

# Rozkosz i zdrowie...

Data publikacji: 8.05.2013 19:00

Jest zdrowy, smaczny i łatwy w przyrządzeniu. O kim mowa? O pstrągu, który w niedzielę królował pod Błatnią. W amfiteatrze w Jaworzu zorganizowano Święto Pstrąga Górskiego. Cel imprezy? zachęcenie mieszkańców i turystów, żeby jak najczęściej sięgali po tę rybę. Jak się jednak okazuje, mistrzami w przygotowaniu pstrągów są... Czesi.

□

Imprezę zorganizowała Lokalna Grupa Rybacka „Bielska Kraina”. Skupia trzech hodowców pstrąga z powiatu bielskiego: z Jaworza, Międzyrzecza Dolnego oraz Porąbki. Zdzisław Bylok, prezes grupy i jednocześnie wójt Jaworza, przyznał, że o walorach smakowych pstrąga nie ma co mówić, bo są oczywiste. Zwrócił także uwagę na łatwość oraz szybkość przyrządzenia tej ryby.

**– Pstrąg w hodowli takiej, z jaką mamy do czynienia w powiecie bielskim, jest rewelacyjną rybą. Jest dużo lepszy od tak zachwalanego powszechnie łososia, który – o czym chyba nie każdy wie, jest rybą fermową, karmioną paszą. Dlatego stawiamy na pstrąga** – apelował Bylok.

Do jedzenia pstrąga na pewno nie trzeba namawiać Carlosa Gonzaleza-Tejerę, mistrza kuchni, pasjonata gotowania, który przedstawił nam się jako Dominikańczyk z Hiszpanii albo Hiszpan z Dominikany, miłośnik kuchni beskidzkiej. W Jaworzu był jednym z jurorów oceniających pstrągi przygotowane na międzynarodowy konkurs.

**– Wszystkie ryby smakowały wyśmienicie, między innymi z tego względu, że ja nie jestem pokutnikiem i nie traktuję ryby jako pokuty, postnej potrawy. Jedząc ryby trzeba brać pod uwagę rozkosz i zdrowie. Pstrąg łączy obie te cechy** – mówił, delektując kolejny kęs przygotowany przez restauratorów z Polski i Czech.

Podbnienia i żołądki jurorów podbił najbardziej pstrąg przygotowany przez kucharzy z Moravia Team z Ostrawy, drugie miejsce zajął Dwór Świętoszówka, a trzecie Karczma pod Błatnią. Czy turyści schodzący z Beskidu Śląskiego zamawiają ryby, czy jednak stawiają na sprawdzonego schabowego z kapustą?

**– Coraz więcej ludzi pyta o pstrąga, co nas cieszy, bo chcemy promować to, co lokalne. Dużym wzięciem cieszy się na przykład pstrąg z orzechami włoskimi** – powiedziała Katarzyna Mrzyczek z Karczmy pod Błatnią.

W niedzielę Wiesław Wróblewski, prezes stowarzyszenia „Beskidzkie Smaki”, zapowiedział dalszą promocję pstrąga.

**– Pstrąg jest jednym z wielu darów kuchni regionalnej, dlatego wymaga większej uwagi. Jesteśmy dziś w Jaworzu, ale przecież ryba ta występuje w wielu miejscach na całym Śląsku Cieszyńskim** – powiedział nam Wróblewski.

wot