



Study Tour PQS dla dziennikarzy, Zagroda Kuwasy, 10-11 grudnia 2010 roku

W dniach 10-11 grudnia 2010 roku, na zaproszenie **Związku „Polskie Mięso”** oraz **Polskiego Związku Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”**, 40 dziennikarzy wzięło udział w szkoleniu wyjazdowym, którego celem było zdobycie wiedzy o systemie. Scenerią tzw. Study Touru PQS był uroczy hotel Zagroda Kuwasy k. Rajgrodu w Podlaskiem. Uczestniczyli w nim dziennikarze reprezentujący redakcje prasowe, radiowe i telewizyjne. Trzon stanowili dziennikarze zajmujący się branżą spożywczą, spora grupa reprezentowała czasopisma kulinarne i towarzyskie, regionalne oraz ogólnopolskie rozgłośnie radiowe i telewizyjne. Na zaproszenie pozytywnie odpowiedzieli też Marcin Budynek i Theo Vafidis, Mistrzowie Kuchni i członkowie Fundacji Klubu Szefów Kuchni, prof. Agnieszka Wierzbicka z SGGW, dr inż. Tadeusz Blicharski („POLSUS”), Witold Choiński oraz Jarosław Krzyżanowski (Związek „Polskie Mięso”), Janusz Zakrzewski (właściciel ZM „Zakrzewscy”) oraz dr Krzysztof Przybyłowski, prezes Agencji CAM Media. Gościem specjalnym była prof. Magdalena Środa, znana filozof i etyk, której seminarium autorskie „Prawda i prawdomówność” wzbogaciło program imprezy.

Podróż z Warszawy urozmaicona została dwugodzinną wizytą szkoleniową w zakładzie ZM „Zakrzewscy”, produkującym wieprzowinę z certyfikatem PQS. Dariusz Zakrzewski oraz Witold Choiński opowiedzieli gościom o wymaganiach systemu PQS dla zakładu mięsnego. Grupie udało się także odwiedzić hale produkcyjne „Zakrzewskich”. Wcześniej, na pokładzie autobusu, wyemitowany został film szkoleniowy o systemie PQS, przygotowujący uczestników do wieczornego konkursu. Podczas zabawy dziennikarze, na poważnie i na wesoło, odpowiadali na pytania dotyczące Systemu.

W sobotę, przed serią wykładów i warsztatów na temat systemu PQS, goście zaproszeni zostali do zabawy integracyjnej na Czerwonym Bagnie, gdzie pod okiem Katarzyny Ramotowskiej, przyrodniczki i podróżniczki, a zarazem przewodniczki po terenach Biebrzańskiego Parku Narodowego, rozpoznawali ślady dzikich zwierząt.

W sobotnie popołudnie odbyło się praktyczne szkolenie kulinarne, którego tematem były cechy wieprzowiny PQS. Szkolenie z elementami show prowadzili Marcin Budynek i Theo Vafidis (znany choćby z programu „Europa da się lubić”) z Fundacji Klubu Szefów Kuchni, którzy następnie sprawdzali umiejętności dziennikarzy podczas konkursu kulinarnego. Część szkoleniową uzupełniły dwa wykłady teoretyczne: prof. Agnieszki Wierzbickiej z Zakładu Techniki w Żywieniu SGGW w Warszawie pt. „Cechy kulinarne i walory żywieniowe wieprzowiny PQS” oraz dr. inż. Tadeusza



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.



Blicharskiego na temat znaczenia Systemu Jakości PQS w produkcji rolniczej. Wieczór zamykała kolacja, którą we współpracy z kucharzami z Zagrody Kuwasy przygotował Marcin Budynek. A na stołach, poza licznymi potrawami z mięsa wieprzowego: schabu, szynki, karkówki, zadziwiaty wyszukane specjały m.in.: tort z szynki, kotlety z mózdzku i płuc, pieczone uszy wieprzowe i wiele innych atrakcji kulinarnych.



KAMPANIA FINANSOWANA
PRZY WSPARCIU UNII EUROPEJSKIEJ
ORAZ RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.



Polskie Mięso



KAMPANIA WSPÓLFINANSOWANA
RÓWNIEŻ Z FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO.