



SMAKI ŚWIATA

street food

ZŁOT FOOD TRUCK

SZPROTAWA

15-16 września 2018 r.

Rynek



FESTIWAL SMAKÓW, czyli pierwszy Szprotawski Złot Food Trucków

Szanowni Państwo,

15-16 września zapraszam do Szprotawy smakoszy street foodu i nie tylko. W samym centrum naszego urokliwego miasteczka pojawi się kilkanaście mobilnych restauracji, serwujących potrawy inspirowane kuchnią z różnych zakątków świata. Celem festiwalu jest promowanie idei slow food, czyli celebrowania posiłków przygotowanych ze świeżych, starannie dobranych produktów.

A po uczcie dla podniebienia, proponuję ucztę dla ducha. Zapraszam do odkrywania tajemnic Ziemi Szprotawskiej, bowiem historia zakątków gminy sięga spotkania cesarza Ottona III i przyszłego króla Polski Bolesława Chrobrego w ty-

sięcznym roku. Wiele zabytków pochodzi z XIII i XIV w. Uwagę zwraca przede wszystkim wspaniały, zabytkowy Ratusz z dwiema wieżami. Ponadto kościół pw. Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny z najstarszą datowaną płytą

ta nagrobną Dolnego Śląska, Brama Żagańska – najstarsza udokumentowana brama miejska, nazywana niegdyś bramą miejską, a także wiele innych, bezcennych zabytków.

Zapraszam również na niezapomnianą przygodę z kajakiem po rzece Szprotawa, którą rozpocząć można w miejscowości Cieciszów, a zakończyć w szprotawskim Parku Jordanowskim.

Po dniu pełnym wrażeń wytnąć będzie można w Pałacu Wiechlice, niepowtarzalnym obiekcie architektury barokowej, odbudowanym pod okiem konserwatora



zabytków. Klasyczna elegancja i współczesne udogodnienia sprawiają, że jest to idealne miejsce dla wielbicieli ciszy, spokoju i dobrego wina.

Zapraszam

Józef Rubacha
Burmistrz Szprotawy





Tajski MIŚ – lody tajskie



Naturalne, zdrowe, przepyszne! To lody tajskie oferowane przez Tajskiego MISIA. Sposób ich przygotowania pochodzi z Tajlandii. Lody przyrządzane są na specjalnej płycie mrożącej, bezpośrednio przed podaniem. Dzięki temu nie dodajemy konserwantów, polepszaczy i innych „E”. Proces przygotowywania lodów polega na umieszczeniu na płycie mrożącej wybranych składników (owoce, czekoladki, ciasteczka i inne słodczyce), rozdrobnieniu ich przy pomocy specjalnych szpachelek, dodaniu masy lodowej i wymieszaniu wszystkiego. Proces przygotowywania lodów odbywa się na oczach klienta i trwa około trzech minut.

W Tajskim MISIU priorytetem jest jakość. Do produkcji lodów używamy jedynie sprawdzonych i



W Tajskim MISIU dowolnie łączysz smaki, a w przypadku braku weny korzystasz z naszych lodowych bestsellerów!

Tajski MIŚ poleca: Banan z Nutellą, malina z bezą, truskawka+borówka+banan, Oreo z Nutellą, Raffaello z maliną, Kinder Bueno, jogurt z truskawką, whisky z trufkami, mojito i wiele innych!



WE LOVE MEXICAN FOOD



Menu CALAVERA to tacosy, quesadilla, burrito, tostadas zarówno w wersji mięsnej, jak i wegetariańskiej.

CALAVERA to koncept kulinarny z Krakowa. Ten różowozielony Food Truck to przede wszystkim specjały kuchni amerykańskiej- meksykańskiej. Mexican Grill to autentyczne, różnorodne i kolorowe dania kuchni meksykańskiej. W Meksyku je się głównie na ulicy, stąd pomysł na bistro i food trucka, które choć na chwilę, poprzez wyjątkowe smaki, przeniosą Was do tego wyjątkowego kraju.



Złote Paluchy Churros

Złot Food Trucków bez Churros'ów? Nie możliwe! Ten hiszpański przysmak, znany na całym świecie od niedawna podbija serca i kubki smakowe Polaków. Zastanawiacie się z czego wynika sekret i zniewalający smak Churros? Przede wszystkim z wyjątkowej receptury ciasta, które różni się od wszystkich znanych do tej pory w naszym kraju. Ale od początku, czym jest Churros. To tradycyjne, słodkie wypieki wywodzące się z Hiszpanii, podawane w formie paluchów o przekroju gwiazdy i złocistym kolorze. Ciasto po wyciśnięciu na głęboki olej, który ma bardzo wysoką temperaturę od razu się opieka, dzięki czemu



churrosy nie są tak tłuste jak na przykład nasze dobrze znane pączki. Jak mówi Wikipedia: „Znany także w Ameryce Łacińskiej, południowo-zachodnich stanach USA, Francji (tu zwany chichis lub chonchons), Portugalii oraz w Turcji. Churros sprzedawane są w sklepach zwanych Churreria (w Katalonii Xurreria), zlokalizowanych na głównych ciągach pieszych oraz na dworcach, lotniskach, stacjach metra i innych ruchliwych miejscach. Jest to jedna z najpopularniejszych w Hiszpanii przekąsek śniadaniowych. Bywa zjadana samodzielnie lub po umoczeniu w filiżance czekolady i wtedy nazywa się chocolate con churros (w Katalonii xurros i xocolata). Zwykle posypuje się churros cukrem pudrem, ale są też

inne zwyczaje w Urugwaju podaje się je także ze stopionym serem. Często churros porównywane jest do polskich pączków” W tradycji iberyjskiej wita się nimi nowy rok. My również tak uczyniliśmy.

Co wyróżnia Złote Paluchy Churros spośród innych churros?

Dzięki połączeniu trzystuletniego przepisu i wykorzystania profesjonalnego sprzętu do produkcji, nasze Paluchy są dużo mniej tłuste, niż większość tych, które można spotkać w Hiszpanii. Jest to zaleta wielokrotnie doceniana nawet przez samych mieszkańców ojczyzny churros! Dodatkowo są chrupiące na

zewnątrz i mięciutkie w środku przez co wręcz rozplywają się w ustach.

Podawane zawsze z cukrem pudrem, opcjonalnie z cynamonem oraz sosem do wyboru: białą czekoladą, ciemną czekoladą, karmelem lub najchętniej przez Was wybraną nutellą. Sprawdź nas na facebooku, przyjdź, spróbuj, daj się oczarować i dotłącz do tysięcy fanów.. #zlotepaluchy

Ja dodam od siebie dwa słowa: Palce lizać!



SZPROTAWSKIE tradycje piwowskie

Trudno jednoznacznie wskazać początki szprotawskich tradycji piwowskich. Na podstawie dostępnych źródeł historycznych można z pewnością stwierdzić, że warzenie piwa w Szprotawie ma średniowieczną metrykę.

Wilkiez miasta (uchwała rady miejskiej) z II poł. XIV w. dużo miejsca poświęca kwestii produkcji złotego trunku. Warto dodać, że to lokalne władze przyznawały przywilej – prawo do warzenia piwa i nadzorowały działalność browarów. W wilkiezu znajdujemy zapis: „Każdemu, posiadającemu swe gumno (gospodarstwo, podwórze z zabudowaniami – przyp. autor artykułu), pozwala się warzyć piwo przez 3 tygodnie, a temu, który posiada gospodarstwo niepełne, przez 4 tygodnie”; „Kto nie będzie korzystał z przyznanego mu – dnia piwnego, ten, opłaci się 3 groszami kar, pod warunkiem, że wystosuje odpowiednią prośbę. Jeśli tego natomiast nie uczyni, opłaci się 6 groszami”; „Zabrania się instalowania naczyń do warzenia piwa służących, gdzie ich dotąd nie ma”.

O rozwoju miasta i jakości życia mieszkańców świadczyło wiele czynni-



ków, posiadanie zrzeczeń – cechów rzemieślniczych podnosiło jego znaczenie. Po lokacji Szprotawie nadawane

w Szprotawie. W okresie średniowiecza, jak i w czasach nowożytnych piwo było bardzo popularne w każdym ze stanów społecznych, a jego wytwarzanie przynosiło znaczne dochody – stąd, jak zaznaczono wcześniej nie każdy mógł je wytwarzać. Chłopi podlegali większej kontroli w warzeniu piwa niż mieszczanie i duchowieństwo (zakon Magdalenek sprowadzony do Szprotawy ok. 1314 r., posiadał prawo od 1452 r. na wytwarzanie piwa jęczmiennego oraz pszennego, m.in. na tym tle dochodziło do sporów między zakonem, a pozosta-

łato wiele zajazdów, np. „Pod Białym Lwem”, „Pod Czarnym Orłem”, „Błękitny Szczupak”; to gwarantowało duże zapotrzebowanie na piwo.

W czasach nowożytnych w Szprotawie zauważalny jest proces odchodzenia od indywidualnej produkcji piwa. W II poł. XVII w. wykorzystując mury obwodowe zamku (obecnie ruiny kościoła poewangelickiego) zniszczonego w wyniku m.in. grabieży miasta przez Szwedów oraz wielkiego pożaru Szprotawy, powstaje słodownia. Po kilku latach centrum warzenia piwa zostaje przeniesione do północnej części miasta. Miejsce to słynie z unoszącego się nad nim charakterystycznego zapachu i w niedalekiej przyszłości otrzymuje nazwę Placu Browarnianego. Na terenie miasta powstają również piwiarnie, a te z pewnością ożywiły życie towarzyskie ówczesnych szprotawian.

Przy wspomnianym Placu Browarnianym (dziś ul. B. Kozaka) od końca lat 60. XIX w. do zakończenia II wojny światowej działał Brauerei F. Fasold, piwo pochodzące z tego browaru było bardzo cenione i to nie tylko przez mieszkańców Szprotawy za wyjątkowy smak i charakterystyczną barwę.

Dziś, po ponad siedemdziesięciu latach od zaprzestania produkcji piwa nad Bobrem, warto wykorzystać szprotawskie tradycje piwowskie...

Maciej Siwicki

Bibliografia:

Encyklopedia Ziemi Szprotawskiej i Żagańskiej. Zapomniane historie, miejsca i ludzie, pod red. M. Boryny, Szprotawa 2010.
Historia Szprotawy. Felix Matuszkiewicz, tłum. i oprac. J. Kuczer, Szprotawa 2010.
Materiały zgromadzone w Izbie Historii w Szprotawie.



KAWA – nic dodać nic ująć – najdoskonalsza

Naszą specjalnością jest... kawa! Używamy wyłącznie najwyższej klasy, jasno palonego ziarna, przygotowywanego przez najlepsze wrocławskie palarnie. To pozwala nam na serwowanie znakomitej jakości espresso, które stanowi bazę dla wszystkich naszych napojów. Dla koneserów herbat zawsze



znajdą się liściaste herbaty zarówno w wersji gorącej jak i mrożonej. Dodatkowo w naszym food trucku można znaleźć świeżo przygotowane lemoniady, przepyszne ciasta a także zaopatrzyć się w paczkę ziaren do domu.



LETNI KREDENS

- kuchnia amerykańska o żydowskich korzeniach



Na pokładzie Letniego Kredensu:

- **Nowy Jork (Reuben)** - klasyczna wersja podawania kanapki z Pastrami o ponad 100 letniej historii. Do butki włoskiej pakowane jest gorące Pastrami, zasmażana kapusta kiszona z zatopionym na niej serem szwajcarskim, ogórkiem oraz sosem musztardowym
- **USA** - rozszerzona wersja klasycznej kanapki. W stosunku do Nowego Jorku dodatkowo znajdziecie w niej karmelizowaną cebulę podsmażaną na maśle oraz podwójną ilość grillowanego boczku

Pomysł na Pastrami powstał po przeczytaniu artykułu o Nowym Jorku, o kanapce nazywanej „Legendą Nowego Jorku”. Postanowiliśmy zacząć ją serwować... Zrobiliśmy kilka prób, polecieliśmy na kilka tygodni do Stanów i wróciliśmy z magiczną recepturą wg. której produkujemy Naszą wołowinę.

Właściciel Letniego Kredensu - Dawid - inżynier produkcji, który postanowił rzucić korpo i zacząć produkować Pastrami. Jest miłośnikiem wypraw kulinarnych po świecie. Właśnie po jednej z nich przywiózł to czym się teraz zajmuje i cały czas udoskonala.

Jak mów Dawid - nasze kanapki powstają z najlepszej jakości wołowiny wg receptury przywiezionej z oceanu i są produkowane metodą low&slow. Każdy kawałek mięsa znajdujący się w kanapce przeszedł długi proces produkcyjny obejmujący tygodniowe

marynowanie, wędzenie oraz gotowanie na parze.

Jako ważną informację i ciekawostkę możemy podać fakt, że w świeżą wołowinę w Letni Kredens zaopatruje się w okolicach... Góry. Sami pochodzimy z Leszna, z którym kiedyś Góra była związana administracyjnie.



MiniMelts

Nie na ciepło,
nie na zimno,
ale...
w totalnym
mrozie!



MiniMelts to najzimniejszy deser na świecie – lody kuleczkowe produkowane w – 200°C.

Te lody pokochał prawie cały świat. Od dwóch lat są też w Polsce. Koniecznie spróbuj! Mają niepowtarzalny smak, obok którego nigdy już nie przejdziesz obojętnie! Przygotowywane są bez użycia konserwantów i serwowane w 8 niesamowitych smakach oraz wyjątkowych opakowaniach!



Szama Szamana - MAKARONY

Co kultura to szaman. Jedni Szamani pomagają, inni szkodzą. Szamani w Meksyku hodują kaktusy i grzyby. Syberyjscy szamani obalają teorię jakoby muchomory trują, z kolei afrykańscy szamani wbijają igły w lalki. My to wszystko mamy już za sobą, poświęcając czas gotowaniu. Poruszamy się food truckiem szybko, niczym szamani przemierzający się pomiędzy wymiarami, aby karmić Was makaronami w szamańskim stylu.



Balkan Burger

– bałkański smak z Wrocławia

Czy wiecie co to jest Pljeskavica?

To bardzo specyficzny sposób przyrządzania mięsa. Pochodzi z Serbii lecz znany jest na całych Bałkanach. To mieszanka dwóch rodzajów siekanych i mielonych mięs najlepiej cielęciny, wołowiny, jagnięciny i baraniny z dodatkiem czosnku, ostrych przypraw i wędzonego koziego sera. Wszystko to uformowane w spory kotlet podane w wyjątkowej bułce zwanej „lepinja”. Ten cudowny przysmak dla wrocławian i nie tylko serwuje ekipa Balkan Burgera.

Jak mówi Marcin – właściciel trucka i szef ekipy Balkan Burgera, pomysł zrodził się podczas licznych podróży po Bałkanach i próbowania tych niepowtarzalnych smaków. I tak z miłości do smaku, pasji do kuchni powstał ten mobilny koncept kulinarny. Poza tym, to naprawdę wyszukane i zdrowe jedzenie znane od wieków i mające dużo starsze korzenie niż amerykańskie burgery. Ponadto do tychczasowe doświadczenie pozwoliło na wybór najlepiej pasujących do polskiego podniebienia dodatków.

W Dzierżoniowie będzie można skosztować cevapcici – to również bałkański przysmak choć inny w formie

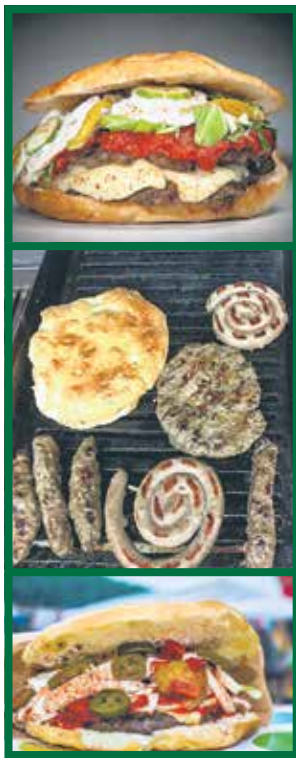


Rodzaj serwowanej kuchni: bałkańskie burgery z grilla – Pljeskavica i Cevapcici. Szczególnie polecamy **Bałkański Burger Klasyk** – to 100% wołowina, świeże warzywa, domowe sosy i żółty ser. Mniem!

bo ma kształt roletek. Przysmak ten ma chorwacki rodowód i jest mieszanką siekanego mięsa z przyprawami opiekanego na grillu i podanego w specjalnej autorskiej bułce własnego wypieku.

Nie sposób przy tym wspominać kulinarnym projekcie nie wymienić zniuwalających sosów, którymi okraszone są potrawy. Tu oczywiście tajemnica szefa kuchni nie może być zdradzona, ale zapewniamy Was, że są zniuwalające.

A więc zapraszamy – czarny, matowy peugeot z istic bałkańską rejestracją TITO i dużą tablicą na dachu będzie Was karmił na zlocie. A gdyby Wam było mało to zapraszamy we Wrocławiu na pętlę na Powstańców koło radia i już niedługo do lokalu na Legnickiej. Wiemy jedno nie zawieziemy Was.



O Bulwa, czyli Król Wielkopolski przerobiony na Belgijską Frytę



Frytki każdy zna. Wydaje się, że nie ma potrzeby ich opisywania. Ale jest jeden wyjątek i są to właśnie frytki belgijskie.

Na czym polega ich sekret? Na odpowiednim potraktowaniu ziemniaków, aby pozbawić je części skrobi. Wydaje się, że to skomplikowany zabieg chemiczny. Otóż nie – wystarczy związać skrobię cukrem zalewając ziemniaki przegotowaną wodą z jego dodatkiem. Ten jakże prosty zabieg nadaje im odpowiedniej chrupkości. W związku z tym, że frytki belgijskie są dużo grubsze niż ich normalne odpowiedniki trzeba je odpowiednio przygotować i podzielić proces smażenia na wstępny i zasadniczy.

Na pokładzie:

FRYTKI BELGIJSKIE – robione ze specjalnej odmiany ziemniaka, blanszowane w niskiej temperaturze oleju później dosmażane już na temperaturach wysokich.

Ponadto frytki belgijskie smaży się w toju wołowym stąd ich wyjątkowy smak i delikatność. Nie używamy do smażenia, frytur z olejów przemysłowych, stosujemy tylko tradycyjne metody. Dlatego też frytki są chrupiące na zewnątrz a miękkie w środku. To sprawia że są Wyjątkowe Inne – po prostu

smaczne. Podawane z różnymi sosami do wyboru.

Food Truck O Bulwa pochodzi z Wielkopolski – z Poznania, ale

znany jest ze względu na swoją festiwalową działalność prawie w całej Polsce. Właściciele Food Trucka mówią, że lubią motoryzację i gotowanie. To właśnie był pomysł na biznes. Jazda samochodem po całej Polsce i karmienie wygodniaków ludzi na Rynkach, Festiwalach, Złotach Food Trucków.

Jak sama nazwa wskazuje serwujemy frytki belgijskie w najlepszej odstonie z autorskimi sosami rodem z Belgii. Nawet majonez, z którym frytki smakują rewelacyjnie jest przez nas wykonywany ręcznie.



Fresh Bike Lemonade

LEMONIADA NA KAŻDĄ OKAZJĘ

Wasze pragnienia podczas Festiwalu gasić będzie ekipa z rowerka Fresh Bike. Ich pyszne LEMONIADY są idealne do popicia burgera, burrito, a tym bardziej na niedzielne koca!

Lemoniady przygotowujemy na oczach klienta, tylko z naturalnych składników. Do wyboru LEMONIADA w formie klasycznej, ciekawie brzmiące VIRGIN MOJITO czy pomarańczowo-korzenno-imbirowe ORANGE PREMIUM!

Nie bój się, przyjdź, zabierz znajomego, zamów i siorbnij Lemoniadę!



Szaman - wschowski Food Truck z Głogowa

Burger to król kuchni amerykańskiej i właśnie tym daniem zajmujemy się w Szamanie! To danie dzięki wyjątkowemu smakowi wołowiny, świeżej chrupiącej bułce i nietypowym dodatkom daje niesamowity efekt kulinarny, który zaskoczył tysiące osób.

Mieliśmy już dość monotonnej pracy — food truck dał nam wolność. Kiedy dołączymy do tego miłoścy do kuchni, szybko okaże się, że kochamy



to co robimy i efektem tego są świetne burgery.



Właściciel Szamana - już lekko po 30-ce - uwielbia burgery. Nie znudziły mu się. A ponieważ cały czas smakuje czy aby na pewno klient dostaje to co najlepsze przestał się mieścić w rozmiarze L. Bez kompromisu podchodzi do tematu jakości, kuchnię interesuje się od dziecka i jak mówi pewnie w kuchni dokona swojego żywota.

- Wyjątkowość naszych burgerów bierze się z kilku

powodów. Stawiamy na jakość, tylko najlepsze półprodukty mogą stworzyć świetny finalny produkt. Następna w kolejce jest świeżość - codzienne dostawy towaru to podstawa, nie istnieje u nas pojęcie zamrażania. Każdego burgera przygotowujemy od podstaw specjalnie na zamówienie klienta, próżno szukać u nas mikro-fali czy gotowego kupnego mięsa, nasz sos, który przygotowujemy

jest niepowtarzalny i nadaje naszym burgerom świetny charakter. Bułki wypiekane są przez małą rodzinną piekarnię według przepisu stworzonego specjalnie dla nas. Mamy też coś dla amatorów mocnych wrażeń, papryczki! Od łagodnych jalapeno do najostrej na świecie Carolina Reaper. Wszystko to daje w rezultacie burgera który podbija Wasze podniebienia.

Na pokładzie Szamana

- **Klasyk** — wersja dla fanatyków wołowiny, niczym niezakłócony smak który długo pozostaje w pamięci!
- **BBQ** — Dorzucamy tu wędzony boczek którego intensywny smak wędzarni przeplata się z kultowym sosem BBQ firmy HP!
- **HOT BBQ** — dla amatorów mocnych wrażeń, to w tym burgerze serwujemy najostrejsze papryczki świata Carolina Reaper! Kiedy opada już ból wyczuć można ich niepowtarzalny smak. Musisz spróbować :)
- **Ale Meksyk** — to inspirowany latynoskimi klimatami mix sosu Salsa oraz chipsów Nachos — proste ale zaskakujące połączenie
- **3 Sery** — dla fanów serowej siesty — Havarti, Chedar i Camembert w tej kombinacji ciągną się bez końca!
- **Wiejski** — Jajko? W burgerze? Wielu mówiło żebyśmy puknęli się w głowę — wszyscy wrócili i ciężko ich namówić na innego burgera.

- **Farmer** — Nasz flagowiec, Jajko świeża cebula i ogórek kiszony sprawiają że ten Burger niejednej osobie śni się po nocach
- **Mariano Italiano** — włoski klimat, delikatny ale z charakterem — suszone pomidory, świeża bazylia i aromatyczny sos pomidorowy z czosnkiem zabiorą nas nad morze śródziemne
- **Orzesz** — kolejny z listy tych „dziwnych” dodatków — stone masło orzechowe z boczkiem i sosem BBQ — zakochasz się i nie będziesz mógł zapomnieć o tym połączeniu!
- **Chorizo** — przenosi nas do słonecznej Hiszpanii, wołowa kielbasa Chorizo z dodatkiem sosu Salsa i papryczkami Jalapeno dla podkreślenia temperamentu!
- **Pasibrzuch** — dla wiecznie głodnych, dwie porcje mięsa, papryczki piri-piri, boczek i masło orzechowe zaspokoją każdy głód!

ŁEB na Karku

— czyli jeden z najfajniejszych pomysłów na Food Trucka

To będzie tak trochę inaczej... o historii dwóch braci z Żar w zachodniej Polsce. Patryk i Sebastian stworzyli jeden z bardziej niepowtarzalnych



niej jest wszystko, co najważniejsze w projekcie. Produkt główny to szarpana karkówka (stąd nazwa), ale nie boją się odważnych zestawień np. krewetka grenlandzka. Wszędzie, gdzie mają możliwość kulinarnej prezentacji z d o b y w a ją serca gości. Zaczynali od grilla

na targowisku miejskim w Żarach, później przyszedł Food Truck, a teraz stawiają pierwsze stacjonarne lokale — pierwsze jest w Zielonej Górze.

Oferta:

- Ręcznie robione buły na parze z mięsem i dodatkami. Klasyczne wersje podajemy z gotowaną, rwaną karkówką wieprzową, również wersje ze smażonymi krewetkami czy smażonym serem z bekonem i ostrymi paprykami jalapeno.
- Wyjątkowość produktu wynika z ręcznego przygotowywania większości składników, od ręcznie robionych buł na parze po autorski sposób na przygotowywanie mięsa.
- Buła parzona z rwaną karkówką w wersji PIKLA, CZOSNEK na ostro, ORZECH i BBQ.
- Buła parzona ze smażonymi krewetkami tygrysimi.
- Buła parzona ze smażonym serem, bekonem i ostrymi paprykami jalapeno.

mobilnych konceptów kulinarnych w Polsce. Wyjątkowość produktu wynika z ręcznego przygotowywania większości składników, od ręcznie robionych buł na parze, po autorski sposób na przygotowywanie mięsa. Głównym elementem jest buła na parze, wokół niej, a w zasadzie w

Yerba, yerba i raz jeszcze Yerba Mate

Jestem Mamą — Yerba Mamą! Uczę pić i siorbać Yerba Mate, z tykwą wstrząśniętą — bombillą nie mieszaną, a przy okazji dobre sobie... owocowe koktajle z yerby robię!:) Jako Yerba Mama klepię Cię po ramieniu i mówię, że Yerba Mate możesz przygotowywać także; z arbutem, cytrusami i miętą, albo na ciepło z imbirem i cynamonem, miodem. Te dodatki uczynią ją smaczniejszą i też Cię pobudzą — nie ukrywa swojej ekspresji w przygotowywaniu Yerba Mate Aldona.

Yerba Mama powstała z lenistwa. Kiedy stwierdziłam, że w życiu chcę robić już tylko to na co mam ochotę. Uwielbiam pić mate, podróżować i poznawać ludzi. Yerbę siorbię od 10 lat, a zawodowo zajmuje się nią od 8 lat. Najpierw był lokal, a teraz mobilnie przemierzam Polskę swoją zieloną okrągłą przyczepką Yerba Mama-Mobilką;) Sama wybieram miejsca gdzie chcę być.

Aldona — Yerba Mama mówi o sobie, że jest poYERBANA pozytywnie i naturalnie;) Wierzy, że każdy z nas powinien robić w życiu coś, co mu sprawia przyjemność i w czym się spełnia. Wówczas wykonywana praca nabiera 100% dobrej jakości.

Na szczęście pracuje na zaYerbistym produkcie, który broni się sam. Yerba Mate jest zdrową alternatywą dla kawy, energy drinków. Pobudza, poprawia koncentrację i zatrzymuje tężenie — same



korzyści! Jedyna w Polsce, zajmuje się promowaniem Yerba Mate i przygotowuje koktajle na jej bazie (bez fusów). Koktajle ze świeżymi owocami, miętą, na ciepło i na zimno.

Chcę, aby w Polsce o Yerba Mate usłyszał każdy. Wierzę, że nie ma rzeczy niemożliwych i spełniam swoje marzenia. W 2016 roku ruszyłam z kampanią crowdfundingową, gdzie ambasadorem mojego projektu została Marika. Stworzyłam zestaw do picia Yerba Mate,

który chciałam podarować Papieżowi Franciszkowi w czasie Jego wizyty podczas ŚDM w Krakowie. Papież pija yerbę i propaguje jej picie na świecie, ja w Polsce;) Mam mnóstwo pomysłów na przyszłość. Ogólnopolskie kampanie, eventy, gadzety, wszystko z YERBĄ w tle. YERBAstycznie i POZYTYWNIE!

Dziękuję i do zobaczenia na trasie — Yerba Mama!

Rodzaj kuchni: **Ameryka Południowa**

Na pokładzie YERBA MAMA

- **Yerba Mojito** — z alkoholu ma tylko nazwę; yerba mate, arbut, miętą, cytrusy
- **Yerba Ogórro** — yerba mate, ogórek zielony (nie kiszony), miętą, cytrusy
- **YERBAstyczne Ziółko** — ziola się też parzy, yerba mate, mlecz, pokrzywa, miętą, cytryna
- Na ciepło ogrzeje Cię **Yerbogrzejem** — imbir, cynamon, pomarańcza, cytryna, miód

BEZALKOHOLOWY NAPÓJ
ORZEŻWIAJĄCY

Młody Buk

KWAS CHLEBOWY

Bielawa



WYTWÓRNIA NAPOJÓW

Sowa



Piwo z Gór Sowich



**1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO.
SPRZEDAŻ OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM.**