

SMAK POPARTY PRZEPISAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

Informacja prasowa

9 maja 2024

Mamy przepis na relaks! Czyli polskie mięso idealne na grilla.

Pod znakiem relaksu i smaków polskiego mięsa minął wczorajszy dzień w Restauracji Bubbles przy Placu Piłsudskiego w Warszawie, do której Związek POLSKIE MIĘSO zaprosił gości na piknik majówkowy. Wydarzenie pod hasłem „Przepis na relaks” zaszczylicili swoją obecnością znani i lubiani w świecie kulinarnym goście specjalni – Pascal Brodnicki i ambasador kampanii, Piotr Ogiński.

Przepis na relaks przy grillu

Piknik był częścią VI ogólnopolskiej kampanii promocyjno-informacyjnej Związku POLSKIE MIĘSO **prowadzonej w tym roku pod hasłem „Smak poparty przepisami”**. Celem jej działań jest przybliżenie konsumentom wiedzy o polskim mięsie drobiowym oraz wieprzowym, a także informowanie nt. przepisów – kulinarnych oraz prawnych, którymi obwarowana jest produkcja mięsa w Polsce i w Unii Europejskiej.

- Zawsze stawiamy szczególny akcent na to, aby każde nasze wydarzenie, niezależnie czy to naukowa konferencja czy spotkanie piknikowe, miało na celu promocję i edukację na temat polskich wyrobów mięsnych. Cieszę się, że nasze działania przynoszą pozytywne efekty, a konsumenci zyskują wiedzę, która pozwala im na bezpieczną konsumpcję naszego lokalnego produktu.- mówi dr Witold Choiński, prezes zarządu Związku POLSKIE MIĘSO.

Piknik majówkowy był nie tylko okazją do degustacji doskonałych dań z grilla, ale przede wszystkim możliwością zdobycia cennych informacji o przepisach i regulacjach prawnych związanych z produkcją mięsa.

Przepisy unijne oraz krajowe odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu wysokiej jakości polskiego mięsa, przyczyniając się do jego coraz lepszego postrzegania zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym. Na szczeblu Unii Europejskiej kompleksowe regulacje obejmujące bezpieczeństwo żywności, kontrolę zdrowotną i dobrobyt zwierząt, a także ścisłe normy dotyczące stosowania antybiotyków, stanowią fundament dla utrzymania wysokiego standardu produkcji mięsnej. Przykładem mogą być regulacje takie jak rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 178/2002 w sprawie ogólnych zasad prawa żywnościowego oraz procedur w zakresie bezpieczeństwa żywności, które zobowiązują producentów do ścisłego monitorowania całego łańcucha produkcyjnego – od pola do stołu.

Z kolei przepisy krajowe, wpisujące się w ramy dyrektyw unijnych, skupiają się na dodatkowych aspektach, takich jak certyfikacja zakładów produkcyjnych, regularne inspekcje sanitarne, a także promocja dobrych praktyk wśród producentów. Dzięki systemowi szybkiej identyfikacji i reagowania na ewentualne zagrożenia polscy producenci



SMAK POPARTY PRZEPISAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

mogą efektywnie zarządzać ryzykiem na różnych etapach produkcji mięsa, co z kolei przekłada się na lepszą jakość końcowego produktu.

Inicjatywy takie jak wprowadzenie obowiązkowych certyfikatów jakości dla produktów spełniających wyjątkowo wysokie standardy, dodatkowo motywują producentów do ciągłego doskonalenia procesów produkcyjnych oraz zwiększania transparentności. W efekcie, polskie mięso zyskuje na jakości, co ma bezpośrednie przełożenie na zwiększenie zaufania konsumentów oraz poprawę konkurencyjności polskich produktów mięsnych na rynku europejskim i światowym.

Trendy w grillowaniu – prostota i ekologia

Rozmowy z Piotrem Ogińskim i Pascalem Brodnickim odsłoniły najnowsze trendy w grillowaniu, skupiające się na ekologii, zero waste i prostocie przygotowania dań. Otwartość na eksperymentowanie z dodatkami i odkrywanie nowych smaków zachęciła uczestników do kreatywnego podejścia do kuchni grillowej.

Piotr Ogiński opowiadał, że w grillowaniu ważne jest nie tylko mięso, ale także opał – W technice barbecue, która przywędrowała do nas z USA, na smak mięsa ma także wpływ rodzaj zastosowanego drewna – dąb nadaje mięsu silny smak dymu, a drzewo olchowe, klonowe, jabłoni, grusza czy czereśnia sprawiają, że mięso jest łagodnie dymne i ma słodkawy posmak.

Tajniki grillowania wieprzowiny

Grillowanie wieprzowiny to cała filozofia, która łączy wiedzę, cierpliwość i kreatywność, prowadzące do niezliczonych możliwości smakowych.

Do grillowania świetnie nadają się wszystkie fragmenty wieprzowiny, szczególnie te, które są lekko poprzerastane tłuszczem. Bez obaw, wytopi się on podczas pieczenia, a mięso będzie soczyste i aromatyczne. Oprócz karkówki z rusztu świetnie smakuje również łopatka, żeberka czy szaszłyki z polędwicy. Pamiętajmy, aby mięso po grillowaniu przykryć np. folią aluminiową, aby odpoczęło. Wtedy wszystkie soki i smaki rozejdą się po nim równomiernie – tłumaczył Pascal Brodnicki.

- Marynata to klucz. Wieprzowina doskonale absorbuje smaki z marynat i rubów (suchych marynat). Wykorzystanie kwaśnych składników, takich jak ocet, wino, cytrusy w marynacie, nie tylko wzbogaca smak mięsa, ale również czyni je bardziej miękkim, ponieważ kwasy delikatnie rozkładają białka w mięsie.
- Również temperatura ma znaczenie. Przed grillowaniem wieprzowina powinna osiągnąć temperaturę pokojową. Wkładanie zimnego mięsa bezpośrednio z lodówki na gorący grill może spowodować, że mięso będzie smażyć się nierównomiernie.



SMIAK POPARTY PRZEPIŚAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

- Wieprzowina jest dosyć wyrozumiała, jeśli chodzi o czas grillowania. Mięso takie jak schab, karkówka czy żeberka może być grillowane na wolnym ogniu przez dłuższy czas, co pozwala na uzyskanie głębokiego smaku i soczystości. Długi, wolny proces gotowania jest szczególnie polecany dla żeberek.
- Mięso wieprzowe świetnie komponuje się z różnorodnymi sosami, od klasycznego BBQ, przez ostre chili, po słodko-kwaśne połączenia z owocami jak ananas czy brzoskwinia. Eksperymentowanie z dodatkami pozwala na odkrywanie nowych, nieoczekiwanych połączeń smakowych.
- Metody grillowania wieprzowiny znacząco różnią się w zależności od kultury. Na przykład, w Stanach Zjednoczonych popularna jest technika BBQ, czyli długie grillowanie w stosunkowo niskiej temperaturze i pod przykryciem, podczas gdy w Korei Południowej preferuje się cienko pokrojone kawałki mięsa grillowane na otwartym ogniu i spożywane z różnorodnymi dodatkami.

Wymagający drób na grillu

Grillowanie drobiu to sztuka, która nie wymaga dużo czasu, aby efekt był naprawdę zachwycający.

Oto kilka ciekawostek na temat grillowania drobiu:

- Różne części, różny czas. Drób, w przeciwieństwie do wieprzowiny, wymaga bardziej uważnego podejścia ze względu na różną zawartość tłuszczu w mięsie. Na przykład piersi kurczaka są chude, więc wymagają krótszego czasu grillowania niż udka czy skrzydełka, które są bardziej soczyste.
- Skóra drobiu pełni ważną rolę w procesie grillowania, tworząc naturalną barierę, która pomaga zatrzymać soczystość mięsa. Grillowanie skóry na złoty kolor nie tylko dodaje smaku, ale również chroni delikatne mięso przed przesuszeniem. Chrupiąca skórka to największy przysmak dla wielu. Jeśli chcemy, aby nabrała dodatkowo słodkawego posmaku, na około 2 godziny przed umieszczeniem na ruszcie dobrze jest natrzeć kurczaka miodem i wstawić do lodówki.
- Bezpieczeństwo przede wszystkim. Jednym z najważniejszych aspektów grillowania drobiu jest upewnienie się, że mięso jest w pełni ugotowane, aby uniknąć ryzyka zatrucia salmonellą. Zalecana wewnętrzna temperatura mięsa drobiowego powinna wynosić 74°C – warto więc sięgnąć po termometr szefa kuchni.
- Marynaty i przyprawy. Mięso drobiowe doskonale komponuje się z szeroką gamą marynat i przypraw. Cytrusy, zioła takie jak rozmaryn, tymianek czy szalwia, a także pikantne pasty i sosy mogą dodać niezwykłego charakteru nawet najprostszym potrawom z grilla.
- Oprócz standardowych części takich jak piersi, udka czy skrzydełka, na ruszcie świetnie wyjdą również mniej typowe elementy drobiu, takie jak serca czy wątróbki. Szybko grillowane, z odpowiednimi przyprawami, mogą stać się prawdziwą gratką dla smakoszy.

SMAK POPARTY PRZEPISAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

- Jeśli chcemy zapobiec wysuszeniu drobiu, szczególnie piersi kurczaka, można stosować technikę grillowania z parą. Polega ona na umieszczeniu w zamkniętym grillu naczynia z wodą, co zwiększy wilgotność powietrza i pomoże utrzymać soczystość mięsa.

Wydarzenie **Związku POLSKIE MIĘSO** udowodniło, że zdrowe grillowanie i spędzanie czasu w gronie bliskich osób to idealny przepis na relaks.

O Związku POLSKIE MIĘSO

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

Związek POLSKIE MIĘSO wdraża edukacyjne programy, które zwiększają świadomość konsumentów na temat jakości i pochodzenia mięsa oraz promują zdrowy styl życia i zrównoważoną dietę, w której polskie mięso wieprzowe i drobiowe odgrywają istotną rolę. Jednym z nich jest kampania „Smak poparty przepisami”.

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

