

Komunikat Instytutu Skrzyńki z dnia 24.03.2024 r._poprawiony

Nagrody w regionalnym konkursie kulinarnym „Na Wielkanocnym Stole 2024” i certyfikaty „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” rozdane – wiemy, gdzie w Wielkopolsce są najlepsze świąteczne wypieki i potrawy mięsne

Olenderska kielbasa dojrzewająca z dzika oraz jelenia i tradycyjny wypiek Dziad – Obertuch – Przekładaniec to laureaci trzeciej już odsłony wielkanocnego konkursu organizowanego przez Instytut Skrzyńki – samorządową instytucję kultury, zajmującą się dziedzictwem kulturowym i kulinarnym regionu. Kapituła konkursowa degustowała i oceniła niemal 90 słodkich wypieków oraz mięsnych potraw. Wśród ekspertów, przed którymi stanęło to nie lada apetyczne wyzwanie, była dziennikarka kulinarna Katarzyna Bosacka.

W szranki stanęli nie tylko szefowie kuchni wielkopolskich restauracji i lokalni producenci, przetwórcy mięsa, cukiernie i piekarnie, ale także koła gospodyń wiejskich i uczniowie szkół gastronomicznych z regionu. Wydarzenie tradycyjnie już odbyło się podczas Jarmarku Wielkanocnego w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

W kategorii potrawy mięsne przyznano nagrody i wyróżnienia:

Grand Prix: Restauracja Olenderskie Smaki – Olandia w Prusimiu (pow. międzychodzki) za Olenderską kielbasę dojrzewającą z dzika oraz jelenia.

I miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich z Pecnej (gm. Mosina, pow. poznański) „Piękni i Młodzi” za Schab w „Pończoszkach”.

II miejsce: Zajazd Kacze Zamieszanie z Komornik (gm. Kleszczewo, pow. poznański) za Roladę z kaczki.

III miejsce:

ex aequo Marcel Kałandziak - Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Białą kielbasę zapiekaną w sosie chrzanowym i Restauracja Figa z Plewisk (gm. Komorniki, pow. poznański) za Szynek wieprzową.

Wyróżnienia otrzymali:

- Koło Gospodyń Wiejskich w Modliszewie "Nowoczesne Panie" (pow. gnieźnieński) za Schab dojrzewający
- Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne w Poznaniu Hodowla Owiec Zakwalifikowanych do Programu Ochrony Zasobów Genetycznych - Rasa Wrzosówka za Udziec jagnięcy wędzony
- Koło Gospodyń Wiejskich w Pałędziu (gm. Dopiewo, pow. poznański) za Suszoną szynkę domową
- Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu za Szynek z tłuszczkiem
- Restauracji Figa z Plewisk za Szynek wieprzową.

Instytut Skrzyńki

W kategorii wielkanocne wypieki:

Grand Prix: Maria Bany-Szadeberg Design „To Nie Piekarnia” z Wir (gm. Komorniki, pow. poznański) za Dziada Obertucha Przekładańca.

I miejsce: Anna Kruszyk – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Mazurek cytrynowy.

II miejsce: Restauracja Figa z Plewisk za Sernik śmietankowy z solonym kajmakiem.

III miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich Czapury (gm. Mosina, pow. poznański) za Mazurek chałwowy.

Wyróżnienia otrzymali:

- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt z miejscowości Białęgi (gm. Murowana Goślina, pow. poznański) za Mazurek Kajmakowy
- Martyna Mańczak – Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance za Sernik z rosą
- Uczniowie kl. II w zawodzie kucharz - Zespół Szkół Przyrodniczo-Usługowych w Gnieźnie za Sernik z białą czekoladą
- Uczniowie kl. I w zawodzie kucharz - Cechowa Szkoła Rzemieślnicza w Gnieźnie za Sernik z malinami
- Maria Bany-Szadeberg Design „To Nie Piekarnia” z Wir za Babkę łokciową wielkanocną drożdżową.

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Na Wielkanocnym Stole 2024” otrzymali:

- Maria Bany-Szadeberg Design (To Nie Piekarnia) z Wir za Dziada Obertucha Przekładańca
- Restauracja Figa z Plewisk za Sernik śmietankowy z solonym kajmakiem i Szynek wieprzową
- Koło Gospodyń Wiejskich w Czapurach za Mazurek chałwowy oraz Sernik pistacjowy z białą czekoladą pieczony w kąpieli wodnej
- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt z miejscowości Białęgi za Mazurek Kajmakowy i Pieczony pasztet z kaczki
- Koło Gospodyń Wiejskich z Trzeku (gm. Kostrzyn, pow. poznański) za Babkę Babci Tereski
- Koło Gospodyń Wiejskich Mieczewo (gm. Mosina, pow. poznański) za Waniliową Paschę w stylu keto
- Koło Gospodyń Wiejskich w Wysogotowie (gm. Tarnowo Podgórne, pow. poznański) „Babki, że hej” za Babkę Regina, że hej
- Środowiskowy Dom Samopomocy w Mosinie za Babkę Wielkanocną

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

- Koło Gospodyń Wiejskich Pecna „Piękni i Młodzi” za Panią Walewską i Schab w „Pończoszках”
- Zajazdu Kacze Zamieszanie w Komornikach (gm. Kleszczewo) za Roladę z kaczki
- Koło Gospodyń Wiejskich w Palędziu za Suszoną szynkę domową
- Wiejski Stół Dr Maryniak ze Skórzewa (gm. Dopiewo, pow. poznański) za Żur wielkanocny Maryniak
- Koło Gospodyń Wiejskich w Błażejewie (gm. Kórnik, pow. poznański) za Białą kielbasę
- Koło Gospodyń Wiejskich Skrzynki (gm. Kórnik, pow. poznański) za Dziki pasztet Sławka z marmoladą z rabarbarem i hyčki.

Kategoria specjalna dla Szkół gastronomicznych

W kategorii potrawy mięsne wśród uczestniczących szkół gastronomicznych przyznane zostały:

I miejsce: Marcel Kałandziak Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Białą kielbasę zapiekaną w sosie chrzanowym.

II miejsce: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu za Szynkę z tłuszczkiem.

III miejsce: Anna Derwich – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Pieczeń z kielbasy z jajem w cieście.

Wyróżnienia

- Angeliki Kłopockiej – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Pierś kaczki w pomarańczach
- Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu za Białą kielbasę i Żurek.

W kategorii potrawy wielkanocne wypieki wśród uczestniczących szkół gastronomicznych przyznane zostały:

I miejsce: Anna Kruszyk – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim.

II miejsce: Uczniowie I klasy w zawodzie kucharz za Sernik z malinami.

III miejsce: uczniowie II klasy w zawodzie kucharz - Zespół Szkół Przyrodniczo-Usługowych w Gnieźnie za Sernik z białą czekoladą.

Wyróżnienia:

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarного 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

1. Uczennice Zespołu Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance:

- Martyna Mańczak za Sernik z rosą
- Kinga Kraszewska za Mazurek Kajmakowy
- Marcelina Sobczak za Babkę zebrań pojawiając się i znikając.

2. Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej za Mazurek oraz Sernik Pistacjowy.

3. Kacper Karolewski – Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Babeczki.

Laureaci nagrody Grand Prix otrzymali czeki o wartości 500 zł ufundowane przez Instytut Skrzynki zestaw piw z rzemieślniczego Browaru Szreniawa, vouchery na wydarzenia w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Wszyscy laureaci otrzymali także zestawy upominków od powiatu poznańskiego. Nagrodzeni uczniowie szkół gastronomicznych otrzymali także książki „Tradycje Kulinarne Polski” autorstwa Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek, która miała premierę w grudniu zeszłego roku. Instytut Skrzynki był patronem tego wyjątkowego wydawnictwa.

Konkurs odbył się przy współpracy: Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu, Sieci Culinary Heritage Europe, Stowarzyszenia Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna, TOP AGRAR Polska oraz Browaru Szreniawa.

Konkurs odbył się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Przygotował: Instytut Skrzynki

Osoba do kontaktu/wywiady:

Liliana Kubiak – Zastępca Dyrektora Instytutu Skrzynki

e-mail: liliana.kubiak@instytutskrzynki.pl

tel. 451 152 795

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