**Smaczna i tańsza alternatywa – organizujemy przyjęcie komunijne w domu**

**Pierwsza komunia to niezwykły moment w życiu katolickich rodzin. Niemniej zorganizowanie przyjęcia komunijnego może być nieco stresujące. Aby móc w pełni cieszyć się tym dniem, warto wcześniej zaplanować szczegóły przyjęcia i ceremonii. Nie musisz organizować drogiej imprezy w restauracji, aby świętowanie komunii Twojego dziecka okazało się sukcesem. Warto jednak poświęcić trochę czasu, aby zadbać o wszystkie szczegóły.**

**Przyjęcie komunijne w domu czy restauracji?**

Bardzo często przyjęcia z okazji pierwszej komunii świętej organizuje się w lokalu, czyli w restauracji, hotelu czy na sali bankietowej. Rodzice wybierają to rozwiązanie głównie ze względu na ilość gości. Nie każdy ma duży dom czy mieszkanie, mogące pomieścić kilkanaście, a nawet kilkadziesiąt osób. Co więcej, takie rozwiązanie jest po prostu wygodne i oszczędza czas – ale nie pieniądze. W 2022 r. w restauracji za przyjęcie komunijne zapłacimy od 120 do 400 zł od osoby.

Ten wyjątkowy dzień nie musi się jednak wiązać z wyrwą w domowym budżecie. Bardziej ekonomiczną opcją jest przygotowanie przyjęcia komunijnego w domu. To bardzo dobre rozwiązanie, jeśli liczba gości nie przekracza kilkunastu osób. Oczywiście w przypadku dużego mieszkania, domu, tarasu czy ogrodu, można zorganizować imprezę z udziałem nawet kilkudziesięciu osób. Oto na czym należy się skupić, przygotowując przyjęcie komunijne w domu.

**Komfortowe przyjęcie w domu – na co zwrócić uwagę?**

Organizując przyjęcie w domu, ważne jest, aby zapewnić maksymalny komfort gościom, przygotowując w tym celu odpowiednią ilość miejsca. Ciągłe popychanie i szturchanie łokciami podczas jedzenia raczej nie wpłynie pozytywnie na atmosferę rodzinnego spotkania. Dlatego dobrze jest przetestować kilka konfiguracji i wybrać taki układ rozmieszczenia stołów i krzeseł, który pozwoli im swobodnie jeść i rozmawiać podczas imprezy. Upewnij się, że masz wystarczającą liczbę stołów, krzeseł, sztućców i obrusów. Jeśli nie, możesz je pożyczyć lub wynająć.

W zależności od kościoła, w którym Twoje dziecko przystępuje do Pierwszej Komunii, harmonogram dnia może się różnić. Zazwyczaj msza komunijna jest odprawiana rano lub w godzinach przedpołudniowych. Po ceremonii goście udają się na przyjęcie. Problem polega na tym, że między tymi dwoma wydarzeniami nie zawsze jest dużo czasu. Aby zminimalizować stres związany z podaniem gościom posiłku zaraz po przyjściu do domu, postaw na potrawy, które to umożliwią.

**Komunijne menu**

Jeśli chodzi o listę dań, warto ją przygotować z dużym wyprzedzeniem. Najlepiej wybierać potrawy dość proste i szybkie w przygotowaniu. W końcu to ważny dzień w życiu dziecka. Warto spędzić jak najwięcej czasu z nim i innymi członkami rodziny, zamiast spędzać większość przyjęcia w kuchni. Optymalnym rozwiązaniem jest przygotowanie zupy (polecamy krem ze szparagów z grzankami w kształcie serca – przepis pod tekstem) i dania głównego, a na stole postawienie różnego rodzaju sałatek, przekąsek i owoców, które goście mogą zjeść we własnym zakresie.

Ponieważ głównymi bohaterami przyjęcia są często dzieci, będzie im miło, jeśli w menu znajdą się pozycje, przygotowane specjalnie dla nich. – Szybką i zdrową propozycją mogą być np. zabawne koreczki z sera żółtego i oliwek – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki. – Nie tylko wyglądają estetycznie, ale także stanowią zdrową przekąskę. Ser żółty to w końcu źródło łatwo przyswajalnego białka i wielu witamin – zauważa. Przepis na koreczki podajemy na końcu artykułu.

**Wsparcie firmy cateringowej**

Jeśli na imprezie jest więcej osób, można rozważyć skorzystanie ze wsparcia firmy cateringowej. Często najbardziej popularnym wyborem jest bufet, ponieważ oferuje gościom różnorodne dania, które zaspokoją wszystkie gusta kulinarne. Jeśli poprosisz firmę cateringową o dostarczenie dań głównych, możesz uzupełnić menu o domowe desery, ciasta, przekąski i sałatki. Zaangażuj w tym celu pozostałych domowników i zróbcie jak najwięcej przed wielkim dniem. Dzieci rwą się do pomocy? – Ślimaczki z ciasta francuskiego czy krakersowe koreczki z żółtym serem to przekąski, które nie są czasochłonne i można do ich przygotowania zaprosić także dzieci – nawet w trakcie przyjęcia, zapewniając im w ten sposób kulinarną rozrywkę. – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki.

Najważniejsza wskazówka – poproś któregoś z przyjaciół lub członka rodziny, aby przyszedł do Twojego domu w czasie, kiedy będziecie w kościele. Pomoc w podgrzaniu lub przygotowaniu jedzenia może się okazać bezcenna, ponieważ rano będziesz mieć pełne ręce roboty, przygotowując siebie i swoje dziecko na uroczystość.

Jak w przypadku każdego dużego wydarzenia, szczegółowe zaplanowanie przyjęcia komunijnego to podstawa. Dzięki przygotowaniu odpowiedniego harmonogramu zadań i ustaleniu priorytetów, o niczym nie zapomnisz i zorganizujesz wspaniałe przyjęcie komunijne, które w przyszłości będzie mile wspominane zarówno przez dziecko, jak i całą rodzinę.

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

**Krem ze szparagów z grzankami w kształcie serca**

Składniki dla 4 osób:

- 2 pęczki białych szparagów

- 2 kromki chleba

- 1 opakowanie serka topionego MSM Mońki

- średnia cebula czerwona

- 1 litr bulionu drobiowego

- szczypta gałki muszkatołowej

- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie: Szparagi umyć, odkroić twarde końcówki i pokroić w 2-3 cm kawałki. W garnku roztopić masło, delikatnie zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodać szparagi, smażyć około 2 minuty co chwilę mieszając. Wlać gorący bulion, zagotować. Całość zblendować na gładką masę, pod koniec dodać opakowanie serka topionego i doprawić do smaku. Z kromek wyciąć serduszka, opiec w tosterze lub piekarniku do osiągnięcia pożądanej chrupkości.

**Koreczki z sera żółtego i oliwek**

Składniki:

- ser żółty Morski MSM Mońki w bloku

- czarne oliwki

- plasterki marchewki

Przygotowanie: Ser pokroić na średniej wielkości kostkę i nadziać na każdy patyczek na przemian z oliwkami i plasterkiem marchewki.

**Ślimaczki z ciasta francuskiego**

Składniki:

- 200 g szynki parzonej

- 200 g świeżych pieczarek

- 2 łyżki oleju

- 200 g sera podlaskiego MSM Mońki

- 150 g kapusty pekińskiej

- 4 sztuki pomidorów suszonych z oleju

- pieprz do smaku

- 2 rolki (ok. 375 g każda) gotowego ciasta francuskiego

- 1 jajko

Wykonanie: Szynkę pokroić w drobną kostkę, pieczarki w plasterki i podsmażyć na oleju, aż z pieczarek odparuje woda. Wystudzić, dodać starty ser, suszone pomidory pokrojone w paseczki i drobno posiekaną kapustę. Doprawić do smaku pieprzem i solą oraz dokładnie wymieszać.

Na płaty ciasta francuskiego równomiernie rozłożyć farsz, zwinąć i pociąć na parocentymetrowe krążki. Każdy posmarować roztrzepanym jajkiem i upiec w rozgrzanym piekarniku (ok. 180°C) na złoty kolor. Podawać z ulubionym zimnym sosem, np. czosnkowym.

**Krakersowe koreczki z żółtym serem**

Składniki:

- paczka krakersów

- 30 dag sera żółtego Gouda MSM Mońki w bloku

- czerwone winogrona

- jogurt grecki

Przygotowanie: Krakersy posmarować niewielką ilością jogurtu greckiego. Na wykałaczkę nabić kostki żółtego sera oraz winogrono i ułożyć ją na krakersie.

Smacznego!