Informacja prasowa

**Celebruj Chiński Nowy rok z oryginalnymi**

**produktami House of Asia.**

**W tym roku Chiński Nowy Rok rozpoczyna się 22 stycznia. To świetna okazja do tego, aby bliżej przyjrzeć się nie tylko kuchni chińskiej, ale kuchniom całej Azji, które są tak bardzo cenione przez Polaków. Firma De Care, właściciel marki House of Asia, cały rok zachęca swoich konsumentów do odkrywania nowych smaków. Z okazji Chińskiego nowego Roku, nasi znakomici szefowie kuchni, przygotowali specjalne przepisy, które łączą oryginalną kuchnię chińską z dostępnymi na naszym rynku produktami. Przepisy stworzone są tak, aby w prosty sposób każdy z nas mógł cieszyć się smakami Azji. Teraz to naprawdę łatwe i przyjemne. W dalszej części tekstu będzie okazja do zapoznania się z nimi.**

Chiński Nowy Rok zwany także Świętem Wiosny jest najważniejszym świętem dla Chińczyków i trwa w tym roku od 22 stycznia aż do 20 lutego. Nieodłącznym fragmentem święta są uroczyste posiłki z tradycyjnymi chińskimi daniami. Ta celebracja radości jedzenia jest wyjątkowo ważna dla De Care jako firmy, która powstała z pasji do smaków Azji.

**Chiński Nowy Rok z produktami marki House of Asia.**

Marka House of Asia posiada w swojej ofercie dedykowaną linię produktów do kuchni chińskiej. Na półkach sklepowych wyróżniają się charakterystycznym czerwonym kolorem. W asortymencie znajdują się różne rodzaje makaronów (pszenne, ryżowe/bezglutenowe) grzyby suszone i w zalewie, sosy sojowe, pasty chili, sosy specjalistyczne, przyprawy, gotowe marynaty, i wiele innych.

Skąd zamiłowanie do kuchni azjatyckiej?

 - *Odkrywanie smaków świata jest naszą pasją i od początku chcemy się nią dzielić z naszymi klientami. Dzięki licznym podróżom do Azji, w tym oczywiście też do Chin, poznaliśmy tamtejszą kuchnię u źródeł. Kultura Azji jest różnorodna i trudno ją opisać w tak krótkim tekście. De Care jest właścicielem marki House of Asia, która ma w swojej ofercie linie produktów dedykowane rożnym kuchniom Azji. Dzięki szerokiej ofercie od dawna inspirujemy Polaków do odkrywania tamtejszych smaków. Pokazujemy naszym klientom, że kuchnia azjatycka wcale nie jest skomplikowana, a jej składniki można również śmiało dodawać do naszych tradycyjnych Polskich potraw i lokalnych produktów”* - wyjaśnia Rene Starzomska, członek Zarządu De Care Group.

**Przepisy, które warto wypróbować w domowym zaciszu.**

Z okazji Chińskiego Nowego Roku firma De Care przygotowała przepisy bazujące na chińskich produktach, z asortymentu marki House of Asia. Dzięki temu każdy klient, może sprawdzić jak samemu, z rodziną lub z przyjaciółmi przygotować w prosty sposób smaczne dania, inspirowane smakami Azji. Spędzony wspólne czas podczas delektowania się przygotowanym posiłkiem przyniesie wiele radości i nie zrujnuje naszego budżetu.Firma De Care zaprasza do wspólnego świętowania Chińskiego Nowego Roku w sklepach w całej Polsce. Znajdziecie tam produkty House of Asia na spektakularnych ekspozycjach z chińskimi ognistymi smokami i czerwonymi lampionami. Oferta produktów jest dostępna w promocyjnych cenach, a dodatkowo, klienci na stoiskach znajdą ulotki z ciekawymi przepisami. Więcej inspiracji znajdziecie na stronach internetowych, Facebooku i Instagramie De Care i House of Asia. Cała kampania nagłośniona jest również przez znanych celebrytów oraz Influencerów foodowych, którzy będą pokazywać jak w łatwy i przystępny sposób przygotować pyszne, azjatyckie potrawy w zaciszu domowym.

LISTA PRZEPISÓW PRZYGOTOWANYCH PRZEZ DE CARE Z OKAZJI CHIŃSKIEGO NOWEGO ROKU

Indyk w sosie z pomarańczy i imbirem

**Składniki:**

2 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia

50 g **Sosu chili Sambal Oelek** House of Asia

2 łyżeczki **Pasty z imbiru** House of Asia lub 3 cm świeżego drobno posiekanego korzenia

250 g piersi z indyka pokrojonej na kawałki 1 cm

50 g białej części pora pokrojonej w zapałki

2 pomarańcze

1 średnia marchewka pokrojona w zapałki

2 średnie cebule pokrojone w piórka

2 łyżeczki mąki kukurydzianej lub skrobi ziemniaczanej

3 łyżki oleju

**Sposób przygotowania:**

1. Wymieszaj sos sojowy z imbirem, sosem chili sambal oelek i startą skórką z 1 pomarańczy. W przygotowanym sosie zamarynuj indyka.

2. Pomarańczę obierz i pokrój na mniejsze cząstki, przełóż do miski i wymieszaj z wyciśniętym sokiem z drugiej pomarańczy oraz mąką kukurydzianą lub skrobią ziemniaczaną.

3. Na rozgrzaną patelnię wlej olej, podsmaż indyka na rumiany kolor, dodaj marchewkę, cebulę oraz pora. Całość smaż jeszcze przez 3-4 minuty, od czasu do czasu mieszając. Na koniec dodaj sos pomarańczowy, całość wymieszaj i podawaj od razu. Opcjonalnie posyp kolendrą i sezamem.

Kaczka po pekińsku

**Składniki:**

100 ml **Sosu do kaczki po pekińsku** House of Asia

150 g **Warzyw do woka** House of Asia

1 łyżeczka **Przyprawy do kuchni chińskiej** House of Asia

2 łyżeczki **Sezamu białego** House of Asia lub czarnego

2 piersi z kaczki

Kilka liści sałaty rzymskiej

2 łyżki posiekanej dymki

Sól, pieprz

**Ciasto na placki mandaryńskie**:

2 łyżki **Oleju sezamowego** House of Asia

150 g mąki pszennej

125 ml wody w temperaturze 75-85 ºC

1 łyżka oliwy do smażenia

**Sposób przygotowania**:

**Placki mandaryńskie:**

1. Wymieszaj ze sobą wszystkie składniki ciasta i zagnieć tak, aby było gładkie i nie kleiło się do rąk.

2. Zawiń w folię spożywczą i odstaw na 45 minut. Po tym czasie podziel ciasto na 8 równych kawałków, uformuj z nich kulki i rozwałkuj na cienkie placuszki.

3. Smaż placki na patelni wysmarowanej oliwą.

**Sposób przygotowania**:

1. Piersi oczyść z błon i natnij delikatnie w kratkę, tak aby nie poprzecinać mięsa. Oprósz solą i pieprzem, ułóż na suchej, zimnej patelni skórą do dołu i zacznij wytapiać tłuszcz na średnim ogniu przez 7-8 minut, aż skóra stanie się rumiana. Przewróć mięso i obsmaż je z drugiej strony.

1. Przełóż na talerz i posmaruj 3/4 ilości sosu. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 6 minut. Wyjmij i odstaw na kolejne 6 minut.

2. Warzywa do woka przełóż na sitko i dobrze odciśnij wodę. Podsmaż je na rozgrzanym woku z dodatkiem przyprawy do kuchni chińskiej.

3. Kaczkę pokrój w plastry.

4. Gotowe placki posmaruj pozostałym sosem do kaczki, następnie ułóż warzywa, plastry mięsa i posyp świeżą dymką i sezamem.

Kurczak słodko-kwaśny z ananasem

**Składniki:**

2 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia

1 łyżeczka **Sosu Sambal Oelek** House of Asia

2 łyżki **Octu ryżowego** House of Asia

200 g filetu z kurczaka pokrojonego w 1,5 cm kawałki

½ cebuli pokrojonej w kostkę

½ czerwonej papryki pokrojonej w kostkę

130 g (4 plastry) ananasa z puszki pokrojonego na kawałki

1 cm świeżo startego imbiru

200 ml wody

1 łyżka cukru kokosowego bądź brązowego

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1 ząbek czosnku drobno pokrojonego

2 łyżki oleju do smażenia

TIP: Ocet ryżowy można zastąpić zwykłym octem.

