

Kwaśnica najlepsza w górach!

Data publikacji: 22.02.2016 17:30

Niektórzy próbowali jej pierwszy raz w życiu, inni porównywali smak z tym, co gotują w domu. Ponad tysiąc porcji kwaśnicy wydano w Ustroniu. Wielkie gotowanie regionalnej potrawy było pierwszym z cyklu kulinarnych wydarzeń w mieście.

Miało być na bogato i było! **90 kilogramów mięsa, 40 kilogramów kapusty, 40 litrów kwasu z kapusty, grzyby, cebula, dodatki smakowe, czosnek i majeranek.** - wylicza Wiesław Wróblewski, kucharz ze stowarzyszenia Beskidzkie Smaki. W sumie tysiąc porcji kwaśnicy. Tyle tej pysznej potrawy przygotowano na ustrońskim rynku. Ostatnie przyprawy do garnka dorzucił Artur Kluz, przewodniczący Rady Miejskiej Ustronia. On też jako jeden z pierwszych próbował potrawy. **Jak przeżyje, możecie państwo spokojnie jeść** – żartował Wiesław Wróblewski. Pomocy wzywać nie był trzeba, a chętni co rusz podchodzili po kolejne porcje kwaśnicy.

Bardzo smaczna, lepszej w Ustroniu chyba nie jadłam. Wyczuwalny jest czosnek, którego kwaśnica potrzebuje. Są też zioła i grzyby. Jestem mieszkanką Ustronia, specjalnie przyszłam porównać tutaj swoją kwaśnicę z tą tutaj serwowaną na rynku. – przyznaje Teresa Greń, która na degustację przyszła z córką Martyną.

Byli też i tacy, którzy tej zupy próbowali pierwszy raz w życiu. Pyszna, chyba namówię żonę, żeby zaczęła gotować. **Jestem z Dolnego Śląska, nie znałem tego smaku wcześniej** – przyznał Krzysztof Kobieliński, który ferie spędza w Beskidach.

Oczywiście, skoro była regionalna kuchnia, były też góralskie zespoły. Uczestnikom towarzyszyła muzyka kapel Wicher, Póki Co i Sarpacka. **Cieszymy się bardzo, że ten nasz produkt regionalny tak licznie przyciągnął mieszkańców i turystów. Liczymy, że poprzez to będą nas często odwiedzać** – mówi Katarzyna Czyż Kaźmierczak naczelnik wydziału promocji Ustronia. Jak zapowiada, samorząd ma kolejne pomysły na promocję gminy poprzez regionalną kuchnię i już zapowiada kolejne kulinarne imprezy w Ustroniu. Będziemy chcieli rozpieszczać naszych gości tego typu wydarzeniami i festiwalami. **Będzie tego dość dużo** – dodaje.

JB

