

Konkurs regionalny „Smak Tatar 2023”

Przedmiotem konkursu „Smak Tatar 2023” jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych potraw w następujących kategoriach:

- Tatar tradycyjny z mięsa wołowego
- Tatar rybny
- Tatar wegański.

Kto może uczestniczyć w konkursie i jak się zgłosić?

W konkursie mogą uczestniczyć restauracje oraz inne obiekty gastronomiczne z Wielkopolski, które do dnia 3 lutego br. prześlą zgłoszenia konkursowe zawierające szczegółowy opis składników i sposobu przygotowania dań konkursowych (tatarów) na adres kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl. Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są poniżej. Każdy uczestnik może zgłosić maksymalnie 3 rodzaje tatarów (po jednym z każdej kategorii). Członkowie kapituły konkursowej sprawdzą przesłane karty zgłoszeń pod względem zgodności z regulaminem oraz ocenią merytoryczną zawartość tych zgłoszeń i dokonają ostatecznego wyboru uczestników finału konkursu. W dniu 8 lutego zgłaszający otrzymają od organizatora informację o zakwalifikowaniu się do konkursu oraz zaproszenie do udziału w finale konkursu. W kapitule zasiadać będą eksperci kulinarni, m.in. dziennikarka Katarzyna Bosacka – promotorka zdrowej żywności.

Gdzie odbywa się konkurs?

W dniu konkursu, tj. 13 lutego 2023 r. zespoły konkursowe wraz z oryginałami kart zgłoszenia potraw powinny stawić się w godz. 11.00 – 12.00 w miejscu odbywania się konkursu tj. sali świetlicy Stara Hydra; ul. Podleśna 12; 61-160 Wiórek (tuż obok restauracji Stara Osada), gdzie przygotują min. 5 porcji degustacyjnych. Organizatorzy zapewniają stół i miejsce do przygotowania gotowych potraw dla osoby/zespołów (maksymalnie 2 osoby) dla każdego uczestnika konkursu. Ocena potraw zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 12.30-16.30. Kolejność oceniania zgłoszonych potraw będzie losowa.. Ocena będzie miała charakter jawny.

Jakie nagrody czekają na laureatów?

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez Przewodniczącego Kapituły lub osobę przez niego wyznaczoną w dniu 13 lutego 2023 r. ok. godz. 17-18.00 w Restauracji Stara Osada w Wiórku.

Wszyscy uczestnicy Konkursu za poddane do oceny potrawy ubiegają się o Grand Prix oraz trzy miejsca (I, II i III) w każdej z kategorii oraz nagrody:

W Kategorii Tatar tradycyjny z mięsa wołowego:

• **GRAND PRIX - „Smak Tatar 2023”:**

- nagroda finansowa w wysokości 300 złotych;
- voucher na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki
- voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 300 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- zestaw piw z Browaru Szreniawa

• **1 miejsce - „ Smak Tatar 2023”**

- nagroda finansowa w wysokości 100 złotych
- voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 250 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie

- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

- **2 miejsce - „ Smak Tatar 2022”**

- voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 200 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

- **3 miejsce - „ Smak Tatar 2022”**

- voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 150 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

W Kategorii Tatar rybny:

- **GRAND PRIX - „Smak Tatar 2023”**

- nagroda finansowa w wysokości 300 złotych;
- voucher na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego
- zestaw piw z Browaru Szreniawa

- **1 miejsce - „ Smak Tatar 2023”**

- nagroda finansowa w wysokości 100 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

- **2 miejsce - „ Smak Tatar 2022”**

- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

- **3 miejsce - „ Smak Tatar 2022”**

- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

W Kategorii Tatar wegański :

- **GRAND PRIX - „Smak Tatar 2023”**

- nagroda finansowa w wysokości 300 złotych;
- voucher na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

- zestaw piw z Browaru Szreniawa

• **1 miejsce - „ Smak Tatar 2023”**

- nagroda finansowa w wysokości 100 złotych

- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie

- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

• **2 miejsce - „ Smak Tatar 2022”**

- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie

- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego

• **3 miejsce - „ Smak Tatar 2022”**

- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie

- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

Fundatorami nagród w konkursie są:

- Instytut Skrzynki
- Rzeźnictwo ZYGUŁA Zbąszynek
- Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy
- Browar Szreniawa
- Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- Powiat Poznański

Organizatorzy przewidują również możliwość przyznania oraz ufundowania dodatkowych wyróżnień i nagród pozaregulaminowych.

Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o wyróżnienia - certyfikaty (dyplomy) z tytułem „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Smak Tatar”.

Organizatorzy konkursu

Organizatorem Konkursu jest **Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego z siedzibą w Skrzynkach, pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki;**

Współorganizatorem konkursu jest **Restauracja Stara Osada w Wiórku**, przy ul. Poznańskiej 30; 61-160 Wiórek, członek Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”.

Konkurs odbywa się przy współpracy:

- Instytutu Zootechniki – Państwowego Instytutu Badawczego z siedzibą w Krakowie
- Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy z siedzibą w Poznaniu,
- Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska z siedzibą w Poznaniu
- Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej z siedzibą w Poznaniu
- Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu.
- Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek
- Browaru Szreniawa z siedzibą w Szreniawie
- Sieci Culinary Heritage Europe
- Sklepu Bela Mesa z Poznania

Konkurs odbywa się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Cel konkursu

Konkurs regionalny **„Smak Tatar 2023”** jest imprezą kulinarną, która ma na celu: promocję tradycji przygotowywania i podawania potrawy/przekąski o nazwie „Tatar”; odkrywanie i poznawanie dawnych receptur oraz współczesnych inspiracji tradycją; nagradzanie autorów/twórców kulinarnych oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne w Instytucie Skrzynki.

Konkurs na certyfikat: **„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego”** ma na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów, potraw regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z terenu powiatu poznańskiego oraz nagradzanie i promowanie ich wytwórców. Konkurs ma charakter cykliczny i odbywa się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą odbywających się na terenie aglomeracji poznańskiej w tym powiatu poznańskiego. Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie Konkursu będą w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie www.smakpowiatupoznanskiego.pl.

Więcej informacji w Regulaminie konkursu.

Zapraszamy!

Do pobrania:

[Regulamin konkursu.pdf \[482 KB\]](#)

[Formularz zgłoszeniowy.docx \[29 KB\]](#)

Przygotował: Instytut Skrzynki