**Randka w domu – dlaczego comfort food to najlepszy pomysł na walentynkową kolację**

**Walentynki coraz częściej świętujemy inaczej niż jeszcze kilka lat temu. Zamiast zatłoczonych restauracji, sztywnych rezerwacji i narzuconych z góry menu, Polacy wybierają dom. Intymny, spokojny i prawdziwy. Kolacja we dwoje przygotowana w domu staje się nie tylko alternatywą, ale wręcz świadomym wyborem — sposobem na bycie razem, bez pośpiechu i presji. W 2026 roku randka w domu wpisuje się w szerszy trend comfort food, czyli kuchni, która ma dawać przyjemność, ciepło i poczucie bliskości.**

Domowa kolacja walentynkowa przestaje być popisem kulinarnym. Coraz rzadziej chodzi o skomplikowane dania czy perfekcyjne podanie. Liczy się atmosfera, zapach unoszący się w kuchni i jedzenie, które można jeść powoli, dzielić się nim i wracać po dokładkę. Comfort food idealnie odpowiada na te potrzeby — jest sycące, rozgrzewające i emocjonalne. Takie, które kojarzy się z troską, spokojem i byciem tu i teraz.

**Dlaczego randka w domu wygrywa z restauracją?**

Zimowy luty sprzyja zwolnieniu tempa. Po intensywnym styczniu i początku roku coraz częściej szukamy momentów wytchnienia. Dom staje się naturalnym miejscem spotkań — bez hałasu, bez zegarka odliczającego czas rezerwacji, bez presji „idealnych” Walentynek. Kolacja przygotowana razem lub dla kogoś bliskiego zyskuje zupełnie inny wymiar niż wyjście na miasto.

Ewa Polińska z MSM Mońki zauważa, że jedzenie w walentynkowy wieczór coraz częściej ma być emocjonalnym doświadczeniem, a nie kulinarnym pokazem: *„Widzimy wyraźnie, że Polacy szukają dziś w jedzeniu czegoś więcej niż tylko smaku. Kolacja we dwoje w domu ma budować nastrój, dawać poczucie bliskości i komfortu. Dlatego tak dobrze sprawdzają się dania rozgrzewające, delikatne, kremowe, które można spokojnie celebrować bez pośpiechu. Nie trzeba skomplikowanego gotowania. Wystarczą przystawki z dobrych składników – koreczki, deska serów czy małe kanapki.”*

Domowa randka pozwala także na większą swobodę. Można gotować razem, dopasować danie do własnych upodobań i stworzyć kolację, która naprawdę odpowiada obu stronom. Comfort food w tym kontekście przestaje być „zwykłym jedzeniem” — staje się elementem wspólnego doświadczenia.

**Comfort food jako styl gotowania na 2026 rok**

Kuchnia comfort food w walentynkowym wydaniu nie oznacza ciężkich czy przytłaczających dań. To raczej jedzenie miękkie w odbiorze, łagodne, rozgrzewające i aromatyczne. Takie, które koi zmysły i pozwala się zatrzymać. Coraz częściej sięgamy po dania jednogarnkowe, kuchnię inspirowaną Orientem, delikatne curry czy warzywne potrawy na mleku kokosowym, które łączą w sobie sytość i lekkość.

Sery żółte w tej kuchni odgrywają szczególną rolę. Nie dominują dania, ale subtelnie je dopełniają, dodając struktury i głębi. W potrawach walentynkowych coraz częściej wykorzystywane są sery, które zachowują swoją formę po podgrzaniu i wprowadzają ciekawy kontrast tekstur.

Jak podkreśla Ewa Polińska: *„Sery, które nie rozpływają się całkowicie, doskonale wpisują się w nowoczesną kuchnię comfort food. Pozwalają zachować strukturę dania i sprawiają, że każdy kęs jest trochę inny. To świetny wybór na kolację, która ma być przyjemna, ale nie przytłaczająca.”*

**Walentynkowa kolacja bez stresu**

W lutym szczególnie cenimy dania, które nie wymagają ciągłego stania przy kuchence. Kolacja walentynkowa ma być tłem do rozmowy, a nie projektem logistycznym. Dlatego rośnie popularność potraw, które można przygotować w jednym garnku, a następnie spokojnie podgrzewać i serwować bez nerwowego pilnowania czasu.

Curry ziemniaczano–kalafiorowe z dodatkiem sera Nadbiebrzańskiego MSM Mońki idealnie wpisuje się w ten trend. Jest aromatyczne, delikatne, rozgrzewające i na tyle sycące, że nie potrzebuje wielu dodatków. To danie, które można podać w głębokich miskach, postawić na środku stołu i dzielić się nim w naturalny, swobodny sposób.

**PRZEPIS:**

**Curry ziemniaczano–kalafiorowe z kostkami sera Nadbiebrzańskiego MSM Mońki**

To propozycja na walentynkową kolację w domu, która łączy komfort, delikatność i subtelną egzotykę. Kostki sera dodane na końcu delikatnie się podgrzewają, pozostając sprężyste i kremowe w środku.

**Składniki (4 porcje):**

500 g ziemniaków

1 mały kalafior

1 puszka ciecierzycy

1 puszka mleka kokosowego

2 łyżki pasty curry

200 g sera Nadbiebrzańskiego MSM Mońki

**Sposób wykonania:**

Ziemniaki i kalafiora pokrój w średniej wielkości kawałki. W garnku podsmaż pastę curry, aż uwolni aromat, następnie dodaj warzywa i mleko kokosowe. Gotuj na małym ogniu przez około 20 minut, aż warzywa będą miękkie, a sos lekko zgęstnieje. Dodaj ciecierzycę oraz pokrojony w kostkę ser Nadbiebrzański MSM Mońki. Podgrzewaj krótko, bez intensywnego mieszania, tak aby ser się ogrzał, ale zachował swoją strukturę. Podawaj od razu, najlepiej w głębokich miskach.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175