

Komunikat Instytutu Skrzyńki z dnia 13.02.2023 r.

Gdzie zjesz najlepszy tatar w Wielkopolsce? Znamy wyniki regionalnego konkursu kulinarnego

Tatar wołowy w serowym tacos, tatar z grzybów, z wafli ryżowych lub wegański, który wyglądem przypomina tradycyjny befszyk wołowy – to tylko kilka z 18 propozycji potraw, jakie zaprezentowali uczestnicy regionalnego konkursu kulinarnego 13 lutego br. w Wiórku (gm. Mosina). Tatar tradycyjne z mięsa wołowego, rybne oraz wegańskie były przedmiotem konkursu „Smak Tatara 2023” organizowanego przez Instytut Skrzyńki – samorządową instytucję kultury, która zajmuje się m.in. promocją dziedzictwa kulturalnego i kulinarnego Wielkopolski, w szczególności powiatu poznańskiego. W kapitule zasiadali eksperci kulinarni, m.in. dziennikarka Katarzyna Bosacka. Działaniom 10 zespołów, które przeszły przez eliminacje konkursu do etapu finałowego, przyglądał się także Starosta Poznański Jan Grabkowski, który objął wydarzenie patronatem honorowym. Dania prezentowane były na wyjątkowej zastawie z oferty Bela Mesa.

Kapituła Smaku oceniła poziom Konkursu jako bardzo wysoki. Po degustacji Kapituła postanowiła przyznać:

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego Smak Tatara 2023” otrzymali:

- Marcin Deckert Andrii Milenko Restauracja Eatalia z Kamionek za Tatar z zasalanego i marynowanego ogórka z cebulką czerwoną oraz Tatar Wołowy
- Ewa Michalska Kucharz Osobisty z Puszczykowa za Tatar z wołowiny oraz Tatar z wędzonego łososia
- Kamil Kempa i Alina Shulzhenko Smaczki Maszki Restaurant & Wine z Baranowa za Tatar z wędzonej polędwicy wołowej i Tatar z krewetek oraz Tatar z prawdziwka
- Martyna Polak Planeat Sp. z o.o. Producent roślinnych mięs z Mosiny za Tradycyjny polski tatar wegański.

W konkursie regionalnym „Smak Tatara 2023” przyznano następujące wyróżnienia i miejsca:

1. W kategorii Tatar Tradycyjny z mięsa wołowego:

Instytut Skrzyńki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzyńki.pl
NIP 777-337-36-75 REGON 388887726
www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzyńki.pl | www.dworskrzyńki.pl

Grand Prix: Jakub Pietraszak, Livio Marino Restauracja Marino Bistrot Włoska Kuchnia & Wino z Poznania za Tatar wołowy w tacosie z Grana Padano/frytowane żółtko/sos tonnato, otrzymali nagrody:

- nagrodę finansową w wysokości 300 złotych
- voucher o wartości 500 złotych 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 Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

I miejsce: Paweł Ludek Restauracja "Olenderskie smaki" "Kompleks Olandia" z Prusimia za Befszytk tatarski na surowo, otrzymał nagrody:

- nagrodę finansową w wysokości 100 złotych
- voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 250 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

II miejsce: Ewa Michalska Kucharz Osobisty z Puszczykowa za Tatar z wołowiny otrzymała nagrody:

- voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 200 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

III miejsce: Kamil Kempa Alina Shulzhenko Smaczki Maszki Restaurant & Wine z Baranowa za Tatar z wędzonej polędwicy wołowej otrzymali nagrody:

- voucher od Rzeźnictwa ZYGUŁA Zbąszynek w wysokości 150 złotych;
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie;
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

Wyróżnienia otrzymali:

- Marcin Deckert Andrii Milenko Restauracja Eatalia z Kamionek za Tatar wołowy

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@instytutskrzynki.pl
NIP 777-337-36-75 REGON 388887726
www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl

- Konrad Kistela Mukesh Bhandari Restauracja "Zmyślona" w hotelu Trzy Jeziora z Wielenia za Tatar siekany z polędwicy wołowej
- Bartek Migdalski Biały Dom Henlex z Poznania za Tatar wołowy.

2. W kategorii Tatar Rybny:

Grand Prix: Konrad Kistela Mukesh Bhandari Restauracja "Zmyślona" w hotelu Trzy Jeziora z Wielenia za Tatar z wędzonego pstrąga z musem z czosnku i pietruszki otrzymali:

- nagrodę finansową w wysokości 300 złotych
- voucher o wartości 500 złotych na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

I miejsce: Kamil Kempa Alina Shulzhenko Smaczki Maszki Restaurant & Wine z Baranowa za Tatar z krewetek otrzymali:

- nagrodę finansową w wysokości 100 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

II miejsce: Bartek Migdalski Henlex Biały Dom z Poznania za Tatar z łososia otrzymał:

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

III miejsce: Ewa Michalska Kucharz Osobisty z Puszczykowa za Tatar z wędzonego łososia otrzymała nagrody:

- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

Wyróżnienie otrzymała Dagny Grądzka-Jurasz Restauracja Linie w Ogniu z Lwówka za Śledziową tatarską strzałę.

3. W kategorii Tatar Wegański

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@instytutskrzynki.pl
 NIP 777-337-36-75 REGON 388887726
 www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl

Grand Prix: Marcin Deckert Andrii Milenko Restauracja Eatalia z Kamionek za Tatar z zasalanego i marynowanego ogórka z cebulką czerwoną otrzymali nagrody:

- nagrodę finansową w wysokości 300 złotych
- voucher o wartości 500 złotych na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

I miejsce: Martyna Polak Planeat Sp. z o.o. Producent roślinnych mięs z Mosiny za Tradycyjny polski tatar wegański otrzymała:

- nagrodę finansową w wysokości 100 złotych
- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

II miejsce: Konrad Kistela Mukesh Bhandari Restauracja "Zmyślona" w hotelu Trzy Jeziora z Wielenia za Tatar z wędzonego pomidora z salsą z awokado otrzymali:

- voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

III miejsce: Kamil Kempa Alina Shulzhenko Smaczki Maszki Restaurant & Wine z Baranowa za Tatar z prawdziwka otrzymali:

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

Wyróżnienie otrzymał Paweł Powroźnik Restauracja "P jak Pysznie" z Kępna za Tatar z wafli ryżowych.

Relacja zdjęciowa oraz wyniki konkursu dostępne są na stronach [Szlaku Kulinarneho „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#) oraz [Instytutu Skrzynki](#).

Organizatorem konkursu jest Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarneho Powiatu Poznańskiego. Współorganizatorem konkursu jest Restauracja Stara Osada w Wiórku. Konkurs odbył się przy współpracy: Instytutu Zootechniki – Państwowego Instytutu Badawczego z siedzibą w Krakowie, Ogólnopolskiego

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarneho Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl
NIP 777-337-36-75 REGON 388887726
www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl

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.

Przygotował: Instytut Skrzynki/Liliana Kubiak

Instytut Skrzynki

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

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

NIP 777-337-36-75 REGON 388887726

www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl