

# Królowała baranina

Data publikacji: 12.08.2013 11:10

Dwa dni trwało w Ustroniu, w Karczmie Góralskiej, Święto Baraniny, w ramach którego zorganizowano VIII Międzynarodowe Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny.

W sobotnie popołudnie o godz. 18.00 z hukiem ogłoszono wyniki konkursu. Dosłownie, gdyż ceremonie wręczenia dyplomów, pucharów i nagród poprzedził salw armatni w wykonaniu Czesława Kanafka z Cieszyńskiego Bractwa Kurkowego, a zbójnicy oddali salwę honorową z replik starych pistoletów. Towarzyszył im sam Napoleon, w którego wcielił się Piotr Lenart, który przyjechał aż z Ostromecka koło Bydgoszczy. Wcześniej jednak już od piątku w Ustroniu dominował temat baraniny. Była konferencja popularnonaukowa poprowadzona przez prof. Bronisława Borysa, który zrobił pokaz rozbioru mięsa jagnięcego w sposób naukowy i dr Dariusza Lisiaka, który zrobił to w sposób kulinarny.

Samo VIII Święto Baraniny rozpoczęło się w samo południe sygnałem z rogu pasterskiego w wykonaniu 11 letniego Kacpra Darmstaedter. Konferansjerkę prowadził Stanisław Jaskułka znakomicie znający się na tematyce góralskiej i pasterskiej. Głównymi organizatorami imprezy byli Leszek Makulski, Szef Biura Zarządu Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni i Jan Sztefek, przywódca Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim.

Jak z uznaniem zauważył Jarosław Uściński, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierników, ustrońskie Święto Baraniny było nie tylko zmaganiem konkursowym kucharzy i świętem baraniny, ale także świętem folkloru i kultury pasterskiej jako całości. Były więc występy znamienitych kapel i zespołów. Wystąpiła Torka Kaza Nędzy Urbasia, grupa śpiewacza Gronie z Wisły z repertuarem owczarsko – zbójnickim znanym tylko nielicznym starym góralom, kapela Zwyrtni z Trójwsi, Zbyszek Wałach z zespołem Wałasi. Przy wejściu na teren Karczmy swe namioty rozstawili artyści i rzemieślnicy. Był wśród nich artysta malarz Stanisław Sikora, na którego obrazach królowała pejzaż okolicznych gór. Jego prezentowane na ścianie karczmy prace z owcami w temacie głównym przeznaczone były na nagrody dla 3 zwycięskich ekip. Były także bardziej naukowe dyskusje poświęcone sytuacji owczarstwa i mięsa baraniego i jagnięcego. Prowadził je prof. Bronisław Borys z Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej, który od lat przyjeżdża na święto baraniny. Prowokujący wstęp pt. 'Co z tymi baranami' wygłosił Wielki Zbójnik Jan Sztefek, wspominając o Redyku karpackim 2013, któremu w tym roku było zadedykowane Święto Baraniny. W spotkaniach wzięli udział nie tylko naukowcy z branży, jak Karol Węglarzy, Dariusz Lisiak, Jan Knapik, Irena Strzyżala, Michał Milerski z Pragi, ale też ludzie zaangażowani w problematykę owczarską, jak m. in. Najpotężniejszy Zbójnik dr Andrzej Wojcieszek, filozof, Zbójnik, Gazda Filozof Nieobadany dr hab. Marek Rembierz, Lucjan Czardybon, a także posiadacz owiec z Karolem Zorychtą na czele. Ten ostatni wraz z żoną Karoliną dwukrotnie zaprezentowali widowiskowy pokaz ręcznego strzyżenia owcy. Z powodu deszczu przygotował zadaszoną zagrodę z owcami, gdyż mokrej owcy nie da się ostrzyć. Patrycja Picha i Karolina Andrzejewska z MDK Prażakówka poprowadziły natomiast konkurs plastyczny dla dzieci. Tematem oczywiście były owce w górach. Dzieci rysowały z wyobraźni, jako że z powodu deszczu konkurs odbył się we wnętrzu karczmy. Był też wykład prof. Daniela Kadłubca o naszych regionalnych pieśniczkach. Znany etnolog nie tylko mówił o pieśniczkach regionu, ale także śpiewał je przy akompaniamencie kapeli Torka. Na święto przybył także Wojewoda Wołoski Henryk Kukuczka ze Stecówki z Istebnej, który wręczył Wielkiemu Zbójnikowi pięknie zapakowane sery owcze tzw. Bruski.

***– Jestem tutaj po raz pierwszy jako obserwator z ramienia Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. Jest to dla mnie zupełnie nowe wydarzenie i doświadczenie. Cel jest bardzo potrzebny, bo jagnięciny, naszego produktu narodowego, nie mogę nigdzie normalnie kupić w sklepie, prędzej kupię nowozelandzką. Trzeba jak najbardziej pokazywać ten dobry produkt polski i kucharze mają się uczyć w nim pracować. Prowadzę restaurację i doskonale wiem, że łatwiej jest mi kupić jagnięcinę z Nowej Zelandii, niż z Polski. To jest jakaś paranoja i takie imprezy są potrzebne, by to zmieniać. A poza tym nim***

***tu przyjechałem myślałem, że jest to wydarzenie kucharzy. Tymczasem to jest wasze wydarzenie, waszego regionu. Niesamowite wrażenie zrobiło na mnie zaangażowanie tutejszych ludzi. To, że szanują swój folklor. Myślałem, że może będzie jakaś jedna kapelka. Tymczasem jestem w szoku tej wspaniałej atmosfery, którą wokół konkursu miejscowi działacze zbudowali*** – mówi Jarosław Uściński.

Sam konkurs kulinarny był na bardzo wysokim poziomie. – ***Pierwsze ekipy kucharzy przygotowywały wymyślne potrawy, pasujące raczej do kuchni dworskiej, aniżeli zbójnickiej, ale to były w końcu Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny*** – mówi Leszek Makulski.

A oto wyniki samego konkursu:

1. Piotr Kacperek Izabela Sowińska - Hotel Ted Radomsko
2. Katarzyna Rogowska Izabela Zemła - Restauracja Akolada
3. Marta Czyż Dominik Witkoś - „Dwór Skibówki” Ustroń

Wyróżnienia otrzymali: Maciej Musiał Grzegorz Miśta Restauracja 511 – Ogrodzieniec; Karol Pamuła i Sara Zalewska Restauracja Blu - Bielsko-Biała; Marzena Szczepańska i Rafał Sawicki -Restauracja Ostromecka – Ostromecka. Wyróżnienie Burmistrza Miasta Ustroń - Restauracja Ostromecka, natomiast wyróżnienie Rady Zbójnickiej Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim - Dwór Skibówki.

Kiedy nagrodzono już zwycięskie ekipy kucharzy, przyszedł czas na wyróżnienia przyznawane przez Radę Zbójnicką Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim za wspieranie działalności tego promującego kulturę góralską i pasterską stowarzyszenia. Tytuły Honorowych Zbójników potwierdzone pięknymi dyplomami autorstwa Zbigniewa Niemca i obuszkami firmy Forge wręczali Wielki Zbójnik Jan Sztefek i Zbójnik, Gazda Filozof, Doktor Nieobadany Marek Rembierz. Następnie rozdano przeszło 80 dyplomów z podziękowaniami za pomoc w organizacji i za uświetnienie Świąta.

Na koniec całej imprezy właściciel karczmy zaserwował prawdziwą ucztę dla ducha i ucha – koncert zespołu Tekla Klebetnica.

(indi)

[ZOBACZ FOTOREPORTAŻ FOT. Bartłomiej Kukucz](#)