Informacja prasowa

**Kisiel herbaciany**

**Cukier, barwniki oraz inne niezdrowe dodatki do żywności są obecne w wielu produktach, które możemy znaleźć na sklepowych półkach. Z tego powodu bardzo często unikamy artykułów spożywczych, w szczególności słodyczy, których składy są dla nas niejasne. Przychodzi jednak taki moment, że mimo zdrowego stylu życia, bierze nas ochota na coś słodkiego. Jak sobie wtedy poradzić? Czy popularne desery z torebek, takie jak na przykład kisiel, możemy przygotować samodzielnie?**

Kiedy mamy ochotę na deser, to bez obaw możemy skusić się na taki, który przygotujemy samodzielnie. Będziemy mieć wtedy pewność, że nie znajdują się w nim żadne „dziwne” i obce nam składniki. Czy jednak każdy deser możemy „odtworzyć” w domowych warunkach? Oczywiście, że tak. Co więcej, z pewnością słodkość domowej roboty będzie nie tylko zdrowsza, ale i smaczniejsza. Proponujemy na przykład przepisy na kisiel herbaciany o różnych smakach, przygotowane przez ekspertów marki Akbar.

**Kisiel korzenny**

Ta propozycja będzie idealna dla wszystkich, którzy zimą miewają ochotę nie tylko na coś słodkiego, ale jednocześnie rozgrzewającego. Kisiel z dodatkiem przypraw korzennych doskonale sprawdzi się w chłodny wieczór.

Składniki:

* Herbata Akbar Pure Ceylon
* Kawałek korzenia imbiru
* ½ łyżeczki cynamonu
* Gwiazdka anyżu
* Odrobina stewii
* Litr wody
* 35 g mąki ziemniaczanej

Przygotowanie:

Odlej ½ szklanki wody. Resztę zagotuj razem z herbatą, cynamonem i anyżem. Imbir zetrzyj na drobnej tarce i dodaj do mieszanki. Mąkę rozprowadź w zimnej wodzie i dodaj do reszty składników. Zagotuj cały czas mieszając. Dosłodź stewią do smaku. Odstaw do wystygnięcia.

**Kisiel owocowy**

Jeśli lubicie kisiel z owocami, to możecie go przygotować z dodatkiem tych suszonych, świeżych lub z puszki.

Składniki:

* Herbata Akbar Pure Ceylon
* Mieszanka mrożonych owoców
* Litr wody
* 35 g mąki ziemniaczanej

Przygotowanie:

Odlej ½ szklankę wody, a resztę zagotuj. Dodaj herbatę i mrożone owoce. W zimnej wodzie rozrób mąkę i dodaj do pozostałych składników. Gotuj jeszcze przez kilka minut cały czas mieszając. Pozostaw do ostygnięcia. Przed podaniem przyozdób pozostałymi owocami.

**Kisiel o smaku żurawinowym**

Dzięki dodatkom syropów lub soków możecie przygotować kisiel o dowolnym smaku. Pamiętajcie jednak, aby już nie dodawać cukru, lub dodać go o wiele mniej.

Składniki:

* Herbata Akbar Pure Ceylon
* Syrop o smaku czerwonej żurawinowym
* Litr wody
* 35 g mąki ziemniaczanej

Przygotowanie:

Odlej ½ szklanki wody, a pozostałą zagotuj. Dodaj herbatę i kilka łyżek syropu. Mąkę rozrób w zimnej wodzie i stopniowo dodawaj do gotującego się naparu. Cały czas mieszając, gotuj jeszcze przez kilka minut. Pozostaw do ostygnięcia.

**Smacznego!**

Herbata Akbardostępna jest w sklepie internetowym [www.sklep.smacznego.pl](http://www.sklep.smacznego.pl)

Więcej informacji na temat marki Akbar, znaleźć można na stronie [www.akbar.pl](http://www.levant.pl)

**Więcej informacji o Akbar:**

**Akbar** to mieszanka wyśmienitych herbat, pochodzących z najczystszych plantacji na świecie – górzystych, zachodnich stoków Sri Lanki. To, co ją wyróżnia to intensywnie czerwona, szlachetna barwa i cudowny, głęboki aromat, charakterystyczny dla wysokogórskich gatunków. O jej wyjątkowości świadczy cejloński lew, który znajduje się na każdym opakowaniu herbat Akbar i gwarantuje, że jest ona w 100% herbatą cejlońską. Nad całym procesem upraw, zbiorów i pakowania herbat Akbar, od ponad pięciu pokoleń czuwa Akbar Brothers. Jest to rodzinna firma, która dzięki nowoczesnej technologii przetwarzania i pakowania, potrafi zamknąć w pudełku cały aromat i bogactwo smaku cejlońskich liści herbacianych. To właśnie tym procesom zawdzięczamy szlachetną barwę i głęboki aromat herbaty Akbar. Dystrybutorem marki w Polsce jest firma Levant Foods, która oferuje czarne, cejlońskie herbaty w trzech odsłonach: Pure Ceylon, Earl Grey oraz Gold.

**Więcej informacji o LEVANT Foods:**

LEVANT FOODS- importer, eksporter i producent najwyższej jakości produktów spożywczych - to firma z ponad 25-letnią tradycją. Odkąd powstała w 1991 r., stała się ważnym partnerem handlowym dla polskich i zagranicznych firm. Dynamiczny rozwój i przemyślana polityka firmy sprawiły, że zaufali nam znani i cenieni światowi producenci artykułów spożywczych, z którymi współpracujemy na zasadach wyłączności. Wysoką pozycję rynkową firmy potwierdzają liczne wyróżnienia, m.in.: uzyskany wielokrotnie tytuł "Gazele Biznesu", certyfikat D&B - "Przejrzysta firma" oraz członkostwo w Polskiej Konfederacji Pracodawców Prywatnych Lewiatan.

Więcej informacji na temat marki, znaleźć można na stronie [www.levant.pl](http://www.levant.pl)