

Prosty karp pokonał rywali

Data publikacji: 22.12.2014 13:00

W sali skoczowskiego Domu Kultury spotkali się miłośnicy dobrej kuchni regionalnej. Tym razem na stołach królowały ryby. Za nami kolejny Konkurs 'Kulinarny Atlas Ryb' zorganizowanego przez Lokalną Grupę Rybacką.

Kolejny raz Lokalna Grupa Rybacka 'Żabi Kraj' zorganizowała Międzyregionalny Konkurs Kulinarny - „Kulinarny Atlas Ryb”. Tym razem członkowie jury mieli sporo pracy, bo skosztować musieli 22 potrawy. Oczywiście królował karp, ale i inne ryby zagościły na stole. **Oceniamy walory smakowe i dobór składników do przyrządzenia potrawy, ale i samą jej aranżację** - zdradza przewodnicząca jury Irena Białowąs.

[posłuchaj](#)

Kiedy jury smakowało kolejne potrawy, zobaczyć można było kulinarne pokazy przygotowane przez Remigiusza Rączkę. Wiele osób z zaciekawieniem podpatrywało, jak znany z telewizyjnego programu mistrz kuchni na żywo pokazuje jak przyrządzić potrawy.

Z Jastrzębia Zdroju na konkurs przyjechał Łukasz Skonieczny. Zaprezentował jurorom tatar z pstrągą i karpia z espumą. **Podstawa to świeże składniki i dobrze wyfiletowane ryby** – mówi Skonieczny. Kolejną ciekawą propozycją był karp w chrzanowo - musztardowych chmurach, który przygotowała Beata Tokarzewska.

[posłuchaj](#)

Tych przepisów jest tak dużo, że trudno wszystkie pamiętać – śmieje się prezes Lokalnej Grupy Rybackiej Krzysztof Szymura. Jak zdradza, prywatnie na wigilię preferuje tradycyjnego karpia smażonego w panierce. **To na święta, ale od wigilii do wigilii trzeba smakować innych ryb i różnych potraw z nimi związanych. Na konkursie pojawił się karp w czekoladzie, to też swego rodzaju eksperyment kulinarny. Ale są też i stare przepisy, które wracają do łask** - mówi. Jak dodaje, kilkuletnia działalność LGR przynosi efekt w postaci większej ilości łowisk na terenie Ziemi Cieszyńskiej. Ale też zwiększa się sprzedaż ryb w ciągu roku.

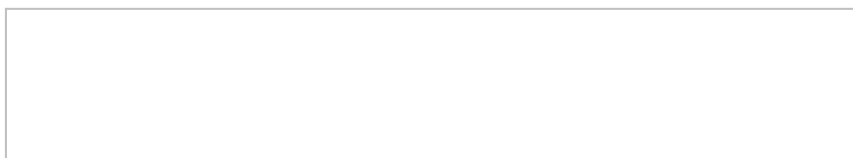
[POSŁUCHAJ](#)

Ostatecznie w konkursie wygrała jednak prostota i tradycja. Najlepszą potrawą był karp w świątecznej panierce, który przygotowała pani Anna Gabzdyl. Jak zdradza, sól i pieprz to główne przyprawy. A smaku rybce dodała także cebula, w której leżała ryba.

[Posłuchaj](#)

Kolejne miejsca w konkursie zajęły:

2. Stowarzyszenie Koła Gospodyń Wiejskich w Pielgrzymowicach - Karp w bukicie warzyw.
3. Beata Tokarzewska - Karp w chrzanowo - musztardowych chmurach.
4. Willa Słoneczna w Dębowcu - Aromatyczna zupa z suma afrykańskiego z białymi szparagami i kluseczkami.
5. Urszula Bieniek - Biała zupa z karpia.
6. Krystyna Bardas - Karp w sosie słodko-kwaśnym.
7. Łukasz Skonieczny - Tatar z pstrągą i karpia z espumą.



[Przepisy na zwycięskie potrawy znajdziecie pod tym linkiem](#)

Jan Bacza