

Jak smakuje

Kaliforniia?



Carlo Rossi®

Spis treści

03

Pod słońcem Kalifornii

11

Mapa smaków

13

Alchemik z wyboru

25

Momenty z Carlo Rossi

27

Kalifornia na twoim stole

Carlo Rossi®

Pod słońcem



Kalifornii



*Na stole pojawiają się grillowane
karczochy, obok nich ląduje tost
z awokado posypyany sezamem
i pistacjami. Nie mogło też zabraknąć
owoców morza, tym razem w postaci
tacos z krewetkami i mango.
W kieliszkach lekkie chardonnay
z lokalnej winnicy. Powietrze pachnie
pieczonym czosnkiem i figami.*

*Jesteśmy w Kalifornii –
i jemy dokładnie tak, jak żyją
tutaj ludzie: lekko, bez pośpiechu,
ale z pomysłem.*

Choć kuchnia amerykańska jest powszechnie kojarzona z fast foodem, kuchnia kalifornijska zrywa z tym wizerunkiem. To świat daleki od burgerów w papierze czy sosów w plastikowych butelkach. Tutaj, między wybrzeżem Pacyfiku a górami Sierra Nevada, jedzenie jest formą wyrazu – osobistą, zmysłową, a często wręcz artystyczną. Kalifornijska kuchnia to nie zbiór konkretnych dań, ale podejście. Filozofia, która mówi: bierz to, co lokalne i świeże, myśl nieszablonowo, gotuj prosto, ale z charakterem.



Szefowie kuchni w Kalifornii nie pytają, co wypada podawać gościom. Sprawdzają, co właśnie dojrzewa na pobliskich farmach. Kuchnie wielu kalifornijskich restauracji są otwarte – dosłownie i symbolicznie. Goście zaglądają do nich, by podpatrywać, jak powstają potrawy, a następnie próbują nowych, niekiedy zaskakujących połączeń. Sezonowość nie jest tu ulotnym trendem, lecz codziennością. Menu w wielu barach zmienia się niemal z tygodnia na tydzień, w rytmie kalendarza zbiorów. Awokado, karczochy, pomidory, figi, kozi ser, kraby Dungeness – to tylko wybrane przykłady składników, które budują lokalny krajobraz smaków.

Kuchnia kalifornijska jest także odzwierciedleniem różnorodności jej mieszkańców. To stan imigrantów, twórców i innowatorów. Meksykańskie burrito przeplata się tu z koreańskim BBQ, sushi spotyka się z francuską techniką gotowania, a miska pho jest podawana z lokalnymi ziołami. Na śniadanie tost z awokado, na lunch poke z tuńczykiem i mango, na kolację cioppino – pomidorowa zupa rybna z San Francisco, którą wymyślili włoscy rybacy. A może klasyczna Cobb salad, wymyślona prawdopodobnie w Hollywood w latach



trzydziestych, z nieprzyswoitą ilością bekonu, sera pleśniowego i awokado? W kuchni kalifornijskiej wyraźnie widać wpływy różnych tradycji kulinarnych: meksykańskiej, śródziemnomorskiej, azjatyckiej, hawajskiej i wielu innych.

Ta kuchnia nie boi się kontrastów. Grillowane mięsa – soczyste steki, szarpaną wołowinę, policzki wołowe – podaje się tu często z owocową salsą, piklowanymi warzywami czy ze świeżym limonkowym dressingiem. Ma też drugą twarz: roślinną, lekką, wegańską. Może damy się namówić na grzanki z burakami i miętą, tacos z jackfruitem lub sałatkę z jarmużem, pomarańczą i pestkami dyni?

Warzywa i owoce często trafiają tu na ruszt. Grillowane cukinie, kukurydze, bakłażany czy brzoskwinie wyśmienicie smakują posypane kolendrą i podane z sałatką z arbuza i fety. Kuchnia kalifornijska może być źródłem wielu inspiracji na letnie spotkania przy grillu. A może by tak grillowaną rybą wypełnić tacos i połączyć je pikantną salsą? Albo przygotować kanapkę z grillowanym tri-tipem, czyli soczystym kawałkiem wołowiny, specjalnością miasta Santa Maria?

*Z kalifornijskim
jedzeniem idzie
w parze wino.*



Z kalifornijskim jedzeniem idzie w parze wino. W 4800 tutejszych winnicach produkuje się 80% amerykańskiego wina. Stan ten jest czwartym producentem wina na świecie. Wybór wina do posiłku jest tu wręcz codziennym rytuałem. Sauvignon blanc do ceviche, pinot noir do makaronu z pieczonymi warzywami, a może zinfandel do deseru z lawendą? Każdy znajdzie coś dla siebie – niezależnie od tego, czy lubi fine dining, czy woli prosty comfort food.

To wszystko sprawia, że kuchnia kalifornijska staje się coraz popularniejsza na świecie. Zachwyca różnorodnością smaków przy jednoczesnym zachowaniu prostoty. Rozkoszujmy się nią w podczas spotkań z przyjaciółmi, w letnie popołudnia, spędzone z kieliszkiem wina w dłoni.

Mapa smaków



Alchemik z wyboru



„Obserwowanie przemiany soku winogronowego w białe wino to niesamowite doświadczenie... Tworzę wina od ponad 40 lat i wciąż zachwyca mnie to, jak nauka i sztuka łączą się w każdej butelce”, opowiada Darren Procsal, mistrz winiarstwa, który właśnie wprowadził na rynek nową linię win Carlo Rossi – Winemaker’s Selection.

Mieszkasz we Fresno w Kalifornii. Możesz opisać to miejsce? Co sprawia, że jest wyjątkowe?

Fresno to tętniąca życiem miejscowość położona w centrum jednego z największych regionów rolniczych Stanów Zjednoczonych. Mamy tu ponad 300 słonecznych dni w roku. Klimat, żyzna gleba i dostęp do wody pozwalają uprawiać niemal wszystko. Wiosną kwitną drzewa cytrusowe, uwalniając niesamowity aromat. Kiedy rozkwitają kwiaty na winoroślach, również można wyczuć ich zapach. To, że mieszkam w pobliżu winnicy i sadu, sprawia, że czuję silną więź z ziemią.

Dolina Kalifornijska to prawdziwe centrum uprawy winorośli. Dzięki czemu terroir jest tu tak niezwykle?

To największy region uprawy winorośli w Kalifornii. Ponad połowa winogron pochodzących z tego stanu jest uprawiana na 150 tysiącach akrów właśnie w Dolinie Kalifornijskiej. Ma ona długość prawie 650 kilometrów, od wschodu otaczają ją góry Sierra Nevada, a od zachodu wybrzeże Pacyfiku. Delta rzeki San Joaquin umożliwia niezbędną

irygację. To wszystko sprawia, że gleby są tu wyjątkowo żyzne. Lata są zazwyczaj ciepłe i suche, co daje roślinom długi sezon wegetacyjny. Cabernet sauvignon, chardonnay, chenin blanc, merlot, moscato i pinot gris to tylko wybrane przykłady odmian winorośli, które doskonale się tu rozwijają. Większość winogron używanych do produkcji win Carlo Rossi rośnie w promieniu 55 kilometrów od Fresno, gdzie wytwarzamy wina.

W porównaniu z regionami winiarskimi innych krajów Kalifornia jest stosunkowo młodym graczem. Najstarsze ślady produkcji wina na świecie sięgają 6 tysięcy lat przed naszą erą, pierwsze nasadzenia winorośli w Kalifornii natomiast miały miejsce w 1769 roku w San Diego. Obecnie w całym stanie znajduje się ponad 600 tysięcy akrów winnic, oferujących winiarzom różnorodne terroir – od terenów wysokogórskich, przez wybrzeże, po doliny. Aż 81% produkowanego w USA wina pochodzi z Kalifornii, gdzie regiony takie jak Dolina Kalifornijska oferują mnóstwo słońca, a Dolina Napa – klimat śródziemnomorski. Ogólnie rzecz biorąc, jakość terroir i różnorodność warunków sprawiają, że Kalifornia to wymarzone miejsce dla uprawy winorośli i produkcji wina.



