**Koszt przygotowania świąt w 2024 roku – gdzie możemy szukać oszczędności?**

**Zakupy spożywcze, prezenty, przystrojenie domu, czy dojazdy do najbliższych – to tylko niektóre, najbardziej oczywiste wydatki związane ze świętami Bożego Narodzenia. Każdego roku odnotowujemy co najmniej kilkuprocentowy wzrost cen przygotowania świąt. Tym, co wyróżnia 2024 rok są dodatkowo rosnące koszty energii oraz kosztów pracy, co odczują głównie te osoby, które nie gotują samodzielnie i zamawiają świąteczne przysmaki „na wynos” w restauracjach. Mamy sprawdzone sposoby na alternatywną, tańszą opcję.**

Każdego roku wielu z nas planuje ograniczać wydatki na święta. Niestety, natłok spraw do załatwienia, brak czasu i dodatkowy stres spowodowany wizytą gości sprawia, że ostatecznie ulegamy pokusom i szukamy szybkich, gotowych i niekoniecznie rozsądnych ekonomicznie rozwiązań. Tym, co z pewnością może nas uratować jest wcześniejsze planowanie wszystkich działań oraz nieodkładanie zakupów i przygotowywania świątecznych potraw na ostatnią chwilę.

**Singiel, para, czy rodzina z dziećmi – komu najtrudniej oszczędzać na świętach?**

Zgodnie z danymi z Barometru Providenta, przeciętne wydatki na organizację świąt Bożego Narodzenia wyniosą w tym roku 1453 zł. Z wyliczeń ZBP wynika, że w zeszłym roku przeciętna 4-osobowa rodzina, składająca się z rodziców i dwójki dzieci, wydała na organizację Bożego Narodzenia około 3739,70 zł. Kwota nie zawierała kosztów zakupu upominków, które w każdej rodzinie kształtują się inaczej. W 2015 roku podstawowe artykuły spożywcze kosztowały około 50 zł. W 2024 roku cena tych samych produktów wzrosła ponad dwukrotnie. Czy wobec tego istnieje sposób na to, by nie nadwyrężyć portfela? Przede wszystkim planowanie świąt warto rozpocząć od analizy wszystkich planowanych wydatków i znalezieniu takich kosztów, które możemy współdzielić z innymi. W grupie siła, dlatego święta spędzone w gronie rodziny lub przyjaciół, średnio na osobę wychodzą znacznie taniej, niż w domu singla lub bezdzietnej pary.

Święta spędzane w większym gronie to nie tylko oszczędność na zakupach, ale także oszczędność czasu i wysiłku wkładanego w organizację świąt. Każdy gość może sam przygotować jedną ze świątecznych potraw i w ten sposób odciążyć gospodarzy. Jednym z największych wyzwań w okresie świątecznym jest niemarnowanie żywności i korzystanie z takich produktów, które mogą pozostać świeże na dłużej.

– Podczas zakupów, warto zwrócić uwagę na opakowania, w jakich sprzedawane są nasze ulubione produkty. Jednym z pomysłów na zatrzymanie świeżości produktów, które tracą ją stosunkowo szybko np. dojrzewających serów żółtych, są nowoczesne opakowania typu „open-close”. Możliwość swobodnego wyjmowania pojedynczych plasterków sera, a następnie szczelnego zamykania reszty – by nie traciły swojego naturalnego smaku i aromatu – to jeden z patentów, który pozwoli rozkoszować się ulubionym przysmakiem do ostatniego plasterka - radzi Ewa Polińska z MSM Mońki.

**Na co wydamy najwięcej?**

Statystycznie najwięcej wydajemy na zakupy artykułów spożywczych. Choć koszty przystrojenia domu również nie należą do najniższych, tego typu zakupy najczęściej dokonujemy raz na kilka lat. Do łask powróciły sztuczne choinki, które dziś wyglądają niemal identycznie, jak te prosto z lasu.

Święta Bożego Narodzenia to czas doceniania tego co dała nam natura. Świąteczne dania przygotowujemy głównie na bazie warzyw, strączków, kasz, orzechów i suszonych owoców. Niestety, tegoroczne susze i powodzie oraz wiosenne przymrozki znalazły odbicie w cenach i dostępności płodów rolnych, także w grudniu. Tym bardziej warto zadbać o racjonalne gospodarowanie każdym zakupionym produktem.

