

Szlakiem miodu, boczku i podpłomyków

Data publikacji: 27.11.2006 0:00



brak zdjęcia

Beskidzcy górale przygotowują szlak po kulinarnych atrakcjach Śląska Cieszyńskiego.

Honorowe miejsce w Chlebowej Chacie w Górkach Małych jest piec. Marian i Jadwiga Dudysowie wypiekają w nim chleb. Korzystają z tradycyjnego, znanego od stuleci przepisu. Zaczyn to resztki ciasta z poprzedniego pieczenia, dodaje się do niego ziemniaki po to, żeby chleb trzymał wilgoć. Takie pieczywo nadaje się do jedzenia nawet przez trzy tygodnie. Dudysowie pieką też podpłomyki, do których podają masło i smalec domowej roboty. Zachwyceni turyści opowiadają, że takich smakołyków w życiu nie jedli. Piotr Kohut, gazda z Koniakowa, specjalizuje się w wyrobach z owczego mleka. W jego góralskim sklepie można kupić bunc, oscypki, wołoską bryndzę. Ta ostatnia najlepiej smakuje rozsmarowana na gorących, upieczonych na piecu plackach z ziemniaków.

[/www.chlebowachata.pl](http://www.chlebowachata.pl)

Chleb i sery to oczywiście nie wszystkie kulinarne atrakcje Śląska Cieszyńskiego. Turyści przyjeżdżają tam po miód, wędliny domowej roboty - białą kiełbasę, necówkę czy wędzony boczek. Ludziom smakują też inne regionalne potrawy: bioła polywka - wywar na wędzonce wymieszany z mlekiem, ciasteczka ze skwarek czy tzw. kubuś - rodzaj ziemniaczanej zapiekanki.

Górale postanowili wytyczyć szlak po największych kulinarnych atrakcjach regionu. Właściciele m.in. gospodarstw agroturystycznych, knajp i pasiek spotkają się w tej sprawie na początku grudnia. Będą radzić, które miejsca mają znaleźć się na szlaku. - Zaprosiliśmy też górali z Czech. Tam kulinarnych atrakcji także jest pod dostatkiem - mówi Józef Michałek ze Stowarzyszenia Agroturystycznego "Natura".

Górale chcą też przygotować przewodnik po kulinarnych atrakcjach regionu. Będą się starali o unijne dofinansowanie na swój projekt.