

Komunikat prasowy Instytutu Skrzynki z dnia 16.11.2022 r.

## Konkurs regionalny „Na wigilijnym stole 2022”

Wigilijne zupy, pierniki i inne świąteczne przysmaki będą obiektem konkursowych zmagania w konkursie „Na wigilijnym stole 2022”. W konkursie uczestniczyć mogą koła gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne, szkoły gastronomiczne i restauracje z całej Wielkopolski, a także obywatele Ukrainy przebywający czasowo w naszym regionie. Zgłoszenia przyjmowane są do dnia 15 grudnia 2022 roku.

Aby wziąć udział w konkursie należy wypełnić formularz zgłoszeniowy dostępny na stronie [www.instytutskrzynki.pl](http://www.instytutskrzynki.pl) lub [www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) i przesłać go na adres [kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl](mailto:kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl) do piątku, 15 grudnia włącznie. Z gotowym daniem, wigilijną przekąską lub wypieczonymi piernikami należy udać się w niedzielę, 18 grudnia w godz. 10.00-12.00 do Pałacu na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Zgłoszenia będą oceniane w trzech kategoriach: zupy (np. grzybowa, barszcz, rybna, z suszu owocowego), pierniki oraz inne. Każdy uczestnik może zgłosić max. 3 rodzaje potraw i 3 rodzaje wypieków. Punkty przyznawać będzie kapituła ekspertów kulinarnych, a dodatkowo pierniki oceniać będzie Kapituła dziecięca reprezentująca najmłodsze pokolenie mieszkańców powiatu poznańskiego. Najmłodszy smakosze przyznają trzy tytuły: złote, srebrne i brązowe „Piernikowe serduszka”. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone na scenie w Muzeum w godzinach popołudniowych oraz udostępnione na stronach i fanpage Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” i stronie Instytutu Skrzynki, który jest organizatorem wydarzenia i sponsorem nagród finansowych: Grand Prix w każdej z trzech kategorii w wysokości 500 zł. Przyznane zostaną także pierwsze, drugie i trzecie miejsca w każdej z kategorii oraz tytuły/certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022” wyróżnionym daniem i wypiekiem z powiatu poznańskiego. Na laureatów czekają też wejściówki na wybrane wydarzenie organizowane przez Muzeum Narodowe w Szreniawie oraz upominki od Instytutu Skrzynki i Powiatu Poznańskiego.

Konkurs odbywa się podczas dorocznego Jarmarku Bożonarodzeniowego, ważnego wydarzenia na Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”. *Jarmark rozpowszechnia nie tylko świąteczne tradycje kulinarne naszego regionu, ale także promuje szerzej zwyczaje związane z przygotowaniem i celebrowaniem Bożego Narodzenia. Konkurs „Na wigilijnym stole 2022” idealnie wpisuje się w tę ideę. Zazwyczaj rodzinne przepisy na dania i wypieki, jak np. pierniki i pierniczki mają wielopokoleniową historię i łączą domowników w przygotowaniach poprzez wspólne ich dekorowanie, czy np. lepienie pierogów.* – opowiada Jan Babczyszyn, Dyrektor Instytutu Skrzynki – powiatowej instytucji kultury zajmującej się m.in. promocją regionalnych kulinariów. *Warto pamiętać, że składniki wigilijnych potraw nie są przypadkowe, wszak ryby symbolizują obfitość, a grzyby zdrowie, dlatego są tak popularnym elementem dań świątecznych, także zup. W tym roku zapraszamy też do udziału w konkursie uchodźców z Ukrainy, którzy z powodu wojny mieszkają i żyją wśród nas od miesięcy. Ich Wigilia, co prawda przypada dwa tygodnie później, ale wiele potraw i zwyczajów jest bardzo podobnych do naszych. Np. trudno wyobrazić sobie w Ukrainie wieczerzę wigilijną bez tradycyjnego barszczu – przypomina.*

### Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego

Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki

[www.instytutskrzynki.pl](http://www.instytutskrzynki.pl) | [www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Konkurs odbywa się przy współpracy Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku oraz sieci Culinary Heritage Europe. Wydarzenie tradycyjnie Honorowym Patronatem objął Starosta Poznański Jan Grabkowski.

Przygotował: Instytut Skrzynki

*Osoba do kontaktu/wywiady:*

*Liliana Kubiak*

[liliana.kubiak@instytutskrzynki.pl](mailto:liliana.kubiak@instytutskrzynki.pl)

tel. 502 694 707

Instytut Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego to nowo powołana powiatowa instytucja kultury, która swoją siedzibę ulokowała w rewitalizowanym obecnie Dworze w Skrzynkach. Oprócz ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego, działać będzie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego. Otwarcie obiektu nastąpi w pierwszej połowie 2023 roku. Podstawowym celem statutowym Instytutu jest promocja kultury centralnej części Wielkopolski, tworzenie, ochrona różnorodnych jej wartości i udostępnianie dóbr kultury oraz prowadzenie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne w formie ośrodka badań i dokumentacji w dziedzinie kultury i kulinariów, a także prowadzenie Szlaku Kulinarne Powiatu Poznańskiego.

## **Instytut Skrzynki**

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego

Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki

[www.instytutskrzynki.pl](http://www.instytutskrzynki.pl) | [www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) | [Facebook](#) | [Instagram](#)