

Znamy wyniki konkursu „Palce lizać - przekąski z miodem”

Znamy wyniki konkursu „Palce lizać - przekąski z miodem”

Dwadzieścia przysmaków z miodem – tyle wyjątkowych wypieków, dań i innych smakowitości oceniła kapituła w konkursie „Palce lizać – przekąski z miodem”, w którym wzięli udział mieszkańcy powiatu poznańskiego, w tym członkowie i członkinie kół gospodyń wiejskich.

Przyznano następujące nagrody:

I miejsce: Monika Kosicka Caffetien z Mosiny za „Sernik miodowa niespodzianka”: voucher o wartości 200 zł do restauracji w Dworze Skrzynki oraz voucher na warsztaty kulinarne z konfitowania kaczki z szefem kuchni restauracji [Dworu Skrzynki](#).

II miejsce: Katarzyna Skrzypczak z Koła Gospodyń Wiejskich w Skrzynkach (gm. Kórnik) za „Miodowy rabarbar na domowej chałce z miodową kruszonką”: voucher na wizytę studyjną z rolnikami do Brandenburgii ufundowany przez Zamek Trebnitz.

III miejsce: Katarzyna Skrzypczak z Koła Gospodyń Wiejskich w Skrzynkach (gm. Kórnik) za „Dzikie szaszłyki z miodowej marynaty”.

oraz wyróżnienia:

- **Monika Szymańska z Koła Gospodyń Wiejskich z Pecnej „Piękni i Młodzi” za „Kawałki kurczaka w sosie miodowo-musztardowym”**
- **Magdalena Szymańska z Koła Gospodyń Wiejskich z Pecnej „Piękni i Młodzi” za „Sałatkę ziemniaczana z halloumi i prosciutto”**
- Jacek Bany „To Nie Piekarnia” z Wir za „Placek piernikowy”
- Marta Ignasiak Kciuk z Koła Gospodyń Wiejskich w Błażewie za „Mus miodowy”.

Wszyscy laureaci otrzymali miody z gospodarstwa pasiecznego Miody Ibrona Bee Naturalnie w Puszczykowie oraz zestaw upominków od Instytutu Skrzynki i powiatu poznańskiego. [Gospodarstwo Miody Ibrona](#) jest członkiem [Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#), którego operatorem jest [Instytut Skrzynki](#).

Miód to niesamowity kulinarny skarb: zgłoszone przysmaki pokazały, że tworzy wyśmienite połączenie nie tylko z orzechami, czy serem, ale także z rabarbarem, cytryną, czy ostrą papryką w daniach mięsnych. Uczestnicy wykorzystali walory smakowe różnych rodzajów miodów, co sprawiło apetyczną różnorodność dań, wypieków czy napojów, jak kompot i lemoniada – podsumowała przewodnicząca kapituły, Liliana Kubiak, zastępca dyrektora Instytutu Skrzynki. W zespole wyłaniającym laureatów zasiadały również Joanna Sprys ze Skansenu i Muzeum Pszczelarstwa w Swarzędzu oraz Anna Gabryelska-Michalska reprezentująca gospodarstwo pasieczne Miody Ibrona.

Konkurs tradycyjnie odbywał się pod honorowym patronatem starosty poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Konkurs był jednym z elementów Bee Festynu organizowanego w niedzielę, 21 kwietnia br. Na okolicznych mieszkańców czekały liczne stoiska z rękodziełem, przysmakami, w tym oczywiście miody od państwa Ibronów oraz stoiska edukacyjne, czy warsztaty rękodzielnicze. Uczestnicy chętnie korzystali z oferty wykładów przyrodniczych oraz o tematyce pszczelej, m.in. dr Karoliny Echaust, p.o. kierownika Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego prowadzonego przez Instytut Skrzynki. Dzięki tej prelekcji słuchacze poznali historię bartnictwa, narzędzi używanych przez bartników, tajniki prawa czy znamienia bartnego.

Przygotował Instytut Skrzynki