

Wybrano najlepszy kreplik Księstwa Cieszyńskiego

Data publikacji: 8.02.2018 15:08

Chociaż mowa o zwykłym kulistym cieście drożdżowym z nadzieniem, w ten dzień rozpala on wyjątkowe emocje. Wiadomo – co kreplik, to nieco inna, nierzadko bardzo strzeżona, receptura. Dlatego w cieszyńskim CAFE MUZEUM znaczne grono jurorów w składzie: Marian Dembiniok (dyrektor Muzeum Śląska Cieszyńskiego), Teresa Wałga (dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej), „ChwytaK” (cieszyński producent muzyczny) pod dowództwem przewodniczącego Michała Bałazego (kucharz, vloger, Ambasador Kulinaryny Polski) miało wyjątkowo trudne zadanie. Mowa nie tylko o wyborze tego najlepszego z najlepszych, lecz również skonsumowaniu trzynastu kreplików, biorących udział w konkursie. Poziom konkursu był bardzo wysoki, co dobrze świadczy o cukiernikach w Księstwie Cieszyńskim. Jurorzy oceniali wygląd, smak oraz zapach ciastka. Najlepszym z najlepszych został wybrany kreplik ze Strumienia (cukiernia „Olanda”), który można dostać w Cafe Muzeum. Drugie miejsce zdobyła Piekarnia Zebrzydowice, na podium znalazł się również kreplik z Czeskiego Cieszyna, serwowany przez Pekařství Sikora. Zwyciężyły krepliki o bardziej tradycyjnych i klasycznych smakach. Fot: Mariusz Jaszczurowski

□