

Jak krepliki - to tylko w Wiśle

Data publikacji: 17.02.2012 13:10

Do czego jest potrzebny mężczyzna podczas smażenia kreplików? Do dbania o to, by w domu było dobrze nagrzane. Te i inne tajemnice wyrobu tych beskidzkich smakołyków, można było poznać podczas kolejnego konkursu na najlepsze Beskidzkie Krepliki.

Tym razem była to już siódma edycja konkursu. I jak tradycyjnie od początku już - odbywał się w innym miejscu. Tym razem gościła gospoda „U Heli” w Malince. Metrowe zasy nie odstraszyły uczestników - a tych w tym roku było dwudziestu. Kosztujemy dosłownie po kawałeczku - mamy przed sobą wiele pracy - mówiła dziennikarzom Grażyna Pruska z Towarzystwa Miłośników Wisły.

Kreplik choć niepozorny - to jednak jury oceniało wiele jego zalet. ***Kroimy go i zaglądamy do środka - tam oczywiście musza być powidła śliwkowe - nic innego*** - dodaje Pruska.

[POSŁUCHAJ](#)

Jury musiało zmierzyć się z dwudziestoma pączkami. Ale sprawnie im to poszło, w nieco ponad godzinę oceniono wszystkie usmażone krepliki. Kiedy jury oceniało, zawodnicy w karczmie „U Heli” musieli rywalizować w innych konkurencjach. Jedzenie pączka widelcem, w grubych rękawicach, czy też zjedzenie pączka bez pomocy dłoni - to tylko część konkurencji. Zawodnicy wesoło zabrali się do spożywania pączków - przy jeszcze większej uciesze publiczności.

[POSŁUCHAJ](#)

Ręcznie bez użycia żadnej maszyny, tak trzeba wyrabiać ciasto, żeby dostało się do niego najwięcej powietrza - zdradza zastępca burmistrza Wisły Lidia Forias. ***I ważne*** - dodaje Forias. ***Trzeba pilnować żeby nikt w domu drzwi nie otwierał, żeby nie było przeciągu i żeby zimne powietrze się do domu nie dostało. Tylko się należy cieszyć, że co roku tak wiele osób startuje w konkursie*** - mówi jego organizator Paweł Brągiel z Stowarzyszenia „Imko Wisielka”. ***Nikomu chyba nie smakują lepiej pączki z marketu, odmrażane na szybko w piecach niż krepliki*** - dodaje

[POSŁUCHAJ](#)

Ostatecznie po naradach, próbowaniu, testowaniu i oglądaniu - jury wydało decyzję. Najlepszymi kreplikami w tym roku okazały się pączki Anety Nogowczyk

[POSŁUCHAJ](#)

[Zobacz fotoreportaż z konkursu.](#)

Jan Bacza