

Smakuj Świat

Zamawiaj jedzenie online
i zyskuj z **TurboKARTA**



Bank
OD
Kredytów

 **Santander**
Consumer Bank



Poznaj Kuchnie Świata zamawiając jedzenie online i płacąc za nie **TurboKARTĄ** Santander Consumer Banku - banku od kredytów

SPIS TREŚCI

KUCHNIA WŁOSKA	4
KUCHNIA HISZPAŃSKA	5
KUCHNIA GRECKA	6
KUCHNIA GRUZIŃSKA	7
KUCHNIA AZJATYCKA	8
KUCHNIA JAPOŃSKA	9
KUCHNIA AMERYKAŃSKA	10
KUCHNIA LATYNOAMERYKAŃSKA	11
KUCHNIA BLISKOWSCHODNIA	12
KUCHNIA AFRYKAŃSKA	13
KUCHNIA POLSKA	14

Korzystaj z TurboKARTY i ciesz się z korzyści!

Do **360** zł zwrotu
w skali roku, czyli:

5%

za korzystanie
z samodzielnych myjni
samochodowych
(poza stacjami
benzynowymi)



3%

za odkrywanie
kuchni świata przy
zamawianiu jedzenia
online oraz płatność
kartą przy dostawie

3%

za korzystanie
z restauracji, barów,
kawiarni, food tracków



1%

za paliwo i inne
zakupy na wszystkich
stacjach paliw



Bezpieczne zakupy
online dzięki usłudze
3D Secure



Możliwość rozłożenia
wydatków kartą na
wygodne raty



Stały dostęp
do pieniędzy



Darmowe
ubezpieczenie
car assistance



Wygodne zarządzanie
za pośrednictwem
aplikacji mobilnej i
bankowości internetowej

A teraz czas na podróż po smakach świata z **TurboKARTĄ** →



Kuchnia **Włoska**

To chyba jedna z najbardziej znanych kuchni na świecie. Zapach tymianku, bazylii, czy sosu pomidorowego to niemal symbole dań, które kojarzymy niezależnie od tego, czy mieszkamy we Wrocławiu, Gostyninie, brazylijskim Sao Paulo albo w rosyjskim Władywostoku. Co ciekawe, kuchnia włoska to tak naprawdę ponad 20 regionów pełnych różnic w smaku i zapachu. Dania z północy kraju oparte są najczęściej na ryżu, zaś na południu makaronu, który postrzegany jest za swoisty symbol Półwyspu Apenińskiego.



To właśnie Neapol uważany jest za kolebkę pizzy. Dania, które na całym świecie doczekało się rozmaitych wariacji i rozwiązań, które pokochali niemal wszyscy. Z kolei słynny mięsny sos oparty na mięsie i pomidorach to zasługa Bolonii i lokalnej kuchni z północnych Włoch. Odkrywając kuchnię świata podczas zamówień online nie bójmy też próbować całkowicie nowych smaków, chociażby ziemniaczanych kluseczek gnocchi, którym towarzyszą także różne sosy. Bardzo popularne są na przykład gnocchi z ricottą i szpinakiem, sprawiające, że małe kluseczki otrzymują zielony kolor.



Co warto spróbować?

-  **Pizza** – także w wersji z białym sosem
-  **Lasagne** z różnymi dodatkami
-  **Makarony** w rozmaitych wariacjach, np. tagliatelle z pesto
-  **Gnocchi**
-  Deser: **Tiramisu**



Kuchnia **Hiszpańska**

Przepiętna słońcem, cudownymi dodatkami, oliwą i owocami morza kuchnia hiszpańska to dla wielu z nas symbol związany z wakacjami. Kuchnia z Półwyspu Iberyjskiego obfituje w aromatyczne sosy, owoce morza, dania z dodatkiem duszonych papryki, pomidorów i cebuli. Z Katalonią kojarzą się dania jednogarnkowe, zaś wschód kraju to przede wszystkim pełna różnorodnych składników paella. Coś dla siebie znajdą także miłośnicy pieczonych mięs czy słynnego gulaszu z ciecierzycy zwanego cocido.

Hiszpania to także kraina tapas, czyli przystawek towarzyszącym różnego rodzaju spotkaniom. Wśród popularnych dań warto w ofercie restauracji poszukać np. patatas bravas, zawierającego niemal zawsze kawałki smażonych ziemniaków i ostry sos. W zależności od regionu towarzyszą im różne dodatki, czasem to np. sos pomidorowy, innym razem paprykowy. Jeśli szukamy lekkiego pomysłu na lunch w domu - warto pomyśleć o chłodniku gazpacho przygotowywanym najczęściej z oliwy, papryki i pomidorów.



Co warto spróbować?

-  **Gazpacho**
-  **Paella**
-  **Tortilla Espanola**
-  **Churrosy**
-  Deser: **Crema Castalna**



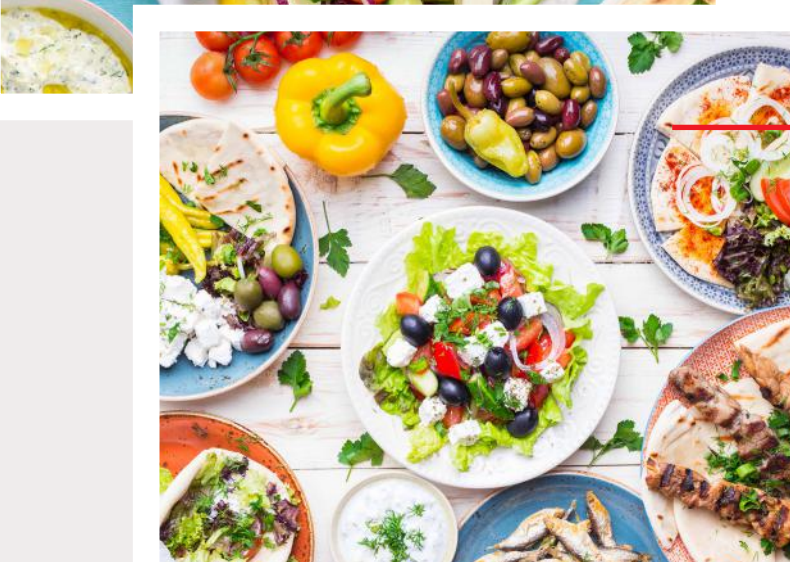


Kuchnia Grecka

Kojarzy nam się ze wsią, zdrowymi składnikami, grillem, prostotą lecz często z prącochtonnością. Grecja pachnąca oliwą i oliwkami może znaleźć się także na naszym talerzu dzięki zamawianiu jedzenia online i opłaceniu ich za pomocą TurboKARTY. Tu także podobnie jak do Włoch czy Hiszpanii świeże zioła, sok z cytryny, bakłażany, czy pomidory stanowią ich istotne składniki wielu potraw. Helleni kochają ucztować, dlatego wspólne posiłki oparte się na domowych potrawach o niezwykłych smaku i aromacie. Popularne szaszłyki tutaj zyskały całkowicie inną formę. Suwłaki to drobno posiekane mięso najczęściej wieprzowe lub z kurczaka nadziane na szpadkę i pieczone na ruszcie. Często podawane z plackiem pita, świeżymi warzywami i sosem tzatziki stworzonym na bazie jogurtu, ogórka, czosnku i mięty.



Miłośnicy zapiekaneek także znajdą tu coś dla siebie. Jest nią zapiekany bakłażan, pomidory i mięso mielone czasem z dodatkiem ziemniaków przykryte aromatycznym serem, czasem także sosem beszamelowym. Tak stworzona moussaka to gwarancja kulinarnej podróży do skąpanej słońcem i smakiem Grecji. Szukamy symbolu tego kraju? To z pewnością horiatki, czyli sałatka grecka, w której oprócz dojrzałych pomidorów, świeżych ogórków, oliwy z oliwek, oregano i soli znajdziemy często oliwki, czerwoną cebulę i grecki ser feta – oryginalnie w formie plastra sera na wierzchu warzywnej kompozycji.



Co warto spróbować?

-  **Gyros z pitą i sosem tzatziki**
-  **Suwłaki**
-  **Spanakopita**
-  **Ser Halloumi z dodatkami**
-  **Sałatka grecka**
-  Deser: **Baklava**



Kuchnia **Gruzińska**

Położona na pograniczu Europy i Azji Gruzja to dla Polaków kraj kojarzony z serdecznymi mieszkańcami i smakami, które uwielbiamy. I chodzi tu nie tylko o smakowite owoce, czy warzywa, ale także o dania, które swoją prostotą ale też wyjątkowością pozwalają nam oddać się przyjemności jedzenia. Co ciekawe, bardzo popularne w tamtejszej kuchni są orzechy włoskie. Spotykamy je w formie pasty do faszerowania dań, czy jako sos do kurczaka Saciwi, który podkreśli wyrazistość każdego grillowanego czy pieczonego mięsa.

Miłośnicy pierogów oczywiście nie powinni sobie odmówić spróbowani chinkali – czyli gruzińskich pierogów w kształcie sakiewki, najczęściej wypełnionej mięsem wołowo-wieprzowym z dodatkiem bulionu, cebuli i kolendry. Chinkali funkcjonują z wieloma nadzieniami – także tymi wegetariańskimi np. z serem i szpinakiem, czy innymi warzywami. Danie, które powinniśmy skosztować to chaczapuri – czyli słynne gruzińskie placki drożdżowe z różnymi nadzieniami – np. z słonym serem albo mięsem. Co warto zamówić do popicia? Lemoniadę z lekko anyżowym smakiem i zielonym kolorem, która przybliży nam smak dalekiej kuchni nie tylko z okolic Batumi.



Co warto spróbować?

-  **Chaczapuri**
-  **Chinkali**
-  **Czaszuszuli**
-  **Kupdari**
-  Deser: **Czurczchela**





Kuchnia **Azjatycka**

Azja – jeden z największych kontynentów i mnogość dań, które wiążą się z kulturą wielu państw. Wybierając się w kulinarną podróż, za którą wygodnie i bezpiecznie online zapłacimy TubroKARTĄ, na dobry początek warto wybrać pierożki dim dum – dzięki różnorodnym, głównie opartym na warzywach bądź mięsnym farszu, z pewnością pozytywnie zaskoczą każdego pierogozercę. Jeśli szukamy nieco egzotyki, warto zdecydować się na skorzystanie z dań opartych na sosach słodko-kwaśnym, czy potraw typu kurczach w pięciu smakach. Miłośnicy rosółu powinni koniecznie zamówić online zupę pho. To połączenie rosółowego wywaru połączonego z dodatkami takimi jak kolendra, sos rybny i mięso.



Kuchnie Azji często bazują także na mleczku kokosowym, które w połączeniu z bardziej pikantnymi potrawami nadają im większą wyrazistość. Jeśli szukamy bardziej pikantnej kuchni – koniecznie wybierzmy dania tajskie – np. pad thai, czyli specjalny makaron z dodatkiem kiełków, ściętego jajka, warzyw i kawałków kurczaka albo krewetek. Dania z tego regionu bazują także na ryżu. Jeśli mamy ochotę na odkrycie jego wielu smaków warto wybrać birmańskie htmame, czyli specjalne rodzaje białego i czerwonego ryżu podawane na liściu bananowca.



Co warto spróbować?

-  **Sajgonki**
-  **Zupa kokosowa z krewetkami**
-  **Pad thai**
-  **Banh xeo**
-  **Deser: Placuski roti**
np. z dodatkiem mango



Kuchnia **Japońska**

Ryby, ryż, owoce morza i wodorosty – tak przede wszystkim kojarzy nam się kuchnia Japonia. Jej głównym symbolem jest dla nas sushi. To kwintesencja tamtejszego stylu jedzenia. Podstawą większości potraw są ryby – często jedzone na surowo, choć pamiętajmy, że u nas dostępne są także dania np. z wędzoną, czy grillowaną rybą lub owocami morza. W kuchni japońskiej ogromne znaczenie ma przyprawianie potraw, dlatego w wielu potrawach znajdziemy smak oleju sezamowego, chrzanu wasabi, czy octu ryżowego. Popularnym dodatkiem będzie także sos sojowy. Porządne sushi to ryż gotowany z octem, cukrem i solą, uzupełnione o różne dodatki, także wodorosty.

