

Świnie (*Sus scrofa domestica*), udomowione między VII a VI tysiącleciem p.n.e., są nieocenionym źródłem mięsa, tłuszczu, skóry, podrobów i szczeciny

Pigs (Sus scrofa domestica), domesticated between 7000 and 6000 BC, are a valuable source of meat, fat, skin, offal and bristle



winia rasy puławskiej
(fot. W. Puchalski)



Locha rasy puławskiej z prosi tami
(fot. W. Puchalski)



Hodowla trzody chlewnej wymaga dużej wiedzy, doświadczenia i dobrze wyposażonego budynku inwentarskiego – chlewni. Stare chlewnie można jeszcze spotkać na mazurskich wsiach.

Racjonalne żywienie świń polega na dostarczeniu zwierzętom wszystkich niezbędnych składników pokarmowych w ilościach odpowiadających ich zapotrzebowaniu

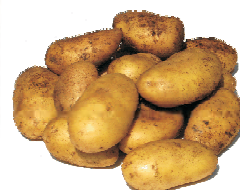
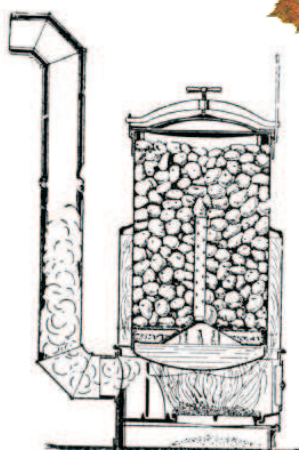
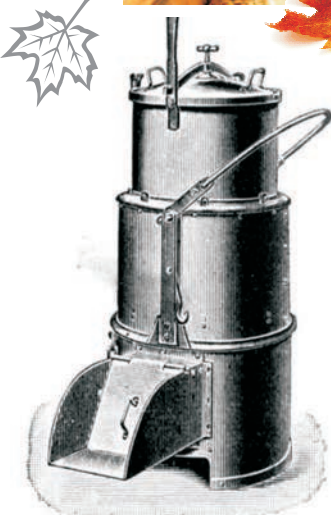
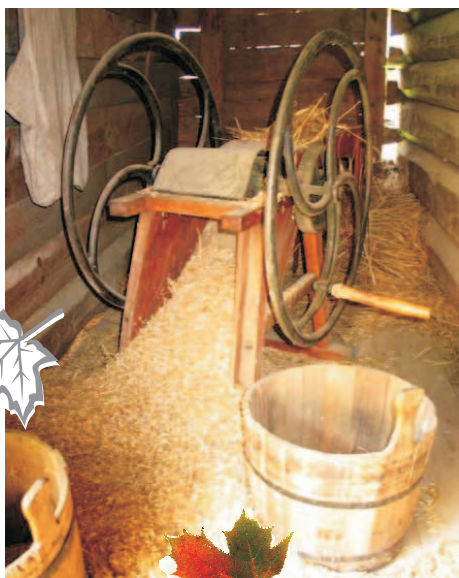
Well-balanced nutrition of pigs means that animals are provided with all necessary nutrients according to requirement



XIX-wieczny spichlerz (Wygielzów); poniżej dawne siewczkarnie



Pilszcz, parnik do ziemniaków z XIX w.



Parniki do ziemniaków, urządzenia niezbędne w żywieniu świń – dawniej i dziś

Jeszcze w połowie XX wieku głównymi paszami w żywieniu świń w Europie były okopowe (ziemniaki, buraki, brukiew itp.), zielonki oraz odpadki kuchenne i w minimalnych ilościach ruty zbożowe. Z chwilą intensyfikacji produkcji świń i rozwoju firm paszowych coraz więcej gospodarstw i ferm przechodziło na żywienie systemem "na sucho" – dawkowanym lub *ad libitum* (do woli).



Świniobicie było na wsi swoistym obrzędem – okazją do spotkań rodzinnych i sąsiedzkich

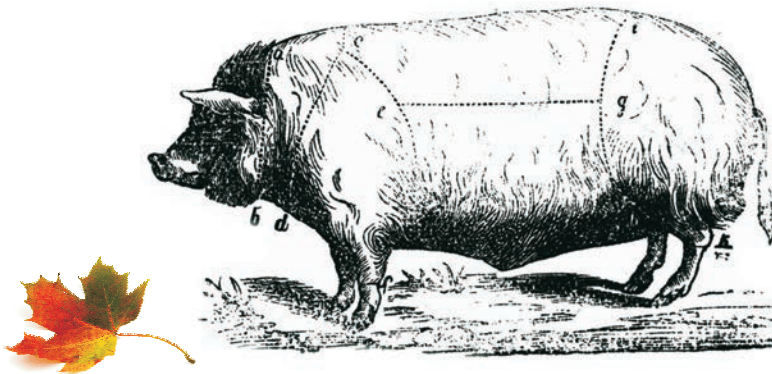
Pig slaughter in villages was a peculiar ritual, which provided an occasion for family and neighbours to get together



John Frederick Herring (XIX w.)



Drewniane koryto do parzenia wi



winiobicie miało miejsce dwa lub trzy razy w roku w każdym gospodarstwie. Wiejski masarz (rzeźnik) lub sam gospodarz ogłuszał i zabijał zwierzę, które następnie parzono wrzniętym w dym, drewnianym korycie, aby ułatwić usunięcie szczerbiny ze skóry. Pótuśze były potem rozbierane (porcjowane) na poszczególne gatunki mięsa. Obdarowywanie mięsem siadów i oczekiwanie od nich rewanżu było swoistą formą dystrybucji mięsa. Obowiązkowo w takich wypadkach poczęstunek składał się ze "wierzonki" i kieliszeczka wódki.

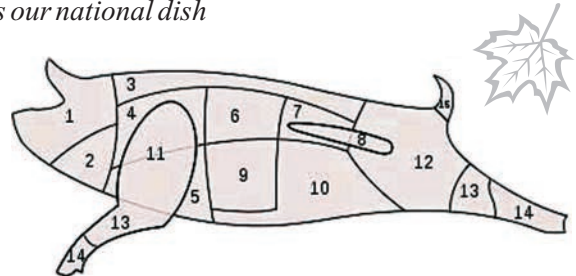


Mięso jest niezbędnym składnikiem diety człowieka ze względu na niepowtarzalny skład chemiczny, wartość odżywczą i zawartość pełnowartościowego białka o korzystnych proporcjach aminokwasów. **Wieprzowina** od lat króluje na polskich stołach, a schabowy z ziemniakami i kapustą to nasze narodowe danie

Meat is an essential part of the human diet due to its unique chemical composition, nutritive value and the content of high-value protein with favourable proportions of amino acids. Pork has long reigned supreme on Polish tables, and pork chop with potatoes and cabbage is our national dish



Wieprzowina z grilla to prawdziwa królowa rusztu



Podział tuszy wieprzowej

- | | | |
|----------------|-----------------------|-----------------------|
| 1. głowa (ryj) | 6. schab | 11. łopatka wieprzowa |
| 2. podgarle | 7. biodrówka | 12. szynka |
| 3. słonina | 8. pol dwiczka | 13. golonka |
| 4. karkówka | 9. eberka | 14. noga |
| 5. mostek | 10. boczek z eberkami | 15. ogon |



- głowa** - pasztet, salceson, galareta
- podgarle** - pasztet, salceson, do wyrobu mielonek, kielbas
- karczek i schab** - pieczone, mi so duszone, nadziewane, kotlety, w dliny
- mostek i żeberka** - pieczone lub duszone potrawy, rosół
- połędwica** - pieczona, nadziewana i duszona, w dzona
- boczek** - pieczony lub w dzony
- łopatka** - zrazy, gulasz, mi so mielone (pulpety, klopsy), do wyrobu w dlin
- szynka** - pieczona lub w dzona
- golonka** - peklowana, gotowana w piwie lub kapu cie, pieczona, do galarety
- noga** - zimne nó ki lub do galarety
- podroby** - do pasztetów i potraw gotowanych i sma onych
- słonina** - na smalec i skwarki
- uszy, ryj** - na galaret
- kiszki** - na przygotowanie w dlin



Wędzenie to metoda konserwacji żywności (w tym mięsa i jego przetworów) za pomocą dymu. W wyniku tego procesu produkty żywnościowe uzyskują specyficzny zapach, smak i kolor

Smoking is a method of preserving food (including meat and meat products). This process gives food products specific aroma, taste and colour



Budynek XIX-wiecznej w dzarni



W dzarnia do u ytku domowego



W dzenie, oprócz konserwacji mi sa ma na celu nadanie mu charakterystycznego, cenionego zapachu i smaku, pochodz cego z ró norodnych (w przewadze fenolowych) składników dymu, otrzymanego w wyniku powolnego spalania (suchej destylacji) trocin, uzyskanych z odpowiedniego gatunku drewna (buk, olcha, jałowiec, grusza, grab, jabło , klon, a w metodach tradycyjnych równie z drzew owocowych). Dym jest wytwarzany przez powolne, kontrolowane spalanie materiału drzewnego w generatorach w dzarnicznych lub w tradycyjnych paleniskach. Czas trwania tego procesu jest ró ny – od kilku godzin do kilku tygodni (zale nie od temperatury i składu dymu oraz od charakteru w dzonego produktu). Metody w dzenia to: zimne: 16-22°C, ciepłe: 22-40°C, na gor co: 40-90°C.



Cysterny do peklowania mięsa



Komory w dzarnicze



W dzarnia elektryczna



W w dzarniach przemysłowych systemu komorowego materiał rozmieszczony na ramach może być przesuwany okresowo lub być w ciągłym ruchu. W w dzarniach tunelowych materiał może być przesuwany na wózkach, a w w dzarni turbinowej – spiralną drogą w wieży w dzarniczej na tacach rozmieszczonych na taśmie.





Wędliny z mięsa wieprzowego królują na polskich stołach od lat. Są to znakomite wędzonki (szynka, baleron, boczek, polędwica), a także kielbasy, pasztety, salcesony, kaszanki

Cured pork meat has reigned supreme on Polish tables for many years. It includes excellent smoked products (ham, shoulder, bacon, loin) as well as sausages, pâtés, brawn, and black pudding



H.W. Weeks (1864–1904)



Głęboki i bogaty smak, a także piękny zapach oraz wygląd zawdzięcza w dużej mierze tradycyjnym sposobom wytwarzania oraz recepturom bez wykorzystania specjalistycznych dodatków chemicznych. Polscy producenci coraz częściej wracają do wytwarzania zdrowej, wysokiej jakości wędliny, w tym wędlin, boczku, polędwicy, szynki, kielbasy, kabanosów, dla których mogą ubiegać się o przyznanie unijnych certyfikatów i **znaku produktu regionalnego**. Ich posiadanie sprzyja ochronie dziedzictwa kulturowego polskiej wsi, daje gwarancję ochrony produktów i ich receptur na rynku, a także pomaga w promocji poszczególnych regionów. Takie działania wspierają rodzime polskie wyroby i ich producentów.



Fot. D. Dobrowolska