**Czas na sernikowe love!**

***Sernik to jedno z najpopularniejszych ciast nie tylko w Polsce, ale na całym świecie. Podobno istnieje ponad 1000 przepisów na ten deser. Zdradzamy skąd wziął się on na naszych stołach, o czym należy pamiętać przy pieczeniu i podajemy wybrany przepis na to tradycyjne ciasto.***

**Z dziejów sernika**

Znano ten smakołyk już w starożytności – pisał o nim jako o rarytasie podawanym zwycięzcom na olimpiadzie grecki filozof Agimus. W polskiej kuchni pojawił się stosunkowo niedawno, chociaż wcześniej chętnie wykorzystywano główny składnik tego ciasta, czyli twaróg. Protoplastą dzisiejszego sernika był staropolski deser arkas, rodzaj mlecznej galarety z cukrem. Podobno zajadał się nim król Jan III Sobieski. Serniki w formie, którą znamy dzisiaj, pojawiły się w XIX wieku. Pieczono je przeważnie na kruchym spodzie lub bez spodu (po wiedeńsku). Najsłynniejszym polskim przysmakiem tego typu, obecnym w prawie każdej cukierni, jest sernik krakowski, którego wierzch pokrywa charakterystyczna kratka z ciasta.

**O czym pamiętać**

Jeżeli chcemy, aby sernik nam się udał powinniśmy przestrzegać kilku istotnych zasad.

- *Pierwsza rzecz to dokładnie zmielony twaróg* – mówi Tomasz Jokiel, ekspert marki Fermy drobiu Jokiel. – *Najlepiej dwukrotnie lub trzykrotnie. Nie stosujmy też twarogu chudego, tylko tłusty czy półtłusty, gdyż ciasto nie będzie wystarczająco mokre. Wreszcie jajka – są niezwykle istotnym składnikiem tradycyjnego sernika, mają działanie spulchniające i to dzięki nim ciasto jest puszyste. Dajemy minimum trzy jaja na kilogram sera.*

**Sernik z brzoskwiniami**

Składniki na ciasto:

250 g mąki

2 jaja M lub L Fermy Drobiu Jokiel,

140 g cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

140 g margaryny

Składniki na masę serową:

1 kg sera białego,

1 i 1/4 szklanki mleka

2 budynie śmietankowe lub waniliowe

1/2 szklanki oleju

 2 całe jajka M lub L Fermy Drobiu Jokiel,

4 żółtka

1 szklanka cukru

½ kg świeżych brzoskwiń lub 1 puszka brzoskwiń

Składniki na ciasto mieszamy, a po zagnieceniu ciasta wykładamy nim blachę wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą. Jajka, żółtka i cukier ucieramy mikserem, następnie dodajemy zmielony twaróg, mleko, suchy budyń, cukier wanilinowy i olej. Brzoskwinie kroimy w kostkę i dodajemy do masy. Wylewamy ją na ciasto i pieczemy w temperaturze 200°C przez 60 minut. Po 20 minutach dobrze jest przykryć ciasto folią aluminiową, aby zapobiec spaleniu wierzchu. Smacznego!

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl