

Konkurs na świąteczne przepisy kulinarne

Do wygrania 1 000 złotych w konkursie na świąteczne przepisy kulinarne

Zanim na niebie zaświeci pierwsza gwiazdka i będzie można zasiąść do wigilijnej wieczerzy, wielkopolskie gospodynie dobędą notesów z przepisami kulinarnymi i rozpoczną wielkie gotowanie tradycyjnych dwunastu potraw. A będą to przepisy nie byle jakie – najczęściej w rodzinie od pokoleń: pyszna zupa migdałowa, słodkie kluski z makiem, aromatyczna kapusta z grzybkami, postne śledzie z ziemniakami czy wykwentne karpie. Czas, by przepisy na te tradycyjne dania przestały ukrywać się w kredensowych szufladach, a przygotowane z nich potrawy zachwyciły podniebienia wielkopolan i nie tylko – wszak smak nie zna granic!



Instytut Skrzynki zaprasza do udziału w konkursie na przepisy kulinarne „Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność”, edycja: „Potrawy na wigilijnym stole”. Ocenie podlegać będzie pełne menu stołu wigilijnego czyli zupy, przekąski (na zimno i na ciepło), dania główne, wypieki i ciasta oraz gwiazdkowe smakołyki. Oceniane i punktowane będą wyjątkowość i niepowtarzalność przepisów, nawiązania do tradycji i historii – w tym rodzinnej, regionalność i okazjonalność. Dodatkowo punktowane będą zdjęcia lub skany archiwalnych, zachowanych w gospodarstwach domowych rodzinnych zapisków kulinarnych, a także wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości półproduktów i miejsca ich pochodzenia (pozyskania).

W konkursie mogą uczestniczyć wszyscy pełnoletni mieszkańcy powiatu poznańskiego, miasta Poznania i Wielkopolski, a także restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne. Każdy z uczestników może zgłosić do konkursu dowolną liczbę przepisów wypełniając odpowiedni formularz zgłoszeniowy.

Każdy z uczestników może zgłosić do konkursu dowolną ilość przepisów wypełniając odpowiedni formularz zgłoszeniowy, dostępny wraz z regulaminem konkursu [na stronie Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#).

Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz wraz z załączonymi przepisami (spis ilościowy składników oraz sposób przygotowania) oraz 1-3 zdjęciami własnego autorstwa (lub z zdjęcia z prawami do ich publikacji) należy przesłać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl najpóźniej **do dnia 20 grudnia 2021 r.** Wyniki konkursu zostaną ogłoszone najpóźniej w dniu 22 grudnia 2021 roku.

Zgłoszenia konkursowe oceni Kapituła konkursu powołana przez organizatorów, w której skład wchodzi krytycy kulinarni, eksperci smaku, historycy, znawcy kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych, osoby świata kultury, sztuki i mediów.

Uczestnicy konkursu ubiegają się o trzy nagrody finansowe: 1 miejsce - nagroda w wysokości 500 złotych, 2 miejsce - 300 złotych, 3 miejsce - 200 oraz liczne zestawy upominkowe.

Konkurs ma na celu dokumentowanie, wyłanianie i promocję najlepszych receptur i przepisów na potrawy regionalne i tradycyjne oraz receptur na przetwory kulinarne z terenu Wielkopolski, a szczególnie powiatu poznańskiego. Celem naszym jest nagradzanie i promowanie ich autorów i tzw. „domowych archiwistów”, czyli osób przechowujących w gospodarstwach domowych notatki i zapiski kuchenne - często wielopokoleniowe. Przepisy na potrawy i przetwory wyróżnione w trakcie Konkursu będą w sposób szczególny promowane w działaniach statutowych Instytutu Skrzynki oraz publikowane na stronie szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Konkurs odbywa się przy współpracy: Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska oraz Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku. Wydarzenie objęte jest Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Przygotował: Instytut Skrzynki



nagrody finansowe

KONKURS NA PRZEPISY KULINARNE

„NIEPOSPOLITE KOMPOZYCJE KULINARNE. TRADYCJA
I WSPÓŁCZESNOŚĆ”
EDYCJA: „POTRAWY NA WIGILIJNYM STOLE”

ZGŁOSZENIA KONKURSOWE

Ocenie podlegać będą pełne menu stołu wigilijnego (przepisy, receptury, opis sposobu podania i serwowania); zupy; przekąski (na zimno i na ciepło); dania główne; wypieki i ciasta i inne.
Każdy z uczestników może zgłosić do konkursu dowolną ilość przepisów wypełniając odpowiedni formularz zgłoszeniowy.

KTO MOŻE WZIĄĆ UDZIAŁ W KONKURSIE?

W konkursie mogą uczestniczyć wszyscy mieszkańcy powiatu poznańskiego, miasta Poznania i Wielkopolski, a także restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne.

ZGŁOSZENIA KONKURSOWE

Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz wraz z załączonymi Przepisami (spis ilościowy składników oraz sposób przygotowania) oraz 1-3 zdjęciami własnego - autorstwa (lub z zdjęcia z prawami do ich publikacji) należy przesać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl najpóźniej do dnia 20 grudnia 2021 r.

CO OCENIAMY?

Oceniane i punktowane będą wyjątkowość i niepowtarzalność przepisów, nawiązania do tradycji i historii - w tym rodzinnej, regionalność i okazjonalność. Dodatkowo punktowane będą zdjęcia lub skany archiwalnych, zachowanych w gospodarstwach domowych rodzinnych zapisków kulinarnych, a także wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości półproduktów i miejsca ich pochodzenia (pozyskania).

NA ZWYCIĘZCÓW CZEKAJĄ:

Trzy nagrody finansowe:
1 miejsce - 500 złotych
2 miejsce - 300 złotych
3 miejsce - 200 złotych
oraz wyróżnienia, które nagradzamy zestawem upominków.

Zapraszamy!

Organizator:



INSTYTUT
SKRZYNKI



SMAKI POWIATU
Poznański

Patronat Honorowy
Starosty Poznańskiego



POWIAT
POZNAŃSKI

Partnerzy:



MUZEUM NARODOWE ROLNICTWA
I PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
W SZRENIAWIE



Slow Food
Wielkopolska



POLSKA AKADEMIA SMAKU
STOWARZYSZENIE