**Tak smakuje Polska: uczcijmy razem Dzień Polskiej Żywności!**

**Jakość, wysokie standardy produkcji oraz konkurencyjne ceny przyciągają uwagę konsumentów polskiej żywności na całym świecie. Od mięsa, poprzez przetwory mleczne i zbożowe, po owoce i warzywa – wartość eksportu polskich produktów systematycznie rośnie. Nic dziwnego. Nasze rodzime produkty kuszą nie tylko smakiem i aromatem, ale także tradycyjnymi recepturami. 25 sierpnia, w okresie dożynek, obchodzimy Dzień Polskiej Żywności. Zobacz, czym możemy się poszczycić i jak na co dzień możemy wspierać rozwój produkcji naszych lokalnych przysmaków.**

**Dobre, lepsze... polskie**

Jak wynika z raportu „Geopolityka na talerzu”, przygotowanego w czerwcu 2025 roku przez Bank Pekao, polska branża spożywcza należy do najszybciej rozwijających się w UE. Nasz kraj był jednym z najważniejszych motorów napędzających unijny sektor żywności w 2024 roku. Wyjątkowo dobre warunki naturalne, pasja ludzi oraz inwestycje łączące nowoczesną technologię z tradycyjnymi recepturami – to tylko niektóre czynniki, dzięki którym znajdujemy się w europejskiej czołówce.

Troska o zachowanie najwyższych standardów jest odpowiedzią na rosnące zapotrzebowanie społeczeństwa na żywność zdrową, naturalną i wytwarzaną z zastosowaniem tradycyjnych metod oraz z poszanowaniem lokalnego środowiska. Sery, mięsa, wędliny, miody oraz owoce i warzywa to nasze sztandarowe produkty eksportowe. Jak działają odpowiedzialni producenci żywności?

– Kontrola jakości na każdym etapie produkcji jest dla nas najwyższym priorytetem, dlatego nieustająco pracujemy nad unowocześnianiem naszej linii produkcyjnej. Dzięki odpowiednim inwestycjom oraz zaangażowaniu naszych pracowników w ostatnich latach znacząco zwiększyliśmy wydajność przetwórstwa mleka, przy jednoczesnym zachowaniu najwyższych norm jakości – zdradza Ewa Polińska z MSM Mońki.

Polscy konsumenci z większą uwagą podchodzą do kwestii żywienia. Są coraz bardziej świadomi tego, że w powiedzeniu „jesteś tym, co jesz” jest wiele prawdy. Między innymi dlatego kulinarny renesans w ostatnich latach przeżywają różnego rodzaju kasze. Pasują doskonale do mięs i warzyw, a przy tym są bogate w wartościowe substancje odżywcze. Jaglana, jęczmienna, gryczana czy manna – kasze pojawiły się na obszarze naszego kraju zanim jeszcze powstało państwo polskie. Do dziś królują stare przepisy na tradycyjne potrawy z kasz: krupnik, kasza ze skwarkami i kwaśnym mlekiem, placki, kaszanka, a nawet kisiel gryczany, szczególnie popularny na Kresach i Podlasiu.

**Podlasie mlekiem płynące**

Rejon Polski Wschodniej to prawdziwe zagłębie krajowej produkcji mleka. Swoje siedziby mają tu największe i najbardziej wyróżniające się polskie spółdzielnie mleczarskie, wytwarzające m.in. najwyższej jakości sery żółte typu szwajcarskiego i holenderskiego oraz inne przetwory mleczne. Ich pozycja jest niezagrożona od wielu lat i nic nie wskazuje, by miało się to zmienić w przyszłości.

Podlasie słynie z nieuprzemysłowionych łąk i lasów. Tradycja warzenia serów sięga tu co najmniej średniowiecza. W miarę upływu czasu na Podlasiu zaczęto wyrabiać ich różne gatunki, przyciągając tym samym uwagę nie tylko lokalnej społeczności, ale i zagranicznych gości. Pochodzące stąd sery są naturalne i wyrabiane z najwyższej klasy mleka. Mają charakterystyczny smak i aromat oraz wyjątkową kremowość.

– Tradycyjne podlaskie produkty mleczne wytwarzane są wyłącznie z naturalnych składników: mleka podpuszczki, soli i bakterii fermentacji mlekowej. Hodowlą krów w Dolinie Biebrzy zajmują się niemal wszyscy lokalni rolnicy, a tutejsi przetwórcy w niczym nie ustępują europejskim koncernom. Naszą siłą jest współpraca i partnerskie relacje oraz szacunek do tego, co najcenniejsze, czyli mleka od hodowanych tutaj krów. Tworzymy charakterystyczne i cenione przez koneserów sery inspirowane naszym regionem, czego znakomitym przykładem jest ser Nadbiebrzański - mówi Ewa Polińska z MSM Mońki.

**Symbole kulinarne polskiej gościnności**

Jedzenie jest integralną częścią kultury i tożsamości każdego narodu. Produkty spożywcze wykorzystywane w polskiej kuchni są wynikiem mieszania się różnych wpływów i tradycji kulinarnych. Wiele z nich pozostaje wierna wielowiekowym recepturom, utrzymując więź z przeszłością i inspirując kolejne pokolenia. Jednym z najbardziej rozpoznawalnych na całym świecie polskich dań oraz jednocześnie kulinarnym symbolem polskiej gościnności są pierogi. Każdy region ma swoje własne receptury oraz sposoby serwowania. Obok tradycyjnych przepisów z wykorzystaniem rodzimych kaszy i lokalnych serów znajdziemy inspirowane orientalną kuchnią pierogi z mięsem mielonym i świeżymi ziołami.

Podstawowe ciasto na pierogi składa się jedynie z mąki i wody, jednak chcąc uzyskać bardziej elastyczną i podatną na formowanie konsystencję, warto wzbogacić przepis o odrobinę oleju lub masła. W pierogach najlepiej sprawdza się mąka pszenna, która po wymieszaniu z wodą tworzy siatkę glutenową, bez której ciasto byłoby zbyt kruche i trudne do wyrobienia. Dla uzyskania idealnej konsystencji, niezwykle ważna jest także temperatura dodawanej wody. Jeżeli dodamy do ciasta gorącą wodę, będzie zdecydowanie bardziej miękkie i elastyczne.

Tymczasem, do celebrowania Dnia Polskiej Żywności polecamy przepis na pieróg obfitości. Idealnie się sprawdza konsumowany w gronie rodziny i przyjaciół.

**Pieróg obfitości**

Składniki

Ciasto:

- 250 g mąki pszennej

- 80 g masła MSM Mońki

- 30 g drożdży

- 1 jajko

- 1 żółtko

- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany

- 2 łyżki mleka

- cukier i sól

Farsz:

- 500 g fileta z indyka

- 1 średnia cebula

- 3 kolorowe papryki

- 2 pomidory

- 300 g sera żółtego Podlaskiego MSM Mońki w plastrach

- 2 łyżki oleju

- 3 ząbki czosnku

- sól, pieprz, zioła prowansalskie

Drożdże rozkruszyć z cukrem, odrobiną mąki i mlekiem. Margarynę posiekać z resztą mąki, dodać sól, jajka, żółtka, śmietanę i wyrośnięte drożdże. Wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Indyka i cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju. Dodać pokrojony czosnek, paprykę i pomidory. Doprawić solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi, chwilę poddusić. Farsz przestudzić i wymieszać z żółtym serem. Z ciasta uformować 2 duże krążki, położyć na natłuszczoną blaszkę do pieczenia i nałożyć farsz. Uformować pierogi, dokładnie sklejając brzegi i posmarować roztrzepanym białkiem. Piec w temperaturze 180°C, do uzyskania złotego koloru. Podawać z ulubionym sosem.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­