

Najlepszy smak przekąsek z gęsiny poszukiwany!

W listopadzie, w ramach akcji „Gęsina na imieninach” na stołach królować będą: tatar i okrasa z gęsiny, pasztet, wątróbka, kielbasa, gęsie pipki (czyli żołądki i/lub faszerowane gęsie szyjki), półgęsek i carpaccio, pierogi czy kanapki z gęsiną – smakowitego końca przekąsek nie widać! Te i inne dania z mięsa gęsiego zawalczyć mogą o tytuł „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 – Przekąski z gąski” oraz „Przekąski z gąski 2021” w konkursach organizowanych przez Instytut Skrzynki oraz Ogólnopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy. W konkursie mogą uczestniczyć restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne, w tym szczególnie z terenu powiatu poznańskiego.

Jak gęsina trafiła na stół Św. Marcina? Historia sięga IV wieku. Jak mówi legenda Św. Marcin chcąc uniknąć przyjęcia godności biskupiej, skrył się w zagrodzie gęsi. Ptaki jednak wydały go, podnosząc raban i głośno gęgając. Stąd Święty Marcin został skojarzony z gęsią. Z czasem powstały powiedzenia „Na św. Marcina najlepsza gęsina”, czy „Na św. Marcina gęś do komina”. W późniejszych wiekach data 11 listopada była symbolicznym zakończeniem wszystkich jesiennych prac w polu. Był to powód do wyjątkowego świętowania. Zaczynał się też wielki post adwentowy, zatem objadano się i zachwycono smakiem gęsiny przed jego rozpoczęciem. W Polsce gęsina obecna jest w tradycji kulinarnej co najmniej od XVII wieku. – wyjaśnia Jan Babczyszyn, p.o. Dyrektora Instytutu Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego.

Uczestnicy muszą przesłać zgłoszenie konkursowe do dnia 6 listopada br. na adres e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl, zaś 8 listopada, między godz. 12.00 a 14.00 dostarczyć oryginał podpisanego formularza zgłoszeniowego wraz z konkursowymi przekąskami (można zgłosić max. 5 rodzajów przekąsek) do Restauracji „Rzemieślnicza”, mieszczącej się przy ul. Niezłomnych 2 w Poznaniu. „Rzemieślnicza” powraca do tradycyjnego menu, którym kiedyś lubowali się goście restauracji Cechowa, znajdującej się w tym samym lokalu. Wybór miejsca konkursu jest zatem nieprzypadkowy, bowiem karta restauracji zachwyca interesującymi pozycjami, jak pizza z kielbasą białą parzoną wielkopolską, czy właśnie z gęsiną. Jak mówią właściciele: *Jesteśmy dumni z najlepszych polskich produktów i tradycji kulinarnych. Serwujemy zdrowe, autentyczne dania, do których składniki powstają z miłości do jedzenia, dzięki codziennej ciężkiej pracy małych polskich rzemieślniczych firm.*

Dlaczego warto jeść gęsinę nie tylko od święta? Mięso młodych gęsi cechuje się wyjątkową smakowitością. Warto zwrócić uwagę, że mięso gęsie jest źródłem pełnowartościowego białka, czy nienasyconych kwasów tłuszczowych. Znajdziemy w nim witaminy A, E oraz z grupy B oraz minerały takie jak cynk, fosfor, potas czy żelazo. Na smak mięsa ma wpływ szczególnie to, czym jest żywione zwierzę – dlatego właśnie wyborne są dania z gęsi owsianej, która przez ostatni miesiąc karmiona jest owsem. – tłumaczy Jacek Marcinkowski, członek Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy będącego współorganizatorem wydarzenia.

Na laureatów konkursu z powiatu poznańskiego czekać będą certyfikaty za najlepszy smak, zaś wszyscy uczestnicy będą walczyć o nagrody pieniężne: 1 000 zł za pierwsze miejsce, 750 zł za drugie miejsce oraz 500 zł za zajęcie trzeciego miejsca.

Konkurs organizowany jest pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego. Partnerami wydarzenia są ponadto: Stowarzyszenie Slow Food Wielkopolska, Wielkopolska Izba Rzemieślnicza i Stowarzyszenie Polska Akademia Smaku.

Regulamin konkursu wraz z formularzem zgłoszeniowym znajdują się [na stronie Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#).

Przygotował: Instytut Skrzynki

KONKURS



PRZEKĄSKI Z GĄSKI 2021

Potrawy, które można zgłosić w konkursie

- tatar/okrasa z gęsiny
- pasztet z gęsiny
- wątróbka gęsia
- kielbasa z gęsiny
- gęsie pipki (żołądki i/lub faszerowane gęsie szyjki)
- półgęsek i carpaccio
- pierogi z gęsiną
- kanapki z gęsiną
- inne przekąski z gęsiną.

W konkursie mogą wziąć udział

restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne, w tym szczególnie z terenu powiatu poznańskiego.

Należy przestać zgłoszenie

konkursowe do dnia 6 listopada br. na adres e-mail kontakt@institutyskrzynki.pl, zaś 8 listopada, między godz. 10.00 a 12.00 dostarczyć oryginał podpisanego formularza zgłoszeniowego wraz z konkursowym daniem (można zgłosić max. 5 przekąsek) do Restauracji Rzemieślnicza, mieszczącej się przy