**Jak przechowywać sery? Porady eksperta**

**W lodówce, zamrażarce, a może w spiżarni - gdzie najlepiej przechowywać dojrzewające sery żółte, aby nie traciły swojego wyjątkowego smaku, aromatu i konsystencji? Prezentujemy krótki przewodnik po tradycyjnych i alternatywnych metodach przechowywania serów typu szwajcarskiego i holenderskiego, które od wieków przekazywane są przez smakoszy z pokolenia na pokolenie.**

**Jak przechowywać ser żółty w lodówce?**

Właściwe przechowywanie dojrzewających serów żółtych znacząco wpływa na jakość produktu oraz trwałość utrzymywania się charakterystycznych walorów smakowych i zapachowych. Sery żółte przechowywane w niskiej temperaturze na dłużej zachowują nie tylko swoją strukturę i konsystencję, ale także naturalny aromat.

Warto pamiętać, by przed włożeniem sera żółtego do lodówki, zawinąć plasterki lub kawałki w papier, który umożliwi swobodny przepływ powietrza, a jednocześnie zabezpieczy produkt przed wysychaniem. Można także umieścić sery żółte w specjalnych pojemnikach z dziurkami, dzięki którym nie tylko utrzymamy odpowiednią wilgotność, ale także ochronimy przed bezpośrednim kontaktem z innymi produktami spożywczymi. Przechowywanie serów żółtych w zamkniętych pojemnikach będzie także skutecznie zapobiegać roznoszeniu się intensywnych i charakterystycznych aromatów po całej lodówce.

Do przechowywania serów żółtych idealnie sprawdza się temperatura między 4°C a 8°C. Sery dojrzewające, wyróżniające się twardszą skórką i mniejszą wilgotnością możemy także mrozić. Umieszczając ser żółty w lodówce, warto pamiętać, by trzymać go w przestrzeni o najniższym poziomie temperatury, z daleka od drzwiczek, gdzie temperatura bywa mało stabilna. Odpowiednio zabezpieczony ser żółty może leżeć w lodówce nawet kilka tygodni, pod warunkiem, że nie będziemy go nieustannie wkładać i wyciągać, a więc narażać na częste zmiany temperatury.

– Sery żółte w plasterkach najlepiej przechowywać w oryginalnym opakowaniu typu „otwórz – zamknij” lub w oddzielnym pojemniku ze specjalnymi otworami, które zapobiegnie utlenianiu się substancji odżywczych i ochroni nasz ulubiony przysmak przed bezpośrednim kontaktem z innymi produktami spożywczymi - radzi Ewa Polińska z MSM Mońki. - Kawałki żółtego sera można oczywiście mrozić, jednak warto przy tym pamiętać, że ten sposób przechowywania może powodować utratę cennych walorów smakowych i zapachowych. Nie powinniśmy mrozić także serów miękkich i elastycznych, ponieważ po rozmrożeniu istnieje spore ryzyko, że stracą one swoją zwartą, sprężystą i kremową konsystencję.

Przechowując ser żółty w lodówce warto pamiętać, by przed degustacją wyciągnąć go odpowiednio wcześniej, by nabrał temperatury pokojowej, która wydobędzie pełnię jego naturalnego smaku i aromatu. Pamiętajmy również, by raz ochłodzony ser nie pozostawał poza lodówką dłużej niż kilka godzin.

**Jak przechowywać ser żółty poza lodówką?**

Zbyt wysoka temperatura oraz wilgotność powietrza powyżej 95% sprzyjają rozwojowi bakterii i pleśni, co przyspiesza proces psucia się dojrzewających serów żółtych. Choć domowe lodówki wydają się być idealną przestrzenią do przechowywania serów żółtych, okazuje się, że niektóre rodzaje tego przysmaku znacznie lepiej będą czuć się w wyższej temperaturze. Poza lodówką mogą spokojnie leżakować np. sery wędzone. Warto pamiętać, by trzymając sery poza lodówką umieścić je np. pod szklaną kopułą, która ochroni ser przed czynnikami zewnętrznymi.

Jednym z najciekawszych alternatywnych sposobów na przechowywania serów żółtych są tzw. piwniczki serowe, które gwarantują idealne zacienienie temperaturę i wilgotność powietrza. Dawniej takie piwniczki stanowiły stały element aranżacji domowej przestrzeni, dziś to raczej luksus dla prawdziwych smakoszy.

– Piwniczki ogrodowe cieszą się obecnie coraz większą popularnością. Oprócz najlepszej jakości serów żółtych, możemy w nich trzymać także butelki ulubionego wina, własnoręcznie wędzone wędliny oraz słoiczki z domowymi przetworami - podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki.

Murowana piwniczka pełna smakowitych skarbów może stać się także oazą spokoju i ochłody, którą docenimy zwłaszcza podczas letnich upałów.

**Jak przechowywać ser żółty podczas podróży?**

Przechowywanie sera żółtego podczas podróży samochodem lub innym środkiem transportu jest nie lada wyzwaniem. Podczas podróży należy obserwować barwę transportowanego sera żółtego i zwracać baczną uwagę, gdy zacznie zmieniać kolor na bardziej żółty lub bardziej brązowy. Warto także regularnie sprawdzać zapach sera. Jeżeli jego aromat zacznie być nieprzyjemny lub amoniakowy, lepiej wyrzucić go niż ryzykować zatruciem.

Skutecznym rozwiązaniem wszelkich problemów z przechowywaniem żywności podczas podróży są niewielkiej wielkości torby termiczne z wkładami chłodzącymi, a także wybór serów żółtych plasterkowanych, sprzedawanych w specjalnych, jednorazowych opakowaniach typu „otwórz – zamknij”.

Szybkim i smacznym przepisem na wykorzystanie różnych gatunków serów dojrzewających, których czas przydatności do spożycia zbliża się ku końcowi, jest pożywna, aromatyczna i rozgrzewająca zupa chlebowa z czosnkiem, serem i wędzoną kiełbaską. Przepis podajemy poniżej – smacznego!

**Zupa chlebowa z czosnkiem, serem i wędzoną kiełbaską**

Składniki:

- 500 g chleba razowego żytniego

- 3 łyżki oleju rzepakowego

- 2 łyżki masła

- 2 średnie cebule

- 4 ząbki czosnku

- 2 l rosołu lub bulionu

- ½ łyżeczki kminku

- 250 g wędzonej kiełbasy

- 150 g sera żółtego Aldamer MSM Mońki

- bagietka pszenna lub żytnia

- sól, pieprz i majeranek do smaku

**Wykonanie:**

Chleb pokroić w średnią kostkę i wysuszyć w piekarniku. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek w plasterki i zeszklić na oleju połączonym z masłem. Dodać wysuszone pieczywo i wszystko razem chwilę podsmażyć, uważając, żeby nie przypalić czosnku, a następnie polać rosołem. Gotować dziesięć minut. Zmiksować, doprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem i kminkiem. Gdyby zupa zbytnio zgęstniała, dolać więcej rosołu. Do gotowej zupy dodać pokrojoną i podsmażoną na złoty kolor kiełbasę oraz posypać tartym serem.

Podawać z grzankami zapieczonymi na złoty kolor.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175