Giebnia, 17 listopada 2015 r.

**Orientalne smaki w POLOmarkecie**

**Słodko-kwaśny kurczak, chrupiąca kaczka, aromatyczne sajgonki, delikatna cielęcina – to tylko niektóre orientalne smaki. Co jeszcze może zaoferować kuchnia Dalekiego Wschodu? Tego będzie można dowiedzieć się dzięki tygodniom azjatyckim w POLOmarkecie.**

Kuchnia azjatycka jest bardzo różnorodna. W obrębie samych Chin znajdzie się zdominowana makaronem i gotowanymi na parze bułeczkami kuchnia pekińska, bazująca na ryżu i owocach morza kuchnia kantońska, słodka, bo przyprawiana brązowym cukrem, kuchnia szanghajska, czy ostra – syczuańska. Pikantnym przysmakiem okaże się także kimchi – koreańska potrawa z kiszonej kapusty. Sympatykom mięsa kuchnia orientalna zaoferuje m. in. koreańskie bulgogi, czyli marynowaną, pokrojoną w paski i przyrządzaną na grillu wołowinę oraz char siu – pieczoną wieprzowinę. Nie można przy tym zapomnieć, że orientalnym przysmakiem jest także, coraz bardziej popularne na całym świecie, sushi – japońska potrawa składająca się z ryżu i różnych dodatków zawijanych w wodorosty.

Kuchnia Dalekiego Wschodu to nie tylko charakterystyczne potrawy pełne orientalnych składników, ale również kultura przyrządzania i jedzenia posiłków. To szybkie podsmażanie na woku, smażenie w głębokim oleju, gotowanie na parze w bambusowym steamerze i smażenie w sosie. To także umiejętność posługiwania się pałeczkami i znajomość kulinarnej etykiety. Należy wiedzieć, że na pałeczki nie nabija się jedzenia, gestykulowanie nimi może oznaczać obrazę, a ich skrzyżowanie przynosi nieszczęście.

„Yoi mono-ni yasui mono nashi”, czyli „Dobre rzeczy muszą drogo kosztować”, mówi japońskie przysłowie. Czy to prawda?

Odpowiedź na to pytanie będzie można znaleźć w POLOmarkecie, który od 18 listopada do 1 grudnia kusić będzie orientalnymi produktami w przystępnych cenach. Wśród nich między innymi sos sojowy (150 ml za 3,99 zł), suszone grzyby mun (50 g za 3,49 zł), mleczko kokosowe (400 ml za 3,99 zł), a także pędy bambusa w zalewie wodnej (280 g za 2,99 zł).

POLOmarket doradzi także, jak przyrządzić kaczkę po chińsku w niebanalnym imbirowo-miodowym sosie (1 kg kaczki świeżej za 9,99 zł). Azjatycka kuchnia nieodzownie kojarzyć się będzie z pachnącym ryżem jaśminowym (4x100 g za 3,19 zł) i sosem słodko-kwaśnym (120 g za 2,99 zł), smażonymi na woku warzywami (mieszanka do potraw chińskich: 450 g za 2,69 zł) oraz makaronem chow mein (200 g za 4,49zł).

W POLOmarkecie nie zabraknie ostrych smaków, w tym pikantnej pasty wasabi (43 g za 5,99 zł), orzechów wasabi (100 g za 4,99 zł), korzenia imbiru (1 kg za 14,99 zł) oraz imbiru marynowanego do sushi (90 g za 4,99 zł), sosu chili (200 g za 4,99 zł), a także pasty curry (115 g za 4,49 zł).

Ale to nie wszystko – podczas akcji azjatyckiej na klientów czekać będą też orientalne napoje, m. in. herbata Loyd chun mee – idealna na zimne jesienne wieczory (40 saszetek za 9,99 zł), napój izotoniczny Oshee (w wersji aloesowej: 500 ml za 3,49 zł i kokosowej: 555 ml za 2,49 zł) oraz Fitella ice tea o smaku wiśniowym i śliwkowym (250 ml za 1,29 zł).

Jak cienki może być papier ryżowy, a jak chrupiąca kaczka po chińsku? Jak przyrządzić drobiowe sataye z imbirem i ryżem i co to takiego thot man pla? Już dziś można się tego dowiedzieć dzięki POLOmarketowi. Gānbēi!

W każdym sklepie POLOmarket sięgnąć można po ulotkę z atrakcyjnymi przepisami na różne smakołyki. Azjatyckie inspiracje kulinarne znajdą się także na stronie internetowej [www.polomarket.pl](http://www.polomarket.pl) oraz na POLOmarketowym profilu facebookowym.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**POLOmarket** to jedna z największych polskich sieci supermarketów, zbudowana od podstaw   
z zaangażowaniem wyłącznie polskiego kapitału. Zaczynaliśmy w 1997 roku od 27 sklepów. Dziś POLOmarket to ponad 280 nowoczesnych placówek obecnych zarówno w małych, jak i dużych miastach na terenie całej Polski. Jesteśmy ulubionym miejscem zakupów milionów Polaków.

**Kontakt dla mediów:**

Izabela Trojanowska

Biuro prasowe POLOmarketu

Futurama communication intelligence

ul. Rozbrat 44a00-419 Warszawa

+48 690 383 630  
[izabela.trojanowska@futurama.ci](mailto:izabela.trojanowska@futurama.ci)