**Informacja prasowa
styczeń 2020, Wrocław**

**Kulinarna strona karnawału - menu kiedyś i dziś**

**Karnawał. Czas zabawy i szaleństwa. Rozpoczyna się zawsze 6 stycznia, w święto Trzech Króli, lecz data jego zakończenia jest zależna od terminu Świąt Wielkanocnych i w tym roku kończy się 25 lutego. Według badań przeprowadzonych w 2018 roku, aż 84% Polaków świętuje z tej okazji, organizując huczne imprezy. Dużą uwagę przykładają także do jedzenia. Tak jak i zabawa, tak i ucztowanie są bowiem nieodłącznym elementem tego wyjątkowego okresu. Razem z MSM Mońki zapraszamy do kulinarnej podróży po karnawałowych stołach.**



Materiały prasowe MSM Mońki

**Historia karnawału**

Karnawał swój początek miał w słonecznej Italii, w drugiej połowie X wieku. Pierwszą wzmiankę o nim można znaleźć w dokumencie stworzonym przez dożę Wenecji Vitale Faliero z 1094 roku. Istotną karnawału było zapewnienie uczestnikom pełnej anonimowości. Zakładali oni maski i kostiumy, dzięki którym możliwe było zatrzeć różnice między klasami społecznymi. Obchody Karnawału dotarły jednak także do innych państw. Brazylia, Niemcy, czy Wyspy Kanaryjskie - tam po dzisiejszy dzień obchodzi się ten okres bardzo hucznie.

**Na polskim stole**

Historia pokazuje, że tradycja obchodzenia karnawału przybyła także do Polski. Już w średniowieczu polska szlachetna miała w zwyczaju świętować od rana do wieczora. Właśnie dlatego od śniadania stół uginał się od przeróżnych wędlin- specjalnie przygotowanych i uwędzonych piersi gęsi, salcesonów, polędwic z sarniny, pasztetów, czy wędzonych kiełbas. Na stole nie mogło także zabraknąć bigosu (myśliwskiego - robionego z mięsa zdobytego podczas polowania oraz litewskiego - składającego się z co najmniej kilka gatunków mięsa i wielu przypraw). Na stole znajdowały się także mięso z kurczaka, gęsi i kaczek, ale nawet... łabędzi. Co ciekawe zwyczaj podawania ciast pojawił się stosunkowo późno - pierwszy raz wprowadzono go dopiero w XVIII wieku we Wrocławiu.

W czasach rozbiorów wstrzymano się z hucznymi zabawami, lecz po odzyskaniu Niepodległości karnawał znów stał się okazją do świętowania.

Dania były jednak bardziej wyszukane - w europejskim stylu. Na stole można było znaleźć galantyny z drobiu, ryby w wykwintnych sosach, faszerowane kasztanami jadalnymi gęsi, duszoną w czerwonym winie cielęcinę oraz dużą ilość warzyw - szparagów, pomidorów, czy karczochów.

Z kolei w międzywojennej Polsce na stołach pojawiło się więcej słodkich przekąsek. Puddingi z ryżu i kaszy oraz serniki, makowce lub desery z ciasta francuskiego - to tylko niektóre z przykładów.

W okresie PRL-u zaś królowały galaretki z nóżek wieprzowych, bigos, flaki lub śledzie pod różnymi postaciami.

**Karnawał w XXI wieku**

W jaki sposób obecnie spędzamy ten wesoły czas? Według badań Polacy do najważniejszych cech dobrej zabawy karnawałowej zaliczają: możliwość tańca (69%), **dobre jedzenie serwowane podczas wydarzenia (59%)** oraz głośną muzykę (56%). Pozostańmy jednak przy karnawałowym menu. „Jakie **szybkie dania na imprezę** będą odpowiednie?” - to pytanie zadaje sobie wielu organizatorów zabaw. Idąc tropem kultowego polskiego filmu „Kogel Mogel” - paluszki to nie jest dobry wybór. Przekąski spotykane w dawnych czasach również mogą się nie sprawdzić. Co zatem podać? Dobrym rozwiązaniem jest „La Fromagerie”, czyli po prostu deska serów. Ich wybór należy tylko i wyłącznie od nas, warto jednak pamiętać o kilku zasadach. - *Sery przed ułożeniem na desce należy wyciągnąć z lodówki* - tłumaczy Ewa Polińska z MSM Mońki.*– Niska temperatura ma wpływ na produkt i blokuje wydobycie pełni aromatu oraz zmienia jego strukturę na bardziej zwartą. Gdy chcemy podać je w formie degustacji, ważne, aby ok. godziny poleżały w temperaturze pokojowej, przez co odzyskają swój naturalny, wyjątkowy smak i charakterystyczną, kremową konsystencję* – dodaje ekspert z MSM Mońki.

Karnawał to jednak czas zabawy nie tylko dla dorosłych. Dzieci także chętnie uczestniczą w balach przebierańców zorganizowanych z tej okazji. Jakie warto przekąski podać na takim dziecięcym przyjęciu? Odpowiedź jest prosta - kolorowe i smaczne. Ciekawą propozycją jest serowe zoo lub paluchy serowe. Żółty ser (np.ser Gouda od MSM Mońki) stanowi świetną bazę karnawałowych przekąsek dla dzieci. Produkt jest bardzo plastyczny, dlatego łatwo z niego przygotować figurki lub zwierzątka.



Materiały prasowe MSM Mońki

Na koniec pamiętajmy, że istotne jest także towarzystwo. To ono, poza jedzeniem sprawia, że ten czas jest tak wyjątkowy.

**Dodatkowych informacji udziela:**

 **Anna Goławska**

Project Manger

+48 794 963 236

a.golawska@commplace.com.pl

**Informacje o firmie:**

### Moniecka Spółdzielnia Mleczarska w Mońkach należy do grona najnowocześniejszych zakładów mleczarskich w Polsce. Powstała 1 maja 1972 roku z połączenia Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Dolistowie i Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Krypnie. MSM specjalizuje się w produkcji serów dojrzewających typu holenderskiego i szwajcarskiego, masła extra oraz wyrobów proszkowanych: serwatki w proszku i okresowo odtłuszczonego mleka w proszku.

Produkcja w MSM w Mońkach odbywa się przy pomocy najnowszych technologii. Kontrola na każdym etapie wytwarzania sprawia, iż produkty są najwyższej jakości, czego gwarancją jest Zakładowy Kodeks Dobrej Praktyki Produkcyjnej/Dobrej Praktyki Higienicznej GMP/GHP oraz System HACCP.