**Święto polskich produktów spożywczych**

**Obchodzony 25 sierpnia Dzień Polskiej Żywności to okazja, by przypomnieć sobie o bogactwie lokalnych produktów i kulinarnych tradycji. To także doskonały moment, by sięgnąć po smaki, które od lat towarzyszą nam w codziennym życiu. Wśród nich szczególne miejsce zajmuje Majonez Kielecki, od dekad wytwarzany przez WSP „Społem” i obecny na stołach w całej Polsce.**

Inicjatorem Dnia Polskiej Żywności była Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. Celem obchodów jest promocja krajowych produktów, wsparcie lokalnych producentów i zachęcanie do świadomych wyborów konsumenckich. Z roku na rok wydarzenie zyskuje coraz większe znaczenie – towarzyszą mu festyny, kiermasze czy akcje edukacyjne. Wspólnym mianownikiem pozostaje polskie jedzenie, które łączy pokolenia i przypomina o sile tradycji. Doskonałym przykładem takiego produktu jest Majonez Kielecki, ceniony za charakterystyczny smak i uniwersalne zastosowanie w kuchni. To dodatek, który sprawdza się zarówno w klasycznych potrawach, jak i w nowych czy sezonowych interpretacjach.

Z okazji sierpniowego święta warto sięgnąć po przepis, który łączy prostotę z letnimi składnikami. Faszerowane jajka z pieczonymi warzywami i Majonezem Kieleckim to propozycja, która sprawdzi się jako lekka przekąska podczas spotkań w gronie rodziny i przyjaciół.

Składniki:

l 6 jajek ugotowanych na twardo

l 2 łyżki Majonezu Kieleckiego

l 1 mała czerwona papryka

l 1 mała cukinia

l 1 cebula szalotka

l 1 ząbek czosnku

l 1 łyżeczka oliwy

l sól i pieprz do smaku

l świeże zioła (np. natka pietruszki lub koperek) do posypania

Przygotowanie:

Paprykę i cukinię pokrój w drobną kostkę, szalotkę i czosnek posiekaj. Warzywa wymieszaj z oliwą, dopraw solą oraz pieprzem i upiecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 15 minut. Ugotowane jajka obierz i przekrój na pół, delikatnie wyjmij żółtka. Rozgnieć je widelcem, połącz z Majonezem Kieleckim i wystudzonymi warzywami. Farszem napełnij połówki białek. Przed podaniem posyp świeżymi ziołami.

Dzień Polskiej Żywności to okazja, by celebrować rodzime produkty oraz odkrywać ich potencjał w codziennym gotowaniu. Sięgając po sprawdzone składniki, jak Majonez Kielecki, pielęgnujemy kulinarne dziedzictwo i wspieramy lokalnych producentów.

Więcej informacji na temat oferty WSP „Społem” oraz kulinarnych inspiracji z kieleckimi produktami w roli głównej można znaleźć na stronie: [www.wspspolem.com.pl](https://www.wspspolem.com.pl)