



International - Sweden



Välkommen till den internationella delen av Patak's Foods hemsida. Vi på Patak's har en passion för indisk mat och vill gärna dela vår kunskap och vår passion med dig. Här hittar du information om alla våra prisbelönta såser, curryblandningar, olika typer av chutney, pickles och papadambröd, men även nya och spännande recept och serveringsförslag som du kan prova på hemma.

Komma i Kontakt med Detaljerna

Haugen-Gruppen AB,
Importgatan 48,
Box 185,
601 03 Norrköping,
Sweden
Telephone: ++46 1136 2900
Fax: ++46 1136 2940
www.haugen-gruppen.se



Historien om Patak's

Patak's har vuxit från att ha varit en ganska blygsam verksamhet till att bli ett av Storbritanniens mest framgångsrika varumärken. Namnet är välkänt och används av både proffs och hemmakockar världen över.

Varumärket distribueras i över 40 länder och är nu ledande på många marknader på andra sidan världen. Patak's grundades i slutet av 1950-talet av nuvarande VD:s och styrelseordförandes far, Kirit Pathak. L.G. Pathak kom till Storbritannien från Kenya med fru och 6 barn. med sig hade han inte mer än 5 pund och en livförsäkring. Han hade stora problem med att hitta ett jobb, och såg möjligheterna med att sälja äkta indisk mat till indier i Storbritannien. Så för att kunna försörja sig började han tillaga och sälja samosas i sitt lilla kök - som inte var större än knappt 1,5 x 2 meter. Efterhand lyckades han tjäna ihop tillräckligt för att köpa sin första butik, med adress 134 Drummond Street i London.



LG Pathak beslutade sig för att utöka det sortiment han och hans fru tillagade till att även omfatta andra äkta produkter, såsom pickles och chutney. Ryktet om produkternas kvalitet spreds snabbt, och beställningarna från butiker, hemmafruar och studenter blev allt fler. L.G. Pathak började även leverera mat till Indian High Commission vid olika evenemang.

På grund av usla distributionsvillkor tvingades Kirit Pathak att vid 17 års ålder sluta skolan för att hjälpa sin far, då verksamheten var i djup kris. Sedan den dagen har företaget under hans ledning utvecklats till ett av Storbritanniens ledande varumärken inom segmentet indisk mat. Kirit såg tidigt den potential som fanns inom branschen för indisk mat och hade en vision som håller än idag - att tillverka och sälja äkta indisk mat av högsta kvalitet över hela världen.

Under en inköpsresa i Indien år 1976 träffade han sin blivande fru, Meena, som han 3 månader senare gifte sig med. Vid den tidpunkten visste Kirit inte att Meena hade en examen i livsmedelsteknik och hotellmanagement. Det var först när hon besökte familjens fabrik som Kirit insåg att hans fru var både kunnig och entusiastisk när det gällde mat - så han erbjöd henne ett jobb. Meena började experimentera med tandoori och tikka - de smaker som är populärast i indisk mat. 3 månader senare skapade hon en tandooripasta som kunde tillverkas i en burk.



Meena, ansvarig för produktutvecklingen, är den kreativa kraften bakom Patak's varumärke och godkänner än idag varje enskilt recept från Patak's. I genomsnitt medverkar hon till att utveckla och godkänna fler än 20 nya recept per år. Varje recept har sin egen hemliga kryddblandning. Blandningarna förblir en väl förborgad hemlighet som endast familjen Pathak känner till.



Indisk mat

Kirit och Meena är mycket delaktiga i den viktiga kvalitetskontrollen. Smaken på Patak's produkter beror mycket på att örter och kryddor är färska och av hög kvalitet. Därför övervakar Kirit personligen urvalet och importen från Indien och från andra platser i världen. Under malningen frigörs aromatiska oljor från kryddorna, och det är dessa oljor som skapar de utsökta smakerna som präglar det indiska köket. De malda kryddorna tappar efterhand smaken. För att garantera en fräsch smak mals därför kryddorna precis innan tillverkningen - något som är unikt för Patak's. Hemma förvarar Meena aldrig malda kryddor längre än tre veckor, och hon ser alltid till att de förvaras i "kryddlådor" där de inte utsätts för solljus.



Örter & kryddor

Kardemumma / Elaichi

Kardemumma kallas ofta "Kryddornas drottning". Det är en mycket mångsidig krydda som ofta förekommer i det indiska köket. Dessutom anses den hjälpa matsmältningen och ge fräsch andedräkt.

Svartkummin - Kalonji / Nigellafrön

Kalonji är torkade frön av en liten kryddväxt. Kryddan används oftast rostad eller stekt så att smaken utvecklas bäst. Fröna används bäst i bröddeg, t.ex. naan eller kulcha, och används även i sallader och inläggningar.

