

Katarzyna Bosacka jurorem konkursu „Na Wielkanocnym Stole 2023”

Katarzyna Bosacka
jurorem konkursu
„Na Wielkanocnym Stole 2023”

oraz gościem

JARMARKU WIELKANOCNEGO w Szreniawie

Katarzyna Bosacka - ekspert kulinarny i promotorka zdrowej żywności zasiądzie w kapitule tegorocznej edycji konkursu na najsmaczniejsze potrawy wielkanocne, organizowanego przez Instytut Skrzynki.

Wydarzenie odbędzie się 2 kwietnia 2023 r. na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie w ramach corocznego „Jarmarku Wielkanocnego”, jednego z wyjątkowych wydarzeń na Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”. Podczas eventu fani Katarzyny Bosackiej będą mogli zakupić jej najnowszą książkę „Obiad za mniej niż pięć złotych na osobę” z autografem autorki, która przekonuje, że tani obiad to nie tylko kartoflanka na smalcu czy makaron ze śmietaną. Można gotować smacznie, różnorodnie i tanio, trzeba tylko wiedzieć jak! Zupa orzechowa, jagodowe leniwe, kurczak po koreańsku, pierogi lwowskie, aromatyczne curry, zaskakujący koreański makaron ze smażonym ogórkiem i sezamem to tylko kilka przykładów ze 100 przepisów opracowanych przez Katarzynę Bosacką specjalnie na potrzeby tej książki. Jak dodaje sama autorka - *nie ma takiej pozycji na rynku! Nie ma książki tak różnorodnej - wiele przepisów dla mnie samej było kulinarnym odkryciem. Zarówno mięsożercy jak i wegetarianie, a nawet weganie, znajdą w niej coś dla siebie - wystarczy nieznacznie zmodyfikować przepisy.*

W konkursie „Na Wielkanocnym Stole 2023” mogą brać udział restauracje, kawiarnie, cukiernie oraz inne podmioty gastronomiczne, producenci i wytwórcy oraz koła gospodyń wiejskich z całej Wielkopolski. Organizator zachęca także obywateli Ukrainy zamieszkujących obecnie na terenie województwa wielkopolskiego do zgłaszania ciast, np. pasek czy syrników oraz przekąsek mięsnych charakterystycznych dla ich rodzimego regionu. Zgłoszenia wielkanocnych wypieków oraz mięsów można przysyłać do 31 marca br.

Szczegółowe informacje dotyczące konkursu dostępne są na stronach www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz www.instytutskrzynki.pl.

Przygotował: Instytut Skrzynki