

Najlepszy smak tataru w powiecie poznańskim i nie tylko

Aż 15 restauracji z Poznania i powiatu poznańskiego zmierzyło się z przygotowaniem tatarów tradycyjnych - z mięsa wołowego, rybnych oraz wegańskich. Kapituła konkursowa stanęła przed apetycznym zadaniem zdegustowania ok. 30 przysmaków. Uczestnicy przygotowali różne wariacje tego dania - wszak ogranicza nas tylko wyobraźnia! Z liczną reprezentacją tradycyjnych tatarów wołowych w szranki stanęły m.in. tatar z jelenia, tuńczyka, łososia, troci wędrownej, wafli ryżowych, pomidorów i arbuza, suszonych pomidorów czy pieczonych batatów.

W konkursie „Smak Tataru 2022” w kategorii tatarów mięsnych czyli tradycyjnych wołowych i innych przyznano nagrody:

I miejsce – voucher o wartości 400 złotych do Delikatesów Mięsnych Zygula, voucher o wartości 500 złotych do sklepu Bela Mesa otrzymała restauracja Smaczki Maszki w Baranowie za dwie potrawy ex aequo za tatar z grasicy oraz tatar z polędwicy jelenia.

II miejsce – voucher o wartości 300 złotych do Delikatesów Mięsnych Zygula, voucher o wartości 300 złotych do sklepu Bela Mesa otrzymała restauracja Lumiere z Hotelu Edison w Baranowie za tatar tradycyjny z mięsa wołowego

III miejsce – voucher o wartości 200 złotych do Delikatesów Mięsnych Zygula, voucher o wartości 100 złotych do sklepu Bela Mesa otrzymała Szarlotta z Poznania za tatar wołowy z dodatkiem lasu

Laureaci I, II i III miejsca otrzymali także vouchery ufundowane przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie upoważniające do udziału w warsztatach z przygotowywania kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej.

W kategorii Tatarów wegańskich najwyższą ocenę i Wyróżnienie uzyskała restauracja Smaczki Maszki z Baranowa za tatar z arbuza i pomidora – voucher o wartości 100 złotych do Delikatesów Mięsnych Zygula oraz upominki od sklepu Bela Mesa.

W kategorii Tatarów rybnych najwyższą ocenę i Wyróżnienie uzyskała restauracja Lumiere Hotelu Edison za tatara z łososia – voucher o wartości 100 złotych do Delikatesów Mięsnych Zygula oraz upominki od sklepu Bela Mesa.

Certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022- Smak Tataru” przyznano następującym potrawom:

1. Restauracja Eatalia Kamionki za tatara rybnego
2. **Restauracja Adamo z Mosiny za tatara tradycyjnego z mięsa wołowego**
3. Restauracja Lumiere z Baranowa za tatar tradycyjny z mięsa wołowego
4. Restauracja Smaczki Maszki z Baranowa za tatara z grasicy
5. Restauracja Dozo Sushi Bar ze Swarzędza za tatara w łososia
6. Black Angus Steak House z Zalasewa za tatara wegańskiego
7. Restauracja Puszczyk z Puszczykowa za tatara tradycyjnego z mięsa wołowego.

Ponadto Kapituła przyznała dwa wyróżnienia pozaregulaminowe za tatar, które przygotowały restauracja Dozo

Sushi Bar ze Swarzędza za tatar rybny oraz Restauracja L33 z Poznania za Tatar tradycyjny z mięsa wołowego.

Oceną przygotowanych dań zajęła się kapituła konkursowa w składzie:

- Marek Gąsiorowski – Prezes Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska
- Dawid Łagowski – szef kuchni
- Janusz Łakomic – Prezes Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku
- Jacek Marcinkowski - Ogólnopolski Cech Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy w Poznaniu
- Jakub Pindych - Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna
- Przemysław Teclaw – Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- Bartosz Muzalewski – właściciel restauracji Stara Osada, współorganizator konkursu.

Podczas wydarzenia do Szlaku Kulinarneho „Smaki Powiatu Poznańskiego” przyjęta została restauracja Stara Osada w Wiórku. Nastąpiło uroczyste wręczenie certyfikatu oraz tabliczki znamionowej członka szlaku, które będą eksponowane w tej restauracji. Szlak Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego” to sieć rekomendowanych miejsc i wydarzeń związanych z kulturą kulinarną regionu. Te różnorodne punkty łączy zwykle jedna, najważniejsza cecha. Pasja ludzi, dzięki którym znalazły się one na tej interaktywnej mapie. Każdy z przystanków na tym szlaku jest miejscem z osobną opowieścią. Informacje o członkach szlaku znaleźć można na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Konkurs realizowany był 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.

Konkurs odbył 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.



oraz odkrywanie
gastronomicznego

Przygotował: Instytut Skrzynki

Instytut Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego to nowo powołana powiatowa instytucja kultury, która swoją siedzibę ulokowała w rewitalizowanym obecnie Dworze w Skrzynkach. Oprócz ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego, działać będzie Centrum Dziedzictwa Kulturowego

i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego. Otwarcie obiektu nastąpi w drugiej połowie roku 2022. Podstawowym celem statutowym Instytutu jest promocja kultury centralnej części Wielkopolski, tworzenie, ochrona różnorodnych jej wartości i udostępnianie dóbr kultury oraz prowadzenie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w formie ośrodka badań i dokumentacji w dziedzinie kultury i kulinariów, a także prowadzenie Szlaku Kulinarnego Powiatu Poznańskiego.