**Kuchnia Kibica z NEONET – wyjątkowy warsztat kulinarny**

**„Kuchnia Kibica” to kolejne już wydarzenie zorganizowane przez markę Electrolux przy współpracy partnera – firmy NEONET. W piątek 11 czerwca, przed rozpoczęciem EURO 2020, odbędzie się specjalny live streaming, który poprowadzi doświadczony szef kuchni, Michał Godyń, na co dzień gotujący dla Ambasadora Szwecji. Podczas warsztatu pokażemy pomysłowe i proste przekąski idealne podczas wspólnego oglądania meczów. Start wydarzenia zaplanowany jest na 17:00, a wspólne gotowanie potrwa około godziny.**

[>>> Dołącz do warsztatu kulinarnego „Kuchnia Kibica”, 11 czerwca 17:00 <<<](https://www.neonet.pl/lpage/electrolux-kuchnia-kibica.html)

Po warsztacie kulinarnym z okazji Dnia Matki, pora na kolejne wydarzenie z cyklu wspólnego gotowania, organizowanego przez Electrolux Polska i NEONET. Tym razem motywem przewodnim spotkania jest **„Kuchnia Kibica”**, która doskonale wpasowuje się w klimat piłkarskich emocji związany ze zbliżającymi się Mistrzostwami Europy. Jak odpowiednio przygotować się do oglądania meczów? Dołączcie do wydarzenia już jutro o 17:00 i przyrządźcie własne przekąski kibica. Transmisja wydarzenia będzie dostępna na stronie **neonet.pl**.

**Jakie przekąski na mecz? Przygotuj je z doświadczonym szefem kuchni**

Warsztat kulinarny „Kuchnia Kibica” poprowadzi szef kuchni w rezydencji Ambasadora Szwecji w Polsce, **Michał Godyń**, który swoje doświadczenie zdobywał m.in. we Francji, w Anglii i USA. Michał na swoim koncie ma również wiele zagranicznych kursów kulinarnych z takimi mistrzami jak **Klas Lindberg** (szef kuchni roku 2012 w Szwecji) czy **Mattias Ljungberg** (złoty medalista olimpiady kulinarnej z 2004 i 2012 roku). Michał reprezentuje trend gotowania **„zero waste”** -stylu, którego uczył się pod okiem **Paula Svenssonem**, cenionego szwedzkiego szefa kuchni.

Michał na co dzień jest pasjonatem kuchni skandynawskiej i lubi dzielić się swoją wiedzą podczas wspólnego gotowania. Został zaproszony przez markę Electrolux, aby zaprezentować klientom NEONET, jak łatwo przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy przy użyciu piekarnika parowego.

- *Na dniach czeka nas sporo piłkarskich emocji. Dlatego podczas najbliższego warsztatu kulinarnego „Kuchnia Kibica”, szef kuchni w rezydencji Ambasadora Szwecji pokaże nam, jak przygotować przystawki, które umilą wspólne oglądanie meczy z najbliższymi. Te proste i zdrowe przekąski są dobrą alternatywą dla chipsów. Będzie pysznie, a każdy z pewnością znajdzie dla siebie coś dobrego* – komentuje **Agnieszka Kalbarczyk**, Trade Marketing Operations Specialist w Electrolux Polska.

**Menu wieczoru: zapiekanka z łososia, wrapy z kurczakiem i wegetariańskie ziemniaczki**

Do wspólnego gotowania z Michałem potrzebne będą Wam:

***„Laxpudding” zapiekanka z łososia:***

*Około 250 g fileta bez skóry surowego łososia*

*Około 250 g ugotowanych ziemniaków bez skórki*

*1 biała cebula*

*5 gałązek świeżego koperku*

*5 gałązek szczypiorku*

*3 jajka świeże*

*100 ml mleka*

*100 ml śmietanki 30%*

*Sól i pieprz*

*1 świeża cytryna*

***Mini wrap z delikatną piersią z kurczaka gotowany na parze z ziołowym naleśnikiem, mango, awokado, chili i kremowym serkiem:***

*100 g. mąki pszennej*

*2 jajka*

*100 ml mleka*

*50 ml wody*

*Szczypta soli i cukru*

*3 łyżki masła rozpuszczonego*

*kilka gałązek świeżego koperku, szczypiorku, bazylii*

*2 łyżki oleju rzepakowego*

*Pierś z kurczaka kukurydzianego lub ekologicznego bez antybiotyków*

*2 szczypty kminu rzymskiego*

*1 świeże avocado dojrzałe*

*1 świeże mango dojrzałe małe*

*50 g mix sałat umyte wysuszone*

*1 papryka czerwona świeża*

*1 zielony ogórek świeży*

*1 mała papryczka chili*

*50g serka śmietankowego do smarowania kanapek*

***Vege przekąska, czyli ziemniaczki z kwaśną śmietaną, czarną soczewicą i marynowaną czerwoną cebulą:***

*8 szt. ziemniaków młodych, umyte ze skórką*

*Sól i pieprz*

*80g czarna soczewica lub czerwona*

*1 szt. czerwonej cebuli średniej wielkości*

*100 g cukru*

*50 ml octu 10% spirytusowego*

*50 ml kwaśnej śmietany 12%*

*2 łyżki Oliwy z oliwek*

*Świeże zioła do dekoracji*

Dodatkowo podczas wydarzenia organizatorzy przewidzieli kilka małych niespodzianek dla klientów NEONET. Zdrowe przekąski można zapakować w **ekologiczne woskowijki**, czyli specjalne bawełniane szmatki, nasączonych woskiem pszczelim. Jak je zdobyć? Bądźcie na wspólnym gotowaniu z marką Electrolux już 11 czerwca, do zdobycia przez uczestników live’a przewidzianych jest 100 sztuk woskowijek. Jest to jedno z działań Electrolux Polska i NEONET, promujące technologię Call ME Live (CML).

A to nie wszystko, ponieważ podczas „Kuchni Kibica” pojawi się również konkurs dla wszystkich zainteresowanych gotowaniem. Nagrodami w konkursie będą specjalne boxy z książką „Dobrana Para”. Brzmi ciekawie? Zapraszamy Was już jutro. Zapowiedź wydarzenia jest dostępna w formie multimedialnych plansz we wszystkich sklepach detalicznych NEONET oraz pojawi się w kanałach social media.