**Co dodać do pieczywa, by smakowało jeszcze lepiej? Inspiracje od WSP „Społem”**

**16 października obchodzimy Światowy Dzień Chleba, czyli święto jednego z najbardziej uniwersalnych produktów spożywczych, który od wieków towarzyszy posiłkom. To nie tylko podstawa jadłospisu, ale również symbol wspólnoty i tradycji. Warto więc sięgnąć po ulubiony bochenek i wzbogacić go o dodatki, które wydobędą jego smak.**

Świeże pieczywo znakomicie komponuje się z domowymi pastami oraz klasycznymi sosami WSP „Społem”. Majonez Kielecki, Musztarda Kielecka i Ketchup Kielecki od lat goszczą w polskich kuchniach, stanowiąc sprawdzoną bazę do tworzenia prostych, a zarazem wyrazistych smarowideł. W kilka chwil można z nich przygotować dodatki, które zamienią zwykłą kromkę w pożywny posiłek, jak choćby kremową pastę z pieczonej papryki i ciecierzycy. Aromatyczna i pełna koloru, doskonale pasuje do chrupiącego chleba żytniego, świeżej bagietki lub pszennej bułki.

**Przepis na pastę:**

**Składniki:**

• 2 czerwone papryki

• 1 szklanka ugotowanej lub konserwowej ciecierzycy

• 1 łyżka Musztardy Kieleckiej Delikatesowej

• 1 łyżeczka Majonezu Kieleckiego

• 1 ząbek czosnku

• 1 łyżka oliwy z oliwek

• sól, pieprz i szczypta kuminu do smaku

**Sposób przygotowania:**

Papryki przekrój na pół, usuń gniazda nasienne i piecz w 200°C przez około 25 minut, aż skórka lekko się przypali. Przełóż do miski, przykryj folią i odstaw na 10 minut, po tym czasie łatwo zdejmiesz skórkę. Obraną paprykę zmiksuj z ciecierzycą, czosnkiem, oliwą, Musztardą Kielecką i Majonezem Kieleckim, dopraw do smaku. Gotową pastę możesz podawać od razu lub przechowywać w lodówce przez 2–3 dni.

Dla miłośników klasyki dobrym wyborem będzie pasta jajeczna z Majonezem Kieleckim lub smarowidło z makreli z odrobiną Ketchupu Kieleckiego - oba warianty przygotujesz w kilka minut.

Warto też pamiętać, że Majonez Kielecki ma znacznie szersze zastosowanie, można go wykorzystać także przy wypieku chleba. Dodany do ciasta sprawia, że miąższ staje się delikatniejszy i dłużej zachowuje świeżość, co potwierdza jego uniwersalność w kuchni.

Produkty WSP „Społem” od lat towarzyszą codziennym posiłkom i wyjątkowym okazjom, także takim jak Dzień Chleba. Ich obecność w polskich kuchniach to przykład, jak tradycja może współgrać z nowoczesnym stylem gotowania.

Ze szczegółową ofertą WSP „Społem” można zapoznać się na stronie: [www.wspspolem.com.pl/produkty](http://www.wspspolem.com.pl/produkty)