

Ustroń

Podawali baraninę po mistrzowsku

W sobotę w Ustroniu w Karczmie Góralskiej odbyły się VI Mistrzostwa Polski w podawaniu baraniny, czyli Święto Baraniny – Ustroń 2011, organizowane w ramach Kulinarnego Pucharu Polski.

W sosie pokrzywowo-jarzębinowym w asyście kulebiaka ze szpinakiem i bryndzą, młodymi karmelizowanymi karotkami i groszkiem cukrowym. II miejsce zdobył GastroArt Team z Garwolina, w

składzie Marek Rybacki i Zbigniew Łęgowski, za jagnięcinę w sosie leśnym na mamałydze ze szpinakiem. III miejsce przypadło w udziale Moravia Team z Republiki Czeskiej. Karel Drápal i Jan Jakeš

przygotowali wariację morawską – comber jagnięcy w mundurku ze śmietankową cebulką.

Jak skomentował mistrzostwa jeden z jurorów, Carlos Tejera Gonazales, poziom był niezwykle wysoki, ale większe zrozumienie dla jagnięciny miały ekipy ze środkowej niż z południowej Polski i zagranicy. – Impreza, którą organizowaliśmy po raz szósty, ma za zadanie odtworzenie owczarstwa na naszym terenie, w tym ratowanie polan górskich przez reklamę

Miłośników tradycyjnych smaków uciechy zapewne możliwość uczestniczenia w tym miesiącu w jeszcze jednej imprezie propagującej tradycyjne smaki. 30 lipca odbędzie się w Skoczowie III Międzynarodowy Festiwal Kuchni Zbójnickiej. To jeden z największych festiwali kulinarnych 2011 roku w Europie.

W konkursie wystartuje 9-12 ekip profesjonalnych kucharzy z Polski i z Europy, w tym reprezentanci z Francji, Niemiec, Słowacji i Czech.



Impreza jest cyklicznie organizowana przez Gromadę Górali na Śląsku Cieszyńskim z siedzibą w Ustroniu wspólnie ze Stowarzyszeniem Euro Toggles Polska – Mistrzowie kuchni na rzecz zdrowej żywności i Beskidzkim Klubem Kulinarnym.

Imprezę otworzyły huk armaty i strzały z pistoletów oraz popis gry na rogu pasterskim w wykonaniu 9-letniego Kacpra Darmstaedtera z Ustronia.

Udział w Mistrzostwach wzięły ekipy z Polski, Czech i Słowacji. Kulinarny Puchar Polski w podawaniu baraniny zdobył Vendi Culinary Team z Warszawy, czyli Michał Górecki i Artur Wawer, którzy obronili tytuł z tamtego roku. Najwyższej nagrodzonej potrawą to: grillowany comber jagnięcy na



poprawienie prestiżu baraniego mięsa, przygotowywanego przez ekipy kucharzy z renomowanych restauracji, którzy wystartowali w mistrzostwach, ocenianych przez szefów kuchni najlepszych polskich restauracji należących do Euro – Toggles oraz wybitnych znawców sztuki kulinarnej – wyjął Jan Sztetek, Wielki Zbójnik, szef Rady Zbójnickiej Gromady Górali na Śląsku cieszyńskim.

Gości imprezy częstowano zupą zbójnicką na baraninie oraz baranem z rożna, przyrządzane były potrawy z jagnięciny.

Festiwal to nie tylko konkurs kulinarny, prezentacje dorobku kulturalnego rejonu Podbeskidzia i Śląska Cieszyńskiego, wyrobów rzemiosła ludowego i produktów regionalnych. To także znakomita zabawa w rytm góralskiej muzyki i tradycyjnych ludowych przyspiewek oraz występy kapel zbójnickich zabaw zbójnickich i konkursów wiedzy o zbójnictwie. Skład jury to sławy kulinarne z Polski i Europy. Festiwalowi będzie towarzyszyć konkurs dla kół gospodyń wiejskich na najlepsze wypieki ciast. NET

REKLAMA

BODY SPA
salon kosmetyki i modelowania sylwetki

opieka dietetyczna
zabieg w kabinie SPA
pielęgnacja
walczy ze zmarszczkami
masaż podciżnienny

Walczymy z cellulitem i tkanką tłuszczową

ul. Sosnowa 44, Bielsko-Biała
tel. 33 811 76 32
www.bodyspa.com.pl

HURTOWNIA MATERIAŁÓW BUDOWLANYCH

KAMM-BUD s.c.
www.kammbud.com.pl

ceramika budowlana -
systemy dociepleń -
chemia budowlana -
kostka brukowa -
piaski, żwir, klince -
waga elektroniczna -
rury i kształtki kanalizacyjne -
transport 0,5 do 25 ton -

Bielsko-Biała, ul. Sobieskiego 157
tel. /fax: 33 815-89-27
email: kammbud@kammbud.com.pl

Babski Raj
Szkółka Nordic Walking
w Babskim Raju zaprasza
na zajęcia z Nordic Walking
w grupach i indywidualnie.

**Klub Zdrowia i Urody
BABSKI RAJ**
Bielsko-Biała
Elizy Orzeszkowej 66
tel. 33 444 50 30
www.babski-raj.com