

Konkurs na najlepszy smak sera w regionie

Już 10 lipca sery będą obiektem badań kapituły konkursowej cyklicznego wydarzenia organizowanego przez **Instytut Skrzynki, powiatową instytucję kultury** zajmującej się m.in. promocją regionalnych potraw.

W konkursie „Smak Sera 2022” mogą uczestniczyć **producenci, przetwórcy, restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne zakłady gastronomiczne** z terenu Wielkopolski. Każdy z podmiotów może zgłosić dowolną liczbę produktów, które oceniane będą w trzech kategoriach: sery dojrzewające twarde, sery dojrzewające miękkie oraz sery świeże i krótko dojrzewające, w tym twarogi.

Na zwycięzców czekają nagrody Grand Prix w każdej z powyższych kategorii w wysokości 500 złotych, wejściówki na wybrane wydarzenie organizowane na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie oraz zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego. Najznakomitszym wśród produktów z powiatu poznańskiego zostaną przyznane certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Sera”.

Zainteresowani udziałem w konkursie muszą przesłać **formularz zgłoszeniowy do dnia 8 lipca 2022 roku na adres kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl**. W dniu konkursu, tj. 10 lipca 2022 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszaniem serami należy dostarczyć w godz. 10.00 – 12.00 do miejsca odbywania się konkursu na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno - Spożywczego w Szreniawie. Konkurs odbywa się podczas muzealnego wydarzenia „Z wiejskiego stołu”.

Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy: <https://bit.ly/3xQncH0>



KONKURS SMAK SERA

ORAZ



10 lipca 2022 r.

„Smak Sera 2022” jest imprezą kulinarną, która ma na celu promocję tradycji serowarskich w Wielkopolsce oraz odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców, a także szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne w Instytucie Skrzynki.

Sery to wyśmienity element codziennej diety, zwłaszcza te wykonane przez lokalnych wytwórców. Są niezastąpione w rustykalnym śniadaniu, ale też wykwintnej kolacji. – opowiada Jan Babczyszyn, Dyrektor Instytutu Skrzynki. Czerwiec to czas, gdy możemy w pełni korzystać ze świeżych dodatków, np. rzodkiewki i szczypioru do twarogów czy słodkich owoców dla towarzystwa aromatycznych serów twardych. Należy pamiętać, że sery to nie tylko doskonały składnik kanapek i kompan lokalnego wina: odnajdują się świetnie w sałatkach, na grillu, w zapiekankach. Tworzą wyjątkowe sosy, a nawet zupy! Bez serów nasze życie nie miałoby tak pełnego smaku – dodaje. Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”.

Konkurs odbywa się przy współpracy Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej z siedzibą w Poznaniu, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska z

siedzibą w Poznaniu , Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu oraz europejskiej sieci Culinary Heritage Europe. Patronat medialny sprawuje Nowy Przegląd Mleczarski. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Jan Grabkowski Starosta Poznański.

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego