Warszawa, 19.11.2024 r.

**Jesienne inspiracje kulinarne. Przepisy szefa kuchni restauracji Hotelu 500 Premium Zegrze**

**Jesień na talerzu to bogactwo smaków, w których pierwsze skrzypce grają dynia, grzyby i orzechy – idealne inspiracje do tworzenia dań oddających klimat tej pory roku. Szef kuchni restauracji Hotelu 500 Premium Zegrze, Tomasz Maćkowiak, prezentuje swoje autorskie przepisy na nowoczesne potrawy z wykorzystaniem tych sezonowych składników, które z pewnością umilą jesienne dni wyjątkowym smakiem i aromatem.**

Tomasz Maćkowiak, Szef Kuchni Hotelu 500 Premium Zegrze, opiera swoje kulinarne kreacje na filozofii bliskości natury i poszanowania lokalnych tradycji. Jego kuchnia to pochwała prostoty, gdzie każdy składnik pochodzi z wybranych, sprawdzonych źródeł, co pozwala wydobyć autentyczny smak regionu. Szef kuchni chętnie dzieli się swoimi przepisami, pokazując, że sekretem wyrafinowanych dań jest szacunek dla natury i sezonowych produktów.

*– Prawdziwe jedzenie wymaga prawdziwych naturalnych składników. Każda potrawa powinna być możliwie najbliższa temu, co daje nam przyroda, dlatego w mojej kuchni stawiam na sezonowe produkty, pochodzące z lokalnych źródeł, które podkreślają smak dań i oddają charakter regionu* – komentuje Tomasz Maćkowiak, Szef Kuchni Hotelu 500 Premium Zegrze. – *Wierzę, że złożoność smaku można osiągnąć, nie dodając zbędnych elementów. Naturalne składniki, przygotowane z szacunkiem i uwagą, wystarczą, by stworzyć danie pełne głębi i charakteru* – dodaje szef kuchni.

Tomasz Maćkowiak wprowadza do swojej kuchni, dzieląc się kilkoma przepisami, które doskonale oddają jego kulinarną filozofię oraz miłość do jesiennych smaków.

### **Krem z dyni z mlekiem kokosowym i suszonym mango**

Dynia, która jest niekwestionowaną królową jesieni, w rękach Tomasza Maćkowiaka zyskuje egzotyczny twist dzięki połączeniu z mlekiem kokosowym i słodkim mango. To kremowa zupa, która zachwyca nie tylko smakiem, ale i kolorem, idealna na chłodne jesienne wieczory.

Składniki:

* Dynia – 1/2 średniej sztuki
* Czosnek – 2 ząbki
* Oliwa – 1 łyżka
* Szalotka – 1 sztuka
* Kminek – 1/2 łyżeczki
* Chili – 1/2 łyżeczki
* Bulion warzywny – 3 szklanki
* Mleko kokosowe – 1/2 szklanki
* Suszone mango – 50 g
* Sól i pieprz – do smaku

Przygotowanie:

Pokrój dynię w kostkę, czosnek zgnieć w prasce.

Na rozgrzanej oliwie podsmaż szalotkę, czosnek, chili i kminek, aż składniki uwolnią aromat. Następnie dodaj dynię i smaż przez 10 minut, aby wydobyć jej intensywny smak i kolor.

Zalej wszystko bulionem i gotuj 30–40 minut, aż dynia będzie miękka. Wtedy zblenduj całość na gładki krem i dopraw solą oraz pieprzem.

Na koniec dodaj mleko kokosowe i posyp drobno pokrojonym suszonym mango.

### **Grzybowy suflet z parmezanem**

Jesienne grzyby, takie jak borowiki, są kluczowym składnikiem przepisu, który w połączeniu z parmezanem i delikatną nutą sherry tworzy elegancki i pełen smaku suflet. Te danie idealnie się sprawdzi na wyjątkowy obiad lub kolację.

Składniki:

* Szalotka – 3 sztuki
* Czosnek – 1 ząbek
* Masło – do smażenia
* Świeże grzyby (np. borowiki) – 300 g
* Sok z cytryny – 3 łyżki
* Świeży tymianek – 1 łyżeczka
* Sherry – 2 łyżki
* Mleko – 400 ml
* Śmietana kremówka – 150 ml
* Jajka „zerówki” – 4 sztuki
* Parmigiano Reggiano – 70 g
* Sól i pieprz – do smaku

Przygotowanie:

Na maśle podsmaż posiekaną szalotkę i czosnek do momentu zeszklenia. Następnie dodaj grzyby, skrop je cytryną i smaż przez kilka minut.

Na patelnię dodaj tymianek, dopraw wszystko solą i pieprzem, smaży kolejne 10 minut, a następnie wlej sherry i poczekaj, aż odparuje. Ostudź masę grzybową.

W osobnej misce wymieszaj mleko, śmietanę kremówkę, przyprawy oraz jajka. Dodaj grzyby.

Przelej masę do ramekinów posmarowanych masłem, posyp parmezanem i piecz w 180°C przez 30 minut. Możesz również skarmelizować ser, aby nadać sufletowi złocistą chrupkość.

### **Pudding owsiany z karmelizowaną gruszką**

Gruszka, dzięki karmelizacji, staje się intensywna i słodka. Połączona z kremowym puddingiem owsianym i chrupiącymi orzechami włoskimi, tworzy deser, który idealnie wieńczy jesienny posiłek.

Składniki:

* Płatki owsiane górskie – 5 łyżek
* Mleko – 1 szklanka
* Ksylitol – 1 łyżka

Do karmelizowanej gruszki:

* Gruszka – 1 sztuka
* Olej kokosowy – 1 łyżka
* Brązowy cukier – 2 łyżki
* Sok z cytryny – 2 łyżki
* Orzechy włoskie – garść, pokruszone

Przygotowanie:

Ugotuj płatki owsiane z mlekiem i ksylitolem na małym ogniu, mieszaj do momentu, aż pudding uzyska kremową konsystencję.

Na patelni rozgrzej olej kokosowy, dodaj cukier i sok z cytryny.

Pokrój gruszkę w plasterki i skarmelizuj ją na patelni, aż nabierze złotego koloru.

Podaj pudding z karmelizowaną gruszką i orzechami, co nada deserowi chrupkości i słodyczy.

Powyższe przepisy to kwintesencja podejścia Tomasza Maćkowiaka do kuchni — proste składniki, autentyczne smaki i odrobina kreatywności. Dzięki jego filozofii „prosto, ale z wyrazem”, każdy posiłek staje się wyjątkowym doświadczeniem kulinarnym.

**Tomasz Maćkowiak – Szef Kuchni Hotelu 500 Premium Zegrze**

Tomasz Maćkowiak to pasjonat gotowania, który stawia na proste produkty w niebanalnej formie. Wierzy, że restauracja to nie tylko miejsce serwowania jedzenia, ale przestrzeń budowania relacji z gośćmi. Często osobiście pojawia się na sali, aby rozmawiać z gośćmi i dbać o ich satysfakcję, traktując ich potrzeby indywidualnie.

Jako szef kuchni Tomasz pełni rolę lidera zespołu, nadzorując organizację pracy, kontrolę jakości i proces tworzenia każdego dania. Jego celem jest stworzenie miejsca, w którym zarówno goście, jak i pracownicy czują się dobrze, jak w jednej rodzinie. W restauracji Hotelu 500 Premium Zegrze rozwija autorską kuchnię, wprowadzając własne przetwory i nalewki, które nadają unikalnego charakteru jego daniom i koktajlom.

**J.W. Construction** to jeden z największych i najbardziej znanych polskich deweloperów mieszkaniowych z 30-letnim doświadczeniem na rynku nieruchomości. Firma może pochwalić się liczbą ponad 34 tysięcy sprzedanych mieszkań oraz ponad 600 domów w Warszawie, Katowicach, Łodzi, Gdyni, Krakowie, Poznaniu i Szczecinie, a także poza krajem. W portfolio JWC znajdują się także nieruchomości aparthotelowo-komercyjne, jak Wola Invest czy Jerozolimskie Invest w Warszawie oraz obiekty hotelowe: kompleks Czarny Potok Resort&Spa w Krynicy Zdroju, Hotel Dana w Szczecinie czy sieć Hoteli 500 nad Zegrzem, w Tarnowie Podgórnym oraz w Strykowie. J.W. Construction ma także w swojej grupie kapitałowej własną spółkę wykonawczą oraz fabrykę w Tłuszczu. Więcej informacji na temat firmy oraz aktualnie realizowanych inwestycji można znaleźć na stronie [www.jwc.pl](http://www.jwc.pl).