

Cieszyn… Smaczne miasto!

Data publikacji: 12.06.2007 0:00

W ubiegłą sobotę Cieszyńska Starówka stała się najsmaczniejszym miejscem w Polsce. Pośród zabytków Rynku w palącym słońcu trzynaście drużyn amatorów i cztery profesjonalistów rywalizowało o Złoty Durszlak i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2007. Podczas gdy w powietrzu unosiły się wspaniałe zapachy przygotowywanych potraw zgromadzone tłumy bawiły się podczas artystycznego show przygotowanego przez organizatorów Śląską Organizację Turystyczną i Urząd Miasta w Cieszynie. Do zabawy zagrzewały, w ten i tak upalny dzień, uczestniczące w konkursie koła gospodyń wiejskich, gościnnie prezentujący swój regionalny repertuar zespół Śląskie Bajery z Ornontowic, dziecięcy Zespół Pieśni i Tańca Slezanek oraz zespół coverowy Rivas Show Band. Największe wrażenie na odwiedzających II Festiwalu Kuchni Śląskiej zrobił zespół Pieśni i Tańca Śląsk im. Stanisława Hadyny, który opuścił scenę w burzy braw i okrzyków na bis. Po występie gwiazdy festiwalu odbyło się to na co wszyscy czekali, a w szczególności uczestnicy konkursu: ogłoszenie wyników. Poziom tegorocznych potraw był niezwykle wysoki stąd Jury nie miało ułatwionego zadania, jednak po licznych degustacjach i naradach ogłoszono następujące wyniki:

W kategorii profesjonalistów

Złoty Durszlak i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2007 otrzymała Karczma Pod Lotniskiem z Bieska Białej za majoneziki rybne na sałatce jarzynowej, polewkę piwną z twarogiem oraz przepiórkę duszoną, **srebrny Durszlak** zdobył Zespół Szkół Ekonomicznych im. Oskara Langego z Wodzisławia Śląskiego za roladę wołową z białymi kluskami z modrom kapustą, zupę rybną i szpajzę dwusmakową, **brązowy Durszlak** otrzymał Hotel Villa Verde z Zawiercia za Karpia w żurawinie, krem czosnkowy z grzankami oraz roladę wieprzową faszerowaną krupniokiem und Panszkraut.

W kategorii amatorów

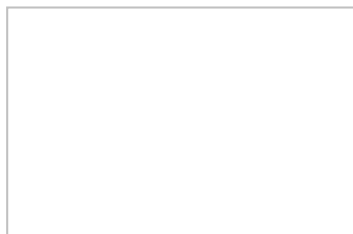
Złoty Durszlak i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2007 otrzymało Koło Gospodyń Wiejskich w Ornontowicach za chachor szalot, kotlet i kompot z bani, **srebrny Durszlak** zdobyło Koło Gospodyń Wiejskich z Rud w powiecie raciborskim za schab sztygarski, kluski bułczane i kapustę zasmażaną, **brązowy Durszlak** otrzymało Koło Gospodyń Wiejskich z Łączki za polywkę łowięzią, królika pieczonego ze śmietaną, fusate gałuszki z modrą kapustą i szpyrkami oraz budyń z sokiem malinowym.

Wszystkim zwycięzcom nagrody wręczał Prezes Śląskiej Organizacji Turystycznej Marian Ormaniec oraz burmistrz miasta Cieszyna Bogdan Ficek. Po ogłoszeniu wyników zgromadzoną publiczność rozśmieszała do łez Joanna Bartel, a przed końcem Festiwalu wystąpiła Orkiestra Dęta Cieszyńska.

Podczas tego niezapomnianego rodzinnego pikniku odbyła się także w miejscowym ratuszu konferencja „Potrawy kuchni regionalnej i lokalne specjały jako element promocji turystycznej”, degustacje potraw oraz swoją ofertę turystyczną prezentowały liczne stoiska promocyjne z najróżniejszych części województwa.

Gratulujemy zwycięzcom i dziękujemy wszystkim za uczestnictwo i udział w II Festiwalu Kuchni Śląskiej „Śląskie Smaki”!

[FOTORELACJA - WYSTĘP ZESPOŁU "ŚLĄSK"](#)

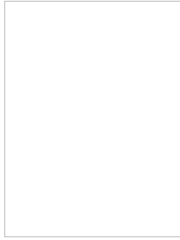


Joanna Bartel pośród

Jury miało pełne ręce

roześmianej do łez publiczności

smacznej roboty



□

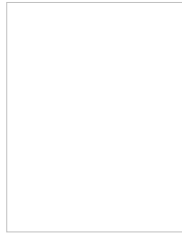
Karp w żurawinie
- Hotel Vila Verde

Konferencja - Potrawy kuchni regionalnej
i lokalne specjały jako element
promocji turystycznej

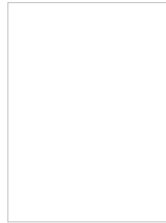
□

Koło Gospodyń Wiejskich
- Cieszyn Mnisztwo

Licznie zgromadzona wspianała
publiczność



Nagrody wręczali - Marian Ormaniec Prezes ŚOTu
oraz Bogdan Ficek Burmistrz miasta Cieszyn



Zespół Szkół Ekonomicznych im. Oskara Langego z Wodzisławia Śląskiego
- ekipa profesjonalistów

□

Występ Zespołu Pieśni i Tańca Śląsk im. Stanisława Hadyny