

# Trójwieś: Ocenili słodkości

Data publikacji: 15.12.2017 9:05

Świąteczne, drobne ciasteczka ocenili w Istebnej - 13 grudnia rozstrzygnięto tam kulinarny konkurs na "Świąteczne ciasteczka z Trójwsi".

13 grudnia 2017 roku w Gminnym Ośrodku Kultury w Istebnej o godz. 9.00 odbyło się posiedzenie jury konkursu na „Świąteczne ciasteczka z Trójwsi” w składzie: Artur Kupczyk z Jaworzynki – kucharz, Renata Bieleś z Agroturystyki „Na Połomiu” w Istebnej oraz Sylwia Krybuszewska – Kozieł z Cukierni „Gałuszka” z Żywca. Jury pokosztowało ciasteczek i oceniło wysiłki pań z Trójwsi. **- Do konkursu zgłosiło się 20 uczestniczek z Jaworzynki, Istebnej i Koniakowa. Każda z nich dostarczyła 1 talerz/tacę drobnych ciasteczek. Jury oceniało smak, przyznając od 1 - 6 pkt, estetykę wykonania ciasteczka w skali oceny 1 - 3 pkt oraz sposób podania przyznając od 1-2 pkt. Dodatkowo na ostateczną ocenę miały wpływ uwagi jury** – informuje Lucyna Ligocka – Kohut, komisarz konkursu.

Wkrótce po tym odbyło się rozdanie nagród z udziałem uczestniczek oraz gości, m.in. Henryka Gazurka, Wójta Gminy Istebna, Józefa Poloka Zastępcy Wójta Gminy Istebna oraz sołtysów - Jaworzynki, Istebnej i Koniakowa (kolejno: Paweł Rucki, Jerzy Michałek i Jan Gazur).

## **Wyniki konkursu:**

I miejsce zajęła Elżbieta Marekwica z Istebnej, zdobywając nagrodę pieniężną w wysokości 400 zł, produkty z firmy MOKATE oraz dyplom za tzw. świąteczne ciasteczka tradycyjne

II miejsce zajęła Maria Śliwka z Koniakowa, zdobywając nagrodę pieniężną w wysokości 300 zł, produkty z firmy MOKATE oraz dyplom za rogaliki orzechowe.

III miejsce zajęła Danuta Dragon z Jaworzynki, zdobywając nagrodę pieniężną w wysokości 200 zł, produkty z firmy MOKATE oraz dyplom za rafaelki.

Jury przyznało także 2 wyróżnienia Weronice Skurzok z Koniakowa za kocie oczka oraz Urszuli Rybce z Koniakowa za pierniczki.

Pozostałe uczestniczki za udział, otrzymały dyplom i produkty firmy MOKATE.

**- W tym roku poziom wypieków był bardzo wysoki, więc jury miało trudny wybór. Ciasteczka były wszystkie przepyszne, a pomysły na ich dekoracje wyborne i bardzo pomysłowe. Cieszy nas również fakt, że przedział wiekowy był szeroki, najmłodsza uczestniczka miała 14 lat, więc jest nadzieja, że nasza tradycja nie zaniknie. Ciekawe jest również to, że panie umiejętnie łączą nowatorskie pomysły na wypieki, nie tracąc przy tym tradycyjnego smaku. To zdecydowanie budziło podziw jury. Gratulujemy wszystkim uczestniczkom i zapraszamy za rok** – podsumowuje Lucyna Ligocka – Kohut.

red./mat.pras.