

PYRY - regionalne dania z ziemniaków dostępne w Poznaniu i okolicach



Pyry, ziemniaki czy kartofle? Oczywiście pyry! Tak w Poznaniu powiemy o ziemniakach. Ziemniak jako słowo bardziej zrozumiałe pojawia się na przykład w kartach menu i w przepisach kulinarnych. Słowo kartofel, choć tak bardzo niemieckie, nie pojawi się w rozmowach praktycznie nigdy. Pyry w Poznaniu i okolicach są popularne, lubiane i podawane na wiele sposobów. Mieszkańcy nazywani pyrami nie protestują, a gdy mowa o Pyrlandii to każdy w kraju wie, że chodzi o Wielkopolskę. Pyry znajdziemy tu dosłownie wszędzie. W domach i w restauracjach, w przystawkach, daniach głównych, a nawet w deserach!



Pyra z gzikiem z dodatkiem nasion konopi i oleju konopnego

Danie Roberta Makłowicza

Od czego zacząć poznańską przygodę z pyrami? Od pyry z gzikiem. To danie cieszące się największą popularnością. Ugotowany ziemniak przekrawamy jest na dwie połówki. Na każdą z nich serwuje się gzik, czyli biały ser twarogowy z dodatkami. W gziku znajdziemy śmietanę, sól, pieprz i szczypiorek. To proste danie można urozmaicić na wiele sposobów. Przypomniał o tym m.in. Robert Makłowicz, [s erwując poznańską pyrę z gzikiem z konopnymi dodatkami](#).



Plyndze w nowoczesnej odświeżeniu - ziemniaki utarto na grubszej tarce i podano z gzikiem

Danie szefa kuchni Jan Nawrockiego - restauracja Rynek (Sheraton Poznań)

Kolejnym popularnym daniem są plyndze czyli placki ziemniaczane. Masę z tartych ziemniaków formuje się w placki i smaży na patelni z odrobiną oleju. Od tradycji danego domu leży sposób doboru dodatków. Plyndze najczęściej jedzone są w wersji wytrawnej, doprawione solą i pieprzem, ale są także amatorzy posypywania placków cukrem a nawet podawania ich ze śmietaną.

Czas na szagówki i szare kluchy! Szagówki, nazywane w innych częściach Polski kopytkami, robione są z ciasta na bazie gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki. Wałeczki ręcznie rolowanego ciasta krojone są na szagę czyli na skos, stąd nazwa. Turystom z zagranicy szagówki mogą wydać się

podobne do włoskich gnocchi. Najczęściej podaje się je w wersji wytrawnej jako dodatek do dań mięsnych, a czasem jako samodzielną potrawę np. z ciemnym sosem. Doskonale smakują podsmażone na maśle. Dzieci chętnie jedzą szagówki z masłem i cukrem.



Szagówki (lewy górny róg) i krokiet ziemniaczany z kawiozem (środek)

Danie szefa kuchni Jarosława Kina - 62 Bar & Restaurant

Szare kluchy to także kluchy ziemniaczane. Swą nazwę zawdzięczają dodatkowi mąki ziemniaczanej, która czyni kluchy bardziej zwartymi i ciemniejszymi. Szare kluchy podaje się ze skwarkami i smażoną, kiszoną kapustą. To dość ciężkie, tłuste i sycące danie, które doskonale sprawdzało się w chłodne dni. Do tego dania warto zamówić jasne piwo!

Pyry znajdziemy w wielu lokalach w Poznaniu i okolicach. Zarówno w miejscach serwujących tradycyjną kuchnię domową jak i w nowoczesnych autorskich restauracjach. Szefowie kuchni chętnie sięgają po lubiane i rozpoznawalne smaki, nadając daniom nowe, atrakcyjne formy.

Jeśli szukacie niezobowiązującej atmosfery i przystępnych cen to polecamy [Pyra Bar](#). Tradycyjnej polskiej kuchni odwołującej się do ziemniaczanych smaków zjecie na Starym Rynku w restauracji [Bamberka](#) i większości restauracji oferujących kuchnię regionalną czy domową. Ciekawe dania z ziemniaków znajdziecie u [Zdolnych](#). To miejsce zreżnie połączyło młodzieżowy vibe z domową, prostą kuchnią. Chociaż nie jest stricte regionalne, to często w menu pojawiają się polskie ziemniaczane klasyki. Restauracje typu smart casual także chętnie wykorzystują ziemniaki. Ich regionalność inspirowa szefów kuchni, czego efektem jest wiele zaskakujących ziemniaczanych kreacji. Restauracje takie jak [A nóż widelec](#), [Figa](#), [Chef's Table by Ernest Jagodziński](#), [L33](#) czy [Sarbinowska](#) znalazły się z tego powodu na [Szlaku Poznańskiej Pyry](#), który skupia restauracje z ciekawą pyra w menu. Zachęcamy do odwiedzin!

No dobrze, ale w końcu czas odpowiedzieć na pytanie skąd te pyry? A nie ziemniaki, kartofle, albo grule (pozdrawiamy Podhale!)? Odpowiedzi trzeba szukać na innym kontynencie, konkretnie tym, z którego przywędrowały do Europy ziemniaki, czyli z Ameryki Południowej, a dokładnie z Peru. Nazwa tego kraju podobno zainspirowała poznaniaków, by podobnie nazwać smaczne i pożywe bulwy, nazywane także bananem północy ;).

Życzymy wielu ciekawych spotkań z pyrami! Smacznego!



Pyra z gziem w nowoczesnej odsłonie - regionalna przystawka powitalna
Danie szefa kuchni Jan Nawrockiego - restauracja Rynek (Sheraton Poznań)



*Bambrzok - tradycyjne, słodkie ciasto ziemniaczane z bakaliami i miodem. Prawdziwa rzadkość i
niezwykły rarytas*

Danie szefa kuchni Sergiusza Hieronimczaka