**Weekendowe gotowanie – przepis na udane życie towarzyskie!**

**Coraz chętniej uczestniczymy w różnego typu warsztatach kulinarnych, które nierzadko wręczamy sobie na prezent, stawiając doświadczanie ponad posiadanie. Zacieśniamy relacje, zapraszając rodzinę czy znajomych do wspólnego przygotowywania posiłków. Jeśli jeszcze nie próbowaliście, zachęcamy – weekendowe gotowanie to doskonały pomysł na spędzenie czasu w gronie rodziny i przyjaciół. Zwłaszcza, że wspólne spotkania przy stole to nie tylko okazja do odtwarzania rodzinnych „evergreenów”, ale również do eksperymentów kulinarnych i podróżowania śladami smaków. Jak sprawić, by wspólne majowe gotowanie cieszyło smakoszy w każdym wieku? Podpowiadamy.**

**Jakie korzyści niesie ze sobą wspólne gotowanie?**

Nic tak nie zacieśnia więzi międzyludzkich, jak wspólne przygotowywanie i spożywanie posiłków. W ciągu tygodnia często brakuje nam czasu, by nieco uważniej podejść do gotowania i serwowania dań. Na szczęście weekendy i dni wolne od pracy rządzą się swoimi prawami.

Wspólne gotowanie przynosi same korzyści. Nie tylko buduje relacje, ale także pozwala nabyć dodatkowych umiejętności. Gotując w gronie najbliższych uczymy się konkretnych kulinarnych trików, ale także współpracy, logistyki, kreatywności i twórczego łączenia pozornie niepasujących składników.

Kluczem do sukcesu weekendowego wspólnego gotowania jest właściwy wybór menu. Nawet jeśli na co dzień spożywamy mięso, możemy tym razem postawić na potrawy wegetariańskie i postawić sobie za cel przygotowanie potraw, które docenią także gorliwi mięsożercy.

– Ze względu na swój skład i wartości odżywcze, dojrzewający ser żółty stanowi doskonały zamiennik mięsa. Jego charakterystyczny i wyrazisty aromat uzupełnia i podkreśla smak wielu warzyw – zauważa Ewa Polińska z MSM Mońki. – Ser żółty jest produktem wysokokalorycznym, dlatego doskonale sprawdza się podczas wielogodzinnych spotkań towarzyskich. Warto mieć go zawsze w lodówce, na wydatek niespodziewanych gości. Dzięki opakowaniom typu „open-close” możemy być spokojni o utrzymanie świeżości produktu oraz jego naturalnego smaku i aromatu.

**Odrobina rywalizacji jeszcze nikomu nie zaszkodziła!**

Gotowanie to nie tylko finezyjna sztuka łączenia składników. Kuchnia może przypominać prawdziwe pole bitwy o władzę nad kubkami smakowymi biesiadujących gości. Doskonałym pomysłem na wspólne spędzenie weekendu w gronie przyjaciół i rodziny jest domowa edycja MasterChefa. Możemy tu dowolnie modyfikować zasady i ilość konkurencji, jednak ze względu na ograniczoną ilość dostępnego sprzętu, zamiast rywalizacji indywidualnej warto postawić na rywalizację drużynową.

Daniem, które idealnie sprawdza się podczas konkursu gotowania jest zapiekanka, czyli warstwy ulubionych składników zapieczone pod pierzynką z jajek, śmietanki i sera. Tu pole do popisu naprawdę jest nieograniczone, a jeden przypadkowy składnik może zadecydować o sukcesie lub porażce. Inną potrawą o niezwykle kreatywnym potencjale kulinarnym jest pizza, którą uwielbia każdy i na której można umieścić prawie wszystko.

– Podczas gotowania najlepiej sprawdzają się dojrzewające sery żółte o zwartej i sprężystej konsystencji. Jednym z najpopularniejszych serów używanych do zapiekania i grillowania jest holenderski ser typu Gouda, którego kremowa konsystencja sprawia, że doskonale się topi, przenikając przez wszystkie warstwy przygotowywanej potrawy– zauważa Ewa Polińska z MSM Mońki. - Ciekawym pomysłem jest mieszanie różnych gatunków sera, nie tylko żółtych, ale także pleśniowych, owczych lub kozich. – podpowiada.

**Weekend – najwyższy czas na odpoczynek**

Dla wielu synonimem weekendowego odpoczynku od gotowania jest wspólne spotkanie przy grillu. Nic dziwnego, grillowane potrawy wymagają stosunkowo niewiele wysiłku. Ulubione składniki wystarczy jedynie pokroić i zamarynować. Cała magia grilla praktycznie dzieje się sama!

Minęły czasy, kiedy grillowanie było przywilejem jedynie osób posiadających ogródek lub działkę. Coraz większą popularnością cieszą się elektryczne grille, z których możemy korzystać w domu lub na balkonie. Podczas grillowania kluczem do sukcesu jest marynata. Dżem owocowy, ocet balsamiczny, imbir, czosnek, pasta chili, musztarda, sok z cytrusów, wino lub piwo – to tylko niektóre składniki, które w połączeniu z suszonymi lub świeżymi ziołami, orientalnymi lub klasycznymi przyprawami oraz aromatyzowanymi olejami mogą pozytywnie zaskoczyć wszystkich biesiadników.

Nie każdy weekend musimy spędzać hiperaktywnie. Odrobina odpoczynku jest niezbędnym elementem regeneracji organizmu. Są takie dni, kiedy przy garnkach mamy ochotę spędzić jak najmniej czasu i najchętniej postawilibyśmy na gotowe dania. Jednak zamiast zamawiać do domu potrawy z restauracji, możemy zorganizować „spotkanie składkowe” i połączyć przyjemne z pożytecznym. Zaprośmy pary przyjaciół na wspólny obiad, podczas którego każda rodzina przygotuje jedno z dań – przystawkę, zupę, danie główne lub deser. Tym sposobem praca nad weekendowym obiadem rozłoży się na kilka osób, a żołądki wszystkich będą w pełni usatysfakcjonowane.

Jeżeli chcesz zaskoczyć swoich gości, a jednocześnie szybko i łatwo przygotować sycący posiłek dla wielu osób, koniecznie wypróbuj przepis na zapiekankę z młodych ziemniaków i cukinii z serem Aldamer, który znajdziesz poniżej. Smacznego!

Składniki:

- ok. 1 kg młodych ziemniaków

- 1 młoda cukinia

- 0,5 l słodkiej śmietanki 18%

- 2 żółtka

- 2 ząbki czosnku

- 100 g sera Aldamer MSM Mońki

- 100 g wędzonego boczku

- 2-3 gałązki świeżego rozmarynu

- sól i pieprz do smaku

**Wykonanie:**

Do słoika wlać śmietankę, dodać żółtka, rozdrobniony czosnek, sól i pieprz do smaku. Zakręcić słoik, dokładnie zmieszać składniki energicznie potrząsając. Następnie przelać do żaroodpornego naczynia i posypać startym serem.

Ziemniaki oskrobać, umyć i ugotować na półtwardo w osolonej wodzie. Odcedzić, wystudzić, pokroić w plastry i ułożyć na zakładkę w naczyniu żaroodpornym na śmietanie posypanej serem, na przemian z plasterkami cukinii. Całość posypać drobno pokrojonym boczkiem. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180oC przez około 40 minut. Gotową zapiekankę posypać igiełkami świeżego rozmarynu.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175