

**ZŁOTE CIUPAGI ROZDANE PODCZAS
IV MIĘDZYNARODOWEGO FESTIWALU KUCHNI
ZBÓJNICKIEJ
13-14.07.2012r. SKOCZÓW**

Międzynarodowy Festiwal Kuchni Zbójnickiej zagościł na Skoczowskim rynku już po raz czwarty. Tradycyjnie pierwszy dzień należał do Kół Gospodyń Wiejskich, które przez cały dzień piekły „Zbójnickie Łakocie” podrygując przy muzyce kapeli Bartka Rybki oraz kapeli góralskiej Szarpacka. Jury pod przewodnictwem Burmistrz Skoczowa Janiny Żagan razem z Panią z Beskidzkiego Klubu Kulinarnego /Barbara Dutka, Jolanta Wróblewska, Ewa Staniek/ oraz Anną Klajmon /Galeria BLU/ smakowały konkursowe wypieki na bazie produktów firmy BIELMAR. Pierwsze miejsce zdobyły Gospodynie z Wiślicy.

W sobotę na odwiedzających Skoczów czekało najwięcej atrakcji, przed sceną rozlokowano stanowiska gastronomiczne. 12 ekip profesjonalnych kucharzy z Polski, Czech, Słowacji, Niemiec walczyło o Złote Ciupagi i Nominację do Kulinarnego Pucharu Polski przygotowując dania z jagnięciny. W Jury znalazły się osobistości świata gastronomii, między innymi Jean Bos, Wolfgang P. Menge /EURO TOQUES/ oraz Grzegorz Cielecki, Thierry Ayel, którzy wraz z Janem Dutką /v-ce Prezes Beskidzkiego Klubu Kulinarnego/ czujnym okiem obserwowali kucharzy i sprawiedliwie oceniali.

Zwycięzcami konkursu zostali kucharze Hotel Kristoff Blizanów /Waldemar Trzciołek, Wojciech Roszyk/, którzy przygotowali: comber jagnięcy marynowany w czosnku niedźwiedzim, pesto z rukoli i rozmarynu, polany ciepłą galaretką z buraka, puree z dyni i proszkiem z pumperniku, suszonych grzybów. Otrzymali oni złote ciupagi, od Beskidzkiego Klubu Kulinarnego oraz czek od przedstawiciela KPP Pana Dariusza Wawrzyniaka na 1500 zł, nagrody od sponsorów oraz Nominację do Kulinarnego Pucharu Polski.

Firma Higma Service dla zwycięzców ufundowała 3 dniowy wyjazd we wrześniu do Wertheim - zwiedzanie fabryk Vermop z atrakcjami kuchni niemieckiej.

Zbigniew Szelaż z Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej wręczył Puchar Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej ekipie z Niemiec. Paweł Malewski – przewodniczący Jury VIP ufundował nagrody od firmy Stalgast dla Hotel Grand Sal Wieliczka.

Prezydent Euro Toques Polska Jean Bos ufundował wyjazd na szkolenie 14 dniowe w Kaltern/Caldar Castel Lingen /Włochy/ dla ekipy, która zajęła II miejsce.

Uczniowie szkół gastronomicznych razem z kucharzami Beskidzkiego Klubu Kulinarnego gotowali gulasz na gigantycznej, bo 2 metrowej patelni, która cieszyła się wielkim zainteresowaniem. Fundacja Braci Golec sprzedawała cegiełki za które można było zasmakować gulaszu. Jak zawsze cel był szczytny i charytatywny, czyli wspomaganie młodych talentów muzycznych.

Smaczkowi dodaje zawsze obecność Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim pod przewodnictwem Wielkiego Zbójnika Jana Sztefka, tym razem również wzbudzili wielkie zainteresowanie. Szczególnie w chwili kiedy razem z Burmistrzem Janiną Żagan odpalili wielką armatę. Nie obyło się bez incydentów w postaci porwania członków Jury przez Zbójników

i zakucie ich w dyby. Jak później się tłumaczyli miało to na celu sprawiedliwe ocenianie startujących w konkursie kulinarnym.

Nowością podczas IV MFKZ była „Wioska dziecięca”, na którą składały się 3 stanowiska dla dzieci. Psia Edukacja oswajała dzieci do życia z psami i uczyła odpowiednich zachowań; Przedszkole Figlarz aktywizowało dzieci podczas zabaw plastycznych i nie tylko; natomiast firma Swedeponic oraz Szef Kuchni Restauracji BLU Mateusz Kręcina edukował najmłodszych i ich rodziców jak wykorzystywać zioła w gotowaniu i nie tylko.

W tle przygrywały góralskie kapele zaznaczając tym regionalny charakter imprezy, odwiedziły nas sympatyczne siostry Eva i Lenka, Zwyrtni, Beskid, Watra.

Pragniemy podziękować naszemu strategicznemu patronowi medialnemu /radio Bielsko, Kurier Radia Bielsko/, którzy głosili wszem i wobec nowiny wprost z polowego studia na rynku w Skoczowie. Serdeczne podziękowania dla pozostałych patronów medialnych opisujących i relacjonujących te dwa dni zbójnickiego święta w Skoczowie.

Organizatorzy IV Międzynarodowego Festiwalu Kuchni Zbójnickiej dziękują partnerowi strategicznemu - firmie BIELMAR, wspierającej wiele przedsięwzięć Beskidzkiego Klubu Kulinarnego. Dziękujemy wszystkim sponsorom.

W niedzielę w uroczej Gajówce odbyły się zawody wędkarskie dla gości festiwalu, zawody wygrał Jean Bos łowiąc 52 ryby, oczywiście ze względu na taką ilość ryby zostały wypuszczone do stawu. Pamiątkowy puchar wręczyły Panie z BKK.

Wyniki konkursu na „Zbójnicki łakoc”

I miejsce KGW WIŚLICA

II miejsce KGW KOWALE

III miejsce KGW OCHABY

Wyniki konkursu ekip profesjonalistów

I miejsce Hotel Kristoff Blizanów: Waldemar Trzciołek, Wojciech Roszyk

II miejsce Team Niemcy: Oliwer Kramp, Benno Sasse

III miejsce Restauracja Kummerówka Bydgoszcz: Adam Kowalewski, Tomasz Kazimierski

Dziękujemy wszystkim ekipom kucharzy za przybycie i uczestnictwo w konkursie. Życzymy wielu sukcesów kulinarnych i nie tylko.

Z poważaniem

Maciej Chojna

Chojna Group

Rzecznik Prasowy Beskidzkiego Klubu Kulinarnego

SPONSORZY

