

Przekąski z gąski - gdzie serwują najlepsze potrawy z gęsiny?



Gęsina w listopadzie króluje w menu domostw i restauracji w całej Polsce. W ramach promocji właśnie tych gęsinowych tradycji Instytut Skrzynki zorganizował wyjątkowe wydarzenie. Dwadzieścia pięć przysmaków z gęsiny oceniła Kapituła ogólnopolskiego konkursu kulinarnego „Przekąski z gąski 2023”. W Dworze Skrzynki (gm. Stęszew, powiat poznański) zmierzyli się szefowie kuchni oraz przetwórcy, którzy na oczach jurorów a także uczniów i nauczycieli szkół branżowych klas o profilu gastronomicznym z powiatu poznańskiego (Rokietnicy, Swarzędza i Murowanej Gośliny) oraz z Poznania (ul. Warzywna). Młodzież wraz z wychowawcami wzięła także udział w specjalnym pokazie przygotowywania dań z gęsiny, który poprowadziła Ewa Michalska - kucharz osobisty z Puszczykowa, która po raz kolejny, w ramach współpracy z Instytutem Skrzynki, promowała kulinarne tradycje oraz dziedzictwo niematerialne naszego regionu.

W wydarzeniu wziął też udział Starosta Poznański Jan Grabkowski, który wraz z Dyrektorem Instytutu Skrzynki - Janem Babczyszynem oraz Szefem Kuchni w restauracji Dworu Skrzynki - Kajetanem Świokłą, zachęcał uczniów do skorzystania z oferty praktyk zawodowych w tym wyjątkowym miejscu.

W tegorocznej odsłonie konkursu „Przekąski z gąski”:

Grand Prix oraz nagrodę finansową w wysokości 1 000 złotych otrzymali Marcin Deckert i Andrzej Milenko - z Restauracji Eatalia (Kamionki, gm. Kórnik, powiat poznański) za Arancini z confitowanymi żołądkami z gęsi puree z czerwonego buraka piana z gęsiej wątróbki i musem grzybowym.

I miejsce ex aequo zajęli:

- Paweł Ludek z Restauracji „Olenderskie smaki” (Prusim, gm. Kwilcz w pow. międzychodzkiem) za Pierogi z szarpaną gęsiną, gruszką oraz ciemnym sosem

oraz

- Masarnia z Tradycją Dreszler (Nowe Miasto Lubawskie w województwie warmińsko-mazurskim, w powiecie nowomiejskim) za półgęsek.

II miejsce zajęła Restauracja Raut (Kicin, gm. Czerwonak, powiat poznański) za Pavlos Dumplings.

III miejsce należało do Masarni z Tradycją Dreszler (Nowe Miasto Lubawskie w województwie warmińsko-mazurskim, w powiecie nowomiejskim) za pasztet z gęsi.

Wyróżnienia otrzymali:

- Pomes Spółka Jawna (Puszczykowo, powiat poznański) za pierogi z gęsiną
- Restauracja Ostromecka (Ostromecko w pow. bydgoskim, w gm. Dąbrowa Chełmińska) za dwa

dania: pierś gęsią oraz czerninę

- Violetta Tryuś – Spółdzielnia Socjalna „Dworzec” (Granowo, pow. Grodziski, gm. Granowo) za pasztet z gęsią i śliwką
- Tomasz Dolski i Łukasz Małek z Restauracji Puszczyk (Puszczykowo, powiat poznański) za kartacza z gęsiną.

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2023 – Przekąski z Gąski” otrzymali:

W konkursie ogólnopolskim „Przekąski z gąski 2023” przyznano następujące wyróżnienia i nagrody:

- Pomes Spółka Jawna (Puszczykowo, powiat poznański) za pierogi z gęsiną
- Tomasz Dolski, Łukasz Małek z Restauracji Puszczyk (Puszczykowo, powiat poznański) za Kartacza z gęsiną
- Restauracja Raut (Kicin, gm. Czerwonak, powiat poznański) za Pavlos Dumplings
- Marcin Deckert Andrzej Milenko z Restauracji Eatalia (Kamionki, gm. Kórnik, powiat poznański) za Arancini z confitowanymi żołądkami z gęsi puree z czerwonego buraka piana z gęsiej wątróbki i musem grzybowym.
- Masarnia z Tradycją Dreszler (Nowe Miasto Lubawskie w województwie warmińsko-mazurskim, w powiecie nowomiejskim) za pasztet z gęsi.

Laureaci otrzymali również zestawy upominków od powiatu poznańskiego oraz Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Galeria zdjęć dostępna jest na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl.

Osoba do kontaktu/wywiady:

Liliana Kubiak – Zastępca Dyrektora instytutu Skrzynki

e-mail: liliana.kubiak@instytutskrzynki.pl

tel. 451 152 795