**Odkrywaj roślinne smaki z produktami WSP „Społem”**

**Styczeń to czas realizacji noworocznych postanowień, wyznaczania sobie celów i podejmowania wyzwań. Jednym z nich może być przyłączenie się do akcji „Veganuary”, która polega na jedzeniu przez cały miesiąc wyłącznie produktów roślinnych. Ta międzynarodowa inicjatywa cieszy się coraz większym zainteresowaniem także dlatego, że wegańskie dania są zróżnicowane i pyszne. Jeśli chcemy się w nich rozsmakować, warto sięgnąć po oryginalne przepisy i sprawdzone dodatki. Produkty WSP „Społem”, takie jak musztardy czy ketchupy doskonale uzupełniają roślinne potrawy, a Snack – Przysmak Świętokrzyski to przekąska, po którą mogą sięgać także weganie.**

**Roślinne chrupanie**

Snack – Przysmak Świętokrzyski to produkt, który doskonale wpisuje się w ideę Veganuary dzięki swojej prostocie i wszechstronności. Powstaje wyłącznie z roślinnych składników i można go przygotować w zaledwie kilka minut. To sprawia, że jest idealną, wegańską przekąską lub bazą do bardziej kreatywnych dań. Można podawać go z przyprawami lub dipami na bazie jogurtów roślinnych, albo zrobić z niego sycący „bowl”.

**Wegańska miska obfitości z Przysmakiem** **Świętokrzyskim**

**Składniki:**

l 1 opakowanie Przysmaku Świętokrzyskiego

l 1 szklanka ugotowanej ciecierzycy

l 1 awokado

l 1/2 główki sałaty rzymskiej

l 1/2 czerwonej cebuli

l 1 pomidor

l 2 łyżki Ketchupu Kieleckiego łagodnego

l 1 łyżka Musztardy Kieleckiej sarepskiej

l 2 łyżki oliwy z oliwek

l Sok z cytryny

l Sól i pieprz

Snack - Przysmak Świętokrzyski smażymy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W dużej misce umieszczamy umyte liście sałaty, ciecierzycę, pokrojone awokado, pomidora i cebulę. Na wierzchu kładziemy ostudzony Snack – Przysmak Świętokrzyski. W mniejszej misce przygotowujemy sos z ketchupu, musztardy, oliwy, soku z cytryny oraz przypraw i polewamy nim danie. Tę pożywną potrawę możemy zjeść na późne śniadanie lub lunch.

**Kreatywnie i roślinnie**

Produkty WSP „Społem” to doskonała baza do tworzenia prostych i nieoczywistych dań bezmięsnych. Roślinne burgery z ciecierzycy nabiorą głębi dzięki Musztardzie Kieleckiej czeskiej, a do zapiekanek z wegańskim serem idealny będzie Ketchup Kielecki łagodny lub pikantny. Dodatki te idealnie pasują także do pieczonych warzyw, takich jak: ziemniaki, papryka, bakłażany czy bataty.

 **Pieczone bataty z sosem musztardowym**

**Składniki:**

l 2 bataty

l 2 łyżeczki Musztardy Kieleckiej delikatesowej

l 3 łyżki jogurtu roślinnego

l Sól, pieprz, wędzona papryka do smaku

Bataty kroimy na ćwiartki lub grubsze paski, skrapiamy oliwą i przyprawiamy wędzoną papryką. Pieczemy w temperaturze 200°C przez około 30 minut. W tym czasie mieszamy Musztardę Kielecką delikatesową z jogurtem roślinnym, solą i pieprzem. Upieczone bataty podajemy z sosem musztardowym.

W poszukiwaniu dodatków, które idealnie komponują się z roślinnymi potrawami oraz przepisów na smaczne posiłki, warto zajrzeć na stronę WSP „Społem”: <https://www.wspspolem.com.pl/produkty>