

# Przystawki nie tylko na karnawałowe przyjęcie

Karnawałowe przyjęcie, czy to klasyczne „zasiadane” przy stole, czy typu „szwedzki bufet”, nie może się obejść bez apetycznych i kuszących przekąsek.

Najczęściej na przekąskowy bufet wybieramy szlachetne odmiany wędlin: gotowaną szynkę, polędwicę, suchą kietbasę krakowską, myśliwską, kabanosy oraz pieczone, duszone lub gotowane mięsa (mięś smażonych zazwyczaj na zimno nie podajemy). Przygotowanie przekąsek mięsnych jest proste i bardzo wygodne. Najmniej zachodu jest z wędlinami, które na ogół kupujemy pokrojone w plastry, rozkładamy tylko ozdobnie na paterach. Natomiast mięsa przyrządzamy wcześniej i gotowe przechowujemy w lodówce. Przed podaniem wystarczy je pokroić w plastry, ułożyć na półmisku i przybrać mniej lub bardziej wymyślną dekoracją.

■ Obowiązują tu jednak określone zasady:

- zimne, uprzednio ugotowane lub upieczone, mięsa, a także wędliny kroimy ostrym nożem w cienkie płaty (plastry) jednakowej grubości, zawsze w poprzek włókien;
- płaty mięs układamy na półmiskach oparte jeden o drugi, tak, aby jeden zachodził do połowy poprzedniego; zbyt ciasne ułożenie utrudnia późniejszą częstowanie się i nabieranie pojedynczych porcji;
- plastry wędlin – zwłaszcza te większe – rzadziej układamy płasko; ładniej wyglądają zwinięte w rulony albo różki, w które wkładamy różnego rodzaju elementy dekoracyjne w postaci warzyw, a nawet owoców;

- wędliny o dużej średnicy kroimy prostopadłe, a te o małym przekroju skośnie, uzyskując tym sposobem większą powierzchnię;
- przekąski dają nieograniczone możliwości dekorowania. By jednak nie zepsuć ostatecznego efektu, warto pamiętać, że dyskretny garnir jest dowodem gustu i dobrego smaku, czasami warto ułożyć tylko bukiet z koperku albo jarmużu;
- ozdoby dostosowujemy do smaku potrawy, nie wykorzystujemy elementów dekoracyjnych tylko w jednym kolorze, używamy wyłącznie produktów jadalnych i kolorystycznie harmonizujących z kolorem potrawy;
- Nieocenionymi dodatkami do garniowania są między innymi – liście sałaty, jarmużu, selera, natka pietruszki, gałązki koperku, por, mięta, melisa, pomidory, papryka, rzodkiewki, zielony groszek, marynowane grzyby, oliwki, kapary, różnego rodzaju kietki np. słonecznika, mandarynki, winogrona, gruszki, śliwki, jabłka. Tak naprawdę wszystko zależy od naszej inwencji. Ze zwiniętego plastra pomidora możemy zrobić różyczkę, z cienkich plasterków ogórka czy rzodkiewki ułożyć rybią tuskę, z plasterków schłodzonego żółtego sera wyciąć kwiatki (np. kielichy tulipanów), a następnie dołożyć do nich gałązki ze szczypiorku lub koperku.

## Rulony z szynki z musiem jabłkowym

**Składniki:** 8-10 dużych plasterów gotowanej szynki, ½ szklanki musu jabłkowego, ½ szklanki majonezu dekoracyjnego, łyżka musztardy, sól, cukier, świeżo mielony biały pieprz, do dekoracji: liście selera naciowego, cząstki pomarańczy, marynowane śliwki, półowki marynowanych gruszek, plastry jabłek

- Mus jabłkowy łączymy z majonezem, musztardą, doprawiamy solą, odrobiną cukru i pieprzem.
- Przygotowaną masą smarujemy plastry szynki, zwijamy w ruloniki, układamy na półmisku. Przybieramy majonezem, cząstkami owoców oraz listkami selera naciowego.



Romana Chojnacka  
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu