Informacja prasowa Białystok, 27.12.2021 r.

**3 pomysły na sylwestrowe przekąski, które zachwycą Twoich gości!**

**Na idealną imprezę składają się trzy czynniki – doborowe towarzystwo, wesoła atmosfera i pyszne jedzenie. Jeśli w tym roku organizujesz sylwestrową domówkę, najlepiej z wyprzedzeniem zaplanuj menu, którym uraczysz swoich gości. Na tego typu przyjęciach najlepiej sprawdzą się potrawy podane w formie przekąsek, które smakują dobrze zarówno na ciepło i na zimno. Dzięki temu nie będziesz tracić czasu na podgrzewanie czy serwowanie dań i w 100% oddasz się zabawie. Przedstawiamy inspiracje na 3 pyszne przekąski, które zasmakują każdemu.**

Sylwestrowa zabawa często trwa do białego rana, a tańce i bąbelki zwiększają apetyt, dlatego musisz zadbać nie tylko o wyjątkowy smak przekąsek, ale też ich odpowiednią ilość. Przygotowywanie menu to świetna okazja do eksperymentów w kuchni i zainspirowania się potrawami z różnych części świata. Na noworocznym stole doskonale sprawdzą się meksykańskie tacos, francuska deska serów czy… azjatyckie sushi. Sprawdź nasze pomysły i porady na ich przygotowanie!

**Sushi dla początkujących**

Chcesz zaimponować gościom? Zrób samodzielnie sushi – aby wyszło idealnie pamiętaj o odpowiednim przygotowaniu ryżu. Przepłukuj go w misce do momentu, aż woda będzie przezroczysta, a po ugotowaniu pozostaw do ostygnięcia pod przykrywką na mniej więcej 15 minut. Wystudzony ryż doprawia się zalewą – możesz użyć gotowej lub przyrządzić ją samodzielnie – na ok. 100 g ryżu potrzebujesz 30 ml octu ryżowego i 1,5 łyżki cukru. Kolejnym istotnym składnikiem jest ryba – jeśli nie masz dostępu do świeżego i dobrej jakości produktu, zrezygnuj z serwowania jej na surowo i postaw na wędzonego łososia, pieczonego dorsza albo smażone w tempurze krewetki.

– *Sushi doskonale sprawdzi się także jeśli wśród gości mamy osoby na diecie roślinnej, dla których można przygotować maki z samymi warzywami i serkiem śmietankowym. Oprócz ogórka, papryki czy marchewki, warto też dodać marynowaną tykwę lub japońską rzepę. Dla wielu osób problemem jest zwijanie rolek – pomocna okazuje się specjalna mata bambusowa, która jest zazwyczaj częścią gotowych zestawów z podstawowymi produktami do robienia sushi w domu. Znajdziemy w nich takie składniki jak m.in. ryż, arkusze nori, imbir, wasabi czy sos sojowy* – dodaje Anna Wodzyńska-Szklanko, Brand Manager sklepu Bee.pl, z szerokim asortymentem produktów spożywczych.

Przygotowanie sushi z wodorostami na wierzchu, czyli futomaków lub hosomaków, zacznij od położenia na bambusowej macie arkusza nori i rozłożenia na jego części cienkiej warstwy ryżu. Następnie pora na dodatki – ułóż je blisko krawędzi ryżu i zacznij zwijanie od tej strony, dociskając delikatnie matę do rolki. W przypadku uramaków – kawałków sushi zawiniętych w ryż, wystarczy przykryć matę folię spożywczą i ułożyć ryż jako pierwszą warstwę, a na nim nori i pozostałe składniki.

**Deska przysmaków – dla każdego coś dobrego**

Najłatwiejszą w przygotowaniu imprezową przekąską są różne smakołyki podane na desce, ale koniecznie wybierz dobrej jakości produkty – zarówno wytrawne, jak i słodkie. Doskonale sprawdzi się połączenie twardszych odmian sera typu parmezan lub cheddar z miękkimi serami pleśniowymi – na przykład camembertem czy brie. Kolejnym elementem tzw. deski są wędliny – postaw na szynkę

parmeńską, kabanosy oraz kiełbasy – najlepiej aromatyczne salami i chorizo. Kiedy masz już dwa bazowe rodzaje składników pora na dodatki, czyli paluszki typu grissini, krakersy, orzechy oraz oliwki. Nie zapomnij też wzbogacić całości owocami, warzywami, a także smarowidłami – hummusem, miodami i dżemem, które będą idealnie komponować się z serem.

Deska przysmaków musi wyglądać spektakularnie, co zapewnią odpowiednio ułożone składniki – zacznij od umieszczenia największych elementów na jej środku i dopiero później dodawaj resztę. W przypadku serów pleśniowych, wykrój z całości sera kilka trójkątów i połóż je obok reszty produktu, a twarde odmiany pokrój w grubą kostkę i nadziej na wykałaczki. Przy serze ulokuj mięso, ale zadbaj o jego prezentacje – skręcaj wędlinę w ruloniki, a jeśli szynka jest miękka i plastyczna, nadaj jej fantazyjny kształt. Z salami możesz stworzyć nawet…różę! Potrzebujesz do tego kieliszka od wina – na jego krawędzi nakładaj plastry salami, tak aby lekko na siebie nachodziły – po ok. 4 warstwach ”kwiat” będzie gotowy. Dodatki typu orzechy czy oliwki możesz rozsypać bezpośrednio na deskę i wypełnić nimi wolną przestrzeń lub przełożyć do mniejszych miseczek, tak jak dżemy, miód oraz sosy.

**Meksykański street food po polsku**

Na sylwestrowym stole nie może zabraknąć też taco, przekąski rodem z Meksyku, która zaspokoi apetyt gości na dłużej, a dzięki możliwości samodzielnego łączenia składników sprawi im dużo radości. Jak zabrać się za przygotowanie tacos? Zacznij od wyboru mięsa lub jego roślinnego odpowiednika – może to być zarówno wołowina, kurczak czy krewetki, jak i tofu lub po prostu fasola z puszki. Dopraw je czosnkiem i specjalną mieszanką przypraw do taco, a następnie usmaż. Gdy mięso jest gotowe przejdź do warzyw – pokrój cebulę, różne odmiany papryki, pomidory oraz porwij sałatę. Z cebuli i pomidorów, możesz również przygotować pico de gallo – świeżą salsę z dodatkiem oliwy, limonki i kolendry. Wykorzystasz je także do guacamole – nieodłącznego dodatku do tacos. Gdy mięso, warzywa oraz sosy będą gotowe, przełóż je do oddzielnych naczyń, w których będą serwowane. To samo zrób ze startym serem i kwaśną śmietaną.

– *Dodatki mogą być różne, ale podstawę taco stanowi kukurydziana tortilla. Zazwyczaj jest ona mniejsza niż te, których używa się do wrapów – w awaryjnej sytuacji zawsze można wykroić szklanką mniejsze koła z placków o większej średnicy. Nie tylko wielkość taco ma znaczenie – tortilla może być zarówno lekko podsmażona i miękka, jak i bardzo chrupiąca. W tym drugim przypadku sprawdzą się gotowe, kruche muszle do tacos, choć można je też przygotować samodzielnie. Wystarczy ułożyć placki na kratce do piekarnika, tak aby ich boki zwisały i tworzyły kształt litery U, a następnie piec w ok. 150 stopniach, aż do osiągnięcia rumianego koloru i odpowiedniej chrupkości* – radzi Anna Wodzyńska-Szklanko, ze sklepu Bee.pl.

Pomysłów na sylwestrowe dania i przekąski jest wiele – jeśli chcesz, aby goście długo wspominali nie tylko szampańską zabawę, ale też pyszne jedzenie postaw na oryginalne rozwiązania. Azjatyckie sushi, fantazyjna deska serów czy meksykańskie taco z pewnością zachwycą podniebienna wszystkich uczestników imprezy.

**O sklepie Bee.pl**

[**Bee.pl**](https://www.bee.pl/)to sklep internetowy oferujący szeroki asortyment z kategorii FMCG. Założona w 2018 roku marka należy do spółki Glosel, której siedziba mieści się w Białymstoku. Wyróżnikiem Bee.pl jest bogata oferta ekologicznych i prozdrowotnych produktów spożywczych oraz naturalnych kosmetyków. W asortymencie sklepu znajdują się także suplementy diety, produkty dla dzieci, artykuły do domu i książki. Misją Bee.pl jest inspirowanie do zmiany nawyków żywieniowych oraz próbowania nowych smaków.

**O spółce Glosel**

[**Glosel**](https://hurtownia.glosel.pl/)to firma specjalizująca się głównie w obszarach sprzedaży książek oraz produktów FMCG w internecie. Pod jej parasolem działają marki, takie jak TaniaKsiazka.pl i Bee.pl. Siedziba firmy mieści się w industrialnie urządzonym biurze w Białymstoku. Dodatkowo, spółka posiada ponad 8 tys. mkw. powierzchni magazynów w nowoczesnym kompleksie Panattoni Park, z którego realizuje zamówienia. Glosel zarządza także 5 księgarniami zlokalizowanymi w północno-wschodniej Polsce.

**Kontakt dla mediów:**

Katarzyna Zawadzka   
Tel.: + 48 796 996 240  
E-mail: [katarzyna.zawadzka@goodonepr.pl](about:blank)