

II Festiwal Kuchni Śródziemnomorskiej i polskich smaków regionalnych

Kuchnia śródziemnomorska cieszy się nieustannie popularnością w polskich restauracjach. Przyrządzanie jej potraw w zgodzie z tradycją lub też dań, w których można zauważyć kreatywność i fantazję szefa kuchni było tematem II Festiwalu Kuchni Śródziemnomorskiej oraz polskich smaków regionalnych.



	Zobaczcie państwo:
<input checked="" type="checkbox"/>	I Festiwal w Kielcach
<input checked="" type="checkbox"/>	II Festiwal w Kliczkowie



Pokazy uznanych szefów kuchni i późniejsza wieczorna gala odbyły się 26 kwietnia 2007 roku. Imprezę na Zamku w Kliczkowie poprowadzili wspólnie: **Grzegorz Goleń** - szef kuchni restauracji Parmiggianos w Hotel Marriott i wokalista **Norbi**.



Festiwal Kuchni Śródziemnomorskiej stał się już wydarzeniem cyklicznym. Jak twierdzi **Tadeusz Dobrowolski** - organizator: *-Po pokazach w Kielcach, które skierowane były dla kucharzy z województw: świętokrzyskiego, małopolskiego i częściowo łódzkiego, przyszedł czas na zaktywizowanie regionu dolnośląskiego.*



W pierwszej kolejności zaprezentowana została kuchnia włoska. Dania z jej kręgu - *Risotto allo zaffrano con gamberette granchio* i *Tonno al porcini* przygotowywali wspólnie: **Grzegorz Goleń** i **Tomasz Olszewski** reprezentujący Hotel Marriott.





Paella - słynna hiszpańska potrawa z ryżu, owoców morza i warzyw była głównym tematem prezentacji **Jacka Szczepańskiego** i **Roberta Stelmaszyka**. Zgodnie twierdzili, że *potrawa ta, nie tylko w Hiszpanii, ma wiele różnych odmian. Do jej przyrządzenia można używać również mięs, jednak najważniejsze aby podstawowy składnik – ryż - był dobrej jakości.* Jacek Szczepański i Robert Stelmaszyk zaprezentowali również *Muffiny jarzynowe*.

Kuchnię chińską promował **Wang Jian** szef kuchni warszawskiej restauracji Cesarski Pałac. Zaprezentował dwa dania z wykorzystaniem owoców morza: *Pieczone krewetki królewskie z pastą sojową* i *Sakiewki z owocami morza*.

Prezentacji regionalnych polskich potraw dokonali przedstawiciele spółki Rivendell ze Szczawna Zdroju: **Waldemar Hołówka** i **Miroslaw Sipa**. Przyrządzili aż trzy różne propozycje dań: *Śledzia w towarzystwie łososia w sosie persil*, *Pierožki wileńskie w sosie borowikowym* oraz *Comber z jelenia z kluseczkami szpinakowymi*.



Oryginalne połączenie regionalnych smaków polskich z kuchnią międzynarodową zaprezentował **Sylwester Lis**, szef kuchni Grand Hotel Stamary z Zakopanego. Udzielając cennych wskazówek, między innymi na temat wysmażania steków przygotował *Stek z polędwicy wołowej przekładany krewetkami black tiger w delikatnym połączeniu sałatki na bazie bundzu i oscypka z ziołami*.



W związku z wielką popularnością dań z grilla **Jacek Petryka** – doradca kulinarny firmy KAMIS zaprezentował przygotowywane na ruszcie: *Kiełbasę z Sant Jaques i jagnięciny w sosie szparagowym i Gambas na marchewce gotowanej z Sautermes z sosem z białej czekolady i kardamonu*. Wspomniany sos wychwalali jeszcze długo uczestnicy i obserwatorzy pokazu. Na koniec Jacek Petryka przyrządził też oryginalne w smaku *Gruszki w sosie 4 sery z szynką serano*.



Podczas wieczornej gali można było spróbować prezentowanych wcześniej potraw. Oprócz akcentów muzycznych (zaśpiewał Norbi i zespół Omen Band) podziwiać można było również pokaz mody kolekcji wiosna-lato 2007 BGN. Tradycyjnie również na wylosowanych uczestników Festiwalu czekały upominki i nagrody od firm sponsorujących.



Joanna Załęska - Gastrona.pl

Organizatorzy i sponsorzy główni: Wilbo, Gudvor, Zamek Kliczków.

Sponsorzy: Agros Nova, BGN, **ChemaN**, Domain Menada, Elite, Gastro Magic Service, Gastrotechnik, Grand Hotel Stamary, Granell, Gronex, Inter Europol, JohnosnDiversey, Kamis Gastronomia, Koppersbuch, La Petit France, Meridon, Oerlemans, Pavonique, Perrier, Pro Glass, Rivendell, Sobieski Vodka, Stalgast, Tan-Viet, Tetley, Unifine, VOG, Winterhalter, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii, Żywiec.



KAMIS – PRZYPRAWY S.A. jest liderem na Polskim rynku przypraw i musztard. Od lat cieszymy się zaufaniem konsumentów, którzy doceniają jakość i smak naszych produktów. Jako pierwsi na rynku wprowadziliśmy mieszanki ziołowe i przyprawowe oraz kategorię przypraw Specialite, które wyróżniają wysublimowany smak i wygląd. **Kamis Gastronomia** dostarcza ponad 130 produktów na rynek profesjonalnej gastronomii w Polsce, Rosji, Ukrainie, Czechach i Słowacji. Posiadamy własne Laboratoria Kontroli Jakości oraz Dział Badań i Rozwoju. Najwyższą jakość produktów Kamis zapewnia pierwsza w Polsce linia do higienizacji ziół i przypraw metodą parową w procesie ciągłym.

KAMIS – PRZYPRAWY S.A.

Stefanowo, ul. Malinowa 18/20

05 – 552 Wólka Kosowska

Zamówienia, informacje 0 800 88 22 22 (połączenie bezpłatne)

www.kamisgastro.pl

Publikowanie, modyfikowanie i kopiowanie zawartości strony lub jej części bez zgody właściciela portalu jest zabronione.



