### **Przekąski na Halloween – ser żółty w nietypowych kształtach**

**Halloween coraz mocniej zadomowiło się w naszej kulturze – to świetna okazja, by spotkać się w gronie przyjaciół, obejrzeć klimatyczny film czy zorganizować wieczór pełen kreatywnych przekąsek. Choć dynia gra w tym czasie pierwsze skrzypce, to warto pomyśleć również o innych składnikach, które nie tylko ozdobią stół, ale i zachwycą smakiem. Jednym z nich jest ser żółty, który można w prosty sposób zamienić w efektowne halloweenowe przekąski.**

#### **Serowe inspiracje w duchu Halloween**

Żółty ser jest niezwykle wdzięcznym produktem – łatwo się kroi, pięknie prezentuje i doskonale komponuje z różnymi dodatkami. Wystarczy sięgnąć po foremki do ciasteczek w kształcie dyni, nietoperza czy duszka, by ze zwykłego sera stworzyć przekąski, które wywołają uśmiech na twarzach gości.

 „Takie słone, serowe przekąski to świetna alternatywa dla słodyczy, których w Halloween zwykle jest pod dostatkiem. Są sycące, smaczne i zdecydowanie bardziej wartościowe” – podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki.

Można je podać samodzielnie – na desce serów – albo wpleść w inne dania. Mini kanapeczki z serowymi duszkami, koreczki z nietoperzami czy wrapy, w których plasterki sera układają się jak pajęcza sieć, to tylko kilka pomysłów, które odmienią jesienny wieczór.

#### **Klimat, który tworzą detale**

Podczas Halloween liczy się nie tylko smak, ale i oprawa. Świece, dynie, lampiony i drobne dekoracje sprawiają, że atmosfera staje się wyjątkowa. Serowe przekąski w fantazyjnych kształtach idealnie wpisują się w tę estetykę. Są lekkie, a jednocześnie sycące, dzięki czemu sprawdzą się zarówno jako dodatek do innych potraw, jak i główna atrakcja przekąskowego stołu.

Ser żółty z MSM Mońki wyróżnia się delikatnym smakiem i elastyczną konsystencją, dzięki czemu łatwo go kroić i formować. Pod wpływem obróbki cieplnej pięknie się zapieka, a podany na zimno zachowuje intensywny aromat. To idealny produkt, aby nadać halloweenowym przekąskom nie tylko efektowny wygląd, ale i prawdziwą głębię smaku.

„Dzieci uwielbiają słodycze, ale kiedy podamy im ser w ciekawych kształtach, chętnie sięgają po takie przekąski. To zdrowsza i bardziej pożywna alternatywa, która też potrafi być zabawna” – dodaje Ewa Polińska.

#### **Wspólne przygotowania – zabawa dla całej rodziny**

Przygotowywanie przekąsek na Halloween to świetna okazja, by zaangażować dzieci i bliskich. Wspólne wycinanie serowych kształtów, dekorowanie kanapeczek czy układanie koreczków zamienia kuchnię w miejsce twórczej zabawy. To prosty sposób, aby wspólne gotowanie stało się częścią świętowania.

### **Przepis na serowe przekąski na Halloween**

**Składniki:**

* 200 g sera żółtego MSM Mońki (np. gouda lub edamski)
* kilka kromek pełnoziarnistego pieczywa
* 1 czerwona papryka
* garść oliwek
* świeży ogórek lub cukinia
* wykałaczki
* foremki do ciastek w kształcie duszków, nietoperzy, dyni

**Przygotowanie:**

1. Ser pokrój w plastry i za pomocą foremek wytnij kształty związane z Halloween.
2. Kromki chleba również możesz wyciąć w fantazyjne formy – będą bazą dla mini kanapek.
3. Paprykę, oliwki i ogórka pokrój na drobne kawałki – posłużą jako „oczy” i dekoracje dla serowych duszków i nietoperzy.
4. Ułóż składniki na pieczywie lub nabij na wykałaczki, tworząc mini koreczki.
5. Podawaj na udekorowanej desce, w otoczeniu małych dyń i świec.

Efekt? Kreatywne, kolorowe i smaczne przekąski, które zachwycą dzieci i dorosłych, a stół zamienią w prawdziwie halloweenową ucztę.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­