Warszawa, 10.04.2019 r.

Informacja prasowa

**Z przepiśnika babci, czyli sprawdzone sposoby na wyrośnięte ciasto**

**Dawno, dawno temu, w czasach kiedy nie było Internetu, cała praktyczna wiedza na temat sprawdzonych sposobów dotyczących prowadzenia domu przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Babcie uczyły swoje córki, a te, swoje. Chociaż może wydawać się, że dziś ta tradycja zanikła, tak naprawdę nadal funkcjonuje, ale w nowej formie – tzw. tipów czy life hacków. Prezentujemy więc kilka ponadczasowych, babcinych trików.**

Tradycja przekazywania w rodzinie sprawdzonych sposobów na ułatwienie domowych obowiązków zanika, na rzecz patentów z portali społecznościowych. Jak się jednak okazuje, większość z nich odnosi się do metod, które były dobrze znane naszym babciom. Sami się przekonajcie:

1. **Równo wyrośnięte ciasto**

Patent ten może wydawać się drastyczny, ale naprawdę się sprawdza! Jeśli chcesz, aby ciasto równo wyrosło i nie powstały na nim pęcherzyki powietrza, jeszcze przed włożeniem go do piekarnika należy je… upuścić. Rzucając foremką z niewielkiej wysokości, pozbędziemy się nadmiaru pęcherzyków powietrza, a ciasto będzie równe.

1. **Bita śmietana bez miksera**

Musisz zrobić słodką, puszystą bitą śmietanę, jednak mikser odmówił posłuszeństwa? Mamy na to sposób! Wlej śmietankę (najlepiej 36%) do słoika, dodaj mix do śmietany Delecta, zakręć i wstrząsaj energicznie przez kilka minut. Voilà!

1. **Perfekcyjny napis na cieście**

Jeśli planujesz przygotowanie wypieku z dedykowanym napisem, odpowiednio się przygotuj. Zanim chwycisz za krem lub specjalne pisaki do zdobienia, typu Fajny Pisak XXL marki Delecta, za pomocą wykałaczki delikatnie zaplanuj napis, wbijając ją w odpowiednie miejsca.

1. **Podbicie smaku owoców i czekolady**

Czy wiedzieliście, że odrobina soli podbija smak tak z pozoru nie pasujących do niej produktów, jak owoce czy czekolada? Jeśli nie, koniecznie spróbujcie! Pamiętajcie tylko, że używamy jedynie szczypty, a nie całej łyżeczki!

1. **Sernik puszysty niczym chmurka**

Podczas przygotowywania sernika warto pamiętać, aby nie wyjmować go z piekarnika od razu po upieczeniu. Należy pozostawić go w uchylonym piekarniku, aż do wystygnięcia. Dzięki temu ciasto zachowa swoją lekką i puszystą strukturę, a także nie opadnie i nie zacznie pękać.

Porad tego typu jest cała masa, jedne działają lepiej, inne gorzej. Jeśli nie chcemy sprawdzać ich na własnej skórze, najlepiej udać się do największej skarbnicy wiedzy: babci lub starszej sąsiadki. Z pewnością dowiemy się wówczas wielu innych, interesujących rzeczy. Wybierając w odwiedziny warto zabrać kawałek własnoręcznie przygotowanego ciasta. Nasz super tip na dziś – skorzystajcie z gotowych mieszanek do wypieku marki Delecta, dzięki temu zaoszczędzicie czas i nie będziecie musieli szukać przysłowiowej szklanki do odmierzania mąki, cukru i innych półproduktów. Wszystko znajdziecie w opakowaniu – w idealnych proporcjach i w 100% naturalne. Smacznego!

**Dodatkowe informacje:**

Delecta to marka spożywcza z wieloletnią tradycją, ciesząca się zaufaniem konsumentów, ceniona za szczerość, autentyczność i wysoką jakość oferowanych produktów. Choć firma w zeszłym roku obchodziła 25-lecie swojego istnienia, to jej tradycja sięga aż 1816 roku. Marka oferuje konsumentom szeroki wybór deserów, mieszanek, przypraw oraz dodatków do domowego wypieku ciast. W portfelu producenta znaleźć można również markę Anatol – niskoprzetworzoną, zbożową kawę ekspresową w saszetkach, a także zupy w proszku, w tradycyjnych polskich smakach. Firma stale rozszerza swój asortyment, dopasowując go do dynamicznie zmieniających się upodobań klientów. Dbałość o doskonały smak oraz czysty skład, to motto, przyświecające wszystkim produktom marki. Delecta od 2015 roku wchodzi w skład grupy kapitałowej Bakalland.

Więcej informacji na stronie: [www.delecta.pl](http://www.delecta.pl)

Ciekawe przepisy na ciasta i desery można znaleźć tutaj: [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Kontakt dla mediów:**

38PR & Content Communication

Magdalena Galant

512 084 442

[magdalena.galant@38pr.pl](mailto:magdalena.galant@38pr.pl)

Katarzyna Pasikowska

509 454 006

[katarzyna.pasikowska@38pr.pl](mailto:katarzyna.pasikowska@38pr.pl)