**Co Polacy będą jeść w 2026 roku? Najmocniejsze trendy kulinarne, które już widać na naszych talerzach**

**Rok 2026 w kuchni zapowiada się wyjątkowo różnorodnie. Po kilku latach zmiennych mód wracamy do smaków, które są bliżej codzienności: prostszych, bardziej intuicyjnych, a jednocześnie dających poczucie kulinarnej przyjemności. Widać wyraźne pragnienie domowego gotowania, sezonowości i świadomych wyborów, ale również silny zwrot ku potrawom typu comfort food, które zimą otulają aromatem i sycą po długim dniu. To także czas kreatywnych eksperymentów, w których kluczową rolę odgrywają produkty naturalne i uniwersalne — takie, które pomagają w szybkim przygotowaniu smacznego dania, a jednocześnie podnoszą jego jakość.**

**Comfort food na nowo — dlaczego wraca?**

Zimowe miesiące sprzyjają potrawom, które kojarzą się z ciepłem, bezpieczeństwem i domem. W 2026 roku trend ten zyskuje na sile. Widać wyraźnie, że Polacy chętniej niż w poprzednich sezonach wybierają dania, które nie wymagają długiego przygotowania, a jednocześnie dają poczucie sytości i satysfakcji. Wśród najczęściej przyrządzanych potraw pojawiają się zapiekanki, domowe makarony, pieczone tortille, nachosy z dodatkami oraz dania serowe w rozmaitych odsłonach.

Ewa Polińska z Monieckiej Spółdzielni Mleczarskiej w Mońkach zauważa, że to powrót do kuchni bardziej „prawdziwej”:

- W *najbliższych miesiącach będziemy świadkami kulinarnego powrotu do autentycznych smaków. Polacy na nowo odkrywają potrawy, które są proste w przygotowaniu, a jednocześnie dają dużo przyjemności. Sery żółte doskonale wpisują się w ten trend — są wszechstronne, naturalne i świetnie łączą się z zimowymi i karnawałowymi składnikami*.

To właśnie sery — szczególnie te o naturalnym składzie i wyrazistym aromacie — odgrywają dziś wyjątkową rolę. Nadają potrawom kremowości, podbijają ich smak i pozwalają tworzyć receptury, które z jednej strony są proste, a z drugiej efektowne.

**Karnawał w domowym wydaniu**

Nowy rok przynosi także zmianę sposobu świętowania. Karnawał coraz częściej odbywa się w domach, gdzie liczy się atmosfera, jakość jedzenia i możliwość szybkiego przygotowania przekąsek dla gości. Polacy chcą serwować potrawy, które robią wrażenie, ale jednocześnie nie wymagają wielu godzin pracy. Stąd rosnąca popularność domowych nachosów, pieczonych tortilli, dipów warzywnych, kreatywnych desek serów oraz potraw do wspólnego „podjadania”.

Ewa Polińska zwraca uwagę, że również w tym obszarze sery żółte odgrywają kluczową rolę.

- *Widzimy ogromny wzrost zainteresowania pomysłami na imprezowe dania z serem. Polacy chcą przygotowywać coś efektownego, ale bez długiego stania w kuchni. Edamski, Gouda czy Morski świetnie sprawdzają się w szybkich przepisach — szybko się topią, dają intensywny aromat i podkręcają smak nawet najprostszych przekąsek*.

**Prostota, sezonowość i naturalne produkty**

Zmieniające się nawyki konsumentów pokazują, że coraz większą rolę odgrywa świadome wybieranie składników. Klienci zwracają uwagę na pochodzenie produktów, skład i ich funkcjonalność w codziennym gotowaniu. Zainteresowanie wzbudzają marki, które pracują w oparciu o naturalne receptury, są transparentne i mogą pochwalić się wieloletnią tradycją.

Właśnie dlatego w 2026 roku wygrywają produkty, które mają krótki skład i szerokie zastosowanie w kuchni. Sery MSM Mońki idealnie wpisują się w ten kierunek — są uniwersalne, codzienne, a jednocześnie pozwalają tworzyć dania, które podnoszą poziom domowej kuchni.

**Karnawałowe nachos z serem Edamskim MSM Mońki i salsą ananasowo–jalapeño**

Idealne na imprezę, filmowy wieczór i karnawałowe spotkania. Chrupiące tortille, mocno zapieczony ser i świeża, pikantna salsa — połączenie, które znika ze stołu w kilka minut.

**Składniki (2–4 porcje):**

Nachosy:

4 pszenne lub kukurydziane tortille

1,5 szklanki startego sera Edamskiego MSM Mońki

1 łyżeczka papryki słodkiej

1 łyżeczka oliwy

szczypta soli

**Salsa ananasowo–jalapeño:**

1 szklanka drobno pokrojonego ananasa

1 mała papryczka jalapeño, posiekana

sok z 1 limonki

1 łyżka miodu

garść świeżej kolendry

szczypta soli

**Przygotowanie:**

Tortille pokrój w trójkąty, skrop oliwą, dopraw solą i papryką, a następnie zapiecz przez kilka minut w 180°C, aż nabiorą chrupkości. Gorące chipsy posyp startym Edamskim MSM Mońki i ponownie wstaw do piekarnika na chwilę, by ser się roztopił. W tym czasie przygotuj salsę, łącząc ananasa, jalapeño, limonkę, miód i kolendrę. Podawaj nachosy od razu — najlepiej z miseczką salsy pośrodku, aby goście mogli swobodnie maczać chrupiące kawałki

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­