# **Chalupářské hodování v moderním stylu**

Praha – **Každá chalupa má své nezaměnitelné kouzlo a velký podíl na něm má i jídlo, které si tam dopřáváme. Čerstvé lokální potraviny nebo úroda ze zahrady lákají k jednoduchým, a přitom lahodným pokrmům. Kuchyňští pomocníci Lamart jsou díky svému jedinečnému designu a vysoké kvalitě tou pravou volbou pro stylová kamna, venkovní grily i letní kuchyně. Inspirujte se tipy na odolné nádobí, které vydrží roky, i chutnými recepty ze základních surovin, které najdete snad na každé zahradě.**

**Snídaně v trávě i na zápraží**

Dlouhé snídaně jsou chalupářskou povinností. Ve všední den na ně moc čas nemáme a tak si užijte poklidnou ranní siestu s dobrou kávou a oblíbeným moučníkem. [Mrkvové bábovky](https://www.lamart.cz/mrkvova-babovka), rolády a dorty jsou rychlé, lehké a potřebujete na ně jen pár surovin včetně mrkve – třeba i uskladněné z minulého roku. S [formou na bábovku Lamart BASE](https://www.lamart.cz/forma-na-babovku/lt3073) se nemusíte bát nezdaru. Má odolný plášť proti vysokým teplotním rozdílům, tzn., že se časem nedeformuje ani neztrácí své vlastnosti. Povrch z kvalitní uhlíkové oceli zaručí nepřilepení těsta ke stěnám i pohodlnou manipulaci díky velice nízké hmotnosti. Tuto formu můžete použít do trouby ale i do mrazáku, například na oblíbené, letní zmrzlinové bábovky.

**TIP:** Do bábovky můžete místo švestek přidat hrozinky namočené v rumu nebo vlašské ořechy.

**Nepodceňujte brambory**

Brambory jsou snadné na pěstování i uchovávání a stávají se z nich stálice našich zahrad. Malé, jarní brambůrky ve šlupce s krémovým sýrem a pažitkou známe všichni z dětství a kdo by si myslel, že tento prostý recept není možno povýšit, mýlil by se. Úžasné [brambory Louisiane](https://www.lamart.cz/brambory-louisiane) jsou ideální jako svěží studený oběd či příloha ke grilovanému masu. Aby se brambory rovnoměrně upekly, použijte [pekáč se skleněnou poklicí Lamart ROCK](https://www.lamart.cz/pekac-s-varnou-poklici/lt1156) s vnitřním nepřilnavým marble materiálem, který je odolný proti oděru i připalování. Silnostěnné dno uchová konstantní pečící teplotu, prakticky tvarovaná rukojeť poskytne pevný a bezpečný úchop při manipulaci z a do trouby. Pekáč je vhodný pro plyn, elektriku i sklokeramiku.

**Omáčky ke sladkému i masu**

Rozvary, čatní a marmelády jsou rychlým způsobem jak zužitkovat sezónní suroviny a při správné konzervaci si jej můžete vychutnávat celý rok. V létě není nic jednoduššího, než dát právě utržené ovoce do hrnce, povařit a úžasná rychlá marmeláda je hotová. Milovníci palačinek, vdolečků a lívanců si jistě zamilují i tradiční jihočeský [žahour z borůvek](https://www.lamart.cz/livance), který se podává s osvěžující zakysanou smetanou. Základem všech rozvarů je pomalé vaření, na které se hodí [kastrol se skleněnou poklicí z řady Lamart EMAIL](https://www.lamart.cz/kastrol/lt1182). Je vyroben z kvalitního smaltu a jeho vnitřní povrch je odolný proti poškrábání a připalování. Díky silnému dnu umožňuje pomalé vaření s rozložením tepla, u vaření omáček či mas s minimálním použitím tuku. Kastroly v elegantní červené barvě z řady EMAIL jsou dostupné v průměrech od 16 – 24 cm a jsou vhodné i do trouby.

**TIP:** Vyzkoušejte podobné rozvary i k masu – například brusinkové, šípkové či ostružinové.

O značce Lamart  
Pro přípravu kvalitního jídla a nápojů nestačí použít jen vynikající suroviny, ale důležité jsou i spotřebiče a nádobí, na kterých se potraviny připravují. Značka Lamart nabízí domácnostem i profesionálním kuchařům perfektní vybavení pro přípravu jídla v několika řadách, podle možností jejich rozpočtů, tak aby kvalitní vybavení bylo dostupné co nejširší skupině milovníků dobrého jídla.

Řada kuchyňského nádobí Lamart by Piere Lamart byla inspirována zkušenostmi a hravým přístupem k vaření tohoto jedinečného francouzského kuchařského profesionála, který byl v minulosti srdcem a duší malé rodinné brasserie v úrodné oblasti Bretagne, na pobřeží Atlantského oceánu.