Wieprzowina - wiem co jem!

Warszawa 2011

Sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

Wieprzowina – wiem co jem!

Wydanie II uzupełnione

Warszawa 2011

Sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

Sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

Autorzy: Dariusz Lisiak
Katarzyna Skrzymowska
Martyna Snopkiewicz
Joanna Mateja

Korekta merytoryczna: Tadeusz Blicharski

Wydawca: PZHiPTCh „POLSUS”
ul. Ryżowa 90
02-495 Warszawa
tel.: 22 723 08 06
fax: 22 723 00 83
www.polsus.pl

Okładka: Agnieszka Myszkowska

Fotografie: zbiory archiwalne PZHiPTCh „POLSUS”

Ilustracje: Agnieszka Myszkowska

Skład, druk: studioMAGIC, www.studiomagic.pl

Korekta II wydania: Martyna Snopkiewicz, Katarzyna Skrzymowska,
Agnieszka Myszkowska

SPIS TREŚCI

Wstęp
Tajemnica kotleta schabowego 7

Rozdział I
O pochodzeniu świń słów kilka 9

Rozdział II
Przegląd ras trzody chlewnej 13

Rozdział III
Krajowy program hodowlany. 21

Rozdział IV
Krzyżowanie towarowe. 25

Rozdział V
Słownik hodowlany. 31

Rozdział VI
Handel - czyli kto kogo. 37

Rozdział VII
"Pewien stopień doskonałości", czyli co to jest jakość mięsa . . 41

Rozdział VIII
Arkana sztuki rzeźnickiej 45

Rozdział IX
Przepisy kulinarne 49

Tajemnica kotleta schabowego

Wstęp

Niedzielny obiad - kotlet schabowy na talerzu, parujące ziemniaczki, młoda kapusta to tradycyjny polski obiad, który nikogo nie dziwi.

A skąd ten kotlet się wziął? - czy ktoś z Państwa zadał sobie takie pytanie. Raczej nie, przecież to proste - przyniosła go mama, żona, babcia… ze sklepu!

A jak trafił do tego sklepu? Urósł na drzewie czy może wykopali go jak ziemniaki? Ile osób musiało się napracować by go… wyhodować?!

Otóż mama, żona, babcia... zanim go rozbiła, przyprawiła, opanierowała i usmażyła rzeczywiście kupiła go w sklepie. Do sklepu dostarczył go dostawca z zakładu mięsnego, gdzie tusza wieprzowa została podzielona na części kulinarne przez rzeźnika. Do zakładu mięsnego zwierzęta, z których po uboju powstała tusza, półtusza dostarczył skupujący, który wyznaczył wraz z logistykiem trasę przejazdu samochodu od producenta do zakładu mięsnego. Producent natomiast karmił te świnki, dbał o nie a pomagali mu w tym żywieniowcy, weterynarze, specjaliści ds. dobrostanu i utrzymania zwierząt. Zanim producent zaczął produkcję tuczników zaopatrzył się w materiał hodowlany w postaci matek i ojców przyszłych tuczników, pochodzący z renomowanych hodowli realizujących Krajowy Program Hodowlany, nad którego opracowaniem i realizacją czuwali pracownicy Polskiego Związku Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS".

Cały sztab ludzi pracował nad kotletem schabowym na Państwa niedzielny obiad. Doceńcie to i zdajcie sobie sprawę z tego, że to sztuka wyprodukować dobry kotlet schabowy.

Niniejsza publikacja ma za zadanie wyedukować Państwa jako konsumentów - chcemy abyście byli Państwo świadomi tego skąd i co jecie oraz jak jecie. Nie zrobimy z Państwa hodowców, producentów, technologów żywności, ale damy Wam świadomość konsumencką!

Dariusz Lisiak
K. Szczymowska
H. Sapkiewicz
Y. Matejca

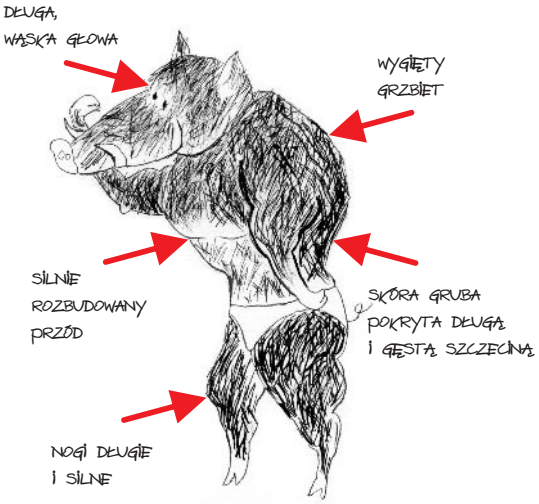
O pochodzeniu świń słów kilka

Rozdział I

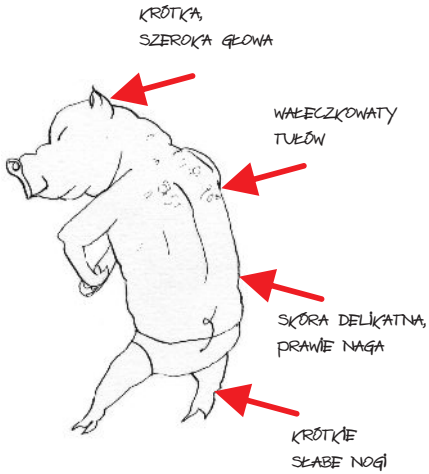
mgr inż. Martyna Snopkiewicz
PZHPTCH „POLSUS"

Świnia domowa pochodzi od dzika, który występował na rozległych terenach obecnej Europy i Azji, a ówczesnej Eurazji. Na tak ogromnym obszarze występował różnorodny klimat, który przyczynił się do tego, iż dzik w zależności od miejsca przebywania dostosował się do panujących warunków środowiska. I tak, inaczej był i jest zbudowany dzik europejski, a inaczej dzik azjatycki.

Dzik europejski
masa ciała 150-200 kg



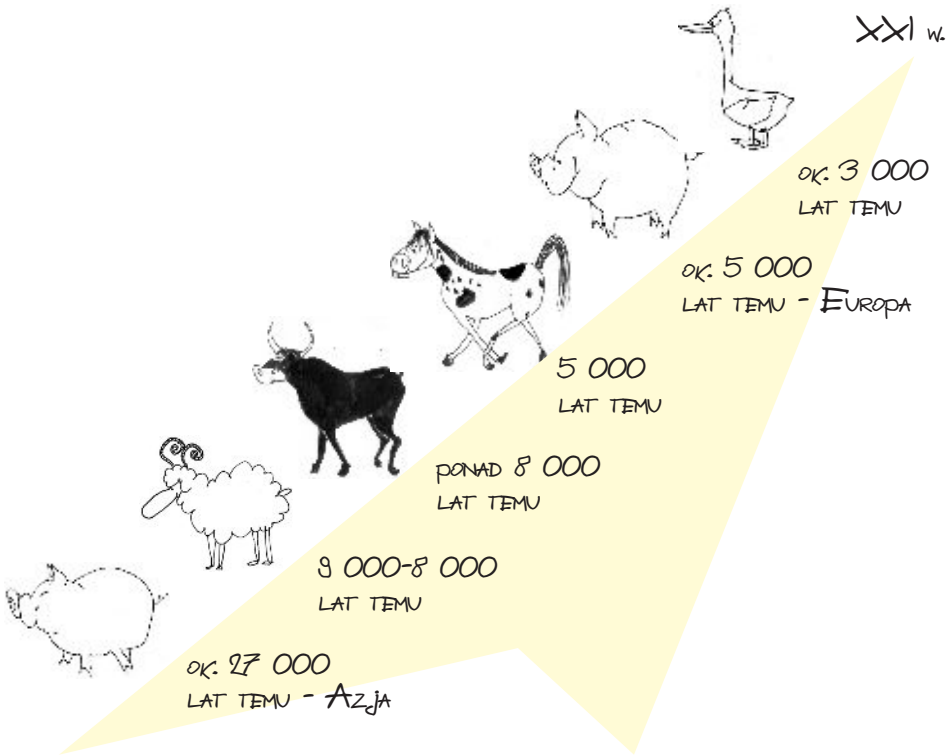
Dzik azjatycki
masa ciała 100 kg



Przyjmuje się, że prymitywne świnie pochodzą od trzech podstawowych form dzika:

- **dzika azjatyckiego pręgowanego** (przedstawiciela dzików azjatyckich), od którego pochodzą prymitywne świnie azjatyckie takie jak np. świnia syjamska
- **dzika śródziemnomorskiego** (przedstawiciela dzików z basenu Morza Śródziemnego)
- **dzika europejskiego śródlądowego** (przedstawiciela dzików europejskich), od których wywodzą się prymitywne świnie:
  - zwisłouche
  - ostrouche
  - długouche

Proces udomowienia dzika rozpoczął się bardzo wcześnie, bo już ok. 27 000 lat temu w południowo-wschodniej Azji. Natomiast w Europie nastąpiło to znacznie później, ok. 5 000 lat temu.



Jakie były przyczyny udomowienia dzika? Oto one:

- ciekawość i chęć poznania nowego,
- religia,
- pozyskiwanie mięsa, tłuszczu, skór, kości.

W przeciągu wieków w wyniku różnych potrzeb człowieka ukształtowały się odpowiednie typy użytkowe świń, np.:

- typ słoninowy,
- typ tłuszczowo-mięsny,
- typ mięsny.

Głównym celem utrzymywania świń stało się pozyskiwanie mięsa, choć znalazły one również inne zastosowanie. Mianowicie, według przesłanek z końca XIX w. *„oprócz korzyści jakie otrzymują (gospodarstwa) ze sprzedaży licznego przychówku, mają tam na celu za pomocą pasania świń niszczenie pędraków i robactwa na ugorach i w lasach”*. Natomiast we Francji i Włoszech, również w obecnych czasach, specjalnie tresowane świnie wykorzystywane są też do szukania trufli. Choć częściej korzysta się z pomocy wyszkolonych psów, ponieważ świnie tak bardzo uwielbiają trufle, że trudno je powstrzymać przed ich zjedzeniem!

DALSZY CIĄG HISTORII TRZODY CHLEWNEJ...

Przegląd ras trzody chlewnej

Rozdział II

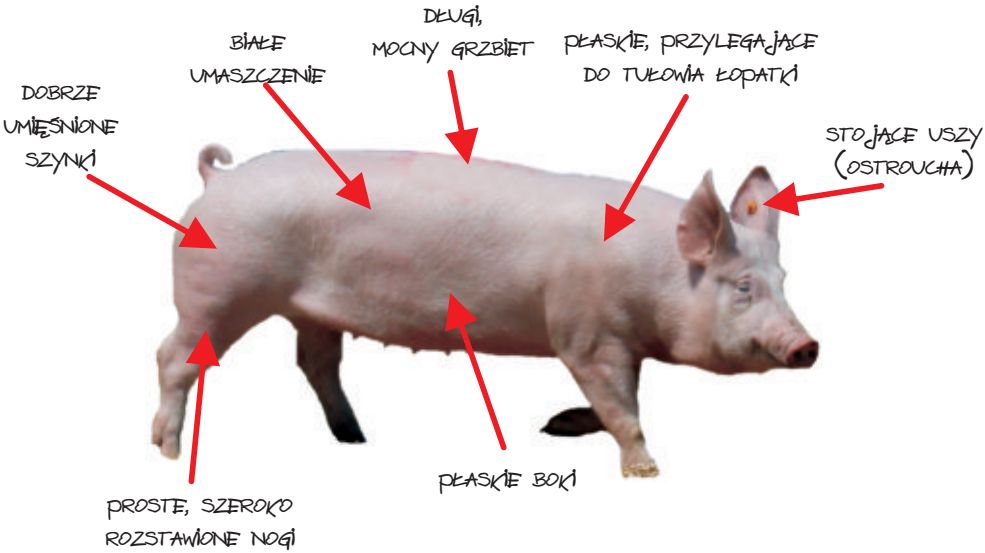
mgr inż. Martyna Snopkiewicz
PZHiPTCH „POLSUS"

Wielka Biała Polska (WBP)

Świnie tej rasy stanowią 38,1% pogłowia loch zarodowych. Stada usytuowane są na terenie całego kraju, jednak gros stad, tj. 75% zlokalizowanych jest w województwach: kujawsko-pomorskim, wielkopolskim, pomorskim i lubelskim.

Obecny typ mięsny świń wbp powstał w odpowiedzi na potrzeby rynku (produkcja bekonu) i kształtowany był już począwszy od lat 20-tych XX w. Do tego celu wykorzystano świnie rasy białej ostrouchej w typie użytkowym tłuszczowo-mięsnym, krzyżując je z rasą wielką białą angielską. Niestety lata II Wojny Światowej w dużej mierze zniweczyły osiągnięcia hodowlane. W 1947 r. wznowiono działania nad utworzeniem polskiej rasy mięsnej przy udziale świń rasy wielkiej białej sprowadzonej z Anglii i ze Szwecji. W dniu 2 sierpnia 1956 r. rozporządzeniem Ministra Rolnictwa uprawomocniono księgę rasy wielkiej białej (dla uszlachetnionej świni białej ostrouchej oraz wielkiej białej angielskiej), a w 1962 r. wprowadzono pełną nazwę rasy, tj. wielka biała polska.

Świnie rasy wielkiej białej polskiej łatwo znajdują nabywców wśród hodowców i producentów trzody. Rasę tą charakteryzuje bardzo dobre przystosowanie do warunków środowiskowych. Świnie te pod względem takich cech, jak zawartość mięsa w tuszy, czy wysokość oka polędwicy dorównują rasom ojcowskim. Loszki, jako troskliwe i wysokomleczne matki przeznaczone są do krzyżowania towarowego jako komponent mateczny. Świnie wbp są wolne od genu wrażliwości na stres.



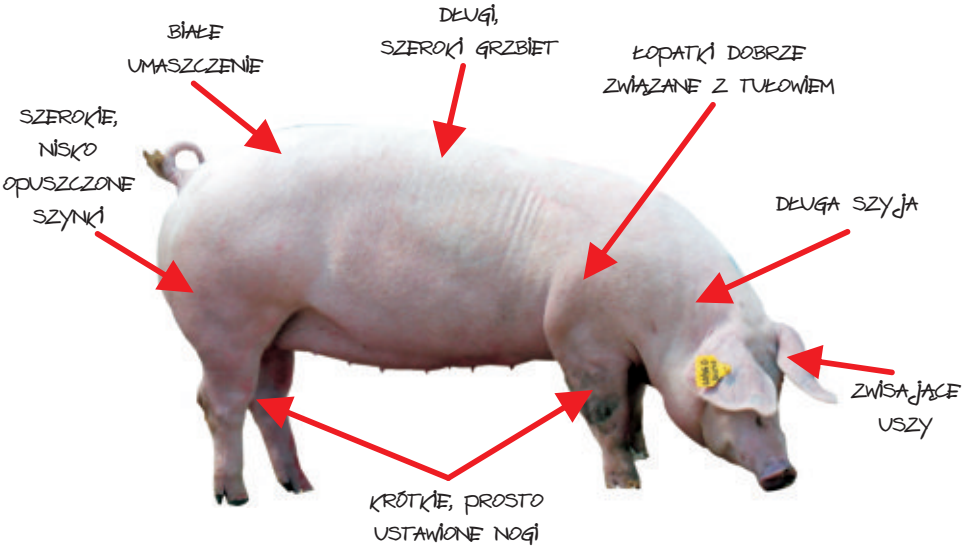
POLSKA BIAŁA ZWISŁOUCHA (PBZ)

Świnie tej rasy stanowią 46% pogłowia loch zarodowych. Jest to najbardziej rozpowszechniona rasa świń w Polsce. Stada usytuowane są na terenie całego kraju, jednak większość stad, tj. 62% zlokalizowanych jest województwach: kujawsko-pomorskim, wielkopolskim, pomorskim, warmińsko-mazurskim i mazowieckim.

Rasa powstała w wyniku uszlachetniania rasy białej zwisłouchej pochodzenia niemieckiego, która mimo iż prezentowała mięsny typ użytkowy, wykazywała wiele cech prymitywnych. Do uszlachetnienia tej rasy wykorzystano trzodę importowaną z Niemiec (rasa niemiecka uszlachetniona krajowa) oraz ze Szwecji (rasa szwedzka uszlachetniona krajowa). Uwieńczeniem prac hodowlanych było potwierdzenie odrębności rasy pbz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa w 1962 roku.

Świnie rasy polskiej białej zwisłouchej są bardzo dobrze przystosowane do warunków środowiskowych. Cechuje je szlachetna budowa. Uwagę zwraca długi bok i wydatne szynki.

Lochy są troskliwymi matkami, które wydają liczne i zdrowe mioty. Od jednej lochy w ciągu roku można uzyskać nawet 30 prosiąt! Cechy te sprawiają, że loszki pbz przeznaczane są na matki do krzyżowania towarowego. Wartość cech tucznych i rzeźnych jest również na wysokim poziomie. Świnie te szybko rosną, dobrze wykorzystują paszę, mają wysoką zawartość mięsa w tuszy (ok. 58-60 %), jak również duży udział tak cennego wyrębu jakim jest polędwica. Świnie polskie białe zwisłouche są wolne od genu wrażliwości na stres.



DUROC

Świnie tej rasy stanowią 5,6% pogłowia loch zarodowych. Stada usytuowane są na terenie całego kraju, jednak ponad połowa stad, tj. 60% zlokalizowanych jest w województwach: wielkopolskim, kujawsko-pomorskim, warmińsko-mazurskim i pomorskim.

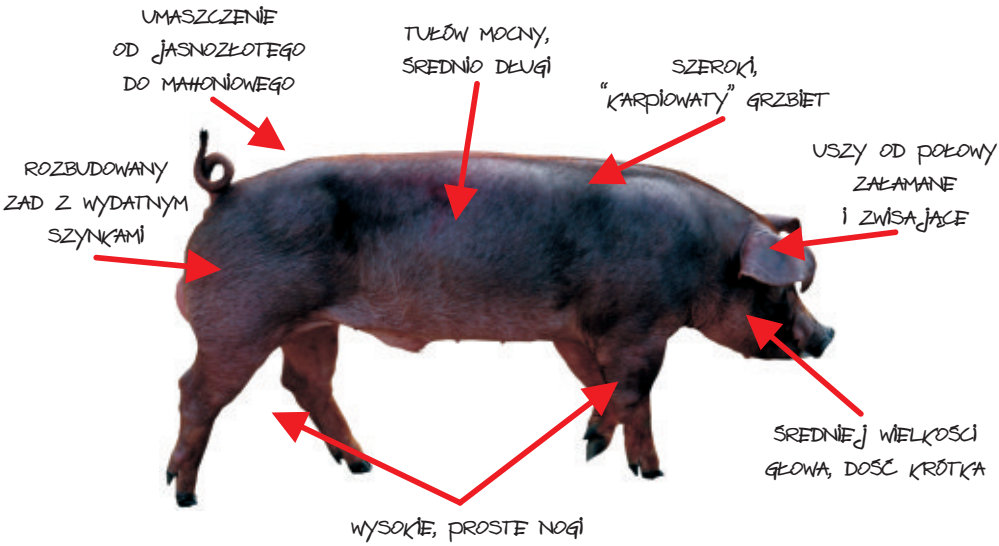
Rasa duroc (czytaj: djurok) pochodzi z USA. Powstała w wyniku krzyżowania czerwonych świń gwinejskich i iberyjskich z berkszyrami. Pierwszy związek hodowców świń rasy duroc powstał w 1883 roku. Do Polski sprowadzana jest od lat 70-tych XX w.

Świnie rasy duroc łatwo przystosowują się do zmian środowiskowych. Dorosłe osobniki są łagodne. Świnie rasy duroc wykazują dobrą użytkowość tuczną i rzeźną:

- bardzo dobrze wykorzystują paszę,
- szybko rosną,
- są mało otłuszczone,
- mają dużą zawartość mięsa w tuszy.

Knury przeznaczane są na ojców do krzyżowania towarowego.

Zaletą świń rasy duroc jest ich odporność na stres. Cecha ta sprawia, że mięso od tych świń jest dobrej jakości. Pod tym względem dorównuje mięsu ze świń rasy wielkiej białej polskiej. Odporność na stres wpływa również pozytywnie na cechy użytkowości rozpłodowej. Rasa duroc jest bardzo często wykorzystywana do produkcji rozpowszechnionych i cenionych knurów mieszańcowych.



HAMPSHIRE

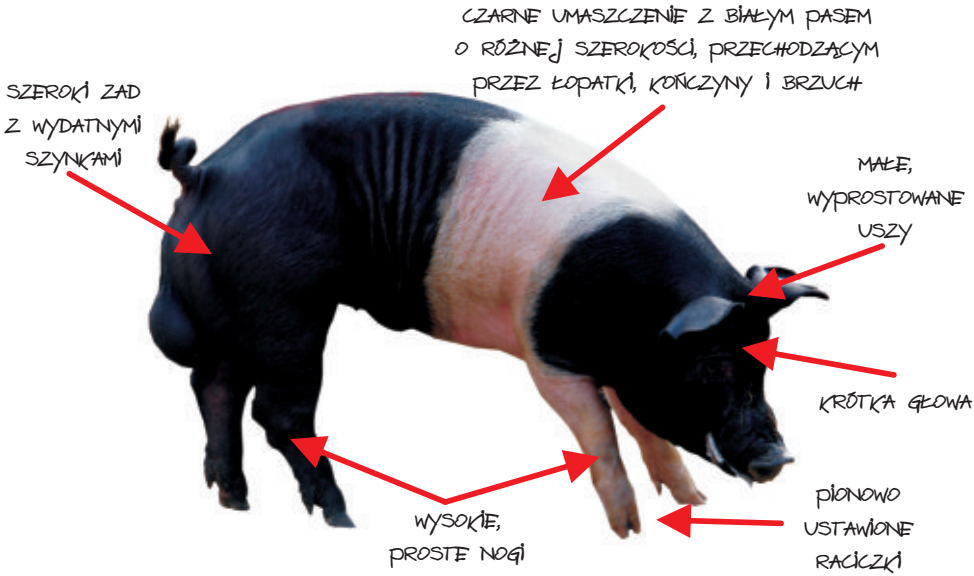
To najmniej liczna populacja świń hodowlanych w Polsce. Świnie rasy hampshire (czytaj: hempszir) stanowią tylko 0,5% pogłowia loch zarodowych, a stada usytuowane są w województwach: kujawsko-pomorskim, warmińsko-mazurskim, opolskim i dolnośląskim. Rasa hampshire pochodzi z USA. Świnie te zaczęto sprowadzać do Polski na początku lat 70-tych XX w.

Świnie rasy hampshire są odporne na warunki środowiska. Dorastają do średnich rozmiarów. Ich charakterystyczną cechą jest czarne umaszczenie z białym pasem przebiegającym od kłębu, przez łopatki, aż po przednie kończyny. Natomiast mieszańce świń rasy hampshire z białymi rasami są białe z lekkim szaroniebieskim zabarwieniem skóry w miejscach, które u czystorasowych świń hampshire są czarne.

Są to świnie w typie użytkowym mięsnym. Zawartość mięsa w tuszy jest na poziomie 61% u zwierząt czystorasowych, jak również u mieszańców z rasami ojcowskimi. Zaletą jest również małe otłuszczenie tych zwierząt.

Rasa hampshire obciążona jest genem RN, który niekorzystnie wpływa na jakość mięsa obniżając jego technologiczną wydajność w procesach takich jak peklowanie, czy gotowanie. Jest to z pewnością jeden z powodów coraz mniejszego zainteresowania tą rasą.

Rasa wykorzystywana jest przede wszystkim jako komponent ojcowski w krzyżowaniu towarowym do produkcji knurków mieszańcowych z rasą duroc lub pietrain.



PIETRAIN

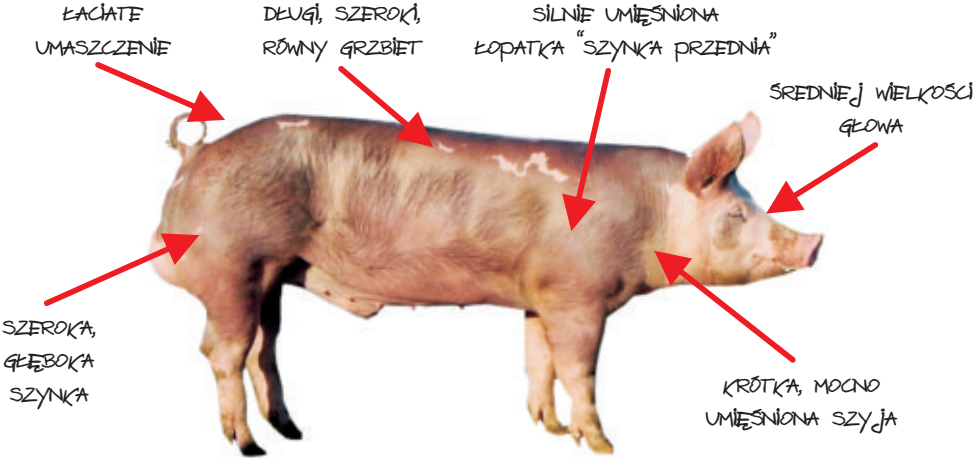
Świnie tej rasy stanowią 4,1% pogłowia loch zarodowych. Stada usytuowane są na terenie niemal całego kraju, jednak gros stad, tj. 63 % zlokalizowanych jest w województwach: wielkopolskim, kujawsko-pomorskim, warmińsko-mazurskim i lubelskim.

Rasa pochodzi z Belgii, gdzie założono pierwszy związek hodowców świń pietrain (czytaj: pietrę). Do Polski świnie tej rasy dotarły w 1965 r. jako dar Polonii belgijskiej, angielskiej, francuskiej i szwedzkiej dla Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie.

Charakterystyczną cechą użytkową rasy pietrain jest jej niezwykle wysoka mięsność, szczególnie łopatek i szynek, dzięki której określana jest mianem „czteroszynkowej". Zawartość mięsa w tuszy knurków i loszek hodowlanych wynosi ok. 63%, natomiast knurki mieszańcowe powstałe w wyniku krzyżowania rasy pietrain z rasą duroc lub hampshire uzyskują mięsność ok. 60%. Warto również zwrócić uwagę na bardzo małe otłuszczenie tych zwierząt. Jednak, aby uzyskać dobre rezultaty hodowlane i produkcyjne należy zapewnić rasie pietrain optymalne warunki utrzymania.

Wadą świń rasy pietrain jest ich duża wrażliwość na stres, dlatego tak ważne jest ograniczenie do minimum czynników stresogennych na każdym etapie hodowli czy produkcji. W przeciwnym wypadku możemy spodziewać się, że mięso od tych świń będzie złej jakości. Warto wiedzieć, iż wyhodowano również linie świń pietrain wolne od genu wrażliwości na stres!

Knury wykorzystywane są jako komponent ojcowski w krzyżowaniu towarowym.



PUŁAWSKA

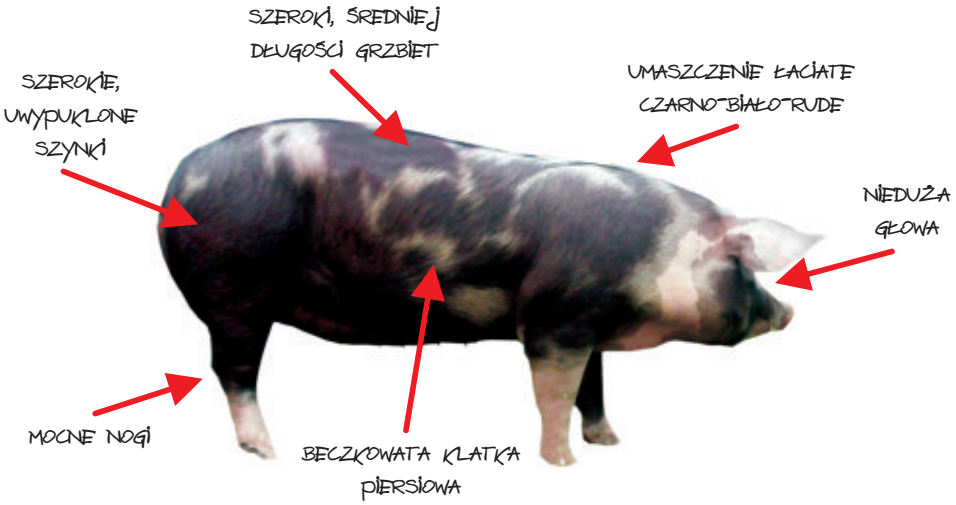
Świnie tej rasy stanowią 5,7% pogłowia loch zarodowych. Stada usytuowane są na terenie Lubelszczyzny, Mazowsza i Podlasia.

Świnie puławskie, jako rasa rodzima, objęte zostały Programem Ochrony Zasobów Genetycznych. Oficjalnie uznane zostały za rasę w 1935 r. jako świnie gołębskie. Prace hodowlane nad stworzeniem tej rasy rozpoczęto na początku XX w. Materiałem wyjściowym były mieszańce prymitywnych świń miejscowych z rasą berkshire, które uszlachetniano rasą wielką białą angielską. W wyniku intensywnej selekcji uzyskano świnie o typie użytkowym pośrednim między tłuszczowo-mięsnym a mięsnym.

Mięso świń puławskich jest bardzo smaczne, soczyste i aromatyczne, a dzięki dobrej jakości, przygotowanie doskonałej potrawy nie wymaga skomplikowanych zabiegów.

Rasa puławska jest świetnie przystosowana do warunków środowiskowych, odporna na choroby i doskonale nadaje się do utrzymywania w małych stadach w gospodarstwach rodzinnych. Specyficzne czarno-białe umaszczenie sprawia, iż świnie te mogą również stanowić nie lada atrakcję w gospodarstwach agroturystycznych.

W 2009 roku świnia rasy puławskiej została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Inną formą promocji tej rasy są regionalne wystawy zwierząt hodowlanych organizowane na terenie województwa lubelskiego i mazowieckiego, na których można przyjrzeć się bliżej zwierzętom. Jest to również świetna okazja, aby posmakować wyrobów wędliniarskich przyrządzonych według starych receptur.



CIEKAWOSTKI

Na polskim rynku trzody oprócz ww. ras świń funkcjonują również inne rasy oraz linie, które cieszą się dużym powodzeniem. Możemy wyróżnić rasy i linie, które doskonalone są zgodnie z programami hodowlanymi złożonymi w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi i podlegają ocenie wartości użytkowej lub hodowlanej, a są to:

- rasy **złotnicka biała** oraz **złotnicka pstra** – rasy rodzime objęte Programem Ochrony Zasobów Genetycznych. Populacja świń złotnickich białych liczy około 500 loch, natomiast złotnickich pstrych około 1000 loch. Księgi hodowlane obu tych ras prowadzi Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.
- **linia 990** – linia ojcowska wytworzona na bazie sześciu ras, takich jak: wielka biała polska, belgijska uszlachetniona krajowa, niemiecka uszlachetniona krajowa, walijska oraz duroc i hampshire w Instytucie Zootechniki PIB w Balicach;
- **komercyjne programy hodowlane** np. PIC, PEN AR LAN oraz inne importy. Programy te oferują wyspecjalizowane linie mateczne i ojcowskie. Świnie te są chętnie użytkowane w dużych fermach przemysłowych. Ich wysoka produkcyjność okupiona jest dużymi wymaganiami środowiskowymi zwłaszcza w zakresie żywienia.

RASY, KTÓRYCH NIE MA...

Rasa, której od ubiegłego roku nie ma już w Polsce to belgijska zwisłoucha. Tak jak i w wielu innych krajach została ona wyparta przez bardziej wartościowe i modne rasy. Obecnie nawet w ojczystym kraju - Belgii jej pogłowie szybko maleje.

PRZYSZŁOŚĆ?

Czy będą nowe rasy? Z pewnością będą pojawiać się nowe linie i hybrydy. Takim przykładem jest „biały duroc". Nowa linia wyhodowana na potrzeby stosowania jako „wzmacniający" komponent mateczny. Białe umaszczenie jest tu wyrazem konsekwencji w przejrzystości doboru ras.

Krajowy program hodowlany

Rozdział III

dr inż. Katarzyna Skrzymowska
PZHPTCH „POLSUS"

Krajowy Program Hodowlany Trzody Chlewnej jest zbiorem zasad, które ściśle określają w jaki sposób i jakimi metodami należy dojść do założonego **celu hodowlanego,** którym zwykle jest **udoskonalenie** określonej cechy lub kilku cech **czystorasowych świń** hodowlanych. Nasz Krajowy Program opiera się na dwustopniowym systemie. Pierwszy stopień stanowi **hodowla** zwierząt czystorasowych, a drugi stopień stanowi masowy chów tuczników, czyli świń przeznaczonych do uboju.

Wymagania stawiane przez konsumentów wieprzowiny i zakłady mięsne przyczyniły się do sformułowania ogólnego celu hodowlanego, który można wyrazić jako: *dążenie do wyprodukowania możliwie dużej masy mięsa przy jak najniższych nakładach. Cel ten obejmuje obniżenie kosztów produkcji tuczników, poprzez poprawę* ***plenności loch*** *oraz zwiększenie* ***mięsności tuszy*** *tuczników przy zachowaniu dobrej jakości mięsa.* Brzmi to bardzo skomplikowanie, ale w rzeczywistości jest to bardzo proste założenie, zgodne z zasadami ekonomii i zdrowego rozsądku! Produkcja tuczników, czyli świń przeznaczonych na ubój będzie tańsza, jeśli uda nam się uzyskać więcej prosiąt od lochy w ciągu roku (plenność loch) oraz gdy z tych prosiąt wyrosną dorosłe świnie o większej procentowej zawartości mięsa w ogólnej masie ciała.

Poprzez prowadzone **prace hodowlane** oraz stosowanie odpowiednich **metod pracy hodowlanej,** Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS" chce zapewnić konsumentom stały dostęp do dobrej jakości mięsa wieprzowego w rozsądnej cenie!

W 2009 roku w programie hodowlanym wzięło udział w sumie ponad 15 000 loch, czyli niewiele ponad 1% wszystkich loch w Polsce, których w 2009 roku było prawie 1,4 mln sztuk. Ogólna liczba świń w Polsce niestety spadała w ciągu ostatnich kilku lat i w 2009 roku osiągnęła poziom 14,3 mln sztuk w porównaniu z 18,8 mln sztuk w roku 2006! Bardzo martwi nas tak drastyczny spadek liczby rodzimych tuczników, ponieważ oznacza to, że coraz więcej kotletów schabowych smażonych w Polsce to kotlety duńskie, holenderskie, niemieckie...

Podział ras świń na komponenty

Podstawą do wytwarzania tuczników, określanych również nazwą świnie użytkowe, jest praca hodowlana prowadzona nad rasami czystymi świń hodowlanych. Rasy czyste dzielimy na dwa komponenty: mateczny i ojcowski. Komponent mateczny stanowią rasy przeznaczone na matki tuczników, natomiast komponent ojcowski to rasy, które są przeznaczone na ojców tuczników.

Rasy mateczne charakteryzuje przede wszystkim wysoka rozrodczość. Oznacza to, że wszelkie cechy związane z rozmnażaniem świń osiągają w tych rasach wysokie wartości, np.: liczba prosiąt urodzonych w miocie, liczba sutków u lochy, krótki **okres międzymiotu,** czy wczesny **wiek pierwszego oproszenia.** Do ras matecznych zaliczamy rasy wbp (wielka biała polska), pbz (polska biała zwisłoucha) oraz rasę puławską.

Rasy należące do tzw. komponentu ojcowskiego charakteryzują przede wszystkim cechy związane z tuczem i ubojem. Oznacza to, że cechy takie jak **przyrost dzienny, mięsność tuszy** osiągają pożądane wysokie wartości, natomiast **wykorzystanie paszy na kilogram przyrostu, grubość słoniny** pożądane niskie wartości. Do ras ojcowskich zaliczamy rasy duroc (czytaj: djurok), pietrain (czytaj: pietrę) oraz hampshire (czytaj: hempszir).

Metody pracy hodowlanej, czyli jak stworzyć idealnego tucznika?

Należ pamiętać, że naszym nadrzędnym celem jest uzyskanie, możliwie tanim kosztem, „super świni", czyli idealnego tucznika przeznaczonego do uboju. Poniżej znajdziecie Państwo krótką instrukcję - krok po kroku - jak dojść do zakładanego celu hodowlanego, którym jest właśnie uzyskanie idealnego tucznika.

1. Idealny tucznik powinien mieć idealnych rodziców!

Jak można sprawdzić, czy dany knur lub locha nadają się na potencjalnych rodziców idealnego tucznika? Można poddać ich oboje bardzo szczegółowym badaniom i testom, zakończonym przyznaniem odpowiedniej oceny punktowej.

