



## Relacja z VIII Dorszowych Żniw

Sympatycy dobrego jedzenia i wypoczynku nad polskim morzem mogli połączyć te dwie przyjemności w miniony weekend, bowiem **13 sierpnia 2011** na Bulwarze Nadmorskim w Gdyni odbywał się jeden z największych konkursów kulinarnych w kraju **VIII edycja Dorszowych Żniw**. Celem konkursu jest promocja sztuki kulinarnej, popularyzacja tradycji kaszubskiej kuchni i integracja środowiska gastronomicznego.



Organizatorem konkursu jest **Stowarzyszenie Polskich Kucharzy i Cukierników Region Pomorski**, na czele z jego niezłomnym **Prezesem Krzysztofem Szulborskim**.



Patronat Merytoryczny objęło stowarzyszenie **Euro- Toques Polska**.



W tym roku Patronat Honorowy nad konkursem objął **Marszałek Województwa Pomorskiego Mieczysław Struk**.



Kulinarne zawody rozpoczęły się o godz. 12.00, od modlitwy **Kś. Prałata Wojciecha Przybyła**, która była odmówiona w intencji Mistrzostw, prośby jakie składano do "Najwyższego" to zachowanie zasady *Fair Play*, rzetelnej pracy sędziów, woli walki zawodników i słonecznej aury, która ma towarzyszyć wszystkim wspólnej zabawie. Po modlitwie zajęto odpowiednie stanowiska i zawodnicy przystąpili do konkursowych zadań.



Nad całością konkursu jak zwykle czuwa profesjonalne Jury, w jego skład weszły następujące osobistości:

Komisje sędziowskie:

- **Przewodniczący - Executive Chef Giancarlo Russo**

Komisja degustacyjna:

- **Adam Michalski – Przewodniczący**
- **Rafał Godziemski – Sekretarz**
- **Zenek Hołubowski**
- **Sebastian Krauzowicz**

- **Andrzej Ławniczak**
- **Stefan Birek**
- **Andrzej Bryk**
- **Jeane Bos**



Komisja Vip:

- **Mariusz Nowicki – Przewodniczący**
- **Krzysztof Gawlik - Sekretarz**
- **Marcin Komsta**
- **Jacek Pierzyński – V-c Prezes BOŚ**
- **Rafał Rykowski**
- **Ks.Prałat Wojciech Przybyła**
- **Marcin Pawlak**
- **Aleksander Ćwik**
- **Janusz Łuniewski**
- **Wiesław Malicki**



W zawodach udział wzięło dziesięć ekip, pochodzących z różnych stron Polski:

1. **Restauracja „ Pod Wieżami” Katowice- Marcin Birecki, Karol Przybyła- stanowisko 9 - pkt. 1828**
2. **”Hell’s Cooking” - Hotel Victoria i Restauracja La Belle - Wiesław Miotk, Piotr Kankowski- stanowisko 1- pkt. 1742**
3. **Gościniec Słupski -Tomasz Kunysz, Maciej Rudniak- stanowisko 5- pkt. 2204**
4. **Restauracja Willa Nova Warszawa Wilanów - Zbigniew Łęgowski, Wiktor Stefaniak - stanowisko 3 - pkt. 1888**
5. **Banglob – Krzysztof Zdunek, Sławomir Twork - stanowisko 4 - pkt. 2307**
6. **Haston City Hotel– Łukasz Grzesik, Michał Chrapowicz - stanowisko 6 - pkt 2110**
7. **BBQ Fire Horns Team– Kamil Dąbrowski, Piotr Jasonek- stanowisko 10 - pkt. 2137**
8. **Restauracja Kopalnia Soli w Wieliczce – Krzysztof Sikora, Józef Majka- stanowisko 7- pkt. 1970**
9. **Restauracja Czarny Diament Bydgoszcz – Mateusz Balcerek, Robert Jarych - stanowisko 8 pkt. 1792**
10. **Restauracja Papu w Warszawie – Daniel Gołębiowski, Cezary Powoła - stanowisko 2 -pkt. 2004**



W tym roku ekipy musiały przygotować 11 porcji zakąsek ze śledzia bałtyckiego i 11 porcji dania głównego, w którym miał królować połowiony dorsz. Jury zaskoczone było wysokim poziomem Konkursu, na talerzach pojawiły się innowacyjne pomysły, użyto wiele ciekawych technik kulinarnych, zaskakiwała również oryginalna forma podania i specyficzny smak wędzonych potraw. Można było zauważyć, że polska gastronomia zaczęła się rozwijać i w sztuce gotowania wykorzystuje nowe trendy, a przy tym nie zapomina o tradycji z której się wywodzi.





W czasie trwania mistrzostw kulinarnych na placu odbywały się liczne atrakcje przygotowane przez firmy sponsorskie. Dzieci mogły skorzystać z dmuchanego Wesołego Miasteczka, wziąć udział w konkursie plastycznym organizowanym przez firmę Wilbo, posłuchać muzyki szanty na żywo, czy zjeść obfity posiłek np. wędzonego prosiaka.





Po zakończonym konkursie **Ks. Wojciech Przybyła** odmówił ze wszystkimi modlitwę, dziękując Bogu za pomyślność Konkursu.



Ze sceny podziękowano również wszystkim, którzy swoją obecnością zaszczylicili Mistrzostwa, wręczając im drobne upominki i "*dobre słowo*", a na zakończenie zrobiono pamiątkowe zdjęcie.





Wieczorem odbyła się uroczystej Gala Dinner na której ogłoszono wyniki konkursu kulinarnego, Jury przyznało następujące miejsca:

**I miejsce** zdobyła ekipa: **BanGlob – Krzysztof Zdunek, Sławomir Twork**





Panowanie otrzymali również nominację do *Kulinarnego Pucharu Polski*, którą wręczyła **Anna Bąblińska** z Międzynarodowych Targów Poznańskich.

**II miejsce wywalczył: Gościńiec Słupski -Tomasz Kunysz, Maciej Rudniak**





**III miejsce otrzymała ekipa : BBQ Fire Horns Team– Kamil Dąbrowski, Piotr Jasonek**





Puchar otrzymała również **Iza Russo**, która w czasie piątkowych połowów wyciągnęła z morza największą rybę.



Punktem kulminacyjnym Gali był niezwykły tort z chleba i golonek, przygotowany przez **Wiesława Szymczaka**.



Zabawa przy syto zastawionych stołach trwała do późnych godzin nocnych, nie zabrakło również tradycyjnie odśpiewanego włoskiego - *VOLARE*, które wykonał **Chef Giancarlo Russo** oraz przeboju disco w wykonaniu **kucharzy z Gościńca Słupskiego**.



Wszystkim sympatykom **Dorszowych Żniw** serdecznie dziękujemy za wsparcie i doskonałą zabawę, zapraszamy za rok na kolejną edycję Konkursu.



#### **SPONSORZY DORSZOWYCH ŻNIW :**

- **BOŚ** – Bank Ochrony Środowiska,
- **Atiss Broker ATTIS Broker** - twój partner w biznesie
- **Ferro** – Wiesław Szymczak – Sponsor Gali Diner
- **Budus S.A** - generalny wykonawca inwestycji budowlanych
- **Wilbo S.A** – ryby i owoce morza
- **Cheman** – profesjonalna odzież kucharska , sponsor zapasek kucharskich
- **Gronex Adam Trzewik** - świeże owoce i warzywa
- **Retigo** – profesjonalne urządzenia gastronomiczne
- **Farm Frites** – frytki i produkty ziemniaczane
- **Robot Coupe** – urządzenia wielofunkcyjne

- **QimiQ** – naturalne śmietany i produkty mleczne
- **Meridion** – soki owocowe w koncentratach
- **Willa Win** – najsmaczniejsze wina świata
- **Smoker** – grillo-wędzarnie
- **Saga** – profesjonalny papier teflonowy
- **COMMERCIO POLSKA / Latmanen** – kawa /pieczywo mrożone
- **Hotel Gdynia**
- **Pomorska Akademia Kulinarna**



#### Patroni Medialni

- **TVP3 Telewizja Gdańsk** – najnowsze wiadomości z naszego regionu
- **Papaja.pl** – platforma gastronomiczna
- **Trojmiasto.pl** – portal regionalny
- **Poradnik Restauratora** – najbardziej poczytny miesięcznik Gastronomiczny
- **Kucharze.pl** – platforma SPKIC RP

