

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 Skrzynki.

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

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.

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 gzikiem
- Koło Gospodyń Wiejskich w Konarzewie „Kobiety sukcesu” (gm. Dopiewo, powiat poznański) za ślepe ryby oraz przybrodę
- Zajazd „Kacze Zamieszanie” z Komornik (gm. Kleszczewo, powiat poznański) za carpaccio z

ziemniaków z białą kielbasą

- 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 supę krem porowo-ziemniaczaną z grzankami
- Koło Gospodyń Wiejskich Czeluścin (gm. Czarniejewo, powiat gnieźnieński) za kartoflankę 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 kartoflankę z dufinkami oraz pyrę z gzikiem 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.

Przygotował: Instytut Skrzynki

