**Karnawał na jeden kęs - proste przepisy na świętowanie w domowym zaciszu**

**Bezpowrotnie minęły czasy spontanicznych imprez przy słonych paluszkach. Nadszedł czas uroczych przekąsek, które wyglądają niczym małe dzieła sztuki kulinarnej. Choć ich przygotowywanie może wydawać się trudne, co zniechęca niejednego organizatora domówki, ich wykonanie jest równie proste, jak konsumpcja. Chcesz zaskoczyć swoich gości niebanalnymi „finger food'sami”? Mamy w zanadrzu kilka sprawdzonych i szybkich w przygotowaniu propozycji!**

**Miniaturowe przekąski – maksymalny efekt**

Na domówkach najlepiej sprawdzają się przekąski „na jeden kęs”. Możemy po nie chwycić w locie między pląsami na parkiecie, w toku pasjonującej rozmowy, czy pełnej emocji wciągającej gry towarzyskiej. Przekąski serwowane podczas przyjęcia karnawałowego powinny być lekkostrawne, ale i pożywne, aby pozwalały na zabawę do białego rana.

Przygotowanie jedzenia na domówkę warto rozpocząć odpowiednio wcześnie. Zaplanujmy menu i zróbmy listę zakupów, aby nic nas nie zaskoczyło. Ponieważ serwowane przekąski muszą wytrzymać w doskonałym stanie przez długie godziny, warto postawić na takie, których nie trzeba spożywać od razu po przygotowaniu, ale w temperaturze pokojowej. Oprócz doskonale znanych koreczków, na domówce sprawdzą się także kanapeczki podawane na krakersach, które nie zmiękną tak szybko, jak zwykła bagietka. Można także przygotować domowe nachosy, czyli upieczone trójkąciki z gotowych placków tortilli. Można je swobodnie maczać w różnego rodzaju dipach, np. serowym lub barbeque. Sprawdzą się także jako dodatek do różnego rodzaju past, hummusów i sałatek.

**Grunt to strategia**

Podczas planowania menu na domówkę, w pierwszej kolejności należy zadbać o najwyższej jakości produkty, ponieważ nawet najznakomitsze przepisy nie wyjdą tak dobrze, jeśli nie zwrócimy na to uwagę. Zwracajmy uwagę na tzw. „czystą etykietę”, która powinna zawierać minimum składników niezbędnych do stworzenia produktu. Np. w przypadku sera żółtego będą to mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej i podpuszczka mikrobiologiczna. Zwróćmy też uwagę na opakowanie, by jak najdłużej zachować ich świeżość i najwyższą jakość.

– Dzięki serom żółtym plasterkowanym zamykanych w opakowaniach typu „open-close” mamy gwarancję najwyższej świeżości – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki. - Nowoczesne opakowania pozwalają nie tylko na dłuższe przechowywanie żywności, ale także utrzymanie ich naturalnego smaku i aromatu. Dojrzewające sery żółte są produktem szczególnie narażonym na ich utratę. – zauważa.

Choć w okresie karnawału królują słodkie pączki i faworki, to także dobry czas na spróbowanie malutkich pączków w wersji wytrawnej. Słone pączki serowe z ostrym sosem oliwnym | MSM Mońki (msm-monki.pl) sprawdzą się doskonale jako poręczne „finger food'sy” i z pewnością zaskoczą nie tylko wielbicieli klasyki.

**Karnawał – idealny czas na poznawanie nowych smaków**

Spotkania towarzyskie w domowym zaciszu zachęcają do smakowania zupełnie nowych potraw. Składnikami, za pomocą których możemy zaimponować naszym gościom, są rożnego rodzaju owoce morza. Koktajle z krewetek, mule lub ostrygi podawane w muszelkach, czy sałatki z podsmażonymi kalmarami lub mackami ośmiorniczek – wbrew pozorom ich przygotowanie wcale nie wymaga wiele czasu. Wystarczy, że zadbamy o ich najwyższą jakość. Ich smak, zwłaszcza w towarzystwie dobrego musującego wina, obroni się sam.

Sprawdzonym przepisem na wykorzystanie owoców morza w niebanalnej formie są Verinki z żółtym serem i krewetkami. Ta niebanalna przekąska rodem z Francji jest podawana w kieliszkach, małych słoiczkach, filiżankach do espresso lub innych niewielkich pojemniczkach. Składa się z kilku warstw, uzupełniających się pod względem smaku i struktury. Przepis podajemy na końcu artykułu.

**Dobrze się gotuje w miłym towarzystwie**

Jeżeli obawiacie, że przygotowanie domowych przekąsek okaże się zbyt czasochłonne, a Wy zamiast w towarzystwie gości, spędzicie karnawał przy garnkach i patelniach, umówcie się z gośćmi, by przyszli do Was wcześniej, by wspólnie przygotować coś pysznego przy kieliszku dobrego wina. Może okazać się, że przygotowania do imprezy są równie atrakcyjne, co samo przyjęcie.

Wspólne gotowanie to coraz popularniejsza forma spędzania czasu z przyjaciółmi. Zachęcają do tego salony połączone z kuchnią, w których centralnym punktem są wyspy, na których przygotowywane są posiłki. Wspólne gotowanie to doskonała forma interakcji, która wymaga uważnej obecności oraz wzajemnego słuchania i komunikowania się. Efektem wspólnej pracy jest pyszny posiłek, który smakuje zupełnie inaczej, niż przygotowywany samodzielnie.

Wspólne gotowanie buduje więzi społeczne. To niezwykle ważny element naszej kultury i tożsamości, który kultywowany jest od zarania dziejów. Szacunek do tradycji jest także głęboko zakorzeniony w DNA niektórych marek.

– Jako producent różnych gatunków serów dojrzewających, czerpiemy wszystko, co najlepsze, z klasycznych receptur - zdradza Ewa Polińska z MSM Mońki. - Sery dojrzewające to bogata historia, różnorodne nuty smakowe i niepowtarzalny aromat, którym należy się odpowiedni szacunek. To nie tylko dodatek do dań, ale także doskonała samodzielna przekąska, pasująca zarówno do delikatnych win, jak i znacznie mocniejszych trunków.

Ciekawym elementem wieńczącym domówkę może być także wspólne przygotowywanie... śniadania. Nic tak nie cieszy rano, jak aromatyczna jajecznica i duży kubek mocnej kawy. Poranny posiłek to doskonała okazja by powspominać szczegóły minionej nocy. Być może niektórym co nieco umknęło uwadze. Leniwie przepływający czas, przy wspólnym śniadaniu mija jednak tak szybko, że często przeciąga się do południa, budując już całkiem nową, wspólną historię.

**Verinki z żółtym serem i krewetkami**

Składniki:

- 20 dag żółtego sera Podlaskiego MSM Mońki w bloku

- 1 marchewka

- 2 jajka

- 50 ml śmietany 18%

- pęczek szczypiorku

- 10 krewetek

- ząbek czosnku

Przygotowanie:

Ser i marchewkę zetrzeć na tarce o małych oczkach. Jajka ugotować na twardo i drobno posiekać. Krewetki lekko podsmażyć na maśle z małą ilością czosnku. W małych kieliszkach układać warstwami: ser, marchewka, jajko, śmietana, szczypiorek, krewetka.

Smacznego!

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175