

## Konkursu „Smak Pyry 2023”



**Gdzie w Wielkopolsce serwują najlepsze dania z ziemniaków? Będzie to sprawdzać kapituła konkursu „Smak Pyry 2023”**

**Ślepe ryby, zupa ziemniaczana, polewka z ziemniakami, parzybroda, plynidze, szagówki, szare kluchy, pyry z gzikiem, bambrzok, sałatka ziemniaczana to najpopularniejsze tradycyjne regionalne dania z pyrą w roli głównej. Od pokoleń zjadają się nimi mieszkańcy Poznania i okolic przy rodzinnych stołach, ale także turyści, bowiem wielkopolscy restauratorzy czy koła gospodyń wiejskich również kultywują zwyczaj serwowania ziemniaków w różnych odsłonach.**

Tegoroczna edycja regionalnego konkursu „Smak Pyry 2023” tradycyjnie już będzie miała swój finał podczas imprezy plenerowej „Poznańska Pyra” organizowanej 8.10.2023 r. w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Nastąpi wtedy degustacja zgłoszonych dań przez kapitułę konkursową oraz ogłoszenie wyników i wręczenie nagród. Na zwycięzców czekają: Grand Prix w wysokości 500 złotych ufundowane przez organizatora konkursu, Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного Powiatu Poznańskiego, zestawy upominków od powiatu poznańskiego oraz Muzeum w Szreniawie. Uczestnikami mogą być wielkopolskie koła gospodyń wiejskich, lokale gastronomiczne oraz uczniowie szkół gastronomicznych z regionu. Tym ostatnim przyznane zostaną także wyróżnienia specjalne: złote, srebrne i brązowe „Pyry w szkole”. Ponadto wszyscy uczestnicy z powiatu poznańskiego walczyć będą o tytuł **„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Smak Pyry”**. Jako, że pyra jest „kobietą” a ziemniak „mężczyzną” zapraszamy zarówno panie i panów z wielkopolskich Kół Gospodyń Wiejskich do udziału w konkursie – mówi z przymrużeniem oka Jan Babczyszyn – Dyrektor Instytutu Skrzynki, organizator wydarzenia.

**Aby wziąć udział w konkursie, należy do dnia 6 października br. włącznie przesłać zgłoszenie na adres e-mail [kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl](mailto:kontakt@smakpowiatupoznanskiego.pl).**

Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie [www.smakpowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakpowiatupoznanskiego.pl). W dniu Konkursu, tj. **8 października 2023 roku w godz. 10.00 - 12.00** należy dostarczyć produkty gotowe do degustacji do miejsca odbywania się konkursu tj. pałacu na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno – Spożywczego w Szreniawie (bezpośredniego wskazania miejsca dokona recepcja Muzeum). Ogłoszenie wyników nastąpi na scenie głównej w muzeum w godzinach popołudniowych.

Konkurs ma 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. Konkurs 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 konkursu są w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym 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, Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej oraz Poznańskiego Muzeum Pyry.

Wydarzenie zostało objęte Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.



 INSTYTUT  
SKRZYŃKI

# KONKURS

REGIONALNY

## SMAK PYRY

o r a z



DLA RESTAURACJI, KGW  
ORAZ  
SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH  
Z WIELKOPOLSKI

8 PAŹDZIERNIKA 2023 r.

[www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl)