

Najlepszy karp po mistrzowsku

Data publikacji: 19.09.2011 17:05

Na stołach podawany jest najczęściej w wigilię, jednak i w ciągu roku jego miłośników nie brakuje. W Skoczowie karpia podawano po mistrzowsku w ramach 4. Mistrzostw Europy w Przyrządzaniu Karpia. Zwyciężył ten po polsku. Mimo sporej konkurencji z różnych stron Europy, najlepiej smakował i wyglądał karp, przygotowany przez drużynę z restauracji Vilanova z Warszawy.

Pod wielkim namiotem na skoczowskim Rynku panowała ostra rywalizacja, dosłownie na noże. Bez sentymentów kucharze kroili, szatkowali, mielili i tworzyli wspaniałe dania z karpia. W końcu było o co walczyć, Mistrzem Europy w Przyrządzaniu Karpia nie zostaje się przecież codziennie, a konkursów związanych z przygotowywaniem potraw z tego rodzaju ryby jest niewiele.

W zeszłym roku ten tytuł zdobył Karel Drápal ze Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników Republiki Czeskiej. Jak mówi karp ma wiele odsłon smakowych. – ***W przyrządzaniu karpia najważniejsze jest to, żeby był soczysty. Istotne są też dodatki. Na gwiazdkę zwykle przyrządzam karpia tradycyjnie w panierce z sosem piernikowo-śliwkowym, dziś przygotowałem go z kapustą i knedlikami*** – mówił kucharz. Jak dodał, zawody w Skoczowie są jednymi z najsympatyczniejszych w szczególnej atmosferze dopingu ludzi którzy obserwują zmagania kucharzy. – ***Czasem nawet degustują, to co przyrządzamy, przed prezentacją dania przed jury*** – mówił Karel Drápal z uśmiechem. Tegoroczny karp przygotowany przez drużynę z Czech znalazł się jednak poza podium. Zwyciężył zespół z Warszawy – Zbigniew Łęgowski i Marek Rybacki z restauracji Vilanova. – ***Przygotowywaliśmy się do tego konkursu wiedząc, że będziemy rywalizować z kucharzami z Czech, Czarnogóry czy Węgier, wiedzieliśmy że poziom będzie wysoki. Cieszymy się, że się udało zwłaszcza, że karp nie jest prosty w przyrządzeniu*** – powiedzieli kucharze, którzy przygotowali karpia wędzonego na warzywach w pomidorach z tymiankiem z dodatkiem puree z ziemniaków z serkiem mascarpone. Sos, który podkreślił smak całej potrawy, przygotowywany był już kilka dni przed konkursem.

Drugie miejsce podczas tegorocznych mistrzostw przypadło Deutschland Team z Niemiec, a trzecie Wędrówce Smaków – drużynie z programu telewizyjnego z Węgier. Jak podkreślali jurorzy konkurs był jak zwykle na wysokim poziomie – ***Drużyny pokazały klasę. Dania były zróżnicowane, a każde miało nutę narodowego smaku. Najlepszą okazała się drużyna z mojego rodzinnego miasta Warszawy, i tu nie było żadnych przekrętów, werdykt jury był jednoznaczny*** – wyznał Grzegorz Komendarek kucharz-aktor znany ze swoich kulinarnych roli m.in. w serialu Złotopolscy, który z wieloma kucharskimi sławami na czele z Jeanem Bosem szefem kuchni, światowej sławy oceniał potrawy.

Mistrzostwa Europy w Przyrządzaniu Karpia to już tradycja Regionalnych Dni Rybactwa. Pierwsze odbyły się sześć lat temu. Jednak kulinarne zmagania to nie wszystko. Na skoczowskim Rynku w miniony weekend czekało wiele atrakcji. Dla najmłodszych konkursy i budzące szczególną ciekawość u maluchów - baseny z różnymi gatunkami ryb, które prezentowano w ramach wystawy rybackiej. Smakosze mogli znaleźć coś na ząb, szczególnie cieszyły się powodzeniem stoiska z sumem afrykańskim Marka Króla i z rybnymi specjałami, które przygotował Piotr Hansel z Bąkowa. Obaj otrzymali nagrody za najlepsze stoiska podczas 9. Regionalnych Dni Rybactwa.

W sobotę chętni mogli skosztować też dania z ogromnej patelni – pulpetów z karpia, przygotowanych wedle przepisu dr Mirosława Kuczyńskiego, Dyrektora Zakładu Gospodarki Stawowej Polskiej Akademii Nauk.

A to wszystko doprawiono występami zespołów. Na scenie pojawił się Damian Holecki, Piotr Szefer i Śląskie Trio, Zdzisław Baguda - "Szcypior", ART MUSIC TRIO z Chórem "Semper Communio" i wielu innych.

Organizatorami imprezy byli: Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj”, Zakład Doświadczalny Gospodarki Stawowej PAN w Gołyszach, Zakład Ictiobiologii i Gospodarki Rybackiej PAN w Gołyszach, Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie Oddział w Bielsku – Białej, Urząd Miejski i Miejskie Centrum Kultury w Skoczowie.

9. Regionalne Dni Rybacka odbywały się pod patronatem prasowym Portalu Śląska Cieszyńskiego OX.PL.

Dorota Kochman

[Czytaj też: „Jest rybka! Jest impreza!”.](#)

[ZOBACZ FOTOREPORTAŻ \(SOBOTA\) FOT.PIOTR IWACZ](#)

[ZOBACZ FOTOREPORTAŻ \(NIEDZIELA\) FOT. DOROTA KOCHMAN](#)