

Krepliki z Istebnej najlepsze!

Data publikacji: 31.01.2008 0:00

□

Od samego rana zapach smażonych pączków unosił się po korytarzach szkoły Gastronomiczno hotelarskiej w Wiśle. Nic dziwnego - dziś tłusty czwartek a w dodatku tutaj zorganizowano finał konkursu na beskidzkie krepliki. Zadanie, przed którym stanęło jury nie było łatwe.

Już od trzech dni nie jemy słodkiego – śmiała się jedna z juryerek Janina Białas. **Dzisiaj będziemy degustować ale na pewno nie będziemy kosztować w całości a tylko po kawałku bo kto by zjadł 18 pączków za jednym zamachem** - mówiła pani Janina.

Co oceniało jury? Wygląd, kształt pączka. Musiał on mieć biały kołnierzyk. Oczywiście nadzienie z powideł śliwkowych. **Pączek musi być pulchny** – dodaje Helena Hławiczka, która w wiślańskim gastronomii od rana uczyła młodzież smażenia pączków. **Dodajemy trochę spirytusu, żeby pączki nie piły tłuszczu. A sam tłuszcz też musi być specjalny** – przekonuje pani Helena - **najlepiej, smalec ze świniobicia.**

Chodzi przede wszystkim o zachowanie tradycji - mówi nam Paweł Brągiel współorganizator konkursu. **To trzeci konkurs i z roku na rok cieszy się większą popularnością. Już myślimy nad kolejnymi konkursami kulinarnymi w Wiśle.** Jednak jakich potraw miał by dotyczyć, tego Brągiel już nie zdradził.

Konkurs prowadzony w dwóch kategoriach ostatecznie – w grupie uczniów wygrała Natalia Węglarzy z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Technicznych w Cieszynie. W kategorii „Cukiernie i restauracje” bezkonkurencyjne okazały się krepliki z pensjonatu Groń z Istebnej.

Jan Bacza

Zobacz też: [Konkurs na najlepsze beskidzkie krepliki](#) - fotorelacja