

Regionalny konkurs kulinarny

Najlepsze przekąski karnawałowe – ruszył nabór w regionalnym konkursie kulinarnym

Tatar, zimne nóżki (galart), bigos oraz inne tradycyjne przekąski serwowane podczas karnawału (na ciepło lub na zimno) mogą zgłaszać w wielkopolskie restauracje i koła gospodyń wiejskich w konkursie kulinarnym „Przekąski karnawałowe 2025”. Uczestnicy walczą o nagrody Grand Prix w dwóch kategoriach w wysokości 750 złotych. Zgłoszenia przyjmowane są do 2 lutego 2024 r.

Aby wziąć udział w konkursie należy przesłać wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy (zgłoszenia muszą zawierać szczegółowy opis składników i sposobu przygotowania dań konkursowych) na adres kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl. Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie organizatora, tj. Instytutu Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego.

W dniu 4 lutego sekretarz konkursu oraz członkowie kapituły sprawdzą przesłane karty zgłoszeń pod względem zgodności z regulaminem oraz ocenią merytoryczną zawartość tych zgłoszeń i dokonają ostatecznego wyboru uczestników finału konkursu. Najpóźniej w dniu 7 lutego zgłaszający otrzymają od organizatora informację o zakwalifikowaniu się do konkursu lub nie oraz zaproszenie do udziału w finale. W dniu finału konkursu, tj. 10 lutego 2025 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi produktami należy dostarczyć w godz. 10.30 – 12.00 do miejsca odbywania się konkursu tj. Dworu w Skrzynkach, pl. Parkowy 1 (gm. Stęszew, powiat poznański).

Przekąski/potrawy należy dostarczyć i przygotować (*podać) do degustacji w takiej liczbie porcji degustacyjnych, aby możliwa była degustacja 7-osobowej kapituły. Organizatorzy zapewniają stół i miejsce do przygotowania gotowych potraw dla osoby/osób (maksymalnie 2) dla każdego uczestnika konkursu. Do dyspozycji uczestników w miejscu odbywania się konkursu będzie dostępna płyta indukcyjna. Kolejność oceniania zgłoszonych potraw będzie losowa. Losowanie kolejności odbędzie się o godz. 12.30. Ocena będzie miała charakter jawny. Każda ze zgłoszonych potraw oznaczona będzie nazwą zgłaszającego i numerem. Ocena przekąsek zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 13.00-15.00.

Dodatkowo, na laureatów z powiatu poznańskiego czekają Certyfikaty za Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2024.

Wielkopolskie karnawałowe tradycje kulinarne są wyjątkowo smakowite i bogate, tak jak bogaty jest tradycyjny wielkopolski bigos, wpisany na ministerialną listę produktów tradycyjnych dla naszego województwa. – opisuje Jan Babczyszyn, Dyrektor Instytutu Skrzynki. Spotkania i zabawy karnawałowe nie mogą odbyć się bez tych rarytasów, a konkurs ma właśnie na celu propagowanie tradycji przygotowywania i podawania potraw karnawałowych. Celem są także odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumiana integracja środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w Instytucie Skrzynki. -podsumowuje.

Konkurs odbywa się przy współpracy:

- Restauracji Stara Osada w Wiórku
- Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy
- Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska
- Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej
- Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku
- Sieci Culinary Heritage Europe
- Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- Stowarzyszenia Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna (PLOT) z siedzibą w Poznaniu.
- TOP AGRAR Polska
- Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (KOWR) – Oddziału Terenowego w Poznaniu

Konkurs odbywa się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

