**Świąteczne trendy kulinarne na świecie – jak sery żółte zyskują nową rolę**

**Z każdymi nadchodzącymi świętami Bożego Narodzenia i okresem karnawału obserwujemy w kuchniach całego świata fascynujący trend: tradycja spotyka się z nowoczesnością, a znane od wieków smaki nabierają nowej głębi. W tym wyjątkowym sezonie coraz większą rolę odgrywają sery — w tym klasyczne sery żółte — które przestają być jedynie dodatkiem do kanapek czy zapiekanek, a stają się centralnym elementem świątecznych stołów, łącząc smak, komfort i uniwersalność z nowymi pomysłami.**

**Od Alp po domowe salony: ser na świątecznym stole**

W wielu krajach Europy tradycyjne świąteczne menu przybiera formę nowoczesnej kolacji, w której sery — zwłaszcza te dojrzewające lub topione — odgrywają główną rolę. W Szwajcarii i na południu Alp popularna pozostaje potrawa Raclette — krążek sera podgrzewany przy stole i zeskrobywany na ziemniaki, warzywa czy pieczywo. To danie uosabia świąteczny klimat: ciepło, wspólnotę, radość dzielenia się.

Coraz częściej też — przy rosnącym zainteresowaniu kulinarną podróżą — gospodarze łączą sery z tradycją swoich regionów lub z inspiracjami z całego świata: dodają je do międzynarodowych potraw, adaptują na nowo znane przepisy albo komponują deski serów jako centralny punkt świątecznych spotkań.

**Dlaczego sery żółte? Komfort, różnorodność, dostępność**

Sery żółte — mające silną pozycję w domowych spiżarniach — zyskują w okresie świątecznym nowy wymiar. Dzięki swojemu smakowi, wszechstronności i łatwej dostępności są idealnym punktem wyjścia do kulinarnych eksperymentów. Włoskich, francuskich, alpejskich i skandynawskich domach łączą tradycję z nowoczesnością — a sery żółte świetnie wpisują się w ten miks.

„Widzimy, że rośnie zainteresowanie serami żółtymi nie tylko jako domowym dodatkiem, lecz jako elementem bardziej wyrafinowanych, świątecznych dań i przekąsek” — mówi Ewa Polińska z MSM Mońki.

„Sery żółte dają wiele możliwości: można je topić, łączyć z owocami, warzywami, przyprawami. Dzięki temu świąteczne stoły stają się bardziej kreatywne, a smak – głębszy i bardziej uniwersalny” — dodaje ekspertka z MSM Mońki.

Takie podejście oznacza, że ser staje się pomostem między tradycją a współczesnym podejściem do świętowania — między klasyką a nowymi smakami.

**Globalne święta, lokalny smak — jak kuchnie adaptują sery**

W różnych częściach świata Boże Narodzenie i okres świąteczny obchodzone są z własnymi smakami i zwyczajami — od skandynawskich julbordów, przez kontynentalne uczty, po tropikalne przyjęcia.

Jednak wspólnym mianownikiem staje się poszukiwanie potraw, które łączą wspólnotę, komfort i uniwersalność — a sery idealnie wpisują się w ten trend. Ze względu na łatwość łączenia z różnymi dodatkami — pieczywem, warzywami, owocami, bakaliami, orzechami — sery żółte stają się uniwersalnym nośnikiem smaków, niezależnie od regionu czy kultury.

Co więcej, w dobie rosnącego zainteresowania jakością, pochodzeniem produktów i prostotą składników — sery dojrzewające lub kojarzone z tradycją nabierają dodatkowej wartości. To nie tylko kwestia smaku, lecz też świadomego wyboru.

**Dla kogo ten trend? Restauracje, domy, spotkania przy kominku**

Moda na sery w świątecznych potrawach to nie tylko domena domowych kuchni — restauracje, bary, lokale gastronomiczne coraz częściej wpisują je do świątecznych menu, proponując deski serów, fusion‑dania czy nowoczesne wariacje z serem w roli głównej.

Z drugiej strony — w domach — coraz więcej osób sięga po sery nie jako dodatek, ale jako punkt wyjścia do kreatywnego menu. Dzięki temu świąteczne stoły zyskują nowy charakter: mniej ciężkich, tradycyjnych dań, a więcej różnorodności, lekkości lub – w przypadku topionego sera – ciepła i komfortu.

**Co to oznacza dla producentów i konsumentów?**

Dla producentów — to sygnał, by zaoferować sery dojrzewające, topione, w różnych formach i opakowaniach: takich, które nadają się do pieczenia, topienia czy łączenia ze świątecznymi dodatkami (owoce, orzechy, warzywa, przyprawy). Konsument coraz częściej szuka nie gotowych zestawów, ale możliwości komponowania własnych – „swoich” – zestawów na święta i karnawał.

Dla konsumenta — to okazja, by w święta nie rezygnować ze smaku i przyjemności, ale jednocześnie eksperymentować: wprowadzać nowoczesne akcenty, mieszać tradycję z inspiracjami z innych kultur, budować własne świąteczne rytuały kulinarne.

**Przepis na świąteczną zapiekankę Mac & Cheese**

Składniki (4 porcje):

250 g makaronu typu elbow lub świderki

200 g sera żółtego Edamski MSM Mońki

50 g sera parmezanu

2 łyżki masła

2 łyżki mąki

400 ml mleka

1/2 łyżeczki musztardy dijon

sól i pieprz do smaku

bułka tarta do posypania

Przygotowanie:

Makaron ugotuj al dente i odcedź.

W rondelku rozpuść masło, dodaj mąkę i smaż 1 minutę. Stopniowo wlewaj mleko, mieszając, aż sos zgęstnieje.

Dodaj musztardę, starty ser żółty i połowę parmezanu. Mieszaj, aż ser się rozpuści. Dopraw solą i pieprzem.

Połącz sos z makaronem, przełóż do naczynia żaroodpornego. Posyp resztą parmezanu i bułką tartą.

Piecz w 180°C przez 20–25 minut, aż wierzch będzie złocisty.

Podawaj od razu jako ciepłą, świąteczną zapiekankę.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­