

Komunikat Instytutu Skrzynki z dnia 10.12.2023 r.

Najlepsze przysmaki wigilijne i wina z wielkopolskich winnic – znamy wyniki regionalnego konkursu kulinarnego

Kapituła konkursowa podczas Jarmarku Bożonarodzeniowego w Szreniawie tradycyjnie już degustowała zgłoszone w konkursie wigilijne zupy, przekąski oraz pierniki i pierniczki. W konkursie „Na wigilijnym stole 2023” po raz pierwszy grupa ekspertów sprawdzała też, które wina z Wielkopolskich winnic są idealnym prezentem pod choinkę.

Na wysokości zadania stanęła też dziecięca kapituła, która musiała wybrać najlepsze pierniczki, których w konkursie było aż 15 rodzajów!

Kapituła konkursowa, których członkiniami były m.in. dziennikarka kulinarna Katarzyna Bosacka oraz Magdalena Tomaszewska-Bolałek, autorka książki „Tradycje kulinarne Polski, oceniła 7 zgłoszonych zup, głównie postne barszcze i treściwe zupy grzybowe, a także 21 przekąsek, m.in. wyśmienite sałatki śledziowe, wędzone pstrągi, paszteciki, krokiety, pierogi, kapustę z grzybami oraz makiełki. Autorzy zgłoszonych dań – członkinie kół gospodyń wiejskich, uczniowie szkół branżowych, lokalni producenci spożywczy oraz punkty gastronomiczne, w tym roku postanowili inaczej „ugryźć” temat pierniczek: oprócz klasycznych, lukrowanych ciastek pojawiły się m.in. bezy z kremem piernikowym czy niezwyklej urody tort. *To znak, że tradycje kulinarne są inspiracją do tworzenia nowych odsłon popularnych staropolskich przysmaków* – podsumowuje Jan Babczyszyn, dyrektor Instytutu Skrzynki, powiatowej instytucji kultury, która jest nie tylko organizatorem konkursu, ale także sponsorem nagród finansowych, które otrzymali laureaci Grand Prix.

Ocenie poddanych zostało 43 potraw. Kapituła smaku oceniła poziom konkursu jako bardzo wysoki, po degustacji postanowiła przyznać:

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego ”Na wigilijnym stole 2023” otrzymali:

- KGW w Konarzewie "Kobiety Sukcesu" za pierniki babci Ani, za symbol Torunia, za grzybki z Konarzewa, za czerwonego Króla, za sernik Jowity, za galaretkę z dorsza oraz za prażoki.
- Wiejski Stół Dr Maryniak ze Skórzewa za barszcz firmowy oraz za kapustę postną.

Nagrody i wyróżnienia w kategorii pierniki otrzymali:

Grand Prix: Weronika Kosmowska, uczennica Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej za Wigilijną bezę Pavlova.

I miejsce: Anna Kruszyk uczennica Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Rarytas piernikowy.

II miejsce: Mateusz Kłorek uczeń Zespołu Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Piernikowe szaleństwo (tort piernik z niespodzianką).

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl
NIP 777-337-36-75 REGON 388887726
www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl

III miejsce: Uczniowie Cechowej Szkoły Rzemieślniczej w Gnieźnie uczący się w zawodzie cukiernika za Krajankę piernikową

Wyróżnienia otrzymali:

- Anna Wawrzyniak - uczennica Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Pierniczki z witrażem
- Kinga Kraszewska - uczennica Zespołu Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Tradycyjne pierniki Katarzynki
- Karina Klimas - uczennica Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Piernikowca.

W kategorii zupy wigilijne:

Grand Prix: KGW w Konarzewie (gm. Dopiewo, pow. poznański) "Kobiety Sukcesu" za Zupę Grzybki z Konarzewa

I miejsce: Olga Mróz - uczennica Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej za zupę grzybową

II miejsce: Michał Kasprzyk - uczeń z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Kremowy rybny przysmak świąteczny

III miejsce: KGW w Ruchocinku (gm. Witkowo, pow. gnieźnieński) za Zupę grzybową

Wyróżnienia otrzymali:

- Dr Maryniak Wiejski Stół ze Skórzewa (gm. Dopiewo, pow. poznański) za Barszcz firmowy
- KGW w Konarzewie "Kobiety Sukcesu" za zupę Czerwony Król.

W kategorii przekąski wigilijne:

Grand Prix: Anna Derwich, uczennica z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Śledzie z leśną nutą

I miejsce: Bar Grochówka Psarskie za Pstrąga wędzonego (Psarskie, gm. Śrem pow. śremski)

II miejsce: Marcelina Sobczak - uczennica Zespołu Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance (pow. czarnkowsko-trzcianiecki) za potrawę „Śledź złapany w zieloną sieć”

III miejsce: Dr Maryniak Wiejski Stół za Kapustę postną

Wyróżnienia otrzymali:

- Olga Mróz z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej za Śledzie w musztardzie francuskiej
- Elżbieta Gabrysiak z KGW w Wysogotowie „Babki że Hej” za Makiełki (Wysogotowo, gm. Tarnowo Podgórne, pow. poznański)
- Marcel Kałandziak - uczeń z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Wigilijne kroiety z mchem.

Kapituła dokonała też oceny zgłoszeń wśród szkół gastronomicznych. W tej specjalnej kategorii

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego

Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl

NIP 777-337-36-75 REGON 388887726

www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl

przyznane zostały następujące nagrody i wyróżnienia:

I miejsce: Weronika Kosmowska - uczennica z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej za Wigilijną beżę Pavlova

II miejsce: Anna Kruszyk - uczennica z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Rarytas piernikowy

III miejsce: Marcelina Sobczak - uczennica Zespołu Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za potrawę „Śledź złapany w zieloną sieć”

Wyróżnienie otrzymali Uczniowie Cechowej Szkoły Rzemieślniczej w Gnieźnie uczący się w zawodzie cukiernika za Krajankę piernikową.

Ponadto wyjątkowa, dziecięca kapituła przyznała swoje nagrody za zgłoszone pierniczki:

Złote piernikowe serduszko otrzymało KGW w Konarzewie "Kobiety Sukcesu" za symbol Torunia

Srebrne piernikowe serduszko otrzymało KGW w Wysogotowie „Babki że Hej” za pierniki

Braźowe piernikowe serduszko otrzymała Anna Wawrzyniak - uczennica z Zespołu Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Pierniczki z witrażem.

W kategorii „Wielkopolskie wina pod choinkę” ocenie poddanych zostało 27 rodzajów win. Kapituła Smaku oceniła poziom Konkursu jako bardzo wysoki. Po degustacji Kapituła postanowiła przyznać wyróżnienia i nagrody:

Grand Prix: [Winnica Powiercie](#) za Ryseling (Powiercie, gm. Koło, pow. kolski)

I miejsce: [Winnica Edison](#) za Riesling 2021 (Baranowo, gm. Tarnowo Podgórne, pow. poznański)

II miejsce: [Winnica Zielona](#) za Późny zbiór - wino białe słodkie (Sieraków, pow. międzychodzki).

III miejsce: [Winnica Lipka Wielka](#) za Wino czerwone wytrawne, kupaż szczepów Marchael Foche i Regent (Lipka Wielka, gm. Lwówek, pow. nowotomyski).

Wyróżnienia:

- [Winnica Niewinne Siostry](#) za Wino białe półwytrawne INSPIRACJA (Jeziorki, gm. Osieczna, pow. leszczyński)
- [Winnica Lipka Wielka](#) za Wino białe wytrawne Muskat Odeski
- [Winnica Edison](#) za Cuvee Wino białe.

Konkurs tradycyjnie (po raz trzeci) już odbył się podczas dorocznego Jarmarku Bożonarodzeniowego, ważnego wydarzenia na Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”. Jarmark rozpowszechnia nie tylko świąteczne tradycje kulinarne naszego regionu, ale także promuje zwyczaje związane z przygotowaniami i celebrowaniem Bożego Narodzenia. Na Jarmarku można było skorzystać również z

Instytut Skrzyński

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного Powiatu Poznańskiego

Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzyński, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzyński.pl

NIP 777-337-36-75 REGON 388887726

www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzyński.pl | www.dworskrzyński.pl

oferty członków wspomnianego szlaku, m.in. Browaru Szreniawa czy Wiejski Stół Dr Maryniak ze Skórzewa.

Konkurs odbył się przy współpracy Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku, Sieci Culinary Heritage Europe, Stowarzyszenia Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna, Wielkopolskiego Stowarzyszenia Winiarzy, Wielkopolskiej Izby Rzemieśniczej w Poznaniu, TOP AGRAR Polska, Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy z siedzibą w Poznaniu oraz kwartalnika Trybuszon. Honorowy Patronat na konkursie objął Starosta Poznański Jan Grabkowski.

Przygotował: Instytut Skrzynki

Instytut Skrzynki - Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego to powołana w 2021 roku powiatowa instytucja kultury, która swoją siedzibę ulokowała w zrewitalizowanym Dworze w Skrzynkach. Oprócz ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego, działa także Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego. Podstawowym celem statutowym Instytutu jest promocja kultury centralnej części Wielkopolski, tworzenie, ochrona różnorodnych jej wartości i udostępnianie dóbr kultury oraz prowadzenie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne w formie ośrodka badań i dokumentacji w dziedzinie kultury i kulinariów, a także prowadzenie Szlaku Kulinarne Powiatu Poznańskiego.

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego

Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl

NIP 777-337-36-75 REGON 388887726

www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl