**Fenomen Majonezu Kieleckiego – dlaczego fani kochają go nie tylko od święta?**

**Majonezowe spory w Internecie, tatuaże z wizerunkiem Kieleckiego, przepisy na ciasta z dodatkiem majonezu – to tylko wybrane inicjatywy, bo pomysłowość wielbicieli tego kultowego produktu nie zna granic, a jego sława sięga daleko poza Polskę. Co sprawia, że Majonez Kielecki ma tak wiele oddanych fanów i skąd wzięła się jego popularność?**

Kiedy inni po prostu szykują się do Świąt czy robią tradycyjną sałatkę z użyciem majonezu, miłośnicy Kieleckiego szukają nieoczywistych przepisów z jego użyciem – np. słodkich, czekoladowych świątecznych ciast. Dostępny na rynku od 1959 r., stał się nie tylko podstawą opracowania Polskiej Normy na majonez, ale i obiektem uwielbienia Polaków z różnych regionów, nie tylko mieszkańców województwa świętokrzyskiego. Potwierdzają to toczone w mediach społecznościowych potyczki słowne o wyższości Kieleckiego nad innymi majonezami, w których niezwykle aktywni są użytkownicy opatrujący swoje argumenty hasztagiem #teamkielecki.

Zwiększoną aktywność fanów i tych dyskusji zauważyć można przed świętami – zarówno nadchodzącym Bożym Narodzeniem jak i przed Wielkanocą. To dobry pretekst do uświadomienia tym, którzy jeszcze tego nie wiedzą, który majonez ma najwięcej fanów oraz jeden z najkrótszych składów, opartych na tradycyjnej recepturze.

O tym najlepiej wie **Pani Karolina Potrzebowska, managerka studia tatuażu ze Szczecina,** której ciało dumnie zdobi wizerunek słoiczka Kieleckiego. - *Majonez Kielecki lubię przede wszystkim za smak. Dodaję go do frytek, pizzy czy mojej ulubionej sałatki z zupki chińskiej. Kiedyś z moim przyjacielem Danielem rozmawialiśmy o tym, że łączy nas uwielbienie do tego produktu i wtedy wpadliśmy na pomysł identycznych tatuaży, które nie tylko symbolizują naszą długoletnią znajomość, ale też zamiłowanie do Kieleckiego* – mówi posiadaczka tatuażu, dodając: *– Ktoś by powiedział, że byliśmy szaleni robiąc to, ale my naprawdę darzymy wielką sympatią ten produkt i w naszych oczach jest on tak rozpoznawalny, jak i największe, światowe marki.*

Fani, nie tylko go sobie tatuują, ale też kolekcjonują słoiczki oraz etykiety z majonezu. Posiadanie sporej kolekcji może być ciekawym hobby, zwłaszcza że od 1959 r. na rynku pojawiło się mnóstwo wersji smakowych, rozmiarowych, ale i limitowane edycje Kieleckiego. W tym roku pojawiła się choćby oczekiwana nowość: Majonez Kielecki z papryką chipotle.

– *Pozytywny odbiór Majonezu Kieleckiego oraz zaangażowanie fanów to jest coś, czemu przyglądamy się z radością i dumą od wielu lat. Widzimy ile emocji wywołuje nasz produkt, dlatego tym bardziej staramy się nie zawieść zaufania jego wielbicieli. Specjalnie dla nich cyklicznie tworzymy też, wyjątkowe gadżety, którymi obdarowujemy ich raz na jakiś czas. Wierzymy, że źródłem tego uznania jest niezmienny smak naszego wyrobu. To dla nas kluczowy aspekt działalności. Chcemy, żeby Majonez Kielecki smakował tak samo jak dawniej i aby kolejne pokolenia także mogły spróbować jego ustaloną przed laty recepturę –* o fenomenie produktu mówi Adam Jamróz, prezes WSP Społem.

Podczas nadchodzących Świąt na niejednym, polskim stole zagości tradycyjna sałatka jarzynowa czy śledziowa, w skład których z pewnością wejdzie Majonez Kielecki. Ale może tak w tym roku zaszaleć i połączyć go z czekoladą? Świąteczne ciasto z majonezem zasmakuje nie tylko wielbicielom popularnego produktu z Kielc.

Potrzebujemy:

l 150 g cukru

l 150 ml Majonezu Kieleckiego

l 100 g mąki ziemniaczanej

l 80 g mąki pszennej

l 3 jajka

l 4 łyżki kakao

l 2 łyżki cukru pudru

l 1 łyżka cukru waniliowego

l szczyptę soli

l polewę czekoladową (może być gotowa)

l wiórki kokosowe

Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, solą i kakao. Jajka ubić z cukrem, aż do uzyskania puszystej masy. Cały czas ubijając, stopniowo dodawać majonez, który sprawi, że masa będzie wilgotna i aromatyczna. Następnie do całości dodaj suche składniki, a całość zmiksuj. Ciasto przelać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika. Piec ok. 45 min w 170 stopniach. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie udekoruj polewą czekoladową i wiórkami kokosowymi.