

Deska serów – jak przygotować deskę serów z dodatkami?



Opis wskazówki

Dowiedz się jak przygotować deskę serów na okazje takie jak: impreza, wieczór we dwoje czy spotkanie rodzinne. Jakich serów i wędlin najlepiej użyć? Jakie dodatki pasują do deski serów?

Deska serów – na jakie okazje?

Deski serów coraz częściej pojawiają się na naszych stołach. To kompozycja, która sprawdzi się doskonale na niejednej imprezie. To świetny pomysł na serwowanie przystawek podczas wieczoru we dwoje, spotkań rodzinnych, czy wszelkiego rodzaju eventach. Deska różnorodnych serów z dodatkami to przepis na udane spotkanie w gronie najbliższych.

Na czym serwować deskę serów? Jaką deskę do serów wybrać?

Sery należy ułożyć na specjalnie do tego przeznaczonej desce. Deski wykonane są z różnych materiałów. Może to być deska drewniana, szklana lub kamienna. Na rynku dostępne są także deski z tworzyw sztucznych. Jednak zdecydowanie lepiej prezentują się deski zrobione z naturalnych materiałów. Pamiętajmy także, żeby deska, na której serwujemy przekąski była estetyczna i ładnie wykonana. Dobrze jeśli jest to deska większych rozmiarów, wówczas zmieścisz na niej różne rodzaje sera i dodatki, a dzięki temu uzyskasz różnorodność smaków. Jak czyścić deski do serwowania? Deski z tworzywa czy szkła można myć, natomiast deski drewniane lepiej przecierać wilgotną szmatką.

Jakie sery na deskę serów?

Najlepiej wybrać kilka rodzajów serów, które zapewnią dużą różnorodność. Sery mogą różnić się konsystencją, smakiem, krajem pochodzenia. Mogą być kremowe, o twardej konsystencji, mocno dojrzałe. Francuskie, włoskie lub polskie. Sery mogą być wyrabiane z mleka krowiego, owczego, koziego. Warto połączyć sery pleśniowe (Camembert, Brie) z półtwardymi (Cheddar, Gouda) i twardymi (Parmezan, Bursztyn).

Co jeszcze na deskę serów – dodatki

Różne gatunki serów w towarzystwie słodkich i wytrawnych dodatków zawsze są dobrym pomysłem. Sery warto zestawić z owocami: winogronami, jabłkami, truskawkami, porzeczkami, melonami czy też gruszkami. Suszonymi owocami i bakaliami – daktylami, rodzynkami, śliwkami, żurawiną, morelami, czy orzechami; włoskimi czy też laskowymi. Na desce mogą pojawić się także wędliny i pieczywo (grissini, bagietki, bruschetty). Doskonałym urozmaicheniem są takie dodatki jak: pesto, oliwki, chutney, miód, konfitura.

Jak zrobić deskę serów i wędlin?

Wybrane sery możesz ułożyć na desce w całych kawałkach. Wówczas zadбай o to, aby deska do serwowania wyposażona była w odpowiedni nóż, który umożliwi szybkie przekrojenie ulubionego typu sera. Innym rozwiązaniem jest podanie już pokrojonych serów, np. sery pleśniowe pokrój w trójkąty, twarde sery w słupki, a miękkie gatunki pokrój w większą kostkę i nabij na małe wykałaczki.

Deska serów – przykładowe zestawy i kompozycje

Przykładowa kompozycja na imprezę

Różnorodne sery: Camembert, Lazur, Cheddar, Gruyere, Gorgonzola. Warto zadbać o to, aby na desce pojawiło się coś słodkiego (owoce - winogron, gruszka), wytrawnego (orzechy, oliwki) słonego (kapary, krakersy) i inne dodatki (chutney z mango lub konfitura z cebuli).

Przykładowa kompozycja na wieczór we dwojkę

Sery typu: Brie, Camembert, Lazur, Bundz owczy, Cheddar, Gruyere. Z serami doskonale komponują się warzywa, np. grillowane karczochy czy bakłażan, warzywa w zalewie np. pomidory w oliwie. Do tego wybór wędlin - szynka dojrzewająca czy salami. Do