

# Światowy Dzień Żywności



ORGANIZATOR

Banki Żywności 

PARTNER STRATEGICZNY



PARTNERZY EFFECT



PATRONI



INSTITUT BADAŃ I EDUKACYJNYCH



## Karol Okrasa



**Karol Okrasa** to jeden z najbardziej utalentowanych szefów kuchni swojego pokolenia. Zawodowe szlify zdobywał w hotelu Le Meridien Bristol, gdzie został pierwszym polskim szefem kuchni. We wrześniu 2010 utworzył autorską restaurację „Platter by Karol Okrasa” w hotelu Intercontinental w Warszawie, która w tym roku po raz kolejny została wyróżniona w przewodniku Michelin. Od 2012 r. Karol jest również szefem Kuchni Lidla, w ramach której upowszechnia polską tradycję kulinarną w nowoczesnym wydaniu, tym samym zachęcając Polaków do gotowania i odczarowując dla nich rodzimą kuchnię. W ramach współpracy z Lidlem, Karol był współautorem trzech książek kucharskich, które rozeszły się w kilkumilionowym nakładzie.

### *Porazie*

### *Po obiadowe racuchy ziemniaczane*

#### Składniki:

#### Ciasto:

- 500 g ziemniaki ugotowane i zmielone
- 1 jajo
- ok 150 g mąki pszennej
- sól, pieprz biały mielony

#### Farsz :

- ok 250 g ugotowanego lub piezonego mięsa (najlepiej skrawki)
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki natki pietruszki lub majeranku
- szczypta ostrej papryki w proszku
- 1 cebula
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- odrobina wody
- sól i biały mielony pieprz

#### Przygotowanie:

Ze składników przygotować delikatne ciasto. Podzielić na małe części i delikatnie rozwałkować. Mięso posiekać i przesmażyć z koncentratem i papryką, cebulą oraz czosnkiem. Dodać zioła i przyprawy. Podlać wodą i dusić ok 5 min. Ostudzić. Placki ziemniaczane nadziewać farszem smażyć na złoty kolor z każdej strony. Podawać z kwaśną gęstą śmietaną!



ORGANIZATOR

Banki Żywności

PARTNER STRATEGICZNY



PARTNERZY EFFECT



PATRONI



## Julian Karewicz

**Julian Karewicz** w gastronomii robił już w zasadzie wszystko. Przez wiele lat był szefem baru na Solcu 44 oraz head grill masterem w firmie Weber Grills. Ma własną działalność eventową o nazwie Grill Gorillas oraz prowadzi bloga „barkuchnia” na [www.kukbuk.com.pl](http://www.kukbuk.com.pl) Jest współautorem książki „Przepisy i Opowieści”. Fascynuje się lokalnym produktem i barmaństwem, w którym więcej się gotuje, niż żongluje. Szef kulinarny w Comfort Food Studio w Hali Koszyki.

### Krem z topinamburu z chipsami obierek z topinambura

700 g topinamburu  
200 g ziemniaków  
2 litry mleka  
500 ml bulionu  
50 g masła  
Szlanką śmietany 36%  
Olej rzepakowy  
Gałka muskatołowa

### Przygotowanie

1. Topinambur dokładnie wyszoruj pod bieżącą wodą, a następnie obierz ze skóry tak aby obierki były możliwie podłużne.
2. Obierki z topinambura ułóż na papierze do pieczenia jeden obok drugiego, tak aby się nie dotykały. Włóż je do piekarnika ustawionego na 70 stopni C na Ok 40 minut. Wówczas obeschną.
3. Gdy obierki obeschną wyjmij je z pieca i posmaruj cienką warstwą oleju rzepakowego i oprósz solą. Włóż je ponownie do pieca tym razem na 180 stopni C, i czekaj aż złapią



4. Obrane ziemniaki i obrany topinambur zagotuj w mleku do miękkości a potem odcedź.
5. Dolej bulion. Zagotuj i zmiksuj blenderem. Zaciągnij zupę śmietaną i masłem. Dopraw solą, pieprzem i świeżo startą gałką muskatołową.
6. Serwuj krem z chipsem z obierek.