



Orange colada z prażonych pomarańczy; Słodko-kwaśny burbon z melasą

ekspert w dziedzinie smaku

Firma McCormick podjęła się zadania ocalenia świata przed nudnym jedzeniem! Jesteśmy globalnym liderem dobrego smaku. Nasza misja to pomagać ludziom w przygotowywaniu najsmaczniejszych potraw. Nasze przyprawy, zioła i mieszanki oraz inne produkty na nowo określają sposób przyrządzania i smakowania jedzenia. Produkty firmy McCormick można znaleźć w każdej gałęzi branży spożywczej — od sklepów detalicznych, przez zakłady produkcji żywności, po lokale gastronomiczne — a także w kuchniach na całym świecie. Dzięki naszym przyprawom smak potraw zapada w pamięć.

Firma wyznaje też ideę zdrowego odżywiania, dzięki której lepiej się czujemy i bardziej cieszymy życiem. Przyprawy McCormick powstają ze składników najlepszej jakości, pochodzących z 40 krajów świata. To smak, któremu ufasz. Smak, który trafia do konsumentów w 100 krajach.

Nasz zespół poszukiwaczy trendów: specjalistów ds. marketingu, szefów kuchni, kucharzy, technologów żywności oraz naukowców już od dwunastu lat bada tendencje w dziedzinie smaku i opracowuje coroczne Trendy w smakach McCormick, które wskazują kierunek rozwoju całej branży spożywczej.

Każdego dnia, niezależnie od tego, co jesz, możesz cieszyć się potrawami przyprawionymi produktami firmy McCormick. Więcej informacji na stronie www.flavorforecast.com i www.mccormickcorporation.com.

McCormick, Pasja Smaków™ 



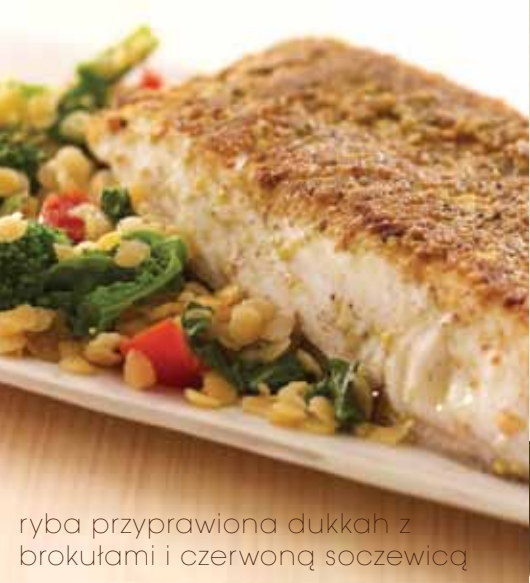
Trendy w smakach® 2013

WRAZ Z



przyszłość
smaku na
świecie





przyszłość smaku na świecie

ryba przyprawiona dukkah z
brokułami i czerwoną soczewicą

Firma McCormick®, światowy lider dobrego smaku, od lat wyszukuje nowe tendencje kulinarne i tworzy legendarne Trendy w smakach (Flavour Forecast®). To coroczna podróż w przyszłość, która stymuluje postęp sztuki kulinarnej na całym świecie.

Od 2000 roku Trendy w smakach McCormick® typują najmocniejsze kulinarne trendy i smaki — to wyraz pasji, z jaką podchodzimy do kwestii smaku.

Te tendencje, czasem silne i już ukształtowane, innym razem dopiero się materializujące, będą w przyszłości decydować o kulinarnym krajobrazie.

Do opracowania raportu firma McCormick powołuje grupę ekspertów: szefów kuchni, kucharzy, naukowców, dietetyków, osób śledzących najnowsze trendy, specjalistów od marketingu oraz technologów żywności z całego świata. Praca nad nim to cały rok podróży, zbierania danych, badań i wypracowywania wniosków.

Ich rezultatem jest lista pięciu najsilniejszych trendów kulinarnych i propozycje kombinacji smakowych, w których się te trendy wyrażają. Nasze podejście do zagadnień żywności i żywienia wciąż ewoluuje i staje się coraz bardziej osobiste. Te tendencje będą kształtować nasze nawyki żywieniowe w nadchodzącym roku.

McCormick, Pasja Smaków™



Małże i karczochy gotowane na
parze z gremolatą z orzechów laskowych



gdzie

tradycja spotyka się
z innowacyjnością

Tegoroczne Trendy w smakach odkrywają wspólny mianownik kulinarnych kultur. W restauracjach i kuchniach na całym świecie kucharze w nowatorski sposób przetwarzają lokalne składniki zgodnie z własnymi pomysłami i nową wrażliwością. Jaki jest efekt? Przepyszne połączenia smaków, twórcze i różnorodne, naznaczone indywidualnością ich autorów.



kofty z jagnięciny i platanów z sosem pomidorowo-jogurtowym

5 trendów w smakach

KONIEC KOMPROMISÓW

Zatrać się w bogactwie smaków, ciesz się chwilą ucieczki od codziennego zgiełku

AUTORSKA KUCHNIA

Pokaż, na co Cię stać - samodzielnie łącz ze sobą nowe smaki

KULINARNA HARMONIA

Zadbaj o zdrowie i dobre samopoczucie dzięki indywidualnemu podejściu do spraw żywienia

UKRYTY POTENCJAŁ
SKŁADNIKÓW

Nie pozwól, by cokolwiek się zmarnowało. Odkrywaj najpełniejsze smaki w niedocenianych fragmentach roślin i mięs

UDOMOWIONA EGZOTYKA

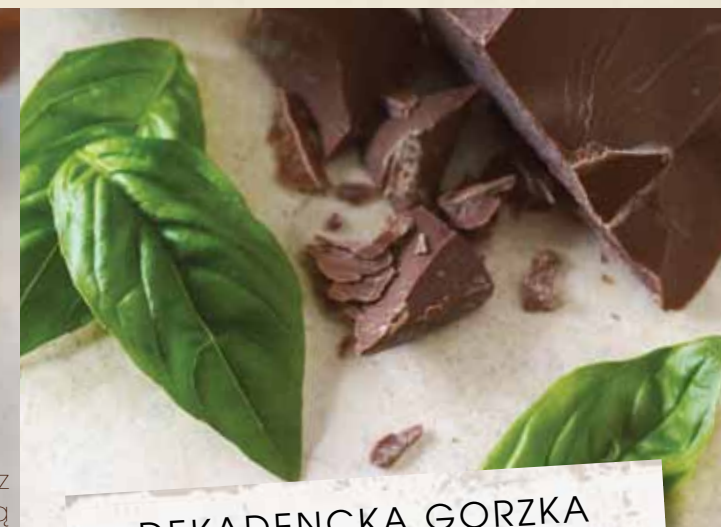
Odkryj nieograniczone możliwości drzemące w składnikach z całego świata, poza ich tradycyjną rolę w kuchniach regionalnych

Chińskie pierożki podawane na zimno z kremowym sosem dukkah

koniec kompromisów



żeberka nacierane kakao z
sosem barbecue z marakują



DEKADENCKA GORZKA
CZEKOLADA,
SŁODKA
BAZYLIA
I MARAKUJA

**kombinacja intensywnie
uzależniająca,**
która zachwyci wszystkie zmysły



CZARNY RUM, PRAŻONA
POMARAŃCZA I
ZIELE
ANGIELSKIE

**ucieczka w
tropikalne klimaty;**
to zmysłowe połączenie doskonale
łączy bogactwo smaku z ciepłem

W obronie przed zawrotnym tempem współczesnego życia, smakosze postanawiają zatrzymać się, by czerpać radość z chwili poświęconej na positek. Ta ucieczka od codziennego zgiełku jest bardzo potrzebna. To także okazja, by docenić głębię i złożoność smaku każdej potrawy. Pozwalając sobie delektować się jedzeniem, zyskujemy przyjemność, której tak potrzebujemy. Dzięki temu świat wokół nas zaczyna układać się w sensowną całość.

