

# Zbóje w Skoczowie

Data publikacji: 12.07.2012 23:00

Do Skoczowa zawita w piątek i sobotę kuchnia zbójnicka. Przez dwa dni rządzić będą nie tylko na rynku ale i przy... garnkach. Czwarta edycja Festiwalu Kuchni zbójnickiej już od piątku.

W Skoczowie przez najbliższe dwa dni będzie wiele się działo. Już w piątek przed południem na rynek przyjadą uczestnicy 35. Międzynarodowego Beskidzkiego Rajdu Pojazdów Zabytkowych. Po południu pierwsza część konkursu kulinarnego i występ kapeli Bartka Rybki. Sobota to główna część festiwalu. Konkursy dla restauracji, gotowanie gulaszu w potężnej patelni a do tego kapele Zwyrtni, Beskid i Watra.

O festiwalu z Maciejem Chojną rzecznikiem prasowym imprezy rozmawia Jan Bacza

***W Skoczowie zobaczymy, a niektórzy może i skosztują, potraw przygotowanych przez ekipy, które startują w konkursie. Ile ich będzie?***

Dwanaście drużyn nie tylko z Polski. Będą ekipy z Słowacji, Czech i Niemiec. Będzie też silny skład polskiej reprezentacji. Są to zarazem restauracje hotelowe i indywidualne. Pokazanie się na takim turnieju kulinarnym to jest prestiż. Ponieważ walczy się na nim o nominację do kulinarnego Pucharu Polski.

***Festiwal jest w Skoczowie i aż się prosi, aby pojawili się przedstawiciele z tego terenu. Z tym jest chyba ciężko?***

No rzeczywiście żal, że nie ma lokalnych restauracji. Jest to lokalny konkurs i my jako organizatorzy też chcielibyśmy zobaczyć restauracje, karczmy i inne punkty gastronomiczne z naszego regionu. Może wysoki poziom trochę ich odstraszył. Bądźmy dobrej myśli, wierzę że w następnym roku będziemy mieli silną ekipę regionalną.

***Co zgłoszone do konkursu drużyny będą gotowały? Jak będzie wyglądał ten konkurs?***

Są to potrawy na jagnięcinie, dokładnie to drugie danie autorskiego przepisu, na własnych produktach. Oceniać je będzie profesjonalne jury. I właśnie wśród wszystkich tych ekip zostanie wyłoniony laureat do Kulinarnego Pucharu Polski.

***Obserwatorom tego konkursu w ubiegłych latach chyba trochę brakowało możliwości podpatrywania tajników kuchni. Nie ma otwartego pokazu gotowania potraw z jagnięciny.***

Podglądnać na pewno będzie można, bo konkurs odbywać się będzie pod namiotem. Każdy może przejść, zobaczyć i może przenieść pewne ruchy i działania profesjonalnych kucharzy do domu i zachwycić małżonkę czy narzeczoną. Na pewno będzie można zobaczyć jak to robią profesjonaliści. Jeśli chodzi o porady kulinarne, to podczas festiwalu jest taka liczba kucharzy, chociażby ci którzy gotują na wielkiej patelni, że bez problemu będzie z nimi można porozmawiać i zadać pytania.

***A wracając do dużej patelni. Będzie co zjeść?***

Oczywiście. Gulasz z jagnięciny. Dzięki naszym sponsorom, którzy dostarczyli mięso, gotujemy na dwumetrowej patelni. Jak co roku, czwarty już raz z rzędu. Porcje tego dania, w formie cegiełek będzie sprzedawała Fundacja Braci Golec. Oczywiście całkowity dochód przeznaczony jest na cel charytatywny. W sumie zaplanowane jest około tysiąca porcji.

***To wszystko w sobotę, ale już w piątek wstęp do konkursu kulinarnego. Coś na słodko i zarazem regionalnie.***

W piątek po południu na skoczowskim ryku zaprezentują się panie z Kół Gospodyń Wiejskich. One również będą rywalizowały. Ale w słodkich przepisach. Piątek tradycyjnie KGW będą piekły zbójnickie słodkości, według swoich przepisów. Tutaj mam połączenie nowoczesności sobotniej, konkursu kulinarnego profesjonalnych kucharzy z wyiekami, słodkościami KGW. Czyli pań, które gotują więcej niż niektórzy z nas mają lat.

***Dziękuję za rozmowę.***

***Zobacz też:***

***[Kucharze zjada do Skoczowa](#)***