

Znamy wyniki konkursu „Przekąski z gąski 2024”! Gdzie zjeść najlepszą gęsinę w Wielkopolsce?



W Dworze Skrzynki (gm. Stęszew) odbyła się czwarta edycja regionalnego konkursu kulinarnego „Przekąski z gąski 2024” organizowanego przez samorządową instytucję kultury - Instytut Skrzynki. Kapituła konkursowa oceniła 30 przekąsek w dwóch kategoriach: koła gospodyń wiejskich oraz restauracje. Celem konkursu jest popularyzacja tradycji przyrządzania dań i przekąsek z gęsiny, która ma nie tylko walory smakowe, ale także jest jednym z wyjątkowych polskich produktów, które dotychczas cieszyły się większym zainteresowaniem u naszych zachodnich sąsiadów, niż gościły na polskich stołach.

W kategorii RESTAURACJE przyznano:

Grand Prix (nagroda finansowa 750 zł): Paweł Powroźnik Restauracja „P jak pyszne” (Kępno, pow. kępiński) za Tatar siekany z gęsiny

I miejsce: Slow Food Wielkopolska za Placek ziemniaczano-dyniowy z gęsiną i musem z wątróbki ze śliwką i sosem demi glace

II miejsce: Emil Makiewicz i Jakub Triebs – Restauracja Olenderskie Smaki (Olandia w Prusimiu, gm. Kwilcz, pow. międzychodzki) za Olenderski tatar z gęsiego żołądka wg babci Iwony

III miejsce: Slow Food Wielkopolska za Czerninę z pierożkiem i podrobami z suszonymi owocami

Wyróżnienia otrzymali:

- Marcin Deckret – Restauracja Eatalia Kamionki (gm. Kórnik, powiat poznański) za Szarpaną gęsinę w cieście francuskim z pastą grzybową i wędzonym boczkiem
- Restauracja „Kwiat Peoni” z Poznania za Golden Bag
- Restauracja Stara Osada z Wiórka (gm. Mosina, powiat poznański) za Tatar z gęsi, Trzy doznania z gęsią oraz Pierogi z gęsiną
- Mirosław Dziurka – Zajazd Kacze Zamieszanie (Komorniki, gm. Kleszczewo, powiat poznański) za Pierogi z gęsiną i żurawiną, Rogale z farszem z gęsi oraz Tatar z gęsiny.

W kategorii KOŁA GOSPOTYŃ WIEJSKICH przyznano:

Grand Prix (nagroda finansowa 750,00 zł): KGW „Źródlanki” Tomice i Rybojedzko (gm. Stęszew, powiat poznański) za Konfitowane żołądki gęsie na jabłkowej chmurce z szarej renety

I miejsce: Marzena Matelska – KGW „Piękni i Młodzi” Pecna (gm. Mosina, powiat poznański) za Zupę krem z selera na gęsinie

II miejsce: KGW „Świtezianki” Mirosławki (gm. Stęszew, powiat poznański) za Zakąskę z gęsiny, czyli tatar Świtezianek

III miejsce: KGiGW „Głos Daszewic” Daszewice (gm. Mosina, powiat poznański) za Pasztet z gęsi gotowany

Wyróżnienia otrzymali:

- KGiGW „Głos Daszewic” Daszewice (gm. Mosina, powiat poznański) za Pasztet z gęsi pieczony i gotowany oraz glazurowaną wątróbkę gęsią
- KGW „Źródłanki” Tomice i Rybojedzko (gm. Stęszew, powiat poznański) za Carpaccio z gęsiny z czarnym czosnkiem serwowany z dojrzewającym serem tomickim, Monteca z gęsi (smalec z gęsi), Ganso redondo (okrągła gęś), Ganso soleado (słoneczna gęś)
- Dorota Kubiak – KGW „Piękni i Młodzi” Pecna (gm. Mosina, powiat poznański) za Czerninę
- KGW „Świtezianki” Mirosławki (gm. Stęszew, powiat poznański) za Udka duszone w sosie własnym
- Grzegorz Kosowski – KGW „Piękni i Młodzi” Pecna za Kielbasę z gęsiny
- Marta Bułakowska – KGW „Aktywni” Wola Skorzęcka (gm. Gniezno, pow. gnieźnieński) za Carpaccio z gęsiny z karmelizowaną gruszką
- KGW Czeluścin (gm. Czarniejewo, pow. gnieźnieński) za Galantynę z gęsi oraz Pasztet z gęsiny
- Grzegorz Kosowski i Monika Szymańska – KGW „Piękni i Młodzi” Pecna za Rogale Marcina w środku gęsina.

