

Komunikat prasowy Instytutu Skrzynki z dnia 02.04.2023 r.

## Znamy zwycięzców regionalnego konkursu kulinarnego „Na Wielkanocnym Stole 2023”

**W finale konkursu wzięło udział 19 zespołów kulinarnych. Ocenie poddanych zostało 61 potraw w dwóch kategoriach: pasztety i mięsiwa oraz wypieki wielkanocne. W roli ekspertki wystąpiła m.in. Katarzyna Bosacka, dziennikarka kulinarna.**

Kapitułę konkursową przewodniczył Marek Gąsiorowski (Slow Food Wielkopolska), a zgłoszone w konkursie przysmaki oceniali także: Witold Wróbel – ambasador Culinary Heritage Europe, Janusz Łakomic (Polska Akademia Smaku), Jakub Pindych (Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna), Jacek Marcinkowski (Ogólnopolski Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy) oraz Janina Skomorowska z Muzeum Narodowego Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

**W konkursie regionalnym „Na Wielkanocnym Stole 2023” przyznano następujące wyróżnienia i nagrody:**

### **W kategorii Pasztety i Mięsiwa:**

Grand Prix: WIEJSKI STÓŁ - dr Maryniak ze Skórzewa za Pasztet zapiekany z jajkiem otrzymał nagrody: voucher na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki, voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie, zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego, zestaw piw z Browaru Szreniawa.

I miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich w Trzeku za Polędwiczki w sosie chrzanowym otrzymało nagrody: voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie, zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego, zestaw piw z Browaru Szreniawa.

II miejsce: Restauracja Figa Agata Rajczak-Przybylska, Konrad Przybylski Sp. j. z Plewisk za Polędwiczkę otrzymała nagrody: voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie oraz zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

III miejsce: Restauracja Olandia "Olenderskie smaki" z Prusimia (powiat międzychodzki) za kiełbasę surową dojrzewającą z jagnięciny oraz Schabik po Olendersku otrzymała nagrody: voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie oraz zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

### Wyróżnienia otrzymali:

- Tradycyjne Jadło z Pobiedzisk za Szynekę kruchą w ziołach wędzoną pieczoną

---

### **Instytut Skrzynki**

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego 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

- Zakłady Mięsne Waldi Sp. z o.o. Sp. k. z Ptaszkowa (powiat grodziski) za Kiełbasę polską wędzoną
- Nauczyciele i Uczniowie Zespołu Szkół nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich w Swarzędzu za Kiełbasę białą parzoną wielkopolską
- Bardecki z Dębowej Wędzarni – Restauracja Stara Osada z Wiórka za krakowską suchą
- Dagny Grądzka - Jurasz Restauracja Linie w Ogniu z Linii za Pieczeń Wielkanocną
- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt Sp. z o.o. Sp. Komandytowa z miejscowości Białęgi za Rillettes z gęsi długo gotowane.

Nagrodę specjalną za najlepszą potrawę z jagnięciny przyznano Restauracji Olandia "Olenderskie smaki" z Prusimia za kiełbasę surową dojrzewającą z jagnięciny. Sponsorem nagrody – półtuszy jagnięcej jest Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne Hodowla Owiec Zakwalifikowanych do Programu Ochrony Zasobów Genetycznych – Rasa Wrzosówka z Poznania.

### **W kategorii Wielkanocne wypieki**

GRAND PRIX: Karczma Szreniawa ze Szreniawy za Sernik szefowej otrzymała nagrody: voucher na kolację i nocleg dla dwóch osób w Dworze Skrzynki, voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie, zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego, zestaw piw z Browaru Szreniawa.

1 miejsce: Restauracja Smaczki Maszki Restaurant & Wine z Baranowa za Mazurek czekoladowy otrzymała nagrody: voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie, zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego, zestaw piw z Browaru Szreniawa.

2 miejsce: BOGUCKI CHLEB Piekarnia - Cukiernia Krystyna Weber - Bogucka z Tuczną za Sernik baskijski na czekoladowym spodzie otrzymał nagrody: voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie, zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

3 miejsce: Hanna Piskorska Cukiernia z Mosiny za Mazurek Wielkanocny oraz Sernik Królewski otrzymała nagrody: voucher na wybraną imprezę w Muzeum Narodowym w Szreniawie, zestaw upominków od Powiatu Poznańskiego.

#### Wyróżnienie otrzymali:

- Koło Gospodyń Wiejskich w Trzeku za Sernik Moniki oraz Mazurek Wielkanocny
- Kawiarnia Cafe reSzka z Buku za Sernik czekoladowy na czekoladowym brownie oraz Sernik z białą czekoladą i malinami
- Nauczyciele i Uczniowie Zespołu Szkół Nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich w Swarzędzu za Mazurek kajmakowy
- Koło Gospodyń Wiejskich "Piękni i Młodzi" z Pecnej za Zielony Mazurek
- Zbigniew Piskorski Piekarnia-Cukiernia NATURA z Kobyłnicy za Makowiec tradycyjny.

### **Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego „Na Wielkanocnym Stole 2023” otrzymali:**

- Bardecki z Dębowej Wędzarni – Restauracja Stara Osada z Wiórka (gm. Mosina) za Kiełbasę krakowską suchą
- WIEJSKI STÓŁ - dr Maryniak ze Skórzewa (gm. Dopiewo) za Kiełbasę białą parzoną wielkopolską

---

#### **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

- Restauracja Smaczki Maszki Restaurant & Wine z Baranowa (gm. Tarnowo Podgórne) za Pasztet z kaczką oraz za mazurek czekoladowy
- Restauracja Figa Agata Rajczak-Przybylska, Konrad Przybylski Sp. j. z Plewisk (gm. Komorniki) za Polędwiczkę
- Tradycyjne Jadło z Pobiedzisk za Szynekę kruchą w ziołach wędzoną pieczoną
- Nauczyciele i Uczniowie Zespołu Szkół nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich w Swarzędzu za Kiełbasę białą parzoną wielkopolską oraz mazurek kajmakowy
- Koło Gospodyń Wiejskich w Trzeku (gm. Kostrzyn) za Polędwiczki w sosie chrzanowym oraz Mazurek Wielkanocny
- Zagroda Szczęśliwych Zwierząt Sp. z o.o. Sp. Komandytowa z miejscowości Białęgi (gm. Murowana Goślina) za Rilletes z gęsi długo gotowane
- BOGUCCI CHLEB Piekarnia - Cukiernia Krystyna Weber - Bogucka z Tuczną (gm. Pobiedziska) za Sernik baskijski na czekoladowym spodzie
- Kawiarnia Cafe reSzka z Buku za Sernik czekoladowy na czekoladowym brownie
- Zbigniew Piskorski Piekarnia-Cukiernia NATURA z Kobylnicy (gm. Swarzędz) za Makowiec tradycyjny
- Hanna Piskorska Cukiernia z Mosiny za Mazurek Wielkanocny z czekoladą
- Koło Gospodyń Wiejskich "Piękni i Młodzi" z Pecnej (gm. Mosina) za Zielony Mazurek
- Karczma Szreniawa ze Szreniawy (gm. Komorniki) za Sernik szefowej.

Celem konkursu jest promocja tradycji przygotowywania i podawania potraw wielkanocnych; odkrywanie i poznawanie dawnych receptur oraz współczesnych inspiracji tradycją; nagradzanie autorów/twórców kulinarnych oraz szeroko rozumianą integrację środowiska gastronomicznego wokół Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne w Instytucie Skrzynki.

Współorganizatorem konkursu jest Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie. Odbył się on podczas corocznego Jarmarku Wielkanocnego, jednego z wyjątkowych wydarzeń na Szlaku Kulinarne „Smaki Powiatu Poznańskiego”.

Konkurs odbywa się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Relacja zdjęciowa dostępna jest na stronach [www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) oraz [www.instytutskrzynki.pl](http://www.instytutskrzynki.pl).

Przygotował: Instytut Skrzynki

*Osoba do kontaktu/wywiady: Liliana Kubiak*

[liliana.kubiak@instytutskrzynki.pl](mailto:liliana.kubiak@instytutskrzynki.pl)

tel. 451 152 795

Instytut Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego to nowo powołana powiatowa instytucja kultury, która swoją siedzibę ulokowała w zrewitalizowanym Dworze w Skrzynkach. Oprócz ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego, działać będzie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego. Otwarcie obiektu nastąpi w pierwszej połowie 2023 roku. Podstawowym celem statutowym Instytutu jest promocja kultury centralnej części Wielkopolski,

### **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](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) | [www.instytutskrzynki.pl](http://www.instytutskrzynki.pl) | [www.dworskrzynki.pl](http://www.dworskrzynki.pl)

tworzenie, ochrona różnorodnych jej wartości i udostępnianie dóbr kultury oraz prowadzenie Centrum Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego w formie ośrodka badań i dokumentacji w dziedzinie kultury i kulinariów, a także prowadzenie Szlaku Kulinarnego Powiatu Poznańskiego.

---

### **Instytut Skrzynki**

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego 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](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) | [www.instytutskrzynki.pl](http://www.instytutskrzynki.pl) | [www.dworskrzynki.pl](http://www.dworskrzynki.pl)