

O Święcie baraniny w 2010 r. w „Gazecie ustroniskiej”.

W owczej sprawie

W samo południe zagrała armata, huknęła muzyka, zaczęły się V Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny. I trafiły w gusta turystów. Wszystko miało miejsce 14 sierpnia, w ustroniskim amfiteatrze. Sam główny konkurs cieszył się ogromnym zainteresowaniem: tłumy otaczały stanowiska pracy zawodników, a przygotowane przez nich dania znikwały w mgnieniu oka – ponieważ w tym roku wreszcie można było ich spróbować. Jednak myli się ten, kto sądzi, że „Baranina” to tylko mięso. Gromada Górali na Śląsku Cieszyńskim nie pozwala zapomnieć, jaki jest właściwy cel organizowanej z coraz większym rozmachem imprezy. W tym roku swój patronat objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marek Sawicki, Marszałek Sejmiku Śląskiego Bogusław Śmigielski, byli obecni przedstawiciele władz Ustronia: Marzena Szczotka i Mieczysław Szczurek, którzy Wielkiemu Zbójnikowi Janowi Sztefkowi przekazali symboliczny klucz do bram miasta.

Owce – jak hodować

- Kto ma owce, ten ma co chce: tak się kiedyś mówiło! – przypominał starosta cieszyński Czesław Gluza, który był jednym z patronów imprezy i zaproszonych gości. W jednym prostym ludowym powiedzeniu kryje się całe bogactwo korzyści, jakie czerpano z hodowli tych zwierząt.

- Owce zajmują mało czasu w porównaniu ze świniami, z krowami – opowiada Karol Zorychta, hodowca z Dzięgielowa. - Moje są od maja cały czas puszczane na pole i nic przy nich nie robię. Trzeba jedynie doglądać codziennie, czy któraś nie kuleje, nie choruje. Pasą się w polu całą dobę i nie ma z nimi najmniejszego problemu.

Na Mistrzostwa przywiózł kilka reprezentacyjnych sztuk rasy polskiej owcy pogórza, wyhodowanej w ośrodku w Grodźcu Śląskim. Jako hodowca, ma ich stałą liczbę 80 matek, stado wraz z młodymi osiąga na wiosnę 200 sztuk – jest to spora część ogólnej liczby hodowanych, zarejestrowanych owiec na Śląsku Cieszyńskim. Niewiele jest większych stad, za to sporo ludzi trzyma po kilka owiec w gospodarstwach, dla swoich potrzeb. Owce K. Zorychty przeznaczone są na mięso – taki jest cel produkcji.

- Podstawowym problemem jest zbyt. Nie sztuką jest wyhodować, nakarmić, sztuką jest to potem sprzedać. W tej ilości, którą mam, nie ma problemu, jednak nie opłaca mi się powiększać stada – mówi K. Zorychta.

Baran – instrukcja obsługi

Sprawa jest prosta – społeczeństwo nie jada baraniego mięsa, bo nie wie: jak je przyrządzać, przyprawiać, marynować, których części barana używać, z czym podawać. Nie wie, jakie posiada wartości zdrowotne i jak powinno smakować. O tym wszystkim pouczają Mistrzostwa. -

Walczymy o kulturę podawania tego mięsa – mówi Leszek Makulski, członek jury, na co dzień Szef Zarządu Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, które współorganizuje imprezę. - Nie jest trudne zabicie, zasolenie, nadzianie na rożen i upieczenie całego barana, wyzwaniem jest zrobić coś z jego odpowiednich elementów. Czyli na przykład, z combra można zrobić przepyszne kotleciki z kostką, z łopatki można zrobić gulasz z kapustą i ziemniaczkami. Udziec jagnięcy można upiec z czosnkiem i ziołami, kroić w plastry.

Kolejne przykłady potraw można było podpatrzeć, wchodząc od stoisk z mięsem i potrawami regionalnymi w głąb amfiteatru. Przy ścieżce gar z zupą zbójnicką na baraninie. Tuż obok ognisko, na którym zaprzyjaźnieni Węgrzy z Szuchy przyrządzali swój tradycyjny gulasz - z jagnięciny. Dalej już scena, tam przy trzech stanowiskach uwijali się mistrzowie kucharstwa z całej Polski: były zespoły z Warszawy, Gdyni, Józefowa, Pszczyny, również z Ustronia. Z zagranicy przyjechały pary czeskie, w sumie 12 ekip. Tu, na stołach degustacyjnych w centralnym punkcie amfiteatru, znajdowały się najlepsze potrawy z mięsa baraniego w Polsce.

- To mięso jest pyszne, ale odpowiednio przyrządzone i podane: wcześniej zabejcowane, tak, jak to robią na całym świecie – mówił L. Makulski. - Francuzi nie pieką całego mięsa, bo ich na to nie stać. Dzielą je na odpowiednie elementy, które potem sprzedają osobno. Kotlet jagnięcy z kostką to najdroższe danie, w restauracji Warszawie kosztuje ponad 100 zł - a co najlepsze, jagnięc pochodzi z

Nowej Zelandii.

Do czego jeszcze można wykorzystać barana? Karol Zorychta i jego owce pokazywały, jak uzyskiwać materiał na wełnę. Henryk Kukuczka, z tytułem zbójnickim wojewody wołoskiego, dał pokaz wyrobu sera z mleka owczego. Dzieci rysowały owce i pasterzy podczas konkursu plastycznego, muzycy grali na gajdach z owczej skóry, owcze dzwonki można było kupić z boku na stoisku. Na rogu pasterskim grał 8-letni Kacper Dramstaedter z Ustronia. Carlos Gonzales – Tejera, gwiazda Mistrzostw, przechadzał się z laską, której rączkę stanowił barani róg.

Wokół kultury pasterskiej

Nie da się przywrócić tego, co było, w takiej samej postaci: tradycyjnego wypasu, jaki miał miejsce 20 czy 50 lat temu. Inne są czasy, ale wraz z nimi powstają nowe możliwości. Jednym z głównych działań wspierających pasterstwo na naszych terenach jest program Pozytywna Energia - Owca Plus.

- Jest to program, który powstał w 2007 roku – zatwierdzony i przyjęty przez zarząd województwa. Jego realizacja rozpoczęła się w 2008 roku, była przewidziana na dwa lata.– mówi Magdalena Materny-Latos z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego. - Natomiast od 2010 roku mamy zatwierdzony przez zarząd nowy program. Uchwalony został na 5 lat, będzie trwał do 2014 roku. Główną ideą jest ochrona najcenniejszych przyrodniczo hal górskich Beskidu oraz Jury Krakowsko-Częstochowskiej poprzez prowadzenie tradycyjnego wypasu owiec. Wypas owiec, jak wiadomo, przyczynia się do ochrony przyrody na tych halach i to było głównym założeniem. Wypas jest najtańszym sposobem ochrony tych hal czy muraw kserotermicznych. Owca czy koza jest naturalną kosiarką. Na terenach Beskidu zarząd województwa ogłasza coroczne, cykliczne konkursy – konkurs otwartych ofert. W roku 2010 konkurs wygrała Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia „Gazdowie” i ona wypasa regularnie owce na wskazanych przez zarząd terenach. Wypasanych jest około 3 tysiące owiec. Samorząd województwa dofinansowuje wypas na zasadzie refundacji poniesionych kosztów.

Już są bacowie, którzy odważają się spędzić pięć miesięcy z owcami na halach, jak za dawnych czasów. Kultura pasterska to nie kapelusze i ciupagi, ale same podstawy: ciężka praca na górskich stokach. Kto z obserwujących grę na trombitach czy obuszkach wiedział, po co one kiedyś powstały? Program Owca Plus startuje ponownie i budzi wśród hodowców różne uczucia. Czas na jego ocenę przyjdzie za kilka lat.

Innym programem ratującym ginące tradycje jest Gorolsko Swoboda, zrzeszająca lokalnych rzemieślników, artystów, którzy pod wspólnym szyldem i znakiem jakości sprzedają autentyczne produkty trójstyku. Zaprezentowali m.in. zdobione pierniki, biżuterię z kości, miody, koronki i wyroby z drewna.

- Ludzie coraz częściej patrzą na jakość, nie kupują byle czego, ale radzi zapłacać i wymagają jakości oraz gwarancji, że to, co kupują, jest naprawdę z tego regionu – mówi Leszek Richter, założyciel Gorolskiej Swobody. - Konsumentów trzeba wychowywać i ludzie do tego dojrzewają. Bo przecież chodzi o to, żeby lokalne rzemiosło przetrwało chińską nawałnicę, bo to są jednak nasze korzenie, częśćka nas samych. Jeżeli my tego zaniedbamy, to zaniedbamy samych siebie. O samej Baraninie powiedział:

- Idea oczywiście ma sens, tylko ja bym tutaj widział o wiele większe wsparcie lokalnych władz samorządowych. Wydaje mi się, że władze troszkę ją lekceważą, a przecież to jednak jest ewenement w skali Polski.

Wokół piątych Mistrzostw

Tymczasem na scenie konkursowej kotłowało się przez całe sześć godzin trwania Mistrzostw. Masę zamieszania wprowadzali muzycy z kolejno występujących zespołów: przede wszystkim żywiółowa Torka z Kazem Nędzą Urbasiem na czele – wraz z nimi występował cymbalista ze Słowacji. Zespół Bukoń. Oprócz tego śpiewali, najpierw na scenie, potem przy garze z zupą, Wałasi. Był też zespół Hora, Tekla Klebetnica z Ustronia, Roman Capek ze Szczyrku, a młodzieżowy zespół Gorcanie z Niedźwiedzia w Gorcach podbił serca wraz ze swoim 5-letnim skrzypkiem. Dowodził i komentował Mistrzostwa pod początku do końca Roman Wróbel z Bystrzycy jako konferansjer.

Jury dzieliło się na techniczne, które oceniało sposób pracy na stanowiskach, i profesjonalne degustacyjne, w skład którego wchodził: jako przewodniczący Piotr Szczygielski, Zenon Hołubowski, Carlos Gonzales-Tejera, Leszek Makulski, smakosze spośród zaproszonych gości. Konkurs kulinarny prowadził Piotr Szczygielski. Każda z 12 drużyn miała 60 minut na przygotowanie pięciu porcji swojego dania. Zwyciężyli Michał Górecki i Artur Wawer z Józefowa, którzy zaserwowali grillowany comber jagnięcy podany na smażonych rydzach w asyście „haluszków” z bryndzą z dodatkiem sosu rozmarynowego z żubrówką. Wyróżnienie starosty cieszyńskiego otrzymali Grzegorz Drużbański i Maciej Wysocki z Karczmy Regionalnej „Czar Równicy” w Ustroniu – jedni z nielicznych w regionie, którzy podają jagnięcinę na co dzień. Dr Marek Rembiesz wygłosił mowę na temat różno-baranie, całym Mistrzostwom przyglądali się goście: prof. Daniel Kadłubiec, prof. Bronisław Borys z Krakowa, z Instytutu Zootechniki, który inicjatywę niezwykle zachwala. Dyplomami i obuszkami uhonorowani zostali: Grzegorz Komendarek, kucharz serialu „Złotopolscy”, w tym roku nieobecny, Roman Kubala, Roman Wróbel, Leszek Richter, Otmar Kantor z Jabłonkowa, za podtrzymywanie dawnych tradycji, właściciel armaty Czesław Kanafek, Andrzej Malec z Gorolskiej Swobody, Ryszard Szymkiewicz, szef amfiteatru oraz Wiesław Wróblewski – szef Beskidzkiego Klubu Kulinarnego. I skończyło się jak zaczęło - ze zbójnickim hukiem i przytupem: 33 obuszki, róg pasterski, gajdy, dzwonki kapeli Hora zagrały gromko. Ale na tym nie poprzestaną. Zbójnicy zapowiadają, że w przyszłym roku będzie o nich głośniej.

Maria Kulis