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 konkursu \"chrzanowego\" w Chrzanie

Za nami finał konkursu „Tarcia chrzanu w Chrzanie – Wielkopolskie Tradycje Wielkanocne” organizowanego przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego i Gminę Żerków, który odbył się w sobotę 1 kwietnia w Chrzanie. W wydarzeniu wzięło udział ponad 100 Kół Gospodyń Wiejskich z całej Wielkopolski, które oprócz przygotowanych wybornych potraw z chrzanem rywalizowały w konkursie tarcia chrzanu na czas.

Chrzan w powiecie jarocińskim w sobotę 1 kwietnia stał się centrum Wielkanocnych tradycji i smaków związanych z… chrzanem. Udział w wydarzeniu wzięło przeszło 100 Kół Gospodyń Wiejskich, które specjalnie na tą okazję przygotowały potrawy w ramach konkursu na najlepszą potrawę z chrzanem. Nie zabrakło także innych specjałów Wielkanocnych, które czerpią z lokalnego dorobku i tradycji i goszczą na stołach podczas nadchodzących świąt. Mieszkańcy mogli odwiedzić świąteczne stoiska i skosztować przysmaków przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich z Wielkopolski.

– Niemal na każdym Wielkanocnym stole gości biała kiełbasa z chrzanem. Dlatego główną ideą organizowanego konkursu była popularyzacja chrzanu jako dodatku do wielu potraw ale także zebranie i udokumentowanie lokalnych tradycji kulinarnych, w których chrzan jest nieodłącznym elementem. Samorząd Województwa Wielkopolskiego zachęca do uczestnictwa w tego typu wydarzeniach, które są okazją do poznania bogactwa Wielkopolskiej kuchni. Ponad 100 Kół Gospodyń Wiejskich, które przybyły z całego Regionu dowodzi, że takie konkursy są potrzebne, a społeczność chętnie angażuje się w uczestnictwo i przygotowania do udziału w nich. Ogromnych emocji dostarczyła konkurencja tarcia chrzanu na czas, która pokazuje ze uczestnicy rywalizacji oprócz talentu kulinarnego mają niezwykłą siłę i sprawność fizyczną. Zwycięski zespół utarł ponad 500 g chrzanu w czasie 4 minut – mówi Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski.

Podczas przeprowadzonego konkursu na najlepszą potrawę z chrzanem komisja konkursowa miała ogrom pracy, a poziom przygotowanych był wysoki. Za najlepszą potrawę z chrzanem uznano „Peklowaną karkówkę w sosie chrzanowym z ziemniakami i karmelizowanymi buraczkami” przygotowany przez KGW „Ach Te Baby” (pow. nowotomyski), drugie miejsce przyznano dla „Wielkanocnego pasztetu z bukietem sosów chrzanowych a na deser schrzanione co nie co”, przygotowanego przez KGW "Marianki" w Marianowie (pow. turecki), a trzecie miejsce zajęły panie z KGW w Godziętowach (pow. ostrzeszowski) za „Soczyste polędwiczki w sosie chrzanowym z zielonymi kopytkami".

W ramach drugiej części rywalizacji, przeprowadzony został konkurs tarcia chrzanu na czas. Oficjalnie zawody rozpoczęli Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski, Burmistrz Żerkowa Michał Surma oraz Poseł na sejm RP Andrzej Grzyb, którzy jako pierwsi „natarli chrzanu”. Zwyciężyło KGW Komorniki Nad Męciną (pow. poznański), którego gospodynie utarły 520g chrzanu. Na drugim miejscu uplasowało się KGW Będziechów (pow. turecki) - z wagą 452g, a na trzecim KGW w Augustynowie (pow. słupecki) z wagą 448g.

Laureaci I, II i III miejsc w obu kategoriach potraw otrzymali nagrody finansowe w wysokości 1500 zł – I

miejsce, 1300 zł – II miejsce, 1000 zł – III miejsce, ponadto komisja konkursowa przyznała po 20 wyróżnień razem z nagrodami finansowymi po 500 zł w obu kategoriach dla uczestników konkursów.

Nagrody za zwycięskie potrawy oraz największą ilość utartego chrzanu wręczyli: Krzysztof Grabowski - Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego, Michał Surma -Burmistrz Miasta i Gminy Żerków oraz Krystyna Kubicka-Sztul – Radna Sejmiku Województwa Wielkopolskiego.

Konkurs na potrawę z chrzanu lub z chrzanem:

1. Koło Gospodyń Wiejskich Bukowiec „Ach Te Baby” za Peklowaną karkówkę w sosie chrzanowym z ziemniakami i karmelizowanymi buraczkami (powiat nowotomyski, gmina Nowy Tomyśl)
2. Koło Gospodyń Wiejskich "Marianki" w Marianowie za Wielkanocny pasztet z bukietem sosów chrzanowych a na deser schrzanione co nie co (powiat turecki, gmina Kawęczyn)
3. Koło Gospodyń Wiejskich w Godziętowach za Soczyste polędwiczki w sosie chrzanowym z zielonymi kopytkami (powiat ostrzeszowski, gmina Doruchów)

Konkurs Tarcia chrzanu:

1. Koło Gospodyń Wiejskich Komorniki nad Męciną (powiat poznański, gmina Kleszczewo) – waga utartego chrzanu – 0,520 g
2. Koło Gospodyń Wiejskich w Będziechowie (powiat turecki, gmina Kawęczyn) – waga utartego chrzanu – 0,452 g
3. Koło Gospodyń Wiejskich w Augustynowie (powiat słupecki, gmina Zagórów) – waga utartego chrzanu – 0,448 g

SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA

SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

KOBIETY
GOSPODARNE
I WYJĄTKOWE

Kotliński
KETCHUP

SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

KGW SOŁECTWA
KRÓLIKÓW
PRZEPIS
GMINA
GRODZIEC
KGW
KGW

KGW

WIELKOPOLSKA
SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO
KGW
Bukowiec
1500 zł
Gmina
Żerków
www.zerkow.pl

Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie