  
  
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**Głodni nowych przepisów? Z pomocą przychodzą organizatorzy programu „Doceń polskie” i opracowany przez nich kulinarny e-book. Publikacje zawiera opisy przygotowania przystawek, zup, dań głównych, a także deserów i napojów. W sumie zebrano 85 przepisów! Niektóre receptury są proste, inne wymagają nieco większego zaangażowania. Ich wspólnym punktem są składniki; przynajmniej jeden produkt potrzebny do przygotowania dania został nagrodzony certyfikatem jakości „Doceń polskie”.**

**85 kulinarnych inspiracji, czyli elektroniczna książka kucharska programu „Doceń polskie”**

- *Przepisy kulinarne laureatów programu „Doceń polskie” były dotychczas zamieszczane na naszym blogu. Elektroniczna książka kucharska stanowi rozwinięcie tego pomysłu. W publikacji zawarliśmy zarówno dostępne wcześniej przepisy, jak i zupełnie nowe propozycje. Receptury są pogrupowane w przejrzysty sposób, wg kategorii; wszyscy zainteresowani bez trudu odnajdą więc pomysł na obiad lub przekąskę -* zapewnia **Marek Bielski**, twórca **Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”**.   
E-book można pobrać bezpłatnie wprost z bloga przedsięwzięcia propagującego rodzime artykuły spożywcze, wystarczy odwiedzić stronę [www.blog.DocenPolskie.pl](http://www.blog.DocenPolskie.pl/) lub pobrać go bezpośrednio z serwisu [Issuu.com](https://issuu.com/docenpolskie/docs/ebook_v1).

Publikacja zawiera 85 przepisów okraszonych apetycznymi fotografiami gotowych dań. Swoimi propozycjami podzieliło się 23 producentów. E-book ma jednak otwartą formułę; książka będzie systematycznie aktualizowana o nowe receptury firm, których żywność zdobyła certyfikat „Doceń polskie”.   
- *Niezmiennie zachęcamy konsumentów do sięgania po polskie produkty i wspierania rodzimych wytwórców. Chcemy także inspirować do odkrywania nowych smaków i udowodnić, że nawet dobrze znane produkty nie muszą być nudne. Mamy nadzieję, że publikacja uprzyjemni i ułatwi codzienne przygotowywanie posiłków* - dodaje Marek Bielski. *- Książka jest jednocześnie narzędziem, za pomocą którego producenci mogą promować swoje wyroby; pokazywać ich uniwersalne zastosowanie, promować ideę zdrowego odżywiania, czy podpowiadać jak najlepiej przyrządzić konkretny produkt -* wyjaśnia twórca programu „Doceń polskie”. Poza e-bookiem, do dyspozycji laureatów jest pakiet narzędzi wspierających ich działania. Firmy mogą korzystać z nich bezpłatnie przez okres w 2 lat (na taki czas nadawane są certyfikaty jakości). Wśród nich znajdziemy m.in. profesjonalne zdjęcia produktów, czy porady specjalisty z zakresu znakowania żywności.   
  
Program „Doceń polskie” jest realizowany od 2011 roku. Wszystkie dotychczasowe atestacje żywności odbyły się pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W tym roku odbyły się już trzy audyty, natomiast w całej historii programu Loże Ekspertów obradowała dwadzieścia pięć razy. Najbliższa certyfikacja odbędzie się 25 października br. w Sosnowcu.

\* \* \*

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”  
www.docenpolskie.pl  
www.blog.docenpolskie.pl   
Celem programu „Doceń polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Doceń polskie” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Klubu Szefów Kuchni.   
Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

\* \* \*

KONTAKT:  
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”  
[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/)  
  
Kontakt dla mediów:  
Anna Koza  
[anna.koza@adventure.media.pl](mailto:anna.koza@adventure.media.pl)  
Adventure Media s. c. Agencja Public Relations  
[www.adventure.media.pl](http://www.adventure.media.pl/)  
tel. 780 115 953  
tel. 32 724 28 84  
fax 32 417 01 70