

Targi aż ślinka cieknie!

To będzie kulinarna podróż po każdym zakątku Polski. Smaki Regionów, czyli wielka uczta pod znakiem tradycyjnej i ekologicznej żywności, już w ten weekend na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

To już kolejna edycja tej gastronomicznej imprezy. W tym roku można będzie odwiedzić ponad 190 wystawców ze smakołykami charakterystycznymi dla rozmaitych regionów kraju. To świetna okazja na spróbowanie nowych potraw i poznanie lokalnych smaków.

Na targach pojawią się najlepsi producenci naturalnej żywności, wyrabianej wedle tradycyjnych receptur. Pyszne wędliny, sery, przetwory bez dodatków chemicznych. Naturalne soki, miody, konfitury czy nalewki – w jednym miejscu można skosztować pyszności z całej Polski.

Pokazy gotowania i szefowie kuchni

Czymże byłyby te targi bez wspólnego gotowania, wymieniania się przepisami i degustacji? Na Scenie Kulinarnej przez cały weekend odbywać się będą pokazy gotowania, gdzie będzie można podejrzeć, jak to robią najlepsi kucharze w kraju. Gościem specjalnym będzie Łukasz Konik, m.in. juror w programie Junior MarsterChef.

Jeśli kuchnia polska, to oczywiście kapusta i bigos. W sobotę, 2 października, czekać będzie wielki garnek tej kultowej potrawy, którą każdy ze zwiedzających będzie mógł się poczęstować. Wystawcy pokażą jednak, że nie tylko mięsnymi potrawami stoi polska kuchnia. Pojawią się też specjały pochodzenia roślinnego, pozyskiwane z ekologicznych upraw. Wszystko to, aby pokazać, że tradycyjna kuchnia wcale nie musi być nudna.

Atrakcje dla całej rodziny

Poza degustacjami smakołyków, czekają też atrakcje dla najmłodszych. Dzieci będą mogły się poczuć jak prawdziwi piekarze na stoisku mini-piekarni. Każde z nich wyrobi ciasto, przyozdobi i wypieczę własną bułeczkę, którą zabierze do domu (lub spałaszuje na miejscu!). Oprócz tego czekają na nie warsztaty na temat ekologii i zdrowego odżywiania, gry i zabawy.

Perły i medale dla najlepszych

Punktem kulminacyjnym targów będzie finał konkursu o Medal Targów Smaki Regionów. Nagrodzeni zostaną wystawcy, których produkty istotnie wyróżniają się na tle innych pod kątem jakości, walorów smakowych i poszanowania tradycyjnych receptur. Uroczysta gala odbędzie się w niedzielę, 3 października, o godz. 12:00 (paw. 3A). Tego dnia o godz. 13:00 rozstrzygnięty zostanie plebiscyt Perły Nasze Kulinarne Dziedzictwo (Igllica).



Jesień zacznie się w Poznaniu

Smakom Regionów towarzyszyć będzie Jesienny Targ Ogrodniczy, na którym spotkają się głównie lokalni producenci i dystrybutorzy roślin, narzędzi i dekoracji ogrodowych. Zakupić będzie można drzewa i krzewy owocowe i ozdobne, elementy dekoracyjne do domu i ogrodu, cebule roślinne, nasiona traw, warzyw, narzędzia do pracy w ogrodzie, małą architekturę krajobrazu, nawozy, podłoża, elementy nawadniania, rośliny doniczkowe, produkty regionalne, okazjonalne i hand made.

Co, gdzie, kiedy?

Targi Smaki Regionów trwają od soboty do poniedziałku (2-4.10), Jesienny Targ Ogrodniczy - w sobotę i niedzielę (2-3.10) w godz. 10:00-18:00 (w poniedziałek Smaki Regionów do 17:00). Imprezy odbędą się w pawilonie 3A, wejście i wjazd od ul. Bukowskiej.

Wstęp na oba wydarzenia jest wolny, trzeba jednak wcześniej pobrać bezpłatny bilet dostępny na platformie www.ToBilet.pl.