

Mistrzostwa Europy w Przyrządzaniu Potraw z Karpia

Data publikacji: 24.09.2007 0:00

□

Mistrzami Europy w przyrządzaniu karpia, zostali kucharze z Lazne Darkov z Czech, drugie miejsce zajęła drużyna z restauracji Szafranowy Dwór z Czeladzi, na trzecim miejscu znalazł się **Tomasz Kielbasa** z Hotelu Belweder w Ustroniu.

O tytuł Mistrza Europy w Przyrządzaniu Potraw z Karpia, rywalizowało 8 drużyn (2 z Czech, 2 z Węgier oraz 4 z Polski). Największe zainteresowanie publiczności wzbudziła ekipa węgierska, która swoje dania (zupy rybne), przyrządzała w kociołkach nad ogniskiem.

Poczynania kucharzy oceniało profesjonalne jury, w którego składzie była również burmistrz **Janina Żagan**. *Jestem pod ogromnym wrażeniem, jeszcze nigdy nie widziałam tylu gotujących mężczyzn naraz* - śmiała się pani burmistrz. Jury oceniało dosłownie wszystko, poczynawszy od wyglądu ekipy, użytych surowców, a także organizacji i porządku pozostawionego po sobie, kończąc na smaku i wyglądzie potraw. Wszystkie drużyny miały 90 minut na przygotowanie dania.

II Mistrzostwa Europy w Przyrządzaniu Potraw z Karpia, odbywały się w V Regionalnych Dni Rybactwa, które trwały w Skoczowie od 22 do 23 września. *Impreza ma przede wszystkim promować karpia i bogactwo regionu, jednakże zależało nam na tym, aby Regionalne Dni Rybactwa były frajdą dla mieszkańców powiatu* - mówi z uśmiechem **dr Mirosław Kuczyński** z Zakładu Ichtiobiologii i Gospodarki Rybackiej Polskiej Akademii Nauk w Gołyszu - *imprezę oceniam bardzo wysoko, zważywszy na to, że - jak stwierdzili eksperci - konkurs kulinarny odbył się na światowym poziomie* - dodaje pan Mirosław.

[Mistrzostwa Europy w Przyrządzaniu Potraw z Karpia - fotoreportaż](#)

[Wystawa Rybacka w Skoczowie - Fotoreportaż](#)