

Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego w Mosinie

Wyniki konkursu „SMAK CHLEBA 2024” – gdzie najlepsze pieczywo w regionie?

Chleby, bułeczki, chałka, sznoka z cukrem, a nawet precle – kapituła w konkursie „SMAK CHLEBA 2024” oceniła 34 wypieki z całej Wielkopolski. 15 sierpnia 2024 r. w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, podczas wydarzenia ŻNIWA W SZRENIAWIE Przeszłość – Przyszłości wyłoniono zwycięzców spośród piekarni, obiektów gastronomicznych i kół gospodyń wiejskich z całej Wielkopolski. Wśród wypieków znalazły się te tradycyjne, ale również z niezwykłymi dodatkami: mąką z pradawnych odmian zbóż, twarogiem zamiast mąki, pokrzywami, czy... ziemniakami.

Kapituła smaku oceniła poziom Konkursu jako bardzo wysoki. Po degustacji Kapituła postanowiła przyznać:

W kategorii pieczywo żytnie:

Grand Prix: Piekarnia Gwóźdź sp. z o.o. z Grodziska Wlkp. za Chleb żytni

I miejsce: Maria Bany-Szadeberg TO NIE PIEKARNIA z Wirów (gm. Komorniki, powiat poznański) za Chleb czarny z kwaszonego ciasta

II miejsce: Piekarnia-Cukiernia NATURA z Kobylnicy (gm. Swarzędz, powiat poznański) za Chleb NATURA

III miejsce: Marcin Biernaczyk „Chata pod Lipami” z Czarniejewa (gm. Czarniejewo, pow. gnieźnieński) za Letni chleb żytni z czarnuszką

Wyróżnienia otrzymali:

- Bogucki Chleb Piekarnia-Cukiernia Krystyna Weber-Bogucka z Tuczna (gm. Pobiedziska, powiat poznański) za Chleb żytni na zakwasie z czosnkiem niedźwiedzim
- Sylwia Kupczyk „Piekarnia Chlebak” z Poznania za Chleb żytni ze słonecznikiem
- Maria Bany-Szadeberg TO NIE PIEKARNIA z Wirów (gm. Komorniki, powiat poznański) za Chleb razowy z mąki sztorowej - płatkowanej razówki.

Nagroda specjalna „Z przeszłości do przyszłości”: Maria Bany-Szadeberg TO NIE PIEKARNIA z Wirów (gm. Komorniki, powiat poznański) za Chleb czarny z kwaszonego ciasta.

W kategorii pieczywo pszenne:

Grand Prix: Monika Woźniak KGW Piękni i Młodzi w Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za Chleb orkiszowy na zakwasie.

I miejsce: Marta Ignasiak-Kciuk KGW Błażejewo (gm. Kórnik, powiat poznański) za Chałkę pszenną, maślaną.

II miejsce: Paweł Ludek, szef kuchni w restauracji „Olenderskie Smaki”, Olandia w Prusimiu (gm. Kwilcz, pow. międzychodzki) za Olenderski chleb codzienny.

III miejsce: Piekarnia-Cukiernia NATURA z Kobylnicy (gm. Swarzędz, powiat poznański) za Chleb pszenny.

Wyróżnienia otrzymali:

- Magdalena Szymańska KGW Piękni i Młodzi w Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za Chleb ziemniaczany
- Marcin Biernaczyk Chata pod Lipami z Czarniejewa (gmina Czarniejewo, pow. gnieźnieński) za Bułkę leśnej ścieżki
- Piekarnia Gwóźdź Sp. z o.o. z Grodziska Wielkopolskiego za Chleb rustykalny

Nagroda specjalna „Z przeszłości do przyszłości”: Marta Ignasiak-Kciuk KGW Błażejewo (gm. Kórnik, powiat poznański) za Chałkę pszenną, maślaną

W kategorii pieczywo inne i mieszane:

Grand Prix: Agata Rozkres KGW Błażejowo (gm. Kórnik, powiat poznański) za Chleb babci Zosi

I Miejsce: **Monika Szymańska KGW Piękni i Młodzi z Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za Chleb 3 korytka na zakwasie**

II Miejsce: Sylwia Kupczyk „Piekarnia Chlebak” z Poznania za Chleb pszenno-żytni

III miejsce: Piekarnia-Cukiernia NATURA z Kobylnicy (gm. Swarzędz, powiat poznański) za Chleb słowiański

Wyróżnienia:

- Klaster Turystyczny "Szlak Piastowski w Wielkopolsce" za Precel mieszczan na Szlaku Piastowskim
- Marcin Biernaczyk Chata pod Lipami z Czarniejewa (gm. Czarniejewo, pow. gnieźnieński) za Bochen Piastów
- Piekarnia "Gwóźdz" Sp. z o.o. z Grodziska Wlkp. za Chleb pradawny

Nagroda specjalna "Z przeszłości do przyszłości": **Monika Szymańska KGW Piękni i Młodzi z Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za Chleb 3 korytka na zakwasie.**

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak chleba 2024”:

- Bogucki Chleb Piekarnia-Cukiernia Krystyna Weber-Bogucka z Tuczna (gm. Pobiedziska, powiat poznański) za Chleb żytni na zakwasie z czosnkiem niedźwiedzim
- Maria Bany-Szadeberg TO NIE PIEKARNIA z Wirów (gm. Komorniki, powiat poznański) za Chleb czarny z kwaszonego ciasta
- **Monika Woźniak KGW Piękni i Młodzi w Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za Chleb orkiszowy na zakwasie**
- **Grzegorz Kosowski, Monika Szymańska KGW Piękni i Młodzi w Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za Domowy chleb jęczmienny na jogurcie i miodzie**
- Marta Ignasiak-Kciuk KGW Błażejowo (gm. Kórnik, powiat poznański) za Chałkę pszenną, maślaną oraz Bułki żytnie, dojrzewające
- **KGW Babeczki i Ciacha Nowinki Drużyna (gm. Mosina, powiat poznański) za Maślaną sznekę z cukrem "Nowinianka"**
- Piekarnia-Cukiernia NATURA z Kobylnicy (gm. Swarzędz, powiat poznański) za Chleb NATURA Chleb słowiański
- **Agnieszka Grabarkiewicz KGW Babeczki i Ciacha Nowinki Drużyna (gm. Mosina, powiat poznański) za Bagietkę żytnią razową na zakwasie "Drużynianka"**
- Julita Urbaniak KGW Trzek (gm. Kostrzyn, powiat poznański) za Chleb pszenno-żytni na zakwasie
- Agata Rozkres KGW Błażejowo (gm. Kórnik, powiat poznański) za Chleb babci Zosi
- **Monika Szymańska KGW Piękni i Młodzi w Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za Chleb 3 korytka na zakwasie.**

Nagrody pieniężne w niniejszym konkursie sfinansowano ze środków Narodowego Instytutu Wolności – Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego w ramach Rządowego Programu Fundusz Inicjatyw Obywatelskich NOWEFIO na lata 2021-2030.

Nagrody specjalne „Z przeszłości do przyszłości”, tj. wydawnictwa książkowe ufundowane zostały przez Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Laureaci otrzymali także zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego.

Głównym organizatorem konkursu był Instytut Skrzynki, samorządowa instytucja kultury, operator szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego.

Podczas imprezy w Szreniawie wystąpiły zespoły ludowe z całego świata, a zwiedzający chętnie brali udział także w licznych pokazach i animacjach. Uczestnicy mieli także okazję rozsmakować się w ofercie członków Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”. Na alejce szlakowej stanęły stoiska z:

- lodami rzemieślniczymi - [Wytwórnia Lodów z Kórnik](#) (Lodziarnia Perelka i Bistro Podzamcze w Kórniku)
- miodami i produktami pszczelimi - [Gospodarstwo Pasieczne Miody Ibrona \(Puszczykowo\)](#)

- wędlinami i przetworami mięsnymi – [Tradycyjne Jadło \(Pobiedziska\)](#)
- borówkami i przetworami z borówek – [Borówkowy Gaj \(Konarskie\)](#)
- serami zagrodowymi – [SER-ce Jadzi \(Dobieżyn\)](#)
- rzemieślniczymi chlebami – [Bogucki Chleb \(Tuczno\)](#)
- lokalnym piwem – [Browar Szreniawa](#)
- kuchnią polową i stoiskiem gastronomicznym – [Wiejski Stół - Dr Maryniak \(Skórzewo\)](#).
- na miejscu w Szreniawie także z potrawami Karczmy w Szreniawie z kuchnią polską.

Ponadto można było degustować prele piastowskie przygotowane zgodnie z recepturą ze [szlaku piastowskiego](#) wypieczone przez [Piekarnię-Cukiernię NATURA \(Kobylnica\)](#) oraz wyśmienity sok jabłkowy z [Rolniczo-Sadowniczego Gospodarstwa Doświadczalnego Przybroda](#).

Kolejne spotkanie z alejką szlakową organizatorzy planują w dniu Dożynek Miejskich w Poznaniu 7 września br.

Przygotował: Instytut Skrzynki