***Smaki dzieciństwa od mamy***

***Z okazji Dnia Matki kierujemy najlepsze życzenia do naszych mam, ale też wspominamy najpiękniejsze chwile spędzane w ich towarzystwie. To one bardzo często wywarły ogromny wpływ na nasz sposób postrzegania świata, ale też gusta – w tym kulinarne. Smak potraw przyrządzanych przez mamy pamiętamy zwykle przez całe życie i traktujemy jako ważny punkt odniesienia.***

W trzecim dziesięcioleciu XXI wieku polska kuchnia wygląda nieco inaczej niż ta pod koniec wieku XX. Dzięki mass mediom i podróżom rozsmakowaliśmy się w potrawach z całego świata. Dużo więcej eksperymentujemy, próbując egzotycznych połączeń i smaków. Spożywamy też więcej warzyw i owoców, ponieważ zrozumieliśmy, że ich obecność w diecie przekłada się na nasze samopoczucie i zdrowie.

W naszych jadłospisach znajdują się jednak nienaruszalne pozycje. Takie, z którymi łączy nas sentyment i najlepsze, przechowywane głęboko w sercu wspomnienia – to potrawy przygotowywane dla nas przez mamę. Ich zapach i smak kojarzą nam się przeważnie z najszczęśliwszym okresem życia. W Dniu Matki przypominamy 3 dania, które wiele osób zna z własnego dzieciństwa. Z pewnością potrafilibyście tę listę rozszerzyć o wiele dodatkowych pozycji...

**Kiełbasa z cebulą**

To proste danie królowało na stołach szczególnie pod koniec PRL-u i wiele mam podawało je zarówno na obiad, jak i kolację. Można je przyrządzać również na grillu. Kilka kawałków Kiełbasy toruńskiej stryjka Dobrowolscy nacinamy z obu stron na całej długości. Na patelni podgrzewamy olej lub oliwę, a cebulę kroimy na talarki. Kładziemy kiełbaski na patelni i dokładamy cebulę. Pamiętajmy o regularnym obracaniu, bo tylko wtedy unikniemy zbytniego przypieczenia. Na talerze danie wykładamy w momencie, kiedy zarówno kiełbasa jak i cebula zarumienią się. Na grillu pamiętajmy o użyciu aluminiowej folii lub tacki. Gotową kiełbasę podajemy z keczupem lub musztardą i pieczywem. Możemy też posypać np. szczypiorkiem.

**Pierogi z mięsem**

Klasyczne, smaczne i pożywne polskie danie, które w zależności od przyrządzającej je mamy może w istotny sposób różnić się detalami smakowymi. Mięso wkładamy do garnka i zalewamy około 1,5 l wody. Dodajemy włoszczyznę i gotujemy przez 30 minut. W trakcie gotowania dodajemy liście laurowe, pieprz oraz ziele angielskie i gotujemy przez kolejne 30 minut. Gotowe mięso odcedzamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz rozdrabniamy do ulubionej konsystencji. Do wykonania ciasta wykorzystujemy mąkę, olej, jajko i wodę. Wyrabiamy je do czasu, gdy będzie elastyczne i sprężyste. Następnie rozwałkowujemy ciasto na cienki placek o grubości 2 mm. Z ciasta wycinamy kółka szklanką lub foremką, nakładamy łyżeczką farsz i sklejamy. Pierogi układamy na desce posypując mąką. Gotujemy w lekko osolonym wrzątku. Na skwarki wykorzystujemy Kiełbasę głogowską Dobrowolscy, którą kroimy na drobną kostkę i podsmażamy, aż się zarumieni. Pierogi podajemy ciepłe, polane skwarkami.

**Zapiekanka makaronowa z serem i szynką**

Jest daniem, które można przygotować szybko i nie wymaga skomplikowanych dodatków. Przeważnie produkty do jego wykonania można znaleźć w każdym domu, dlatego zapiekanka stanowi smaczny posiłek kryzysowy, który możemy wykonać, gdy mamy niewiele czasu.

Makaron rurki gotujemy w lekko osolonej wodzie do twardości al dente. Jeżeli mamy taką możliwość to lepiej wybrać makaron pełnoziarnisty, ma więcej błonnika, witamin i mikroskładników. Szynkę z Wadowic z linii Tradycyjnie Wędzone kroimy w kostkę, żółty ser ścieramy na tarce, a śmietanę przyprawiamy papryką, pieprzem i solą. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, wkładamy makaron, dodajemy szynkę i polewamy śmietaną. Na sam wierzch wysypujemy ser. Zapiekamy ok. 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem „Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.   
[www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl/)