**Dlaczego młodzi wybierają serowe przepisy i odkrywają magię „cheese pull”**

**Media społecznościowe stały się inspiracją dla codziennego gotowania. Jesienią, kiedy częściej zostajemy w domu, przepisy z TikToka podbijają kuchnie młodych. Największym hitem są dania z serem, które kuszą efektem „cheese pull”.**

**TikTok – kulinarna książka kucharska XXI wieku**

Jeszcze kilka lat temu przepisy kulinarne czerpaliśmy z książek kucharskich, blogów czy programów telewizyjnych. Dziś królują krótkie, dynamiczne filmiki w mediach społecznościowych. TikTok stał się prawdziwym kompendium kulinarnym młodego pokolenia. Wideo trwające zaledwie kilkanaście czy kilkadziesiąt sekund inspiruje miliony osób na całym świecie do gotowania i eksperymentowania w kuchni.

Dlaczego przepisy na TikToku zyskują tak dużą popularność? Przede wszystkim są proste i szybkie – dokładnie takie, jakich potrzebują młodzi ludzie. Instrukcje są podane obrazowo, często krok po kroku, a efekty końcowe wyglądają niezwykle apetycznie. Dodatkowo format krótkiego wideo sprawia, że nauka gotowania staje się atrakcyjna wizualnie i łatwo dostępna. Jesienią, gdy częściej spędzamy czas w domu, takie inspiracje są szczególnie cenione.

**Cheese pull – fenomen internetu i kuchni**

Jednym z największych trendów kulinarnych w mediach społecznościowych stał się tzw. „cheese pull”. To moment, w którym ser ciągnie się długimi nitkami przy krojeniu lub odrywaniu kawałka potrawy. Efekt ten jest nie tylko atrakcyjny wizualnie, ale także stanowi obietnicę wyjątkowego smaku – kremowego, aromatycznego i apetycznego.

– „Cheese pull to kulinarny fenomen, który zawładnął mediami społecznościowymi. To efekt, który budzi apetyt już na ekranie telefonu – młodzi chętnie go nagrywają i udostępniają, bo ser ciągnący się w długich nitkach wygląda po prostu spektakularnie. Właśnie dlatego dania z żółtym serem i mozzarellą stały się tak popularne” – mówi Ewa Polińska z MSM Mońki.

W praktyce efekt „cheese pull” uzyskuje się dzięki odpowiedniej jakości serom, które dobrze się topią, a jednocześnie zachowują elastyczność. Ser żółty Gouda, Edamski czy Morski oraz mozzarella to najczęściej wybierane składniki takich potraw.

– „Ser żółty ma tę wyjątkową właściwość, że pod wpływem temperatury rozpuszcza się, tworząc elastyczne nitki. W połączeniu z mozzarellą daje jeszcze lepszy efekt wizualny i smakowy. To właśnie ten duet jest podstawą wielu popularnych przepisów z TikToka – od zapiekanek po placki warzywne” – dodaje Ewa Polińska z MSM Mońki.

**Jesień w kuchni młodych – szybkie i efektowne przepisy**

Jesienią, gdy dni stają się krótsze, a pogoda coraz częściej zachęca do zostania w domu, młodzi ludzie szukają prostych i sycących potraw. Placki warzywne, zapiekanki, tosty czy quesadille z serem zyskują ogromne zainteresowanie, bo łączą w sobie szybkość przygotowania, atrakcyjny wygląd i wyjątkowy smak. W dodatku są daniami tanimi, idealnymi dla studentów czy osób rozpoczynających samodzielne życie.

Nie bez znaczenia jest także fakt, że przepisy z TikToka są niezwykle wizualne. Kolorowe warzywa, ciągnący się ser, chrupiąca skórka – wszystko to sprawia, że gotowanie staje się nie tylko koniecznością, ale i formą zabawy. Jesień to najlepszy moment, by spróbować nowych inspiracji i odkryć w kuchni coś więcej niż codzienną rutynę.

**Cheese pull – kulinarny język młodego pokolenia**

Trend na „cheese pull” to coś więcej niż moda – to symbol nowego podejścia do gotowania. Jedzenie stało się nie tylko źródłem energii, ale także treścią, którą chętnie się dzielimy w mediach społecznościowych. Młodzi wybierają potrawy efektowne, które można pokazać na filmiku, a jednocześnie szybkie i tanie, bo takie najlepiej pasują do ich stylu życia.

Jesień, z bogactwem warzyw i długimi wieczorami, sprzyja kulinarnym eksperymentom. Cukinia, papryka czy dynia w połączeniu z serem żółtym stają się bohaterami dań, które zachwycają zarówno na talerzu, jak i na ekranie telefonu. A „cheese pull” pozostaje najbardziej smakowitym efektem specjalnym, który niezmiennie wywołuje uśmiech i apetyt.

**Przepis na jesienny hit z TikToka: placki cukiniowe z mozzarellą i serem żółtym – serowy „cheese pull”**

Ten przepis łączy w sobie prostotę kuchni sezonowej z efektem, który pokochały miliony użytkowników internetu. Chrupiące placki z cukinii kryją w środku serowy duet – mozzarellę i żółty ser, które podczas krojenia lub odrywania kawałka tworzą idealny „cheese pull”.

Składniki:

2 średnie cukinie

1 jajko

4 łyżki mąki pszennej

sól i pieprz do smaku

150 g sera żółtego Gouda MSM Mońki (starty)

150 g mozzarelli (startej lub w kawałkach)

olej rzepakowy do smażenia

Przygotowanie:

Cukinię umyć i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Odcisnąć nadmiar wody, a następnie wymieszać z jajkiem, mąką oraz przyprawami. Na patelni rozgrzać olej. Na dłoni uformować porcję masy cukiniowej, włożyć do środka kawałek mozzarelli i startego sera żółtego, a następnie przykryć kolejną porcją masy. Uformować placki i smażyć na średnim ogniu z obu stron, aż uzyskają złoty kolor i chrupiącą skórkę. Podawać na gorąco, aby ser w środku pięknie się ciągnął, tworząc charakterystyczny „cheese pull”.

Smacznego!

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­