

Konkurs kulinarny „Przetwory na zimę 2025” - finał już we wrześniu!



Komunikat Instytutu Skrzynki z dnia 28.08.2025 r.

Konkurs kulinarny „Przetwory na zimę 2025” - finał już we wrześniu!

Przedmiotem konkursu regionalnego „Przetwory na zimę” jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych tradycyjnych przetworów takich jak: powidła, dżemy, konfitury, kompoty, marynaty, kiszonki, grzyby, a także przetwory mięsne i rybne.

W konkursie mogą uczestniczyć kola gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne oraz inne lokale gastronomiczne z terenu całej Wielkopolski.

Finał konkursu zaplanowano na 21 września 2025 r. podczas festynu rodzinnego „Skrzynki Pełne Smaków” w Dworze Skrzynki (gm. Stęszew). To kolejna edycja festiwalu jesiennych smaków, na który wstęp jest wolny (g. 12.00 - 18.00).

Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy dostępne na stronie www.instytutskrzynki.pl.

Na laureatów czekają nagrody finansowe o łącznej wartości 1 750 złotych ufundowane przez Instytut Skrzynki, vouchery na wybrane wydarzenie w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie oraz upominki od Powiatu Poznańskiego,

Uczestnicy konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o certyfikaty (dyplomy) z tytułem „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2025”.

Zgłoszenia konkursowe należy przesłać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl najpóźniej do dnia **18 września 2025 r.** W dniu konkursu, tj. 21 września 2025 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi przetworami należy dostarczyć **w godz. 11.00 - 12.30** do miejsca odbywania się konkursu tj. Dworu Skrzynki. Wręczenie nagród nastąpi ok. godz. 15.30 na placu animacji.

Zgłaszane przetwory można również przesłać wcześniej przesyłką kurierską na adres: Instytut Skrzynki, Plac Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, z dopiskiem Konkurs: „Przetwory na zimę”. Organizatorzy zapewniają stół i miejsce do ekspozycji zgłoszonych przetworów dla każdego uczestnika konkursu a ich ocena odbędzie się w godzinach 12.00-13.30.

Będzie to doskonała okazja, aby na nowo odkryć smaki ukryte w domowych spiżarniach i poznać kulinarne tajemnice. Organizatorzy przygotowali liczne atrakcje: wykłady, pokazy kulinarne, gry i zabawy oraz konkursy z nagrodami.

Konkurs regionalny „Przetwory na zimę” jest imprezą kulinarno-promocyjną, która ma na celu promocję tradycji przygotowywania i wykonywania sezonowych przetworów z wykorzystaniem owoców, warzyw, mięsa i ryb oraz odkrywanie dawnych receptur, nagradzanie ich twórców oraz

szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w Instytucie Skrzynki.

Organizatorem konkursu i sponsorem nagród finansowych 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
- Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (KOWR) O.T. Poznań
- Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska z siedzibą w Poznaniu
- Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu
- Sieci Culinary Heritage Europe
- Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej
- LGD Źródło.

Honorowego Patronatu wydarzeniu udzielił Starosta Poznański Jan Grabkowski.

Przygotował: Instytut Skrzynki