**Siła polskich owoców tkwi w smaku. Mamy na to trzy niezbite dowody**

**Nie przez przypadek nasze babcie od lat przygotowują najlepsze przetwory właśnie z polskich owoców, takich jak maliny, porzeczki, jeżyny czy jabłka. Nie bez przyczyny Ogrody Natury czerpią właśnie z tej tradycji, tworząc swoje soki. Bo rodzime owoce dzięki smakowi pojawiały się nawet na królewskich stołach, a niejednokrotnie z kuchni wypierały cenne, zagraniczne przyprawy.**

**Dowód pierwszy**

Przetwory robione z owoców były uważane za przysmak ekskluzywny. Ba, ich produkcją niekiedy zajmowały się najważniejsze osoby w państwie, takie, jak książęta i szlachta. Samodzielnie smażyli oni tradycyjne polskie owoce, takie jak śliwki, jabłka i gruszki, i rozdawali ubogim przy okazji większych świąt. Na co dzień jednak przyrządzane z owoców konfitury, powidła czy napoje, pojawiały się wyłącznie w zamożnych domach. - Nic dziwnego, że i dziś dobre soki, przygotowywane z polskich produktów, są serwowane na stołach podczas rodzinnych uroczystości, gdy chcemy podać gościom coś wyjątkowego – zauważa Anna Pawłowska-Kruzińska z firmy Marwit, właściciela marki Ogrody Natury.

**Dowód drugi**

Napoje o smaku polskich owoców nie potrzebują dodatku cukru, żeby smakować. W sokach Ogrodów Natury o smakach jabłek, jabłek i żurawiny, jabłek i malin, jabłek i jeżyn oraz jabłek i aronii znajdują się tylko cukry występujące w owocach.

Dzięki temu żywimy się lepiej, niż… niegdyś najważniejsi ludzie w kraju! A to dlatego, że przed wiekami do przetworów z owoców, takich jak soki, powidła czy dżemy, dodawano zatrważającą wręcz ilość substancji słodzących, co też czyniło je wyjątkowo drogimi.

**Dowód trzeci**

Soki o tradycyjnych smakach, na przykład te z Ogrodów Natury, można dodawać do potraw nie tylko w charakterze napoju, ale nawet… dodatku poprawiającego samo danie. Nie wierzycie? Sami wypróbujcie moc owoców, dodając sok z jabłek do zupy dyniowo-ziemniaczanej, a sokiem z malin polewając sałatę z camembertem.

W ten sposób będziecie czerpać z długoletniej, sprawdzonej tradycji. Bowiem już nasze prababcie pamiętają czasy, gdy chociażby jabłka używane były jako… przyprawa, zastępując zbyt drogi dla niektórych pieprz czy paprykę. Podobnie traktowano maliny, w tym wypadku jednak stawiając nacisk na ich słodki, delikatnie winny smak. Łączono je więc z sałatkami, a nawet z tłustym mięsem wieprzowym czy wątróbką. Z kolei wyjątkowo kwaśną żurawinę – również na zasadzie kontrastu – ze zbyt słodkimi daniami. Ot, chociażby gotując na niej kisiel, w niektórych regionach Polski nadal uważany za jedno z najważniejszych dań… wigilijnych.