

Ponad 90 restauracji wzięło udział w programie Polskie Skarby Kulinarne

data aktualizacji: 2020.01.10



Ponad 90 restauracji, 95 szefów kuchni, 100 tradycyjnych polskich dań w nowoczesnej odsłonie - firma Makro Polska podsumowała ubiegłoroczny program Polskie Skarby Kulinarne.

Celem projektu było udowodnienie, że kuchnia polska nie ogranicza się jedynie do pierogów, żurku czy schabowego. Zalicza się do niej również śledź marynowany a'la minóg, piramidalne kanapki, szarlotka z jabłek i gruszek, zupa brzadowa oraz czarny makaron z sztykami raka i koprem. Takie właśnie wyjątkowe dania były serwowane w restauracjach biorących udział w programie Polskie Skarby Kulinarne. Szlak wiódł przez ponad 90 lokali Zakopanego i Podhala, Warszawy, Krakowa, Trójmiasta i Pomorza oraz Wrocławia i Dolnego Śląska.

Do współtworzenia historii kulinarnych firma zaprosiła blisko 95 szefów kuchni. Podczas pięciu spotkań warsztatowych wspólnie odtworzyli oni na nowo ponad 100 dań, które znalazły się w kartach menu restauracji. Sięgnęli do zapomnianych receptur z książek kulinarnych Marii Ochorowicz-Monatowej, Lucyny Ćwierczakiewiczowej, Marie Rosnack, Wiktora Kulerskiego czy zapisków szefów kuchni hotelu Europejskiego. Inspirując się przepisami i technikami gotowania dawnych

kuchmistrzów, stworzyli nowoczesne odsłony potraw kuchni polskiej.

Szefowie nie tylko przełożyli na język współczesnej gastronomii dawne przepisy, ale również uzupełnili je o charakterystyczne smaki kuchni regionalnych. W taki oto sposób przepis na klasyczną golonkę przekształcił się w popularny przysmak Pomorza – golonkę po pomorsku podawaną z krokietem z kapustą i grzybami, kminkiem i koncentratem pomidorowym. Dawna receptura na omlet przemieniła się w ulubiony przysmak królowej Marysienki Sobieskiej – lekko zasmażony, puszysty i sycący w wersji słodkiej lub wytrawnej.

W ramach programu sieć hurtowni zorganizowała także cztery Historyczne Stoły Kulinarne, będące inauguracją szlaków. Podczas wydarzeń czołowi przedstawiciele branży gastronomicznej degustowali historyczne dania w nowoczesnej odsłonie, przygotowane przez ambasadorów programu. Cykl prestiżowych wydarzeń branżowych poświęcony regionalnej kuchni polskiej otrzymał m.in. honorowe Partnerstwo Miasta Zakopane oraz Partnerstwo Miasta Stołecznego Warszawa.

W ubiegłym roku firma Makro Polska zorganizowała drugą edycję Tygodnia Kuchni Polskiej, podczas którego lokale z całego kraju wprowadzają specjalne menu inspirowane kuchnią polską. W ramach zeszłorocznej akcji w kartach dań wyselekcjonowanych restauracji pojawiły się biało-czerwone dania. W ten sposób zaprosiły one gości do kulinarnej celebracji rocznicy odzyskania niepodległości przez Polskę. Lista lokali biorąca udział w szlaku kulinarnym dostępna jest na stronie www.polskieskarby.pl.

Celem programu Polskie Skarby Kulinarne, prowadzonego przez Makro Polska, jest zwiększenie świadomości Polaków na temat kulinarnej tradycji naszego kraju. Projekt obejmuje m.in. materiały edukacyjne i warsztaty kulinarne, podczas których szefowie kuchni, kucharze i restauratorzy poszerzają swoją wiedzę, odkrywają historyczne receptury i uczą się je interpretować, by móc wprowadzić je do restauracyjnych kart.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/ponad-90-restauracji-wzielo-udzial-w-programie-pol,59944>