



ROSTLINNĚ

Zahřejte se s novým rostlinným e-bookem plným podzimních receptů

Praha, 5. 11. 2019 – Pro rozjasnění temných podzimních dnů a podporu psychické pohody v náročném období přichází projekt Rostlinně se zbrusu novou e-knihou **Recepty na zahřátí**. V knize lze najít návody na přípravu rostlinných horkých nápojů, polévek nebo třeba dezertů pro zlepšení nálady. Kniha je volně ke stažení na webu Rostlinne.cz.

Zlaté mléko

Potřebujeme:

- 1 hrnek rostlinného mléka
- Lžičku mleté kurkumy (nebo kurkumové pasty)
- Oblíbené sladidlo
- 1 lžičku kokosového oleje
- Mletý zázvor a skořici (lze vynechat)

Postup:

1. Mléko ohřejeme spolu s kurkumou.
2. Když se mléko začne vařit, vmícháme zázvor a skořici a ještě chvíli na mírném ohni povaříme.
3. Nakonec do mléka přimícháme kokosový olej a sladidlo.

Podzim už je definitivně tady a s přechodem na zimní čas přišly i první skutečně studené dny. Určitě znáte ten pocit, kdy se v pozdějších odpoledních hodinách vracíte domů. Je tma a pořádná zima a vy se těšíte na teplo domova a na něco dobrého, co vás zbaví mrazivého pocitu. A přesně to naleznete v novém e-booku **Recepty na zahřátí**.

Výborná dýňová polévka, ukrajinský boršč nebo jáhlový pudink s čokoládou a ořechovým máslem od R3ptile... Dokážete si představit, jak se lépe zbavit podzimního chladu než s horkými rostlinnými dobrotami? Podobných tipů však přináší nová elektronická kuchařka mnohem víc.

„Příroda se na podzim chystá k odpočinku, ale i pro nás je to ten správný čas zpomalit a udělat si v sychravém počasí čas pro sebe. Proto jsme se rozhodli přinést inspiraci, jak si jídlom zpříjemnit studené a tmavé podzimní dny. Určitě zkuste večer s hrnkem čaje a dobrou knížkou obohatit ještě o náš banánovo-mrkvový dortík. Slibuju, že nebudete litovat,“ uvádí projektová manažerka Rostlinně Marianna Slováková.

Elektronická kniha vám poradí i s tím, jaké produkty do receptů použít a navíc obsahuje i slevové kupóny, které můžete uplatnit při jejich nákupu. Do dýňové polévky nebo jáhlového pudinku tak můžete zkusit Nemléko nebo si svůj podzimní večer užijete se sladkostmi od Veganz z Puro shopu.

„Pokud už se ale časem stráveným doma pod měkkou a teplou dekou s výtvary z našeho e-booku přesytníte, nabízíme i jinou možnost. Mezinárodně uznávaná Petra Stahlová totiž pořádá kurzy rostlinného vaření a pečení a v naší kuchařce na ně najdete pozvánku spolu s 20% slevou. Místo lenošení se tedy můžete přiučit i něco od mistryně v oboru,“ dodává Slováková.

Info pro novináře:

Do Vašich výstupů využijte jakýkoliv recept nebo informaci z e-booku.

Kontakt:

Marianna Slováková, projektová manažerka Rostlinně, 732 861 669, e-mail:

marianna.slovakova@rostlinne.cz

Rostlinně je projekt, který oslavuje rostlinnou kuchyni. Podporuje majitele restaurací v rozšiřování nabídky rostlinné kuchyně a pomáhá výrobcům potravin a supermarketům při uvádění nových produktů na trh.

web: www.rostlinne.cz

Grafické podklady: <https://rostlinne.cz/pro-media/#graficke-podklady>

Fotogalerie: <https://rostlinne.cz/pro-media/#fotografie-ke-stazeni>