Jagnięta z Beskidów trafiły na włoski stół

Data publikacji: 1.04.2013 10:00

Prawie 16 tys. jagniąt z polskich gór trafiło na włoski stół Wielkanocny. Wśród nich również te z naszego regionu.

Włosi nie wyobrażają sobie Poniedziałku Wielkanocnego, bez jagnięcia na stole. Od ćwierćwieku mieszkańcy Włoch cenią jagnięta z Polski. W tym roku na włoski stół wielkanocny trafiło 16 tys. jagniąt. Wśród nich również te z naszego regionu. – ***Jagnięta z Koniakowa dołączyły do tych z Podhala, było ich sześćdziesiąt*** – mówi Józef Michałek z Istebnej, prezes Związku Podhalan Oddziału Górali Śląskich.

Na wielkanocnym stole we Włoszech nie może zabraknąć jagniąt. To one w Italii jest symbolem Wielkanocy. Mimo kryzysu zainteresowanie jagnięciną nie maleje. Sprzedawana w całych tuszach - jest tradycyjną potrawą w wielkanocny poniedziałek. Szczególne ceniona jest ta z Polski. – ***Chów owiec górskich, którego produktem jest „jagnięcina" odbywa się w warunkach górskich, na pastwiskach i halach. Łąki te nie są nawożone, charakteryzują się dużym zróżnicowaniem botanicznym, co wpływa na walory smakowe „jagnięciny"*** – dodaje Józef Michałek.

„Jagnięcina" cechuje się też wyjątkową soczystością. Uzależniona jest ona od zawartości tłuszczu śródmięśniowego, czyli marmurkowatości. Podczas obróbki kulinarnej tłuszcz ten ulega rozpuszczeniu, ale pozostaje wewnątrz mięśnia, nadając mu soczystość. Soki mięśniowe są natomiast nośnikami substancji smakowo-zapachowych. Jednak wciąż baranina jest rzadkim gościem na polskich stołach, nad czym ubolewają górale. – ***Sprzedajemy jagnięta do Włoch. W Polsce wolimy wieprzowinę...*** – rozkłada ręce prezes Związku Podhalan Oddziału Górali Śląskich. Choć i tak jest już lepiej, niż przed laty. Pomógł m.in. Program Owca Plus, który wspiera chów owiec. – ***Jeszcze niedawno jagnięciną nie był nikt zainteresowany, teraz idzie. Brenna, Istebna - górale z tych gmin dostarczają ją na rynek lokalny*** – zaznacza.

Jagnięcina jest od wieków podstawowym mięsem w diecie górali o czym świadczy bogactwo i różnorodność sposobów jej przyrządzania. Warto wymienić choćby takie specjały jak: jagnięcina pieczona (z lubczykiem), sznycle jagnięce z dodatkiem oscypka, szaszłyk jagnięcy, jagnięcina z czosnkiem i miętą, jagnięcina duszona w jarzynach i „jagnięco duska".

Obecnie jednak większość produkcji przeznaczana jest na eksport do krajów Europy zachodniej w których konsumenci świadomi dietetycznych zalet jagnięciny, traktują ją jako delikates.

W 2008 r. jagnięcina została wyróżniona ogólnopolską nagrodą "Perła", która potwierdza renomę „jagnięciny". Wyróżnienie to przyznawane jest przez Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie.

Dorota Kochman