**Domowe spotkania wracają do łask – Andrzejki w stylu „home party”**

**Jeszcze kilka lat temu większość z nas kojarzyła spotkania towarzyskie z wyjściami do restauracji czy klubów. Dziś coraz częściej wracamy do tego, co najbliższe i najprawdziwsze – do spotkań w domu, przy wspólnym stole, w gronie przyjaciół i rodziny. Domowe biesiadowanie znów stało się modne – jest spontaniczne, pełne luzu i smaku. Nie chodzi w nim o perfekcyjną zastawę, ale o atmosferę, rozmowę i wspólne gotowanie.**

Jedną z najlepszych okazji do takich spotkań są Andrzejki – święto, które łączy tradycję, zabawę i jesienny urok długich wieczorów. To czas wróżb, śmiechu i dobrego jedzenia. Coraz więcej osób decyduje się spędzić je w domowym gronie, stawiając na nieformalne przyjęcia typu home party, gdzie centrum wydarzeń stanowi stół pełen przekąsek i drobnych przysmaków.

**Domowa uczta – prostota i bliskość**

Trend powrotu do domowych spotkań nie jest przypadkowy. Po latach, gdy żyliśmy w pośpiechu, coraz bardziej cenimy sobie autentyczność i bliskość. Spotkanie w domu to przestrzeń, w której można być sobą – bez stresu, bez pośpiechu i bez nadęcia. Tu liczy się śmiech, wspólne gotowanie i dzielenie się jedzeniem.

Jak mówi Ewa Polińska z MSM Mońki: „*Jedzenie zawsze łączyło ludzi, a wspólne gotowanie tworzy wyjątkową atmosferę. Nawet proste przekąski nabierają smaku, gdy powstają w towarzystwie i z dobrych składników.”*

I właśnie o te składniki chodzi. Domowe biesiadowanie nie musi oznaczać wielogodzinnego stania w kuchni. Coraz popularniejszy format finger food, czyli przekąsek na jeden kęs, idealnie wpisuje się w klimat takich spotkań. To mini-dania, które można przygotować wcześniej, pięknie podać i jeść bez użycia sztućców.

**Finger food – smacznie, tanio i szybko**

Przekąski finger food mają trzy ogromne zalety. Po pierwsze – są ekonomiczne. Do ich przygotowania wystarczy kilka prostych składników, które często mamy już w lodówce. Po drugie – nie wymagają długiego gotowania czy pieczenia, więc nie uwiężą gospodarza w kuchni. Po trzecie – robią wrażenie. Mini tosty, ruloniki, koreczki czy mini tarty nie tylko świetnie smakują, ale też wyglądają efektownie i kolorowo.

Sekretem udanych przekąsek jest dobór dobrych składników – to one nadają całości charakteru. W polskich domach jednym z ulubionych elementów finger food pozostaje ser żółty, zwłaszcza Gouda, która dzięki swojej łagodnej, lekko orzechowej nucie komponuje się z wieloma smakami: mięsnymi, warzywnymi, a nawet owocowymi.

Jak podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki: „Gouda to ser o wyjątkowo uniwersalnym charakterze. Doskonale się topi, a jednocześnie zachowuje swoją strukturę, dzięki czemu świetnie sprawdza się zarówno na ciepło, jak i w zimnych przekąskach. To produkt, który pozwala eksperymentować w kuchni – a przy tym zawsze smakuje domowo.”

Gouda, zwłaszcza ta z polskich mleczarni, ma w sobie coś wyjątkowego – naturalność i głębię smaku. Dzięki niej nawet prosta przekąska może stać się małym dziełem kulinarnym.

**Przekąski idealne na Andrzejki**

Andrzejki to wieczór, który aż prosi się o luźne menu: mini grzanki z serem i oliwkami, roladki z tortilli z serem i szynką, pieczone ziemniaczki z dipem, koreczki z winogronem i serem, a do tego lampka wina lub grzane piwo z przyprawami. Takie jedzenie nie wymaga sztywnej oprawy – można je serwować na dużych deskach lub półmiskach, w duchu „sharing table”, by każdy sięgał po to, co lubi.

Najważniejsze, by potrawy były kolorowe, pachnące i różnorodne. Andrzejkowe menu może łączyć słodkie i słone smaki, ciepłe i zimne przekąski. Taki mix tworzy nie tylko kulinarną przygodę, ale też zachęca gości do rozmów, próbowania, dzielenia się – a przecież o to właśnie chodzi w domowym biesiadowaniu.

**Mini tartaletki z serem Gouda, karmelizowaną cebulą i jabłkiem**

Składniki (na ok. 10 sztuk):

1 opakowanie ciasta francuskiego

150 g sera Gouda (np. MSM Mońki)

2 średnie cebule

1 jabłko

1 łyżka masła

1 łyżeczka miodu

sól, pieprz, tymianek (świeży lub suszony)

opcjonalnie kilka listków rukoli do dekoracji

**Przygotowanie:**

Cebule pokrój w cienkie piórka i podsmaż na maśle, aż zmiękną. Dodaj miód, odrobinę soli i pieprzu, smaż jeszcze kilka minut, aż lekko się skarmelizują. Jabłko pokrój w cienkie plasterki. Ciasto francuskie pokrój na kwadraty (ok. 7×7 cm), ułóż w foremkach na muffinki lub na blasze. Na każdy kawałek połóż trochę cebuli, plasterek jabłka i porcję startego sera Gouda. Posyp tymiankiem. Piecz w 200 °C przez 12–15 minut, aż ciasto się zarumieni, a ser roztopi. Podawaj ciepłe lub lekko przestudzone, udekorowane listkami rukoli.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­