**Wielkanocne specjały dawniej i dziś**

**Uwielbiamy celebrować przedświąteczne chwile. Przygotowania do Wielkanocy rozpoczynamy, gdy tylko poczujemy na twarzy pierwsze promienie wiosennego słońca. Ozdoby wielkanocne pojawiają się na sklepowych półkach już w marcu, a my przymierzamy się do planowania wielkanocnego menu, gdy tylko cichnie gwar karnawału. Każdego roku pragniemy w ciekawy sposób połączyć tradycyjną kuchnię z nowoczesnymi przepisami, które mile zaskoczą naszych gości. Szukamy oryginalnym pomysłów, a tymczasem jak zwykle znajdujemy je sięgając po doskonale znane, naturalne i tradycyjne polskie składniki.**

**Wielkanoc 2024 - łączymy tradycję z nowoczesnością**

Święta Wielkanocne to także wyjątkowy czas nie tylko dla osób wierzących. Kilka dni odpoczynku od pracy są świetną okazją do spotkań w gronie przyjaciół. Gdy każdy z gości przynosi swoją ulubioną potrawę, zwykłe spotkanie zmienia się w smakowitą biesiadę, podczas której odkrywamy nowe smaki.

Wielkanoc kojarzy nam się przede wszystkim z jajkami, domowymi pasztetami, białym barszczem lub żurkiem oraz fantazyjnymi słodkimi wypiekami. I choć stawiamy na tradycyjne receptury, każdego roku z odwagą dodajemy do nich coś, co nadaje oryginalnego charakteru. Nic dziwnego – Wielkanoc to święto radości, a eksperymenty w kuchni to dla wielu doskonała zabawa.

Jeszcze do niedawna na wielkanocnym stole królowało mięso. Domowe wędliny, pieczone szynki i puszyste pasztety dumnie prezentowały się wśród skromnych połówek gotowanych jaj i delikatnych sałatek. Współcześnie znacznie chętniej eksperymentujemy z kuchnią roślinną, zwłaszcza wtedy, gdy na straganach pojawiają się soczyste i aromatyczne nowalijki. Zamiast pasztetów z dziczyzny, wybieramy pasztet z cukinii lub soczewicy, a plastry tłustych wędlin i pęta kiełbas ustępują miejsca kolorowym sałatkom warzywnym i kawałkom aromatycznych serów.

Choć słodkim symbolem świąt wielkanocnych są przede wszystkim puszyste baby i kolorowe mazurki, warto w tym czasie powrócić do bardziej tradycyjnych przepisów i spróbować przygotować klasyczną paschę. Ten robiący niesamowite wrażenie na gościach stożek z twarogu ucieranego z masłem, żółtkami, cukrem i bakaliami, ma przypominać grobowiec Chrystusa. Jak zauważa Ewa Polińska z MSM MOŃKI, swój wyjątkowy smak pascha, jak i wszystkie wielkanocne potrawy zawdzięczają jedynie naturalnym, świeżym i niczym niemodyfikowanym produktom. Jednym z nich jest prawdziwe masło, czyli takie które zawiera minimum 82% tłuszczu mlecznego.

**Celebracja Wielkanocy w nowej odsłonie**

Wielkanoc poprzedza 40-dniowy post i choć wierności tej tradycji dochowuje niewielu, taki przedświąteczny detoks jest doskonałym pomysłem na przygotowanie organizmu do nowej pory roku. Post oznacza rezygnację z pokarmów, które nam nie służą lub których spożywanie powinniśmy ograniczyć ze względów religijnych.

Świadoma rezygnacja z niektórych produktów pozwala nam wyostrzyć zmysły i odpowiednio oczyścić organizm, by ułatwić mu wchłanianie składników odżywczych ze świeżych warzyw i owoców. Czas postu poszerza także naszą percepcję poznawczą – znacznie chętniej eksperymentujemy z nowymi aktywnościami i przepisami kulinarnymi, a nowe smaki próbujemy zgrabnie wpleść w wielkanocne menu. Ciekawym pomysłem na serwowanie wielkanocnych sałatek jest podanie ich w koszyczkach z podpieczonych placków tortilli z przepisu na sałatkę w tortilli z serem Morskim MSM Mońki.

**W doborowym towarzystwie naturalnych składników**

Kompozycje dań na wielkanocnych stołach różnią się w zależności od regionu. Na Pomorzu i w Wielkopolsce wielki wpływ na kuchnię wywarła tradycja niemiecka, z kolei na dania śląskie – kuchnia czeska. Potrawy serwowane w Małopolsce inspirowane są często kuchnią ukraińską, austriacką i węgierską, a na smaki Podlasia, Mazowsza, Lubelszczyzny i Podkarpacia znacząco wpłynęła kuchnia wschodnia – litewska, białoruska i ukraińska.

Jedną z najpiękniejszych tradycji wielkanocnych jest dzielenie się jajkiem, które symbolizuje nowe życie i nadzieję na lepsze jutro. Jajka są niezwykle wdzięcznym produktem spożywczym. Można je przygotować na wiele różnych sposobów, z których każdy zasługuje na uznanie. Gotowane, zapiekane, faszerowane, panierowane, serwowane „w koszulkach” lub „pod pierzynką” - jajka sprawdzają się doskonale zarówno jako dodatek, jak i danie główne. Jajka to także kluczowy składnik wszystkich wielkanocnych wypieków.

Ciekawym pomysłem na dodatek do jaj pod każdą postacią są muffinki na ostro z żółtym serem. Aromatyczne wytrawne babeczki będą doskonałym pieczywem śniadaniowym, a także idealną przekąską po świątecznym spacerze. Puszyste kawałki ciasta można śmiało łączyć z przeróżnymi pastami, sałatkami lub farszami, choć najlepiej smakują maczane w rozpływającym się, delikatnie ściętym żółtku.

W różnego rodzaju wypiekach z dodatkiem dojrzewających serów żółtych, doskonale sprawdza się Gouda, poleca Ewa Polińska z MSM Mońki. Śmietankowy smak, pobudzający aromat oraz łatwość topienia się sprawiają, że ser gouda sprawdza się zarówno w muffinkach, jak i innych daniach serwowanych na ciepło.

**Sałatka w tortilli z serem Morskim MSM Mońki**

Składniki:

- 2 placki tortilli

- 100 g orzechów włoskich

- 3 łyżki miodu

- 2 garście młodego szpinaku

- 2 garście rukoli

- połowa mango

- 150 g sera Morskiego MSM Mońki

- 6 pomidorów suszonych w oleju

- 1 łyżka musztardy sarepskiej

- 1 łyżka soku z cytryny

- 4 łyżki oleju z pomidorów

- grubo zmielony pieprz

Wykonanie:

Tortillę ułożyć w metalowej miseczce lub w garnku, przycisnąć inną miseczką lub czymś ciężkim i zapiec w piekarniku w temperaturze 180°C przez 12 minut. Wyciągnąć, wystudzić i wyjąć z miseczki. Na patelni skarmelizować na jasnozłoty kolor miód, dodać orzechy i dokładnie wymieszać. Wyłożyć na metalową blaszkę lub papier do pieczenia, żeby wystygły. Mango pokroić w grube kawałki, a pomidory w paseczki, dodać do miski ze szpinakiem i rukolą. Pozostały miód, musztardę, olej i sok z cytryny dokładnie wymieszać i polać sałatkę. Dodać również zestrugany ser żółty, wystudzone skarmelizowane orzechy i wymieszać. Przełożyć do miseczek z tortilli i posypać świeżo zmielonym pieprzem.

**Muffinki na ostro z żółtym serem**

Składniki:

- 250 g mąki pszennej

- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

- 150 g sera żółtego Gouda MSM Mońki w bloku

- 75 ml oleju

- 220 ml jogurtu naturalnego

- 2 jajka

- pół łyżeczki soli

- pieprz, papryka ostra lub chilli

- natka pietruszki i zioła prowansalskie

- 30 g sera żółtego Gouda MSM Mońki w bloku, na wierzch muffinek papryka w proszku do posypania

Wykonanie:

Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, solą i przyprawami. Następnie dodać jogurt, olej, roztrzepane jajka, starty na tarce ser żółty i ulubione zioła. Całość następnie wymieszać mikserem do momentu uzyskania jednolitej masy. Formę do muffinek wyłożyć papilotkami, napełnić ciastem prawie do pełnej wysokości papilotek. Wierzch posypać startym żółtym serem i papryką. Rozgrzać piekarnik do temperatury 190°C i piec muffinki przez około 20-25 min. Wyjąć, wystudzić na kratce.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175