

„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 - Smak Chleba”

Konkurs na „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 - Smak Chleba” to kolejna odsłona wydarzenia organizowanego dzięki współpracy Instytutu Skrzynki oraz Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Już 22 sierpnia br. podczas odbywającej się na terenie Muzeum imprezy plenerowej „Przeszłość przyszłości. Dożynki na Biskupiążnie” przyznane zostaną certyfikaty za najlepsze pieczywo żytnie, pszenne, mieszane oraz inne potrawy z dominującym udziałem pieczywa.

Chleb znany jest ludzkości od ponad 10 tysięcy lat, zjadany przez nas w zasadzie codziennie, jest bardzo ważnym elementem diety jak i kultury kulinarnej. Choć dziś technologie pozwalają nam na różne modyfikacje, to jednak wracamy do tradycyjnego pieczywa, o prostym składzie i charakternym smaku. Chcemy pokazać, że to nie tylko trend i wiele doskonałych produktów znajduje się w zasięgu ręki, w najbliższej okolicy, na terenie powiatu poznańskiego oraz docenić i wyróżnić produkty wytworzone ze szczególną dbałością, o niezwykłych walorach smakowych – wyjaśnia Jan Babczyszyn, p.o. Dyrektora Instytutu Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного Powiatu Poznańskiego.

W konkursie swoje produkty zgłaszać mogą producenci, przetwórcy, restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne zakłady gastronomiczne z terenu powiatu poznańskiego.

Wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy należy przesłać na e-mail kontakt@instytutskrzynki.pl do dnia 21 sierpnia 2021 roku włącznie. Regulamin konkursu dostępny jest na stronie www.smakpowiatupoznanskiego.pl.

Uczestnicy konkursu będą mogli zaprezentować do degustacji swoje wyroby również uczestnikom wydarzenia „Przeszłość przyszłości. Dożynki na Biskupiążnie” w dniu rozstrzygnięcia konkursu. Konkurs odbywa się pod patronatem Starosty Poznańskiego.

Przygotował: Instytut Skrzynki