



INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

## Chrzan był stolicą chrzanu!

**Chrzan był stolicą regionu Wielkanocnych tradycji i smaków związanych z chrzanem. W niedzielę 24 marca ponad 100 Kół Gospodyń Wiejskich wzięło udział w finale konkursu „Tarcia chrzanu w Chrzanie - Wielkopolskie Tradycje Wielkanocne” organizowanego przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego i Gminę Żerków. Oprócz konkursu potraw, który zwyciężyło KGW w Augustynowie potrawą „Pierogi z dziczyzną w sosie chrzanowym” odbył się finał tarcia chrzanu na czas. Zwycięskie KGW „Orzechowianki” w ciągu regulaminowych trzech minut utarło aż 625g chrzanu!**

W konkursie w Chrzanie, w gminie Żerków, w powiecie jarocińskim udział wzięło ponad 100 Kół Gospodyń Wiejskich, które specjalnie na tą okazję przygotowały dania wielkanocne w ramach konkursu na najlepszą potrawę z chrzanem. Nie zabrakło także innych specjałów Wielkanocnych, czerpiących z lokalnego dorobku i tradycji i obecnych na stołach podczas świąt. Odwiedzający wydarzenie mogli odwiedzić świąteczne stoiska i skosztować przysmaków przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich z całej Wielkopolski.

- Finał konkursu „Tarcia Chrzanu w Chrzanie - Wielkopolskie Tradycje Wielkanocne” w Żerkowie to niezwykła forma promocji Wielkopolskiego dziedzictwa kulinarnego. Szczególną uwagę zwraca ogromna frekwencja odwiedzających wydarzenie oraz KGW których blisko setka wzięła udział. Zarząd Województwa Wielkopolskiego organizując konkurs chce zainspirować mieszkańców naszego Regionu do sięgania po lokalne produkty oraz czerpania z dawnych receptur na Wielkanocne dania. Wydarzenie w Chrzanie oprócz najlepszych potraw zgromadziło uczestników w rywalizacji tarcia chrzanu. Najlepsi uczestnicy w ciągu trzech minut byli w stanie utrzyć go ponad pół kilograma! - mówi Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego.

Podczas przeprowadzonego konkursu na najlepszą potrawę z chrzanem komisja konkursowa miała ogrom pracy, a poziom przygotowanych był wysoki. Za najlepszą potrawę z chrzanem uznano „Pierogi z dziczyzną w sosie chrzanowym” przygotowane przez KGW w Augustynowie (gm. Zagórów), drugie miejsce przyznano dla „Marynowanego królika w sosie żurawinowo chrzanowym”, autorstwa KGW „Kończakowianki” w Kończakowie (gm. Kończakowo), a trzecie miejsce zajęły panie z KGW w Będziechowie (gm. Kawęczyn) za „Chrzan chrzanem przejadany”.

- Realizacja konkursu na najlepszą potrawę z chrzanu i tarcia chrzanu przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego to idea aktywizacji Kół Gospodyń Wiejskich i mieszkańców Wielkopolski, którzy biorąc udział w imprezie prezentują swoje pomysły na unikatowe potrawy i utrwalając starodawne przepisy. Dzięki tego typu inicjatywom promowany jest wielkopolski dorobek kulinarny, poczucie tożsamości regionalnej a przede wszystkim uczestnicy mogą poznać inne pomysły i spróbować unikatowych dań. Zainteresowanie lokalnych KGW udziałem w tego typu wydarzeniach jest ogromne co dowodzie potrzeby organizacji kolejnych tego typu spotkań. - dodaje Szymon Wdowczyk, Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W ramach drugiej części rywalizacji, przeprowadzony został konkurs tarcia chrzanu na czas. Oficjalnie zawody rozpoczęli Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego, Michał Surma, Burmistrz Żerkowa oraz Jan Grzesiek, Radny Sejmiku Województwa Wielkopolskiego, którzy jako pierwsi „natarli chrzanu”. Zwyciężyło KGW „Orzechowianki” (gm. Miłosław), które utarło 625g chrzanu. Na drugim miejscu uplasowało się KGW w Cekowie-Kolonii (gm. Ceków-Kolonia) - z wagą 600g, a na trzecim KGW w Sobótce (gm. Ostrów Wielkopolski) z wagą 545g.

Laureaci I, II i III miejsc w obu kategoriach potraw otrzymali nagrody finansowe w wysokości 1500 zł - I miejsce, 1300 zł - II miejsce, 1000 zł - III miejsce, ponadto komisja konkursowa przyznała 40 wyróżnień



(18 wyróżnionych potraw, 22 wyróżnień tarcie chrzanu na czas) razem z nagrodami finansowymi po 500 zł w obu kategoriach dla uczestników konkursów.

Nagrody za zwycięskie potrawy oraz największą ilość utartego chrzanu wręczyli: Krzysztof Grabowski, Michał Surma oraz Jan Grzesiek. Wydarzenie uświetniły także występy zespołów „Chrzanianki”, „EKA” oraz gwiazdy wydarzenia Andrzeja Cierniewskiego.



























Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie