

# Ryba na wiele smaków

Data publikacji: 22.09.2014 20:20

Wędzone karpie, pstrągi i sumy rozchodziły się na skoczowskim rynku jak gorące bułeczki. W mieście odbyły się XII Regionalne Dni Rybactwa.

Sobota i niedziela to był czas wystawy rybackiej na skoczowskim rynku. Głównymi punktami były konkursy kulinarne. Na rynku odbyły się Mistrzostwa w Przyrządzaniu Potraw z Karpia dla Uczniów Szkół Gastronomicznych. Swoje potrawy konkursowe z karpia zaprezentowali również amatorzy. W niedzielę o tytuł mistrza walczyli zawodowi kucharze.

Mieszkańcy Skoczowa przez dwa dni bawili się przy muzyce, nie zabrakło także śląskiego humoru w wykonaniu Kabaretu Masztalscy.

Niestety dzisiaj rano napłynęła tragiczna wiadomość. W niedzielną noc, wracając do domu w wypadku samochodowym zginęli jurorzy skoczowskich dni rybactwa – Hanna Szymanderska i Grzegorz Komendarek.

[Zobacz film w wersji HD](#)

## **Hanna Blokesz - Bacza**

Wyniki w poszczególnych kategoriach

### **Konkurs Młodzieży Szkół Gastronomicznych w przyrządzaniu potraw z karpia:**

1. Filip Niewiadomski i Kamil Świdziński – Zespół Szkół nr 7 w Tychach - *Klasyczny filet z karpia*
2. Wojciech Komsa i Karol Płoch – Zespół Szkół Gastronomicznych im. Mikołaja Spytka Ligęzy w Rzeszowie - *Dymny karp podany z sosem borowiko-jałowcowym, polentą z boczkiem i nasionami dyni, żelem z cydru polskiego, piaskiem pistacjowo-sezamowym, wykończony sezonowymi warzywami i wędzonymi grzybami*
3. Karolina Wojnarowska i Bartosz Fryc – Zespół Szkół Gastronomiczny nr 1 w Krakowie - *Karp w sosie piernikowym z mamałygą z karmelizowanym koprem włoskim*

### **Konkurs kulinarny w przyrządzaniu potraw z karpia dla Amatorów:**

1. Witold Staniek – *Bulion z karpia ziołowy z krokiecikiem*
2. Krzysztof Staniek – *Karp soute na pierzynie cytrynowo-limonkowej*
3. Ryszard Kostka – *Jabłecznik karpioy*

### **IX Międzynarodowe Mistrzostwa Europy w Przyrządzaniu Potraw z Karpia**

1. Andrzej Łabędzki i Zbigniew Jaworski – Restauracja Dwór Bismarcka w Mysłowicach - *Karp po benedyktyńsku*
2. Karel Drapal i Jan Jakes – Moravia Team Republika Czeska - *Karp po morawsku z sosem koperkowym*
3. Łukasz Skonieczny i Hanna Gąsior – Dom Retro w Jastrzębiu Zdroju - *Podwędzony w sianie Karp na puree z kiszzonej kapusty podany z sosem z palonego masła*

### **Międzyregionalny konkurs wiedzy o rybach i rybactwie:**

1. Tomasz Głowinkowski (Gimnazjum w Drogomyślu)
2. Krzysztof Biłko (Gimnazjum nr 4 w Skoczowie)
3. Natalia Wysłuch (Gimnazjum nr 4 w Skoczowie)
4. Julia Skupień (Gimnazjum w Mnichu)
5. Bartłomiej Wiewióra (Gimnazjum w Chybiu)