Nasi też tam gotowali!

Data publikacji: 12.06.2017 19:00

12 Festiwal Śląskie Smaki za nami! Kolejna edycja największej imprezy kulinarnej w regionie cieszyła się w tym roku szczególnym zainteresowaniem. Do siedziby Zespołu Pieśni i Tańca ''Śląsk'' im. Stanisława Hadyny w Koszęcinie, współorganizatora Festiwalu, przyjechało około 5 tysięcy osób! Nie zabrakło przedstawicieli Śląska Cieszyńskiego.

- Ogrom zainteresowania Festiwalem utwierdza nas w przekonaniu, że wciąż warto go organizować. To już dwunasty rok z rzędu, a ludzi, którzy przyjeżdżają na to wyjątkowe wydarzenie co roku jest więcej - mówi Agnieszka Sikorska, dyrektor Śląskiej Organizacji Turystycznej. Dlaczego wyjątkowe? Festiwal Śląskie Smaki pozwala odkrywać na nowo zapomniane smaki, często smaki dzieciństwa, a tradycyjne potrawy pokazuje w nowoczesnym wydaniu. Tak jak zwycięzca konkursu kulinarnego w kategorii profesjonalistów, Holiday Inn w Dąbrowie Górniczej zachwycił jury podając modrą kapustę w... sajgonce, czyli papierze ryżowym.

W tegorocznym konkursie wystartowały dwadzieścia dwie drużyny: 9 drużyn amatorów, 8 drużyn profesjonalistów i 5 szkół gastronomicznych. Jedni inspirowali się miejscem Festiwalu i przygotowali potrawy z grzybów, inni szli w nowoczesną formę jak Qubus Hotel Bielsko-Biała, a jeszcze inni jak Koło Gospodyń Wiejskich w Wygodzie czerpali z natury w pełnym tego słowa znaczeniu. Panie przygotowały bowiem ciasto akacjowe.

Śląsk Cieszyński na Śląskich Smakach reprezentowały panie z KGW w Kończycach Wielkich. Zespół w składzie: Maria Żyła, Jadwiga Żyła, Zofia Tomica oraz Helena Gospodarczyk przygotował trzy potrawy. Wszystkich zachwycał fenomenalny smak cieszyńskich kołoczyków z jabłkami. Ale oprócz tego była jeszcze zupa grzybowa i babraczka cieszyńska z karczkiem.
Emocje towarzyszyły jednak nie tylko uczestnikom konkursu kulinarnego. Remigiusz Rączka i Sebastian Humski podczas Bitwy Smaków o przewrotnym tytule: Kurka kontra gąska, przygotowali dania z grzybów, które zachwyciły publiczność tak bardzo, że ta ogłosiła remis.

A całemu wydarzeniu towarzyszyła doskonała oprawa muzyczna przygotowana specjalnie dla Śląskich Smaków przez artystów Zespołu "Śląsk", pojawił się też zespół Kola & Jula i Kabaret Rak. Zakończeniem Festiwalu był jak co roku występ galowy Zespołu "Śląsk". Nie zabrakło także lokalnych producentów żywności i atrakcji dla dzieci. Z pewnością nikt kto pojawił się wczoraj w Koszęcinie nie jest zawiedziony. Ani głodny!

Złote, Srebrne oraz Brązowe Durszlaki, jak i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2017 zdobyli:
W kategorii szkół gastronomicznych:
I miejsce: Kacper i Wiktoria ZSE im. Oskara Langego w Wodzisławiu Śląskim (przygotowywali: - Gołąbek z kaszą orkiszową i grzybami oraz sosem grzybowym,
- Zupa krem ze skorzonery na kaczym wywarze z kuleczkami mięsnymi w ziołowej panierce oraz czipsem ze skorzonery,
- Policzki wieprzowe z purre z pieczonym czosnkiem, sosem rabarbarowym, groszkiem cukrowym, pietruszką, czipsami warzywnymi, kruszonką ziołową oraz tiulem)
II miejsce: Tyskie Łobuz - Zespół Szkół nr 7 w Tychach (- Batonik z musem i kremem żurkowym, - Zupa piwna z twarogiem i chipsem z boczku, - Królik sous vide, sos rabarbarowy, puree z bobu, szparagi z masłem palonym.)
III miejsce: Gryfne Kuchciki - Technikum Gastronomiczne w Tarnowskich Górach (- Śląskie racuchy z jabłkiem podane na musie z rabarbaru oraz owocami lata, - Dyniowa zupa z kluskami kładzionymi, - Pierś z gęsi z puree chrzanowym oraz sosem śliwkowym podana z młodymi karmelizowanymi marchewkami i cukinią)

W kategorii amatorów:
I miejsce: Koło Gospodyń Wiejskich w Wygodzie (- Racuchy z jabłkami i cukrem pudrem, - Zalewajka na wędzonce, - Pierogi z kapustą kiszoną i grzybami leśnymi)

II miejsce: Rada Powiatowa Kół Gospodyń Wiejskich w Kłobucku - (Ciasto murzynek i ciasto akacjowe, zestaw nalewek zdrowotnych - Zupa baniowa z zacierkami, - Kacze udka duszone z jabłkiem we własnym sosie, kasza jęczmienna w warzywach, buraczki zasmażane)
III miejsce: Kulinarne Nawigacje (- Nabombany faworek, - Owocowa breja z bezowymi chmurkami, - Czorne pierogi z waniliową zołzą)

W kategorii profesjonalistów:
I miejsce: Holiday Inn - Szpajza cytrynowo-kakaowa. Chutney z rabarbaru. Tuile z truskawek i chili.Sos Kogel-Mogel. Czekoladowa ziemia, - Żur Śląski. Chrupiący boczek, Kluseczki grzybowe. Piana chrzanowa) - Rolada Śląska. Modra kapusta. Papier ryżowy. Kluseczki śląskie. Młoda marchew)
II miejsce: Hotel Spa Laskowo Restauracja Orzech i Miód - Żebro wołowe, marynowana czerwona kapusta, - Kartoflanka, - Comber z jelenia, bigos z jarmużu, kopytka z palonym sianem)
III miejsce: Qubus Hotel Bielsko-Biała (- Wątróbka/krupniok/koper/ogórek,- Borowik/szalotka/żółtko/mini marchew/pietruszka, - Dzik/topinambur/demi-glace z słonecznikiem/słodki ziemniak/młody jęczmień)

JB