**Komunikat Instytutu Skrzynki z dnia 8.09.2026**

# Trzecia edycja konkursu „Przetwory na zimę 2026”. Poszukiwane najlepsze smaki Wielkopolski

**Miłośnicy tradycyjnych receptur, lokalnych produktów i domowych przetworów po raz kolejny staną do kulinarnej rywalizacji. 20 września 2026 roku w Dworze Skrzynki odbędzie się trzecia edycja regionalnego konkursu kulinarnego „Przetwory na zimę 2026”. Na zgłoszenia organizatorzy czekają do 17 września.**

**W zeszłorocznej edycji kapituła oceniła aż 90. Przetworów. Grand prix otrzymały suszone pomidory, dwa lata temu – bigos w słoiku.**

Powidła, konfitury, kiszonki, marynaty, kompoty, przetwory z grzybów, a także tradycyjne wyroby mięsne i rybne – wszystkie te smaki mogą znaleźć się wśród konkursowych propozycji. Konkurs „Przetwory na zimę” jest wydarzeniem promującym kulinarne dziedzictwo Wielkopolski oraz osoby i podmioty, które pielęgnują tradycyjne receptury i wykorzystują lokalne produkty.

– **Tradycyjne przetwory to ważna część naszego kulinarnego dziedzictwa. W konkursie chcemy docenić nie tylko smak i jakość zgłaszanych produktów, ale również ludzi, którzy przechowują rodzinne receptury i przekazują je kolejnym pokoleniom** – podkreślają organizatorzy.

**Konkurs dla całej Wielkopolski**

Do udziału w trzeciej edycji konkursu zaproszone są **koła gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne oraz lokale gastronomiczne z całej Wielkopolski**, w tym z terenu powiatu poznańskiego. Każdy uczestnik może zgłosić maksymalnie pięć rodzajów przetworów. **W kapitule zasiada m.in. dziennikarka kulinarna Katarzyna Bosacka.**

Udział w konkursie jest bezpłatny. Zgłoszenia należy przesyłać **do 17 września 2026 roku włącznie**. Regulamin oraz formularz zgłoszeniowy są dostępne na stronie Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”.

Finał konkursu odbędzie się **20 września w Dworze Skrzynki**, przy pl. Parkowym 1, podczas festynu rodzinnego **„Skrzynki Pełne Smaków. Pożegnanie lata”**. Przetwory będą przyjmowane w godzinach **11:00–12:30**, natomiast ogłoszenie wyników zaplanowano na około **godz. 16:30**.

**Nagrody i tytuł „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego”**

Na laureatów konkursu czekają nagrody pieniężne, vouchery na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie oraz zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego.

**Grand Prix konkursu wynosi 750 zł**, a laureaci kolejnych miejsc otrzymają odpowiednio **500, 300 i 200 zł**.

Uczestnicy z terenu powiatu poznańskiego będą dodatkowo ubiegać się o tytuł **„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2026”**. Przyznane certyfikaty będą potwierdzeniem wyróżniającej jakości i wyjątkowego charakteru zgłoszonych produktów. Laureaci otrzymają również możliwość wykorzystania znaku konkursu w swoich działaniach marketingowych i promocyjnych.

**Smak, tradycja i lokalne dziedzictwo**

Konkurs jest częścią działań na rzecz promocji kulinarnego dziedzictwa regionu i wpisuje się w promocję **szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego**. Zgłoszone produkty będą oceniane przez kapitułę złożoną m.in. z ekspertów smaku, znawców kuchni i produktów lokalnych oraz tradycyjnych, technologów żywności, krytyków kulinarnych i przedstawicieli świata kultury, sztuki i mediów.

Organizatorem konkursu jest **Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego**. Wydarzenie odbywa się pod **Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego**.

Konkurs organizowany jest przy współpracy **Powiatu Poznańskiego, Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa O.T. Poznań, Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, Culinary Heritage Europe, Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej, LGD Źródło oraz Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu**.

---

*Przygotował: Instytut Skrzynki*