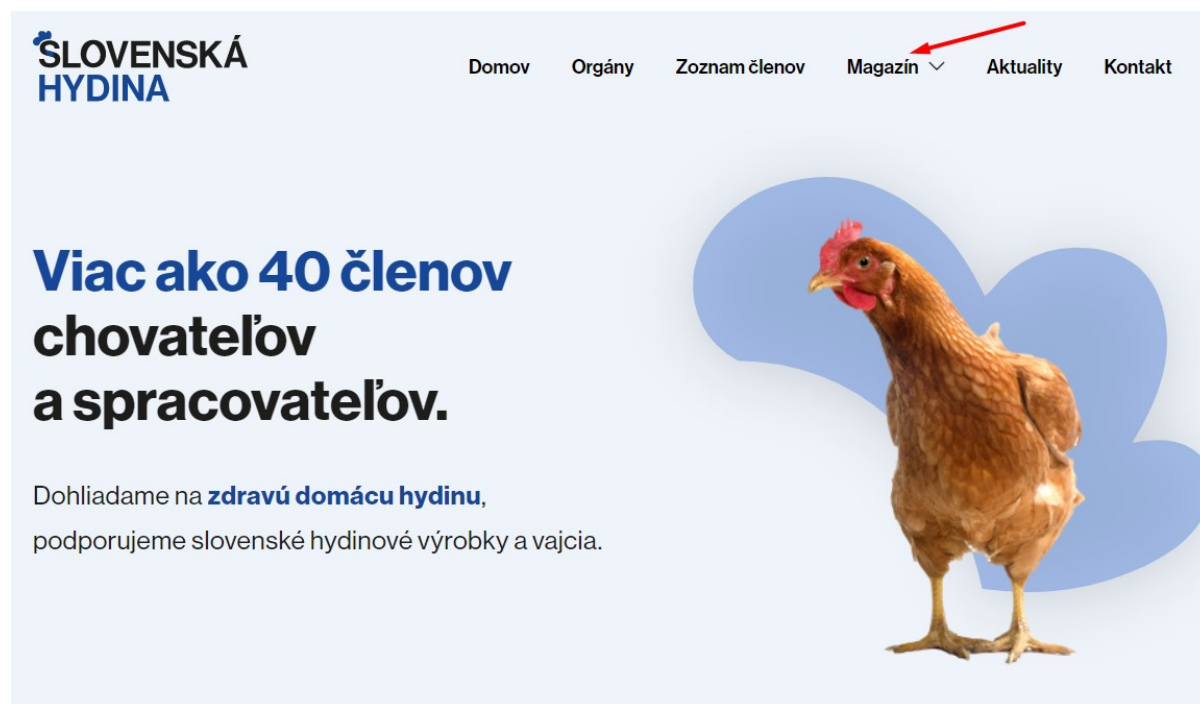


Nový online magazín hydínárov

Zastúpenie slovenskej hydiny a slepačích vajec v obchodnej sieti a stravovacích zariadeniach dlhodobo nezodpovedá možnostiam a schopnostiam domácich veľkovýrobcov. Dováža sa k nám to, čo naši hydínári dokážu vyprodukovať, nehovoriac o vyššej kvalite, zdravotnej spoľahlivosti a čerstvosti mäsa či vajec zo slovenských veľkochovov. V snahe zvýšiť povedomie spotrebiteľskej verejnosti o slovenskom hydinovom mäse, vajciach a hydinových výrobkoch, s dôrazom na ich pôvod a kvalitu, spustila Únia hydínárov Slovenska (ÚHS) v auguste nový online magazín na stránke www.slovenskahydina.sk.



Jeho cieľom je dlhodobo viesť a motivovať spotrebiteľov k nákupu produktov od slovenských hydínárov, poukazovať na ich benefity, ktoré trebárs i za vyššiu cenu dajú spotrebiteľovi špičkovú kvalitu, čerstvú a zdravotne bezpečnú potravinu. Spotrebiteľovi chceme dať zároveň odpovede na rôzne nepravdy a fámy, ktoré sa objavujú na verejnosti.

Postupne sa tak návštevník online magazínu dozvie všetko, čo podmieňuje kvalitu slovenskej hydiny, ktorá je vo všetkých fázach výroby 10-krát prísne kontrolovaná a napriek tomu sa v obchodných reťazcoch či reštauráciach a iných verejných stravovacích zariadeniach ťažko presadzuje, čo si všímať pri privátnych značkách obchodných reťazcov. Dozviete sa, aké sú ideálne vlastnosti slepačích vajec a ako sa presvedčiť o ich čerstvosti. Prezradíme aj od čoho závisí farba žltka a ozrieme sa aj na kanibalizmus medzi hydinou a sociálnu agresiu. Odborník pripomenie benefity kuracieho, morčacieho, kačacieho i husacieho mäsa a tešiť sa môžete aj na ďalšie zaujímavé témy. Výber tém bude aj na samotných spotrebiteľoch, pretože našou snahou je nadviazať s nimi pozitívny interaktívny vzťah a reagovať na podnetné otázky.



Skutočnosť, že hydinové mäso je obľúbené a vyskytuje sa na našich stoloch najčastejšie, potvrdia aj niektoré známe osobnosti. Ako prvý to bude najznámejší televízny farmár Martin Bagár, ktorý čitateľov nového magazínu ÚHS prevedie veľkou farmou a vo videu ukáže, ako a čo všetko predchádza tomu, kým sa kuracie a kačacie mäso dostane na náš tanier.