

Komunikat Instytutu Skrzynki z dnia 10.10.2022 r.

## Najlepsze dania z pyry wybrane

Nie tylko pyra z gzikiem – min. ziemniaczana szneka z glancem, pyrczane rogaliki nadziewane gzikiem, gofry z kartofli walczyły o Grand Prix w konkursie organizowanym przez Instytut Skrzynki. Podczas tegorocznej edycji wydarzenia **Poznańska Pyra w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie** kapituła konkursowa wyłoniła najsmaczniejsze dania z pyry zgłoszone w konkursie **SMAK PYRY 2022** oraz **Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Pyry**.

Wśród zgłoszeń znalazły się także klasyki kuchni regionalnej jak ślepe ryby, czy wielkopolska polewka. Apetyczną ciekawostką były przekąski ukraińskie: pierożak – wypiek drożdżowy faszerowany pyrą z boczkiem oraz zraz ziemniaczany z mięsem. Kapituła konkursowa oceniła poziom konkursu jako wysoki i interesujący oraz przyznała następujące nagrody:

**Certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Pyry”** otrzymały:

- Karczma w Szreniawie za Polewkę wielkopolską
- „Nie śpimy, lepimy!” ze Swarzędza z Pierogi ruskie
- Karczma Pod Dębami” z Komornik (gm. Kleszczewo) za Pyry z gzikiem
- Koło Gospodyń Wiejskich Błazejewo za Błazejewskie szare kluchy
- Gospodarstwo rolne Marcin Kalemba z Piekar (gm. Stęszew) za Ziemniaki odmiany DENAR oraz SATINA

**Wśród zgłoszeń z Powiatu Poznańskiego jury przyznało następujące nagrody:**

**Grand Prix** oraz nagrodę w wysokości 500 złotych ufundowaną przez Instytut Skrzynki przyznano Karczmie w Szreniawie za Polewkę wielkopolską.

**I miejsce** Karczma Pod Dębami z Komornik (gm. Kleszczewo) za Pyry z gzikiem

**II miejsce** „Nie śpimy, lepimy!” ze Swarzędza z Pierogi ruskie

**III miejsce** Gospodarstwo rolne Marcin Kalemba z Piekar (gm. Stęszew) za Ziemniaki odmiany DENAR

**Wśród pozostałych zgłoszeń z Wielkopolski kapituła postanowiła przyznać:**

**Grand Prix** przyznano Wiesławowi Sałkiewiczowi Gospodarstwo rolne w Poznaniu za Placek pasterski z baraniną.

**I miejsce** Restauracja Hyćka z Poznania za Pyrę z gzikiem

**II miejsce** Młynczyk.com.ua z Ukrainy (obecnie działający w Poznaniu) za Zrazy ziemniaczane z mięsem

**III miejsce** Gospodarstwo Rolne Szejner z miejscowości Prosna (gm. Budzyń) za Pyry faszerowane grzybami leśnymi

Laureaci otrzymali vouchery do Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie i upominki od Powiatu Poznańskiego oraz Instytutu Skrzynki.

### Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego

Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki

[www.instytutskrzynki.pl](http://www.instytutskrzynki.pl) | [www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Konkurs organizowany jest przy współpracy Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku oraz europejskiej sieci Culinary Heritage Europe. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Jan Grabkowski Starosta Poznański.

Przygotował: Instytut Skrzynki

### **Instytut Skrzynki**

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarne Powiatu Poznańskiego  
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki  
[www.instyutskrzynki.pl](http://www.instyutskrzynki.pl) | [www.smakipowiatupoznanskiego.pl](http://www.smakipowiatupoznanskiego.pl) | [Facebook](#) | [Instagram](#)