

Kulinarne inspiracje z restauracji Tamka 43

Z czym najlepiej smakuje topinambur i jak go przyrządzić? Odpowiedzi należy szukać w restauracji Tamka 43 – miejscu kulinarnych inspiracji, gdzie tradycja łączy się z nowoczesnością.

Tradycja i nowoczesność



Miłośnicy kuchni dzielą się na tradycjonalistów i rewolucjonistów. Jednak dla jednych i drugich znaleźć można wspólny mianownik – poszukiwanie doskonałego smaku. Równowagę pomiędzy kuchnią tradycyjną i innowacyjnym podejściem do gotowania odnalazł Robert Trzópek – szef kuchni w restauracji Tamka 43. Jest kucharzem doskonałym, z ogromnym doświadczeniem dotyczącym kuchni tradycyjnej, a jednocześnie specjalistą w dziedzinie „kuchni przyszłości”, zwanej także kuchnią molekularną. Polskie podniebienia to podatny grunt do eksperymentowania – otwarci na nowe doświadczenia goście restauracji odnajdą w Tamce 43 kulinarne inspiracje. Dania tam serwowane pobudzają nie tylko apetyt, ale także wyobraźnię i prowokują do poddawania swoich gustów smakowych ciągłym próbom. Dla odważnych Robert Trzópek uchyla rąbka tajemnicy swojej kuchni. Topinambur z skorzonera i atramentem z sepii to potrawa dla odważnych i lubiących kulinarne wyzwania. Poniżej przepis na danie, którego każdy może spróbować w warszawskiej restauracji lub przygotować samodzielnie we własnej kuchni.

Topinambur ze skorzonką i atramentem z sepii



Składniki: 400 g topinamburu, skorzonera, 200 ml mleka, atrament z sepii, masło, oliwa, bulion grzybowy.

Sposób przygotowania: Topinambur umyć, obrać i pokroić na kawałki o grubości pół centymetra. Do garnka wlać 200 ml mleka, wrzucić topinambur i gotować aż zmięknie. Gotowy wywar zmiksować.

Następnie obrać skorzonkę, gotować przez 2 minuty i schłodzoną podsmażyć na oliwie i maśle. Połączyć zmiksowany topinambur ze skorzonką. Do atramentu z sepii dodać bulion grzybowy i zimne masło. Podawać jako sos.

Oryginalne składniki, niekonwencjonalny przepis i proste wskazówki. To doskonały sposób na szybki i imponujący lunch, który będzie nowym i inspirującym kulinarnym doświadczeniem.

DOSSIER:

Tamka 43 to kawiarnia, winebar i restauracja w jednym, która mieści się w modernistycznym budynku Narodowego Instytutu Fryderyka Chopina w Warszawie. Nowoczesna sceneria doskonale pasuje do serwowanej tam kuchni, która łączy tradycję z nowoczesnością. To zasługa światowej sławy szefa kuchni – Roberta Trzópka – specjalisty w dziedzinie gastronomii molekularnej oraz gotowania w niskich temperaturach metodą, sous-vide. Krótkie menu, częsta zmieniana lista dań przygotowywanych z najlepszych polskich i europejskich produktów sezonowych to jego autorski pomysł.