

Dziesięć strudli na dziesięciolecie konkursu

Data publikacji: 19.09.2011 12:00

□

Cieszyński konkurs pieczenia strudla im. Kingi Iwanek- Riess rozstrzygnięty. W tym roku najsmaczniejszego strudla upiekła Janina Hławiczka.

Wszyscy, którzy chcieli pochwalić się swoją recepturą na domowe, pyszne ciasto mogli to zrobić biorąc udział w cieszyńskim konkursie pieczenia strudla, który odbył się w minioną niedzielę (18 września). Tak się w tym roku złożyło, że na dziesięciolecie konkursu zgłoszonych do rywalizacji o miano najsmaczniejszego zostało dziesięć strudli.

Komisja miała więc nie lada "orzeczek do zgryzienia". Wybór tego jednego, jedyne go był naprawdę trudny. Wszystkie ciasta wyglądały pięknie, a co najważniejsze smakowały pysznie. Po wielu kęsach udało się jednak wyłonić tegorocznego zwycięzcę cieszyńskiego konkursu pieczenia strudla im. Kingi Iwanek- Riess. Pierwsze miejsce zajęła Janina Hławiczka, miejscem drugim wyróżniony został strudel Krystyny Folwarczny, zaś na miejscu trzecim znalazło się ciasto Teodolindy Banot.

[POSŁUCHAJ](#)

- mówiła Janina Hławiczka.

Konkursowi towarzyszył oczywiście pokaz pieczenia tradycyjnie wypiekanego w wielu domach na Śląsku Cieszyńskim strudla, czyli cienkiego, zawijanego ciasta z owocami, które podawane jest jako deser, na gorąco lub zimno. Warto podkreślić, że strudel był jednym z ulubionych smakołyków cesarza Franciszka Józefa, a w 2009 wpisano go na listę produktów tradycyjnych w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze.

[POSŁUCHAJ](#)

- mówiła Ewa Gołębiowska dyrektorka Zamku Cieszyn.

W tym roku zabrakło Kingi Iwanek – Riess - osoby, która co roku dzieliła się z innymi tradycyjnymi recepturami, opiekowała się konkursem i przygotowywała pokaz. Rolę gospodyni przejęła podczas dziesiątej edycji konkursu - córka Natalia.