

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

Informacja prasowa

Warszawa, 26 maja 2022 roku

Piknik z Kuroniami w towarzystwie polskiego mięsa drobiowego

Sezon na majówki w pełni! Nasze grille są rozpalone od kulinarnych emocji, a na ruszcie coraz częściej gości polski drób. Potwierdzili to uczestnicy „Pikniku z Kuroniami”, który odbył się w ramach IV edycji kampanii „Marka Polskie Mięso. Polska Smakuje”. Gościem specjalnym wydarzenia była aktorka - Anna Mucha.

Kampanię popularyzującą wiedzę na temat polskiego mięsa drobiowego oraz wieprzowego organizuje Związek Polskie Mięso. To organizacja zrzeszająca firmy działające w szeroko pojętej branży mięsnej. „Piknik z Kuroniami”, który zagościł w przepięknych przestrzeniach Villi Foksal w Warszawie, był poświęcony walorom polskiego mięsa drobiowego. Królowały piersi z kaczki, udka z kurczaka, półgęski i udziki przyrządzone w oparciu o autorską recepturę rodzeństwa Gai i Jakuba Kuroniów, którzy pełnią honory ambasadorów kampanii.

*Dzięki takim spotkaniom mamy możliwość przekonania się jak ważnym elementem codziennej diety powinno być mięso drobiowe. Jego ogromnym atutem jest wszechstronne zastosowanie w polskiej kuchni oraz łatwość i możliwość przyrządzania na wiele różnych sposobów. Polski drób posiada ogromne walory smakowe, ale co równie ważne - a nie zawsze obecne w świadomości społecznej - także korzyści zdrowotne. Tym samym mięso drobiowe doskonale wpisuje się w potrzeby żywieniowe grup o szczególnych wymaganiach dietetycznych, m.in. zawodowych sportowców, osób starszych czy małych dzieci. – mówił **Witold Choiński**, prezes Związku Polskie Mięso, witając Gości spotkania w Villi Foksal.*

Piknikowy anturaż, maj w pełni i polski drób w roli głównej. Nie mogło obyć się zatem bez grillowania. Przygotowanie mięsa na ruszcie wbrew powszechnie panującym opiniom wymaga wiedzy nie tylko „ogniowej”. Niezbędna jest też sztuka wyboru odpowiedniego mięsa, jego marynowania w nietuzinkowych kompozycjach przypraw, a później odpowiednia obróbka.

PEWNE JEST JEDNO. POLSKIE MIĘSO.

ZAWSZE W DOBRYM TOWARZYSTWIE.

*Polski drób, w szczególności mięso z kurczaków, indyków czy kaczek to zdecydowanie najwygodniejszy i najsmaczniejszy rodzaj mięsa do grillowania. Pamiętajmy jednak, żeby nie przesadzić z czasem, w którym poddajemy go działaniom temperatury. Czyśćmy ruszt przed każdym użyciem i unikajmy aluminiowych tacek. Mięso drobiowe jest bardzo delikatne w smaku, więc świetnie pasują do niego wyraziste azjatyckie przyprawy, curry czy aromatyczny szafran. - radzi **Gaja Kuroń**, ambasadorka kampanii.*

W towarzystwie obecnej na Pikniku Anny Muchy, która włącza drób w rodzinny jadłospis, prowadzono również dyskusje na temat walorów zdrowotnych mięsa drobiowego. Na pytania zgromadzonych dziennikarzy odpowiadała również dietetyczka i ekspert kampanii **Dorota Osóbka** – *Mięso drobiowe jest ważnym źródłem pełnowartościowego białka, witamin - szczególnie tych z grupy B, wysoce przyswajalnego żelaza hemowego, cynku, potasu, fosforu, selenu i innych ważnych dla organizmu składników mineralnych. Drób, po który sięgamy najczęściej, czyli mięso kurczaka i indyka ma niewielką zawartość tłuszczu, jest więc niskokaloryczne i lekkostrawne. Jego niewątpliwą zaletą jest także łatwość przygotowania. Pierś z kurczaka na parze, zależnie od jej wielkości, gotuje się od 18 do 25 minut, a ta przyrządzana na patelni będzie gotowa już w 10 minut! Te wszystkie zalety doskonale wpisują się w dzisiejsze trendy żywieniowe. Konsumenci cenią mięso drobiowe także za jego przystępną cenę i wszechstronność zastosowań. Można je wykorzystać nie tylko w daniach głównych, ale też w przekąskach, sałatkach, zupach, dietetycznych posiłkach, kanapkach, na ciepło i na zimno, wytrawnie i na słodko. Można je piec, smażyć i gotować w wodzie. Pomysłów na pyszne dania z polskim drobiem są tysiące.*

„Różnorodność z polotem” takie określenie definiuje drób w kontekście kulinarnym najpełniej. Dlatego też mięso drobiowe jest obecne niemal wszędzie: w restauracjach à la carte, w kantynach, w bistrach i w barach szybkiej obsługi. Polski drób towarzyszy nam od lat i wszystko wskazuje na to, że jest to jedna z tych składowych kulinarnych rzeczywistości, która bez względu na mody będzie niezmiennie obecna w naszym menu, zarówno tym wykwiutnym i tym domowym, ale nie tylko tym rodzimym. Wysoka jakość mięsa drobiowego, jego walory smakowe i zdrowotne oraz wysokie standardy produkcji zyskały uznanie i zaufanie odbiorców na całym świecie.

--
Piknik z Kuroniami odbył się 25 maja 2022 w Villi Foksal w ramach IV edycji kampanii „**Marka Polskie Mięso. Polska Smakuje**” organizowanej przez **Związek Polskie Mięso** - organizacji reprezentującej interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w obrębie branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych.

Więcej o kampanii: www.pewnejestjedno.pl

Kontakt dla mediów:

Łukasz Jurkiewicz - tel. 695 471 000 mail: polskie-mieso@brandnewheaven.pl