Lublin, październik 2018 r.

**Sposób na jesienne chłody? Sięgnij po domową, rozgrzewającą zupę!**

**Po gorącym lecie przyszedł czas na równie piękną porę roku – złotą jesień. Dni zaczynają robić się coraz chłodniejsze, a wracając do domu przemarznięci, mamy ochotę na pożywny, ciepły posiłek. Doskonale sprawdzi się wtedy talerz domowej, rozgrzewającej zupy, która jest sycącym, a zarazem lekkim i rozgrzewającym posiłkiem. Warto dodać do niej pyszny makaron Lubella Jajeczna 5 jaj, który jest delikatny jak domowy i doskonale uzupełni smak naszej zupy.**

**Bogactwo jesiennych smaków i kompozycji**

Zupa to pożywny, kompletny i zbilansowany posiłek, który nie tylko znakomicie nasyci, ale także rozgrzeje. Dlatego właśnie jesienny sezon to dobry moment, by zupy znów częściej zaczęły gościć na naszych stołach. Nie zapominajmy także, że obecna pora roku wręcz obfituje w pyszne warzywa, które świetnie nadają się do przygotowywania domowych zup. Mamy do wyboru dynie, grzyby, cukinię, buraki – wszystkie pełne witamin i wartościowych składników odżywczych. Warto także eksperymentować z dodatkami. Do zupy można dodać na przykład odrobinę cytryny, imbiru czy kardamonu, które nie tylko podkręcą smak potrawy, ale także dodatkowo nas rozgrzeją. Jednym z dodatków, jaki doskonale sprawdza się w sycących zupach jest makaron. Najlepszy będzie oczywiście ten smakujący jak domowy – taki, który przygotowywały nasza mama czy babcia.

**Makaron, który smakuje i wygląda jak domowy – jak to możliwe?**

Aby przywołać smak domowych chwil, warto sięgnąć po makaron **Lubella Jajeczna 5 jaj, który wygląda i smakuje jak domowy.** Doskonale sprawdzi się w tradycyjnej pomidorówce, rozgrzewającym rosole, sycącej zupie dyniowej czy aromatycznej grzybowej.Nowy makaron od Lubelli przypomina ten, który przygotowywały nasze mamy i babcie.   
W czym tkwi sekret jego delikatności? W użyciu do produkcji 5 jaj i 3-krotnym wałkowaniu ciasta. Przekonali się o tym konsumenci, którzy mieli okazję spróbować nowej propozycji od Lubelli. W przeprowadzonym przez Lubellę badaniu większość z nich stwierdziła, że makaron od Lubelli jest równie pyszny, jak ten domowy:

* **79%** konsumentów uważa, że nowy makaron jajeczny od Lubelli jest **delikatny jak domowy,**
* **78%** twierdzi, że **wygląda jak domowy,**
* **73%** przyznało, że **smakuje jak domowy,**
* **86%** jest zdania, że makaron jajeczny od Lubelli **pasuje do rosołu[[1]](#footnote-1)**.

Do wyboru mamy różne kształty makaronu Lubella Jajeczna 5 Jaj: nitki, krajankę i wstążki, dzięki czemu każdy z nas może wybrać swój ulubiony. Dodatkowo, makaron typu nitki jest   
w dostępny w dwóch opakowaniach: poręcznym 250 g oraz w rodzinnej paczce 400 g.

**Sugerowana cena półkowa:**

Makaron Jajeczny Lubella 5 jaj nitki 250 g: 2,69 zł

Makaron Jajeczny Lubella 5 jaj nitki 400 g: 4,43zł

Makaron Jajeczny Lubella 5 jaj krajanka 400 g: 4,43 zł

Makaron Jajeczny Lubella 5 jaj wstążki 400 g: 4,43 zł

**PRZEPISY:**

**Rozgrzewający domowy rosół z cytryną, kurkumą i imbirem**

**Składniki na 4 porcje:**

* rosół- około 1,5 litra
* żółtka- 4 szt.
* imbir- kawałek o długości 1cm
* cytryna- skórka z 1 szt. oraz sok z 1/3 szt.
* kurkuma- 2/3 łyżeczki
* pieprz- do doprawienia
* makaron Lubella Jajeczna 5 jaj Nitki- do podania

Rosół, z dodatkiem imbiru oraz kurkumy, gotujemy przez około 5 minut. W międzyczasie jajka sparzamy wrzątkiem i oddzielamy żółtka od białek. Żółtka roztrzepujemy, wlewamy pół chochelki gorącego rosołu i mieszamy, a następnie przelewamy do garnka z rosołem. Z cytryny wyciskamy sok, ścieramy skórkę i dodajemy do rosołu. Podajemy z makaronem Lubella Jajeczna 5 jaj Nitki. Doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem.

Zupa kurkowa z musztardą i kurkumą

* makaron Lubella Jajeczna 5 jaj wstążki
* 200 g kurek
* łyżeczka soli
* łyżka masła klarowanego
* średnia cebula
* 3 ząbki czosnku
* 800 ml bulionu
* łyżka musztardy z całymi ziarnami gorczycy
* łyżka śmietany
* łyżeczka kurkumy
* natka pietruszki

Kurki przekładamy do miski,  zasypujemy solą i zalewamy na chwilę wrzątkiem. W ten sposób piasek i inne nieczystości opadną na dno. Grzyby odcedzamy i delikatnie przesuszamy papierowym ręcznikiem. W garnku roztapiamy klarowane masło. Szklimy na nim pokrojoną w drobne piórka cebulę, dodajemy kurki i chwilę przesmażamy. Dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę i całość zalewamy bulionem. Gotujemy około 20 minut. W tym czasie makaron Lubella Jajeczna 5 jaj wstążki gotujemy 9 minut, po czym odsączamy go i przelewamy zimną wodą. Śmietanę mieszamy z kurkumą i musztardą. Hartujemy mieszankę, poprzez stopniowe dodanie do niej 2-3 łyżek gorącej zupy, po czym całość wlewamy do garnka. Mieszamy i podajemy z ugotowanym makaronem Lubella Jajeczna 5 jaj oraz natką pietruszki.

**Więcej informacji**

**PR Hub**

**Martyna Brzezińska, Senior Account Executive**

e-mail: martyna.brzezinska@prhub.eu

tel. 575 004 227

**Lubella:  
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

Lubella to zdecydowany lider na rynku makaronów w Polsce oraz znany i ceniony producent wyrobów zbożowych m.in.: płatków śniadaniowych, mąk, kasz oraz paluszków. Marka posiada ponad 130-letnie doświadczenie   
w zakresie przetwórstwa zbóż, umiejętnie łącząc tradycję z nowoczesnymi technologiami. Do produkcji firma używa tylko surowców najwyższej jakości, dostarczanych przez najlepszych i sprawdzonych dostawców. Wszystko po to, aby spełnić najwyższe standardy na każdym etapie powstawania produktów i w efekcie dostarczyć na rynek wyroby o stałej, gwarantowanej jakości.

1. Na podstawie wyników badania konsumenckiego na ogólnopolskiej, reprezentatywnej próbie użytkowników makaronów, liczącej 402 osoby. Badanie zostało przeprowadzone metodą CAPI w domach konsumentów   
   w listopadzie 2017 r. przez firmę Maison & Partners. [↑](#footnote-ref-1)