

Zbójnicy grasowali na Rynku

Data publikacji: 25.07.2010 16:00

□

Skoczowski Rynek w minioną sobotę (24 lipca 2010r.) po brzegi wypełni się zbójckimi smakołykami, a wszystko za sprawą II Międzynarodowego Festiwalu Kuchni Zbójnickiej.

Były pokazy mistrzów kuchni, zmagania kucharzy w konkurencji kulinarnej, kwaśnica mamy Golcowej i zbójnickie danie z ogromnej patelni. Kto w sobotnie popołudnie odwiedził Rynek w Skoczowie z pewnością mógł skosztować niejednego kulinarnego specjału.

Dużym zainteresowaniem cieszyły się dania przygotowane przez drużyny kucharzy. Najlepszą potrawą zbójnicką okazała się ta przygotowana przez zespół Zamkowo – Parkowy „Baranów Sandomierski”. Najlepszą potrawę zdaniem jury zaaranżowali – Rafał Matera i Łukasz Smela z restauracji „VALDI PLUS” z Mikołowa.

Podczas festiwalu można było spróbować specjałów kuchni molekularnej – m. in. lody zmrożone do temperatury – minus 70 stopni Celsjusza, zbójnickiego dania które przyrządzane było na ogromnej patelni mającej 1,70 m średnicy, oraz kwaśnicy przygotowanej w 300 litrowym garnku. – wszystkie specjały cieszyły się ogromnym zainteresowaniem gości przybyłych na festiwal. Całość prowadził Krzysztof Skiba gwarantując wszystkim przybyłym wspaniałą zabawę.

Podczas II Międzynarodowego Festiwalu Kuchni Zbójnickiej podsumowano też projekt Transgraniczne Tradycje Kulinarne, który realizowała Gmina Skoczów wraz z Karviną. Efektem projektu jest wydanie książeczki kucharskiej, którą można bezpłatnie otrzymać w skoczowskiej galerii miejskiej ARTadres na Rynku. Więcej o projekcie :["Skoczów stawia na smak"](#),["Współpraca przy pełnym stole"](#),["Zupy, że palce lizać"](#).

Na skoczowskim Rynku można było też spotkać Telewizję OX.PL, która z bliska przyglądała się zmaganiom kucharzy, a wszystko można było bez potrzeby przebicia się przez tłum zobaczyć na przygotowanym ekranie.

KOD

[ZOBACZ FOTOREPORTAŻ FOT. PIOTR IWACZ](#)