**To naprawdę możliwe, czyli 5 sposobów na święta bez „napinki”**

**Jeżeli Święta Bożego Narodzenia kojarzą Ci się ze stertą zadań do wykonania, a nie z czasem, kiedy należy zwolnić i uważniej przyjrzeć się rodzinnym relacjom, najwyższa pora zmienić nastawienie! Wróć wspomnieniami do dzieciństwa, kiedy z wypiekami na twarzy obserwowało się niebo w poszukiwaniu pierwszej gwiazdki. Wyobraź sobie, jak zatapiasz zęby w najpyszniejszym makowcu na świecie, a potem bez skrępowania bierzesz następny kawałek i jeszcze jeden... Jak przeżyć święta w spokoju i dobrym humorze? Zdradzamy kilka sprawdzonych patentów!**

**Po pierwsze – przygotuj własną wizję świąt**

Największą bolączką każdej gospodyni jest taki dobór świątecznych potraw, by smakowały wszystkim gościom. Tymczasem przy rodzinnym stole spotykają się często przedstawiciele wielu pokoleń czy odmiennych narodowości, z których każdy ma swoje własne przyzwyczajenia kulinarne. Zamiast wpadać w pułapkę chęci zorganizowania perfekcyjnych świąt dla każdego, wyczaruj święta z myślą o sobie! Weź kartkę papieru i przygotuj listę potraw, które kochasz jeść i przygotowywać dla swoich gości. Niech punktem wyjścia do udanych świąt będzie Twoja lista marzeń, a nie lista oczekiwań Twoich gości.

**Po drugie – sprytnie deleguj prace domowe**

Wiedząc już dokładnie, co chcesz zrobić, by wyczarować swoją wersję udanych świąt, rozpisz każde zadanie na etapy – małe kroki, których wykonanie zajmuje czasem kilka chwil. Zaznacz zadania, które sprawiają Ci najwięcej przyjemności, a resztę bez skrępowania deleguj na pozostałych członków rodziny. A co zrobić, gdy „na pokładzie” pojawia się bunt załogi?

Najlepszym sposobem na rozładowanie przedświątecznej atmosfery jest jedzenie i odrobina rozrywki. Jak je połączyć? Zanim przystąpisz do delegowania zadań, upiecz Muffinki na ostro z żółtym serem, na które przepis podajemy pod tekstem. Przed włożeniem do piekarnika, włóż do każdej muffinki karteczkę z papieru do pieczenia, na której znajdzie się zadanie do wykonania. Podział zadań nie musi być sprawiedliwy – niech o ilości obowiązków zadecyduje apetyt, a z naszym przepisem gwarantujemy, że zadania rozejdą się błyskawicznie!

**Po trzecie – podchodź do zakupów strategicznie**

Czy to nie dziwne, że na myśl o przedświątecznych zakupach zamiast cytatów z kolęd, przypominają nam się cytaty ze „Sztuki wojny”? Hipermarkety przed świętami przypominają krwawe pola bitwy, na których nie bierze się jeńców. Już na samą myśl może się zrobić słabo. Tymczasem kluczem do sukcesu jest odpowiednia strategia. Zamiast na ilość rzeczy w koszyku – patrz na ich jakość. Nie daj się złapać w sidła marketingowych sztuczek i oferty trzech kiepskiej jakości produktów w cenie dwóch. To ty narzucaj własne zasady.

Jakość jest ważna zwłaszcza w przypadku produktów spożywczych, takich jak np. żółty ser. Na co powinno się zwracać uwagę?

– *Sekretem naszych serów jest szacunek do składników, czyli najwyższej klasy mleka od szczęśliwych krów, którymi opiekują się lokalni rolnicy. Mleko ma ogromny wpływ na charakterystyczny, pełny smak i sprężystą, konsystencję naszych serów* - podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki. - *Do produkcji ulubionych przez Polaków serów typu holenderskiego i szwajcarskiego wykorzystujemy tylko naturalne składniki: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej i podpuszczkę mikrobiologiczną. Dzięki temu jesteśmy pewni ich jakości i wiemy, że sprawdzą się w każdych warunkach*. – dodaje.

**Po czwarte – zgotuj gościom gorące przywitanie**

Na polskich stołach, nie tylko od święta, królują zupy. Nie ma Bożego Narodzenia bez barszczu z uszkami, pachnącej lasem zupy grzybowej lub delikatnej, ale niezwykle aromatycznej zupy rybnej. Zupy przyjemnie rozgrzewają żołądek, by w toku całej wieczerzy mógł łagodniej przyjąć pozostałe dania. Ciekawą modyfikacją tradycyjnego przepisu na zupę grzybową jest podanie jej w formie zapieczonej z żółtym serem – przepis znajdziesz pod artykułem. Zastanawiasz się, jaki ser nada się najlepiej?

– *Szukając sera żółtego najlepszego do zapiekania, powinniśmy wybierać sery twarde i dojrzałe. Bardzo dobrze rozpuszcza się zarówno Gouda, Ementaler, jak i ser Edamski, jednak prawdziwe bogactwo smaków i aromatów uzyskamy mieszając różne gatunki serów* – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki.

Najważniejszym czynnikiem wpływającym na łatwość topnienia się sera jest jego wilgotność. Sery o większej wilgotności topią się znacznie lepiej ze względu na luźniejsze rozłożenie białek mleka uwalniających się podczas produkcji sera.

**Po piąte – pamiętaj o istocie Świąt Bożego Narodzenia!**

Święta Bożego Narodzenia rządzą się swoimi prawami. Króluje w nich atmosfera magii i tajemniczości. To także czas dawania – prezentów, uwagi, czy wspólnie spędzanego czasu. A może w tym roku podarujesz swoim bliskim „święta na wynos”?

Domowe przetwory, pełne korzennych i cytrusowych aromatów lub kolorowe pierniczki i kawałki puszystego drożdżowego ciasta z pewnością umilą niejeden zimowy wieczór. Przygotuj zatem sporą ilość słoiczków różnej wielkości. Na każdym z nich napisz markerem życzenia – ale takie prosto od serca – i wypełnij je po brzegi ulubionymi smakołykami: esencją czerwonego barszczu, aromatyczną zupą grzybową, pieczołowicie doprawiona kapustą z grzybami lub rozpływającą się na języku kutią. Pamiętaj, że podarunki, które zostały przygotowane własnymi rękami, mają największą wartość i na długo pozostają w naszej pamięci. Tak właśnie rodzi się świąteczna tradycja!

**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.

**Krem z grzybów leśnych zapiekany z serem żółtym**

Składniki:

- 2 łyżki oleju rzepakowego

- 1 mała cebula

- 300 g świeżych podgrzybków

- 100 g świeżych kurek

- 200 g serka topionego kremowego MSM Mońki

- 500 ml mleka

- 1 łyżka ciemnego sosu sojowego

- 100 g sera Gouda MSM Mońki

- sól, pieprz ziołowy, pieprz czarny do smaku

Wykonanie:

Kurki i podgrzybki oczyścić, pokroić w średnie kawałki i podsmażyć na oleju razem z cebulą pokrojoną w kostkę. Dodać mleko, serek topiony i całość zagotować. Następnie zmiksować i doprawić do smaku sosem sojowym, pieprzami i solą. Przelać do miseczek żaroodpornych, posypać startym na tarce serem żółtym i zapiec od góry w piekarniku. Udekorować listkami natki pietruszki.

Smacznego!

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175