

# Słowacy w baraninie najlepsi

Data publikacji: 16.08.2009 13:42

□

Słowaccy kucharze z hotelu Marlena w Oszczadnicy okazali się najlepsi w podawaniu baraniny. W sobotę w Ustroniu odbyły się Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny. Sebastian Krauzowicz oceniał smak, wygląd i aromat dań serwowanych przez dziesięciu kucharzy.

[Juror 01 21 sek.](#)

Przysmakami z jagnięcego mięsa zachwycali się również turyści, bo baranina to rzadki specjał na polskich stołach.

[Sonda 44 sek](#)

Turyści w kolejce po kawałek polskiej jagnięciny ustawiali się do Andrzeja Pilcha z Wisły Malinki. Mięsa dla wszystkich niestety nie wystarczyło.

[Kucharz 21 sek.](#)

**Zdobycie baraniny w środku lata to wyjątkowo trudna sprawa**- podkreśla Józef Michalek ze spółdzielni "Gazdowie". Dużo łatwiej o jagnię na wiosnę.

[Michalek 02 24 sek.](#)

Paradoks polega na tym, że polskie, dobre mięso wysyłane jest na Zachód. Tymczasem do nas trafia gorsza jagnięcina z ... Nowej Zelandii. Wszystko dlatego, że mięso z barana przestało być modne na krajowych stołach.

[Michalek 01 27 sek.](#)

**Żeby takie niebo w gębie przygotować trzeba się znać** mówi Sebastian Krauzowicz- w Ustroniu juror, zawodowo kucharz z Zakopanego.

[Juror 02 27 sek](#)

Aby promować wyroby z mleka owcy oraz mięso - w Beskidach trwa program Owca Plus. Ma on zachęcać górali do odnowienia tradycji pasterskich. Choć program kończy się w tym roku górale liczą na dalsze dofinansowanie z wojewódzkiego budżetu. Na Śląsku Cieszyńskim programem mają być objęte m.in. hale na Stecówce, Cienkowie i Małej Czantorii.

**Jan Bacza**

[zobacz fotoreportaż>>>](#)