

Komunikat prasowy Instytutu Skrzyńki z dnia 18.01.2022 r.

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

Ogłaszamy styczeń miesiącem tataru! Z tej okazji organizujemy konkurs „Smak tataru 2022”. Zapraszamy do udziału restauracje i koła gospodyń wiejskich z całej Wielkopolski – zachęca Jan Babczyszyn, p.o. Dyrektora Instytutu Skrzyńki, powiatowej instytucji kultury, która jest organizatorem wydarzenia. Zadaniem uczestników będzie przygotowanie tradycyjnego tataru z mięsa (nie tylko z wołowiny), ryb lub tataru wegańskiego.

Regulamin konkursu i formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl. 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 Mięśnych Zyguła, voucher o wartości 500 złotych do sklepu Bela Mesa

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

III miejsce – voucher o wartości 200 złotych do Delikatesów Mięśnych 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 kielbasy białej parzonej wielkopolskiej.

Organizatorzy przewidują również **dwa wyróżnienia** – vouchery o wartości 100 złotych do Delikatesów Mięśnych 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 tataru 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 Tataru” potrawom przygotowanym przez uczestników z powiatu poznańskiego.

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

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 tataru wołowego, podawanego z wysublimowanymi dodatkami w cenie promocyjnej 22,00 złote oraz coś dla miłośników wegetariańskich przygód kulinarnych - tataru 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!* –

Instytut Skrzyńki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki. Adres do korespondencji: ul. Słowackiego 8/IV piętro. pok. 421, 60-823 Poznań

zachęca Bartosz Muzalewski, właściciel restauracji Stara Osada. - *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 Kulinarne w Instytucie Skrzyńki.

Przygotował: Instytut Skrzyńki

Osoba do kontaktu:

Liliana Kubiak

e-mail: liliana.kubiak@instytutskrzyńki.pl

tel. 451 152 795

Wywiady:

Jan Babczyszyn;

tel.: 519 356 043

Instytut Skrzyńki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki. Adres do korespondencji: ul. Słowackiego 8/IV piętro. pok. 421, 60-823 Poznań

Instytut Skrzyńki - 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 Skrzyńkach. Oprócz ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego, działać będzie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne 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 Kulinarne w formie ośrodka badań i dokumentacji w dziedzinie kultury i kulinariów, a także prowadzenie Szlaku Kulinarne Powiatu Poznańskiego.

Instytut Skrzyńki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki. Adres do korespondencji: ul. Słowackiego 8/IV piętro. pok. 421, 60-823 Poznań