

„Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021”

Półgęsek i tatar z gęsi zwyciężyły w konkursie „Przekąski z gąski 2021”

W restauracji „Rzemieślnicza” w Poznaniu zebrała się kapituła konkursowa, której przewodniczył Sergiusz Hieronimczak - uznany poznański szef kuchni, finalista V edycji Top Chef. Zadaniem ekspertów i znawców kulinariów było wybranie spośród niemal 30 zgłoszonych dań tych najlepszych oraz przyznanie certyfikatów za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021” w kategorii *Przekąski z gąski*.

Choć szczególną uwagę przyciągnęły smakowity półgęsek i wyborne tatar, uznanie komisji znalazły m.in. galarty czy gęsie pipki. W szranki z restauracjami z Poznania, powiatu Poznańskiego, ale również innych zakątków Polski stanęło koło gospodyń wiejskich z gm. Murowana Goślina przygotowując aż 5 różnych przekąsek. To jeden z najsmaczniejszych konkursów organizowanych w tym roku przez Instytut Skrzynki, tym razem we współpracy z Ogólnopolskim Cechem Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy. Partnerami wydarzenia byli: Stowarzyszenie Slow Food Wielkopolska, Wielkopolska Izba Rzemieślnicza i Stowarzyszenie Polska Akademia Smaku. Konkurs tradycyjnie już organizowany był pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Pierwsze miejsce i nagrodę w wysokości 1.000 złotych przyznano Masarni z tradycją DRESZLER z Nowego Miasta Lubawskiego za Półgęsek, zaś drugie miejsce oraz nagrodę 750 złotych otrzymała Restauracja Hyćka z Poznania za Tatar z gęsi. Na trzecim miejscu uplasowała się Restauracja 3 Kolory-Malta z Poznania, która zaprezentowała Tatar z piersi gęsiej i została nagrodzona kwotą 500 złotych.

W konkursie głównym „Przekąski z Gąski 2021” przyznano także wyróżnienia:

- **Masarnia z tradycją DRESZLER z Nowego Miasta Lubawskiego** za Okrasę wędzoną, Pasztet z gęsi i Frasik z gęsi
- **Restauracja „Stara Osada” z Wiórka** za Gęsie pipki po żydowsku
- **Restauracja „3 Kolory” z Poznania** za Carpaccio z półgęska
- **Restauracja „P jak Pyszne” z Kępna** za Mus z wątróbki z konfiturą z rokitnika na kruchym cieście z rozmarynem oraz Galaretkę z gęsiną na ciemnym pieczywie z orzechami
- **Koło Gospodyń Wiejskich „Trojanka” z Trojanowa** za Tartaletkę z nutą wędzonej gęsi oraz Galart gęsi

Certyfikaty „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021- Przekąski z Gąski” otrzymali:

- **„Country Park” z Ceradza Kościelnego** za Faszerowaną gęsią szyję z rokitnikiem i kiszonym jabłkiem oraz Galart z udek gęsich ze świeżym majerankiem, żółtą ćwikłą z chrzanem
- **Restauracja „Komnata Smaku” w Pałacu Jaśminowym z Batorowa** za Tatar gęsinowy, Kanapki z gęsiną i Carpaccio z piersi gąski,
- **Koło Gospodyń Wiejskich „Trojanka” z Trojanowa** za Gęsie smarowidło, Kanapkę z gęsiną, Pierogi drożdżowe z gęsim farszem, Galart gęsi oraz Tartaletkę z nutą wędzonej gęsi
- **Restauracja 3 KOLORY z Suchego Lasu** za Pasztet z gęsiną
- **Restauracja „Welspin Puszczyk” z Puszczykowa** za Mini Wellington z gęsi i moreli podany na galaretkę z żurawiny

Konkurs ma na celu promocję spożycia zdrowego i smakowitego mięsa gęsiego oraz zachęcenia restauratorów doapełniania menu na stałe wyśmienitymi potrawami i przekąskami z gęsiną. Galeria zdjęć z wydarzenia znajduje się na stronie [Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#).

Przygotował: Instytut Skrzynki