**Gdy za oknem zimno, wróć do wakacyjnych smaków**

***Kiedy pogoda nas nie rozpieszcza, marzymy o tym, aby przenieść się w cieplejsze strony. Można to zrobić, nie ruszając się z domu. Wystarczy przywołać wakacyjne wspomnienia. Taka „podróż” może zacząć się w kuchni. Zabiorą w nią nas dania, które poznaliśmy podczas letnich wypraw.***

Jakże trudno jest nam wymazać z pamięci kolorowe obrazy odwiedzonych miejsc! Pozostaje oglądanie zdjęć, ale nie tylko… Przecież możemy przywołać smaki poznane podczas wyjazdów i przygotowując dania z całego świata przenieść się w odległe miejsca na mapie.

**Tortilla de patatas**

To danie kuchni hiszpańskiej jest odmianą omletu w formie placka z jaj z dodatkiem ziemniaków i innych składników. Potrawa stanowi jedną z popularnych przekąsek (tapas). My proponujemy wersję z pomidorami, które w końcówce lata są najsmaczniejsze. Tortillę przyrządza się w 15 minut. Składniki, które będą nam potrzebne to:

- 5 ugotowanych ziemniaków

- 5 jaj Fermy Drobiu Jokiel (rozmiar M lub L)

- 1 cebula

- 12 pomidorków koktajlowych

- 100 g chorizo w plasterkach

- szczypta kurkumy

- olej do smażenia

- sól, pieprz

Jajka mieszamy widelcem i dodajemy przyprawy. Na oleju podsmażamy cebulę, plasterki chorizo i ziemniaki oraz pomidory, które wcześniej również kroimy w plastry. Całość zalewamy masą jajeczną. Smażymy kilka minut, a następnie odwracamy na drugą stronę.

**Carbonara**

Potrawa włoska złożona z makaronu, jaj, wędlin (pancetta lub guanciale), sera (pecorino romano lub parmezanu) i czarnego pieprzu. Najpopularniejszym makaronem wykorzystywanym do carbonary jest spaghetti. W naszej wersji włoskie wędliny zastąpimy boczkiem.

- 400 g spaghetti

- 4 jaja Fermy Drobiu Jokiel (rozmiar M lub L)

- 4 żółtka jaj Fermy Drobiu Jokiel (rozmiar M lub L)

- 4 łyżki tartego parmezanu

- 100 g boczku

- 4-5 łyżek oliwy

- ząbek czosnku

- sól, pieprz, pokrojona zielona pietruszka

Na patelnię wlewamy oliwę i smażymy na rumiano pokrojony drobno boczek. Dodajemy posiekany ząbek czosnku. Makaron gotujemy w osolonej wodzie do konsystencji al dente. Po odcedzeniu dodajemy go do boczku z oliwą. Podgrzewamy na wolnym ogniu cały czas mieszając, aby składniki dobrze się połączyły. Doprawiamy solą i pieprzem. Jajka i żółta roztrzepujemy i dodajemy do makaronu z 2 łyżkami parmezanu. Mieszamy do momentu, kiedy jajka zaczną się ścinać. Przekładamy na półmisek, posypujemy pozostałym parmezanem i pietruszką.

**Crème brûlée**

Nazwa tego deseru, po raz pierwszy opisanego w książce kucharskiej François Massialota w 1691 roku, oznacza dosłownie „przypalona śmietanka”. Jest on przygotowywany z żółtek, cukru i oczywiście śmietanki. Wierzch deseru pokrywa warstwa skarmelizowanego cukru. Do tego przysmaku dodaje się zwykle wanilię lub czekoladę.

Składniki:

- 200g śmietany kremówki

- 5 łyżek mleka

- 2 jaja Fermy Drobiu Jokiel (rozmiar M lub L)

- 3 żółtka jaj Fermy Drobiu Jokiel (rozmiar M lub L)

- 100 g cukru

Kremówkę ucieramy z mlekiem, jajkami, żółtkami i 75 g cukru na jednolitą masę. Piekarnik rozgrzewamy do 125C (termoobieg 100C). Na blachę stawiamy 6 foremek żaroodpornych (najlepiej wykorzystać kokilki) i przekładamy do nich masę. Do blachy wlewamy wodę do 2/3 wysokości foremki. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy godzinę. Po upieczeniu foremki wyciągamy i odstawiamy na całą noc. Następnie wierzch każdego deseru posypujemy resztą cukru i karmelizujemy za pomocą kuchennego palnika.

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl