



VIII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny i Święto Baraniny

9-10 sierpień 2013 Ustroń

Patronat objęli :

- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- Starosta Cieszyński
- Burmistrz Miasta Ustroń
- Agencja Rynku Rolnego.

Organizator – Leszek Makulski leszek.makulski@podawaniebaraniny.pl

Współorganizator - Jan Sztefek sztefek@ustron.pl

Program

Piątek, 9 sierpień 2013 godzina 18.00

Miejsce: Hotel Ziemowit ul. Szpitalna 88 Ustroń 43-450

Pokaz rozbioru tuszy mięsa (jagnięcego i baraniego) na poszczególne elementy kulinarne i ich odpowiednia obróbka (przygotowanie) w kuchni dla

konsumenta- prof. Bronisław Borys, dr. Inż. Dariusz Lisiak, Karol Zorychta, Rzeźnicy Polscy „Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej”, Agencja Rynku Rolnego.

Otwarcie spotkania – Leszek Makulski

Prowadzenie prof. Roman Niżnikowski

Prelekcja prof. Bronisława Borysa „Baranina w kuchni polskiej, jak było, jak jest, jak powinno być”

Prelekcja prof. Jarosława Dumanowskiego z Uniwersytetu Toruńskiego (w trakcie uzgadniania)

Jan Sztefek - Szef Rady Zbójnickiej Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim Prezes zwany Wielkim Zbójnikiem „O co tu chodzi? - O idei Święta baraniny, i o Redyku Karpackim 2013”

www.gorale.ustron.pl

Leszek Makulski – organizator i Jan Sztefek – „O nietuzinkowej historii Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny”.

Pokaz kulinarny firm:

- Pokaz firmy „Baziółka” świeże zioła Remigiusz Rączka (na poszczególnych elementach kulinarnych mięsa jagnięcego)
- Pokaz firmy „Unifreeze” mrożonki
- Pokaz firmy „Saga” papier do pieczenia.
- Pokaz firmy „Hazi QimiQ” bazy śmietanowe
- Pokaz firmy „Polish Snail” (ślimaki w kuchni staropolskiej)
- Pokaz firmy „Janex” (wędlina jagnięca) i sponsor kwaśnicy.
- Pokaz firma „Duni” (obrus, świece, sztuce dla gastronomii)
- Pokaz firma „Stalgast” (wyposażenie gastronomi)
- Pokaz firma „Bolarus” (Lodówki w gastronomii)
- Pokaz firmy „Meridon” (soki i dozowniki)

Sobota 10 sierpnia 2013 godzina 12.00

Miejsce „Karczma Góraliska” Ustroń ul. Nadrzeczna

Główna impreza odbędzie się w sobotę 10 sierpnia 2013 roku. w Ustroniu na Śląsku Cieszyńskim, na terenie „Karczmy Góralskiej”, przy ul. Nadrzecznej.

<http://www.karczmagoralska.pl/>

Impreza prowadzona będzie przez aktora Stanisława Jaskułkę, doskonale orientującego się w temacie owczarstwa oraz kultury góralskiej, która jest nieodzownie związana z tą dziedziną hodowli. Stanisław Jaskółka jest też wielkim znawcą kuchni góralskiej a więc i potraw z jagnięciny.

Harmonogram imprezy:

Blok VIII Mistrzostw Polski w podawaniu baraniny:

9.00 – odprawa jury VIII Mistrzostw Polski w podawaniu baraniny oraz losowanie numerów startowych dla ekip kucharskich

10.20 – start pierwszych ekip kucharskich

12.00 – Otwarcie Święta baraniny: „wystrzał armatni”, „sygnał z trombity”, krótkie wystąpienia organizatorów i zaproszonych gości!! Oficjalne otwarcie. Przedstawiciel Miasta Ustroń.

16.30 – zakończenie konkursu gotowania „Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny”

18.00 – zakończenie Mistrzostw – wręczenie dyplomów i nagród

Blok sympozjum - I piętro Karczmy góralskiej

13.00 - Oficjalne otwarcie sympozjum przed karczmą – Leszek Makulski – Główny organizator

Rozpoczęcie sympozjum przed karczmą – wykład prof. Daniel Kadłubiec „ O międzynarodowej kulturze i pieśni góralskiej” ilustrowany przez Kaza Nędzę Urbasia z kapelą „TORKA”

- **Prof. Bronisław Borys „Baranina w kuchni polskiej, jak było, jak jest, jak powinno być” w Karczmie Góralskiej**
- **Jan Sztefek „Ale Ci Habsburgowie nam tu porobili”**
- **Janusz Rodziewicz – Prezes Zarządu Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej – Sytuacja mięsa baraniego na rynku polskim (w Imieniu prezesa Paweł Piotr Malewski)**
- **Dr hab. Marek Rembierz – „O baraninie - w ujęciu filozoficzno - praktycznym”**
- **Dr med. Andrzej Wojcieszek – „Mięso i onkologia”**

- Prof. Jarosław Dumanowski z Uniwersytetu Torunia. Baranina na stolach staropolskich
- Karol Zorychta – Sytuacja hodowcy owiec w Polsce – przykład własny młodego hod – owcy
- Piotr Kohut – Zwariowane pomysły? O Redyku karpackim – Transhumance 2013
- Józef Michałek – „Co dalej z programem „Owca plus”.
- Dr Michał Milerski – „Owce widziane z punktu widzenia Pragi czeskiej”
- inne w trakcie uzgadniania

Blok plastyczny:

- Wystawa prac Stanisława Sikory
- Stoiska rękodzieła i rzemiosła „Góralskiej swobody” (grupa polsko – czesko – słowacka)

14.00 – konkurs plastyczny dla dzieci

15.30 – zakończenie konkursu plastycznego dla dzieci

Blok muzyczny:

Zespół śpiewaczy „GRONIE”

Kapela góralska Kaza „Nędzy” Urbasia „TORKA”

Kapela góralska Zbyszka Wałacha „WAŁASI”

Kapela góralska „BUKOŃ” – góralska muzyka archaiczna – (gajdy – hósle) (Czechy)

Kapela góralska „Zwyrtni”

Kapela góralska „TEKLA KLEBETNICA” – objawienie nowego stylu

Spodziewane są i inne

Blok owczarski

- zagroda z owcami -

- mgr inż. Karol Zorychta – archaiczne strzyżenie owiec

- Kłagami syra (wyrób sera)

Międzynarodowe Mistrzostwa Polski w podawaniu baraniny mają na celu wyłonienie najlepszych kucharzy oraz przepisu na potrawę z baraniny, a co za tym idzie propagowanie polskiej tradycji sztuki kulinarnej. Pokaz mistrzów kuchni ma również na celu zintegrowanie środowiska gastronomii do wspólnych działań na rzecz promocji polskiej baraniny i jagnięciny.

Odwiedzający imprezę będą mieli możliwość skosztowania potraw regionalnych opartych na jagnięcinie i baraninie, które będą serwowane na stoiskach degustacyjnych.

Równoległe do Mistrzostw Polski w podawaniu baraniny odbywać się będą inne imprezy w ramach „Święta baraniny”. Będą występy kapel góralskich, pokazy strzyżenia owiec, pokaz produkcji sera owczego. Podczas imprezy na stoiskach prezentowane będą również rzemieślnicze wyroby góralskie. Działania te mają na celu propagowanie tradycji owczarstwa i wypasu owiec na halach a tym samym zwiększenie zainteresowania hodowlą owiec i ratowaniem pięknych polan górskich przed zarastaniem.

Podczas imprezy odbędzie się również spotkanie naukowców z kraju i zagranicy poświęcone sytuacji owczarstwa.

Patronat medialny; Radio Katowice <http://www.radio.katowice.pl/>

- relacja z dnia 9, i na żywo w dniu 10 sierpnia.

www.papaja.pl

www.newsgastro.pl

www.gastrona.pl

www.podawaniebaraniny.pl

www.gorale.ustron.pl

www.ox.pl

<http://www.radioccm.pl/>

www.ustron.pl

<http://www.nasz-ustron.pl/>

<http://halocieszyn.pl/>

Gazeta ustrońska