

Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego

Nagrody w regionalnym konkursie kulinarnym „Na Wielkanocnym Stole 2024” i certyfikaty „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” rozdane - wiemy, gdzie w Wielkopolsce są najlepsze świąteczne wypieki i potrawy mięsne

Olenderska kielbasa dojrzewająca z dzika oraz jelenia i tradycyjny wypiek Dziad – Obertuch – Przekładaniec to laureaci trzeciej już odsłony wielkanocnego konkursu organizowanego przez Instytut Skrzynki – samorządową instytucję kultury, zajmującą się dziedzictwem kulturowym i kulinarnym regionu. Kapituła konkursowa zdegustowała i oceniła niemal 90 słodkich wypieków oraz mięsnych potraw. Wśród ekspertów, przed którymi stanęło to nie lada apetyczne wyzwanie, była dziennikarka kulinarna Katarzyna Bosacka.

W szranki stanęli nie tylko szefowie kuchni wielkopolskich restauracji i lokalni producenci, przetwórcy mięsa, cukiernie i piekarnie, ale także koła gospodyń wiejskich i uczniowie szkół gastronomicznych z regionu. Wydarzenie tradycyjnie już odbyło się podczas Jarmarku Wielkanocnego w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

W kategorii potrawy mięsne przyznano nagrody i wyróżnienia:

Grand Prix: Restauracja Olenderskie Smaki – Olandia w Prusimiu (pow. międzychodzki) za Olenderską kielbasę dojrzewającą z dzika oraz jelenia.

I miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich z Pecnej (gm. Mosina, pow. poznański) „Piękni i Młodzi” za Schab w „Pończoszkach”.

II miejsce: Zajazd Kacze Zamieszanie z Komornik (gm. Kleszczewo, pow. poznański) za Roladę z kaczki.

III miejsce:

ex aequo Marcel Kałandziak - Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Białą kielbasę zapiekaną w sosie chrzanowym i Restauracja Figa z Plewisk (gm. Komorniki, pow. poznański) za Szynek wieprzową.

Wyróżnienia otrzymali:

- Koło Gospodyń Wiejskich w Modliszewie "Nowoczesne Panie" (pow. gnieźnieński) za Schab dojrzewający
- Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne w Poznaniu Hodowla Owiec Zakwalifikowanych do Programu Ochrony Zasobów Genetycznych - Rasa Wrzosówka za Udziec jagnięcy wędzony
- Koło Gospodyń Wiejskich w Palędziu (gm. Dopiewo, pow. poznański) za Suszoną szynkę domową
- Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu za Szynek z tłuszczkiem
- Restauracji Figa z Plewisk za Szynek wieprzową.

W kategorii wielkanocne wypieki:

Grand Prix: Maria Bany-Szadeberg Design „To Nie Piekarnia” z Wir (gm. Komorniki, pow. poznański) za Dziada Obertucha Przekładańca.

I miejsce: Anna Kruszyk – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Mazurek cytrynowy.

II miejsce: Restauracja Figa z Plewisk za Sernik śmietankowy z solonym kajmakiem.

III miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich Czapury (gm. Mosina, pow. poznański) za Mazurek chałwowy.

Wyróżnienia otrzymali:

- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt z miejscowości Białęgi (gm. Murowana Goślina, pow. poznański) za Mazurek Kajmakowy

- Martyna Mańczak – Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Sernik z rosą
- Uczniowie kl. II w zawodzie kucharz - Zespół Szkół Przyrodniczo-Usługowych w Gnieźnie za Sernik z białą czekoladą
- Uczniowie kl. I w zawodzie kucharz - Cechowa Szkoła Rzemieślnicza w Gnieźnie za Sernik z malinami
- Maria Bany-Szadeberg Design „To Nie Piekarnia” z Wir za Babkę łokciową wielkanocną drożdżową.

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Na Wielkanocnym Stole 2024” otrzymali:

- Maria Bany-Szadeberg Design (To Nie Piekarnia) z Wir za Dziada Obertucha Przekładańca
- Restauracja Figa z Plewisk za Sernik śmietankowy z solonym kajmakiem i Szynek wieprzową
- **Koło Gospodyń Wiejskich w Czapurach za Mazurek chałwowy oraz Sernik pistacjowy z białą czekoladą pieczony w kąpieli wodnej**
- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt z miejscowości Białęgi za Mazurek Kajmakowy i Pieczony pasztet z kaczki
- Koło Gospodyń Wiejskich z Trzeku (gm. Kostrzyn, pow. poznański) za Babkę Babci Tereski
- **Koło Gospodyń Wiejskich Mieczewo (gm. Mosina, pow. poznański) za Waniliową Paschę w stylu keto**
- Koło Gospodyń Wiejskich w Wysogotowie (gm. Tarnowo Podgórne, pow. poznański) „Babki, że hej” za Babkę Regina, że hej
- **Środowiskowy Dom Samopomocy w Mosinie za Babkę Wielkanocną**
- **Koło Gospodyń Wiejskich Pecna „Piękni i Młodzi” za Panią Walewską i Schab w „Pończoszkach”**
- Zajazdu Kacze Zamieszanie w Komornikach (gm. Kleszczewo) za Roladę z kaczki
- Koło Gospodyń Wiejskich w Pałędziu za Suszoną szynkę domową
- Wiejski Stół Dr Maryniak ze Skórzewa (gm. Dopiewo, pow. poznański) za Żur wielkanocny Maryniak
- Koło Gospodyń Wiejskich w Błażejewie (gm. Kórnik, pow. poznański) za Białą kielbasę
- Koło Gospodyń Wiejskich Skrzynki (gm. Kórnik, pow. poznański) za Dzikiego pasztetu Sławka z marmoladą z rabarborem i hyćki.

Kategoria specjalna dla Szkół gastronomicznych

W kategorii potrawy mięsne wśród uczestniczących szkół gastronomicznych przyznane zostały:

I miejsce: Marcel Kałandziak Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Białą kielbasę zapiekaną w sosie chrzanowym.

II miejsce: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu za Szynek z tłuszczkiem.

III miejsce: Anna Derwich – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Pieczeń z kielbasy z jajem w cieście.

Wyróżnienia

- Angeliki Kłopockiej – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Pierś kaczki w

pomarańczach

- Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu za Białą kielbasę i Żurek.

W kategorii potrawy wielkanocne wypieki wśród uczestniczących szkół gastronomicznych przyznane zostały:

I miejsce: Anna Kruszyk – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim.

II miejsce: Uczniowie I klasy w zawodzie kucharz za Sernik z malinami.

III miejsce: uczniowie II klasy w zawodzie kucharz - Zespół Szkół Przyrodniczo-Usługowych w Gnieźnie za Sernik z białą czekoladą.

Wyróżnienia:

1. Uczennice Zespołu Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance:

- Martyna Mańczak za Sernik z rosą
- Kinga Kraszewska za Mazurek Kajmakowy
- Marcelina Sobczak za Babkę zebra pojawiając się i znikając.

2. Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej za Mazurek oraz Sernik Pistacjowy.

3. Kacper Karolewski – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Babeczki.

Laureaci nagrody Grand Prix otrzymali czek o wartości 500 zł ufundowane przez Instytut Skrzynki zestaw piw z Rzemieślniczego Browaru Szreniawa, vouchery na wydarzenia w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Wszyscy laureaci otrzymali także zestawy upominków od powiatu poznańskiego. Nagrodzeni uczniowie szkół gastronomicznych otrzymali także książki „Tradycje Kulinarne Polski” autorstwa Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek, która miała premierę w grudniu zeszłego roku. Instytut Skrzynki był patronem tego wyjątkowego wydawnictwa.

Konkurs odbył się przy współpracy: Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu, Sieci Culinary Heritage Europe, Stowarzyszenia Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna, TOP AGRAR Polska oraz Browaru Szreniawa.

Konkurs odbył się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Przygotował: Instytut Skrzynki