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego - Przekąski z gąski 2024” otrzymali:

- Marcin Deckret – Restauracja Eatalia Kamionki (gm. Kórnik) za szarpaną gęsinę w cieście francuskim z pastą grzybową i wędzonym boczkiem
- Restauracja Stara Osada z Wiórka (gm. Mosina) za tatar z gęsi
- Mirosław Dziurka – Zajazd Kacze Zamieszanie (gm. Kleszczewo) za pierogi z gęsiną i żurawiną
- Marzena Matelska – KGW „Piękni i Młodzi” Pecna (gm. Mosina) za zupę krem z selera na gęsinie
- Dorota Kubiak KGW „Piękni i Młodzi” Pecna za Czernina
- KGW „Źródłanki” Tomice i Rybojedzko (gm. Stęszew) za konfitowane żołądki gęsie na jabłkowej chmurce z szarej renety
- KGW „Świtezianki” z Mirosławek (gm. Stęszew) za zakąskę z gęsiny, czyli tatar Świtezianek
- Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich „Głos Daszewic” Daszewice (gm. Mosina) za Pasztet z gęsi gotowany, Pasztet z gęsi pieczony.

Konkurs odbył się pod honorowym patronatem Starosty Poznańskiego – Jana Grabkowskiego.

Konkursowe wyjątkowe przysmaki degustowała Kapituła w składzie:

- Marek Gąsiorowski – Honorowy Prezes Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska – Przewodniczący kapituły
- Witold Wróbel – Ambasador sieci Culinary Heritage Europe
- Julian Redondo Bueno – kucharz i fotograf kulinarny
- Janusz Łakomiec – Prezes Polskiej Akademii Smaku
- Kajetan Świokła – Szef Kuchni Restauracji Dworu Skrzynki
- Jakub Pindych – Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna
- Przemysła Teclaw – Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie
- Jacek Marcinkowski – Wiceprezes Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej
- Bartosz Łukasiewicz – dziennikarz Meloradio.

Podczas wręczania nagród laureatom przewodniczący kapituły zawsze podsumowuje w kilku zdaniach obserwacje kapituły, także względem poprzednich edycji konkursu: *Wybór laureatów był bardzo trudny, bowiem tym razem uczestnicy zaprezentowali naprawdę wysoki poziom: zadbali nie tylko o smak, ale również wygląd prezentowanych przysmaków. Sposób podania nieraz był zaskakujący dla kapituły* – powiedział Marek Gąsiorowski.

W każdej edycji pojawia się kilku nowych uczestników i za każdym razem dzielą się swoimi spostrzeżeniami co do wydarzenia – podsumowała Liliana Kubiak, zastępca dyrektora Instytutu Skrzynki, koordynatorka konkursu. *Tym razem również cieszyliśmy się opinią, że poza możliwością poddania ocenie swoich kulinarnych wyczynów, konkurs jest także sposobem na podejrzenie jak robią to inni, poszukiwania inspiracji. Oczekiwanie na werdykt kapituły to między innymi czas na poznanie innych uczestników, rozmowy na temat tradycji kulinarnych i sposobów przyrządzania dań. Niespodzianką dla oczekujących na wyniki było także zwiedzanie Dworu Skrzynki z Janem Babczyszynem dyrektorem Instytutu jako przewodnikiem* – część z osób była tu po raz pierwszy i pozytywnie zaskoczył ich urok obiektu, jak i aktywność kulturalna.

Kolejny konkurs planowany przez organizatorów już w grudniu – tym razem w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie będą to „Wigilijne smaki”. Wkrótce więcej informacji będzie można znaleźć na stronie www.instytutskrzynki.pl.