

Komunikat Instytutu Skrzyńki z dnia 08.10.2023 r.

Nie tylko pyra z gzikiem: kapituła konkursu „Smak Pyry 2023” wybrała najlepsze spośród 36 zgłoszonych dań z ziemniaka

W niedzielę, 8 października koła gospodyń wiejskich, obiekty gastronomiczne z Wielkopolski zmierzyły się w trzeciej już edycji konkursu „SMAK PYRY 2023”, organizowanej przez samorządową instytucję kultury powiatu poznańskiego – Instytut Skrzyńki.

Uczestnicy przygotowali wariacje dań tradycyjnych dla regionu, jak ślepe ryby (zupa ziemniaczana), szare kluchy, czy pływde, ale również zupełnie niespodziewane przysmaki jak czekoladowe ciasto, chleb, czy carpaccio z ziemniaka z białą kiełbasą.

Ocenie poddanych zostało 36 potraw. Kapituła Smaku oceniła poziom Konkursu jako bardzo wysoki. Po degustacji jurorzy postanowili przyznać:

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego” SMAKI Pyry 2023”:

- Branżowa Szkoła Gastronomiczna I i II Stopnia Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach (gm. Czerwonak, powiat poznański) za kartoflanę z dufinkami
- Koło Gospodyń Wiejskich w Konarzewie "Kobiety sukcesu" (gm. Dopiewo, powiat poznański) za ziemniaczankę oraz przybrodę
- Koło Gospodyń Wiejskich w Mirosławkach "Świtezianki" (gm. Stęszew, powiat poznański) za szagówki z pyry oraz za gzik z ziemniakami w mundurkach i olejem
- Koło Gospodyń Wiejskich „Piękni i Młodzi” w Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za ziemniaczane ciasto czekoladowe
- Koło Gospodyń Wiejskich w Wysogotowie „Babki, że hej!” (gm. Tarnowo Podgórne, powiat poznański) za babkę ziemniaczaną NAGUS oraz za ślepe ryby
- Koło Gospodyń Wiejskich w Łęczycy (gm. Komorniki, powiat poznański) za pyry nadziewane gzikiem
- Zajazd "Kacze Zamieszanie" z Komornik (gm. Kleszczewo, powiat poznański) za kartoflanę na wędzonce.

W konkursie regionalnym Smak Pyry 2023 przyznano wyróżnienia i nagrody.

Grand Prix i nagrodę finansową 500 zł otrzymało Koło Gospodyń Wiejskich „Piękni i Młodzi” z Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za chleb ziemniaczany oraz ziemniaczane ciasto czekoladowe.

Pierwsze miejsce zajęło Koło Gospodyń Wiejskich Czeluścin (gm. Czarniejewo, powiat gnieźnieński) za placki z boczkiem i papryką.

Instytut Skrzyńki

Na drugim miejscu uplasował się bar Grochówka Psarskie (gm. Śrem, powiat śremski) za ślepe ryby.

Koło Gospodyń Wiejskich „Piękni i Młodzi” z Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) zajęło trzecie miejsce za szare kluchy z boczkiem i kapuścianym bukietem.

Wyróżnienia otrzymali:

- Grochówka Psarskie (gm. Śrem, powiat śremski) za pyry z gzikem
- Koło Gospodyń Wiejskich w Konarzewie "Kobiety sukcesu" (gm. Dopiewo, powiat poznański) za ślepe ryby oraz parzybrodę
- Zajazd "Kacze Zamieszanie" z Komornik (gm. Kleszczewo, powiat poznański) za carpaccio z ziemniaków z białą kiełbasą
- Koło Gospodyń Wiejskich w Mirosławkach "Świtezianki (gm. Stęszew, powiat poznański) za szagówki z pyry
- Koło Gospodyń Wiejskich „Piękni i Młodzi” w Pecnej (gm. Mosina, powiat poznański) za sałatkę niemiecką oraz za zupę krem porowo-ziemniaczaną z grzankami
- Koło Gospodyń Wiejskich Czeluścin (gm. Czarniejewo, powiat gnieźnieński) za kartoflanę z boczkiem i grzybami.

Ponadto przyznane zostały wyróżnienia specjalne: Branżowa Szkoła Gastronomiczna I i II Stopnia - Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach (gmina Czerwonak) otrzymała Złotą i Srebrną Pyrę w Szkole za kartoflanę z dufinkami oraz pyrę z gzikem wymachaną wew zielonym.

Honorowy Patronat nad wydarzeniem objął Starosta Poznański Jan Grabkowski.

Organizatorami konkursu byli Instytut Skrzynki oraz Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Partnerami wydarzenia byli: Poznańskie Muzeum Pyry, TOP AGRAR, Stowarzyszenie Slow Food Wielkopolska, Stowarzyszenie Polska Akademia Smaku, Stowarzyszenie Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna oraz sieć Culinary Heritage Europe.

„Poznańska Pyra” to coroczne święto ziemniaków i tradycji ludowych w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, a także jedno z niezwykłych kulinarnych wydarzeń na Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego”. Poza pokazami, występami tanecznymi i muzycznymi oraz pyrowymi konkursami dla dzieci i dorosłych, na licznych uczestników wydarzenia czekały stoiska sprzedażowe z rękodziełem oraz gastronomiczne z całej Polski, również te prowadzone przez okoliczne koła gospodyń wiejskich. Dużym zainteresowaniem cieszyły się punkty innych członków szlaku kulinarnego powiatu poznańskiego, m.in. Browaru Szreniawa, Tradycyjnego Jadła, Gospodarstwa Pasiecznego Miody Ibrona, Wiejskiego Stołu – Dr Maryniak, czy Miodów Suszka.

Relacja zdjęciowa z wydarzenia dostępna jest na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl
NIP 777-337-36-75 REGON 388887726
www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl

Przygotował: Instytut Skrzynki

Instytut Skrzynki

Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego
Pl. Parkowy 1, 62-060 Skrzynki, tel. 533 115 181, e-mail: kontakt@instytutskrzynki.pl
NIP 777-337-36-75 REGON 388887726
www.smakipowiatupoznanskiego.pl | www.instytutskrzynki.pl | www.dworskrzynki.pl