

Okres świąteczny to szczególny czas, w którym w nieustannej pogoni za prezentami, zapominamy o zdrowym odżywianiu i zapychamy się bombami kalorycznymi w postaci pizzy, frytek czy też hamburgerów. Wynika to najczęściej z ograniczonego czasu jakim dysponujemy na spożycie posiłku, wynoszącym średnio około 10 minut.

W takich sytuacjach nasuwa się następujące pytanie: Czy można pogodzić szybką formę przygotowania ze zdrowym, tanim i smacznym produktem?

Kuchnia Warmińsko-Mazurska jest znana ze zdrowych potraw, bogatych w wartości odżywcze, potraw na bazie grzybów, pierogów, ryb. Pomimo tego buszując w naszym rodzimym mieście po sklepach w trakcie świąt, rzadko spożywamy lokalne potrawy. Koncentrujemy się raczej na ociekających tłuszczem fast-foodach, którymi szybko i sprawnie możemy zapełnić nasze żołądki po czym powrócić do poszukiwania prezentów dla bliskich. Niestety po zakończeniu tych eskapad, stając na wadze, widząc dodatkowe kilogramy wpadamy w „czarną rozpacz”. Wybór niezdrowych przekąsek podyktowany jest nie tylko brakiem czasu, ale też lepszym smakiem, od zdrowych bezpłciowych produktów. Wytwórcy zdrowej żywności próbują opracować przysmak zawierający niezbędne wartości odżywcze z szybką formą produkcji, który byłby również atrakcyjny dla naszych kubków smakowych.

Dlatego także w Olsztynie pojawił się nowy smakołyk spełniający oczekiwania zarówno smakoszy wymagających od pożywienia smaku, jak i też zdrowego charakteru. Produkt ten o wdzięcznej nazwie „Magiczna Kukurdza” najpierw podbił rynki europejskie, po czym rozpoczął ekspansję na krajowy rynek, zdobywając dużą popularność. Odmiana ta, została sprowadzona z Malezji, a swoje walory smakowe, szybkość produkcji i wartości odżywcze zawdzięcza unikatowej technologii pozyskiwania.

Przysmak wytwarza się korzystając z prac ekspertów, badań naukowców poprzez oddzielenie całych, nieuszkodzonych ziaren od kolby, które następnie są zamrażane w ciągu godziny by zachować wszystkie właściwości odżywcze. Następnie ziarna podawane są w gorącym kubku z dodatkiem sosów w pięciu wariantach smakowych. Produkt ten nie zawiera żadnych konserwantów, natomiast dostarcza do naszego organizmu niezbędnych witamin i składników odżywczych. „Magiczna Kukurydza” składa się z 60% skrobi, 14% białka, tylko 4% tłuszczu, związków fosforu i wapnia, błonnika usprawniającego pracę jelit, niacyny i kwasu foliowego zmniejszającego ryzyko wystąpienia wad wrodzonych u dzieci oraz pomagającego redukować ryzyko zawału serca.

Przysmak można już dostać w Olsztynie na parterze w centrum handlowym Carrefour przy ulicy Krasickiego. W naszym rodzimym mieście istnieje możliwość darmowej degustacji, tego pysznego i zdrowego produktu. W przyszłości planowane jest także otwarcie nowych punktów, m.in. w centrum handlowym Alfa oraz Realu.

Agencja Wellington PR