Odwiedź z nami
winiarnię E&J Gallo
w Modesto!

[Zobacz wideo](#)

Jak się rozpoczęła twoja przygoda z winem? Czy była to kwestia przypadku, czy świadoma decyzja?

Na Uniwersytecie Kalifornijskim w Davis studiowałem antropologię, nie miała ona jednak wiele wspólnego z moimi ulubionymi dziedzinami: chemią, matematyką i naukami ścisłymi.

Mój współlokator podpowiedział mi, że na naszej uczelni można studiować produkcję wina. Jako młody student UC Davis czułem się nieco zagubiony w kwestii wyboru kierunku studiów i potrzebowałem pomocy. Umówiłem się więc na spotkanie z profesorem enologii i uprawy winorośli, nieżyjącym już doktorem Vernonem Singletonem. Nie wiedziałem wtedy, że był uznanym ekspertem w dziedzinie związków fenolowych – substancji chemicznych wpływających na kolor czerwonych win i odczucie w ustach, jakie wywołują. Rozmowa z nim tak bardzo mnie poruszyła, że zdecydowałem się natychmiast zrezygnować z antropologii. Uniwersytet Kalifornijski ma międzynarodowo uznany program winiarski, ale oczywiście nie było już miejsc. Dlatego zapisałem się na naukę o warzeniu, co dało mi dostęp do zajęć z zakresu

uprawy winorośli i enologii. W 1985 roku ukończyłem studia licencjackie na kierunku nauka o fermentacji.

Czy na późniejszych etapach kariery miałeś mentorów, którzy wprowadzali cię w złożony świat wina?

W mojej pierwszej pracy spotkałem Toma Smitha, asystenta winiarza w winnicy w Dolinie Temecula. Wziął mnie pod swoje skrzydła. Miałem ogromne szczęście, że mogłem się uczyć od tak błyskotliwego człowieka. Dopiero co ukończyłem studia, a on dał mi solidne techniczne podstawy, na których opierałem się przez całą karierę. Tom później został wiceprezesem do spraw uprawy winorośli w Gallo.

Kiedy zaczynałem pracę w Dolinie Napa, miałem już 17 lat doświadczenia w tworzeniu win. Nick Goldschmidt, Nowozelandczyk i szef produkcji, nauczył mnie, jak z finezją tworzyć eleganckie wina. Pokazał mi między innymi, jak zarządzać cechami smakowymi i taninami w cabernet sauvignon, aby uzyskać wino o intensywnym kolorze i odpowiedniej strukturze.

Od niego nauczyłem się robić wina, które można pić młode, ale które też dobrze się starzeją.

W kameralnych winnicach w Dolinie Napa pracowałeś, zanim dołączyłeś do Gallo. Czym się różni tworzenie wina przeznaczonego na światowe rynki od wytwarzania go na niewielką skalę?

Produkcja wina to produkcja wina. Przy winie w małej winnicy w Dolinie Napa pracowałem tak, jak teraz pracuję nad winami Carlo Rossi. Niezależnie od tego, czy robisz wino w 60-galonowej beczce, czy w tysiącach galonów proces podejmowania decyzji jest taki sam. Najważniejsze to stworzyć wyborne wino, które ludzie na całym świecie będą cenić i którym będą się cieszyć.

Czy pamiętasz pierwszy kieliszek wina Carlo Rossi, które stworzyłeś? Jakie to było doświadczenie? Jak smakowało?

Nie jestem pewien, czy pamiętam pierwszy kieliszek, ale pamiętam wizję, jaką miałem dla wina Carlo Rossi. Chciałem stworzyć wino, które będzie pełne aromatów ciemnych owoców, takich jak jeżyna,

borówka czy dojrzała malina, i będzie przyjemne w smaku. Chciałem, by zawierało nutę taniny dla struktury i by dobrze smakowało pite zarówno do posiłku, jak i samo.

Nigdy nie zapomnę chwili, kiedy podzieliłem się pierwszym rocznikiem Carlo Rossi z koneserem wina. Uprzedził mnie, że może wypić tylko jedną lampkę do kolacji. Gdy spróbował i przekonał się, jak pyszne jest to wino, poprosił o drugą. Moim celem jest, by każda butelka Carlo Rossi przekraczała oczekiwania – dokładnie tak jak podczas kolacji z koneserem.

Jakie masz obecnie obowiązki w Gallo?

Nad jakimi ekscytującymi projektami pracujesz?

Na początku 2025 roku ukończyłem ośmiotygodniowy projekt produkcji rocznika sauvignon blanc w Nowej Zelandii. To było spełnienie moich marzeń. Chciałem zobaczyć i zrozumieć, jak winnice wpływają na winogrona i smak wina. Celem winiarza jest uczynienie każdego rocznika lepszym od poprzedniego – i to właśnie staram się osiągnąć.

Jak wygląda typowy dzień pracy winiarza?

Uwielbiam spacerować po winnicy. Jest w tym coś wyjątkowego, spokojnego. Szukam smaków, które się rozwijają, i chcę poczuć ten wyrazisty smak winogron. Potem zabieram winogrona do laboratorium, miażdżę je i badam sok pod kątem kwasowości i cukru, by ocenić postępy smakowe. W tym momencie wiem, że wybrałem właściwą ścieżkę zawodową.

Jesteś kuratorem linii Winemaker's Selection stworzonej dla Carlo Rossi. Jakie winogrona do niej wybrałeś?

Winemaker's Selection to nowa linia półwytrawnych win, które reprezentują szczepy uprawiane w najlepszych warunkach, jakie Kalifornia ma do zaoferowania. Do Carlo Rossi Dark wybraliśmy najdoskonalsze grona barbera, rubi cabernet, merlot, zinfandel i pinot noir. Wino Golden White natomiast to mieszanka french colombard, chardonnay i moscato. Pierwsze wino wypełnione jest warstwami ciemnych owoców, a drugie – jasnymi nutami owoców drzewnych.

Jakie dania najlepiej pasują do Carlo Rossi Dark?

Wędzone żeberka wołowe, stek z grilla czy polędwiczka wieprzowa z przyprawami stworzą z Carlo Rossi Dark doskonałe połączenia. To wino o wyraźnych nutach jeżyny i średnio wytrawnym finiszu. Aromaty delikatnych przypraw doskonale komponują się z pieprzem i dymnym smakiem mięsa z grilla. Warstwy owoców, takich jak jeżyna i czarna wiśnia, dają bogate odczucie w ustach, które świetnie dopełnia mięso.

A co z Carlo Rossi Golden White – z jakimi potrawami smakuje najlepiej?

Carlo Rossi Golden White doskonale komponuje się z tacos z kurczakiem, ostrą salsą i awokado, tajskim kurczakiem z bazylią, rybą w glazurze miodowej czy jabłecznikiem. Bogate nuty dojrzałej gruszki, jabłka i miodu pasują do chudego mięsa drobiowego i ryb.



Carlo Rossi
Winemaker's selection

Carlo Rossi

DARK

MEDIUM DRY
RICH, BOLD, RED

Winemaker's
selection

CALIFORNIA

750 ml

Carlo Rossi
Winemaker's selection

Carlo Rossi

GOLDEN
WHITE

MEDIUM DRY
RICH, BOLD, WHITE

Winemaker's
selection

CALIFORNIA

750 ml

Który aspekt produkcji wina sprawia ci największą radość i satysfakcję? Czy to sam proces tworzenia, pierwszy łyk, a może jeszcze coś innego?

Obserwowanie przemiany soku winogronowego w białe wino to niesamowite doświadczenie.

Na początku klarowny sok staje się mętny z powodu dodanych drożdży, które przekształcają cukier w alkohol. W miarę jak sok zamienia się w wino, wydzielają się aromaty białego wina i pojawiają się bąbelki, prawie jak w winie musującym. Tworzę wina od ponad 40 lat i wciąż mnie zachwyca, jak nauka i sztuka łączą się w każdej butelce.

Momenty

Z

Carlo Rossi®

1933



Bracia Ernest i Julio Gallo zakładają firmę E&J Gallo Winery w Modesto w Kalifornii.

1953



Ernest Gallo zatrudnia przyjaciela rodziny, Charlesa „Carla” Rossiego, aby pomógł otworzyć nowe rynki.

1962



Carlo Rossi wprowadza na rynek swoje pierwsze wino – Carlo Rossi Red Mountain, które szybko staje się jednym z najlepiej sprzedających się win z winnicy.

1966



E&J Gallo zostaje uznana za największą winiarnię w Stanach Zjednoczonych pod względem wartości sprzedaży.

1976



Kalifornijskie chardonnay i cabernet sauvignon pokonują francuskie wina w słynnym ślepych teście smaku Judgment of Paris i tym samym rozstawiają wina z Kalifornii w świecie.

1999



W Polsce zostaje sprzedanych pierwszych 180 tysięcy butelek wina marki Carlo Rossi.

2008



Gallo świętuje 75-lecie winiarni i eksportu wina do 122 krajów.

2019



Prawie 20 milionów butelek Carlo Rossi sprzedaje się w Polsce.

2025



Carlo Rossi od lat utrzymuje pozycję lidera i status marki wina numer 1 w Polsce.



Kalifornia

na twoim stole

*Czas posmakować
kuchni kalifornijskiej.*

*Wybraliśmy dla was siedem
przepisów, które przywodzą na myśl
podróż po najbardziej słonecznych
zakątkach Zachodniego Wybrzeża.
Będzie różnorodnie, prosto,
a zarazem pomysłowo!*

Żeberka wołowe w stylu LA z gruszkowym coleslaw



Żeberka wołowe w stylu LA z gruszkowym coleslaw

4 porcje

Żeberka:

200 ml wody
150 ml sosu sojowego
5 łyżek brązowego cukru
1 gruszka nashi
1 cebula
5 ząbków czosnku
4 łyżki oleju sezamowego
2 łyżki białego sezamu
2 łyżki tartego imbiru
1½ kg oczyszczonych żeber
wołowych (bez kości)
sól do smaku
pieprz do smaku
1 pęczek dymki

Coleslaw:

¼ białej kapusty
¼ czerwonej kapusty
1 marchewka
1 gruszka
1 czerwona cebula
100 ml majonezu
100 ml gęstego jogurtu
sól do smaku
pieprz do smaku



Sposób przygotowania

Wodę i sos sojowy mieszamy z cukrem. Gruszkę nashi kroimy na małe kawałki, cebulę i czosnek obieramy i siekamy. Przygotowane składniki, a także olej, sezam i imbir blendujemy do uzyskania gładkiej konsystencji. Żeberka kroimy w cienkie plastry i zalewamy marynatą. Odstawiamy na minimum godzinę. Kawałki mięsa osuszamy i smażymy na rozgrzanej patelni bez tłuszczu po 2 minuty z każdej strony. Następnie wlewamy część marynaty na patelnię i przykrywamy. Dusimy około 15 minut na średnim ogniu. Mięso powinno być miękkie, ale nie rozpadające się (jeśli to konieczne, można wlać trochę wody). Na koniec doprawiamy solą i pieprzem i posypujemy posiekaną dymką.

Kapustę – białą i czerwoną – kroimy w drobne paski, marchewkę w cienkie słupki. Gruszkę obieramy i kroimy w małą kostkę. Cebulę tniemy w piórka. Przygotowane składniki mieszamy z majonezem i gęstym jogurtem. Doprawiamy solą i pieprzem.

Żeberka wołowe podajemy z gruszkowym coleslaw.

Kremowy clam chowder z boczkiem i grzanką



Kremowy clam chowder z boczkiem i grzanką

4 porcje

Clam chowder:

900 g małży venus
lub sercówek
1 szklanka wody
2 białe cebule
2 łydygi selera naciowego
2 duże ziemniaki
6 plastrów
wędzonego boczku
50 g masła
1 łyżka mąki pszennej
500 ml śmietanki 30%
1 pęczek natki pietruszki
1 cytryna
sól do smaku
pieprz do smaku

Do podania:

4 grube kromki chleba
na zakwasie
4 łyżki oliwy



Sposób przygotowania

Małże wkładamy do garnka, zalewamy szklanką wody, przykrywamy i doprowadzamy do wrzenia. Zdejmujemy z ognia, płyn przecedzamy i zachowujemy. Mięso wyjmujemy z muszli.

