

# Restauracja z Cieszyna na Szlaku Kulinarnym "Śląskie Smaki"

Data publikacji: 1.12.2016 19:15

Wczoraj (30.11) Restauracja Liburnia otrzymała certyfikat i tym samym dołączyła do grona restauracji, które znajdują się na Szlaku Kulinarnym "Śląskie Smaki". Do tej pory w Cieszynie tylko jedna restauracja posiadała takie prestiżowe wyróżnienie.

Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki” tworzą restauracje i lokalne gastronomiczne, które podają tradycyjne dania regionalne. To jednak nie wszystko. Potrawy te muszą być przygotowane z produktów najwyższej jakości i według tradycyjnych, sprawdzonych przepisów. Restauracje które po zgłoszeniu się do Śląskiej Organizacji Turystycznej, pozytywnie przejdą cały proces certyfikacji zostają wpisane na Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”.

Wstąpienie na Szlak to dla restauracji duże wyróżnienie i promocja. Śląska Organizacja Turystyczna oferuje członkom Szlaku szeroko rozumianą promocję, obecność na imprezach promocyjnych województwa, liczne wizyty studyjne dla dziennikarzy i blogerów. Warto również dodać, iż co roku takim punktem kulminacyjnym jest Festiwal „Śląskie Smaki”. Wówczas zaprezentować może się wybrana część lokali będących na Szlaku.

Obecnie na Szlaku Kulinarnym „Śląskie Smaki” znajduje się 28 restauracji. Wczoraj (30.11) taki certyfikat odebrała Restauracja Liburnia w Cieszynie, która jest 27 restauracją na Szlaku. **Przyjęcie na Szlak Restauracji Liburnia świadczy o tym, że jest to restauracja, która może poszczycić się prawdziwą kuchnią Śląska Cieszyńskiego. (...) Mam nadzieję, że będziecie z nami czynnie współtworzyć produkt turystyczny, właśnie przez kuchnię. Serdecznie gratuluję** – mówiła Agnieszka Sikorska Dyrektor Biura Śląskiej Organizacji Turystycznej, wręczając certyfikat Zofii Wszółek Dyrektor Hotelu i Restauracji Liburnia.

Dania dzięki którym Restauracja Liburnia trafiła na Szlak to: zulec, czyli galaretką z nóżek wieprzowych, podana z cebulką, octem i chlebem; rosół z domowym makaronem i kluską wątrobianą; pieczone żeberka podane na babraczce; strudel z jabłkami, podany z lodami waniliowymi i bitą śmietaną. **To są najlepiej sprzedające się u nas dania. Trochę mnie to zdziwiło. Powiem szczerze miałam opór przed wprowadzeniem tych regionalnych potraw. Okazało się jednak, że bardzo szybko znalazły się w top 10 i zajmują pierwsze miejsca** – mówiła dziękując za otrzymany certyfikat Zofia Wszółek. **Mam nadzieję, że nasza współpraca będzie się rozwijać. Mamy już kolejne pomysły** – dodała.

Podczas wręczenia certyfikatu można było spróbować wszystkich potraw, które znalazły się w menu „Śląskie Smaki”. Dodajmy, iż w Cieszynie na tym właśnie Szlaku znajduje się jeszcze jedna restauracja jest to Korbasowy Dwór. Dania które tutaj zostały wyróżnione to m.in.: grillowany ser górski z sosem żurawinowym, zupa czosnkowa z grzankami serowymi, czy rolada wołowa w sosie własnym podana z kluskami śląskimi oraz z sałatką z modrej kapusty.

Wręczenie certyfikatu Restauracji Liburnia było wydarzeniem towarzyszącym konferencji „Transgraniczna współpraca w turystyce na pograniczu polsko-czesko-słowackim”, która odbyła się wczoraj (30.11) właśnie w Hotelu Liburnia.