**Dilmah partnerem Trendy Kolacji MAKRO**

**,,Trendy Kolacja” to cykl spotkań zainicjowanych przez sieć hurtowni MAKRO Polska, skierowanych do przedstawicieli branży HoReCa. Tematyką aktualnej edycji projektu są trendy na sezon jesienno-zimowy. Z tej okazji marka Dilmah, jako partner wydarzenia, przygotowała specjalne, rozgrzewające pomysły na urozmaicenie codziennego menu. Napar z dzikiej róży i hibiskusa z cynamonem czy wędzona herbata z ciemnym rumem – to tylko niektóre z propozycji, które idealnie sprawdzą się w gastronomii.**

,,Trendy Kolacja” MAKRO to cykl spotkań, których inauguracja miała miejsce wiosną tego roku. Jesienno- zimowa edycja wydarzenia stanowi wyjątkową okazję do poznania najnowszych trendów w branży HoReCa. Autorami dań ilustrujących trendy podczas dotychczasowych kolacji byli wybitni szefowie kuchni, m.in. Wojciech Harapkiewicz - szef kuchni restauracji Babinicz w kompleksie Dworzysko w Szczawnie-Zdroju, Maciej Nowicki z Muzeum Pałacu Jana III w Wilanowie czy Piotr Apanel - szef kuchni w hotelu Double Tree by Hilton we Wrocławiu.

Marka Dilmah jako partner wydarzenia przeprowadziła tea pairing, łącząc dania z wybranymi herbatami i pokazując, jak duży mają one wpływ na smak potrawy. Dodatkowo na gości czekały specjalnie przygotowane napoje według receptury Michała Oszczyka, menedżera centrum szkoleniowego Herbata i Kawa (Gourmet Foods) oraz eksperta marki Dilmah. Wśród propozycji znalazła się rozgrzewająca herbata wędzona z ciemnym rumem, sokiem jabłkowym i syropem z kwiatu czarnego bzu oraz napar z owocu dzikiej róży i kwiatu hibiskusa z dodatkiem konfitury z pomarańczy, cynamonu i płatków roży.

W ramach jesienno-zimowej edycji ,,Trendy Kolacji” zorganizowane zostały jak dotąd trzy spotkania: w Warszawie, Wrocławiu oraz Krakowie.

**Welcome drink**

* 2 g Herbaty Dilmah Lapsang Souchong (herbata wędzona)
* 20 ml ciemny rum
* 10 ml syrop z kwiatu czarnego bzu
* 40 ml sok jabłkowy klarowny
* gałązka rozmarynu

Herbatę parzyć pod przykryciem przez 4-5 min. w 160ml świeżo zagotowanej wodzie. Do gotowego, gorącego naparu herbacianego dolać́ pozostałe składniki i wymieszać́. Do dekoracji dodać́ gałązkę̨ rozmarynu.

**Napar ziołowy**

* 2 g naparu Dilmah Rosehip and Hibiscus (owoce dzikiej róży i kwiaty hibiskusa)
* 1⁄2 laski cynamonu
* 1 łyżeczka konfitury z pomarańczy i płatków róży

Napar z dzikiej róży i hibiskusa parzyć z cynamonem pod przykryciem przez 5 min. w 160ml świeżo zagotowanej wody. Po zaparzeniu odcedzić sam napar, dodać konfiturę i dokładnie wymieszać. Odczekać chwilę, aby konfitura mogła się rozwinąć, ponownie wymieszać (na koniec można ew. dodatkowo przecedzić, aby pozbyć się kawałków skórki pomarańczowej z konfitury w napoju).

Do dekoracji dodać żurawiny i/lub suszone pomarańcze.