**Klasyka w nowej odsłonie – z tym dodatkiem**

**unowocześnisz tradycyjne świąteczne dania**

**Choć obchody Świąt Bożego Narodzenia wiążą się z celebrowaniem wielu rodzinnych tradycji, ich radosny i pogodny duch pozwala na pewne eksperymenty w tej materii. Najciekawsze eksperymenty wychodzą oczywiście w kuchni. Czasami dodanie jednego składnika, zupełnie zmienia charakter dania, które od lat przygotowywane było zgodnie z tradycyjną recepturą, wydobywając z pozostałych składników zupełnie nowe nuty smakowe i aromatyczne. Taką moc ma dojrzewający ser żółty, którego kremowy smak, delikatna słoność oraz wyrazisty zapach z delikatną orzechową nutą, pozwalają przedstawić klasykę w zupełnie nowej odsłonie. Jak konkretnie? O tym poniżej.**

**Tradycja vs nowoczesność**

Święta pachną przyprawami korzennymi, leśnymi grzybami, zakwasem z buraków, makiem gotowanym w mleku, ciastem drożdżowym i smażonym na maśle karpiem. Ten aromat koi nas i otula od środka oraz pozwala czuć się bezpiecznie, niezależnie od okoliczności. Kwintesencję smaku wielu świątecznych potraw zapewnia nabiał. Warunek jest jeden – musi być najwyższej jakości.

– *Tradycyjne produkty mleczne wytwarzane są z niewielu składników. Dzięki temu kuszą swoją autentycznością i są gwarancją, że ich smak jest esencją tego, co najlepsze z natury*. – podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki. – *Stosowana przez nas tzw. „czysta etykieta” to nie tylko dowód na jakość wszystkich użytych składników, ale także świadome podejście do transparentności i odpowiedzialności wobec konsumentów. To gwarancja, że każdy produkt powstaje z najwyższej jakości surowców, bez zbędnych dodatków, sztucznych barwników czy konserwantów, co przekłada się na bezpieczeństwo i autentyczny smak*. – dodaje.

Daniem, które jest prawdziwym polem do popisu dla kulinarnej kreatywności są pierogi. Od wieków eksperymentujemy zarówno z farszami, jak i ciastem. Kapusta z grzybami, ziemniaki z twarogiem, soczewica z burakami i fetą, jarmuż i orzechy włoskie, a może pieczona dynia – możliwości są nieograniczone. Wystarczy garść tartego żółtego sera, by dowolny farsz był jeszcze bardziej aksamitny, aromatyczny i kremowy. Jeżeli przygotowujesz pierogi pieczone, możesz dodać także odrobinę tartego sera żółtego do ciasta. Dzięki temu uzyskasz nie tylko złotą i chrupiącą skórkę, ale także niepowtarzalny aromat po wyjęciu z piekarnika.

**Ryba z serem żółtym? Dlaczego nie!**

Eksperymentowanie w kuchni, także podczas świąt, może być niezwykle ekscytującym doświadczeniem. Boże Narodzenie to doskonały moment, by dowolnie modyfikować przepisy na dania rybne. Wszystkim miłośnikom smażonego na maśle karpia polecamy dodać do panierki garść drobno tartego żółtego sera. Skórka będzie nie tylko bardziej aromatyczna, ale także wyjątkowo chrupiąca i złocista. Wielbicielom śledzi pod pierzynką również polecamy dodać do śmietany garść tartego, kremowego i elastycznego sera żółtego, np. sera morskiego. Dlaczego akurat ten a nie inny?

– *Ser morski, należący do dojrzewających serów żółtych typu holenderskiego, wyróżnia się delikatną i elastyczną strukturą oraz pikantnym smakiem. Ze względu na swoją sprężystość, sprawdza się zarówno w daniach na ciepło, jak i zimno.* – poleca Ewa Polińska, MSM Mońki. – *Podczas świąt najlepiej smakują nam potrawy rozpływające się w ustach, delikatnie rozgrzewające i otulające nas od środka. Taki efekt możemy uzyskać dodając do nich odrobinę tartego sera żółtego. Ten prosty składnik zmienia nie tylko strukturę dania, nadając mu bardziej kremowej konsystencji, ale także smak i aromat potrawy, poprzez dodatkowe słone, pikantne i orzechowe nuty.*

Choć karp jest niekwestionowanym królem Wigilii, podczas pozostałych dni świąt niepodzielnie rządzi śledź, przygotowywany na dziesiątki różnych sposobów – w śmietanie, oleju, czy ziołowej marynacie. Niezwykle prostą przekąską, która umili świąteczne oczekiwanie są koreczki z kawałków marynowanego śledzia, kosteczek sera żółtego oraz soczystych warzyw – czerwonej papryki czerwonej, pomidorków koktajlowych, rzodkiewek lub ogórka.

**Sprawdzony przepis na udane święta**

Tym, co sprawia, że Święta Bożego Narodzenia są naprawdę magiczne i niezapomniane, jest wdzięczność: za czas spędzony z bliskimi, za drobne gesty dobroci, za wspólnie dzielone chwile przy stole. Doceniajmy to, co naprawdę ważne i czerpmy radość z małych, codziennych momentów, które w Święta nabierają wyjątkowego znaczenia. To dlatego barszcz w Wigilię smakuje zawsze wyjątkowo. Pierogi jakoś bardziej rozpływają się w ustach. I nawet karp, który na co dzień rzadko gości w naszym menu, w noc wigilijną wprawia wszystkich w zachwyt. Nie zawsze musi być przygotowany zgodnie z tradycyjnymi recepturami. Jednym z pomysłów na podanie tego klasycznego świątecznego dania w nieco innej osłonie jest karp z serowo-pieczarkowym farszem, na którego przepis podajemy pod artykułem.

Najwyższej jakości nabiał, dorodne kasze, aromatyczny miód, pachnące lasem grzyby, świeże ryby oraz własnoręcznie kiszona kapusta, to prawdziwe skarby świątecznego stołu. Nie zapominajmy przy tym o kluczowym składniku - atmosferze pełnej ciepła, miłości i wzajemnego wsparcia.

**Świąteczny karp z serowo-pieczarkowym farszem**

Składniki:

- świeży karp

- 500 g świeżych pieczarek

- 1 średni pęczek natki pietruszki

- 1 cebula

- 150 g sera Gouda MSM Mońki w plastrach

- 3 ząbki czosnku

**Wykonanie:**

Pieczarki pokroić w cząstki, cebulę w kostkę i podsmażyć na oleju. Odstawić do wystygnięcia, a karpia doprawić solą i pieprzem. Do wystudzonych pieczarek dodać pokrojoną natkę, 80 gramów pokrojonego sera oraz sól i pieprz do smaku. Całość dokładnie wymieszać i nafaszerować karpia, następnie natłuścić rybę odrobiną oleju. Piec w temperaturze 180°C przez godzinę. Piętnaście minut przed końcem pieczenia, na karpia położyć pozostałe plasterki sera.

Smacznego!

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­