W pierwszej kolejności potencjalni rodzice przystępują do testu zwanego **oceną wartości użytkowej.** Test ten dotyczy dwóch najważniejszych dziedzin życia świń, czyli rozrodu oraz tuczu zakończonego ubojem:

- cechy związane z rozrodem świń, czyli tzw. **użytkowość rozpłodowa** świń jest oceniana u loch od momentu urodzenia pierwszego miotu do dnia ich **wybrakowania** - usunięcia z hodowli. W teście oceniającym użytkowość rozpłodową rejestruje się: liczbę prosiąt żywo urodzonych, liczbę prosiąt martwo urodzonych, liczbę prosiąt odchowanych do 21 dnia życia, przyczyny upadków (śmierci) prosiąt w okresie do 21 dnia życia, liczbę sutków oraz wiek pierwszego oproszenia i okres międzymiotu lochy.
- cechy związane z tuczem i ubojem oceniane są w teście określanym nazwą ocena **użytkowości tucznej i rzeźnej.** Użytkowość ta oceniana jest na dwa sposoby:
  - w gospodarstwie u hodowcy na żywej świni tzw. **ocena przyżyciowa.** Zwierzęta są ważone i na podstawie tego pomiaru oblicza się jaki był ich **przyrost dzienny standaryzowany na wiek 180 dni.** Dzięki temu wiemy ile gramów dziennie świnia przybierała na wadze od urodzenia do wieku 180 dni. Podczas oceny przyżyciowej wszystkie zwierzęta badane są też urządzeniem ultradźwiękowym PIGLOG 105, czyli specjalnym aparatem USG dla świń. Za pomocą ultradźwięków dokonujemy pomiaru grubości słoniny oraz **wysokości „oka polędwicy".** Polędwica oczywiście nie ma żadnego oka, ale jest to powszechnie używane branżowe określenie przekroju poprzecznego najdłuższego mięśnia grzbietu, którym jest właśnie polędwica. Na podstawie zebranych wyników obliczana jest procentowa zawartość mięsa w tuszy zwierzęcia. Pomiary dokonane aparatem PIGLOG 105 są standaryzowane na 110 kg masy ciała, aby ułatwić porównanie wyników uzyskiwanych od różnych zwierząt poddawanych ocenie w różnym wieku i przy różnej masie ciała. Dzięki standaryzacji zebranych wyników wszystkie oceniane świnie mają wyrównane szanse w rankingu selekcyjnym, ponieważ są do siebie porównywane tak, jak gdyby były w tym samym wieku – 180 dni i wszystkie ważyły po 110 kg
  - oraz w stacji testowej SKURTCh (Stacja Kontroli Użytkowości Rzeźnej Trzody Chlewnej) tzw. **ocena stacyjna.** Głównym celem oceny wartości użytkowej w stacjach testowych jest ocena kojarzeń knurów z lochami oraz ocena knurów na podstawie wyników, jakie uzyska ich potomstwo w tzw. **tuczu kontrolnym.** Tucz prowadzony jest od 30 do 100 kg masy ciała. Następnie zwierzęta ubija się i przeprowadza **dysekcję,** pozwalającą ocenić mięso z testowanych zwierząt

Kolejnym etapem jest tzw. **ocena wartości hodowlanej** potencjalnych rodziców idealnego tucznika. Dzięki tej ocenie poznajemy prawdziwą wartość genetyczną kandydatów na rodziców. Uzyskujemy więc cenną informację, czy cechy charakteryzujące daną lochę czy knura są uwarunkowane genetycznie i czy w związku z tym zostaną one przekazane potomstwu. Najnowocześniejszą metodą oceny wartości hodowlanej zwierząt jest metoda BLUP – model zwierzęcia (czytaj: blap). Mówiąc prościej dzięki metodzie BLUP możemy ocenić jak bardzo wartościowi genetycznie są potencjalni rodzice i w jakim stopniu przekażą swoje cechy związane z rozrodem oraz tuczem potomstwu. Stosowanie metody BLUP wymaga zastosowania zaawansowanych, komputerowych technik obliczeniowych. Czasem okazuje się, że wybitny kandydat na rodzica, który świetnie przeszedł testy i badania własnej wartości użytkowej, wcale nie jest taki wybitny, ponieważ nie przekazał swych wybitnych cech potomstwu!

Końcowym wynikiem szacowania wartości hodowlanej jest ranking zwierząt wraz z liczbową wartością. Zastosowanie tej metody pozwala podejmować właściwe decyzje hodowlane o wykorzystaniu zwierząt do dalszej hodowli, jeśli uzyskały wysoką ocenę w rankingu zwierząt lub ich usunięciu z programu hodowlanego, w przypadku gdy uzyskały ocenę niedostateczną.

2. Grupa idealnych rodziców.

W wyniku przeprowadzonych testów i badań poznajemy prawdziwą, czyli genetyczną wartość zwierząt hodowlanych – kandydatów na rodziców. Na tej podstawie podejmujemy bardzo ważne decyzje hodowlane o usunięciu zwierząt z programu hodowlanego lub pozostawieniu ich do dalszej hodowli. **Selekcja** oparta jedynie o wygląd świń i ich wyniki wartości użytkowej może okazać się mniej skuteczna, ponieważ często dobre wyniki wartości użytkowej to efekt działania środowiska lub współdziałania środowiska i genotypu, czyli tzw. szczęśliwy zbieg okoliczności!

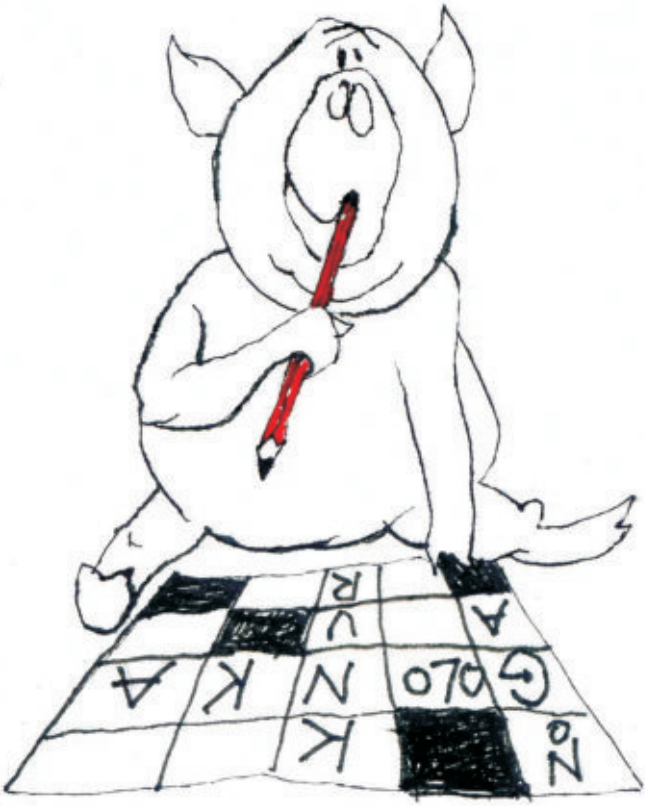
W wyniku przeprowadzonej selekcji wybieramy loszki i knury na **remont (!) stada,** co bynajmniej nie oznacza, że zwierzęta te będą odpowiedzialne za prowadzenie prac remontowych w chlewni. Remont stada to kolejny zwrot branżowy, który oznacza uzupełnienie zwierząt, które zostały wybrakowane, czyli odeszły z hodowli. Procesy usuwania zwierząt ze stada (brakowanie) oraz wprowadzania nowych loszek i knurów na ich miejsce (remont stada) odbywa się w sposób ciągły, można powiedzieć, że na okrągło i być może dlatego zostały one określone jednym wspólnym terminem zootechnicznym – **obrót stada.**

3. Idealni rodzice dobierani są w pary.

Należy pamiętać, że idealnego tucznika uzyskamy tylko i wyłącznie wtedy, gdy idealna locha i idealny knur zostaną połączeni w jedną parę. W przypadku świń poszukiwanie tzw. drugiej połówki jest znacznie prostsze niż u ludzi! Do łączenia idealnej lochy z idealnym knurem służy specjalny program komputerowy, który do minimum skraca czas poszukiwań kandydatów na rodziców. Program komputerowy **doboru do kojarzeń** pełni rolę swoistego biura matrymonialnego dla wszystkich świń objętych Krajowym Programem Hodowlanym.

Oprócz dobierania zwierząt w pary nasze biuro matrymonialne zajmuje się również rozwiązywaniem zagadnień związanych z wyliczaniem **zinbredowania stada** zwierząt, wyszukiwaniem wspólnych przodków oraz wykonywaniem wielopokoleniowych rodowodów. Zinbredowanie stada to kolejne ściśle naukowe określenie, które łatwiej zrozumiemy posługując się przykładem z życia ludzi. Znany jest fakt wymarcia prężnej hiszpańskiej dynastii Habsburgów na skutek rzadkich schorzeń genetycznych, które zaostrzały liczne małżeństwa między krewnymi – jak podają hiszpańscy naukowcy. Podkreślają oni, że chociaż sporadyczne małżeństwa między bliskimi krewnymi, np. kuzynami, są niegroźne, to powtarzające pobieranie się przez osoby blisko spokrewnione może zwiększyć częstotliwość występowania skaz genetycznych. Prawa genetyki są wspólne dla wszystkich gatunków i te same problemy związane z kojarzeniem osobników w bliskim pokrewieństwie dotyczą także świń. Komputerowy program doboru do kojarzeń pozwala na kontrolę reprodukcji świń hodowlanych, tak aby stopień zinbredowania uzyskiwanego potomstwa był możliwie najniższy.

Krzyżowanie towarowe



Rozdział IV

dr inż. Katarzyna Skrzymowska
PZHPTCH „POLSUS"

Naszym ostatecznym celem **doskonalenia świń** czystorasowych w **Krajowym Programie Hodowlanym** jest ich zastosowanie w tzw. krzyżowaniu towarowym. **Krzyżowanie towarowe,** czyli schemat określający sposób łączenia różnych ras, ma na celu uzyskanie możliwie najlepszego tucznika o zwiększonych możliwościach odkładania białka – „super świni" – przeznaczonej do przerobu na mięso wieprzowe, wędliny lub konserwy. Krzyżowanie musi być tak opracowane, aby pozwoliło w pełni wykorzystać wszystkie cechy genetyczne i fizjologiczne wytworzonych w programie hodowlanym pradziadków, dziadków i rodziców naszej „super świni".

Produkowanie całych zastępów „super świń" przynosi wiele korzyści rolnikom. Korzyści te wynikają między innymi z:

- lepszego wykorzystania paszy, czyli spożywania mniejszej ilości kosztownej paszy na zwiększenie masy ciała o 1 kilogram,
- wyższego tempa wzrostu, czyli zwiększania masy ciała w możliwie jak najkrótszym czasie,
- uzyskania premii z zakładu mięsnego za tuszę wieprzową zawierającą optymalną ilość (55-60%) chudego mięsa wyrażoną w procentach masy tuszy.

Wydajność i opłacalność produkcji tuczników można zwiększyć nie tylko poprzez stosowanie odpowiedniego modelu krzyżowania towarowego, ale także poprawiając warunki środowiska, w którym żyją świnie oraz stosując odpowiednie metody pracy hodowlanej, a zwłaszcza dobór do kojarzeń i selekcję. Istnieją przypadki, gdy warunki środowiska w chlewni już bardziej luksusowe być nie mogą, np. ze względów finansowych. Zdarza się również, że uzyskiwane wyniki produkcyjne u zwierząt czystorasowych od wielu lat zmieniają się tylko nieznacznie. W takiej sytuacji krzyżowanie towarowe jest jedyną metodą odczuwalnej poprawy wyników produkcyjnych świń!

Podsumowując, termin krzyżowanie towarowe oznacza schemat łączenia loch odpowiednich ras i knurów odpowiednich ras w pary, w celu uzyskania świń - rodziców tuczników lub mieszańców przeznaczonych bezpośrednio do tuczu, a następnie uboju.

Krzyżowanie towarowe stosuje się głównie w celu wykorzystania zjawiska heterozji, czyli tzw. wybujałości lub wigoru mieszańców. Krótko mówiąc **heterozja** oznacza, jak to często w życiu bywa, że dzieci są lepsze od swoich rodziców (sic!). Dzięki połączeniu genów mamy (lochy) i taty (knura) uzyskujemy dziecko (tucznika) o znacznie wyższej wartości **cech ilościowych** (czyli tych, które da się policzyć i wyrazić np. w sztukach, centymetrach lub kilogramach). Heterozję ocenia się porównując **użytkowość,** czyli „osiągi" – wyniki produkcyjne - potomstwa ze średnią użytkowością rodziców lub z użytkowością lepszego z rodziców. Heterozja dotyczy głównie **cech niskoodziedziczalnych** - związanych z użytkowością rozpłodową: płodnością, plennością, mlecznością loch lub **cech średnio-odziedziczalnych** - związanych z użytkowością tuczną: przyrostem dziennym, zużyciem paszy na kilogram przyrostu.

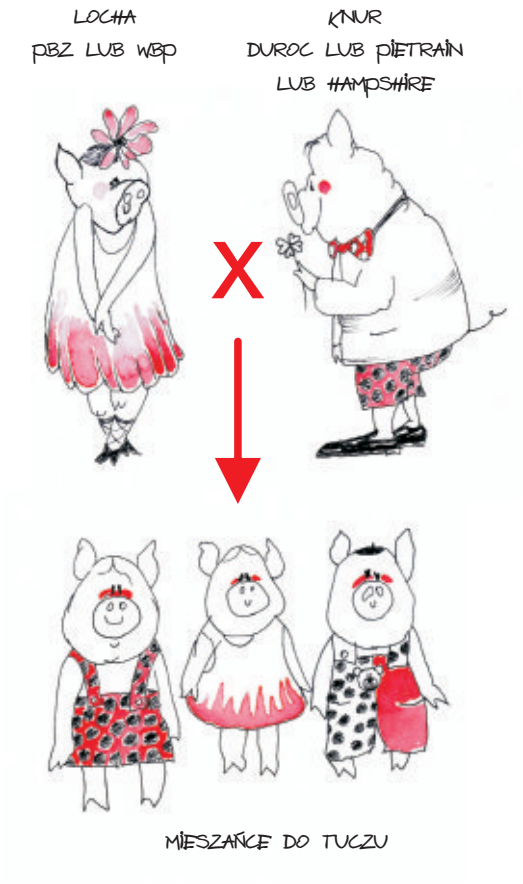
W krzyżowaniu towarowym wykorzystuje się także **efekt nieliniowy,** który polega na kojarzeniu dwóch ras różniących się zdecydowanie pod względem poszczególnych cech tzn. krzyżujemy zwierzęta rasy charakteryzującej się wysoką płodnością ze zwierzętami rasy charakteryzującej się wysokim tempem wzrostu i w ten sposób uzyskujemy potomstwo wykazujące pośrednie cechy obu ras. Natomiast **efekt pozycyjny** polega na niejednakowym wpływie rasy ojca i rasy matki na wartość określonych cech u potomstwa. Mówiąc bardziej obrazowo, locha ma większy wpływ na cechy rozrodcze swoich potomstwa, podczas gdy knur przekazuje swoim dzieciom geny odpowiedzialne za ich cechy tuczne i rzeźne.

Skutki krzyżowania towarowego, a zwłaszcza występowanie efektu heterozji są nadal trudne do przewidzenia, pomimo znacznych postępów w nauce. W celu zwiększenia prawdopodobieństwa

wystąpienia heterozji należy odpowiednio dobierać rasy świń do krzyżowania! Lochy powinny charakteryzować się wysoką użytkowością rozpłodową i być dobrze przystosowane do lokalnych warunków środowiska. Natomiast knury powinny wykazywać wysoką użytkowość tuczną i rzeźną oraz pod względem genetycznym, środowiskowym i geograficznym powinny być jak najbardziej odległe od ras loch.

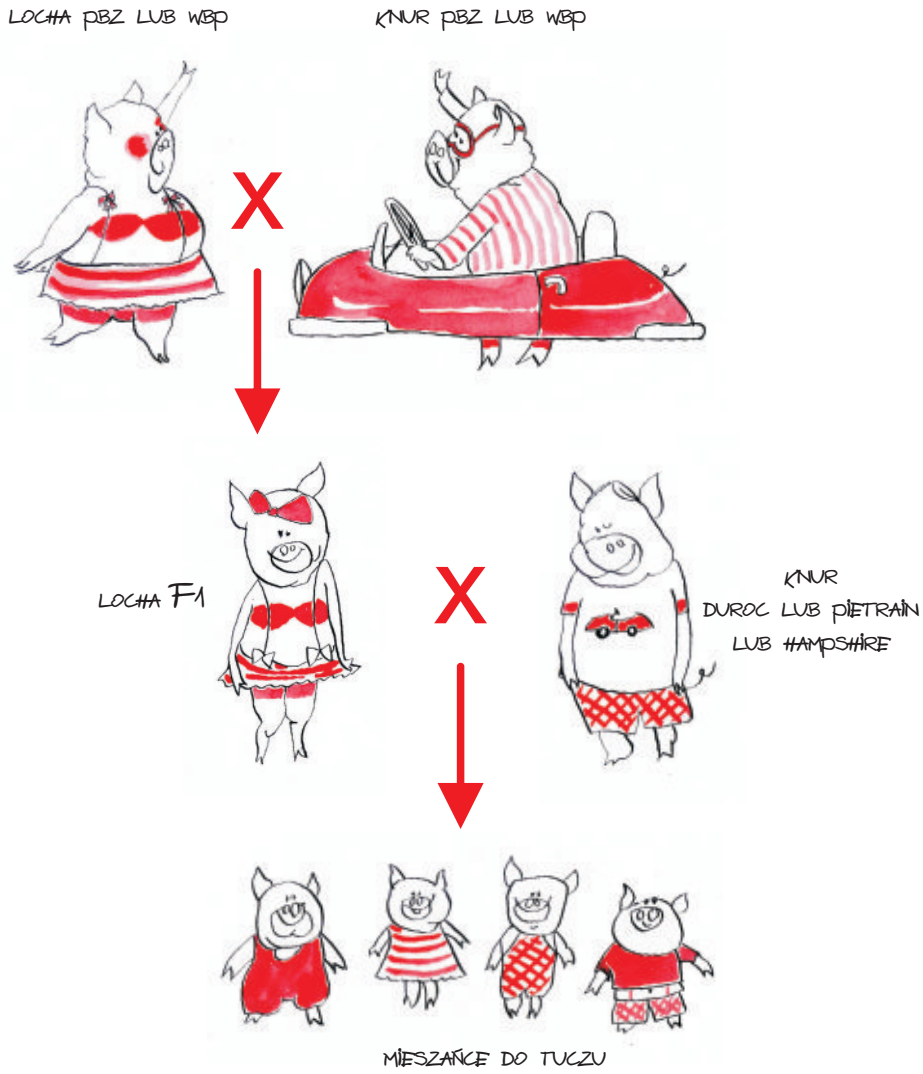
Podstawowe schematy krzyżowania wykorzystywane w Polsce

Krzyżowanie dwurasowe - proste krzyżowanie dwóch ras A i B jest najprostszym układem dla uzyskania mieszańców - tuczników lub rodziców tuczników.

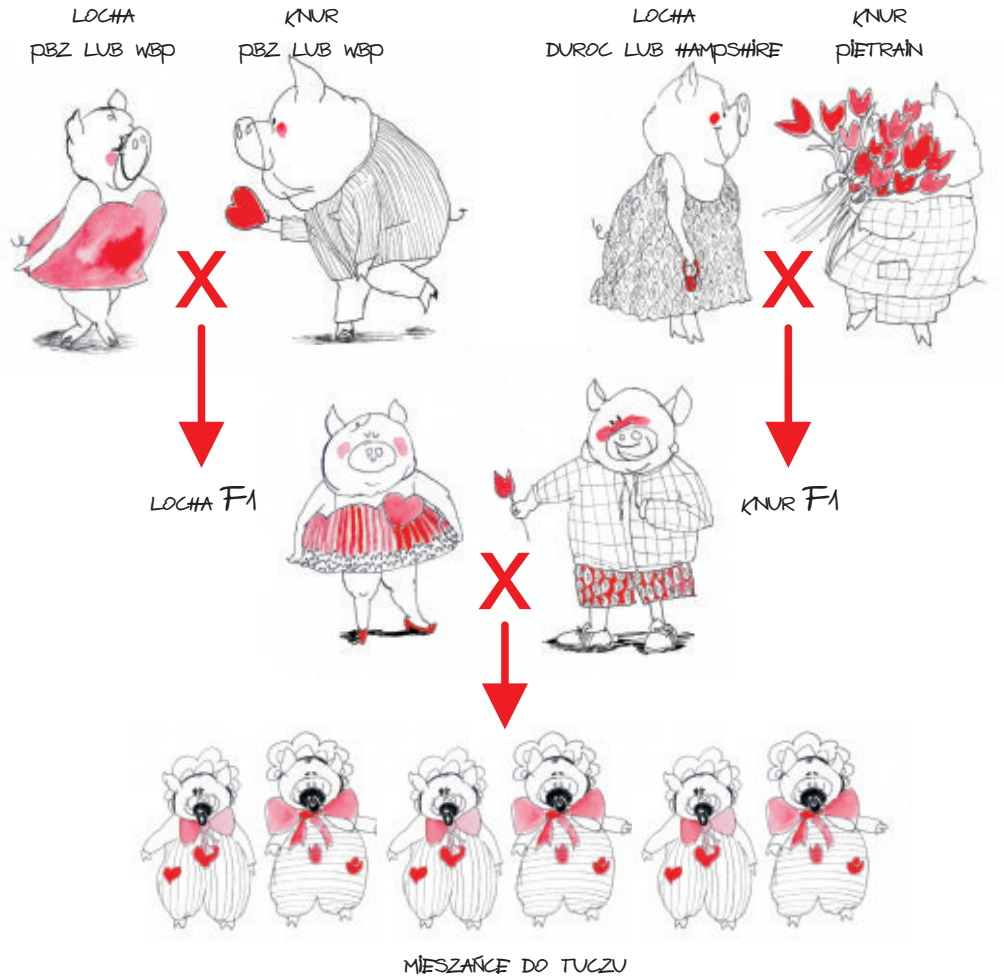


Jak już wspomniano, heterozja w największym stopniu ujawnia się w cechach rozrodczych. Dlatego na matki tuczników w produkcji zarówno w małych, jak i dużych stadach zwykle najlepiej sprawdzają się lochy mieszańce ras pbz i wbp. Takie loszki - F1 są też najczęściej oferowane do sprzedaży na polskim rynku.

Krzyżowanie trójrasowe proste polega na produkcji mieszańcowych loszek i kryciu ich knurem jednej z ras rodzicielskich lub innej - trzeciej rasy.



Krzyżowanie czterorasowe polega na kojarzeniu mieszańcowych loch z mieszańcowymi knurami



Wykorzystywane są tu wszystkie efekty heterozji. Właściwy dobór ras pozwala także na wykorzystanie efektów nieliniowych i pozycyjnych.

Podsumowując: aby uzyskać pozytywne rezultaty krzyżowania towarowego należy dobrać do siebie odpowiednie rasy oraz skojarzyć ze sobą właściwe zwierzęta. To najprostszy przepis na sukces, którym w przypadku hodowli świń jest uzyskanie możliwie najlepszego tucznika - czyli „super świni" - przeznaczonego na kotlety schabowe lub szynkę!

MIEJSCE NA TWOJĄ KRZYŻÓWKĘ...

Słownik hodowlany

Rozdział V

dr inż. Katarzyna Skrzymowska
PZHPTCH „POLSUS"

Cechy ilościowe	cechy, które można zmierzyć i wyrazić w centymetrach, kilogramach, procentach, np.: grubość słoniny wyrażona w mm, przyrosty dzienne wyrażone w g, mięsność tuszy wyrażona w %.
Cechy niskoodziedziczalne	cechy, które niełatwo przechodzą z rodziców na potomstwo, u świń są to cechy związane z rozrodem, np.: mleczność matek, plenność loch itp.
Cechy rozpłodowe	cechy związane z rozrodem, takie jak: liczba prosiąt urodzonych w miocie, liczba prosiąt odchowanych do 21 dnia życia, liczba sutków.
Cechy rzeźne	cechy związane z wynikami uzyskiwanymi przez świnie po uboju, np.: średnia grubość słoniny, masa szynki, powierzchnia „oka" polędwicy.
Cechy średnioodziedziczalne	cechy, które ani łatwo ani trudno, lecz właśnie w średnim stopniu przechodzą z rodziców na potomstwo, u świń są te cechy związane z tuczem, np.: przyrost dzienny, zużycie paszy na kilogram przyrostu.
Cechy tuczne	cechy związane z przybieraniem na wadze, a więc: przyrost dzienny, zużycie paszy na kilogram przyrostu.
Cechy wysokoodziedziczalne	cechy, które łatwo i w dużym stopniu przechodzą z rodziców na dzieci, u świń są to cechy związane z użytkowością rzeźną, czyli wynikami uzyskiwanymi przez świnie po uboju, np: procentowa zawartość mięsa w tuszy, powierzchnia „oka" polędwicy.
Cel hodowlany	cel, do którego dążymy w programie hodowlanym, np.: uzyskanie większej liczby prosiąt w miocie, uzyskanie większej mięsności tuszy.
Chów świń	produkcja tuczników do uboju.
Dobór do kojarzeń	łączenie loch i knurów w pary rodzicielskie, w taki sposób, żeby uzyskać jak najlepsze tuczniki.
Doskonalenie ras	poprawianie określonych cech ras, aby uzyskiwać coraz lepsze zwierzęta.
Dysekcja	rozbiór półtuszy (zwykle prawej) na czynniki pierwsze czyli: skórę, kości, tłuszcz i mięśnie, a następnie ważenie poszczególnych elementów oraz badanie parametrów jakości mięsa.

Efekt nieliniowy	polega na krzyżowaniu dwóch różnych ras tzn. krzyżujemy zwierzęta rasy charakteryzującej się wysoką płodnością ze zwierzętami rasy charakteryzującej się wysokim tempem wzrostu i w ten sposób uzyskujemy potomstwo wykazujące pośrednie cechy obu ras.
Efekt pozycyjny	polega na niejednakowym wpływie rasy ojca i rasy matki na wartość cech u potomstwa. Mówiąc bardziej obrazowo, locha ma większy wpływ na cechy rozrodcze potomstwa, podczas gdy knur przekazuje geny odpowiedzialne za cechy tuczne i rzeźne.
F1	nie mylić z Formułą 1 i nie kojarzyć z Robertem Kubicą! Wbrew pozorom symbol ten nie oznacza bardzo szybko poruszających się świń! Litera **F** pochodzi z łaciny: *filia=córka, filius=syn,* **cyfra 1** pochodzi z arabskiego i oznacza potomstwo pierwszego pokolenia.
Heterozja	wybujałość mieszańców, czyt. potomstwo jest lepsze od rodziców!
Hodowla świń	produkcja rodziców, dziadków i pradziadków tuczników.
Knur	w niniejszej książeczce określany także jako rodzic lub kandydat na ojca, jest dorosłym osobnikiem płci męskiej.
Komponent matczny	rasy świń używane jako lochy, czyli matki tuczników.
Komponent ojcowski	rasy świń używane jako knury, czyli ojcowie tuczników.
Krajowy Program Hodowlany	zbiór zasad i metod określających w jaki sposób dojść do założonych celów hodowlanych.
Krzyżowanie towarowe	schematy łączenia ras świń opracowane w taki sposób, aby maksymalnie wykorzystać pozytywne cechy każdej z nich w celu uzyskania idealnego tucznika.
Locha	w niniejszej książeczce określana także jako rodzic lub kandydatka na matkę, jest dorosłym osobnikiem płci żeńskiej.
Metody pracy hodowlanej	ocena świń, selekcja i dobór do kojarzeń, czyli sposoby, dzięki którym uda nam się stworzyć idealnego tucznika.
Mieszaniec	świnia powstała z połączenia co najmniej dwóch różnych ras świń, zwykle przeznaczona do dalszego tuczu i uboju.

Mięsność tuszy — czyli zawartość „cukru w cukrze": ile czystego mięsa znajduje się w ogólnej masie tuszy, wyrażona w procentach, zwykle mieści się w przedziale 40-60%.

Miot — grupa prosiąt - zwykle około 10 - urodzonych przez jedną lochę.

Obrót stada — ciągły proces usuwania (brakowania) i wprowadzania nowych zwierząt (remont) do stada hodowlanego.

Ocena przyżyciowa — ocena i pomiary dokonywane na żywej świni.

Ocena użytkowości rozpłodowej — ocena cech związanych z rozmnażaniem świń.

Ocena użytkowości tucznej i rzeźnej — ocena cech związanych z tuczem świń oraz parametrami półtusz po uboju.

Ocena wartości hodowlanej — ocena genetycznej wartości świń, a więc próba oszacowania w jakim stopniu cechy rodziców przeniosą się na dzieci.

Oko polędwicy — mamy okazję ujrzeć na własne oczy, gdy przekroimy polędwicę w poprzek na pół - przekrój poprzeczny najdłuższego mięśnia grzbietu *longissimus dorsi.*

Okres międzymiotu — czas wyrażony w dniach, jaki upłynął losze pomiędzy jednym a drugim porodem.

Płenność loch — łatwa do wyliczenia:

$$\frac{\text{[liczba prosiąt w 21 dniu życia]} \times \text{[365 dni w roku]}}{\text{[okres międzymiotu]}}$$

Płodność loch — określana liczbą prosiąt w miocie po urodzeniu.

Przyrost dzienny — oznacza ni mniej ni więcej tylko ile gramów dziennie przytyła świnia.

Remont stada — wprowadzenie do stada nowych zwierząt: loszek i/lub knurków, które zastępują „stare" zwierzęta, usunięte z różnych powodów z hodowli.

Selekcja — jest to „casting", podczas którego tworzony jest ranking świń, spośród których najlepsze przeznaczone są do hodowli, a te, które nie przeszły przez gęste sito selekcji przeznaczone są do uboju jak zwykłe tuczniki.

Świnie czystorasowe	świnie, których rodzice, dziadkowie i pradziadkowie są tej samej rasy.
Tempo wzrostu	patrz **przyrost dzienny**
Tucznik	jak sama nazwa wskazuje, jest to świnia przeznaczona do utuczenia, a następnie do uboju (czego już nazwa nie wskazuje!).
Upadki prosiąt	bardzo eufemistyczne określenie oznaczające śmierć prosiąt.
Użytkowość	mówiąc kolokwialnie są to „osiągi" naszych tuczników, czyli ich możliwości produkcyjne. W przypadku samochodów porównujemy ilość paliwa zużytą na przejechanie 100 km, rozwijane prędkości czy przyspieszenie do 100 km/h. W przypadku świń podobnie: porównujemy ilość paszy zużytą na kilogram przyrostu, tempo wzrostu, czyli przyrost dzienny świni wyrażony w gramach.
Użytkowość rozpłodowa	patrz **cechy rozpłodowe**
Użytkowość rzeźna	patrz **cechy rzeźne**
Użytkowość tuczna	patrz **cechy tuczne**
Wiek pierwszego oproszenia	wiek lochy, wyrażony w dniach, w którym locha urodziła swój pierwszy miot.
Wybrakowanie (brakowanie)	usuwanie zwierząt hodowlanych ze stada. Przyczyny mogą być różne: podeszły wiek, poważna choroba lub wada, wypełnienie swojej roli w hodowli lub po prostu potrzeba wymiany na tzw. „lepszy model".
Wykorzystanie paszy	ile kilogramów paszy zjada tucznik, aby przytyć o 1 kilogram
Wyniki produkcyjne	patrz **użytkowość**
Zinbredowanie stada	stopień spokrewnienia pomiędzy członkami stada. Zbyt wysokie zinbredowanie może skutkować ujawnianiem się wad genetycznych i chorób.

Jeśli jeszcze chcesz coś zapamiętać – miejsce na twoje nowe hasła

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Handel
- czyli kto kogo...

Rozdział VI

dr inż. Dariusz Lisiak
Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego

Mięso jako dodatkowy składnik diety człowieka towarzyszy nam od ponad 2 milionów lat. Nasi przodkowie próbując po raz pierwszy steku z mamuta, nie zdając sobie nawet z tego sprawy, wzbogacili swój jadłospis o doskonałe źródło białka i tłuszczów. Pierwsze danie niewegetariańskie tak im zasmakowało, że w toku ewolucji przestawili swój układ pokarmowy oraz całą fizjologię organizmu na spożywanie dużych ilości mięsa. Czy nam się to podoba czy nie musimy być po części mięsożernymi drapieżcami! Obecnie nie trzeba brać dzidy i biegać całymi dniami po lesie polując, teraz musimy przygotować się na innego rodzaju batalię. Chodzi tu o „Bitwę o klienta". A na czym ta „bitwa" polega? Wystarczy rozejrzeć się dookoła, włączyć telewizor lub otworzyć gazetę. Wszędzie kuszą nas reklamy, foldery, plakaty itp. Kup to, kup tamto, a my coraz bardziej zaczynamy się zastanawiać, od kiedy przestajemy być ludźmi, a zaczynamy być klientami. Nic to - odwagi! Wystarczy trochę zdrowego rozsądku i samozaparcia, by nie dać się omamić. Aby kupować to, co chcemy i to czego tak naprawdę potrzebujemy. A więc do dzieła! Koszyk w dłoń i do sklepu na bezkrwawe łowy. Wybieramy od razu najtrudniejszego przeciwnika – supermarket, czyli sieć sklepów wielko-powierzchniowych, która zatrudnia specjalistów od marketingu robiących wszystko by zwabić niezdecydowanego konsumenta. Śmiało przekraczamy próg i rozglądając się na boki udajemy się wprost przed stoisko mięsne. Chcemy kupić kawałek świeżej, smacznej i niedrogiej wieprzowiny. Tu naszym oczom ukazuje się rząd pięknie poporcjowanych i zapakowanych kawałków mięsa. Czym się zatem kierować dokonując wyboru? Niech pomocą będą poniższe wskazówki:

CENA

Jest to najsilniejszy impuls motywujący do zakupu zwłaszcza, że bije nas w oczy reklama informująca „Akurat dziś najtaniej". Przyjmując tylko to kryterium możemy być pewni, że kupimy źle. Nawet jeżeli coś jest drogie nie zawsze musi oznaczać, że jest najlepsze. Jest to jeden z podstawowych trików handlowców opierający się na poglądzie, że najdroższe są towary najlepsze. Inna sprawa, że przy bardzo drogim produkcie ceny tańszych odpowiedników wyglądają bardzo atrakcyjnie nawet wtedy, gdy są relatywnie drogie. Ponadto czasami warto się zastanowić: jeżeli hodowca za kg tuszy otrzymuje 3 do 4 zł za kg żywej świni, podczas gdy mięso stanowi niewiele ponad połowę całości tkanek, to ile powinien kosztować nasz schabowy, który leży już na półce? Czy cena 8,99 zł nie wydaje się podejrzana? Nie kierujmy się zatem tylko i wyłącznie ceną a zajmijmy się teraz tym na co powinniśmy zwracać szczególnie uwagę przy zakupie mięsa.

WYGLĄD

Tutaj inicjatywa jest po naszej stronie. Pomimo najróżniejszych starań i sztuczek handlowców to MY oceniamy bezpośrednio produkt, a ponieważ jesteśmy żarłocznymi drapieżnikami jesteśmy w tym naprawdę świetni. Pierwsza zasada brzmi: „Oceniaj produkt a nie opakowanie"! Każdy z nas bez najmniejszego problemu jest w stanie rozpoznać to co dobre. Wyobraź sobie, drogi konsumencie, jak twoim zdaniem wygląda apetyczny kawałek mięsa, a następnie znajdź odpowiedni produkt na półce. Piękne zdjęcia, zachęcające kolorowe napisy mają za zadanie nie tylko podkreślanie zalet produktu, ale i również ukrywanie wad. Kupuj tylko to, co widzisz bezpośrednio!

Po drugie - czytaj to co jest napisane na etykiecie. Jeżeli kupujemy mięso już zapakowane koniecznie sprawdźmy, co deklaruje producent. Na etykiecie są różne ważne informacje, nie tylko „best before", czyli data przydatności do spożycia. Wszystkie towary sprzedawane w naszych sklepach muszą odpowiadać pewnym restrykcyjnym standardom. Jednakże zdarzają się odstępstwa, np. gdy zmienimy nazwę produktu. To tak jak z zegarkami. Na rynku prym wiedzie firma Rolex, ale można kupić Rollex lub Roleks, pozornie tylko zmiana jednej literki a trwałość i jakość Roleksów zupełnie inna. Podobnie na stoisku mięsnym, o czym można się przekonać kupując „mięso zmielone" zamiast „mięsa mielonego". Pomimo, że na opakowaniu bardzo małym drukiem było napisane „zawartość mięsa 40%"!!! Pamiętajmy, że schab to ściśle określony odpowiednimi przepisami element handlowy uzyskany z podziału tuszy wieprzowej. „Schab ulubiony" albo „Schab" (nazwa sklepu) wcale już tym elementem być nie muszą. Nasuwa się jednak

pytanie, czy można wierzyć deklaracjom producenta? Na pewno zdecydowanie bardziej niż reklamom! Jeżeli kupimy wprawdzie tańsze mięso „zmielone", a potem na patelni z kilograma zostanie nam mniej niż pół kilo kotletów, to możemy mieć pretensje tylko do siebie. Natomiast jeżeli zamiast schabu dostaniemy inną część tuszy możemy domagać się odszkodowania, bo jest to już łamanie prawa.

Po trzecie nie daj się oszukać pozorom, ignoruj to co nienaturalne. Najważniejszym wyznacznikiem jakości i świeżości mięsa jest barwa. Gdyby przed każdym z klientów położyć kilka kawałków mięsa, to zdecydowana większość bezbłędnie wskazałaby na właściwy kolor wieprzowiny. Trudno go natomiast opisać! Czerwony? - nie, za ciemny! Różowy? - też nie, za jasny! Ciemno-różowy? - … Już lepiej, ale nie tak do końca. Pamiętajmy, że wieprzowina pochodzi ze zwierząt młodych, tak więc ciemne mięso natychmiast wzbudza podejrzenia. Nie należy również kupować mięsa bardzo jasnego. Blady róż jest oznaką wady mięsa typu PSE, które charakteryzuje się dużym wyciekiem, o czym niewątpliwie przekonamy się podczas smażenia, kiedy to rozgrzany tłuszcz rozpryśnie się po całej kuchni, a smażony kotlet skurczy się kilkukrotnie. Ciemnoczerwone mięso wieprzowe spotykane jest na półkach rzadko, chociaż przyczyn jego powstania jest kilka: może pochodzić ze zwierząt starych (macior lub knurów), może świadczyć o wystąpieniu wady mięsa typu DFD albo po prostu długo zalegać i zestarzeć się na półce sklepowej. Mięso wieprzowe przechowywane w odpowiednich warunkach można z powodzeniem zjeść nawet po 5 dniach, ale no właśnie, czy jesteśmy pewni, że warunki były zawsze właściwe? Wystarczy przecież, że ktoś dotknął brudną ręką lub „nie zachowano tzw. cyklu chłodniczego" tzn., że przez jakiś czas mięso przechowywano w wyższej temperaturze. W konsekwencji jego trwałość na pewno bardzo się skróci. Pamiętać należy, że schłodzenie powoduje tylko spowolnienie rozwoju mikroorganizmów a nie ich eliminację. Jeżeli coś się na powierzchni namnożyło to możemy się tego pozbyć (choć nie zawsze skutecznie) poddając obróbce termicznej, czyli mówiąc po ludzku gotując, piekąc lub smażąc. Kolejną przyczyną powstawania ciemnego mięsa jest DFD tzn. z języka angielskiego „mięso twarde suche ciemne". Powstaje ono jeżeli do uboju trafiły zwierzęta bardzo zmęczone po np. bardzo długim transporcie. Jest to wada szczególnie niekorzystna w przypadku wołowiny (ciemne, twarde). Dla wieprzowiny nie jest aż tak groźna, ponieważ młoda wieprzowina jest krucha a jej stwardnienie w przypadku wystąpienia tej wady jest niewielkie. Problemem natomiast może być znaczące skrócenie okresu trwałości mięsa. Na szczęście, według ostatnich badań, udział tego rodzaju procederu w handlu nie przekracza 1%.

Ostatnim czynnikiem mającym wpływ na ciemną barwę mięsa jest wiek zwierzęcia. Cecha ta wiąże się z przekonaniem klientów, że mięso im jaśniejsze tym lepsze, bo pochodzi z młodszych zwierząt. Owszem, ale dotyczy to w szczególności wołowiny. Wieprzowina dostępna na półkach sklepowych pochodzi od zwierząt bardzo młodych, bo zaledwie 6 miesięcznych i jest ciemnoróżowa. Podczas gdy ciemnoczerwone mięso sztuk dorosłych takich jak maciory jest rzadko dostępne. Wiąże się to ze strategią handlu zakładów mięsnych, ponieważ znacznie korzystniej jest je sprzedać w postaci przerobionej tzn. jako wyrób gotowy. W związku z tym na produkt ze starszych zwierząt łatwiej trafić jest jedząc szynkę gotowaną lub kiełbasę niż gdy jest zapakowany i sprzedawany jako świeży. I tu drobna dygresja - mięso z macior pod wieloma względami jest znacznie bardziej pożądane i smaczniejsze niż z tuczników. Jest dojrzalsze przez co bogatsze w dodatkowe aromaty, choć niewątpliwie nieco twardsze. Oceniając barwę mięsa należy jednak zwrócić uwagę na jeszcze jeden drobny szczegół. Trzeba wziąć kawałek mięsa w rękę i popatrzeć ...w górę!!! Okazuje się, że rodzaj oświetlenia ma zasadniczy wpływ na nasz wybór. Mięso inaczej wygląda w świetle słonecznym i jarzeniowym. Niestety tę zależność wykorzystują sprzedawcy zwłaszcza w dużych sklepach. Dlatego przy stoiskach montuje się inne oświetlenie, dobierając je tak, aby oglądany np. schab zawsze wyglądał efektownie.

Oczywiście nie trzeba chyba dodawać, że jakiekolwiek odstępstwo od ww. barwy mięsa automatycznie je dyskwalifikuje. Niewyobrażalny jest co prawda kolor niebieski, ale np. żółty odcień można spotkać, jeżeli zwierzę było chore na żółtaczkę lub chorobę żółtego tłuszczu. Tego typu przypadki powinny jednakże zostać wyeliminowane przez służby weterynaryjne już na etapie produkcji.

Zapach

Ostatnim naszym sprzymierzeńcem w walce o świeże mięso jest zapach. Jest to broń niezwykle skuteczna. Zapach mięsa jest bardzo delikatny, ledwie wyczuwalny, dlatego też jakiekolwiek jego zmiany są stosunkowo łatwe do wykrycia. Skąd się zatem biorą? Przyczyn może być pięć:

- Mięso po prostu się zestarzało, czyli stało się „częściowo nieświeże". Jeżeli w mięsie rozpoczęły się procesy gnilne, to nie nadaje się do konsumpcji. Mało tego, nawet po obróbce termicznej, może być trujące!!!
- Złe żywienie zwierząt - jeżeli zwierzęta były karmione paszami z dużą zawartością mączki rybnej. Powstaje wtedy rybi, tranowy zapach i smak. Jest to nieprzyjemne, ale całkowicie bezpieczne tzn. nie zatrujemy się taką potrawą.
- Mięso ze zwierząt chorych – każde zwierzę rzeźne ubijane w Polsce musi przejść szczegółową kontrolę weterynaryjną. Jeżeli było chore zostanie zdyskwalifikowane i zutylizowane, ale oczywiście wypadki się zdarzają. Może wystąpić zapach kałowy, moczu, jełczejącego masła lub nawet słodki. Oczywiście nawet zapachu, który wydawać by się mógł przyjemny (anyżowy, kminkowy) należy unikać, bo jest on skutkiem podania zwierzętom leków krótko przed ich ubojem.
- Mięso może chłonąć zapachy z otoczenia - pomimo tego, że jest to cecha tylko powierzchniowa a zapach nie jest zbyt intensywny, należy o tym pamiętać, zwłaszcza wtedy, kiedy przechowujemy je we własnej lodówce. O ile wchłonięcie przez nie zapachu przypraw, bądź niektórych warzyw jest korzystne, to kotlet schabowy z delikatną nutą sardynek lub sera pleśniowego może być dla niektórych amatorów mniej atrakcyjny.
- Zapach płciowy. Dotyczy on przede wszystkim niekastrowanych lub późno kastrowanych samców. Mięso z takich zwierząt może emitować skatol i androsteron, czyli związki chemiczne o intensywnym zapachu mającym przywabiać samice. Na ludzi działają one zdecydowanie odstraszająco, a kobiety są pod tym względem na to zdecydowanie bardziej wyczulone. Dodatkowym problemem jest fakt, że substancje te wyczuwane są dopiero w wyższych temperaturach tzn. możemy tego nie poczuć w trakcie zakupu świeżego, schłodzonego mięsa a dopiero przy np. smażeniu. Oczywiście mięso takie jest jadalne i nie wpłynie niekorzystnie na nasz organizm, no chyba że weźmiemy pod uwagę wrażenia estetyczne i związane z tym nasze samopoczucie.

Jak widać zatem zapach mięsa jest bardzo ważny przy zakupie odpowiedniego kawałka mięsa. Przy okazji radzimy nie kupować mięsa przyprawionego. Po pierwsze to Państwo sami wiecie najlepiej jakie przyprawy wam smakują, a po drugie mięso przyprawione tak ładnie pachnie, że nie czuć zupełnie już nic innego...

Na zakończenie tego rozdziału ostatni dylemat: lepiej kupić zapakowane czy nie? Nie ma jednoznacznej odpowiedzi, bo każda z tych metod ma swoje „plusy dodatnie i plusy ujemne". Żywność niezapakowana może być przez nas dokładniej zbadana. Możemy ją dotknąć powąchać i dokładnie obejrzeć, ale ... proszę sobie wyobrazić, że wcześniej ten sam kawałek mięsa dotknęło, powąchało i obejrzało dziesięciu innych klientów. Reszta niech pozostanie milczeniem i kwestią wyobraźni. Żywność zapakowana jest znacznie lepiej zabezpieczona przed czynnikami zewnętrznymi, a więc wydłuża się jej trwałość. Ta izolacja ze światem zewnętrznym ma również bardzo duże znaczenie dla sprzedających. Z mięsa cały czas wycieka jego sok. Jest to całkowicie naturalny proces zwany „wyciekiem naturalnym". Jeżeli nasz element leży niezapakowany to wyciekające osocze spłynie do pojemnika, a następnie po umyciu do kanalizacji. Co się natomiast dzieje jeżeli wszystko owinięte jest folią? Wtedy stosuje się specjalne wkładki zwane pieluchami lub pielucho tacki, które skutecznie wchłaniają wszystkie płyny. Efekt będzie następujący - mięso zachowuje dłużej świeżość, bo jest suchsze oraz nie traci na wadze bowiem klient kupuje całość: element handlowy wraz z mokrą pieluchą.

Z przekazaną powyżej wiedzą robienie zakupów w sklepie mięsnym będzie już tylko przyjemnością. Wobec tego siatki, koszyki oraz wózki w dłoń i udanych łowów!

"Pewien stopień doskonałości", czyli co to jest jakość mięsa

Rozdział VII

dr inż. Dariusz Lisiak
Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego

Czy na pewno zdajemy sobie sprawę czym jest jakość? Platon jako pierwszy powiedział, że jest to „pewien stopień doskonałości". Sporo racji, ale czym ta jakość jest dla nas? Co uznamy za produkt wysokiej jakości a co niskiej? Jesteśmy pewni, że znamy odpowiedź? No to sprawdźmy się na przykładzie mięsa oczywiście.

Jak powinien wyglądać nasz idealny kawałek mięsa. W poprzednim rozdziale opisano w jaki sposób nie dać się oszukać podczas zakupów. Czasami jednak warto zadać sobie pytanie czy sami siebie nie oszukujemy, przyjmując za oczywiste stwierdzenia, które jeszcze kilkanaście lat temu były nie do przyjęcia. Przykład? Od kilkunastu lat trwa batalia o jak najchudsze mięso. Boimy się tłuszczu wręcz panicznie. Jeżeli na przekroju schabu klient zauważy choć żyłkę tłuszczu, to uzna takie mięso za niezdatne do spożycia. Zmusiliśmy współczesne tuczniki do tego, aby rosły w trybie pilnym i nie odkładały żadnych tkanek zapasowych. Mają rosnąć same mięśnie. I rosną! W 1995 roku średnia mięsność świni w Polsce wynosiła ok. 43% dzisiaj 55%. A ponieważ w naturze nic nie ma za darmo płacimy za to właśnie jakością. Zacznijmy od początku i obalmy kilka mitów:

Cholesterol

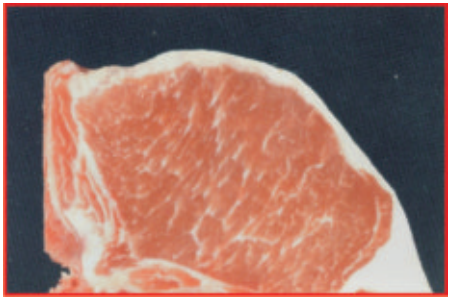
Zacznijmy od oczywistej oczywistości: „Dziesięcioprocentowy spadek poziomu cholesterolu obniża ryzyko zachorowań na serce o 50%" - oto fragment reklamy jednej z margaryn. Słyszeliście Państwo już zapewne o setkach badań, z których wynika, że cholesterol to nasz wróg. Czym jest zatem cholesterol? Jest to związek z grupy steroli, niezbędny składnik wielu podstawowych substancji, bez których nasz organizm nie mógłby funkcjonować. Tak więc jest nam niezbędny do życia. Oczywiście usłyszymy, że jemy go za dużo, a czy słyszeliście o „francuskim paradoksie". Przeciętny Francuz zjada olbrzymie ilości tłustych serów i sosów, a ilość chorób wieńcowych nie odbiega, a nawet jest niższa, od średniej europejskiej. To jeden przykład. Dalsze można mnożyć. Najbardziej skrajny to dieta Inuitów, która każdego diabetyka przyprawiłaby o nerwicę. Tłuste mięso fok, reniferów, waleni i ryb, pozbawione prawie zupełnie owoców i warzyw. Efekt: zawały serca są u nich przyczyną 4% zgonów. Dla porównania u Europejczyków wynoszą one 40%!

