

Świątecznie i merytorycznie o drobiu

Drób to wartościowe i smaczne mięso. Nie zawsze jednak zwracamy uwagę na unijne oznaczenia czy restrykcyjne regulacje dotyczące hodowli i produkcji mięsa, które gwarantują jakość i smak europejskiego drobiu – nie tylko kurczaków, ale też indyków, kaczek czy gęsi. Sprawdźmy zatem, dlaczego mięso drobiowe jest bezpieczne i zobaczymy, jakie potrawy z drobiem warto przygotować na świąteczny stół.



Wokół mięsa drobiowego mimo, że od lat nieprzerwanie gości na naszych stołach i jest tak chętnie spożywane przez konsumentów w całej Europie, narosło wiele, niesłusznych mitów.

Europejski drób – fakty

Unia Europejska przychodzi z pomocą konsumentom wyjaśniając istotne kwestie dotyczące hodowli drobiu, jednocześnie obalając tym samym niesłuszne opinie.

- 1. Wymagania dotyczące dobrostanu zwierząt mają na celu m.in. zapewnienie im komfortu bytowania.**

W kurnikach zapewnione są optymalne warunki dla ptaków pod względem oświetlenia, wilgotności i pozostałych parametrów.

2. Europejski drób jest wolny od hormonów

Stosowanie hormonów w Unii Europejskiej zabronione jest od 1996 roku.

3. Europejski drób jest wolny od pozostałości antybiotyków

Antybiotyki mogą być podawane wyłącznie z przepisu lekarza weterynarii, tylko w leczeniu chorych zwierząt. Po zakończonej antybiotykoterapii, konieczne jest zachowanie określonego ustawowo okresu karencji przed odstawieniem ptaków do uboju. Ma to na celu zapewnienie, że mięso, które trafia do spożycia nie zawiera już żadnych śladowych ilości leków.

4. Nie należy myć surowego drobiu przed gotowaniem

Krótkie płukanie pod bieżącą wodą nie eliminuje drobnoustrojów występujących zawsze w surowej żywności. Należy pamiętać o odpowiedniej obróbce termicznej mięsa.

5. Europejski drób nie jest poddawany procesowi nastrzykiwania

Konsumenci w UE mogą mieć pewność, że dokonują zakupu czystego mięsa mięśniowego, nienastrzykiwanego wodą.

6. Pasze dla zwierząt oparte są głównie na składnikach roślinnych takich jak pszenica, kukurydza i soja

Zatwierdzone jest ponadto wiele dodatków paszowych, zawierających minerały i witaminy, które mają za zadanie poprawić jakość paszy, tym samym przyczyniając się do poprawy dobrostanu zwierząt.

To jest nasz drób! Wysoka jakość – europejska gwarancja na Targu Śniadaniowym



znalazły się m.in. kurczak po rzymsku z ziemniakami, papryką i oliwkami, mini-roladki

Mięso drobiowe jest tak różnorodne, że można z niego przygotować wiele smacznych dań. Mogli się o tym przekonać goście Targu Śniadaniowego, który odbył się w październiku na warszawskim Żoliborzu. Ambasadorzy kampanii – szefowie kuchni Cristina Catese i Sebastian Krauzowicz przygotowali menu, w którym

z indyka z serem i szynką, gęsia okrasa na pajdzie domowego chleba, kacza pierś marynowana z jabłkami i pomarańczami. Nie zabrakło też pokazów gotowania na żywo na stoisku kampanii.

Warsztaty kulinarne on-line

Na początku grudnia, z okazji zbliżających się świąt Bożego Narodzenia Cristina Catese poprowadziła warsztaty kulinarne online pod hasłem: „Europejski drób na świąteczny stół – i nie tylko”. Ambasadorka pokazała krok po kroku, jak przygotować florenckie paté z kurzych wątróbek i domowe nuggetsy z indyka oraz dzieliła się z uczestnikami swoimi sposobami na serwowanie drobiu.

NA ŻYWO:
gotowanie
z Cristiną Catese

TO JEST
NASZ DRÓB!
WYSOKA JAKOŚĆ
EUROPEJSKA GWARANCJA

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

KRD IG KRAJOWA RADA DROBIARSTWA
IZBA GOSPODARCZA

KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII
EUROPEJSKIEJ

UNIA EUROPEJSKA WSPIERA KAMPANIE
PROMUJĄCE WYSOKOJAKOŚCIOWE
PRODUKTY ROLNE

Treść niniejszej kampanii promocyjnej wyraża poglądy wyłącznie jej autora, za którą ponosi on bezwzględną odpowiedzialność. Komisja Europejska ani Agencja Wykonawcza ds. Konsumentów, Zdrowia, Rolnictwa i Żywności (CHAFEA) nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za potencjalne wykorzystanie zawartych w niej informacji.

Europejski drób na święta

Wiele osób nie wyobraża sobie Bożego Narodzenia bez pasztetu, rosółu i pieczonego kurczaka. Jakie porady - nie tylko na świąteczne gotowanie - przygotowała ambasadorka kampanii Cristina Catese? – *U mnie w domu, zawsze była wojna o to, kto dostanie udka, a kto skrzydełka. Ja zawsze wolałam piersi z kurczaka – chude i bez skóry. Bardzo dobrze smakowały z upieczonymi ziemniakami. Jeżeli chcecie odnieść sukces w kuchni, nie tylko na Święta, oto kilka moich rad:*

1. **Pamiętajcie, żeby kupować drób dobrej jakości** – europejski drób to gwarancja smaku i bezpieczeństwa, szukajcie też znaku jakości na opakowaniach np. QAFP
2. **Doprawiajcie drób** – dodawajcie nie tylko sól, ale też oliwę, skórkę z cytryny, liście laurowe w proszku, rozmaryn, tymianek i pieprz. Możecie też nacierać mięso czosnkiem i dużą ilością płynnego masła.

3. **Zróbcie sos z soku z pieczenia** – pierwszorzędnie nada się do stworzenia sosu. Jak go zrobić? Upieczone mięso przekładamy na talerz i owijamy je lekko folią spożywczą, aby zachował ciepło. Pamiętajmy, aby zostawić ujście powietrza, żeby uniknąć efektu sauny, który spowodowałby, że nasze mięso straci swoją chrupkość. Sok przelewamy do garnuszka i gotujemy na dużym ogniu z białym winem lub wodą, redukujemy i filtrujemy przez sitko.

Do świątecznego menu oprócz tak popularnych kur i kurczaków warto włączyć też mięso indyka. Dlaczego? – *Indyk jest źródłem białka przyczyniającego się do wzrostu masy mięśniowej, cynku pomagającego w utrzymaniu prawidłowego metabolizmu węglowodanów oraz witamin z grupy B, w tym witaminy B12, pomagającej w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego. Dodatkowym atutem mięsa z indyka jest możliwość szerokiego wykorzystania go przy dietach lekkostrawnych i redukcyjnych – mówi dietetyk Aneta Łańcuchowska.*

A jakie mięso drobiowe gości na stole innego **ambasadora kampanii Sebastiana Krauzowicza**? – *Okres świąteczny to czas rodzinnych posiłków i nie może na nim zabraknąć kaczki pieczonej z jabłkami. Według mnie, mięso kaczki świetnie nadaje się - do przyrządzania świątecznych potraw, poza tym jest bardzo pożywne. W moim domu tradycyjnie na świątecznym stole gości kaczka – ta pieczona w całości jest smaczna i aromatyczna.*

Internet, radio i prasa – przegląd działań komunikacyjnych

Kampania prasowa z publikacją advertoriala „To jest nasz drób! Wysoka jakość – europejska gwarancja” objęła znane tytuły w magazynach kobiecych takich, jak Twój Styl, Poradnik Domowy, Pani Domu i inne. Na popularnych portalach internetowych: jakkuchnia.wp.pl, mojeGotowanie.pl, gotujmy.pl i przyslijprzepis.pl opublikowane zostały merytoryczne artykuły dotyczące wyboru jakościowego drobiu i właściwego przechowywania mięsa. Ponadto w stacjach radiowych – Radio ZET, RMF FM oraz Chillizet wyemitowane zostały 30-sekundowe spoty informujące o kampanii.

Więcej porad i przepisów kulinarnych znajduje się na stronie: www.eu-poultry.eu.

Czy chciałbyś dowiedzieć się więcej o dobrostanie zwierząt i zrównoważonej produkcji mięsa drobiowego w UE, o korzyściach żywieniowych wynikających ze spożywania mięsa drobiowego lub o różnych sposobach jego przyrządzania? Z przyjemnością prześlemy Ci najnowszy zestaw materiałów prasowych w formie elektronicznej.

Kontakt dla Mediów:

Sopexa S.A. Oddział
w Polsce

Monika Borowska-
Komenda

Telefon: +48 604 400 434

e-mail:

mborowska@sopexa.com

www.sopexa.com

Kontakt do organizatora:

Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza

Małgorzata Reszczyńska

Telefon: +48 605 344 993

e-mail:

m.reszczyńska@krd-ig.pl

www.krd-ig.com.pl

Marta Kędel

Telefon: +48 601 548 976

e-mail:

m.kedel@krd-ig.pl

Treść niniejszej kampanii promocyjnej wyraża poglądy wyłącznie jej autora, za którą ponosi on bezwzględną odpowiedzialność. Komisja Europejska ani Agencja Wykonawcza ds. Konsumentów, Zdrowia, Rolnictwa i Żywności (CHAFEA) nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za potencjalne wykorzystanie zawartych w niej informacji.