**Gotowanie łączy pokolenia!**

***Dzień Babci i Dziadka to znakomita okazja do wspólnej aktywności dziadków z wnukami. Pomysłów na spędzenie czasu razem może być wiele – jednym  
z nich jest przygotowanie wspólnymi siłami wybranej, prostej potrawy. Takie międzypokoleniowe „kucharzenie” stwarza dodatkowo okazję do wysłuchania fascynujących opowieści z przeszłości.***

Wszyscy dobrze wiemy, że kontakty z babciami i dziadkami należy utrzymywać przez cały rok, jednak styczniowe święta to wspaniała okazja, aby nadać spotkaniu specjalnego charakteru. Kuchnia zaś to idealne ku temu miejsce – tam zwykle spotykają się ścieżki wszystkich domowników i jest to przestrzeń domu, w której najczęściej toczone są rozmowy. Wszak smak potraw i napojów najlepiej potrafią łączyć pokolenia i dodatkowo mogą stanowić wspaniały punkt wyjścia do rozmów o dawnych czasach, w tym przekazywania tradycyjnych przepisów.

- Dobrze, aby danie, które przyrządzamy z dziadkami było efektem wspólnego wyboru – mówi Anna Burak z firmy Dobrowolscy. - Z drugiej strony, szczególnie w przypadku młodszych dzieci, nie powinna być to potrawa bardzo trudna w przygotowaniu. Polecam wykorzystanie w przepisach naszych wędlin z linii Tradycyjnie Wędzone. To produkty premium, których smak przypadnie do gustu zarówno starszym, jak i młodszym.

**Proste pomysły...**

Wspólnie można więc przygotować kanapki z wędliną wykorzystując pełnoziarnisty chleb  
i warzywa np. pomidory, sałatę i ogórki. To prosty, smaczny posiłek, a efekt jest widoczny niemal od razu. Drugim ciekawym pomysłem na wspólną potrawę może być jajecznica z wędliną, wzbogacona według upodobania o cebulę, paprykę czy pomidory. Łatwe do wykonania są też lubiane przez dzieci tosty z wędliną, serem i ulubionymi dodatkami. Gotowe dania można ozdobić keczupem, kiedy leżą już na talerzu.

**...i bardziej skomplikowane**

Nieco bardziej wymagającym daniem jest zapiekanka z ziemniakami i wędliną. Pokrojone  
w plastry ziemniaki, wędliny oraz warzywa układa się warstwowo z sosem beszamelowym  
i zapiekamy w piekarniku. Starsze dzieci mogę też lepić z dziadkami pierogi, co często zamienia się w dobrą zabawę. Jako farsz wykorzystujemy mieloną wędlinę, cebulę i przyprawy. Stosunkowo prostym daniem jest risotto z dodatkiem pokrojonych wędlin i warzywa (np. groszku, fasolki szparagowej czy papryki). Idealna do wspólnego wykonania jest też sałatka, na którą podajemy dokładny przepis.

**Przepis na sałatkę z wędliną**

Składniki:  
200 g wędliny (np. Polędwicy bez dodatku konserwantów Dobrowolscy), 3 ogórki kiszone,  
2 jajka, 1 marchew, 1 mała cebula, 1 mała puszka zielonego groszku, 2 łyżki majonezu, sól  
i pieprz

### Sposób przygotowania: Pokrój wędlinę kostkę, podobnie ogórki kiszone i cebulę. Marchew i jajka ugotuj, po czym również pokrój w kostkę. Zmieszaj składniki w dużej misce dodając groszek. Dołóż majonez, a następnie dopraw pieprzem i solą. Przed podaniem schłodź sałatkę przez 30 minut w lodówce.

Pamiętaj, że przygotowywanie posiłków z wnukami to nie tylko świetna okazja do wspólnego spędzenia czasu, ale również doskonała możliwość przekazania tradycyjnych przepisów  
i smaków kolejnym pokoleniom. Przedstawione propozycje dań i przepis możesz dostosować do indywidualnych preferencji i gustów rodziny.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem   
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.

[www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl)