



Manor House

Informacja prasowa

Warszawa, 19.07.2022 r.

Manor House SPA ze Znakiem V – dla wegetarian i wegan

Menu wegańskie w restauracji mazowieckiego hotelu Manor House SPA** Pałac Odrowążów***** ponownie uzyskało certyfikat Fundacji Viva!**

Znak V* nadany na kolejny rok wegańskiemu menu restauracji Manor House SPA potwierdza, że jest tu utrzymana wysoka jakość potraw i produktów, a oferta gastronomiczna promuje

wegański styl życia. Tutejsza restauracja jako jedna z pierwszych spośród hotelowych restauracji wprowadziła wegańską kartę dań, co czyni ją promotorem tego trendu w Polsce. Już od 2011 roku można tutaj skosztować wyśmienitych potraw wegańskich i wegetariańskich, które na przestrzeni czasu wielokrotnie udoskonalamy i urozmaicamy. Poszanowanie życia wszystkich istot, a tym jest przecież „bycie wege”, doskonale wpisuje się w holistyczną filozofię Manor House SPA, gdzie stawia się na harmonię z samym sobą, całym światem i otaczającą nas naturą.

Początkowo nasza karta wegańska była traktowana jako ciekawostka, z czasem - wraz ze wzrostem świadomości i z rozwojem pewnego rodzaju mody - zyskiwała coraz większą popularność. Dziś dania z tego menu są wybierane przez naszych Gości nawet częściej niż tradycyjne potrawy, niezależnie czy są weganami, czy nie. Obserwujemy, że wiele osób chce spróbować naszych wegańskich propozycji, wiele systematycznie zmniejsza spożywanie mięsa w swojej diecie i coraz więcej przechodzi na wegański lub wegetariański model odżywiania – mówi Małgorzata Figarska, szefowa gastronomii w hotelu Manor House SPA.



Co ciekawe, częstsze sięganie po produkty roślinne, to nie domena naszych czasów, a powrót do korzeni. Nie wszyscy bowiem wiedzą, że jadłospis z warzyw i owoców towarzyszył takim osobom jak: Pitagoras, Leonadro da Vinci, Albert Einstein, Goeorge Bernard Show, Lew Tołstoj czy Abraham Lincoln, a dziś wśród propagatorek weganizmu są np. Anne Hathaway, Alicja Silverstone, Natalie Portman, a wśród polskich gwiazd: Maja Ostaszewska, Paulina Holtz czy Natalia i Paulina Przybysz. Dużą rolę ma tu także [Fundacja Viva! Akcja Dla Zwierząt](#), która zajmuje się na szeroką skalę walką o poprawę losu zwierząt. Jednym z jej działań jest nadawanie znaku V (aktualnie jest certyfikowanych 1565 produktów i 97 firm w Polsce).



Dużą popularność [karty wegańskiej](#) restauracji Manor House SPA potwierdza, że coraz więcej osób, również Polaków, stawia na świadomą konsumpcję, a tendencja przechodzenia na wegański i wegetariański styl odżywiania się rozwija. Najczęściej wybierane dania to: tatar z kaszy jaglanej i suszonych pomidorów; smalec wegański z ciociorki, jabłka i śliwki; placuszki z cukinii i marchwi; krem z pieczonego buraka z pomarańczą; zupy miso z wakame i tofu lub bocznikiem; pierogi z tymiankiem, ciociorką, kapustą kiszoną i bocznikiem gotowane w burakach; seleroryba z kapustą kiszoną. Prawdziwym hitem jest wegańska beza z owocami i kremem kokosowym oraz masło wegańskie i pasty warzywne (z soczewicy i suszonych pomidorów, z soczewicy z pieczoną marchewką lub papryką, buraków i słonecznika) w bufetach śniadaniowych, a także świeżo wyciskane soki i tłoczone w lokalnym gospodarstwie sadowniczym.



Manor House

W Manor House SPA opracowano także autorską „Dietę Życia”, która jest oparta na kilku stylach odżywiania, w tym na diecie mnichów tybetańskich z szerokim wyborem potraw białkowych, węglowodanowych i neutralnych. Według niej ważne jest nie tylko co jemy i w jakiej ilości, ale też w jakiej kolejności, o której porze dnia i w połączeniu z jakimi składnikami. Można tu skosztować także propozycji kulinarnych z karty „Dania Lasu”. Warto też podkreślić, że w Manor House SPA wszystkie dania są przygotowywane z wykorzystaniem zdrowych, ekologicznych produktów oraz krystalicznie czystej wody ożywionej metodami Grandera i dr. Keshego. Ta strukturalna, bezchlorowa woda nie tylko poprawia walory smakowe potraw i napojów (w restauracji serwuje się ją do picia, na jej bazie powstają też ciepłe napoje), ale też pielęgnuje skórę. Zastosowanie jej w hotelowych basenach, jacuzzi, podczas relaksujących i zdrowotnych kąpieli, doskonale wpływa na włosy i skórę. Cenią ją zwłaszcza osoby z problemami alergicznymi i wrażliwą skórą oraz o delikatnym podniebieniu.



Hotel Manor House SPA – jako jeden z dwóch w Polsce - posiada także międzynarodowy znak jakości ECARF przyznawany za szczególną troskę o potrzeby osób zmagających się z alergiami. To także prawdziwa enklawa dla dorosłych (hotel bez dzieci, dla Gości powyżej 12. roku życia).

*[Znak V](#) jest certyfikatem przyznawanym przez Fundację Viva! produktom, które spełniają rygorystyczne kryteria: nie zawierają w swoim składzie żadnych składników odzwierzęcych, nie użyto tych składników w procesie produkcyjnym, a składniki te nie są testowane na zwierzętach i nie zawierają oleju palmowego. Produkty oznaczone Znakiem V nie zawierają:

- mięsa, ryb, owoców morza i innych składników pochodzących z uboju zwierząt,
- innych składników odzwierzęcych, których pozyskiwanie nie wymaga uboju zwierząt,
 - odzwierzęcych zanieczyszczeń pośrednich,
 - jaj i ich pochodnych oraz mleka i jego przetworów,
 - miodu i jego przetworów oraz innych produktów pochodzących od pszczoł,
 - półproduktów i pochodnych zawierających m.in.: podpuszczkę, żelatynę, szpik, tój zwierzęcy, chitynę, lanolinę, kolagen, koszenilę, aromaty odzwierzęce, konserwanty pochodzenia zwierzęcego, klej rybi, futro, pióra, skórę, zamsz, jedwab, wełnę, perły, itp.
 - oleju palmowego i jego pochodnych – ze względu na sposób pozyskiwania okrutny dla zwierząt. Oznacza to, że dotyczy to również surowców, podskładników otrzymywanych z oleju palmowego, a nie tylko obecności oleju palmowego w gotowym produkcie.



Więcej na: www.manorhouse.pl



- Koniec -

Manor House SPA – tu historia łączy się z luksusem i dobrą energią

Mazowiecki kompleks pałacowo-parkowy Manor House SPA z pięciogwiazdkowym Pałacem Odrowążów i czterogwiazdkowym hotelem w zabytkowej Stajni Platera oraz Termach Zamkowych jest enklawą spokoju i dobrej energii. To jedna najstarszych rezydencji ziemiańskich w Polsce. Św. Jacek Odrowąż, właściciel Chlewisk w XII w. jako jedyny Polak został wyróżniony posągami na placu przed Katedrą św. Piotra w Rzymie. Manor House SPA to hotel dla dorosłych, przyjazny weganom i alergikom. Najlepsze od lat holistyczne SPA w Polsce słynie z paramedycznych pobytów dla zdrowia, autorskiego programu odmładzającego Akademii Holistycznej Alchemia Zdrowia®, energetycznych terapii w Gabinetach Boodnowy, seansów w Łażniach Rzymskich, bezchlorowego basenu z wodą ożywioną metodami Grandera i dr. Keshego, prozdrowotnych kąpieli ofuro, w tym romantycznych dla dwojga w wannach Duo Ofuro by Manor House oraz koncertów na misy i gongi tybetańskie. Wspaniałym dopełnieniem luksusowego wypoczynku są wyśmienite dania tradycyjnej kuchni polskiej i wegańskiej oraz wg „Diety Życia”. Urokliwie położony kompleks wyróżnia naturalne źródło wolne od smogu, położenie w centralnej Polsce z dogodnym dojazdem, własne ładowisko dla śmigłowców, a także 10-hektarowy, zabytkowy park z pomnikami przyrody, energetycznym Ogrodem Medytacji i Witalną Wioską® SPA oraz własny ośrodek jeździecki z hotelem i SPA dla koni. To Polskie Centrum Biowitalności o potwierdzonym oddziaływaniu energetycznym do 30.000 jednostek w skali Bovisa.

Hotel Manor House SPA** - Pałac Odrowążów*******

www.manorhouse.pl