



## siła aromatu

tekst i zdjęcia: Jola Stoma i Mirek Trymbulak

Zapach **domowego jedzenia** przywołuje **wspomnienia**, kojarzy nam się z ciepłem i bezpieczeństwem. Tak działa na nas np. domowy pieprz ziołowy czy placki pieczarkowe. Może na Was też wywrą podobne wrażenie? **Spróbujcie!**

Każdy dom pachnie inaczej i „smakuje” inaczej. Największe znaczenie, oprócz stosowanych produktów, mają przyprawy. Do dziś jesteśmy

w stanie odtworzyć w pamięci zapach domu mamy, babci, sąsiadki, którą odwiedzaliśmy w dzieciństwie... Nasz dom i kuchnię także definiują przyprawy i kom-

pozycje smakowe, które opracowaliśmy i które mimo ciągłych poszukiwań wiernie towarzyszą nam przez lata. Pewnie dlatego, że są bardzo uniwersalne.

Jedną z takich przypraw jest pieprz ziołowy, który w naszej kuchni jest prawie wszechobecny. Ta mieszanka, w połączeniu z innymi przyprawa-

mi, pełni wiele zadań w domowym menu, a także w kuchni Atelier Smaku. Zarówno na blogu, jak i na kanale na YouTube'ie podzieliśmy się jego recepturą przy okazji udostępnienia przepisu na ruskie pierogi. Aby jednak zakończyć strumień pytań o skład tej przyprawy, postanowiliśmy poświęcić mu cały odcinek na [www.ateliersmaku.tv](http://www.ateliersmaku.tv) i stworzyć osobną zakładkę z przyprawami na [www.ateliersmaku.pl](http://www.ateliersmaku.pl). Leniwi mogą oczywiście kupić sobie pięknie zapakowany gotowiec w naszym sklepie internetowym, lecz nie o to nam chodzi, bo każdy może dostosować proporcje do swojego gustu. I w tym właśnie rzecz, aby wzajemnie się inspirować i tworzyć własne smaki.

Oczywiście nie zostawimy Was dzisiaj z przepisem na sam pieprz. Dorzucimy do niego nasze ulubione wegańskie i bezglutenowe placki z pieczarkami. Jest to hit naszych cosobotnich wizyt w Jadłostajni Kolibki, gdzie smażymy placki na miejscu, zdobywając za każdym razem ich nowych miłośników. Spróbujcie sami, mamy nadzieję, że przypadną Wam do gustu. Smacznego i na zdrowie. »«

### Pieprz ziołowy

(kilka małych stoiczeków; czas przygotowania: 10 min)

3,5 łyżki suszonego majeranku  
3 łyżki suszonego cząbrku  
2,5 łyżki nasion kminku  
2 łyżki ziaren kolendry  
2 łyżki ziaren gorczycy  
2 łyżki czerwonej sproszkowanej

stodziejki papryki  
1 łyżka czerwonej sproszkowanej ostrej papryki  
0,5 łyżki kurkumy

Do elektrycznego młynka wrzucamy ziarna kminku i mielimy jako pierwsze, ponieważ są najtwardsze. Następnie dorzucamy kolendrę i gorczycę i dalej mielimy. Na koniec dodajemy majeranek i cząber. Mielimy je tylko przez chwilę, gdyż suszone listki bardzo szybko ulegają rozdrobnieniu. Wszystkie zmiksowane składniki przesypujemy do miski i mieszamy z papryką oraz kurkumą. Gotową przyprawę przesypujemy do stoiczeków i trzymamy zamkniętą. Przez wiele miesięcy zachowuje aromat. Jest uniwersalna i nadaje się do przygotowywania różnych potraw.

### Placki pieczarkowe

(4 porcje; czas przygotowania: 40 min)

50 dag brunatnej pieczarki  
50 dag mąki ryżowej  
2 łyżki mielonego siemienia lnianego  
2 łyżeczki pieprzu ziołowego Atelier Smaku  
2 łyżeczki soli  
250 ml wody  
olej do smażenia, np. kokosowy rafinowany

Pieczarki kroimy w kostkę i wrzucamy do miski. W osobnej misce mieszamy suche składniki, wlewamy do nich wodę i mieszamy ciasto. Następnie dorzucamy pieczarki, mieszamy wszystko ręcznie, lekko przygniatając pieczarki, aby puściły sok. Odstawiamy na około 15 min, a następnie mieszamy raz jeszcze i smażymy z obu stron na złoty kolor na rozgrzanym oleju.



**Jola Stoma & Mirek Trymbulak:** projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz wegańskiego i bezglutenowego programu „Atelier Smaku” [www.ateliersmaku.pl](http://www.ateliersmaku.pl)

