



# DEFENDER.

## *Wyprawa po smak*

Tekst powstał przy współpracy z Defender

***Odkrywanie to nie tylko podróże na drugi koniec globu.  
Nowy świat może czekać na nas dosłownie za najbliższym zakrętem,  
a okolice Warszawy mogą okazać się regionem tak samo malowniczym,  
pełnym niespodzianek i niecodziennych smaków jak najodleglejsze zakątki świata.  
Podążając za nieoczywistymi smakami, odkrywamy Defenderem Mazowsze na nowo.***

Odkrywanie świata od zawsze wiąże się nie tylko z poznawaniem nowych terytoriów i ludzi, lecz również – a może przede wszystkim – z próbowaniem lokalnej kuchni. Wyprawa po nowy, niecodzienny smak może przyjąć nieoczekiwany kierunek. Mazowsze jest regionem tajemniczym, niesamowicie malowniczym oraz pełnym smaku i czeka, aż odkryje się go na nowo. Jeśli na chwilę zoboczymy z codziennie pokonywanej drogi i odważymy się wytyczyć nową, odkryjemy zupełnie nowy świat. Taką wyprawę można rozpoczynać codziennie na nowo.

Destynacja: smak

Przekonali się o tym zaproszeni przez Defendera goście. Mając do dyspozycji osiem Defenderów 90, 110 i 130, odkryli Mazowsze na nowo. Wyprawa po smak najbardziej malowniczymi trasami to nie tylko majestatyczne zakątki regionu, ale przede wszystkim regionalne smaki, przygotowane i podane przez najlepszych szefów kuchni. Odkrywanie świata poprzez kuchnię powinno wiązać się zawsze z próbą samodzielnego przygotowania lokalnych przysmaków.

Pierwszym przystankiem na trasie wyprawy był Karma House. Gościeńcyce dzieli od centrum Warszawy kilkadziesiąt kilometrów w linii prostej, warto jednak dotrzeć tam mniej oczywistymi drogami, aby zachwycić się pięknem regionu i... zgłodnieć. To właśnie tutaj odbyły się warsztaty z robienia kiszonek, do których uczestnicy wykorzystali świeże, sezonowe warzywa. Pod okiem Anny Litwin, która na co dzień produkuje zdrową, rzemieślniczą żywność, uczestnicy sami kisili warzywa, m.in. marchew, brukiew, rzodkiew, kimchi. Podczas warsztatów nie tylko uczestnicy mogli samemu stworzyć kiszonkę, ale też posłuchać o tym jak mało przetworzona żywność i naturalne składniki wspierają nasz organizm.

Następnie szef kuchni, Patryk Burnicki, zaprosił uczestników na plenerowy lunch tuż obok pola lawendy. Podając

potrawy z lokalnych, sezonowych produktów, które były gotowane na wolnym ogniu w kociotkach, szef wskazywał na bogactwo smaków, które oferuje Mazowsze.

### Nowy cel: przygoda

Offroadowy tor Poligon 4x4 w Górze Kalwaria był kolejnym punktem wyprawy. Pod okiem instruktorów uczestnicy pokonywali m.in. takie przeszkody, jak wjazd i zjazd po stromiznach, wykrzyże, jazda po piasku i brodenie. To był ten moment, w którym pod okiem instruktorów z jednej strony można było przetestować legendarne możliwości terenowe Defendera wraz z jego napędem 4x4, umożliwiającym przekazanie całego momentu obrotowego na jedną oś, specjalnym systemem Terrain Response, dzięki któremu bez względu na nawierzchnię ten zawsze gwarantuje przyczepność, oraz technologią ClearSight View, dzięki której na ekranie centralnym widać doskonale to, co aktualnie dzieje się pod kołami samochodu. Jednak z drugiej strony jazda po torze, a następnie już po lesie miała ten









prosty cel, aby pokazać uczestnikom różnorodność i bogactwo przyrodnicze Mazowsza – ten doskonale znany nam region ma drugie oblicze, które warto wciąż na nowo odkrywać. Defendery 90, 110 i 130 z tym zadaniem radzą sobie najlepiej.

### Jeszcze więcej do odkrycia

Ostatnim przystankiem na trasie po Mazowszu była kolacja w Forgotten Fields Farm by Modest Amaro. To dla tego miejsca znany mistrz kuchni porzucił życie w mieście i rozpoczął innowacyjny koncept. Zbudował od podstaw farmę, która oprócz spokoju otaczającej ją natury dostarcza również produktów będących częścią dań serwowanych w Forgotten Fields Farm by Modest Amaro. Dodatkowo szef kuchni gotuje w zgodzie ze stworzonym przez siebie kalendarzem ziemi. Dania są unikatowe, serwane tylko w danym okresie roku. Mistrz zaskoczył

wszystkich kolacją składającą się z kilku elementów. W pierwszej części w kuchni letniej przygotował przystawki, wśród których znalazły się pierogi z liścia poziomki z farszem z koziego sera zalane chłodnikiem z zielonej herbaty. Jako danie główne – już we właściwej kuchni – mistrz zaproponował między innymi perliczkę pieczoną w chlebie wraz z ziemniakiem opiekany w popiele oraz węgorza z wasabi i halibuta z zielonym groszkiem. Oczywiście całość związana była wineparingiem. To znów była opowieść o darach ziemi i wód, ale nie tylko, bo była to też opowieść o pasji i poszukiwaniu, odkrywaniu nowych światów właśnie.

### Mazowsze na nowo

Bo odkrywanie to nie tylko podróże na drugi koniec globu. Nowy świat może czekać na nas dostownie za najbliższym zakrętem.

