

Konkurs na najlepszą kiełbasę rozstrzygnięty

W niedzielę 21 sierpnia w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie kapituła konkursowa zdegustowała niemal 30 różnych kiełbas zgłoszonych w konkursie „Smak Kiełbasy 2022”. Uczestnikami konkursu byli producenci, przetwórcy, restauracje i zakłady gastronomiczne z całej Wielkopolski. Wśród zgłoszeń nie zabrakło białej kiełbasy, suchej kiełbasy z dzika czy kabanosów z jagnięciny. Laureaci otrzymali nagrody Grand Prix w wysokości 500 złotych od Instytutu Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego, który był organizatorem konkursu. Zwycięskie produkty zostały nagrodzone także upominkami od Powiatu Poznańskiego oraz voucherami do muzeum w Szreniawie. Przyznano również certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 - Smak Kiełbasy”.

W konkursie głównym eksperci kulinarni przyznali następujące wyróżnienia i miejsca:

W kategorii Wędliny suche i półsuche:

- GRAND PRIX: Nasze Mięso Jarosław Drożdżyński z Poznania za Kabanosy z wędzarni
- I miejsce - Waldi Zakłady Mięsne Sp. z o.o. Sp. k. z Grodziska Wielkopolskiego za Kabanosy grodzkie
- II miejsce - Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne z Poznania za Kiełbasę z dzika półsuchą
- III miejsce - Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna im. Jarosława Dąbrowskiego w Kruszewni za Kiełbasę kruszewską pieczoną.

Wyróżnienia:

- Wiejski Stół dr Maryniak Józef Maryniak ze Skórzewa za Kiełbasę wiejską pieczoną oraz Kiełbasę szreniawską
- Karczma Szreniawa ze Szreniawy za Kiełbasę majerankową
- Gospodarstwo Rolne Szejner z Prosny za Kiełbasę suchą swojską.

W kategorii Wędliny świeże (surowe i parzone):

- GRAND PRIX: Bistro - Grill DOROTA W. Lisowski, B. Lisowski z Poznania za Kiełbasę białą parzoną
- I miejsce - Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna im. Jarosława Dąbrowskiego w Kruszewni za Kiełbasę polską surową
- II miejsce - Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne z Poznania za Kiełbasę jagnięcą wrzosówka (kiełbaska wędzona parzona)
- III miejsce - Nasze Mięso Jarosław Drożdżyński z Poznania za Kiełbasę ze świniobicia.

Wyróżnienia:

- **Bartecki z Dębowej Wędzarni z Mosiny za Kiełbasę wiejską parzoną**
- Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne z Poznania za Kiełbasę jagnięcą wrzosówka (kiełbaska wędzona surowa) oraz Kiełbasę z dzika wędzoną parzoną
- Wiejski Stół dr Maryniak Józef Maryniak ze Skórzewa za Parówki firmowe.

W kategorii Inne przetwory wędliniarskie:

- GRAND PRIX: Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna im. Jarosława Dąbrowskiego w Kruszewni za Salceson wiejski biały
- **I miejsce - Bartecki z Dębowej Wędzarni z Mosiny za Słoninę wędzoną w przyprawach oraz Połędwicą wędzoną**
- II miejsce - Wiejski Stół dr Maryniak Józef Maryniak ze Skórzewa za Kiełbasę słoikową
- III miejsce - Gospodarstwo Rolne Szejner z Prosny za Szynek domową wędzoną.

Jest to kolejna edycja konkursu, który przy współpracy Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej z siedzibą w Poznaniu, Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy w Poznaniu, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska z siedzibą w Poznaniu, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu oraz europejskiej sieci Culinary Heritage Europe. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Jan Grabkowski Starosta Poznański.

Galeria zdjęć z wydarzenia dostępna jest na stronie [Szlaku Kulinarneho „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#).

Przygotował: Instytut Skrzynki