

# Ustroń - zasmakuj w jagnięcinie

Data publikacji: 14.08.2015 16:00

Jak dobrze przygotować jagnięcinę - tego dowiemy się jutro w Ustroniu. W mieście odbędą się X Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny.

□

**Cały czas mamy skojarzenie z baraniną, które było dostępne za czasów komuny. Teraz nie ma takiego mięsa, nikt by go już nie kupił** – mówi Jan Sztefek współorganizator imprezy. Podczas wydarzenia będzie sporo dobrych rzeczy do spróbowania. Zagwarantują to profesjonalni kucharze, którzy wezmą udział w konkursie. Rozpocznie się on o godzinie 9:00 w firmie RM Gastro ul. Sportowa 15a. Tam kilkusobowe drużyny przygotowywać będą specjały na bazie jagnięciny.

**Kiedy zaczynaliśmy cały festiwal, to wszyscy prawie pluli baraniną. A teraz, jak państwo wiecie, w każdym programie kulinarnym, kucharze promują jagnięcinę. To jest zasługa tej imprezy, przez którą przewinęło się około 200 kucharzy, nie mówiąc o jurorach.** - mówi Jan Sztefek. Z uwagi na panujące temperatury, konkurs i większą część pokazów kulinarnych przeniesiono właśnie do RM Gastro.

Ale i na rynku odbywać się będą różnego rodzaju wydarzenia. Najpierw rano, o godzinie 8:30 w sali sesyjnej rozpocznie się konferencja naukowa „Owce i baranina - od Karpat po Wyspy Owcze”. Program konferencji poniżej.

Na rynku nie zabraknie też stoisk artystów i rzemieślników. Od południa wiele pokazów kulinarnych, koncerty kapel góralskich; Torka, Wałasi, Bukoń, Gronie. Dla dzieciaków przewidziano konkursy plastyczne i kulinarne. Między 14:00 a 16:00 zapowiedziano pokazy kulinarne w wykonaniu Remigiusza Rączki. W tym czasie również pokazy archaicznego strzyżenie owiec.

Na godzinę 17:00 zapowiedziano ogłoszenie wyników i rozdanie nagród w konkursie X Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny. O 18.00 występ gwiazdy - zespół Bacówka, później zabawa przy muzyce kapel góralskich

## Program obrad:

1. Owczarstwo w Karpatach - tradycje i współczesność. Michał Milerski (Republika Czeska)
2. Dimurnaseyðurin i 77 odcieni owcy. Marta Borys, Michael Best (Dania)
3. Napoleońska promocja jagnięciny na polskich nizinach - nowe pomysły i inspiracje. Piotr Lenart, Bronisław Borys
4. Koncepcja i realizacja klastra „Jagnięcina z Lubelszczyzny” Andrzej Junkuszew, Wiktor Bojar, Tomasz M. Gruszecki
5. Dziedzictwo kulturowe wypasania owiec, symboliki pasterskiej i zwyczajów kulinarnych – w perspektywie edukacji regionalnej i międzykulturowej. Marek Rembierz

**JB**