**Z miłości do babci – co ugotować, by uczcić jej święto?**

**Dzień Babci – szczęściarzem jest każdy, kto nadal ma go z kim świętować. Tylko co zrobić, by najlepiej uczcić ten dzień? Może tym razem warto postawić na własnoręcznie przygotowane specjały – bo umówmy się, żadna babcia nie powie „nie” dobrze przyrządzonemu jedzeniu. Ale co ugotować, by przypomnieć jej smaki sprzed lat i jednocześnie wyrazić w nich siebie? Spokojnie, mamy kilka pomysłów, które sprawią, że podczas degustacji Twoja babcia uśmiechnie się szerzej niż na widok nowego odcinka ulubionego serialu.**

**Powrót do PRL-u – ale w wersji premium**

Twoja babcia pamięta czasy, kiedy w sklepach półki świeciły pustkami, a szynka była rarytasem? Zrób jej niespodziankę i przygotuj danie z nutką retro. Co powiesz na elegancką wersję zapiekanki makaronowej z serem i szynką? Możesz użyć pełnoziarnistego makaronu, kremowego beszamelu i dobrej jakości wędliny. Efekt? Smak dzieciństwa w nowoczesnym wydaniu – takiej zapiekanki babcia na pewno nie jadła! Jeśli seniorka preferuje lżejszą kuchnię, możesz zaskoczyć ją wyśmienitą polentą. To proste i jednocześnie lekkie danie zaskakuje głębią smaku.

**Kluski, pierogi i inne mączne cuda**

Jeśli babcia jest mistrzynią lepienia pierogów, teraz Ty masz okazję się wykazać! Ale zrób to po swojemu – może pierogi z farszem dyniowym i szałwią? Albo klasyczne ruskie z chrupiącą cebulką, ale podane z odrobiną jogurtu greckiego zamiast śmietany.

O ile w kwestii wyrabiania i formowania ciasta może nie przebijemy naszych babć, to możemy pozytywnie je zaskoczyć, dzieląc się patentami na oryginalny i nowoczesny farsz z dodatkiem produktów zapewniających witalność, niezależnie od wieku.

– Najwyższej jakości sery żółte są prawdziwą kopalnią dodających energii mikroelementów. Dodatkowo doskonale korespondują z warzywami pod każdą postacią - zauważa Ewa Polińska, MSM Mońki. – Poza tym dojrzewające sery żółte są doskonałym źródłem białka a dodatkowo wzmacniają odporność. – dodaje.

**A na koniec – kawałek serniczka**

Serniczka babci nie przebijemy, ale możemy spróbować zaproponować jej coś, co nigdy nie wpadłoby jej do głowy – szybki sernik na zimno z dodatkiem dojrzewającego sera żółtego. Klasyczny przepis na sernik bazuje na zmielonym serze twarogowym, którego delikatny smak możemy podkręcić odrobiną tartego sera żółtego, a nawet kilku różnych jego gatunków. Wybierając ser żółty do tego przepisu, postawmy na sery żółte typu szwajcarskiego, które wyróżniają się wyraźnie orzechową nutą smakową.

– Szwajcarski ser żółty to twardy ser podpuszczkowy, który przed procesem dojrzewania spędza w solance mniej czasu od swojej holenderskiej konkurencji – podkreśla Ewa Polińska, MSM Mońki. - Ser szwajcarski Moniecki jest ceniony za swój delikatny smak, łagodny aromat oraz wyjątkowo gładki miąższ. Jego elastyczna, ale zwarta konsystencja sprawiają, że doskonale sprawdza się w każdej, nawet najbardziej nietypowej kulinarnej roli.

**Najcenniejszy prezent – czas**

Dzień Babci to nie tylko szansa na popisy kulinarne, ale przede wszystkim czas, który warto spędzić razem – nawet jeśli skończycie z mąką na nosach i rozgotowanymi pierogami. Zapytaj babcię o jej kulinarne sekrety. Może zdradzi Ci, jak robiła te legendarne placki ziemniaczane, które magicznie znikały z talerza? Albo w końcu dowiesz się, co dodawała do barszczu, że smakuje lepiej niż ten z restauracji.

A jeśli przy okazji uda Ci się ulepić pierogi, które choć trochę przypominają te babcine – jesteś na prostej drodze do tytułu Wnuka lub Wnuczki Roku. Babcia będzie zachwycona nie tylko Twoimi kulinarnymi wysiłkami, ale przede wszystkim Twoją troską i zaangażowaniem.

Więc zakasaj rękawy, wrzuć na luz i baw się w kuchni! Nawet jeśli coś pójdzie nie tak, babcia i tak będzie dumna – bo liczy się nie tylko smak, ale też serce włożone w każde danie. No i kto wie? Może tym razem to ona poprosi Cię o przepis!

**Pierogi z ziemniakami, serem Gouda i czarnuszką**

Porcja: 6

Składniki:

Ciasto na pierogi:

- 300 g mąki pszennej

- 125 ml wrzącej wody

- jajko

- szczypta soli

- 20 g masła

Nadzienie:

- 500 g ziemniaków

- 300 g sera gouda w kostce MSM Mońki

- 100 g cebuli

- sól, pieprz

- czarnuszka

Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż na maśle na złoty kolor. Ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie. Zmiel ugotowane ziemniaki z cebulką w maszynce do mięsa i zetrzyj ser na tarce. Dodaj sól, pieprz i czarnuszkę. Dokładnie wymieszaj. Wszystkie składniki ciasta na pierogi wymieszaj razem i zagnieć aż ciasto stanie się gładkie. Możesz to zrobić ręcznie lub używając robota kuchennego. Ciasto podziel na 4 części i rozwałkuj na cienki placek, możesz delikatnie podsypać stół mąką. Wytnij kółka szklanką lub pierścieniem kucharskim. Delikatnie rozciągnij ciasto w palcach i nałóż łyżkę farszu. Złóż na pół i dokładnie zlep brzegi. Układaj na stolnicy podsypanej mąką.

**Polenta zapiekana z serem i pomidorkami koktajlowymi**

Składniki:

- 1 szklanka kaszy kukurydzianej

- 5 szklanek wody

- 1 ½ łyżeczki soli

- 1 łyżka masła MSM Mońki

- 300 g sera Gouda MSM Mońki

- 300 g pomidorków koktajlowych

- 1 mały pęczek świeżego tymianku

- pieprz czarny świeżo mielony do smaku

Wykonanie:

Kaszkę kukurydzianą wsypać do zimnej, osolonej wody i często mieszając doprowadzić do wrzenia. Gotować na wolnym ogniu ok. 40 minut, nie zapominając o mieszaniu. Gdy kaszka wchłonie całą wodę i będzie już miękka dodać masło i wymieszać. Niskie naczynie do zapiekania wysmarować masłem. Wyłożyć połowę polenty i równo rozprowadzić na całej powierzchni. Na wierzch wyłożyć połowę pomidorków, połowę starkowanego na grubych oczkach sera i część poszarpanego tymianku. Doprawić świeżo zmielonym pierzem. Następnie wyłożyć pozostałą część polenty, a na polentę pomidorki, tymianek i ser żółty. Zapiec w rozgrzanym do 180oC piekarniku przez około 20 minut.

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

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

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

T: 692 333 175

­