

**Komunikat Instytutu Skrzynki z dnia 10.07.2024 r.**

## **Regionalny konkurs kulinarny „Smak Chleba 2024” dla KGW, piekarzy i gospodarstw agroturystycznych z Wielkopolski**

**W czwartek, 15 sierpnia br., podczas imprezy pn. Żniwa w Szreniawie, przeszłość – przyszłość” odbędzie się kolejna edycja regionalnego konkursu kulinarnego „Smak Chleba 2024” organizowanego przez Instytut Skrzynki, samorządową instytucję kultury powiatu poznańskiego. W konkursie mogą uczestniczyć koła gospodyń wiejskich, cukiernie, piekarnie, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje i inne obiekty gastronomiczne oraz uczniowie szkół gastronomicznych z Wielkopolski.**

Przedmiotem konkursu **SMAK CHLEBA 2024** jest wyłonienie i nagrodzenie najlepszych tradycyjnych wypieków w kategoriach: **pieczywo żytnie, pieczywo pszenne oraz pieczywo inne i mieszane**. Zgłosić można też wypieki wykorzystując przy ich przygotowaniu zapomniany surowiec czy dodatek. Takie zgłoszenia mogą wówczas otrzymać w każdej kategorii nagrodę specjalną „Z przeszłości dla przyszłości”.

Zgłoszenia konkursowe należy przesłać mailowo wraz z recepturą na adres [kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl](mailto:kontakt@smakipowiatupoznanskiego.pl) do dnia 12 sierpnia 2024 r. Regulamin konkursu oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie Szlaku Kulinarnego [www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) oraz stronie Instytutu [www.instyutskrzynki.pl](http://www.instyutskrzynki.pl).

Uczestnicy muszą dostarczyć podpisany formularz zgłoszeniowy wraz z wypiekami w dniu 15 sierpnia do Muzeum w Szreniawie w godz. 10.00 - 11.30 (do miejsca odbywania się konkursu). Istnieje także możliwość przesłania zgłaszanych produktów pocztą lub kurierem na adres: Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie; ul. Dworcowa 5, 62-052 Szreniawa/Komorniki z dopiskiem: KONKURS SMAK CHLEBA 2024. Wypieki należy dostarczyć gotowe do degustacji w liczbie co najmniej 7 porcji degustacyjnych (dla 7-osobowej kapituły). Ocena wypieków zgłoszonych do konkursu odbędzie się w godzinach 12.00-13.30. Ogłoszenie wyników nastąpi na scenie głównej imprezy na terenie muzeum w godzinach popołudniowych.

Na laureatów czekają nagrody finansowe w każdej z trzech kategorii: Grand Prix: 500 zł, I miejsce: 250 zł, II miejsce: 150 zł oraz III miejsce: 100 zł.

Uczestnicy Konkursu z terenu powiatu poznańskiego ubiegają się o wyróżnienia – **tytuły/certyfikaty „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2024”**.

Nagrody finansowe sfinansowane zostały ze środków Narodowego Instytutu Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego w ramach Rządowego Programu Fundusz Inicjatyw Obywatelskich NOWEFIO na lata 2021-2030. Nagroda Specjalna „Z przeszłości dla przyszłości” w każdej kategorii fundowana jest przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Laureaci I, II, i III miejsca w każdej kategorii otrzymują także zestawy upominków ufundowanych przez Instytut Skrzynki, Powiat Poznański i innych partnerów Konkursu.

### **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@instyutskrzynki.pl](mailto:kontakt@instyutskrzynki.pl)  
NIP 777-337-36-75 REGON 388887726  
[www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) | [www.instyutskrzynki.pl](http://www.instyutskrzynki.pl) | [www.dworskrzynki.pl](http://www.dworskrzynki.pl)

Konkurs regionalny **SMAK CHLEBA 2024**, jest imprezą kulinarno-promocyjną, która ma na celu popularyzację przygotowywania i podawania tradycyjnych w Polsce potraw i wypieków, a tym samym odkrywanie dawnych receptur i nagradzanie ich twórców. Ma także na celu szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w Instytucie Skrzynki.

Nieprzypadkowo więc konkurs odbywa się podczas wyjątkowego wydarzenia w muzeum organizowanego przez Towarzystwo „Poligrodzianie”, podczas którego odbędzie się plenerowa rekonstrukcja obrzędu dożynkowego, konkurs na najlepszy wieniec dożynkowy, warsztaty rękodzieła, interaktywne lekcje edukacyjne, stoiska jarmarczne z lokalnymi produktami przygotowane przez członków Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” oraz rękodzielnicze, a także konkursy i zabawy dla najmłodszych. Wstęp na wydarzenie jest wolny.

Współorganizatorami konkursu są: Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie oraz Towarzystwo "Poligrodzianie" z siedzibą w Poznaniu.

Konkurs odbywa się przy współpracy: Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, Sieci Culinary Heritage Europe, Stowarzyszenia Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu, Wydawnictwa TOP AGRAR Polska

Konkurs odbywa się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

#### **Do pobrania:**

[Regulamin konkursu.pdf \[413 KB\]](#)

[Formularz zgłoszeniowy.xdoc \[33,6 KB\]](#)

Przygotował: Instytut Skrzynki

---

#### **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](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) | [www.instytutskrzynki.pl](http://www.instytutskrzynki.pl) | [www.dworskrzynki.pl](http://www.dworskrzynki.pl)