**Selfservice - przygotowywanie jedzenia też może być atrakcją**

**Zrób to sam. Proste pomysły na smakowitą imprezę dla małych i dużychSposób na udaną letnią zabawę: wspólne przygotowywanie prostych pyszności**

**Proste przyjemności są najlepsze. Do takich z pewnością należą letnie posiłki na świeżym powietrzu, ale i te w domu - przygotowywane rqzem w ramach wspólnego spędzania czasu - potrafią być świetną atrakcją samą w sobie.** Kiedyś wyjścia na ognisko były jedną z ulubionych letnich atrakcji dzieci i dorosłych. Do szczęścia nie trzeba było wiele. Wystarczyły naostrzone patyki, na które ostrożnie nadziewaliśmy kiełbaski tak, by nie wpadły do ognia, podpiekaliśmy „na chrupiąco” kromki chleba, a czasem też - po podpatrzeniu tego w amerykańskich filmach - słodkie pianki. To była zabawa!Z czasem ogniska ustąpiły popularnością grillowaniu, bezpieczniejszemu i bardziej wszechstronnemu, jeśli chodzi o to, co można na takim grillu przyrządzić. Obsługa grilla to jednak „zabawa” dla jednej osoby i to raczej dorosłej, a w każdym razie na pewno nie dla dzieci. - *Tymczasem zaangażowanie najmłodszych w przygotowywanie jedzenia to dla nich świetna zabawa i zarazem nauka, która zaprocentuje w przyszłości, gdy będą już same dbać o swoją dietę* - zauważa ekspertka związana z siecią sklepów KiK. - *Taka zabawa może być głównym motywem dziecięcego przyjęcia albo sposobem na wspólne spędzenie czasu w domu, np. w weekendowe popołudnie czy deszczowy dzień* - podpowiada.Jeśli mamy możliwości, oczywiście ognisko w starym stylu czy klasyczny grill nadal są świetnymi pomysłami, ale dziś możliwości jest o wiele więcej. Specjalistka związana z marką KiK zdradza kilka pomysłów, które powinny zachwycić dzieci w różnym wieku i nie tylko. - *Nastolatki i dorosłych również, bo przecież wszyscy lubią dobre jedzenie* - dopowiada.**Na słodko**

- *Coraz większą popularnością na dziecięcych przyjęciach cieszą się maszyny do robienia waty cukrowej. Te współczesne nie są drogie ani bardzo duże, a paczka cukru wystarczy na zrobienie wielu słodkich chmurek. Może nie będą tak puszyste i okrągłe, jak te, które - za niemałe pieniądze - można kupić na deptakach, festynach i innych wydarzeniach - ale w tym przypadku liczy się zabawa i obserwowanie „magii”, która sprawia, że z ziarenek cukru powstaje puchaty kłębuszek* - mówi ekspertka.

**Na zdrowo**

- *Lato to sezon, kiedy mamy do wyboru mnóstwo pysznych i świeżych owoców. Zamiast sięgać po kolorowe i niezdrowe napoje, możemy przygotować z dziećmi smakowe wody, lemoniady lub koktajle. Z porwaniem listków mięty czy obraniem truskawek z szypułek poradzą sobie nawet maluchy, a starsze dzieci, pod czujnym okiem dorosłych, mogą z powodzeniem stworzyć w dzbankach czy blenderach autorskie mieszanki owocowych napojów* - podpowiada specjalistka.

**Na zimno**

- *Świetną i bardzo prostą zabawą, w której może uczestniczyć cała rodzina lub grupa znajomych, jest przygotowanie domowych lodów, a właściwie sorbetów. Wystarczą silikonowe foremki, patyczki, zamrażarka i kilka godzin cierpliwości, a raczej czasu spędzonego na przykład na grach planszowych. Sorbety można zrobić z soków i zmiksowanych owoców, każdy może też wrzucić do swoich lodów kawałki ulubionych owoców.*

**Na ciepło**

- *Same słodkości, nawet te zdrowe, na bazie owoców, to za mało na imprezę. Gdy uczestnicy zgłodnieją, możemy sięgnąć po gofrownicę - przygotowanie ciasta na gofry, zarówno te słodkie, jak i wytrawne, które możemy zjeść np. z sezonowymi warzywami i sosem czosnkowym albo smażonymi pieczarkami i ziołami, jest proste i szybkie, a gofrownica zrobi za nas całą resztę. Możemy też wspólnie przygotować różne dodatki - pokroić truskawki, ubić bitą śmietanę, zmieszać sosy - nikt nie powinien się nudzić!* - wylicza ekspertka.

**Na jakby luksusowo**

- *Jeśli wszystkie powyższe propozycje to dla nas codzienność i chcemy zaproponować małym lub dużym gościom coś ekstra, idealnym rozwiązaniem może się okazać raclette. Brzmi dystyngowanie, a pachnie i smakuje wyśmienicie. Raclette robi się bardzo łatwo - wystarczy do tego proste i niedrogie elektryczne urządzenie w formie małego grilla, na którym kładziemy kawałki sera tak, by się roztopiły. Taki aromatyczny ser zeskrobuje się później tradycyjnie na ziemniaki w mundurkach, ale ograniczeń nie ma. Świetnie smakuje na podpieczonych kromkach chleba, mięsie czy pieczonych lub grillowanych warzywach, które można zresztą ułożyć na grillu obok roztapiającego się sera. To idealny obiad albo ciepła przekąska na wieczór, gdy robi się chłodniej!*

**KiK Textil Sp. z o.o.**

ul. Legnicka 21a

53-671 Wrocław

Telefon: + 48 (0) 71 377 44 00

Fax: + 48 (0) 71 377 44 01

E-Mail: [info.pl@kik-textilien.com](mailto:info.pl@kik-textilien.com)

[www.kik.pl](http://www.kik-textilien.com)

KiK Textil Sp. z o.o. to firma działająca na rynku od 1994 roku. Na przestrzeni lat osiągnęła status jednej z wiodących sieci detalicznych na rynku europejskim. Kolebką sieci są Niemcy, ale jej koncept przyjął się już także na terenie Polski, Austrii, Holandii, Czech, Słowacji, Słowenii, Węgier, Chorwacji i Włoch. Aktualnie pod szyldem KiK działa ponad 4 000 sklepów, w tym około 450 w Polsce. Misją KiK jest oferowanie produktów modnych i uniwersalnych w dobrej jakości, ale niskiej cenie. Poza szerokim wyborem tekstyliów dla kobiet, mężczyzn i dzieci w asortymencie KiK można znaleźć także dodatki do aranżacji wnętrz, akcesoria dla zwierząt i małe AGD.