**Lipiec – idealny czas na wakacyjną domówkę!**

**Orzeźwiające drinki, soczyste owoce oraz aromatyczne i pożywne przekąski, zapewniające nam energię do białego rana – lipiec to doskonały moment, by we własnym mieszkaniu lub ogrodzie wyczarować iście tropikalny bar, godny najlepszych nadmorskich kurortów. Jakie przekąski pasują do najpopularniejszych wakacyjnych koktajli? Z czym je łączyć, by miło rozpocząć dzień po udanej imprezie?**

**Feeria barw, smaków i aromatów w jednym kieliszku**

Bezalkoholowe drinki przechodzą prawdziwy renesans. Miętowe Mohito, żurawinowy Cosmopolitan, cytrusowa Margarita, ananasowa Pina Colada, truskawkowe Diaquiri, czy delikatnie musujący Aperol Spritz – latem śmiało oddajemy się wszelkim barmańskim fantazjom w opcji bezalkoholowej. Sprawę ułatwia fakt, że teraz wiele z nich przygotujemy z gotowych składników. Umiejętność komponowania drinków przydaje się na każdej domówce. Co więcej, wystarczy kilka filmów instruktażowych, odrobina wolnego czasu i odwaga, by szybko odkryć w sobie nową pasję i zabłysnąć w gronie najbliższych.

Do wakacyjnych koktajli najlepiej pasują lekkostrawne przekąski na bazie świeżych owoców i jędrnego żółtego sera, np. klasyczne koreczki. Dobierając owoce, warto zwrócić uwagę, by wzajemnie uzupełniały swoje słodkie i kwaśne nuty. Z kolei podczas wyboru sera żółtego należy przede wszystkim pamiętać, by był świeży i zawierał w sobie jedynie naturalne składniki.

– *Ser żółty to wysokoenergetyczna przekąska, która doskonale sprawdza się podczas wielogodzinnych spotkań towarzyskich. Do wyboru mamy wiele gatunków serów dojrzewających, różniących się od siebie nie tylko smakiem i aromatem, ale także strukturą i kremowością. Najważniejsze, by o naszym wyborze decydowały nie tylko własne preferencje, ale także zdrowy skład. Idealny ser żółty składa się wyłącznie z mleka, soli, bakterii fermentacji mlekowej i podpuszczki mikrobiologicznej* – podkreśla Ewa Polińska z MSM Mońki.

Produkty „seropodobne” nie tylko nie dostarczają nam żadnych wartości odżywczych, ale mogą także zagrozić naszemu zdrowiu i dobremu samopoczuciu.

**A co dla koneserów mocniejszych alkoholi?**

Jaka przekąska najlepiej pasuje do długo dojrzewającej whisky? Oczywiście równie długo dojrzewający ser żółty. Zdaniem koneserów, najlepszy balans osiąga się łącząc whisky z delikatnie orzechowym żółtym serem typu gouda lub cheddar.

Degustację mocnych trunków warto uzupełnić o dobór naprawdę pożywnych i wysokoenergetycznych przekąsek. Alkohol znacznie lepiej trawi się w towarzystwie tłustego, ale jednocześnie lekkostrawnego jedzenia. Co ciekawe, delikatnie słodki, ale wytrawny i kwaskowaty smak sera żółtego doskonale wzmacniają kawałki gorzkiej czekolady. Jednak tym, co naprawdę pozytywnie zaskoczy Twoich gości będzie słony karmel, serwowany w postaci sosu do kawałków żółtego sera i owoców lub glazury na pieczonych orzeszkach.

– *Dojrzewające sery żółte są produktem szczególnie narażonym na szybką utratę świeżości. Rozwiązaniem są nowoczesne opakowania typu „open-close”, dzięki którym możemy na długo utrzymać smak, aromat i konsystencję plasterków żółtego sera* – podpowiada ekspertka z MSM Mońki. – Warto także pamiętać, że ser żółty smakuje najlepiej w temperaturze o 2-3 stopnie niższej od temperatury pokojowej. Serwując deskę serów należy wyciągnąć ją z lodówki odpowiednio wcześniej, by ulubione produkty miały szansę oddać pełnię swojego potencjału.

Do wyrazistego, dymnego aromatu whisky doskonale pasują także kawałki odpowiednio wysmażonego steka wołowego, podsmażona kaszanka, a nawet plasterki wędzonego łososia. Warto jednak pamiętać, by serwując whisky do delikatnych dań rybnych, rozcieńczyć ulubiony trunek odrobiną wody. Dzięki temu wyraźnie zmienimy dynamikę uwalnianych smaków i aromatów.

**Wyrusz w ekscytującą podróż bez wychodzenia z domu**

Degustacja serów żółtych to idealny pomysł, by w kilka chwil poczuć smaki i aromaty mniej lub bardziej odległych krajów. Wystarczy kieliszek dobrego wina, filiżanka aromatycznej kawy lub najlepszej zielonej herbaty, by z każdego kawałka żółtego sera wydobyć nieznane dotąd nuty smakowe. Delektując się serami żółtymi zwracajmy uwagę nie tylko na ich smak, ale także na zapach, konsystencję, a nawet wygląd skórki. Chłońmy ten moment wszystkimi zmysłami, a Francja, Szwajcaria, Holandia, Skandynawia, Włochy, Grecja i Hiszpania będą na wyciągnięcie ręki.

Wbrew pozorom, do serwowania serów żółtych, zamiast klasycznej drewnianej deski, warto użyć specjalnych tac z kamienia. Dzięki temu znacznie lepiej utrzymamy odpowiednią temperaturę i wilgotność każdego kawałka sera. Ser układamy na tacy w kolejności, w jakiej chcemy by był kosztowany. Rytuał warto rozpocząć od degustacji serów miękkich i łagodnych, stopniowo przechodząc do tych o bardziej zwartej strukturze i naprawdę wyrazistym aromacie.

Tradycyjnie, deskę serów podaje się między daniem głównym a deserem, jednak nic nie stoi na przeszkodzie, by degustacja serów stanowiła kulminacyjną część spotkania towarzyskiego. Jeżeli chcesz zaskoczyć swoich gości niezwykle elegancką przekąską, skuś się na wypróbowanie przepisu na słone pączki z sosem oliwnym, który podajemy poniżej.

**Słone pączki z sosem oliwnym**

Składniki:

- 0,75 l mleka,

- 0,75 kg mąki,

- 3 żółtka,

- 30 g drożdży,

- 1 płaska łyżeczka soli,

- 2 płaskie łyżeczki cukru,

- 3-4 gałązki świeżego rozmarynu,

- pieprz do smaku,

- 200 g sera Gouda MSM Mońki,

- olej rzepakowy do smażenia.

Sos:

- 100 ml oliwy z oliwek,

- 2 łyżki sosu sojowego,

- ¼ średniej papryczki chili,

- ½ pęczka szczypiorku,

- łyżka soku z cytryny,

- sól do smaku,

- łyżeczka łuskanego, prażonego sezamu.

**Wykonanie:**

Do drożdży dodać 3 łyżki letniego mleka, ½ łyżeczki cukru i całość wymieszać. Posypać łyżką mąki, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na około 15 minut.

Do pozostałej mąki wlać mleko, dodać żółtka jaj, wcześniej przygotowane drożdże, sól, posiekane igiełki rozmarynu oraz pieprz do smaku. Całość dokładnie wymieszać rózgą. Następnie dodać pokrojony w drobną kostkę ser, wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 20-30 minut.

W szerokim garnku rozgrzać dużą ilość oleju. Usmażyć pączki, zgarniając ciasto palcem z łyżki stołowej prosto do garnka z olejem. Pączki po usmażeniu odsączać z tłuszczu na ręczniku papierowym.

W osobnej miseczce zmieszać wszystkie składniki na sos.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175