



Kuchnie świata - co znajdziemy w ofercie e-sklepów?

Oryginalne smaki budzą coraz większe zainteresowanie wśród smakoszy. Specjały tajskie, japońskie, włoskie czy arabskie do niedawna można było kupić jedynie w specjalistycznych delikatesach, ale obecnie coraz większy wybór oferują także sklepy internetowe jak Tesco, e-Carrefour czy Frisco. Opinie na temat kuchni świata warto wyrobić sobie samodzielnie. **Kuchnia włoska** – dla miłośników pizzy i aromatycznych ziół; **Kuchnia słonecznej Italii** jest jedną z najsmaczniejszych i cieszy się ogromną popularnością. Rumiana pizza, spaghetti czy makaron z owocami morza to klasyka włoskich smaków, których sekret tkwi w prostocie. Obecnie produkty potrzebne do stworzenia typowo włoskich potraw znajdziesz m.in. w Auchan Direct, Tesco czy <http://www.wirtualnemedi.pl/arttykul/sklep-internetowy-frisco-pl-ma-wlasny-magazyn> Frisco. Opinie – oczywiście najlepsze – na temat przyrządzonych z nich dań wygłosiłby nawet rodowity Włoch. W e-sklepach kupisz m.in. oliwę z oliwek, świeże zioła w doniczkach, pesto, suszone na słońcu pomidory, rozmaite sosy i pasty, makarony, ryż, świeże gnocchi i ravioli prosto z Włoch. Nie brakuje też serów na czele z Grana Padano, mozzarellą czy ricottą. Nie sposób wyobrazić sobie kolacji także bez włoskiego wina i filiżanki aromatycznego espresso. **Kuchnia meksykańska** – dla miłośników ostrych smaków; **Kuchnia meksykańska** to prawdziwy Meksyk! Tworzy smakowity misz-masz, lecz w tym kulinarnym chaosie jest metoda. Kojarzy się przede wszystkim z tortillą, burritos i tacos, a także ostrą papryczką, którą gości niemal w każdym daniu. Tymczasem tradycyjna kuchnia meksykańska oznacza bogactwo smaków i nieznanych nam, gdyż występujących tylko w Meksyku. Jeśli podróż nam nie w głowie, warto zaopatrzyć lodówkę m.in. w kukurydzę na zupę krem, awokado na guacamole czy wrapy tortilli. Warto zaserwować je z mielonym mięsem doprawionym papryczkami jak pepperoni czy jalapeno. Na imprezę w gronie przyjaciół sprawdzą się zaś rozmaite salsy – serowa, meksykańska ostra lub sos tabasco. **Kuchnia tajska** – dla miłośników egzotyki; **W biurach podróżniczych** wycieczki w egzotyczne strony świata sprzedają się jak świeże bułeczki. Podobnie oryginalne smaki zyskują coraz więcej zwolenników – np. kuchni wietnamskiej czy tajskiej. **Warto wyruszyć w tę kulinarną podróż po smakach drugiego końca świata.** Gęste curry w dowolnej wersji – żółte, zielone, czerwone – lub słynny pad thai, pozwolą odkryć bogactwo smaków w Azji Południowej. Aby je przygotować, warto mieć w kuchni sos sojowy, ostrygowy oraz rybny, ryż jaśminowy, aromatyczne mleko kokosowe, rozmaite pasty i sosy, olej sezamowy, makarony – sojowy, soba i ryżowy, trawę cytrynową, słodki sos chili oraz grzyby Shiitake i Maitake. **Kuchnia japońska** – dla miłośników sushi; **Kuchnia Kraju Kwitnącej Wiśni** obejmuje wiele smaków i potraw, ale największą popularność zyskała dzięki sushi. Jego odkrycie sprawiło, że została doceniona na całym świecie. Podobno to właśnie w nim tkwi sekret długowieczności Japończyków. O asortymencie Tesco, E.Leclerca czy Frisco, opinie klientów są bardzo dobre – można w nich kupić m.in. oryginalne azjatyckie produkty jak wodorosty nori, aromatyczne pasty, marynowany imbir, algi, sosy wasabi i sojowy, świeże ryby (np. halibuta, łososia) oraz odpowiedni ryż. Teraz przygotowanie uczy jak z Dalekiego Wschodu

proszę jak z płatkami;

proszę

proszę Materiał zewnętrzny.

