

Ocena kulinarna potrawy standardowej z mięsa jagniąt trzech prymitywnych ras zachowawczych: wrzosówki, świniarki i cakła podhalańskiego

Piotr Lenart¹, Bronisław Borys², Jan Knapik³, Paweł Radomski⁴

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

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

³Instytut Zootechniki PIB, Zakład Hodowli Owiec i Kóz, 32-083 Balice k. Krakowa

⁴Instytut Zootechniki PIB, Biuro Dyrektora ds. Nauki, 32-083 Balice k. Krakowa

Integralnym zagadnieniem badawczym podzadania 5.5 w ramach projektu BIOSTRATEG II, realizowanego i koordynowanego przez Instytut Zootechniki PIB, jest ocena kulinarna potraw z mięsa jagniąt ośmiu wybranych ras zachowawczych owiec. W ramach realizacji tej części podzadania do końca I kwartału 2018 r. wykonano między innymi ocenę potraw regionalnych sześciu ras owiec: uhruskiej, pomorskiej, czarnogłówki, wrzosówki, świniarki oraz cakła podhalańskiego. Zasady tej oceny oraz wstępne wyniki oceny konsumenckiej potraw regionalnych wykonanych z mięsa jagniąt rasy uhruskiej zaprezentowano w *Wiadomościach Zootechnicznych* (2017, LV, 5: 145–154). W tym samym numerze *Wiad. Zoot.* (2017, LV, 5: 155–167) scharakteryzowano warunki i wyniki odchovu jagniąt sześciu ras zachowawczych w ich gospodarstwach macierzystych, w tym wrzosówki, świniarki i cakła podhalańskiego, które są przedmiotem niniejszego opracowania. Wyniki tuczu jagniąt porównywanych ras w warunkach gospodarstw macierzystych oraz standardowego w Instytucie Zootechniki PIB ZD Kołuda Wielka będą przedmiotem oddzielnego opracowania. Tutaj chcielibyśmy skupić się na wynikach oceny konsumenckiej potrawy standardowej z mięsa jagniąt ww. ras prymitywnych tuczonych w IZ PIB ZD Kołuda Wielka.

Jagnięta wszystkich porównywanych ras tuczono w IZ PIB ZD Kołuda Wielka tą samą standardową metodą. Tryczki doświadczalne żywiono grupowo z codzienną kontrolą ilości zadawanych pasz oraz okresową (2 razy w tygodniu) ilości niewyjadów. Stosowano autorską mieszankę treściwą, która w założeniu powinna wpływać

korzystnie na jakość zdrowotną mięsa jagnięcego. Mieszanka zawierała 35% komponentów oleistych (po 15% makuchu rzepakowego i suszonego wywaru kukurydzianego DDGS + 5% nasion lnu) i była zadawana w ilości 3% masy ciała jagniąt. Poza mieszanką jagnięta otrzymywały do woli siano z traw z upraw polowych. Jagnięta cakła podhalańskiego tuczono do uzyskania średniej masy w grupie 35–40 kg, a tryczki ras wrzosówka i świniarka do uzyskania odpowiednio masy 30–35 kg.

Ocenę konsumencką potrawy standardowej przeprowadzono w ramach seminarium naukowo-promocyjnego poświęconego wstępnym wynikom podzadania 5.5 (Biostrateg II) w dniu 3 marca 2018 r. w miejscowości Wielgie k. Dobrzynia n. Wisłą. W seminarium wzięli udział prelegenci, pracownicy naukowcy z Instytutu Zootechniki PIB w Balicach k. Krakowa (prof. dr hab. Jędrzej Krupiński, dr Jan Knapik, dr inż. Paweł Radomski) i z Zakładu Doświadczalnego IZ PIB w Kołudzie Wielkiej (prof. dr hab. Bronisław Borys) oraz ekspert kulinarny podzadania (mgr inż. Piotr Lenart). Instytut Zootechniki w Balicach reprezentowali również: dr hab. Aldona Kawęcka, dr inż. Marta Pasternak oraz dr inż. Piotr Moskała, a Zakład Doświadczalny w Kołudzie Wielkiej – dyrektor dr inż. Eugeniusz Kłopotek oraz dr inż. Agnieszka Kłopotek. Byli obecni również hodowcy owiec, restauratorzy, drobni przetwórcy i właściciele gospodarstw agroturystycznych z regionu kujawsko-pomorskiego – w sumie 30 osób.

W programie seminarium zrealizowano kolejno część referatową, panel konsumencki, a także wizyty studyjne w gospodarstwie agroturystycznym: w „Zagrodzie pod Zachrypnietym

Kogutem” w Glewie oraz w dwóch zakładach gastronomiczno-garmażeryjnych w miejscowości Wielgie – w „Folwarku Matera” i w „Wilkowej Chacie”, działających w ramach regionalnej sieci „Niech Cię Zakole”. Ocenę konsumencką przygotował ekspert kulinarny podzadania Piotr Lenart w obiektach „Folwarku Matera”. Część referatową seminarium i dyskusję poprowadził prof. dr hab. Bronisław Borys, kierownik podzadania 5.5. Referaty zaprezentowane w tej części obejmowały następującą tematykę:

1. Problematyka oraz cele naukowe i praktyczne projektu koordynowanego przez IZ PIB w ramach projektu Biostrateg II – referujący: prof. dr hab. Jędrzej Krupiński (kierownik programu) oraz dr inż. Paweł Radomski; IZ PIB, Kraków-Balice;
2. Aktualne wyzwania i kierunki działań w zakresie krajowej hodowli i produkcji owczarskiej – dr inż. Jan Knapik; IZ PIB, Kraków-Balice;
3. Wstępna charakterystyka porównawcza systemów produkcji oraz wyników odchowu i tuczu jagniąt w gospodarstwach macierzystych i w warunkach standardowych jagniąt wybranych ras prymitywnych owiec (cakla podhalańskiego, świniarki i wrzosówki) w świetle dotychczasowych wyników podzadania 5.5 Biostrateg II – prof. dr hab. Bronisław Borys; IZ PIB, ZD Kołuda Wielka;
4. Wstępne spostrzeżenia i wnioski eksperta kulinarnego z przygotowania i oceny konsumenckiej potraw regionalnych z mięsa jagniąt 3 ras zachowawczych hodowanych w gospodarstwach rodzinnych na Podhalu, w województwach świętokrzyskim i warmińsko-mazurskim, objętych badaniami w ramach podzadania 5.5 – mgr inż. Piotr Lenart (ekspert kulinarny).

W dyskusji po wystąpieniach prelegentów podkreślano celowość i użyteczność projektu Biostrateg w promocji spożycia mięsa owczego w naszym kraju i jako ważnego ogniwa łączącego efekty badań naukowych z praktycznym wdrożeniem. Za niezwykle istotne w tym zakresie uznano:

- uzyskanie przez przetwórców i gastronomów argumentów o walorach zdrowotnych i kulinarnych mięsa rodzimych ras owiec tak dla celów przetwórczych, jak

i marketingowych;

- uzyskanie umiejętności – sposobu przetwarzania każdego elementu tuszki, a więc efektywne (w 100%) zagospodarowanie potencjału surowcowego, tak aby zapewnić rentowność;
- uzyskanie wiedzy o rozwiązaniach stosowanych w różnych regionach kraju, a dotyczących sposobu zagospodarowania potencjału kulinarnego różnych ras rodzimych.

Stwierdzono również, że nieodzowne byłoby stworzenie platformy informacyjno-promocyjnej, „swoistej mapy dostępności” mięsa, wyrobów oraz produktów pochodzących od rodzimych ras owiec. Mogłaby ona stanowić dobre narzędzie służące upowszechnieniu informacji dla zainteresowanych nabywców i odbiorców końcowych. Seminarium dało możliwość skonfrontowania zakładanych celów projektu Biostrateg z oczekiwaniami jego potencjalnych beneficjentów, jakimi są hodowcy, przetwórcy i gastronomowie, mogący korzystać z doświadczeń i wyników badań, jak i rozwiązań hodowlano-przetwórczych zastosowanych w różnych regionach kraju. Takie właśnie rozwiązania zostały przedstawione w prelekcji dot. wykorzystania jagnięciny/baraniny i produktów owczego pochodzenia w woj. warmińsko-mazurskim, świętokrzyskim i na Podhalu. Wszędzie tam istotne są współpraca i wzajemne świadczenie sobie usług przez hodowców, przetwórców, restauratorów oraz np. operatorów turystyki w aspekcie wzrostu zainteresowania turystyką kulinarną. Przykładem takiego modelowego rozwiązania łączącego kulinaria oparte na rodzimym potencjale jest projekt i produkt sieciowy „Niech Cię Zakole”. W jego ramach został zorganizowany krótki łańcuch dostaw oparty na jagnięcinie. Został on stworzony przede wszystkim w oparciu o jagnięcinę, również z uwagi na występującą na Zakolu Dolnej Wisły hodowlę owiec ras merynos oraz wrzosówka. Łańcuch tworzą:

- hodowcy owiec z Zakola Dolnej Wisły – Gzin, Instytut Zootechniki PIB, ZD Kołuda Wielka jako hodowca gęsi i owiec;
- ubojnia ARWO, Rudy k. Grudziądza, do której hodowcy dostarczają sztuki do uboju;
- PHS Lenart jako koordynator i przetwórcą;
- odbiorcy/przetwórcy – lansjerzy kulinarni marki NCZ, czyli placówki gastronomiczne i agroturystyki ze szlaku;

- punkty detaliczne, sklepy oferujące produkty lokalne NCZ; np. PoWsiNoga z Torunia i AutoStragan komercjalizujący na targach produktów lokalnych w Poznaniu i Toruniu.

Ankietowa ocena konsumenta potrawy standardowej z mięsa jagniąt trzech prymitywnych ras: wrzosówki, świniarki i cakła podhalańskiego

Potrawy zostały przygotowane przez eksperta kulinarnego podzadania – Piotra Lenarta z mięsa jagniąt trzech ras zachowawczych: wrzosówki, świniarki i cakła podhalańskiego tuczonych półintensywnie w standardowych warunkach w IZ PIB ZD Kołuda Wielka. Do komisyjnej oceny konsumentki i badań laboratoryjnych przewidziano: **pieczeń z udźca jagnięcego** przygotowaną z surowca (półtuszy) każdej z tych ras, którą wykonano w ten sam sposób.

Procedura przygotowania potrawy

Udźce zostały dzień wcześniej przyprawione solą, pieprzem, czosnkiem i tymiankiem. Pieczone były w dniu oceny w temperaturze 180°C. Czas pieczenia każdego z nich nie różnił się i wynosił 2,5 godz. Walory kulinarne zostały ocenione przez 10 ekspertów pod kierunkiem prof. Bronisława Borysa – wyniki oceny według kryteriów zawartych w ankietach (*Wiad. Zoot.*, 2017, LV, 5: 145–154).

Uwagi eksperta. Należy zaznaczyć, że udźce były pieczone pod przykryciem, bez odparowywania. Stosowano podlanie odrobiną wody. Sosu nie przygotowano. W ocenie opisowej ekspertów wszystkie oceniane udźce były bardzo dobrze wypieczone i smaczne, chociaż różniły się intensywnością charakterystycznego dla jagnięciny zapachu i smaku. Wyrażane na bieżąco opinie i porównania były jednak zróżnicowane.

W trakcie panelu konsumentki zaprezentowano i podano do degustacji również inne potrawy z pozostałych elementów półtuszek oraz odpowiednio dobrane dodatki. Były to na przykład:

1. Przystawki

– **carpaccio z marynowanego combra jagnięcego**

Jest to przykład wykorzystania combra jagnięcego jako wykwintnej przystawki. Czas marynowania w sosie sojowo-cytrynowym wynosi 2 godziny przed podaniem do spożycia. Mięso było surowe, a sprawiało wrażenie jakby było ugotowane i wystudzone. W istocie to cytryna sprawia, że cienko pokrojone plastry szybko kruszeją, tak jakby były ugotowane.

+ dodatek warzywny: **carpaccio z buraków – tuszonka jagnięca z grzankami**

Tuszonka jagnięca to duszone mięso z łaty jagnięcej, łopatki i żeberka. Przyprawione solą, pieprzem, czosnkiem i rozmarynem, ewentualnie z dodatkiem cebuli. Można je mielić lub drobno siekać. Do podania – z pieczywem na zimno lub na gorąco.

2. Wykorzystanie jagnięciny w typowo polskich potrawach

– **barszcz czerwony z koldunami**

Przykład wykorzystania jagnięciny w typowo polskich potrawach. Barszcz czerwony został ugotowany na jagnięcym wywarze. Kolduny wykonano z surowego mięsa jagnięcego z karkówki.

– **pierogi z jagnięciną**

Pierogi sporządzono z mięsa w części gotowanego, obranego od kostek oraz duszonego z karku, łaty i podrobów.

3. Inne potrawy mięsne z jagnięciny

– **żeberka jagnięce duszone w kapuście z szarymi kluskami**

Żeberka uduszono w kapuście kiszanej po uprzednim obsmażeniu. Podane były z szarymi kluskami ziemniaczanymi. Jest to tradycyjna potrawa polska o wiejskich korzeniach, bardzo smaczna i sycąca.

– **kotleciki jagnięce z duszonymi warzywami**

Kotleciki z jagnięce z kostką (tzw. czopsy) wykonuje się z antrykotu. Odpowiednio wycięte elementy należy w pierwszej kolejności zamarynować w soku cytrynowym zmieszany z oliwą, solą, pieprzem i czosnkiem. Następnie smaży się je „na krótko” po około 2 min z każdej strony. Najlepiej podawać je z duszonymi warzywami; w tym przypadku (na zdjęciu) – z cukinią i cebulą podsmażonymi osobno, a potem połączonymi, z dodatkiem przecieru pomidorowego (wyrób własny).



Pieczeń z udźca jagnięcego



Czopsy jagnięce z duszonymi warzywami



Carpaccio z marynowanego combra jagnięcego



Barszcz z kołdunami jagnięcymi



Tuszonka jagnięca z grzankami



Pierogi z jagnięciną

Uwagi eksperta. W zależności od sezonu i kulinarnej fantazji można stosować różną kompozycję warzyw. Istotne, aby stosowane dodatki pochodziły z regionu. Kotleciki były soczyste, jakkolwiek „sprężyste”. Cecha ta jest typowa dla steków, tym bardziej, że mięso pochodziło od tzw. ras prymitywnych. Bez względu na to, z jakiej rasy owiec mamy do dyspozycji tuszkę, najbardziej

liczy się umiejętność kulinarnego wykorzystania (zagospodarowania) i atrakcyjność podania w powiązaniu z lokalnymi produktami. Tylko taka „filozofia” postępowania z mięsem jagnięcym pozwoli na skuteczne promowanie spożycia tego gatunku mięsa i w konsekwencji na zachowanie różnorodności ras owiec hodowanych w naszym kraju.



Barszcz czerwony z kołdunami



Żeberka jagnięce duszone w kapuście z szarymi kluskami

Powyższy przegląd potraw z mięsa jagnięcego, zaprezentowanych i degustowanych w ramach zrealizowanego seminarium wskazuje, że do ich przygotowania zostały wykorzystane praktycznie wszystkie elementy tuszki w sposób efektywny i efektowny oraz w powiązaniu z lokalnymi dodatkami.

Należy stwierdzić, że zamierzenia projektu Biostrateg realizowane według podobnego scenariusza – uprzednio na Zakolu Dolnej Wisły, a teraz na Ziemi Dobrzyńskiej – dają konkretny efekt promocyjno-wdrożeniowy i są motywujące dla hodowców, przetwórców, restauratorów.

Wstępne wyniki oceny konsumenckiej potrawy standardowej (tab. 1)

W ankiecie brało udział 10 osób wybranych losowo spośród uczestników seminarium. Każdy z uczestników oceniał pieczeń z udźca przygotowaną z mięsa wszystkich ocenianych ras jagniąt (po 3 próby). W tabeli 1 zestawiono średnie

oceny uzyskane w zależności od rasy jagniąt, płci i wieku ocenianego oraz jego wykształcenia.

Uzyskane wyniki różniły się w zależności od rasy jagniąt i poszczególnych kryteriów oceny. Wyraźniejsze różnice wystąpiły w zakresie soczystości (najwyższa dla cackła podhalańskiego, a najniższa dla wrzosówki – różnica 7,8%). Pieczeń z wrzosówki uzyskała natomiast najwyższe oceny za zapach (za wrażenie średnio o 11,7%, a za intensywność o 20,7%) oraz smak (o 9,1%), co skutkowało uzyskaniem najwyższej średniej wszystkich ocen: średnio 4,64 pkt, o 6,3% wyższej niż podobne pod tym względem pieczenie z mięsa pozostałych dwóch ras.

Dość charakterystycznie i zaskakująco kształtowały się oceny w zależności od płci respondentów. Kobiety oceniały wyżej takie parametry, jak: kruchość (o 7,4%), soczystość (o 6,1%) oraz wrażenie zapachu (o 4,6%), natomiast średnie oceny intensywności zapachu i smaku były podobne. W sumie kobiety oceniały

pieczeń jagnięcą wyżej niż mężczyźni (średnio 4,55 pkt; o 3,3% wyższe), co jest o tyle zaskakujące, że uważa się dość powszechnie, że mięso i potrawy z mięsa owczego smakują kobietom o wiele mniej niż mężczyznom.

Wiek oceniających różnicował dość charakterystycznie oceny soczystości, wrażenia zapachu oraz jego intensywności, z tym że te dotyczące soczystości rosły wraz z wiekiem (między skrajnymi kategoriami o 19,3%), a odnoszące się do obu wyróżników zapachu malały; w obydwu przypadkach odpowiednio o 10,7%. Nie obserwowano wyraźniejszych różnic w ocenach kruchości i smaku, co zaowocowało podobnymi

średnimi ocenami wszystkich tych parametrów – średnio 4,45 pkt. Degustowane potrawy uzyskały więc ogólnie wysokie oceny, a brak różnic w prezentowanych sędach w zależności od wieku respondentów może napawać optymizmem co do powodzenia promocji mięsa owczego wśród młodszych grup wiekowych konsumentów. Zagadnienie to będzie przedmiotem analiz po zrealizowaniu badań z udziałem większej liczby oceniających. Ocena wpływu wykształcenia osób wypełniających ankietę na tym etapie badań jest niemożliwa, ponieważ tylko jeden oceniający miał średnie wykształcenie, a pozostałe osoby (9) – wyższe.

Tabela 1. Wyniki oceny konsumenckiej potrawy standardowej z mięsa jagniąt ras prymitywnych: wrzosówki, świniarki i cackła podhalańskiego

Rasa owiec/ Kategoria oceniających	Liczba ocen	Kryteria oceny: min. 1 pkt – maks. 5 pkt					Suma ocen: maks. 25 pkt
		kruchość	soczystość	zapach – wrażenie	zapach – intensywność	smak	
Rasa owiec							
- wrzosówka	10	4,56	4,33	4,78	4,89	4,67	23,22
- świniarka	10	4,67	4,44	4,33	4,00	4,22	21,67
- cackiel podhalański	10	4,67	4,67	4,22	4,11	4,33	22,00
Kategoria oceniających							
Płeć:							
- kobieta	15	4,80	4,67	4,53	4,33	4,40	22,73
- mężczyzna	15	4,47	4,40	4,33	4,40	4,40	22,00
Wiek (lata):							
- <46	12	4,64	4,09	4,64	4,55	4,36	22,27
- 46–60	9	4,69	4,64	4,33	4,23	4,36	22,21
- > 60	9	4,61	4,88	4,21	4,11	4,48	22,29
Wykształcenie:							
- średnie	3	4,33	4,67	3,67	3,00	4,00	19,67
- wyższe	27	4,67	4,52	4,52	4,52	4,44	22,67

Ostatnim punktem programu seminarium była wizyta w „Wilkowej Chacie” w Wielgiem

Zakład garmażeryjny „Wilkowa Chata” w Wielgiem jest własnością Mirosławy Wilk i specjalizuje się w produkcji wyrobów garmażeryjnych tradycyjnymi metodami w oparciu

o lokalne surowce i produkty. „Wilkowa Chata” jest mocnym ogniwem szlaku krajoznawczo-kulinarnego „Niech Cię Zakole”. Mirosława Wilk bierze aktywny udział w wielu promocyjnych wydarzeniach plenerowych, podczas których oferuje również wyroby z jagnięciny. Są to między

innymi wyjazdy na coroczne Święto Baraniny do Ustronia Śląskiego, udział w Festiwalu Smaku w Grucznie oraz innych regionalnych jarmarkach.

Jagnięcina jest serwowana przez Jej zakład zarówno w formie wyrobów wędliniarskich, jak i garmazeryjnych.

Pierogi, kiełbaski jagnięce, kotlety mielone, bigos z jagnięciną, „ajntopf”, czyli treściwe zupy z wkładką mięsną, jagnięce roladki – to asortyment „Wilkowej Chaty” promowany i sprzedawany pod hasłem „Jagnię na Wilczy apetyt”.



Miroslawa Wilk i jej specjalności z „Z Wilkowej Chaty”

W sumie seminarium dało możliwość zaprezentowania głównych ogniw produktu sieciowego z krótkim łańcuchem dostaw marki „Niech Cię Zakole”. Co warto podkreślić, nie byłoby ono możliwe do zrealizowania w takim zakresie bez wykorzystania połączonego potencjału podmiotów ze szlaku tej marki zlokalizowanego na

Ziemi Dobrzyńskiej. Tylko połączenie/ skomponowanie uzupełniających się usług trzech podmiotów pozwoliło sprostać zadaniu. Każdy z nich z osobna nie byłby bowiem w stanie zapewnić odpowiednich warunków realizacji. Integracja produktów i usług jest tu przykładem dobrych praktyk.

Fot. w pracy: B. Borys