**Informacja prasowa**

**Grajewo, 20 sierpnia 2020**

**Kreatywne śniadanie dla Twojego dziecka - sprawdź to!**

**Śniadanie dla dziecka wymaga zdecydowanie więcej kreatywności i staranności, niż to które przygotowujemy chociażby dla siebie. Mały człowiek często je oczami, zatem talerz pełen kolorów, fantazyjnych kształtów, a także kulinarnych eksperymentów z pewnością zachęci go do zjedzenia dania do najmniejszego okruszka. Podpowiadamy, jak zachęcić młodego krytyka kulinarnego do najważniejszego posiłku w ciągu dnia!**

**Żagiel z sera i szczypiorkowe wąsy**

Kanapki są jedną z najpopularniejszych, najszybszych i najchętniej wybieranych przez rodziców śniadaniowych propozycji. Co jednak zrobić, by nasz mały poranny maruda przychylniej popatrzył na pieczywo z pysznymi dodatkami? Postaw na kreatywność! Kanapki zyskają zupełnie nowy look, gdy nadasz im bajkowego charakteru, a przy okazji przemycisz warzywa. Chleb lub bułka mogą stanowić podstawę łódki, serek śmietankowy jej pokład, szczypiorek brzegi łajby, papryka maszt, a ser żółty – żagiel. Inną propozycją jest myszka – puszysty serek kanapkowy, na to oczy z jajek , wąsy ze szczypioru, nosek wycięty z kawałka papryki i… gotowe! Pyszne, pełne wapnia, rodzinne porcje sera żółtego ma w swojej ofercie Mlekpol – Gouda, Edam czy Salami nadadzą pysznego smaku i uzupełnią posiłek o niezbędne wartości odżywcze. Kanapkowe serki śmietankowe marki Łaciate są nie tylko pyszne ale także nadadzą koloru śniadaniu – wszystko zależy od tego, jaki wariant smakowy wybierzesz. Możesz postawić na klasyczny biały serek śmietankowy, lekko czerwony z suszonymi pomidorami lub z zielonymi ziołami. Wszystko zależy od kreatywności!

**Słodki początek dnia**

Jeśli Twój maluch nie wyobraża sobie śniadanie bez słodkiej nuty, postaw na jogurt lub twaróg i owoce. To doskonała alternatywa dla kanapek, która jest jednocześnie zastrzykiem witamin oraz minerałów, niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania dziecka. W wersji na słodko możesz zaszaleć z czekoladą czy kakao, które w połączeniu z owocami smakują wyśmienicie! Takie poranne danie będzie wymagało od Ciebie poświęcenia nieco więcej czasu, jednak uśmiech i radość z pysznego posiłku wynagrodzi poranek spędzony w kuchni. Zastanawiasz się, co zapakować uczniakowi do szkolonego plecaka? Świetnym uzupełnieniem dziecięcego dnia będzie kultowy serek „z krówką” Rolmlecz lub smakowe mleko Łaciate w kartoniku. To pyszne, pełne składników odżywczych przekąski, które przypadną do gustu dziecku.

Nie masz pomysłu na to, jak zaskoczyć dziecko podczas śniadania? Poniżej znajdziesz nasze propozycje, po więcej kulinarnych inspiracji zapraszamy na [www.najlepszewkuchi.pl](http://www.najlepszewkuchi.pl).

[**Serniczki z patelni**](https://najlepszewkuchni.pl/przepis/serniczki-z-patelni-7652.html)

**Składniki:**

- 250 g twarogu półtłustego Mazurski Smak

- 1 opakowanie cukru waniliowego

- 5 łyżek mąki pszennej + do obtoczenia

- 1 jajko

- masło Łaciate

- dodatkowo do dekoracji cukier puder, miód, dżem lub sezonowe owoce

W miseczce rozgniatamy widelcem twaróg, dodajemy cukier waniliowy i dokładnie mieszamy. Do masy dodajemy jajko, a następnie mąkę i łączymy wszystko. Na talerz wysypujemy odrobinę mąki, wilgotnymi dłońmi formujemy serniczki, które następnie obtaczamy w mące. Na patelni rozgrzewamy masło, zmniejszamy ogień i powoli kładziemy serniczki. Smażymy po około 5 minut z obu stron do zrumienienia. Zdejmujemy z patelni, serwujemy ciepłe z ulubionymi dodatkami.

[**Płatki owsiane zapiekane z owocami**](https://najlepszewkuchni.pl/przepis/zapiekane-z-platkami-owsianymi-i-owocami-3044.html)

**Składniki:**

- 500 g mieszanki owoców leśnych i borówek

- garść posiekanych orzechów

- odrobina cukru

- 1/2 szklanki płatków owsianych

- szczypta cynamonu

- 300 ml Śmietanki Łaciatej 30% (schłodzonej)

- orzechy i borówki do dekoracji

Nastawiamy piekarnik na 180 °C. Owoce myjemy i przebieramy, rozkładamy w naczyniu żaroodpornym i posypujemy cukrem oraz cynamonem, a na tym równomiernie rozkładamy płatki owsiane z orzechami. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i zapiekamy ok. 15 min, aż do momentu puszczenia soku przez owoce. W tym czasie ubijamy śmietankę na sztywno i schładzamy w lodówce przez około 20 minut. Przestygnięte zapieczone owoce dekorujemy ubitą śmietanką Łaciatą, świeżymi borówkami i orzechami.