

Ugotują krzyżackie jadło



[1]

6 drużyn kucharzy zmierzy się w tym roku w konkursie kulinarnym o Chochlę Prezydenta Miasta Torunia. Rywalizacja odbędzie się już w sobotę, 9 kwietnia o godz.14.00, podczas kolejnej edycji Toruńskiego Festiwalu Smaków w Centrum Targowym PARK przy ul. Bydgoskiej.

Wśród startujących w konkursie drużyn cztery są z Torunia. Szefowie kuchni będą się zmagać z przepisami z XV wieku. Do stworzenia konkursowych potraw zainspirować ich miały przygotowane przez organizatorów historyczne, krzyżackie receptury.

W szranki staną w tym roku:

- **Restauracja Bistro Klonowica** (szef kuchni Michał Żulewski)

Danie: *szczupak po polsku*

- **Restauracja Gessler "U kucharzy"** (Sławomir Opałka, Jakub Cyranowicz, Dorota Swobodzińska)

Danie: *marynowany udziec barani z sosem śmietanowym i krokusem podany z pure z ciecierzycy i młodymi marchewkami w kąpieli miodowo imbirowej*

- **Restauracja Hanza Pałac Rulewo** (Mateusz Malej, Mariusz Flatau)

Danie: *baranek po polsku podany na konfiturze z czerwonej cebuli w towarzystwie piernikowego puree, marynowanej rzodkiewki i sosu imbirowo szafranowego*

- **Restauracja Jan Olbracht Browar Staromiejski** (szef Kuchni Marcin Drażkowski, kucharz Jarosław Majewski)

Danie: *piesz z gęsi w sosie piernikowym z dodatkiem wiśni, podana z buraczanym pęczakiem*

- **Restauracja "U Flisaka"** (szef kuchni Bartłomiej Witkowski, Maciej Różański)

Danie: *kacze udo z piernikiem i imbirem*

Ugotują krzyżackie jadło

Opublikowano na www.um.torun.pl (<https://www.um.torun.pl>)

• **Restauracja Vistula Hotel Świecie** (Mateusz Bareja, Maciej Jeszka)

Danie : *szczupak po polsku na pure z grochu i maślanym bobem z aksamitnym sosem cebulowym*

Biorący udział w konkursie muszą przygotować 5 talerzy konkursowej potrawy (cztery dla jury oraz talerz pokazowy) oraz porcje degustacyjne dla publiczności. Jury oceniać będzie w skali 1 do 10:

- prezentację potrawy z omówieniem historycznej receptury i przedstawieniem sposobu jej wykonania
- smak potrawy
- estetykę podania
- twórcze wykorzystanie inspiracji historycznej

Zwycięzcy otrzymają specjalną statuetkę, a nagrodami będą także vouchery na posiłek do najlepszych restauracji.

Dwudniowy **Toruński Festiwal Smaków** w CT PARK (9-10 kwietnia w godz.10.00-17.00), połączony z **Targami Turystycznymi "Wypoczynek"**, będzie okazją do skosztowania i kupienia zdrowej żywności, produkowanej metodami tradycyjnymi przez producentów z całej Polski. Na stoiskach znajdziemy smaczne wędliny, sery, pieczywo, nabiał, przetwory, słodczyce, a także nalewki, soki, miody i oleje. Nie zabraknie też degustacji gotowych potraw regionalnych.

Odnosińki:

[1] https://www.um.torun.pl/sites/default/files/krzyzacy_gotowanie.jpg