

Komunikat Instytutu Skrzyńki z dnia 07.07.2024 r.

Rok po otwarciu Dworu Skrzyńki mieszkańcy znów spędzili rodzinie czas na festynie pn. „Dzień Otwartych Skrzynek”

Niedzielne popołudnie w miejscowości Skrzyńki (gm. Stęszew) rozbrzmiewało nutą ludowych pieśni, tanecznych klasyków i... ćwierkaniem ręcznie robionych drewnianych ptaszków. Mieszkańców okolic Poznania do Dworu Skrzyńki przyciągnęły nie tylko stoiska z lokalnym rzemiosłem, jak ceramika, biżuteria, mydełka czy ręcznie robione bibeloty, ale także przysmaki na festynowych stoiskach, w kuchni grillowej i dworskiej restauracji. Dodatkowe atrakcje stanowiły zwiedzanie obiektu z przewodnikiem oraz liczne wykłady. Tak Instytut Skrzyńki – instytucja kultury powiatu poznańskiego, świętował wraz z mieszkańcami rok od otwarcia Dworu Skrzyńki po przeprowadzonej rewitalizacji.

Dzień Otwartych Skrzynek to festyn, który jest świętem dworu. Bardzo się cieszę, że zdecydowaliśmy się wraz z zarządem powiatu na odnowienie tego wspaniałego zabytku oraz utworzenie instytucji kultury, która zajmuje się dziedzictwem kulturowym i kulinarnym naszego regionu. To miejsce tętni życiem i mieszkańcy bardzo chętnie korzystają z jego oferty: praktycznie co tydzień odbywa się tu koncert, spotkania z ciekawymi ludźmi, latem także kino letnie. Jest to też miejsce szkoleń, konferencji, spotkań biznesowych czy rodzinnych. Wiele wydarzeń kulturalnych ma wstęp wolny – to wyjątkowe miejsce przyciąga nie tylko swoim pięknem, możliwością spacerowania po parku, czy doskonałą wielkopolską kuchnią. Tu także uczniowie szkół gastronomicznych z regionu biorą udział w warsztatach, by te nasze tradycje kulinarne poznawać i sprawiać, by trwały. Rewitalizacja obiektu została całkowicie wykonana z budżetu powiatu poznańskiego i jak widać dwór doskonale służy mieszkańcom. – tak wydarzenie podsumował Jan Grabkowski, Starosta Poznański.

Na gości, którzy w Skrzyńkach poszukiwali także czegoś dla ducha, czekał cały cykl wykładów. Bartek Świątek, mieszkaniec Buku, niezwykle zajmująco opowiadał o najbliższym otoczeniu Skrzynek. Dwór Skrzyńki leży dokładnie na środku Bukowsko-Mosińskiego Ozu – polodowcowej struktury geologicznej, która ukształtowała krajobraz okolicy. Mottem wykładu było piękne zdanie – ...”Cudzą ziemię poznać warto – swoją obowiązek”. A ozy zachęcają do świetnych wycieczek. O turystycznych atrakcjach okolicy opowiadali też reprezentanci Starostwa Powiatowego w Poznaniu oraz Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej na stoisku promocyjnym, chętnie odwiedzanym przez uczestników festynu.

O tym, że warto też poznać lokalne smaki przekonywał reprezentant z Browaru Szreniawa, członek Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”, którego Instytut Skrzyńki, jest operatorem. Piwo, choć składa się zaledwie z 4 składników, to sukces jego wytworzenia -dobrego rzemieślniczego piwa - tkwi w zawodowej pasji jego warzelników i detalach smakowych.

Instytut Skrzyńki

Tajemnice szlachetnej tradycji zdradzali Janusz Łakomicz i Hieronim Błażej, którzy wiedzą wszystko o nalewkach: z czego je robić, kiedy i gdzie zbierać owoce oraz jak zaczarować smak lata, by w domowej nalewce rozgrzewał w długie zimowe wieczory.

Iza Urbanowicz z kolei przekonywała, że letnie grzybobranie – czyli de facto narodowy sport Polaków, może być równie udane jak jesienne. Uczestnicy poznali specyfikę mniej znanych gatunkach grzybów, ich wartości smakowe oraz odżywcze.

Kolejny prelegent, Kamil Szpotkowski opowiadał o dzikiej kuchni, a to nic innego niż spacer po łąkach, lasach i przydrożnych zaroślach w poszukiwaniu roślin często pogardzanych, uważanych za zwykłe chwasty, a jednak mogących bardzo urozmaicić naszą kuchnię.

Gieno Mientkiewicz opowiadał o serach zagrodowych i zachwalał polskie i regionalne sery, których niezliczone gatunki mogą spokojnie konkurować z francuskimi serowymi arcydziełami.

Pasją do pszczół, pszczelarstwa i miodów zarażała z kolei Karolina Echaust, p.o. kierownika Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного mieszczącego się w Dworze Skrzynki. Zwieńczeniem wystąpienia były warsztaty pszczelarskie uczące odróżniania gatunków i rodzajów pszczół.

Tak jak w kuchni, w przyrodzie i w architekturze lepiej „smakuje”, gdy wszystko do siebie pasuje. O detalach w architekturze opowiadały Dagmara Pawlak i Katarzyna Weiss z Wielkopolskiej Okręgowej Izby Architektów RP, przekonując, że nawet układy ulic to sztuka, którą warto docenić.

Po zaspokojeniu głodu wiedzy mieszkańcy zgromadzeni na wydarzeniu z przyjemnością poznawali smaki powiatu poznańskiego na stoiskach szlaku kulinarnego: Wytwórni Lodów z Kórnik (na co dzień dostępnych w dworze, ale również Bistro Podzamcze i Łodziarni Perełka w Kórniku), Gospodarstwa Pasiecznego Miody Ibrona Beenaturalnie z Puszczykowa, Borówkowego Gaju z Konarskich (gm. Kórnik), czy Zagroda Szczęśliwych Zwierząt – gospodarstwo agroturystyczne z miejscowości Białęgi (gm. Murowana Goślina). Do skosztowania ostryg zachęcali kucharze osobiści Ewa i Piotr Michalscy z Puszczykowa. Na smakoszy domowej kuchni czekały panie z Koła Gospodyń Wiejskich Potaszanki (gm. Czerwonak) oraz KGW „Piękni i Młodzi” z Pecnej (gm. Mosina). Pan Grzegorz, członek tego ostatniego przygotował dla najmłodszych plac dawnych zabawek. Co to jest bana, badejki, czy drzyzgawka dzieci uczyły się na stoisku przygotowanym przez Instytut Skrzynki. Tradycyjnie na sznurku rozwieszonym pomiędzy drzewami dworskiego parku powstała galeria prac małych artystów, którzy z zapałem kolorowali obrazki, które kojarzą się z wakacjami. Swoje umiejętności skupienia w tworzeniu mydełek, biżuterii czy drobnych bibelotów ćwiczyli też na warsztatach przygotowanych przez lokalne rzemieślniczki: MaMarię - Szydełko i Mydełko, Agatę Wąsowicz (biżuteria) i Dekomaniaczki. Niejeden uczestnik wydarzenia wizytę w Skrzynkach kończył z wyśmienitym domowym chlebem od Anny Nowackiej z Dolska, porcelanowym kubkiem czy kolczykami ze Strefy Ceramiki (sklepu artystyczno-rękodzielniczego z Pałędzia), czy przyjemnie chłodną lemoniadą z lawendy ze stoiska bukowskiej NaturAni.

Mieszkańcy byli zachwyceni występem młodych członków poznańskiego zespołu Poligrodzianie, ale do tańca nogi same rwały się także przy klasykach muzycznych zespołu Alpaka Band. - podsumował Jan Babczyszyn, dyrektor Instytutu Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного Powiatu Poznańskiego. *Już teraz zapraszamy na kolejne wakacyjne muzyczne wydarzenia w Dworze Skrzynki. Gości, którzy w weekendy przyjeżdżają do restauracji czy*

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного 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

kuchni grillowej zachęcamy także, by jak dziś, odwiedzili bieżącą wystawę fotografii w Galerii Skrzynki i Salę Pamięci i Tradycji znajdujące się w przyziemiu obiektu.

Harmonogram muzycznych wydarzeń w Dworze Skrzynki:

Lipiec:

- niedziela, 14 lipca, g. 16.00: zespół SWEET BAND - Gdybyś Kochał Hej - popołudnie z przebojami do tańca (lata 60-te, lata 80-te) – (wstęp wolny)
- niedziela, 21 lipca, g.15.00: BLACK NIGHT -Gitarowe elektryczne granie - motocyklowe popołudnie w Skrzynkach - (wstęp wolny)
- sobota, 27 lipca, g. 19.00: ŁADA GORPIENKO - Ballady krakowskich piwnic - Okudźawa i pieśni żydowskie

Sierpień 2024

- sobota, 3 sierpnia, g. 19.00: STREFA ZERO - Tribute to KORA i piosenki Maanam.
- sobota, 10 sierpnia, g.19.00: GOOD STAFF - Bez kochania trudno - polski folk na jazzowo
- niedziela, 11 sierpnia, g.15.00: zespoły folklorystyczne świata w ramach edycji międzynarodowej XVII Festiwalu Sztuki Ludowej – (wstęp wolny)
- sobota, 17 sierpnia, g. 19.00: SZYMON GAȔDA - Krawczyk - Wodecki – Krajewski
- sobota, 24 sierpnia, g. 19.00: KATARZYNA TAPEK - Lata 20te, lata 30te
- sobota, 14 września, g. 16.00 SoundLovers - Przebojowe Skrzynki – (wstęp wolny).

Szczegółowe informacje oraz bilety dostępne na stronie www.dworskrzynki.pl.

Przygotował: Instytut Skrzynki

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne 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