



ŚWIĄTECZNY ŚLEDZIK ZE ZNAKIEM MSC

raport z działań

Dziękujemy Państwu za włączenie się w akcję „Świąteczny śledzik ze znakiem MSC Polska” i przekazanie produktów rybnych Państwa marki ze znakiem MSC na opakowaniu.

Zespół MSC Polska

KRÓTKO O KAMPANII

W okresie przedświątecznym i świątecznym konsumujemy znaczną ilość ryb, w tym największym powodzeniem cieszą się śledzie. Dlatego właśnie czas świąt jest idealny do zainteresowania Polaków kwestiami zrównoważonego rybołówstwa, a śledź został głównym bohaterem świątecznej akcji MSC „Świąteczny śledzik ze znakiem MSC”.

W ramach kampanii:

- Odwiedziliśmy redakcje i dziennikarzy najpoczytniejszych polskich miesięczników i dwutygodników oraz redakcje dzienników oraz radia i telewizję

PONAD 70 dziennikarzy bezpośrednio otrzymało nasze Świąteczne Paczki, informację o akcji zmieścili między innym: Gała i Gazeta Wyborcza, materiał ukazał się na antenie Polskiego Radia i w Teleexpresie Extra

- Zorganizowaliśmy Warszawskiego Śledzika ze znakiem MSC dla Warszawiaków

Odwiedziło nas PONAD 1000 osób

- Nawiązaliśmy współpracę z Polskimi blogerami

5 blogerów wsparło naszą akcję rekomendacjami na swoim blogu

- Zaprosiliśmy do akcji naszych Ambasadorów – osoby publiczne znane

Kacper Kuszewski, Katarzyna Żak, Katarzyna Bosacka, Grzegorz Łapanowski

- Powstała aplikacja na FB „Książkę kucharską MSC” z przepisami na świątecznego śledzia z MSC

Przepisy przekazali m.in. Kacper Kuszewski, Katarzyna Żak, Katarzyna Bosacka, Grzegorz Łapanowski, Sebastian Gołębiowski (SzeF kuchni), Chillibite.pl (blogerka), Tomasz Kulikowski (Magazyn Przemysłu Rybnego), Andrzej Białas (OCEANA), Piotr Prędkie (WWF).

**ŚWIĄTECZNY ŚLEDZIK
ZE ZNAKIEM MSC**
 /MSCPOLSKA



WIZYTY W REDAKCJACH

Celem wizyt w redakcjach było przedstawienie programu MSC, przekazanie świątecznych życzeń oraz świątecznych przepisów kulinarnych na śledzia przygotowanych przez Gwiazdy wspierające działania MSC: Katarzynę Bosacką, Katarzynę Żak, Kacpra Kuszewskiego, Grzegorza Łapanowskiego oraz przekazanie informacji prasowej „Świąteczny śledzik ze znakiem MSC”, produktów śledziowych ze znakiem MSC wraz ze świeżym chlebem i serwetkami świątecznymi na lunch dla redakcji.



Zwierciadło



Be Active!

1. Wizyty odbywały się w dniach:

- 15 – 16 października 2015 r. (redakcje miesięczników)
- 27 – 28 listopada 2015 r. (redakcje dwutygodników)
- 21 grudnia 2015 r. (redakcje telewizji, radia oraz prasy codziennej)*

2. Paczki otrzymali również blogerzy

Chillibite.pl, Jajawkuchni, Magicznyskładnik, Dwaplsucztery, mintaeats.pl. Wszyscy napisali o akcji na swoich Facebookach i blogach.

3. Informacje o akcji i znaku MSC znalazły się w magazynach:

Gala, Zwierciadło, Sens, Twoje Dziecko, Gazeta Wyborcza, Co Jest Grane 24, Gazeta Wyborcza Stołeczna, Gazeta Wyborcza Wrocław, Fakt Warszawa, Be Active. Dietetyka & Fitness, Zdrowie, Nasze Miasto Śląskie, Sens, Think Tank smart book, Samo Zdrowie, Food Service**.

4. Materiał o akcji ukazał się w telewizji w programach:

Teleexpresie extra, Panorama Dnia

5. Materiał o akcji ukazał się w radio

Eska Rock, Program I Polskiego Radia

6. Materiał ukazał się na stronach internetowych: Kukbuk, Focus.pl, gazeta.pl, warszawa.wyborcza.pl, polskieradio.pl, mmwarszawa.pl, wawacity.pl, wawalove.pl i innych **.



*Raporty z wizyt w załączeniu do raportu

** Kolejne publikacje spodziewane są do końca stycznia



ŚWIĄTECZNY ŚLEDZIK
ZE ZNAKIEM MSC
f /MSCPOLSKA



WIELKI WARSZAWSKI ŚLEDZIK ZE ZNAKIEM MSC



18 grudnia, w piątek, punktualnie o godz. 12.00 na TARGU RYBNYM w Warszawie rozpoczął się Wielki Warszawski Śledzik ze znakiem MSC.

W wydarzeniu udział wzięli nasi ambasadorzy: **Katarzyna Żak i Grzegorz Łapanowski, blogerzy Chillibite.pl, Jajawkuchni, magicznyskładnik, Dwapluszczy oraz ponad 1000 Warszawiaków.**

Przygotowaliśmy dla nich:

10-metrowy świąteczny stół, 200 kg śledzia z certyfikatem MSC przekazanego nam dzięki firmom Lisner i Kaufland, chleb, ogórki kiszone, a także atrakcje dla dzieci i foto-budka, w której każdy mógł zrobić pamiątkowe zdjęcie.

Każdy, kto przybył na wydarzenie, został poczęstowany śledziem z MSC oraz otrzymał mini książeczkę z przepisami gwiazd naszych ambasadorów na świątecznego śledzika ze znakiem MSC. Z wydarzenia powstanie krótki film umieszczony na w serwisie YT.



ŚWIĄTECZNY ŚLEDZIK
ZE ZNAKIEM MSC
f /MSCPOLSKA



ŚWIADCZENIA DLA PARTNERÓW*:

- Logo firmy na banerze zawieszonym w widocznym miejscu przy namiocie MSC
- Logo firmy w dwóch postach (przed i po wydarzeniu) na Facebooku MSC /MSCPolska
- Informacja o firmie w notatce prasowej rozsyłanej do dziennikarzy
- Informacja o firmie w notatce prasowej na stronie www.msc.org/pl



**Informacja prasowa, dokumentacja zdjęciowa oraz projekty banerów i postów na FB w załączeniu do raportu.*

NASI AMBASADORZY

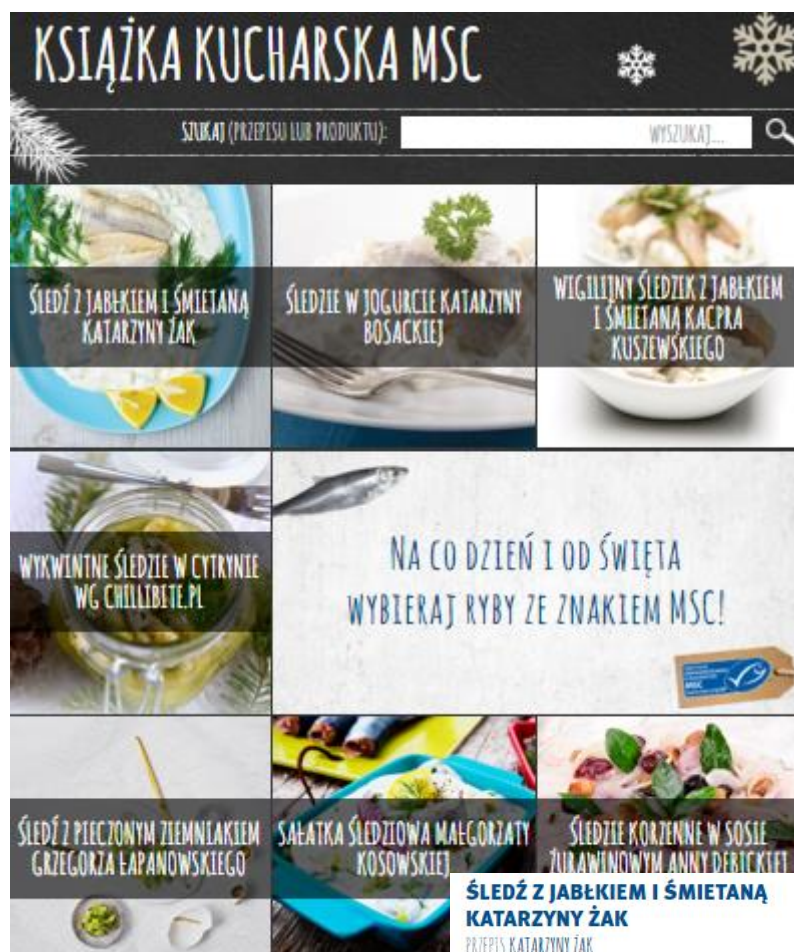
Akcję wsparli: Katarzyna Żak, Katarzyna Bosacka, Grzegorz Łapanowski, Kacper Kuszewski. Ambasadorzy przekazali swoje przepisy na świątecznego śledzika do ulotki rozdawanej dziennikarzom i gościom wydarzenia oraz do naszej aplikacji na FB: [Książki Kucharskiej z MSC](#). Katarzyna Żak i Grzegorz Łapanowski odwiedzili nas na Warszawskim Śledziku w Warszawie.



ŚWIĄTECZNY ŚLEDZIK
ZE ZNAKIEM MSC
f /MSCPOLSKA



KSIAŻKA KUCHARSKA MSC – APLIKACJA



Książka kucharska MSC to aplikacja dla naszych fanów na Facebooku. Swoje przepisy na świątecznego śledzika podarowali nam nasi Ambasadory oraz blogerzy, szefowie kuchni, przedstawiciele organizacji pozarządowych oraz mediów wspierających akcję i działania MSC Polska.

Wigilijny śledzik z jabłkiem i śmietaną Kacpra Kuszewskiego

- marynata: woda, 2-3 marchewki, kilka główek cebuli, kilka liści laurowych, ziele angielskie, cukier, ocet, trochę oleju
- 1 kg (lub więcej) solonych filetów ze śledzia z certyfikatem MSC
- 2 jabłka, najlepiej Jonagold
- kwaśna, gęsta śmietana 18%
- odrobina cynamonu
- ewentualnie zielona pietruszka lub kolendra do przybrania

Na kilka dni przed Wigilią zamarynować śledzie. Zagotować wodę z pokrojoną marchewką, liśćmi laurowymi i zieleń angielską. Po 15 minutach zdjąć z ognia, wrzucić kilka pokrojonych w talarki cebul (cebulę ma się zaparzyć, ale nie gotować), po chwili doprawić cukrem i octem. Celowo nie podaję proporcji, robie to „na oko”, kierując się własnym smakiem. Marynata ma być aromatyczna, słodka i dość kwaśna. Na koniec dodać 2-3 łyżki oleju. Śledzie opłukać (jeśli są bardzo słone, zostawić na kilka minut w wodzie, osączyć) i zalać zimną marynatą. Szczelnie przykryć i postawić w chłodnym miejscu (lub w lodówce) na minimum 3 dni.

Tuż przed podaniem wyjąć kilka plastrów śledziowych z marynaty, osączyć, pokroić na kawałki, ułożyć na półmisku. Śledzia delikatnie oprószyć cynamonem, przykryć warstwą jabłek, obranych i utartych na tarce o dużych oczkach a następnie warstwą śmietany. Wierzch można posypać posiekaną natką pietruszki lub kolendrą. Podawać z białym pieczywem.

WIGILIJNY ŚLEDZIK Z JABŁKIEM I ŚMIETANĄ KACpra KUSZEWSKIEGO

PRZEPIS KACpra KUSZEWSKIEGO



- MARYNATA: WODA, 2-3 MARCHEWKI, KILKA GŁÓWEK CEBULI, KILKA LIŚCI LAUROWYCH, ZIELE ANGIELSKIE, CUKIER, OCT, OLEJ
- 1 KG (LUB WIĘCEJ) SOLONYCH FILETÓW ZE ŚLEDZIA Z CERTYFIKATEM MSC
- 2 JABŁKA, NAJLEPIEJ JONAGOLD
- KWAŚNA, GĘSTA ŚMIETANA 18%
- ODOBINA CYNAMONU
- EWENTUALNIE ZIELONA PIETRUSZKA LUB KOLENDRA DO PRZYBRANIA

NA KILKA DNI PRZED WIGILIĄ ZAMARYNOWAĆ ŚLEDZIE. ZAGOTOWAĆ WODĘ Z POKROJONĄ MARCHEWKĄ, LIŚCIAMI LAUROWYMI I ZIELEŃ ANGIELSKĄ. PO 15 MINUTACH ZDjąć WRZUĆ KILKA POKOJONYCH W TALARKI CEBUL (CEBULĘ MA SIĘ ZAPARZYĆ, ALE NIE GOTOWAĆ), PO CHWILI DOPRAWIĆ CUKREM I OCTEM. CELOWO NIE PODAJĘ PROPORCJI, ROBIĘ TO „NA OKO”, KIERUJĄC SIĘ WŁASNYM SMAKIEM. MARYNATA MA BYĆ AROMATYCZNA, SŁODKA I DOŚĆ KWAŚNA. NA KONIEC DODAĆ 2-3 ŁYŻKI OLEJU. ŚLEDZIE OPŁUKAĆ (JEŚLI SĄ BARDZO SŁONE, ZOSTAWIĆ NA KILKA MINUT W WODZIE, OSĄCZYĆ) I ZALAĆ ZIMNĄ MARYNATĄ. SZCZELNIE PRZYKRYĆ I POSTAWIĆ W CHŁODNYM MIEJSCU (LUB W LODÓWCE) NA MINIMUM 3 DNI.



- 1 OPAKOWANIE ŚLEDZI W OLEJU Z CERTYFIKATEM MSC (OK. 0,5 KG)
- CEBULA
- ZIELE ANGIELSKIE
- LIŚĆ LAUROWY
- ŁYŻECZKA CUKRU
- 3-4 ŁYŻKI STOŁOWE OCTU
- 1 JABŁKO
- 4-5 ŁYŻEK ULUBIONEJ ŚMIETANY
- PIEPRZ MIELONY DO SMAKU

WIECZOREM WYJAĆ ŚLEDZIE Z OPAKOWANIA I PRZEPŁUKAĆ. JEŚLI SĄ BARDZO SŁONE, WYMCZYĆ OKOŁO GODZINY. PRZYGOTOWAĆ ZALEWĘ: OKOŁO LITRA WODY ZAGOTOWAĆ Z ZIELEŃ ANGIELSKĄ, LIŚCIAMI LAUROWYMI, OCTEM, ŁYŻECZKĄ CUKRU I DO

OCEŃ: ★★★★★

KATARZYNA ŻAK - AKTORKA.
WIĘCEJ INFORMACJI ZNAJDZIECIE NA:



KACPER KUSZEWSKI - AKTOR.
WIĘCEJ INFORMACJI ZNAJDZIECIE NA:

ŚWIĄTECZNY ŚLEDZIK
ZE ZNAKIEM MSC

f /MSCPOLSKA



LISTA ZAŁĄCZNIKÓW PRZESANYCH ODRĘBNYM MAILEM:

1. Zdjęcia z wydarzenia
2. Projekty graficzne bannerów, postów na Facebooku
3. Notatka prasowa
4. Raport z wizyt w redakcjach

Kontakt:

Katarzyna Skawińska, Communication Officer MSC Polska, tel. 502 633 202

Mail: katarzyna.skawinska@msc.org