

Zasady oceny kulinarnej potraw regionalnych z mięsa jagniąt wybranych ras zachowawczych oraz wstępne wyniki oceny potraw z mięsa jagniąt rasy uhruskiej*

Piotr Lenart¹, Bronisław Borys², Jan Knapik³

¹*Ekspert kulinarny. Lider sieciowego programu turystyczno-kulinarnego Dolnej Wisły „Niech Cię Zakole”*

²*Instytut Zootechniki PIB, ZD Kołuda Wielka, 88-160 Janikowo*

³*Instytut Zootechniki PIB, Dział Genetyki i Hodowli Zwierząt, 32-083 Balice k. Krakowa*

Integralną częścią podzadania 5.5 w ramach realizowanego od 2016 r. projektu BIOSTRATEG II, którego koordynatorem i wiodącym wykonawcą jest Instytut Zootechniki, jest ocena kulinarna mięsa jagniąt 8 wybranych ras zachowawczych owiec i potraw z niego uzyskiwanych (informacje o zadaniu i podzadaniu w: Borys i Knapik, 2017). W ramach realizacji tej części podzadania w pierwszych siedmiu miesiącach 2017 r. wykonano następujący zakres prac:

- opracowano kryteria oceny wartości przerobowej surowca mięsnego z jagniąt doświadczalnych tuczonych w gospodarstwach macierzystych, biorących udział w podzadaniu i w warunkach tuczu standardowego w IZ PIB ZD Kołuda Wielka;
- opracowano zasady przygotowania oraz oceny kulinarnej i konsumenckiej potraw regionalnych z mięsa jagniąt porównywanych ras zachowawczych tuczonych w gospodarstwach macierzystych;
- opracowano zasady przygotowania i oceny kulinarnej potraw z mięsa jagniąt po-

równywanych ras tuczonych w warunkach tuczu standardowego w IZ PIB ZD Kołuda Wielka;

- opracowano arkusze oceny konsumencjonalnej i eksperckiej potraw z jagnięciny w ramach eksperckiego panelu konsumenckiego z kryteriami charakteryzującymi jakość mięsa po obróbce cieplnej;
- przeprowadzono ocenę kulinarną i konsumencką potraw regionalnych z mięsa tryczka rasy uhruskiej tuczonego w rodzinnym gospodarstwie państwa Agaty i Piotra Domina w Chomęciskach Małych k. Zamościa, w woj. lubelskim (Stępiak, 2017).

Realizację podzadania w wytypowanych gospodarstwach rodzinnych poprzedziły wyjazdy organizacyjno-instruktażowe z udziałem eksperta kulinarnego, który wchodzi w skład zespołu realizującego podzadanie. W trakcie tych wizyt hodowcom zostały przedstawione zasady i warunki dotyczące realizacji projektu w jego kulinarnej części. Hodowcy uzyskali niezbędne informacje o ich udziale w kulinarnej części podzadania; w tym o przygotowaniu na miejscu w gospodarstwie lub przez innego wykonawcę z regionu w pobliskim punkcie gastronomicznym lokalnej potrawy/potraw z jagnięciny, które zostaną poddane ocenie w trakcie komisyjnej oceny konsumenckiej. Hodowców poinformowano również o zasadach i wa-

*Praca wykonana w ramach projektu „Kierunki wykorzystania oraz ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich w warunkach zrównoważonego rozwoju” współfinansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach Strategicznego programu badań naukowych i prac rozwojowych „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” – BIOSTRATEG, nr umowy: BIOSTRATEG2/297267/14/NCBR/2016.

runkach przygotowania potraw regionalnych, sposobie przygotowania i przeprowadzenia oceny oraz o kryteriach oceny (podano je w załączniku 1. do niniejszego opracowania). Ekspert kulinarny udzielił również instruktarzu o korzyściach wynikających z komercjalizacji gastronomicznej potraw określanych jako regionalne i spełniających kryteria uzyskania przez produkt/potrawę miana produktu i potrawy lokalnej/regionalnej. Poinformował również o możliwościach komercjalizacji własnych produktów, m.in. w ramach „rolniczej sprzedaży detalicznej” na podstawie nowo wydane rozporządzenia.

W wyniku tych wizytacji i przeprowadzonych uzgodnień uzyskano akceptację wykonawców usługi na rzecz podzadania 5.5 do planowanych prac w zakresie wykonania i oceny kulinarnej potraw regionalnych z mięsa jagnięcego, a także do udziału eksperta kulinarnego w procesie typowania i wyboru potraw do wykonania oraz jego obecności, towarzyszenia i konsultowania w trakcie wykonywania potraw lokalnych.

W ramach części kulinarnej podzadania 5.5 zaplanowane jest również wykonanie i komisyjna ocena kulinarna potrawy standardowej z mięsa jagniąt porównywanych ras zachowawczych tuczonych w jednakowych warunkach w IZ PIB ZD Kołuda Wielka. Rozpoczęcie tej części badań kulinarnych przewidziano na drugą połowę 2017 r. W lipcu 2017 zakończył się tucz jagniąt uhruskich w ich gospodarstwie macierzystym (Knapik i in., 2017) i ocenę kulinarną potraw regionalnych przygotowanych z mięsa wytypowanego tryczka.

W ramach prac przygotowawczych udzielono praktycznego instruktażu personelowi punktu uboju owiec w IZ PIB ZD Pawłowice w zakresie przygotowania mięsa z tusz jagniąt doświadczalnych do wykonania potrawy z tuczów standardowych oraz na potrzeby panelów eksperckich, które są zaplanowane do przeprowadzenia w IZ PIB ZD Pawłowice i Kołuda Wielka w ramach podzadania 8. projektu BIOSTRATEG II w 2018 r. Udzielono dwukrotnego instruktarzu praktycznego podczas pobytu w ubojni w IZ PIB ZD Pawłowice w czerwcu i sierpniu podczas rozbioru tusz jagniąt ras uhruska i cakiel podhalański.

Sposób rozbioru półtuszy przeznaczonych do badań kulinarnych został podporządkowany wymogom oceny wartości przerobowej surow-

ca mięsnego uzyskanego z mięsa jagniąt ras zachowawczych badanych w ramach podzadania. W tym zakresie istotne jest efektywne wykorzystanie kulinarne każdego elementu tuszki jagnięcej. Wymaga tego ekonomika działań w branży przetwórczej: wędliniarstwo i gastronomia. Umożliwi to w ramach planowanych panelów konsumenckich zaprezentowanie optymalnych metod zagospodarowania i oceny kulinarnej wszystkich elementów tuszy jagnięcej zgodnie z założonymi celami podzadania oraz oczekiwaniami rynku, a więc potencjalnych odbiorców, jakimi są zakłady przetwórcze i gastronomiczne, a także konsumenci jako odbiorcy końcowi.

W lipcu br. w gospodarstwie w Chomęciskach Małych zespół wykonawców podzadania uczestniczył w pracach przygotowawczych oraz nadzorował organizacyjnie i merytorycznie wykonanie 3 potraw regionalnych z mięsa tryczka rasy uhruskiej do komisyjnej (8 osób) oceny kulinarnej.

Wspólnie z właścicielami stada przygotowano do oceny następujące potrawy: tatar jagnięcy z polędwiczek (proponowana nazwa potrawy regionalnej – „tatar z jagnięciny po zamojsku”, rolada z łopatki z wkładką z sera koziego oraz pieczony udziec jagnięcy po lubelsku. Przeprowadzono i udokumentowano ocenę eksperta kulinarnego podzadania oraz ankietową ocenę konsumencką wykonaną przez 8-osobową komisję. Ankiety do oceny konsumenckiej opracowano z wykorzystaniem wzorców ankiet opracowanych i wykorzystanych we wcześniejszych badaniach własnych (Borys i in., 2015).

Wyniki oceny wykonanej według autor-skiej metodyki eksperta kulinarnego podzadania zostaną wstępnie omówione w dalszej części opracowania. Uczestniczono również w wykonaniu dokumentacji fotograficznej przygotowanych potraw regionalnych oraz pobrano reprezentacyjne próby tych potraw do specjalistycznych analiz chemicznych.

Potrawy regionalne do komisyjnej oceny wytypowano w wyniku uzgodnień właścicieli gospodarstwa hodującego owce uhruskie z ekspertem kulinarnym i obecnymi na miejscu wykonawcami naukowymi podzadania. Opracowano dokumentację opisową i fotograficzną 3 wytypowanych potraw:

1. Tatar z polędwicy jagnięcej („po zamojsku”)

Siekane mięso surowe na tatar pochodziło z dwóch polędwiczek. Możliwe jest również użycie mięsa z combra. Surowiec ten jest mięsem niezwykle delikatnym i kruchym. Woń charakteryzująca jagnięcinę jest w polędwiczce wyczuwalna, lecz wysublimowana podobnie jak smak. Smak i woń polędwicy uwalniają się po krótkiej obróbce cieplnej – przy ścięciu na rozgrzanej patelni/grillu. Stąd też, aby zachować wysublimowany smak i delikatny zapach należy ostrożnie używać soli i pieprzu. Zgodnie z recepturą państwa Domina, mięso z polędwiczek zostało usiekane. Dodatkami były: drobno posiekana cebulka z własnego ogrodu i również posiekane marynowane grzyby kurki. Uformowane owalnie porcje tataru zostały podane na półmisku po około 60 g każda. Dodatki były również wyeksponowane i jednoznacznie wskazywały konsumentowi, czym będzie się raczył. Same w sobie stanowiły również miłą dla oka dekorację potrawy na półmisku.

Uwaga eksperta: Z punktu widzenia wykonawców podzadania niezwykle ciekawe będzie porównanie walorów zapachowych i smakowych tatarów z polędwiczek pobranych od różnych ras, co będzie możliwe do zrealizowania w ramach paneli konsumenckich planowanych w drugim, wdrożeniowym etapie podzadania.

2. Rolada z jagnięcej łopatki faszerowana kozim serem

Potrawa będąca mariażem mięsa jagnięcego i sera koziego okazała się nadzwyczaj udana. Tym bardziej, że są to produkty z tego samego gospodarstwa. Łopatka jagnięca została wytrybowana z kości, jej płat przykrojony do formy prostokąta i naszpikowany kilkoma ząbkami czosnku, posypany solą z obu stron i świeżo zmielonym pieprzem. Inne, możliwe do zastosowania zioła to: tymianek, rozmaryn, szalwia i ewentualnie zioła prowansalskie. W miejsce po wytrybowanej kości włożono ser z mleka koziego, autorski wyrób pani Agaty Domina. Całość zwinięto w roladę i zesnurowano, a następnie osmażono dla „zamknięcia mięsa”, aby uniknąć wypływania z niego soków i włożono do piekarnika na 1,5 godziny. Rolada została podlana wywarem z ja-

gnięciny i duszona w przykrytej brytfannie przez 45 min w temperaturze 180°C i kolejne 45 min w temperaturze 160°C. Następnie, po wyjęciu z brytfanny pozostawiono ją do wystygnięcia pod przykryciem. Powstający podczas pieczenia sos pieczeniowo-serowy nie wymaga już jakiegokolwiek przyprawiania. Rolada do spożycia zarówno na gorąco, jak i na zimno powinna być krojona w cienkie plastry. Rolada przygotowana z mięsa jagnięcia rasy uhruskiej była krucha i soczysta. Jej aromat, wbrew stereotypowym oczekiwaniom, wcale nie był intensywny. Jest to zasługa sera, który nie zdominował zapachu mięsa.

Uwagi eksperta: W przypadku tej pieczenia można śmiało mówić o pełnej równowadze smaku i aromatu. Co jest ważne, to czas pieczenia. Nie wolno przedłużać czasu pieczenia! Mięso samo „dojdzie” po dobrej godzinie pieczenia w przykrytej brytfannie.

Również w przypadku tej potrawy cennym doświadczeniem będzie porównanie walorów pieczeni z tych samych elementów tuszek różnych ras przy stałym (jednakowym) czasie pieczenia. Wskazanie to będzie niezwykle cenne dla kucharzy, którzy zechcą eksperymentować z mięsem różnych ras, a nie tylko z jednym.

3. Pieczeń z udźca jagnięcego („po lubelsku”)

Pieczeń z udźca jagnięcego była wykonana według receptury pani Agaty Domina przy jednej modyfikacji eksperta dotyczącej czasu pieczenia. Otóż, czas pieczenia został skrócony z trzech godzin do dwóch, przy czym po około 1,5 godzinie piekarnik wyłączono i mięso dochodziło samo do miękkości. Ta decyzja była reakcją eksperta na informację gospodyni, że chcąc uzyskać efekt „rozpływania się mięsa w ustach” (tak ceniony przez Polaków), zbyt przepiekała mięso, które potem się rozpadało, nie zachowując właściwej soczystości.

Udziec w przeddzień pieczenia nasolono, posypano pieprzem oraz ziołami prowansalskimi i pozostawiano na noc. Przed pieczeniem mięso zostało „zamknięte” poprzez obsmażenie ze wszystkich stron na patelni (efekt widoczny na fotografii). W ten sposób uzyskano mięso zwarte na przekroju, ale z wyraźnie widoczną jego strukturą. Z przekroju można z łatwością odczytać ele-

menty składające się na udziec, jak *myszka* oraz *górne* i *dolne zrazowe*.

Pieczeń podano z piklami i ogórkami małosolnymi, dekoracją z pomidorków i świeżej sałaty. Niemniej, to udziec sam w sobie zachwyca jasnozłotym kolorem. Z wierzchu pozostawiono warstwę tłuszczu okrywowego. Na przekroju widoczna jest czerwonawa obwódka na i pod wierzchem udźca i jasnoszary kolor w całym przekroju. Oznacza to, że w przyprawach nie było krzty chemii, powodującej czerwoność mięsa w przekroju po jego upieczeniu.

Uwaga eksperta: Zdradzę jeszcze jeden „sekret” kuchmistrzowski. Dobrze jest dać słupkę słoniny lub kruchego jagnięcego tłuszczu do środka udźca, jeśli nie mamy odpowiednich przerosłów tłuszczu w mięsie.

Ocenę konsumencką ww. potraw regionalnych wykonał 8-osobowy zespół ekspertów, składający się z wykonawców naukowych podza-

dania (autorzy niniejszego opracowania), właścicieli stada (2 osoby), pracowników naukowych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (2 osoby) oraz przedstawiciela Regionalnego Związku Hodowców Owiec i Kóz w Lublinie (1 osoba). Ocenę przeprowadzono metodą ankietową.

Wzór ankiety opracowanej przez eksperta kulinarnego we współpracy z kierownikiem podzadania w załączeniu. Anonimowo wypełniana ankieta składała się z trzech części, które dotyczyły:

- informacji o dacie i miejscu przeprowadzenia oceny oraz rasie owiec, z której mięsa oceniane potrawy wykonano;
- anonimowych informacji o osobie wykonującej ocenę: płeć (kobieta, mężczyzna), przedział wieku (<30, 31–45, 46–60 i >60 lat) oraz wykształcenie (podstawowe, średnie, wyższe);
- nazwy potrawy oraz oceny 5 cech jakościowych w układzie podanym w tabeli 1.

Tabela 1. Procentowy udział najwyższych ocen punktowych (4 i 5 pkt) ocenianych potraw regionalnych z mięsa jagniąt owcy uhruskiej przy komisyjnej ocenie kulinarnej – skala ocen: min. 1, maks. 5 pkt
Table 1. Percentage share of the highest scores of the points (4 and 5) of the evaluated regional dishes from lamb meat of Uhruska breed at commission culinary evaluation – rating scales: min. 1, max. 5 points

Wyszczególnienie <i>Item</i>	Tatar zamojski z polędwiczek <i>Zamojski steak tartare from tenderloins</i>		Rolada z serem kozim <i>Roulade with goat cheese</i>		Udziec lubelski pieczony <i>Lubelski roast hind leg</i>	
	4	5	4	5	4	5
Ocena punktowa; pkt <i>Scores; points</i>	4	5	4	5	4	5
Kruchość – <i>Tenderness</i>	0,0	100,0	25,0	75,0	25,0	75,0
Soczystość – <i>Juiciness</i>	0,0	100,0	62,5	37,5	37,5	62,5
Zapach – <i>Flavour</i>						
- wrażenie – <i>impression</i>	12,5	75,0	25,0	75,0	62,5	37,5
- intensywność – <i>intensity</i>	50,0	25,0	62,5	37,5	50,0	50,0
Smak – <i>Palatableness</i>	12,5	87,5	50,0	50,0	37,5	50,0
Sposób podania: <i>Means of serving</i>						
- estetyka – <i>aesthetics</i>	0,0	100,0	0,0	100,0	0,0	100,0
- użyte dodatki <i>- used additives</i>	50,0	50,0	12,5	87,5	50,0	50,0
Średnio – <i>On average</i>	17,9	76,8	33,9	66,1	37,5	60,7

