Informacja prasowa

Warszawa, 29.07.2025 r.

**Dzień Sernika: Polacy zamawiają go co 4 minuty. Ekspertka zdradza 5 błędów, przez które sernik nie wychodzi**

**To ulubiony deser ponad połowy Polaków. Według danych Glovo porcję sernika zamawiamy średnio co niecałe 4 minuty, co daje nam pozycję lidera na tle innych krajów. 30 lipca sernik obchodzi swoje oficjalne święto. Z tej okazji spytaliśmy ekspertkę z Cukierni Sowa, o to, jakie największe błędy popełniamy piekąc to ciasto w domu. Dlaczego sernik opada? Co robić, żeby nie pękał? Te i inne sekrety zdradza Aleksandra Sowa-Trzebińska.**

Jak wynika z danych Glovo, **co niecałe 4 minuty w Polsce ktoś składa zamówienie na sernik.** Według SW Research, to ulubione ciasto Polaków, bez którego nie wyobrażają sobie chociażby świąt. Potwierdzają to też dane Glovo – Polacy są liderem pod kątem zamówień sernika na świecie. Co ciekawe, na drugim miejscu znalazły się Włochy, a na trzecim Hiszpania.

**Polski sernik doceniony**

Chociaż ulegamy sernikowym modom – np. na bardzo popularny sernik baskijski, na świecie to właśnie polska wersja tego deseru święci triumfy. W 2024 r. polski sernik został ogłoszony globalnym numerem jeden przez Taste Atlas, wyprzedzając tym samym deser w stylu japońskim i słynny sernik nowojorski.

Czym różnią się od siebie wszystkie trzy desery na podium? Sernik japoński, znany jako „cotton cheesecake”, jest najlżejszy. Przygotowuje się go na bazie serka kremowego, mleka i dużej ilości jaj, do których dodaje się ubite białka, co nadaje mu niezwykłą puszystość i lekkość przypominającą biszkopt. Sernik nowojorski to zupełne przeciwieństwo japońskiego pod względem struktury. Jego masa powstaje z kremowego serka typu Philadelphia, śmietanki i często kwaśnej śmietany. Charakterystyczny jest też jego ciasteczkowy spód.

- *Polski sernik różni się od obu poprzednich przede wszystkim użytym serem i strukturą. Podstawą jest twaróg, zwykle tłusty lub półtłusty, mielony kilkukrotnie* *Dzięki temu zyskuje przyjemnie zwartą strukturę, jest wyraźnie cięższy i pozostaje apetycznie wilgotny. Smak jest wyraźnie serowy, umiarkowanie słodki, często wzbogacony rodzynkami, skórką pomarańczową i wanilią. Spód bywa kruchy, ale wiele tradycyjnych wersji, jak sernik wiedeński, go nie ma*. *Różnorodność to jedna z cech za którą cenimy ten deser* – mówi **Aleksandra Sowa-Trzebińska**, mistrzyni cukiernictwa i członkini zarządu Cukierni Sowa.

**Boże Narodzenie czy Wielkanoc**

Tu mamy remis, z niewielką przewagą Wielkanocy. **Według Glovo** **to właśnie w Wielki Piątek złożyliśmy najwięcej zamówień na sernik.** Na drugim miejscu, z nieco mniejszą liczbą zamówień znalazł się 23 grudnia. Poza okresem świątecznym, najczęściej wybieramy ten klasyczny deser w niedzielę, jako zwieńczenie obiadu albo słodki podwieczorek**. Co ciekawe niemal 60 proc. zamówień na sernik składanych za pośrednictwem Glovo** **dotyczy sklepów spożywczych**. Polacy chętnie dodają go do codziennych zakupów, nie ograniczając się do specjalnych okazji czy zamówień z kawiarni czy restauracji.

**Sernik z rodzynkami czy bez**

W tej kwestii trudno znaleźć oczywistego faworyta. Według SW Research 36 proc. wybrałoby wersję z dodatkiem rodzynek. Dla 35 proc. jest to obojętne. Miłośnicy sernika bez dodatków stanowią 29 proc. Podsumowując, wygrywają rodzynki, ale z niewielką przewagą.  
  
Pomijając indywidualne preferencje dotyczące dodatków, dobry sernik zaczyna się od przestrzegania kilku najważniejszych zasad na etapie pieczenia. Z okazji Dnia Sernika Glovo zapytało o nie Aleksandrę Sowę-Trzebińską, mistrzynię cukiernictwa i członkinię zarządu Cukierni Sowa.

**5 największych błędów w pieczeniu sernika i jak ich uniknąć – radzi Aleksandra Sowa-Trzebińska:**

1. **Za szybkie i zbyt intensywne miksowanie** –napowietrza masę, co prowadzi do pękania sernika podczas pieczenia.
2. **Zbyt wysoka temperatura pieczenia** –sernik szybko rośnie, a potem opada i pęka.
3. **Za zimne składniki** –ser i inne składniki ciasta powinny być w temperaturze pokojowej, aby masa była gładka.
4. **Zbyt długie pieczenie lub wyciągnięcie ciasta z piekarnia od razu po pieczeniu** – lepiej pozwolić sernikowi „dojść” w uchylonym piekarniku, aby nie opadł.
5. **Niewłaściwy wybór składników** - najważniejszy element w serniku to ser, ważny jest dobrze dobrany twaróg, najlepiej tłusty, trzykrotnie mielony.

**O Glovo**

Glovo to wiodąca platforma technologiczna łącząca klientów, firmy i kurierów. Działa w modelu multicategory, oferując szybki dostęp do wielu kategorii usług lokalnych restauracji, sklepów i supermarketów. Glovo to lider Quick Commerce – nowej generacji e-commerce, którego misją jest zbudowanie największego internetowego rynku oferującego dostęp do dowolnego produktu w ciągu minut. Założona w 2015 roku, w Barcelonie, platforma działa w 23 krajach w Europy, Azji Środkowej i Afryki.

Więcej informacji o Glovo można znaleźć na stronie: <https://about.glovoapp.com/>