**Smaczne inspiracje na półmiski i deski przekąsek, idealne na świąteczne spotkania**

**Kolorowe, pełne smaków i aromatów półmiski oraz deski przekąsek to najszybszy i najprostszy sposób, by umilić każde spotkanie towarzyskie. To także doskonały sposób, by zapewnić gościom pełną swobodę wyboru. W myśl zasady im prościej, tym lepiej, komponując swój półmisek lub deskę degustacyjną, należy przede wszystkich postawić na naturalne i najwyższej jakości produkty. Tylko w ten sposób zagwarantujemy wszystkim gościom udany wieczór i miłe wspomnienia.**

**Dobra baza to podstawa**

Kluczem do sukcesu półmiska lub deski przekąsek serwowanych podczas spotkania świątecznego jest odpowiedni dobór dodatków. Bazą powinny być najwyższej jakości produkty wysokobiałkowe, czyli sery żółte, sery pleśniowe oraz wędzone lub podsuszane wędliny. Ich smak i aromat doskonale podkreślą kolorowe dodatki: orzechy, suszone i świeże owoce oraz kawałki chrupiących warzyw. Tym, co doskonale scali wszystkie serwowane produkty będzie pieczywo, grzanki, zbożowe krakersy lub drożdzowe paluchy. Całości dopełnią ostro-kwaśne sosy, słodkie konfitury oraz miód.

– Łagodny Aldamer, śmietankowa Gouda, orzechowy Edam, czy wyraźnie pikantny ser Morski – poszczególne rodzaje serów żółtych różnią się od siebie, zarówno smakiem, aromatem, jak i konsystencją, dlatego doskonałym pomysłem na spotkania świąteczne w gronie najbliższych jest zaserwowanie wielu rodzajów serów, by każdy miał szansę znaleźć swojego ulubieńca – proponuje Ewa Polińska z MSM Mońki.

Aby nie mieszać wszystkich smaków na jednym półmisku lub desce, warto przygotować kilka wersji smakowych. Ja jednej, obok kawałków sera i wędlin umieścić owoce, słodkie warzywa i orzechy, na drugiej w towarzystwie ulubionych serów ostre, marynowane oraz kiszone warzywa oraz wędzone ryby. Na osobnym półmisku lub desce należy podawać pieczywo posmarowane masłem lub pesto ziołowym. W osobnych miseczkach możemy zaserwować różnego rodzaju sosy, dipy oraz konfitury, które z pewnością wydobędą z ulubionych produktów całkiem nowe nuty smakowe.

**Pyszne dzieła sztuki kulinarnej**

Bogactwo dostępnych produktów spożywczych sprawia, że deski przekąsek mogą stanowić prawdziwe działo sztuki. Kolorowe owoce i warzywa oraz kawałki żółtego dojrzewającego sera możemy pokroić w tradycyjne plasterki lub wznieść się na wyższy poziom i spróbować wykroić bardziej fantazyjne kształty. Ten rodzaj sztuki ma nawet swoją własną nazwę. Carving, bo o nim mowa, to element dziedzictwa narodowego krajów Dalekiego Wschodu. Przez setki lat rozwijał się na dworach cesarskich, by dziś inspirować kucharzy na całym świecie.

– Polacy pokochali głównie dojrzewające sery żółte typu szwajcarskiego i holenderskiego, których różnice w smaku i wyglądzie są efektem różnych procesów produkcji - zaznacza Ewa Polińska, MSM Mońki. - Sery szwajcarskie przed procesem dojrzewania spędzają w solance mniej czasu od swojej holenderskiej konkurencji. Charakteryzują się okrągłymi lub owalnymi dziurami o wielkości ziarnka grochu, a nawet orzecha laskowego. Dziury w serach szwajcarskich są efektem działania żywych kultur bakterii wpływających na uwalnianie się pęcherzyków dwutlenku węgla, które nie zawsze mogą wydostać się na zewnątrz. – tłumaczy.

Ciekawym pomysłem na serwowanie półmisków i desek przekąsek jest przygotowanie desek tematycznych inspirowanych różnymi kuchniami świata. Deska śródziemnomorska, deska bałkańska, deska meksykańska, czy deska azjatycka, z pewnością pozwolą naszym gościom bliżej poznać tradycje kulinarne najdalszych zakątków świata.

**Świąteczna deska przekąsek**

Okres świąteczny i przedświąteczny oraz czas do Sylwestra, najczęściej spędzamy w drodze. Krążymy od domu do domu, chcąc spędzić z najbliższymi rozsianymi po całej Polsce chociaż kilka chwil. Nie zawsze mamy czas, by wspólnie celebrować kilkudaniowy posiłek, ale zawsze znajdujemy kilka chwil na szybką degustację tego, czym pragną pochwalić się nasi gospodarze – domowymi produktami i przetworami.

Na świątecznej desce przekąsek nie powinno zabraknąć domowych pierogów, kawałków smażonej za złoty kolor panierowanej ryby oraz pasztecików drożdżowych z aromatycznym farszem z leśnych grzybów. Wdzięcznym dodatkiem będzie słodka konfitura z żurawiny lub cebuli. Do tego plasterki ulubionych wędzonych wędlin i dojrzewających serów żółtych oraz garść orzechów włoskich lub migdałów. Do deski świątecznych przekąsek możemy zaserwować także półmisek ze śledziami przygotowanymi na różne sposoby – ze śmietaną, z dodatkiem przypraw korzennych lub po kaszubsku z papryką i cebulą.

Serwując przekąski warto zadbać nie tylko o różnorodność smaków i aromatów, ale także tekstur. Chrupiące pieczywo, grzanki, krakersy lub drożdżowe paluchy stanowią doskonały balans dla kremowych serów, rozpływających się w ustach ryb oraz soczystych warzyw i owoców. Doskonałym dodatkiem do półmisków i desek przekąsek są tradycyjne grzanki z dodatkiem ziołowego pesto. Proponujemy sprawdzony przez szefa kuchni z Dwór Korona Karkonoszy przepis na chrupiące grzanki pachnące bazylią i żółtym serem. Smacznego!

**Grzanka z pesto bazyliowym**

Składniki:

- duży pęczek świeżej bazylii

- 2 łyżki łuskanego słonecznika

- 100 g sera Nadbiebrzańskiego MSM Mońki

- 2 ząbki czosnku

- 150 ml oliwy z oliwek

- sól i pieprz do smaku

- bagietka pszenna

Wykonanie:

Słonecznik podprażyć na suchej patelni, przełożyć do pojemnika, polać oliwą i zmiksować. Dodać drobno pokrojone listki bazylii, starkowany ser i wyciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić do smaku solą, pieprzem i dokładnie wymieszać. Pesto podawać na kromkach podpieczonej bagietki.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­