

TLAČOVÁ SPRÁVA

Bratislava 29. júla 2020

Letná grilovačka sa na Slovensku nezaobíde bez údenín, ale ani alkoholických nápojov, ukazuje prieskum

Väčšina Slovákov si typickú grilovačku či opekačku nevie predstaviť bez klobásy, slaniny, piva a pálenky. Vyplynulo to zo spotrebiteľského prieskumu, ktorý si počas júna nechala vypracovať spoločnosť BILLA. Slováci tiež rozhodli o tom, že najobľúbenejšie dochucovadlo je horčica, a klobásu či slaninu jedia s chlebom. Ten by si pri tejto príležitosti vybrali štyria z piatich opýtaných (80 %). Z alkoholických nápojov vedie pivo (56 %), pričom ľudí predovšetkým napadnú "naše domáce" značky.

Grilovačka sa Slovákom spája s konzumáciou údenín ako sú klobásy či slanina, v menšej miere aj s parenými syrmi. Potvrdil to prieskum o slovenských potravinách, ktorý na vzorke 1 005 respondentov, realizovala pre BILLA agentúra 2muse. *"Na otázku, pri akých príležitostiach konzumujú klobásu, až dve tretiny (67 %) opýtaných uviedli, že na grilovačkách a opekačkách. Po slanine pri tejto príležitosti siahne necelá polovica (45 %),"* potvrdzuje zistenia Michal Vyšinský z agentúry 2muse. Z ľudí, ktorí pravidelne pijú pivo, si ho najčastejšie vychutnávajú na grilovačke (56 %), a grilovačka či opekačka je obľúbený dôvod aj pre konzumentov tvrdého alkoholu (47 %). Z pravidelných spotrebiteľov Kofoly si ju aj na grilovačkách dopraje takmer polovica ľudí (45 %), spomedzi konzumentov hroznového nápoja Vinea je to 37 % dospelákov.

U Slovákov boduje horčica

Slováci pri letnom ohni nedajú dopustiť ani na rôzne ochucovadlá a omáčky. *"Podľa nášho prieskumu ľudia pre jej typickú kyslastú chuť uprednostňujú horčicu – ku klobáse si ju dá viac ako trištvrté (78 %) opýtaných, k slanine takmer polovica (49 %). Viac ako kečup je u nás obľúbený štiplavý chren, ktorý s klobásou jedáva necelá štvrtina Slovákov,"* upresňuje hovorkyňa spoločnosti BILLA Kvetoslava Kirchnerová. Pri príprave a dochucovaní jedla pod holým nebom sa však medze nekladú, preto si Slováci pomaly zvykajú aj na rôzne netradičné marinády a omáčky, napríklad kôprovo-cesnakovú, kari či limetkovú. *"Z hotových marinád zákazníci siahajú najčastejšie po medovej, horčicovej či brusnicovej. Avšak, v grilovacej sezóne sa podstatne viac predávajú rôzne korenia, z ktorých si zákazníci pripravujú vlastné marinády,"* dopĺňa K. Kirchnerová.

Grilovanie so zeleninou a lokálnymi surovinami

Výber príloh ku klobáskam a slanine je skôr tradičný. Pre väčšinu (80 %) to znamená konzumáciu chleba. Vhodnou a ľahšie stráviteľnou alternatívou ku grilovanému mäsu sú však aj rôzne druhy zeleniny. *"Na vedľajšiu koľaj netreba odsúvať ani tzv. marinovanie zeleniny, kde nám stačí olivový olej, čerstvá bylina, limetová alebo citrónová kôra, či samotná sťava. Tieto ingrediencie dávajú aj "obyčajnej" zelenine iný chuťový rozmer. Nezabúdajme ani na to, že na gril sú vhodné aj huby."*

Napríklad Portobello, ktoré veľkosťou svojho klobúka lákajú k tomu, aby sme ich naplnili. Tu môžete uplatniť svoju fantáziu a siahnuť po plesňovom syre alebo doň len jednoducho rozbiť celé vajíčko. V modernom grilovaní sa používa aj klások kukurice, ktorý keď "zatiehneme" na grile, položíme na alobal a dáme naň rozpustiť kúsok masla, zabudneme aj na mäso," radí šéfkuchár Daniel Hrivňák.

Osviežujúcou a zdravou oblohou sú na grilovačkách aj miešané zeleninové šaláty, ktoré stačí ochutiť olivovým olejom a okoreniť ľubovoľnými bylinkami. "Na Slovensku máme počas leta nespočetné množstvo sezónnej zeleniny a ovocia, ktoré by bola škoda nevyužiť. V rámci našej privátnej značky Slovenská farma ponúkame zákazníkom slovenské ovocie a zeleninu zo záhrad a polí v Pustých Úľanoch, Dunajskej Lužnej či Marcelovej. V rámci tejto privátnej značky máme aj kvalitné kuracie, hovädzie a bravčové mäso, napríklad z fariem v Tajnej alebo Veľkom Ďure," uzatvára Kvetoslava Kirchnerová, hovorkyňa BILLA.

Kombinácia konzumácie údenín s oblohou

Horčica je jasnou voľbou pri konzumácii párkov, klobás aj slaniny. Tieto údeniny ľudia zvyknú ešte konzumovať s kečupom a chrenom.

Párky



Klobása



Slanina



ROZ6. S čím najradšej konzumujete párky, klobásu alebo slaninu? Pre každú z potravín vyberte, prosím, maximálne dve možnosti.

TOP 20 slovenských potravín, 24.06.2020, 2muse

Kombinácia konzumácie údenín s pečivom

Párky s rožkom je jednoznačne najlepšia varianta, po ktorej siaha 7 z 10 opýtaných. Naopak pri klobáse a slanine ľudia preferujú konzumáciu s chlebom.

Párky



Klobása



Slanina



ROZ7. S akým druhom pečiva najradšej konzumujete nasledujúce jedlá? Pre každú z potravín vyberte, prosím, maximálne dve možnosti
TOP 20 slovenských potravín, 24.06.2020, 2muse

O prieskume:

Prieskum TOP 20 Slovenských potravín vypracovala pre spoločnosť BILLA agentúra 2muse na základe exkluzívneho kvantitatívneho ad-hoc prieskumu formou on-line panela s riadeným prístupom na vzorke 1005 respondentov. Terénny zber dát prebiehal v rozpätí dátumov 11.6 až 18.6. 2020.

O spoločnosti

Spoločnosť BILLA, s.r.o., ktorá je súčasťou REWE International AG, pôsobí na Slovensku od roku 1993. Je lídrom v segmente supermarketov. V súčasnosti ich prevádzkuje viac ako 150 a zamestnáva viac ako 4 500 pracovníkov. V supermarketoch priemernej rozlohy 900 m² BILLA ponúka široký sortiment značiek, vrátane vlastných aj diskontných. Dominantnými medzi vlastnými značkami cenovo výhodné produkty Clever, výrobky pod značkou BILLA, organické produkty BILLA BIO a domáca Slovenská farma. Rovnako dôležitý je v ponuke podiel čerstvých produktov v oblasti lahôdok, pečiva, ovocia, zeleniny a mliečnych výrobkov.

Kontakt pre médiá:

Ing. Kvetoslava Kirchnerová, hovorca spoločnosti BILLA

BILLA s.r.o., Bajkalská 19/A, 821 02 Bratislava

e-mail: k.kirchnerova@billa.sk

mobil: +421 911 110 672

telefón: +421 2 48 242 891