**Przy wspólnym stole i wspólnym jedzeniu –   
– co podać na *sharing plates*?**

***„Wspólne talerze” (z ang. sharing plates) to gastronomiczny trend z przyszłością. Jego popularność znacząco wzrosła po okresie pandemii, kiedy ludzie, zmęczeni przymusowym odosobnieniem, ponownie zaczęli spotykać się przy wspólnych posiłkach. Nowy pomysł początkowo przyjął się szczególnie w restauracjach i barach, ale ponieważ jego formuła jest atrakcyjna i daje duże pole do popisu dla kreatywności – „wspólne talerze” pojawiły się także na rodzinnych przyjęciach i domówkach.***

Początków tej idei należy szukać w latach 80. XX wieku w Hiszpanii, gdzie podaje się tapas – niewielkie przekąski jedzone w barach do napojów. Ich genezy upatruje się w andaluzyjskim zwyczaju przykrywania szklanek z alkoholem plasterkami suchej kiełbasy, co chroniło zawartość przed natrętnymi muchami. Z czasem do kiełbasy dołączył chleb i inne dodatki. Tapas spożywa się najczęściej przy stoliku lub na stojąco w barze. W niektórych lokalach hiszpańskie przekąski są nadziewane na wykałaczki, co pomaga w naliczaniu rachunków – klienci przy wyjściu pokazują obsłudze ile mają patyczków.

**Plusy i minusy**

Trudno jednoznacznie odpowiedzieć czy sharing plates to bardziej trend kulinarny, czy społeczny. W restauracjach zwykle funkcjonuje w ten sposób, że grupa nieznanych osób siada przy wspólnym stole, na którym pojawiają się półmiski z rozmaitymi smakołykami. Uczestnicy takiego spontanicznego przyjęcia nakładają na talerze małe porcje każdego dania. Popularność nowego trendu jest szeroko komentowana w mediach. Specjaliści i krytycy kulinarni dostrzegają w nim aspekty zarówno pozytywne, jak i negatywne. Na plus wymienić można możliwość próbowania nowych dań bez konieczności zamawiania pełnych porcji oraz tworzenie własnego menu. Nie do przecenienia są wartości społeczne, ponieważ takie wspólne nasiadówki pozwalają stworzyć przy stole swobodną atmosferę śródziemnomorskich wakacji  
i zmienić jedzenie w rodzaj wydarzenia. Po stronie minusów wymieniane są kwestie higieny, jak również złamanie bariery intymności, co dla niektórych może być nie do przejścia. Przy stole może też dochodzić do nieporozumień związanych np. z niewystarczającą ilością ulubionego dania.

**Jakie dania wybrać?**

Bez wątpienia nie każdy rodzaj jedzenia nadaje się do serwowania podczas „sharing plates”. Warto o tym wiedzieć szczególnie kiedy planujemy zorganizować tego typu wydarzenie dla rodziny bądź przyjaciół.

Przede wszystkim sięgnijmy po klasyki i podajmy smakołyki, które tradycyjnie są wykorzystywane w tapas np. patatas bravas (pieczone ziemniaki z pikantnym sosem), tortillę, oliwki czy sery. Doskonale pasują też meze, czyli przekąski pochodzące z kuchni śródziemnomorskiej – zaliczamy do nich m.in. mamy hummus, babaganush (pastę z bakłażana), tzatziki, falafela czy grillowaną pitę.

Na „wspólnych talerzach” doskonale sprawdza się sushi, potrawy z grilla (mięsa, ryby i warzywa), sałatki (grecka, caprese z pomidorami i mozarellą) oraz krewetkami. Ciekawym pomysłem jest podawanie miniporcji znanych i popularnych dań głównych np. małych burgerów, kawałków kurczaka w panierce lub kawałków pieczonej ryby. Na deser idealne będą takie słodkości jak tiramisu, panna cotta czy niewielkie owocowe tarty, a do picia wszelkiego rodzaju owocowe lub warzywne koktajle. Z alkoholi dobrze pasuje lekkie wino. Trudno również wyobrazić sobie „wspólne talerze” bez aromatycznych wędlin.

- Doskonałym pomysłem na shraing plates są też tzw. deski wędlin – mówi Anna Burak  
z firmy Dobrowolscy – Starannie zakomponowane kawałki szynki, kiełbasy czy parówki  
z pewnością przyciągną wzrok naszych gości i zachęcą do skosztowania. Z naszej oferty  
z pewnością dobrze sprawdzą się na desce albo jako składnik koreczków: Szynka z Wadowic  
i Kiełbasa głogowska. Polecam też Parówki wadowickie klasyczne lub z serem, które doskonale smakują także na zimno. Z kolei na „sharingowe” danie gorące doskonale nadadzą się produkty z serii Dobrowolscy od kuchni np. Roladki mięsne z serem i pieczarkami, Roladki mięsne kebab czy Hamburgery mięsne. Pamiętajmy też, aby „sharing plates”, szczególnie takie organizowane we własnym domu, urozmaicić dodatkowymi aktywnościami. Dobrym pomysłem jest np. zabawa grami fabularnymi.

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/)