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”

21 czerwca 2026 r. w Dąbiu odbył się wojewódzki finał XXV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Konkurs był podzielony na dwie części tj. na najlepszą potrawę regionalną oraz na najlepszy produkt regionalny.

Do konkursu na najlepszą potrawę przystąpiło pięć 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 zostać przygotowane z wykorzystaniem produktów związanych z Wielkopolską, powszechnie znanych i rozpoznawalnych w regionie.

W konkursie na najlepszy produkt poddano ocenie 44 regionalne produkty związane 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 – **Restauracja „P jak Pysznie”** za *Zupę Parzybrodę* oraz *Sztufadę wołową z młodymi ziemniakami i botwinką*;
- II miejsce – **Koło Gospodyń Wiejskich w Zębowie „Równi Sobie”** za *Betkowe kwaśne jaja* oraz *Faszerowany seler z betkowym sosem, tóstanym topinamburem, parzoną sałatą i ogórami z wodą i octem;*
- III miejsce – **Koło Gospody Wiejskich w Będziechowie** za *Sałatkę z pieczoną gruszką i serem pleśniowym* oraz *Szarpaną kaczkę z żelaznymi kluskami i kapustą zasmażaną;*

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

PRODUKTY I PRZETWORY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

w podkategorii produkty i przetwory mięsne:

- I nagroda (ex aequo):
    - **Nowicki Naturalnie S.C.** za *Szynkę pieczoną złotnicką*,
    - **Gospodarstwo Rolne inż. Magdalena Najdek** za *Boczek opata z folwarku Mnichy*,
- wyróżnienie – **Masarnia Wiejska Wróblewicz Sp. z o.o.** *za Szynkę wędzoną, pieczoną,*

w podkategorii produkty mleczne:

- I nagroda (ex aequo):
  - **Serki Felerki Serownia Paulina Feler** za *Twaróg¸*
  - **Grzegorz Kosowski z Koła Gospodyń Wiejskich w Pecnej „Piękni i Młodzi”** za *Masło swojskie z Kierzynki*,
  - **Ilona Michalak Serownia Kuchary** za *Ser Kucharska Perła*,
- wyróżnienia:
  - **Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie** za *Twaróg półtłusty Krajanka*,
  - **Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole** za *Twaróg Grodkowski pełnotłusty klinek,*
  - **Serowarnia Mera Vallis Grażyna Szłapka** za *Ser Rokpol Ordoblue z czerwonym pieprzem,*

w podkategorii miody:

- I nagroda – **Piotr Lewandowski Consulting (Nasza Pszczelarnia)** za *Miód lipowy*,

PRODUKTY I PRZETWORY POCHODZENIA ROŚLINNEGO

w podkategorii przetwory owocowe:

- wyróżnienie – **Monika Zawierowska – Srocka** za *Galaretkę agrestową*

w podkategorii przetwory warzywne:

- I nagroda – **Katarzyna Skrzypczak z Koła Gospodyń Wiejskich w Skrzynkach** za *Kiszone buraki na barszcz gen. Zamoyskiej*;

w podkategorii wyroby cukiernicze:

- I nagroda – **Marta Ignasiak-Kciuk** za *Rożki migdałowo-makowe z kremem*;
- wyróżnienie – **Marta Zielińska z Koła Gospodyń Wiejskich „Siła Kobiet” w Kamionkach** za *Ciastka makowe suche*;

NAPOJE REGIONALNE

w podkategorii napoje bezalkoholowe:

- I nagroda – **„Żółty parasol” Rolniczy Handel Detaliczny** za *Napój rokitnikowy*,

w podkategorii napoje alkoholowe:

- I nagroda – **Marta Zielińska z Koła Gospodyń Wiejskich „Siła Kobiet” w Kamionkach** za *Likier wiśniowy z wielkopolskiej spiżarni*;

INNE PRODUKTY REGIONALNE

- I nagroda – **Małgorzata Kaczmarek z Koła Gospodyń Wiejskich „Siła Kobiet” w Kamionkach** za *Zupę makową wielkopolską (polewka z maku),*
- wyróżnienia:
  - **Semco Sp. z o.o.** za *Olej z rokitnika,*
  - **Koło Gospodyń Wiejskich w Zębowie „Równi sobie”** za *Zębowski pasztet grzybowy.*

Ponadto Komisja Konkursowa nominowała do nagrody „Perła 2026” następujące produkty i potrawy z

województwa wielkopolskiego:

1. *Kiełbasa po świniobiciu* – **Smak Tradycji Irena Olejniczak**,
2. *Pasztet z dziczyzny z marmeladą* – **Sławomir Ligęza z Koła Gospodyń Wiejskich w Skrzynkach**,
3. *Śmietana 12%* - **Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie**,
4. *Konfitura agrestowa z miętą* – **Monika Zawierowska – Srocka**,
5. *Makowiec z kremem* – **Marta Ignasiak – Kciuk**,
6. *Kawa zbożowa jęczmienna z Pecnej* – **Koło Gospodyń Wiejskich w Pecnej „Piękni i Młodzi”**,
7. *Olej z czarnej porzeczki* – **Semco Sp. z o.o.**,
8. *Ser rokpol ordoblue* – **Sery Mera Vallis**,
9. *Zupa Parzybroda oraz Sztufada wołową z młodymi ziemniakami i botwinką* – **Restauracja „P jak Pysznie”**,
10. *Betkowe kwaśne jaja* – **Koło Gospodyń Wiejskich w Zębowie „Równi Sobie”**.

Kapituła krajowa konkursu dokona wyboru ogólnopolskich laureatów prestiżowej nagrody „Perła 2026” spośród nominowanych wcześniej produktów i potraw z etapów wojewódzkich. Uroczyste wręczenie finałowych nagród odbędzie się w sobotę 26 września 2026 r. podczas Targów Smaki Regionów na Międzynarodowych Targach Poznańskich w Poznaniu.




GRUPA
PLA


SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO
Voucher o wartości
500 zł



Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie