

Když na guláš, tak do Nivnice

Gulášmistři všech zemí, spojte se! Tak znělo heslo 4. ročníku kulinářského klání o nejlepší guláš v kotlíku - Gulášování. Nápad na tuto akci se zrodil jak jinak než náhodně. První ročník si jen tak pro sebe totiž uspořádali štamgasti z místního baru a zúčastnilo se ho tehdy 12 soutěžních týmů. Postupem let se z Gulášování stala tradice, na které letos vařilo 17 týmů z blízkého i dalekého okolí. Kromě domácích Nivničanů zde byly například týmy z Uherského Brodu, Dolního Němčí, ale i z Českých Budějovic.

Každý tým dostal po zaplacení startovního k dispozici 2 kg hovězího masa, dále pak dostali soutěžící cibuli a dřevo na oheň. Suroviny a postup vaření už byly pak čistě na soutěžících. Na uva-

ření guláše měli všichni čtyři hodiny čistého času. Poté nezávislá porota guláše ochutnala a určila pořadí. Tvůrce nejlepšího guláše si následně odnesl uzenou kýtu jako hlavní cenu.

„Cen máme hodně, začíná to balíčky s kořením a jsou tu třeba i dva králíci jako bonus,“ prozradil jeden z organizátorů Štěpán Raška. První tři místa nakonec patřila domácím týmům z Nivnice. Třetí místo obsadili bratři Fera a Laďa Viceníkovi se svým Vrtulník Týmem. Druhé místo si vyvařili Roman Pavelka a Peťa Krajča a jejich Pípa Tým a hlavní cenu si odnesl Čanda Tým pod vedením Tondy Stojaspala a jeho vnuků Ondry a Marka.

Po celou dobu Gulášování všem přítomným ke zpěvu i tanci hrál Dj Trnka a svým vyprávěním bavil Štěpán Raška alias Kamének. Hlady ani žízní také jistě nikdo neumřel, neboť pivo teklo proudem a nesoutěžní gulášek byl k dispozici po celou dobu akce. Co už se pak stalo s uvařenými guláši, bylo již v režii kuchařů. Někdo svůj guláš rozdál, jiný si ho odnesl domů. (KM)



Další fotografie na
dobryden.cz