



INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

Finał wojewódzki konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”

14 czerwca 2025 r. w Kórniku podczas XXX Kórnickiego Spotkania z Białą Damą odbył się wojewódzki finał XXIV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Konkurs przebiegał dwutorowo tj. na najlepszą potrawę oraz na najlepszy produkt.

Do konkursu na najlepszą potrawę przystąpiło sześć dwuosobowych ekip. Przygotowane posiłki składały się z dwóch dań: zupy lub przystawki oraz dania głównego. Na przygotowanie wybranego dania ekipy miały ok. 40 min. Każde danie konkursowe musiało być przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z danym regionem, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.

W konkursie na najlepszy produkt poddano ocenie 55 regionalnych produktów związanych z określonym obszarem geograficznym, charakteryzujące się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą.

Produkty oceniano w następujących kategoriach:

1. Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Podkategorie: Produkty i przetwory mięsne, Produkty i przetwory z ryb, Produkty mleczne, Miody

2. Produkty regionalne pochodzenia roślinnego

Podkategorie: Przetwory owocowe, Przetwory warzywne, Produkty zbożowe, Wyroby cukiernicze

3. Napoje regionalne

Podkategorie: Napoje bezalkoholowe, Napoje alkoholowe.

4. Inne produkty regionalne

Komisja Konkursowa po degustacji i ocenie zgłoszonych potraw wybrała następujących laureatów:

- I miejsce – KGW Błażejewo za Letni podpłomyk z mąki ręcznie wyrabianej, z ogrodowymi skarbami oraz za Kaczkę Jakubową – Nominacja do nagrody „Perła 2025”
- II miejsce – KGW w Zębowie „Równi Sobie” za Bedkowy rosół z topinamburowym makaronem oraz za Cebulowe gaty z bedkami, pyrami z ogniska i surówką z kiszzonego topinamburu z kompotem z sezonowych owoców
- III miejsce – KGW w Augustynowie za Zupę szczawiową oraz za Pierogi z dziczyzną w sosie chrzanowym

Wyróżnienie dla KGW dla Rybna Wielkiego za Kapuśniak oraz za Kurczaka w śmietanie weselnego

Komisja Konkursowa po degustacji i ocenie przedstawionych produktów postanowiła przyznać następujące nagrody i wyróżnienia:

W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego:

Podkategoria: produkty i przetwory mięsne



- I nagroda – Kiełbasa po świniobiciu – Smak Tradycji Irena Olejniczak
- Wyróżnienie – Pasztet z dziczyzny z marmeladą – Sławomir Ligęza – KGW w Skrzynkach

Podkategoria: produkty mleczne

- I nagroda – Śmietanka kremówka 30% tłuszczu – Spółdzielnia Mleczarska Września
- I nagroda – Tradycyjne masło ekstra – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Kowalew-Dobrzyca
- Wyróżnienie – Śmietana 12% - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie
- Wyróżnienie – Wielkopolski ser smażony – TOP S.C. W. Huszczak, B. Humerczak, A. Humerczak

Podkategoria: miody

- I nagroda – Miód wielokwiatowy – Pasieka Wiking Gospodarstwo Rolne Bogumił Grzybowski
- I nagroda – Miód akacjowy – Noteckie Miody
- Wyróżnienie – Miód nektarowy rzepakowy – Nasza Pszczelarnia

W kategorii produktów i przetworów pochodzenia roślinnego:

Podkategoria: przetwory owocowe

- Wyróżnienie – Konfitura na spirytusie z truskawek – Monika Zawierowska-Srocka

Podkategoria: przetwory warzywne

- Wyróżnienie – Kiszzone buraki z czosnkiem i liściem laurowym – KGW Fyrtel Dachowa w Dachowie

Podkategoria: produkty zbożowe

- I nagroda – Pradawny letni żytni z czarnuszką – Chata pod Lipami

Podkategoria: wyroby cukiernicze

- I nagroda – Pączek – Magdalena Pawlaczyk „Wypiekarnia”
- I nagroda – Makowiec z kremem – Marta Ignasiak-Kciuk

W kategorii napoje regionalne:

Podkategoria: napoje bezalkoholowe

- I nagroda – Kawa z jęczmienia – KGW w Pecnej „Piękni i Młodzi”

Podkategoria: napoje alkoholowe

- I nagroda – Miód pitny trójniak „Dzika Róża” – LIGNO
- I nagroda – Piwo Pils GZUB – Browar GZUB Katarzyna Starzewska

W kategorii inne produkty regionalne:

- Wyróżnienie – Olej z pestek czarnej porzeczki – SEMCO Sp. z o.o. Sp. k.

Ponadto Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2025” następujące produkty:

- Koźlak Wielkopolski dojrzewający z pieprzem i kozieradką – Gospodarstwo Rolne Marek Turbański – MARKOWE SERY KOZIE
- Ser ROKPOL – Ordoblue – PW Mera Vallis Grażyna Szłapka

- Wielkopolski Ser Smażony – Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak sp. z o.o.
- Przecier szparagowy – Przedsiębiorstwo Produkcji Spożywczej „Frykas” sp. z o.o.
- Tort Wielkanocny – „Żółty Parasol” Rolniczy Handel Detaliczny – Barbara Wawrzyniak
- Kefir naturalny 1,5% - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie
- Olej z orzechów włoskich – PPHU VitaCorn
- Mięsiwo Staropolskie – Smak Tradycji Irena Olejniczak

Kolejnym etapem konkursu będzie wybór - dokonany przez Krajową Kapitułę Konkursu - spośród produktów nominowanych w regionach, najlepszych produktów oraz potraw i dań do prestiżowej nagrody konkursu „PERŁA”, które są wręczane na Wielkim Finale Konkursu.

Wielki Finał XXIV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” odbędzie się 27 września 2025 (sobota), w trakcie Targów Smaki Regionów w Poznaniu w pawilonie 10 na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.



Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie