Warszawa, czerwiec2017 r.

**POMYSŁOWE DZIECIAKI GOTUJĄ**

**Dzieci mają setki pomysłów i potrafią korzystać ze swojej wyobraźni i kreatywności w zaskakujący sposób. Interesują się też tym, co robią dorośli i chcą uczestniczyć w ich zajęciach. Chętnie np. próbują swoich sił w kuchni. Warto je dopingować i wykorzystywać ich pomysłowość, by razem przeżywać kulinarne przygody i odkrywać nowe smaki.**

**Kuchnia to miejsce,** które daje dużo możliwości **do wykorzystania dziecięcej kreatywności** – można np. ciasteczkom nadawać fantazyjne kształty albo wymyślać sałatki z niezliczonej ilości pysznych produktów. Można też wypróbowywać nowe składniki i nieznane smaki. Wspierajmy najmłodszych w tych zainteresowaniach i korzystajmy z ich pomocy, bo dzięki temu mogą odkryć w sobie dużą kulinarną pasję.

**Makarony MINI – jeszcze więcej inspiracji dla dziecięcej kreatywności**

Niezliczonych pomysłów do wykorzystania dziecięcej kreatywności w kuchni dostarczają **makarony**, które dzieci bardzo lubią. Ogromna liczba dostępnych kształtów pobudza wyobraźnię i inspiruje. To **doskonała propozycja dla małych kucharzy**, bo można z nich przygotować proste, pełne najróżniejszych smaków i kolorów dania.

Ponieważ **dzieci ciekawi to, co nowe**, możemy być pewni, że wesołe poszukiwanie kulinarnych inspiracji doskonale urozmaicą najnowsze propozycje Lubelli – innowacyjne makarony MINI. Najmłodszych niewątpliwie zainteresuje **makaron z czekoladą**, czyli pyszne, zakręcone **MINI świderki wzbogacone oryginalnym kakao DecoMorreno** – z owocami i pysznym serkiem mascarpone będą dla małego, pomysłowego kucharza doskonałą i zaskakującą przekąską, a także alternatywą dla deseru. Z kolei **kształt MINI kółek to źródło nieskończonej ilości inspiracji na pyszne dania, które można jeść na okrągło.** Ich klasyczny smak uzupełniony świeżymi i soczystymi truskawkami oraz kolorowym rabarbarem, to pomysł na stworzenie smacznej, owocowej sałatki. To także świetny sposób, by najmłodsi otrzymali codzienną porcję witamin i energii. **Makarony Lubelli** powstają tylko **z wysokiej jakości pszenicy**, dlatego możemy być pewni, że dziecko zje naprawdę wartościowy posiłek. Ponieważ po ugotowaniu **nie sklejają się, pozostają sprężyste, zachowują swój piękny kolor i naturalny zapach**, efekt dziecięcej kreatywności na pewno będzie wspaniały. **No i przede wszystkim pyszny!**

**Mini kółka z karmelizowanym rabarbarem,   
truskawkami i płatkami migdałów**

|  |  |
| --- | --- |
| **POTRZEBUJESZ:**  • Makaron Lubella Mini Kółka 1 opakowanie (400 g)  • rabarbar 300g  • miód 100ml  • sok pomarańczowy 1 szklanka  • masło 30g  • jogurt grecki 1 opakowanie  • truskawki 250g  • płatki migdałów 50g  • melisa do dekoracji | Czas przygotowania: 30 minut |

**DO DZIEŁA!**

**1. Na pierwszy ogień…**

Makaron Lubella ugotuj według przepisu na opakowaniu. Płatki migdałów upraż na suchej patelni, ciągle mieszając, aż uzyskają złoto-brązowy kolor.

**2. Jesteś na półmetku…**

Rabarbar obierz i pokrój na 3 cm kawałki. W szerokiej patelni rozgrzej 2/3 miodu i smaż na nim rabarbar – po 3minuty z każdej strony. Gdy się skarmelizuje, podlej go sokiem pomarańczowym i duś, aż zmięknie. Następnie dodaj do niego łyżkę masła.

**3. To już prawie meta!**

Na koniec wymieszaj rabarbar z makaronem, dodaj jogurt grecki i posyp migdałami.

