

RELACJA Z KONKURSU MISTRZ KARPIA 2021

Podczas konferencji podsumowującej Dni Karpia 2021, odbyła się kolejna edycja konkursu Mistrz Karpia, w którym wzięły udział wygrane dania z Kolacji Rybnych „Ryba do syta” oraz zupy z nowości kulinarnych – „Talerzy RYBNYCH różności”. Ostatecznie potrawy były przygotowywane przez 8 restauracji.

POTRAWY KONKURSOWE - DANIA Z KARPIA

- Restauracja Trzcieliny - Miodowy Karp z ciecierzycą i kapustą kiszoną z grzybami
- Restauracja „Lido”  - Burger z Doliny Baryczy
- Restauracja „Hubertówka”  - Pieczony fileć z karpia na kaszy gryczanej z ziarnami słonecznika
- Karczma Rybna „Ruda Żmigrodzka”  - KARPIOWE pierogi w dwóch odsłonach

POTRAWY KONKURSOWE - DANIA Z RYB SŁODKOWODNYCH

- Restauracja Niezły Ferment - Hrabia Sandacz w połączeniu z porem, wyeksponowany na warzywnym ratatouille
- Gospoda „8 Ryb”  - Amur w maślanie z oliwą koperkową i puree ziemniaczanym z gąbką pietruszkową
- Karczma „Górecznik”  - Sandacz na kaszy z warzywami i sosem porowym

POTRAWY KONKURSOWE - ZUPY rybne z „Talerzy RYBNYCH różności”

- Restauracja „W Starym Młynie” - Zupa krem z karpia
- Karczma „Górecznik”  - Krem z pieczonych buraczków z wędzonym karpem
- Gospoda „8 Ryb”  - Cytrynowa zupa rybna z białym winem i z jesiotrem marynowanym w cydrze jabłkowym

- Restauracja „Lido”  - Karpuśniak- zupa na bazie kapusty kiszzonej oraz karpia, chroniona patentem, wyłącznie z produktów posiadających znak DB Poleca

W tym roku jury w składzie: Barbara Jakimowicz-Klein – dziennikarka kulinarna, Agnieszka Hajbura-Michałowska – Apetyt na Wrocław, Zbigniew Koźlik – szef kuchni Hotel Park Plaza, Grzegorz Pomietło – szef kuchni Art Hotelu, Mateusz Zielonka – zwycięzca 6 edycji MasterChef wyłoniło zwycięzców w kategorii **nagroda jury (professional)**:

- Najlepsze danie kolacji „Ryba do syta” – potrawa z karpia
- Najlepsze danie kolacji „Ryba do syta” – potrawa z ryb słodkowodnych
- Najlepsza zupa rybna z „Talerzy RYBNYCH różności”

Pozostali uczestnicy również mieli niełatwe zadanie, ponieważ po skosztowaniu wszystkich potraw, jak zawsze zostali poproszeni o oddanie głosu na danie, które najbardziej zachwyliło ich podniebienia. W taki sposób wybrano zwycięzcę w kategorii **nagroda publiczności**:

- Najlepsza potrawa z kolacji „Ryba do syta” i „Talerzy RYBNYCH różności

Mistrzem Karpia 2021 w kategorii potrawa z karpia została:

Karczma Rybna „Ruda Żmigrodzka”, za danie KARPIOWE pierogi w dwóch odsłonach

Pyszne pierogi, które skradły serca jury, tylko na bazie karpia, ziemniaków i cebuli.



Mistrzem Karpia 2021 w kategorii potrawa z ryb słodkowodnych została:

Gospoda „8 Ryb”, za danie Amur w maślance z oliwą koperkową i puree ziemniaczanym z gąbką pietruszkową

Amur, ziemniaki, maślanka, oliwa koperkowa i tajemnicza gąbka pietruszkowa = czysta poezja.



Mistrzem Karpia 2021 w kategorii najlepsza zupa rybna z „Talerzy RYBNYCH różnaitości” została:

Karczma „Górecznik”, za danie Krem z pieczonych buraczków z wędzonym karpem

Karp, buraczki, ziemniaki i ser feta – tak niewiele potrzeba by stworzyć raj dla podniebienia.



Mistrzem Karpia 2021 w kategorii najlepsza potrawa z kolacji „Ryba do syta” i „Talerzy RYBNYCH różnaitości” została:

Restauracja Niezły Ferment, za danie: Hrabia Sandacz w połączeniu z porem, wyeksponowany na warzywnym ratatouille

Hrabia Sandacz – wykwinie brzmi, wykwinie wygląda i również tak smakuje. Królewskie danie na bazie sandacza, poru, papryki, cebuli, cukinii i pieczarek.

