Ożarów Mazowiecki, grudzień 2021

Informacja prasowa

**Święta zero waste. Jak nie zmarnować świątecznych smakołyków**

**Boże Narodzenie i związane z nim ucztowanie dobiegło końca. Jak co roku nasze stoły zapełniły się przepysznymi świątecznymi potrawami. I jak co roku mimo słynnego już stwierdzenia: „Jedz, bo inaczej się zmarnuje” okazuje się, że po raz kolejny nie daliśmy rady zjeść wszystkich przygotowanych dań i przekąsek. Wyrzucić szkoda, bo przecież jeszcze dobre. W dodatku marnowanie jedzenia jest nieetyczne i nie ekologiczne. Co zatem zrobić? Sposobów jest kilka. Poświąteczne przysmaki nie zmarnują się jeśli je zamrozimy, zrobimy z nich zupełnie nowe danie, albo podzielimy się nimi z innymi.**

**Po pierwsze: przechowaj**

3 mln ton rocznie - tyle jedzenia ląduje w koszu. Do wyrzucania żywności przyznaje się ponad połowa Polaków. Miesiącem największego jej marnowania jest grudzień. Boże Narodzenie to okres który zazwyczaj wiąże się z nadmiernym kupowaniem jedzenia a my czujemy się zwyczajnie przejedzeni i nie mamy ochoty kolejny dzień z rzędu jeść tych samych potraw. Są jednak sposoby by z pożytkiem dla nas i środowiska uratować poświąteczne specjały przed wyrzuceniem. Najprostszym i najszybszym sposobem jest mrożenie. Trzeba jednak pamiętać o podstawowych zasadach związanych. Przede wszystkim nie mrozimy produktów wcześniej rozmrożonych. Do zamrażania używamy szczelnie zamkniętych pojemników przeznaczonych specjalnie do tego celu. Warto je opisać, ułatwi nam to późniejsze ich znalezienie. Pierogi, uszka, ryby, duszone i pieczone mięsa, zupy i sosy a nawet ciasta takie jak sernik czy makowiec możemy bez problemu schować do zamrażalnika. Tu sprawdzą się nowoczesne chłodziarko-zamrażarki Gorenje z linii Simplified wyposażone w funkcje szybkiego zamrażania, których temperatura dochodzi nawet do -24 stopni, co sprzyja zachowaniu jak największej ilości witamin i minerałów zawartych w mrożonych produktach. Dodatkowo są przestronne i praktyczne, oferują bowiem wystarczająco dużo miejsca na większe ilości jedzenia.

**Po drugie: wykorzystaj**

Tak, tak pozostałości ze świątecznego stołu z powodzeniem nadadzą się do stworzenia całkiem nowego dania. Resztki pieczonej ryby w połączeniu z jajkiem i majonezem zmienią się w pastę rybną idealną na kanapki. Bigos jaki pozostał w garnku może z powodzeniem zastąpić farsz do naleśników. Wędliny można wykorzystać do zrobienia domowej zapiekanki. Zaś pozostałe kawałki mięs czy to pieczonych czy duszonych to podstawa do upieczenia poświątecznego pasztetu.

Pasztet

* 500g pieczonego mięsa
* 100 g wątróbki drobiowej
* 3 jaja
* mała cebula
* sól i pieprz
* gałka muszkatołowa
* majeranek
* żurawina

Wątróbkę obtaczamy w mące i obsmażamy na patelni. Cebulę kroimy w kostkę i rumienimy na oleju. Przestudzoną wątróbkę i cebulę dodajemy do mięsa i mielimy dwukrotnie. Mięsną masę doprawiamy według uznania i dodajemy żółtka z jajek. Białka ubijamy na sztywna pianę i łączymy z wcześniej powstałą masą. Formę do pieczenia smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Przekładamy do niej masę pasztetową i wsuwamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Po 45 minutach sprawdzamy czy nasz pasztet jest gotowy, najlepiej za pomocą drewnianego patyczka, jeżeli jest suchy możemy go wyjmować, jeśli nie pieczemy przez kolejnej 10-15 minut. Podajemy z żurawiną.

Dobry przepis to pierwsza połowa sukcesu, druga to dobry piekarnik, który zagwarantuje doskonale efekty pieczenia. Tak jak nowoczesna technologia zastosowana w piekarnikach z linii Gorenje Simplified zapewnia optymalną cyrkulację ciepła sprawiając, że nasze potrawy są idealnie dopieczone z każdej strony.

Stworzenie zupełnie nowej kreacji kulinarnej z resztek może być wyzwaniem, ale czasem wystarczy po prostu dać upust swojej kreatywności w kuchni. Satysfakcja gwarantowana.

**Po trzecie: podziel się**

Z sąsiadami, przyjaciółmi lub osobami potrzebującymi. Inicjatywa foodsharingu czyli dzielenia się żywnością staje się coraz popularniejsza, a jadłodzielnie czy lodówki społeczne znajdziemy w coraz większej ilości miast w Polsce. To miejsca, które bardzo chętnie korzystają z takiej formy pomocy. Warto sprawdzić czy nie ma ich w twojej okolicy, lub skontaktować się z wolontariuszami, którzy są w stanie odebrać je i dostarczyć w odpowiednie miejsce. Posiłki, które tam trafią, z pewnością się nie zmarnują, a ty odczujesz zadowolenie z idei dzielenia się o którą przecież chodzi nie tylko w Święta, ale i na co dzień.

Do przygotowania poświątecznych potraw oraz bezpiecznego przechowywania pozostałych świątecznych specjałów przydadzą się:

Chłodziarko zamrażarka Gorenje French door · NRM8181UX z systemem Fast Freeze

Piekarnik elektryczny Gorenje · BCS747S34X z funkcją MultiFlow 360°