

Pomysły na szwedzki stół



Opis wskazówki

Określenie „szwedzki stół” znane jest niemal na całym świecie. Jeśli ciekawi Cię, skąd pochodzi nazwa tego wyjątkowego sposobu serwowania dań i szukasz pomysłów na potrawy, które świetnie się sprawdzą na poczęstunek dla gości w formie takiego bufetu, to świetnie się składa, bo poniżej bierzemy ten temat pod lupę.

Skąd pochodzi „szwedzki stół”?

Nazwa ta wywodzi się od szwedzkiej tradycji serwowania potraw, której początki sięgają XVI w. W języku szwedzkim określa się je słowem smörgåsbord, czyli stół kanapkowy.

To często spotykana forma bufetu śniadaniowego w hotelach lub poczęstunku w trakcie różnego rodzaju wydarzeń. Ale trzeba przyznać, że to też świetny sposób na urozmaicenie menu domowych przyjęć w ogrodzie, spotkań przy grillu i wielu innych okoliczności.

Finger food, czyli mini zakąski i przystawki

Przekąski na jeden kęs, jedzone bez użycia sztućców to tak zwane finger food. Moda na nie rozpoczęła się w latach 80. XX w. i trwa do dziś. Nic w tym dziwnego, bo są bardzo praktyczne i doskonale wpisują się w formę szwedzkiego stołu. Pewniakami są m.in. małe kanapki, tartinki, koreczki, bagietki czy mini tortille. Świetnie sprawdzą się tu też sery i wędliny, a dla podkreślenia smaku przekąsek, warto pokusić się o dodatek ciekawych sosów i dipów.

Mini tortille

Uwielbiane przez wszystkich tortille w wersji mini warto przygotować na kilka sposobów. Klasyki to te z szynką, kurczakiem lub łososiem. Oczywiście w żadnej z nich nie może zabraknąć sporej ilości warzyw. Same placki można wykonać samemu, ale bazowanie na gotowych, dostępnych w każdym sklepie, pozwoli zaoszczędzić sporo czasu.

Tartaletki - mini wersje ulubionych tart

Miniaturowe tarty to szalenie apetyczna przekąska, a co równie ważne, za jednym pieczeniem przygotować można swoje ulubione wersje zarówno na słodko (z kremem, budyniem lub owocami), jak i na słono (np. z łososiem lub warzywami).

Koreczki imprezowe

Obowiązkową pozycją na szwedzkim stole są oczywiście koreczki. To bardzo wygodna przekąska, a dzięki temu, że podana na wykałaczkach, jest też higieniczna. W tym przypadku również eksperymentować można - w zależności od własnych upodobań, okazji i stylu całego bufetu - z podaniem ich na słodko, lub słono.

Sałatki na szwedzkim stole

Świetnym uzupełnieniem szwedzkiego stołu są sałatki. Warto dać gościom wybór i pokusić się o przygotowanie kilku rodzajów. Z popularnych sałatek na uwagę zasługują wszelkie sałatki jarzynowe, sałatka Cezara, sałatka Nicejska, czy sałatka Cobb. Praktycznym i popularnym rozwiązaniem są sałatki warstwowe, które po podaniu w niewielkich słoikach, nie tylko smakują, ale i prezentują się fenomenalnie.

Dania jednogarnkowe

Szwedzki stół to nie tylko przekąski na zimno. Konkretne również dobrze się na nim sprawdzą, ale warto postawić na dania jednogarnkowe, które są łatwe przygotowania i podania gościom. Każdy z nich może nałożyć sobie porcję dowolnej ilości. Przykładami takich dań są: paella, ratatouille, chilli con carne oraz leczko.

To ostatnie, czyli leczko przygotujesz bardzo łatwo.