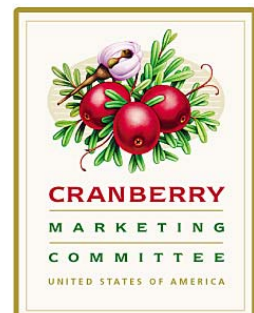




Activity Report

Media & Trade Relations in Poland
The Cranberry Marketing Committee

April 2010



Activity Report

Media and Trade Relations in April 2010

Media Activities

MEDIA EXPOSURE

In April, we monitored seven print publications and fifteen online media publications reporting on cranberries from the USA. The publicity reached a total of **7 million** people and had an **advertising equivalence** of 27,591 zł (US \$8,080).

This month, most clippings appearing in the media were a result of the Easter press mailing we conducted earlier this year. The idea of taking traditional Easter recipes and making them more exciting with U.S. cranberries was well accepted by journalists, as is evident from the clipping appearing in *Gazeta Lubuska*, a daily newspaper distributed in Eastern Poland. They published several CMC recipes, including two with full color photos.

Świąteczne dania inaczej

ŻURAWINOWE PROPOZYCJE Jeśli cenisz sobie tradycję, jednak nie chcesz popadać w rutynę, pomyśl o urozmaiceniu tradycyjnych potraw wielkanocnych. Czasem wystarczą drobne zmiany, a znane dania nabiorą oryginalnego charakteru.

Od jakiegoś czasu modnym dodatkiem do różnego rodzaju potraw jest żurawina amerykańska, czyli cranberries. Pasuje do dań mięsnych, ryb, sałatek, ale i ciast. Aby uzyskać niepowtarzalnie zesławienia smaków i aromatów, wystarczy połączyć pieczony schab aromatycznym sosem żurawinowym, albo nafażerować pierś z kurczaka tymi czerwonymi jagodami. Do słowności za pomocą kilku jagód żurawiny amerykańskiej jesteśmy w stanie przemienić każdą z tych potraw w wykwintne, również pod względem kolorystycznym, danie. A to dlatego, że żurawina amerykańska ma wyjątkowo intensywną czerwoną barwę, która utrzymuje się nawet po gotowaniu.

Widomo, że na wielkanocnym stole nie może zabraknąć chrzanu. Jest doskonałym dodatkiem do mięs, znakomicie smakuje z białą kielbasą, czy pieczoną szynką. Święteczną wersję tego tradycyjnego dodatku warto wzbogacić żurawiną amerykańską, która nie tylko przelamie kolorystykę, ale również wprowadzi nutkę słodczy do jego charakterystycznego smaku. Tak przygotowany chrzan może być również świetnym dodatkiem do jaj.

PIECZEŃ Z CRANBERRIES.
Składniki ■ 1 kg wędliny ■ marchew ■ 2 cebule ■ 250 ml octu z czerwonego wina ■ pół l wody ■ 2 listki laurowe ■ 2 goździki ■ 1 łyżka nasion gorczycy ■ 2 łyżeczki ziaren pieprzu ■ 2 łyżki oleju ■ 400 ml wywaru mięsnego lub z kostki rosolowej ■ sól, pieprz, szczypta cukru ■ 5 łyżek ciemnego zagęszczacza do sosu ■ 40 g orzechów włoskich ■ 80 g suszonych cranberries (żurawin amerykańskich)

Żurawina sprawdza się też w deserach i daniach na słodko. Suszona świetnie komponuje się z innymi bakaliami wzbogacając smak świątecznych wypieków, zwłaszcza kakosów, a także doskonale zastępuje tradycyjne bakalie w sernikach i babkach. Słodki syrop z żurawiny amerykańskiej wzbogaci kolorystycznie tradycyjną paschę, a przecieciem z czerwonych jagód można przelać mazurka. Święteczne słodkości w nowej odsłonie będą ciekawym elementem wielkanocnego menu.

Należy jeszcze pamiętać, że żurawina amerykańska nie tylko efektownie wygląda i doskonale smakuje ale jest również bardzo zdrowa.



Wolowina o nietypowym smaku spodoba się wszystkim



Sorowe muffinki z żurawiną to ciekawa przekąska

Przygotowanie:
1. Marchew pokroić w plasterki, cebulę w ćwiartki. Zagotować ocet z wodą, listkami laurowymi, goździkami, ziarnami gorczycy i pieprzu, marchwią i cebulą. Ostudzić. Mięso wraz z marynatą umieścić w naczyniu z przykryciem i marynować w lodówce przez 2-3 dni, obracając co jakiś czas.
2. Wyjąć mięso i osuszyć papierowym ręcznikiem. Marynatę przecedzić przez sito, odmierzyć 500 ml. W rondlu do duszenia rozgrzać olej. Przesmażyć na nim mięso z każdej strony. Dodać marynatę i wywar mięsny. Dusić pod przykryciem godzinę. Sos doprawić solą, pieprzem i cukrem. Dodać zagęszczacz. Gotować sos na małym ogniu przez 3 minuty.
3. Orzechy posiekać i prażyć przez chwilę. Do sosu dodać orzechy i cranberries, ponownie doprawić do smaku. Mięso pokroić w plastry i podać z sosem. (zł)

MUFFINKI PALCE LIZAĆ
Składniki ■ pół pora ■ 40 g kalifornijskich orzechów włoskich ■ 2 średnie jajka ■ 80 ml oleju ■ 125 ml mleka ■ 200 g kostki twarogu ■ 250 g mąki ■ 3 łyżeczki

Przygotowanie:
1. Por oczyścić, umyć i bardzo drobno pokroić. Orzechy drobno posiekać.
2. Wymieszać dokładnie jajka z olejem, mlekiem i rozdrobnionym twarogiem kożym. Całość przyprawić do smaku solą i pieprzem. W misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Szybko dodać do niej mieszankę z kozim serem. Następnie dorzucić posiekaną połowę pora i orzechy oraz cranberries, czyli żurawiny amerykańskie.
3. Forenki na muffinki włożyć papierem do pieczenia. Można też, co prostsze, użyć gotowych foremek ze specjalnego papieru. Napełnić je ciastem do dwóch trzecich wysokości. Piec we wcześniej rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180 stopni (piekarnik gazowy: poziom 2-3, termoobieg: 160 stopni) przez ok. 25-30 minut. Udekorować porem według uznania. Czas przygotowania tej porcji wynosi ok. 45 minut. Z podanej porcji wychodzi 12 muffinek. Bardzo smacznych. (zł)

It is worth noting that the article also used the English word "cranberries" in the text to further avoid confusion between macrocarpon and other Vaccinium berries.

Articles carrying a similar topic appeared in the print publications *Extra Kurier Podkarpacki* and *Polska Gazeta*, as well as several online portals.

APRIL ARTICLES

The following print articles were published in April:

	Publication	Circulation	Publ. Date	Size	Headline	Cat.	Value in zł
1.	Extra Kurier Podkarpacki	7.000	01.04.10	1/2	Easter dishes in new versions	1	1.680
2.	Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny	2.000	01.04.10	2	Cranberries for taste and health	1	7.660
3.	Dziennik Wschodni Lubelski	21.000	02.04.10	2/3	Today is funeral of herring, tomorrow is holidays	1	1.510
4.	Gazeta Lubuska	47.000	02.04.10	1/2	Eastern dishes in different way	1	1.740
5.	Polska Gazeta Wroclawska	44.000	03.04.10	1/2	Tast of Eastern meals	1	4.560
6.	Dziennik Wschodni Lubelski	21.000	09.04.10	1/4	Basket instead of recipe	1	600
7.	Dziennik Wschodni Lubelski	21.000	23.04.10	2/3	Spring chicken cutlet	1	1.320

The following online articles appeared in April:

	Website	Visitors per Month	Date	Pages	Headline	Cat.	Value in zł
8.	dlalejdis.pl	200.000	01.04.10	6	Cranberry Recipes	1	1.800
9.	female.pl	150.000	01.04.10	8	Easter dishes with cranberries	1	1.570
10.	Wiadomosci.onet.pl	3.780.300	01.04.10	1	Cranberries can prevent cavities	1	1.780
11.	Dziennikwschodni	934.000	02.04.10	1	Submit a salad recipe & win a picnic basket	1	500
12.	Pomorska.pl	50.000	02.04.10	1	Cranberries prevent UTI's	1	450
13.	Dlalejdis.pl	130.000	03.04.10	1	U.S. Cranberries – Easter recipes in new versions	1	540
14.	Polki.pl	1.284.000	09.04.10	1	Kajmak pie with cranberries	1	1.630
15.	Dlalejdis.pl	200.000	12.04.10	1	U.S. cranberries are an ideal travel company	1	300
16.	Ofeminin.pl	120.000	12.04.10	1	U.S. cranberries – take them in your May weekend	1	130
17.	fit.pl	180.000	27.04.10	1	U.S. cranberries are an ideal travel company	1	310
18.	otwarty.pl	60.000	27.04.10	1	U.S. cranberries are an ideal travel company	1	130
19.	otopr.pl	95.000	27.04.10	1	U.S. cranberries are an ideal travel company	1	270
20.	webweb.pl	30.000	27.04.10	1	U.S. cranberries are an ideal travel company	1	60
21.	w-spodnicy.pl	230.000	27.04.10	1	Trip with cranberries	1	440
22.	bycseniorem.pl	60.000	30.04.10	1	U.S. cranberries: medical properties of the small fruit	1	130

This month 100% of the media exposure was preferred. Year-to-date we have reached 96%.

Category	# of Articles	Ad Value	Weighted Value	% Preferred Articles
Category 1	22	27.591	27,591 zł	
Category 2	0	0 zł	0 zł	
Category 3	0	0 zł	0 zł	
Category 4	0	0 zł	0 zł	
Category 5	0	0 zł	0 zł	
Total:	22	27.591 zł	27.591 zł	100%

POLISH WEBSITE

In April, 156 different visitors visited the CMC's Polish language website, compared to 24 a year ago in April 2009. The most popular pages were pages in the consumer recipe archive and pages about the health benefits of cranberries.

This month, we updated the Polish pages with an article about CMC celebrity chef spokesperson Robert Sowa. We also placed the Easter recipes with cranberries on the consumer recipe archive pages.



Trade Work

TRADE RELATIONS

This month, we continued a dialogue with Poland's largest importers of North American cranberries. We also supported a major importer listing USA products by supplying them 500 copies of all our POS materials. These will be sent in a direct mailing to purchase managers who buy from them.

The American Consulate in Cracow is organizing a reception on May 26th titled "American Agriculture – Tradition and Innovation" for VIP guests from Poland's food and beverage trade. The CMC will be present with a promotional banner and promotional material for the guests. Because the event is high-profile, the CMC arranged to have at least two importers of USA cranberries invited to the event, who both were pleased to attend.

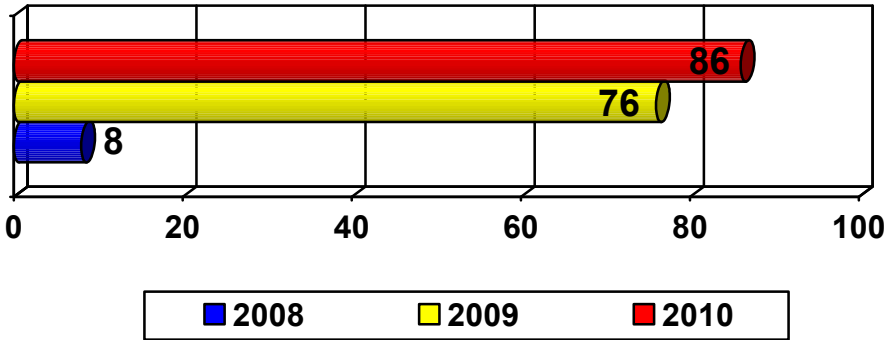
We maintained correspondence with the multiple REAL, belonging to the Metro Group, Europe's largest retailer. We are discussing possible promotional activities in their markets this fall or next year.

NEW PRODUCTS

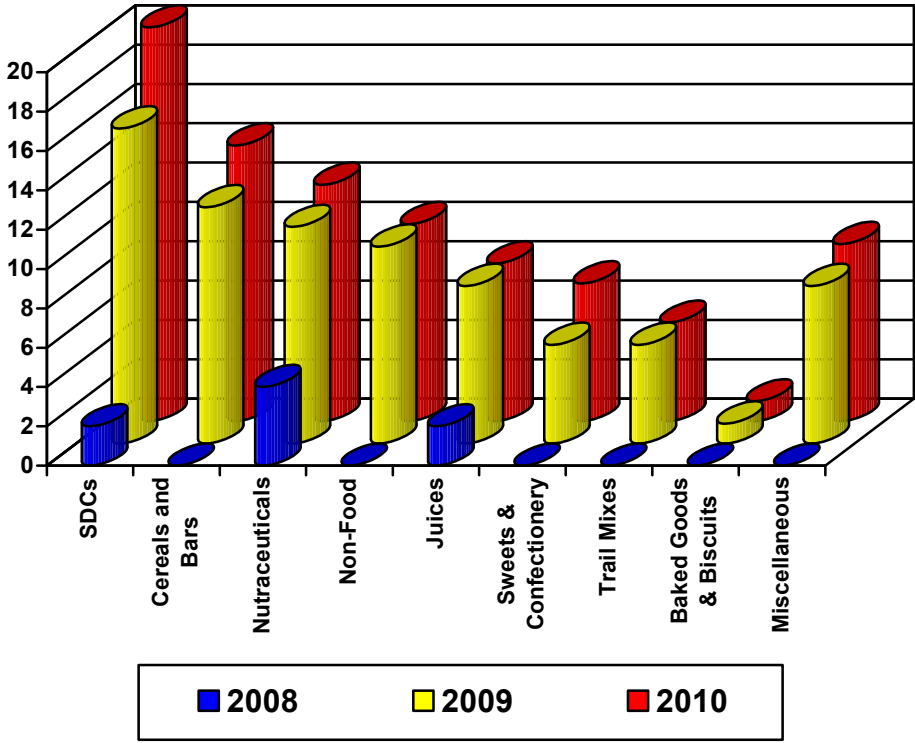
This month, we discovered one new cranberry product being sold in Poland for a total of 86 in the market. The new product is a "high-content" cranberry product.

New Products		
Product		Producer/Brand
Dried Cranberries		Bakalland Dried cranberries in 100 g packaging. Price: 6.50 PLN

TOTAL PRODUCTS



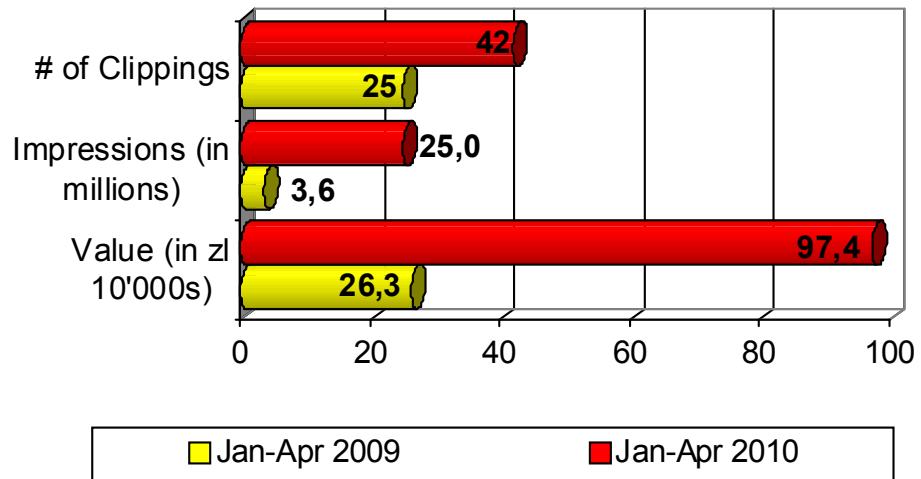
The historical development in 2010 is as follows:



Performance Measures

MEDIA REPORT SUMMARY THROUGH APRIL 2010

mk² upholds its commitment to meet goals set for the publicity in the Polish media as well as on TV and radio on behalf of the CMC both in terms of value of clippings as well as the number of clippings published.



Total number of clippings from January – April 2010:	42
Total advertising equivalent:	zł 973,851 (US\$ 285,126)
Total impressions:	25,181,996

Upcoming Promotions & Activities

Month	Activity
May	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Press emailing ▪ Joint HRI Cooperation ▪ Direct mailing to health professionals ▪ Restaurant Promotion ▪ Press emailing ▪ Website update
June	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Press mailing ▪ Robert Sowa Event ▪ TV Promotion ▪ Website update
July	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Press emailing ▪ Website update
August	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Press mailing ▪ Website update
September	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Press emailing ▪ TV Promotion ▪ Website update
October	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Press mailing ▪ Website update
November	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Press emailing ▪ Trade Event ▪ Website update
December	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Press mailing ▪ Press emailing ▪ Recipe development & photography ▪ Website update ▪ Final media and activity reports due