



Warszawa, sierpień 2019 r.

### Eleganckie garden party w kilka chwil

Lato i ciepły początek jesieni to magiczny czas, w którym ogród stanowi przedłużenie domu, a przyjęcia plenerowe cieszą się wielkim powodzeniem. Urodziny, imieniny, rodzinne grille, czy garden party dla znajomych, to nie lada wyzwanie dla każdego organizatora imprezy. O ile dzięki kwitnącym roślinom problem dekoracji odchodzi w zapomnienie, o tyle opracowanie wyszukanego menu może okazać się kłopotliwe. Zwłaszcza, gdy ogranicza nas czas.

Ciepła, słoneczna pogoda zdecydowanie sprzyja relacjom towarzyskim. Więcej czasu spędzamy na świeżym powietrzu, częściej wychodzimy, jesteśmy pełni energii i chęci do aranżacji spotkań w gronie najbliższych. Podstawą każdej udanej imprezy są przede wszystkim dobrze dobrani goście oraz odpowiednio wykreowany nastrój. O powodzeniu przyjęcia w dużej mierze decyduje również ciekawe i smaczne menu. Wymyślając jadłospis, należy przede wszystkim uwzględnić preferencje spożywcze zaproszonych osób. Sezonowe warzywa i owoce oraz wysokiej jakości mięsa, w odpowiedniej kombinacji umożliwią przygotowanie zaskakujących i aromatycznych dań. Zanim jednak przejdziemy do kluczowego posiłku, powinniśmy zadbać o startery, które rozbudzą apetyt gości. Wysokie temperatury i lekkie, orzeźwiające przekąski łączą się ze sobą idealnie. Plastry soczystego arbuza z miętą i cytryną, koreczki śródziemnomorskie lub orientalne sałatki – ilość pomysłów jest nieograniczona, jednak czasu na ich przygotowanie może być już znacznie mniej.

### Niezawodna moc i precyzja.

Blendowanie to najszybsza i zarazem najprostsza forma przygotowywania posiłków, o której warto pamiętać w trakcie organizacji wszelkich przyjęć. **NutriBlender PSC-80** marki **Sam Cook**, dzięki dużej mocy 1000 W i wysokim obrotom (20 000 obr/min) bez problemu poradzi sobie ze zmiksowaniem nawet najbardziej wymagających produktów. Sześcioramienne nóż błyskawicznie przemieni miękkie warzywa i owoce w jednolitą, gładką masę, a dwuramienny z łatwością rozdrobni nawet twarde ziarna kawy. Wszystkie nożyki wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej z powłoką tytanową, co daje gwarancję wyjątkowej trwałości i nietępienia się ostrzy. Ich unikalna budowa umożliwia wydobycie składników odżywczych zawartych w mielonych produktach. Praktyczna funkcja kruszenia lodu ułatwia przygotowanie orzeźwiających napoi, a trzy wymienne kielichy/butelki (jeden o pojemności 1200 ml oraz dwa mniejsze o pojemności 700 ml) pozwalają na szybkie przygotowanie 3 różnych przepisów, bez konieczności robienia przerw na mycie. Dzięki dwóm uniwersalnym, hermetycznym pokrywkom z uszczelkami oraz poręcznemu uchwytoowi, gotowy koktajl można zabrać ze sobą wszędzie bezpośrednio po zmiksowaniu. To idealne rozwiązanie dla



osób żyjących szybko i aktywnie. Antypoślizgowe nóżki sprawiają, że urządzenie jest stabilne, nawet w wilgotnych, kuchennych warunkach. Oprócz bogactwa funkcji **NutriBlender Sam Cook** wyróżnia się również prostotą w obsłudze oraz charakterystycznym dla marki eleganckim designem. Urządzenie dostępne jest w dwóch klasycznych kolorach – czarnym i białym.

**NutriBlender Sam Cook PSC-80 cena detaliczna: 299 PLN**

### **Otwórz się na blendowanie i zostań mistrzem swojej kuchni!**

Wiele osób kojarzy blender jedynie z owocowymi smoothies, jednak spektrum dań jakie **PSC-80** pomoże przygotować jest znacznie szersze. Kremowe zupy, hiszpańskie gaspacho, dresingi czy lekkie ciasto na naleśniki, nie są dla tego urządzenia wyzwaniem. Zachęcamy do wypróbowania jego możliwości przy iście meksykańskim przepisie na pikantny Sos Salsa, który idealnie uzupełni smak mięs, wędlin i chrupiących nachos serwowanych w trakcie przyjęcia!

### **Sos Salsa**

#### **Składniki do przygotowania sosu:**

- 450g pokrojonych świeżych (lub z puszki) pomidorów
- 1 świeża papryczka chilli - np. jalapeno lub serrano
- 1 zielona papryka
- 1 mała cebula
- pęczek świeżej kolendry
- 1/2 łyżeczki kminku
- sól i pieprz do smaku

#### **Sposób przygotowania:**

- 1) Chilli oraz paprykę wydrąż i pokrój na mniejsze kawałki.
- 2) Obierz cebulę, przekrój na ćwiartki; kolendrę umyj i poszatkuj.
- 3) Do NutriBlendera włóż wszystkie warzywa, wsyp przyprawy i miksuj przez 15 sekund.
- 4) Jeśli chcesz, żeby konsystencja sosu była bardziej jednolita, miksuj kolejne kilka sekund.

**NutriBlender PSC-80** sprawdzi się świetnie u wszystkich pasjonatów sztuki kulinarnej, którzy pragną tworzyć wykwintne i nietuzinkowe dania, w dosłownie kilka chwil!

[www.samcook.eu](http://www.samcook.eu)

Biuro prasowe marki:



Jagoda Chojecka, PR Hub  
tel. +48 533 337 950  
jagoda.chojecka@prhub.eu

Marzena Łęgowskiak-Sierżęga, MPM agd S.A.  
tel. + 48 (22) 380 52 00  
marzenasierzega@mpm.pl