



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020”
Instytucja odpowiedzialna za treść Polska Izba Żywności Ekologicznej www.pize.info.pl

Informacja Prasowa,
Warszawa, 6 września 2019

Eko lubi sport

14 września br. kampania *Jemy eko - nie marnujemy* zaprezentuje się uczestnikom pikniku rodzinnego, który odbędzie się na błoniach PGE Narodowego w ramach Narodowego Dnia Sportu. Przedstawiciele Polskiej Izby Żywności Ekologicznej będą zachęcać do kosztowania produktów BIO oraz przekazywać wiele ciekawych i przydatnych informacji na temat żywności ekologicznej. W tym roku nie zabraknie również praktycznych porad mających na celu ograniczenie zjawiska marnotrawienia żywności.

Narodowy Dzień Sportu to wydarzenie, które ma na celu zachęcenie rodzin do aktywności fizycznej i wypróbowania swoich sił, również w mniej popularnych dyscyplinach. Entuzjaści sportu będą mogli ćwiczyć pod okiem znanych trenerów i mistrzów olimpijskich. Dla uczestników pikniku przygotowano również dodatkowe atrakcje takie jak: escape room, pokazy szybowców i żaglówek czy treningi piłkarskie. Sekcja Rugby, Tenisa Legii Warszawa oraz Squasha zaprezentują zestawy ćwiczeń charakterystyczne dla tych dyscyplin. Natomiast miłośników zwierząt czeka spotkanie oko w oko z urokliwymi alpakami.

Prawdziwy sportowiec nie może się obejść bez zdrowej i zbilansowanej diety, a o niej będzie się można dowiedzieć więcej przy stoisku Polskiej Izby Żywności Ekologicznej. Organizatorzy kampanii *Jemy eko- nie marnujemy* udzielą informacji, czym charakteryzuje się certyfikowana żywność organiczna oraz jakie są różnice między produktami BIO, a pochodzącymi z konwencjonalnych upraw.

Na najmłodszych uczestników wydarzenia czekać będzie warsztat kulinarny, prowadzony przez Łukasza Konika – miłośnika kuchni polskiej i francuskiej. Szef Łukasz jest ekspertem kuchni molekularnej, autorem książki *Gastronomia molekularna*, a ponadto szefem kreatywnym w firmie LightBox, specjalizującej się w cateringu dietetycznym. Na swoich warsztatach zachęci młodych adeptów kuchni, do eksperymentowania ze zdrową żywnością i pokaże podstawowe techniki kuchni molekularnej. Zapisy na warsztaty są aktywne już od 26 sierpnia.

Dodatkowych informacji udziela:

Sylwia Samborska
Marketing & Communications Consultants
tel.: (+48) 728 397 226
e-mail: samborska@mcconsultants.pl

Krystyna Radkowska
Polska Izba Żywności Ekologicznej
tel.: (+48) 501 104 087
e-mail: zarzad@pize.info.pl