

10 sierpnia 2013 roku
odbędą się
VIII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny - Ustroń 2013



VIII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny organizowane są przez Leszka Makulskiego oraz Gromadę Górali na Śląsku Cieszyńskim z Janem Szteflem na czele.

Mistrzostwa odbędą się przy wsparciu i pomocy Miasta Ustroń oraz Miejskiego Domu Kultury „Prażakówka”. Wsparcie merytoryczne nad Mistrzostwami objęło Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni i Cukierni

Głównym celem Mistrzostw jest :

- wyłonienie najlepszych kucharzy w przygotowaniu i podawaniu dań z baraniny i jagnięciny
- promocja i prezentacja potraw z polskiej baraniny i jagnięciny
- promowanie produktów tradycyjnych i regionalnych
- zintegrowanie środowiska we wspólnych działaniach na rzecz promocji polskiej baraniny i jagnięciny

Każda ze startujących ekip ma do przygotowania 6 porcji przekąski zimnej lub gorącej i 6 porcji dania głównego. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 150 minut.

Podstawowymi produktami obowiązkowymi do przyrządzenia dań konkursowych są :

- **Przekąska zimna lub gorąca** - oscypek i/lub bryndza
- **Danie główne** - comber jagnięcy i/lub barani

Nad prawidłowością przebiegu Mistrzostw czuwać będzie jury w składzie :

- Jury techniczne
- Profesjonalna Komisja degustacyjna
- Komisja złożona ze smakoszy VIP i zaproszonych gości