

Baranina znów królowała

Data publikacji: 13.08.2012 11:05

Po raz 7. w Ustroniu zapachniało mięsem z owcy i barana podczas Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny. Impreza obchodzona w ramach Święta Baraniny ma przypominać o tradycyjnych góralskich potrawach z tego mięsa oraz pomóc w ratowaniu upadających hal i wspomóc odrodzenie tradycji pasterskich.

□

Prócz potraw z baraniny Rada Zbójnickiej Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim przygotowała pokazy tradycyjnego rzemiosła, popisy gry na trombicie, gajdach, rogu pasterskim. Uczestnicy imprezy mogli również zobaczyć na żywo, jak strzyże się owce oraz wziąć udział w konkursach z nagrodami.

O miano najsmaczniejszej rywalizowały potrawy ekip kucharskich z Polski, Czech i Słowacji. Najlepiej wypadł zespół "Gastroart team" Garwolin z kapitanem drużyny Markiem Rybackim i członkiem drużyny Zbyszkim Łęgowskim. Przygotowali oni jagnięcinę z quoyą (komosa ryżowa) na pure z czerwonej kapusty z sałatką z mietczyków i kwaśną papierówką. Pozostałe miejsca przypadły:

2. miejsce: hotel „Verde Montana” Kudowa Zdrój, kapitan drużyny Łukasz Grabowski, członek drużyny Mariusz Roch, danie: Comber Jagnięcy w chrupiącej ziołowej panierce, podany z ziemniaczanym torcikiem truflowym, w asyście sosu jałowcowo-balsamicznego i karotki Bailey’s

3. miejsce: „Unifreeze Culinary Team” Warszawa kapitan drużyny Michał Górecki, członek drużyny Robert Pęcherzewski danie: Grillowany comber jagnięcy w delikatnym sosie kurkowym aromatyzowanym żubrówką w asyście podwędzanego ziemniaka faszerowanego borowikami i pomidorkami koktajlowymi nadziewanymi warzywami na zielonym sosie z rukolą i szczypiorkiem

Nagroda specjalna Beskidzkiego Klubu Kulinarnego a też i wyróżnienie Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim: „Hotel Diament” Ustroń, kapitan drużyny Jakub Szlembariski, członek drużyny Krzysztof Bogdanowicz danie: Comber jagnięcy podany na grillowanym oscypku z sosem holenderskim z miętą i żurawinowym chutney.

[ZOBACZ FOTOREPORTAŻ](#)

(red.)