**Łączymy smakiem pokolenia - różne oblicza słynnej kanapki**

**Przepis na domowe hamburgery w 3 wersjach**

***Hamburger plasuje się w czołówce najbardziej znanych i lubianych na świecie szybkich dań. Choć to punkt obowiązkowy w menu restauracji typu fast food, tak naprawdę nic nie stoi na przeszkodzie, żeby przygotować go w domu i to zarówno w najprostszej, jak i bardzo wykwintnej wersji. Odpowiednio zmieniając dodatki, można trafić w gusta konsumentów w różnym wieku i o zróżnicowanym trybie życia.***

**Z Hamburga do Nowego Jorku**

Danie powstało na przełomie XIX i XX wieku w Stanach Zjednoczonych, gdzie szybko stało się kulinarnym symbolem. Jego nazwa powstała jednak od niemieckiego miasta Hamburg.
W pierwszej połowie XIX wieku był to główny port, z którego emigranci wyruszali za Wielką Wodę, najczęściej do Nowego Jorku. Tam, aby pobudzić ich resentyment za ojczyzną i jednocześnie zarobić, zaczęto serwować na ulicach i w restauracjach kotlety z mielonego mięsa nazywane Hamburg steak. Charakterystyczną cechą tego dania był też dodatek sosu pieczeniowego. Do dzisiaj trwają spory, na temat tego, w jaki sposób kotlet znalazł się w bułce, w każdym razie pierwszą siecią w USA sprzedającą hamburgery była White Castle, która została założona w 1921 roku w Witchita w stanie Kansas.

**Eksperymenty między bułkami**

W klasycznym hamburgerze najistotniejsze są dwa składniki - płaski kotlet mielony i lekko przypieczona bułka przekrojona na pół. Do tego oczywiście dochodzą dodatki (np. sałata, ogórek kiszony, pomidor) i sosy (np. ketchup, majonez). Z czasem pierwotny skład zaczęto urozmaicać. To właśnie różnorodność i możliwość eksperymentowania, niejako wpisana w filozofię tego dania, spowodowała, że łatwo i w warunkach domowych można stworzyć wersje przeznaczone dla konsumentów w różnym wieku i o zróżnicowanych upodobaniach.

- Hamburger to danie, które doskonale łączy pokolenia – mówi Anna Burak z firmy Dobrowolscy. - Zmiana dodatków czy sosu powoduje, że otrzymujemy w pewnym sensie, całkiem inną potrawę. Najbardziej czasochłonne jest przygotowanie kotletów. Kiedy więc zależy nam na czasie, z pomocą mogą przyjść Hamburgery mięsne z linii Dobrowolscy od Kuchni. To upieczone bez dodatku oleju kotlety, które wystarczy podgrzać.

**Dla każdego coś dobrego**

Burgery to świetna propozycja na spotkania w gronie rodziny i przyjaciół. Doskonale sprawdzą się na imprezach w domu, ale też przy grillu. Możemy przygotować różne dodatki, spośród których każdy skomponuje własną kanapkę, dokładnie według swoich upodobań. Kotlet możemy uzupełnić pokrojoną w plastry kiełbasą lub chipsami z boczku. Oprócz klasycznego ketchupu, musztardy i majonezu, możemy przygotować domowej roboty sosy, np. barbecue, czosnkowy, chrzanowy, meksykańską salsę, guacamole czy chutney z czerwonej cebuli. Na stole nie może również zabraknąć warzyw. Podajmy więc np. pokrojone w plastry pomidory, ogórki (świeże i konserwowe), czerwoną cebulę, jalapeno, marynowanego lub pieczonego buraka oraz sałatę, roszponkę i szpinak. Mamy też duże pole do popisu, jeśli chodzi o sery, sprawdzą się klasyczna gouda, mimolette i mozzarella, ale też oscypek, pleśniowy czy kozi.

My proponujemy trzy kompozycje – studencką na ostro, męską z grillowanym boczkiem oraz polską dla miłośników lokalnych smaków. Potraktujcie je jednak jako wstęp do własnych poszukiwań!

**Przepis na domowe hamburgery w 3 wersjach:**

**Sposób przygotowania:**

Przed tworzeniem hamburgerów kotlety oraz boczek podsmażamy na patelni lub ruszcie, a bułki przekrawamy na pół i podpiekamy pięć minut w piekarniku lub na grillu. Sałatę i szpinak myjemy i odsączamy z wody. Pozostałe warzywa oraz sery kroimy na plastry.

**Meksykańska salsa:**

Dojrzałe świeże pomidory lub pomidory z puszki kroimy w drobną kostkę. Cebulę czerwoną i czosnek obieramy i drobno siekamy. Drobno siekamy również świeże zioła – liście kolendry lub natkę pietruszki. Drobno kroimy papryczkę jalapeno (można użyć kilku plastrów ze słoika). Dodajemy sól, pieprz, cukier, kmin rzymski i cynamon oraz sok z limonki. Całość starannie mieszamy, dla uzyskania gładszej konsystencji można użyć blendera (nie miksujemy jednak na całkowicie gładką masę). Odstawiamy do lodówki na ok. 30 min.

**Sos barbecue:**

Cebulę i czosnek drobno siekamy i przesmażamy na oleju na patelni. Dodajemy passatę pomidorową lub koncentrat pomidorowy. Dodajemy ocet winny, cukier trzcinowy, sos sojowy, sos tabascoi opcjonalnie paprykę wędzoną lub sos Worcestershire. Całość gotujemy do zgęstnienia sosu (ok. 15 minut), co jakiś czas mieszając.

**Sos chrzanowy:**

Majonez mieszamy z gęstą śmietaną. Dodajemy starty chrzan, posiekany koperek i sok z cytryny. Doprawiamy solą i pieprzem. Całość starannie mieszamy.

**Wersja 1. studencka – Wika 20 lat, na ostro**

**Składniki:**

- bułka do hamburgerów

- Hamburgery mięsne z linii Dobrowolscy od Kuchni

- szpinak świeży

- kolendra świeża

- czerwona cebula w plastrach

- plastry pomidora

- plastry marynowanego jalapeno

- salsa meksykańska

- nachosy

**Wersja 2. męska – Mateusz 30 lat, na bogato**

**Składniki:**

- bułki do hamburgerów

- Hamburgery mięsne z linii Dobrowolscy od Kuchni

- chipsy z boczku extra wędzonego surowego Dobrowolscy

- ser mimolette

- sałata

- plastry pomidora

- ogórek konserwowy w plastrach

- czerwona cebula w plastrach

- papryka chili w plastrach

- majonez

- sos barbecue

**Wersja 3. polska – Asia 45 lat, regionalnie**

**Składniki:**

- bułki do hamburgerów

- Hamburgery mięsne z linii Dobrowolscy od Kuchni

- Kiełbasa toruńska stryjka Dobrowolscy pokrojona w plastry

- plastry oscypka

- plastry marynowanego buraka

- roszponka

- sos chrzanowy

- musztarda

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)