



Pomysł na „Patelnię plenerową” powstał w 2009 roku jako ciekawa inicjatywa promowania produktów tradycyjnych, regionalnych i ekologicznych. Promując produkty jednocześnie promujemy wytwarzane przez nas gotowe potrawy, które przy przeprowadzanych degustacjach stanowią doskonałą formę nie tylko promocji kuchni regionalnych z danego regionu z których się wywodzą lecz stanowią niebywale cenną formę warsztatową.

Nápad pořídít obří pánev vznikl v roce 2009 jako zajímavá možnost šíření povědomí o tradičních, regionálních a ekologických produktech, přičemž zároveň propagujeme i své vlastní kulinářské produkty. Námi pořádané ochutnávky regionálních kulinářských produktů jsou ideálním způsobem, jak veřejnosti představit různé regionální kuchyně. Velmi ceněné jsou rovněž workshopy zaměřené na přípravu regionálních kulinářských produktů.

Przeprowadzane prezentacje kulinarne wspierane są przez ekologiczną produkcję produktów, ochronę środowiska i poprawność zachowania diety w codziennym odżywianiu.

Kulinářské prezentace jsou spojeny s ekologickou produkcí potravin, ochranou životního prostředí a správnými stravovacími návyky v každodenním stravování.

„Patelnia plenerowa” jest jedyną w swoim rodzaju patelnią w Polsce , a może i w Europie. Jej powierzchnia to 6,25 m², pojemność natomiast to 580 litrów. Jednorazowo miała już okazję pomieścić 1280 kg potrawy, a konkretnie „polskiego bigosu myśliwskiego”.

Naše obří pánev je jediná svého druhu v Polsku a možná i v celé Evropě. Má povrch 6,25 m² a objem 580 litrů. Při jedné z akcí byla schopná pojmout celých 1280 kg jídla – polského loveckého bigosu.

Jednorazowo jest wstanie przygotować ok. 5500 tysięcy porcji znakomitego jedzenia, co stanowić może wystarczającą ilość na wyżywienie nie jednego miasteczka.

V pávni je možné připravit najednou cca 5,5 tisíce porcí vynikajícího jídla, což by stačilo pro celé menší město.

Swoją masą i wielkością jest wspaniałym elementem medialnym.

Díky svým rozměrům je ideálním prostředkem k získání mediální pozornosti.

Patelnia plenerowa ma na swoim koncie wiele koncertowych potraw takich jak zapiekanki, gulasze, zupy jak i desery. Prezentowaliśmy również specjal kuchni czeskiej oparty na oryginalnym czeskim knedliku, prezentacja odbyła się w Gnieźnie z okazji wydarzenia św. Wojciech w dniu 23-28 kwietnia 2019 r.

Obří pánev má na svém kontě mnoho skvělých jídel, od populárních polských zapékanek přes polévky a guláše až po moučníky. Představili jsme rovněž special české kuchyně, jehož základem byly originální české knedlíky. Tato prezentace se uskutečnila v Hnězdně na slavnostech sv. Vojtěcha 23. – 28. dubna 2019.

Co rocznie prowadzimy w Polsce dużą ilość prezentacji kulinarnych mających na celu promocję regionu,

promocję zdrowej żywności i dobrej zdrowej kuchni regionalnej.

Skorzystaliliśmy z zaproszenia, aby promować polski produkt na terytorium Niemiec, prezentacja odbyła się w Ambergu.

Każdorocznie w Polsce realizujemy mnoho kulinářských prezentací, jejichž cílem je propagace regionu, zdravého jídla a dobré a zdravé regionální kuchyně.

Na základě pozvání jsme propagovali polské produkty v Německu – v Ambergu.

Ogólnie „Patelnia plenerowa” do chwili obecnej wydała w swoich prezentacjach ok. 240 tys. porcji znakomych dań.

Do dnešního dne jsme na obřích pánvi připravili cca 240 porcí chutných jídel.

W skład obsługi „Patelni plenerowej” wchodzi kucharze, którzy mają na swoim kacie wiele osiągnięć kulinarnych, między innymi zostali nagrodzeni pucharem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w krajowych konkursach kulinarnych oraz zajmują czołowe miejsca w konkursach kulinarnych.

Kuchaři, kteří mají na starosti přípravu jídel na obřích pánvi, dosáhli mnoha kulinářských úspěchů, získali mj. Pohár ministra zemědělství a rozvoje venkova v národní kulinářské soutěži, pravidelně se umísťují na předních místech v kulinářských soutěžích.

Głównym Szefem Wykonawczym „Patelni plenerowej” jest Waldemar Załuski pomysłodawca, autor i realizator, wielu krajowych prezentacji, warsztatów, konkursów i widowisk kulinarnych.

Hlavním výkonným šéfkuchařem obřích pánve je Waldemar Załuski – iniciátor, autor a realizátor celé řady národních kulinářských prezentací, workshopů, soutěží a představení.

Od wielu lat jest autorem cyklicznego wydarzenia kulinarnego promującego wspólnie z Powiatem Kłodzkim, produkt regionalnego Ziemi Kłodzkiej jakim jest „pstrąg kłodzki” i „pstrąg kłodzki wędzony”, a wydarzeniem tym jest corocznie odbywający się „Festiwal Pstrąga”.

Do tego również dochodzi promocja turystycznych miejsc na Ziemi Kłodzkiej, gdyż festiwal odbywa się co roku w innej miejscowości Powiatu Kłodzkiego.

Waldemar Załuski je mnohaletým autorem pravidelné kulinářské akce, která společně s okresem Kladsko propaguje kladský regionální produkt: kladský pstruh a kladský uzený pstruh. Jedná se o každoroční Festival pstruha.

Biorąc pod uwagę ilości odbiorców i ilość uczestników biorących udział w tych wydarzeniach oceniamy, że jest to sprawdzony, wspaniały, osiągnięty niekonwencjonalną metodą pomysł na promocję.

Vzhledem k množství účastníků těchto akcí hodnotíme tento nekonvenční způsob propagace jako osvědčený a úspěšný.

Uważamy, że przy nawiązaniu współpracy z czeskimi partnerami, jesteśmy w stanie poprzez kulinaria, podnieść walory promocyjne pomiędzy regionami Ziemia Kłodzka – Ziemia Orlicka.

Domníváme se, že při navázání spolupráce s českými partnery jsme schopni prostřednictvím kulinářských produktů zvýšit úroveň propagace mezi regiony Orlicko a Kladsko.