

Konkurs „Na wigilijnym stole 2024” rozstrzygnięty

Konkurs „Na wigilijnym stole 2024” - gdzie w Wielkopolsce po najlepsze świąteczne przysmaki i słodkości?

Beziki z musem z kiszonej kapusty, piernikowy domek i świąteczny dakłas - jakie jeszcze wyśmienite czekały na Kapitułę Smaku? Podczas tegorocznej odsłony Jarmarku Wielkanocnego w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie odbyła się kolejna edycja regionalnego konkursu kulinarnego „Na wigilijnym stole 2024”. Do konkursu zgłoszono ponad 60 wigilijnych słodkości i wytrawnych świątecznych przysmaków przygotowanych przez m.in. wielkopolskie restauracje, cukiernie i piekarnie, uczniów szkół gastronomicznych oraz koła gospodyń wiejskich. Kapituła Smaku oceniła poziom Konkursu jako bardzo wysoki. Po degustacji Kapituła postanowiła przyznać:

W kategorii Koła Gospodyń Wiejskich:

Grand Prix: KGW "Źródłanki" Tomice i Rybojecko (gm. Stęszew) za Wigilijne beziki z musem z kiszonej kapusty

I miejsce: KGW "Źródłanki" Tomice i Rybojecko za Wigilijna roladę grzybową

II miejsce: Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich "Głos Daszewic" w Daszewicach (gm. Mosina) za **Moje pierniczki**

III miejsce: KGW "Świtezianki" w Mirosławkach (gm. Stęszew) za Barszcz wigilijny.

Wyróżnienia otrzymali:

- Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich "Głos Daszewic" w Daszewicach za Zupę rybną z lanymi kluskami
- **KGW Mieczewo (gm. Mosina) za Pierniczki świąteczne**
- KGW "Skrzynianki" (gm. Stęszew) za Gwiazdę Betlejemska
- **Monika Szymańska KGW "Piękni i Młodzi" z Pecnej (gm. Mosina) za Sernik**
- KGW "Źródłanki" Tomice i Rybojecko za Babkę piernikową.

W kategorii Restauracje i inne obiekty gastronomiczne (w tym producenci):

Grand Prix: Piekarnia Cukiernia Pod Strzechą (Biskupice, gm. Pobiedziska) za Domek z piernika

I miejsce: Piekarnia Frąckowiak z Poznania za Chleb świąteczny

II miejsce: Zagroda Szczęśliwych Zwierząt (Białegi, gm. Murowana Goślina) za Pstrąga wędzonego ze szpinakiem otulonego ciastem francuskim

III miejsce: To Nie Piekarnia (Wirry, gm. Komorniki) za Piernik Malinowy.

Wyróżnienia otrzymali:

- Piekarnia Cukiernia Pod Strzechą za Sernik królewski z pistacjami
- Rolniczo-Sadownicze Gospodarstwo Doświadczalne Przybroda Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu ((gm. Rokietnica) za Grzaniec bezalkoholowy na bazie soku jabłkowego
- Piekarnia Natura Prosta Spółka Akcyjna (Kobylnica, gm. Swarzędz) za Makowiec zwijany
- Wiejski Stół Dr Maryniak (Skórzewo, gm. Dopiewo) za Barszcz wigilijny
- Piekarnia Cukiernia Pod Strzechą za Piernik firmowy

W kategorii Szkoły gastronomiczne:

Grand Prix: Zuzanna Kurkiewicz z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Świąteczny dakłas

I miejsce: Katarzyna Chrobot z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Sernikową świąteczną delicyję

II Miejsce: Oliwier Gawdzik z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Wytrawne śledzie z pestkami dyni

III miejsce: Cechowa Szkoła Rzemieślnicza z Gniezna za Mini serniczki z pistacjami.

Wyróżnienia otrzymali:

- Cechowa Szkoła Rzemieślnicza z Gniezna za Bombki z piernika oraz Gwiazdę Betlejemską
- Malwina Kańduła z Zespołu Szkół im. Dezyderego Chłapokowskiego Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Przysmak Fircyka oraz za Leśny psikus
- Anna Derwich z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Gołąbki - odlotowy łosoś.

Dodatkowo, poza ekspercką kapitułą obradowała także Młoda dziecięca kapituła, która degustowała zgłoszone w konkursie pierniki i pierniczki i przyznała „Piernikowe serduszka”:

Złote serduszko:

- Piekarnia Cukiernia „Pod Strzechą” za domek z piernika
- Cechowa Szkoła Rzemieślnicza z Gniezna za bombki z piernika

Srebrne serduszko:

- Piekarnia Cukiernia „Pod Strzechą” za pierniczki oraz piernik firmowy
- KGW "Źródłanki" Tomice i Rybojecko za babkę piernikową

Brązowe serduszko:

- Izabela Rutkowska "Bella ciacho" za krajanekę piernikową
- **Monika Szymańska KGW "Piękni i Młodzi" z Pecnej za Piernik Ani**

Nagrodę specjalną konkursu i wyróżnienie Dyrektora Instytutu Skrzynki otrzymał Felix Vogel z cukierni Konditorei - Vogel z miejscowości Braunfels z Niemiec regionu Hesja za pierniki świąteczne (elisen lebkuchen).

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego - Na Wigilijnym Stole 2024” otrzymali:

- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt z miejscowości Białęgi (gm. Murowana Goslina) za Pstrąga wędzonego ze szpinakiem otulonego ciastem francuskim
- To Nie Piekarnia z Wirów (gm. Komorniki) za Piernik Malinowy
- Piekarnia Cukiernia Pod Strzechą z Biskupic (gm. Pobiedziska) za Sernik królewski z pistacjami
- Rolniczo-Sadownicze Gospodarstwo Doświadczalne Przybroda Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu gm. Rokietnica) za Grzaniec bezalkoholowy na bazie soku jabłkowego
- Piekarnia Natura Prosta Spółka Akcyjna Kobylnica (gm. Swarzędz) za Makowiec zwijany
- Wiejski Stół Dr Maryniak ze Skórzewa (gm. Dopiewo) za Barszcz firmowy
- KGW "Źródłanki" Tomice i Rybojecko (gm. Stęszew) za Wigilijne beziki z musem z kiszzonej kapusty
- **Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich "Głos Daszewic" w Daszewicach (gm. Mosina) za Moje pierniczki**
- KGW "Świtezianki" w Mirosławkach (gm. Stęszew) za Barszcz wigilijny
- **KGW Mieczewo (gm. Mosina) za Pierniczki świąteczne**
- KGW "Skrzynianki" (gm. Stęszew) za Gwiazdę Betlejemską
- **Monika Szymańska KGW "Piękni i Młodzi" z Pecnej (gm. Mosina) za Sernik**

W ramach konkursu kilka dni wcześniej degustowała i obradowała kapituła w kategorii dot. win z wielkopolskich winnic pod choinkę, która wybrała najbardziej wybitne butelki spośród 30 win. Wyniki konkursu znaleźć można na stronie www.institutuskrzynki.pl

Organizatorem konkursu jest samorządowa instytucja kultury, **Instytut Skrzynki** - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego, który sponsoruje także

nagrody finansowe. Laureaci otrzymali także upominki od Powiatu Poznańskiego.

Konkurs odbył się przy współpracy: Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska z siedzibą w Poznaniu, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, Sieci Culinary Heritage Europe, Stowarzyszenia Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna z siedzibą w Poznaniu, Wielkopolskiego Stowarzyszenia Winiarzy, Kwartalnika Trybuszon, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu, TOP AGRAR Polska, Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy z siedzibą w Poznaniu, Lokalnej Grupy Działania ŹRÓDŁO.

Konkurs odbył się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Przygotował: Instytut Skrzynki

www.instytutskrzynki.pl | www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.dworskrzynki.pl