

Komunikat Instytutu Skrzynki z dnia 1.06.2023 r.

Konkurs „Smaki na lato 2023” dla kół gospodyń wiejskich i agroturystyk z Wielkopolski

Smaki lata nieraz kojarzą się ze smakami z dzieciństwa: drożdżowe ciasto z sezonowymi owocami, młode ziemniaki w towarzystwie mizerii, orzeźwiający kompoty, czy zamknięte w słoikach aromatyczne warzywa i owoce. Te tradycje kulinarne żyją m.in. dzięki kołom gospodyń wiejskich i gospodarstwom agroturystycznym, które chętnie sięgają po własne i lokalne produkty, a także wytwarzając je umożliwiają ich zakup czy konsumpcję szerszemu gronu wielbicieli regionalnych smaków. Konkurs „Smaki na lato 2023” to nie tylko poszukiwanie tych najsmaczniejszych produktów, dań czy przekąsek – to także zachęta do zaangażowania KGW i gospodarstw agroturystycznych z Wielkopolski w szeroko rozumiane kulinaria, a także promocji produktów czy potraw często zapomnianych, a które powstają często od pokoleń w ich gospodarstwach, czy sąsiednich zagrodach. – powiada Jan Babczyszyn, dyrektor Instytutu Skrzynki, samorządowej instytucji kultury, która jest organizatorem konkursu oraz jednym ze sponsorów nagród.

Na laureatów czekają nagrody w trzech kategoriach: nagroda pieniężna 300 zł (Grand Prix w każdej kategorii ufundowane przez Instytut Skrzynki); vouchery na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego oraz zestaw piw z rzemieślniczego Browaru Szreniawa, który jest członkiem Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”. W każdej z kategorii zostanie też przyznana, ufundowana przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie nagroda specjalna „Z przeszłości dla przyszłości” za wykorzystanie zapomnianego surowca czy produktu np. kawy z cykorii, podpiwka, kwasu miodowego; szczawiu, lebiody, pokrzywy, skorzonery, pasternaku, topinamburu, jagły, galarety i leguminy z owoców czy kiszzonek z nietypowych surowców itp.

Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się ponadto o wyróżnienia - certyfikaty z tytułem „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Smaki na lato”, a do dyspozycji laureatów będzie logotyp NSPP 2023, który będą mogli wykorzystywać do własnej promocji wyróżnionego w ten sposób dania/produktu.

Do konkursu zgłaszać można: przekąski i konkrety, wypieki i desery oraz napoje, które są dostępne w sezonowej ofercie zgłaszających tj. na stoiskach podczas festynów, jarmarków, na targowiskach, a także podczas ważnych imprez i wydarzeń okolicznościowych. W przypadku gospodarstw agroturystycznych są też dostępne w sezonowym menu tych obiektów. Zgłoszenia mogą być też próbą odtworzenia produktów, potraw, wypieków, deserów i napojów na podstawie rodzinnych przepisów oraz starych poradników i książek kulinarnych.

Zgłoszone do konkursu produkty ocenia kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych, osoby świata kultury, sztuki i mediów. **Jest to kolejna edycja z serii**

Instytut Skrzynki

konkursów organizowanych przez Instytut Skrzyńki, gdzie w jury konkursowym zasiada między innymi Katarzyn Bosacka – dziennikarka kulinarna oraz promotorka zdrowej żywności.

Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne a także zdrowotne zgłaszanych w konkursie produktów. Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości półproduktów, a także ich pochodzenia.

Uczestnikami konkursu mogą być koła gospodyń wiejskich oraz gospodarstwa agroturystyczne z całej Wielkopolski, a każdy z uczestniczących podmiotów/osób może zgłosić do konkursu maksymalnie 5 produktów wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdej z nich – formularz zgłoszeniowy oraz regulamin konkursu dostępne są na stronie www.instyutskrzyńki.pl. Zgłoszenia konkursowe należy przesłać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl najpóźniej do dnia 6 lipca 2023 r. włącznie. W dniu konkursu, tj. 9 lipca 2023 r. oryginały kart zgłoszenia, odręcznie podpisane, wraz ze zgłaszanymi produktami należy dostarczyć w godz. 10.30 – 12.00 do miejsca odbywania się konkursu tj. Pałacu Muzeum Narodowego w Szreniawie. Produkty należy dostarczyć i potrawy przygotować (podać/wyserwować) do degustacji w ilości co najmniej 5 porcji degustacyjnych (dla 5-7 osobowej kapituły), może być to na naczyniu zbiorczym, np. na półmisku, tacy, w wazie, w dzbanku.

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w dniu degustacji (9 lipca) ok. godz. 16.30 na scenie imprezy „Z wiejskiego stołu” w Muzeum Narodowym w Szreniawie, które jest współorganizatorem konkursu.

Konkurs odbywa się przy współpracy: TOP AGRAR Polska, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, Sieci Culinary Heritage Europe, Browaru SZRENIAWA w Szreniawie.

Patronat Honorowy na wydarzeniem objął Starosta Poznański Jan Grabkowski.

Przygotował: Instytut Skrzyńki

Instytut Skrzyńki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego to nowo powołana powiatowa instytucja kultury, która swoją siedzibę ulokowała w zrewitalizowanym Dworze w Skrzyńkach. Oprócz ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego, działać będzie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego. Otwarcie obiektu nastąpi na przełomie czerwca/lipca 2023 roku. Podstawowym celem statutowym Instytutu jest promocja kultury centralnej części Wielkopolski, tworzenie, ochrona różnorodnych jej wartości i udostępnianie dóbr kultury oraz prowadzenie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w formie ośrodka badań i dokumentacji w dziedzinie kultury i kulinariów, a także prowadzenie Szlaku Kulinarnego Powiatu Poznańskiego.

Instytut Skrzyńki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzyńki.pl
NIP 777-337-36-75 REGON 388887726
www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instyutskrzyńki.pl | www.dworskrzyńki.pl