Komunikat Instytutu Skrzynki z dnia 29.03.2026 r.

Wyniki Regionalnego konkursu kulinarnego „Na Wielkanocnym Stole 2026”

Żury, kiełbasy, szynki i pasztety, mazurki, baby, serniki oraz inne tradycyjne wypieki – łącznie 73 potrawy zdegustowała i oceniła kapituła w konkursie „Na Wielkanocnym Stole 2026”. W Niedzielę Palmową 29 marca 2026 r., podczas Jarmarku Wielkanocnego w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie wyłoniono laureatów: przedstawicieli branży gastronomicznej, kół gospodyń wiejskich oraz uczniów szkół gastronomicznych z Wielkopolski.

W kategorii potrawy mięsne:

Grand Prix Czek wartości 750 zł brutto ufundowany przez Instytut Skrzynki: Koło Gospodyń Wiejskich w Niesłabinie, gmina Śrem, powiat śremski za Zupę wielkanocną

I miejsce: Jakub Żyliński Hotel Szablewski (Dymaczewo Nowe, gm. Mosina, powiat poznański) za Królika w śmietanie z pietruszkowymi kluseczkami

II miejsce: Elżbieta Dziurka Zajazd Kacze Zamieszanie (Komorniki, gm. Kleszczewo, powiat poznański) za Pasztet z królika

III miejsce: Ewa Prządka Koło Gospodyń Wiejskich w Jabłonnie (gm. Rakoniewice, pow. Grodziski) za Białą kiełbasę w sosie chrzanowym

Wyróżnienia otrzymali:

- Koło Gospodyń Wiejskich w Kocinie (gm. Sośnie, pow. ostrowski) za Tradycyjną szynkę Jurka ze starego zeszytu dziadka oraz za Pasztet z jelenia na swojskim chlebie z wiśniowym akcentem
- Ewa Czyż Koło Gospodyń Wiejskich "Świtezianki" w Mirosławkach (gm. Stęszew, powiat poznański) za Olchowy sekret
- Anna Rożek Koło Gospodyń Wiejskich "Świtezianki" w Mirosławkach (gm. Stęszew, powiat poznański) za Królika na ostro w wielkanocnej posypce
- Koło Gospodyń Wiejskich "Źródlanki" Tomice i Rybojedzko (gm. Stęszew, powiat poznański) za Chrzanowy sztos po wielkopolsku
- Koło Gospodyń Wiejskich Mieczewo (gm. Mosina, powiat poznański) za Wielkanocny żurek z tłoczonymi pyrami
- Koło Gospodyń Wiejskich w Niesłabinie (gm. Śrem, powiat śremski) za Chrzanówkę

W kategorii wielkanocne wypieki:

Grand Prix Czek wartości 750 zł brutto ufundowany przez Instytut Skrzynki: Magdalena Szymańska Koło Gospodyń Wiejskich w Pecnej "Piękni i Młodzi" (gm. Mosina, powiat poznański) za Mazurek Magdy

I miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich "Wiatraczanki" w Czerlejnie (gm. Kostrzyn, powiat poznański) za Świąteczny sernik pod kołderką z dzikiego bzu

II miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich Żelazno (gm. Wyrzysk, powiat pilski) za Paschę siostry Leokadii ze Lwowa

III miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich w Drożdżycach (gm. Stęszew, powiat poznański) za Sernik kajmakowy na maślanym spodzie

W kategorii szkoły gastronomiczne:

I miejsce: ex aequo

- Zofia Bogusławska Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Pierogi z białą kiełbasą
- Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. J.J. Śniadeckich w Poznaniu za Szynkę z tłuszczykiem wędzoną parzoną

II miejsce ex aequo:

- Branżowa Szkoła Gastronomiczna I i II stopnia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach (gm. Czerwonak, powiat poznański) za Pasztet z domowym sosem cumberland na chlebie jogurtowym
- Branżowa Szkoła Gastronomiczna I i II stopnia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach za Pasztet z domowym sosem cumberland na chlebie jogurtowym za poznański za Deskę wędlin swojskich

III miejsce ex aequo:

- Hanna Geburek Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Klopsiki z białej kiełbasy pod beszamelem
- Maja Sikorska i Judyta Piotrowska, klasa 2 CER - cukiernik Cechowa Szkoła Rzemieślnicza w Gnieźnie za Sernikowe zające Wielkanocne

Wyróżnienia:

- Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. J.J. Śniadeckich w Poznaniu za Białą kiełbasę parzoną wielkopolską
- Anna Kruszyk Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim Sernik gotowany z malinami
- Branżowa Szkoła Gastronomiczna I i II stopnia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach (gm. Czerwonak, powiat poznański) za Sernik czekoladowy z winną gruszką

- Magdalena Grobelka Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim za Sernik "Zebra"

Certyfikat za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego – Na wielkanocnym stole 2026" otrzymali:

- Jakub Żyliński Hotel Szablewski (Dymaczewo Nowe, gm. Mosina) za Królika w śmietanie z pietruszkowymi kluseczkami
- Elżbieta Dziurka Zajazd Kacze Zamieszanie (Komorniki, gm. Kleszczewo) za Pasztet z królika oraz za Sernik z polewą pistacjową
- Ewa Czyż Koło Gospodyń Wiejskich "Świtezianki" w Mirosławkach (gm. Stęszew) za Olchowy sekret
- Koło Gospodyń Wiejskich "Źródlanki" Tomice i Rybojedzko (gm. Stęszew) za Chrzanowy sztos po wielkopolsku
- Koło Gospodyń Wiejskich w Drożdżycach (gm. Stęszew) za Szynkę pieczoną z sosem miodowo-musztardowym oraz z sosem chrzanowo-buraczkowym z wiejską pajdą chleba oraz za Sernik kajmakowy na maślanym spodzie
- Piekarnia Natura Prosta Spółka Akcyjna (gm. Swarzędz) za Pasztet wieprzowo-drobiowy z żurawiną i śliwką
- Magdalena Szymańska Koło Gospodyń Wiejskich w Pecnej "Piękni i Młodzi" (gm. Mosina) za Mazurek Magdy
- Koło Gospodyń Wiejskich "Wiatraczanki" w Czerlejnie (gm. Kostrzyn) za Świąteczny sernik pod kołderką z dzikiego bzu
- Branżowa Szkoła Gastronomiczna I i II stopnia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Dzieci Niewidomych im. Synów Pułku w Owińskach (gm. Czerwonak) za Pasztet z domowym sosem cumberland na chlebie jogurtowym oraz za Deskę wędlin swojskich
- To Nie Piekarnia (Wiry, gm. Komorniki) za Baby szafranowe staropolskie

Organizatorem konkursu i sponsorem nagród finansowych był Instytut Skrzynki – Instytut Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego.

W skład Kapituły konkursowej weszli:

- Jan Babczyszyn – Dyrektor Instytutu Skrzynki, Przewodniczący Kapituły
- Witold Wróbel – Ambasador Culinary Heritage Europe
- Janusz Łakomiec – Prezes Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku
- Katarzyna Kamińska – Zastępca Dyrektora Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa OT Poznań
- Marta Kubiak – Lokalna Grupa Działania „Źródło"
- Hieronim Jurga – Wiceprezes Krajowej Rady Gastronomi i Cateringu
- Jacek Marcinkowski – Wiceprezes Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej
- Janina Skomorowska – Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno – Spożywczego w Szreniawie
- Kajetan Świokła – Szef Kuchni restauracji Dworu Skrzynki

Współorganizatorem Konkursu było Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie.

Konkurs odbył się przy współpracy m.in.:
- KOWR OT Poznań,
- Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy,
- Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska,
- Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej,
- Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku,
- Sieci Culinary Heritage Europe,
- Stowarzyszenia Poznańska Lokalna Organizacja Turystyczna,
- TOP AGRAR Polska,
- Lokalnej Grupy Działania „Źródło”,
- Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu.

Konkurs odbył się pod Honorowym Patronatem Starosty Poznańskiego Jana Grabkowskiego.

Przygotował: Instytut Skrzynki

Kontakt/wywiady:

Liliana Kubiak – Zastępca Dyrektora Instytutu Skrzynki

tel. 451 152 795

liliana.kubiak@instytutksrzynki.pl