**Sylwester z przyjaciółmi – 5 pomysłów na szampańską zabawę!**

**Wielkimi krokami zbliża się koniec roku 2022. Restauracje i hotele oferują wykwintne i huczne bale. Kurorty narciarskie organizują powitanie Nowego Roku na stokach narciarskich. Biura podróży sprzedają na ten czas atrakcyjne wycieczki do ciepłych krajów. Wszystkie te opcje są jednak kosztowne. Sam bal sylwestrowy to wydatek rzędu nawet 1000 zł od osoby. Na szczęście udany Sylwester musi być wcale drogi. Tę wyjątkową noc można spędzić tak naprawdę w każdych okolicznościach, ważne jedynie by mieć w swoim otoczeniu najważniejsze dla nas osoby.**

Jeżeli chcesz miło spędzić sylwestra, ale nie przepadasz za hucznymi balami ani nie chcesz wydawać na zabawę dużych pieniędzy, zorganizuj go wspólnie z przyjaciółmi czy rodziną. Szampańska zabawa w otoczeniu najbliższych to już połowa sukcesu. Drugą będzie smaczne jedzenie, które jest podstawą każdej imprezy. A w noc sylwestrową królują głównie przekąski, które zwykle im lepiej wyglądają, tym lepiej smakują – proste w przygotowaniu zawijasy pieczarkowo-serowe w boczku wędzonym polecają się w szczególności. Jak uczcić koniec roku? Oto 5 pomysłów jak tanio, smacznie i wesoło spędzić sylwestra z przyjaciółmi.

**Klasyczna domówka**

Domową imprezę sylwestrową można urozmaicić, proponując jej motyw przewodni. Mogą być to przebrania w ulubionych filmowych bohaterów, średniowieczne stylizacje lub bardzo ostatnio modny klimat z czasów PRL. Tematyka może być przeróżna, jednak z pewnością wzbudzi spory entuzjazm, jeśli będzie spójna z zainteresowaniami gości.

Motyw przewodni potrafi zupełnie zmienić przebieg każdej domówki. Impreza tematyczna nie musi dotyczyć jedynie stroju, ale też drinków i jedzenia. Deska dobrej jakości serów wzbogacona oliwkami oraz słodkimi owocami to kompozycja, która sprawdzi się idealnie w każdym wariancie. Ewa Polińska z MSM Mońki podpowiada – Sery żółte różnią się smakiem, dlatego warto postawić na różnorodność. Obok Edamskiego, który zachwyca łagodnym, stonowanym smakiem z lekko wyczuwalną orzechową nutą, może się pojawić śmietankowa i wyrazista Gouda czy też słodkawy Aldamer, doskonale komponujący się z delikatnym winem.

**Maraton filmowy**

Pomysł zaczerpnięty prosto z sal kinowych. Maratony filmowe są organizowane przez kina z powodu różnych okazji. Sylwester może być pretekstem do domowego seansu. Raz do roku można sobie pozwolić na spędzenie całej nocy przed telewizorem. Nawet w towarzystwie przekąsek. Przygotujcie pyszne domowe krakersy z Aldamerem i niech każdy z gości wcześniej zaproponuje film, który obejrzycie. Następnie można zabawić się w recenzentów i ocenić po kolei obejrzane produkcje.

Przekąski z serem są idealne na spotkania towarzyskie. Wybierając sery żółte, nie musimy obawiać się o zdrowie gości, którzy nie tolerują laktozy. – Sery żółte w ogóle nie posiadają laktozy, a to dzięki procesowi fermentacji mlekowej, który zachodzi podczas ich produkcji. – tłumaczy Ewa Polińska z MSM Mońki. – To niezaprzeczalny fakt, więc nie musimy szukać informacji o braku laktozy na opakowaniu. – zapewnia ekspertka.

**Wspólne gotowanie**

Jeżeli Ty i Twoi przyjaciele lubicie jeść i eksperymentować w kuchni, to jest to idealny pomysł dla Was. Wspólne gotowanie ma wiele zalet. Można podpatrzeć czyjąś technikę i nauczyć się czegoś nowego. Poznać nowe przepisy i co najważniejsze – spróbować nowych dań. To także świetna okazja do popisania się własnymi umiejętnościami kulinarnymi.

