**Warsztat kulinarny online na Dzień Mamy – tylko dla klientów Neonet**

**Już jutro, tj. 26 maja, z okazji Dnia Matki odbędzie się specjalny warsztat kulinarny „Ugotuję Tobie Mamo”. Wydarzenie zostało zorganizowane przez markę Electrolux przy współpracy partnera – firmy NEONET. Warsztat poprowadzi profesjonalny szef kuchni, w asyście dwójki dziecięcych pomocników, a w menu wieczoru pojawią się przekąski i desery. Start zaplanowany jest na 18:00, a całość potrwa godzinę.**

[>>> Dołącz do warsztatu kulinarnego „Ugotuję Tobie Mamo”, 26 maja 18:00<<<](https://www.neonet.pl/lpage/electrolux-ugotuje-tobie-mamo.html)

NEONET został po raz pierwszy partnerem warsztatu kulinarnego marki Electrolux – **„Ugotuję Tobie Mamo”**, przygotowanego dla dzieci i rodziców z okazji Dnia Matki. W tym roku obie marki postanowiły zrobić coś angażującego dla swoich klientów. Warsztat poprowadzi zawodowy szef kuchni, który na co dzień prowadzi mobilną szkołę gotowania dla najmłodszych, łącząc edukację kulinarną z dobrą zabawą. Transmisja wydarzenia będzie dostępna na stronie **neonet.pl**.

Start zaplanowany jest na godzinę 18:00, a podczas warsztatów prowadzący pokażą, jak przygotować wyjątkowe danie dla mamy. W menu pojawią się takie potrawy jak galette z pomidorami, szparagami oraz ziołową kruszonką, a także muffinki podwójnie czekoladowe z owocami i popcornem w słonym karmelu. Brzmi smakowicie? Zapraszamy do dołączenia do wydarzenia już jutro.

Jeśli chcecie gotować z nami na żywo, potrzebne będą Wam:

- **do przepisu słodkiego**:

 *200 g gorzkiej czekolady min.60% kakao*

*100 g brązowego cukru*

*100 g cukru białego*

*200 g masła*

*200 g mąki pszennej typ krupczatka lub tortowa*

*100 ml śmietany min. 30%*

*125 ml mleka*

*2 jajka rozm. L*

*1 opakowanie cukru wanilinowego*

*1 łyżeczka proszku do pieczenia*

*1 łyżeczka sody*

*100 g gotowego popcornu*

*dowolne owoce: maliny, borówki ,granaty, truskawki, listki mięty lub melisy*

- **do przepisu słonego**:

*200 g mąki pszennej typu krupczatka*

*100 g zimnego masła*

*1 jajko rozm. L*

*3 g soli*

*1 łyżka zimnej wody*

*200 g kremowego serka z czosnkiem*

*2 czerwone pomidory malinowe*

*1 pomidor żółty*

*4-5 szparagów zielonych*

*Kruszonka ziołowa:*

*50 g mąki pszennej typu krupczatka*

*25 g zimnego masła*

*25 g parmezanu tartego*

*1 doniczka bazylii*

*dodatkowo 1 jajko roztrzepane do posmarowania*

Nasi współprowadzący mają 10 i 12 lat, więc Wasze dzieciaki też spokojnie poradzą sobie z przepisem. W razie jakikolwiek pytań, dla uczestników warsztatu dostępny będzie **czat z prowadzącymi**, którzy odpowiedzą na wszystkie pytania.

Dodatkowo podczas warsztatów, opowiemy uczestnikom o… woskowijkach oraz idei ich używania w kuchni. Jesteście ciekawi czym są? Dołączcie do wydarzenia. Dla 200 najbardziej aktywnych użytkowników czatu Electrolux przygotował **ekologiczne upominki**, do przetestowania do we własnym domu. Wydarzenie jest bezpłatne, a udział w nim może wziąć każdy – dostęp do transmisji nie wymaga rejestracji na stronie.

Współpraca przy tej akcji firmy NEONET i marki Electrolux jest też zapowiedzią przyszłych działań w duchu technologii Call Me Live (CML). Zapowiedź wydarzenia jest dostępna w formie multimedialnych plansz we wszystkich sklepach detalicznych NEONET.