

Wideoflesz: Wybrano najlepszy kreplik Księstwa Cieszyńskiego!

Data publikacji: 8.02.2018 16:00

Równo o godzinie dwunastej, w przytulnych wnętrzach Cafe Muzeum, odbyła się druga edycja konkursu na najlepszy kreplik Księstwa Cieszyńskiego.

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 Cafe Muzeum znaczne grono jurorów w składzie: Marian Dembiniok (dyrektor Muzeum Śląska Cieszyńskiego), Teresa Wałga (dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-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.

Skład jury: Michał Bałazy - Ambasador Kulinaryny Polski, Teresa Wałga - dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Marian Dembiniok - dyrektor Muzeum Śląska Cieszyńskiego, ChwytaK - youtuber, cieszyński producent muzyczny

wyniki:

I miejsce - Cukiernia Olanda

II miejsce - Piekarnia Zebrzydowice

III miejsce - Pekařství Sikora

(Mariusz Jaszczurowski)

