

## **Zakończyły się zmagania najlepszych producentów żywności w Małopolsce. Dwudniowy wielki finał 7. Małopolskiego Festiwalu Smaku zgromadził na krakowskim Kazimierzu producentów żywności, ekspertów, kucharzy i przede wszystkim – smakoszy!**

Słoneczny i upalny weekend upłynął w Krakowie pod znakiem małopolskich produktów regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych. Na placu Wolnica pojawili się zwycięzcy lokalnych półfinałów tegorocznej edycji Małopolskiego Festiwalu Smaku. Można było skosztować wyśmienitych potraw i przypomnieć sobie smaki dań, których receptura przetrwała pokolenia. Przez dwa dni nad placem Wolnica unosił się aromat tradycyjnej kuchni.

Plebiscyt dla publiczności cieszył się ogromnym zainteresowaniem – oddano w nim 15 000 głosów. Było z czego wybierać! Producenci zaprezentowali prawie 60 produktów i potraw. W kategorii „Ekologiczne przysmaki” zwyciężyła jajecznicza po królewsku. Smakosze „Tradycyjnych specjałów” wybrali karpia zatorskiego w zalewie octowej. W kategorii „Smakołyki z legendą” zwyciężył Matjas – korzenny filet śledziowy. Zdaniem publiczności „Jak u mamy” smakowały w tym roku placki ziemniaczane po andrychowsku. W pokazie gotowania „na żywo” triumfowały roladki z cielęciny po staropolsku.

Podniebienia konkursowego jury podbiła w tym roku polędwica faszerowana suską sechłońską, zdobywając Grand Prix konkursu „Małopolski Smak”. Tuż za nią znalazły się: sułkowicka krzonówka i salceson golonkowy „Podstolego”.

W niedzielę największym zainteresowaniem cieszył się ogromny kocioł pełen gorącej zupy. Jej zapach przyciągnął na plac Wolnica rzesze smakoszy. Tegorocznym poczęstunkiem była „brukselka” podawana w chlebowych czarkach.

Finałowe zmagania prowadził znany duet – Karol Okrasa i Robert Karpowicz. Na scenie też sporo się działo! Zagrali artyści związani z Małopolską. W sobotę: Orkiestra Dęta Tadeusza Wrześniaka, Hanka Wójciak, Przystanek Mrówkowiec i Krywań. W niedzielę – After Day, Quartet Klezmer Trio, Evelele i gwiazda wieczoru – zespół Rzoz.

Na kolejną edycję Małopolskiego Festiwalu Smaku trzeba poczekać do przyszłego roku. Już dziś zapraszamy natomiast na krakowski Rynek Główny, gdzie podczas Targów Bożonarodzeniowych w grudniu można będzie zaopatrzyć się w małopolskie smakołyki.

Wyniki wielkiego finału 7. Małopolskiego Festiwalu Smaku:

### **Konkurs**

#### **Grand Prix**

Stowarzyszenie na „Śliwkowym szlaku” z Iwkowej

Produkt: polędwica faszerowana suską sechłońska

#### **II miejsce**

Restauracja „Natalia” z Biertowic

Produkt: sułkowicka krzonówka

III miejsce

Firma „Gawor” z Podstolic

Produkt: salceson golonkowy „Podstolego”

### **Plebiscyt**

Ekologiczne przysmaki

Ferma Kur Niosek Tobowscy z Trzemeśni

Produkt: jajecznicza po królewsku

Tradycyjne specjały

Stowarzyszenie Dolina Karpia z Zatora

Produkt: karp zatorski w zalewie octowej

Smakołyki z Legendą

Przetwórstwo Rybne Krak - Marfish

Produkt: Matjas – korzenny filet śledziwoy

Jak u mamy

Stowarzyszenie Kół Gospodyń Wiejskich z Andrychowa

Produkt: Placki ziemniaczane po andrychowsku

Pokaz gotowania na żywo

Restauracja „Bohema” z Nowego Sącza

Danie: Roladki z cielęciny po staropolsku