

Komunikat Instytutu Skrzyńki z dnia 12.10.2023 r.

Gęsina nie tylko dla św. Marcina – ogólnopolski konkurs kulinarny na przekąski z gąski

W listopadzie, w ramach akcji „Gęsina na imieninach” na stołach będą gościć tatar/okrasa z gęsiny, pasztet z gęsiny, wątróbka gęsia, gęsie pipki: żołądki i/lub faszerowane gęsie szyjki, kiełbasa z gęsiny, półgęsek, carpaccio z gęsiny, pierogi czy kanapki z gęsiną - smakowitego końca przekąsek nie widać! Te i inne dania z mięsa gęsiego zawalczyć mogą o tytuł „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Przekąski z gąski” oraz „Przekąski z gąski 2023” w trzeciej już edycji konkursu organizowanego przez Instytut Skrzyńki oraz Ogólnopolski Cech Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy. W konkursie mogą wziąć udział restauracje, producenci i przetwórcy żywności oraz inne obiekty gastronomiczne z całego kraju, w tym szczególnie z terenu Wielkopolski.

Wszyscy znamy powiedzenia: „Na świętego Marcina najlepsza gęsina”, czy „Na świętego Marcina gęś do komina”. Wiąże się to z legendą: Święty Marcin chcąc uniknąć przyjęcia godności biskupiej, skrył się w zagrodzie gęsi. Ptaki jednak wydały go, podnosząc raban i głośno gęgając. Jako symboliczny czas zakończenia wszystkich prac jesiennych w polu, 11 listopada stał się smakowitym świętem: zaczynał się też wielki post adwentowy, zatem była to okazja do zapewniania stołów gęsiowymi przysmakami, znanymi nie tylko w Wielkopolsce. W Polsce gęsina obecna jest w tradycji kulinarnej co najmniej od XVII wieku. Jest to więc zwyczaj, który tworzy dziedzictwo niematerialne, szczególnie promowane w Poznaniu i okolicach – wszak św. Marcin właśnie tutaj co roku zrzesza wielbicieli gęsiny i rogali świętomarcińskich w barwnym korowodzie.

Uczestnicy konkursu muszą przesłać zgłoszenie chęci udziału w wydarzeniu do dnia 29 października br. na adres e-mail: kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl. Zgłoszenia muszą zawierać szczegółowy opis składników i sposobu przygotowania dań konkursowych.

W dniu 30-31 października br. Sekretarz konkursu oraz członkowie kapituły sprawdzą przesłane karty zgłoszeń pod względem zgodności z regulaminem oraz ocenią merytoryczną zawartość tych zgłoszeń i dokonają ostatecznego wyboru uczestników finału konkursu. Dnia 31 października zgłaszający otrzymają od Organizatora informację o zakwalifikowaniu się do konkursu i zaproszenie do udziału w finale.

W dniu finału konkursu, tj. 6 listopada 2023 r. oryginały kart zgłoszenia wraz ze zgłaszanymi konkursowymi produktami/daniami należy dostarczyć w godz. 10.30 – 12.00 do Dworu Skrzyńki, pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyńki, gm. Stęszew, powiat poznański.

Organizatorzy dopuszczają także możliwość przesłania lub dostarczenia gotowych produktów z gęsiny wraz z kartami zgłoszenia drogą kurierską. Szczegóły dostępne są w Regulaminie.

Dwór Skrzyńki to wyjątkowe miejsce na mapie powiatu poznańskiego – także kulinarnie: jest siedzibą organizatora konkursu, Instytutu Skrzyńki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego. Instytut jest również operatorem Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”, co również odzwierciedla menu

Instytut Skrzyńki

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

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

NIP 777-337-36-75 REGON 388887726

www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzyńki.pl | www.dworskrzyńki.pl

w restauracji mieszczącej się w tym wyjątkowym obiekcie – zrewitalizowanym przez powiat poznański zabytkowym, XIX-wiecznym dworze.

Na laureatów konkursu z powiatu poznańskiego czekać będą certyfikaty za najlepszy smak, zaś wszyscy uczestnicy będą walczyć o nagrodę pieniężną: Grand Prix w wysokości 1 000 złotych. Laureaci otrzymają również zestawy upominków od powiatu poznańskiego i partnerów.

Podczas tego wyjątkowego wydarzenia Ewa i Piotr Michalscy – kucharze osobiści z Puszczykowa, zrobią pokaz wariacji kulinarnych z gęsią w roli głównej. Będzie to inspiracja dla uczestników, ale również przybliżenie możliwości kulinarnych związanych z tym ptactwem uczniom szkół gastronomicznych, zaproszonym na to wydarzenie. Będą oni mieli okazję przyglądać się zmaganiom uczestników konkursu i degustacji zgłoszonych dań wraz z kapitułą smaku.

Konkurs organizowany jest pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego. Partnerami wydarzenia są ponadto: Stowarzyszenie Slow Food Wielkopolska, Wielkopolska Izby Rzemieślnicza, Stowarzyszenie Polska Akademia Smaku, Sieć Culinary Heritage Europe, Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Stowarzyszenie Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna, TOP AGRAR Polska.

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

Przygotował: Instytut Skrzyńki

Instytut Skrzyńki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego to nowo powołana powiatowa instytucja kultury, która swoją siedzibę ulokowała w zrewitalizowanym Dworze w Skrzyńkach. Oprócz ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego, działa także Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne 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 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, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzyńki.pl

NIP 777-337-36-75 REGON 388887726

www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzyńki.pl | www.dworskrzyńki.pl