

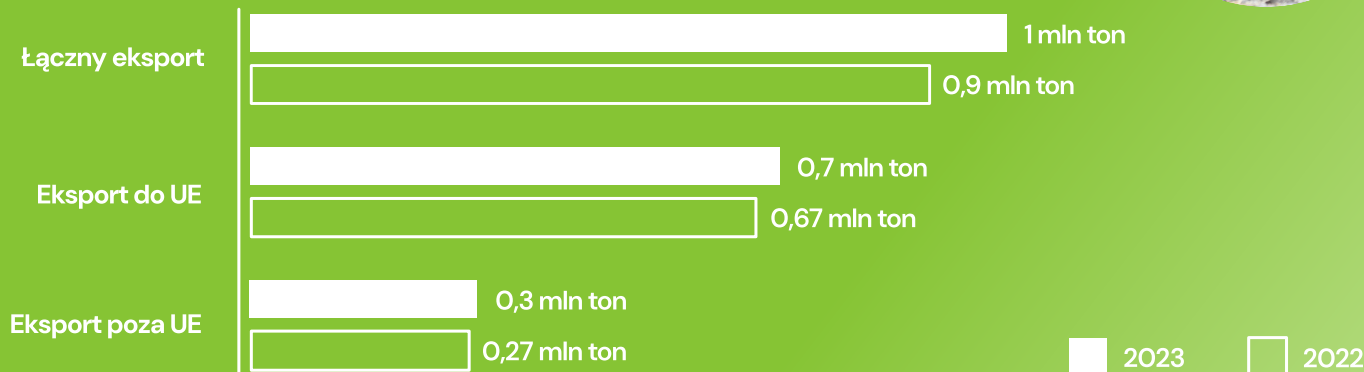


Co robimy w Strefie Kurczaka?

- Zachęcamy** do odkrywania na nowo polskiego drobiu. To wybór dla tych, którzy cenią sobie najwyższą jakość i niepowtarzalny smak.
- Edukujemy** przekazujemy rzetelną wiedzę o walorach drobiu, a jednocześnie walczymy z mitami i stereotypami.
- Inspirujemy** pokazujemy, że mięso drobiowe ma setki zastosowań w kuchni.
- Dzielimy się** sprawdzonymi przepisami na smaczne i zdrowe dania z drobiu oraz wskazówkami uznanych szefów kuchni.
- Bawimy!** bo znamy mnóstwo kulinarnych ciekawostek!

A mamy się czym chwalić!

Polska jest liderem produkcji drobiu w UE. Rok temu branża zanotowała nie tylko kolejny wzrost produkcji, ale i wyraźny wzrost eksportu – bo smak i walory polskiego mięsa drobiowego doceniane są w całej Europie.



Andrzej Danielak
Prezes PZZHiPD

Kilkanaście lat temu nasz parlament uchwalił Ustawę o Funduszach Promocji Artykułów Rolno Spożywczych – prawo wspierające materialnie działania promocyjne realizowane głównie przez organizacje reprezentujące rolników. **Obecnie działa 10 Funduszy, wśród których jest Fundusz Promocji Mięsa Drobiowego.**

W tym samym kilkunastoletnim okresie nastąpił znaczący wzrost produkcji mięsa drobiowego w Polsce, który to wzrost uczynił polskie drobiarstwo liderem w Unii Europejskiej. Produjemy ponad 3,5 mln ton żywca drobiowego rocznie. Ponad 60% pozyskanego mięsa drobiowego z pięciu gatunków drobiu musi być sprzedane na rynkach zewnętrznych, z czego ok. 80% lokujemy na rynkach UE, pozostałe ilości na tzw. rynkach trzecich. Rynki poza unijne często mają inne wymogi niż obowiązują w UE, np. religijne, za spełnienie których eksport ten jest bardziej dochodowy. Budowanie rynków wspierane jest przez instytucje państwowe, np. przez KOWR, również służby dyplomatyczne. Najważniejszym dla nas odbiorcą, jest polski konsument.

Polski Związek Zrzeszeń Hodowców i Producentów Drobiu, jako uprawniona organizacja prowadzi działania zmierzające do stałego wzrostu spożycia mięsa drobiowego przez polskich konsumentów. Walory mięsa drobiowego istotne dla podtrzymywania zdrowia człowieka udokumentowane są naukowo, co jest ważnym argumentem edukacyjnym kierowanym do wszystkich grup konsumentów. Do wielu grup konsumentów kierujemy swoje działania promocyjne różnymi metodami i przy pomocy różnorodnych narzędzi, w tym najnowocześniejszymi technologiami. Edukacja poprzez technologie informatyczne, użytkowane masowo przez studentów, uczniów szkół średnich i podstawowych, również pozostałe grupy wiekowe skutkuje coraz częstszym stosowaniu diet uwzględniających w codziennym żywieniu mięsa drobiowego.

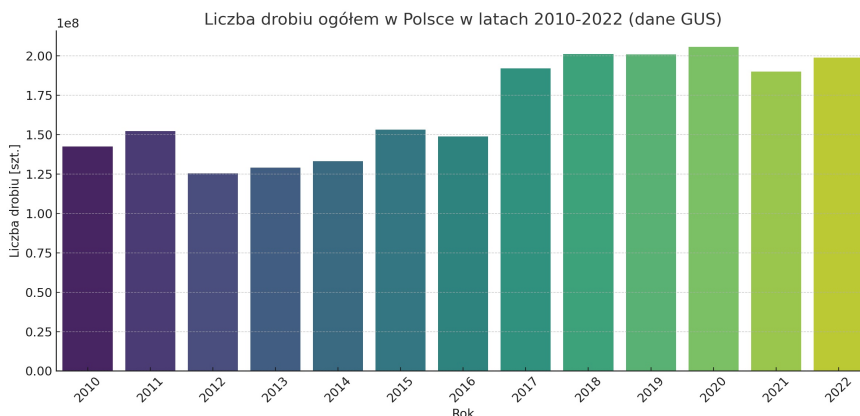


Siła polskich przedsiębiorców

– tradycja i nowoczesność

Chcemy pokazać, że rodzima branża drobiarska nieustannie się rozwija. Nasza historia w produkcji drobiu sięga lat 70. XX wieku. Dziś, z produkcją sięgającą prawie 2,4 mln ton, możemy być dumni z połączenia tradycji z nowoczesnością.

Polscy producenci zdobywają wiedzę i nie boją się wdrażać nowoczesnych rozwiązań. Są też ważni dla swoich społeczności: tworząc miejsca pracy, wspierają lokalną gospodarkę.



Zrównoważony rozwój przynosi wymierne efekty: w ciągu zaledwie kilku lat (między 2014 a 2017 rokiem) produkcja mięsa drobiowego w Polsce wzrosła o imponujące 30%. Warto to podkreślać!

To ważne dla nas wszystkich: zdrowie i ekologia



Robimy wszystko, by odkładać stereotypy. Skutecznie wyjaśniamy, że mięso drobiowe dostępne w Polsce jest pozbawione hormonów oraz antybiotyków!

Informujemy, że produkcja drobiu **podlega szczegółowym kontrolom i stałemu nadzorowi**, a obowiązujące przepisy są tak restrykcyjne, że gwarantują najlepszą jakość mięsa i bezpieczeństwo konsumentów.

Staramy się też podkreślać, że hodowla drobiu jest bardziej ekologiczna i efektywna w porównaniu z innymi rodzajami mięs. Zostawia mniejszy ślad węglowy. Dla naszej planety ma to ogromne znaczenie.

Najlepszy piłkarz świata wie, co najlepsze

Kurczaka reklamuje nawet Messi. Hard Rock Cafe we współpracy z globalnym ambasadorem, Lionelem Messim, wprowadziło do swojego menu specjalną kanapkę z kurczaka. Inspiracją do jej stworzenia była jedna z ulubionych potraw argentyńskich Messiego, którą mistrz świata i zdobywca Złotych Piłek pamięta z dzieciństwa.

Kanapka w stylu "Milanese" to chrupiąca pierś z kurczaka w panierce, pokryta roztopionym serem provolone i ziołowym aioli, dopełniona świeżymi pomidorami i rukolą.



"Jestem zachwycony, że mogę przekazać smaki mojego kraju na cały świat poprzez moją własną kanapkę z kurczaka. To jedno z moich ulubionych dań z dzieciństwa, które sprawia, że czuję się jak w domu, gdziekolwiek jestem"

Podkreśla Messi



Ale ale...

Drób to nie tylko kurczak.
Przekonaj się sam!

Sprawdź nasz przepis!

Pyszna sałatka z indykiem

Składniki:

- 200 g piersi z indyka
- 4 duże liście kapusty pekińskiej
- 4 rzodkiewki
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 ząbki czosnku
- łyżka ziaren słonecznika
- pomidor
- świeży ogórek,
- łyżeczka curry i oregano
- 1/3 sałaty lodowej
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 pęczka szczypiorku
- sól morską,
- pieprz czarny grubo mielony



Przygotowanie:

Mięso pokroić w kostkę, natrzeć curry, solą, pieprzem i oregano. Na rozgrzanej patelni grillowej rozgrzać oliwę, dodać zmiądzony lub posiekany świeży czosnek. Mięso podsmażyć obracając kilkakrotnie aż osiągnie złoty kolor.

Paprykę pokroić w paski, pomidora w kostkę, ogórka w plasterki. Drobno pokroić sałatę pekińską, lodową ręcznie rozdrobnić na mniejsze części, szczypiorek posiekać, fetę pokroić w drobną równą kostkę. Do szklanej miski włożyć sałaty, pokrojone warzywa, kawałki mięsa, kostki fety.

Całość posypać słonecznikiem, oregano, szczypiorkiem, skropić oliwą i sokiem z cytryny, delikatnie wymieszać.

Historycznie pyszny przepis!

Jabłka i miód – wprost idealny duet



Składniki:

- sprawiona kaczka (około 2 kg)
- szklanka bulionu warzywnego
- 100 g surowego wędzonego boczku
- 4 jabłka
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżki sosu worcester
- kminek
- tymianek
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Kaczkę umyć, osuszyć. Na zewnątrz i w środku natrzeć solą i mielonym kminkiem. Jabłka pokroić na sześć części, usunąć gniazda nasienne. Miód podgrzać z sosem worcester. Połowę sosu posmarować kaczkę w środku, następnie nafaszerować częścią jabłek. Otwór spiąć wykałaczkami lub zszyć.

Rozgrzać piekarnik do 160 st. C, kaczkę włożyć do brytfanny piersią do dołu, podlać bulionem, przykryć i wstawić do piekarnika. Piec około 2 godzin. Podczas pieczenia kilka razy nakłuwać widelcem, aby wypłynął tłuszcz, a tuskę smarować wytworzonym sosem. Po godzinie kaczkę obrócić piersią do góry. Boczek pokroić w cienkie plastry, owinać nimi pozostałe części jabłek i około 30 minut przed końcem pieczenia kaczki ułożyć obok niej, podlać bulionem. Owoce i kaczkę posmarować resztą sosu miodowego, posypać tymiankiem i piec w otwartej brytfannie. Kaczkę wyjąć na półmisek i obłożyć owocami.

Twoi znajomi pokochają to danie!

Kurczak z grilla z soczystymi pomidorami



Składniki:

- Kurczak – 4 udko lub piersi
- Dojrzałe pomidory – 4 sztuki
- Oliwa z oliwek – 4 łyżki
- Czosnek – 3 ząbki, drobno posiekany
- Bazylia świeża – garść
- Sól, pieprz – do smaku
- Cytryna – 1 sztuka
- Papryka w proszku – 1 łyżeczka

Przygotowanie:

Kurczaka myjemy, osuszamy i nacieramy oliwą, czosnkiem, solą, pieprzem i papryką. Pozostawiamy na co najmniej 30 minut, aby się marynował. Pomidory myjemy i kroimy na pół. Skrapiamy lekko oliwą, solimy i pieprzymy.

Grillujemy kurczaka na średnim ogniu do momentu, aż będzie dobrze upieczony z obu stron. Na końcu grillowania kładziemy pomidory na grillu skórką do dołu. Grillujemy pomidory przez ok. 3–4 minuty, aż staną się miękkie. Przed podaniem skrapiamy kurczaka sokiem z cytryny i posypujemy świeżą bazylią.

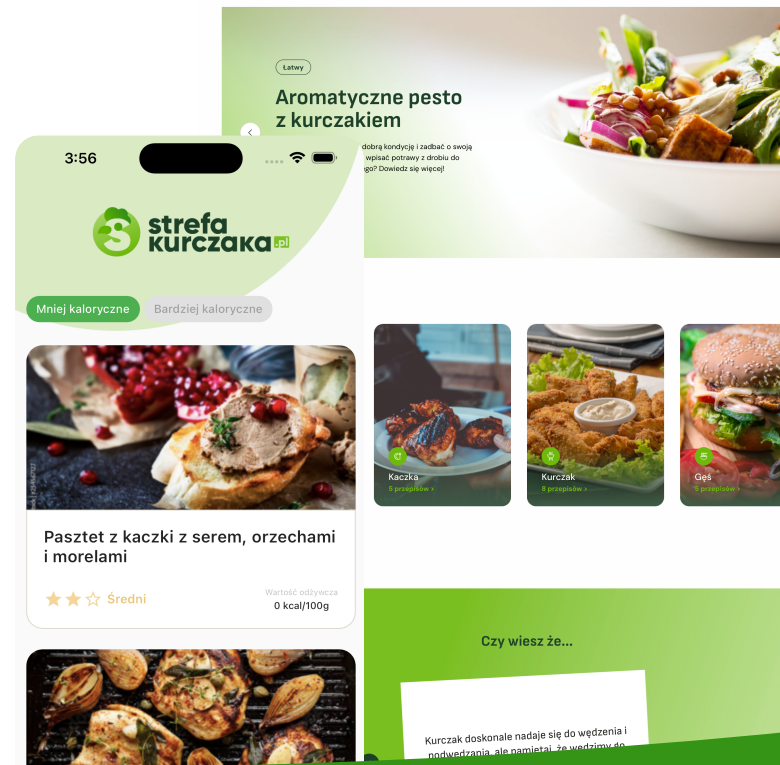
Pełno nas w sieci...

Facebook, Instagram i YouTube – poza profesjonalną/nowoczesną stroną internetową to nasze główne kanały komunikacji z odbiorcami.

Od fachowych artykułów, przez inspirujące zdjęcia i filmy, po podcasty – na każdy możliwy sposób chcemy dotrzeć z naszym przekazem.

Stworzyliśmy też własną aplikację Strefa Kurczaka, dzięki której wszyscy zainteresowani mogli poznawać najciekawsze przepisy i poznać kaloryczność tych posiłków.

Dzięki wszystkim działaniom zdołaliśmy pokazać walory mięsa drobiowego wielu tysiącom użytkowników.



... ale wprost uwielbiamy spotykać się z ludźmi!

Dla tych, którzy chcą się dobrze bawić i smacznie zjeść, zorganizowaliśmy piknik, podczas którego gościliśmy całe rodziny.

Zaprosiliśmy także najmłodszych na imprezę z okazji Dnia Dziecka. Wiemy, że dla nich zdrowe nawyki żywieniowe są kluczowe w dalszym rozwoju. Przekonaaliśmy się, że w każdym dziecku drzemie potencjał małego odkrywcy, z kolei dzieci znalazły dowody na to, że zdrowe odżywianie może być smaczne, zabawne i inspirujące.

Natomiast z myślą o tych, którzy chcą zdobyć fachową wiedzę, zorganizowaliśmy konferencję poświęconą szkodliwym mitom na temat mięsa drobiowego. Zaprosiliśmy do udziału dziennikarzy lokalnych i regionalnych redakcji, by rzetelne wiadomości o walorach drobiu dotarły do jak największej liczby osób.



Nie każdy musi sprawnie surfować po Internecie. Ale każdy powinien poznać polskiego kurczaka!

Dlatego podczas organizowanych przez nas wydarzeń hostessy rozdają uczestnikom ulotki.

Klasyczna, ale atrakcyjna graficznie forma przekazywała istotne informacje m.in. o tym, że **antybiotyki i hormony w mięsie drobiowym to mit.**

Każdy z uczestników naszych imprez wrócił też z ulotkami zawierającymi najlepsze przepisy kulinarne z kurczakiem w roli głównej. Poczuć się jak prawdziwy szef kuchni we własnym domu? Z nami to żaden problem!