Jednym z dań, które kojarzy nam się z Japonią jest tempura. Są to smażone na głębokim, bardzo gorącym oleju, kawałki warzyw, mięsa, krewetek czy innych ryb, często z dodatkiem aromatycznych ziół. Co ciekawe, tempura, często nazywana u nas panierką, to danie zakorzenione w japońskiej tradycji, które przywieźli tam... misjonarze z Półwyspu Iberyjskiego dopiero w XVI wieku.



Co warto spróbować?

-  **Zupa Misto**
-  **Sushi**
-  **Ramen**
-  **Gyoza**
-  **Natto**
-  Deser: **Mochi**



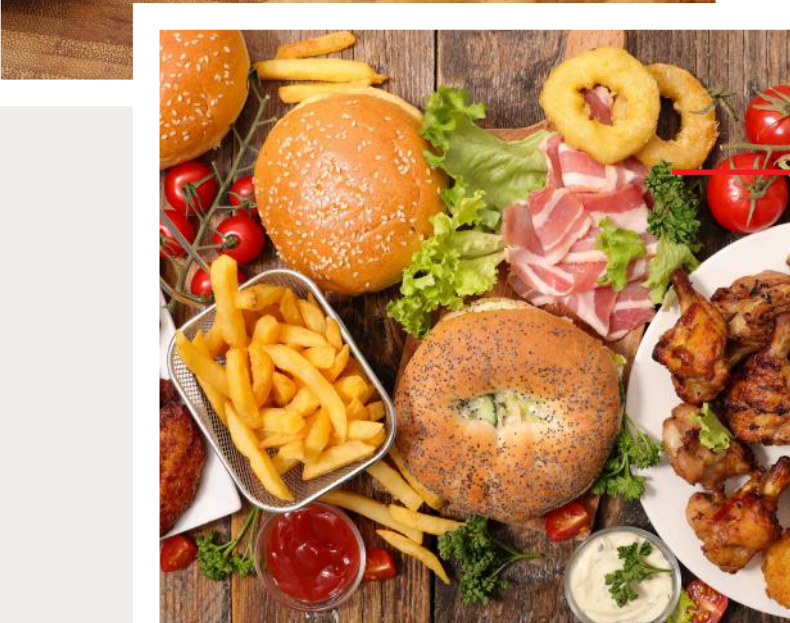


Kuchnia **Amerykańska**

Kuchnia amerykańska to tak naprawdę wszelkie dania, które zyskały popularność w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej. Dla nas w Polsce to przede wszystkim smak niezwykłych burgerów opartych na wysoko jakościowej wołowinie, czy w lżejszej wersji na kurczaku. To przepięknie zapachem grilla żeberka w sosie barbeque, czy stripsy z kurczaka, które maczamy w wielu aromatycznych sosach. Kultowe są oczywiście nuggetsy, czyli panierowane piersi z kurczaka smażone w głębokim tłuszczu.



Jeśli szukamy dania, które łączy różne przestrzenie zróżnicowanego kulturowo kraju jest nią np. kanapka na ciepło, czyli tzw. tost Elvisa. To popularne danie śniadaniowe i lunchowe przygotowywane w wielu barach szybkiej obsługi. To olbrzymi kawałek tostowego chleba posmarowany masłem orzechowym wysokiej jakości, na który nakładamy plastry pokrojonego banana. Całość zapiekamy – a potem cieszymy się smakiem tak unikatowym i różnorodnym jak Ameryka.



Co warto spróbować?