**Brawo! Oto Twoje przepyszne, owocowo-makaronowe danie!**

**Mini świderki czekoladowe z musem mascarpone,   
nektarynką i syropem klonowym**

|  |  |
| --- | --- |
| **POTRZEBUJESZ:**  • Makaron Lubella Mini Świderki z czekoladą 1 opakowanie(400 g)  • nektarynki 4 sztuki  • serek mascarpone250g  • orzechy laskowe 50g  • syrop klonowy 50ml | Czas przygotowania: 30 minut |

**DO DZIEŁA!**

**1. Na pierwszy ogień…**

Makaron Lubella ugotuj według przepisu na opakowaniu. Orzechy upraż w piekarniku przez ok. 15minut (bez tłuszczu), w temperaturze 160 st.C.

**2. W międzyczasie…**

Serek mascarpone rozbij, ugniatając go łyżką, aż stanie się miękki.

**3. To już prawie meta!**

Ugotowany makaron wymieszaj z pokrojonymi w ósemki nektarynkami. Podaj go na serku mascarpone. Całość posyp pokruszonymi orzechami laskowymi i polej syropem klonowym.

**Brawo! Prawda, że proste? A teraz sprawdź, jakie smaczne!**

**KUCHENNE TRIKI**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Michał „Magiel” Myszkiewicz, ekspert kulinarny marki Lubella** przygotował 2 powyższe propozycje: Mini Kółka z karmelizowanym rabarbarem, truskawkami i migdałami oraz Mini Świderki z czekoladą z pysznym musem z serka mascarpone, nektarynkami i syropem klonowym dla wielbicieli słodszych wersji makaronowych przysmaków. Kucharz podpowiada też, jak zmiękczyć rabarbar bez konieczności jego podsmażania oraz jak sprawić, by mus z mascarpone był jeszcze bardziej puszysty. |

*– Żeby zmiękczyć rabarbar bez podsmażenia, należy go obrać, pokroić i posypać cukrem, a potem odstawić na kilka godzin. Cukier dobrze zmiękczy rabarbar, dzięki czemu puści on sok i stanie się świetnym składnikiem do posiłku* – **radzi Michał „Magiel” Myszkiewicz, ekspert kulinarny marki Lubella. *–*** *Z kolei w przypadku drugiego przepisu, aby mus był wyjątkowo puszysty, do serka mascarpone, który powinien być w temperaturze pokojowej, można dodać śmietanę 36%. Należy to robić spokojnie, łyżka po łyżce, ciągle mieszając. Śmietana, w przeciwieństwie do serka powinna być zimna, prosto z lodówki. Proporcje to 1 do 1 czyli, np. na 100 g serka mascarpone przypada 100g śmietanki.*

**Więcej informacji:**

**Michael Bridge Communication  
Anna Dziemidowicz, Specjalista ds. Komunikacji**

e-mail: anna.dziemidowicz@michaelbridge.pl

tel. 516 168 873

**Michael Bridge Communication:**

**Marta Gryglewicz, Account Manager**

e-mail: marta.gryglewicz@michaelbridge.pl

tel. 504 640 360, 502 325 812

**Lubella:  
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

**O marce Lubella**

Lubella to znany i ceniony producent wyrobów zbożowych m.in.: makaronów, mąk, kasz, paluszków i płatków śniadaniowych. Marka posiada ponad 130-letnie doświadczenie w zakresie przetwórstwa zbóż, umiejętnie łącząc tradycję z nowoczesnymi technologiami. Do produkcji firma używa tylko surowców najwyższej jakości, dostarczanych przez najlepszych i sprawdzonych dostawców.Wszystko po to, aby spełnić najwyższe standardy na każdym etapie powstawania produktów i w efekcie dostarczyć na rynek wyroby o stałej, gwarantowanej jakości.

**Michał „Magiel” Myszkiewicz**, ekspert kulinarny marki Lubella, absolwent słynnej, londyńskiej szkoły „Le CordonBleu”, uznany kucharz z doświadczeniem na arenie polskiej i zagranicznej, restaurator, szef kuchni i współwłaściciel restauracji „Na Lato” – wyjątkowego punktu na kulinarnej mapie Warszawy. W komponowaniu potraw ceni inspirujące smaki, ale także przepisy czerpiące z tradycji. Interesuje się fizyką… kulinarną. Polem jego eksperymentów w tym zakresie jest kuchnia, efektem – doskonały smak każdego z przyrządzanych dań.