

„TO JEST NASZ DRÓB! EUROPEJSKA WYSOKA JAKOŚĆ” na targach Polagra Food 2021

Już po raz trzydziesty szósty, jak co roku, odbyły się targi Polagra Food. Na tak ważnym wydarzeniu z branży rolno-spożywczej nie mogło zabraknąć organizatorów kampanii „To jest nasz drób! Europejska wysoka jakość”.



Każdą edycję Polagra Food odwiedza kilkadziesiąt tysięcy gości z całego świata w poszukiwaniu nowych trendów, technologii oraz inspiracji. Nie inaczej było w tym roku. Targi to niepowtarzalna okazja do zaprezentowania przez wystawców jakościowej polskiej żywności, a dla gości do spróbowania smakowitych potraw. Organizatora kampanii **To jest nasz drób! Europejska wysoka jakość**, czyli Krajową Radę Drobiarstwa – Izbę Gospodarczą reprezentował dyrektor generalny – Dariusz Goszczyński oraz Małgorzata Reszczyńska. Nasze stoisko odwiedziła również Birthe Steenberg – Sekretarz Generalna AVEC.

Trzy dni targów, trzech ambasadorów i wiele pomysłów na dania z drobiem

Wśród wielu przysmaków na Polagrze 2021, nie mogło zabraknąć europejskiego drobiowego mięsa wysokiej jakości. W ciągu trzech dni ambasadorzy kampanii **To jest nasz drób! Europejska wysoka jakość** – Cristina Catese, Sebastian Krauzowicz i Jasiek Kuroń gotowali potrawy, których głównym składnikiem było mięso drobiowe.

Frekwencja na stoisku kampanii dopisała. Dania, jakie zaserwowali kucharze były różnorodne, a dzięki poradom szefów kuchni – łatwe do odtworzenia w domu czy w restauracji przez każdego, kto odwiedzał targi.

Jednym z przepisów, który zaserwowała gościom targów Cristina Catese było ragù z perliczki. Dlaczego właśnie perliczka? Ten gatunek mięsa jest lekkostrawny, bogaty w składniki odżywcze i witaminy, dlatego też warto włączyć go do naszego menu.

– *Perliczka pochodzi z Afryki i w czasach starożytnych była wysoko ceniona na stołach faraonów. Na szczęście nie musimy podróżować daleko, żeby móc cieszyć się smakiem perliczek. Ich mięso ma smak zbliżony do bażanta, do tego stopnia, że można je przygotować w taki sam sposób, czyli gotować, grillować lub zapiekać. Dla mnie perliczka to smak Bożego Narodzenia. Uwielbiam przygotowywać rosół i tortelli z aromatycznym nadzieniem. Polecam perliczkę, bo jest smaczna i lekkostrawna* – mówi ambasadorka kampanii Cristina Catese.



W menu podczas targów znalazły się również gotowane przez drugiego ambasadora – Sebastiana Krauzowicza - kaszotto z piersią indyka podane z serem buratta i grzybami z karmelizowanymi szalotkami, krem dyniowy ze smażonym w panko kurczakiem z dodatkiem majonezu z kolendry i limonki oraz udka z kurczaka w sosie BBQ ze szczypiorkiem z ołówkowymi ziemniakami.

– *Mięso drobiowe jest uniwersalne, można je przygotować na wiele sposobów. W moich daniach jest soczyste i aromatyczne. Polecam eksperymentowanie w kuchni i dodawanie do drobiu przypraw i świeżych ziół* – mówi ambasador kampanii Sebastian Krauzowicz.



Jasiek Kuroń natomiast przygotował piętnastominutowy stir fry z piersi kaczki na palonym szczypiorze, z imbirem i miodem pitnym, jambalaya z indykiem i krewetkami oraz zupę miso z kawką i warzywami.

Jeżeli interesują Was porady, ciekawostki i przepisy kulinarne z wykorzystaniem mięsa drobiowego – na stronie internetowej kampanii <https://pl.eu-poultry.eu> znajduje się dużo cennych informacji.

Kontakt

dla Mediów:

Sopexa S.A. Oddział
w Polsce

Darek Kuśnierz

Telefon: +48 600 941 531

e-mail:

darek.kusnierz@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 Europejska Agencja Wykonawcza ds. Badań Naukowych (REA) nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za potencjalne wykorzystanie zawartych w niej informacji.