



**TASTE AND FEEL**  
— PORTUGAL —



---

**POLSKA**

---

**POLAND**

---



---

**ROZSMAKUJ SIĘ!**

---

*TASTE IT, FEEL IT!*

---

**CO POWIESZ NA PRZYGODĘ DLA ZMYŚLÓW? NAPEŁNIJ  
KIELISZEK MOSCATELEM Z PÓŁWYSPU SETÚBAL  
I PRZYGOTUJ SIĘ NA ZASKAKUJĄCE POŁĄCZENIE  
ZNANYCH SMAKÓW Z PRODUKTAMI Z PORTUGALII.**

*ARE YOU READY TO CHALLENGE YOUR SENSES? TAKE  
YOUR GLASS OF MOSCATEL DE SETÚBAL AND GET  
READY FOR AN UNEXPECTED PAIRING OF FAMILIAR  
FLAVOURS WITH PORTUGUESE PRODUCTS.*

---



**Pączki z gruszkami Pera  
Rocha do Oeste i miodem  
z gór Lousã  
Podawaj z moscatelem**

*Pączki, Pera Rocha do Oeste  
and Lousã Honey  
Serve with Moscatel wine*

---

# PAŃCZKI Z GRUSZKAMI PERA ROCHA DO OESTE I MIODEM Z GÓR LOUSÃ

## PAŃCZKI, PERA ROCHA DO OESTE AND LOUSÃ HONEY

---

Popularny polski deser nabiera portugalskiego charakteru z gruszkami Pera Rocha do Oeste i miodem z gór Lousã. Smażone, posypane cukrem pudrem pańczki mają przeróżne nadzienia, a w tej propozycji króluje chrupiąca i soczysta gruszka Pera Rocha do Oeste.

Gruszki te, uprawiane w portugalskim regionie Oeste i odkryte ponad 150 lat temu, są niezwykle wszechstronnym składnikiem. Miód z gór Lousã, o barwie bursztynu oraz leśnym i wrzosowym aromacie, dodaje idealną nutę słodczy.

Sugerujemy podanie pańczków z moscatelem produkowanym z gron szczepu Moscatel z Półwyspu Setúbal. To złociste wino ze słodkim, owocowym posmakiem nazywane jest „słońcem w butelce”.

*Pańczki is a typical Polish dessert that gains a more Portuguese flavour with Pera Rocha do Oeste and Lousã honey. These fried, sugar-covered donuts are filled with a wide variety of flavours and in this pairing proposal, the crispy, succulent Pera Rocha do Oeste is the star.*

*These pears, which are produced in the Oeste region of Portugal and were discovered over 150 years ago, are a very versatile ingredient. Lousã honey, with its amber colour and forest and heather notes, lends the ideal sweetness to this dish.*

*We suggest serving it with Moscatel de Setúbal, made from the Moscatel grape variety, originating from the Setúbal Peninsula Region. It is golden, with a sweet, jammy flavour and has been described as the “sun in a bottle”.*

---

## SKŁADNIKI INGREDIENTS

---

200 g gruszek Pera Rocha do Oeste  
150 g miodu z gór Lousã  
75 g masła  
100 g cukru  
1 jajko  
3 żółtka jajek  
100 ml mleka  
11 g proszku do pieczenia  
500 g mąki  
2 g soli  
1 l oleju do smażenia  
1 laska cynamonu  
cukier puder do posypania

200g Pera Rocha do Oeste  
150g Lousã Honey  
75g Butter  
100g Sugar  
1 Egg  
3 Egg yolks  
100 ml Milk  
11g Baking powder  
500g Flour  
2g Salt  
1l Cooking Oil  
1 Cinnamon Stick  
Icing Sugar for dusting



---

## PRZYGOTOWANIE

### PREPARATION

---

1. Wymieszaj masło z cukrem do uzyskania gładkiej konsystencji.
2. Dodaj jajka i dobrze połącz składniki.
3. W innym naczyniu podgrzej mleko, dodaj proszek do pieczenia i wymieszaj.
4. Stopniowo dodawaj na przemian mąkę i mleko do mieszanki masła, jajek i cukru. Wymieszaj wszystko do gładkości.
5. Przełóż ciasto do nasmarowanej tłuszczem miski i odstaw do wyrośnięcia na 2 godziny.
6. Obierz gruszki i pokrój je w drobną kostkę. Wrzuć do rondelka, dodaj miód, laskę cynamonu oraz trochę wody. Zagotuj wszystko aż do zgęstnienia. Odstaw dżem na bok.
7. Rozwałkuj ciasto i odstaw je na 30 minut.
8. Przy pomocy foremki wytnij z ciasta małe koła o średnicy 5 cm.
9. Podgrzej olej do temperatury 160°C.
10. Smaż kulki do uzyskania złotego koloru.
11. Odstaw je do wystygnięcia, a następnie wypełnij gruszkowym dżemem.
12. Posyp wszystko cukrem pudrem i podawaj.

1. Mix the butter with the sugar until it is smooth.
2. Add the eggs and mix well.
3. Heat the milk separately and mix in the baking powder.
4. Gradually alternate adding the flour and the milk to the butter, eggs and sugar mixture. Mix everything until smooth.
5. Put the dough in a greased bowl and leave to rise for 2 hours.
6. Peel the pears and cut into small cubes. Place the pears, along with the honey, cinnamon stick and a little water in a saucepan. Bring to the boil until it reaches the thread stage. Set aside the jam.
7. Roll out the dough and leave to rest for 30 minutes.
8. With the help of a cutter, cut out small 5cm diameter rounds.
9. Heat the cooking oil to 160° C.
10. Fry the rounds until golden.
11. Leave to cool and fill with the pear jam.
12. Dust with icing sugar and serve.



### Skoro już tu jesteś...

Do głównego dania, jak tradycyjne pierogi, wybierz wino z wyznaczonego obszaru winiarskiego Dão. To dojrzałe, pełne charakteru wino, którego po prostu trzeba spróbować.

### Since you are here...

For a main meal, like the traditional Pierogi, choose a wine from the Dão Demarcated Region. A mature wine full of character that you will want to taste.



## DIOGO CAETANO

Diogo Caetano spędził całą swoją młodość na wsi. Kontakt z naturą i bliskie relacje z ludźmi pomogły mu dostrzec, jak jedzenie może stanowić element tożsamości danej kultury, grupy i miejsca. W Estonii prowadził restaurację „Alexander”, a jego praca została doceniona nagrodą 100 Food Hotlist czasopisma Sabato. Pojawił się również na podium w kategorii Global Master w estońskim przewodniku kulinarnym White Guide i został wymieniony w prestiżowym rankingu Top 1000 La Liste. W 2022 r. powrócił do Lizbony, gdzie będzie realizował nowe projekty.

*Diogo Caetano spent his entire youth in the countryside. Being in contact with Nature and close to the people shaped his awareness of how food can be an identifying factor of culture, peoples and roots. In Estonia, he headed up the restaurant Alexander, where his work was acknowledged through Sabato Magazine's 100 Food Hotlist award. Alexander also featured on the Top 3 of the Global Masters Estonian White Guide and the prestigious La Liste's Top 1000. He then returned to Lisbon in 2022 to take on new projects.*



**TASTE AND FEEL**  
— PORTUGAL —

PROMOTORES:



COFINANCIADO POR:



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional