

Warszawa, 2 listopada 2011 r.

## **Robert Trzópek w jury Norge & Food Service Chefs' Competition 2011**

**Do 6 listopada trwają eliminacje do I edycji konkursu Norge & Food Service Chefs' Competition 2011 Śledź Norweski, którego tematem wiodącym są norweskie ryby i owoce morza. W składzie jury konkursowego znalazł się Robert Trzópek – szef kuchni restauracji Tamka 43.**

### **Śledź w roli głównej**



Kreatywność, smak oraz aranżacja i ekspozycja potrawy. To kryteria, według których oceniane będą dania biorące udział w pierwszej edycji konkursu Norge & Food Service Chefs' Competition 2011 Śledź Norweski. Ideą jest przeniesienie do Polski najlepszych międzynarodowych wzorców konkursów kulinarnych. To szansa

dla młodych kucharzy, którzy będą mogli spróbować swoich sił pod okiem cenionych szefów kuchni – w tym Roberta Trzóпка z restauracji Tamka 43. W tegorocznej edycji tematem Konkursu jest śledź – jak podkreślają organizatorzy – jedna z najbardziej kontrowersyjnych ryb. Zadaniem uczestników jest przygotowanie dania z fileta ze śledzia norweskiego solonego i ze śledzia świeżego. Na pierwszym etapie młodzi adepci sztuki kulinarnej przesyłają przepis oraz fotografię potrawy. W skład jury, które na podstawie zgłoszeń wyłoni 24 finalistów weszli szefowie kuchni – Robert Trzópek (Tamka 43) i Paweł Oszczyk (La Rotisserie, Hotel La Regina), restauratorka – Magda Gessler, krytyk kulinarny i smakosz – Maciej Nowak oraz światowa gwiazda – Geire Skeie – kulinarny mistrz świata, zwycięzca konkursu Bocuse d'Or 2009. Autorzy wyłonionych przez jury potraw spotkają się 28-29 listopada w Warszawie, gdzie odbędzie się finał Konkursu. Pierwszego dnia rywalizacji uczestnicy otrzymają dwa zadania: przygotowanie przekąski z solonego fileta ze śledzia norweskiego oraz dania

głównego ze świeżego śledzia norweskiego. Na podstawie zdobytej liczby punktów przez poszczególnych kucharzy, jury wyłoni 6 którzy zakwalifikują się do drugiego etapu. 29 listopada w Centrum Techniki Kulinarnej DoraM odbędzie się druga runda finałowa, która zadecyduje o zwycięstwie w Norge & Food Service Chefs' Competition 2011 Śledź Norweski. Zdobywca pierwszego miejsca otrzyma możliwość odbycia stażu w restauracji, w której szefem kuchni jest Geire Skeie.

Tamka 43 wspiera rozwój młodych talentów kulinarnych i stara się być źródłem inspiracji dla praktykujących miłośników kuchni. Sukces Roberta Trzópka jest doskonałym przykładem, który mobilizuje adeptów sztuki kulinarnej do rozwija swojej pasji i umiejętności.

Zapraszamy na naszą stronę: [www.tamka43.pl](http://www.tamka43.pl) oraz na nasz profil na Facebooku: <http://www.facebook.com/#!/Tamka43>