**Sprawdzone patenty na oszczędności**

Pierwszym obszarem poszukiwania oszczędności świątecznych jest zakup prezentów dla najbliższych. W wielu domach to tradycji weszło losowanie osoby, dla której będzie się szykować niespodziankę. Tym sposobem nie tylko każdy znajdzie coś pod choinką, ale także każdy w równym stopniu zaangażuje się w pomoc przepracowanemu świętemu Mikołajowi.

Doskonałym pomysłem na świąteczny prezent jest coś, co możemy wykonać samodzielnie. Niezależnie od efektu końcowego, dzieło naszej pracy i uważności z pewnością wywoła na twarzy osoby obdarowanej naprawdę szczere emocje, a sam podarunek zostanie zapamiętany na dłużej.

W wielu polskich domach przy świątecznych stołach nie zabraknie gości z zagranicy. Tym, co z pewnością sprawi im największą radość będzie powrót do tradycyjnych, naturalnych, polskich smaków. Świeże masło, kremowe sery, naturalnie wędzone wędliny, czy domowe pasztety, natychmiast przenoszą nas w czasie i przestrzeni do błogich lat dzieciństwa. Warto przy tym zadbać o najwyższą jakość produktów.

– Tradycyjne produkty mleczne wytwarzane są wyłącznie z naturalnych składników. Mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej oraz podpuszczka mikrobiologiczna - nic więcej nie jest potrzebne do tego, by powstał najwyższej jakości produkt o wyśmienitym smaku i wyjątkowym aromacie, a także cennych właściwościach zdrowotnych. – zauważa Ewa Polińska z MSM Mońki.

Jednym ze sprawdzonych pomysłów na podarunki w stylu DIY są samodzielnie przygotowane przysmaki pachnące świętami. Mogą to być np.:

– pełna korzennych przypraw masa czekoladowo-orzechowa do smarowania pieczywa,

– kandyzowane plasterki cytryny, zamknięte w naturalnym syropie, idealne jako dodatek do herbaty,

– własnoręcznie przygotowana mieszanka herbat, przypraw i suszonych płatków kwiatów,

– domowa nalewka lub mleczny likier, na rozgrzanie po zimowych spacerach,

– ciasteczka, trufle lub domowe krówki, które osłodzą mocną poranną kawę,

– kiszonki, pikle i inne kolorowe przetwory, zamknięte w uroczych słoikach,

– wytrawne pączki serowe, które można serwować z aromatycznymi sosami, na które przepis – prosto od szefa kuchni z Dwór Korona Karkonoszy – podajemy poniżej.

**Słone pączki serowe z ostrym sosem oliwnym**

Składniki:

- Składniki na pączki:

- 0,75 l mleka

- 0,75 kg mąki

- 3 żółtka

- 30 g drożdży

- 1 płaska łyżeczka soli

- 2 płaskie łyżeczki cukru

- 3-4 gałązki świeżego rozmarynu

- pieprz do smaku

- 200 g sera Gouda MSM Mońki

- olej rzepakowy do smażenia

- Składniki na sos:

- 100 ml oliwy z oliwek

- 2 łyżki sosu sojowego

- ¼ średniej papryczki chili

- ½ pęczka szczypiorku

- 1 łyżka soku z cytryny

- sól do smaku

- 1 łyżeczka łuskanego

- prażonego sezamu

**Wykonanie:**

Do drożdży dodać 3 łyżki letniego mleka, ½ łyżeczki cukru i całość wymieszać. Posypać łyżką mąki, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na około 15 minut.

Do pozostałej mąki wlać mleko, dodać żółtka jaj, wcześniej przygotowane drożdże, sól, posiekane igiełki rozmarynu oraz pieprz do smaku. Całość dokładnie wymieszać rózgą. Następnie dodać pokrojony w drobną kostkę ser, wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 20-30 minut.

W szerokim garnku rozgrzać dużą ilość oleju. Usmażyć pączki, zgarniając ciasto palcem z łyżki stołowej prosto do garnka z olejem. Pączki po usmażeniu odsączać z tłuszczu na ręcznikupapierowym. W osobnej miseczce zmieszać wszystkie składniki na sos.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­