Przygotujcie wspólnie np. zapiekankę z dynią i serem. Delikatny smak dyni, wzbogacony stopionym, pysznym i aromatycznym serem, czyni to proste danie jednocześnie wykwintnym. Dietetyk kliniczna Roksana Środa z MajAcademy zaleca dodawanie sera do posiłków nie tylko w wyjątkowe okazje. – Ser żółty dostarcza cennego dla kości wapnia, cynku, który wzmacnia włosy i paznokcie, a zawarte w nim witaminy A i D wzmacniają odporność. – wylicza. – Ponadto Ser żółty może być świetnym zamiennikiem mięsa dla osób, które go unikają, dlatego warto wprowadzać go do codziennej diety. – dodaje.

**Całonocny turniej gier planszowych**

To propozycja dla wytrwałych graczy. Jest to także dobra okazja do wyjęcia z pudełek dawno nie używanych gier planszowych i przypomnienia sobie cudownych emocji, które towarzyszyły wspólnym rozgrywkom. Wiele gier pozwala na przeprowadzenie prawdziwych turniejów. Element rywalizacji sprawi, że będzie to niezapomniana noc. W przerwach między pojedynkami miłym akcentem będą wspólnie przygotowane i oczywiście skonsumowane posiłki. Sylwester z grami planszowymi to okazja do lepszego poznania siebie (każdy ma inną taktykę na zwycięstwo), do wspólnej integracji, a także to zrelaksowania się i odpoczynku w wersji „analogowej”.

**Sylwestrowy wyjazd**

Marzysz o spędzeniu ostatniego dnia roku w klimatycznym domku otoczonym górskimi pagórkami, z dostępem do sauny i bali z gorącą wodą? To kusząca opcja, która wcale nie musi być droga. Wynajmując domek wspólnie z większą paczką znajomych, możemy zminimalizować koszty. Kolejne oszczędności zyskamy, gdy samodzielnie przygotowujemy jedzenie, zamiast decydować się np. na catering. Warto wcześniej zaopatrzyć się we wszystko, co potrzebne, nie zapominając o dobrej jakości żółtym serze, z którego pomocą można wyczarować wiele pysznych sylwestrowych przekąsek.

**Zapiekanka z dynią i serem**

Składniki:

- brokuł

- bakłażan

- 30-40 g miąższu dyni

- 3-4 pomidory

- 200 g sera żółtego Gouda MSM Mońki

- 2 łyżki oliwy z oliwek

- świeży tymianek

- sól i pieprz

**Przygotowanie:**

Bakłażana i dynię pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oliwy i podsmażyć bakłażana. Gdy zmięknie, przełożyć na talerz. Oczyścić brokuł, podzielić na różyczki, opłukać i gotować 5 min., aż lekko zmięknie. Pomidory pokroić w grubsze plasterki. Przygotowane warzywa doprawić solą i pieprzem, wymieszać i przełożyć do wysmarowanego oliwą naczynia żaroodpornego. Całość posypać obficie startym serem żółtym. Rozgrzać piekarnik do 190°C i piec przez 10 min. aż ser się roztopi. Gotową zapiekankę lekko ostudzić i posypać świeżym tymiankiem.

**Zawijasy pieczarkowo-serowe w boczku**

Składniki:

- 12 świeżych dużych pieczarek

- 200 g sera żółtego Aldamer MSM Mońki

- ½ pęczka natki pietruszki

- 2 ząbki czosnku

- 12 plasterków wędzonego boczku surowego

- grubo mielony pieprz do smaku

**Przygotowanie:**

Pieczarki oczyścić, lecz nie obierać. Wyciąć nóżki i część miąższu. Ser utrzeć na grubych oczkach, dodać posiekaną natkę pietruszki, rozdrobniony czosnek, pieprz, posiekane nóżki pieczarek i całość wymieszać. Tak przygotowanym farszem nadziać pieczarki. Każdą owinąć plastrem boczku, spiąć wykałaczką i upiec w piekarniku w 200oC aż do ładnego zrumienienia boczku.

**Domowe krakersy z Aldamerem**

Składniki:

- szklanka mąki

- 50 g masła

- ½ łyżeczki soli

- 100 g sera żółtego Aldamer MSM Mońki

- 4 łyżki kwaśnej śmietany 18%

Przygotowanie:

Do mąki dodać sól, zimne drobno pokrojone masło i utarty na grubych oczkach żółty ser. Wszystko wymieszać. Dodać śmietanę i zarobić ciasto. Posypać je mąką i cienko rozwałkować, a następnie wyciąć trójkąty. Przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i grubą słomką do napojów w każdym krakersie wyciąć parę dziurek. Tak przygotowane upiec w piekarniku rozgrzanym do 200°C, aż do ładnego zrumienienia, następnie wyciągnąć i wystudzić.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175