**Ser do zadań specjalnych - jaki ser żółty najlepiej sprawdza się w daniach na ciepło?**

**Twardy, sprężysty, kremowy, a może mieszanka kilku gatunków – jaki ser najlepiej nadaje się do zapiekania, do fondue, na burgera lub na pizzę? Czy wysoka temperatura wpływa tylko na konsystencję sera, czy również na jego smak? Zgłębiamy tajniki najlepszych serów do różnych dań - dowiedz się, jak wybór odpowiedniego gatunku może wzbogacić Twoje kulinarne doświadczenia.**

**Czy ser na ciepło zawsze tak przyjemnie się ciągnie?**

Pod wpływem wysokiej temperatury ser żółty wyraźnie zmienia swoją strukturę. Staje się miękki i bardziej ciągnący. Czy na pewno? Zdarza się, że dodając ser żółty do ulubionej potrawy, efekt końcowy niemiło nas zaskakuje. Zamiast przyjemnie ciągnącej się serowej skórki, w daniu dostrzegamy nieprzyjemne grudki lub wielkie oka tłuszczu. Jak to jest możliwe? Przecież każdy ser to tylko ser! Niekoniecznie.

– Najlepiej topią się sery o wysokim stopniu wilgotności. Wszystko dzięki luźniejszemu rozłożeniu białek mleka, które uwalniają się podczas produkcji sera – tłumaczy Ewa Polińska z MSM Mońki. – Sery o niskim stopniu wilgotności są znacznie bardziej oleiste, przez co wyraźnie rozwarstwiają się podczas obróbki termicznej. – precyzuje.

Okazuje się, że nie tylko wilgotność ma wpływ na jakość topnienia sera. Kluczowa jest także długość okresu dojrzewania. Im dłużej dojrzewa ser żółty, tym jego struktura jest bardziej ziarnista, co przekłada się na ryzyko niepotrzebnych grudek, które powstają pod wpływem wysokiej temperatury.

**Do najprzyjemniej topiących się żółtych serów zaliczamy następujące gatunki:**

• Gouda – charakteryzuje się miękką, zwartą, sprężystą i elastyczną strukturą, łagodnym śmietankowym smakiem oraz gładką i jasnożółtą skórką,

• Ementaler – cechuje się łagodnym smakiem z wyraźną słodko-orzechową nutą oraz gładkim miąższem z dużymi dziurami,

• Cheddar – odznacza się żółto-pomarańczową barwą i intensywnym zapachem,

• Edamski – wyróżniający się miękką konsystencją, lekko orzechową nutą aromatyczną oraz niewielkimi dziurkami wielkości ziarenek grochu,

• Morski – charakteryzuje się lekko pikantnym smakiem i przyjemnie miękką strukturą.

**Czy podgrzewanie wpływa na smak i aromat żółtego sera?**

Co ciekawe, podgrzewanie sera wyraźnie intensyfikuje jego smak i aromat. Nic więc dziwnego, że typowo włoskie dania, takie jak spaghetti bolognese, carbonara czy risotto, okraszone są zawsze sporą porcją tartego parmezanu. Choć jego konsystencja jest raczej sucha i krucha, to wyrazisty smak i zapach są bezkonkurencyjne.

– Wybierając ser do zapiekania powinniśmy kierować się nie tylko jego konsystencją i łatwością topienia, ale także smakiem i aromatem. W daniach na ciepło doskonale sprawdzają się autorskie mieszanki kilku ulubionych gatunków serów – radzi Ewa Polińska, MSM Mońki.

Mieszanka serów do zapiekania może zawierać nie tylko żółte sery dojrzewające, ale także dobrej jakości twaróg lub aromatyczne, miękkie sery pleśniowe.

Aromatyczne gatunki serów szwajcarskich sprawdzą się także doskonale jako składnik klasycznego fondue. To właśnie w szałasie alpejskich górali narodził się przepis na to wyjątkowe danie. Zdaniem koneserów serowego fondue, aby przygotować idealne danie, należy użyć minimum dwa gatunki sera, a całość doprawić czosnkiem, białym pieprzem, gałką muszkatołową oraz odrobiną białego, wytrawnego wina. W aromatycznym, gorącym, treściwym serowym sosie możemy maczać kawałki chrupiącego, domowego pieczywa, surowe lub podgotowane na parze warzywa, a także kawałki podsmażonej wołowiny lub grillowanego kurczaka, a nawet owoce morza.

**Czy sery żółte można grillować?**

Oprócz klasycznych wyborów, jak oscypki lub charakterystyczne halloumi, warto wiedzieć, że na grillu sprawdzają się doskonale także dojrzewające sery żółte. Jednak, aby kawałki Goudy lub Edama nie rozpłynęły się na ruszcie, musimy wcześniej pokryć je delikatną panierką. Wystarczy odrobina mąki, ulubionych przypraw lub suszonych ziół, ale można także eksperymentować z kruszonymi orzechami, płatkami kukurydzianymi lub płatkami migdałów. Aby panierka lepiej przylegała do powierzchni sera, warto wcześniej obtoczyć go w rozbełtanym surowym jajku z odrobiną mleka. Wystarczy kilka minut na grillu, by cieszyć się aromatycznym serem w chrupiącej panierce.

Ciekawą propozycją na serowe danie na ciepło jest grillowanie serów pleśniowych – ich zwarta skórka będzie skutecznie trzymać formę podczas obróbki termicznej, a miękkie wnętrze przyjemnie rozleje się tuż po rozkrojeniu. Grillowane sery pleśniowe doskonale sprawdzają się jako aromatyczny dodatek do pieczonych lub surowych warzyw oraz grzanek z bagietki. Rozpływający się ser pleśniowy idealnie koresponduje z owocowymi konfiturami lub chutneyem z cebuli, którego smak można dodatkowo podkręcić kawałkami soczystego mango oraz odrobiną płatków papryczki chili.

Jeżeli chcesz zaskoczyć swoich gości i zaserwować im oryginalne danie z wykorzystaniem dojrzewającego sera żółtego na ciepło, które można przygotować zarówno na grillu, jak i w domowym piekarniku, możesz wypróbować nasz przepis na Pieróg obfitości, który podajemy poniżej. Smacznego!

**Pieróg obfitości**

Składniki na ciasto:

- 250 g mąki pszennej,

- 80 g masła,

- 30 g drożdży,

- 1 jajko,

- 1 żółtko,

- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany,

- 2 łyżki mleka,

- cukier i sól.

Składniki na farsz:

- 500 g fileta z indyka,

- 1 średnia cebula,

- 3 kolorowe papryki,

- 2 pomidory,

- 300 g sera żółtego Podlaskiego MSM Mońki w plastrach,

- 2 łyżki oleju,

- 3 ząbki czosnku,

- sól, pieprz, zioła prowansalskie.

Przygotowanie:

Drożdże rozkruszyć z cukrem, odrobiną mąki i mlekiem. Margarynę posiekać z resztą mąki, dodać sól, jajka, żółtka, śmietanę i wyrośnięte drożdże. Wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Indyka i cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju. Dodać pokrojony czosnek, paprykę i pomidory. Doprawić solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi, chwilę poddusić. Farsz przestudzić i wymieszać z żółtym serem. Z ciasta uformować 2 duże krążki, położyć na natłuszczoną blaszkę do pieczenia i nałożyć farsz. Uformować pierogi, dokładnie sklejając brzegi i posmarować roztrzepanym białkiem. Piec w temperaturze 180°C, do uzyskania złotego koloru. Podawać z ulubionym sosem.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175