

II Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny

Data publikacji: 20.08.2007 0:00

□

8 załóg wystartowało w II Mistrzostwach Polski w Podawaniu Baraniny, które odbyły się w miniony weekend. Zadanie nie było łatwe, mięso trzeba było nie tylko na oczach widzów przyrządzać ale co najważniejsze - próbowało go jury składające się z najlepszych szefów kuchni w Polsce.

[posłuchaj relacji](#)

Mówi Radiu 90 Jan Sztefek prezes gromady górali na Śląsku Cieszyńskim. Niestety baranina w Polsce a nawet w górach jest mało znana. Kilkadziesiąt ostatnich lat spowodowało, że wypas owieczek praktycznie wymarł. Próbujemy to reaktywować - przekonuje Sztefek - w przyszłym roku barany pojawią się na zboczach Czantorii.

[posłuchaj relacji](#)

Baranina to smaczne mięso - uważa Andrzej Bryk wice prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.

[posłuchaj relacji](#)

Jak widać baranina w Beskidach jeszcze nie do końca jest popularna bowiem laur zwycięstwa odebrali kucharze z Zakopanego.

Jan Bacza

Wyniki:

Pierwsze miejsce i tytuł **Mistrzów Polski w Podawaniu Baraniny** zdobyli **Sylwester Lis i Adam Smoter** - Grand Hotel Stamary - Zakopane. Danie, które jury oceniło najwyżej za smak, technikę i sposób serwowania był Comber jagnięcy zawijany w szpeku z risotto grzybowo-ziemniaczanym w sałatce szpinakowo-pomidorowej.

Drugie miejsce wywalczyła ekipa z Pałacu Mierzęcin, którą tworzyli **Paulina Marchewka i Tomasz Rakowski**. Podczas kulinarnych zmagania przygotowali Comber jagnięcy faszerowany serem feta i papryką w sosie jałowcowym, podany na szpinaku.

Na podium stanęli także przedstawiciele Tawerny Toscana z Piły – **Bartłomiej Pietruszka i Piotr Mazur**. Przyrządzili Marynowany w ziołach comber jagnięcy podawany na szpinaku z borowikami w koszyczku z parmezanem z sosem ze świeżych jeżyn.

Zobacz też: [Mistrzostwa w podawaniu baraniny w Ustroniu](#)