Ożarów Mazowiecki, XX stycznia 2022

Informacja prasowa

**Kibicu, przygotuj się na mecz z Gorenje**

**Sportowe zmagania to zawsze wielkie wydarzenie, a kibicowanie to nasz sport narodowy. To czego nam wtedy potrzeba to wygodna kanapa, telewizor i dobre jedzenie. Uwielbiamy kibicować i z zapałem śledzić poczynania zawodników czy to na żywo czy na ekranie telewizora. Emocje jakie temu towarzyszą zaostrzają również nasz apetyt, a wtedy kusi nas by sięgnąć po szybką przekąskę, najczęściej tę gotową ze sklepu, której skład nie zawsze jest mistrzowski. A przecież można szybko, łatwo i samodzielnie przygotować smaczne i zdrowe menu na rozgrywki.**

**Menu kibica**

Każdy mecz w którym gra ulubiona drużyna to dla kibica emocjonujące przeżycie. Wspieranie naszych pochłania sporo energii, zwłaszcza gdy wkładamy w to całe nasze serce, a kiedy sportowe emocje biorą górę dobrze jest coś przegryźć. I choć w dzisiejszych czasach o szybkie przekąski nietrudno czy to w pobliskim sklepie czy w szybkiej dostawie jedzenia, to zawsze warto wybrać zdrowszą i równie smaczną opcję. Tym bardziej, że ich wykonanie w zaciszu domowej kuchni może być banalnie proste i szybkie. Do takich właśnie działań wykonywanych szybciej, lepiej i przy małym wysiłku stworzona została linia Simplifed marki Gorenje.

**Onion ringsy** z piekarnika. Ta popularna przekąska, nie musi być kojarzona ze smażonymi w głębokim tłuszczu krążkami. Poznajcie jej wersję fit.

Składniki:

* cebula 4 szt.
* jajka 3 szt.
* mąka pszenna 150g
* bułka tarta
* przyprawy : papryka, oregano, sól, pieprz

Cebule kroimy w krążki i wrzucamy do miski, dodajemy mąkę i przyprawy i dokładnie mieszamy. Tak doprawione krążki panierujemy najpierw w jajku a potem w bułce tartej i układamy na blaszce uprzednio wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w 200 stopniach przez 25 minut mieszając krążki od czasu do czasu.

A może wolicie chipsy? Ale nie te ze sklepu. Nasza propozycja to **pieczone chipsy BBQ.**

Składniki:

* ziemniaki 3szt.
* olej 1 łyżka
* papryka słodka 1 łyżeczka
* chili 1 łyżeczka
* brązowy cukier 2 łyżeczki
* czosnek granulowany 1 łyżeczka
* pieprz i sól do smaku

Ziemniaki kroimy w plasterki, zalewamy łyżką oleju i mieszamy z przyprawami. Następnie wykładamy na blachę do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 175 stopni. Po 30-35 minutach wyciągamy gotowe chipsy.

Nawet jeśli nie kibicujemy włoskiej drużynie to pochodząca ze słonecznej Italii **bruschetta** jest doskonałą przekąską. I jaka jest smaczna.

Składniki:

* pomidor 1 duży lub 2 małe
* cebula średnia 1 szt.
* szczypiorek
* czosnek 5 ząbków
* sól, pieprz, oregano
* Dowolne pieczywo kromek

Wszystkie warzywa (oprócz czosnku) kroimy w kostkę i mieszamy w misce. Czosnek w łupinach podsmażamy na patelni. Kiedy przestygnie obieramy go, szatkujemy i dodajemy do reszty składników w misce. Całość doprawiamy solą i pieprzem. Teraz czas na pieczywo. Smarujemy je masłem i wykładamy na formę do zapiekania wysmarowaną oliwą i posypaną oregano. Dobrze jest przeciągnąć spodnią warstwą pieczywa po dnie formy i rozsmarować na nim oliwę. Na tak przygotowane kromki nakładamy po plastrze sera żółtego i zapiekamy w 200 stopniach, aż do jego rozpuszczenia. Wtedy wyjmujemy formę z piekarnika i wykładamy na wierzch naszą warzywną mieszankę.

Dobry przepis nie wystarczy, ważny jest także sprzęt, a w przypadku naszych propozycji nie obejdzie się bez dobrego piekarnika. Polecamy piekarnik GS879B marki Gorenje, która po raz trzeci jest oficjalnym partnerem Mistrzostw Świata w Piłce Ręcznej. Wyróżnia go nie tylko rozmiar, ale także równomierna cyrkulacja powietrza odpowiadająca za dokładne pieczenie na każdym poziomie, zaś funkcja pary jest odpowiedzią na potrzeby zdrowej i zbilansowanej diety. Nowoczesne piekarniki wyposażone w funkcje prostego czyszczenia ograniczają twoją pracę do nalania na blachę wody i włączenia programu samooczyszczenia. Piekarnik czyści się sam, a tobie nie umknie nawet minuta meczu.

**Czyste kibicowanie**

Podczas meczu nie tylko gra powinna być czysta. Fani sportowych rozgrywek doskonale wiedzą o czym mowa. Koszulki ulubionej drużyny to niezbędny uniform każdego kibica. Idealnie byłoby co dzień zasiąść na kanapie w świeżo wypranej koszulce. To oczywiście możliwe, wtedy gdy mamy na podorędziu automatyczną suszarkę do ubrań, jej zaletą jest nie tylko szybkie suszenie, ale i mniej zagnieceń. Odzież sportowa zazwyczaj wykonana jest ze specjalnego rodzaju tkanin, dlatego wybierając suszarkę sprawdź czy ma ona program „sport”.

Więcej czasu na kibicowanie zapewni:

* **Piekarnik elektryczny Gorenje GS879B z systemem samoczyszczącym AquaClean**
* **Suszarka Gorenje DS92ILS z programem sport**