

## Owce i baranina na Wyspach Owczych

Marta Borys<sup>1</sup>, Michael Best<sup>1</sup>, Bronisław Borys<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Kopenhaga, Dania

<sup>2</sup>Instytut Zootechniki PIB, ZD Kołuda Wielka, 88-160 Janikowo

W 2014 r. dwoje autorów tego artykułu (Marta Borys i Michael Best) odbyli podróż na Wyspy Owce. Rodzinne opowieści po powrocie z tych bardzo odległych i egzotycznych, bo ciągle mało znanych w naszym kraju wysp/kraju, skłoniły mnie (B. Borysa), żeby zachęcić ich do podzielenia się wrażeniami z wyprawy na forum konferencji popularnonaukowej w ramach dziesiątego już w 2015 r. Święta Baraniny w Ustroniu Śląskim. Sama prelekcja, jak i towarzyszące jej wydarzenia, były bardzo interesujące nie tylko z turystycznego, ale również z owczarskiego i kulinarnego punktu widzenia. Dlatego też namówiłem gości z Danii do wspólnego przygotowania relacji na temat obu tych wydarzeń i zaprezentowania jej na łamach „Wiadomości Zootechnicznych”.

W pierwszej kolejności należy chyba przypomnieć, gdzie w ogóle te Wyspy Owce leżą? Otóż zlokalizowane są na Morzu Północnym: 670 km na zachód od wybrzeży Norwegii, 400 km na północ od Szkocji i 450 km na wschód od Islandii. Jest to archipelag 18 rzeczywiście małych wysepek, z których 17 jest zamieszkałych. Od strony zachodniej mają one bardzo strome, klifowe zbocza (najwyższe w Europie), a od strony wschodniej bardzo rozbudowaną linię brzegową z licznymi fiordami. Wyspy te są terytorium zależnym Danii, przy czym odległość do Kopenhagi wynosi ponad 1100 km.

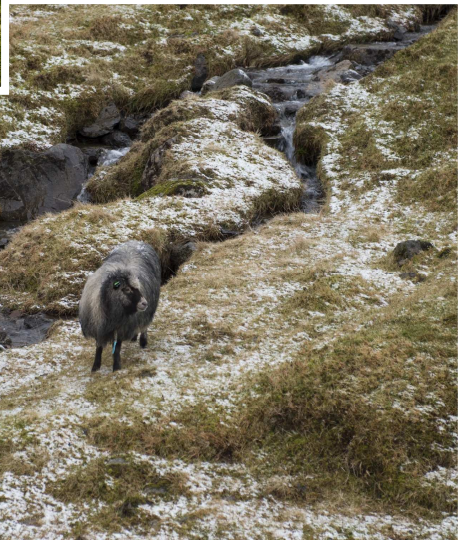
Formalnie, głową tego kraju jest królowa Danii Małgorzata II. W rzeczywistości jednak jest to w zasadzie państwo prowadzące niezależną politykę, z własnym rządem i parlamentem oraz flagą i godłem. Głównym elementem graficznym godła jest oczywiście sylwetka owcy. Liczba mieszkańców (rdzenni to Farero-

wie) wynosi aktualnie około 50 tysięcy, ale ogółem owiec jest tam znacznie liczniejsze i sięga 78 tysięcy.

Sama podróż autorów promem z Kopenhagi na Wyspy Owce miała już zadatki na wyprawę ekstremalną. Żeby się tam dostać, trzeba było wytrzymać najdłuższe 40 godzin bardzo nieprzyjemnej podróży morskiej. Przez cały ten czas potężnie wiało i bujało. Krajobraz wysp sam w sobie jest raczej średnio gościnny, bajkowy ale w charakterze księżycowy. Jak widać na zdjęciach, są to głównie skały, klify i bardzo cienka warstwa gleby, co sprawia, że poza skąpą trawą nic tam właściwie nie rośnie. Same tereny uprawne stanowią tylko 8% powierzchni wysp. Nazywają te tereny zieloną pustynią, bo poza torfowiskami szatę roślinną w dolinach fiordów stanowi dość marna trawa i wrzosa. Wszelka inna produkcja rolnicza jest inicjowana przez człowieka. Z powodu silnych wiatrów na wyspach nie ma praktycznie drzew, poza nasadzeniami w miastach. Te, które tam kiedyś rosły, dawno już zostały wykarczowane i wykorzystane do budowy lub wyposażenia domów.

Kilka informacji o gospodarce, bo skoro Wyspy Owce, to ktoś mógłby przypuszczać, że hodowla owiec jest dominującym działem gospodarki. Niestety, obecnie nie jest to prawda. Po kilku kryzysach gospodarczych w końcu lat 80. i 90. ubiegłego wieku, rząd duński zdecydował zainwestować na Wyspach Owczych w przemysł rybołówstwa i morską hodowlę ryb. I tak naprawdę hodowla łososia i dorsza nakręca dzisiaj gospodarkę tych 18 wysepek. Poza tym, znacząca rolę odgrywa przemysł stoczniowy oraz serwisowanie promów i statków, które przyplývają w tamte mało gościnne strony.

Owce odegrały oczywiście dużą rolę

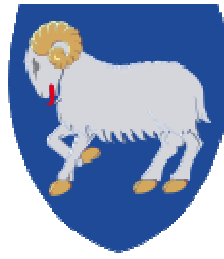


Wyspy Owcze – Faroe Islands  
(fot. M. Borys i M. Best)



Owce i baranina na Wyspach Owczych

Herb Wysp Owczych  
*Faroe Islands emblem*



Wyspa Litla Dimun – *Litla Dimun Island*



Rest na kanapce  
*Rest sandwich*



Hjallur – suszarnia baraniny – *Outhouse for drying and storing sheep meat*



Fot. internet

w kulturze i w ponad tysiącletniej historii wysp, ale aktualnie jest to głównie hobby, którym mieszkańcy wysp zajmują się na co dzień i wykorzystują do prywatnych celów. Faktem jest jednak, że owce na wyspach spotyka się właściwie wszędzie. Rumuński dziennikarz Pietia Kosowo (2015) tak opisuje swoje pierwsze wrażenia po wylądowaniu w stolicy Wysp Owczych Thorshavn: „Wyszliśmy z lotniska i znaleźliśmy się w otoczeniu pięknych gór o szczytach pokrytych śniegiem. Wokół parkingu pasty się owce. Nie mogłem się uwolnić od wrażenia, że otacza nas dziewiczy pejzaż pierwszego dnia stworzenia świata”

### **Skąd wzięły się owce na Wyspach Owczych?**

Archeolodzy znaleźli szczątki zwierząt typu owco-koza na jednej z wysepek o nazwie Litla Dimun (Mała Dimun), ale te zwierzęta współcześnie już nie istnieją. Ostatnie osobniki tej rasy zostały upolowane pod koniec XVIII wieku. Nikt nie wie dokładnie, jak one się na tej wyspie znalazły, tym bardziej, że nawet współcześnie jest to właśnie ta jedyna w archipelagu niezamieszkała wyspa i można się na nią dostać tylko helikopterem. Dwa ostatnie egzemplarze tej owcy-kozy o bardzo krótkiej i szorstkiej sierści można zobaczyć w muzeum w Thorshavn. Przyjmuje się, że przodkowie współczesnych owiec zostali przywiezieni na Wyspy Owcze albo przez irlandzkich mnichów albo przez Wikingów.

Znamienne, że najstarszym istniejącym tekstem (dokumentem) napisanym w języku farerskim jest tzw. „list owczy” z 1298 r., wydany przez norweskiego króla Eryka II (Michalski i Wasielewski, 2011). List ten regulował zasady hodowli owiec, polowania na wieloryby oraz użytkowania ziemi. Określa on między innymi zasady podziału gruntów oraz liczbę owiec, jaką można utrzymywać (wypasać) na danym obszarze. Wynika z niego, że już wtedy rola owiec na tych terenach była mocno ugruntowana i ważna zarówno w codziennym życiu, jak i w kulturze. Szereg pojęć z tego dokumentu używa się do dzisiaj.

Gleby na Wyspach Owczych są bardzo słabe i ich zasobność decyduje o tym, ile owiec może być wypasanych na jednostce powierzchni. Od wieków stosowany jest taki sam podział pastwisk na jednostki powierzchni, nazywane: „mark”, „gylden” oraz „skind”. Na 1 „mark” składa się 16 „gyldenów”, a w skład 1 „gylden”

wchodzi 20 „skindów”. W zależności od jakości gleby i wynikającej z tego zasobności paszowej pastwisk na różnych wyspach tym jednostkom odpowiada różna powierzchnia. Zmienna jest również liczba owiec-matek, które można wypasać na 1 „marku”: od około 50 do mniej niż 30. Pastwiska są własnością wioski i to ich mieszkańcy wspólnie decydują o liczbie owiec, które poszczególni hodowcy mogą na tym wspólnotowym pastwisku utrzymywać. Jest to więc bardzo socjalistyczne podejście do sprawy/problemu.

Zadziwiającą cechą owiec hodowanych na Wyspach Owczych jest niesłychane zróżnicowanie ich umaszczenia. Skatalogowano aż 77 typów umaszczenia owiec farerskich, co jest dodatkową atrakcją turystyczną tych wysp.

Specyficzna i utrwalona wielowiekową tradycją jest organizacja cyklu produkcyjnego chowu owiec. Ze względu na bardzo surowe warunki pogodowe, jako datę rozpoczęcia cyklu produkcyjnego wybrano 12 grudnia. Tradycyjnie w tym dniu dopuszcza się tryki do maciorek (rozpoczęcie stanówki). Chodzi oczywiście o zgranie pory wykotów z warunkami pogodowymi. Kotelnia rozpoczyna się zazwyczaj na początku maja. Warunki pogodowe w tym czasie stabilizują się na tyle, że możliwe są wykoty owiec przebywających już wtedy na pastwiskach i torfowiskach. Odrost trawy jest wtedy zazwyczaj wystarczający dla owiec, a temperatury oraz opady deszczu i śniegu nie grożą zamarzaniem zwierząt, a zwłaszcza nowo narodzonych jagniąt. Tryki pozostają z maciorkami przez kilka tygodni, do przełomu stycznia i lutego. Po odseparowaniu tryków matki są wypuszczane na wzgórza i tam się później samodzielnie kocą. Owce utrzymywane są na pastwiskach w różny sposób. Czasami są to kamienne zagrody lub kwatery, ogrodzone różnego typu płotami. Duża część tych zwierząt jest jednak utrzymywana w systemie wolnego wypasu, bez żadnych zabezpieczeń. Owce są puszczane wolno i spotyka się je dosłownie wszędzie: są na pastwiskach, na stromych zboczach, na wybrzeżu, ale również włóczą się pojedynczo lub w mniejszych i większych grupach po drogach, przy domach i na parkingach. Identyfikowane są po kolczykach. Można jednak sobie wyobrazić, jak pracochłonne i czasochłonne jest spędzenie rozproszonych po górskich pastwiskach owiec przez ich właścicieli do gospodarstwa.

W połowie maja właściciele stad zgania-



ją swoje owce z gór i pastwisk na pierwszy przegląd. To samo jest powtarzane na początku lipca. Wtedy są przeprowadzane zasadnicze prace pielęgnacyjne. Owce są strzyżone, jagnięta kolczykowane oraz odbywają się szczepienia i inne zabiegi pielęgnacyjne. Dominuje ręczne strzyżenie owiec, bowiem do wielu gospodarstw na tych odległych wyspach ciągle jeszcze nie doprowadzono prądu elektrycznego. Do końca września matki z jagniętami przebywają wolno w górach i na pastwiskach. Dopiero na początku października właściciele po raz kolejny idą w góry szukać swoich owiec, spędzają je do gospodarstw i przeprowadzają zasadniczą selekcję, tj. wybierają sztuki do hodowli i na ubój. Główne kryteria selekcji to jałowość i masa ciała. Normą jest brakowanie matek 7-letnich. Wtedy też odbywa się handel trykami i maciorkami do rozplodu oraz przeprowadza się ubój sztuk wybrakowanych z hodowli. Owce pozostawione do dalszego chowu wracają na wypas w góry. Wtedy właśnie sprawdza się również, czy zachowana została ustalona przez wioskę obsada owiec na jednostkę powierzchni pastwiska, tj. 162 matki na 1 „gylden”. Obrót owcami hodowlanymi i rzeźnymi odbywa się tak, jak przez całe wieki, tj. na zasadzie handlu sąsiedzkiego, bez żadnych oficjalnych uregulowań i ograniczeń administracyjnych.

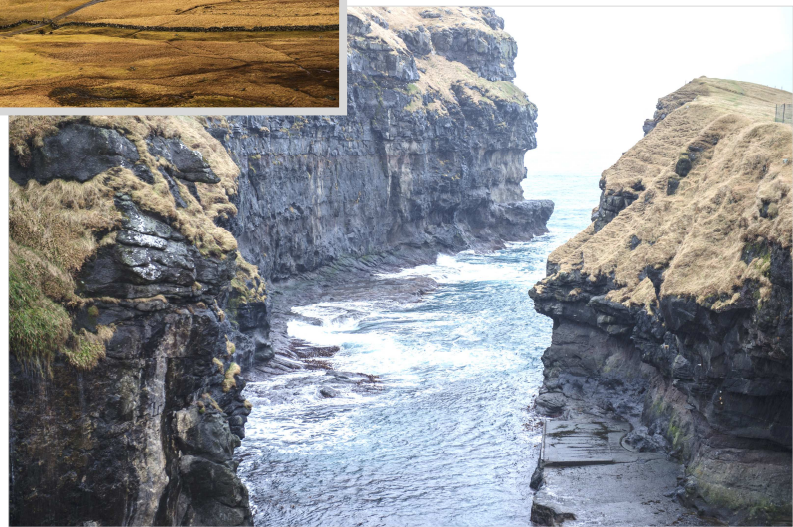
Ubój owiec odbywa się zasadniczo w gospodarstwach, co wynika z rozproszenia hodowli na wielu, ciągle w dużym stopniu odizolowanych od siebie i często trudno dostępnych wyspach. W 2005 r. weszła w życie ustawa o dwóch oficjalnych ubojniach owiec, co ma zapewnić właściwe standardy sanitarne w uboju i obrocie mięsem owczym. Było to warunkiem wprowadzenia baraniny do menu restauracji i hoteli działających na wyspach i wiązało się z rodzącą się wtedy popularnością tradycyjnych potraw z baraniny serwowanych coraz liczniejszym turystom, odwiedzającym te strony. Jednak, baranina konsumowana przez rdzennych mieszkańców w zdecydowanej większości pochodzi, tak jak przed wiekami, z ubojów domowych, przeprowadzanych według tradycyjnych zasad, lekko tylko uwspółcześionych. Owce przed ubojem są ogłuszane (najczęściej pneumatycznym pistoletem z bolcem), potem zakłuwane i wykrwawiane, a następnie skórowane. Kiedyś na Wyspach Owczych wykorzystywało się prak-

tycznie wszystko z ubitych owiec, bo poza trudniej dostępnymi rybami, ptakami i wielorybami, których zdobycie wymagało dużych nakładów pracy, nie było tam właściwie innej żywności. Współcześnie sytuacja żywnościowa mieszkańców jest już inna, bo sklepy oferują praktycznie to samo, co w całej Danii, a wykorzystanie baraniny i podrobów owczych w codziennym menu nie jest wymuszone niczym innym, jak tylko wielowiekową tradycją kulinarną i prywatną decyzją.

Główne podroby (wątroba, serce i płuca) są wykorzystywane najczęściej w wyrobach typu kaszanka. Z mniej wartościowych elementów tuszy (głównie z łaty) wyrabiane są kiełbasy. Do produkcji kiełbas wykorzystywane są również przedzoładki (żwacz) i jelita. Głowa owcza była kiedyś specjałem z „najwyższej półki” i obecnie dla wielu rdzennych Farerów jest to w dalszym ciągu wielki przysmak. Jednak, bardziej wrażliwi smakosze koncentrują swoje upodobania kulinarne na potrawach z języka i mózgu. Głowę przygotowuje się w ten sposób, że jest przecinana wzdłuż na pół, zasalana i pozostawiana na 10–14 dni dla przefermentowania i dojrzewania. Tak przygotowany „specjał” jest spożywany na surowo lub po ugotowaniu.

Najciekawszy i unikalny na skalę światową jest jednak sposób postępowania z samą tuszą. Całą tuszę lub jej elementy suszy się w tzw. powietrznym procesie gnilnym. Jest to unikalna metoda konserwacji mięsa owczego, stosowana i typowa tylko dla Wysp Owczych. Wypracowana ponad tysiąc lat temu na Wyspach metoda konserwacji mięsa, nie tylko owczego, przez kontrolowany proces rozkładu była jedyną możliwą do zastosowania, warunkującą przetrwanie Farerów w tak surowych warunkach. Do XVIII w. na wyspach nie używano soli i dlatego sposób konserwacji przez zasolenie, taki jaki był od wieków znany i stosowany w wielu innych krajach, był tam nieosiągalny. Jedynym substytutem soli była tzw. „czarna sól” (w języku farerskim: „svartasalt”), czyli suszone glony morskie, które miały oczywiście określoną (raczej niewielką) zawartość soli i były używane głównie jako przyprawa kuchenna.

Na Wyspach Owczych nie było warunków, żeby produkować sól z wody morskiej z powodu braku materiału opałowego (drewna). Tak więc, tusze owcze po prostu wieszano w specjalnych drewnianych budynkach (szopach),



Wyspy Owcze – *Faroe Islands*  
(fot. M. Borys i M. Best)



---

*Owce i baranina na Wyspach Owczych*

---



X „Święto Baraniny”, Ustroń Śląski, 15.08.2015 (fot. B. Borys)

nazywanych tam „hjallur”. Ściany tych pomieszczeń wykonane są z belek drewnianych z 5 cm szparami. I po prostu wiatr, który smaga wyspy praktycznie non stop, suszy to mięso. Klimat na Wyspach Owczych jest bardzo specyficzny. Kształtuje go prąd północny Atlantyku. Od października do późnej wiosny panują tam stosunkowo stabilne warunki; temperatura w przedziale 4–6°C i wysoka wilgotność. I te warunki pogodowe plus sól zawarta w morskim powietrzu sprawiają, że mięso dojrzewa tam przez kilka miesięcy. Procesy fermentacyjne, które zachodzą w tak przetrzymywanych tuszach lub jej elementach, owocują uzyskaniem mięsa o unikalnych właściwościach. Mięso to jest obecnie uznawane za kulinarny skarb narodowy Wysp Owczych. Porównuje się je do czegoś w rodzaju szynki hiszpańskiej „serrano” i tego typu produktów, ale w odróżnieniu od tamtych specjalów uzyskuje się je bez stosowania jakichkolwiek dodatków konserwujących.

Ciekawe, że również sąsiednie kraje (Norwegia i Islandia) próbowały ten proces skopiować, ale w tamtych warunkach klimatycznych bez powodzenia. Uważa się, że przy większych wahaniami temperatury i wilgotności jest to nieosiągalne. Opisany proces konserwacji nazywa się „ræst” (wym: rest) i jest to tak naprawdę pierwsza faza fermentacji, która trwa 2–3 miesiące. Podczas tego procesu drożdże i bakterie powodują specyficzne zmiany jakości, zarówno składu chemicznego, jak i właściwości organoleptycznych; w tym barwy, kruchości i zapachu.

W końcowej fazie fermentacji wisząca tusza pokrywa się specyficznym biało-zielonym nalotem, co dla wielu osób jest nieco odrażające, ale pod tym nalotem jest charakterystyczne ciemnoczerwone mięso o bardzo wyrazistym smaku. W 2005 r. odbyły się na Wyspach Owczych pierwsze profesjonalne degustacje tego mięsa. Na ich podstawie ustalono, że mięso z wysp północnych smakuje nieco lepiej niż z południowych. Wyspy północne mają bardziej stabilne warunki klimatyczne, co wpływa korzystnie na przebieg procesu suszenia i fermentacji. Ale tak naprawdę nikt nie wiedział, jak to mięso powinno smakować. Zebrali się więc wszyscy producenci, urządzono wielką degustację i określono, jak to mięso powinno smakować. I chociaż baraninę produkowano w taki

sposób na wyspach od tysiąca lat, to nie wiadomo, dlaczego ma ona tak specyficzne właściwości, a zwłaszcza smak. Dopiero niedawno podjęto profesjonalne badania nad tym, dlaczego baranina z Wysp Owczych smakuje tak, jak ma smakować. Podstawowym stwierdzeniem było to, że efekt końcowy zależy od wielu czynników. Oczywiście, duże znaczenie ma płeć i wiek owcy oraz jej otłuszczenie. W wyniku tych badań ustalono jednak również (Roest-Madsen, 2014), że przebywanie owiec w wysokich górach i wypasanie na stromych zboczach wpływa korzystnie na umięśnienie i strukturę tłuszczu (zwiększa marmurkowatość mięsa), co poprawia wartość smakową końcowego produktu.

Bardzo ważny okazał się również sposób dzielenia tuszy oraz warunki, w jakich mięso jest suszone. Przebieg fermentacji i efekt końcowy zależy nawet od tego, czy mięso było suszone w obecności siana na poddaszu/strychu suszarni (hjallur). Ustalono, że sąsiedztwo siana w szopie poprawia smak mięsa. Duże znaczenie mają również warunki pogodowe oraz długość okresu suszenia, a nawet położenie pomieszczenia suszarni; bliskość i wysokość nad poziomem morza. Wyróżnia się dwa rodzaje fermentowanego mięsa ze względu na długość okresu suszenia: „ræst” to mięso suszone krócej (przez okres 2–3 miesięcy), a „skerpikjøt” to mięso uzyskiwane po 5–9 miesiącach fermentowania. Sami mieszkańcy Wysp Owczych (Roest-Madsen, 2014) określają proces suszenia/fermentacji baraniny jako „kontrolowany proces rozkładu gnilnego”, w wyniku którego powstają wyjątkowe produkty (tzw. „terror” – products), możliwe do uzyskania tylko dzięki splotowi lokalnych warunków klimatycznych i geologicznych.

Z materiałów dostępnych w internecie można dowiedzieć się, że mięso owcze (jak również z ryb) przeznaczone na „ræst” jest zawieszane w suszarniach na przełomie września i października. Co się z nim dalej stanie zależy w dużym stopniu od kaprysów natury. Jeśli jest zbyt ciepło, mięso się psuje. Jeśli jest zbyt zimno, proces fermentacji nie będzie w ogóle zainicjowany. Jeśli jest zbyt wietrznie, to mięso zbyt szybko wysycha i nie uzyska oczekiwanej kruchości i smaku.

Ten unikalny smak owczego mięsa „ræst” nie jest więc ani gwarantowany, ani uzyskiwany sam z siebie. Jak podaje Roest-Madsen



(2014), naturalna „fermentacja gnilna”, jaka zachodzi w „hjallur”, to reakcja chemiczna, inicjowana przez wszechobecne drożdże i bakterie, oddziałujące na węglowodany i białka obecne w mięsie. Powstający kwas mlekowy pełni funkcje konserwujące. Równocześnie bakterie przy współudziale kwasu mlekowego kontynuują proces rozkładu białek mięsa, w wyniku którego wydzielają się różne grupy aminokwasów. W ten sposób powstaje bardzo specyficzny zapach tego mięsa. Efektem końcowym procesu rozkładu białek jest również to, że mięso, które wcześniej było twarde i sztywne, staje się ponownie miękkie. To właśnie ten bardzo specyficzny rozkład białek powoduje, że „ræst” i „skerpikjøt” odznaczają się tak unikalną mieszanką smaków, identyfikowaną jako „umami”.

Inni specjaliści uważają jednak, że zawartość tłuszczu jest kluczowym czynnikiem, decydującym o jakości tego mięsa. Twierdzą oni, że właśnie zawarty w mięsie tłuszcz decyduje o występowaniu w suszonej baraninie z Wysp Owczych tzw. piątego smaku – „umami”. Smak ten jest bardzo ceniony w kulturze Wschodu i poszukiwany w nowoczesnej sztuce kulinarnej. Rozpoznawany jest również w innych specyficznych produktach dojrzewających czy fermentowanych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego; w niektórych gatunkach serów fermentowanych, winach, pomidorach czy w szynce parmeńskiej (Minta, 2015).

W tabeli 1 podano skład chemiczny głównych elementów kulinarnych farerskiego mięsa jagnięcego suszonego na powietrzu.

Tabela 1. Skład chemiczny wybranych elementów jagnięciny „skerpikjøt” (%)\*  
Table 1. Chemical composition of some “skerpikjøt” lamb cuts (%)\*

Element tuszy <i>Carcass cuts</i>	Sucha masa <i>Dry matter</i>	Białko <i>Protein</i>	Tłuszcz <i>Fat</i>	Sól <i>Salt</i>
Łopatka – <i>Shoulder</i>	57,0	27,6	27,9	0,54
Udziec – <i>Leg</i>	59,5	28,5	19,0	0,41
Łata – <i>Flank</i>	89,0	22,2	65,6	0,39

\*M. Poulsen, 1995 (za Håseth i in., 2007).

\*M. Poulsen, 1995 (cited from Håseth et al., 2007).

Ale tak naprawdę, nikt dzisiaj nie potrafi bardziej jednoznacznie odpowiedzieć na pytanie, jak takie mięso wyprodukować. Mimo tego, uznano duży potencjał promocyjny tego mięsa dla Wysp Owczych i zaczęto je intensywnie propagować. Ciekawe, że jeszcze podczas pobytu autorów na Wyspach Owczych mięso to nie było dostępne w sklepach, a chętni (głównie coraz liczniejsi turyści) mogli je spróbować w wybranych restauracjach z potrawami lokalnymi. Serwowane jest tam zazwyczaj na surowo, w postaci małych i bardzo cienkich skrawków (w stylu „carpaccio”). Autorzy mieli też okazję skosztować pieczeń z tak zakonserwowanej jagnięciny oraz mięso z ryb preparowanych tą samą metodą. Na wyspach istnieje coraz modniejsza i zdobywająca międzynarodową renomę restauracja KOKS o bardziej współczesnym po-

dejściu do sztuki kulinarnej, która lansuje wysoce nowatorskie sposoby serwowania potraw z baraniny i innych produktów (Christensen, 2012). Coraz większy ruch turystyczny na Wyspach Owczych, których jedną z największych atrakcji jest właśnie specyficznie konserwowane mięso owcze, stwarza zagrożenie skomercjalizowania tego produktu z ponad tysiącletnią tradycją wytwarzania i spożywania. Dlatego, podjęto starania o wpisanie tej historycznej metody produkcji baraniny na listę UNESCO oraz ochronę samego mięsa unijnym znakiem pochodzenia.