-  **Hamburger**
-  **Hot dog**
-  **Żeberka w sosie BBQ**
-  **Szarpana wieprzowina**
(pulled pork) w kanapce
-  **Nuggetsy**
-  Deser: **Brownie**



Kuchnia **Latynoamerykańska**

Kuchnia Ameryki Łacińskiej to ogromna różnorodność smaków i przypraw. Np. w kuchni brazylijskiej powszechnie wykorzystywanymi dodatkami w codziennych potrawach (nie tylko słodkich) są kakao czy czekolada. Z kolei dania argentyńskie oparte są na mięsie, zaś kuchnia niemal wszystkich krajów położonych nad oceanem opiera się na owocach morza.

Najbliższa nam jest z całą pewnością kuchnia meksykańska. Gorrrąca tortilla z nadzieniem opartym o mięso wołowe lub kurczaka oraz warzywa to nasze pierwsze skojarzenie z krajami cywilizacji Majów. Nie zapominajmy jednak o chili con carne – jednogarnkowym daniu z wołowiny, pomidorów, papryki, kukurydzy, fasoli, papryki chili i przypraw takich jak niezwykle ważne kminek i pieprz. Dobrym rozwiązaniem na sycący obiad lub kolację może być np. burrito, czyli tortilla z farszem z mięsa, warzyw i bardzo często ryżu z dodatkiem ostrych przypraw. Idealnym uzupełnieniem dań będzie salsa guacamole, czyli zielony sos z owoców awokado, soli, limonki oraz przypraw.



Co warto spróbować?

-  **Chili con carne**
-  **Tacos**
-  **Fajitas**
-  **Feijolada**
-  **Choripan**
-  **Stek z wołowiny argentyńskiej**
-  Deser: **Flan**





Kuchnia **Bliskowschodnia**

Egipt, Izrael, Zjednoczone Emiraty Arabskie, Turcja – to miejsca, które kojarzą nam się z wakacyjnymi wyjazdami, słońcem i smakami pełnymi rozmaitych przypraw. To właśnie z tego regionu pochodzi najbardziej znany na całym świecie kebab, który stworzył turecki kucharz Iskander, który zbudował pionowy ruszt i nabił na niego baranie mięso, a następnie je upiekł. Dzisiaj na naszych stołach możemy się cieszyć kebabem nie tylko z baraniny, ale też wołowiny, jagnięciny czy popularny szczególnie w naszej części Europy kebab z piersi kurczaka z bogactwem dodatków, na które mamy tylko ochotę.

Jeśli szukamy bardziej wegetariańskiej inspiracji pomyślmy o falafelu. Te smażone w głębokim tłuszczu kuleczki z fasoli z dodatkiem cebuli i aromatycznych przypraw takich jak kardamon, kolendra – doskonale sprawdzą się w połączeniu z hummusem, czyli pastą z ugotowanej ciecierzycy i pasty sezamowej z dodatkami. Kuchnia bliskowschodnia pełna jest kasz bulgur czy kuskus, bakłażanów, ciecior, czy wysokiej jakości mięs. Jeśli szukamy inspiracji na śniadanie albo kolację warto pomyśleć o szakuszcze swoistej jajecznicy po arabsku, w której oprócz jajek znajdziemy często ziemniaki, cebulę, czerwoną paprykę, tymianek i mnóstwo ziół.

Co warto spróbować?

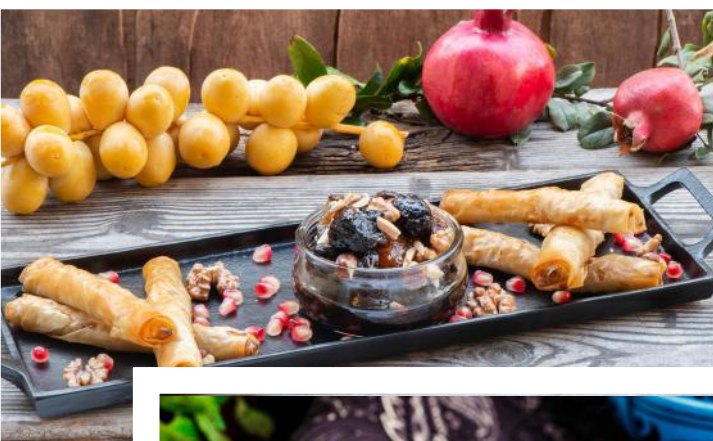
-  Zupa **mercimek corbasi**
-  Kebab z dodatkami
-  Shoarma
-  Falafel
-  Hummus
-  Szakuszka
-  Burek
-  Deser: **ciasto filo z nadzieniem**





