

Smaki natury w tradycyjnych przetworach

Smaki natury w tradycyjnych przetworach: trwa nabór zgłoszeń do regionalnego konkursu kulinarnego dla KGW i gastronomii z Wielkopolski

Owoce i warzywa, grzyby to przysmaki, które zapobiegliwe gospodynie wekują, zaś zioła suszą, by w okresie jesienno-zimowym cieszyć się słońcem zamkniętym w słoikach. Właśnie przetwory przygotowane według tradycyjnych receptur będą oceniane przez kapitułę smaku w regionalnym konkursie kulinarnym pn. „Smaki natury w tradycyjnych przetworach - 2023”. Do 15 września 2023 r. zgłoszenia przysyłać mogą producenci i przetwórcy spożywczy, a także koła gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne oraz lokale gastronomiczne z terenu całej Wielkopolski.

Aby wziąć udział w konkursie należy przesłać na e-mail kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy dostępny na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl. Produkty będą oceniane w trzech kategoriach: owoce i warzywa; grzyby; oraz zioła i inne. W przypadku owoców, warzyw i grzybów zgłaszane mogą być przetwory (tzw. weki) lub suszone, zaś zioła (np. herbaty) w formie sypek, w szczelnym opakowaniu. Każdy z uczestniczących podmiotów/osób może zgłosić do konkursu maksymalnie 5 produktów wypełniając osobny formularz zgłoszenia dla każdego zgłoszenia. – informuje Jan Babczyszyn, dyrektor Instytutu Skrzynki, organizatora konkursu.

Zgłoszone produkty należy dostarczyć dnia 17 września br. w godz. 10.00 – 12.00 do Dworu Skrzynki, pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, gm. Stęszew, powiat poznański wraz z oryginałem formularza zgłoszeniowego. Organizator dopuszcza również przesłanie pocztą/kurierem szczelnie zamkniętych i zabezpieczonych produktów do dworu na wskazany adres, jednak należy pamiętać, że muszą one dotrzeć do dnia rozstrzygnięcia konkursu. Kapituła konkursowa, której członkiem będzie m.in. **dziennikarka kulinarna Katarzyna Bosacka**, wyłoni zwycięzców i ogłosi wyniki w godzinach popołudniowych. Tego dnia w Dworze Skrzynki odbędzie się festyn pn. „Skrzynki Pełne Smaków”, gdzie na uczestników czekać będzie moc atrakcji: m.in. koncert, pokazy taneczne i rzemieślnicze, warsztaty artystyczne dla dzieci, prelekcje i stoiska edukacyjne oraz jarmark lokalnych producentów żywności i produktów z wikliny, drewna itp.

Na laureatów konkursu kulinarnego czekają nagrody finansowe: Grand Prix w trzech kategoriach – nagroda pieniężna w wysokości 300 złotych, Wyróżnienie Specjalne „Z przeszłości dla przyszłości”- wydawnictwo albumowe. Ponadto vouchery na wydarzenia organizowane przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie i zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego.

Wybrane przysmaki z powiatu poznańskiego otrzymają certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023”.

Konkursy organizowane przez Instytut Skrzynki mają na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów, potraw, napojów regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z terenu powiatu poznańskiego oraz nagradzanie i promowanie ich wytwórców. Wydarzenie ma charakter cykliczny i odbywa się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą odbywających się na terenie aglomeracji poznańskiej, w tym powiatu poznańskiego. Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie konkursów są w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego, tj. na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Organizatorem wydarzenia i fundatorem nagród pieniężnych jest Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego.

Konkurs odbywa się przy współpracy: Powiatu Poznańskiego, Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Wielkopolskiego Parku Narodowego, TOP AGRAR Polska, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, Sieci Culinary Heritage Europe oraz Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej.

Wydarzenie zostało objęte Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Do pobrania:

[Regulamin konkursu.pdf \[510 KB\]](#)

[Formularz zgłoszeniowy.docx \[34 KB\]](#)

Przygotował: Instytut Skrzynki