**Zimowa przerwa z WSP „Społem”**

**Ferie to najlepszy czas, by wybrać się w góry, doskonalić umiejętności na stoku i odpocząć przy regionalnych specjałach. Jeśli jednak planujesz zostać w domu, nic nie stoi na przeszkodzie, by stworzyć górski klimat we własnej kuchni. Wystarczy sięgnąć po produkty WSP „Społem” i samemu przygotować pyszne przekąski oraz sycące dania.**

**Aromaty Alp**

W regionach, gdzie śnieg pokrywa stoki, a narciarstwo jest ulubioną formą zimowej rozrywki, królują treściwe potrawy. Alpejska kuchnia opiera się głównie na wysokiej jakości mięsach i serach o intensywnym smaku, które doskonale współgrają z tradycyjnymi dodatkami. W lokalnych restauracjach unosi się zapach klasycznych, prostych dań, dodających energii po dniu spędzonym na stoku – od szwajcarskiego fondue, przez austriackiego sznycla, po czeskie knedle z sosem. W takich miejscach, przy drewnianych stołach, toczą się rozmowy o udanych zjazdach i planach na kolejne wyprawy, a chwila odpoczynku z rozgrzewającym napojem staje się stałym elementem zimowego relaksu.

**Kulinarna podróż w góry**

Jeśli ferie spędzane w domu oznaczają spacery po pobliskim lesie czy jazdę na łyżwach na miejskim lodowisku, nic nie stoi na przeszkodzie, by przenieść atmosferę gór do własnej kuchni. Świetnym pomysłem na zimowy obiad będzie smażony, panierowany ser, serwowany z frytkami i zasmażaną kapustą. Idealnym uzupełnieniem tego zestawu jest Sos Kielecki Tatarski, który dzięki kremowej konsystencji, pieczarkom i warzywom nadaje potrawie wyrazistości i delikatnej kwaskowatości, przełamując cięższe akcenty. Zwolennicy sycących posiłków mogą sięgnąć po knedle z wołowo-warzywnym gulaszem, który zyska bardziej intensywny smak dzięki Musztardzie Kieleckiej Sarepskiej. Natomiast dla osób preferujących lżejsze propozycje świetnym wyborem będzie sałatka z oscypkiem.

**Sałatka góralska**

**Składniki**

- 200 g oscypka wędzonego

- 150 g świeżego szpinaku

- 250 g pomidorków koktajlowych

- jedna cebula

- 2 garści ziaren słonecznika

- garść suszonej żurawiny

- 3 łyżki oliwy

- łyżka Musztardy Kieleckiej Sarepskiej

- łyżka soku z cytryny

- sól i pieprz

**Sposób przygotowania:**

Umyj warzywa, a następnie pokrój cebulę, pomidorki oraz oscypek. Wrzuć wszystkie składniki do miski. Na patelni podsmaż ziarna słonecznika. W międzyczasie w oddzielnej misce przygotuj sos z oliwy, Musztardy Kieleckiej Sarepskiej i soku z cytryny. Polej nim sałatkę, dodaj podsmażone ziarna oraz żurawinę. Dopraw całość solą i pieprzem do smaku.

Takie potrawy to świetny sposób na wprowadzenie górskiego klimatu do codziennego menu, szczególnie podczas ferii zimowych. Aby wzbogacić smaki i odkryć więcej inspiracji na wyjątkowe posiłki, warto sięgnąć po sprawdzone produkty oferty WSP „Społem”: <https://www.wspspolem.com.pl/produkty>