

Ryby pływają na rynku

Data publikacji: 22.09.2013 10:00

Jeśli na skoczowskim rynku pojawił się kuter rybacki, oznacza to, że dzieje się coś ciekawego. Sobota i niedziela upływa w mieście nad Wisłą pod znakiem ryb.

□

Jedenasty raz w Skoczowie odbywają się Regionalne Dni Rybactwa. Ósmy raz natomiast odbywają się mistrzostwa w przyrządzaniu dań z karpia. Skoczów to centrum powiatu, który słynie z hodowli ryb. **Mało kto wie, że nasz region to trzecie zagłębie rybne w Europie. Wczoraj rywalizowali na rynku uczniowie i amatorzy, dzisiaj pojawią się profesjonalni kucharze. Cieszę się bardzo, że potrafimy promować ten produkt regionalny, który jest na naszej ziemi** - mówi Wiesław Wróblewski, prezes stowarzyszenia Beskidzkie Smaki, współorganizator imprezy.

Jak dodaje, z roku na rok coraz więcej młodych osób chce rywalizować w konkursach. **Do skoczowskiego zgłosiły się 22 drużyny z całego kraju, trzeba było zrobić eliminacje, a potrawy, które przygotowali były bardzo odważnym eksperymentowaniem w kuchni.**

To, co szykują młodzi adepci kuchni podpatrywali bacznym okiem nie tylko jurorzy, ale i ich opiekunowie. Karpia z nutką chrzanową, ziemniaki faszerowane rokpołem, do tego sałatka i dwa sosy – to na konkurs przygotował zespół uczniów z Międzywiesia. **Jako alternatywa na Wigilię, jak najbardziej** – przekonuje Danuta Kryska z Zespołu Szkół Rolniczych.

Z Wrocławia przyjechały dwie ekipy. **Jedna robi karpia lekko podsmażonego na oleju a później dopiekany będzie w piecu na Ragoût, jest ciekawe połączenie smaków karpia z kurkami i bobem oraz wiśnią** – wyjaśnia Teresa Szewczak, opiekunka grupy z Zespołu Szkół Gastronomicznych.

Wszyscy zgodnie podkreślają, że w kuchni trzeba eksperymentować i karp na święta owszem – ale niekoniecznie ten tradycyjny z patelni. **Można znaleźć tutaj nowe inspiracje** – mówili ci, którzy podpatrywali kucharzy.

Na skoczowskim rynku można było nie tylko podpatrywać jak młodzi adepci sztuki kulinarnej szykują swoje dania, ale i próbować różnych smakołyków związanych z rybami. Nie zabrakło też tych, które w ostatnim czasie cieszą się dużą popularnością. Do stoiska z wędzonymi pstrągami czy karpiami ustawiały się kolejki.

Niedziela to drugi dzień imprezy. Już na rynku trwają dalsze konkursy kulinarne, swoje potrawy zaprezentują profesjonalne ekipy. Nie zabraknie występów artystycznych i wielu konkursów dla dzieci. Imprezie patronuje Portal Śląska Cieszyńskiego OX.pl.

A jeżeli nie macie pomysłu na niedzielny obiad, to polecamy szybki przepis na karpia. Posłuchajcie jak go przyrządzić.