Konkurs dla obiektów gastronomicznych i kół gospodyń wiejskich

Święto tatara na szlaku kulinarnym – konkurs dla obiektów gastronomicznych i kół gospodyń wiejskich

Ogłaszamy styczeń miesiącem tatara! Z tej okazji organizujemy konkurs „Smak tatara 2022”. Zapraszamy do udziału restauracje i koła gospodyń wiejskich z całej Wielkopolski. Instytutu Skrzynki, powiatowa instytucji kultury, operator Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” jest organizatorem wydarzenia. Zadaniem uczestników będzie przygotowanie tradycyjnego tatara z mięsa (nie tylko z wołowiny), ryb lub tatara wegańskiego.

Regulamin konkursu i formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie Szlaku Kulinarnego Smaki Powiatu Poznańskiego”. Zgłoszenia należy przesyłać **do dnia 27 stycznia br. włącznie** na adres kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl. Na laureatów czekają nagrody o łącznej wartości 2 000 złotych ufundowane przez sponsorów: Rzeźnictwo Zyguła Zbąszynek Sp. z o. o. Sp. K. oraz sklep Bela Mesa z Poznania:

I miejsce – voucher o wartości 400 złotych do Delikatesów Mięsnych Zyguła, voucher o wartości 500 złotych do sklepu Bela Mesa

II miejsce – voucher o wartości 300 złotych do Delikatesów Mięsnych Zyguła, voucher o wartości 300 złotych do sklepu Bela Mesa

III miejsce – voucher o wartości 200 złotych do Delikatesów Mięsnych Zyguła, voucher o wartości 100 złotych do sklepu Bela Mesa.

Laureaci otrzymają także vouchery ufundowane przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie upoważniające do udziału w warsztatach z przygotowywania kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej.

Organizatorzy przewidują również **dwa wyróżnienia** – vouchery o wartości 100 złotych do Delikatesów Mięsnych Zyguła oraz upominki od sklepu Bela Mesa.

W poniedziałek, 31 stycznia br. od godz. 15.00 w restauracji Stara Osada w Wiórku (gm. Mosina), uczestnicy konkursu będą przygotowywać swoje popisowe dania i serwować tatary konkursowe z mięsa wołowego przekazanego przez sponsora Rzeźnictwo Zyguła na zastawie z oferty Bela Mesa. Oprócz nagród, jury konkursowe przyzna tytuły za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Tatara” potrawom przygotowanym przez uczestników z powiatu poznańskiego.

Konkurs realizowany jest w ramach akcji "Potrawa/-produkt miesiąca” organizowanej przez Instytut Skrzynki, gdzie w styczniu króluje wspomniany tatar, charakterystyczny dla polskiej kuchni karnawałowej. My chcemy poznać jak przygotowuje się dziś tatara w powiecie poznańskim i Wielkopolsce.

Współorganizatorem konkursu jest restauracja Stara Osada z Wiórka, która dla swoich gości przygotowała z tej okazji ofertę specjalną w dniach 29-31 stycznia br., tj. „Trzy dni dla pożeraczy tatarów”: klasycznego tatara wołowego, podawanego z wysublimowanymi dodatkami w cenie promocyjnej 22,00 złote oraz coś dla miłośników wegetariańskich przygód kulinarnych - tatara z suszonych pomidorów i kaszy jaglanej. Absolutne niebo w gębie. Ten tatar podawany w towarzystwie sezonowych warzyw, pieczywem na płatkach owsianych wypieczonym na białym serze twarogowych - to trzeba spróbować! Tatar wegański również w cenie promocyjnej 22,00 złote – dodaje.

Konkurs odbywa się przy współpracy Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy, Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej oraz Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Jan Grabkowski Starosta Poznański.

Akcja ma na celu promocję tradycji przygotowywania i podawania potrawy o nazwie „tatar” oraz odkrywanie

dawnych receptur i nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w Instytucie Skrzynki.

Przygotował: Instytut Skrzynki