

Regionalny konkurs kulinarny „Smak Pyry 2024”

Pyra z gzikiem to sztandarowe wielkopolskie danie, jednak przysmaków ziemniaczanych jest o wiele więcej: ślepe ryby, parzybroda, szagówki, szare kluchy czy pływde.

Zapraszamy do udziału w konkursie „Smak Pyry 2024”! Po raz kolejny podczas imprezy plenerowej pn. „Poznańska Pyra” w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, w niedzielę 6 października, odbędzie się konkurs, w którym zgłoszone dania z ziemniaków będą walczyć o nagrody finansowe o łącznej wartości 2 000 złotych ufundowane przez Instytut Skrzynki – samorządową instytucję kultury powiatu poznańskiego. Laureaci otrzymają także zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego i Muzeum Narodowego w Szreniawie.

Zgłoszenia przyjmowane są do 4 października drogą mailową, a danie konkursowe wraz z oryginałem formularza należy przywieźć do Muzeum Narodowego w dniu konkursu, tj. 6 października w godz. 10.00 – 12.00. Wręczenie nagród nastąpi jeszcze tego samego dnia na scenie znajdującej się na głównym placu Muzeum ok. godz. 16.00.

W konkursie mogą wziąć udział: koła gospodyń wiejskich, producenci, przetwórcy, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje i inne zakłady gastronomiczne a także uczniowie szkół gastronomicznych z całej Wielkopolski.

Dania z powiatu poznańskiego będą walczyć również o Certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2024”, Oceniane i punktowane będą m.in. walory smakowe, zapachowe, wizualne, a także zdrowotne.

Celem konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych potraw pochodzących z terenu Wielkopolski - w tym powiatu poznańskiego z pyrą w roli głównej, szczególnie dań tradycyjnych dla naszego regionu.

Formularz zgłoszeniowy oraz regulamin konkursu dostępne są na stronie Instytutu Skrzynki w zakładce [Projekty i konkursy](#).

Organizatorami konkursu są: Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego oraz Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Jest to kolejna edycja konkursu, który odbywa się przy współpracy: Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, europejskiej sieci Culinary Heritage Europe, Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej, Poznańskiego Muzeum Pyry oraz TOP Agrar Wielkopolska. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Jan Grabkowski Starosta Poznański.

Poznańska Pyra, podczas której odbywa się konkurs to ważna impreza - punkt na Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”. Dnia 6 października 2024 r. (niedziela) w godz. 11.00-17.00. będziemy świętować nie tylko smak, ale także znaczenie ziemniaka w naszej kulturze i historii. Celem imprezy jest przybliżenie roli, jaką pyra – symbol Wielkopolski – odegrała w życiu codziennym i rolnictwie naszego regionu. To doskonała okazja, aby odkryć tajniki kuchni wielkopolskiej, poznać historie związane z uprawą ziemniaków oraz spędzić czas w gronie rodziny i przyjaciół. W programie: wykopki, pokazy polowe, pokazy sprzętu do uprawy i zbioru ziemniaków, kulinaria, stanowiska interaktywne dla dzieci, zabawy i konkursy oraz warsztaty. Więcej informacji o wydarzeniu na stronie [Muzeum Narodowego w Szreniawie](#).

Przygotował: Instytut Skrzynki