**Deska masła – czy znasz najpopularniejszą przekąskę, która podbija polskie restauracje?**

**Internauci na całym świecie zwariowali na punkcie… masła! Przystawka, której bazę stanowi deska wysmarowana ubitym masłem, zagościła na dobre w najlepszych polskich restauracje. Stała się również niekwestionowaną gwiazdą wielu domówek, trafiając w gusta smakoszy w każdym wieku. W czym tkwi fenomen tego kulinarnego odkrycia? Jak samodzielnie przygotować deskę masła i dodatkowo podkręcić klasyczny przepis?**

**Za co kochamy polskie masło?**

Do niedawna masło traktowane było jako dodatek do pieczywa oraz bazowy składnik wielu ciast i sosów. Nigdy nie grało „pierwszych skrzypiec” w kulinarnej orkiestrze. Do czasu, kiedy amerykańscy food-influencerzy postanowili się nim zabawić i uczynić prawdziwą gwiazdą mediów społecznościowych. Oryginalny pomysł na nową, choć opartą na klasycznym składniku przekąskę, szybko podchwyciły miliony blogerów, vlogerów oraz użytkowników TikToka i Instagrama na całym świecie. Moda na „butter boards” uczyniła ze zwykłego masła luksusową przystawkę, która na stałe zagościła w menu najpopularniejszych restauracji, a którą niezwykle łatwo można odtworzyć we własnej kuchni.

Sekretem przekąski jest najwyższej jakości masło, które samo w sobie stanowi rozpływający się w ustach smakołyk. Dodatkowo posolone masło wyostrza apetyt i podbija smak pozostałych składników. A jak powstaje i z czego powinno się składać dobrej jakości masło?

– *Produkowane przez MSM Mońki masło składa się z tłuszczu mlecznego, mleka, wody i odrobiny soli. To całkowicie naturalny produkt, który nie potrzebuje żadnych dodatkowych ulepszaczy chemicznych* - podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki. – *Jest przy tym doskonałym źródłem witamin i mikroelementów. To lekkostrawny tłuszcz, który jest ceniony także w medycynie alternatywnej. Działa przeciwnowotworowo i zmniejsza stany zapalne w organizmie. Ponadto wpływa pozytywnie na układ hormonalny.* – dodaje.

**Deska masła – w czym tkwi sekret najmodniejszej przekąski tego sezonu?**

Ubite, puszyste i nierównomiernie rozsmarowane na desce masło zastąpiło klasyczne deski serów lub wędlin. Dzięki oryginalnym dodatkom, może przypominać prawdziwe dzieło sztuki, nie tylko kulinarnej. Stanowi idealną bazę dla lokalnych, sezonowych produktów z całego świata i w każdej wersji prezentuje się obłędnie.

Klasyczna „butter board” to kleksy ubitego masła artystycznie rozsmarowane na drewnianej desce, które są posypane różnego rodzaju dodatkami oraz polane słodkim miodem lub wytrawnym sosem na bazie oliwy i świeżych ziół. Im więcej różnego rodzaju struktur, smaków i aromatów zaprezentujemy na desce, tym lepszy efekt uzyskamy. Tu nie ma miejsca na umiar, a estetyka podania wyraźnie wyróżnia przekąskę na tle innych. Deska masła serwowana jest w centralnym miejscu na stole, tak by każdy z gości miał do niej swobodny dostęp.

– *Istotną rolę w smaku i konsystencji masła odgrywa zawartość procentowa tłuszczu mlecznego. Powinna wynosić minimum 82%* – zauważa Ewa Polińska, MSM Mońki. – *Do wytworzenia kilograma masła potrzeba aż 20-30 litrów mleka. Z mleka uzyskuje się śmietankę, którą następnie ubija się, aż tłuszcz mleczny zwiąże się i oddzieli od płynnej części śmietanki. Następnie zbrylony, ale nadal miękki tłuszcz zbiera się, płucze i formuje. Aby masło najdłużej zachowało swoją świeżość, należy przechowywać je w niskiej temperaturze, najlepiej w szklanym lub ceramicznym naczyniu*. – podpowiada.

**Jak samodzielnie przygotować deskę masła?**

Kluczem do sukcesu deski masła jest nie tylko najwyższej jakości baza, ale także odpowiedni dobór dodatków. Przystawka może być podawana na słodko lub na wytrawnie. W obu wersjach mogą znaleźć się różnego rodzaju orzechy i owoce, które doskonale uzupełnią pozostałe składniki.

Miękkie masło ubijamy energicznie przez kilka minut, aż nabierze odpowiedniej puszystości. Następnie rozsmarowujemy je bezpośrednio na drewnianej desce lub na wyłożonym na niej papierze do pieczenia. Możemy mu nadać formę artystycznych kleksów, fal, rybich łusek, a nawet płatków kwiatów.

Na maśle rozkładamy nierównomiernie plastry owoców, wędlin, różnego rodzaju serów, a nawet piklowanych warzyw. Całość posypujemy świeżymi ziołami, orzechami i ulubionymi przyprawami. Kropkę nad „i” stanowią sosy, przygotowane najczęściej na bazie miodu lub oliwy. Aby osiągnąć bardziej spektakularny efekt, możemy użyć jadalnych kwiatów – bratków, nasturcji, bergamotek czy fiołków. Tak przygotowaną deskę masła podajemy z kromkami pieczywa, krakersami lub drożdżowymi paluchami, których używamy do nabierania zamiast sztućców.

**Masło w roli głównej, czyli kreatywne pomysły na smaczne wykorzystanie masła**

„Butter board” to przekąska, która integruje gości. Wszyscy jedzą z jednej deski, dlatego warto zadbać o jej różnorodność i za każdym razem zaskakiwać nowymi połączeniami. Deskę masła można dopasować zarówno do pory roku, jak i charakteru spotkania. Jesienią możemy dodać do masła odrobinę cynamonu i puree z dyni, a zimą dodać mielone orzechy i kawałki suszonej żurawiny. Dzieciom możemy zaserwować ubite masło orzechowe z kawałkami czekolady, a seniorom masło ubite z dodatkiem serów pleśniowych. Wielbicieli mięsa zachwyci masło z dodatkiem smażonego bekonu, a wegetarianie z pewnością docenią smak masła podbity pieczonym burakiem.

Idealnym towarzyszem „masłowych desek” są różnego rodzaju grzanki z dodatkiem ziołowego pesto. Sprawdzony przepis na grzanki pachnące bazylią i żółtym serem znajdziecie poniżej. Smacznego!

**Grzanka z pesto bazyliowym**

Składniki:

- duży pęczek świeżej bazylii

- 2 łyżki łuskanego słonecznika

- 100 g sera Nadbiebrzańskiego MSM Mońki

- 2 ząbki czosnku

- 150 ml oliwy z oliwek

- sól i pieprz do smaku

- bagietka pszenna

**Wykonanie:**

Słonecznik podprażyć na suchej patelni, przełożyć do pojemnika, polać oliwą i zmiksować. Dodać drobno pokrojone listki bazylii, starkowany ser i wyciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić do smaku solą, pieprzem i dokładnie wymieszać. Pesto podawać na kromkach podpieczonej bagietki.

Smacznego

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175