**Czas na kiszonki**

**Zima to dobry moment by sięgnąć po produkty fermentowane – naturalne źródło witamin i minerałów, które wspierają naszą odporność. Kapusta kiszona, ogórki czy buraki to nie tylko smaczne dodatki, ale także podstawa wielu dań. W ofercie WSP „Społem” znajdziemy majonezy, musztardy i ketchupy, które doskonale współgrają z kiszonymi warzywami, wzbogacając ich smak i umożliwiając przygotowanie kreatywnych potraw.**

**Pyszne inspiracje**

Kiszonki to niezwykle wszechstronny składnik zimowej kuchni. Aby w pełni wykorzystać ich potencjał, warto urozmaicić je różnymi dodatkami. Kiszona kapusta może stać się bazą do sałatek, które doprawimy Musztardą Kielecką czeską lub sarepską. Soki z kiszonek, pełne wartości odżywczych, stanowią jeden ze składników marynat – wystarczy dodać odrobinę oliwy i przypraw, aby stworzyć idealną glazurę do pieczonych warzyw.

Ogórki kiszone można wykorzystać nie tylko jako przekąskę, ale także jako dodatek do past kanapkowych z Majonezem Kieleckim, które sprawdzą się podczas zimowych śniadań czy kolacji. Z kolei kiszone buraki, w połączeniu z jogurtem naturalnym i przyprawami, stworzą prosty, ale efektowny dip, który doskonale pasuje do pieczonych ziemniaków lub dyni. Nie zapominajmy także o ketchupach – zarówno łagodny, jak i pikantny Ketchup Kielecki może dodać charakteru burgerom czy zapiekankom z dodatkiem fermentowanych warzyw.

**Sałatka ziemniaczana z kiszoną kapustą i Majonezem Kieleckim**

**Składniki:**

l 4 ugotowane ziemniaki

l 1 szklanka kiszonej kapusty

l 1 kiszony ogórek

l 2 łyżki Majonezu Kieleckiego

l 1 łyżeczka Musztardy Kieleckiej sarepskiej

l sól, pieprz do smaku

l natka pietruszki do dekoracji

Ziemniaki kroimy w kostkę, ogórka w cienkie plasterki, a kapustę lekko siekamy. W misce mieszamy Majonez Kielecki z Musztardą Kielecką i przyprawami. Dodajemy warzywa, dokładnie mieszamy i dekorujemy natką pietruszki.

**Pieczone buraki z sosem musztardowym**

**Składniki:**

l 4 średnie buraki

l 2 łyżki Musztardy Kieleckiej delikatesowej

l 3 łyżki jogurtu naturalnego

l 1 łyżka miodu (opcjonalnie)

l sól i pieprz do smaku

Buraki myjemy, zawijamy w folię aluminiową i pieczemy w temperaturze 200°C przez około 45 minut. Po ostudzeniu obieramy i kroimy w plastry. Jogurt mieszamy z Musztardą Kielecką, miodem i przyprawami. Plastry buraków układamy na talerzu i polewamy sosem.

Po więcej inspiracji i przepisów na ciekawe dodatki do potraw warto zajrzeć na stronę WSP „Społem”: [www.wspspolem.com.pl](https://www.wspspolem.com.pl).