

Znamy zwycięzców Konkursu „Smak Baby, Mazurka i ukraińskiej Paski”

Znamy zwycięzców Konkursu „Smak Baby, Mazurka i ukraińskiej Paski”

Podczas Jarmarku Wielkanocnego w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie zebrała się ekspercka Kapituła Konkursu „Smak Baby Wielkanocnej, Mazurka i Ukraińskiej Paski 2022”, która zdegustowała niemal 40 wypieków świątecznych. Wśród klasycznych specjałów znalazły się m.in. babka i mazurek z pistacjami, mazurek makaronikowy czy mazurek różany, a także ręcznie malowane mini mazurki. Ekspertki kulinarni ocenili poziom konkursu jako bardzo wysoki „*Takich przysmaków nie powstydziliby się żadna gospodyni*” – mówi Jan Babczyszyn, Dyrektor Instytutu Skrzynki, organizator wydarzenia.

W kategorii bab wielkanocnych, mazurków oraz ukraińskich pasek przyznano nagrody finansowe oraz wejściówki do Muzeum Narodowego w Szreniawie.

Laureaci za najlepsze babki zostali:

I miejsce: Restauracja Stara Osada z Wiórka za Babkę drożdżową z rodzynkami w rumie

II miejsce: Jacek Bany - To Nie Piekarnia z Wirów za Babę parzoną ukraińską

III miejsce: Jadwiga Anioła, twórczyni ludowa z Rogalinka za Babę wielkanocną

Wyróżnienia otrzymali:

- Cukiernia Wize Cafe w hotelu Mercure w Poznaniu za Babkę drożdżową
- Pracownia Tortów Artystycznych „Kocie Łakocie” z Puszczykowa za Wielkanocną babkę pistacjową
- **KGW „Piękni i Młodzi” w Pecnej za Babkę od cioci Krysi**
- Karczma w Szreniawie za Babę wielkanocną
- Piekarnia Wiejska z Zębowa za Babkę piaskową „Kura”.

Wśród zgłoszonych mazurków przyznano nagrody:

I miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich z Wyrzeki za Zmalowany mazurek z porzeczką

II miejsce: Pracownia Tortów Artystycznych „Kocie Łakocie” z Puszczykowa za Mazurek pistacjowy

III miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich „Piękni i Młodzi” w Pecnej za Mazurek krówkowy

oraz wyróżnienia:

- Jacek Bany - To Nie Piekarnia z Wirów za Mazurek różany
- Cukiernia Wize Cafe w hotelu Mercure w Poznaniu za Mazurek krakowski
- KGW z Błężewia za Mazurek tradycyjny z kajmakiem i czekoladą

Specjalne wyróżnienie przyznano za Paschę wielkanocną z piekarni Bagietka w Poznaniu.

W kategorii ukraińskie Paski Kapituła przyznała następujące nagrody:

- I miejsce : Cukiernia Wize Cafe w hotelu Mercure w Poznaniu za Paskę ukraińską
- II miejsce: KGW z Wyrzeki za Paskę Pokoju
- III miejsce: Marta Twardowska z Plewisk za Paskę miodowo-cytrynową

Wśród zgłoszeń z powiatu poznańskiego przyznano tytuły za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak Wielkanocy 2022” następującym uczestnikom:

- Zbigniew Piskorski Piekarnia-Cukiernia "Natura" z Kobylnicy za babkę drożdżową
- Pracownia Tortów Artystycznych "Kocie Łakocie" z Puszczykowa za Wielkanocną babkę pistacjową i mazurek pistacjowy
- Jacek Bany - To Nie Piekarnia z Wirów za babkę parzoną ukraińską, mazurek różany oraz mazurek duchesse
- **KGW w Pecnej „Piękni i Młodzi” za babkę od cioci Krysi, mazurek krówkowy oraz mazurek z białą czekoladą i wiśniami**
- KGW w Błazejewie za lekką babkę kokosową oraz babkę z bakaliami mazurek cytrynowy oraz mazurek tradycyjny z kajmakiem i czekoladą
- Karczma Pod Dębami z Komornik (gm. Kleszczewo) za babkę majonezową, babkę "Zajęcza łączka", babkę drożdżową oraz mazurek cytrynowo-kokosowy
- **Jadwiga Anioła, twórczyni ludowa z Rogalinka za babkę wielkanocną**
- Karczma w Szreniawie za babkę wielkanocną
- **Restauracja Stara Osada z Wiórka za babkę drożdżową z rodzynekami w rumie oraz "Elibabkę" - babkę piaskową**
- Marta Twardowska z Plewisk za paskę miodowo-cytrynową.

Celem konkursu była promocja tradycyjnych wypieków wielkanocnych. Konkurs odbył się przy współpracy Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej z siedzibą w Poznaniu, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska z siedzibą w Poznaniu i Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Starosta Poznański Jan Grabkowski.

Zachęcamy do obejrzenia fotorelacji [na stronie Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#).

Więcej zdjęć na stronie: smakipowiatupoznanskiego.pl

Przygotował: Instytut Skrzynki