

Warszawa, 25 września 2013 r.

Mamy Mistrza Wołowiny QMP! Konkurs kulinarny na najlepsze danie z wołowiny rozstrzygnięty



19 września w warszawskim studiu kulinarnym CookUp odbył się finał konkursu „Zostań Mistrzem Wołowiny QMP”. W finałowym gotowaniu na żywo udział wzięło pięciu uczestników, których przepisy na danie z wołowiny QMP uzyskały najwięcej głosów internautów w pierwszym etapie konkursu. Tytuł Mistrza Wołowiny QMP zdobył Krzysztof Zieliński z Warszawy, który

przygotował gulasz po irlandzku z wykorzystaniem certyfikowanej tuszy wołowej.

Finałiści przygotowywali swoje popisowe dania pod bacznym okiem jury, któremu przewodniczył Grzegorz Łapanowski, ekspert kulinarny programu „QMP – wołowina zawsze dobra”. Wybierając laureatów konkursu jury oceniało smak dania, estetykę wykonania oraz zaserwowania dania, oryginalność przepisu, a także poziom opanowania technik kulinarnych.



Autorem zwycięskiego dania z wołowiny QMP został Krzysztof Zieliński z Warszawy, który przygotował gulasz po irlandzku.



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WOŁOWEGO



II miejsce wywalczył Jan Zabelski z Łodzi przygotowując stek z sosem śliwkowym własnego pomysłu.



Trzecie miejsce przypadło natomiast Izabeli Materńka ze Stanina, która przygotowała pikantną zupę gulaszową z ziołowymi kluseczkami.

Wszyscy laureaci otrzymali wysokiej klasy akcesoria kuchenne, które pomogą im rozwijać talent kulinarny. Konkurs „Zostań Mistrzem Wołowiny QMP” odbył się w ramach trzyletniego programu informacyjnego „QMP – wołowina zawsze dobra”. Konkurs skierowany był do wszystkich pasjonatów gotowania, którzy kulinarne szlify zdobywali dotąd w domowej kuchni. Pierwszy etap konkursu przebiegał na stronie www.kochamwolowine.pl, gdzie uczestnicy mogli zgłaszać swoje propozycje przepisów na dania z wołowiny. Następnie internauci oddając głosy na najlepsze propozycje dań wybrali pięciu uczestników finału, którzy zmierzyli się ze sobą podczas cooking show.



Wołowina QMP – mistrzowska jakość i smak

QMP (QualityMeat Program) to nic innego jak system certyfikacji mięsa wołowego, który powstał z myślą o wspieraniu produkcji bezpiecznej i dobrej wołowiny kulinarnej. Opracowany przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego w 2008 r. został uznany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi za oficjalny krajowy system jakości żywności. Jest to jednocześnie pierwszy polski system wspierający produkcję jakościowego mięsa wołowego.

Wołowina z certyfikatem QMP pozyskiwana jest z bydła, produkowanego przy wykorzystaniu ras mięsnych z myślą o mięsie kulinarnym, które idealnie sprawdza się w kuchni. Tym, co czyni ją wyjątkową, jest naturalna kruchość, miękkość i soczystość oraz łatwość obróbki. W połączeniu z wysoką powtarzalną jakością wołowina QMP stanowi doskonałą bazę dla wielu tradycyjnych mięsnych dań, a także inspirację dla całkiem nowych kulinarnych pomysłów.

Warto pamiętać, że znakomity smak i powtarzalna jakość wołowiny QMP idą zawsze w parze z pewnością oraz bezpieczeństwem. System QMP umożliwia bowiem precyzyjną identyfikację mięsa wołowego na wszystkich etapach jego pozyskiwania, przetwarzania i dystrybucji. W praktyce oznacza to, że cały proces produkcji certyfikowanego mięsa – począwszy od doboru rasy bydła, sposobu jego karmienia, przez transport, właściwy ubój, pakowanie i przechowywanie produktu – odbywa się zgodnie z wysokimi standardami i pod okiem specjalistów. Konsument, sięgający po wołowinę ze znakiem jakości QMP może więc być pewien, że nim trafiła na sklepową półkę, przeszła ścisłą kontrolę.



KAMPANIA FINANSOWANA PRZY
WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ



Agencja
Rynku
Rolnego



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WOŁOWEGO