

Nie tylko na ruszt - konkurs na najlepszą kiełbasę

Do 19 sierpnia br. przyjmowane są zgłoszenia w konkursie „Smak Kiełbasy 2022”, w którym 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: wędliny suche i półsuche, wędliny świeże (surowe i parzone) oraz inne przetwory wędliniarskie. Na zwycięzców czekają nagrody Grand Prix w każdej z powyższych kategorii w wysokości 500 złotych, wejściówki na wybrane wydarzenie organizowane na terenie Muzeum Narodowe 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 Kiełbasy”.

Uczestnicy muszą przesłać formularz zgłoszeniowy na adres kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl. W dniu konkursu, tj. 21 sierpnia 2022 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszającymi wędlinami 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 muzealnej imprezy plenerowej „Przeszłość Przyszłości”.

Konkurs „Smak Kiełbasy 2022” jest imprezą kulinarną, która ma na celu promocję tradycji wędliniarskich i masarskich 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.

Kiełbasa to nie tylko biała kiełbasa na wielkanocnym stole czy sezonowo spożywana z musztardą z grilla. Mamy na rynku olbrzymi wybór wędlin i chcemy wybrać najlepsze z nich. W Poznaniu istnieje jeden z najstarszych cechów rzeźniczych w Polsce, a większość działających w regionie zakładów masarskich powstała jeszcze przed II wojną światową. Wielkopolska słynie z produkcji wieprzowiny (zwłaszcza hodowli świń rasy złotnicka) a od kilku lat z certyfikowanej kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej. Ale nie tylko: na przykład kiełbasa grodziska gości na naszych stołach od lat 70. ubiegłego wieku, zaś bułczanka grodziska wpisana jest na Listę Produktów Tradycyjnych. W Powiecie Poznańskim ważne miejsce wśród producentów wędlin zajmuje Spółdzielnia Produkcyjna w Kruszewni (gm. Swarzędz) działająca od 1952 roku, która co warto podkreślić jest też członkiem Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”. Z resztą na samym szlaku znajdzie się kilka miejsc, gdzie kupić i zjeść można wyśmienite kiełbasy i wędliny. Kolejne pokolenie wędliniarzy z pasją i smakiem pielęgnuje tradycję przetworów z mięsa w naszym regionie, co bardzo cieszy.

Nie ma więc wątpliwości, że Wielkopolanie znajdują miejsce w codziennym menu na wyborne gwarowe „kichy”. Za co kochają kiełbasę? Za jej wielozadaniowość: doskonała na zimno i na gorąco; sprawdzi się na kanapce, w zapiekance, na grillu, w zupie; jest odpowiednią zakąską do mocniejszych trunków, a także stanowi trzon sycących dań jednogarnkowych, np. leczo czy bigosu.

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 honorowy nad wydarzeniem objął Jan Grabkowski Starosta Poznański.

Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy znajdują się na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Przygotował: Instytut Skrzynki

KONKURS

SMAK KIEŁBASY

ORAZ



21 sierpnia 2022 r.

