

Komunikat prasowy Instytutu Skrzyńki z dnia 14.10.2021 r.

Najlepszy smak przekąsek z gęsiny poszukiwany!

W listopadzie, w ramach akcji „Gęsina na imieninach” na stołach królować będą: tatar i okrasa z gęsiny, pasztet, wątróbka, kielbasa, gęsie pipki (czyli żołądki i/lub faszerowane gęsie szyjki), półgęsek i carpaccio, pierogi czy kanapki z gęsiną – smakowitego końca przekąsek nie widać! Te i inne dania z mięsa gęsięgo zaważczyć mogą o tytuł „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 – Przekąski z gąski” oraz „Przekąski z gąski 2021” w konkursach organizowanych przez Instytut Skrzyńki oraz Ogólnopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy. W konkursie mogą uczestniczyć restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne, w tym szczególnie z terenu powiatu poznańskiego.

Jak gęsina trafiła na stół Św. Marcina? *Historia sięga IV wieku. Jak mówi legenda Św. Marcin chcąc uniknąć przyjęcia godności biskupiej, skrył się w zagrodzie gęsi. Ptaki jednak wydały go, podnosząc raban i głośno gęgając. Stąd Święty Marcin został skojarzony z gęsią. Z czasem powstały powiedzenia „Na św. Marcina najlepsza gęsina”, czy „Na św. Marcina gęś do komina”. W późniejszych wiekach data 11 listopada była symbolicznym zakończeniem wszystkich jesiennych prac w polu. Był to powód do wyjątkowego świętowania. Zaczynał się też wielki post adwentowy, zatem objadano się i zachwycono smakiem gęsiny przed jego rozpoczęciem. W Polsce gęsina obecna jest w tradycji kulinarnej co najmniej od XVII wieku.* – wyjaśnia Jan Babczyszyn, p.o. Dyrektora Instytutu Skrzyńki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego.

Uczestnicy muszą przesłać zgłoszenie konkursowe do dnia 6 listopada br. Na adres e-mail: kontakt@instytutskrzyńki.pl, zaś 8 listopada, między godz. 12.00 a 14.00 dostarczyć oryginał podpisanego formularza zgłoszeniowego wraz z konkursowymi przekąskami (można zgłosić max. 5 rodzajów przekąsek) do Restauracji „Rzemieślnicza”, mieszczącej się przy ul. Niezłomnych 2 w Poznaniu. „Rzemieślnicza” powraca do tradycyjnego menu, którym kiedyś lubowali się goście restauracji Cechowa, znajdującej się w tym samym lokalu. Wybór miejsca konkursu jest zatem nieprzypadkowy, bowiem karta restauracji zachwyca interesującymi pozycjami, jak pizza z kielbasą białą parzoną wielkopolską, czy właśnie z gęsiną. Jak mówią właściciele: *Jesteśmy dumni z najlepszych polskich produktów i tradycji kulinarnych. Serwujemy zdrowe, autentyczne dania, do których składniki powstają z miłości do jedzenia, dzięki codziennej ciężkiej pracy małych polskich rzemieślniczych firm.*

Dlaczego warto jeść gęsinę nie tylko od święta? *Mięso młodych gęsi cechuje się wyjątkową smakowitością. Warto zwrócić uwagę, że mięso gęsie jest źródłem pełnowartościowego białka, czy nienasyconych kwasów tłuszczowych. Znajdziemy w nim witaminy A, E oraz z grupy B oraz minerały takie jak cynk, fosfor, potas czy żelazo. Na smak mięsa ma wpływ szczególnie to, czym jest żywione zwierzę – dlatego właśnie wyborne są dania z gęsi owsianej, która przez ostatni miesiąc karmiona jest owsem.* – tłumaczy Jacek Marcinkowski, członek Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy będącego współorganizatorem wydarzenia.

Na laureatów konkursu z powiatu poznańskiego czekać będą certyfikaty za najlepszy smak, zaś wszyscy uczestnicy będą walczyć o nagrody pieniężne: 1 000 zł za pierwsze miejsce, 750 zł za drugie miejsce oraz 500 zł za zajęcie trzeciego miejsca.

Instytut Skrzyńki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki. Adres do korespondencji: ul. Słowackiego 8/IV piętro. pok. 421, 60-823 Poznań

Konkurs organizowany jest pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego. Partnerami wydarzenia są ponadto: Stowarzyszenie Slow Food Wielkopolska, Wielkopolska Izba Rzemieślnicza i Stowarzyszenie Polska Akademia Smaku.

Regulamin konkursu wraz z formularzem zgłoszeniowym znajdują się na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Przygotował: Instytut Skrzyńki

Osoba do kontaktu:

Liliana Kubiak

e-mail: liliana.kubiak@instytutskrzyńki.pl

tel. 502 694 707

Wywiady:

Jan Babczyszyn;

tel.: 519 356 043

Instytut Skrzyńki - 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 Skrzyńkach. Oprócz ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego, działać będzie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego. Otwarcie obiektu nastąpi na przełomie roku 2021/2022. 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 Skrzyńki

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

Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki. Adres do korespondencji: ul. Słowackiego 8/IV piętro. pok. 421, 60-823 Poznań

Instytut Skrzyńki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki. Adres do korespondencji: ul. Słowackiego 8/IV piętro. pok. 421, 60-823 Poznań