

Znamy wyniki konkursu regionalnego!

Najlepszy przepis na gęsinę? Znamy wyniki konkursu regionalnego!

Gęś w sosie pomarańczowym z puree z kasztanów, pasztet z gęsi z żurawiną i galaretką z wina, tatar z gęsiny - przepisy między innymi na takie smakowitości zgłosili uczestnicy konkursu „Niepospolite kompozycje kulinarne. Tradycja i współczesność” edycja: „Potrawy z gęsiny”. Termin organizacji konkursu jest nieprzypadkowy - wszak w listopadzie, oprócz rogali świętomarcińskich, na wielkopolskich stołach króluje właśnie gęś.

Zgłaszać się mogli mieszkańcy powiatu poznańskiego, miasta Poznania i Wielkopolski, a także restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich i inne obiekty gastronomiczne. Nadesłane zgłoszenia prezentowały przepisy w ujęciu tradycyjnym, jak i współczesnym.

Kapituła szczególną uwagę zwracała na wyjątkowość i niepowtarzalność przepisów, nawiązania do tradycji i historii - w tym rodzinnej, regionalność i okazjonalność. Dodatkowym atutem przy ocenie były zdjęcia lub skany archiwalnych, zachowanych w gospodarstwach domowych rodzinnych zapisków kulinarnych, a także wskazanie i szczegółowe opisanie receptur, właściwości półproduktów i miejsca ich pochodzenia (pozyskania).

Kapituła przyznała następujące nagrody:

I miejsce: Agnieszka Kram z KGW Napachanie za Gęś pieczona z jabłkiem (nagroda w wysokości 500 złotych)

II miejsce: Patryk Jankowski z Murowanej Gośliny za Gęś w sosie pomarańczowym z puree z kasztanów (nagroda w wysokości 300 złotych)

III miejsce: Ewa Michalska z Puszczykowa za Tatar z gęsiny (nagroda w wysokości 200 złotych).

Wyróżnienia:

- Małgorzata Szymańska ze Skórzewa za: Gęś nadziewana kaszą

- **Grzegorz Kosowski z KGW „Piękni i Młodzi” z Pecnej za: Salceson z gęsi**

- **Dorota Kubiak / Monika Szymańska z KGW „Piękni i Młodzi” z Pecnej za: Kluski w rosole z gęsi**

- Elżbieta Dziurka - „Karczma Pod Dębami” w Komornikach (gm. Kleszczewo) za: Pasztet z gęsi z żurawiną i galaretką z wina

- Ewa Michalska z Puszczykowa za: Smalec gęsi.

Fundatorem nagród finansowych jest Instytut Skrzynki, organizator konkursu. Laureaci otrzymali także zestawy upominków od Powiatu Poznańskiego oraz vouchery od Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie upoważniające do udziału w wybranej imprezie na terenie Muzeum.

Konkurs, który Honorowym Patronatem objął Starosta Poznański Jan Grabkowski, odbył się przy współpracy: Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku oraz Sieci Culinary Heritage Europe.

Wszystkie przepisy na potrawy z gęsiny zgłoszone w konkursie zostaną wkrótce opublikowane na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl w zakładce: Kulinarium/przepisy kulinarne, gdzie także publikowane są informacje o bieżących konkursach związanych z kuchnią regionalną.

Przygotował: Instytut Skrzynki