

Stoly se prohýbaly pod tíhou klobás

Devětapadesát vzorků klobás nabídli k ochutnání návštěvníkům žarošického koštu výrobci domácí i zahraniční



Uzenářské speciality chutnaly návštěvníkům všech věkových kategorií. Paprikových klobás mohli sníst, co hrdlo ráčí. Foto: Deník/Petra Čechová

PETRA ČECHOVÁ

Žarošice – Vůně tradičních masových výrobků se v sobotu linula okolo hospody U Julků v Žarošicích. Na dvanáctém ročníku Koštu klobásků se sešlo na devětapadesát vzorků různých stylů. Pětičlenná porota se snažila vybrat toho nejlepšího autora masové dobroty. Po nich ochutnávali návštěvníci. „Klobásky soutěžily ve dvou kategoriích, domácí výrobci a živnostníci. Máme jenom ty tepelně opracované. Čabajku tady lidé nenajdou,“ uvedl jeden z organizátorů tradičního koštu Valdemar Sedláček.

Jak také upozornil, vybrat tu nejlepší bylo velmi těžké,

zvláště když se už po pár kouscích chutě mísí dohromady. „Porotci hodnotí vzhled, vůni, mozaiku a soudržnost. Také je důležité, jestli klobáska krásně voní uduřenou, jestli třeba nemá kyselou pachuč dřeva,“ vysvětlil Sedláček.

Porota nakonec zvolila. Na prvním místě se za živnostníky umístilo ZD Rostěnice s klobáskou číslo devětatřicet. Druhé bylo hodonínské MASPRO a bronzové Pepičkovo Řeznictví z Holasic. Z domácích výrobců se na prvních dvou příčkách umístili Žarošičtí Josef Konečný a Radim Sedláček. Třetí příčku obsadil Stanislav Zedník z Řičan. Výherci získali nože, sudy na maso a další pomůcky

potřebné k výrobě masných produktů. „Vzorky věnovali výrobci od Jihlavy až po Lipovský Mikuláš,“ poznamenal organizátor.

Na ochutnávku přivezl své výtvořky i Libor Průcha z Bítovčic na Jihlavsku, který skončil na devátém místě. „K žarošické výstavě mě přivedl švagr, který odsud pochází. Přijel jsem podruhé a nejvíc mi chutnají samozřejmě moje klobásky,“ zasmál se muž.

Všechny vzorky byly podle moderátora koštu a zároveň cimbalisty Petra Večeři na velmi vysoké úrovni. Dodavatelé se chtěli vytáhnout. „Hodnocení bylo opravdu hodné těžké. V minulých letech se nám stávalo, že se ob-

jevily i nepoživatelné vzorky. Letos ale ne. Jsou opravdu výborné,“ prohlásil moderátor.

„Koštovat“ uzenářské výrobky přijela do zhruba tisícové vesnice na Slovácku rodina Evy Krejčí z Brna. Zcela poprvé. „Kamarádka tady má příbuzné, kteří na ochutnávku pozvali také nás,“ svěřila se Krejčí.

Na plastovém táčku si spolu s krajícem chleba odnášel ke stolu dvanáct vzorků Tomáš Pavlus z Bohatých Málkovic na Vyšovsku. „Boduje u mě vzorek číslo tři, jelikož má sladkopálivou chuť na povrchu a uvnitř je velice pikantní. Oceňuju i na hrubo nařezané maso. Je prostě vý-

borný,“ pochvaloval si Pavlus.

A jak na dobrou klobásu? Podle vítěze Josefa Konečného není potřeba žádný speciální recept ani koření. „Svoji recepturu používám už dvanalet. Dělam to, jak se říká, postaru. Pro výrobu používám hovězí maso, kousek bůčku, trochu veprového a koření,“ vyjmenoval ingredience Konečný.

K ochutnávce masových specialit návštěvníkům vyhrával harmonikář Ivan Jedovnický z Dubňan, který vystupoval v doprovodu cimbalisty Večeři.

Fotogalerie na
www.hodoninskydenik.cz



FOTO.....