

SIEWIERSKI RYNEK SMAKÓW, CZYLI II ZLOT FOOD TRUCKÓW

W pierwszy weekend kwietnia w Siewierzu królowały smaki niemal z całego świata. Nie zabrakło klasyków street foodu, czyli amerykańskich burgerów, dań kuchni tajskiej, hiszpańskiej, węgierskiej czy meksykańskiej oraz polskich zapiekanek i maczanki krakowskiej. W zaparkowanych na rynku kilkunastu samochodach z pysznym jedzeniem, mogliśmy posmakować czegoś zarówno na słono, jak i na słodko.

Na zlocie food trucków w Siewierzu zagościły pyszne desery na bazie lodów, świeże owoce w czekoladzie, tradycyjne kołaczki węgierskie oraz hiszpańskie churrosy. Ci którzy chcieli odpowiednio zaspokoić swój głód zdecydowali się m.in na burgery, mezzę (połączenie burgera i pizzy), belgijskie frytki, burrito quesadillas czy smakowite kanapki.

O samej idei street foodu, food trackach i ich rozwojowym kierunku z uczestnikami zlotu rozmawiał szef kuchni, doradca kulinarny i uczestnik 7. edycji programu Top Chef - Jarosław Śliwka. Jego zdaniem, choć takie zloty wyglądają na owiane złą sławą fast food, to posiłki przygotowane w tych ciężarówkach zdecydowanie bardziej prezentują idee pieczołowicie przygotowywanych tradycyjnych i oryginalnych potraw w myśl idei slow food, gdzie wykorzystuje się wyłącznie naturalne i świeże składniki.