Informacja prasowa

Obraz zawierający warzywo, pomidor faszerowany, jedzenie, danie

Opis wygenerowany automatycznie Warszawa, 25.03.2024 r.

**Kuchnia wege pełna smaków i kolorów**

**„Złote Karczochy” rozdane - za nami zawody dla mistrzów kulinarnych chcących zmieniać branżę gastronomiczną i kreować nowe smaki w swoich restauracjach. W jury konkursu spotkali się eksperci kuchni roślinnej, w tym przedstawicielka Manor House SPA - jednego z pierwszych hoteli w Polsce z kartą wegańską.**

Obraz zawierający tekst, ubrania, osoba, człowiek

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający jedzenie, danie, talerz, naczynia

Opis wygenerowany automatycznieRośnie świadomość Polaków w kwestii zdrowego odżywiania. Obserwujemy wzrost zainteresowania konkretnymi stylami życia, w tym kuchnią roślinną. Obecnie około 10% populacji w Polsce deklaruje wegetarianizm, a 17% ogranicza spożycie mięsa. Decyzja zmiany sposobu odżywiania wynika z troski o zdrowie. Jednocześnie wg badania IPSOS Polacy, mimo rosnącej świadomości zdrowego żywienia, koncentrują się głównie na jedzeniu pochodzącym z niewielkiej liczby gatunków roślin i mięsa. Tylko 12 gatunków roślin i 5 gatunków mięsa stanowi aż 75% spożywanej żywności. Niestety dane zebrane w Narodowym Teście Zdrowia Polaków 2022 wskazują, że aż 20% badanych jada fast foody kilka razy w miesiącu i sięga po nie coraz częściej, a warzywa w codziennej diecie znajdują się u zaledwie 30 proc. Polaków. Szybkie tempo życia sprawia, że w sklepowych zamrażarkach przybywa gotowych dań obiadowych i przetworów, które można prosto i szybko przygotować (wymagają jedynie krótkiego podgotowania lub podgrzania w mikrofali), a na a rynku pojawia się więcej restauracji i barów szybkiej obsługi serwujących jedzenie typu fast food, które najczęściej jest wysokokaloryczne, zawiera dużą ilość tłuszczów i węglowodanów, przy równoczesnym niedoborze cennych dla organizmu substancji, takich jak witaminy i minerały. Wyniki te wskazują na ogromną potrzebę edukacji w zakresie zdrowego żywienia i urozmaicania diety. Świetnie nadaje się do tego kuchnia wegańska i wegetariańska.

Obraz zawierający jedzenie, talerz, dekoracja, Kuchnia

Opis wygenerowany automatycznie*- Przygotowywanie wegańskich i wegetariańskich potraw daje ogromne pole do eksperymentowania i kreatywności pod względem koloru i smaku. Grzyby mogą zastąpić mięso, seler - rybę, a pomidora można podać inaczej niż na kanapce, np. na ciepło, faszerowany, z ulubionymi dodatkami. Jestem wielką fanką kuchni roślinnej, uwielbiam tworzenie dań od początku i tworzenie własnych przepisów, łączenie smaków kwaśnego ze słodkim lub octem, chętnie sięgam po lokalne i sezonowe produkty, również te, które są dziś zapominane lub do tej pory nie były popularne w gastronomii.* - mówi Małgorzata Figarska, Szefowa Gastronomii w hotelu Manor House SPA i dodaje: *Udział w jury konkursu wegańskiego „Złoty Karczoch” podczas tegorocznych GastroTargów SMAKKi był dla mnie ogromnym zaszczytem i wspaniałą przygodą, z której przywiozłam wiele inspiracji. Cieszę się, że są organizowane takie inicjatywy, które rozwijają pasję kulinarną i wiedzę na temat kuchni roślinnej, która jest nie tylko fantastyczną alternatywą dla niezdrowej żywności, ale też uwzględnia dobrostan zwierząt i ochronę środowiska. Z niecierpliwością czekam na warsztaty z nagrodzonym w konkursie kucharzem.*

Obraz zawierający jedzenie, talerz, składnik, dekoracja

Opis wygenerowany automatycznieDzięki formule konkursu kuchni wegańskiej „Złoty Karczoch” nagrodzeni będą rozwijać swoje kulinarne umiejętności pod okiem jurorów. W jury pod przewodnictwem Katarzyny Gubały zasiadali Szefowie Kuchni topowych hoteli, którzy mają duże doświadczenie w kuchni roślinnej, w tym Małgorzata Figarska z ramienia hotelu Manor House SPA\*\*\*\* - Pałac Odrowążów\*\*\*\*\*. To tutaj w 2014 r., w czasie, gdy niektóre hotele miały Obraz zawierający meble, w pomieszczeniu, ściana, aranżacja wnętrz

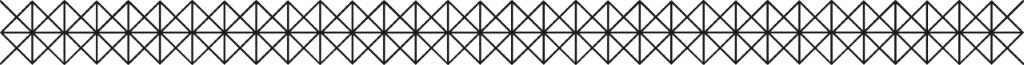
Opis wygenerowany automatyczniepojedyncze dania dla wegan, wprowadzono całą kartę z kuchnią wegańską. Menu wegańskie Manor House jest certyfikowane znakiem V Fundacji Viva, który potwierdza, że zawiera potrawy odpowiednie dla wegan i są przygotowane z najwyższej jakości roślinnych produktów.

Obraz zawierający Słodycz, jedzenie, deser, ciasto

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający jedzenie, Kuchnia, danie, półmisek

Opis wygenerowany automatycznieW restauracji Manor House SPA serwuje się także tradycyjną polską kuchnię, autorską Dietę Życia, która łączy różne zdrowie style odżywiania oraz sezonowe menu degustacyjne „Smaki Lasu”, w którym znajdują się potrawy zawierające jadalne dary natury, takie jak: grzyby, paprocie, szyszki, młode listki brzozy, „noski” z klonu, pąki lipy, kwiaty bzu, doprawione solą sosnową, sosem świerkowym czy miodami o leśnych smakach. Do Karty głównej właśnie wprowadzono nowe dnia, m.in. carpaccio z jelenia w oliwie truflowej z kaparami i burakiem, krewetki na ostro w mleku kokosowym z liśćmi limonki, kremowa zupa gruszkowo-pietruszkowa z grzanką i migdałem, dorsz z goma wakame i puree z topinamburu, żeberko wieprzowe z topinamburem cytrynowym i warzywami korzeniowymi, Lava cake z sosem malinowym i lodami waniliowymi. Te i inne smakowite propozycje (widoczne na zdjęciach załączonych do tej informacji) stanowią zapowiedź prawdziwej uczty smaków.

Więcej na: [www.manorhouse.pl](http://www.manorhouse.pl)

****

**MANOR HOUSE SPA – BEST SPA HOTEL IN POLAND 2023**

Mazowiecki kompleks hotelowy Manor House SPA\*\*\*\* - Pałac Odrowążów\*\*\*\*\* w 2023 roku został wybrany Najlepszym Hotelem SPA w Polsce. Posiadłość pałacowo-parkowa w Chlewiskach to jedna najstarszych rezydencji ziemiańskich w Polsce. Św. Jacek Odrowąż, właściciel Chlewisk w XII w., jako jedyny Polak został wyróżniony posągiem na placu przed Katedrą św. Piotra w Rzymie. Manor House SPA to także pierwszy w kraju i obecnie Najlepszy hotel dla dorosłych, wielokrotnie nagradzany również tytułem Najlepszego Holistycznego SPA. To prawdziwa enklawa spokoju i dobrej energii, przyjazna weganom i alergikom, słynąca z Biowitalnego SPA, autorskiego programu odmładzającego Akademii Holistycznej Alchemia Zdrowia®, energetycznych terapii w Gabinetach Bioodnowy, seansów w Łaźniach Rzymskich, bezchlorowego basenu z wodą ożywioną metodami Grandera i dr. Keshego, prozdrowotnych kąpieli ofuro, w tym romantycznych dla dwojga w wannach Duo Ofuro by Manor House oraz koncertów na misy i gongi tybetańskie. Dopełnieniem luksusowego wypoczynku są wyśmienite dania tradycyjnej kuchni polskiej, wegańskiej i wg zdrowej „Diety Życia”. Urokliwie położony kompleks wyróżnia naturalne środowisko wolne od smogu, położenie w centralnej Polsce z dogodnym dojazdem, własne lądowisko dla śmigłowców, ośrodek jeździecki z hotelem i SPA dla koni oraz 10-hektarowy, zabytkowy park z pomnikami przyrody, przypałacowymi stawami, energetycznym Ogrodem Medytacji i Witalną Wioską SPA. To Polskie Centrum Biowitalności o potwierdzonym oddziaływaniu energetycznym do 30.000 jednostek w skali Bovisa.