdzie na każdym kroku można spotkać niewielkie bary specjalizujące się we własnych, autorskich przepisach na chrupiące panini. W latach 80. we Włoszech wykształciła się wręcz odrębna subkultura - „paninari”, którą reprezentowali przedstawiciele młodego pokolenia, którzy spotykali się w barach serwujących panini, a swoją postawą nawiązywali do amerykańskiego stylu życia nastawionego na niczym nieograniczony konsumpcjonizm.

– W daniach podawanych na ciepło doskonale sprawdzają się dojrzewające sery żółte typu holenderskiego. Ich delikatny i stonowany smak doceniają nawet najmłodsi smakosze. Sery holenderskie są wilgotne i elastyczne, dlatego bardzo łatwo można je zetrzeć i roztopić. Polacy najchętniej kupują sery holenderskie w plasterkach. Szczelnie zamknięte i poręczne opakowanie gwarantuje ich świeżość oraz utrzymanie właściwego smaku i aromatu – podkreśla Ewa Polińska, MSM Mońki.

Doskonałym uzupełnieniem panini jest pesto, czyli gęsta pasta ze świeżych ziół, tartego sera, oliwy i zblendowanych orzeszków. Zamiast klasycznego pesto można przygotować także pastę z pieczonej czerwonej papryki z dodatkiem chili lub hummus, czyli zmiksowaną gotowaną ciecierzycę z dodatkiem pasty sezamowej, soku z cytryny, czosnku, oliwy i soli.

Klasyczne panini możemy zapiekać zarówno ze świeżymi, jak i wcześniej marynowanymi i grillowanymi warzywami. Ciekawą kompozycją smaków, która łączy śródziemnomorskie tradycje kulinarne z bogactwem naszych lokalnych produktów, jest panini z dojrzewającym serem oraz gotowanym, cienko pokrojonym burakiem z dodatkiem oliwy, soli, pieprzu, ulubionych ziół i prażonych orzechów lub nasion.

**Tortille, czyli „niezły Meksyk” na talerzu**

Pełnoziarniste, pszenne lub kukurydziane placki na stałe zagościły w kuchniach całego świata. Idealnie nadają się do zapiekania, a w ich wnętrzu można ukryć wszystkie ulubione składniki – od mięsa lub owoców morza, poprzez fasolę i kukurydzę, po świeże warzywa. Tym, co utrzyma je wszystkie w ryzach jest ser żółty, który nie tylko doskonale łączy poszczególne składniki, ale także wzmacnia ich smak. Zwiniętą tortillę możemy umieścić zarówno w opiekaczu, jak i podgrzać na zwykłej patelni, dociskając do dna inną patelnią lub garnkiem.

Placki tortilli to także baza innego meksykańskiego przysmaku – quesadilli, czyli dwóch placków wypełnionych równomiernie farszem i żółtym serem, smażonych na płasko z obu stron, a następnie pociętych na trójkąty.

My proponujemy spróbować tostowych wariacji z serem żółtym i karmelizowanymi jabłkami w rolach głównych. Przepis na ten przysmak podajemy poniżej. Smacznego!

**Tostowe wariacje – kanapka z serem żółtym i karmelizowanymi jabłkami**

Składniki:

- 4 kromki pieczywa tostowego pełnoziarnistego

- 1 jabłko (najlepiej twarde)

- 4 łyżki cukru

- 2 plasterki sera żółtego Aldamer MSM Mońki

Wykonanie:

Jabłka obrać i pokroić w centymetrową kostkę. Na patelnię wsypać cukier i podgrzać na średnim ogniu do momentu, aż zupełnie się rozpuści.

Pokrojone jabłka dodać do karmelu i wymieszać. Prażyć przez ok. 10 minut, aż karmel dokładnie obklei jabłka.

Tak przygotowane wyłożyć na kromkę pieczywa tostowego, przykryć plastrem sera i kolejną kromką. Zapiec w tosterze do momentu roztopienia się sera i uzyskania oczekiwanej chrupkości pieczywa.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­