

Świąteczne potrawy z naszej gminy

79 świątecznych potraw i wielkanocnych wypieków zgłoszonych w regionalnym konkursie kulinarnym „Na Wielkanocnym Stole 2025”. Znamy wyniki!

Kapituła smaku miała ciężki orzech do zgryzienia: zdegustować i ocenić w kategorii mięsnej m.in. żurki, kiełbasy, szynki i pasztety, zaś w słodkościach: mazurki, baby, serniki i inne świąteczne ciasta. Eksperci z jury uznali poziom konkursu jako bardzo wysoki. W szranki stanęli przedstawiciele branży gastronomicznej, koła gospodyń wiejskiej a także uczniowie szkół gastronomicznych z całej Wielkopolski. Tradycyjnie już konkurs odbył się podczas Jarmarku Wielkanocnego w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, wyjątkowego wydarzenia na Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”.

W kategorii potrawy mięsne:

Grand Prix – czek o wartości 750,00 zł od Instytutu Skrzynki otrzymał Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne Hodowla Owiec Zakwalifikowanych do Programu Ochrony Zasobów Genetycznych - Rasa Wrzosówka (Poznań) za Szynkę jagnięcą wędzoną surową

I miejsce ex aequo:

- Magdalena Grobelka z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Żurek wielkanocny
- Koło Gospodyń Wiejskich "Świtezianki" w Mirosławkach (gm. Stęszew, powiat poznański) za Polędwiczkę wiśniową

II miejsce: "Kuchnia zmysłów" w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach (gm. Czerwonak, powiat poznański) . Branżowa Szkoła I i II stopnia w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych za Krem chrzanowy z jajkiem przepiórczym z chlebkiem NAN

III miejsce: Jowita Walkowiak z Koła Gospodyń Wiejskich w Konarzewie "Kobiety sukcesu" (gm. Dopiewo, powiat poznański) za Tańczącą w dymie

Wyróżnienia otrzymali:

- Koło Gospodyń Wiejskich w Niesłabinie (gm. Śrem, pow. śremski) za Faszerowany boczek rolowany oraz za Roladę ze schabu
- Michał Wietrzycki Szef kuchni Restauracji FIGA (Plewiska, gm. Komorniki, powiat poznański) za Polędwiczkę łososiową
- Marcin Ochotny z Zagrody Szczęśliwych Zwierząt (Białęgi, gm. Murowana Roślina, powiat poznański) za Zapiekany pasztet z kaczki
- Julia Kasak i Julia Kulińska z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Złotowie (pow. złotowski) za Kremowy pasztet z dziczyzny żurawinowy oraz Kremowy pasztet z dziczyzny chrzanowy.
- Wiesław Sałkiewicz - Gospodarstwo Rolne Hodowla Owiec Zakwalifikowanych do Programu Ochrony Zasobów Genetycznych - Rasa Wrzosówka (Poznań) za Kiełbasę polską.

W kategorii Wielkanocne wypieki:

Grand Prix – czek o wartości 750,00 zł od Instytutu Skrzynki otrzymali uczniowie Zespołu Szkół Nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich w Swarzędzu (powiat poznański) za Babkę wielkanocną

I miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich Mieczewo (gm. Mosina, powiat poznański) za Paschę waniliową z oskołowym fiutem

II miejsce ex aequo:

- Marcin Ochotny z Zagrody Szczęśliwych Zwierząt za Gratin z jabłek,
- Restauracja Smaczki Maszki (Baranowo, gm. Tarnowo Podgórne, powiat poznański) za Mazurek pistacjowo-czekoladowy.

III miejsce ex aequo:

- Koło Gospodyń Wiejskich "Wiatraczanki" w Czerlejnii (gm. Kostrzyn, powiat poznański) za Orzeszki w czekoladzie dubajskiej,
- **Magdalena Szymańska z Koła Gospodyń Wiejskich w Pecnej "Piękni i Młodzi" (Pecna, gm. Mosina, powiat poznański) za Wariacje na temat mazurka II.**

Wyróżnienia otrzymali:

- Dorota Kaczmarek z Koła Gospodyń Wiejskich "Równi sobie w Zębowie" (gm. Lwówek, pow. nowotomyski) za Mazurek wielkanocny pistacjowo-topinamburowy,
- Koło Gospodyń Wiejskich "Babki, że hej" z Wysogotowa (gm. Tarnowo Podgórne, powiat poznański) za Mazurek Magdy,
- Kawiarnia Cafe reSzka Donata Szymańska (Buk, gm. Buk, powiat poznański) za Tatrę pistacjową z białą czekoladą i malinami,
- Restauracja Smaczki Maszki za Sernik pistacjowo waniliowy,
- Maria Bany - Szadeberg Design TO NIE PIEKARNIA (Wiry, gm. Komorniki, powiat poznański) za Mazurek Mikado.

Laureaci I, II i III miejsca otrzymali zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego, Instytutu Skrzynki oraz Vouchery na dowolną imprezę w roku 2025 w Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Laureaci Grand Prix oraz I miejsca otrzymali zestawy piw od Browaru Szreniawa.

Dodatkowo Kapituła oceniła także zgłoszenia samych Szkół gastronomicznych i w ramach takiego rankingu postanowiła przyznać:

I miejsce: Uczniowie z Zespołu Szkół Nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich w Swarzędzu za Babkę wielkanocną
II miejsce ex aequo:

- Magdalena Grobelka z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za żurek wielkanocny,
- "Kuchnia zmysłów" w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach. Branżowa Szkoła I i II stopnia w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych za Krem chrzanowy z jajkiem przepiórczym z chlebkiem NAN,

III miejsce: Julia Kasak i Julia Kulińska z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Złotowie za Kremowy pasztet z dziczyzny.

Wyróżnienia:

- Anna Kruszyk z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Bigos z aromatem lasu,
- Julia Kasak i Julia Kulińska z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Złotowie za Kremowy pasztet z dziczyzny żurawinowy,
- Katarzyna Chrobot z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Tort wielkanocny -króliczek z żelką malinową i kremem czekoladowym,
- Zuzanna Kurkiewicz z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Bezę Pavlova z Lemon Curd, marakują i mango,
- "Kuchnia zmysłów" w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach. Branżowa Szkoła I i II stopnia w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych za Tartę z bezą i musem cytrynowym.

Certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2025” otrzymali:

- Koło Gospodyń Wiejskich "Świtezianki" w Mirosławkach za Polędwiczki wiśniowe,
- "Kuchnia zmysłów" w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach. Branżowa Szkoła I i II stopnia w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych za Krem chrzanowy z jajkiem przepiórczym z chlebkiem NAN,
- Jowita Walkowiak z Koła Gospodyń Wiejskich w Konarzewie "Kobiety sukcesu" za Tańcząca w dymie,
- Marcin Ochotny z Zagrody Szczęśliwych Zwierząt za Zapiekaną pasztet z kaczki,
- Uczniowie z Zespołu Szkół Nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich w Swarzędzu za Babkę wielkanocną,
- **Koło Gospodyń Wiejskich Mieczewo za Paschę waniliową z oskołowym fiutem,**
- Restauracja Smaczki Maszki za Mazurek pistacjowo-czekoladowy,
- Koło Gospodyń Wiejskich "Wiatraczanki" w Czerlejnii za Orzeszki w czekoladzie dubajskiej,
- **Magdalena Szymańska z Koła Gospodyń Wiejskich w Pecnej "Piękni i Młodzi" za Wariacje na temat mazurka II,**
- Koło Gospodyń Wiejskich "Babki, że hej" z Wysogotowa za Mazurek Magdy

- Kawiarnia Cafe reSzka Donata Szymańska za Kaczkę nadziewaną jabłkami i pomarańczami,
- Karolina Mytko z Kołą Gospodyń Wiejskich "Źródlanki" Tomice i Rybojedzko (gm. Stęszew, powiat poznański) za Gotowaną babkę wielkanocną,
- Restauracja Figa za Mazurek wielkanocny,
- Maria Bany - Szadeberg Design TO NIE PIEKARNIA za Mazurek Mikado,
- Piekarnia-Cukiernia „Natura” (Kobylnica, gm. Swarzędz, powiat poznański) za Hiszpańską babkę pomarańczową.

Organizatorem konkursu i sponsorem nagród finansowych był Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego. Współorganizatorem Konkursu było Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Konkurs odbył się przy współpracy: Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, KOWR OT Poznań, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu, Sieci Culinary Heritage Europe, Stowarzyszenia Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna, TOP AGRAR Polska, Stowarzyszenia - Lokalna Grupa Działania "Źródło" oraz Browaru Szreniawa. Konkurs odbywał się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Przygotował: Instytut Skrzynki