



Wielkanocne bogactwo smaków

Wielkanoc w Polsce to przede wszystkim czas spędzony z bliskimi i stół bogaty w świąteczne pyszności. Niezależnie od obyczajów panujących w danym regionie czy rodzinie, ten czas kojarzy nam się z aromatycznymi, tradycyjnymi potrawami: żurkiem, barszczem, jajami czy domowymi wypiekami.

Winiary z przepisem na udane Świąta

Wielkanocny stół kusi nie tylko radosnymi kolorami zwiastującymi zbliżającą się wiosnę, ale przed wszystkim pysznymi, tradycyjnymi potrawami. Nie wyobrażamy sobie Świąt bez wielkanocnej zupy, jajek, bab czy mazurków. Jednak wielkanocne menu w różnych regionach Polski nie wygląda dokładnie tak samo. Co jedzą Polacy na Pomorzu, a co w Zakopanem? I czy żurek i barszcz biały to to samo? Kuchnia Polska to skarbnica inspiracji!

Żurek czy barszcz? Oto jest pytanie!

Wielkanocne zupy - żurek i biały barszcz, choć wyglądają podobnie i często używamy ich nazw zamiennie, przygotowywane i podawane są zupełnie inaczej. Podstawowa różnica jest taka, że żurek przyrządza się na zakwasie z mąki żytniej, natomiast barszcz biały z mąki pszennej. Podobnie jest w przypadku zup marki Winiary. **Barszcz biały Nasza Specjalność WINIARY** to odpowiednio dobrana kompozycja zawierająca składniki dobrze znane z kuchni - mąka pszenna z polskich zbóż, mleko i majeranek, natomiast w **Żurku Nasza Specjalność WINIARY** znajdziemy mąkę żytnią z Kruszwicy. Te dwie pyszne i idealnie doprawione zupy to propozycje, które z pewnością nadadzą tym Świątom wyjątkowego charakteru.

Bez żurku nie ma polskiej kuchni

Niewielu z nas wie, że żurek to jedna z najstarszych polskich zup, a do dziś, w niektórych domach gości nie tylko na wielkanocnych, ale nawet na wigilijnych stołach. W wielu regionach Polski istnieją także różne odmiany żurku. Zatem żur śląski oraz kaszubski przyrządza się na wywarze z gęsiną, w rejonie Jury Krakowsko-Częstochowskiej przygotowuje się go na bulionie grzybowym, natomiast na Opolszczyźnie istnieją przepisy na żurek z dodatkiem maślanek. Marka WINIARY podpowiada jak odkryć smak wielkanocnego żurku na nowo dedykując z tej okazji **Żurek Razowy WINIARY**,

dostępny w limitowanej edycji, specjalnie na Wielkanoc. Dzięki najlepszym polskim składnikom, jak żytnia mąka razowa, cebula, czosnek, majeranek, odkryjesz doskonały smak wielkanocnej zupy.

Przystawki na stół!

Wielkanoc to dobry czas na kulinarne inspiracje – na przykład z pysznymi przystawkami. Podczas tych Świąt na stole oczywiście królują jajka podawane na wiele różnych sposobów – na twardo, z majonezem czy faszerowane. Wykorzystujemy je także do przygotowania past, a nawet pieczeni. Mimo tego, że wielkanocne menu jest podobne w całej Polsce, to jednak w różnych regionach podaje się także regionalne specjały. Na Kaszubach króluje zylc – czyli galaretka z wieprzowych nóżek, w Wielkopolsce tarta jajeczna. Na Śląsku przygotowuje się murzin – czyli wypieczony chleb, w którego środku znajdziemy kawałki wędzonki i szynki, a na Podkarpaciu podsuszany ser z mleka krowiego. W tym roku smak jajek, świątecznych sałatek i przekąsek podkreśli niezmiennie **Majonez Dekoracyjny WINIARY**, który dzięki swojej kremowej konsystencji i doskonałej jakości od lat króluje na polskich stołach i jest idealnym dodatkiem do różnorodnych, świątecznych przystawek.

Po pomysłowe przepisy na wyjątkowe, świąteczne potrawy zapraszamy na www.winiary.pl. Z marką WINIARY kuchennych inspiracji wielkanocnych z pewnością nie zabraknie!

##

WINIARY to marka, która od lat jest gwarancją sukcesu w kuchni. Jej produkty inspirują współczesne panie domu do przygotowywania najsmaczniejszych potraw dla całej rodziny. Zupy, majonezy, buliony, sosy, Pomysł na..., dania instant, przyprawy, galaretki, kisiele czy budynie – w sumie ponad 230 różnych produktów kulinarnych WINIARY, które pozwalają w szybki i prosty sposób przyrządzić posiłek. Na stronie www.winiary.pl panie domu znajdą przepisy oraz inspiracje kulinarne na każdy dzień. Produkty marki WINIARY rokrocznie zdobywają liczne nagrody przyznawane przez konsumentów i detalistów. W 2011, 2012 oraz 2015 roku redakcja „Rzeczpospolitej” przyznała marce WINIARY prestiżowy tytuł Najmocniejszej Marki Roku.

Kontakt do biura prasowego:

Kamila Dębniak

kom. +48 508 988 861

email: k.debniak@gardenofwords.pl