

Kulinary weekend zdominował kurort

Napisano dnia: 2019-07-20 19:35:49



POLANICA-ZDRÓJ. Kurort posiada mnóstwo barów i restauracji. Ta sytuacja podpowiedziała załodze Centrum Kultury i Promocji temat na imprezę - festyn kulinarny, który po raz pierwszy zaistniał w roku ubiegłym. A że spotkał się z dużym zainteresowaniem i ciepłym przyjęciem, postanowiono go powtórzyć kolejny raz i właśnie w ten weekend...

Od piątkowego popołudnia park Zdrojowy, a głównie otoczenie muszli koncertowej, stał się miejscem imprezy kulinarnej. Była adresowana do wszystkich grup wiekowych - tak, jeśli chodzi o uczestników przygotowanych konkurencji, jak i odbiorców zaserwowanych propozycji. Zdecydowana ich większość sprowadziła się do przygotowywania posiłków oraz ich degustacji, a także napojów przydatnych podczas relaksu.



Warsztaty kulinarne z udziałem dzieci

- Chcemy, aby Polanica-Zdrój kojarzyła się również jako miejscowość trafiająca w podniebienie mniej i bardziej wymagających konsumentów. Stąd ta obecność szefów kuchni z kilku naszych lokali - podkreśla **Robert Serafin** z CKiP.



Zbigniew Kozik podczas przyrządzania potrawy własnej receptury

Podczas festiwalu prowadzono warsztaty kucharskie dla dzieci oraz warsztaty carvingu. Nie zabrakło pojedynku szefów kuchni i wieczoru smaków. Mistrz kulinarny **Zbigniew Kozik** wykazał swoje umiejętności przyrządzenia smakowitości, zaś **Leszek Kopcio** - specjalista od najlepiej podanej kawy - uraczył małą czarną wielu spragnionych jej aromatu.



Wielu słuchaczy miał Leszek Kopcio - fachowiec od smakowitej kawy

W sobotę doszło też do ciekawej rywalizacji kucharskiej z udziałem burmistrza Polanicy-Zdroju **Mateusza Jellina** i uczestnika ogólnopolskiego programu kulinarnego dla dzieci **Janka Sowińskiego** z Osiecznej w Wielkopolsce. Obaj mieli za zadanie podać potrawę z pstrąga.



Mateusz Jellin i Janek Sowiński z pstrągiem w roli głównej

- Ponoć gotuję dość dobrze, bo mój wygląd zobowiązuje - stwierdził w rozmowie z nami M. Jellin. - Radzę sobie z gotowaniem mięs, gorzej jest z rybami. A tutaj mamy przyrządzać potrawy z pstrąga, który jest dla mnie obcym surowcem. Będę więc eksperymentował, licząc na pomoc kolegów kucharzy. Ten występ traktuję bardziej jako zabawę niż rywalizację.

Mocno starał się młodzieńki Janek, który nie bez przyczyny dotarł do grona najlepszych młodzieńskich

kucharzy telewizyjnego współzawodnictwa. W Polanicy-Zdroju miał za sobą sporą grupę kibicujących osób.



Marzena Kolendo przed wydawaniem cepelinów

Później przyszedł czas degustowania dań obiadowych zaproponowanych przez miejscowe ośrodki. - *Dzisiaj "Bukowy Park" przygotował dla naszych gości cepeliny, czyli ukraińskie kluseczki ziemniaczane z nadzieniem mięsnym i gołąbki z pieczoną kaczką. Nasz szef kuchni bardzo lubi kuchnię kresową, stąd te cepeliny - usłyszeliśmy od **Marzeny Kolendo**.*



Smakowitości przygotował Grzegorz Duda z zespołem

Hotel "Nowy Zdrój" wyszedł też z oryginalną propozycją: - *Podamy kreb z pieczonych ziemniaków, z wybroczynami powstającymi podczas tłoczenia oleju, i z olejem, który będziemy tłoczyć - zdradza **Grzegorz Duda**, szef kuchni. - Mnie taka praca sprawia przyjemność, bo ja generalnie lubię to, co robię. A danie jest bardzo proste i skomponowane z produktów lokalnych.*



Były też propozycje Dominika Sperczyńskiego

- *My serwujemy sałatkę ze skarmelizowaną gruszką, serem kozim i naszym ziołowym, musztardowym lub miodowym winegranem. Chcemy wcisnąć lato w sałatkę na tę porę roku, z nawiązaniem do naszej ziołowej restauracji - akcentuje **Dominik Sperczyński**, szef kuchni w "Medical Sensus".*



Podczas imprezy można było nabyć prawie wszystko, co przydatne jest w kuchni

Przez obydwa dni czynne były stoiska handlowe; sprzedawano akcesoria kuchenne, zioła, herbaty, miody i inne produkty żywnościowe.

(bwb)