**Ułożenie ma znaczenie,
czyli o wędlinach na świątecznym stole**

***Święta wielkanocne to uroczysty czas, który spędzamy zwykle w towarzystwie bliskich. A ponieważ przeważnie celebrujemy go siedząc za stołem, warto zadbać o atrakcyjne podanie świątecznych przysmaków. Podpowiadamy, o czym należy pamiętać, układając na półmiskach wędliny, aby osiągnąć jak najlepszy efekt.***

Jak pięknie napisał Anthelme Brillat-Savarin: „Zaprosić kogoś – znaczy mieć na względzie jego szczęście przez cały czas, gdy jest pod naszym dachem”. Sprawmy więc, aby w czasie świąt smakowi potraw przygotowanych dla naszych gości towarzyszył staranny i estetyczny sposób ich podania.

**Wspaniałe z wyglądu i smaku**

Aby pięknie zakomponować wędliny na stole, najpierw musimy je kupić. Pamiętajmy, żeby w sklepie sprawdzić skład i datę ważności, albowiem nawet najpiękniejsza aranżacja niewiele nam da, gdy będziemy dysponować produktami niskiej jakości z krótkim terminem ważności. Istotne jest także, ile czasu dzieli zakupy od świątecznych dni. Jeśli więcej niż 2-3, zdecydujmy się na wędliny w większych kawałkach, które pokroimy bezpośrednio przed podaniem. Jeśli zaś do sklepu wybierzemy się tuż przed świętami, wtedy możemy kupić wędlin w plastrach. Najlepiej przygotować wędliniarskie kompozycje bezpośrednio przez świątecznym posiłkiem, jeśli jednak nie jest to możliwe pamiętajmy o przechowywaniu ich w lodówce.

**Dyskretny urok półmiska**

Wybór naczyń do układania wędlin także stanowi kwestię, której nie należy bagatelizować. Jeżeli chcemy wyeksponować większą liczbę wędlin, wtedy lepiej zdecydować się na naczynia o owalnym kształcie, ponieważ zwykle mają większą powierzchnię. Przy mniejszej ilości wystarczą okrągłe talerze. Spore znaczenie ma też wybór materiału, z którego wykonane są naczynia – możemy sięgnąć po ceramiczne, szklane, drewniane czy metalowe. Zwykle dobiera się je do koloru i materiału zastawy, ale nie jest to regułą. Wędliny doskonale prezentują się np. na metalowych półmiskach lub tacach.

Popularnym ostatnio trendem podawania, który wdarł się na salony po okresie pandemii, są tzw. jarcuterie. Wędliny wraz z dodatkami podaje się nie na półmisku, ale w designerskim słoiku lub szklance. Rozwiązanie, oprócz tego, że pomysłowe, ma także swoją funkcjonalną stronę – mieści porcję dla jednego gościa, co jest wygodne i bardziej higieniczne.

**Doskonale ułożone**

Teraz kilka porad dotyczących samego ułożenia wędlin. Tworząc kompozycję na stół, składniki należy dobierać na zasadzie kolorystycznego i strukturalnego kontrastu, ale zwracać też uwagę na właściwości każdego z nich. Niektóre można pokroić na duże, cienkie plastry (np. Szynkę czy Polędwicę z Wadowic), a inne jedynie na małe lub długie kawałki (np. Kiełbasę wiejską z Wadowic). Należy potraktować to jako atuty, którymi potem można „grać” przy układaniu. Pamiętajmy, że szczególnie dobrze na jednym półmisku prezentują się wędliny o różnych rozmiarach i w zróżnicowanych kolorach. Można na przykład pokusić się o przeplatanie barw jaśniejszych z ciemniejszymi lub ułożenie tonalnego wachlarza.

- Wędliny na świąteczny stół najlepiej jest starannie wybierać i z pomysłem podawać – mówi Joanna Miśkowicz z firmy Dobrowolscy. - Pierwszy must have to oczywiście kiełbasa. Nie tylko wkładamy ją do koszyczka ze święconką, ale też możemy zaserwować na śniadanie na zimno lub na ciepło. Z chrzanem i ćwikłą doskonale smakować będzie np. Kiełbasa wiejska z Wadowic lub z cielęciną. Klasyczną wielkanocną wędliną jest też szynka. Tu mamy ogromny wybór zarówno pod względem smaku, jak i wyglądu. Polecam linię Dobrowolscy Tradycyjnie Wędzone, których tajemnica tkwi w wykorzystaniu tradycyjnych wędzarni opalanych drewnem olchowym.

**Z artystycznym rozmachem**

Nie należy jednak przesadzać z liczbą wędlin, aby nie przeładować nimi talerza. Będą się prezentować o wiele lepiej, jeśli urozmaicimy ich kompozycję serowymi kosteczkami lub warzywno-owocowymi dodatkami, takimi jak np. winogrona, sałata, zielona pietruszka, pomidorki koktajlowe czy czerwona lub żółta papryka. W czasie Wielkanocy oczywisty wybór stanowi wykorzystanie jajecznych połówek lub ćwiartek.

Warto także pamiętać, że wędliny układamy zawsze od krawędzi talerza. Największą kreatywnością możemy wykazać się w przypadku dużych plastrów, które da się złożyć na pół lub zwinąć w rulonik. W tym drugim przypadku wędlina powinna być jednak szczególnie cienko pokrojona. W środku rulonika można zostawić puste miejsce lub włożyć cienkie warzywo (np. papryczkę lub ugotowany szparag), czy domowej roboty farsz albo dip. Artystyczne dusze mogą pokusić się o stworzenie bardziej skomplikowanych kształtów np. różyczek. Do tego celu przydadzą się jednak drewniane patyczki. To zresztą niezwykle wygodne rozwiązanie podnoszące komfort posiłku, ponieważ pozwalają gościom sprawnie sięgnąć po wybraną wędlinę, która w czasie przenoszenia na talerz nie spadnie z widelca, stawiając biesiadnika w nieręcznej sytuacji.

 - Ciekawym sposobem podania jest również częściowe pokrojenie kawałka szynki lub polędwicy – mówi Joanna Miśkowicz. – Robimy to w ten sposób, żeby plastry nie odłączyły się od większego kawałka, następnie umieszczamy w centralnym miejscu półmiska i ozdabiamy warzywami. W wielkanocnych kompozycjach możemy też znaleźć na talerzu, wśród wędlin miejsce na typowe dodatki, czyli miseczki z chrzanem lub ćwikłą.

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)