Nie jesteśmy sami

Zaprosiliśmy do współpracy znane osobistości.

Satyryk Łukasz Rybarski, twórca Kabaretu pod Wyrwigroszem, tysiącom swoich widzów pokazał swoją imponującą metamorfozę. Jak przyznał w odcinku specjalnym swojego programu, lepszą sylwetkę, większą witalność i doskonałe samopoczucie zawdzięcza aktywności i diecie opartej na daniach z drobiu, która pozwoliła mu zrzucić kilkanaście nadmiarowych kilogramów!

Łączący tradycję z innowacją oraz kulinarny talent z medialną charyzmą **Karol Okrasa**, współpracujący z nami przy promocji mięsa drobiowego, jak nikt inny potrafi nadać nowoczesny twist staropolskim daniom. Już niebawem ten znany kucharz i prezenter programów telewizyjnych zaangażuje się w nasz kolejny projekt. Jak zwykle będzie ciekawie i smacznie!

A już wkrótce wyjątkowy potencjał drzemiący w daniach z drobiu pomoże odkryć... sam **Robert Makłowicz!**

Czekamy z niecierpliwością!

Dietetyk i fizjoterapeuta Bartosz Kulewicz stara się "naprawiać ludzi". Jest niezwykle aktywny – nie tylko na siłowni, ale i w mediach społecznościowych. To tam pokazywał wszystkim, którzy chcą zbudować sylwetkę i wrócić do aktywności, że u podstaw leży lekkostrawna, wysokobiałkowa dieta – z mięsem drobiowym w roli głównej.

Mięso drobiowe powinno mieć stałe miejsce w naszym jadłospisie – przekonywał wszystkich dbających o zdrowie, sprawność i sylwetkę dietetyk **Mateusz Klimek**, który w **Strefie Fit** dzieli się cennym doświadczeniem i fachową wiedzą.



ZOBACZ GALERIĘ

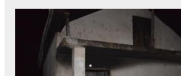
IMPONUJĄCE

Znany aktor zrzucił 12 kilogramów. Zmotywował go film z wakacji

Anita Leszaj 2023-11-25 11:05:4 Podziel się

Niesamowita przemiana znanego aktora! Łukasz Rybarski, artysta kabaretowy i teatralny, współzałożyciel "Kabaretu pod Wyrwigroszem" zrzucił 12 kilogramów. Do zmiany zmotywował się sam, po tym jak zobaczył siebie w filmie z wakacji.

NAJNOWSZE Z DZIAŁU



- To była przesada! Wakacje życia, przepiękne okoliczności... ja, zachwycony tym wszystkim...raj - opowiada pan Łukasz. To podczas uwieczniania na filmie wakacyjnych przeżyć dostrzegł niedoskonałości swojego wyglądu. - Na szyi miałem taki jakby obwarzonek, niewiele brakowało mi już do ludzika Michela



Mi to smakuje z Karolem Okrasą, czyli plany na 2024 rok

“Mitosmakuje.pl”, czyli drobiowe inspiracje dla szefów kuchni będzie to inicjatywa skierowana do najlepszych kucharzy z Małopolski i wszystkich, którym nieobce jest eksperymentowanie z drobiowymi smakami.

Szkolenie z innowacyjnych technik przyrządzania drobiu, a także aspektów marketingowych prowadzenia restauracji, poprzedzi przeprowadzenie konkursu kulinarnego na autorską potrawę z drobiu. Pod okiem najlepszych specjalistów, szefów kuchni najlepszych restauracji w Polsce oraz **znanego wszystkim Karola Okrasę**, uczestnicy opracują potrawy, które następnie zaprezentują podczas Wielkiego Finału na Deptaku Głównym w Krynicy.

Ogłoszeniu wyników konkursu towarzyszyć będą występy artystyczne, konkursy dla publiczności oraz szereg innych atrakcji.

Zapraszamy!



Zapraszamy do śledzenia informacji na temat pozostałych projektów prowadzonych przez Polski Związek Zrzeszeń Hodowców i Producentów Drobiu.

Finansowane z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego

