

Wyniki regionalnego konkursu kulinarnego SMAK PYRY 2024

Kluski, pierogi, zupy, placki, ale też pączki, ciasteczka, sernik, pudding, a nawet lody – kapituła w regionalnym konkursie kulinarnym SMAK PYRY 2024 spróbowała i oceniła 35 dań z wielkopolskim skarbem regionu w roli głównej: ziemniakiem. To już czwarta edycja wydarzenia, ale po raz pierwszy tak dużo zgłoszeń i to właśnie słodkości.

Jesień to czas wykopków i taką, między innymi, atrakcją Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie zachęcało w niedzielę 6 października br. do aktywnego i rodzinnego spędzenia niedzieli na „Poznańskiej Pyrze”. Nie mogło zabraknąć jarmarku rękodzieła i smakołyków, występów zespołów ludowych i konkursów dla najmłodszych. Jest to jedno z cyklicznych wydarzeń na [Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”](#).

Tradycyjnie już w pałacu na terenie muzeum odbył się regionalny kulinarny konkurs „Smak Pyry” dla kół gospodyń wiejskich, obiektów gastronomicznych i uczniów szkół gastronomicznych. Organizatorem jest samorządowa instytucja kultury [Instytutu Skrzynki](#), który jest również fundatorem nagród finansowych. Laureaci otrzymali także upominki od powiatu poznańskiego. Kapituła oceniła poziom konkursu jako bardzo wysoki i przyznała:

Grand Prix – nagroda 1.000 zł: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu za Pączki ziemniaczane

I miejsce 500 zł: Restauracja Eatalia (Kamionki, gm. Kórnik, powiat poznański) za Ziemniaczany pączek faszerowany musem z ziemniaków i wędzonej makreli

II miejsce 300 zł: KGW Świtezianki z Mirosławek (gm. Stęszew, powiat poznański) za Sernik z pyrami

III miejsce 200 zł: Monika Szymańska KGW „Piękni i Młodzi” z Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za Ziemniaczane ciasto czekoladowe

Wyróżnienia otrzymali:

- Magdalena Szymańska KGW „Piękni i Młodzi” z Pecnej (gm. Mosina) za Gulasz warzywno-ziemniaczany oraz Chleb
- KGW z Białej Bielanki (gm. Trzcianka, pow. czarnkowsko-trzcianecki) za Pierogi z ziemniakami i duszonym boczkiem i kwaśną śmietaną oraz Pierogi z ziemniakami i kiszoną kapustą i okrasą z boczku
- Koło Gospodyń Wiejskich "Jabłuszko" w Jabłowie (gm. Skoki, pow. wągrowiecki) za Pyrę z gzikiem
- KGW Plewiska (gm. Komorniki) za Pyry faszerowane z sosem czosnkowym
- KGW Wiktorianki w Wiktorowie (gm. Kostrzyn, powiat poznański) za Udka ziemniaczane podane z różyczkami z boczku i ziemniaka
- KGW Wyszyny (gm. Budzyń, pow. chodzieski) za Zupę ziemniaczaną

Kapituła przyznała także wyróżnienia specjalne dla szkół gastronomicznych:

I miejsce: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu za Pączki ziemniaczane

II miejsce: Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla dzieci Niewidomych w Owińskach (gm. Czerwonak) za Pudding ziemniaczany oraz za Dziadówkę

Ex aequo

II miejsce: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu za Faworki ziemniaczane

III miejsce: Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla dzieci Niewidomych w Owińskach (gm. Czerwonak) za Kniszki ziemniaczane.

Przyznano także **Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Smak pyry 2024”**, który otrzymali:

- Restauracja Eatalia (Kamionki, gm. Kórnik) za Ziemniaczany pączek faszerowany musem z ziemniaków i wędzonej makreli
- KGW Świtezianki z Mirosławek (gm. Stęszew) za Sernik z pyrami, Kotleciki ziemniaczane ze szpinakiem i twarogiem, Zimową pyrówkę oraz Kluchy na pyrach
- Magdalena Szymańska KGW „Piękni i Młodzi” z Pecnej (gm. Mosina) za Gulasz warzywno-ziemniaczany, Chleb ziemniaczany oraz Pyzy ziemniaczane nadziewane warzywami
- Monika Szymańska KGW „Piękni i Młodzi” z Pecnej (gm. Mosina) za Ziemniaczane ciasto czekoladowe, Ciasteczka ziemniaczane (mix), Naleśniki ziemniaczane
- KGW Plewiska (gm. Komorniki) za Pyry faszerowane z sosem czosnkowym
- Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla dzieci Niewidomych w Owińskach (gm. Czerwonak) za Pudding ziemniaczany, Dziadówkę, Kniszki ziemniaczane oraz Kibiny z farszem ziemniaczanym
- Wytwórnia Lodów z Kórnik za Lody z pyry z wędzoną śliwką
- Maria Bany-Szadeberg Design "TO NIE PIEKARNIA" z Wirów (gm. Komorniki) za Chleb pszenno-żytni z pyrami
- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt z miejscowości Białęgi (gm. Murowana Goślina) za Pieczone ziemniaki z warzywami i sałatką z rukoli oraz Sałatka z truflowych ziemniaków
- Marzena Matelska KGW „Piękni i Młodzi” z Pecnej (gm. Mosina) Rogaliki ziemniaczane ze szpinakiem
- KGW Wiktorianki w Wiktorowie (gm. Kostrzyn) za Udka ziemniaczane podane z różyczkami z boczku i ziemniaka, Białe kwaśne podane z kiszka ziemniaczaną oraz Plyndze podane z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem.

Konkurs SMAK PYRY odbywa się przy współpracy: Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, europejskiej sieci Culinary Heritage Europe, Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej, Poznańskiego Muzeum Pyry oraz TOP Agrar Wielkopolska. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Jan Grabkowski Starosta Poznański.

Organizatorzy zapowiadają już kolejny konkurs w Muzeum Narodowym w Szreniawie „Na wigilijnym stole”, który odbędzie się 15 grudnia br.

Przygotował: Instytut Skrzynki