**Dlaczego sery żółte przeżywają renesans? Efekt powrotu do lokalnych smaków**

**W 2026 roku sery żółte wracają do kulinarnego mainstreamu — i to z siłą, jakiej nie widzieliśmy od lat. Po okresie dominacji kuchni alternatywnej, roślinnych zamienników i eksperymentów bazujących na egzotycznych składnikach, Polacy ponownie kierują uwagę w stronę produktów dobrze znanych, naturalnych i wpisanych w codzienną kuchnię. Sery, zwłaszcza te produkowane lokalnie, z krótkim składem i wyrazistym charakterem, stają się jednym z najchętniej wybieranych składników w polskich domach.**

Zmienia się także sposób, w jaki o serach myślimy. Z produktu „dodatkowego” coraz częściej stają się podstawą dania — zwłaszcza w kuchni zimowej, która mocno stawia na smak, teksturę i sytość. Social media tylko napędzają ten trend. TikTok od kilku miesięcy żyje filmami z rozciągającym się serem w slow motion, Instagram promuje „toast art”, a Pinterest zalany jest przepisami na „one pan cheesy dishes”. To kulinarne zjawisko, które łączy dwie rzeczy, za którymi Polacy wyjątkowo tęsknili: prostotę i przyjemność płynącą z jedzenia.

Ewa Polińska z MSM Mońki zauważa, że powrót serów do łask ma głębszy wymiar niż chwilowa moda.

„*Sery żółte stają się bohaterem kuchni codziennej, bo Polacy szukają produktów naturalnych, przewidywalnych i jednocześnie wszechstronnych. Sery idealnie się w to wpisują: są sycące, łatwe w użyciu i pozwalają tworzyć dania, które wyglądają imponująco, a jednocześnie powstają bardzo intuicyjnie*.”

**Powrót do produktów naturalnych i lokalnych**

Po kilku intensywnych latach trendów „plant-only”, kuchni inspirowanej Azją i modzie na zamienniki, 2026 wprowadza równowagę. Konsumenci kierują uwagę w stronę jakości, pochodzenia produktów i minimalizmu w składzie. Sery żółte — szczególnie te z regionalnych spółdzielni mleczarskich — zyskują na znaczeniu jako produkt, który łączy tradycję z funkcjonalnością w kuchni.

To powrót do kuchni, która nie udaje, nie komplikuje i nie wymaga wyszukanych technik. Wystarczy dobry ser, kilka sezonowych składników i pomysł na szybką potrawę. Tę zmianę widać w zachowaniach konsumenckich: Polacy kupują więcej serów o wyrazistym smaku, częściej wybierają produkty premium z lokalnych mleczarni i chętnie sięgają po sery, które oferują coś więcej niż „bycie dodatkiem”. Nadbiebrzański, Morski czy Podlaski trafiają dziś do koszyków zakupowych głównie dlatego, że pozwalają ugotować coś sycącego bez dużego wysiłku.

**Sery w social media: efektowność, która działa**

Wystarczy kilka minut na TikToku, żeby zrozumieć, dlaczego sery przeżywają swój najlepszy moment. Krótkie formy wideo uwielbiają strukturę sera: rozciągające się nitki, złocistą, zapieczoną powierzchnię, kostki, które miękną pod wpływem ciepła. Użytkownicy chętnie tworzą przepisy, które bazują na jednym mocnym wizualnym akcencie — a ser jest tu naturalnym bohaterem.

Trend wzmacniają influencerzy kulinarni, którzy od kilku miesięcy konsekwentnie promują dania „cheesy but simple”. Popularne są zapiekane tosty z dużą ilością sera, dania jednogarnkowe zakończone warstwą stopionego cheddara lub goudy, proste makarony doprawione jedynie masłem, pieprzem i aromatycznym serem. To estetyka, która jest viralowa, bo łączy wizualną atrakcyjność z przepisami, które naprawdę da się zrobić w domu.

Ewa Polińska podkreśla, że ten trend idealnie współgra z wartościami współczesnej kuchni.

„Dzisiejsi konsumenci chcą jedzenia, które robi wrażenie bez skomplikowania. Sery są tu produktem idealnym — dają efekt w kilka minut, świetnie wyglądają w kadrach i pozwalają tworzyć dania, które jednocześnie są domowe, przytulne i efektowne.”

**Kulinarny kierunek na 2026: więcej tekstury, więcej ciepła, więcej sera**

W zimowych daniach dominuje potrzeba miękkości i rozgrzewającego charakteru. Właśnie dlatego sery wracają na stoły: podkręcają smak, dodają aksamitności i zapewniają przyjemną strukturę. W 2026 roku widać wyraźny wzrost zainteresowania potrawami, które opierają się na kilku prostych składnikach, ale wyróżniają się dodatkiem aromatycznego sera — zapiekanymi warzywami, daniami typu „one pan dinner”, tostami, makaronami i domowymi pizzami, które robi się w 10 minut.

Coraz popularniejsze stają się także sery w kostkach dodawane do gorących dań — bez ich pełnego roztapiania. To sposób, który pozwala zachować sprężystą strukturę i daje zaskakujący efekt przy każdym kęsie. Właśnie tak działa Nadbiebrzański MSM Mońki: delikatny, sprężysty i odporny na nadmierne topienie, idealny do curry, potraw jednogarnkowych czy sałatek na ciepło.

**Curry ziemniaczano–kalafiorowe z kostkami sera Nadbiebrzańskiego MSM Mońki**

Rozgrzewające, delikatne i pełne zimowego charakteru. Słodycz mleka kokosowego łączy się tu z warzywami, a dodany na końcu ser pozostaje w sprężystych, ciepłych kostkach, które nadają potrawie wyjątkowej tekstury.

**Składniki (3–4 porcje):**

Curry:

3 ziemniaki pokrojone w kostkę

1 mały kalafior podzielony na różyczki

1 szklanka ugotowanej ciecierzycy

1 puszka mleka kokosowego

1 łyżka curry w proszku

sól i pieprz

**Dodatkowo:**

200 g sera Nadbiebrzańskiego MSM Mońki, pokrojonego w kostkę

świeża kolendra lub natka do podania

ryż lub pieczywo jako dodatek

**Przygotowanie:**

W garnku podsmaż na odrobinie oleju curry w proszku, aż zacznie pachnieć. Dodaj pokrojone ziemniaki i kalafior, zamieszaj i zalej mlekiem kokosowym. Duś na małym ogniu, aż warzywa zmiękną i sos zgęstnieje. Dodaj ciecierzycę, dopraw solą i pieprzem, a na sam koniec wsyp kostki sera Nadbiebrzańskiego MSM Mońki. Podgrzej delikatnie, nie doprowadzając do pełnego roztopienia. Podawaj z ryżem lub świeżym pieczywem.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­