**Cztery nietypowe, kulinarne inspiracje świąteczno - sylwestrowe**

**Zdradzamy cztery kulinarne inspiracje, dzięki którym Święta Bożego Narodzenia zyskają wyjątkowy smak, a impreza Sylwestrowa stanie się niezapomniana.**

Ryba w okresie świątecznym nie musi kojarzyć się z karpiem czy śledziem w śmietanie. Jak unowocześnić nasze zwyczaje tak, by przygotowane przez nas potrawy zachwyciły naszych gości nie tylko podczas Świąt Bożego Narodzenia, ale i Sylwestra? Z pomocą nadchodzi Artur Gos, szef kuchni Sakana Sushi Bar we Wrocławiu, który odczarowuje mit ciężkiej, smażonej ryby, proponując zdrowszą alternatywę.

Niemal na całym świecie okres Świąt Bożego Narodzenia to czas szczególny, charakteryzujący się wyjątkową, unikalną dla danej kultury tradycją kulinarną. Na polskich, wigilijnych stołach od wieków króluje karp, barszcz z uszkami czy pierogi. Amerykanie nie wyobrażają sobie tych szczególnych dni bez tradycyjnego indyka, a we Włoszech niezastąpiona pozostaje słynna babka Panettone. Często przygotowane przez nas wyroby świąteczne podajemy gościom również w trakcie imprezy Sylwestrowej. A gdyby tak zaskoczyć naszych gości, podając potrawy z różnych zakątków świata? Zdradzamy cztery kulinarne inspiracje, dzięki którym okres świąteczno - sylwestrowy zyska niepowtarzalny smak.

**Sushi z polskim łososiem**

Karp to ryba, która w okresie świątecznym bije rekordy popularności. Po żydowsku, w śmietanie czy pieczony na maśle - sposoby jego przygotowania są różne, zawsze jednak to on pozostaje na pierwszym planie. A gdyby tak przełamać konwencję i zamiast tradycyjnego karpia zaserwować sushi? Artur Gos, szef Kuchni Sakana Sushi Bar we Wrocławiu wyjaśnia, że podstawą japońskiej kultury kulinarnej jest najwyższa jakość produktów, dlatego w świeże ryby i owoce morza zaopatrują się na lokalnych targach. Sushi to bowiem potrawa, w której sztuką jest osiągnięcie smaku produktu najbardziej zbliżonego do naturalnego, z tego też względu kluczowe jest lokalne pochodzenie składników. Dobra wiadomość dla miłośników łososia, bowiem to na terenie naszego kraju znajduje się jego unikalna w skali świata hodowla. Na polskim rynku wyróżnia się łosoś jurajski, którego hodowla prowadzona jest w wodzie geotermalnej, w zamkniętym obiegu wody. Nie ma styczności z wodami otwartymi, dlatego nie jest zanieczyszczona toksynami. Sushi z wykorzystaniem polskiego łososia będzie stanowić zdrowszą alternatywę dla tradycyjnych, ciężkich polskich dań wigilijnych czy sylwestrowych - przekonuje ekspert.

**Pierogi z hummusem**

Pierogi to jedna z najbardziej popularnych potraw na całym świecie, bowiem niemalże każda kultura kulinarna może poszczycić się wariacją na ich temat. Alternatywę dla tradycyjnej, polskiej wersji dania z kapustą i grzybami będą inspirowane Bliskim Wchodem, z dodatkiem hummusu. Ze względu na swoją lekkość, sprawdzą się idealnie jako sylwestrowa przekąska. Hummus szturmem podbił europejskie rynki gastronomiczne, stanowiąc uniwersalny dodatek do dań wegańskich. Idealnie gładka i wyrazista w smaku ciecierzyca połączona z perfekcyjnie wyrobionym ciastem odmieni jedną

z najpopularniejszych, wigilijnych potraw.

**Strucla daktylowa**

Święta Bożego Narodzenia niezmiennie kojarzą nam się z wyjątkowymi ciastami, których zapach unosi się w całym domu. Dla wszystkich amatorów pieczenia to doskonały moment na eksperymentowanie i odkrywanie nowych smaków. Świąteczna rolada z kremem z powodzeniem może zostać zastąpiona struclą daktylową z bakaliami, przygotowaną bez pieczenia. Sekret tkwi w naturalnej słodyczy daktyli, które są skarbnicą cukrów prostych, będących doskonałym źródłem energii. Typowy dla rolady krem czekoladowy zastąpić można pastą tahini, która stanowi bogactwo aminokwasów, które wykazują się właściwościami terapeutycznymi.

**Zupa Tom Yum Kung**

Zupa rybna to w polskim menu wigilijnym pozycja równie popularna, jak barszcz z uszkami czy zupa grzybowa. Proponujemy odświeżyć nasze przepisy i wpuścić do świątecznej kuchni trochę orientalnego powietrza. Zupa Tom Yum to bowiem tajska, klasyczna zupa na bazie ryb i owoców morza. Tradycyjnego dorsza zastępujemy więc krewetkami, a liść laurowy i ziele angielskie liśćmi kaffir i kawałkami imbiru. To danie pełne kontrastów, bowiem ostre papryczki chilli łączą się z kwaśną limonką i słodkim cukrem trzcinowym. Dodatkowo jego przygotowanie nie wymaga dużego nakładu czasu. W niezbędne składniki najlepiej zaopatrzyć się w sklepach dedykowanych produktom z całego świata.