Chilipeppar / Mirch

Omogen chilipeppar är grön - men blir när den mognar gul, orange, röd, brun eller lila. Chilipeppar finns alltifrån mild till mycket stark. Hettan i chilipeppar kommer från kapsaicin i frön, kött och skal.

Kanel / Dalchini

Kanel kommer från kassiaträdets kanel. Den används för att smaksätta ris, currygrytor eller efterrätter. Kanel säljs i form av kanelstång eller som malt pulver, vilket är en stor beståndsdel i kryddblandningen Garam Masala.

Kryddnejlika / Laung / Lavang

Kryddnejlika är de öppnade röda blomknopparna på nejliketrädet, och kan användas hela eller malda. Nejlika har en extremt stark, skarp och aromatisk smak med varma inslag av peppar och kamfer.

Korianderblad, Cilantro / Hara Dhania

Koriander är en av de vanligaste kryddorna i Indien. Korianderbladens smak har inslag av både citron och ingefära.



Diwali

Diwali, även känt som “Ljusets fest” firas vid det indiska nyåret. Diwali firas av hinduer, sikher och jainer och infaller varje år i oktober/november. Det exakta datumet beror på månkalendern.

För hinduer symboliserar den fem dagar långa festen en flykt från mörkret, och gör att man kan fokusera på livets verkliga och positiva värden. Under denna tid hålls storstädning i hemmen, fönstren öppnas och ljus och lampor tänds för att välkomna Laksmi, lyckans och rikedomens gudinna. Under Diwali byter man presenter med varandra och äter festmåltider - festen betyder faktiskt lika mycket för hinduer som jul betyder för kristna.

Maten är en viktig del av festen som fokuserar på familj och vänner. “I Indien tillbringar kocken ofta flera dagar med att förbereda maten under Diwali”, säger Meena Pathak. “Det är en tid för att besöka familj och vänner, ha det trevligt och utbyta gåvor. Att bjuda besökare och gäster på mat är en stor del av Diwali”.

Diwali firas allt mer världen över, inte bara i Indien. När du nu står inför ett så härligt utbud av rätter, varför provar du inte att laga din egen Diwali-måltid med Patak's?





Produkter



- Kits** I Patak's Wrap Kits och Meal Kits finns allt du behöver för att tillaga delikata indiska rätter - tillsätt bara kyckling, kött, grönsaker eller fisk och följ anvisningarna.
Sortiment: Tandoori wrap kit
- Matlagningssåser** Patak's matlagningssåser har utvecklats ur äkta indiska recept, och de bevarar de ursprungliga smakerna och aromerna från de kryddor som utgör en så viktig del i det mångsidiga indiska köket. Patak's såser går snabbt och enkelt att tillreda, och är ett perfekt sätt att lära känna det indiska köket.
Sortiment: Tikka Masala, Korma, Almond Pasanda
- Pastor** Patak's currypastor är komplexa blandningar av färskt malda kryddor och örter som förvaras i vegetabilisk olja för att bevara sin färskhet. Blanda pastan med yoghurt och använd som marinad innan du tillagar maten, eller koka ihop med lök och tomater så får du en utsökt sås till kött, fågel, fisk eller
Sortiment: Tikka Masala, Tandoori
- Pickles** Patak's indiska pickles eller röror är kryddiga och välsmakande tillbehör. Indisk pickles är en kombination av frukt eller grönsaker som får koka ihop med en blandning av kryddor, socker, salt, olja och vinäger och som ger ett aromatiskt tillbehör till indiska rätter.
Sortiment: Lime



Recept

CHICKEN TIKKA MASALA

2 portioner

- 5 msk Patak's Tikka Masala Curry Paste
 - 250 g kycklingbröstfilé, skuren i tärningar
 - 1 mellanstor hackad lök
 - 1 msk matolja
 - 1 dl vatten
 - 400 g tomater, färska eller på burk
 - 1 dl grädde
 - 2 1/2 msk yoghurt
- Passar till nötkött, lamm, fisk och grönsaker

Tillagning

1. Blanda yoghurt och Patak's Tikka Masala Paste och lägg i kycklingen. Marinera allt i kylan i en timma, eller över natten för en fylligare smak. 2. Fräs löken sakta tills den är guldbrun, lägg i kycklingen och bryn den. Tillsätt tomater och vatten och småkoka i 25 minuter tills kycklingen är genomstekt. 3. Rör ner grädden precis innan servering (valfritt). Servera rätten varm med ris. Ett tips från Meena Pathak Om du vill ha en speciell Tikka Masala kan du blanda i kokoskräm i såsen under tillagningen, eller använda tjockgrädde istället för yoghurt.

Har du bråttom? - Ta Patak's matlagningssås, lägg i kött och servera med ris eller Patak's naanbröd.

