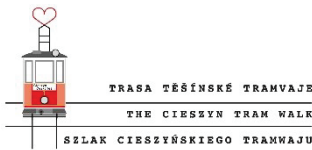


Szlak utworzony



Początkiem czerwca br. Burmistrz Miasta Cieszyna Gabriela Staszkiwicz i Starosta Czeskiego Cieszyna Karel Kula zapraszali przedsiębiorców-gastronomików, do udziału w tworzeniu „Kulinarnego szlaku cieszyńskiego tramwaju” – akcji promocyjnej w ramach projektu „Szlakiem Cieszyńskiego Tramwaju - rozwój transgranicznej turystyki”.



Przypomnijmy - transgraniczny „Kulinarny szlak cieszyńskiego tramwaju” miał zostać utworzony, wspólnie z przedsiębiorcami - gastronomikami, którzy prowadzą swoją działalność w Cieszynie i Czeskim Cieszynie i którzy zdecydowali się upamiętnić cieszyński tramwaj w menu swoich obiektów/punktów gastronomicznych.

Na zaproszenie odpowiedziało osiemnastu przedsiębiorców - dwunastu z Cieszyna i sześciu z Czeskiego Cieszyna. Poniżej przedstawiamy listę Partnerów szlaku i zgłoszone przez nich dania nawiązujące do tramwaju cieszyńskiego lub trasy tramwaju, (zaś usytuowanie obiektów zobaczymy na mapie)

1. Gospoda Ogrodowa, ul. Towarowa 5:
■ „Czerwony Ringhoffer” (delikatnie alkoholowy drink bąbelkowy).

2. Kuchnia bez Granic, Hotel Mercure, ul. Motelowa 21:

■ „Gulasz wołowy na piwnych szynach” (esencjonalne danie z kawałkami kruchej wołowiny w wyśmienitym połączeniu z cieszyńskim porterelem).

3. Restauracja Ekotradycja, ul. Bobreczka 15:

■ „Jadło cieszyńskich tramwajarzy” (danie regionalne - żeberka z cieszyńską babraczką).

4. Pizzeria Palermo, ul. Wyższa Brama 33:
■ Focaccia „Szyna z Cieszyna” (przekąska: focaccia nadziewana pesto bazyliowym, serem Ricotta i posmarowaną sosem pomidorowym).

5. Bistro Zachcianka, ul. Wyższa Brama 18:

■ „Kanapka Trambimba” (smak śledzika i pasty jajecznej),

■ „Kanapka motorniczego” (duża buła na wypasie z mięsem),

■ „Sałatka na postoju” (do wyboru wege, mięsna, bezglutenowa),

■ Deser „Tramwajowa Zachcianka” (jogurt z czerwonym musem).

6. Restauracja Winowajcy-kuchnia i skład wina, ul. Srebrna 3:

■ „Tramwajowy rozkład jazdy” (menu: zakąska, danie główne i deser: „Żebroczka”, „Taffelspitz” - gotowana wołowina w esencjonalnym rosole, „Kaiserschmarrn Omlet Sisi”).

7. Kawiarnia Mufka, ul. Srebrna 14:

■ „Baton mocy motorniczego” (złożony z brownie i masy kokosowej lub karmelowej z orzeszkami ziemnymi obłany czekoladą).

8. Sklep „Kanapka” ul. Głęboka 1:

■ „Kanapka tramwajowa” (półbagietka z ziarnami, pastą jajeczną i rzodkiewką lub z pastą jajeczną, tuńczykiem i kukurydzą z koperkiem + wersja na białym pieczywie).

9. Cafe Arkady, Rynek 4:

■ „Przystanek nr 9 - Zestaw konduktorki Anny” (kawa po wiedeńsku w duecie z tortem Sacher i dodatkiem niesłodzonej bitej śmietany).

10. Piekarnia-Cukiernia Bronowscy Czernichów, ul. Sejmowa 1, (róg Głębokiej):

■ „WZ w tramwaju” (z wizerunkiem cieszyńskiego tramwaju),

■ „Torcik Franciszek” (ku czci F. Ringhoffera, z czerwonym wsadem owoców leśnych i czerwonej porzeczkii)

11. Piąty Zmysł, ul. Głęboka 21:

■ „Cieszyński tramwaj tortowy” (tradycyjny tort z masą na bazie śmietany, owoców i musów uszlachetniony czekoladą).

12. Tramwaj Café, ul. Mennicza 44:

■ kawa „Tramwaj Cafe”, kawa „Zimny Tramwaj”, kawa „Biały Tramwaj Cafe”, kawa „Tramwaj Cafe Hot”, kawa „Franciszek Józef”, kawa „Maria Teresa”,

■ „Sernik motorniczego”

13. Čítárna a kavárna AVION, Hlavní 2061:

■ Kawa „Most na Olzie” - kawa po wiedeńsku z torami cieszyńskiego tramwaju (espresso lungo z bitą śmietaną udekorowane dwoma paskami startej czekolady).

14. Sauna Cafee, Masarykovy sady 88/5:

■ Drink „Uciekający tramwaj” - czas leci, a za naszym tramwajem się zadymiło...

15. Hedera Caffé, Odboje 24:

■ „Przystanek nr 2” (torcik czekoladowy z czekoladowym płynnym jądrem i owocami).

16. KAMERLIK Coffee, Střelníční 276:

■ „Tramwajowy zestaw do degustacji kawy” (3 rodzaje - espresso, filtrowana i kawa z mlekiem).

17. Dobrá čajovna Český Těšín, Střelníční 215/18:

■ Zestaw „SEMAFÓR - czyli Tajemnice Trzech Skarbów” - trzy herbaty z chińskiej prowincji Yunnan (zielona, czerwona i ciemna), których kolor po wypłukaniu przypomina kolory sygnalizacji świetlnej (czerwony, pomarańczowy i zielony).

18. RIVER café & bar, Střelníční 254/4:

■ „Tramwajowe lane placuszki” - placki pieczone na blasze, polane masłem i posypane cukrem z miętą.

• • •

Niebawem w obiektach Partnerów szlaku pojawiają się certyfikaty przynależności do „Kulinarnego szlaku cieszyńskiego tramwaju”, a materiały promocyjne szlaku trafią do dystrybucji.

Od przyszłego numeru Wiadomości Ratuszowych rozpoczniemy bardziej szczegółową prezentację tramwajowych dań i partnerów szlaku.

Bardzo dziękujemy przedsiębiorcom za zaangażowanie i przygotowanie wszystkich smakołyków - specjalnych dań spod znaku cieszyńskiego tramwaju - od obiadowych, przez przekąski aż po desery i napoje - już na sam dźwięk ich nazw napływa ślinka do ust...; a w imieniu Partnerów szlaku zapraszamy wszystkich do popróbowania tych przysmaków. ●

RENATA KARPIŃSKA

Projekt „Szlakiem Cieszyńskiego Tramwaju - rozwój transgranicznej turystyki” dofinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg V - A Republika Czeska - Polska.