

Komunikat prasowy Instytutu Skrzynki z dnia 21.03.2022 r.

Konkurs „Smak Baby, Mazurka i ukraińskiej Paski”, czyli tradycje słodkości na wielkanocnym stole

Dnia 10 kwietnia br. podczas „Jarmarku Wielkanocnego” w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie odbędzie się konkurs, w którym mogą uczestniczyć piekarnie i cukiernie, restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne, w tym szczególnie z terenu powiatu poznańskiego. Uczestnikami mogą być również obywatele z Ukrainy przebywający czasowo w Wielkopolsce. Kapituła konkursowa składająca się z ekspertów kulinarnych wybierze najlepszy smak bab wielkanocnych, mazurków ale także pasek – tradycyjnych ukraińskich chlebków, które jada się tylko raz do roku – właśnie na Wielkanoc.

Do konkursu zgłaszać można wypieki, które są dostępne w ofercie gastronomicznej w sposób ciągły lub sezonowy. Ograniczenie to nie dotyczy kategorii paski ukraińskiej. Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne zgłaszanych w konkursie wypieków. Każdy z uczestniczących podmiotów/osób może zgłosić do konkursu maksymalnie 3 rodzaje wypieków (z dowolnych kategorii). Zgłoszenia konkursowe, tj. wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy (dostępny na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl) należy przesłać e-mailem na adres: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl najpóźniej do dnia 8 kwietnia 2022 r. W dniu konkursu, tj. 10 kwietnia 2022 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi wypiekami należy dostarczyć w godz. 10.00 – 12.00 do miejsca odbywania się konkursu tj. obiektu stodoły w Muzeum w Szreniawie. Wypieki należy dostarczyć do degustacji w ilości co najmniej 7 porcji degustacyjnych (dla 7-osobowej kapituły). Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w dniu 10 kwietnia 2022 r. ok. godz. 15.30- 16.00.

Na laureatów czekają nagrody finansowe ufundowane przez organizatora – Instytut Skrzynki: 500 zł (I miejsce), 250 zł (II miejsce), 100 zł (III miejsce) dla zwycięzców z każdej kategorii: babki, mazurki i ukraińskie paski; ponadto vouchery upoważniające do udziału w wybranej imprezie organizowanej w roku 2022 przez Muzeum Narodowe w Szreniawie oraz zestawy upominków do Powiatu Poznańskiego. Organizatorzy przewidują też liczne wyróżnienia.

Wśród zgłoszeń z Powiatu Poznańskiego przyznane zostaną certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022”.

Instytut Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego to powiatowa instytucja kultury, której statutowym zadaniem jest promocja naszych regionalnych kulinariów. Tym razem zdecydowaliśmy się także na przybliżenie ukraińskiej paski - typowej wielkanocnej potrawy naszych wschodnich sąsiadów, którzy stali się w ostatnim trudnym czasie szczególnie bliscy. Tradycja przygotowywania i podawania drożdżowej paski jest szczególna: rozczyn przygotowuje się w Wielką Środę, który pracuje przez noc. Dalsze prace kuchenne kontynuowane są w Wielki Czwartek. Zawsze piecze się jedną dużą babę wspólną i mniejsze, dla każdego domownika czy gościa świątecznego stołu. Gdy przysmak ten przygotowujemy jest ze szczególnym pietyzmem, a nawet modlitwą, wyciągany jest

Instytut Skrzynki

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

z pieca – zakazane są przeciągi, a nawet rozmowy. Jada się go tylko po poświęceniu – nawet gospodyni nie może skosztować go wcześniej. Jest to przykład kuchni obrzędowej prawosławnej, ale mówi się, że tradycja święcenia chleba pochodzi z czasów apostoelskich – wszak i w naszych, katolickich koszykach wielkanocnych ze święconką znajdujemy chleb, babę wielkanocną i uroczę niewielkie mazurki – opowiada Jan Babczyszyn, p. o. Dyrektora Instytutu.

Konkurs odbywa się przy współpracy Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej z siedzibą w Poznaniu, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska z siedzibą w Poznaniu, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Starostwa Poznańskie Jan Grabkowski.

Przygotował: Instytut Skrzyńki

Osoba do kontaktu:

Liliana Kubiak

liliana.kubiak@instytutskrzyńki.pl

tel. 451 152 795

Wywiady:

Jan Babczyszyn

tel.: 519 356 043

Instytut Skrzyńki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного 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 Kulinarного Powiatu Poznańskiego. Otwarcie obiektu nastąpi w drugiej połowie roku 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 Kulinarного w formie ośrodka badań i dokumentacji w dziedzinie kultury i kulinariów, a także prowadzenie Szlaku Kulinarного Powiatu Poznańskiego.

Instytut Skrzyńki

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

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