**Jak szybko przygotować karnawałowe przekąski,  
które zachwycą gości?**

**Karnawał to okres intensywnych spotkań w gronie rodziny, przyjaciół i znajomych. Jednym z ważnych elementów udanego przyjęcia jest jedzenie. Musi być nie tylko smaczne, ale trafiać w różne gusta, wyglądać efektownie i być wygodne do spożywania. Podpowiadamy, czym kierować się, komponując imprezowe menu.**

Nie od dziś wiadomo, że jedzenie łączy. Nic więc dziwnego, że jest nieodzowną częścią mniejszych i większych imprez, bali, rodzinnych spotkań i „domówek” organizowanych w gronie przyjaciół. Pozwala nie tylko zaspokoić głód, ale też jest jedną z atrakcji i uprzyjemnia spędzany razem czas. Serwując naszym gościom starannie przygotowane dania, możemy sprawić, że poczują się docenieni i zadbani. Kluczem do sukcesu jest dopasowanie menu do charakteru uroczystości.

**Poczęstunek na karnawałowym party**

O ile lubimy celebrować tworzenie świątecznych potraw, a czas wspólnie spędzany w kuchni przed Bożym Narodzeniem jest w wielu domach rodzinną tradycją, w okresie karnawału zależy nam raczej na tym, żeby przygotowania do imprezy poszły jak najsprawniej i zajęły jak najkrócej. W święta na wiele godzin zasiadamy przy suto zastawionym stole pełnym wykwintnych dań. Natomiast domowe imprezy karnawałowe – zamiast uroczystej kolacji – przyjmują często bardziej dynamiczną formę. Nie serwujemy kolejnych dań przy stole, tylko wystawiamy je od razu na ogólnodostępnych talerzach tak, aby goście mogli się częstować w dowolnie przez siebie wybranym momencie. Liczy się także to, aby smakołyki można było w łatwy sposób zjeść, czasami nawet na stojąco i bez użycia sztućców. Co zatem powinno się znaleźć w karnawałowym menu?

**Szybko, wygodnie, efektownie**

Na karnawałowych przyjęciach królują wszelkiego rodzaju przekąski. To dania, które przygotowuje się szybko i łatwo serwuje w małych porcjach, na ciepło i na zimno. Ważna jest różnorodność, ale też forma podania i wygląd potraw. Oczywiście można po prostu postawić na stole gotowe przekąski, np. kabanosy, ale raczej znajdują one zastosowanie na imprezach studenckich. Dla osób, które chcą podjąć swoich gości czymś bardziej efektownym niż przysłowiowe słone paluszki, polecamy domowe przekąski. Ich przygotowanie może zająć niewiele dłużej, ale zrobią z pewnością o wiele lepsze wrażenie.

– Podstawą wielu przekąsek są wędliny – stwierdza Anna Burak, menadżer ds. produktu firmy Dobrowolscy. – W zasadzie wystarczy je pokroić, ułożyć na talerzu i mamy gotową przekąskę. Ale organizując przyjęcie, zwróćmy uwagę właśnie na ułożenie i dodatki. Zwykły talerz z wędlinami można zamienić w przykuwającą wzrok kompozycję. Wybierzmy szynki i kiełbasy o zróżnicowanych kolorach i rozmiarach. Paterę z wędlinami dobrze jest uzupełnić o inne dodatki, takie jak warzywa i owoce, np. pomidorki koktajlowe, pokrojoną paprykę, winogrona, gruszki czy liście sałaty. Wciąż popularne są deski z przekąskami, na których wędlinom towarzyszą różnego rodzaju sery, bakalie, pieczywo, sosy i konfitury.

**Wędliny na kilka sposobów**

Robiąc zakupy spożywcze na imprezę, warto zaopatrzyć się w dobrej jakości wędliny. Możemy nie tylko ułożyć je talerzu, ale przydadzą się też w przygotowaniu innych przekąsek.

– Szynka jest podstawą wielu sałatek – podpowiada Anna Burak. – Świetnie komponuje się z warzywami i sosami, dodając sałatkom wyrazistości i czyniąc je bardziej sycącymi. Przepisów na sałatki z szynką jest wiele. Począwszy od pięknie prezentującej się sałatce warstwowej, przez makaronową z szynką, papryką i serem, po lubianą warzywną z szynką i majonezem.

Wędliny wykorzystamy też w różnego rodzaju koreczkach, mini kanapkach, roladkach z szynki z nadzieniem itp. Wygodnym sposobem podania są tzw. jarcuterie, czyli małe słoiczki czy szklaneczki, do których możemy włożyć np. kawałki kiełbasy, grzanki, oliwki, ser, korniszony czy cokolwiek innego chcemy. Ważne, żeby stworzyć gotowe porcje łatwe do zjedzenia, które staną się jednocześnie ozdobą stołu.

Dobrze jest też mieć w lodówce ciasto francuskie lub filo. Razem z szynką i innymi dodatkami pozwala stworzyć w kilkanaście minut przekąski w dowolnych formach np. ślimaczki, chrupiące nadziewane paluchy, sakiewki.

– Przygotowując poczęstunek dla gości, klienci kierują się przede wszystkim ich jakością i sięgają po sprawdzone wyroby, często z półki premium – stwierdza Anna Burak, menadżer ds. produktu firmy. – Szczególną popularnością z oferty firmy Dobrowolscy cieszy się linia Tradycyjnie Wędzone, m.in. Szynka z Wadowic oraz kiełbasy Wiejska z Wadowic i Krakowska sucha z Wadowic. Wyroby te dają klientom gwarancję, że zachwycą swoich gości zarówno smakiem, jak i wyglądem wszystkiego, co pojawi się na stole. Minimum wysiłku, maksimum efektu!

**Na ciepło w kilka chwil**

Jeśli planujemy całonocną zabawę, dobrze jest przewidzieć jakieś dania na ciepło, które będziemy mogli zaserwować w trakcie trwania imprezy.

– Dla osób, które chcą zaserwować bardziej zaawansowane menu, a mają niewiele czasu na przygotowanie poczęstunku, polecamy wyroby garmażeryjne – radzi specjalistka z firmy Dobrowolscy. – Dzięki takim produktom jak nasze Hamburgery mięsne, Roladki mięsne kebab czy Klopsiki mięsne nie trzeba już wykonywać najbardziej pracochłonnych czynności – wystarczy krótko podgrzać i podać je z wybranym sosem oraz dodatkami.

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/)