

Najlepsze Beskidzkie Krepliki

Data publikacji: 23.02.2006 0:00

□

W Muzeum Beskidzkim w Wiśle rozstrzygnięto konkurs referatu Promocji, Turystyki i Sportu UM w Wiśle na najlepsze "Beskidzkie krepliki". Z 13 zgłoszonych wypieków jury wybrało te najlepsze: I miejsce Krystyna Bujok z Cukierni "U Janeczki", II miejsce Dom Wczasowy "Potok" i III miejsce Cukiernia "Jutrzenka".

Tradycyjna beskidzka receptura wymaga, aby krepliki: były smażone na smalcu, koniecznie z powidłami oraz zawierały spirytus.

Dodatkową atrakcją imprezy był występ zespołu "Stejizbianki" oraz ZPiT "Wisła". Zaprezentowano stare obrzędy i zwyczaje związane z końcem karnawału (ostatkami) - "mięsopestem" w Beskidach, m.in. tańce na urodzaj, gnanie panien oraz pogrzeb instrumentów. Impreza rozpoczęła szereg działań i imprez w 2006 r., które będą promowały kuchnię regionalną w Wiśle.

□

Zwycięzcy konkursu

[**FOTORELACJA Z IMPREZY**](#)