Warszawa, 9 listopada 2021 r.

**Tradycja kontra nowoczesność – dzień św. Marcina okiem ekspertów od gęsiny**

**Wielkopolska gęsina nie bez przyczyny kojarzy się z obchodami dnia świętego Marcina. W tym regionie króluje ona od pokoleń i z pewnością pojawi się na wielu talerzach mieszkańców Poznania w najbliższy czwartek, 11 listopada. Czy przysłowie „na świętego Marcina lepsza gęś niźli zwierzyna” jest wciąż aktualne? Jak ten zwyczaj komentują producenci wyrobów z gęsiny?**

**Gęsina w polskim wydaniu**

Choć gęsina nie należy do podstawowych produktów spożywczych przeciętnego Polaka, to właśnie nasz kraj znajduje się paradoksalnie w czołówce producentów tego mięsa w Europie. Z danych z 2019 roku wynika, że od naszych przedsiębiorców pozyskuje się aż 45 tysięcy ton mięsa w ciągu roku. Dokąd zatem trafiają polskie gęsi?

*Gęsina to wykwintne mięso, cenione nie tylko w Wielkopolsce. Polską gęsiną zajadają się również nasi sąsiedzi, zarówno ci z południa, jak i z zachodu Europy. Nie jest to oczywiście żadna nowość, ponieważ polskie mięsa były eksportowane do niemieckich zakładów już od pokoleń i to nasze rodzime wyroby były tam uznawane za najsmaczniejsze* – komentuje Witold Bednarski, pomysłodawca i założyciel marki Złota Gęś. Wszystko wskazuje również na to, że trend eksportu gęsiny w kolejnych latach się utrzyma. Polscy przedsiębiorcy liczą ponadto na popularyzację tego produktu wśród rodzimych konsumentów, czego pierwsze przejawy można już dostrzec na rynku spożywczym.

**Modny powrót do gęsich korzeni**

Coraz częściej można spotkać się ze stwierdzeniem, że Polacy chętnie odświeżają dawne tradycyjne potrawy, które królowały na talerzach naszych babć. Gęś jest tym produktem, do którego również stopniowo się przekonujemy, a według badań statystyczny Polak spożywa obecnie znacznie więcej gęsiny niż jeszcze kilka lat temu. Jak podkreśla dalej Witold Bednarski: *śledząc rynek z perspektywy wytwórcy, od dawna dostrzegam rodzące się zainteresowanie powrotem do tradycyjnych, staropolskich smaków. Prywatnie, jako pasjonat, przez lata wyrabiałem wędliny z gęsi na własne potrzeby. Po czasie zacząłem dostrzegać, że zainteresowanie tym mięsem rośnie i po namowach przyjaciół zdecydowałem się przekuć hobby w prawdziwy biznes. Postawiwszy na jakość, dziś dostarczam moim klientom wysokiej jakości wyroby w 100% wykonane z mięsa gęsiego.*

Wędliny wyprodukowane z gęsi zaczynają pojawiać się w wielu marketach, a potrawy przygotowane na bazie tego mięsa serwowane są w licznych restauracjach. Wśród produktów spożywczych, które z pewnością znajdziemy na półkach sklepowych są między innymi: pasztet, kiełbasa, polędwiczka czy nawet kabanosy z gęsi. Oferta producentów stale się rozwija, choć rynek sprawia wrażenie wciąż nienasyconego.

**Więcej niż smak!**

Moda na gęsinę nie powinna dziwić tych, którzy poznali, jakie walory kryje w sobie ten rodzaj drobiu. Gęsina to coś znacznie więcej niż doskonały smak pachnący wiekową tradycją. Mięso to jest skarbnicą wielu wartości odżywczych, które pozytywnie wpływają na funkcjonowanie naszych organizmów. Jest to doskonały produkt dla osób, które od spożywanych produktów oczekują dużej zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych, a do tego zdrowej porcji witaminy B6, cynku, krzemu, potasu czy też żelaza, z którego niedoborem zmaga się dziś wiele osób. Dodatkowo gęsina jest dobrym źródłem białka.

Witold Bednarski wskazuje ponadto, dlaczego kulinarny zwyczaj spożywania gęsi na 11 listopada powinien odbywać się znacznie częściej niż raz do roku: *Jest to szczególny typ mięsa dla nas, Polaków, który towarzyszy nam od pokoleń. Choć jako producent dostrzegam wyraźną, korzystną zmianę i otwartość na wyroby z gęsiny, to wciąż spożycie ich jest dość małe. Mam nadzieję, że w kolejnych latach ulegnie to istotnej zmianie, a gęsina, która jest bardzo zdrowa i niezwykle smaczna, będzie gościć w polskiej kuchni znacznie częściej.*

Trudno nie zgodzić się z przysłowiem, że gęsina smakuje najlepiej na św. Marcina. Z pewnością będzie ona bohaterką wielu czwartkowych dań, nie tylko w Poznaniu, któremu patronuje wspomniany święty. Warto w tym dniu skusić się szczególnie na te wyroby, których dotychczas nie mieliśmy szansy spróbować i choć na chwilę zastąpić kurczaka czy wieprzowinę polską gęsiną, którą delektują się mieszkańcy nawet dalekiej Europy.

**Kontakt dla mediów:**

Ewa Quiam

PR & New Business Manager

ewa.quiam@odkuchni.co

796 994 736