**Komunikat prasowy Instytutu Skrzynki z dnia 22.08.2022 r.**

**Konkurs na najlepszą kiełbasę rozstrzygnięty**

 **W niedzielę 21 sierpnia w Muzeum Narodowym Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie kapituła konkursowa zdegustowała niemal 30 różnych kiełbas zgłoszonych w konkursie „Smak Kiełbasy 2022”. Uczestnikami konkursu byli producenci, przetwórcy, restauracje i zakłady gastronomiczne z całej Wielkopolski. Wśród zgłoszeń nie zabrakło białej kiełbasy, suchej kiełbasy z dzika czy kabanosów z jagnięciny. Laureaci otrzymali nagrody Grand Prix w wysokości 500 złotych od Instytutu Skrzynki - Instytutu Dokumentacji, Rozwoju i Promocji Dziedzictwa Kulturowego i Kulinarnego Powiatu Poznańskiego, który był organizatorem konkursu. Zwycięskie produkty zostały nagrodzone także upominkami od Powiatu Poznańskiego oraz voucherami do muzeum w Szreniawie. Przyznano również certyfikaty za „Najlepszy Smak Powiatu Poznańskiego 2022 – Smak Kiełbasy”.**

W konkursie głównym eksperci kulinarni przyznali następujące wyróżnienia i miejsca:

**W kategorii Wędliny suche i półsuche:**

* GRAND PRIX: Nasze Mięso Jarosław Drożdżyński z Poznania za Kabanosy z wędzarni
* I miejsce - Waldi Zakłady Mięsne Sp. z o.o. Sp. k. z Grodziska Wielkopolskiego za Kabanosy grodziskie
* II miejsce – Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne z Poznania za Kiełbasę z dzika półsuchą
* III miejsce - Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna im. Jarosława Dąbrowskiego w Kruszewni za Kiełbasę kruszewską pieczoną.

**Wyróżnienia:**

* Wiejski Stół dr Maryniak Józef Maryniak ze Skórzewa za Kiełbasę wiejską pieczoną oraz Kiełbasę szreniawską
* Karczma Szreniawa ze Szreniawy za Kiełbasę majerankową
* Gospodarstwo Rolne Szejner z Prosny za Kiełbasę suchą swojską.

**W kategorii Wędliny świeże (surowe i parzone):**

* GRAND PRIX: Bistro - Grill DOROTA W. Lisowski, B. Lisowski z Poznania za Kiełbasę białą parzoną
* I miejsce - Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna im. Jarosława Dąbrowskiego w Kruszewni za Kiełbasę polską surową
* II miejsce - Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne z Poznania za Kiełbaskę jagnięcą wrzosówka (kiełbaska wędzona parzona)
* III miejsce - Nasze Mięso Jarosław Drożdżyński z Poznania za Kiełbasę ze świniobicia.

**Wyróżnienia:**

* Bartecki z Dębowej Wędzarni z Mosiny za Kiełbasę wiejską parzoną
* Wiesław Sałkiewicz Gospodarstwo Rolne z Poznania za Kiełbaskę jagnięcą wrzosówka (kiełbaska wędzona surowa) oraz Kiełbaskę z dzika wędzoną parzoną
* Wiejski Stół dr Maryniak Józef Maryniak ze Skórzewa za Parówki firmowe.

**W kategorii Inne przetwory wędliniarskie:**

* GRAND PRIX: Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna im. Jarosława Dąbrowskiego w Kruszewni za Salceson wiejski biały
* I miejsce – Bartecki z Dębowej Wędzarni z Mosiny za Słoninę wędzoną w przyprawach oraz Polędwicą wędzoną
* II miejsce - Wiejski Stół dr Maryniak Józef Maryniak ze Skórzewa za Kiełbasę słoikową
* III miejsce - Gospodarstwo Rolne Szejner z Prosny za Szynkę domową wędzoną.

Jest to kolejna edycja konkursu, który przy współpracy Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej z siedzibą w Poznaniu, Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników – Wędliniarzy – Kucharzy w Poznaniu, Stowarzyszenia Slow Food Wielkopolska z siedzibą w Poznaniu, Stowarzyszenia Polska Akademia Smaku z siedzibą w Poznaniu oraz europejskiej sieci Culinary Heritage Europe. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął Jan Grabkowski Starosta Poznański.

Galeria zdjęć z wydarzenia dostępna jest na stronie [Szlaku Kulinarnego „Smaki Powiatu Poznańskiego”.](https://smakipowiatupoznanskiego.pl/najlepsza-kielbasa-w-wielkopolsce-i-powiecie-poznanskim-znamy-wyniki-konkursu/)

Przygotował: Instytut Skrzynki