Sum pokonał karpia

Data publikacji: 19.12.2013 7:30

Choć to karp królował na konkursowym stole, to jednak sum afrykański zdobył pierwsze miejsce. Drugi raz Lokalna Grupa Rybacka 'Żabi Kraj' zorganizowała konkurs kulinarny pn. 'Kulinarny Atlas Ryb'.

Za nami rozstrzygnięcie Miedzyregionalnego Konkursu Kulinarnego „Kulinarny Atlas Ryb" zorganizowanego przez Lokalną Grupę Rybacką „Żabi Kraj". Finał konkursu miał miejsce 17 grudnia 2013 r. w MCK „Sali pod Pegazem" w Skoczowie. Do konkursu zgłosiło się 20 zespołów, które przygotowały 32 potrawy. Zdecydowanie przeważały dania z karpia – najczęściej hodowanego gatunku ryby na terenie LGR „Żabi Kraj". Jednak nie brakowało też innych ryb.

Ciężka praca – mówi z uśmiechem Jacek Dudka prezes Beskidzkiego Klubu Kulinarnego i zarazem przewodniczący komisji oceniającej potrawy. Nie dość, że trzeba było spróbować wszystkich 32 potraw a do tego trzeba było wybrać jeszcze tą najlepszą. ***Ale miałem kolegów, którzy również oceniali. Wszystko był anonimowe, nie wiedzieliśmy, od kogo oceniamy potrawę. Ostateczny wynik był sumą punktów wszystkich jurorów. -*** mówi Jacek Dudka.

Jak dodaje, choć baza - karp - był ten sam, to jednak formy jego podania i potrawy na konkursie były bardzo różne. Ale nie tylko karp - zaznacza Dudka - bo coraz częściej korzystamy z innych ryb***. Panierowane, duszone, w galarecie. Ale był też amur, tołpyga, sandacz, pstrąg, sum, szczupak. Warto popularyzować to mięso, ryba jest zdrowa.***

Liczba potraw i osób startujących w stosunku do ubiegłego roku się zwiększyła. Ale jak zaznacza Krzysztof Szymura prezes LGR, jakość potraw jest coraz lepsza. ***Może nie są zbyt kolorowe, ale bardzo smaczne***. Smaki są stonowane, a jury miało wielki problem z wyborem. W konkursie wzięły udział też osoby spoza Śląska Cieszyńskiego. Jak dodaje Krzysztof Szymura – ***to w ramach współpracy międzyregionalnej, stąd też przedstawiciele Lokalnych Grup Rybackich z Opolszczyzny, Bielska Białej i Zatora.***

Panie z Domu Wczasowego Jawor z Ustronia przygotowały sandacza po grecku i karpia sosie słodko-kwaśnym z sałatką z czerwonej kapusty. ***Przepis trochę zmodyfikowany, bo na Śląsku Cieszyńskim, zamiast czerwonej, podaje się na Wigilię kapustę z grzybami. Chciałyśmy pokazać coś innego, a sos był na beszamelu z rumem i rodzynkami.*** – mówią Grażyna Gromek i Krystyna Stojek.

Z prawdziwą 'wigilijną' kapusta na konkursie pojawiła się Maria Niesłańczyk z KGW w Pielgrzymowicach. ***Skoro święta, to musi być na bogato*** – mówi pani Maria i zdradza przepis – ***kapusta, ziemniak starty i masło. A podstawą są grzyby leśne, nie pieczarki. A na to wszystko karp w cieście naleśnikowym.*** Przedstawicielki 'Willi Słonecznej' przygotowały na konkurs zupę z głów rybich. To tradycyjny smak, oczywiście do wywaru zasmażka na maśle. Ale innowacją było to, że zupę podano w naczyniu, które przykryto ciastem francuskim i zapieczono.

Smaków na konkursie było wiele, a jury zdecydowało się przyznać pierwsze miejsce Piotrowi Hanslowi, który zaprezentował wędzonego suma afrykańskiego. Drugie miejsce zdobyły panie z Stowarzyszenia KGW w Pielgrzymowicach za karpia w w galarecie. KGW Zaborze zdobyło trzecie miejsce za mufina z amura z smażoną cebulą i jabłkiem.

Konkursowi patronował Portal Śląska Cieszyńskiego OX.pl . **Tutaj znajdziecie fotoreportaż z konkursu.**

Jan Bacza