

Konkurs szparagowy dla restauracji z Wielkopolski

Instytut Skrzynki, powiatowa instytucja kultury zajmująca się m.in. promocją regionalnych kulinariów, ogłosił maj miesiącem szparagów oraz organizuje apetyczny konkurs kulinarny. W szranki staną szefowie kuchni z całej wielkopolski przygotowując dania w trzech kategoriach: zupy, przekąski i elementy dań głównych oraz przetwory i inne przysmaki ze szparagami białymi i zielonymi w roli głównej. Na laureatów czekają nagrody Grand Prix w wysokości 500 złotych sponsorowane przez organizatora wydarzenia.



Zainteresowani udziałem w konkursie muszą przesłać formularz zgłoszeniowy do dnia **21 maja 2022 roku na adres kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl**. W dniu konkursu, tj. 23 maja 2022 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszzanymi potrawami należy dostarczyć w godz. 10.00 – 12.00 do miejsca odbywania się konkursu tj. Studia kulinarnego THE KITCHEN w Poznaniu (60-449) przy ul. Wichrowej 18 A. Produkty należy dostarczyć, a następnie przygotować potrawy lub przekąski do degustacji w ilości co najmniej 3 porcji degustacyjnych (dla 5-7 osobowej kapituły). Organizatorzy zapewniają kulinarne stanowisko robocze - miejsce do przygotowania potraw i przekąsek dla osoby/osób (maksymalnie 2) dla każdego uczestnika (zespołu) konkursu. Uczestnicy konkursu mogą też dostarczyć częściowo przygotowane wcześniej i/lub gotowe do degustacji potrawy, przekąski i przetwory. Ocena potraw i przetworów zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 12.30-14.00.

W konkursie mogą uczestniczyć restauracje, a także gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne z województwa wielkopolskiego.

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. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe i wizualne zgłaszanych w konkursie potraw. Dodatkowe punkty mogą zostać przyznane za wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości półproduktów, a także miejsca ich pochodzenia. Każdy z uczestniczących podmiotów/osób może zgłosić do konkursu maksymalnie 2 rodzaje potrawy lub przekąski wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdej z nich. Formularz zgłoszeniowy oraz regulamin konkursu dostępne są na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Kapituła przyzna I, II oraz III miejsce we wszystkich kategoriach, a także nagrody finansowe Grand Prix. Poza tym na uczestników czekają m.in. wejściówki na wydarzenia organizowane w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie oraz upominki od Powiatu Poznańskiego.

Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o wyróżnienia - certyfikaty z tytułem

„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Szparagów”.

Maj to czas na rozsmakowanie się w aromatycznych szparagach - niezwykle popularnych w Wielkopolsce. W naszym regionie najbardziej cenione są szparagi białe, choć zielone i fioletowe też mają swoich wielbicieli. Dzięki łatwości przygotowania, niskiej kaloryczności oraz dużej zawartości witamin i makroelementów, a przede wszystkim wybornemu smakowi, szparagi zyskały sławę eleganckich i zdrowych przysmaków. Wyśmienite są szparagi surowe, smażone, zapiekane, gotowane, a nawet kiszane! – wymienia Jan Babczyszyn, Dyrektor Instytutu Skrzynki.

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 oraz Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Starosta Poznański Jan Grabkowski.

Przygotował: Instytut Skrzynki