

# Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy

Data publikacji: 29.10.2015 20:10

Karp w sezamie, karp w kiszonych winogronach, roladki z karpia i brokułów, karp winiarza - i tak można by wymieniać jeszcze długo. Te i wiele innych potraw w roli głównej z karpem przygotowywali wczoraj (28.10) uczestnicy 7. edycji Beskidzkiego Konkursu Młodych Kucharzy w ZSEG w Cieszynie.

□

Młodzi kucharze z powiatu cieszyńskiego i nie tylko zmierzili się wczoraj (28.10) z karpem. Bo to właśnie z tej ryby każdy uczestnik Beskidzkiego Konkursu Młodych Kucharzy musiał zrobić wyjątkową potrawę i zaspokoić wybredne gusta jurorów. Każdy uczeń miał na karpia swój pomysł i wizję. Konrad Waliczek uczeń z Cieszyna przygotowywał karpia w sezamie. Jak przyznał w rozmowie z nami pomysł na takie połączenie smaków narodził się spontanicznie. ***W domu nie miałem co do niego dać i w końcu obtoczyłem go w sezamie. W sumie ten spontaniczny pomysł okazał się bardzo dobry, bo karp wszystkim smakował*** – mówił uczeń. Dla Konrada gotowanie to przede wszystkim dobra zabawa. ***Lubię gotować, a przy okazji można dobrze zjeść*** – dodał.

Anna Pieter uczennica ZSEG w Cieszynie także uwielbia gotować. Przed jurorami chciała się pochwalić swoim karpem w kiszonych winogronach i sosem z jarzębiny. ***Najtrudniejsze jest wyjęcie wszystkich ości*** – podkreślała.

Jak przyznają organizatorzy konkursu celem tego wydarzenia jest przede wszystkim propagowanie i pogłębianie wiedzy kulinarnej, doskonalenie umiejętności zawodowych oraz pobudzenie kreatywności uczniów. Dodajmy, iż konkurs ten organizuje Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie, Beskidzki Klub Kulinaryny z siedzibą w Skoczowie oraz Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj” z siedzibą w Skoczowie.

Kiedy różne wariacje na temat karpia były już gotowe, a w związku z tym w powietrzu zaczęły unosić się cudowne zapachy, przyszedł czas na wybór tych najlepszych potraw. Nikt jednak tego dnia nie wyszedł z ZSEG bez upominków i dyplomów.

Nagrody rzeczowe ufundowane przez sponsorów powędrowały jednak do laureatów trzech pierwszych miejsc, a zostali nimi: I miejsce - Klaudia Kielkowska z ZSE z Wodzisławia Śląskiego za potrawę: Roladki z karpia i brokułów z kuskusem i pestkami dyni oraz z sosem szpinakowym w towarzystwie musu marchwiowego, smażonych podgrzybków, glazurowanej dyni i fasolki szparagowej. II miejsce - Nikoleta Dziadek z ZSEG z Cieszyna za potrawę: Karp winiarza i suflet z ziemniaków. III miejsce - Nikola Bukowczanová z Czeskiego Cieszyna.

MSZ

