

Baranina królowała w Ustroniu

Data publikacji: 17.08.2015 19:55

Podwędzany comber jagnięcy ze smażonymi kurkami i bobem serwowany z burakami confit i sosem jeżynowym. To zwycięskie danie X Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny, które odbyły się w ubiegłą sobotę, 15 sierpnia w Ustroniu.

Głównymi organizatorami X Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny byli: Leszek Makulski i Jan Sztefek, Wielki zbójnik Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim przy wsparciu i pomocy merytorycznej Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim i Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. Współorganizatorem Konkursu jest firma RM Gastro której szefem jest David Riedel. Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny są nominowane do Kulinarного Pucharu Polski 2015, który odbędzie się w dniach 22 - 23 września, gdzie wystartuje zwycięska ekipa, która otrzymała na ten cel od KPP czek w wysokości 1500 zł. Zwycięska drużyna przygotowała: Podwędzany comber jagnięcy ze smażonymi kurkami i bobem serwowany z burakami confit i sosem jeżynowym. Mistrzostwa odbyły się w siedzibie firmy RM GASTRO.

Rywalizacja kucharzy była na najwyższym poziomie i bardzo wyrównana i jak żartowano na poziomie 511, gdyż wygrała ekipa:

1 miejsce: Przemysław Gościniak, Tomasz Kemonia - Hotel „Poziom 511” w Ogródzieńcu, która otrzymała ponadto Przepiękny Puchar Burmistrza Miasta Ustronia dla najlepszej drużyny.

2 miejsce: Łukasz Wójcikiewicz, Ernest Gajownik - Hotel „Narvil” Serock

3 miejsce: Michał Ziąja, Karol Płoch - Hotel „Hilton Garden Inn” Rzeszów

Ponadto gotowali:

Kamil Godlewski, Łukasz Milewski - Rest. „Przypraw Dopraw” Warszawa

Łukasz Trybulski, Patryk Grabowisz - Hotel „Diament” Zabrze

Tomasz Jasinek, Vojta Hascik - Junior Team Ołomuniec Czech Republic

Kamil Dąbrowski, Wiktor Stefaniak - Rest. Kuźnia Kulturalna Warszawa

Piotr Huszcz, Darek Cygan - Rest. „Piano” Lublin

Ekipa Karolina Wiśniewska, Damian Dawidowicz - Hotel „VellnessProVita Kołobrzeg”, otrzymała specjalne wyróżnienie od Gromady Górali, gdyż p. Karolina przyjechała na konkurs aż z Kołobrzegu z 7-miesięcznym dzieckiem.

Jury było międzynarodowe: Sędziowie pracowali pod kierunkiem wybitnego fachowca, byłego prezesa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, a był nim Andrzej Bryk, Sekretarzem - Michał Górecki, Koordynatorem - Daniel Makulski, członkami: Thierry Aye (Francja), Artur Musztyfaga, Karel Drapal (Republika Czeska), Piotr Szczygielski, Bartek Heba, Konrad Birek, Jacek Schlieske, Jacek Zięba, Zbigniew Łęgowski i Michał Henzel.

Rolę gospodarza miejsca konkursu pełnił Krzysztof Gawlik - nadworny kucharz z „RM Gastro”

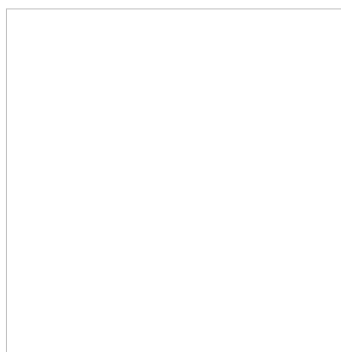
Po raz pierwszy Mistrzostwom towarzyszyła część rozrywkowa. Po przejściu na scenę rynku strzelano na wiwat i Wieki zbójnik Jan Sztefek otworzył Święto Baraniny, które zaszczylicili: Starosta Cieszyński Janusz Król i posłanka na Sejm - Aleksandra Trybuś Cieślar: - **Na scenie w pojawili się w pięknych strojach: Agata Czudek, Czesław Kanafek, Henryk Klajsek, Sławek Musiał, Józef Nizio i inni. Skromna, ale gustowna scenografia zrobiła wrażenie. Zawdzięczamy ją Kazowi Urbasiowi, który przywiózł z Cieszyna swoje eksponaty góralskie i organizatorowi - Wielkiemu zbójnikowi związanej z lasem Firmie "Borowik" i potężnej, cieszącej się ogromnym powodzeniem armacie Czesława Kanafka. Jednak największym powodzeniem cieszyła się zagródka z owcami mgr inż. Karola Zorychty z Dziegielowa, który też wykonał przed sceną strzyżenie**

owcy. Grupa śpiewacza GRONIE nie zawiodła i tym razem organizatorów. Rozpoczęli dostosowanymi do imprezy pieśniami o owcach, zbójnikach itd. – relacjonuje Jan Sztefek

Występy GRONI przerywała niezawodnie związana z świętami Baraniny Kapela Kaza Nędzy Urbasia - TORKA. - **Grały ponadto uznane kapele góralskie; Kapela góralska "BACÓWKA" i gajdosz Otmar Kantor BUKOŃ z Dorotą Kurek z Jabłonkowa. Imprezę na Rynku prowadził niezmordowany Stanisław Jaskułka, który nie tylko zapowiadał, ale ku zdumieniu widzów popisywał się wiedzą o pasterstwie, historii żentycowej i hutniczej Ustronia, opowiadał o medycynie góralskiej, kuchni góralskiej, sypał kawałami i włączał się ze śpiewem. Promował gości specjalnych imprezy - ostatniego rusznikarza "Cieszyniek" w Europie, a też mówił o filigranie cieszyńskim Kazimierza Wawrzyka itd.** – opowiada Sztefek.

Częścią Święta Baraniny była również Międzynarodowa i Interdyscyplinarna Konferencja Popularno-Naukowa „Owce i baranina - od Karpat po Wyspy Owcze” - **Pokłosiem tej konferencji była degustacja podrobów zewnętrznych baranów, które wykonał sam Zbójnik honorowy - Napoleon - Piotr Lenart, który przybył niezawodnie aż z Ostromecka, ale też dr. Michał Milerski przywiózł te specjalne, ale panierowane. Była to jądrowa część konferencji. Z pokazami kulinarnymi pojawiła się młodzież. Odbył się jak zwykle konkurs plastyczny dla dzieci w Bibliotece Miejskiej, ale też konkurs kulinarny dla dzieci. Na stoiskach gastronomicznych królowała jagnięcina. Było stoisko z jagnięciną aż z Pienin. Było z pewnością tym razem dość jagnięciny: a więc i gulasz, pierogi i symbolicznie -baran na rożnie, bo celem głównym Święta baraniny i Mistrzostw Konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskim mięsie jagnięcym i baranim, a to też w celu ratowania przez wypasanie hal górskich, - prezentacja kultury góralskiej w tym owczarstwa, muzyki, plastyki, rękodzieła itd. .. a też i zbójnictwa** – informuje Wielki zbójnik Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim.

Portal OX.PL był patronem medialnym imprezy



Fotoreportaż:

