

ÓSMA POLSKA EDYCJA PROGRAMU

MasterChef JUNIOR



ÓSMA POLSKA EDYCJA PROGRAMU



MasterChef
JUNIOR



Ta książka kucharska należy do:

Master



Chef







Michel Moran

Francuski restaurator
i mistrz kuchni pochodzenia
hiszpańskiego. Juror polskiej
edycji „MasterChef”
i „MasterChef Junior”
emitowanej w TVN.
Na stałe mieszka w Polsce.





Ania Starmach

Polska kucharka, autorka
książek kucharskich i portalu
kulinarnego, która zdobyła
rozpoznawalność dzięki
byciu jurorką polskich edycji
programów „MasterChef”
i „MasterChef Junior”.





Tomasz Jakubiak

Polski kucharz,
autor książek kulinarnych,
który zdobył popularność
dzięki prowadzeniu
programów kulinarnych
w Canal+ oraz byciu jurorem
polskiej edycji programu
„MasterChef Junior”.



Master



chef



Master



erChef





KAJA



IGNACY







Ignacy Jabłoński (11 lat)

Gotować nauczyli mnie:

Nauczyłem się sam. Mama często mi pomagała i mnie inspirowała. Zawsze lubiłem patrzeć, jak gotują moje babcie Ela i Bożenka.

Uwielbiam gotować:

Dania, w których mogę eksperymentować ze smakami. Lubię robić pizzę i steki.

Moją ulubioną potrawą są:

Naleśniki tajskie, zupa pomidorowa babci Eli.

Udział w „MasterChef Junior”:

To przygoda, której nigdy nie zapomnę. Nauczyłem się bardzo dużo i zacząłem odważniej sięgać po nieznanne mi smaki. Poznałem super ludzi, których łączy ta sama pasja, jaką jest gotowanie. Zdołem też przyjaciela, o którym zawsze marzyłem.

Poza gotowaniem:

Uwielbiam jeździć na bmx. W wolnym czasie trenuję latanie dronem. Moją pasją jest podróżowanie, latanie samolotem i próbowanie nowych, ekstremalnych rzeczy.

Moimi najlepszymi przyjaciółmi są:

Mikołaj, Zosia, Antek, Tosia, Szymon i moja siostra Ewa.



IGNACY



ZAWYCIĘŻKA CHEFÓW
MasterChef
JUNIOR



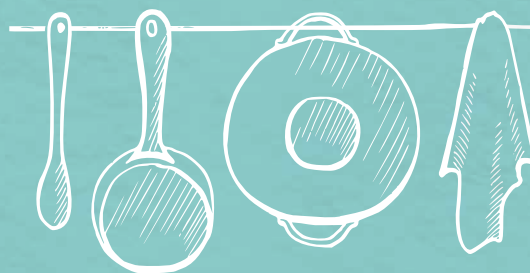
Cześć, jestem Ignacy, a książka, którą trzymasz w ręku, jest dowodem na to, że marzenia się spełniają!

Ja marzyłem o dobrej zabawie i tworzeniu niezapomnianych smaków w kuchni „MasterChefa”, a dodatkowo mam jeszcze przyjemność podzielić się z Tobą przepisami na moje ulubione bezmięsne dania. Mam nadzieję zabrać Cię w pyszną kulinarną podróż do krajów, które sam miałem okazję odwiedzić, i będę też niezmiernie dumny, jeśli dzięki tej książce Ty też poczujesz, że wszystko się może zdarzyć... Wystarczy tylko chcieć!

Przy produkcji programu „MasterChef Junior” pracowało ponad 120 osób. Nie sposób ich wszystkich wymienić ale chciałbym wszystkim serdecznie podziękować, a w szczególności Tomaszowi Jakubiakowi i Michelowi Moranowi, którzy sprawiali, że była to świetna zabawa, Ani Starmach, Monice – naszej niezastąpionej psycholożce, Wiktorowi, najlepszemu opiekunowi i organizatorowi, cioci Zuzi i cioci Justynie za godziny ciekawych rozmów na „setkach”, szefowi Zakowi za ogrom przekazanej wiedzy, panu Arturowi, który dbał o nas od strony medycznej, ale przede wszystkim pani producent Ewie Lei, dzięki której powstała ta niesamowita produkcja.

Tej książki nie byłoby bez pomocy mojej mamy, świetnego fotografa Artura Rogalskiego i ogromnego zaangażowania wydawnictwa Agora, a w szczególności Magdaleny Kosińskiej. Chciałbym również podziękować mojej siostrze Ewie. Jesteśmy bliźniakami i nigdy nie byliśmy bez siebie tak długo. Inspiracją do dzieła „Bliźniacze potrawy” była właśnie Ewa.

Książkę dedykuję cioci Justynie ♥



PODRÓŻE KULINARNE



SKŁADNIKI:

- 10 daktyli
- 10 orzechów makadamia lub innych ulubionych
- 1 czekolada gorzka lub mleczna
- złoty pyłek do dekoracji

ŚWIEŻE DAKTYLE NADZIEWANE ORZECHAMI

 10 SZTUK

 30 MINUT

TRUDNOŚĆ: 

KRAJ: EGIPT



Daktyle nacinamy wzdłuż, wyjmujemy pestkę i do środka wkładamy ulubiony orzech. Czekoladę dzielimy na kawałki, wkładamy do miseczki. Miseczkę ustawiamy w większym naczyniu z gorącą wodą i w takiej kąpeli wodnej roztopiamy czekoladę.

Nadziewane daktyle zamaczamy w płynnej czekoladzie i układamy na pergaminie, by czekolada ostygła. Wkładamy do lodówki na 15 minut, by czekolada całkowicie stwardniała. Ozdabiamy złotym pyłkiem.



SKŁADNIKI:

- 1 ośmiornica (około 500 g)
- 50 ml octu winnego
- 1/2 opakowania sałaty roszponki
- 50 g kawioru z łososia

Salsa z mango

- 1 mango
- 1 owoc granatu
- 60 ml soku z limonki
- 3-4 gałązki kolendry
- 3-4 gałązki mięty

Marynata

- 1 łydga trawy cytrynowej
- 30 g cukru trzcinowego
- 50 ml oliwy
- 50 ml soku z cytryny
- sól
- pieprz

OŚMIORNICZKI Z SALSĄ MANGO

 4 PORCJE

 2 GODZINY

TRUDNOŚĆ: 

KRAJ: FILIPINY



Ośmiornicę oczyścimy, płuczemy i gotujemy w wodzie z solą i octem winnym przez 50 minut. Osączamy, studzimy i kroimy na kawałki. Na marynatę mieszamy sok z cytryny, oliwę, cukier trzcinowy, posiekaną trawę cytrynową, sól i pieprz. Pokrojoną ośmiornicę wkładamy do marynaty i odstawiamy na 1 godzinę.

Przygotowujemy salsę. Mango obieramy, usuwamy pestkę, miąższ wkładamy do blendera. Z granatu wyjmujemy pestki. Kilka łyżek pestek granatu odkładamy do dekoracji. Pozostałe pestki umieszczamy w blenderze z mango. Dodajemy posiekaną mięętę i kolendrę oraz sok z limonki. Blendujemy do uzyskania kremowej konsystencji.

Na talerzu na środku rozkładamy roszponkę. Na warstwie sałaty układamy zamarynowaną ośmiornicę. Na wierzch wylewamy mus z mango i granatu. Danie posypujemy kawior z łososia i odłożonymi pestkami granatu.

