

Z.G.U. Renata i Dariusz Dworakowscy „Dwór Dobarz” – Kartacze
"Dworu Dobarz"

Nazwa zgłoszenia: Kartacze „Dworu Dobarz”

**Producent/Wykonawca: Z.G.U. Renata i Dariusz Dworakowscy
„Dwór Dobarz”**

Opis zgłoszenia: Kartacze „Dworu Dobarz” to regionalna potrawa ziemniaczana z farszem mięsnym. Receptura i przygotowanie sięga prastarych czasów. Kartacze przygotowywane są z ziemniaków surowych, tartych ręcznie oraz ziemniaków gotowanych w proporcji 3:1. Są produkowane z naturalnych składników, do których używany jest naturalny krochmal otrzymywany z tych samych ziemniaków, z których przygotowuje się kartacze. Farsz w kartaczach robiony jest z siekanej wieprzowej karkówki z dodatkiem czosnku i przypraw. Kartacze po „dobarsku” najlepiej smakują z zasmażaną kiszoną kapustą. Ich kształt różni się od zwyczajowych kartaczy, gdyż są w kształcie kuli.

Kartacze „Dworu Dobarz” są wyborną potrawą regionalną, która jest najchętniej spożywana przez turystów spędzających czas w Powiecie Monieckim i Biebrzańskim Parku Narodowym. „Dobarskie” kartacze smakowali turyści m.in. z Anglii, Danii oraz innych odległych krajów. Są także cenione przez krajowych turystów, nawet przez mieszkańców pobliskich miejscowości, którzy często podobne kartacze przyrządzają w domach. Na uznanie zasługuje także receptura „dobarskich” kartaczy, przyrządzane są z naturalnych składników i nie zawierają żadnych konserwantów.

Dowodem uznania dla smaku kartaczy „Dworu Dobarz” było ich przygotowanie w programie na żywo „Dzień Dobry w sobotę” w programie pierwszym Telewizji Polskiej (22.11.2008 r.). Dzięki swemu unikatowemu smakowi, tradycyjnej recepturze z

swemu unikatowemu smakowi, tradycyjnej recepturze z ekologicznych składników i oryginalnemu wyglądowi stały się ważnym elementem kuchni regionalnej. A „Dwór Dobarz” dzięki kartaczom i innym ziemniaczanym przysmakom stał się jedną z restauracji najczęściej odwiedzanych przez turystów.