Owce w gospodarstwie Agaty i Piotra Domina, Chomęciska Małe k. Zamościa



Matki owcy uhruskiej na pastwisku
Uhruska ewes on the pasture



Tryczki rasy uhruskiej po zakończeniu tuczu
Uhruska sheep rams after the end of fattening



Tusze tryczków uhruskich
Uhruska sheep ram carcasses



Tucz jagniąt w gospodarstwie
Lamb fattening in the farm

Potrawy z jagnięciny



Tatar z jagnięciny (potrawa regionalna)
Lamb tartare (regional dish)



Rolada z łopatki faszzerowana serem kozim
(potrawa regionalna)
*Roulade from shoulder stuffed with goat cheese
(regional dish)*



Klopsiki jagnięce (potrawa eksperta)
Lamb meatballs (expert's dish)



Agata Domina prezentuje kotleciki z combra
(potrawa własna)
Agata Domina presents loin chops (her own dish)



Pieczeń z udźca jagnięcego (potrawa regionalna)
Roast from lamb joint (regional dish)

Ocenę przeprowadził zespół o charakterze eksperckim; o większym udziale mężczyzn (stosunek liczby mężczyzn do kobiet 5:3), w skład którego wchodziły osoby w przedziale wiekowym 46–60 i >60 lat (odpowiednio 3 i 5 osób), z wykształceniem średnim i wyższym, odpowiednio 3 i 5 osób.

Potrawy oceniano punktowo w skali od 1 (ocena minimalna) do 5 (ocena najwyższa). Żadna z ocenianych potraw nie uzyskała w zakresie któregośkolwiek z uwzględnianych kryteriów ocen najniższych (1 i 2 pkt), a oceny 3-punktowe wystąpiły bardzo sporadycznie (3 przypadki). Dlatego też w tabeli 1 podano tylko udział procentowy dwóch ocen najwyższych (4 i 5 pkt), które zdecydowanie dominowały w ankietach. Świadczy to o ogólnie wysokiej ocenie jakości kulinarnej potraw w oczach członków zespołu oceniającego. Jednakże, struktura procentowa ocen uzyskanych przez poszczególne potrawy podana w tabeli 1 wskazuje, że najwyżej został oceniony tatar z polędwiczek, który uzyskał u wszystkich sędziów najwyższe oceny za kruchość, soczystość oraz estetykę podania i u wszystkich z jednym wyjątkiem za smak. Niższy udział najwyższych ocen za wyróżniki charakteryzujące zapach tej potrawy wynikały zapewne z faktu, że ta potrawa była wykonana z mięsa surowego, nie poddanego obróbce termicznej. W przypadku dwóch pozostałych potraw największy udział najwyższych ocen (5 pkt) uzyskano za estetykę podania (100%) oraz kruchość (75%), a w przypadku rolady z kozim serem za użyte dodatki (87,5%) i wrażenia zapachowe (75%). Bardziej szczegółowa analiza wyników ocen kulinarnych potraw regionalnych z mięsa porównywanych ras zachowawczych będzie przeprowadzona na dalszych etapach realizacji podzadania.

W trakcie oceny konsumenckiej potraw z mięsa jagniąt rasy uhruskiej przeprowadzono również pokaz edukacyjny wykonania kilku dodatkowych potraw z mięsa jagnięcego w celu wykazania możliwości wykorzystania kulinarnego wszystkich elementów tuszy jagnięcej.

Potrawy te zostały wykonane przez eksperta kulinarnego podzadania i zdegustowane przez zespół oceniający i innych uczestników spotkania. Wykonano i zdegustowano następujące potrawy dodatkowe:

1. **Zupa klopsowa.** Wykonana na wywarze z kości jagnięcych i warzyw, zakwaszo-

na sokiem z kiszzonej kapusty, zaciągnięta śmietaną, przyprawiona solą, pieprzem, majerankiem i rozgniecionym czosnkiem. Klopsiki uformowane z jagnięciny z łopatki, łaty i żeberka z niewielkim dodatkiem mięsa wieprzowiny z łopatki zostały zaparzone w zupie po uprzednim otoczeniu w mące dla zagęszczenia wywaru;

2. **Kotleciki z combra.** Mięso z combra bez kości pokrojono w plastry o grubości około 1 cm, skropiono sokiem z cytryny i posmarowano olejem dla zamknięcia porów. Następnie, smażyono je „na krótko” do ścięcia. Posolone zostały po usmażeniu dla zachowania różowości bez krwistości. W ten sposób uzyskano bardzo dobrą kruchość z zachowaniem soczystości i otrzymano wyrazisty i doskonały smak i aromat jagnięciny;
3. **Klopsiki jagnięce w sosie śmietanowym.** Wykonano je z czystego mięsa jagnięcego z szynki, łopatki i żeberka z dodatkiem kruchego tłuszczu jagnięcego. Zmielone mięso i tłuszcz przyprawiono solą, pieprzem, czosnkiem i rozmarynem. Uformowane klopsiki smażyono po otoczeniu w bułce. Sos przygotowano na bazie esencji ze smażenia i wywaru na zupę. Tak przygotowany sos po zaciągnięciu kwaśną śmietaną nie wymaga dodatkowego przyprawiania.

W trakcie wykonywania i degustowania wszystkich wymienionych potraw z mięsa jagniąt rasy uhruskiej zebrano materiał porównawczy w zakresie optymalizacji sposobów przygotowania kulinarnego jagnięciny, przede wszystkim w zakresie optymalizacji czasu i sposobu obróbki cieplnej mięsa oraz minimalizacji ubytków masy w stosunku do masy mięsa surowego, przy zachowaniu maksymalnych efektów jakości kulinarnej potraw.

W podsumowaniu początkowego etapu podzadania w zakresie oceny kulinarnej potraw regionalnych z mięsa jagniąt badanych ras zachowawczych (na przykładzie rasy uhruskiej) można stwierdzić, że:

- potrawy regionalne do komisyjnej oceny wytypowano i przygotowano zgodnie

z wymogami przewidzianymi w metodyce podzadania i zgodnie z udzielonym instruktażem eksperta kulinarnego;

- komisyjna ocena była przeprowadzona anonimowo z udziałem wymaganej liczby ekspertów i w warunkach zapewniających jej obiektywność;
- zebrano niezbędny materiał do analiz laboratoryjnych 2 potraw regionalnych: tatar z jagnięciny oraz rolada z jagnięcej

łopatki faszerowana serem kozim.

Istotnym efektem z punktu widzenia celów podzadania było również sprecyzowanie kryteriów do porównawczej oceny eksperckiej mięsa badanej rasy zachowawczej, które będą wykorzystane w dalszych etapach podzadania w różnych aspektach wykorzystania mięsa i ekonomiki zagospodarowania kulinarnego wszystkich elementów tusz jagnięcych.



Owce rasy uhruskiej – *Uhruska sheep*

Załącznik



Ankieta oceny konsumenckiej potrawy z mięsa jagnięcego
Consumer evaluation survey of the dish from lamb meat

Data: <i>Date:</i>	Miejscowość: <i>Town:</i>	Rasa owiec: <i>Breed of sheep:</i>
------------------------------	-------------------------------------	--

Dane o oceniającym (anonimowe):
Data about the rater (anonymous):

Płeć: <i>Sex:</i>	kobieta <i>female</i>		mężczyzna <i>male</i>	
Wiek (lat): <i>Age (years):</i>	<30	31–45	46–60	>60
Wykształcenie: <i>Education:</i>	podstawowe <i>primary</i>	średnie <i>secondary</i>	wyższe <i>higher</i>	

Nazwa potrawy: <i>Name of the dish:</i>					
Kryterium <i>Criterion</i>	Ocena – wstawić „x” we właściwym polu <i>Evaluation – insert „x” in the right place</i>				
	1 pkt/ <i>point</i>	2 pkt/ <i>points</i>	3 pkt/ <i>points</i>	4 pkt/ <i>points</i>	5 pkt/ <i>points</i>
Kruchość <i>Tenderness</i>					
Soczystość <i>Juiciness</i>					
Zapach: <i>Flavour:</i>	–	–	–	–	–
- wrazenie <i>- impression</i>					
- intensywność <i>- intensity</i>					
Smak <i>Palatableness</i>					
Sposób podania: <i>Means of serving</i>	–	–	–	–	–
- estetyka <i>- aesthetics</i>					
- użyte dodatki <i>- used additives</i>					

*zaznacz właściwe pole – tick in the right place

Literatura

- Borys B., Knapik J. (2017). Charakterystyka systemów chowu owiec i efekty odchowu jagniąt w gospodarstwach rodzinnych utrzymujących wybrane rodzime rasy owiec. *Wiad. Zoot.*, LV, 5 (zesz. spec.): 155–167.
- Borys B., Knapik J. (2017). Charakterystyka systemów chowu owiec i efekty odchowu jagniąt w gospodarstwach rodzinnych utrzymujących wybrane rodzime rasy owiec. *Wiad. Zoot.*, LV, 5 (zesz. spec.).
- Borys B., Lenart P., Kłopotek E., Lisiak D., Borzuta K. (2015). Ocena konsumencka produktów z mięsa jagnięcego w zależności od stosowania w dawce produktów ubocznych biopaliw. *Mat. Symp. Nauk.-Techn.: Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce 2015, Warszawa, 21 maja 2015*; ss. 29–30.
- Knapik J., Borys B., Jarzynowska A. (2017). Porównanie wyników tuczu tryczków rasy uhruskiej systemem stosowanym w ich gospodarstwie macierzystym i standardowego tuczu półintensywnego. *Mat. LXXXII Krajowego Zjazdu Nauk. PTZ: Nowoczesna hodowla a dobrostan zwierząt*, s. 149.
- Stępiak Z. (2017). Hodowla z pasją. *Lubelskie Aktualności Rolnicze*, 3: 40–41.
- www.izoo.krakow.pl/index.php?option=com_content&task=view&id=1568&Itemid=338
- www.owcebioroznorodnosc.izoo.krakow.pl

CULINARY EVALUATION OF THE REGIONAL DISHES FROM LAMB MEAT OF CHOSEN CONSERVATION BREEDS USING THE EXAMPLE OF UHRUSKA BREED

Summary

Culinary evaluation of lamb meat of 8 chosen conservation sheep breeds and the dishes obtained from it is an integral part of a subtask 5.5 within the BIOSTRATEG II project realized in the National Research Institute of Animal Production. Within the framework of the realization of this part of the subtask in the period of the first three quarters of 2017 year, the following things were worked out: the criteria of the evaluation of processing value of meat raw material from experimental lambs fattened on parental farms included in the subtask and in the conditions of standard fattening in the Institute's Kołuda Wielka Experimental Station, the rules of preparation and culinary and consumer evaluation of the regional dishes from the meat of these lambs and the dishes from the lambs fattened in conditions of standard fattening in the Institute's Kołuda Wielka Experimental Station. There was also conducted a culinary and consumer evaluation of the regional dishes from ram meat of Uhruska breed fattened on the family farm of Mr. and Mrs. Agata and Piotr Domina in Chomęciska Małe near Zamość in the Lubelskie voivodeship. Summarising the initial stage of the subtask when it comes to the evaluation of the regional dishes from lamb meat of the studied conservation breeds (with regard to Uhruska sheep) one can ascertain that the regional dishes were singled out and prepared for the commission evaluation according to the requirements predicted in the methodology of the subtask and according to the instructions given by a culinary expert. The commission evaluation was conducted anonymously featuring 8 experts and in conditions ensuring its objectivity. The initial analysis of the results of the evaluation of 3 regional dishes (steak tartare from lamb meat, roulade from lamb shoulder stuffed with goat cheese and roast from lamb joint) testifies generally high quality and culinary acceptability of regional dishes from lamb meat of Uhruska breed, with outlining differences in particular sensory attributes resulting from thermal meat treatment, means of preparing and serving dishes and different tastes/culinary preferences of the members of the evaluating team. From the point of view of broad-based aims of the subtask, defining the criteria for comparative expert evaluation of the meat of the studied conservation breeds is a significant effect of the currently realized work. They will be indispensable in the further stages of the subtask in various aspects of using meat and economics of culinary development of all the elements of lamb carcasses.

Key words: lamb's meat, regional dishes, culinary evaluation

Fot. w art. B. Borys