

Znamy wyniki regionalnego konkursu kulinarnego



Co smakuje latem najlepiej?

Znamy wyniki regionalnego konkursu kulinarnego

Panna cotta z chrzanem i musem z czarnej porzeczki oraz buraków, sernik na różowo z jadalnymi kwiatkami w brzoazowej galaretce - to niektóre z niezwykłych dań prezentowanych 9 lipca 2023 r. w konkursie „Smaki na Lato 2023” dla Kół Gospodyń Wiejskich i agroturystyk z Wielkopolski. Jedną z juryrek była dziennikarka kulinarna, Katarzyna Bosacka, która szczególnie zwraca uwagę na jakość lokalnych dań i potraw na codziennym stole Polaków. Wiele potraw ujęło swoją prostotą, przywołując wspomnienie smaków dzieciństwa. Były też nietypowe zgłoszenia z zapomnianych już receptur, jak podpiwek czy kawa z jęczmienia. Uwagę kapituły zwracały też składniki rzadko wykorzystywane we współczesnej kuchni, jak lebioda, pokrzywa, czarny bez czy lawenda.

W finale konkursu wzięło udział 12 zespołów kulinarnych. Ocenie poddane zostały 34 potrawy w trzech kategoriach: przekąski i konkrety, wypieki i desery oraz napoje. Kapituła oceniła poziom Konkursu jako bardzo wysoki i przyznała następujące nagrody:

W kategorii Przekąski i konkrety:

Grand Prix: Aldona Cicha KGW w Trzoku (gm. Kostrzyn, pow. poznański) za Młode ziemniaki podsmażane z lebiodą i jajkiem z dodatkiem zielonej fasolki z marchewką na słodko-kwaśno.

I miejsce: KGW Grupa dla Rybna Wielkiego (gm. Kiszkowo, pow. gnieźnieński) za Smalec z mięsem z piekarnika.

II miejsce: Paulina Stelmaszak KGW Marianki z Marianowa (gm. Kawęczyn, pow. turecki) za Wiejski pasztet z nadzieniem z pokrzywy i jajek podany z bukietem sosów.

III miejsce: KGW Plewiska (gm. Komorniki, pow. poznański) za Krem z pasternakiem i gruszką z chmurką z rukoli.

Wyróżnienia otrzymali:

- Grzegorz Kosowski KGW „Piękni i Młodzi” w Pecnej (gm. Mosina, pow. poznański) za Kurczaka zapiekanego w glinie.
- Roman Koprucki KGW Błażejewo (gm. Kórnik, pow. poznański) za Wędzonki Romana.
- Regina Kławińska Karczma Szreniawa (gm. Komorniki, pow. poznański) za Chłodnik Szreniawski.

Nagrodę Specjalną „Z przeszłości dla przyszłości” ufundowało Muzeum Narodowe Rolnictwa

i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie dla Aldony Cichej KGW w Trzoku za Młode ziemniaki podsmażane z lebiodą i jajkiem z dodatkiem zielonej fasolki z marchewką na słodko-kwaśno.

W kategorii Wypieki i desery:

GRAND PRIX: KGW Grupa dla Rybna Wielkiego za Marmoladę z rabarbaru z imbirem.

1 miejsce: KGW w Skrzynkach (gm. Kórnik, pow. poznański) za Kruche ciasto z kremem, marmoladą z rabarbaru i hyćki oraz z dodatkiem letnich owoców.

2 miejsce: KGW Błażejewo za Jaglankę z morelową konfiturą.

3 miejsce: KGW Grupa dla Rybna Wielkiego za Konfiturę z wiśni.

Wyróżnienia otrzymali:

- Elżbieta Dziurla KGW Urbanowo (gm. Opalenica, pow. nowotomyski) za Porzeczkowy popapraniec oraz za Urbanowski rabarbarowiec.
- Monika Szymańska z KGW „Piękni i Młodzi” w Pecnej za Ciasto wiśniowo-truskawkowe z masą budyniową.
- Marta Ignasiak-Kciuk KGW Błazejewo za Jagodowe bułeczki z cytrynowym kremem.

Nagrodę Specjalną „Z przeszłości dla przyszłości” ufundowało Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie dla KGW Grupa dla Rybna Wielkiego za Marmoladę z rabarbaru z imbirem.

W kategorii Napoje:

GRAND PRIX: Grzegorz Kosowski KGW „Piękni i Młodzi” w Pecnej za Kawę z jęczmienia.

1 miejsce: Urszula Paczeńska KGW Marianki z Marianowa za Lemoniadę z czarnego bzu.

2 miejsce: Aldona Cicha KGW w Trzeku za Syrop z lawendy.

3 miejsce: KGW Grupa dla Rybna Wielkiego za Podpiwek.

Wyróżnienia otrzymali:

- Urszula Paczeńska KGW Marianki z Marianowa za nalewkę z czarnego bzu
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Top Tomyśl z Nowego Tomyśla za Chłodnik

Nagrodę Specjalną „Z przeszłości dla przyszłości” ufundowało Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie dla Grzegorza Kosowskiego KGW „Piękni i Młodzi” w Pecnej za Kawę z jęczmienia.

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego „Smaki na lato 2023” otrzymali:

- Regina Kławińska Karczma Szreniawa (gm. Komorniki, pow. poznański) za Chłodnik Szreniawski
- Aldona Cicha KGW w Trzeku za Młode ziemniaki podsmażane z lebiądą i jajkiem z dodatkiem zielonej fasolki z marchewką na słodko-kwaśno.
- Marta Ignasiak-Kciuk KGW Błazejewo za Jagodowe bułeczki z cytrynowym kremem.

- KGW Błażejewo za Jaglankę z morelową konfiturą.
- KGW w Skrzynkach (gm. Kórnik) za Kruche ciasto z kremem, marmoladą z rabarbaru i hyćki oraz z dodatkiem letnich owoców.
- Aldona Cicha KGW w Trzeku za Syrop z lawendy.
- Grzegorz Kosowski KGW „Piękni i Młodzi” w Pecnej za Kawę z jęczmienia.

W ramach degustacji kapituła oceniła też Kielbasę jałowcową rakiennicką, wpisaną na listę produktów tradycyjnych prowadzonych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a wykonaną przez Wiejski Stół Dr. Maryniak ze Skórzewa (gm. Dopiewo, pow. poznański). Kielbasa ta otrzymała tytuł Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023, a kopię certyfikatu zgłoszenia na listę przekazał wytwórcy Witold Wróbel – członek kapituły, ambasador europejskiej sieci Culinary Heritage. Kopię certyfikatu otrzymali również Starosta Poznański Jan Grabkowski, Instytut Skrzynki, Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Wójt Gminy Rakiennica Bartosz Derech oraz Marek Kortus z Rakiennicy.

Konkurs, jak poprzednie edycje, miał na celu promocję tradycji przygotowywania i podawania sezonowych produktów w tym: potraw, wypieków, deserów i napojów w okresie letnim oraz odkrywanie dawnych receptur, nagradzanie ich twórców oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne w Instytucie Skrzynki.

Organizatorem konkursu był Instytut Skrzynki przy współpracy z: Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, TOP AGRAR Polska, Stowarzyszeniem Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszeniem Polska Akademia Smaku, Siecią Culinary Heritage Europe oraz Browarem SZRENIAWA.

Tradycyjnie wydarzenie odbywało się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Relacja zdjęciowa oraz wyniki konkursu dostępne są na stronach Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego” oraz Instytutu Skrzynki.

Przygotował: Instytut Skrzynki