
Eko i od lokalnych dostawców

Data publikacji: 23.07.2016 7:30

Najlepsza wołowina na Śląsku Cieszyńskim, warzywa i owoce, które zrodziła cieszyńska ziemia, produkty od lokalnych dostawców - jeśli to tego szukasz w pobliskich lokalach gastronomicznych, zajrzyj do restauracji Ekotradycja, która serwuje tradycyjne potrawy, przygotowując je na bazie produktów ekologicznych i lokalnych. Przyjdź i przekonaj się, a do końca wakacji dodatkowo obniż rachunek o 20% lub zjedz za darmo - jeśli tylko zdołasz rozwiązać kolejną konkursową zagadkę.

Moda na produkty „bio” i „eko” nie wzięła się znikąd. Producenci żywności, którzy chcą produkować szybko i dużo, ale przy zachowaniu niskich kosztów, systematycznie obniżają jakość produktów, w jakie zaopatrują duże markety, dlatego dziś szukamy żywności ekologicznej, która jest lepsza dla naszego zdrowia, a w dodatku lepiej smakuje. Coraz częściej sięgamy także po produkt lokalny. Pogoń za wysoką jakością produktów żywnościowych, niestety czasami zniechęca nas do odwiedzania restauracji. Na szczęście, mieszkając w Cieszynie lub okolicy, już nie musimy unikać lokali gastronomicznych, a przynajmniej jednego. Restauracja Ekotradycja, która „eko” ma nie tylko w nazwie, jest pierwszą i jedyną na całym Śląsku Cieszyńskim restauracją oferującą potrawy i napoje kuchni „eko” i „bio”. Tradycyjne potrawy, a także dania kuchni regionalnej, jak m.in. gałuszki fusate ze szpyrkami i maślónek, przyrządzane są tutaj na bazie produktów wytwarzanych w sposób naturalny i pochodzących „stela”.

- **Wspieramy lokalny rynek i małych producentów** - mówi Bożena Duda-Oździńska, właścicielka restauracji. - **W produkty zaopatrujemy się u lokalnych dostawców - rolników i hodowców ze Śląska Cieszyńskiego. Gwarantujemy, że różnicę w smaku można poczuć już od pierwszej łyżki czy widelca. Pracujemy na najlepszej wołowinie na rynku lokalnym, najsmaczniejszych warzywach i owocach, jakie dała ziemia z naszego regionu** - dodaje właścicielka.

W cieszyńskiej Ekotradycji „ekologia” łączy się z tradycją, bo w menu nie brakuje pozycji, które zadowolą każdego miłośnika kuchni polskiej. Najlepszy schabowy na smalcu, czy rozpyływające się w ustach połędwiczki wieprzowe przeplatają się w menu z bardziej oryginalnymi i rzadko spotykanymi propozycjami, jak przykładowo, pyszne i chwalone przez klientów, pierogi z kaszanką, szpinak z kaszą jaglaną czy ciecierzycą z kolendrą - to wszystko można tu jeść, nie martwiąc się o jakość i pochodzenie produktów. W karcie znajdziemy nawet „eko” kawę Piacetto Espresso oraz wina „bio” produkowane tradycyjną metodą fermentacji ze świeżych owoców np. aronii, czerwonej jarzębiny, czy dzikiej róży.

Dzięki temu, że na mapie Cieszyna pojawiła się taka restauracja, jak Ekotradycja, możemy nie tylko zjeść zdrowy i przepyszny obiad czy kolację, ale także zorganizować imprezę okolicznościową, po której każdy będzie syty, szczęśliwy i mile zaskoczony jakością serwowanych potraw.

W restauracji Ekotradycja odbywają się wszelkiego rodzaju imprezy okolicznościowe - od urodzin, poprzez różnego rodzaju przyjęcia rodzinne, aż po komunie, confirmacje, przyjęcia weselne, uroczyste zaręczyny, rocznice, wigilijki, studniówki, stypy, komersy i inne wydarzenia. Smak potraw kuchni tradycyjnej, kuchni „stela” i „eko” dodatkowo urozmaica wystrój wnętrza kojarzący się z regionem. **Wszystkich, którzy szukają miejsca na zorganizowanie imprezy okolicznościowej, zachęcamy do kontaktu pod nr tel.: 662 199 293 lub (33) 85 11 888.**

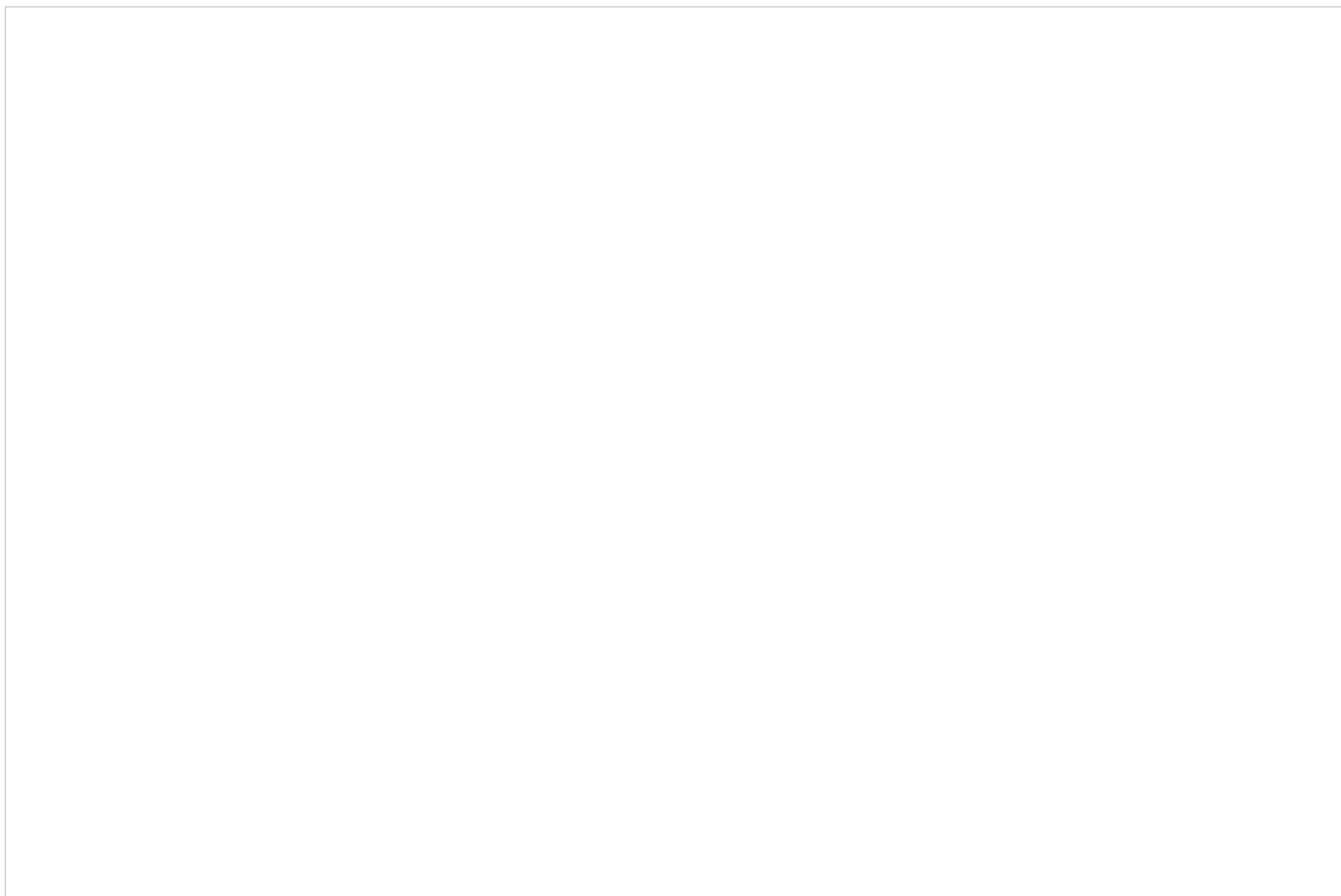
[Menu](#) i więcej informacji na temat oferty restauracji Ekotradycja znaleźć można na stronie ekotradycja.cieszyn.pl.

20% rabatu na 100% menu zna hasło „OX.PL” przed otrzymaniem rachunku!

Do restauracji Ekotradycja zlokalizowanej w Cieszynie przy ul. Bobreckiej 15 zapraszamy zwłaszcza teraz, bo **w okresie 01.07.2016 - 31.08.2016 za wszystkie dania z karty zapłacimy 20% mniej jeśli tylko przed otrzymaniem rachunku podamy hasło „OX.PL”.**

Uwaga konkurs!

Zachęcamy do udziału w drugim konkursie Ekotradycji „Z czego to zrobione”. Aby zaważyć o nagrody, wystarczy odgadnąć jak najwięcej składników użytych do przygotowania potrawy prezentowanej na zdjęciu poniżej:



Spośród uczestników konkursu wybierzemy 3 zwycięzców, którzy podadzą największą ilość użytych przez kucharza składników. W przypadku rozpoznania prawidłowego składu potraw przez większą ilość osób, o przyznaniu nagrody zadecyduje kolejność nadesłanych zgłoszeń.

Nagrodami są:

I miejsce - kolacja przy świecach dla dwojga w restauracji Ekotradycja

II miejsce- 50% rabatu na dania z karty (oprócz alkoholu)

III miejsce - 25% rabatu na dania z karty (oprócz alkoholu)

Odpowiedzi przesyłajcie na adres: konkurs@ox.pl do 27/07/2016. W tytule maila nie zapomnijcie dopisać „Ekotradycja”, a w treści podajcie swój login na Portalu OX.PL, imię, nazwisko i numer telefonu – zgłoszenia nie spełniające tych warunków nie wezmą udziału w konkursie. Powodzenia!

artykuł sponsorowany

