

Komunikat prasowy Instytutu Skrzynki z dnia 24.01.2023 r.

## Regionalny konkurs kulinarny „Smak Tatar 2023”

**Tatar tradycyjny z mięsa wołowego, rybny oraz wegański będą przedmiotem konkursu „Smak Tatar 2023” organizowanego przez Instytut Skrzynki – samorządową instytucję kultury, która zajmuje się m.in. promocją dziedzictwa kulturalnego i kulinarnego Wielkopolski, w szczególności powiatu poznańskiego. W kapitule zasiadać będą eksperci kulinarni, m.in. dziennikarka Katarzyna Bosacka – promotorka zdrowej żywności.**

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](mailto:kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl). Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie [www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl). 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 dniu konkursu, tj. 13 lutego 2023 r. zespoły konkursowe powinny stawić się w sali świetlicy Stara Hydra, przy ul. Podleśnej 12, 61-160 Wiórek (tuż obok restauracji Stara Osada), gdzie przygotują min. 5 porcji degustacyjnych pod czujnym okiem Kapituły Konkursowej. Jeszcze tego samego dnia zostaną ogłoszone wyniki, a laureaci otrzymają nagrody, m.in. nagrody finansowe, vouchery na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki, voucher do wykorzystania w sklepach Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek, vouchery na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego oraz zestawy piw z Browaru Szreniawa.

**Dlaczego tatar jest tak ważnym elementem kuchni regionalnej?** *Tatar to niekwestionowany król polskich przystawek, choć to Francję uważa się za pioniera w jego przygotowaniu, a za pierwszych twórców - tatarskich wojowników biorących udział w najazdach na Europę. Legenda może być jednak nieporozumieniem – Tatarzy prawdopodobnie wkładali cienkie plastry mięsa pod siodła, by natłuścić skórę wierzchowca w celu uniknięcia otarć, a nie w celach kulinarnych. Być może nazwa pochodzi od sosu tatarskiego, którego właśnie francuscy szefowie kuchni dodawali do siekanej wołowiny. – opowiada Jan Babczyszyn, dyrektor Instytutu Skrzynki. – Niemniej tradycyjny tatar wołowy, z korniszonami, cebulką i żółtkiem jaja kurzego w tradycji kulinarnej naszego kraju, zwłaszcza Wielkopolski, jest jednym ze sztandarowych karnawałowych przysmaków. Jak każda kuchnia, kuchnia polska także idzie z duchem czasów: restauratorzy oferują także tatarry rybne i*

### Instytut Skrzynki

*wegetariańskie, które trafiają w gusta gości. Szukamy więc tych szefów kuchni, którzy sięgają po najlepsze odstony tradycji albo właśnie ją tworzą. – dodaje.*

Relacja zdjęciowa oraz wyniki konkursu zostaną zamieszczone na stronie [www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) oraz [www.instyutskrzynki.pl](http://www.instyutskrzynki.pl).

Organizatorem konkursu jest Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego. Współorganizatorem konkursu jest Restauracja Stara Osada w Wiórku. 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.

Przygotował: Instytut Skrzynki

*Osoba do kontaktu/wywiady: Liliana Kubiak*

[liliana.kubiak@instyutskrzynki.pl](mailto:liliana.kubiak@instyutskrzynki.pl)

tel. 451 152 795

Instytut Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego 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 pierwszej połowie 2023 roku. 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.

---

### **Instytut Skrzynki**

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego

Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instyutskrzynki.pl

NIP 777-337-36-75 REGON 388887726

[www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) | [www.instyutskrzynki.pl](http://www.instyutskrzynki.pl) | [www.dworskrzynki.pl](http://www.dworskrzynki.pl)