

Nowe smaki na Wielkanoc

Dla wielu pań domu okres świąteczny to intensywny czas przygotowań. Może warto tym razem zaskoczyć naszych najbliższych nowym przepisem, bądź ulepszoną wersją tradycyjnych dań?



Świeże spojrzenie na kuchnię

Do każdego Świąt trzeba się odpowiednio przygotować. W większości domów to czas spędzony z bliskimi przy wspólnym stole. Wielkanoc to jedna z najważniejszych okazji w roku, kiedy cała rodzina może się spotkać i porozmawiać, a nic bardziej nie umili świątowania jak pyszne jedzenie! Nasi goście zapewne wiedzą czego mogą się spodziewać w świątecznym menu. Tradycyjne potrawy wielkanocne to przede wszystkim żurek z białą kiełbasą, jajka przyrządzone na wiele sposobów, sałatka jarzynowa a na deser sernik, mazurek czy makowiec. Ciekawe jaka byłaby reakcja gości, gdyby w tym roku znaleźli na świątecznym stole coś, czego się nie spodziewali. Aby taki debiut kulinarny okazał się sukcesem, na pewno przydadzą się nie tylko sprawdzone przepisy, ale również wysokiej jakości produkty, zwłaszcza te mleczne. Dobrej jakości masło poprawi smak i aromat wypieków, a śmietanki dodadzą odpowiedniej konsystencji i aksamitności naszym daniam. Poniżej przedstawiamy kilka inspiracji.

Zdrowo i smacznie

Coraz więcej osób zmienia tryb życia na zdrowszy, co wiąże się m.in. z wprowadzeniem do diety nowych zasad. Najważniejsze, aby korzystać z jak najlepszej jakości produktów i stosować dietę opartą na nieprzetworzonej żywności. W tym celu zachęcamy w Święta do zrezygnowania z kupnych ciast i deserów na rzecz domowych wypieków. Proponujemy zadbać o jakość składników wykorzystywanych do ich przyrządzania. Warto zatem zastąpić margarynę masłem, ponieważ zawiera naturalnie występujące witaminy i jest najlepiej przyswajalnym tłuszczem. Śmietankę natomiast wymienimy na śmietankę kremówkę. Wysokiej jakości śmietana 30%, wcześniej schłodzona i dobrze ubita będzie się dobrze trzymała na ciastach, bez pomocy utrwalaczy. Dodatkowo, zwracajmy też uwagę na miejsce produkcji zakupionych produktów. Warto zaopatrzyć się w te pochodzące od polskich czy lokalnych marek, które mogą pochwalić się długą tradycją, np. z Spółdzielni Mleczarska w Gostyniu. Te pozornie

niewielkie zmiany w naszych zwyczajach zakupowych i kulinarnych znacznie wpłyną na smak i jakość przygotowywanych przez nas dań i deserów. Możemy także wybierać lżejsze wersje tradycyjnych potraw przygotowując m.in. żurek na mleku lub babę na bazie maślanki. Dzięki takim rozwiązaniom zapomnimy o dodatkowych świątecznych kilogramach i uczuciu ciężkości, co pozwoli w pełni cieszyć się smakiem świątecznych potraw opartych na wysokiej jakości produktach.

Kulinarne szaleństwo

W kuchni nie może wiać nudą! Mamy również propozycję dla odważnych, którzy nie boją się kulinarnych wyzwań. Już teraz możemy cieszyć się wiosną, więc co powiecie na fiołki na talerzu? Oryginalnym pomysłem będzie migdałowy mazurek z samodzielnie przygotowaną konfiturą fiołkową, której można użyć zamiast tradycyjnego dżemu. Coraz popularniejsze staje się wykorzystywanie kwiatów w kuchni. Nadają one potrawom nie tylko ładny wygląd, ale również niepowtarzalny aromat. Możliwości na urozmaicenie świątecznych przepisów jest naprawdę wiele. Coraz częściej zamiast tradycyjnego makowca podaje się tartę makową. Do jej wykonania użyjmy masła extra (zawierającego 82% tłuszczu), np. gostyńskiego, które będzie gwarantem wysokiej jakości. Nada ono ciastu odpowiedniego smaku, kruchości i maślanego aromatu. Kolejnym urozmaiceniem może być dodanie nieoczywistych składników do tradycyjnej babki. Mogą to być na przykład ajerkoniak czy szafran, które podkreślą smak wypieku. Sama jego forma może także być inna niż zwykle. Zamiast jednej dużej baby możemy poporcjować ciasto na kilkanaście mniejszych babeczek. Będzie to twórcze połączenie tradycji z nowoczesnością. Przy takim rozwiązaniu każda babeczka może być udekorowana w inny sposób. Dzieci chętniej posmakują kolorowych wypieków, jednak taka alternatywa na pewno przypadnie do gustu niejednemu!

Gotowanie może przynosić też satysfakcję. Warto czasem przygotować coś zupełnie nowego, aby nie dopadła nas rutyna, a kulinarne przygotowania do Świąt nie stały się nieprzyjemnym obowiązkiem. Zmiany nie muszą być od razu drastyczne. Wystarczą dobrej jakości produkty i urozmaicenie dotychczasowych przepisów. Wszystko zależy od upodobań i przebojowości gospodyni.

Autor: marzena

Artykuł pobrano ze strony eioba.pl