**Domowe przekąski na wieczorny seans. Pomysł na wspólny czas ze znajomymi**

**Wieczorne oglądanie filmów i seriali stało się jednym z najpopularniejszych sposobów spędzania wolnego czasu. Zimą, gdy dni są krótkie, a kalendarz premier pełen nowych produkcji, domowe seanse zyskują szczególną rangę. Spotkania ze znajomymi, wspólne oglądanie seriali czy filmowe maratony coraz częściej odbywają się w salonach, a nie w kinach. Towarzyszy im jeden stały element — jedzenie, które można podjadać bez odrywania się od ekranu.**

Domowe przekąski stały się naturalną alternatywą dla gotowych produktów. Są świeże, bardziej dopasowane do gustu gości i — co równie ważne — przygotowane z lepszych składników. W 2026 roku nie chodzi już o ilość, ale o jakość i smak, który można osiągnąć prostymi metodami.

**Wieczorny seans jako nowy rytuał towarzyski**

Zimą szczególnie doceniamy wspólne, domowe formy spędzania czasu. Nowe sezony seriali i filmowe premiery stały się pretekstem do spotkań, które nie wymagają wielkiego planowania. Wystarczy wygodna kanapa, dobry tytuł i jedzenie, które można łatwo dzielić.

Ewa Polińska z MSM Mońki zwraca uwagę, że zmienia się podejście do tego, co stawiamy na stole podczas takich spotkań. „*Wieczorne seanse w domu to dziś pełnoprawna forma spotkań towarzyskich. Coraz częściej chcemy podać coś prostego, ale naprawdę smacznego. Domowe przekąski dają tę przewagę, że wiemy, z czego są zrobione i możemy dopasować je do nastroju spotkania.”*

Przekąski „do miski”, które można jeść wspólnie, sprzyjają rozmowie i budują luźną atmosferę. To jedzenie, które nie dominuje spotkania, ale idealnie je dopełnia.

**Dlaczego domowe przekąski wygrywają z gotowymi?**

Gotowe chipsy czy przekąski ze sklepu coraz częściej ustępują miejsca domowym wersjom. Powód jest prosty — domowe przekąski mogą być równie szybkie w przygotowaniu, a przy tym znacznie lepsze jakościowo. Kilka podstawowych składników wystarczy, by stworzyć coś chrupiącego, aromatycznego i efektownego.

W tym trendzie ogromną rolę odgrywają sery żółte. Dobrze dobrany ser nie tylko podkręca smak, ale także nadaje przekąskom charakterystyczną teksturę, którą tak lubimy podczas wieczornego podjadania. Ser, który dobrze się topi i ma wyrazisty, ale łagodny smak, sprawia, że nawet najprostsza przekąska nabiera „kinowego” charakteru.

Jak podkreśla Ewa Polińska: „*Sery żółte świetnie sprawdzają się w domowych przekąskach, bo są przewidywalne w użyciu i zawsze dają dobry efekt. Edamski ma łagodny, lekko orzechowy smak, który doskonale łączy się z pikantnymi lub słodkimi dodatkami. Dzięki temu nawet prosta przekąska smakuje jak coś wyjątkowego.”*

**Zima, premiery i jedzenie „do wspólnego podjadania”**

Sezon zimowy to czas intensywnych premier filmowych i serialowych. Coraz częściej planujemy całe wieczory wokół jednego tytułu lub kilku odcinków. W takich momentach najlepiej sprawdzają się przekąski, które można przygotować wcześniej lub w trakcie, bez potrzeby ciągłego stania w kuchni.

Nachos z domowych tortilli zapiekane z serem Edamskim MSM Mońki idealnie wpisują się w ten trend. Są chrupiące, ciągnące i podawane z wyrazistą salsą, która przełamuje ich kremowość. To przekąska, która znika ze stołu szybciej, niż kończy się czołówka serialu.

**Nachos z serem i salsą ananasowo–jalapeño**

Idealna propozycja na wieczorny seans — prosta w przygotowaniu, efektowna i stworzona do wspólnego podjadania.

**Składniki (4 porcje)**

Nachos:

4 pszenne tortille

200 g sera Edamskiego MSM Mońki, startego

1 łyżka oliwy

sól

**Salsa:**

1/2 świeżego ananasa lub ananas z puszki, dobrze odsączony

1 papryczka jalapeño

1/2 czerwonej cebuli

sok z 1 limonki

sól i odrobina cukru do smaku

świeża kolendra (opcjonalnie)

**Sposób wykonania:**

Tortille pokrój w trójkąty, wymieszaj z oliwą i szczyptą soli, a następnie rozłóż na blasze. Piecz w 180°C przez 8–10 minut, aż będą złociste i chrupiące. Posyp nachos startym serem Edamskim MSM Mońki i zapiekaj jeszcze około 5 minut, aż ser mocno się roztopi. W tym czasie drobno posiekaj ananasa, jalapeño i cebulę, skrop limonką, dopraw solą i odrobiną cukru. Podawaj nachos gorące, z salsą w osobnej miseczce.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175