W ostatnich latach władze Wysp Owczych usiłują wprowadzić bardziej jednoznaczne uregulowania prawne w odniesieniu do produkcji, obrotu i konsumpcji mięsa „ræst” i „skerpikjøt”. Obowiązujące do niedawna przepisy

(a zwłaszcza ich interpretacja) dopuszczają, by producenci produkowanej w warunkach domowych, fermentowanej powietrznie baraniny sprzedawali ją do sklepów i restauracji, mimo że formalnie proceder ten był kwalifikowany jako nielegalny. Ostatecznie jednak władze przyjęły ustawę, na mocy której od 2015 r. sklepy i restauracje mogą zaopatrywać się w „ræst” i „skerpikjøt” tylko w jednej, wytypowanej i urzędowo uprawnionej do produkcji takiego mięsa, rzeźni na wyspach. Nadal jednak legalna ma być sprzedaż bezpośrednia tak suszonej baraniny przez hodowców. Tak więc, konsumpcja baraniny przez mieszkańców Wysp Owczych jest (i prawdopodobnie pozostanie) sprawą całkowicie prywatną. Jest pozyskiwana (ubojem, wymiana sąsiedzka) i konsumowana od wieków tymi samymi metodami, bez nadzoru i ingerencji ze strony administracji i służb weterynaryjnych.

Na zakończenie chcielibyśmy zacytować opinię polskich dziennikarzy, autorów zbioru reportaży o Wyspach Owczych, bardzo trafnie i dowcipnie charakteryzującą „miejsce i rolę” owiec w życiu Farerów: *„To, że owcom zawdzięcza nazwę archipelagu i że to List Owczy, a nie rybi, ptasi czy jeszcze inny, jest najstarszym dokumentem, jaki powstał na tych ziemiach, nie oznacza, że kudłaci sprinterzy są traktowani przez Farerów ze szczególnym pobłażaniem. Owszem, dba się o ich zdrowie, chroni prawem, organizuje konkursy urody, ale koniec końców spiżarnie pękają w szwach od owczych podrobów, a przez uchylone kuchenne lufciki co chwilę wyziwia na ulicę aromat stęchłej skarpety, informujący, że ktoś gotuje baraninę. Jest oczywiste, że owce wolą wydeptywać górskie ścieżki zamiast patrzeć ludziom w oczy i udawać maskotki”* (Michalski i Wasielewski, 2011).

### **Baranina z Wysp Owczych na X Święcie Baraniny w Ustroniu Śląskim – 15 sierpnia 2015 r.**

W programie konferencji popularnonaukowej, organizowanej od kilku lat przy współudziale Instytutu Zootechniki PIB, został zapre-

zentowany referat pod intrygująco sformułowanym tytułem: „Dimunarseyðuri & 77 odcieni owcy”. Ze względu na niepowtarzalność metody konserwacji mięsa owczego, stosowanej od wieków na Wyspach Owczych oraz współczesne podejście mieszkańców i władz do sposobów zagospodarowania baraniny w codziennej kuchni mieszkańców oraz w promowaniu turystycznym kraju, za interesujące i celowe uznano zaprezentowanie tych materiałów zarówno ograniczonej z natury liczbie uczestników konferencji w Ustroniu Śląskim, jak i szerszemu gronu czytelników „Wiadomości Zootechnicznych”. Niniejsze opracowanie jest oparte głównie o wystąpienie autorów z Danii na tej konferencji oraz udostępnione przez nich materiały i zdjęcia.

