

Smak tradycji, czyli konkurs na najlepszą nalewkę

W dawnych czasach przepisy na nalewki były tak cenne, że przekazywano je dopiero w testamencie. Dziś twórcy domowych nalewek także mają swoje tajemnice. Tym bardziej warto docenić ich niezwykle umiejętności i stworzone przez nich wybitne smaki. Instytut Skrzynki wraz z Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie zapraszają na konkurs nalewek restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, kół gospodyń wiejskich i osoby fizyczne z terenu powiatu poznańskiego - ale także z pozostałych regionów naszego kraju - do udziału w konkursie o tytuł „Smak Tradycji 2021” (w tym „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 – Smak Tradycji”). Na zwycięzców czekają nagrody finansowe: 250 zł za trzecie miejsce, 500 zł za drugie oraz 750 zł za pierwsze. Autor najlepszego zestawu 5-ciu nalewek otrzyma Grand Prix – „Smak Tradycji 2021” w wysokości 1.000 złotych.

Wśród zgłoszonych nalewek z powiatu poznańskiego wybierzemy także te, które zasługują na certyfikat za najlepszy smak w powiecie – wyjaśnia Jan Babczyszyn, p.o. Dyrektora Instytutu Skrzynki.

Do dnia 18.09.2021 r. można przysyłać zgłoszenia konkursowe dotyczące nalewek w kategoriach: nalewki ziołowe, korzenne, owocowe, kwiatowe oraz mieszane. Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy znajdują się [na stronie Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#). Wydarzenie zostało objęte Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.



Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi 19.09.2021 r. podczas imprezy plenerowej „Weekend z produktem tradycyjnym”, która odbywa się na terenie Muzeum Narodowego w Szreniawie.

Podczas wydarzenia będzie można także wziąć udział w nalewkowym spotkaniu interaktywnym prowadzonym przez Hieronima Błażejaka, mistrza w sztuce komponowania nalewek domowych, który przewodniczy Kapitułom Konkursowej oraz Edyty Szast – zielarki i twórczyni nalewek z Zamościa – również członkini Kapituły. Konkurs ma na celu promocję najlepszych lokalnych produktów i producentów z naszego regionu oraz promocję środowiska artystów sztuki nalewkarskiej, tradycji wytwarzania nalewek, odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumianą integrację środowiska nalewkarskiego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne w Instytucie Skrzynki.

Przygotował: Instytut Skrzynki