



Informacja prasowa

Warszawa, 14 marca 2017

Haps.pl kręci przepisy ze śliwką kalifornijską

Wegański pasztet, amerykańskie cygara z ciasta filo czy nadziewane ciastka motylki. Takie niecodzienne video przepisy kulinarne można oglądać w serwisie haps.pl. Twórcy w swoich recepturach postawili na wykorzystanie śliwki kalifornijskiej, jako składnika wzbogacającego smak potrawy.

W Nowym Roku California Prune Board nawiązała współpracę z portalem kulinarnym Haps.pl, w ramach której powstały trzy zaskakujące video przepisy ze śliwką kalifornijską – owocem, który w ostatnich latach staje się jednym z bardziej inspirujących składników kulinarnych.

Na przełomie stycznia i lutego miłośnicy zawrotnie pysznych video przepisów z portalu haps.pl oraz naturalnie słodkich śliwek ze słonecznej Kalifornii mieli okazję poznać niestandardowe połączenie smaków. W serwisie pojawiła się między innymi pozycja na wegański smalec, amerykańskie cygara z ciasta filo oraz słodkie ciastka motylki z nadzieniem ze śliwki kalifornijskiej. Video to obecnie uwielbiana forma komunikacji, o czym świadczą dziesiątki tysięcy osób, które obejrzały śliwkowe inspiracje w serwisie Facebook, a także na portalu haps.gazeta.pl.

Wegański smalec ze śliwką kalifornijską

1 słoiczek, czas przygotowania: 15 minut





Źródło: Haps.pl

Składniki:

7 suszonych śliwek kalifornijskich

2 puszki białej fasoli

100 ml zimnej wody

2 łyżki sosu sojowego

3 cebule

2 listki laurowe

2 ziarna ziela angielskiego

1 łyżeczka majeranku

olej

sól

pieprz

Przygotowanie:

Śliwki kalifornijskie drobno posiekaj. Na patelni rozgrzej 3 łyżki oleju. Wrzuć na niego pokrojoną w kostkę cebulę, listki laurowe, ziele angielskie i majeranek. Dopraw sporą szczyptą soli oraz pieprzu i smaż, aż cebula mocno się zrumieni. Przed dodaniem do reszty składników wyjmij z cebuli listki laurowe i ziele angielskie. Fasolę z dodatkiem wody i sosu sojowego dokładnie zmiksuj na gładką masę. Dodaj posiekane śliwki kalifornijskie oraz usmażoną cebulę. Całość wymieszaj do połączenia wszystkich składników. W razie potrzeby dopraw solą i pieprzem. Podawaj z ciemnym pieczywem i ogórkiem kiszonym.

Video przepis jest dostępny pod adresem: <https://goo.gl/IXvMqI>

Amerykańskie cygara z ciasta filo z farszem ze śliwką kalifornijską

Czas przygotowania: 25 minut





Źródło: Haps.pl

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta filo
- 125g rozpuszczonego masła
- 500g mielonej wołowiny
- 8 suszonych śliwek kalifornijskich
- 1 łyżeczka zmielonego kminu
- 1 łyżeczka tymianku
- ½ łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie:

Śliwki kalifornijskie drobno posiekaj. Mięso przetóż do miski, dodaj śliwki, wszystkie przyprawy i całość dokładnie wymieszaj. Arkusze ciasta filo przytnij aby miały kształt kwadratu. Połóż jeden arkusz na desce i przy pomocy pędzelka posmaruj ciasto roztopionym masłem.

Na środku ciasta, po przekątnej, rozłóż łyżkę farszu. Ciasto złóż na pół, wzdłuż farszu, tak aby otrzymać trójkąt. Dwa boki u podstawy trójkąta złóż do środka, tak aby na siebie zachodziły. Ostatni bok trójkąta posmaruj masłem i zroluj ciasto w jego stronę, nadając całości kształt cygara. Powtórz te czynności z pozostałymi arkuszami ciasta. Pamiętaj, że kiedy pracujesz z jednym płatem ciasta, reszta powinna być przykryta ściereczką, ponieważ ciasto filo szybko wysycha i zaczyna się kruszyć.

Zwinięte cygara przetóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i posmaruj po wierzchu roztopionym masłem. Piecz około 15-17 minut w 180 stopniach C, aż cygara nabiorą





brązowego koloru. Podawaj z jogurtem greckim lub ulubionym sosem.

