

Koło Gospodyń Wiejskich wyróżnione

Znamy laureatów konkursu na „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 – Smak Chleba”

W Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, podczas imprezy pod nazwą „Przyszłość Przeszłości. Dożynki na Biskupiznie” kapituła konkursu „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 – Smak Chleba” zmierzyła się z wyzwaniem degustacji oraz oceny blisko 30 chlebów oraz produktów na bazie chleba. Choć wśród zgłoszeń przeważały chleby żytnie i pszenne, to nie zabrakło słodkiego akcentu w postaci szneki z glancem oraz chałki. Kapituła doceniła również orzeźwiający smak kwasu chlebowego oraz niezwykle kunszt rzeźby wykonanej z ciasta chlebowego: pary koni zaprzęgniętych do wozu, który przewoził... maślane rogaliki z makiem.

Komisja oceniła poziom konkursu jako bardzo wysoki.

Oceniano produkty w czterech kategoriach: pieczywo żytnie, pszenne i mieszane oraz inne produkty na bazie chleba.

Tytuły Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 – Smak Chleba” zdobyli:

- BOGUCKI CHLEB Piekarnia-Cukiernia Krystyna Weber-Bogucka z Tucznia, gm. Pobiedziska za Chleb żytni na zakwasie z pestkami dyni i słonecznikiem
- Koło Gospodyń Wiejskich z Plewisk, gm. Komorniki za Chleb Plewiszczanka
- **KGW Nowinki-Drużyna Babeczki & Ciacha, gm. Mosina za Sznekę z glancem**
- „Wypiekarnia” z Murowanej Gośliny za chleb Buraczany
- Piekarnia-Cukiernia Natura z Kobylnicy, gm. Swarzędz za:
 - Chleb żytni specjalny
 - Chleb Natura
 - "Pod Strzechą" z Biskupic, gm. Pobiedziska za:
 - Chleb żytni z żurawiną
 - Rogal maślany z makiem
 - Chleb dożynkowy
 - Rzeźbę chlebową
 - Maria Bany-Szadeberg Design z Wir, w gm. Komorniki za:
 - Chleb marcowy - żytni słodowy z przyprawami korzennymi, konfiturą z gorzkich pomarańczy, na miodzie
 - Chleb kwaskowato-słodki - żytni sitkowy z kminkiem i konfiturą z gorzkich pomarańczy
 - Czarny chleb z kwaszonego ciasta
 - Chałkę - słodki, pleciony jajecznik z kruszonką
 - Kwas chlebowy - chłodzący napój z chleba razowego

Jednocześnie kapituła postanowiła wyróżnić „Chleb żytnio-pszenno 60/40” przygotowany przez „KROMKA Piekarnia Autorska” ze Swarzędza.

Warto zauważyć, że wśród laureatów znalazło się trzech członków Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”: Maria Bany-Szadeberg Design (To Nie Piekarnia), Piekarnia „Pod Strzechą” oraz Piekarnia-Cukiernia Natura.

Konkurs „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” tradycyjnie odbywa się pod patronatem starosty

poznańskiego Jana Grabkowskiego i jest organizowany przez Instytut Skrzynki. Wydarzenie ma charakter cykliczny i odbywa się podczas tematycznych imprez związanych z produkcją rolno-spożywczą na terenie powiatu poznańskiego.

Jego głównym celem jest promocja najlepszych lokalnych produktów i producentów regionu.

Galeria zdjęć z wydarzenia znajduje się na stronie [Szlaku kulinarnego](#).

Przygotował: Instytut Skrzynki