

Śląska kopa

Jest jednym z bardziej popularnych deserów na Śląsku. Popularna kopa ma jednak swoje lokalne odmiany. Przysmak ten był tematem przewodnim cukierniczego konkursu, jaki zorganizowano podczas marcowych Sweet Targów w Katowicach.



Konkursowe wariacje na zadany temat.



Śląska kopa może mieć różne oblicza

Pomysłodawcą i współorganizatorem I Mistrzostw Śląska w serwowaniu deseru na talerzu był Łukasz Anioł, młody cukiernik, który przy każdej okazji deklaruje, że kocha ten region. Wybór tematu nie mógł być więc inny. W nowatorski i twórczy sposób na śląską kopę postanowiło spojrzeć sześć dwuosobowych zespołów.

Kopa to deser lokalny. Pojawia się często przy okazji rodzinnych uroczystości. (wesel, komunii, urodzin). Rzadko serwowany bywa w cukierniach czy kawiarniach, ustępując pod tym względem szpajzie śląskiej. W grudniu 2012 roku deser ten, pod nazwą kopy ornontowickiej, trafił na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Kopa na śląskich stołach zadomowiła się w latach 60. i 70. ubiegłego wieku, choć podobno swymi korzeniami sięga jeszcze czasów przedwojennych. W źródłach znaleźć można różne opisy jej powstania. Przed blisko 50 laty bogactwo użytych do jej przygotowania bakalii miało świadczyć o wyjątkowości tego dania. W tym czasie ananasy, rodzynki, migdały czy kokos były trudno dostępnymi dobrami.

Podstawę kopy ornontowickiej stanowią placki kokosowe. W innych wariantach zastępuje się je biszkoptami. Ciasto układa się w charakterystyczny sposób (ma przypominać stożek, czyli kopę), dodaje krem z jajek, masła oraz śmietany i bogato ozdabia wszelkimi dostępnymi pod ręką bakaliami. Jedną z tajemnic popularnej kopy jest jeszcze alkohol. Im bardziej nasączona jest spirytusem albo ponczem tym lepiej... Nie brakuje w związku z tym opinii, że swą nazwę deser ten czerpie od ...„kopa”, którego daje.

Konkursowe wariacje na temat śląskiej kopy oceniało w Katowicach profesjonalne jury. W jego składzie znaleźli się: Bożena Sikoń, Janusz Profus, Michał Doroszkiewicz, Paweł Mieszala oraz Thierry Ayel. Zgodnie z regulaminem imprezy jurorzy oceniali nie tylko smak serwowanych deserów, lecz także sposób ich podania. Najwyżej oceniony został duet: Adam Jop i Maciej Kuper. Drugie miejsce przypadło Markowi Moskwie i Pawłowi Górnemu, a trzecie – Wioletcie Chrapek i Marioli Kamieniorz.