



Agencja
Rynku
Rolnego

Agencja Rynku Rolnego

Oddział Terenowy w Szczecinie



Wołowina ta stanowi doskonałą bazę dla wielu tradycyjnych dań mięsnych, a także inspirację dla całkiem nowych kulinarnych pomysłów. W warsztatach uczestniczyły cztery zespoły ze szkół gastronomicznych: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Boninie, Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Osadników Wojskowych w Mieszkow-



cach oraz Zespół Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie.

Wystawienie podczas targów w Kołobrzegu stoiska informacyjno-promocyjnego, przeprowadzenie warsztatów kulinarnych, jak również pokaz kulinarny i degustacja „Live cooking show” – dań na bazie wołowiny, wpłynęły na zwiększenie popytu na produkty regionalne, tradycyjne i uprawiane metodami ekologicznymi, w szczególności na wołowinę QMP.



II edycja Warsztatów Kulinarnych z Agencją Rynku Rolnego pod nazwą „QMP – Smak Dobrej Wołowiny” odbywających się podczas Targów Gastro-Hotel w Kołobrzegu, 11–13 marca 2015 r.

W marcu 2015 r. OT Szczecin zorganizował, podczas Targów Gastro Hotel w Kołobrzegu, II edycję Warsztatów Kulinarnych z Agencją Rynku Rolnego pod nazwą „QMP – Smak Dobrej Wołowiny”. Zespoły miały do wykonania potrawę z wołowiny QMP (Quality Meat Program). System certyfikacji mięsa wołowego stworzony został po to, by wspierać produkcję dobrej wołowiny. Wołowina QMP pozyskiwana jest ze specjalnie wyselekcjonowanych ras bydła, hodowanych z myślą o mięsie kulinarnym, które doskonale sprawdza się w kuchni.