

Konkurs regionalny na najlepsze wielkanocne wypieki, pasztety i mięsiwa

„Na Wielkanocnym Stole 2023” – konkurs regionalny na najlepsze wielkanocne wypieki, pasztety i mięsiwa

Wielkopolski wielkanocny stół bogaty jest w regionalne przysmaki, m.in. słodkie wypieki takie jak mazurki, serniki, czy baby wielkanocne, ale również pasztety czy mięsiwa, np. szynka gotowana lub w cieście, schab pieczony. Mieszkańcy regionu często korzystają z tradycyjnych przepisów, które są w rodzinnych archiwach od pokoleń, ale również coraz częściej sięgają do oferty lokalnej gastronomii i producentów. Chcemy wybrać najlepsze produkty, które dostępne są w Wielkopolsce, a szczególnie w powiecie poznańskim. Te w restauracjach i innych obiektach gastronomicznych, przysmaki przygotowywane przez koła gospodyń wiejskich, ale także potrawy i wypieki wytwarzane przez regionalnych rzemieślników i producentów.

Do konkursu zgłaszać można potrawy i wypieki, które są dostępne w ofercie gastronomicznej w sposób ciągły lub sezonowy. Zgłoszenia przyjmowane są w dwóch kategoriach: Pasztety i mięsiwa (w tym mięsne pasztety z dziczyzny, wieprzowiny, wołowiny, drobiu, jagnięciny, królików i inne) oraz Wielkanocne wypieki (serniki, mazurki, baby i inne). Każdy z uczestniczących podmiotów/osób może zgłosić do konkursu maksymalnie 3 rodzajów potrawy i wypieków (dla każdej kategorii) wypełniając osobny formularz zgłoszenia wraz z załącznikiem – opisem składników oraz sposobu przygotowania dla każdej z nich. Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz należy przesłać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl **najpóźniej do dnia 30 marca 2023 r.** włącznie. Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są poniżej.

W dniu konkursu, tj. 2 kwietnia 2023 r. uczestnicy konkursu powinni stawić się w godz. 10.00 - 12.00 w miejscu odbywania się konkursu tj. sali Pałacu w Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie (I piętro), ul. Dworcowa 1, z oryginałami kart zgłoszenia potraw. Potrawy i wypieki należy dostarczyć w ilości co najmniej 5 porcji degustacyjnych (dla 7-9 osobowej kapituły). Ocena potraw i wypieków zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 12.30-14.30. Wyniki konkursu oraz wręczenie nagród nastąpi tego samego dnia w godz. 16.30-17.00 na scenie głównej Jarmarku Wielkanocnego w Szreniawie.

Na laureatów czekają nagrody: voucher na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki, voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego i Instytutu Skrzynki, zestaw piw z Browaru Szreniawa oraz nagroda specjalna: voucher na półtuszę jagnięcą z gospodarstwa Rolnego Wiesława Sałkiewicza z Poznania, który zajmuje się hodowlą owiec rasy wrzosówka.

Wielkanocne przysmaki z powiatu poznańskiego mogą także uzyskać tytuł „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023”.

Celem konkursu jest promocja tradycji przygotowywania i podawania potraw wielkanocnych; odkrywanie i poznawanie dawnych receptur oraz współczesnych inspiracji tradycją; nagradzanie autorów/twórców kulinarnych oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne w Instytucie Skrzynki.

Współorganizatorem konkursu jest Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Odbywa się on podczas corocznego Jarmarku Wielkanocnego, jednego z wyjątkowych wydarzeń na Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”.

Konkurs organizowany jest przy współpracy Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy z siedzibą w Poznaniu, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska z siedzibą w Poznaniu, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej z siedzibą w Poznaniu, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu, Sieci Culinary Heritage Europe, Browaru Szreniawa w Szreniawie.

Konkurs odbywa się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Do pobrania:

[Regulamin konkursu.pdf \[469 KB\]](#)

[Formularz zgłoszeniowy.docx \[29 KB\]](#)

Przygotował: Instytut Skrzynki