

Konkurs na „Smaki Leśne 2025” rozstrzygnięty!

Dziczyszna; owoce leśne; grzyby, zioła i inne – w tych trzech kategoriach kapituła smaku zdegustowała łącznie **51 zgłoszonych dań i przysmaków w regionalnym konkursie kulinarnym „Smaki Leśne 2025”** organizowanym przez instytut Skrzynki. Finał konkursu miał miejsce 4 maja br. podczas kulinarnej majówki w Muzeum Przyrodniczo-Łowieckim w Uzarzewie – Festiwalu Leśnych Smaków „Dziczyszna w towarzystwie grzybów, ziół i owoców”.

W kategorii DZICZYŻNA:

Grand Prix: Lizawka - Ogólnopolska Ambasada Dziczyszny (Poznań) za Szynekę z jelenia i Kiełbasę jałowcową z dzika

I miejsce: Koło Łowieckie nr 22 „Czajka” (Poznań) za Pasztet z dziczyszny

II miejsce: Ewa i Piotr Michalscy kucharze osobiści (Puszczykowo) za Pasztet z karczku jelenia i słoniny z dzika

III miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich w Gruszczynie (gm. Swarzędz) za Gulasz z dziczyszny

Wyróżnienia:

- KGW Wiatraczanki w Czerlejnii (gm. Kostrzyn) za Pierogi na dziko
- Lizawka - Ogólnopolska Ambasada Dziczyszny (Poznań) za Kiełbasę polską z dzika
- Koło Łowieckie nr 22 „Czajka” (Poznań) za Bigos myśliwski.

W kategorii OWOCE LEŚNE:

Grand Prix: Marta Ignasiak-Kciuk, KGW Błażejewo (gm. Kórnik) za Leśny grzybek

I miejsce: KGW Wiatraczanki w Czerlejnii za Lemoniadę z białych kwiatów dzikiego bzu

II miejsce: Wytwórnia Lodów z Kórnika za Lody Jeżynowe

III miejsce: KGW Wiatraczanki w Czerlejnii za erbatę Kobieca harmonia z różą i maliną

Wyróżnienia:

- Agata Rozkres KGW Błażejewo za Jagodowe drożdżowe babci Marianki
- **Magdalena Szymańska, KGW w Pecnej „Piękni i Młodzi” (gm. Mosina) za konfiturę z jeżyn**
- KGW Wiatraczanki w Czerlejnii za Orzeszki z jagodową nutą.

W kategorii GRZYBY, ZIOŁA I INNE:

Grand Prix: Gospodarstwo Pasieczne Miody Ibrona (Puszczykowo) za Miód leśny

I miejsce: Sara Dobre Ziele (Poznań) za Pędy chmielu smażone

II miejsce: KGW Karłowiczanie (gm. Swarzędz) za Słodkie grzybki

III miejsce: Olejarnia Kierzek (Tarnowo Podgórne) za Olej z wiesiołka

Wyróżnienia:

- Miody Szlaku Piastowskiego (Biskupice, gm. Pobiedziska) za Miód lipowy
- Agata Rozkres KGW Błażejewo za Pierogi z kaszą gryczaną w asyście grzybów
- **Marzena Matelska, KGW w Pecnej „Piękni i Młodzi” za Grzybki Tereski**

Laureaci Grand Prix otrzymali nagrody pieniężne w wysokości 500 zł. ufundowane przez Instytut Skrzynki.

Zdobywcy 1.,2.,3. miejsca a także Grand Prix otrzymali vouchery do Muzeum Narodowego Rolnictwa i

Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie oraz upominki od Powiatu Poznańskiego.

Przyznano także certyfikaty za Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego.

Organizatorem konkursu był Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego. Współorganizatorem konkursu było Muzeum Przyrodniczo-Łowieckie w Uzarzewie (oddział Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie).

Konkurs odbył się przy współpracy: KOWR OT Poznań, Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, Sieci Culinary Heritage Europe, Stowarzyszenia Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna, TOP AGRAR Polska.

Honorowego Patronatu wydarzeniu udzielił Starosta Poznański Jan Grabkowskiego.

Przygotował: Instytut Skrzynki