

Katowice, 18 marca 2016 r.

Nareszcie są! „Śląskie Smaki”® w Aglomeracji

Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki” nareszcie będzie miał do zaoferowania wiele ciekawych kulinarnych propozycji osobom, chcącym skosztować lokalnych specjałów w centrum naszego regionu. Dania serwowane w restauracjach Szlaku to zarówno tradycyjne potrawy, bazujące na przepisach przekazywanych z pokolenia na pokolenie, jak i dania inspirowane kuchnią regionalną, oparte na lokalnych produktach, lecz potrafiące zaskoczyć nowatorskim przedstawieniem znanych smaków.

Do Szlaku dołączają tym razem trzy restauracje:

- Restauracja Moodro w Katowicach,
- Kuchnia Otwarta Restauracja Hotelu Best Western Katowice****,
- Restauracja Szyb Maciej w Zabrze.

We nowych lokalach Szlaku można skosztować doskonałych dań kuchni regionalnej, zarówno tych tradycyjnych klasyków, jak rolada śląska i tych autorskich, w których Szefowie kuchni bazują jedynie na naturalnych i lokalnych składnikach, np. krupnioku, czy modrej kapuście, pozwalając sobie na kulinarne wariacje.

W **Restauracji Moodro** zjemy m.in. ciekawą moodrą zupę z boczkiem i żurawiną oraz oryginalnie podany tradycyjny galert. Każdy, kto ma ochotę na ciekawą przystawkę, powinien skosztować wątróbki z królika w sosie śmietanowym z jabłkiem, podanej na placuszkach z kaszy gryczanej w **Restauracji Kuchnia Otwarta Hotelu Best Western w Katowicach**. W **Restauracji Szyb Maciej** w Zabrze fani krupnioka będą oczarowani przystawką, w której zestawiony jest on z konfiturą z czerwonej cebuli, pudrem z boczku i galaretką z musztardy, dzięki czemu zyskuje całkowicie nowe oblicze.

Restauracje nie zapomniały również o najmłodszych – w menu „Śląskie Smaki”® **dzieci** znajdą doskonałe kopytka z białym serem w Restauracji Moodro, czy malutką roladę z kluskami i rosół z nudlami w Restauracji Szyb Maciej.

Co ciekawe, Szyb Maciej w Zabrze jest pierwszym obiektem, w którym krzyżują się dwa markowe produkty turystyczne województwa śląskiego, czyli **Szlak Zabytków Techniki** i **Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki”**.

Najnowsze trendy w turystyce pokazują, że coraz chętniej poznajemy klimat danego miejsca. Samo zwiedzanie budynków, zabytków, obszarów już nam nie wystarcza- twierdzi Agnieszka Sikorska, Dyrektor biura Śląskiej Organizacji Turystycznej, koordynatora Szlaku Kulinarnego „Śląskie Smaki”. Dlatego cieszy nas, że do Szlaku dołączają nowe restauracje, w których z czystym sumieniem możemy polecić turystom dania regionalne zarówno te sztandarowe, jak i te autorskie. Pozakazuje to tym samym w szerszym kontekście kulturę górniczą, która w zestawieniu z osiedlami robotniczymi, Kopalnią Guido, czy Szybem Maciej daje pełny obraz dziedzictwa naszego regionu. Z kolei Restauracja Moodro znajdująca się na terenie Muzeum Śląskiego i współtworząca Strefę Kultury pokazuje nowe oblicze regionu: nowoczesne miejsce, w którym króluje design, ale też sprawdzona, regionalna kuchnia.

Kontakt dla mediów:

Agnieszka Sikorska, Dyrektor Biura ŚOT agnieszka@silesia.travel, tel. 32 207 207 1, 609 733 600
Karolina Jarosz, karolina@silesia.travel, tel. 32 207 207 3.

Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki” tworzy dziś 28 restauracji:

1. Browar Czenstochovia, ul. Korczaka 14, Częstochowa
2. Restauracja Pod Ratuszem, Aleja NMP 45, Częstochowa
3. Smażalnia Pod Lasem, ul. Leśna 10, Sygontka k. Złotego Potoku
4. Zajazd Hetman, Lgota Murowana 29 c, Kroczyce k/ Zawiercia
5. Restauracja Hotelu Villa Verde Congress & Spa, ul. Mrzygłocka 273, Zawiercie
6. Restauracja Pod Planatami, ul. Księżoleśna 1, Wilkowice k/Zbrostawic
7. Restauracja Szyb Maciej, ul. Srebrna 6, Zabrze
8. Restauracja sunlight Angelo Hotel Katowice****, ul. Sokolska 24, Katowice
9. Restauracja Kuchnia Otwarta Hotelu Best Western Katowice ****, ul. Bytkowska 1 A Katowice
10. Restauracja Moodro, ul. Dobrowolskiego 1, Katowice
11. Restauracja Dwór Bismarcka, ul. Oświęcimska 29, Mysłowice
12. Cukiernia Cichoń, Ul. Zamkowa 6, Ornontowice
13. Zajazd Kasztelański, ul. Piastowska 29, Orzesze
14. Restauracja Ratuszowa, ul. JP II 1, Mikołów
15. Restauracja Pod Prosiakiem, ul. Armii Krajowej 105 A, Tychy
16. Restauracja Enklawa, Tychy ul. Katowicka 198
17. Restauracja Ośrodka Stodoły, ul. Cisowa 2, Rybnik
18. Restauracja Hotelu Spa Laskowo ***, ul. Raciborska 62, Jankowice k/Rud
19. Restauracja Rączka Gotuje, ul. Wyszyńskiego 50, Wodzisław Śląski
20. Restauracja Smak Regionu, ul. Katowicka 15, Pawłowice
21. Restauracja Zacisze, ul. Ofiar Faszyzmu 4, Pszczyna- Brzeźce
22. Restauracja Hotelu Styl 70 ***, ul. Studzienicka 58, Piasek k. Pszczyny
23. Karczma Wiejska, ul. Żubrów 112B, Jankowice k. Pszczyny
24. Restauracja Frykówka, Rynek 3, Pszczyna
25. Warownia Pszczyńskich Rycerzy, ul. Bielska 50, Pszczyna
26. Karczma Rogata, ul. Leszczyńska 40, Bielsko-Biała,
27. Restauracja Korbasowy Dwór, ul. Hażłaska 135, Cieszyn
28. Restauracja Stara Karczma, Rynek 12, Jeleśnia

* * *

Czym jest Szlak?

Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki” łączy restauracje i lokale gastronomiczne województwa śląskiego serwujące dania kuchni regionalnej przygotowane według tradycyjnych receptur. Wszystkie potrawy z Menu „Śląskie Smaki” przygotowywane są na bazie naturalnych i lokalnych produktów i odzwierciedlają ideę slow food. Oferta Szlaku przedstawia bogactwo i różnorodność kulinarną województwa śląskiego, dlatego pozwala na skosztowanie nie tylko dań kuchni śląskiej, ale również jurajskiej, czy beskidzkiej.

Więcej informacji o Szlaku na www.slaskiesmaki.pl i w bezpłatnej aplikacji Śląskie smaki (IOS, Android, Windows).

Kontakt dla mediów:

Agnieszka Sikorska, Dyrektor Biura ŚOT agnieszka@silesia.travel, tel. 32 207 207 1, 609 733 600
Karolina Jarosz, karolina@silesia.travel, tel. 32 207 207 3.