



Kampania „Trzy Znaki Smaku” na festiwalach kulinarnych

W Zakopanym, w dniach 10-15 sierpnia, podczas IV Europejskich Targów Produktów Regionalnych, kampania Trzy Znaki Smaku miała swoją strefę animacji i pokazów kulinarnych w dużym namiocie ustawionym na Dolnej Równi Krupowej. Każdego dnia nasi goście mogli podziwiać powstawanie potraw z wykorzystaniem produktów z oznaczeniami ChNP, ChOG oraz GTS. Przez dwa dni dania przygotowywał Adam Chrząstowski, szef znanej restauracji w Krakowie. Codzienną opiekę nad kącikiem kulinarnym sprawował też Marcin Polus, współzałożyciel oraz prezes Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników, laureat wielu konkursów kulinarnych, oraz czterej inni kucharze z tego samego stowarzyszenia. Jednocześnie hostessy prowadziły degustację produktów z oznaczeniami oraz przygotowanych dań. W części edukacyjnej namiotu konferansjer Andrzej Pieńko zachęcał starszych i młodszych gości do udziału w quizach i konkursach. Dorośli mogli sprawdzić swoją wiedzę o produktach z oznaczeniami w grze polegającej na wskazaniu regionu, z którego pochodzi dany produkt lub odpowiadając na pytania losowane na kole fortuny. Z kolei rozgrywki wśród najmłodszych polegały na układaniu puzzli przedstawiających produkty lub na robieniu smakowitych szaszłyčków z produktów z oznaczeniami. Szanse na wygraną mieli absolutnie wszyscy: wiedzę można było na bieżąco uzupełnić za pośrednictwem dostępnych na stoisku „Trzy Znaki Smaku” materiałów edukacyjnych, plansz informacyjnych oraz specjalnie do tego celu przygotowanego stanowiska internetowego z dostępem do strony www.trzyznakismaku.pl. A warto było się doksztalić, bo na zwycięzców czekały atrakcyjne kuchenne gadżety i drewniane upominki: m.in. zestawy złożone z deski do krojenia i drewnianego nożyka do masła oraz zabawki dla dzieci – drewniane jojo.

W dniu, w którym zakończył się festiwal zakopiański, na poznańskim Starym Rynku rozpoczął się Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku. Od 15 do 18 sierpnia, w dziesięciu

drewnianych domkach-straganach rozlokowali się przedstawiciele certyfikowanych producentów. Goście festiwalu mogli więc porozmawiać z producentami wielkopolskiego sera smażonego ChOG, sera korycińskiego swojskiego ChOG, oscypka ChNP, redykołki ChNP oraz bryndzy podhalańskiej ChNP, kiełbasy lisieckiej ChOG, wiśni nadwiślanki ChNP, truskawki kaszubskiej/kaszëbskô malëny ChOG, miodu kurpiowskiego ChOG, rogała świętomarcińskiego ChOG, oleju rydzowego GTS oraz andrutów kaliskich ChOG. Na samym środku strefy kampanii Trzy Znaki Smaku ulokowali się producenci jabłek grójeckich, które cieszyły się dużym powodzeniem. W namiocie animacyjnym odbywały się pokazy kulinarne, prowadzone przez Adama Chrzęstowskiego, a także przez niezależnego doradcę i animatora kulinarnego - Sebastiana Gołębiowskiego, oraz właściciela Warszawskiej Akademii Kulinarnej - Roberta Harnę. Można też tam było wziąć udział w quizach, konkursach i zabawach prowadzonych przez animatora Tomasza Bacajewskiego. Podobnie jak w Zakopanym, młodszy i starszy uczestnicy wygrywali kuchenne gadżety lub drobne zabawki. Wielką atrakcją okazały się pokazy wyrabiania tatarskiego specjału – pieriekaczewnika. Pani Dżenneta Bogdanowicz z Kruszynian wykonała kilka rodzajów tej niezwyklej potrawy – z nadzieniem mięsny, jabłkowym i serowym. W strefie kampanii Trzy Znaki Smaku gościliśmy także ekipę stacji TVN-u. Nakręcony przez nią krótki reportaż został wyemitowany 18 sierpnia w porannym programie DD TVN Weekend.

Kampanii Trzy Znaki Smaku nie mogło też zabraknąć podczas ósmej edycji Festiwalu Smaku w Grucznie (24-25 sierpnia). Nasze stoisko znajdowało się w Alei Miodów, na szczycie wzgórza, na którym ulokowane były stanowiska poszczególnych producentów. W dziesięciu namiotach festiwalowych czekali na gości przedstawiciele producentów: sera korycińskiego swojskiego ChOG, jabłek grójeckich ChOG, miodów pitnych GTS, miodu z Sejneńszczyzny-Łódzieszczyzny / Seinų/Lazdijų krašto medus ChNP, kiełbasy lisieckiej ChOG, miodu drahimskiego ChOG, oscypków ChNP, redykołek ChNP i bryndzy podhalańskiej ChNP, wielkopolskiego sera smażonego ChOG, oleju rydzowego GTS i andrutów kaliskich ChOG. Jednocześnie kucharz Robert Sokołowski oraz hostessy zachęcały do degustacji tych, oraz wielu innych produktów z oznaczeniami ChNP, ChOG, GTS. Podobnie jak w Poznaniu, niektóre z nich można było kupić w Grucznie po atrakcyjnych cenach. Do wypróbowania ich w kuchni, wszystkich zachęcał gotujący na festiwalowej scenie Grzegorz Łapanowski. I tym razem swoją wiedzę o kampanii oraz produktach z europejskimi znakami jakości, można było sprawdzić podczas zabaw i konkursów prowadzonych przez animatora Tomasza Bacajewskiego.

Miło nam także poinformować, że dwa spośród produktów z europejskimi oznaczeniami zyskały uznanie jury profesjonalnego w Grucznie. Grand Prix zdobyły w swoich kategoriach: kiełbasa lisiecka Stanisława Mądrego (kat. przetwory mięsne i wędliny) oraz andruty kaliskie Zakładu Cukierniczego Ryszarda Marczaka z Kalisza (kat. produkty piekarskie i cukiernicze).

Ostatni z letnich festiwali, czyli Europejski Festiwal Smaku odbył się w dniach 5-8 września w Lublinie. Wszystkich gości, którzy przybyli na Błonie u stóp lubelskiego zamku czekało mnóstwo atrakcji: dwudniowe pokazy kulinarne prowadzone przez Grzegorza Łapanowskiego, pokazy kulinarne Wojciecha Wołosowskiego, degustacja produktów z oznaczeniami ChNP, ChOG oraz GTS, quizy, konkursy. Tak jak w Poznaniu wielką atrakcją strefy „Trzy Znaki Smaku” okazały się pokazy wyrabiania tatarskiego specjału – pieriekaczewnika prowadzone przez Panią Dżennetę Bogdanowicz. W dziesięciu namiotach festiwalowych czekali na gości certyfikowani producenci: oleju rydzowego GTS, sera korycińskiego swojskiego ChOG, fasoli wrzawskiej ChNP, wiśni nadwiślanki ChNP, oscypka ChNP, redykołki ChNP i bryndzy podhalańskiej ChNP, andrutów kaliskich ChOG, jabłek grójeckich ChOG, wielkopolskiego sera smażonego ChOG, kołocza śląskiego/kołocza śląskiego ChOG. Wszystkie produkty cieszyły się dużym powodzeniem u kupujących.

Kontakt:

Sopexa S.A. Oddział w Polsce, tel. +48 22 395 38 70, fax +48 22 395 38 79,
e-mail: pr@trzyznakismaku.pl



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ ORAZ
RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja
Rynku
Rolnego