

# Finał KPP coraz bliżej!

Trwa rywalizacja w konkursach nominowanych do finału 20. edycji Kulinarne Pucharu Polski. Przez pandemię ich organizacja mocno rozciągnęła się w czasie. Niektórzy mistrzowie kuchni czekają na finałową rozgrywkę niemal trzy lata, inni dopiero będą walczyć o nominację.



**K**ulinary Puchar Polski (KPP) to najbardziej prestiżowy konkurs w branży gastronomicznej w Polsce. Jego celem jest wyłonienie mistrzów smaku, wsparcie ich w dalszym rozwoju zawodowym i stworzenie kulinarnego szlaku wiodącego przez kuchnię najlepszych kucharzy młodego pokolenia w Polsce. Konkurs wspierają wiodące stowarzyszenia branżowe oraz znakomici szefowie kuchni i autorytety świata gastronomii. KPP na przestrzeni lat okazał się początkiem kariery wielu znakomych kucharzy.

## Trzy lata oczekiwań na finał

Pierwszy konkurs nominowany do aktualnej edycji KPP odbył się już w październiku 2019 r. Kulinaryny Rajd Mistrzów, rozegrany w Haston City Hotel we Wrocławiu, wygrali Radosław Pelc i Kamil Mamerski. Dwa lata później, w październiku 2021 r., w tym konkursie zwyciężyli Bartosz Rosa i Paweł Spodzieja.

Od września 2020 r. znamy też zwycięzców jednej z edycji Archimagirus – Tradycja i Nowoczesność. Podczas rywalizacji, która odbyła się w Zamku w Gniewie, nominację otrzymał Tomasz Ziółkowski (wraz z zespołem Oliwier Kowalczyk i Oskar Wiewiórski).

W czerwcu 2021 r. rozegrano Konkurs Kulinarny „Smaki Galicji”. Laury za zwycięstwo i nominację do finału KPP odebrali Kamil Tłuczek i Piotr Kuzdro. 9 września 2021 r. odbyły się z kolei Mistrzostwa Polski w Dzicyźnie – Memoriał Mariana Taranowskiego. Zwycięzcami tego konkursu byli Michał Filipczuk i Marcin Klóska.

Pierwszym konkursem nominowanym do KPP, rozegrany w roku 2022 był Wielkopolski Kucharz Roku – Konkurs im. Rafała Jelewskiego. Główną nagrodę zdobył Paweł Kubera. Konkurs został rozegrany 8 czerwca w Ostoi Chobienice, miejscu położonym na granicy województw wielkopolskiego i lubuskiego.

Jeszcze w czerwcu na pasjonatów i miłośników kucharskiej rywalizacji czekał kolejny konkurs z cyklu „Smaki Galicji w Dębowym Dworze”. Mistrzowie kuchni zjechali 21 czerwca br. do Rudy Różanieckiej (woj. podkarpackie), by zaważczyć o miejsce w finale KPP. Zmagania wygrała drużyna w składzie: Krzysztof Kowalski i Kamil Bujdasz.

W pierwszym tygodniu lipca wyłoniono zwycięzcę tegorocznej edycji Archimagirusa: został nim Przemysław Gościński, któremu towarzyszył zespół w składzie Bartłomiej Kornacki i Mikołaj Baryłka. Konkurs z tego cyklu został rozegrany w dniach 6-7.07 Cukrowni Żnin w woj. kujawsko-pomorskim.

Ostatnie dwie rywalizacje o finał Kulinarne Pucharu Polski odbędą się na przełomie sierpnia i września. 27 sierpnia br. w Ustroniu w woj. śląskim zostaną rozegrane Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny, a Międzynarodowy Festiwal Kuchni Dworskiej – 1 i 2 września. Ten odbędzie się w hotelu Solpak Kleszczów (woj. łódzkie).

## Składniki obowiązkowe

W czasie dotychczasowych finałów Kulinarne Pucharu Polski, a także konkursów nominowanych, szefowie kuchni musieli przygotowywać potrawy bazujące na konkretnych składnikach. Tegoroczny po-



Laureaci KPP 2019: Bartosz Fabiś i Michał Kozłowski, fot. Fotobuena

mysl Rady Programowej KPP i przewodniczącego jury wybitnego szefa kuchni **Pawła Salamona**, zwycięzcy Kulinarne Pucharu Polski z roku 2016, jest niezwykle innowacyjny. Przed zawodnikami postawiono nie lada wyzwanie, ponieważ składniki główne będą musieli wybrać sami. Mogą więc wykorzystać różne rodzaje mięs, ryby lub owoce morza. Obowiązkowe będą za to składniki dodatkowe, odpowiadające trzem z czterech żywiołów.

W przystawce – odpowiadającej żywiołowi wody – składnikiem obowiązkowym koniecznym do wykorzystania będzie **rukiew wodna**. Ta stosunkowo mało znana w kuchni roślinna, znana była już starożytnym Egipcjanom i Grekom. Jej właściwości bardzo cenili też Napoleon Bonaparte. Rukiew wodna trafiła też do menu weselnego księcia Williama i księżnej Kate.

Danie główne stworzone przez finalistów Kulinarne Pucharu Polski będzie musiało zawierać **buraka czerwonego**. To niskokaloryczne warzywo (w 100 g znajduje się zaledwie 43 kcal) jest doskonale znane w polskiej kuchni. Może się okazać, że właśnie dlatego zawodnicy będą musieli nie tylko przygotować wspaniałą potrawę, ale też zaskoczyć jurorów nowym spojrzeniem na to warzywo.

Obowiązkowy składnik deseru z pewnością zaskoczy zarówno zawodników, jak i obserwatorów Kulinarne Pucharu Polski. Składnikiem koniecznym do wykorzystania w przygotowaniu deseru będzie bowiem **pomidor**, w kuchni zwykle traktowany jako warzywo. Jednakże z naukowego punktu widzenia pomidor jest owocem. Niekoniecznie kojarzy się z deserami i bywa ich niedocenianym składnikiem.

Czwartym żywiołem 20. edycji Kulinarne Pucharu Polski jest ogień, czyli coś, czego w kuchni nigdy nie brakuje. O ogień podczas zmagania o Kulinaryny Puchar Polski zadbają organizatorzy, zawodnicy, ale również partnerzy i sponsorzy finału.

Dwudniowy finał Kulinarne Pucharu Polski odbędzie się podczas targów POLAGRA. Każdy z uczestników będzie miał pięć godzin na przygotowanie przystawki, dania głównego i deseru. O tym, kto zostanie zwycięzcą jubileuszowej, 20. edycji Kulinarne Pucharu Polski, dowiemy się **27 września**.