**Świąteczne ABC: jakie sery warto mieć w kuchni, by przygotować szybkie przekąski dla gości?**

**W święta uwielbiamy dogadzać sobie i naszym gościom. Chętnie dzielimy się pysznym jedzeniem i sprawdzonymi przepisami. Okazuje się, że gotowanie z sercem i uważnością nie musi oznaczać godzin stania przy garnkach, a przepyszne świąteczne przekąski można przygotować zaledwie w kilka chwil. Wystarczy zastosować nasze świąteczne ABC.**

**A, jak absolutna klasyka**

Choć każdy z nas pragnie spędzać święta po swojemu, bardzo chętnie ulegamy magii świątecznej tradycji. Smaki przekazywane z pokolenia na pokolenie budują naszą tożsamość i są dla nas ostoją w niepewnych czasach. Daniem, które rozgrzewa nas już na samą myśl są różnego rodzaju zupy. Intensywny barszcz czerwony, delikatny bulion rybny czy aromatyczna zupa grzybowa – choć ich przygotowanie wymaga od nas czasu i uwagi, łatwo możemy je zawekować lub zamrozić, by później szybko ogrzać w dowolnej chwili.

Być może odgrzewana zupa nie kojarzy się nam jakoś szczególnie wykwintnie, tymczasem za pomocą kilku sprawdzonych patentów możemy wyczarować z niej danie niczym z najlepszej restauracji. Sprawdzonym dodatkiem do barszczu czerwonego są paszteciki z ciasta francuskiego, które także możemy mrozić i piec bezpośrednio przed podaniem. Z kolei znakomitym dodatkiem do bulionu rybnego są grzanki z dodatkiem aromatycznych ziół i oliwy. Natomiast naprawdę ciekawą propozycją podania zupy grzybowej jest zapieczenie jej pod pierzynką z żółtego sera.

– Do zapiekania najlepiej nadają się wilgotne i sprężyste sery żółte typu Gouda, Aldamer lub Edamski. Możemy je dowolnie mieszać, swobodnie balansując smakiem i aromatem. Możemy także dodawać do nich ulubione przyprawy lub suszone zioła – poleca Ewa Polińska z MSM Mońki. - Sery żółte typu holenderskiego wyróżniają się kremową konsystencją i delikatnym aromatem, który doskonale uzupełnia klasyczne przepisy przekazywane w każdej rodzinie od pokoleń.

**B, jak baza – solidna, ale elastyczna**

Podczas świąt drzwi naszych domów rozchylają się jakby trochę szerzej. Chętniej zapraszamy gości i z radością witamy tych, którzy wpadli bez wcześniejszej zapowiedzi. W takich chwilach ratuje nas sprawdzona baza, czyli zestaw produktów, z których łatwo i szybko jesteśmy w stanie przygotować pożywną i smaczną przekąskę. Jednym z takich produktów jest dobrej jakości dojrzewający ser żółty, który sprawdza się zarówno w daniach na zimno, jak i na ciepło.

– Sery żółte stanowią doskonałą, wysokoenergetyczną i pożywną bazę. Są przy tym doskonałym źródłem mikroelementów i soli mineralnych: wapnia, potasu i cynku. - zaznacza Ewa Polińska, MSM Mońki. - Warto także pamiętać, że składniki zawarte w serach żółtych usprawniają także funkcjonowanie naszego układu nerwowego i hormonalnego oraz dostarczają przeciwciał, które pomagają skuteczniej walczyć z rożnego rodzaju z infekcjami bakteryjnymi i wirusowymi.

Sprawdzonym pomysłem na świąteczną przekąskę z wykorzystaniem dojrzewającego sera żółtego są koreczki w niecodziennej formie. Aby wyczarować z prostego przepisu, danie godne wizyty świętego Mikołaja, wystarczy nadać kawałkom sera i innych dodatków wyjątkowy kształt. Z pomocą przychodzą nam foremki do pierniczków. Gwiazdki z sera żółtego, ulubionej wędliny, soczystych ogórków, rzodkiewek i pomidorków oraz ich kiszonych wersji, smakują o niebo lepiej niż zwykłe kostki lub plasterki.

**C, jak coś oryginalnego**

Świąteczne menu warto wzbogacić o kilka nieoczywistych przepisów, które pozytywnie zaskoczą gości i zachęcą ich do dalszych kulinarnych eksperymentów. Czasem wystarczy drobna modyfikacja przepisu, by wyczarować coś oryginalnego i dotąd nieznanego. Święta pachną przede wszystkim przyprawami korzennymi – cynamonem, goździkami i anyżem oraz startą skórką pomarańczową. Co ciekawe, można je śmiało dodawać do większości klasycznych dań. To najszybszy sposób, by nadać im odrobinę świątecznej magii.

Świąteczne przysmaki nie zawsze muszą zawsze smakować tak samo. Daniem, które można do woli modyfikować wedle własnego uznania są m.in. pierogi. Jako typowo świąteczna, postna przekąska doskonale sprawdzą się pierogi z farszem z kaszy lub soczewicy z dodatkiem kremowego sera żółtego. Warto pamiętać, że pierogi można nie tylko gotować w wodzie, ale także zapiekać w piekarniku.

Ryba w panierce to absolutna klasyka każdego świątecznego stołu. Aby delikatnie podkręcić jej smak wystarczy dodać do panierki odrobinę tartego długodojrzewającego żółtego sera, pokruszone orzechy włoskie oraz ulubione zioła lub wyraziste przyprawy np. chili, kurkumę lub imbir. Kawałki ryby można zastąpić także innymi owocami morza – krewetkami, kalmarami lub ośmiorniczkami. Sprawdzonym przepisem na wykorzystanie owoców morza w niebanalnej formie są verinki z serem żółtym i krewetkami, rekomendowane przez szefa kuchni z Dwór Korona Karkonoszy. To niebanalna przekąska rodem z Francji podawana w kieliszkach, małych słoiczkach, filiżankach do espresso lub innych niewielkich pojemniczkach. Składa się z kilku warstw poszczególnych składników, które wzajemnie się uzupełniają, tworząc niepowtarzalną kompozycję. Zachęcamy, by osobiście się o tym przekonać.

**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

­