**Sposób przygotowania:**

1. Do miski wlej 1 łyżkę sosu sojowego i wsyp 1 łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Dodaj kurczaka i wszystko dokładnie wymieszaj.

2. Rozgrzej olej na patelni, wrzuć kurczaka i smaż około 2 minuty. Zdejmij kurczaka z patelni.

3. Na tę samą patelnię wlej pozostały sos sojowy, sos Sambal Oelek, ocet ryżowy oraz cukier. Wszystko dobrze wymieszaj.

4. Następnie dodaj: czosnek, imbir, cebulę, paprykę oraz ananasa.

5. W misce wymieszaj wodę z 1 łyżeczką mąki, tak aby nie było grudek i wlej na patelnię.

6. Na koniec dodaj kurczaka i wszystko razem smaż około minuty.

Kurczak w sosie teriyaki

**Składniki:**

2 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia

6 łyżek **Sosu teriyaki** House of Asia

1 łyżeczka **Sezamu białego** House of Asia

½ opakowania **Makaronu Chow Mein** House of Asia

2 filety z kurczaka

Kilka gałązek dymki drobno pokrojonej

**Sposób przygotowania:**

1. Do miski wlej sos sojowy i 2 łyżki sosu teriyaki, włóż kurczaka, wymieszaj, przykryj folią i odstaw do lodówki na 15 minut.

2. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C i piecz kurczaka przez 30 minut w otwartym naczyniu żaroodpornym.

3. Na patelni, na małym ogniu podgrzej przez minutę pozostały sos teriyaki.

4. Gotową pieczeń pokrój na kawałki i polej podgrzanym sosem.

5. Pierś z kurczaka posyp białym sezamem i dodaj dymkę. Danie podawaj z makaronem Chow Mein.

Makaron chow mein z wieprzowiną

**Składniki:**

½ opakowania **Makaronu Chow mein** House of Asia

60 g **Sosu ostrygowego** House of Asia

1 puszka pokrojonych **Grzybów shiitake w zalewie** House of Asia lub 30 g suszonych **Grzybów shiitake** House of Asia

1 łyżka **Pasty z czosnku** House of Asia lub 1 posiekany ząbek

½ łyżeczki **Przyprawy do kuchni chińskiej** House of Asia

150 g polędwiczki wieprzowej pokrojonej w paski

1 mała marchewka pokrojona w słupki

1 cebula pokrojona w piórka

1 łyżka oleju

50 ml wody

1 mały posiekany pęczek kolendry lub szczypiorku

**Sposób przygotowania:**

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

2. Sos ostrygowy wymieszaj z wodą w małej misce.

3. Pokrojoną polędwiczkę przełóż do miski, dodaj łyżkę oleju oraz pastę z czosnku i dokładnie wymieszaj.

4. Rozgrzej wok i podsmaż mięso, dodaj warzywa, grzyby shiitake, mieszaj od czasu do czasu, a następnie dodaj ugotowany makaron. Całość dokładnie wymieszaj z sosem ostrygowym i dopraw do smaku przyprawą do kuchni chińskiej. Podawaj ze świeżym szczypiorkiem lub kolendrą.

Makaron mie z wieprzowiną w sosie teriyaki

**Składniki:**

½ opakowania **Makaronu Mie** House of Asia

100 g **Sosu Tonkatsu** House of Asia lub **Teriyaki** House of Asia

1 łyżeczka **Pasty z czosnku** House of Asia lub 3 posiekane ząbki

200 g wieprzowiny (np. łopatka lub polędwiczka) pokrojonej w cienki paski

100 g różyczek z brokuła

1 cebula pokrojona w piórka

1 pęczek posiekanej dymki

2 łyżki oleju do smażenia

2 łyżki orzechów ziemnych

**Sposób przygotowania:**

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

2. W misce wymieszaj sos tonkatsu/teriyaki z odrobiną wody i pastą z czosnku.

3. Na rozgrzaną patelnię wlej olej i podsmaż wieprzowinę. Następnie dodaj cebulę oraz różyczki z brokuła, smaż kolejne 3-4 minuty, dodaj posiekane orzechy, ugotowany makaron i całość wymieszaj z sosem.

4. Danie przełóż na talerz i posyp posiekaną dymką.