

NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 16 grudnia 2020

Let's meat Christmas – kolejna odsłona kampanii „Pewne jest jedno - Polskie Mięso. Najlepsze w kuchniach świata”

Święta Bożego narodzenia to okres, który na całym świecie kojarzy się nie tylko z choinką, prezentami i spędzaniem czasu w rodzinnym gronie. To także czas, w którym częściej niż zwykle gotujemy i częściej niż zwykle jemy. Ważne więc, by potrawy, które wtedy spożywamy były przygotowane ze składników najwyższej jakości. Związek Polskie Mięso w ramach prowadzonej kampanii „Pewne jest jedno – Polskie Mięso. Najlepsze w kuchniach świata” zorganizował specjalne warsztaty poświęcone kuchni świątecznej.

Po tradycyjnie postnej Wigilii na świątecznych stołach, niezależnie od długości i szerokości geograficznej, królują mięsa i wędliny. Nic więc dziwnego, że to właśnie one stały się bohaterem zorganizowanych przez Związek Polskie Mięso warsztatów kulinarnych Let's meat Christmas.

– *Kuchnia świąteczna to kuchnia wyjątkowa. I to nie tylko tu, w Polsce, ale na całym świecie. Wspomnienia potraw ze świątecznego stołu towarzyszą każdemu, niezależnie od kontynentu, na którym mieszka. Jako Związek Polskie Mięso, organizując warsztaty, chcielibyśmy pokazać, że polski drób i polska wieprzowina są produktami uniwersalnymi, docenianymi na całym świecie. Udowadniamy dziś, że z powodzeniem mięso produkowane w naszym kraju może być wykorzystywane w kuchniach wszystkich kontynentów przy przygotowywaniu każdej świątecznej potrawy – tłumaczy Witold Choiński, Prezes Związku Polskie Mięso. Organizatorzy kampanii podkreślają, że polskie mięso jest nie tylko smaczne i uniwersalne, ale również bardzo zdrowe.*

– *O zrównoważonej diecie należy pamiętać zawsze, również w okresie świątecznym. W naszej codziennej, dobrze zbilansowanej diecie powinno znaleźć się także mięso. Pamiętajmy, że wybierając potrawy z drobiu i wieprzowiny nie musimy martwić się o zbędne kalorie. Pierś z kurczaka zawiera ich zaledwie 98 w 100 g, a schab wieprzowy – 118 w 100 g. Mięsa te charakteryzują się również bogactwem składników odżywczych, takich jak białko, żelazo czy cynk – podkreśla, uczestnicząca w spotkaniu, prof. Agnieszka Wierzbicka z SGGW.*

Let's meat Christmas to przede wszystkim wspólne gotowanie. Warsztaty prowadziła Adriana Marczevska, wybitna szefowa kuchni i autorka projektu La Blabla. A towarzyszyli jej ambasadorowie kampanii Ola Nguyen i Matteo Brunetti. Menu, choć jak najbardziej świąteczne, to odbiegało od tego, co znajdziemy na tradycyjnym polskim stole, wszak tematem kampanii są kuchnie świata. Dlatego uczestnicy zmierzli się z tradycyjnymi świątecznymi potrawami, ale spożywanymi w tym okresie w różnych zakątkach świata. I tak, w kuchni przygotowywano między innymi zupę pozole na grillowanym kurczaku, tourtiere z mieloną wieprzowiną czy roladki wieprzowe z konfiturą śliwkową i puree chrzanowym. Jak zapewniali zgodnie uczestnicy wszystko było smaczne, bo właśnie takie jest

PEWNE JEST JEDNO - POLSKIE MIĘSO

NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

polskie mięso. Warto o tym pamiętać podczas przygotowania świątecznych posiłków we własnych domach. Wybierajmy produkty pochodzące z Polski. To one są smaczne, zdrowe i bezpieczne.

Związek Polskie Mięso, organizator warsztatów, zadbał również o niemarnowanie żywności. To bardzo ważne w kontekście zbliżających się Świąt. Dlatego wszystkie, niewykorzystane w czasie warsztatów, produkty trafiły do potrzebujących z warszawskich jadłodzielni.

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.

Kontakt dla mediów

Maria Majcherek

m.majcherek@partnersi.com.pl

+48 505 407 444