



Warszawa, 31 sierpnia 2015 r.


Wracamy do szkoły!
Pomysły na drugie śniadanie
z marką WINIARY.





Wakacje się kończą, a nasze pociechy wracają do szkół. Kilkugodzinne lekcje pochłaniają mnóstwo energii, dlatego ważne jest, aby dzieci zabierały ze sobą pożywne drugie śniadanie. Warto namówić je, by pomagały w przygotowaniu posiłków, które zabierają do szkoły. W Polsce, aż 45% dzieci pomaga w przygotowaniu kanapek, a 24% maluchów bierze udział w przyrządzaniu sałatek*. Spróbujmy więc zaangażować dzieci i włączyć je także w poranny rytuał przygotowywania drugiego śniadania. Kształtując w nich dobre nawyki, będziemy mieć pewność, że nie zapomną zabrać do szkoły własnoręcznie przygotowanego posiłku. I co ważne, będzie im smakowało!

- 

Majonez Dekoracyjny WINIARY – dzięki wyjątkowemu smakowi, doskonałej jakości oraz kremowej konsystencji od lat jest ulubionym majonezem Polaków. Doskonały do jajek, zimnych przystawek oraz kanapek. Idealnie podkreśli i urozmaici smak także wielu innych przekąsek.
- 

Sos ziołowy z nutą czosnku WINIARY – dobrze wyważone proporcje aromatycznych ziół w połączeniu z akcentem czosnkowym to sekret doskonałego sosu. Nie za ostry, nie zbyt delikatny – po prostu w sam raz! Dzięki jedwabistej, lekkiej konsystencji znakomicie sprawdzi się w roli dodatku do różnego rodzaju przekąsek, kanapek czy tortilli.
- 

Sos czosnkowy WINIARY – wyrazisty smak czosnku w połączeniu z apetyczną kremową konsystencją sosu doda naszym potrawom wyjątkowego charakteru. To niezastąpiony dodatek do wielu sałatek, kanapek i tostów, który podkreśli smak nawet najprostszej przekąski!
- 

Bulion Warzywny WINIARY – doskonale znany smak kostki bulionowej znajduje zastosowanie nie tylko jako baza do zup. Bulion warzywny świetnie sprawdzi się także w przygotowywaniu kasz, makaronów czy mięs. Gotowanie drobiu w bulionie warzywnym zapewni kurczakowi wspaniały aromat i smak włoszczyzny.
- 

Sugerowana cena detaliczna produktów:
 Majonez Dekoracyjny WINIARY (400 ml) - ok. 5,20 zł
 Sos ziołowy z nutą czosnku WINIARY - ok. 4,29 zł
 Sos czosnkowy WINIARY - ok. 4,29 zł
 Bulion Warzywny WINIARY (60g)- ok. 1,79 zł





Z początkiem września nasi najmłodszy wracają do szkoły. Codzienny wysiłek umysłowy i fizyczny pochłania mnóstwo energii, dlatego staramy się zapewniać naszym dzieciom pożywne drugie śniadanie. Która mama nie zetknęła się jednak z sytuacją, kiedy po powrocie pociech znajduje w plecaku niezjedzone kanapki? Warto zachęcić naszych najmłodszych do jedzenia drugiego śniadania. Jak to zrobić? Zaangażujmy dzieci w przygotowywanie posiłków zabieranych do szkoły! Warto pokazać maluchom, że wspólne gotowanie może być świetną i pyszną zabawą. W przyrządzaniu smakowitych przekąsek na drugie śniadanie pomoże **marka WINIARY**. Z produktami WINIARY mamy pewność, że nasze dzieci spałaszują go ze smakiem!

Aby przekonać dzieci, do tego, że drugie śniadanie wcale nie musi być nudne zaproponujmy im wspólne przygotowanie kanapek w kształcie trójkątów! Na początek kroimy w plasterki pomidora i ogórka. Kromki pieczywa smarujemy masłem, na dwóch z nich układamy plastry salami, sałatę, oraz plasterki ogórka, a następnie smarujemy je łyżeczką **Majonezu Dekoracyjnego WINIARY** i łączymy je ze sobą. Wykałaczkami spinamy kanapki w rogach i kroimy na cztery porcje. Takie pyszne kanapki dzieci mogą ułożyć w zamykanym pojemniku na żywność i spakować do plecaka. W drogę!

