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

Najlepsze produkty i potrawy z Wielkopolski zaprezentowano na Święcie Szparaga w Przemęcie

24 czerwca na Stadionie Klonowym w Mochach, w gminie Przemęt, w powiecie wolsztyńskim odbył się finał wojewódzki XXII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Organizatorem konkursu był Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego przy współpracy z Gmina Przemęt.

W tym roku wydarzenie odbyło się podczas corocznego Święta Szparaga. Uczestnicy konkursu prezentowali produkty gotowe, takie jak: sery, pieczywo, miody, nalewki, wędliny, wyroby cukiernicze, jak również potrawy, które zostały przygotowane na miejscu. Do tegorocznej edycji konkursu zgłoszono 43 produkty oraz 5 zespołów przyrządzających potrawy, które prezentowały Koła Gospodyń Wiejskich, lokalne manufaktury oraz firmy przetwórcze opierające produkcję na tradycyjnych metodach. Uczestnicy konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” mogli skorzystać z atrakcji przygotowanych z okazji Święta Szparaga, m. in. warsztatów kulinarnych z gościem wydarzenia Karolem Okrasą.

- Finał wojewódzki XXII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” to okazja do poznania wyjątkowych smaków oraz dziedzictwa kulinarnego wielu zakątków Naszego Regionu. Samorząd Województwa Wielkopolskiego razem z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego organizując konkurs daje możliwość zaprezentowania lokalnej kuchni przed szerokim gronem publiczności oraz promocji na nowych rynkach. Poziom oraz jakość prezentowanych potraw zgłoszonych przez uczestników konkursu jest zawsze wysoki i przysparza wielu trudności podczas oceny i wyboru najlepszych dań przez komisję konkursową. Wydarzenie odbywające się w Mochach w Gminie Przemęt w czyli „polskim zagłębiu szparagowym” ma szczególny i wyjątkowy klimat oraz nawiązuje do produkcji tego wyjątkowego warzywa – mówi Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego.

Komisja Konkursowa oceniająca produkty przyznała: 11 nagród, 8 wyróżnień oraz 7 rekomendacji do nominacji do przyznania nagrody Perły 2023. Z kolei Komisja Konkursowa oceniająca potrawy przyznała: 3 nagrody – odpowiednio I, II III miejsce, 1 wyróżnienie oraz 1 rekomendację do nominacji do Perły 2023. Wyróżnieni w obydwu konkursach otrzymali nagrody, które wręczyli: Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego, Janusz Frąckowiak, Wójt Gminy Przemęt, Jarosław Maciejewski, Wiceprzewodniczący Sejmiku Województwa Wielkopolskiego oraz Paweł Zbierajewski, Zastępca Dyrektora Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Ostateczne rozstrzygnięcie i przyznanie Pereł 2023 odbędzie się 30 września 2023 roku podczas ogólnopolskiego finału konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Lista nagrodzonych produktów i potraw w finale wojewódzkim XXII edycji konkursu:

PRODUKTY:

1. Nagrody główne:

- w podkategorii „Produkty i przetwory mięsne” – Olandia – restauracja Olenderskie Smaki za Schab złotnicki sezonowany Gmina Kwilcz, powiat międzychodzki,
- w podkategorii „Produkty mleczne” – Serowarnia Mera Vallis Grażyna Szłapka za ROKPOL –

Ordoblue, Gmina Chodzież, powiat chodzieski,
- w podkategorii „Produkty mleczne” – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Jarocin za Serek śmietankowy, Gmina Jarocin, powiat jarociński,
- w podkategorii „Produkty mleczne” – Levant Foods Zakład Mleczarski w Buku za Twaróg półtłusty z Buku – krajankę, Gmina Buk, powiat poznański,
- w podkategorii „Miody” – Noteckie Miody za Miód spadziowy ze spadzi liściastej, Gmina Wronki, powiat szamotulski,
- w podkategorii „Przetwory owocowe” – KGW „Grupa dla Rybna Wielkiego” za Konfiturę z wiśni, Gmina Kiszkowo, powiat gnieźnieński,
- w podkategorii „Produkty zbożowe” – Oleje Trawińscy Sp. z o.o. Sp.k. za Olej rzepakowy tłoczony na zimno, Gmina Koźmin Wielkopolski, powiat krotoszyński,
- w podkategorii „Wyroby cukiernicze” – Koło Gospodyń Wiejskich w Błażejewie za Tort cytrynowy, Gmina Kórnik, powiat poznański,
- w podkategorii „Napoje bezalkoholowe” – OSM Top Tomyśl za Kefir, Gmina Nowy Tomyśl, powiat nowotomyski,
- w podkategorii „Napoje bezalkoholowe” – Gospodarstwo Sadownicze Mateusz Pluta za Sok jabłko-malina NFC 100% „Soki z Krajny”, Gmina Łobżenica, powiat pilski,
- w kategorii „Inne produkty regionalne” – P.H.P. Tradycyjne Jadło Beata Lis za Pasztet pieczony z gruszką, Gmina Pobiedziska, powiat poznański.

2. Wyróżnienia:

- w kategorii „Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego” – PPHU Familijna za Smalec zapiekany z cebulką, Gmina Żerków, powiat jarociński
- w kategorii „Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego” – Spółdzielnia Mleczarska Września za Twaróg półtłusty z Wrześni, Gmina Września, powiat wrzesiński,
- w kategorii „Produkty regionalne pochodzenia roślinnego” – Koło Gospodyń Wiejskich w Skrzynkach za Marmeladę z rabarberem i hyćką, Gmina Kórnik, powiat poznański,
- w kategorii „Produkty regionalne pochodzenia roślinnego” – Anna Michalak za Ostry swojski chrzan, Gmina Gołańcz, powiat wągrowiecki,
- w kategorii „Produkty regionalne pochodzenia roślinnego” – Manufaktura Rodzinna Jakub Buszko za Chleb żółwieniecki – mix ziaren, Gmina Ślesin, powiat koniński,
- w kategorii „Produkty regionalne pochodzenia roślinnego” – Grażyna Ślężak za Placek drożdżowy z świętojankami, Gmina Gołańcz, powiat wągrowiecki,
- w kategorii „Napoje regionalne” – Żółty Parasol-Rolniczy handel detaliczny Barbara Wawrzyniak za Herbatkę owocową, Gmina Kościelec, powiat kolski,
- w kategorii „Napoje regionalne” – Szczepan Banasiak za Likier jajeczny, Gmina Brudzew, powiat turecki.

3. Nominacje do Perły 2023:

- Smak Tradycji Irena Olejniczak za Gęsinę Pieczoną, Gmina Włoszakowice, powiat leszczyński
- Zakład Mleczarski w Buku za Naturalny serek śmietankowy z Buku – Pacynkę, Gmina Buk, powiat poznański,
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie za Masło ekstra, Gmina Jarocin, powiat jarociński,
- Przedsiębiorstwo Produkcji Spożywczej „Frykas” Sp. z o.o. za Szparagi konserwowe całe, Gmina Kościan, powiat kościański
- KGW w Orpiszewie za Auflauf – omlet ucierany z cukrem i owocami zapiekany w piecu, Gmina Krotoszyn, powiat krotoszyński
- Restauracja Hyćka za Syrop z kwiatu czarnego bzu – Hyćka, Miasto Poznań

- KGW Błażejewo za Rogale kórnickie, Gmina Kórnik, powiat poznański,

POTRAWY:

1. I miejsce – Olandia – restauracja Olenderskie Smaki za Wielkopolski gzik z podpłomykiem, wędzonym pstrągiem, olejem lnianym oraz ziołami oraz kwiatami z ogrodu w Olandii oraz Pierogi z szarpaną koźliną, Gmina Kwilcz, powiat międzychodzki,
2. II miejsce – KGW „Grupa dla Rybna Wielkiego” za Pyrczankę z wędzonką oraz Pierogi z farszem buraczanym, Gmina Kiszkowo, powiat gnieźnieński,
3. III miejsce – PPHU Familijna za Czerninę z żołądkami i domowym makaronem oraz Placek Żerkowski na plyndzach grubotartych, Gmina Żerków, powiat jarociński
4. Wyróżnienie – Koło Gospodyń Wiejskich w Orpiszewie za Krem z pomidorów oraz Policzki w sosie chrzanowym, Gmina Krotoszyn, powiat krotoszyński
5. Nominacja do nagrody „Perła 2023” dla KGW „Grupa dla Rybna Wielkiego” za Pyrczankę z wędzonką oraz Pierogi z farszem buraczanym, Gmina Kiszkowo, powiat gnieźnieński

ZAPRASZAMY
SMACZNEGO!
Kluczewo
ŚWIĘTO
SZPARAGA
2023
KONKURS KULINARNY
"Szparagi złoto z ziemi -
festiwal szparagowego smaku"
Unia Europejska

WIELKOPOLSKA

WIELKOPOLSKA
500 zł

WIELKOPOLSKA
DYPLOM
WYRÓŻNIENIE
POL AUDIO

WIELKOPOLSKA

PRZEMET

Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie