

Komunikat prasowy Instytutu Skrzynki z dnia 21.09.2023 r.

Gdzie w Wielkopolsce serwują najlepsze dania z ziemniaków? Będzie to sprawdzać kapituła konkursu „Smak Pyry 2023”

Ślepe ryby, zupa ziemniaczana, polewka z ziemniakami, parzybroda, plynidze, szagówki, szare kluchy, pyry z gzikiem, bambrzok, sałatka ziemniaczana to najpopularniejsze tradycyjne regionalne dania z pyrą w roli głównej. Od pokoleń zajadają się nimi mieszkańcy Poznania i okolic przy rodzinnych stołach, ale także turyści, bowiem wielkopolscy restauratorzy czy koła gospodyń wiejskich również kultywują zwyczaj serwowania ziemniaków w różnych odsłonach.

Tegoroczna edycja regionalnego konkursu „Smak Pyry 2023” tradycyjnie już będzie miała swój finał podczas imprezy plenerowej „Poznańska Pyra” organizowanej 8.10.2023 r. w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Nastąpi wtedy degustacja zgłoszonych dań przez kapitułę konkursową oraz ogłoszenie wyników i wręczenie nagród. Na zwycięzców czekają: Grand Prix w wysokości 500 złotych ufundowane przez organizatora konkursu, Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego, zestawy upominków od powiatu poznańskiego oraz Muzeum w Szreniawie.

Uczestnikami mogą być wielkopolskie koła gospodyń wiejskich, lokale gastronomiczne oraz uczniowie szkół gastronomicznych z regionu. Tym ostatnim przyznane zostaną także wyróżnienia specjalne: złote, srebrne i brązowe „Pyry w szkole”. Ponadto wszyscy uczestnicy z powiatu poznańskiego walczyć będą o tytuł „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Smak Pyry”.

Jako, że pyra jest „kobietą” a ziemniak „mężczyzną” zapraszamy zarówno panie i panów z wielkopolskich Kół Gospodyń Wiejskich do udziału w konkursie – mówi z przymrużeniem oka Jan Babczyszyn - Dyrektor Instytutu Skrzynki, organizator wydarzenia.

Aby wziąć udział w konkursie, należy do dnia 6 października br. włącznie przesłać zgłoszenie na adres e-mail kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl. Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl. W dniu Konkursu, tj. 8 października 2023 roku w godz. 10.00 - 12.00 należy dostarczyć produkty gotowe do degustacji do miejsca odbywania się konkursu tj. pałacu na terenie Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno - Spożywczego w Szreniawie (bezpośredniego wskazania miejsca dokona recepcja Muzeum). Ogłoszenie wyników nastąpi na scenie głównej w muzeum w godzinach popołudniowych.

Konkurs ma na celu wyłanianie i promocję najlepszych produktów, potraw, napojów regionalnych i tradycyjnych oraz przetworów kulinarnych z terenu powiatu poznańskiego oraz nagradzanie i promowanie ich wytwórców. Konkurs ma charakter cykliczny i odbywa się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą odbywających się na terenie

Instytut Skrzynki

aglomeracji poznańskiej w tym powiatu poznańskiego. Produkty i potrawy wyróżnione w trakcie konkursu są w sposób szczególny promowane na szlaku kulinarnym powiatu poznańskiego.

Konkurs odbywa się przy współpracy: Powiatu Poznańskiego, Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno -Spożywczego w Szreniawie, Wielkopolskiego Parku Narodowego, TOP AGRAR Polska, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, Sieci Culinary Heritage Europe, Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej oraz Poznańskiego Muzeum Pyry.

Wydarzenie zostało objęte Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Przygotował: Instytut Skrzynki

Osoba do kontaktu/wywiady:

Liliana Kubiak

Zastępca Dyrektora Instytutu Skrzynki

liliana.kubiak@instytutskrzynki.pl

tel. 451 152 795

Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego to nowo powołana powiatowa instytucja kultury, która swoją siedzibę ulokowała w zrewitalizowanym Dworze w Skrzynkach. Oprócz ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego, działa także Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego. 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 Kulinarnego w formie ośrodka badań i dokumentacji w dziedzinie kultury i kulinariów, a także prowadzenie Szlaku Kulinarnego Powiatu Poznańskiego.

Instytut Skrzynki

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

Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl

NIP 777-337-36-75 REGON 388887726

www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl