

# Podsumowanie Festiwalu Ryb z Roztocza

20 i 21 czerwca br., w urokiwie położonym ośrodku Dębowy Dwór w Rudzie Różanieckiej odbyła się tegoroczna edycja Festiwalu Ryb z Roztocza. Największą atrakcją wydarzenia był niewątpliwie konkurs dla profesjonalnych kucharzy „Smaki Galicji w Dębowym Dworze”, nominowany do Kulinarne Pucharu Polski.



Zwycięzcy konkursu „Smaki Galicji w Dębowym Dworze”: Krzysztof Kowalski i Kamil Bujdasz, fot. Tadeusz Poźniak

Organizatorem tegorocznego Festiwalu Ryb z Roztocza był Mirosław Zaborniak – właściciel kompleksu hotelowo-wypoczynkowego Dębowy Dwór i jednocześnie Prezes Rybackiej Lokalnej Grupy Działania Roztocze, występującej w roli współorganizatora. W roli współorganizatora wystąpił również Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego.

Festiwal rozpoczął się 20 czerwca warsztatami kulinarnymi „Jedzmy zdrowe ryby”. Drugi dzień zgromadził tłum młodzieży, reprezentujących szkoły branżowe o kierunkach gastronomicznych i hotelarskich z Województwa Podkarpackiego i Lubelskiego. Pod opieką opiekunów mogli zwiedzić cały kompleks hotelowo-wypoczynkowy, skorzystać z prezentacji filmów promocyjnych wyświetlanych przez reprezentantów: RLGD Roztocze, Euroregion Roztocze, Wytwórnię Filmów Oświatowych w Łodzi, obejrzeć dwie wystawy: „Opowieści o rzekach” oraz „Pejzaże roztoczańskich stawów”, uczestniczyć w zawodach wędkarskich przeprowadzonych przez Okręg Polskiego Związku Wędkarskiego Zamość, czy popływać rowerkiem wodnym po stawie i poobcować z otaczającą przyrodą.

## Konkurs, konferencja i wystawy

Jednak największą atrakcją dla młodzieży i innych uczestników wydarzenia było kibicowanie zakwalifikowanym drużynom (reprezentującym renomowane polskie restauracje i hotele) do IX edycji nominowanego do Kulinarne Pucharu Polski konkursu „Smaki Galicji w Dębowym Dworze”. W skład jury weszli: Jarosław Uściński – Prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni i Cukierni (OSSKiC), Mirosław Reszczyk – Skarbnik OSSKiC, Piotr Szczygielski – członek Zarządu OSSKiC i sekretarz projektu, a także reprezentujący Podkarpacie: Kamil Tłuczek – laureat konkursów kulinarnych w Polsce i zagranicą, na co dzień pracujący w Restauracji Patio Grand Hotel Boutique w Rzeszowie i Starym browarze Rzeszowskim oraz Marcin Purgacz – Ambasador Podkarpackich Smaków i Dyrektor Zespołu Szkół Gospodarczych im.

Mikołaja Spytka Ligęzy w Rzeszowie oraz Maciej Grubman – właściciel Irish Pub Galway w Rzeszowie. Zmagania konkursowe czujnym okiem obserwowali również przedstawiciele Międzynarodowych Targów Poznańskich – Sylwia Rogowicz i Szymon Pewiński. Serwis i obsługa kelnerską zapewniła młodzież z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach pod kierownictwem Agaty Dudzińskiej.

Zawodnicy przed odprawą konkursową musieli sprostać dodatkowemu zadaniu. Polegało ono na przepłynięciu stawu za pomocą łódki rybackiej po podstawowy produkt – rybę sumą pospolitą, którą zapewnił Gospodarz Dębowego Dworu.

Na czas Festiwalu dziedziniec hotelu Dębowy Dwór zamienił się w rynek produktów lokalnych. Uczestnicy wydarzenia mogli posmakować roztoczańskich nalewek, olejów i kraftowego piwa oraz skosztować produktów lokalnych. W większości stoisk królowały produkty i dania rybne. Zainteresowani mogli także uczestniczyć w warsztatach sprawiania ryby i gotowania zupy rybnej. Największą atrakcją ryneczku było jednak potężne akwarium z rybami hodowanymi w roztoczańskich gospodarstwach rybackich.

Gospodarstwo Rybackie Karczma Dębowy Dwór oraz RLGD Roztocze zaprosili uczestników Festiwalu Ryb z Roztocza na konferencję „Spotkaj się z Rybakim na Roztoczu”. Wygłoszone prelekcje przybliżyły słuchaczom tradycje hodowli ryb słodkowodnych. Dodatkową niespodzianką Festiwalu była wystawa Międzynarodowego Festiwalu Filmów Przyrodniczych im. Włodzimierza Puchalskiego (z Łodzi). Komisarz wystawy Marek Trzeciak w dwóch słowach przybliżył fotografię przyrodniczą, pokazał jej efekty i zaprosił na festiwal do Łodzi.

## Wyniki konkursu kulinarnego

Podsumowanie konferencji wzbudziło największe emocje, a to za sprawą ogłoszenia wyników IX edycji konkursu „Smaki Galicji w Dębowym Dworze”. Oto lista nagrodzonych:

- I miejsce: **Krzysztof Kowalski i Kamil Bujdasz** – Szklane Lniane z Korczyny niedaleko Krosna
- II miejsce: Maksym Trushkin i Emil Buczyński – Ziomki Poziomki z Hotelu Miodowy z Dzierżoniowa
- III miejsce: Dominik Świętecki i Filip Kaczorowski z Restauracji Cucina z Poznania

Laureaci otrzymali również nominację do Finału Kulinarne Pucharu Polski. Najbardziej nobilitującą nagrodą okazał się być voucher przekazany przez Prezesa OSSKiC, Jarosława Uścińskiego, Zwycięzcy – Szeffowi drużyny Krzysztofowi Kowalskiemu, na wyjazd z kadrą narodową na tegoroczne Światowe Mistrzostwa Kulinarne do Luksemburga. Całość wydarzenia dopełnił w najkrótszą noc w roku pokaz kuchni molekularnej wykonany na tarasie hotelu przez Prezesa OSSKiC, Jarosława Uścińskiego oraz występ grupy tanecznej „Sabat” z Zamościa.

**Marlena Wiciejowska**

Pomysłodawca i koordynator Festiwalu Ryb z Roztocza oraz konkursu „Smaki Galicji w Dębowym Dworze”.