

SMAK POPARTY PRZEPISAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

Informacja prasowa

21 marca 2024

Przepisowa i popisowa Wielkanoc

W czwartek 21 marca w Warszawie odbyły się warsztaty kulinarne „Przepisowa i popisowa Wielkanoc”. To jedno z wydarzeń zorganizowanych przez Związek POLSKIE MIĘSO w ramach VI edycji kampanii „Marka Polskie Mięso – Polska Smakuje”, która w tym roku jest pod hasłem „Smak poparty przepisami”. Gość specjalny Jan Kuroń i ambasador kampanii Piotr Ogiński zabrali zaproszonych gości w podróż po wielkanocnych smakach.

Wielkanoc, a zwłaszcza niedzielne śniadanie, ma w tradycji polskiej wyjątkowe znaczenie. Po czterdziestu dniach postu przychodzi czas świętowania. W tym czasie stoły zapełniają się wyjątkowymi potrawami. Obok jajka jako symbolu życia, domownicy i goście cieszą się różnorodnymi daniami mięsnymi. Królują szynki, wieprzowe i drobiowe pasztety, biała kiełbasa wieprzowa. Nie brakuje również potraw z drobiu. Warto więc w przedświątecznym czasie podpatrzyć jak najlepsi szefowie kuchni przygotowują wielkanocne pyszności.

Warsztaty poprowadził Jan Kuroń, znany kucharz i influencer oraz Piotr Ogiński, youtuber i ambasador kampanii „Smak poparty przepisami”. Uczestnicy, pod okiem mistrzów, samodzielnie zrobili z mięsa wieprzowego białą kiełbasę i nauczyli się luzowania drobiu. Przysłowiową wisienką na torcie było wspólne przygotowanie żurku z kilkunastu składników.

- Kluczem do sukcesu w kuchni jest najwyższej jakości produkt. Kiedy trzymam w ręce porcję mięsa, od razu widzę, co mogę z niej przyrządzić. Świeże, delikatne mięso daje mi niemal nieskończone możliwości kulinarnych kreacji. Jakość ma znaczenie, zwłaszcza, gdy pracujemy z surowym mięsem, tak jak dzisiaj. Przygotowując białą kiełbasę, od razu widzimy, czy mięso jest świeże. A tylko taki produkt pozwala przyrządzić smaczne jedzenie. Przyprawy i obróbka mają jedynie podkreślić i wydobyć z mięsa to, co najlepsze – opowiadał w trakcie warsztatów Piotr Ogiński.

- Kiedy wchodzę do kuchni, zostawiam za drzwiami wszystkie sprawy. Całą swoją uwagę skupiam na tu i teraz. Mięso, zwłaszcza drobiowe, jest niezwykle delikatne. Dlatego z ogromną precyzją podchodzę do jego obróbki. To bardzo wdzięczny produkt. Nadaje się do przygotowania posiłku na niemal każdą okazję. Polskie kurczaki czy mięso z indyka zachwycają smakiem i lekkością. Przyrządzone z uwagą pozwalają niemal czarować swoim wyglądem na talerzu. Bo to prawda, jemy również oczami – podkreślał Jan Kuroń, prezentując sposoby na luzowanie drobiu.

Obecny na warsztatach dr Witold Choiński, prezes Związku POLSKIE MIĘSO, wskazał na misję edukacji, w tym takich działań jak warsztaty:



SMIAK POPARTY PRZEPISAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

- W Polsce możemy się pochwalić wysokiej jakości mięsem wieprzowym i drobiowym, w którego produkcji należymy do europejskich liderów. Chcielibyśmy, żeby ta świadomość rosła wśród konsumentów. Dlatego się tu spotkaliśmy. Liczymy na to, że wiedza i doświadczenia, dziś tutaj zdobyte, dotrą do szerokiego grona klientów.

Żywność w Unii Europejskiej produkowana jest o najwyższe standardy bezpieczeństwa i jakości. Model unijny wyznacza w tym zakresie trendy na rynku światowym. Jest tak za sprawą unijnego prawa, które w zakresie produkcji żywności reguluje zasady jej wytwarzania w myśl idei „od pola do stołu”, czyli od gospodarstwa rolnego i hodowlanego, poprzez przetwórstwo aż po sprzedaż produktu finalnego konsumentom. Zgodnie z tą regułą nic nie jest zostawione przypadkowi, a cały proces podlega, na poszczególnych etapach, drobiazgowej kontroli jakości i bezpieczeństwa, którą przeprowadzają odpowiednie organy państwowe. W przypadku hodowli drobiu i trzody chlewnej, kluczowym elementem jest dbałość o dobrostan zwierząt, na który składają się dobre warunki bytowe oraz zapewnienie wysokogatunkowych pasz. Spełnienie łączne tych wymogów gwarantuje pozyskanie doskonałej jakości mięsa.

- Polscy producenci na każdym etapie produkcji mięsa starannie dbają o szczegóły. Kampania „Smak poparty przepisami”, którą rozpoczęliśmy na początku tego roku, jasno to podkreśla. Jako Związek POLSKIE MIĘSO pragniemy, aby konsumenci mieli pełną świadomość, że mięso drobiowe i wieprzowna od polskich producentów spełniają najwyższe standardy. Chcemy, aby mieli pewność, że sięgając po polskie mięso, dostają produkt najwyższej jakości – podsumował spotkanie prezes Witold Choiński.

Warto wspomnieć, że ubiegłoroczna kampania informacyjna „Marka Polskie Mięso – Polska Smakuje” przeprowadzona pod hasłem „Polskie Mięso Karmi Zmysły” dotarła do szerokiego grona odbiorców i skutecznie spełniła swoje założenia edukacyjne na temat istotnej roli w codziennej diecie mięsa wieprzowego i drobiowego oraz ich walorów. Badanie przeprowadzone przez firmę badawczą Pollster, na reprezentatywnej grupie Polaków w wieku 18-64 lat, zostało zrealizowane w dwóch etapach: pre-test w marcu 2023 roku oraz post-test w czerwcu 2023 roku. Najważniejsze wnioski z badania pokazały, że kampania skutecznie buduje pozytywny wizerunek mięsa drobiowego i wieprzowego oraz zachęca do konsumpcji polskiego mięsa.

- Ponad 40 procent ankietowanych, którzy mieli styczność z kampanią, uważa, że wpłynęła ona na ich przekonanie o wysokiej jakości mięsa produkowanego w Polsce, jak i o gwarancji dobrego smaku polskiej wieprzowiny i drobiu.
- 51% ogółu ankietowanych, a 67% tych, którzy zadeklarowali kontakt z kampanią wcześniej, uważa, że dzięki kampanii postrzegają mięso drobiowe lub wieprzowe zdecydowanie lub trochę bardziej pozytywnie.

SMIAK POPARTY PRZEPIŚAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

- Średnio co trzeci ankietowany zaś twierdzi, że efektem kampanii jest ich przekonanie o wartościach zdrowotnych mięsa drobiowego i wieprzowego, i że powinno się uwzględniać drób i wieprzowinę w prawidłowo zbilansowanej diecie.
- Pozytywny odbiór informacji przekazywanych w kampanii skutecznie przekłada się na chęć jedzenia polskiego mięsa – wskazuje 48% ogółu badanych.
- 62% wśród osób, które miały kontakt z kampanią przed udziałem w badaniu, deklaruje, że dzięki kampanii częściej niż dotychczas będą rozważać jedzenie polskiego mięsa wieprzowego lub drobiowego.

Więcej informacji:

Kontakt dla mediów:

Edyta Bach

T. 501 232 302

M. polskie-mieso@brandnewheaven.pl

Związek POLSKIE MIĘSO

ul. Chałubińskiego 8

00-613 Warszawa

www.polskie-mieso.pl

#FunduszePromocji

