

Komunikat prasowy Instytutu Skrzynki z dnia 14.03.2022 r.

Najlepsze dania ze śledzia wybrane!

Śledź z mango, w korzennym aromacie, o wyglądzie słodkiego deseru, czy podany na suchym lodzie – takie m.in. przysmaki przygotowali uczestnicy konkursu „Smak Śledzia 2022” organizowany przez Instytut Skrzynki pod patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego. Kapituła konkursowa składająca się z ekspertów kulinarnych oceniła poziom prezentowanych dań jako bardzo wysoki.

Pierwsze miejsce w konkursie i główną nagrodę zdobyła restauracja Biały Dom z Poznania za Pasztet ze śledzia. Drugie miejsce na podium zajęły Smaczki Maszki z Baranowa za Śledzia piklowanego i Śledzia w karmelu z prawdziwkami. Trzecie miejsce na podium zajęła restauracja z Hotelu Liberte 33 w Poznaniu za Mus z wędzonego śledzia.

Uczestnicy otrzymali ufundowane przez organizatora nagrody finansowe oraz vouchery do sklepu Bela Mesa oraz drake.com.pl, a także produkty Manufaktura Łagowski i wejściówki na wydarzenia organizowane przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Przyznano także wyróżnienia dla restauracji Hyćka z Poznania za Śledzia w śmietanie po poznańsku ; restauracji 3 Kolory Malta z Poznania za Tatara ze śledzia; restauracji Stara Osada z Wiórka za Tatara ze śledzia a’la matijas z pesto bazyliowym i gruszką oraz Bistro Dorota z Poznania za Śledzia w occie.

Tytuł „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Śledzia” otrzymały Smaczki Maszki z Baranowa za Tatara ze śledzia mango oraz restauracja Stara Osada z Wiórka za Tatara ze śledzia a’la Matijas z pesto bazyliowym i gruszką.

Instytut Skrzynki planuje kolejne smakowite konkursy w kolejnych miesiącach: *Zapraszamy do sprawdzania strony www.smakipowiatupoznanskiego.pl oraz fanpage Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” na Facebooku – tam będziemy informować o kolejnych odsłonach konkursu i nowych smakach, których będziemy poszukiwać w wielkopolskich restauracjach – zapowiada Jan Babczyszyn, p.o. Dyrektora Instytutu Skrzynki.*

Konkurs odbył się przy współpracy Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku oraz Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej.

Przygotował: Instytut Skrzynki

Zdjęcia dostępne są na stronie: <https://smakipowiatupoznanskiego.pl/najlepsze-dania-ze-sledzia-wybrane/>

Instytut Skrzynki

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

Osoba do kontaktu:

Liliana Kubiak

liliana.kubiak@instytutskrzyńki.pl

tel. 451 152 795

Wywiady:

Jan Babczyszyn

tel.: 519 356 043

Institut 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 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 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