

Zbójnicy gotowali w Skoczowie

Data publikacji: 1.08.2011 7:00

□

Ponad tysiąc porcji gulaszu ugotowano podczas trzeciego Festiwalu Kuchni Zbójnickiej w Skoczowie. Od sobotniego ranka palono ogień pod potężną patelnią. Później wrzucono na nią składniki.

Promocja jagnięciny i lokalnych wypieków - to tegoroczne hasło imprezy. Jak co roku na skoczowskim rynku stanęła ogromna patelnia. Na niej gotowano gulasz.

A gdyby do Was wprosiło się na obiad tysiąc znajomych - już podajemy proporcje na taką ilość potrawy.

[POSŁUCHAJ](#)

- mówił Łukasz Piekarczyk z Beskidzkiego Klubu Kulinarnego. Podczas III Festiwalu Kuchni Zbójnickiej rywalizowali profesjonalni kucharze oraz panie z Kół Gospodyń Wiejskich. Te ostatnie za zadanie miały tym razem zaprezentować słodkie wypieki.

[POSŁUCHAJ](#)

Ostatecznie w rywalizacji na słodkości najlepiej poradziły sobie panie z KGW z Harbutowic. Wśród zawodowców pierwsze miejsce - na danie z jagnięciny - zajął kucharski duet Paweł Łukowicz i Tomasz Kuźniacki z Bydgoszczy.

Kuchnia Zbójnicka to kuchnia, której podstawą jest mięso z owiec. Na próżno go jednak szukać w sklepach. Większość tego towaru jest eksportowana za granicę- przekonują hodowcy. ***Niestety, często podczas tego typu imprez, mimo iż są one organizowane w regionie gdzie teoretycznie owiec brakować nie powinno, to samo mięso musimy sprowadzać zza granicy***- mówi Wiesław Wróblewski prezes Beskidzkiego Klubu Kulinarnego. Ale widać już światło w tunelu.

[POSŁUCHAJ](#)

Jan Bacza