

Ryba na wiele sposobów

Data publikacji: 17.12.2012 7:05

Piekli, gotowali, smażyli - wszystko jednak związane z rybami. W Skoczowie odbył się pierwszy konkurs kulinarny na najlepszą potrawę z ryb słodkowodnych 'Kulinarny Atlas Ryb; zorganizowanego przez Lokalną Grupę Rybacką 'Żabi Kraj'.

13 zespołów, które stanęło do konkursu przygotowało w sumie 22 potrawy. W większości z nich głównym bohaterem był karp. Ale do konkursu zgłoszono potrawy z innych gatunków ryb takich jak: sum europejski, sandacz czy płóć. Każda potrawa pięknie przyozdobiona i o bogatym wachlarzu smaków.

Panie z KGW z Pogórza przyjechała na konkurs z karpem z grzybkami w zalewie. Jak to w życiu bywa, najlepsze pomysły rodzą się z potrzeby chwili. **Miałam dużo ryby, więc ją zmieliłam, usmażyła i dałam do zalewy. Do tego pieczarka usmażone i też w zalewie . później wszystko na wykałaczkę** - mówi Jolanta Rajwa.

[POSŁUCHAJ](#)

Tymczasem KGW z Pielgrzymowic zaserwowało podstawowe danie wigilijne. Czyli karp smażony i kapusta z grzybami. Jednak jak przekonują panie z koła, tajemnicą smaku dobrej kapusty są grzyby leśne. To one nadają potrawie charakterystycznego smaku. **Grzyby trafiają też do zupy, bo oprócz zupy z rybich głów, w Pielgrzymowicach gotuje się również zupę grzybową.** - wyjaśnia Maria Niesłańczyk z KGW w Pielgrzymowicach.

[POSŁUCHAJ](#)

Kiedy w skoczowskim domu kultury trwały pokazy kulinarne przygotowane przez Krzysztofa Gawlika (RM Gastro), za kurtyną odbywało się wielkie próbowanie. Konkursowe jury miało co kosztować, bo oceniane były wszystkie 22 potrawy. **Wiele z tych potraw mnie zaskoczyło** - przyznaje Piotr Pagiela, jeden z jurorów. Jak dodaje - **je się oczami, więc zwracamy uwagę kompozycję potrawy. Zwracamy uwagę również na dobór składników, ale to wiąże się ze smakiem. Bo można połączyć najróżniejsze przyprawy i składniki i będzie to niejadalne. Ale można do ryby dodać tylko soli i wyjdzie coś, co jest godne masterchefa.**

[POSŁUCHAJ](#)

Każda potrawa była punktowana, największą ich ilość zdobyło danie „Karp w Szaliku”. Zostało ono przygotowane przez Annę Kroczyk z Ochab. **Skąd nazwa? Bo ta potrawa miała takie same kolory jak szalik mojego wnuka** - śmieje się pani Anna. Jak dodaje zwyciężczyni, **chciałaby żeby ryby były tak popularne na polskich stołach jak inne mięsa.**

[POSŁUCHAJ](#)

II i III miejsca zajęli Katarzyna Dyrda i Tadeusz Grozmani za potrawę „Karp po Benedyktyńsku” oraz „Sandacza królewskiego w sosie śmietanowym”.

IV miejsce – wyróżnienie dla KGW w Pielgrzymowicach Barchańska Janina, Król Regina, Niesłańczyk Maria,

Brachaczek Gertruda - Danie: „Karp w Galarecie”

V miejsce - wyróżnienie dla Anna Raszka i Natalia Socha Danie: „Zupa rybna z grzankami”

VI miejsce – Patrycja Machalica Danie: „Karp w pierzynie”.

[zobacz fotoreportaż z imprezy](#)

Jan Bacza