

Zbójnicy promowali baraninę

Data publikacji: 17.08.2014 19:15

W Ustroniu 16 sierpnia był dniem pod znakiem baraniny. Zorganizowane przez Gromadę Górali na Śląsku Cieszyńskim i Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni IX Międzynarodowe Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny mimo kapryśnej, na przemian to deszczowej, to słonecznej pogody, przyciągnęły zarówno wielu widzów, jak i znamienitych gości.

Pierwsza część imprezy, której głównym motywem była baranina i wszystko, co z nią związane, odbywała się RM Gastro. Tam zorganizowano konferencję popularnonaukową „**Nowe - stare inspiracje w hodowli i wykorzystaniu kulinarnym owiec**”, a ekipy startujące w konkursie przygotowywały swe dania konkursowe.

Popołudniu moc atrakcji czekało na tych, którzy zawitali do Karczmy Góralskiej nad Wisłą. Tam również tematem głównym były owce i baranina. Obejrzeć można było pokaz rozbioru jagnięcia w wykonaniu dr Michała Milerskiego z Nydku. Kucharz Remigiusz Rączka wraz z pomocnikiem Kamilem Widenką na oczach widzów gotowali potrawy z jagnięciny. Mgr. Inz Karol Zorychta z Dziegielowa zrobił pokaz strzyżenia owcy.

Imprezę rozpoczęto z wielkim hukiem. Dosłownie, gdyż sygnałem, iż IX Międzynarodowe Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny oficjalnie rozpoczęto była salwa armatnia przygotowana przez Czesława Kanafka i jego towarzyszy z Cieszyńskiego Bractwa Kurkowego. Jednak o zapalenie armatniego lontu poproszono... Konsul Generalna RP w Ostrawie Annę Olszewską. Po wystrzale z armaty nastąpiła salwa z broni czarnoprochowej. Wśród oddających salwę oprócz członków Cieszyńskiego Bractwa Kurkowego znalazł się także poseł na sejm RP Czesław Gluza. - **Gratuluję organizatorom. Pamiętam początki i dzisiejszy efekt. To ogromna droga, którą razem przeszliśmy** – mówił. - **Gratuluję tego przedsięwzięcia. Kłaniam się organizatorom i gościom. Jestem szczęśliwa, że mogę wziąć udział w tak wspaniałej imprezie dającej poczucie góralskiej wspólnoty transgranicznej** – dodała Anna Olszewska.

Na imprezę przyszli turyści i miejscowi, zarówno ci, dla których była to pierwsza lub niemal pierwsza styczność nie tylko z baraniną, ale także z kulturą Górali Beskidu Śląskiego, jak i ci, którym i ta kultura, i tematyka owiec, jest bliska, jak np Jan Śliwka, który kiedyś posiadał w Ustroniu wielkie stado wiec, które wypasał na Czantorii, a teraz, w wieku 80 lat ma jeszcze kilka kóz i wciąż robi dla siebie sery.

Utartym już zwyczajem uroczyste wręczono dyplomy Zbójnika Honorowego. - **Honorujemy ludzi dla nas wartościowych. To ci, którzy wspierają nasze idee i rozumieją nasze idee** – mówił Jan Sztefek, prezes Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim, pomysłodawca i główny organizator imprezy. Dyplomy Zbójników Honorowych oraz beskidzkie łobuszki otrzymały Konsul Generalna RP w Ostrawie Anna Olszewska i Rektor Śląskiej Szkoły Organizacji i Zarządzania im. Gen. Jerzego Ziętka Jadwiga Gierczycka. Tytuł przyznano jej, gdyż w tym roku kierowana przez nią uczelnia otwiera nowy kierunek agrobiznes, a od następnego roku kierunek rolniczy. Annie Olszewskiej honorowy tytuł przyznano natomiast „za zrozumienie i popieranie cieszyńskich tradycji zbójnicko-góralskich”.

- **Mam nadzieję, że tradycja hodowli owiec, o której tu tyle mówiono wróci na Śląsk, wróci w góry i że wszystkim nam będzie się żyło lepiej** – mówiła Jadwiga Gierczycka odbierając wyróżnienie. Anna Olszewska natomiast zwróciła uwagę na coraz lepiej rozwijającą się współpracę Górali Śląskich po obu stronach granicy co bardzo ją cieszy i co z wielką radością popiera. Dodała, że uczestniczenie w tego typu imprezach promujących miejscową tradycję i kulturę, nad przygotowaniem których wspólnie pracowali Polacy z Polski i Czech jest dla niej wielką radością i przyjemnością.

Widzowie, którzy przyszli popatrzeć na mistrzów podawania baraniny z imprezy mogli wyjść także z praktyczną, użyteczną wiedzą. - **Może niekierzy z was chcieliby kupić sobie jagnię, ale nie wiedzą, co z nim zrobić, jak**

podzielić, by przechować w lodówce, zamrażarce. Dlatego zaraz wam pokażemy, jak takie jagnię rozebrać
– mówił Michał Milerski po czym przystąpił do pokazu.

Jeśli chodzi o wyniki konkursu, to przedstawiają się one następująco: 1. Junior Team Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników Republiki Czeskiej: Tomas Jasinek, Vojta Hascik. Jest to najmłodsza ekipa, która zdobyła też nagrodę Wielkiego Zbójnika. 2. Adam Rokicki, Robert Pęcherzewski Restauracja „Endorfina” Warszawa. Zdobyli też nominację do Kulinarnego Pucharu Polski. 3. Miłosz Kępka, Roman Dziwisz Hotel „Hugo” Kędzierzyn-Koźle.

Imprezie towarzyszył także konkurs plastyczny dla dzieci, którego tematem oczywiście były owce. Laureatów wyłoniono w trzech kategoriach. Oto oni: kategoria do lat 5: 1. Hania Loska, 2. Remigiusz, 3. Szymon Gąsowski i Hania Słapa. Wyróżnienia: Emilia Kuchno, Marcel Dabek, Zosia Frańska. Kategoria 6-7 lat: 1. Marcin Pyka, 2. Amelia Dąbek, 3. Emilia Dąbek i Maciek Kuchno. Kategoria 8-10 lat: 1. Weronika Jędrzejak, 2. Agata Kardyka, 3. Zosia Łakomska. Wyróżnienie: Filip Skibieki i Tymon Gąsowski.

(indi)

