

# Województwo na talerzu

Data publikacji: 7.06.2015 18:50

Wisła była zdecydowanie najsmaczniejszym miejscem na spędzenie długiego weekendu, wszystko za sprawą Festiwalu 'Śląskie Smaki'.

Tłumy turystów i mieszkańców oglądało konkurs kulinarny, w którym wzięły udział 23 drużyny z całego województwa. Podzielone zostały na trzy kategorie – profesjonalnych kucharzy, uczniów szkół gastronomicznych i amatorów. Jak co roku rywalizowali oni o tytuł Eksperta 'Śląskich Smaków' i nagrodę złotego Durszlaka.

Była kuchnia beskidzka, śląska i jurajska – całe województwo na jednym stole. Na festiwalu nie zabrakło przedstawicieli naszego powiatu. Dominika Kania z Willi Słonecznej z Dębowca zachwalała pyszną zupę koperkową. **Najpierw gotujemy wywar warzywny, do którego dodaje się maślankę i posiekany koperek i purée ze świeżych ziemniaków. Właśnie maślanka dodaje charakterystycznego smaku** – zdradza sekret zupy pani Dominika.

Zespół Szkół Gastronomiczno Hotelarskich w Wiśle zaskoczył 'deserem panny młodej'. **To deser, w którym wykorzystaliśmy chleb z miodem, do tego dołożyliśmy biały ser, wszystko oblane było karmelizowanymi czerwonymi porzeczkami.**- wyjaśnia Karol Prochner, uczeń wiślańskiej szkoły. Dekorację stanowiły smażone kwiaty bzu. Jak dodaje Karol, takie konkursy bardzo motywują. **Po lekcjach z nauczycielami wymyślamy coś innego, nowego, próbujemy łączyć różne smaki. Jest motywacja, bo zawsze chce się wygrać.**

Małgorzata Słoma przyjechała wraz z kolegami z Katowic. Reprezentowali Studenckie Koło Naukowe przy Zakładzie Technologii i Oceny Jakości Żywności Śląskiego Uniwersytetu Medycznego. Jak mówi Małgorzata Słoma – **W śląskiej kuchni bardzo mądrze stosuje się wiele przypraw, które łągoda skutki długiego biesiadowania.**

[posłuchaj](#)

W kategorii 'Amatorzy' pierwsze miejsce zdobyli przedstawiciele Ośrodka 'Karina' z Wisły. Przygotowali m.in. kołocz wiślański z owocami, bryndzule z lanym ciastem i żebroczkę wiślańską.

W kategorii 'profesjonaliści' najsmaczniejsze dania zaserwowała kuchnia Hotelu Spa Laskowo w Jankowicach. Kucharze przygotowali wędzoną słoninę podaną z pieczywem z palonym sianem, żurek śląski na maślanie i przepiórkę z młodymi ziemniakami.

Wśród uczniów szkół gastronomicznych pierwsze miejsce 'ugotowali' uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Bielsku – Białej, którzy zachwycili 'szpajzą z sianem', kremem z botwinki i piersią kaczki w sosie kurkowym.

Przepisy z poszczególnych edycji festiwalu nie kończą swego żywota po jego zakończeniu. Co roku Śląska Organizacja Turystyczna wydaje foldery z nagrodzonymi potrawami. Z roku na rok przybywa również restauracji, które znajdują się na szlaku 'śląskiej kuchni'. **Zaczął się od imprezy, ale doszliśmy do wniosku, że to właśnie kuchnia regionalna jest świetnym nośnikiem promocyjnym dla naszego województwa. Tym bardziej, że kuchnia śląska jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych w Polsce.** - mówi Agnieszka Sikorska, dyrektor biura Śląskiej Organizacji Turystycznej.

Podczas X Festiwalu Śląskie Smaki, kolejne dwie restauracje dołączyły do kulinarnego szlaku. Teraz na mapie województwa są 32 restauracje, odwiedzając które, mamy gwarancję, że zjemy tam autentyczne śląskie potrawy.

**Jan Bacza**

