

Konkurs na najlepszy smak kapusty rozstrzygnięty

Konkurs na najlepszy smak kapusty rozstrzygnięty!

Podczas tegorocznej odsłony Smaków Regionów na Międzynarodowych Targach Poznańskich Kapituła Konkursowa przyznała aż 10 certyfikatów za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 – Smak Kapusty”. Ciekawostką wśród bigosów, kapust kiszonych i pierogów była kirgijska zupa „Langman klasyczny” z kapustą pekińską z jednej z poznańskich restauracji.

Certyfikat za „**Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 – Smak Kapusty**” uzyskały następujące produkty:

- bigos na winie: Halina Poprawa z Lubonia
- zupa parzybroda po szreniawsku: Karczma Szreniawa (gm. Komorniki)
- zupa kirgijska langman klasyczny: Restauracja U AIPO z Poznania
- kapusta kiszona: PPHU Produkcja i Przetwórstwo Produktów Rolnych z TRADYCJĄ Przychodzka z Dzieńmierowa (gm. Kórnik)
- kapusta w towarzystwie Pięknego Jasia: Koło Gospodyń Wiejskich w Plewiskach (gm. Komorniki)
- kapusta kiszona oraz surówka Coleslaw: ZPH JAR-DO Dorota Kozłowska z Poznania
- duszona modra kapusta: Restauracja Hyćka z Poznania
- Świąteczny Pieróg Poznański: Restauracja Invisible Cafe (Niewidzialna Ulica) z Poznania
- pierogi postne (kapusta, grzyby leśne) od Restauracji Pierozak z Poznania.

Niezwykłą atrakcją eventu stanowiła degustacja bigosu serwowanego z ogromnego garnka na scenie kulinarnej imprezy. **Był to bigos, którego wszystkie składniki pochodziły z powiatu poznańskiego, a mięsny wkład przygotowały delikatesy Bartecki - z Dębowej Wędzarni z Mosiny.** Na scenie o tradycji tego szczególnego dla naszego kraju i regionu dania dyskutowali Starosta Poznański Jan Grabkowski, Witold Wróbel - twórca degustowanego bigosu i zarazem członek Polskiej Akademii Smaku i Jan Babczyszyn - p.o. Dyrektora Instytutu Skrzynki, operatora szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego. Obecny także na scenie Marek Gąsiorowski - Prezes Slow Food Wielkopolska przybliżył uczestnikom spotkania najślawniejsze w historii opisy bigosu, np. z „Pana Tadeusza” Adama Mickiewicza, Jerzego Ludwika Kerna czy Krzysztofa Daukszewicza. Wydarzeniu w hali targowej towarzyszyły liczne pokazy kulinarne oraz degustacje potraw od lokalnych producentów z różnych zakątków Polski, w tym z powiatu poznańskiego. **Na odwiedzających czekały m.in. produkty członków Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego” jak Miody Suszka z Mosiny czy przetwory od Zakładu Przetwórstwa Rolno-Spożywczego „WIÓREK” z gm. Mosina.**

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

Przygotował: Instytut Skrzynki