Konkurs regionalny „Na wigilijnym stole” rozstrzygnięty!

Konkurs regionalny „Na wigilijnym stole” rozstrzygnięty!

Rozgrzewające zupy, cieszące oko jak i podniebienie pierniki oraz inne tradycyjne lub wręcz przeciwnie – nowoczesne i nietypowe dania świąteczne zostały ocenione przez ekspertów kulinarnych podczas konkursu „Na wigilijnym stole 2022” organizowanym przez Instytut Skrzynki. W niedzielę, 18 grudnia podczas Jarmarku Bożonarodzeniowego w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie na stole degustacyjnym **stanęło 65 potraw wigilijnych.** Szczególną uwagę kapituły ekspertów, jak i dziecięcej Kapituły Piernikowych Serduszek, zwróciły niezwykłe chatki i choinka z piernika oraz dekorowane ręcznie pierniczki. Smakiem intrygowały gołąbki z kaszą owsianą i wędzonym twarogiem, podane z kapustą karmelizowaną i ziemniaczanym rosti oraz pierogi z farszem z wędzonego pstrąga. Nie zabrakło popularnych na wielkopolskich świątecznych stołach śledzi, kapusty z grzybami, barszczu, zupy grzybowej czy makowców. Podczas konkursu przyznane zostały również Certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022”.

W konkursie uczestniczyć mogły koła gospodyń wiejskich, gospodarstwa agroturystyczne, szkoły gastronomiczne i restauracje z całej Wielkopolski, a także obywatele Ukrainy przebywający czasowo w Wielkopolsce. Zgłaszać można było tradycyjne potrawy wigilijne, nawiązujące do historii i tradycji rodzinnych jak i współczesne własne kulinarne inspiracje. Kapituła zwracała szczególną uwagę na wyjątkowość i niepowtarzalność przepisów, przeplatających klasykę z nowoczesnością. Po raz pierwszy w wigilijnym konkursie udział wzięła kapituła składająca się z najmłodszych mieszkańców powiatu poznańskiego, która oceniła smak i wygląd piernikowych ciast i lukrowanych pierniczków. Kapituła młodych smakoszy – 9-cio osobowa grupa dzieci w wieku 6-11 lat, wyróżnionym wypiekom przyznała złote, srebrne i brązowe „Piernikowe serduszka”. Zaangażowanie dzieci do oceny słodkich przysmaków wigilijnych miało też aspekt edukacyjny. Pracujący z dziećmi opiekunowie wskazywali podopiecznym najważniejsze cechy dobrego produktu. To jest niezwykle ważne w kształtowaniu i budowaniu umiejętności rozpoznawania smaków od najmłodszych lat.

Konkurs odbył się podczas dorocznego Jarmarku Bożonarodzeniowego, ważnego wydarzenia na Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”. Jarmark rozpowszechnia nie tylko świąteczne tradycje kulinarne naszego regionu, ale także promuje zwyczaje związane z przygotowaniami i celebrowaniem Bożego Narodzenia.

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022” otrzymali:

- **Wojciech Barański uczeń Zespołu Szkół im. A. Wodziczki w Mosinie za Zupę rybną**
- Małgorzata Jabłońska EKO-SMAK z Kostrzyna za Zupę grzybową
- Bogna Kondratowicz Smaczki Maszki z Baranowa za Barszcz wigilijny wege na kiszonych burakach
- **Emilia Szymkowiak KGW Piękni i Młodzi w Pecnej za Zupę grzybową**
- **Marzena Matelska KGW Piękni i Młodzi w Pecnej za Barszcz ze sakiewką**
- Karczma Szreniawa ze Szreniawy za Barszcz z uszkami
- Karczma pod Dębami Elżbieta Dziurka z Komornik (gm. Kleszczewo) za Piernik rumowy przekładany
- KGW w Kozieglowach Anna Braciszewska za Wyroby z piernika
- Hanna Krolczyk Wypiekarnia z Murowanej Gośliny za Piernik świąteczny w polewie czekoladowej
- Nauczyciele i uczniowie technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz Szkoły Branżowej w zawodzie kucharz z Zespołu Szkół Nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich w Swarzędzu za Staropolski piernik prababci
- Marzanna Kondratowicz Smaczki Maszki z Baranowa za Piernik świąteczny dojrzewający
- Zbigniew Piskorski Piekarnia Cukiernia Natura w Kobylnicy za Krajankę piernikową
- Aleksandra Konieczna Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Pierogi z kapustą i grzybami
- Jacek Bany To Nie Piekarnia w Wirach za Piernik malinowy z konfiturami i pieprzem
- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt w Białęgach za Ciastka „Twarogowe gwiazdki”

W konkursie regionalnym „Na wigilijnym stole” przyznano następujące wyróżnienia i miejsca:

1. **W kategorii ZUPY WIGILIJNE:**

WYRÓŻNIENIA:

- EKO-SMAK Małgorzata Jabłońska z Kostrzyna za Zupę grzybową
- Bogna Kondradowicz Smaczki Maszki z Baranowa za Barszcz wigilijny wege na kiszonych burakach
- Konrad Kistela, Mukesh Bhandri z Hotelu Trzy Jeziora w Wieleniu za Zupę rybną na wywarze z karpia z dodatkiem łososia i dorsza z wędzoną śmietaną
- **Emilia Szymkowiak KGW Piękni i Młodzi w Pecnej za Zupę grzybową**
- **Marzena Matelska KGW Piękni i Młodzi w Pecnej za Barszcz z sakiewką**

III miejsce - **Wojciech Barański uczeń Zespołu Szkół im. A. Wodziczki w Mosinie za Zupę rybną**

II miejsce - Konrad Kistela, Mukesh Bhandri z Hotelu Trzy Jeziora w Wieleniu za Krem z pieczonego buraka, grissini piernikowe, twaróg wędzony od Kosińskich

I miejsce – Martyna Brzezińska-Wiatr ze Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Zupę z leśnego runa z grzanką

Grand Prix – czek w wysokości 500 zł od Instytutu Skrzynki otrzymał: Konrad Kistela, Mukesh Bhandri z Hotelu Trzy Jeziora w Wieleniu za Zupę krem z grzybów leśnych, pielmieni z grzybami/kapustą karmelizowaną/kaszą owsianą i wędzonym twarogiem od Kosińskich.

2. **W kategorii PIERNIKI**

WYRÓŻNIENIA:

- Elżbieta Dziurka Karczma pod Dębami z Komornik (gm. Kleszczewo) za Miodownik Królewiec – Piernik Miodowy
- Anna Józefowicz KGW w Wyrzece za Zmalowane pierniczki
- Wypiekarnia Hanna Krolczyk w Murowanej Goślinie za Piernik świąteczny w polewie czekoladowej
- Nauczyciele i uczniowie technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz Szkoły Branżowej w zawodzie kucharz z Zespołu Szkół Nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich w Swarzędzu za Staropolski piernik prababci
- KGW w Trzeku za Maślane pierniczki

III miejsce - KGW w Koziegłowach Anna Braciszewska za Wyroby z piernika

II miejsce – Marcel Gabryś, Kacper Hołoś Klasa IIITRZ Zespół Szkół Nr 2 im. Przyjaźni Polsko-Norweskiej w Ostrzeszowie za Piernik z wiśniami w zalewie

I miejsce – Maria Zellner Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Pierniki

Grand Prix - czek w wysokości 500 zł od Instytutu Skrzynki otrzymała: Karczma pod Dębami Elżbieta Dziurka z Komornik (gm. Kleszczewo) za Piernik rumowy przekładany

3. **W kategorii INNE POTRAWY WIGILIJNE**

WYRÓŻNIENIA:

- Elżbieta Dziurka Karczma pod Dębami z Komornik (gm. Kleszczewo) za Pierogi z farszem z wędzonego pstrąga
- Konrad Kistela, Mukesh Bhandri z Hotelu Trzy Jeziora w Wieleniu za Sernik świąteczny na korzennym spodzie
- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt w Białęgach za Ciastka „Twarogowe gwiazdki”
- KGW w Trzeku za Grzaniec jabłkowy
- Natalia Bździel Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Makową gwiazdę

III miejsce - Agnieszka Gawarecka i uczniowie z klasy 1 w zawodzie TŻiUG Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Śledzia po Ostrowsku

II miejsce – Marzanna Kondratowicz Smaczki Maszki z Baranowa za Makowiec z marcepanem

I miejsce - Konrad Kistela, Mukesh Bhandri z Hotelu Trzy Jeziora w Wieleniu za Gołąbki z kaszą owsianą (b/g) i wędzonym twarogiem, podane z kapustą karmelizowaną i ziemniaczanym rosti

Grand Prix - czek w wysokości 500 zł od Instytutu Skrzynki otrzymała: Agnieszka Lesiewicz Zespół Szkół Usługowych z Ostrowa Wielkopolskiego za Modre gołąbki wigilijne

4. **W kategorii specjalnej wśród Szkół gastronomicznych kapituła postanowiła przyznać**

WYRÓŻNIENIA:

- Natalia Bździel Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Makową gwiazdę
- **Wojciech Barański uczeń Zespołu Szkół im. A. Wodziczki w Mosinie za Zupę rybną**
- Maria Zellner Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Pierniki
- Marcel Gabryś, Kacper Hołoś Klasa IIITRZ Zespół Szkół Nr 2 im. Przyjaźni Polsko-Norweskiej w Ostrzeszowie za Piernik z wiśniami w zalewie

III miejsce - Agnieszka Gawarecka i uczniowie z klasy 1 w zawodzie TŻiUG Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Śledzia po ostrowsku

II miejsce - Martyna Brzezińska-Wiatr ze Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Zupę z leśnego runa z grzanką

I miejsce - Agnieszka Lesiewicz Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Modre gołąbki wigilijne

Fundatorem nagród finansowych był Instytut Skrzynki, organizator konkursu. Laureaci otrzymali także zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego oraz vouchery od Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, upoważniające do udziału w wybranej imprezie na terenie Muzeum.

Konkurs, który Honorowym Patronatem objął Starosta Poznański Jan Grabkowski, odbył się przy współpracy: Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Stowarzyszenia Slow Food, Stowarzyszenia Polska Akademia oraz Sieci Culinary Heritage Europe.

Listę laureatów oraz galerię zdjęć z wydarzenia znaleźć można na stronie www.instytutskrzynki.pl oraz www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Przygotował: Instytut Skrzynki