

Rozstrzygnięcie kolejnego konkursu „Smak Tradycji 2021”

Nalewka z mirabelek zwycięża w konkursie „Smak Tradycji 2021”

Nalewka z mirabelek, nazywanych w naszym regionie glupkami, dała zwycięstwo Januszowi Łakomiec zwycięstwo w ogólnopolskim konkursie „Smak Tradycji 2021”. Kapituła konkursowa zebrała się w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, by ocenić aż 62 nalewki zgłoszone w konkursie. Wśród nich znalazło się także 10 produktów z powiatu poznańskiego, a 6 z nich otrzymało Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2021 - Smak Tradycji”.

W tej niezwyklej konkurencji przeważały nalewki owocowe, stanowiące ponad połowę zgłoszeń. Ocenialiśmy również trunki w takich kategoriach jak: nalewki ziołowe, korzenne, kwiatowe oraz mieszane. Poziom konkursu uznaliśmy za bardzo dobry – referuje Jan Babczyszyn, p.o. Dyrektora Instytutu Skrzynki, Członek Kapituły Konkursowej oraz współorganizator konkursu.

Kapituła przyznała II miejsce oraz 500 zł w kategorii ogólnej nalewce z porzeczki z liściem 2017 Wojciecha Suchanka, a także III miejsce i 250 zł Mariuszowi Fik za nalewkę z pigwy.

Niekwestionowanym zwycięzcą ogólnopolskiego konkursu „Smak Tradycji 2021” został także Andrzej Nowocień, który otrzymał również nagrodę Grand Prix w wysokości 1 000 zł za zestaw nalewek: z derenia 2016, na orzechu włoskim 2019, z pigwowca japońskiego z pestkami 2019, imbirowej z 2018 oraz z rosolisa różanego. Również w kategoriach smakowych jego nalewki znalazły uznanie i uplasowały się na wysokich pozycjach.

W konkursie Smak Tradycji 2021 przyznano także nagrody:

w kategorii nalewek ziołowych:

III miejsce: Maciej Kwiatkowski za nalewkę z 27 ziół

II miejsce: Andrzej Nowocień za nalewkę na orzechu włoskim 2019

I miejsce: Andrzej Fiedoruk za nalewkę czosnkową

kategorii nalewek korzennych:

III miejsce: Maciej Kwiatkowski nalewka miodowa korzenna

II miejsce: Andrzej Nowocień za nalewkę z imbiru 2018

I miejsce: Wojciech Suchanek za nalewkę korzenną ziołową z 25ciu rodzajów korzeni i ziół 2019.

w kategorii nalewek owocowych:

III miejsce: Wojciech Suchanek za nalewkę z porzeczki z liściem 2017

II miejsce: Andrzej Nowocień za nalewkę z derenia 2016

I miejsce: Janusz Łakomiec za nalewkę z mirabelki.

w kategorii nalewek kwiatowych:

III miejsce: Janusz Łakomiec za nalewkę z kwiatu czarnego bzu

II miejsce: Wojciech Suchanek za nalewkę z kwiatu czarnego bzu

I miejsce: Andrzej Nowocień za nalewkę z rosolisa różanego 2016.

w kategorii nalewek mieszanych:

III miejsce: Kazimierz Książ za nalewkę wiśniową z liśćmi mięty

II miejsce: Andrzej Nowocień za nalewkę z pigwowca japońskiego z pestkami 2019

I miejsce: Agnieszka Nowocień za nalewkę z owocu i kwiatu czarnego bzu.

W konkursie przyznano także wyróżnienia dla:

- Piotra Kazberuk za nalewkę z głogu
- Jana Budka za nalewkę z owoców derenia jadalnego "Premium"
- Wiesława Sałkiewicza za nalewkę z wiśniową 2011
- Mateusza Kola za nalewkę z gruszki
- Haliny Poprawa za nalewkę wiśniową.

Również nalewki z powiatu poznańskiego znalazły uznanie ekspertów zasiadających w Kapitułe, bowiem przyznano Certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak Tradycji 2021” następującym trunkom:

- nalewce wiśniowej przygotowanej przez Halinę Poprawkę z Lubonia
- nalewce rokitnikowej przygotowanej przez Marcina Sadowskiego z Lubonia
- nalewce kawowej z owocami przygotowanej przez Martę Twardowską z Plewisk (gm. Komorniki)
- nalewce jesiennej owocowej przygotowanej przez Macieja Żarnowieckiego z Plewisk (gm. Komorniki)
- nalewce wiśniowej przygotowanej przez Andrzeja Kurka z Suchego Lasu
- nalewce aroniowej przygotowanej przez Renatę Małecką z KGW w Plewiskach.

Celem konkursu jest promocja tradycyjnych przepisów i domowych wyrobów. Konkurs odbywa się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego. Organizatorami konkursu są Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного Powiatu Poznańskiego oraz Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Galeria zdjęć z wydarzenia znajduje się [na stronie Szlaku Kulinarного „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#).

Przygotował: Instytut Skrzynki