

Mistrzostwa w Przyrządzaniu Potraw z Karpia

Data publikacji: 2.10.2006 0:00

□

W niedzielę 1 października w ramach IV Regionalnych Dni Rybactwa odbył się konkurs kulinarny: "I Mistrzostwa Europy w Przyrządzaniu Potraw z Karpia".

W skład Jury weszli:

- Jerzy Borowiec - Dyrektor Śląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Częstochowie
- Marek Furczyk - Ekspert Kulinarny w Firmie Unilever Foodsolutions
- Artur Kupczyk - Szef Kuchni - Manager Gastronomii Hotelu Villa Almira w Wiśle
- Jerzy Malik - Burmistrz miasta Skoczowa
- Leon Andrzej Stanny - technolog żywności Zakład Ichtiologii i Gospodarki Stawowej Polskiej Akademii Nauk w Gołyszu

Po podliczeniu punktacji cząstkowej ustalono następującą kolejność końcową:

I miejsce - Szymon Kupczyk z Tychów (586 pkt)

II miejsce - ZS w Międzywiciu (579 pkt)

III miejsce - ZSEG Cieszyn (495 pkt)

[FOTORELACJA Z KONKURSU](#)