Cebule siekamy, seler i obrane ziemniaki kroimy w dużą kostkę. Boczek tniemy w cienkie paski. Cebulę, seler, ziemniaki i boczek podsmażamy na maśle, aż nabiorą lekko brązowego koloru. Dodajemy mąkę i jeszcze chwilę smażymy. Wlewamy wywar z małży i śmietankę, wrzucamy małże. Dokładnie mieszamy. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu, aż ziemniaki będą miękkie. Na koniec dodajemy posiekaną natkę pietruszki i skórkę otartą z cytryny. Polewamy sokiem z cytryny. Doprawiamy solą i pieprzem.

Chleb na zakwasie smarujemy oliwą i pieczemy w 220 stopniach, aż do uzyskania złotego koloru i chrupiącej skórki.

Clam chowder podajemy z grzanką.

Taco z krewetkami, chorizo i salsą mango



Taco z krewetkami, chorizo i salsą mango

4 porcje

Salsa:

1 mango
½ kokosa
½ pęczka kolendry
½ pęczka mięty
½ ogórka
1 świeże jalapeño
1 limonka
sól do smaku
pieprz do smaku

Taco:

8 małych tortilli
(kukurydzianych lub
pszennych)
16 dużych krewetek
2 łyżki oleju
słonecznikowego
sól do smaku
pieprz do smaku
½ krótkiego pęta chorizo



Sposób przygotowania

Mango obieramy i kroimy na małe kawałki. Kokosa obieramy za pomocą obieraczki i kroimy w drobną kostkę. Kolendrę i miętę siekamy, ogórek kroimy w drobną kostkę, jalapeño w paski. Składniki salsy mieszamy. Polewamy sokiem z limonki, doprawiamy solą i pieprzem.

Tortille smażymy na rozgrzanej patelni grillowej po 10 sekund z każdej strony, lekko dociskając, aż nabiorą ciemnego koloru. Krewetki obieramy – zostawiamy główkę i ogon – i dokładnie oczyszczamy. Nacieramy olejem, doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy na rozgrzanej patelni grillowej po 1 minucie z każdej strony. Chorizo kroimy w cienkie plasterki i smażymy na rozgrzanej patelni – 1-2 minuty z każdej strony.

Na tortillę nakładamy porcję salsy, dwie krewetki i kilka plasterków chorizo.

Salatka Crab Louie z krabem i kremowym sosem z tabasco i wędzoną papryką



Sałatka Crab Louie z krabem i kremowym sosem z tabasco i wędzoną papryką

4 porcje

Sos:

250 ml majonezu
100 ml ketchupu
1 cytryna
1 łyżeczka wędzonej
papryki
1 łyżka tabasco
2 łyżki kaparów
1 ząbek czosnku
½ pęczka natki pietruszki
sól do smaku
pieprz do smaku

Sałatka:

1 główka sałaty
rzymskiej mini
1 główka sałaty dębowej
4 jajka „zerówki”
(ugotowane na twardo)
1 awokado
1 pęczek rzodkiewki
1 ogórek
2 kolorowe pomidory
1 pęczek zielonych
szparagów (blanszowanych)
300 g mięsa kraba
(ugotowane mięso z kraba
dostępne jest w puszkach,
słoikach lub mrożone
w workach próżniowych)



Sposób przygotowania

Majonez i ketchup mieszamy, dodajemy sok z cytryny, wędzoną paprykę, tabasco, posiekane: kapary, czosnek i natkę pietruszki. Doprawiamy solą i pieprzem.

Sałatę – rzymską i dębową – rwiemy na kawałki i układamy na dużym, płaskim talerzu. Jajka kroimy w ćwiartki, awokado w dużą kostkę, a rzodkiewki, ogórek i pomidory w plasterki. Przygotowane składniki wraz ze szparagami układamy na liściach sałaty. Na koniec dokładamy mięso kraba. Sałatkę polewamy sosem.

Cytrusowe popsicles z truskawkami i miętą



Cytrusowe popsicles z truskawkami i miętą

4 porcje

400 ml soku
pomarańczowego
1 łyżka cukru pudru
1 łyżeczka skórki otartej
z limonki
10 truskawek
½ pęczka mięty

Sposób przygotowania

Sok pomarańczowy mieszamy z cukrem pudrem i ze skórką otartą z limonki. Do foremek wkładamy pokrojone na małe kawałki truskawki i porwane w palcach liście mięty. Zalewamy sokiem i wkładamy drewniany patyczek. Mrozimy – do pełnego zamrożenia.

*Poke bowl z doradą
w tempurze, czerwoną
kapustą, sałatką
wakame, ikrą łososia
i majonezem kiwi*





Poke bowl z doradą w tempurze, czerwoną kapustą, sałatką wakame, ikrą łososia i majonezem kiwi

Tempura:

2 filety z dorady
sól do smaku
pieprz do smaku
mąka pszenna do
obtoczenia + 200 g
100 g mąki kukurydzianej
1 jajko „zerówka”
80 ml wódki
250 ml wody gazowanej
olej do głębokiego
smażenia

Poke bowl:

500 g ryżu do sushi
(ugotowanego)
50 ml octu ryżowego
 $\frac{1}{6}$ większej lub $\frac{1}{4}$ mniejszej
główki czerwonej kapusty
1 pęczek dymki
1 awokado
sok z 1 cytryny
300 ml majonezu
1 kiwi
150 g wodorostów
wakame
 $\frac{1}{2}$ ogórka
25 ml oleju sezamowego
1 łyżka sezamu
100 g ikry łososia



Sposób przygotowania

Filety z dorady kroimy na grube ukośne plastry, doprawiamy solą i pieprzem i obtaczamy w mące. Mąkę pszenną (200 gramów) mieszamy z kukurydzianą, dodajemy rozbełtane jajko, wódkę i wodę gazowaną. Dokładnie mieszamy. Kawałki ryby moczymy po kolei w cieście. Smażymy na głębokim oleju na jasnozłoty kolor. Odsączamy na ręczniku papierowym.

Ugotowany ryż doprawiamy octem ryżowym. Kapustę i dymkę siekamy. Awokado drobno kroimy i doprawiamy sokiem z cytryny. Majonez blendujemy z obranym kiwi. Do wodorostów wakame dodajemy pokrojony ogórek. Doprawiamy olejem sezamowym i sezamem.

W miseczce na porcji ryżu układamy obok siebie kawałki ryby w tempurze, pokrojoną kapustę i dymkę, porcję sałatki wakame i ikrę z łososia. Nakładamy majonez kiwi.

Lody jagodowe z gorzką czekoladą i ze świeżą melisą



Lody jagodowe z gorzką czekoladą i ze świeżą melisą

4 porcje

400 ml lodów śmietankowych

150 g jagód + do dekoracji

50 g gorzkiej czekolady

½ pęczka melisy + do dekoracji

Sposób przygotowania

Lody i jagody łączymy ręcznym blenderem. Dodajemy startą na drobnych oczkach gorzką czekoladę, mieszamy. Dorzucamy porwane w palcach liście melisy, ponownie mieszamy i mrozimy. Lody podajemy udekorowane listkami melisy i świeżymi jagodami.

KUKBUK

kukbuk.pl

facebook.com/kukbuk

instagram.com/kukbuk_official/

youtube.com/@KUKBUK_Magazyn

Jak smakuje Kalifornia?

redaktorka prowadząca: *Joanna Szyndler*

korektorka: *Elżbieta Woźniak*

dyrektorka artystyczna: *Diana Kosiorek*

producentka i fotoedytorka: *Monika Błęcka*

graficzka: *Ola Szatkowska*

zdjęcia: *Rafał Mészka*

stylizacja: *Magdalena Olszewska-Kaniuk*

przepisy i przygotowanie dań: *Michał Kępiński*