



**Bogaty program na scenie kulinarnej, ponad 150 wystawców z 16 regionów Polski, atrakcje i animacje dla dzieci, goście specjalni, Mateusz Gessler oraz inni znakomici kucharze, promocja regionalnych produktów i lokalnych producentów... oto, czym będzie tegoroczna edycja targów Smaki Regionów.**

Targi Smaki Regionów to kulinarne El Dorado pełne oryginalnej i smacznej żywności. Produkty przygotowywane w oparciu o dawne receptury, ekologiczne, zgodne z trendem slow food – tego właśnie mogą spodziewać się goście targow. Warto również pamiętać, że jest to także wydarzenie dla współczesnych, bardzo świadomych konsumentów, przykładających dużą wagę do spożywanych produktów i poszukujących tych, które mają ekologiczne pochodzenie czy też ich produkcja jest potwierdzona certyfikatem.

### **Smaki tradycyjne i regionalne – tego nie znajdziesz w supermarketach**



A czym będą kusić wystawcy tegorocznej edycji? Na pewno nie zabraknie tradycyjnego pieczywa, serów, wędlin, miodów, powideł, rzemieślniczych piw i przyrządzanych według tradycyjnych receptur nalewek oraz wielu innych przysmaków. Odwiedzając targi, koniecznie warto spróbować: kiełbasy polskiej wędzonej z Mazur. To produkt, który jest wpisany na ministerialną listę produktów tradycyjnych, gdyż stanowi element dziedzictwa kulinarnego regionu i jest wytwarzany tradycyjnymi metodami nieprzerwanie od blisko 50 lat.

Receptura kiełbasy pochodzi z byłej masarni „Samopomoc Chłopska” przy Gminnej Spółdzielni Miłomłyn. I choć masarnia już nie istnieje, jej flagowy produkt przetrwał nie tylko próbę czasu, ale także sprostał wymogom gospodarki wolnorynkowej.

Pstrąga, sielawę, jesiotra, suma, leszcza – hodowane w domowej hodowli lub poławiane z najczystszych warmińskich jezior będą kusić zwiedzających nie tylko delikatnie solonym i soczystym smakiem, ale także zapachem, pozyskiwanym za sprawą oryginalnych mieszanek drzew liściastych, których używa się do opalenia pieca wędzarniczego.

Pierniki ze Szlaku Cystersów: to niewątpliwy rarytas dla wszystkich łasuchów. Fakt ten potwierdzają liczne nagrody, które ten regionalny produkt otrzymał. W produkcji ciastek pierwsze skrzypce gra miód lipowy wprost z rodzinnej pasieki, na którym wypieka się ciasto.

Mazowieckie z kolei zaoferuje między innymi przepyszne przetwory owocowe i warzywne jak np. paprykowa salsa z Papryki Przytyckiej znajdującej się na Liście Produktów Tradycyjnych

Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także fantastyczne do deserów wiśnie z rumem czy maliny w syropie.

### **Jakość żywności potwierdzona certyfikatami i nagrodami**

Niezależnie od regionu pochodzenia, wiele produktów wystawianych na targach to wysoka jakość, potwierdzona ekologicznymi certyfikatami czy wpisem na Listę Nazw Produktów Chronionych na terenie Unii Europejskiej lub Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Część z wystawianych produktów bierze udział w konkursie o Medal Targów Smaki Regionów. Kapituła konkursowa będzie oceniać ponad 50 zgłoszonych produktów.

Również podczas targów nastąpi wręczenie głównej nagrody Perły 2018 r. w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” oraz Certyfikatów Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne, które koordynować będzie Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego.

### **Wielkie gotowanie na scenie kulinarnej z Mateuszem Gesslerem**

Na miłośników kielbasy białej parzonej wielkopolskiej z kolei czekać będzie nie lada gratka, bowiem Ogólnopolski Cech Rzeźników, Wędliniarzy, Kucharzy przygotowuje dla nich na scenie kulinarnej pokaz pod nazwą 3 Razy Wielkopolska: Wielkopolscy kucharze i wielkopolskie gotowanie wielkopolskiej białej.

Wystąpienie to przede wszystkim promocja kielbasy białej parzonej wielkopolskiej, która w roku ubiegłym została wpisana na Listę Nazw Produktów Chronionych na terenie Unii Europejskiej.

Szefowie kuchni poznańskich restauracji przygotowują live cooking, który składać się będzie z dwóch etapów: pierwszy etap: przygotowanie kielbasy białej parzonej wielkopolskiej przez Mateusza Biernata – Master Chef Juniora i Józefa Konarczaka, Prezesa OCRWK. Drugi etap: wielkopolscy kucharze przygotowują wariacje kulinarne z wykorzystaniem certyfikowanej w Unii Europejskiej kielbasy białej parzonej wielkopolskiej.



Gościem specjalnym targów Smaki Regionów będzie Mateusz Gessler, kucharz i restaurator, który zarówno w sobotę, jak i niedzielę pojawi się na scenie kulinarnej, by przygotować potrawy regionalne z produktów należących m.in. do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski. Nie zabraknie również pokazów kuchni małopolskiej, a na spragnionych nieco bardziej odległej kuchni regionalnej czekać będą kucharze południowi.

### **Animacje dla dzieci oraz warsztaty edukacyjne**

Warsztaty, animacje, zgadywanki i smaczne przygody czekać będą na targach na najmłodszych gości. A wszystko po to, by poprzez zabawę nauczyć dzieci zdrowych nawyków żywieniowych oraz pokazać, jak różnorodna jest kuchnia polska.

Na zabawę w piekarza do MiniPiekarzki zaprasza Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP. Dzieci odkryją w niej sposoby wypieku tradycyjnymi metodami oraz zobaczą, jakie zboża wchodzi w skład naturalnego pieczywa. Jak zawsze organizatorzy zadbają też o to, aby maluchy wyszły z targów ze swoją ręcznie wyrobioną i upieczoną bułeczką.



Z kolei Stowarzyszenie Polska Ekologia przygotowała na targach wyjątkowe miejsce, w którym królować będą polskie owoce i warzywa. W polskich sadach uprawiane są m.in. jabłka, porzeczki, maliny, wiśnie, borówki, truskawki, agrest czy aronie. Równie kolorowy wybór mają do zaoferowania warzywa, które są tak samo zdrowe. To produkty pełne witamin, przeciwutleniaczy, błonnika i innych cennych składników. O tym, dlaczego warto jeść owoce i warzywa, dlaczego są tak wyjątkowe dowiedzą się dzieci, które odwiedzają strefę edukacyjno-promocyjną.

Jednak nie samą edukacją dziecko żyje, dlatego po nauce przyjdzie również pora na zabawę, na którą zapraszają Animacje dla Dzieci. W programie m.in. owocowe malowanie twarzy, balonowe zoo, zabawy z chustą animacyjną, piramida żywieniowa na wesoło oraz quizy i konkursy z nagrodami.

WSPÓŁORGANIZATOR



PARTNER TARGÓW



PATRONAT HONOROWY



PATRONAT MEDIALNY



### Zainteresowanych przedstawicieli mediów do kontaktu zaprasza:

Anna Szajerska

PR i Promocja MTP

tel. +48 61 869 21 15

kom. 691 033 919

e-mail: [anna.szajerska@mtp.pl](mailto:anna.szajerska@mtp.pl)

[www.smaki-regionow.pl](http://www.smaki-regionow.pl)



## Program wydarzeń

SOBOTA, 29 września 2018				
GODZINA	WYDARZENIE I ORGANIZATOR	MIEJSCE	TARGI	UWAGI
10.00 – 11.00	<b>Piknik Wieprzowy Wielkopolsko-Lubuski</b>	Scena Kulinarna Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
10.00 – 17.00	<b>Minipiekarenka dla dzieci</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP</i>	Ekspozycja Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
10.00 – 17.00	<b>Warsztaty owocowo-warzywne dla dzieci</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie „Polska Ekologia”</i>	Ekspozycja Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
10.00 – 17.00	<b>Animacje dla dzieci</b> <i>Organizator: Animacje-dla-dzieci.pl</i>	Ekspozycja Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
10.00 – 11.00	<b>Piknik Wieprzowy Wielkopolsko – Lubuski</b>	Scena Kulinarna Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
11.00 – 13.00	<b>Promocja Kiełbasy Białej Wielkopolskiej Parzonej</b> <i>Organizator: Ogólnopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy</i>	Scena Kulinarna Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
12.00 – 13.00	<b>Wręczenie Certyfikatów Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne</b>	Pawilon 3A Scena Główna	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
13.00 – 14.00	<b>„Tradycja jakości od 1885 roku”- ŚSM JANA. Pokaz kulinarny tradycyjnych potraw oparty na bazie produktów Mleczarni ŚSM Jana o wysokiej jakości</b>	Scena Kulinarna Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
14.00 – 15.00	<b>Wykład – Gruzja kolebka wina</b> <i>Organizator: Marani</i>	Scena Główna Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
14.00 – 15.30	<b>Pokazy kulinarne tradycyjnej kuchni mołdawskiej</b> <i>Organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego</i>	Scena Kulinarna Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
15.30 – 16.30	<b>Pokazy kulinarne: Małopolska</b> <i>Organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego</i>	Scena Kulinarna Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	

NIEDZIELA, 30 września 2018				
GODZINA	WYDARZENIE I ORGANIZATOR	MIEJSCE	TARGI	UWAGI
10.00 – 17.00	<b>Minipiekarenka dla dzieci</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP</i>	Ekspozycja Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
10.00 – 17.00	<b>Warsztaty owocowo-warzywne dla dzieci</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie „Polska Ekologia”</i>	Ekspozycja Pawilon 3A	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	





10.00 – 17.00	<b>Animacje dla dzieci</b> <i>Organizator: Animacje-dla-dzieci.pl</i>	<b>Ekspozycja Pawilon 3A</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
11.00 – 12.00	<b>Pokazy kulinarne: Małopolska</b> <i>Organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego</i>	<b>Scena Kulinarna Pawilon 3A</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
12.00 – 13.00	<b>Otwarcie Targów Smaki Regionów oraz wręczenie nagród w konkursie o Medal Targów Smaki Regionów</b>	<b>Pawilon 3A Scena Główna</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
13.00 – 15.00	<b>Wielki Finał Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” uroczystość wręczenia Perła 2018.</b> <i>Organizator: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego</i>	<b>Pawilon 11</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	<b>Tylko z zaproszeniami</b>
13.00 – 14.00	<b>Mateusz Gessler pokazy kulinarne</b>	<b>Scena Kulinarna Pawilon 3A</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
14.00 – 15.00	<b>Wykład – Gruzja kolebka wina</b> <i>Organizator: Marani</i>	<b>Scena Główna Pawilon 3A</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
14.00 – 16.00	<b>Promocja Kielbasy Białej Parzonej Wielkopolskiej</b> <i>Organizator: Ogólnopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy</i>	<b>Scena Kulinarna Pawilon 3A</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
16:00 – 17:00	<b>Mateusz Gessler pokazy kulinarne</b>	<b>Scena Kulinarna Pawilon 3A</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	

**PONIEDZIAŁEK, 1 października 2018**

GODZINA	WYDARZENIE I ORGANIZATOR	MIEJSCE	TARGI	UWAGI
10.00 – 17.00	<b>Minipiekarenka dla dzieci</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP</i>	<b>Ekspozycja Pawilon 3A</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
10.00 – 17.00	<b>Warsztaty owocowo-warzywne dla dzieci</b> <i>Organizator: Stowarzyszenie „Polska Ekologia”</i>	<b>Ekspozycja Pawilon 3A</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	
09.00 – 16.00	<b>Animacje dla dzieci</b> <i>Organizator: Animacje-dla-dzieci.pl</i>	<b>Ekspozycja Pawilon 3A</b>	<b>SMAKI REGIONÓW</b>	