



W SMAKU EKSPERT

McCormick & Company, jako globalny lider w branży przypraw, kształtuje upodobania kulinarne klientów w stopniu większym niż jakakolwiek inna firma. W tym roku świętujemy jubileusz 125-lecia. Jesteśmy dumni ze swojego oddziaływania na sposób postrzegania smaków we wszystkich segmentach rynku: poczynawszy od sklepów detalicznych poprzez producentów żywności, firmy gastronomiczne i restauracje, aż po kuchnie we wszystkich zakątkach świata.

Bezkonkurencyjna oferta przypraw, ziół i innych produktów McCormick stanowi gwarancję niezapomnianych doznań kulinarnych oraz inspirację dla mądrych wyborów, które pomagają klientom żyć lepiej i czerpać z życia większą radość. W ramach bezkompromisowego podejścia do jakości pozyskujemy wyłącznie najwyższej klasy składniki, pochodzące z 40 krajów i będące bazą naszych produktów dostępnych w ponad 100 krajach na całym świecie.

W Polsce firma McCormick reprezentowana jest przez markę Kamis – lidera na naszym rodzimym rynku przypraw i musztard. Marka Kamis, znana z niepowtarzalnego smaku i najwyższej jakości produktów, łamiąc stereotypy w myśleniu o przyprawach i kulinariach stała się synonimem kategorii przypraw w Polsce.

Od 2000 roku McCormick realizuje program „Trendy w smakach”, będący pionierskim sposobem identyfikowania nowych trendów kulinarnych na całym świecie. Raport McCormick opracowuje globalny zespół ekspertów — naukowców, analityków trendów, specjalistów ds. marketingu, szefów kuchni, autorytetów kulinarnych, technologów żywienia oraz badaczy funkcjonowania zmysłów człowieka — których praca jest siłą napędową procesu budowania innowacyjności w branży spożywczej. Aby dowiedzieć się więcej, odwiedź stronę www.kamis.pl Wszystkich bez wyjątku, którym bliski jest zmysł smaku, zapraszamy do wzięcia udziału w naszym jubileuszu i podzielenia się z nami swoją opowieścią na temat doświadczeń smakowych na stronie www.flavoroftogether.com



McCormick, Pasja Smaku™



WYDANIE Z OKAZJI

125

ROCZNICY POWSTANIA FIRMY



Trendy w smakach® 2014

razem z



GLOBALNA PRZYSZŁOŚĆ SMAKÓW



W 2014 roku McCormick świętuje 125-lecie swojej działalności w najlepiej dopracowanej branży na świecie – branży przypraw. Myślą przewodnią tegorocznego jubileuszu jest przekonanie, że wspólne upodobania kulinarne mogą łączyć ludzi z różnych kultur i krajów.

Tegoroczna edycja naszego sztandarowego programu, prowadzonego od 2000 roku pod nazwą „Trendy w smakach”, ma przybliżyć aktualne kierunki rozwoju w kuchni oraz składniki w świecie przypraw. Przedsięwzięcie, w którym uczestniczą eksperci McCormick – w tym szefowie kuchni, analitycy trendów, technologowie żywienia oraz autorytety kuchenne – zakłada gromadzenie opowieści związanych ze smakami, potrawami i technikami gotowania, będących potencjalnym źródłem inspiracji kulinarnych na najbliższe lata dla nas wszystkich.

Dołącz do nas w 2014 roku! Podziel się swoimi opowieściami na temat smaków i poszukiwań kulinarnych na stronie www.flavoroftogether.com

McCormick, Pasja Smaku™



EMPANADAS Z KREWETKAMI I SEREM
QUESO FRESCO W SOSIE Z OPIEKANYCH TOMATILLO

SALATKA Z GRILLOWANYMI KREWETKAMI TANDOORI Z SOSEM Z MANGO



5 TRENDÓW W ŚWIECIE SMAKÓW

OBSESJA CHILLI

MASALA NA NOWO

KOMPAKTOWOŚĆ W KUCHNI

MEKSYKAŃSKA OFENSYWA

BRAZYLIA WCHODZI DO GRY

Trendy te, oprócz kształtowania naszych upodobań kulinarnych w kolejnych latach, wyznaczają także kierunki, w których zmierza branża kulinariów. Pokazują, że przyszłością kuchni są różnorodność, wielobarwność i wyrazisty smak.



SOS MOLE NA BAZIE TRZECCH CHILLI



- SYCZUAŃSKI SOS Z NERKOWCÓW
- OSTRY SOS SALSA Z PAPA I ANANASA
- SOS SALSA Z PESTEK DYNI I CHILLI

OBSESJA O CHILLI

„Chilli to ekscytująca przyprawa — powoduje uczucie pieczenia, które kojarzy się z ciepłem, energią i przygodą. Wywołuje pozytywne emocje i temu zawdzięcza oszałamiającą karierę i coraz liczniejsze grono wielbicieli”
Silvia King, badaczka funkcjonowania zmysłów człowieka

„W prowincji Syczuan chilli dodaje się do niemal każdej potrawy — zarówno w przydrożnych barach, jak i ekskluzywnych restauracjach. Chilli jest wszechobecne!”
Szeł kuchni Billy Mi, Chiny



CHILLI NADZIEWANE CHORIZO



GUAJILLO

DELIKATNE CHILLI
SUSZONE Z MEKSYKU

CHILE DE ARBOL

NIEZWYKLE OSTRE CHILLI
MEKSYKAŃSKIE

CHILLI
DO
OGLĄDANIA



TIEN TSIN OSTRE CHILLI SYCZUAŃSKIE

AJI AMARILLO OSTRE ŻÓŁTE CHILLI PERUWIAŃSKIE

ŚWIAT POKOCHAŁ OSTRE SMAKI.

STALE POWIĘKSZAJĄCE SIĘ GRONO WIELBICIELI OSTRYCH DOZNAŃ SMAKOWYCH SKUTKUJE POWSTAWANIEM CORAZ TO NOWSZYCH ODMIAN CHILLI, KTÓRYCH SĄ JUŻ TYSIĄCE. OSTROŚĆ POTRAW MOŻEMY TAKŻE WYDOBYWAĆ POPRZECZ NOWE TECHNIKI TYPU: GRILLOWANIE, WĘDZENIE, MARYNOWANIE, FERMENTOWANIE ORAZ KANDYZOWANIE.



MASALA NA NOWO

KUCHNIA INDYJSKA ŚWIECI TRIUMFY NA CAŁYM ŚWIECIE.

ZAZNAJOMIENI Z PODSTAWOWYMI
ODMIANAMI CURRY MIŁOŚNICY TEJ
PRZYPRAWY NA CAŁYM ŚWIECIE
ODKRYWAJĄ BOGACTWO SMAKÓW
INDYJSKICH POTRAW W NOWYCH
ODSŁONACH. WPŁYWY KUCHNI INDYJSKIEJ
PRZENIKAJĄ DO WIELU LOKALNYCH
POTRAW, TWORZĄC NOWE POŁĄCZENIA
SMAKOWE, A TYM SAMYM KREUJĄC
NOWĄ JAKOŚĆ W KUCHNI.

„Wpływy kuchni indyjskiej są widoczne w wielu daniach, restauracjach i telewizyjnych programach kulinarnych. W Wielkiej Brytanii i RPA, gdzie indyjskie punkty gastronomiczne są niemal tak powszechne jak pizzerie, obserwujemy postępującą ekspansję indyjskich przypraw nawet na lokalne przysmaki, np. poprzez dodanie mieszanki masala do marynaty. W Stanach Zjednoczonych indyjskie smaki obecne są nawet w codziennych potrawach typu sałatki i kanapki”.

Szef kuchni Steve Love, Wielka Brytania



KASHMIRI MASALA

PÓŁNOCNOINDYJSKA MIESZANKA
TAKICH PRZYPRAW, JAK: KMIN,
KARDAMON, CYNAMON, CZARNY
PIEPRZ, GOŹDZIK ORAZ IMBIR

SER PANEER

BOGATY, ŚWIEŻY SER
O DELIKATNYM SMAKU

JALFREZI

CURRY PRZYGOTOWANE METODĄ
SZYBKIEGO SMAŻENIA

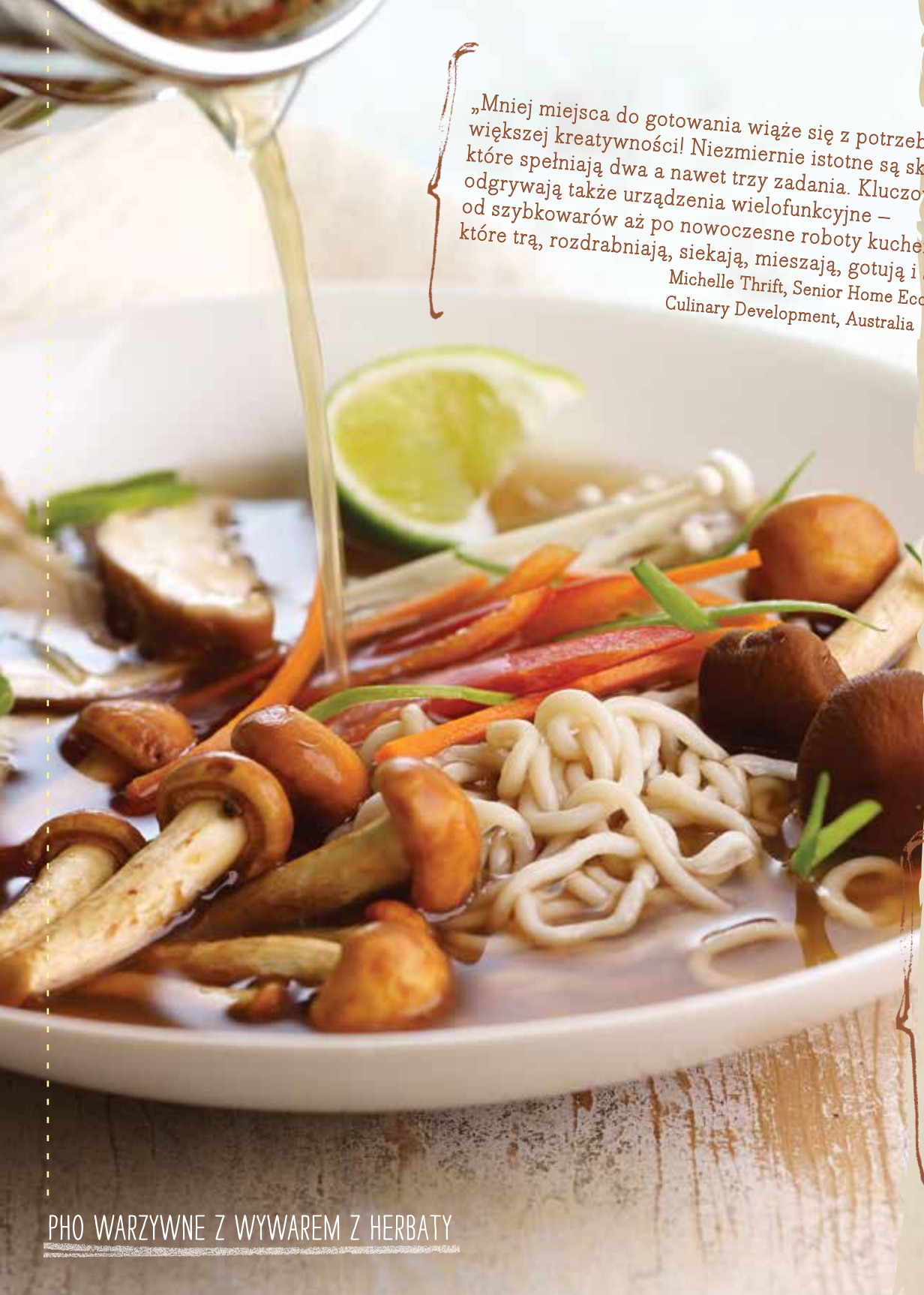
SMAKI DO
ODKRYCIA



JALFREZI NAAN,
CZYLI WRAP Z KURCZAKIEM



GRILLOWANY SER PANEER Z CHUTNEYEM Z MANGO
I POMIDORÓW ORAZ Z SOSEM WINEGRET Z CURRY



„Mniej miejsca do gotowania wiąże się z potrzebą nieco większej kreatywności! Niezmiernie istotne są składniki, które spełniają dwa a nawet trzy zadania. Kluczową rolę odgrywają także urządzenia wielofunkcyjne – od szybkowarów aż po nowoczesne roboty kuchenne, które trą, rozdrabniają, siekają, mieszają, gotują i smażą”.

Michelle Thrift, Senior Home Economist,
Culinary Development, Australia

„Makaron, z całym swoim bogactwem kształtów i rozmiarów, daje niezwykle wprost możliwości! Suszony czy świeży to jeden z najbardziej wszechstronnych składników, jaki można sobie wyobrazić. Jestem pod wrażeniem wspaniałych azjatyckich, włoskich lub wschodnioeuropejskich odmian makaronu. Pomysłowi kucharze używają go w wielu nowych, wyrafinowanych potrawach”.

Szef kuchni Michael Cloutier, Canada

PHO WARZYWNE Z WYWAREM Z HERBATY



HERBATA

NATURALNY, ZDROWY SPOSÓB NA PANIERKE, MARYNATĘ LUB WYWAR

MAKARON

WSZECHESTRONNY DODATEK DO ZUP, DAŃ DUSZONYCH, DAŃ SMAŻONYCH ORAZ SAŁATEK

NIEZBĘDNE SKŁADNIKI

KOLENDRA

ZARÓWNO NASIONA, JAK I LIŚCIE, DODAWANA DO WIELU POTRAW NA CAŁYM ŚWIECIE



KOMPAKTOWOŚĆ

W KUCHNI



ANGIELSKI SOS HERBACIANY Z KANDYZOWANYMI MORELAMI

KOMPAKTOWOŚĆ
W KUCHNI STAJE SIĘ
NIEODŁĄCZNYM
ELEMENTEM NASZEGO ŻYCIA.

OWOCUJE TO INSPIRACJAMI, KTÓRE PRZEJAWIAJĄ SIĘ W URZĄDZENIU NIEWIELKIEJ PRZESTRZENI KUCHENNEJ, JEJ WYPOSAŻENIU ORAZ FUNKCJONALNOŚCI URZĄDZEŃ KUCHENNYCH, A TAKŻE W WYBORZE SKŁADNIKÓW POTRAW, KTÓRE SPORZĄDZAMY.



MEKSYKAŃSKA OFENSYWA

„W wielu miejscach na świecie można dostrzec rosnące zainteresowanie potrawami kuchni meksykańskiej. W poszukiwaniu nowych inspiracji jej amerykańscy miłośnicy sięgają po najróżniejsze potrawy: od recados z rejonu półwyspu Jukatan aż po bogaty w składniki sos mole ze stanu Oaxaca”.

Szef kuchni Kevan Vetter, USA



TOMATILLO

OWOC PRZYPOMINAJĄCY POMIDORA,
KTÓRY NADAJE POTRAWOM
PRZYJEMNY CYTRYNOWY SMAK

SMAKI DO ODKRYCIA

RECADO

POPULARNA W REJONIE PÓŁWYSPU
JUKATAN PASTA Z PRZYPRAWAMI.
SKŁADNIKAMI RECADO ROJO SĄ:
ACHIOTE, GORZKA POMARAŃCZA ORAZ
MIESZANKA PRZYPRAW

SOS CHAMOY

MORELOWO-LIMONKOWY
Z CHILLI ORAZ
PRZYPRAWAMI

JESTEŚMY ŚWIADKAMI EKSPANSJI MEKSYKAŃSKICH SMAKÓW,

KTÓREJ ZALETAMI SĄ PROSTOTA ORAZ
WYRAZISTOŚĆ. OFENSYWA KUCHNI
MEKSYKAŃSKIEJ WIDOCZNA JEST JUŻ
W AMERYCE PÓŁNOCNEJ, ALE OD NIEDAWNA
TAKŻE W CHINACH I WIELU INNYCH
ZAKĄTKACH ŚWIATA.

- MANGO W SOSIE CHAMOY
- TOMATILLO MARIA



TOSTADA Z ŁOSOSIEM W SOSIE CHAMOY I Z OPIEKANĄ KUKURYDZĄ

BRAZYLIA WCHODZI DO GRY



KOKTAJL Z GUJAWY

NIEBAWEM UWAGA
CAŁEGO ŚWIATA SKUPI SIĘ
NA BRAZYLI.

KULINARNA TRADYCJA TEGO KRAJU DOJRZAŁA
DO TEGO, BY WYWRZEĆ WPŁYW NA INNE KUCHNIE.
BRAZYLIA STOCZY WALKĘ O NASZE PODNIEBIENIA,
ZWYCIĘŻAJĄC INTENSYWNOŚCIĄ SMAKU ORAZ
WIELOBARWNOŚCIĄ ZWIĄZANĄ Z PRZENIKANIEM SIĘ
WIELU KULTUR: EUROPEJSKIEJ, AFRYKAŃSKIEJ,
AZJATYCKIEJ I AMAZOŃSKIEJ.

FASOLA Z CZARNYM OCZKIEM
ULUBIONA ODMIANA FASOLI



MAKA CASSAVA

MAKA BEZGLUTENOWA ZNANA
TAKŻE JAKO MANIOK LUB TAPIOKA

GUJAWA

TROPICALNY OWOC SPOŻYWANY
W CAŁOŚCI LUB W FORMIE PASTY



CORAZ
POPULARNIEJSZE
SKŁADNIKI



TEMPERO BAIANO

POCHODZĄCA ZE STANU BAHIA
MIESZANKA PRZYPRAW TAKICH
JAK: OREGANO, PIETRUSZKA, RÓŻNE
ODMIANY PIEPRZU ORAZ KMIN



KURCZAK W PRZYPRAWACH I FASOLA Z PUREE Z JUKKI

„Podobnie jak tutejsi mieszkańcy kuchnia Brazylii to uwodząca mieszanka wpływów zewnętrznych i lokalnych. Zainteresowanie świata Brazylią przybiera na sile — już niedługo wszyscy będziemy mieli okazję poznać bogactwo brazylijskich składników i smaków”.

Anthony Palmer, Head of Innovation, EMEA