

Śląskie Smaki na rynku w Cieszynie

Data publikacji: 9.06.2007 0:00

□
Dobiegła końca organizowana przez Śląską Organizację Turystyczną druga edycja festiwalu „Śląskie Smaki”. Impreza na cieszyńskim rynku cieszyła się dużym zainteresowaniem. Na miejscu osiemnaście ekip regionalnych kucharzy – zarówno profesjonalistów jak i amatorów, walczyło o tytuł „Eksperta Śląskich Smaków” oraz złoty durszlak.

W godzinach pomiędzy 13, a 16 można było na żywo zobaczyć zmagania śląskich kucharzy.

Agnieszka Sikorska – dyrektor Śląskiej Organizacji Turystycznej - *Celem imprezy jest promocja regionalnej kuchni, zwyczajów i tradycji, śląskiej.*

Na rynku odbywa się konkurs kulinarny w dwóch kategoriach amatorzy i profesjonalści. Do konkursu chętnie przystępowali Ci pierwsi, osoby, dla których śląska kuchnia jest pasją.

Konkurs oceniało profesjonalne jury na czele z Robertem Sową (Szefem Elitarnego Klubu Szefów Kuchni). *Kryteria według, których oceniało jury to przede wszystkim smak, pochodzenie i śląska tradycja kulinarna* – komentuje **Agnieszka Sikorska**.

W kategorii profesjonalistów:

Złoty Durszlak i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2007 otrzymała Karczma Pod Lotniskiem z Bieska Białej za majoneziki rybne na sałatce jarzynowej, polewkę piwną

z twarogiem oraz przepiórkę duszoną, **srebrny Durszlak** zdobył Zespół Szkół Ekonomicznych im. Oskara Langego z Wodzisławia Śląskiego za roladę wołową z białymi kluskami z modrom kapustą, zupę rybną i szpajzę dwusmakową,

brązowy Durszlak otrzymał Hotel Villa Verde z Zawiercia za Karpia w żurawinie, krem czosnkowy z grzankami oraz roladę wieprzową faszerowaną krupniokiem und Panszkraut.

W kategorii amatorów

Złoty Durszlak i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2007 otrzymało Koło Gospodyń Wiejskich w Ornontowicach za chachor szałot, kotlet i kompot z bani, **srebrny Durszlak** zdobyło Koło Gospodyń Wiejskich z Rud w powiecie raciborskim za schab sztygarski, kluski bułczane i kapustę zasmażaną, **brązowy Durszlak** otrzymało Koło

Gospodyń Wiejskich

z łączki za polywke łowięzią, królika pieczonego ze śmietaną, fusate gałuszki z modrą kapustą i szpyrkami oraz budyń z sokiem malinowym.

Janusz Stańczyk – jeden z organizatorów festiwalu - *Każdy region Polski ma swoje specjały – a region śląski szczególnie. Chcemy uświadomić jakie ogromne bogactwo kryje się pod pojęciem kuchnia regionalna. Polska kuchnia to Polska Marka. Szwajcarzy to zegarki, Niemcy to dokładność, a Polacy to kuchnia, to to, co ludzi łączy, czym możemy się poszczycić w świecie.*

Oprócz wyśmienitej kuchni śląskiej, przybyli w sobotnie popołudnie na cieszyński rynek widzowie byli świadkami występów lokalnych zespołów folklorystyczno – rozrywkowych, a także gwiazdy imprezy – Zespołu Pieśni i Tańca "Śląsk" im. Stanisława Hadyny.

Zobacz też:

[II Festiwal Kuchni Śląskiej "Śląskie Smaki"](#)