Ożarów Mazowiecki, 23 grudnia 2021

Informacja prasowa

**Święta Last Minute**

**Zdecydowana większość z nas kojarzy okres świąteczny z długimi i pracochłonnymi przygotowaniami. Sterta brudnych naczyń w zlewie, blaty kuchenne zastawione produktami do stworzenia 12 tradycyjnych potraw, mieszkanie nieposprzątane i choinka czekająca na udekorowanie, to obraz jaki staje nam przed oczami, gdy myślimy o zbliżających się Świętach. A co z osobami zapracowanymi, zabieganymi i spóźnialskimi? Dla nich mamy Święta Last Minute.**

**Świąteczne rewolucje**

„Pośpiech jest złym doradcą” to maksyma, którą znamy, ale nie zawsze się do niej stosujemy. Świąteczna gorączka na wielu z nas wymusza bieganinę po sklepach i godzinne stanie w kolejkach. W domu nie zwalniamy tempa i kolejne kilka godzin spędzamy na tworzeniu bożonarodzeniowych przysmaków. A ponieważ jesteśmy coraz bardziej zabiegani, nasze tradycje świąteczne również ulegają transformacji. Kolacja wigilijna należy do tych najbardziej uroczystych, ale czy na stołach rzeczywiście musi być 12 potraw? Żyjemy w duchu „zero waste”, zastanówmy się więc czy damy radę spożyć je wszystkie? Czy można chociaż część z nich przygotować w sposób szybki i łatwy nie tracąc przy tym nic z ich świątecznego uroku? Można. Mamy kilka niezawodnych przepisów.

**Łatwo, szybko i świątecznie**

Barszcz wigilijny. Bez niego nie ma świąt. I choć kusi by użyć tego gotowego, dostępnego na półkach sklepowych, zdecydowanie lepszym, a na pewno zdrowszym wyjściem będzie wykorzystanie poniższego przepisu. Jego przygotowanie jest proste i nie zajmuje wiele czasu.

**Barszcz wigilijny:**

**Składniki:**

* [Buraki](https://fajnegotowanie.pl/produkty/wartosci-odzywcze/burak/) 200 g
* [Suszone grzyby](https://fajnegotowanie.pl/produkty/wartosci-odzywcze/grzyby/) 20 g
* Korzeń selera
* [Marchewka](https://fajnegotowanie.pl/produkty/wartosci-odzywcze/marchewka/)  2 szt.
* [Pietruszka](https://fajnegotowanie.pl/produkty/wartosci-odzywcze/pietruszka/)  1 szt.
* Cebula mała główka
* Czosnek 1 ząbek
* [Jabłko](https://fajnegotowanie.pl/produkty/wartosci-odzywcze/jablko/)  1 szt.
* [Cukier](https://fajnegotowanie.pl/produkty/wartosci-odzywcze/cukier/) 20 g
* Dodatkowe przyprawy: sól, pieprz, ocet spirytusowy, ziele angielskie, liść laurowy, goździki

Do garnka wlej ok 2,5 litra wody, dodaj włoszczyznę, garść suszonych grzybów, cebulę, ząbek czosnku i pokrojone w ćwiartki, wcześniej obrane jabłko. Dopraw liśćmi laurowymi, zielem angielskimi opcjonalnie goździkami. Zacznij gotować wywar, a w międzyczasie obierz buraki i zetrzyj na tarce. Dodaj starte buraki do wywaru i gotuj jeszcze 15-20 minut. Kiedy barszcz się zagotuje doprawiamy go octem i cukrem, po czym zostawiamy na ogniu jeszcze przez 5 minut. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem na wigilijny stół barszcz przecedź na sitku. Rozmiary garnków są różne, dlatego decydując się na płytę indukcyjną warto wybrać tę z możliwością łączenia stref podgrzewania by zyskać większą powierzchnię i pewność równomiernego ugotowania jedzenia w większych naczyniach kuchennych.

Ciasto to coś, na co czekają wszyscy w czasie świąt. Nasz przepis na szybki sernik z pewnością skradnie serca gości, ale nie czas jak potrzeba na jego przygotowanie:

**Szybki sernik:**

**Składniki:**

* **1 kg sera twarogowego**
* **szklanka cukru**
* **200 g masła**
* **4 jajka**
* **100 g mąki ziemniaczanej**
* **opakowanie cukru waniliowego**

Rozpuść masło w rondelku i odstaw do ostygnięcia. Ser zmiksuj, a następnie przełóż do miski, wlej masło, dodaj jajka, cukier, cukier waniliowy i mąkę ziemniaczaną. Zmiksuj na gładką masę i przełóż do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, lub wysmarowanej masłem i wysypanej zmielonymi migdałami. Piecz w 170 stopniach przez około godzinę. Po upieczeniu można pozostawić go w piekarniku nawet na całą noc, by powoli stygł. Po tym czasie należy wstawić go do lodówki na 4-5 godzin. Aby nadać mu świątecznego charakteru warto polać go rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.

Udane wypieki wymagają dobrego piekarnika. Najlepiej sprawdzają się te wyposażone w wentylator, zapewniający ruch powietrza, które cyrkuluje na całej powierzchni piekarnika, by upiec potrawy równomiernie z każdej strony.

Pierniczki, w czasie świąt sięgają po nie wszyscy i dzieci i dorośli. Ale czy można je zrobić naprawdę szybko? Można.

**Szybkie pierniczki:**

**Składniki:**

* Masło 100g
* Mąka pszenna 300g
* Mąka żytnia 100g
* Jaja 2 szt.
* Cukier puder 100g
* Miód 100g
* Przyprawa do piernika
* Kakao 1 łyżka

W rondelku rozpuszczamy 100 g masła i lekko studzimy. Mąkę pszenną i żytnią wsypujemy do miski, dodajemy 2 jaja oraz cukier puder. Miksujemy kilka minut, po czym dolewamy masło, dodajemy przyprawę do piernika, łyżkę gorzkiego kakao, proszek do pieczenia oraz 100 g miodu. Ponownie miksujemy. Gotowe ciasto musi być gładkie i lśniące. Ciasto wykładamy na stolnicę i rozwałkowujemy do grubości ok 5 mm. Teraz pozostaje tylko wykrawanie kształtów pierniczków według naszego uznania i upieczenia ich w 180 stopniach, nie dłużej niż 10 minut.

Święta kojarzą nam się z zapachem. O ile aromat dochodzący z piekarnika w czasie pieczenia ciasta wywołuje w nas tylko miłe skojarzenia, o tyle smażenie cebuli do bigosu wigilijnego może już niekoniecznie. W takiej sytuacji sprawdzi się okap kuchenny, te najnowsze wyposażone są w specjalne systemy redukujące hałas i zużycie energii przy wysokim poziomie wydajności przy zasysaniu powietrza i niwelowaniu niepożądanych zapachów.

Święta to czas dla rodziny, ale także czas na refleksję i odpoczynek. Sprzęt AGD jakim będziesz dysponował w swojej kuchni może w znacznym stopniu ułatwić nie tylko ten przedświąteczny czas, ale i codzienne obowiązki.

Wyposaż swoją kuchnię w:

* **płytę indukcyjną Gorenje · IS645BSC z systemem AERAFLEX**
* **piekarnik elektryczny Gorenje · BCS798S24BG z systemem wentylacyjnym MultiFlow 360°**
* **okap kuchenny Gorenje · WHI643ORAB z systemem P.A.S**