Rano zwykle mamy mało czasu. Jeśli wyjątkowo bardzo się spieszymy, przygotujmy bardzo proste i równie smaczne kanapki z szynką i serem żółtym. Wybierzmy oczywiście świeże, pełnoziarniste pieczywo, które mama kroci na kromki. Każdą z nich nasze pociechy smarują masłem i układają po plasterku sera żółtego oraz zwiniętej szynki. Do kanapek dodajemy **Sos ziołowy z nutą czosnku WINIARY**, który dzięki połączeniu łagodnego smaku sosu ziołowego i wyrazistego akcentu czosnkowego świetnie komponuje się z potrawami z warzyw i wędlin. Następnie dekorujemy nasze drugie śniadanie plasterkiem pomidora, przekrojonymi oliwkami i natką pietruszki lub szczypiorkiem. Na koniec łączmy przygotowane połówki pieczywa i kanapki gotowe! Z taką przekąską w plecaku każde dziecko nie będzie mogło doczekać się przerwy śniadaniowej.

Jeśli mamy więcej czasu lub zdecydujemy się na przygotowanie posiłku dzień wcześniej, możemy przyrządzić sałatkę z kurczakiem, ananasem i grzankami razowymi. Wymaga trochę więcej pracy, ale za to jest bardzo pożywna i wygląda niezwykle apetycznie. Na początek gotujemy litr wody z dwoma kostkami **Bulionu Warzywnego WINIARY**. Do wrzącego bulionu dodajemy oczyszczony filet z kurczaka, a po 15 minutach wyjmujemy go i studzimy. W tym czasie nasze pociechy wlewają do miseczki jogurt naturalny mieszają z **Sosem czosnkowym WINIARY**, dodają pieprz i kilka kropel soku z cytryny. Wystudzone mięso i sałatę lodową rwiemy na mniejsze kawałki. Do miski dodajemy kawałeczki ananasa oraz połowę przygotowanego kurczaka i polewamy sałatkę przygotowanym wcześniej sosem. Dzieci mieszają składniki w misce i doprawiają sałatkę solą i pieprzem. Następnie układamy ją do dużego naczynia i posypujemy obficie grzankami i pozostałym mięsem. Na koniec dzieci polewają całość resztą sosu. Takie pyszne danie świetnie sprawdzi się zarówno w roli drugiego śniadania do szkoły, jak i lunchu do pracy. Wystarczy tylko spakować sałatkę do pojemników i cieszyć się własnoręcznie wykonanym, pożywным posiłkiem, jedzonym poza domem.

Więcej inspiracji na ciekawe przekąski i sałatki, które można zabrać do szkoły czy pracy, znajdziemy się na stronie www.winiary.pl.

* Dane pochodzą z badania konsumenckiego „Odkrywamy smaki rodzinnych” przeprowadzonego przez Millward Brown na zlecenie marki WINIARY.





##

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, Pomysły na..., dania instant, przyprawy, galaretki, kisiele czy budynie – w sumie ponad 230 różnych produktów kulinarnych WINIARY, które pozwalają w szybki i prosty sposób przyrządzić domowy posiłek. Na stronie www.winiary.pl panie domu znajdują przepisy oraz inspiracje kulinarne na każdy dzień. Produkty marki WINIARY rokrocznie zdobywają liczne nagrody przyznawane przez konsumentów i detalistów. W 2011 oraz 2012 roku redakcja „Rzeczpospolitej” przyznała marce WINIARY prestiżowy tytuł Najmocniejszej Marki Roku.

Kontakt do biura prasowego:

Edyta Szyszło
kom. +48 519 429 226
email: e.szyszlo@gardenofwords.pl

Kamila Dębniak
kom. +48 508 988 861
email: k.debniak@gardenofwords.pl

