

# Cieszyńska kanapka w nowej dietetycznej odświeżeniu

Data publikacji: 18.10.2013 7:30

Jej sława sięga daleko poza powiat, jest znana w całej Polsce - cieszyńska kulinarna gwiazda, czyli cieszyńska kanapka teraz pojawia się w nowej odświeżeniu, z ciemnym pieczywem. Zanim zagrzmią obrońcy tradycji, wyjaśniamy - ma być zdrowiej.

□

Kiedy powstała pierwsza cieszyńska kanapka? Dokładnie nie wiadomo, najczęściej mówi się o latach czterdziestych XX wieku. Kanapka zagościła serce cieszyńców i nie tylko, codziennie ze sklepów znika w tysiącach sztuk, w piątek nawet podwójnie, bo - jak wiadomo - najlepsza jest ze śledziem i stanowi doskonałą przekąskę w postny dzień. Teraz dodatkowo w wersji dietetycznej.

Oprócz tego, że wszystkie produkowane przez cieszyńskie „Społem” kanapki są obłożone w pełni naturalnymi składnikami, od specjalnie przyrządzonych śledzi, poprzez jajka kupowane od lokalnych dostawców, po majonez wyrabiany na miejscu i bez dodatku chemii i konserwantów, to od miesiąca można też wybrać kanapkę na ciemnym pieczywie.

**- Coraz więcej osób je ciemne pieczywo, klienci pytali, więc myślałyśmy, by zacząć robić też kanapki na ciemnym pieczywie. A ostatecznym impulsem było, kiedy podczas Świąt Trzech Braci, gwiazda zażyczyła sobie poczęstunek na ciemnym pieczywie. Przygotowaliśmy specjalnie dla wokalisty takie kanapki. Ostatecznie więc pomysł podsunął nam pan Piasek, chociaż zapewne nie jest świadomy. Wtedy, na Świącie Trzech Braci, kanapki na ciemnym pieczywie były tylko dla niego. Ale od połowy września produkujemy je już na skalę handlową** – mówi Iwona Płonka, wice prezes zarządu „Społem” PSS w Cieszynie.

Czy dietetyczne kanapki stały się już hitem? **- Na razie tych kanapek na ciemnym pieczywie nie robimy jeszcze zbyt dużo. Spodziewamy się na nie innego klienta, nastawionego na zdrową żywność. Wszystkie nasze kanapki są w stu procentach naturalne, majonez jest bez konserwantów, jajka świeże od dostawców z regionu** – wylicza Barbara Wija prezes zarządu „Społem” PSS w Cieszynie. **- Nasze kanapki to ręczna robota. Tylko bułki i cebula krojone są maszynowo, pozostałe składniki przygotowujemy są ręcznie. Majonez robimy sami, śledzia odpowiednio przygotowujemy** – dodaje Iwona Płonka.

Cieszyńskie kanapki ze śledziem stały się tak popularne, iż niejedynemu cieszyńcowi nie wyobraża sobie bez nich swego menu. Jedni wpadają do któregoś ze sklepów „Społem” w Cieszynie, gdzie przy kilku stolikach mogą pysznie kanapki zjeść na miejscu, inni zaopatrują się w większą ich ilość na różne imprezy.

A Wam smakują nowe cieszyńskie kanapki? Podzielcie się z nami opinią, zachęcamy do komentarzy.

(NG/indi)