

Dwór Skrzynki zaprasza na kulinarny festyn z okazji otwarcia po kilkuletniej rewitalizacji



Nauka tańca ludowego, warsztaty rzemieślnicze, konkursy czy pokaz wytwarzania białej wielkopolskiej parzonej kielbasy według tradycyjnej receptury - to niektóre z atrakcji, które czekają na uczestników rodzinnego pikniku pn. „Dzień Otwartych Skrzynek” w niedzielę, 16 lipca br. w godzinach od 12.00 do 18.00, przy Placu Parkowym 1 w miejscowości Skrzynki (gm. Stęszew, pow. poznański). Podczas imprezy będzie można wygrać m.in. voucher dla dwóch osób do restauracji w Dworze Skrzynki oraz wiele innych upominków i smakołyków. Wydarzenie organizowane jest z okazji otwarcia dworu, po zakończonej w zeszłym roku ponad dwuletniej, kompleksowej rewitalizacji zrealizowanej przez powiat poznański.

Organizatorzy zapraszają mieszkańców i innych wielbicieli wielkopolskiej kuchni oraz weekendowego wypoczynku w rodzinnym gronie, do skosztowania menu restauracyjnego oraz kuchni grillowej, zwiedzenia dworu, czy odpoczynku w cieniu drzew dworskiego parku na wygodnych leżakach. Na najmłodszych uczestników w parku czekać będą m.in. rzemieślnicze lody z Wytwórni Lodów w Kórniku, gofry oraz bezpłatne „dmuchańce”, gry i animacje. Na placu eventowym warto odwiedzić stoiska twórców ludowych z naszego regionu oraz z przysmakami od lokalnych producentów, o których informacje znaleźć można na Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”: Gospodarstwo Pasieczne Miody Ibrona z Puszczykowa, SER-ce Jadzi z Dobieżyńa (gm. Buk) oraz Zagroda Szczęśliwych Zwierząt (Białęgi, gm. Murowana Goślina). O skarbach przyrodniczych opowiadać będą pracownicy Wielkopolskiego Parku Narodowego, a o ciekawostkach turystycznych okolicy warto zasięgnąć języka na stoisku Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej oraz Powiatu Poznańskiego. Tradycje ludowe prezentować będzie Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Z kolei Zespół Tańca Ludowego „Poznań” AWF zaprosi gości do wspólnej nauki tańca i sesji zdjęciowej w strojach ludowych. Muzycznie przeniesie w lekkie i jazzowe klimaty zespół Julia & Sweet Piano Jazz. Ponadto będzie można odwiedzić stoiska lokalnych rękodzielników i przedsiębiorców: MaMaria, Agavlo i Naturania (gmina Buk). Więcej informacji o wydarzeniu znaleźć można na stronie www.dworskrzynki.pl oraz na Facebooku @dworskrzynki.pl.

Dwór Skrzynki pod hasłem „Smak i Kultura”

Dwór Skrzynki jest obecnie siedzibą Instytutu Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego. Instytut to samorządowa instytucja kultury, która powołana została przez powiat poznański w 2021 roku, zaś sam dwór został zaadaptowany na ośrodek konferencyjno-szkoleniowy, gdzie również działają Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego, galeria fotografii, restauracja oraz pokoje noclegowe. Do dworu prowadzi wiele dróg: ścieżki rowerowe, pobliska stacja kolejowa Otusz, a także niedalekie węzły na trasach: autostrada A2 (węzeł Buk), S11 (węzeł Poznań – Ławica, kierunek Buk), S5 (węzeł Stęszew, kierunek Buk).

Historia obiektu sięga końca XIX wieku. Zbudowany został przez niemiecką rodzinę Ifflandów, która zarządzała folwarkiem do 1945 roku. Po II wojnie światowej majątek znacjonalizowano. Pierwszą

modernizację obiektu przeprowadzono w latach 1986-1990 i następnie służył jako ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad. Od 2015 roku dwór jest własnością Powiatu Poznańskiego.

Niezwykły obiekt został odrestaurowany zgodnie ze sztuką konserwatorską, a jego rewitalizacja – remont oraz wyposażenie zostały sfinansowane wyłącznie ze środków powiatu poznańskiego w kwocie kilkunastu milionów złotych.

W obiekcie i na terenie przylegającego do niego parku realizowane będą zadania statutowe Instytutu Skrzynki; m.in. koncerty, spotkania literackie, wystawy fotografii i grafiki, seanse filmowe (kino letnie i dyskusyjny klub filmowy) oraz inne ciekawe wydarzenia artystyczne. Odbywać będą się też warsztaty i tematyczne spotkania kulinarne z ekspertami smaku. Podczas „Dnia Otwartych Skrzynek” bezpłatnie będzie można obejrzeć dwie wystawy: „Topografia ciszy” – wystawę fotografii Waldemara Śliwczyńskiego oraz „Szlachetna tradycja” – mini wystawę artefaktów z dwóch fabryk wódek i likierów z kolekcji Fundacji Adama Łukawskiego.

Pozostałe atrakcje dworu, to m.in. kuchnia grillowa, sauna czy bar. W obiekcie poza konferencjami i szkoleniami będzie również możliwość organizacji innych imprez komercyjnych, jak spotkania okolicznościowe firmowe i prywatne, a także wesela, uroczystości komunijne i inne. W bieżącym roku restauracja a’la carte będzie otwarta tylko w weekendy: w soboty od godziny 12.00 do 22.00, a w niedziele w godzinach 12.00 – 20.00. Od lipca do września działać też będzie kuchnia grillowa (soboty 14.00 – 18.00, niedziele 12.00 – 18.00). W tygodniu będą realizowane szkolenia i konferencje oraz rezerwacje na imprezy i wydarzenia (dla grup powyżej 10 osób). Recepcja obiektu działa 24h, tak że przez cały czas jest możliwość skorzystania z noclegów ze śniadaniem. W dworze jest 27 pokoi (w tym apartament i pokój dla osoby niepełnosprawnej) – łącznie 53 miejsca noclegowe. Pokoje dedykowane są powiatowi poznańskiemu oraz gminom i miastom będącym członkami Metropolii Poznańskiej – przy drzwiach do poszczególnych pokoi znajduje się herb, nazwa danej gminy oraz krótki opis ciekawostek turystycznych. W pokojach zaś znajdują się obrazy autorstwa poznańskiego artysty Mikołaja Obryckiego przedstawiające najciekawsze miejsca i obiekty we wspomnianych gminach i miastach.

W restauracji Dworu Skrzynki, pod okiem Szefa Kuchni, Kajetana Świokły, uczniowie szkół gastronomicznych z powiatu poznańskiego (klasy gastronomiczne i hotelarskie) będą odbywać praktyki zawodowe. Młodzież będzie nie tylko zdobywać doświadczenie w świetnie wyposażonej profesjonalnej kuchni, ale również poznawać regionalne smaki, gdyż dania serwowane w Dworze Skrzynki oparte są na kuchni polskiej i wielkopolskiej, a produkty do ich przygotowania pochodzą od lokalnych producentów. Wśród nich pojawią się też te od członków Szlaku Kulinarного „Smaki Powiatu Poznańskiego”, którego Instytut jest operatorem: zwłaszcza wypieki, wędliny, sery, przetwory, czy trunki. Sam szlak obejmuje obecnie niemal 70 restauracji, piekarni i cukierni, producentów mięsnych, mlecznych i owocowo-warzywnych, agroturystyk, producentów napojów i tworzy kulinarną wizytówkę powiatu poznańskiego. Szlak to nie tylko produkty lub dania swojskie, czy ekologiczne, to pasja ludzi, dla których życie ma smak. Na szlaku są także wydarzenia, które promują regionalną kuchnię, jak Rokietnicki Rumpuć, Święto Dyni w Deliparku, czy pikniki świąteczne (Bożonarodzeniowy i Wielkanocny) i Poznańska Pyra w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Szlak kulinarny to mapa, z której korzystają nie tylko mieszkańcy powiatu poznańskiego, ale całej metropolii: rodzinne wypady weekendowe, wycieczki rowerowe po okolicy, zwiedzanie licznych zabytków, czy wypoczynek na łonie natury wzmagają apetyt. Szlak stanowi też lokalną ciekawostkę turystów z dalszych i bliższych zakątków świata, bowiem mieszkańcy powiatu poznańskiego słyną z gościnności i zamiłowania do dobrego jedzenia. Nieprzypadkowo więc to właśnie tutaj powstał Szlak Kulinarный „Smaki Powiatu Poznańskiego”, będący siecią rekomendowanych miejsc i wydarzeń związanych z kulturą kulinarną regionu, a serce szlaku bije w Dworze Skrzynki.

Informacje o działaniach Instytutu Skrzynki oraz dworu znaleźć można na stronach www.instytutskrzynki.pl, www.dworskrzynki.pl oraz www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz w mediach społecznościowych.

Przygotował: Instytut Skrzynki