

Cyklantera po chłopsku z babskim sosem

Koło Gospodyń Wiejskich Mieczewo otrzymało *Certyfikat za Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego „Smak Pyry” 2025* oraz wyróżnienie w tym kulinarnym konkursie, zorganizowanym przez Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego oraz Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Konkursowa degustacja miała miejsce 5 października w Szreniawie, w ramach wydarzenia „Poznańska Pyra”, które patronatem honorowym objął Starosta Poznański Jan Grabkowski. Była to kolejna edycja konkursu, który odbywa się przy współpracy Powiatu Poznańskiego, Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (KOWR) O.T. Poznań, Slow Food Wielkopolska, Polskiej Akademii Smaku, sieci Culinary Heritage Europe, Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej, Lokalnej Grupy Działania „Źródło” oraz Poznańskiego Muzeum Pyry.

Wyróżniony przez jury „Smak Pyry” przyrządzonej przez KGW Mieczewo to danie: *Cyklantera po chłopsku z babskim sosem*.

Serdecznie gratulujemy certyfikatu oraz wyróżnienia i życzymy dalszych kulinarnych sukcesów!

JN. Fot. z wydarzenia - Instytut Skrzynki

Relacja Instytutu Skrzynki - [Pyry na słodko czy wytrawnie? Znamy wyniki konkursu SMAK PYRY 2025](#)