

# Skoczów - karp w roli głównej

Data publikacji: 19.09.2016 12:00

Rybacy wody się nie boją, jednak niesprzyjająca pogoda odbiła się, niestety, na frekwencji podczas Regionalnych Dni Rybactwa, które odbyły się w minioną sobotę (17.09) w Skoczowie. Jednak nie zabrakło tradycyjnego konkursu na potrawy z karpia, jego samego można było spróbować w różnych formach.

Deszczowo upłynęło święto ryb w Skoczowie. Sobotnia impreza, mimo że przy niesprzyjającej pogodzie, przyciągnęła na rynek wielbicieli smaku rybiego mięsa. Na rynku pojawiło się wiele straganów z rybami wędzonymi, nie zabrakło tej smażonej i innych produktów regionalnych. Od rana na rynku trwał konkurs dla młodych kucharzy. Do rywalizacji w mistrzostwach w przyrządzaniu potraw z karpia dla uczniów szkół gastronomicznych, stanęło sześć dwuosobowych ekip.

Nikoletta Dziadek z ZSEG w Cieszynie przygotowała na konkurs karpia w mleku z puree pietruszkowym oraz karmelizowanymi marchewkami. - **Do tego brukselki na czosnku. Sama kompozycja jest nasza, metodą prób i błędów doszliśmy do tego przepisu. Ryby nie można przeciągnąć, bo staje się sucha** – wyjaśnia Nikoletta. Jednak jak przyznaje, w kuchni najlepiej czuje się w słodkich potrawach. - **Uwielbiam piec tort Pavlova, z figami i miodem waniliowym – to mój specjał specjał**- dodaje.

Słodkich pozycji w konkursowym menu jednak tym razem nie było, młodzi kucharze rywalizowali w daniach, gdzie królem był karp. Na wykonanie dania każda z ekip miała 90 minut. - **Przygotowaliśmy roladki z karpia, jedna była owinięta szynką, w środku była pietruszka z migdałami. Druga roladka była panierowana w sezamie z nadzieniem z awokado. Rybę trzeba wyfiletować, ściągnąć skórę, jeśli mięso jest za grube trzeba delikatnie go rozklepać** – podaje przepis Anna Cymbala z ZSGiH w Bielsku Białej.

Ostatecznie jurorzy pierwsze miejsce przyznali duetowi w składzie: Rafaela Śliwka i Błażej Burawa. Jurorów oczarował karp w ziołach z puree ziemniaczano – selerowym. - **Sami skomponowaliśmy skład, karp do przygotowania jest bardzo łatwy, nie było żadnych problemów. Użyliśmy oregano, tymianku i magii włoskiej** - wyjaśnia Błażej, uczeń Zespołu Szkół Przyrodniczo – Technicznych w Międzyzwiązcu.

Jak podkreślano, wręczając nagrody, za kilka lat, to te młode osoby będą odpowiedzialne za nasze żywienie. - **Dobrze, że się starają. Można było na żywo obserwować, jak te potrawy były przygotowywane, jurorzy mieli też to szczęście je próbować. Nie było rażących błędów w sztuce kulinarnej, o punktacji decydowały drobne niuansy. Pierwsze miejsce zajęła potrawa prosta, ale zrobiona w staropolskim wykonaniu. Chrupiący dzwonek z karpia był naprawdę smaczny** - podkreślał Jacek Dutka, przewodniczący komisji oceniającej młodych kucharzy.

III miejsce przypadło – Annie Cymbali i Michałowi Nazarkiewiczowi z ZSG z Bielska Białej, za roladki rybne, pachnące orzechami i owocami leśnymi. Miejsce drugie jurorzy przyznali Nikolettce Dziadek i Robertowi Pochopieniowi.

Jak można było zauważyć, tegoroczne Regionalne Dni Rybactwa odbywały się w skromniejszej niż zwykle formule. Lokalna Grupa Działania, która organizowała święto ryb w Skoczowie, niestety, nie otrzymała pieniędzy z ministerstwa rolnictwa na kolejne lata funkcjonowania tej instytucji. - **Mimo to dalej działamy, jesteśmy zobowiązani prowadzić ten program do 2021 roku. Działamy obecnie dzięki składkom gmin i członków. W tym zakresie chcemy jeszcze coś działać, aby na przyszłe Dni Rybactwa otrzymać wsparcie** - mówi Krzysztof Szymura, prezes LGR Żabi Kraj.

Jednak jak podkreśla Szymura, działalność LGR przyniosła efekty. - **Pytając rybaków, otrzymuję potwierdzenie - na łowiskach, czy tam, gdzie są smaźalnie, sprzedaż karpia czy innej ryby śródlądowej, wzrosła.**

***Sukcesywnie jest większe zapotrzebowanie na ryby. Co ciekawe, coraz bardziej popularny staje się wędzony karp. - W naszych rejonach indywidualnie wędzono go, ale na szerszą skalę, nie był do kupienia. Dwa lata temu na dożynkach prezydenckich mieliśmy ze sobą 1500 kawałków wędzonego karpia. W kilkanaście minut ich już nie było. Wszyscy byli zachwyceni tym smakiem*** - kończy prezes Krzysztof Szymura.

***Jan Bacza***

