**Czas na piknik!**

***Dni coraz cieplejsze, świat wiosennie zmienia swoje oblicze, rozkwita... Idealnym sposobem spędzania czasu na świeżym powietrzu jest oczywiście piknik. Słońce, zieleń, szum wiatru czy wody i towarzystwo bliskich osób – czyż do szczęścia potrzeba czegoś więcej? Tak – koszyka piknikowego wypełnionego pysznościami!***

Spontaniczne nasiadówki pod chmurką mają swój urok, jednak gdy wyruszamy większą, zróżnicowaną grupą warto sporządzić plan wyprawy. Unikniemy dzięki temu nieprzyjemnych niespodzianek. Oczywiście nie musimy planować wszystkiego minuta po minucie, jednak warto pamiętać o kilku najważniejszych zasadach, nawet jeśli wydają się oczywiste.

**Prognoza i transport**

Po pierwsze powinniśmy sprawdzić prognozę pogody na dzień pikniku i ewentualne możliwości schronienia się przed deszczem czy palącym słońcem w miejscu, do którego zamierzamy się udać. Należy wziąć pod uwagę czy będą z nami dzieci (wtedy trasa powinna być krótsza i warto zaplanować dodatkowe atrakcje np. plac zabaw) i zwierzęta (wtedy dobrze „zahaczyć” o miejsce, gdzie będą mogły swobodnie pobiegać). Duże znaczenie ma też środek transportu, którym dostaniemy się na miejsce – zastanówmy się wcześniej czy skorzystać z samochodu, roweru a może komunikacji miejskiej i własnych nóg. Na piknik najlepiej nadaje się miejsce płaskie i równe.

**Przydatny ekwipunek**

Wybierając się na piknik musimy też zabrać z sobą odpowiedni ekwipunek. Przede wszystkim koc, ponieważ to na nim zwykle siedzimy. Najlepiej zaopatrzyć się taki z izolacją termiczną
i przeciwwilgociową, wtedy możemy być pewni, że nie przemarzniemy. Nie ma też prawdziwego pikniku bez kosza. Spakujmy do niego talerzyki (mogą być papierowe), sztućce i serwetki (najlepiej nawilżane). Pamiętajmy by zabrać apteczkę oraz worki na śmieci. Jeżeli chcemy urządzić ognisko należy wcześniej zorientować się, gdzie dozwolone jest palenie otwartego ognia. Na piknik można też zabrać gry, które umożliwią miłe i aktywne spędzenie czasu.

**Jedzenie na pikniku**

Istotnym elementem pikniku jest jedzenie. Generalna zasada – nie bierzmy produktów, które mogą się popsuć, dlatego zrezygnujmy z majonezowych sałatek, produktów mlecznych czy kompotów. Stawiajmy na jedzenie suche, czyli przede wszystkim kanapki (najlepiej z razowego pieczywa z dużą ilością warzyw), bułeczki, muffiny czy owsiane ciasteczka. Zabierzmy też pokrojone warzywa np. marchewkę, ogórka czy seler naciowy. Z owoców spakujmy winogrona, jabłka, gruszki, banany i truskawki. Nie pijmy słodkich, gazowanych napojów, lepiej zaopatrzyć się w zapas niegazowanej wody lub przygotować zdrową lemoniadę z cytryny, limonki i liści mięty.

**Grill...**

Jeżeli natomiast planujemy przyrządzić jedzenie na miejscu, powinniśmy zabrać grilla, najlepiej jednorazowego oraz węgiel drzewny.

- Posiłek na łonie natury proponuję wzbogacić o nasze wędliny z linii Dobrowolscy Tradycyjnie Wędzone – mówi Anna Burak z firmy Dobrowolscy. - Szczególnie polecam Paluszki wadowickie z szynki o zawartości 97% mięsa i Kiełbasę głogowską o 92% mięsności. Ciekawą propozycją są też dania gotowe z linii Dobrowolscy od Kuchni, które z powodzeniem można grillować – szczególnie nasze dwie nowości: Hamburgery mięsne i Roladki mięsne kebab.

**...czy tarta?**

A dla tych, którzy nie planują zabierać grilla, a nie wyobrażają sobie posiłku na świeżym powietrzu bez wędliny proponujemy przepis na wiejską tartę z serem i szynką. Doskonale smakuje zarówno w wersji na ciepło, jak i na zimno. Udanego pikniku!

Tarta wiejska z szynką i serem

Składniki:

50 dag ciasta francuskiego

25 dag Szynki bez dodatku konserwantów Dobrowolscy

25 dag sera mazdamer

1 jajko

Sposób przygotowania:

Szynkę kroimy drobno. Ciasto rozwałkowujemy i wykrawamy z niego dwa koła pasujące do blachy. Jej dno wykładamy papierem do pieczenia i na nim kładziemy pierwsze koło z ciasta. Układamy na nim szynkę i plastry sera. Zakrywamy drugim fragmentem ciasta i sklejamy brzegi. Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni. Wierzch tarty pędzlujemy rozbełtanym jajkiem. Pieczemy przez 30 minut.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.

[www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl/)