

Baranina na stół!

Data publikacji: 8.08.2012 17:30

Kiedyś bez baraniny nie wyobrażano sobie beskidzkiego menu. Po latach nieobecności znów ma swoich fanów a w Ustroniu co roku ma swoje święto. Kolejna edycja już w sobotę.

□

Rada Zbójnickiej Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim co roku przypomina, że baranina i jagnięcina to nasze potrawy regionalne. Co roku w ustrońskiej Karczmie Góralskiej to mięso ma swoje święto. Tu baraninę można zjeść i zobaczyć jak przygotowują ją profesjonalni kucharze. – **Na Mistrzostwa do Ustronia przyjeżdżają ekipy kucharskie z renomowanych polskich hoteli i restauracji, jak również ekipy kucharzy zagranicznych. Mamy w tym roku ustne zgłoszenia ekip z Czech i Słowacji. Mistrzostwa są obserwowane najczęściej anonimowo przez wielu fachowców z kraju i zagranicy. Mają swoją renomę** – informuje Jan Sztefek, prezes Rady Zbójnickiej Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim.

Jednak promocja to nie wszystko organizatorom Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny chodzi też o to, by mięso to nie było masakrowane, udziwniane, przyrządzone bez smaku, bo jak mówią górale baranina to mięso szlachetne.

Rada Zbójnicka Gromady Górali świadomie promuje polskie owcze mięso starając się przez to ratować upadające hale, a co za tym idzie wspaniałe miejsca widokowe, bioróżnorodność a i upadającą kulturę góralską.

Święto Baraniny w Ustroniu już w tę sobotę 11 sierpnia. Prócz potraw z baraniny organizatorzy zapraszają na pokazy tradycyjnego rzemiosła, popisy gry na trombicie, gajdach, rogu pasterskim. Ponadto pokaz strzyżenia owiec i konkursy z nagrodami.

Organizatorzy zapewniają też fachowych doradców kulinarnych. W Ustroniu o przepisy będzie można zapytać Grzegorza Komandarka, Jeana Bosa, Wolfganga Menge czy Carlosa Tejerę Gonzalesa. Ponadto przygotowano też blok góralski pełen tego co najlepsze prosto z Beskidów. Święto Baraniny rusza w sobotę o godz. 12.00. Portal OX.PL objął imprezę swoim patronatem prasowym.

KOD