# Patent na piknik – 3 pomysły na smakowity relaks na świeżym powietrzu

Aby przeżyć piknik marzeń, wcale nie potrzebujesz wyjątkowego miejsca. Piknikowa magia schowana jest tak naprawdę w koszu piknikowym. Kolorowe pojemniczki mogą skrywać prawdziwe kulinarne skarby, które na świeżym powietrzu będą smakować jeszcze lepiej. Zwłaszcza, jeśli pokusimy się o własnoręczne przygotowanie piknikowych przekąsek. Potrzebujesz podpowiedzi i inspiracji? Służymy pomocą!

## Piknik rodzinny – czas tylko dla Was

Piknik w rodzinnym gronie może być niezapomnianym wydarzeniem zarówno dla dzieci, jak i rodziców. Niemniej ci drudzy najlepiej wiedzą, że rodzinny piknik rzadko kiedy oznacza leniwe wylegiwanie się na kocu. Najważniejszym elementem pikników z dziećmi są towarzyszące im atrakcje – wspólna gra w piłkę, badmintona czy ulubioną planszówkę. Nie ważne jak intensywny czas przed wami, nie zapomnijcie, by zadbać o odpowiednie uzupełnianie spalanych kalorii. W wiosenne i letnie dni musimy pamiętać o regularnym uzupełnianiu płynów. Obok aromatycznych kompotów i orzeźwiających herbat mrożonych, doskonałym sposobem, by skutecznie ugasić pragnienie, są koktajle na bazie świeżych owoców oraz mleka lub kefiru.

Planując posiłki na świeżym powietrzu postawcie na proste i sprawdzone przepisy, które będą smakować każdemu. Tu liczy się nie tylko smak, ale także kolor i aromat. Dzieci jedzą oczami. Nawet królowa polskich śniadań – kanapka z prostych składników, przygotowana w fantazyjny sposób, jest w stanie oczarować małych smakoszy. Niemniej jednak rodzinny piknik to dla nich ekscytująca przygoda. Warto więc zaserwować im z tej okazji coś, czego zwykle nie ma na stole. – Idealnie w małych rączkach zmieszczą się fantazyjnie zakręcone ślimaczki z ciasta francuskiego. – podpowiada Ewa Polińska, MSM Mońki. – Przekąski z dodatkiem żółtego sera zapewnią maluchom i rodzicom energię do wspólnej zabawy. – dodaje. Przepis na ślimaczki z ciasta francuskiego zamieszczamy pod tekstem.

Rodzinny piknik to naprawdę ciekawy sposób na celebrowanie wolnych weekendów. Wspólne biesiadowanie na świeżym powietrzu nie tylko wzmocni rodzinne więzi, ale także pozwoli skutecznie naładować baterie na kolejny aktywny tydzień.

## Randka z koszem piknikowym

Chcąc zachwycić swojego partnera lub partnerkę nietuzinkowym pomysłem na randkę, zaproś ją czy jego na piknik w niecodziennym otoczeniu. Nawet w środku miasta możesz znaleźć miejsce, które z pomocą odpowiedniej aranżacji wywoła niezapomniane wrażenie. Poszukaj takiego, które zapewni Wam odrobinę intymności i spokoju – nieoblegana plaża, ustronny park miejski, leśna polana. Oczaruj swojego partnera nie tylko miejscem, ale także zawartością kosza piknikowego.

Do serca ukochanej osoby najmilej trafiać przez żołądek. Nie musi się to jednak wiązać z przygotowaniem kilkudaniowego, pracochłonnego menu. Sprawdzonym smakołykiem na przepyszną randkę na świeżym powietrzu są paluchy z tortilli z serem Gouda MSM Mońki, papryką, pomidorami i dodatkiem afrodyzjaku, w postaci płatków chilli (przepis znajdziesz pod tekstem). Piękne okoliczności przyrody, ukochana osoba u boku, fantastyczne doznania kulinarne… Czego chcieć więcej?

### W plenerze z przyjaciółmi

Aby zaplanować niezapomniany piknik w gronie przyjaciół i znajomych, najważniejsza jest dobra organizacja. Wybierz czas i miejsce w oparciu o preferencje swoich gości. Możesz skorzystać z uroków własnej działki lub z miejskiej, ogólnodostępnej infrastruktury nad jeziorem, stawem, bądź rzeką. Zatroszcz się, aby nikomu nie zabrakło talerzy, sztućców, kubeczków, kieliszków, serwetek, a przede wszystkim – dobrego jedzenia.

– Na piknik w gronie znajomych i przyjaciół szczególnie sprawdzają się drobne przekąski „na raz” - radzi Ewa Polińska, MSM Mońki – Wspomniane wcześniej ślimaczki z ciasta francuskiego, koreczki z soczystych owoców, warzyw i aromatycznego sera lub tradycyjne, chrupiące tosty z niecodziennym nadzieniem, sprawdzają się zawsze i wszędzie.

Często decydujemy się organizować przyjęcia piknikowe na zamkniętych tarasach lub ogródkach działkowych. Dzięki temu mamy pewność, że nasze towarzystwo nie będzie przeszkadzało innym użytkownikom ogólnodostępnej przestrzeni miejskiej. Czy jednak warto się ograniczać? Piknik w gronie znajomych i przyjaciół to dobry czas, by odkrywać nowe miejsca. Jesteście gotowi na spontaniczną wycieczkę „przed siebie”? Gwarantujemy, że takie wyprawy będziecie wspominać jeszcze przez długie lata.

**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.

**Paluchy z serem Gouda MSM Mońki**

Składniki:

- 4 placki tortilli

- ser gouda w plastrach MSM Mońki

- świeży rozmaryn 3-4 gałązki

- płatki chili do smaku

Wykonanie:

Blat stołu spryskać wodą i ułożyć na nim placki tortilli. Na każdy placek położyć po trzy plasterki sera Gouda MSM Mońki, posypać posiekanym rozmarynem i delikatnie oprószyć płatkami chili. Tak przygotowane ciasto zrolować i pociąć na mniejsze kawałki. Następnie ułożyć na talerzu, całość owinąć folią spożywczą i odłożyć do lodówki na 20 minut, żeby zmiękły. By zrobić dip wystarczy umyte papryki, pomidora i obrany czosnek wyłożyć na papier do pieczenia, upiec w rozgrzanym do 220 stopni piekarniku przez około 20 minut. Gdy skórka na papryce częściowo się przypali wyciągnąć warzywa z piekarnika, a papryki na parę minut włożyć do foliowego worka. Następnie obrać ze skórki. Z pomidora zdjąć skórkę, przełożyć do wyższego pojemnika, dodać pieczony czosnek, obrane papryki, wszystkie pozostałe i składniki i zmiksować. Wcześniej przygotowane zrolowane z serem tortille wyjąc z lodówki i zgrillować ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni.

Smacznego!