

# Co hodowca ma z kampanii promującej pstrąga?

teraz pstrąg

„Teraz Pstrąg” - kampania stworzona przez hodowców dla hodowców.

**Nadejszła chwila na pstrąga z grilla**

teraz pstrąg

POD TYM HASŁEM LUD PRACUJĄCY MIAST I WSI GRILLUJE PSTRĄGA!  
**GRILLUJ I TY!**

PRZEPISÓW SZUKAJ NA [WWW.TERAZPSTRAG.PL](http://WWW.TERAZPSTRAG.PL)

TERAZPSTRAG.PL

Unia Europejska Europejski Fundusz Rybacki

OPERACJA WSPÓLFINANSOWANA PRZEZ UNIE EUROPEJSKĄ ZE ŚRODKÓW FINANSOWYCH EUROPEJSKIEGO FUNDUSZU RYBACKIEGO ZAPEWNIAJĄCA INWESTYCJE W ZRÓWNOWAŻONE RYBOLÓWSTWO

RYBY 2014-2020

Agnieszka Zaremba  
Marcin Mikołajczak

# Kampania „Teraz Pstrąg”

teraz  
pstrąg

- Korzyści bezpośrednie.
- Możliwości promocji własnej działalności.
- Efekt przedłużenia.

# Pstrąg jako alternatywa na grilla

teraz  
pstrąg



+



=

Łatwe do przyrządzenia na wiele sposobów,  
szybkie i zdrowe danie.



## Ciąg dalszy kampanii 2011 - poszerzanie wiedzy konsumentów nt. walorów pstrąga



teraz  
pstrąg

- Kontynuacja działań edukacyjnych
- Skierowane do kobiet w ciąży, rodziców oraz osób prowadzących zdrowy tryb życia.
- Skłonienie odbiorców kampanii do poszukiwań pstrąga szansą dla hodowców.

# Ciąg dalszy kampanii 2011 – pstrąg z hodowli – to, co najlepsze

teraz  
pstrąg

- Pozytywny wizerunek.
- Świeżość przede wszystkim.
- Lokalna hodowla.
- Lokalna gastronomia.
- Wzmocnienie motywu zakupowego.
- Wzrost konsumpcji = Wzrost sprzedaży.

# www.terazpstrag.pl

teraz  
pstrąg

## Kolejny krok w strategii kampanii



## Baza informacji i praktycznych porad

**O AKCJI**   **AKTUALNOŚCI**   **O PSTRĄGU**   **PSTRĄG W KUCHNI**   **MULTIMEDIA**   **KONTAKT**   **HOCECA**

*Strona główna > Pstrąg w kuchni > Wideo porady*

### WIDEO PORADY

**Fakty i mity na temat pstrąga**

Na filmie Janiek Kurwik obala niektóre mity na temat pstrąga. Zobacz i dowiedz się jakie jest prawda.

**Jak przygotować pstrąga**

Film pokazuje jak opróżnić pstrąga, jak go wygotować, oczyścić z skóry, przygotować do dalszej obróbki. Ponadto dowiesz się jak przygotować do pieczenia w folii w całości, jak i pojadymyś filety.

**Z wizytą w hodowli pstrąga**

Odwiedziliśmy z kamerą hodowlę pstrąga. Z filmu dowiesz się jak wygląda proces hodowli tej ryby, czym jest hamion i w jakich warunkach hodowana.

**PRZEPIS TYGODNIA**

Pstrąg z pastą z czarnych oliwek

**Pstrąg w oczach lekarza**

Spotkamy na pstrągu okiem lekarza. Tym razem lekarz, specjalista chorób dziecięcych radzi jak pozytywny wpływ może mieć pstrąg na zdrowie dzieci, już nawet w okresie płodowym. Zapraszamy do obejrzenia tego walec porażającego materiału.

**Pstrąg w oczach dietetyka**

Zapraszamy do obejrzenia materiału, w którym specjalista od spraw dietetyki wypowiedział się na temat właściwości pstrąga i jego wpływu na nasze zdrowie, wygląd i wrodę.

**O pstrągu... naukowo**

Wypowiedź środowiska naukowego o pstrągu. Goszczymy na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie u p. prof. dr hab. Krystyny Skibińskiej, która przedstawiła naukowe fakty na temat pstrąga. Zapraszamy do obejrzenia tego ciekawego i rzetelnego materiału.

**ANKIETY**

Jaka jest najbardziej znana przez Ciebie potrawa z pstrąga?

- Pstrąg w migdałach
- Pstrąg z ruszki
- Pstrąg wędzony
- Śniad z pstrągami
- Inne:

Zobacz wyniki

## Baza przepisów

O AKCJI   AKTUALNOŚCI   O PSTRAGU   PSTRAĞ W KUCHNI   MULTIMEDIA   KONTAKT   HORECA

[Strona główna](#) > [Pstrąg w kuchni](#) > [Przepisy na pstrąga](#) > [Roladki z pstrąga ze szpinakiem i suszonymi...](#)



### Roladki z pstrąga ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

stopień trudności ☆☆☆☆☆	czas wykonania 0,6 h	liczba osób 2
----------------------------	-------------------------	------------------

**Będą Ci potrzebne:**

- 4 filety z pstrąga
- 2 ząbki czosnku
- gałka muszkatołowa
- 30 g masła
- 120 g świeżego szpinaku
- ½ garści suszonych pomidorów
- sól, czarny pieprz
- 1 cytryna

**Sposób przygotowania**

Filety z pstrąga oprószyć solą i pieprzem oraz skropić sokiem z cytryny. Odstawić do lodówki na godzinę. Na maśle przesmażyć umyty szpinak wraz z czosnkiem. Pod koniec dodać pokrojone w paski suszone pomidory. Dopraw solą, pieprzem oraz odrobiną gałki muszkatołowej. Wyjmij filety z lodówki. Na wewnętrznej stronie wyłóż farsz szpinakowy. Zawień roladki skórą na zewnątrz i zepnij je wykalaczką lub wykalaczkami. Grilluj 5 – 10 minut.

Oceń przepis 

Wydrukuj przepis

**ZDJĘCIA POTRAWY**



### BAZA PRZEPISÓW

- Pstrąg z pastą z czarnych oliwek
- Salatka z wędzonym pstrągiem, szpinakiem i wiśniami
- Quiche ciżchanowo-burakowa z wędzonym pstrągiem
- Pasta kanapkowa z wędzonego pstrąga i czerwonej kapusty
- Roladki z pstrąga ze szpinakiem i suszonymi pomidorami**
- Siekany tatar z pstrąga
- Pstrąg faszerowany kaszą gryczaną i serem korycińskim
- Maki z pstrągiem
- Szaszłyki z pstrąga
- Pstrąg w papilotach

www.terazpstrag.pl/HoReCa

teraz  
pstrąg

Cel = ułatwienie wpisania pstrąga do menu

**HORECA** SYSTEM RESTAURACYJNY

Strona główna Przepisy Porady Kreator reklam Rejestracja

teraz pstrąg

*Ciekawostki i porady dotyczące pstrąga*

*Jak wyfiletować pstrąga, jak go przechowywać, z czym podawać. Te i wiele innych porad i ciekawostek w tym dziale.*

Zobacz nasze porady

**ZALOGUJ SIĘ**

Login

Hasło

Rejestracja [Zaloguj się](#)

**REKLAMA TWOJEJ RESTAURACJI**

Stwórz własną reklamę

**PRZEPISY NA DANIA Z PSTRĄGA**

Specjalnie dla

**WIDEO PORADY**

Zobacz nasze porady

Strona główna Przepisy Porady Kreator reklam Rejestracja Kontakt

SPR 2011. Wszelkie prawa zastrzeżone.  
Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego, obejmująca również sfinansowanie rybołówstwa

teraz  
pstrąg

## Wypróbuj przepisy na doskonałe dania z pstrąga

Specjalnie dla przedstawicieli Horeca przygotowaliśmy kilka prostych, ale ciekawych przepisów na dania z pstrąga. Do każdego dołączone będą także filmy, na których Justyna Kuroń prezentuje jak je wykonać.

[Strona główna](#) » [Przepisy na dania z pstrąga](#)

**PRZEPISY NA DANIA Z PSTRĄGA**



Specjalnie dla przedstawicieli Horeca



**Tatar z pstrąga**

☆ 3 ⌚ 0.40 📖 4



**Szaszłyki z pstrąga**

☆ 2 ⌚ 0.30 📖 4



**Maki z pstrągiem**

☆ 4 ⌚ 0.30 📖 2

**VIDEO PORADY**



Zobacz nasze porady



**Pstrąg z grilla z pastą z czarnych oliwek**

☆ 3 ⌚ 1 📖 4



**Roladki z pstrąga**

☆ 2 ⌚ 0.30 📖 2



**Quiche z wędzonym pstrągiem**

☆ 4 ⌚ 1 📖 3



teraz  
pstrąg

## Zobacz nasze video porady prezentowane przez Szefa Kuchni Janka Kurońca

W tym poradniku to sektor, gdzie w szybki i przystępny sposób, za pomocą krótkich filmów prezentujemy serię porad i wskazówek na temat pstrąga. Wszystkie opracuje w wykonaniu Szefa Kuchni Janka Kurońca.

Strona główna > Video porady

### PRZEPISY NA DANIA Z PSTRĄGA



Specjalnie dla przedstawicieli

### WIDEO PORADY



Zobacz nasze porady



#### Mity nt. pstrąga

Kilka zebraanych i zweryfikowanych mitów nt. pstrąga. Warto posłuchać i dowiedzieć się prawdy. Polecamy.



#### Porady cz. II

W tej części video porad dowiecie się jak przyrządzić pstrąga, jak się porządkuje efektu biały ocet, jak przygotować pstrąga do dalszej obróbki. Miłego oglądania.



#### Porady cz. I

W tej części porad video dowiecie się o kategoriach świeżości ryb, dlaczego nie mogą być zbyt świeże przed przygotowaniem. Jak i czym przyprawić pstrągi, jak je podawać i przechowywać. Zapraszamy do oglądania



teraz  
pstrąg

## Witamy w kreatorze reklamowym

*Dzięki tej aplikacji będziesz mógł stworzyć prosto i szybko reklamę własnej restauracji promującą danie z pstrągiem z naszej bazy przepisów. Zapraszamy do korzystania*

[Strona główna](#) » [Reklama twojej restauracji](#)

### ZALOGUJ SIĘ

Login

Hasło

[Rejestracja](#)

[Zaloguj się](#)

### REKLAMA TWOJEJ RESTAURACJI

*Założ darmowe konto aby stworzyć własną reklamę!*

*Jeśli masz już konto w naszym systemie, zaloguj się!*

teraz  
pstrąg

# Witamy w kreatorze reklamowym

W tej aplikacji będziesz mógł stworzyć prosto i szybko reklamę własnej restauracji  
zawierającą danie z pstrągiem z naszej bazy przepisów. Zapraszamy do korzystania

Strona główna ▶ Reklama twojej restauracji

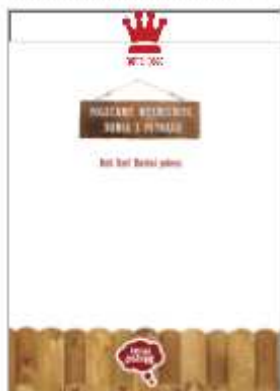
1 Wybierz formę reklamy

2 Wybierz tło

3 Wybierz zdjęcie potrawy

4 Prawie gotowe, jeszcze  
tylko logo, nazwa i cena

## TWOJA REKLAMA



Powiększ



## NAJPIERW WYBIERZ FORMĘ REKLAMY



Plakat



Podkładka na tacę



Stand na stolik



Wkładka do menu

Następny krok



# Wzory projektów

teraz  
pstrąg



  
YOUR LOGO

Pikantna zupa  
z pstrągiem

22 zł

teraz  
pstrąg

This menu card features a photograph of a white bowl filled with a vibrant red tomato-based soup, topped with a piece of cooked trout and fresh green herbs. The card has a dark red and orange gradient background at the bottom. It includes a crown logo with 'YOUR LOGO' text in the top left, the dish name in white text on a dark red banner, the price '22 zł' in large white font, and a 'teraz pstrąg' thought bubble in the bottom right.



  
YOUR LOGO

Roladki z pstrągiem  
w szynce serrano

27 zł

teraz  
pstrąg

This menu card shows a close-up of several trout rolls wrapped in slices of serrano ham. The card has a light beige background. It features a crown logo with 'YOUR LOGO' in the top left, the dish name in black text, the price '27 zł' in large black font, and a 'teraz pstrąg' thought bubble in the bottom right.



  
YOUR LOGO

PSTRĄG  
Z ZIMNEJ WODY

teraz  
pstrąg

This menu card displays a large, golden-brown fried trout fillet served with small potatoes and fresh herbs. The card has a white background with a wooden fence graphic at the bottom. It includes a crown logo with 'YOUR LOGO' in the top left, the dish name in white text on a dark brown banner, and a 'teraz pstrąg' thought bubble in the bottom right.



  
YOUR LOGO

Rustykalna sałatka  
z wędzonym pstrągiem

teraz  
pstrąg

This menu card shows a white square bowl filled with a colorful salad of trout, onions, tomatoes, and herbs. The card has a white background with a green and blue scalloped border at the top and bottom. It features a crown logo with 'YOUR LOGO' in the top left, the dish name in white text on a blue banner, and a 'teraz pstrąg' thought bubble in the bottom right.

# Wsparcie kampanii „Teraz Pstrąg” = promocja własnej działalności



- „Teraz pstrąg” jako rozpoznawalne hasło.
- Wykorzystanie materiałów promocyjnych z logo „Teraz Pstrąg”.
- Własne materiały promocyjne na bazie kampanijnych.
- Zaproponowanie materiałów promocyjnych swoim odbiorcom.
- Święta Pstrąga.

# Wejście hasła kampanii do codziennego słownika

teraz  
pstrąg

**Nadejsza chwila na pstrąga z grilla**

POD TYM HASEM  
LUD PRACUJĄCY  
MIAST I WSI  
GRILLUJE PSTRĄGA!  
GRILLUJ I TY!

PRZEPISÓW SZUKAJ NA  
[WWW.TERAZPSTRAG.PL](http://WWW.TERAZPSTRAG.PL)

teraz  
pstrąg

TERAZPSTRAG.PL

OPERACJA WSPÓLFINANSOWANA PRZEZ UNIE EUROPEJSKA  
ORAZ FUNDUSZEM FINANSOWYM EUROPEJSKIM  
WYKONANIE ZAPRAWIAJĄCA INWESTYCJE W  
ZDROWIENIACH KRYZYSOWYCH

RYBY

- „Nadejsza chwila na pstrąga z grilla - tylko 6,50 zł/100g” – nazwa potrawy.
- „Po treningu, nadesza chwila na pstrąga z grilla, więc udaliśmy się do łomnicy na rybną wyżerkę. Super miejsce i przepyszne pstrągi.” – z relacji z udziału w maratonie na stronie poświęconej bieganiu.
- „Nadejsza chwila na pstrąga z ... no nie z grilla ale z piekarnika. Ale też fajny.” – blog o gotowaniu.

# Włącz się i TY!

teraz  
pstrąg

- Przemysł skuteczność kampanii.
- Efekty najbardziej odczuwalne przez aktywnych.
- Działajmy razem, a kampania trwać będzie dłużej.