Video przepis jest dostępny pod adresem: <https://goo.gl/RLGRGJ>

Amerykańskie ciastka motylki z nadzieniem ze śliwek kalifornijskich

Czas przygotowania: 45 minut



Źródło: Haps.pl

Składniki:

340g mąki tortowej

4 łyżki cukru

1 łyżka cukru waniliowego

150g masła

1 jajko

3 łyżki jogurtu naturalnego

1 ½ łyżeczki kakao

50g śliwek kalifornijskich

Dodatkowo 1 roztrzepane jajko

Przygotowanie:

W dużej misce umieść mąkę, oba rodzaje cukru, masło, jajko oraz jogurt i zagnieć jednolite i elastyczne ciasto. Jeśli ciasto będzie się kruszyć, dodaj jeszcze jedną łyżkę jogurtu. Podziel powstałą masę na pół i jedną część wymieszaj z kakao oraz bardzo drobno posiekanymi śliwkami kalifornijskimi. Owiń oba rodzaje ciasta folią spożywczą i wstaw na 15 minut do lodówki.

Następnie podziel jasne ciasto na pół i obie połowy rozwałkuj na kilkumilimetrową, prostokątny placek. Te same czynności wykonaj z ciemnym ciastem, tak aby otrzymać dwa





jasne i dwa ciemne placki o podobnej wielkości. Nałóż ciemne ciasto na wierzch jasnego ciasta i delikatnie dociśnij wałkiem. Z połączonych placków odetnij nierówności tak aby powstały dwa prostokąty o tej samej wielkości. Prostokąty zwiń w rolady wzdłuż dłuższego boku. Same końcówki rolad powinny delikatnie odstawać, ponieważ będą one imitowały czułki motyla. Połącz obie rolady (tak aby odstające końcówki znajdowały się pośrodku i były skierowane do góry) i lekko dociśnij. Jeśli rolady nie chcą się połączyć, posmaruj miejsce łączenia roztrzepanym jajkiem. Tak połączone rolady wstaw na 5 minut do zamrażarki.

Schłodzone ciasto pokrój w około 0,5 centymetrowe plastry i przetóż je na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Środek każdego ciastka ściśnij tak, aby nadać mu kształt motyla. Piecz około 12-15 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni C aż brzegi ciastek delikatnie się zrumienią.

Video przepis jest dostępny pod adresem: <https://goo.gl/NQWG7z>

* * *

Kontakt dla prasy:

Michał Kopera | michal.kopera@peoplepr.pl

Paulina Mizia | paulina.mizia@peoplepr.pl

Social media:

Facebook: facebook.com/sliwkikalifornijskie

Instagram: instagram.com/sliwki_kalifornijskie

Pinterest: pinterest.com/sliwkikali/

Biuro Prasowe:

<http://sliwkikalifornijskie.prowly.com/>





O California Prune Board

California Prune Board działa pod nadzorem Kalifornijskiego Departamentu Żywności i Rolnictwa i reprezentuje branżę suszonych śliwek z Kalifornii, składającą się z 900 plantatorów śliwek oraz 29 firm konfekcjonujących. Kalifornia jest największym producentem suszonych śliwek na świecie, słynących z najwyższej jakości osiągananej dzięki regionalnym, rygorystycznym technikom zbierania owoców oraz oceny i kontroli. Produkt premium dostarczany jest do 72 krajów na całym świecie, region zapewnia 43 procent światowych dostaw suszonych śliwek oraz 99 procent dostaw w Stanach Zjednoczonych. Więcej informacji, przepisów i video: www.californiaprunes.pl.

„Przyjaciółka z Kalifornii” – informacje dotyczące kampanii

„Przyjaciółka z Kalifornii” to kampania organizowana przez California Prune Board w Polsce. Jej głównym celem jest przybliżenie informacji na temat walorów zdrowotnych śliwki kalifornijskiej, wysokiej jakości, a także różnorodności wykorzystania tego owocu w kuchni. Kampania informacyjna „Przyjaciółka z Kalifornii” obejmie szereg inicjatyw adresowanych do konsumentów, partnerów biznesowych oraz mediów, takich jak publikacje badań, spotkania informacyjne, warsztaty kulinarne. Więcej informacji w mediach społecznościowych: [facebook.com/sliwkikalifornijskie](https://www.facebook.com/sliwkikalifornijskie), [instagram.com/sliwki_kalifornijskie](https://www.instagram.com/sliwki_kalifornijskie), <https://www.pinterest.com/sliwkikali/> oraz na stronie poświęconej śliwkom kalifornijskim: <http://www.californiaprunes.pl/>.