Sorbet z prażonej pomarańczy z sosem z gorącego rumu i korzennymi ciasteczkami

autorska kuchnia



Tarta Tatin z
jabłkami i szalwią



CYDR,
SZAŁWIA
I MELASA

to proste i ciepłe połączenie
wnosi dobrodziejstwo natury
do każdego posiłku



WĘDZONY POMIDOR,
ROZMARYN,
PAPRYCZKI CHILLI
I SŁODKA CEBULA

**pachnące dymem,
słodkie i pikantne —**
urozmaicą smak domowego
ketchupu, sosów, dżemów
i nie tylko

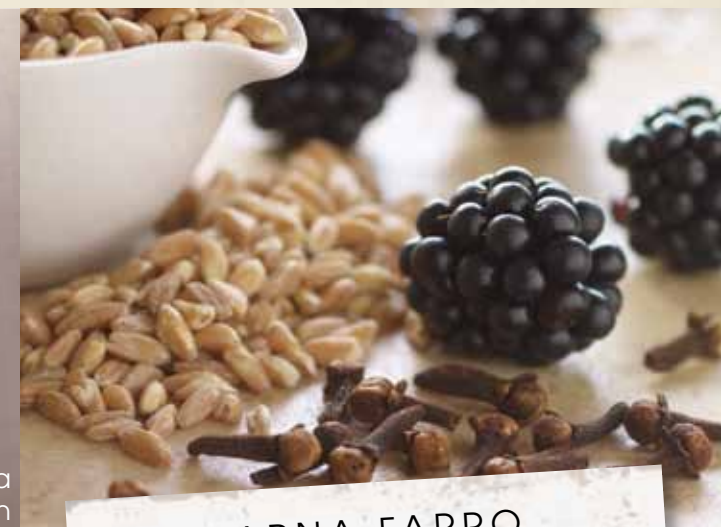
Zarówno domowi kucharze, jak i szefowie kuchni, wyrażają siebie w samodzielnie opracowywanych przepisach. Poszerzają swoje kulinarne horyzonty, doskonaląc autorskie receptury. To niezwykle przyjemne zajęcie. Jeśli poświęcić mu odpowiednią ilość czasu i wysiłku, owocuje wyrafinowanymi kompozycjami smakowymi, które stają się wizytówką ich autorów. Osoby podchodzące do kwestii smaku w podobny sposób spotykają się, by dzielić się kulinarnymi doświadczeniami.

Dżem z wędzonych pomidorów z rozmarynem, podawany z jajkami po benedyktyńsku

kulinarna harmonia



Chińskie pierożki podawane na zimno z kremowym sosem dukkah



ZIARNA FARRO, ŻURAWINA I GOŹDZIKI

zdrowe, znane od starożytności
ziarna odkryte na nowo,
z mocnym akcentem owocowym
i aromatyczną przyprawą



ŚWIEŻE BROKUŁY I DUKKAH

(MIESZANKA KMINKU, KOLENDRY,
SEZAMU I ORZECHÓW)

przyjemny smak i tekstura,
połączenie zaskakujących odmian
brokułów z mieszanką przypraw rodem
z Bliskiego Wschodu

Ludzie zmieniają swój stosunek do jedzenia, traktują je bardziej świadomie. Podchodzą do spraw żywienia bardziej osobiście i łączą je ze zdrowym trybem życia. Przebierają w różnych szkołach, wybierają z nich elementy najbardziej im odpowiadające i dochodzą do własnego „kulinarnego zen”. Po latach miotania się między ekstremami i poczucia braku kontroli nad tym, co jedzą, zaczynają odczuwać moc płynącą z bardziej zrównoważonego trybu życia — i wreszcie odnajdują harmonię, wiedząc, co jest dla nich dobre.

Salatka z botwiny z żurawinowo-goździkowym sosem winegret

ukryty potencjał

składników



Udźce jagnięce duszone z cynamonem podawane z puree z platanów



Małże i karczochy gotowane na parze z gremolatą z orzechów laskowych



GRUBE PLASTRY MIĘSA
Z PLATANAMI I
CYNAMONEM
W LASKACH

**nowe wcielenie tradycyjnego
dania mięsnego —**
twórcze próby prowadzą do uwolnienia
pełnego potencjału smaku



KARCZOCHY,
PAPRYKA
I ORZECZY LASKOWE

z pozoru znane składniki
zachęcają do odkrywania ich
nowych zastosowań

udomowiona egzotyka



Słodko-
pikantne
podsmażane
polędwiczki
wieprzowe



ANYŻ
I CAJETA
(MEKSYKAŃSKI SOS KARMELOWY)

słodki, bogaty smak
przenosi desery i aromatyczne
dania w nowy wymiar

JAPOŃSKI
SOS KATSU I
OREGANO

**pikantny smak sosu do
dań z grilla i steków**
to obowiązkowa pozycja

Smakosze wypróbują nowe sposoby gotowania i jedzenia, inspirowane nie tyle tradycyjnymi kuchniami świata, ile wyjątkowymi walorami charakterystycznych składników tych kuchni. Kucharze wychodzą poza tradycyjne zastosowanie tych składników, wciąż pamiętając o ich pochodzeniu. Wprawnie włączają te „kawałki świata” do codziennego gotowania, oddając hołd legendarnym regionalnym smakom.

tamale z kurczakiem i pikantnym sosem katsu