

Freestyleowe Kanapki Śledziowe

Data publikacji: 5.08.2010 14:25

Od ponad 60 lat w Cieszynie produkowane są przez PSS Społem kanapki. Swój smak zawdzięczają recepturze, która trzymana jest w tajemnicy. Podczas Freestyle City Festival będziemy mogli je na nowo odkryć w ich freestyleowej odsłonie. PSS Społem do sprzedaży wyda kanapkę ze śledziem, która sprzedawana będzie w piątek i sobotę w symbolicznej, limitowanej liczbie 1200 sztuk. Organizatorzy Festiwalu zapewniają jednak, że do smaku się nie mieszali, bo kanapka sama w sobie budzi respekt.

Nie trzeba w żaden sposób reklamować cieszyńskiego specjału. Na stałe wpisał się on w świadomość mieszkańców miasta. Jest znany w różnych miastach Polski i przyciąga turystów. Bułki krojone są ręcznie, sos majonezowy był od zawsze przygotowywany domowymi sposobami i przede wszystkim nie da się tej kanapki podrobić. Cieszyn – Miasto młode w każdym wieku, to z kolei hasło projektu, w ramach którego organizowany jest Festiwal. Jak się okazuje w jego ideę wpisuje się również partnerstwo z jednym z najstarszych produktów kulinarnych Cieszyna. – **Kanapkę kupuje każdy niezależnie od wieku. Ta kanapka po prostu smakuje. A do tego można ją dostać w sklepach z niecodziennym klimatem i atmosferą. Traktujemy ten pomysł jako coś więcej niż festiwalowa zajawka. To po prostu coś wspólnego, naszego, fajnego. Podobnie jak liczba 1200, z której wszyscy jesteśmy dumni. Festiwal też ma szansę w przyszłości stać się wiodącym produktem turystycznym. Póki co z cieszyńską kanapką nie mamy szans, ale warto się wzajemnie wspierać.** – Przekonuje Michał Paluch, współorganizator Freestyle City Festival.

Historia kanapki

Pierwszą kanapkę na świecie według legendy przyrządził żyjący w I w. p.n.e. rabin Hillel Starszy. Przygotował haroset mający przypominać Żydom o ich cierpieniach, których doznali pod egipskim panowaniem. Między dwa kawałki macy umieścił mieszankę orzechów, jabłka, przypraw, wina i gorzkich ziół. W średniowieczu kucharz hrabiego Sandwicha przygotował kanapkę mocząc dwa kawałki chleba w sosie, a następnie włożył do środka pokrojone mięso. Dzięki temu zabiegowi hrabia nie musiał odrywać się od gry w karty którą uwielbiał. W XIX. wieku kanapki dotarły do USA, dzięki księżce kucharskiej Elisabeth Leslie. Angielka zawarła w niej przepisy na kanapki z szynką, które sugerowała przyrządzać jako danie główne. Na początku XX wieku piekarnie zaczęły sprzedawać chleb krojony. Kanapka zaczęła się rozwijać i zmieniać, nastał czas hamburgerów, hot dogów, tortilli i kebabów. Jeśli chodzi o historię cieszyńskiej kanapki, Pani Maria Skowronek, pracownica sklepu garmazeryjnego zarzekła się, że kanapki w PSS Społem pamięta od dziecka. Potwierdza przy tym, że od zawsze najlepiej sprzedają się te ze śledziem. Faktem jest, że na kanapki jest olbrzymi popyt, podobno żaden bankiet w mieście nie może odbyć się bez tego specjału.

Podczas Freestyle'owego Festiwalu w Sklepach PSS Społem przy ul. Regera 3 oraz ul. Głębokiej 1 pojawią się kanapki śledziowe z chorągiewką zawierające logo imprezy a także podawane będą na specjalnej zielonej serwetce. Ich ilość będzie wynosiła 600 sztuk na każdy dzień, w piątek i sobotę. Zarząd PSS Społem przewidział również kupony dla wolontariuszy.

Weronika Brzukała, Michał Paluch Biuro Prasowe Festiwalu