**Te dania oczarują Twoich gości podczas Świąt**

**Jeśli uwielbiasz pięknie przystrojoną Wielkanoc, ten artykuł jest wprost dla Ciebie. Inspirując się polskimi smakami Świąt, sięgamy do kuchni WSP Społem, w której oprócz tradycyjnych dań kuchni świętokrzyskiej, znajdziemy też piękną oprawę stołu.**

Okres wielkanocny to nie tylko czas pysznych potraw, ale także okazja do stworzenia wyjątkowej atmosfery wokół stołu. Świąteczna dekoracja nie tylko dodaje elegancji, ale także wpływa na samopoczucie gości. Oprócz tradycyjnych elementów, takich jak serwetki, świeczki, wstążki czy stroiki, warto eksperymentować z samą dekoracją potraw. Uczta stanie się wówczas prawdziwym widowiskiem, wystarczy, że dodasz do niej troszkę inwencji twórczej i artystycznego sznytu. A jak to zrobić?

**Dodaj kolor do dań**

Jak wiadomo, w pierwszej kolejności „jemy oczami”. Nic nie smakuje lepiej, jak kolorowy, pięknie podany posiłek. W ubarwieniu potraw (oprócz standardowych barwników spożywczych) naturalnie może pomóc Ćwikła z chrzanem kieleckiego producenta. Zabarwisz nią nie tylko jajka w skorupce, ale i – np. kiełbasę białą parzoną (gotując z dwiema łyżkami produktu). Możesz jej używać także jako dodatku – np. do farszu jajecznego czy sosu mięsnego. Pamiętaj, by różowy kolor potrawy złamać gałązką pietruszki, koperku czy szczypiorkiem. Nie zapomnij o równie kolorowych rzodkiewkach.

**Baw się kształtem, formą, układaniem dań na talerzu**

Kreatywne dania nie tylko smakują wyśmienicie, ale także stanowią piękną ozdobę stołu. Taki efekt uzyskamy między innymi układając potrawę w niestandardowy sposób. Możesz do tego użyć niecodziennego naczynia z motywami świątecznymi, talerza czy naturalnej deski lub też użyć jednorazowych patyczków.

Przykładem może być świąteczna przekąska przygotowana na bazie kiełbasy i ciasta francuskiego. W samej potrawie nie byłoby nic nadzwyczajnego, jednak, jeśli ułożymy ją na dekoracyjnej desce, dodamy do niej Sos Kielecki Tatarski i np. elementy kwiatów obok –przyciągnie ona wzrok z daleka. Taka prezentacja dania daje efekt wzorzystości stołu i optycznie powiększa go.

**Magia detalu**

Świąteczna dekoracja stołu to także sztuka tworzenia niezapomnianych chwil. Kreatywność w przygotowaniu potraw, harmonijne połączenie kolorów i dbałość o detale sprawią, że wspólne posiłki staną się wyjątkowym doświadczeniem. Majonez Kielecki zachęca nie tylko do pysznego przygotowania np. tradycyjnych jajek lub sałatek z jego dodatkiem, ale też do… zabawy w kuchni.

Możesz zachęcić do niej nawet dzieci, które pomogą w wycinaniu przykładowo świątecznych marchewek lub łososia, które ułożysz na wielkanocnych jajkach. Nie zapomnij o natce pietruszki lub liściu selera. Alternatywą może być wzorzystość dekoracji w kształcie kwiatków, używając np. papryki, rzodkiewki, kiełków nasion, kukurydzy czy groszku. Umiejętne połączenie ich na kleksie majonezu daje imponujący efekt.

**Smacznego!**

**\*\*\***

**W artykule wykorzystano przepisy:**

Jajka faszerowane Ćwikłą z chrzanem i Majonezem Kieleckim w stylu #PinkFood

<https://www.facebook.com/majonezkielecki/posts/pfbid031SCXePyY7QyB2Bp2sqK8cuSm4ahh4mPVKFN3EQsXrKfeXjkpThswG6cyM2iiEQEml>

Świąteczna kiełbasa biała w cieście francuskim:

<https://www.facebook.com/majonezkielecki/posts/pfbid0rwSjuBWajpFr5Lw6wNae2XRhUcsZGDRiP5pnYN5iPYem2NSNDWAVKefPLtU652eZl>