**Dzień Serka Wiejskiego**

**Poznaj historię serka i zainspiruj się przepisami!**

**Serek Wiejski to produkt, który często gości na naszych śniadaniowych stołach. Czy wiecie, że ten niezwykle** **lubiany serek typu cottage cheese jest obecny na polskim rynku już od blisko 30 lat? Pierwszym i największym producentem Serka Wiejskiego w Polsce jest OSM Piątnica, która wprowadziła go na rynek w 1992 r.   
Z uwagi na swoją dużą popularność serek doczekał się także specjalnego miejsca w kalendarzu – 30 grudnia obchodzimy Dzień Serka Wiejskiego.**

Geneza tego nietypowego święta wiąże się z żartobliwym wpisem jednego z twórców serwisu Nonsensopedia, który w 2012 roku uzupełnił kalendarz świąt nietypowych, oznaczając datę 30 grudnia jako Dzień Serka Wiejskiego. Pomysł ten spotkał się z dużym zainteresowaniem mediów, które rozpowszechniły informację i przyczyniły się do utrwalenia tej daty.

**Historia serka wiejskiego**

Początków serka wiejskiego można dopatrywać się już w starożytności, kiedy podejmowano pierwsze próby wytwarzania twarogu z mleka i soli. W XV wieku, dzięki hiszpańskim imigrantom, serek trafił do Stanów Zjednoczonych. Jednak prawdziwy wzrost jego popularności nastąpił dopiero w XIX wieku. Receptura produktu wynikała z chęci wykorzystania mleka oraz drobnych kawałków serka, które były efektami ubocznymi produkcji masła. Angielska nazwa *cottage cheese* związana jest natomiast z miejscem produkcji tego specjału i odnosi się do „chatki”, w której wytwarzano nabiał.

**Serek Wiejski w Polsce**

Po raz pierwszy Serek Wiejski pojawił się w Polsce w 1992 roku dzięki OSM Piątnica, która wprowadziła na nasz rynek ten innowacyjny produkt i nadal pozostaje jego największym producentem. Klasyczny Serek Wiejski z Piątnicy to delikatne ziarna twarożku zanurzone w słodkiej śmietance. Obecnie w ofercie Piątnicy są już dostępne także inne warianty tego produktu, takie jak: Serek Wiejski z dodatkiem szczypiorku, Serek Wiejski lekki, BIO i wersja bez laktozy. Są też Serki Wiejskie z dodatkiem owoców – z jagodami, malinami i żurawiną, truskawkami, a także z ananasem czy brzoskwinią. Na wyjątkową uwagę zasługuje Serek Wiejski wysokobiałkowy, który zawiera aż 28 g białka w opakowaniu i jest doskonałą propozycją dla osób żyjących aktywnie, uprawiających różne sporty. Niezależnie od wariantu, sekret wyśmienitego serka tkwi w najwyższej jakości składnikach, które zapewniają znakomity smak i wyjątkową sprężystość ziarenek.

**Inspiracje kulinarne – dania z Serkiem Wiejskim**

Mimo że Serek Wiejski najczęściej spożywany jest na śniadanie, prosto z kubeczka, to może on być również składnikiem różnych potraw – przygotowywanych zarówno na słodko, jak i wytrawnie. Tradycyjne polskie gołąbki czy pierogi, gruzińskie chaczapuri, hawajskie poke bowl – to tylko kilka dań, które można przyrządzić z dodatkiem Serka Wiejskiego.

Warto zainspirować się przepisami szefów kuchni Piątnicy i z okazji Dnia Serka Wiejskiego przygotować potrawę, która zabierze nas w kulinarną podróż i zaskoczy bliskich. Koniecznie wypróbujcie nasze propozycje!

****HAWAJSKI POKE BOWL Z SERKIEM WIEJSKIM, TUŃCZYKIEM I BATATEM***Egzotyczna miska rozmaitości, pełna kolorów i smaków.*

**Składniki** (na 2 porcje):

* torebka ryżu jaśminowego
* puszka mleczka kokosowego
* opakowanie Serka Wiejskiego z Piątnicy
* 200 g surowego tuńczyka
* 50 ml sosu sojowego
* 25 ml octu ryżowego
* 2 łyżki prażonego sezamu
* awokado
* batat
* 100 g groszku cukrowego
* 2 papryczki chili
* pęczek kolendry
* sok z połowy limonki
* 2 łyżki prażonych orzeszków ziemnych
* łyżeczka posiekanej drobno trawy cytrynowej lub łyżeczka skórki cytrynowej

**Wykonanie** (1 godzina):

1. Ugotuj ryż jaśminowy w 500 ml osolonej wody z dodatkiem mleczka kokosowego. Rozłóż ryż w dwóch miskach.
2. Piecz batata przez 40 minut w 200°C. Po upieczeniu pokrój go w plastry i rozłóż w miskach.
3. Obierz awokado, pokrój w plastry i również ułóż na ryżu obok batata.
4. Dołóż kilka łyżek groszku cukrowego.
5. Odcedź serek ze śmietanki, dodaj łyżeczkę posiekanej trawy cytrynowej (którą możesz zastąpić startą skórką cytrynową). Skrop wszystko sokiem z limonki i wymieszaj. Dołóż do innych składników, rozłożonych na ryżu.
6. Zrób zalewę do tuńczyka: połącz sos sojowy z octem ryżowym i dodaj szczyptę sezamu.
7. Pokrój w kostkę surową rybę i wymocz przez chwilę w zalewie. Następnie połóż tuńczyka na ryż.
8. Posyp obie miski posiekanymi papryczkami chili, kolendrą oraz pokruszonymi orzeszkami ziemnymi i sezamem. Smacznego!

**CHACZAPURI ADŻARSKIE Z SERKIEM WIEJSKIM I JAJKIEM***Gruziński przysmak, którym można się nacieszyć i najeść.*

**Składniki** (na 2 porcje / placki):

* 350 gramów mąki 650
* 50 g Jogurtu Greckiego Naturalnego z Piątnicy
* 150 ml ciepłej wody
* ½ saszetki drożdży
* łyżeczka cukru
* łyżeczka soli morskiej
* 2 łyżki oliwy
* 2 Serki Wiejskie z Piątnicy
* 2 jajka
* 2 łyżki masła

**Wykonanie** (90 minut):

1. Dodaj drożdże do ciepłej wody i wsyp do tego łyżeczkę mąki. Odczekaj kilka minut, żeby drożdże zaczęły pracować.
2. Wsyp mąkę do miski, wlej wodę z drożdżami, a następnie dodaj jogurt, cukier i oliwę. Połącz wszystkie składniki i ugnieć ciasto.
3. Przenieś ciasto na stół i uformuj z niego kulę. Przełóż ją do miski wysmarowanej oliwą, przykryj folią spożywczą i odstaw na godzinę.
4. Po upływie tego czasu podziel ciasto na 2 części i rozwałkuj koła. Nałóż na ciasto Serek Wiejski i zwiń ranty do środka, pozostawiając miejsce na wbicie jajka.
5. Piecz wstępnie placek przez 10 minut w 220°C. Wyciągnij z pieca, wbij jajko i piecz kolejne 10 minut w 180°C.
6. Po wyciągnięciu z piekarnika dodaj trochę świeżego serka i łyżkę masła. Smacznego!