Giebnia, 1 lipca 2015 r.

**Dwa tygodnie na Bałkanach**

**Czy kiopołu jest bardziej paprykowe czy bakłażanowe, jak smakuje ayran i jak przyrządzić pljeskavicę? Już dziś można się tego dowiedzieć dzięki tygodniowi bałkańskiemu   
w POLOmarkecie.**

Z jednej strony pljeskavica i gulasz, z drugiej – ajran, bakława i burek. To właśnie kuchnia bałkańska, łącząca w sobie pierwiastek zarówno słowiański, jak i turecki, austriacki oraz węgierski, skupiająca różne kultury i tradycje kulinarne. Kuchnia - mimo jednak swojej różnorodności – obfitująca również w dania charakterystyczne dla każdego bałkańskiego stołu. Teraz bałkańskie potrawy zagoszczą także w polskich domach, gdyż dla miłośników Półwyspu POLOmarket przygotował prawdziwą ucztę.

Tradycyjne śniadanie, a także i popularna przekąska, to na Bałkanach burek - rodzaj placka z ciasta filo nadziewanego mięsem, serem lub warzywami, dobrze komponującego się z naturalnym jogurtem lub ajranem.

W kuchni bałkańskiej wiele jest potraw przyrządzanych z warzyw, np. kiopołu (pasta z pieczonych bakłażanów, papryki i pomidorów) – jedna z ulubionych przystawek, szczególnie na bułgarskich stołach. Podobne do niej są także tureckie patlican salatasi, doprawiane sokiem z cytryny   
i mielonym czarnym pieprzem, a także grecka melidzanosalata, zawierająca majonez i orzechy włoskie.

Charakterystyczną zupą jest natomiast ciorba – wywar z warzyw i kurczaka, flaczki, a także tarator – macedoński chłodnik. Podstawę większości posiłków stanowi mięso. Jego amatorów czeka więc prawdziwa uczta dla podniebienia. Najbardziej popularne są cevapi – małe mięsne kiełbaski   
z jagnięciny, wołowiny i wieprzowiny, siekane i pieczone na ruszcie, podawane często z pitą, a także pljeskavica – hamburgerowy stek, w Serbii serwowany zazwyczaj w bułce, z cebulą, bałkańskim serem – kajmakiem oraz paprykowo-pomidorową pastą – ajvarem. Mięsne danie warto urozmaicić szopską sałatką, której głównym składnikiem są pomidory, ogórki, cebula oraz słony ser. Często przyrządzanym daniem jest też musaka – zapiekanka z mięsa i warzyw.

Miłośnicy słodkiego na pewno zachwyceni będą typowym dla narodów bałkańskich deserem - bakławą – kruchym cienkim ciastem przekładanym masą orzechową.

Ale to tylko kilka przykładów bałkańskich smakołyków… Od 1 do 14 lipca półki w POLOmarkecie będą kusić pyszną bałkańską pastą (300 g za 4,99 zł), kremowym hummusem (180 g za 5,99 zł),   
a także chałwą o smaku waniliowym lub z bakaliami (250 g za 6,99 zł). POLOmarket podpowie także, jak przyrządzić m. in. bułgarskie placki z cukinii (1 kg cukinii za 2,69 zł), greckie sakiewki z ciasta filo wypełnione kozim serem jogurtem i miodem (świeże ciasto filo za 3,99 zł), czy do jakich warzyw dodać bałkański ser sałatkowy (200 g za 4,99 zł) i z jakimi potrawami najlepiej komponuje się ajvar (195 g za 3,99 zł).

– *Chcemy zaprosić naszych klientów w kulinarną podróż po Półwyspie Bałkańskim. Niech obfituje ona w charakterystyczne bałkańskie smaki i inspiruje do przyrządzania nowych potraw* – zachęca Krzysztof Szultka, dyrektor marketingu w POLOmarkecie.

Dla tych, których już oczarował niezwykły klimat i kultura Półwyspu, będzie to zapewne sentymentalny powrót do wcześniej odkrytych smaków. Dla innych - inspirująca podróż po nieznanych dotychczas terenach i nowe kulinarne doznania. Dla wszystkich jednak – wspaniałe doświadczenie i uczta dla zmysłów.

Ponadto w każdym sklepie POLOmarketu tradycyjnie sięgnąć można po drukowane w atrakcyjnej formie porady i przepisy, jak gotować i serwować poszczególne smakołyki, aby zadowolić najbardziej wymagające podniebienia.

Akcji towarzyszy konkurs skierowany do klientów. Wystarczy zrobić zakupy w POLOmarkecie, wybrać przynajmniej jeden produkt z oferty bałkańskiej, zachować paragon, a następnie wejść   
do aplikacji konkursowej na Facebooku i dokończyć zdanie „Bałkany mają dla mnie smak…”. Do wygrania voucher wycieczkowy, aparat fotograficzny, oraz przewodniki po Grecji, Chorwacji i Turcji. Więcej informacji na <https://www.facebook.com/polomarket/app_425042714278677>.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**POLOmarket** to polska sieć supermarketów, zbudowana od podstaw z zaangażowaniem wyłącznie polskiego kapitału. Zaczynaliśmy w 1998 roku od 27 sklepów. Dziś POLOmarket to blisko 280 nowoczesnych placówek obecnych zarówno w małych, jak i dużych miastach na terenie całej Polski. Jesteśmy ulubionym miejscem zakupów milionów Polaków. Miesięcznie odwiedza nas prawie 9 mln klientów w całym kraju.

**Kontakt dla mediów:**

Magdalena Szymańska

Futurama communication intelligenceul. Rozbrat 44a00-419 Warszawa

+48 510 491 298[magdalena.szymanska@futurama.ci](mailto:magdalena.szymanska@futurama.ci)  
[www.futurama.ci](http://www.futurama.ci)  
[www.facebook.com/FuturamaCommunicationIntelligence](http://www.facebook.com/FuturamaCommunicationIntelligence)