

## INFORMACJA PRASOWA

### Polski drób – najlepszy w kuchniach świata

**Co łączy wietnamską zupę pho ga i włoskie pollo alla cacciatore? W obu przepisach można wykorzystać polski drób. O tym, że świetnie się sprawdza w tej roli, można się było przekonać na warsztatach „Wschód – Zachód. Rywalizacja na smaki” zorganizowanych przez Związek Polskie Mięso w ramach kampanii „Pewne jest jedno - Polskie Mięso. Najlepsze w kuchniach świata”. Nad poprawnym przygotowaniem potraw czuwali znakomici kucharze - Ola Nguyen i Matteo Brunetti.**

Polski drób zyskuje coraz większą popularność na rynkach międzynarodowych dzięki swoim walorom smakowym i wysokim standardom jakości. Polska, jest jednym z czołowych producentów drobiu na świecie. Jednak wśród polskich konsumentów krąży sporo mitów na temat tego mięsa. Aby wyjaśnić wątpliwości z tym związane Związek Polskie Mięso zorganizował cykl spotkań promujących najwyższej jakości mięso rodzimych producentów oraz informujących o oznaczeniu „Produkt Polski”.

*– Polskie mięso i wyroby mięsne cieszą się za granicą świetną renomą już od wielu lat. To rezultat wielu starań, jakie polscy producenci podejmują z sukcesami, by sprostać oczekiwaniom konsumentów. Wieloletnie inwestycje powodują, że możemy cieszyć się w Polsce łatwo dostępnymi, produktami mięsnymi na wysokim, powtarzalnym poziomie. Od kilku lat wdrażane są również standardy jakości takie jak np. Znak PQS (Pork Quality System) oraz System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP). To również sprawia, że do rąk konsumentów trafia produkt najwyższej jakości – mówi Witold Choiński, Prezes Zarządu Związku Polskie Mięso.*

Podczas warsztatów zaproszeni goście przygotowali potrawy w ramach pracy zespołowej z gastronomiczną elitą - Olą Nguyen i Matteo Brunettim. To właśnie oni kierowali drużynami *Wschodu* oraz *Zachodu* przygotowującymi charakterystyczne dla tych regionów dania. Warunkiem, jaki postawiło jury było wykorzystanie w daniach polskiego drobiu.

*– Znalezienie pomysłu na potrawy nie było trudnym zadaniem. Mamy wiele dań orientalnych, w których wykorzystujemy drób. Szczególnie często to potrawy z kurczakiem lub kaczką. Jak dowiedzieliśmy się podczas wstępnej prezentacji, to właśnie polski drób wyróżnia się jakością – wyjaśniała Ola Nguyen.*

Atmosferę rywalizacji zespołów przygotowujących dania podgrzewał głos i gwizdek znanego komentatora sportowego Jacka Kurowskiego. Im bardziej czas wyznaczony na gotowanie zbliżał się do końca, a dania wymagały jeszcze ostatnich poprawek, tym bardziej uczestnikom udzielał się duch sportowej walki. Wszelkie naruszenia gry fair play były wychwytywane i puentowane gwizdkiem arbitra. Po ciężkich zmaganiach przyszedł czas na werdykt.

Ocenie przez sędziów podlegały walory smakowe i wizualne dań, w których wykorzystano polski drób. Ponieważ w jury zasiadała prof. Agnieszka Wierzbicka, szczególną uwagę poświęcono dbałości o zachowanie jak największej ilości wartości odżywczych w gotowym daniu. W komisji zasiedli również Witold Choiński oraz Jacek Kurowski. Jak podkreślali, wybór nie był łatwy, bo każde danie miało swoje atuty.

Po spotkaniu eksperci kampanii zapoznali uczestników z najnowszymi wynikami badań na temat mięsa w zdrowej diecie. Prof. Wierzbicka wskazała na korzystne proporcje składników odżywczych w mięsie. – W 100 g mięsa drobiowego jest 23 gram białka, co stanowi ok. 35% dziennego zapotrzebowania dorosłego człowieka na białko. Przy założeniu, że jest częścią dobrze zbilansowanej diety.

Spotkanie było częścią kampanii „Pewne jest jedno - Polskie Mięso. Najlepsze w kuchniach świata” prowadzonej przez Związek Polskie Mięso, a sfinansowanej ze środków Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego oraz Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego.

Biuro prasowe Związku Polskie Mięso

ZWIĄZEK POLSKIE MIĘSO

UL. CHAŁUBIŃSKIEGO 8

00-613 WARSZAWA

TEL: +48 22 830 26 56

EMAIL: [INFO@POLSKIE-MIESO.PL](mailto:INFO@POLSKIE-MIESO.PL)



Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego  
oraz Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego