Jagnięcinę przyrządzono po mistrzowsku

Data publikacji: 16.08.2016 19:45

Pasterstwo w Beskidzie Śląskim ma swoje długie tradycje. W przeszłości liczne owce wypasane na tutejszych stokach dawały góralom wszystko, czyli pokarm oraz odzienie. W Ustroniu historię przekuwa się w coś więcej niż tylko w folklorystyczny skansen. Wszystko za sprawą organizowanych tu już po raz 11. Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny.

Patrząc na bogactwo kulturowe Śląska Cieszyńskiego często powtarzamy ludowe porzekadło – *jako to hań downi bywało?* Na to zawołanie od razu rozczulamy się nad minioną przeszłością. Problem pojawia się wtedy, gdy całą naszą tradycję chcielibyśmy schować w pięknie ozdabiane trówły. We współczesnym świecie, w którym występuje już termin *marketing kulturowy,* możemy wracać do historii, która *opakowana jest w teraźniejszość*. Świetnym przykładem takiego działania są Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny, które łączą miejscową tradycję z chęcią promocji jagnięcego mięsa w naszym kraju poprzez prestiżowy konkurs kulinarny.

Dzięki inicjatywie Wielkiego Zbójnika Gromady Górali Ślaska Cieszyńskiego Jana Sztefka oraz Leszka Makulskiego, który jest głównym organizatorem imprezy, mogliśmy już po raz jedenasty przyglądać się rywalizacji kucharzy z całej Polski. To dzięki ich usilnym staraniom zwróconą uwagę na mięso jagnięce, jego walory smakowe oraz zdrowotne. W Studiu Kulinarnym RM Gastro w Ustroniu sześć ekip walczyło o tytuł Mistrza Polski w Podawaniu Baraniny. Ten renomowany tytuł jest przepustką do Półfinału Kulinarnego Pucharu Polski.

Kulinarny Puchar Polski scharakteryzowała Agnieszka Glamowska, koordynator KPP - ***Co roku organizowanych jest 15 konkursów Pucharu Polski, które spełniają regulamin KPP. Zwycięzcy tych rywalizacji awansują do Półfinału Pucharu Polski, który organizowany jest w w ramach Międzynarodowych Targów w Poznaniu, podczas którego zawodnicy przygotowują deser i przystawkę, natomiast w drugim dniu - w Wielkim Finale - danie główne. Zwycięzcy tego konkursu zostają Mistrzami Polski.***

Za zadanie mieli przyrządzenie dania głównego z polskiej jagnięciny (udziec lub comber) w obowiązkowym towarzystwie soczewicy oraz deseru, którego tematem przewodnim były sery owcze, takie jak bryndza, bundz czy oscypek, okraszone polską gruszką i żurawiną.

Ekipa kucharska oceniana jest w dwóch kategoriach – technicznej, na którą składa się prezencja ekipy, przygotowanie stanowiska pracy, czystość i higiena, zużycie produktu i gospodarka odpadami, a także prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych i umiejętności organizacyjne oraz degustacyjnej, gdzie ocenie podlega proporcjonalność dania i odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność, smak, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy i talerza i tekstura poszczególnych elementów potrawy. Pierwsze miejsca w konkursach Kulinarnego Pucharu Polski zdecydowane zwiększają prestiż zwycięzców oraz pozwalają im zdobywać lepsze stanowiska i zarobki. - referował przewodniczący jury , kuchmistrz Wojciech Balicki.

Rywalizacja kucharzy była na najwyższym poziomie i bardzo wyrównana. Kolejne miejsca zdobyli:

1. miejsce - Martyna Marcol, Łukasz Czarnota – Restauracja Europa, Rybnik
2. miejsce – Przemysław Gościniak, Bartłomiej Kornacki – Villa Rubinstein, Wisła
3. miejsce – Maciej Kowalski, Tomasz Moszyński – U Kretschmera, Łódź
4. miejsce – Patryk Stanewicz, Sebastian Cichecki – Restauracja Mistrz i Małgorzata, Toruń
5. miejsce – Oskar Stencel, Kacper Dedra, - Grand Lubicz, Ustka
6. miejsce – Adam Nowicki, Kamil Lubas – hotel Novotel, Gdańsk

Zwyciężył comber jagnięcy w bardzo prostej odsłonie. Do mięsa dodaliśmy buraki, żółtą marchewkę, czarna soczewicę, a także prosty sos na bazie kości jagnięcej. Świetny był także nasz deser – foundant z białej czekolady z bryndzą i z gruszką. W konkursie znaleźliśmy się przypadkowo. Kilka deni przed

zamknięciem listy zgłoszeń stwierdziliśmy, że przygotujemy danie z baraniny. Okazało się, że nasza propozycja na potrawy została przyjęta, co bardzo pozytywnie nas zaskoczyło. Do teraz nie potrafimy uwierzyć, ze udało nam się wygrać rywalizacje, tym bardziej, że konkurs stał na bardzo wysokim poziomie. - powiedziała po ogłoszeniu wyników zwycięska drużyna z Rybnika.

Trzeba nadmienić, ze oprócz Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny równolegle obchodzone jest Święto Baraniny, gdzie można było zasmakować kultury góralskiej. Zagrały regionalne kapele muzyczne, prezentowane było rękodzieło artystyczne, a na scenie na rynku pojawił się także najstarszy baca ustroński, który opowiadał o „hańdownych czasach". Nie zabrakło konferencji naukowej poświęconej problematyce baraniego mięsa.

Portal OX.PL był patronem medialnym tego wydarzenia.

Fotoreportaż:

Mateusz Bielesz