

Tečka za Týdnem slezské kuchyně. Vítězka si převzala cenu – dárkový koš plný regionálních dobrot

Autor: Martin Kůs



výběrovým Magnus Art Martin Ziranka.

OPAVA – Navštívila restauraci, dala si dobré jídlo a poslala esemesku na znamení toho, že jí chutnalo. To bylo před čtrnácti dny. Uplynulou sobotu si pak přišla převzít výhru - koš plný regionálních dobrot, který pro ni připravil Martin Ziranka, majitel Obchodu zbožím výběrovým Magnus Art v opavské Masarykově třídě.

Hana Pečínková z Ostravy-Polanky se vydala do restaurace U mlynáře v areálu Mlýna u vodníka Slámy v Háji ve Slezsku-Lhotě a objednala si chlebjanku, čili ranní polévku. Dobrou práci kuchařů následně ohodnotila SMS, která jí v následném losování přinesl první místo, a do zprávy investovaných devět korun se jí vrátilo v podobě dárkového koše plného regionálních produktů v celkové hodnotě 3 000 korun. Ten si osobně přišla převzít od majitele Obchodu zbožím

„Mám opravdu velkou radost, protože je to úplně poprvé, co jsem takto něco vyhrála,“ svěřila se vítězka a dodala, že regionální potraviny kupuje už dlouho a už se těší, až dobroty z koše ochutná.

Druhým v pořadí vylosovaných se pan Pavel Davídek z Litultovic, kterému návštěva opavské restaurace U Tiskárny přinesla balíček regionálních produktů v hodnotě 1 500 korun, a třetí cenu, balíček regionálních produktů v hodnotě 500 korun, si odnesl Petr Mička z Otice, který si na regionální kuchyni pochutnal v restauraci U Náhonu, opět v Opavě.

Vítězce popřál také Petr Hobža, student třetího ročníku oboru Lázeňství a turismus. Právě Petr, který na téma tradiční slezské kuchyně píše svoji závěrečnou bakalářskou práci, je jakýmsi duchovním otcem celé myšlenky. Společně s vedoucím práce Mgr. Alexandrem Burdou vymysleli a iniciovali celou akci, kdy restaurace v regionu Opavského Slezska uvařily a svým hostům nabízely staroslezské jídla tak, jak je připravovaly naše babičky a prababičky.

„Přiznám se, že jsem rád, že je akce zdárně za námi a že byl o ní takový zájem. Původně jsem si myslel, že na naši výzvu reaguje tak deset dvanáct restaurací, ale přihlásilo se nakonec dvacet jedna, což mne opravdu překvapilo. Navíc, jak jsem se tak bavil se zástupci těchto podniků, mnozí se rozhodli tato jídla do nabídky zařadit nastálo, protože se ukázalo, že lidé po slezské klasice mají hlad a vyhledávají ji. A to je také pro mne milým překvapením,“ říká o Týdnu slezské kuchyně Petr Hobža. Petr mimo jiné připravil se svými spolužáky také hned

dva degustační zážitkové večery staroslezských jídel v univerzitním gastrocentru na Hradecké ulici, které měly mimořádný úspěch a podle všeho je budou muset zopakovat. Zeptali jsme se proto Petra, zda také Týden slezské kuchyně bude mít své pokračování? „Už se mne tady na to ptali,“ odpovídá Petr s úsměvem a pokračuje: „Pokud by byl zájem a snaha udělat další pokračování, za sebe mohu říci, že se rád opět připojím.“



Slova spokojenosti s celou akcí Týden slezské kuchyně shodně vyslovili také Mgr. Alexandr Burda, který zajišťoval celý projekt za Slezskou univerzitu v Opavě a Mgr. Dalibor Halátek, garant za Statutární město Opava. Oba hodnotí celou akci jako úspěšnou a vydařenou, navíc si cení toho, že o slezskou klasickou gastronomii stoupá zájem a zdá se, že se nebude jednat jen o jeden týden v roce, kdy si budeme moci pochutnat na šurimajzlu, bigosu, slezském nebi či třeba pečených švestkách.

Podíváme-li se na pořadí restaurací podle počtu odeslaných a tedy pochvalných SMS zákazníků, shodou okolností je stejné pořadí jako u výherců. Nejlépe byla hodnocena restaurace U mlynáře v areálu Mlýna u vodníka Slámy, druhá pak restaurace U Tiskárny a třetí restauraci U Náhonu. Za nimi pak Cocktail bar Kylešovice, Restaurace na golfu, Restaurace U tří jabloní, Vinárna U Přemka, Restaurace Nová Sladovna a další. Z toho lze usoudit, že akce Týden slezské kuchyně se neodehrával jen v “klasických” restauracích, ale připojili se k němu gastronomické provozovny napříč celým svým spektrem.