Trzeba jednak dodać, że uczestnicy konferencji mieli zupełnie niecodzienną okazję degustowania unikalnego, domowej produkcji mięsa owczego, przywiezionego prosto z Wysp Owczych. Udało się to dzięki osobistym kontaktom autorów referatu, mieszkającym w Danii. Udziec jagnięcy, zakonserwowany opisaną w niniejszym artykule tradycyjną metodą, był serwowany słuchaczom razem z próbami degustacyjnymi kilku gatunków oryginalnego farerskiego piwa, wyprodukowanego w jednym z dwóch działających na Wyspach browarów. Na etykietach butelek prawie wszystkich rodzajów piwa są oczywiście wizerunki owiec. Konsumpcja tego specyficznego mięsa, krojonego na bardzo cienkie plasterki („carpaccio”) budziła spore emocje. Znaczna część uczestników rezygnowała z degustacji ze względu na bardzo nietypowy wygląd i zapach całego elementu (udźca jagnięcego). Inni nie byli w stanie połknąć tego specjału nawet po dłuższym gryzieniu (przeżuwanie). Były jednak również pojedyncze osoby od początku zachwycone jego wyglądem, zapachem i smakiem. Dla większości wrażenia z konsumpcji baraniny z Wysp Owczych były bardzo ciekawym, choć raczej ekstremalnym doświadczeniem kulinarnym, skutecznie łagodzone przez bardziej zwykłe dla większości uczestników konferencji smaki farerskiego piwa.

### **Literatura**

- Christensen B. (2012). Koks. Book for Cooks. Bent C Forlag ApS.  
Håseth T.T., Thorkelsson G., Sidhu M.S. (2007). North European Products. In: Handbook of Fermented Meat and Poultry (Ed. F. Toldrá), Blackwell Publishing, 39: 407–413.



Joensen A. (2015). Informacje ustne.

Kosowo P. (2015). Owczy trend. Forum, 24: 70–75.

Michalski M., Wasielewski M. (2011). 81:1 Opowieści z Wysp Owczych. Wydawnictwo Czarne, Wołowiec.

Niclasen G.K.H. (2014). A little of sheep farming on the Faroe Islands; [www://sheep=isle.dk/article/faroerne2.htm](http://www.isle.dk/article/faroerne2.htm)

Minta M. (2015). Nowy wegetarianizm. Wywiad z Yotamem Ottolenghim. Wysokie Obcasy, 15 listopada 2015; ss. 34–35.

Roest-Madsen L. (2014). Færøerne og Fermentering; [www.euroman.dk/gastro/articler/faroerne-og-fermentering](http://www.euroman.dk/gastro/articler/faroerne-og-fermentering)

[www.en.wikipedia.org/wiki/L%C3%ADtla\\_D%C3%ADmun\\_sheep](http://www.en.wikipedia.org/wiki/L%C3%ADtla_D%C3%ADmun_sheep)

[www.faroeislands.fo/Default.aspx?ID=12277](http://www.faroeislands.fo/Default.aspx?ID=12277)

[www.youtube.com/watch?v=yVvJ\\_sU1704](http://www.youtube.com/watch?v=yVvJ_sU1704)

## SHEEP AND MUTTON IN THE FAROE ISLANDS

### Summary

The Faroe Islands are located in the North Atlantic between Norway, Scotland and Iceland. They are a self-governing territory of Denmark with their own government and parliament. The coat of arms of the Faroe Islands depicts a ram. The population stands at around 50,000, but the Islands are also home to 78,000 sheep. Sheep played a considerable role during the islands' thousand-year history, but today they are mainly raised as a hobby and the residents use them for private purposes. The economy of these 18 islands is based on salmon and cod farming. Tellingly, the oldest preserved document written in Faroese is the "Sheep Letter" of 1298, issued by Eric II Magnusson, King of Norway. This letter regulated the principles of sheep farming, whale hunting and land use in the Faroe Islands. Several points of law from this document have been in use until today. Soils in the Faroe Islands are very poor and their abundance determines the number of sheep that can be grazed per unit area. Pastures are owned by villages and their inhabitants jointly decide about the number of sheep that individual farmers can keep on pasture.

The sheep production cycle is unique and has been determined by centuries-old tradition. Like many centuries ago, most of the mutton consumed by the native Faroese comes from home slaughtering performed according to traditional principles. A long time ago everything harvested from sheep in the Faroe Islands formed the basis of Faroese diet, which was supplemented with less readily available fish, birds and whales. Today, the use of mutton and sheep offal in daily diet is only due to the centuries-old culinary tradition and private decisions. The Faroese use a unique, centuries-old method of preserving meat, which is subjected to outdoor wind-drying without the use of salt. Today the meat is considered the nation's culinary treasure. It is only recently that professional studies on the determinants of the unique quality of Faroese mutton have been initiated. The meat is considered to have a large promotional potential for the islands and has been intensively promoted. Despite the



sanitary objections to the mutton preserved in this way, it is one of the main tourist attractions and a magnet for increasing numbers of tourists. The authorities are making efforts to include this method of mutton production on the UNESCO list and to protect the meat with an EU designation of origin.

Fot. internet