Kuchnia **Afrykańska**

Afryka to różnorodny kontynent łączący w sobie pasję do przyrody, szacunek do góry i oceanu. Stąd w jego kuchni łączy nie tylko wiele wpływów z innych kontynentów ale przede wszystkim wykorzystuje dostępne lokalnie składniki. I tak chcąc poczuć smaki północy tego kontynentu z pewnością warto spróbować najstynniejszego dania kuchni marokańskiej, czyli tadżinu, przypominającego gulasz z bogactwem różnorodnych składników, który łączy w sobie pikanterię ale także mix słodko-słonnych smaków. W swoim klasycznym wydaniu to połączenie jagnięciny, migdałów, rodzynek albo kurczaka łączonego z kiszonymi cytrynami. Tak różnorodna jak Maroko jest także pastilla. To znane nam ciasto francuskie nadziewane mięsem kurczaka i migdałami, które na wierzchu obficie skrapia się cynamonem i cukrem pudrem.



Afryka to także dziedzictwo wielu kultur, dlatego chętnie jada się tutaj indyjskie curry, popularne na Malajach pierożki samosa, czy typowo europejskimi potrawami. Często lokalne dania uzupełniane są tutaj na przykład sosami z orzeszków ziemnych, czy warzywny z dodatkiem pikantnych papryczek chili.



Co warto spróbować?

-  Zupa tchich z ośmiornicami
-  Tadżin
-  Pastilla
-  Kafteji
-  Tbikha
-  Sałatka z sercem palmy
-  Deser: mahallabija



Kuchnia **Polska**

W przeglądzie kuchni świata nie może zabraknąć tej, którą wszyscy znamy od dzieciństwa. Pierogi ze skwarkami albo aromatycznie lekko słoną cebulką, a może z owocami, naleśniki z twarogiem bądź krokiety w bardziej wytrawnej opcji z mięsem bądź kapustą i grzybami – to tylko niektóre z przysmaków, jakie można zamówić w barach i restauracjach online. Płacąc za nie TurboKARTA możemy zyskać do 360 zł zwrotu w skali roku, przy okazji wspierając polski sektor gastronomiczny.

A to przecież nie koniec pyszności, bo dobry obiad zamawiany na wynos warto zacząć od pysznej i aromatycznej zupy – rosółu, grochówki albo jarzynowej. Jeśli myśli o drugim daniu to warto postawić na tradycyjnego schabowego z ziemniakami, a może na wędrowną po smakach regionalnych, decydując się chociażby na kluski śląskie z roladą i modrą kapustą. Do picia – kompot z polskich owoców sezonowych. A na deser... tu możliwości jest bardzo wiele od wyszukanych deserów z tapioki, po tradycyjne pachnące wspomnieniami ciasto drożdżowe, sernik, jabłeczники, czy kojarzony ze świętami makowiec.

Smakujmy kuchni świata ale cieszymy się także smakami polskich potraw.





Santander Consumer Bank - bank od kredytów - jest jednym z liderów rynku consumer finance w Polsce. Oferuje klientom szeroki zakres produktów obejmujący kredyty gotówkowe, w tym kredyt bez wychodzenia z domu, kredyty na nowe i używane samochody, kredyty ratalne, karty kredytowe oraz lokaty. Produkty dystrybuowane są online oraz poprzez sieć oddziałów, salony i komisje samochodowe, sklepy i punkty usługowe. Wśród dostępnych rozwiązań kredytowych posiada także TurboKARTĘ – ze zwrotami za transakcje nawet do 360 zł w skali roku.

Więcej na www.santanderconsumer.pl

Bank
OD
Kredytów

 **Santander**
Consumer Bank

