

PEWNE JEST JEDNO. POLSKIE MIĘSO. ZAWSZE W DOBRYM TOWARZYSTWIE.

Informacja prasowa

Warszawa, 6 kwietnia 2022 roku

Wielkanoc u Kurońców – przy wspólnym stole!

Wielkanoc tuż, tuż. W wielu domach przygotowania ruszyły już pełną parą. A ponieważ na świątecznym stole nie może zabraknąć białej wieprzowej kielbasy, pieczonych mięs, pasztetów i domowych wędlin Związek Polskie Mięso w ramach popularyzacji aktualnej wiedzy na temat polskiego mięsa drobiowego i wieprzowego zaprosił na wyjątkowe warsztaty kulinarne.

„Wielkanoc u Kurońców” to trzecia odsłona IV ogólnopolskiej kampanii promocyjno-informacyjnej „Marka Polskie Mięso. Polska smakuje”. Jej tegoroczne hasło brzmi: „Pewne jest jedno! Polskie mięso. Zawsze w dobrym towarzystwie”. Ambasadorzy tej edycji kampanii – rodzeństwo Grażyna (Gaja) Kuroń i Jakub Kuroń, w swojej kuchni pokazali, jak przygotować dania na Wielkanoc z polskiego mięsa wieprzowego.

Gości warsztatów przywitał prezes Zarządu Związku Polskie Mięso, pan Witold Choiński. Życząc wszystkim w tych trudnych czasach spokojnych Świąt, podkreślił, że „Na pewno w wielu domach będą się one różnić od poprzednich. Do wielkanocnego stołu zasiądą również goście z Ukrainy, których przyjęliśmy pod nasze dachy. Będziemy się z nimi dzielić tym, czego w Wielkanoc nie może zabraknąć, czyli życzliwością, nadzieją i pokarmami, w tym szczególności daniami z polskiego mięsa”.

Gaja i Jakub przygotowując wielkanocne potrawy oparte na polskiej wieprzowinie takie, jak: żurek na wędzonym żeberku z chipsem z boczku, jajka faszerowane szynką wieprzową i ziołami, risotto grzybowe ze schabem oraz polędwiczki wieprzowe w sosie porowym, opowiedzieli o zwyczajach wielkanocnych panujących w ich domu. Oboje zapewnili również, że zawsze wybierają polskie mięso, które jest gwarancją smaku i jakości. Jak więc wygląda Wielkanoc u Kurońców?

„Wielkanoc to wspaniała okazja do spotkania się z bliższą i dalszą rodziną.” – mówi Gaja Kuroń – „Przy wspólnym stole zasiada zazwyczaj kilkanaście osób z różnych pokoleń - dziadkowie, ciocie, wujkowie, dzieci i wnuki. Naturalnie wcześniej uzgadniamy, kto co przygotowuje. Ja najczęściej odpowiadam za tak zwaną sekcję lekką, czyli sałatki, np. z pieczoną kaczką lub z gotowaną szynką. Kuba wyspecjalizował się w sosach i daniach mięsnych, szczególnie z wieprzowiny. Mama również przygotowuje mięsa i żurek na domowym zakwasie. Babcia sałatkę jarzynową i jajka, a ciocie ciasta. A z czym najbardziej kojarzy mi się Wielkanoc? Przede wszystkim z polędwiczką wieprzową w sosie porowym, której nie może u nas zabraknąć w żadne Święta Wielkanocne.” – dodaje.

Podczas spotkania dowiedzieliśmy się, że Wielkanoc u Kurońców pełna jest niespodzianek. Przygotowując klasyczne potrawy, każdy stara się zaskoczyć resztę biesiadników, modyfikując szykowane przez siebie danie lub zmieniając listę składników tak, by smakowało ono nieco inaczej niż zwykle. Obowiązuje również zasada zero waste, czyli niemarnowania jedzenia. Po skończonym biesiadowaniu wszyscy członkowie rodziny dostają dania na wynos. Gaja przyznaje, że prawdziwą mistrzynią w tworzeniu nowych dań z resztek jest mama rodzeństwa. Jakub Kuroń dodał, że cieszy się, że wiele osób, w tych trudnym dla wszystkich czasie stara się udoskonalić swoje umiejętności kulinarne i znajduje w tym radość.

PEWNE JEST JEDNO. POLSKIE MIĘSO. ZAWSZE W DOBRYM TOWARZYSTWIE.

Gościem specjalnym spotkania „Wielkanoc u Kuroniów” był Grzegorz Zawierucha, zwycięzca 8. edycji programu „MasterChef” Polska, autor książki „Zawierucha w kuchni”. „Święta w moim domu, to prawdziwe przedsięwzięcie, bo nierzadko przy stole finalnie zasiada blisko 30 osób. Przygotowania zaczynają się minimum kilka dni wcześniej. Zatem u nas w domu podczas Wielkanocy zawsze jest gwar, dużo śmiechu, uginający się od potraw stół. Zawsze gotuje się barszcz świąteczny w największym garnku, jaki ma mama. Oczywiście nie może do niego zabraknąć białej kielbasy. Podczas świąt objadamy się też pieczonym mięsem i szynką.” – wspomina Grzegorz.

Specjalnie z okazji Wielkanocy Ambasadorowie tegorocznej edycji kampanii podzielili się z nami rodzinnym przepisem na zakwas do żurku.

Przepis na domowy zakwas na żurek według Kuroniów

Składniki:

- 3-4 łyżki mąki żytniej, najlepiej typ 2000 (grubo mielona) lub 720
- 5 nieobranej ząbków czosnku
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- ½ łyżeczki soli niejodowanej
- 500 ml zimnej wody
- ew. kilka suszonych grzybów np. prawdziwków lub podgrzybków

Sposób przygotowania

Zacznij od wyparzenia i osuszenia słoika, którego będziesz używać do przechowywania zakwasu. Następnie wsyp do niego mąkę żytnią typ 2000, czyli z pełnego przemiału. Dodaj resztę składników: czosnek, liście laurowe, ziele angielskie oraz sól, ewentualnie kilka suszonych grzybów - zakwas nabierze niepowtarzalnego leśnego aromatu. Całość zalej wodą, przykryj gazą lub np. bawełnianą ściereczką (zakwas musi oddychać). Następnie odstaw w zacienione miejsce o temperaturze pokojowej na 4-5 dni, aż pojawi się kwaśny zapach oraz smak oczywiście. Pamiętaj każdego dnia przemieszać zakwas, aby składniki się dobrze połączyły. Można od razu wlać go do zupy lub np. przechowywać przez 2 tygodnie w zamkniętym słoju w lodówce.

O Związku Polskie Mięso

Związek Polskie Mięso to organizacja branżowa reprezentująca interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych. Członek European Livestock and Meat Trades Union.

Więcej o kampanii: www.pewnejestjedno.pl

Kontakt dla mediów:

Katarzyna Mysiorek

Tel 508 188 276

polskie-mieso@brandnewheaven.pl