

Posmakować jagnięciny

Data publikacji: 8.08.2013 12:00

Kolejny raz w Ustroniu promowana będzie baranina. W mieście w najbliższą sobotę odbędą się VIII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny. Mięsa będzie można spróbować, ale i podpatrzeć kucharzy, jak dobrze go przygotować.

□
Festiwal ma na celu promowanie jagnięciny. Będzie można próbować, przyrządzać i smakować. Ale, jak dodaje Jan Sztefek współorganizator imprezy, Gromadzie Górali na Śląsku Cieszyńskim chodzi o ratowanie hal i łąk przed zarastaniem poprzez wypas owiec. **Oczywiście chodzi o czynnik kulturowy, od wieków owce tutaj były, niestety z czasem górale odeszli od ich wypasu.** - mówi Sztefek. Choć od kilku lat realizowany jest w naszym województwie program 'Owca Plus' to jednak jak przekonuje Sztefek, zdania na temat jego skuteczności są podzielone. Na pewno pozytywną akcją jest Redyk Karpacki. **Może on przynieść szerszy efekt jeśli chodzi o promocję baraniny** - zauważa. Więcej informacji o trwającym Redyku Karpackim [znajdziecie TUTAJ](#)

Mistrzostwa w podawaniu baraniny rozgrywać się będą w sobotę, przed karczmą przy ulicy Nadrzeczej w Ustroniu. Tam od południa będzie można obserwować rywalizację kucharzy. **Pokaz kulinarny to najwyższa półka, bywały lata, kiedy niektóre ekipy widząc jaki jest poziom, nie wchodziły w ogóle na scenę** - śmieje się Sztefek.

[POSŁUCHAJ](#)

Ale Gromada Górali zachęca też tych, którzy hodują owce, aby w piątek odwiedzili hotel Ziemowit. Tutaj o godzinie 18.00 rozpocznie się profesjonalny pokaz rozbierania mięsa. **To trudna sztuka, nie każdy potrafi to zrobić dobrze, stąd też przygotowaliśmy ten krótki przewodnik** - kończy Sztefek.

Jan Bacza