Serowe przyjęcie – pomysł na niebanalną imprezę

Domowe przyjęcie połączone z degustacją serów to wyśmienity pomysł na spędzenie wieczoru w gronie rodziny lub przyjaciół. Oto kilka wskazówek, które pomogą Ci wyczarować tę wyjątkową ucztę.
Jedzenie serów to coś więcej niż zaspokajanie głodu. To prawdziwa przyjemność i możliwość rozkoszowania się bogatym bukietem smakowym poszczególnych gatunków. Jeśli na co dzień bez głębszego zastanowienia dodajesz sery do kanapek, sałatek czy zapiekanek, skuś się na zorganizowanie w domu serowego przyjęcia. To świetny sposób na odkrycie nowych rodzajów, docenienie ich niezwykłych walorów oraz znalezienie swojego faworyta. Serowa uczta jest także oryginalnym pomysłem na domową imprezę. Francuskie piosenki w tle, a na stole, oprócz świeżych kwiatów, same wykwintne przysmaki. Jak zaserwować sery w profesjonalny sposób?
Planując poczęstunek, postaw na kilka gatunków sera – nie mniej niż trzy, ale też nie więcej niż 6. Większa ilość nie pozwoli w pełni docenić walorów smakowych każdego z nich. Postaraj się uwzględnić sery rzadko wybierane na co dzień lub zupełnie obce Twoim kubkom smakowym, np. kremowy serek dekorowany rumem i orzechami, idealny w połączeniu z krakersami, pomarańczą albo jabłkiem. Próbowałaś? Jeśli nie, czas nadrobić zaległości.
Na serowej desce powinny znaleźć się zarówno sery delikatne i miękkie (w tym wyśmienity Creamy White), jak i twarde, o bardziej wyrazistym smaku, a także pleśniowe, jak Danish Blue. Degustację należy rozpocząć od gatunków najłagodniejszych do najtwardszych i najbardziej aromatycznych. Warto pamiętać o odpowiednim sposobie krojenia - sery okrągłe i trójkątne kroimy jak tort, natomiast sery podłużne - w plastry o grubości około 1 cm. Z kolei małe serki kremowe dekorowane, np. ananasem lub suszonymi pomidorami i bazylią, wystarczy przeciąć na połówki lub na ćwiartki. Wszystkie serowe przysmaki należy ułożyć na dużej drewnianej desce lub kilku mniejszych.
W jakim towarzystwie najlepiej czują się sery? Aromatyczna bagietka z chrupiącą skórką będzie idealna, podobnie jak słone krakersy. Ponadto tradycyjnym dodatkiem są owoce suszone i świeże: winogrona, gruszki, jabłka. Przegryzanie ich pomiędzy smakowaniem kolejnych gatunków oczyszcza kubki smakowe, podobnie jak popijanie wody. Z serami świetnie komponują się także: oliwki, prażone orzechy, dżemy i pokrojone warzywa, np. pomidory, papryka, ogórki, sałaty.
Podczas serowego przyjęcia wypada zaserwować dobre wino, gdyż niektóre gatunki tego trunku idealnie wydobywają walory smakowe serów. Jeśli zamierzasz podać tylko jeden rodzaj wina, wybierz czerwone wytrawne lub półwytrawne. Nie wszyscy za winem przepadają, ale to daje tylko kolejne pole do eksperymentów. Niektóre sery, np. niebieski Creamy Blue, uwielbiają towarzystwo goryczkowego piwa. Co z kawą? Otóż należy ją podać zawsze dopiero po degustacji, aby nie zaburzyła doznań smakowych.
Tak wygląda przepis na udane przyjęcie z serami w roli głównej. Aby odbyć cudowną podróż kulinarną, czasem nie trzeba nawet opuszczać ukochanych czterech kątów - wystarczy dobry pomysł i chęć spróbowania czegoś nowego.