

# Poznańska pyra - szlak kulinarny



Pyry są dla mieszkańców Poznania nieodłącznym składnikiem menu. Są także elementem tradycji i tożsamości kulinarnej. Poznaniacy są nawet nazywani "pyrami". Szagówki, plyndze i pyra z gzikiem to stałe pozycje domowego menu wielkopolan. Zamiłowanie do tradycji i magia ziemniaka zainspirowała wielu znanych i lubianych szefów kuchni do eksperymentów z pyrą. Okazuje się, że zarówno bardzo tradycyjne przepisy jak i nieszablonowe połączenia kulinarne znajdują uznanie gości, którzy chętnie zamawiają ziemniaczane dania we wszystkich możliwych wariantach. Zapraszamy na Szlak Poznańskiej Pyry, na którym znajdziecie prawdziwe kulinarne skarby.

#szlak kulinarny #pyra #pyry #bocuse d'Or #Jakub Ksprzak #ziemniaki #ziemniak #dania z ziemniaków

Pyry są dla mieszkańców Poznania nieodłącznym składnikiem menu. Są także elementem tradycji i tożsamości kulinarnej. Poznaniacy są nawet nazywani "pyrami". Restauracje i bary, w których pyra stała się produktem docenianym i eksponowanym stały się dla nas doskonałym pretekstem do stworzenia szlaku kulinarnego. Jeśli chcecie zobaczyć pyrę w pełnym blasku, dumną i różnorodną to zapraszamy na Szlak Poznańskiej Pyry, na którym znajdziecie prawdziwe kulinarne skarby.

Szagówki, plyndze i pyra z gzikiem to stałe pozycje domowego menu wielkopolan. Zamiłowanie do tradycji i magia ziemniaka zainspirowała wielu znanych i lubianych szefów kuchni do eksperymentów z pyrą. Okazuje się, że zarówno bardzo tradycyjne przepisy jak i nieszablonowe połączenia kulinarne znajdują uznanie gości, którzy chętnie zamawiają ziemniaczane dania we wszystkich możliwych wariantach. To właśnie zamiłowanie do regionalizmów i zapał w ich eksponowaniu stał się wspólnym mianownikiem dla restauracji wpisanych na listę szlaku. Zaczynamy od pyry ale planujemy odsłaniać kolejne smaki Poznania i Wielkopolski.



Poznańscy szefowie kuchni są zgodni - pyra to prostota, moc, charakter i niezliczona liczba pomysłów na jej wykorzystanie. Do tego samego wniosku doszli organizatorzy Bocuse d'Or - najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego świata. W eliminacjach europejskich do tego konkursu zorganizowanych w marcu 2022 roku, ziemniak został wskazany jako produkt obowiązkowy. W taki oto sposób pyra stała się składnikiem najbardziej wykwintnych kompozycji kulinarnych świata. To wydarzenie zainspirowało nas do tego aby pokazać jak wykorzystujemy pyrę w kartach menu Poznania i okolic.

**W jakich daniach znajdziesz poznańskie pyry? Czytaj więcej na [Regionalne](#)**

## dania z ziemniaków dostępne w Poznaniu i okolicach



Jakub Kasprzak i jego młody pomocnik Dawid Cieśliński reprezentowali Polskę podczas eliminacji do światowego finału konkursu Bocuse d'Or. To wydarzenie niezwyklej rangi, porównywane w świecie kulinariów z wyścigami Formuły 1. Zmagania odbyły się 23 i 24 marca 2022 roku w Budapeszcie. Więcej informacji o konkursie i starcie Polaków znajdziesz [tutaj](#).



Zapraszamy na Szlak Poznańskiej Pyry, który tworzą restauracje serwujące ciekawe i smaczne dania z ziemniaka. Znajdziecie na szlaku pełen przekrój dań, oddających wiernie regionalne receptury lub autorsko do nich nawiązujące, pokazujących pyrę na wiele różnych sposobów. Jednego możecie być pewni. Żadna z restauracji znajdujących się na naszym szlaku nie traktuje pyry jak drugoplanowego aktora. Jeśli ziemniak jest na talerzu to na pewno da o sobie znać i nie zostanie zapomniany!



### **Szlak Poznańskiej Pyry:**

□ [Muzeum Pyry](#) - eksploracje kulinarne warto rozpocząć od miejsca, które dostarczy odpowiednią dawkę wiedzy teoretycznej i praktycznej. Po jej wchłonięciu przyjdzie czas na skrobię;

□ [Chef's Table by Ernest Jagodzinski](#) - warsztaty dla grup dedykowane pomysłom na dobór odmian i wykorzystanie pyr w kuchni;

□ [62 Bar & Restaurant](#) - szagówki z wędzonym twarogiem i sosem z sera wielkopolskiego, wielkopolska polewka z krokietem z pyry oraz blin ziemniaczany z wędzonym pstrągiem;

□ [A nóż Widelec](#) - kurczak kukurydziany z pierogiem z ziemniakami i serem łomnickim;

□ [Bamberka](#) - szare kluchy z kapustą, pyra z gzikim oraz szagówki z szarpaną gęsina;

- [Brovaria](#) - schab z kością podany z pyrą z gzikiem;
- [Chef's Table by Ernest Jagodzinski](#) - pyra z gzikiem i olejem z drzewa mahogany;
- [Concordia Taste](#) - sandacz z babką ziemniaczaną;
- [D42](#) - pyra z gzikiem;
- [Figa](#) - Zupa krem ze szczawiu, trio ziemniaczane, chips z boczku, jajko przepiórcze.
- [Gusto](#) (Hotel Ilonn) - pierogi z twarogiem i ziemniakami, kopytka z polikiem wołowym, ośmiornica z ziemniakami i mango;
- [Hyćka](#) - śledź w śmietanie z ziemniakami, pyry z gzikiem
- [L33](#) - pyra z ogniska z gzikiem,
- [Modra Kuchnia](#) - modra pyra z gzikiem,
- [Moderno](#) - pyra z gzikiem i boczkiem (przystawka lub dosatek do steków),
- [Pyra Bar](#) - babka ziemniaczana z warzywami, "placusie" i "pyrażusie" czyli słodkie placki ziemniaczane dla dzieci;
- [Ratuszova](#) - Krem z pieczonego ziemniaka z wędzonym żebrem i grzankami oraz śledź matjas z młodymi ziemniakami, śmietaną, jabłkami i chrzanem
- [Sarbinowska](#) - domowe pierogi z ziemniakami i serem oraz pyra z gzikiem.

**Smacznego!**