Nasycone tłuszcze zwierzęce

To, że zawierają cholesterol to już wiemy. Jednakże po przeczytaniu kolejnych ulotek reklamowych możemy się dowiedzieć, że są one główną przyczyną nadwagi i chorób z tym związanych takich jak np. cukrzyca, miażdżyca itp. A wszystko przez te kalorie! Jak głosił autor jednej z pierwszych książek o cholesterolu David Kritchevsky „W Ameryce nie drżymy już przed Bogiem i komunistami. Za to boimy się tłuszczu". Hm ciekawe. Przypatrzmy się zatem rezultatom. Na skutek zakrojonej na szeroką skalę akcji odtłuszczania żywności w USA udział tłuszczów w ogólnej liczbie spożywanych kalorii zmniejszył się z ponad 40% (początek lat siedemdziesiątych) do mniej niż 30% obecnie. Nastąpiła olbrzymia zmiana w nawykach całej populacji. A skutki są oczywiste. Dziś po ulicach miast USA chodzą szczupli Amerykanie o atletycznych sylwetkach, a ludzie z nadwagą są pokazywani tylko na zdjęciach jako relikty przeszłości. Coś się nie zgadza? Jak to, przecież założenia były jak najbardziej słuszne, ale... no właśnie. Dzisiaj 2/3 Amerykanów ma problemy z nadwagą, a co 12 cierpi na cukrzycę. Co prawda spadła liczba zgonów spowodowanych zawałem, ale jest to skutek poprawy skuteczności leczenia, bowiem liczba pacjentów chorych na serce wzrosła z 1 200 tys. w roku 1979 do 5 400 tys. w roku 1996.

Tak więc czas najwyższy zweryfikować pojęcie jakości. Wystarczy kupić raz kotlet schabowy, taki duży i gładki, bez tłuszczu a dla porównania mniejszy w wyraźną siatką żyłek tłuszczowych zwanych przez fachowców „marmurkowatością". Położyć oba kawałki na patelni. Usmażyć (byle nie za mocno) i pokroić i spróbować. Różnica będzie ogromna. Przetłuszczony kawałek stanie się bardziej kruchy, będzie sprawiał wrażenie bardziej soczystego, a ponadto o wiele bogatszym smaku. Dlaczego? Bo tłuszcz jest nośnikiem smaku i aromatu. Wpływa korzystnie na strukturę mięśnia powodując, że nie jest on suchy i „styropianowy". Zresztą widać już pewną tendencję do zmian w preferencjach klientów w całej Europie. Coraz większe znaczenie, a co z tym związane coraz wyższe ceny, takich elementów jak boczek

czy karkówka. Dlaczego? Wystarczy położyć na grillu pięknie wyglądający schab, a potem połamać na nim zęby by się przekonać.



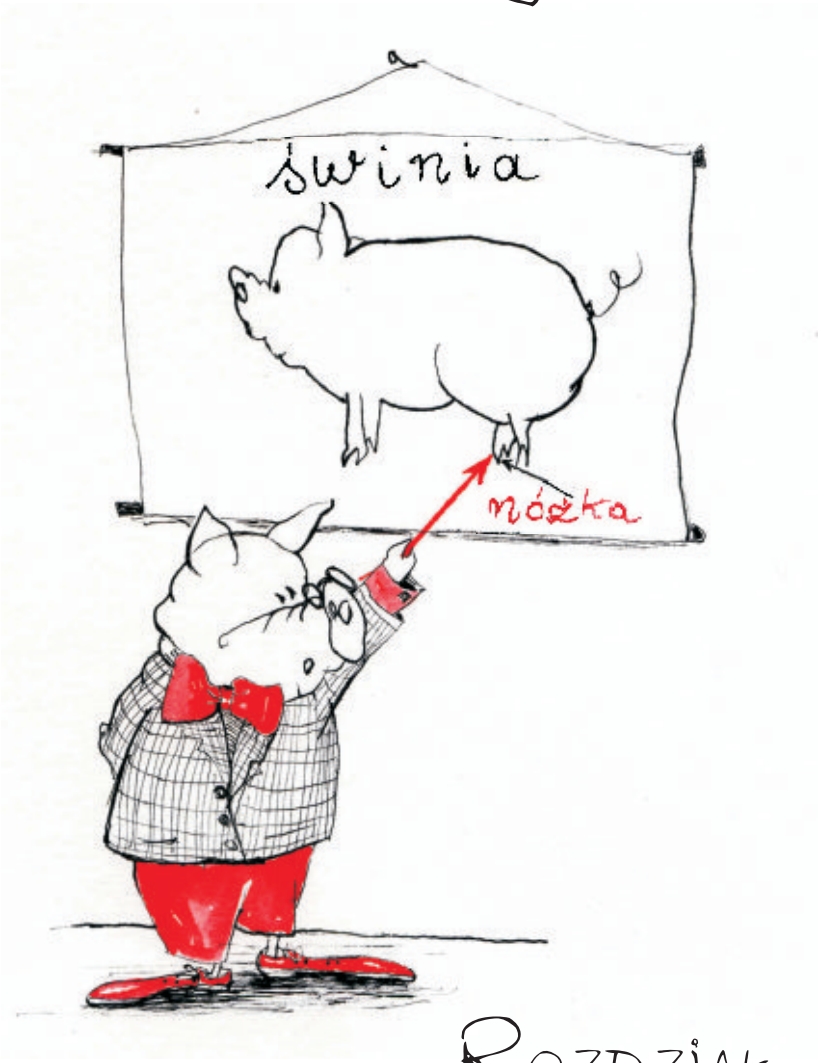
Tak więc należy zweryfikować współczesne pojęcie jakości, przynajmniej jeżeli chodzi o stosunek do tłuszczu w mięsie. Kolejnym aspektem jest kruchość. Mięsień pozbawiony tkanki tłuszczowej jest bardziej twardy, ale to nie jedyny powód. Mięso to inaczej tkanka mięśniowa zwierząt, czyli zbiór długich miofibryli, które można porównać do długich nitek lub gałązek upakowanych w jedną całość. Naszymi zębami oddzielamy kęsy pokarmu, a następnie używając pewnej siły miażdżymy je w jamie ustnej. Kruchość to wrażenia związane z tą siłą. Im potrzebujemy jej więcej do pogryzienia tym bardziej wydaje się nam, że pokarm jest mniej kruchy. A teraz połączmy naszą wiedzę o budowie mięśnia i kruchości. Jakie z tego wyciągnąć wnioski? Po pierwsze im włókna mocniej zbite i im grubsze tym trudniej je przełamać, czyli ugryźć. A kiedy będą mocniej zbite i grubsze? Kiedy zwierzę starsze lub mięsień bardziej spracowany. Dlatego też przy zakupie należy się zastanowić co chcemy uzyskać. Młode mięso jest bardziej kruche, ale starsze zawiera sporo substancji zapachowych zmieniających i wzbogacający smak. Jako dowód niech posłuży przykład starej kury i młodego kurczaka. Oba te stwory wrzucamy do osobnych garnków i porównujemy. Kurczak ugotuje się bardzo szybko. Jego mięso będzie delikatne, ale otrzymany rosół trudno będzie odróżnić od posolonej gorącej wody. Natomiast stara kura może być twarda i po 3h gotowania, ale ta zupa... palce lizać. Jeszcze większe problemy są z mięsem wołowym. W handlu można je kupić zarówno ze zwierząt starych jak i młodych, ale oprócz tego należy także zwracać uwagę jaki mięsień kupujemy. Najczęściej na półce można spotkać pięknie wyglądający mięsień zwany potocznie ligawą albo fałszywą polędwicą, bo jest tak piękny ... i twardy. W przypadku wieprzowiny sprawa jest dużo prostsza. Tusze wieprzowe pochodzą ze zwierząt młodych, wobec czego większą uwagę należy skupić na tym z jakiej partii ciała kupujemy nasz kawałek niż zastanawiać się nad wiekiem zwierzęcia. Im więcej w nim tłuszczu tym jest on bardziej kruchy i soczysty. Kiedyś można było smakowo rozróżnić mięso ze schabu i z szynki, teraz jest to bardzo trudne. Jedyne co nam pozostało to poszukiwanie elementów bogatych w tłuszcz bądź kolagen, czyli białko ścięgniste, które dopiero pod wpływem długiego gotowania lub pieczenia staje się miękkie. Dlatego też nadal wielkim uznaniem cieszą się żeberka lub golonka, która powinna być zalecana dla osób mających problemy ze stawami.

Kolejny problem związany z kruchością to chłodzenie. Mięso nie powinno być ani zbyt szybko schłodzone ani zbyt szybko rozmrożone. Na pierwszy z tych procesów nie mamy żadnego wpływu, jest on wykonywany w rzeźni natomiast na drugi jak najbardziej. Nadrzędna zasada kucharska brzmi: nigdy nie rozmrażaj na patelni. Jest to najlepsza droga, aby dowiedzieć się jak mocne zęby mają goście, którym zaserwujesz tak przygotowane danie.

Jak widać pojęcie jakości jest zespołem cech, które sprawiają, że kupimy właśnie to co kupimy. Bo to Ty, szanowny kliencie, jesteś na końcu łańcucha pokarmowego i to Ty przez swoje chęci i preferencje kształtujesz przyszły wygląd choćby i najmniejszego nawet kawałka mięsa. Nie można tylko dać sobie wmówić, że dobre jest akurat to co nam nie smakuje!

TWOJA OPINIA NA TEMAT WIEPRZOWINY...

Arkana sztuki rzeźnickiej



Rozdział VIII

mgr inż. Joanna Mateja
PZHiPTCH „POLSUS"

Obecnie asortyment sklepów mięsnych przedstawia się dość imponująco oferując swoim klientom kilka rodzajów mięsa: wołowinę, wieprzowinę, drób tudzież dla bardziej wyrafinowanych podniebień dziczyznę, jagnięcinę, cielęcinę. Tak szeroki wybór przyprawia o zawrót głowy tym bardziej, gdy zagłębimy się w arkana sztuki rzeźnickiej – poznając oprócz poszczególnych wyrębów klasy jakości mięsa. Wiedza z tego zakresu pomoże nam w podjęciu decyzji jaki rodzaj mięsa kupić i co z niego najlepiej przyrządzić.

Każdy zakład mięsny w rygorystyczny sposób przestrzega zasad skupu zwierząt, według których do uboju dopuszczane są jedynie zwierzęta w odpowiednim wieku oraz o określonej masie ciała. Zabieg ten na ma celu otrzymanie wyrównanej partii zwierząt o zbliżonych parametrach jakościowych produktu finalnego, czyli mięsa kulinarnego.

Jednakże „świnia świni nie równa" i z tej przyczyny wprowadzono w życie system poubojowej klasyfikacji tusz, uzależniony od zawartości mięsa w tuszy. Mianem tuszy określamy tu ciało ubitego tucznika, które zostało poddane wykrwawieniu i wytrzewieniu, w całości lub podzielone na półtusze wzdłuż linii środkowej, bez języka, szczeciny, racic, narządów rodnych, sadła, nerek i przepony. Wprowadzenie systemu klasyfikacji tusz miało na celu premiowanie surowca o lepszej jakości, jak również ujednolicenie rynku w kwestiach handlu tuszami wieprzowymi.

Obecnie zgodnie z prawodawstwem unijnym obowiązuje nas klasyfikacja EUROP, która dotyczy tusz wieprzowych o masie poubojowej ciepłej od 60 do 120 kg, dla których wyróżniamy następujące klasy jakości:

- Klasa **S** - o zawartości mięsa w tuszy 60% i więcej
- Klasa **E** - o zawartości mięsa w tuszy 55% i więcej, ale mniej niż 60%
- Klasa **U** - o zawartości mięsa w tuszy 50% i więcej, ale mniej niż 55%
- Klasa **R** - o zawartości mięsa w tuszy 45% i więcej, ale mniej niż 50%
- Klasa **O** - o zawartości mięsa w tuszy 40% i więcej, ale mniej niż 45%
- Klasa **P** - o zawartości mięsa w tuszy poniżej 40%

Klasyfikację EUROP są zobligowane do stosowania rzeźnie ubijające powyżej 200 sztuk tuczników tygodniowo. Raz w tygodniu każde państwo członkowskie UE oblicza i przesyła do Komisji Europejskiej cenę referencyjną, która wyliczana jest na podstawie cen rynkowych za wagę poubojową w klasie E lub R (w zależności od decyzji państwa członkowskiego), notowanych na rynkach reprezentatywnych (giełdy, ubojnie) stosujących klasyfikację EUROP.

W zależności od klasy tuszy producent otrzymuje od zakładu mięsnego premie za tusze wysokomięsne lub potrącenia za tusze o niskiej zawartości mięsa. Wprowadzony przez zakłady mięsne system premii i potrąceń działa mobilizująco na producenta, który stara się wyprodukować zwierzęta o jak najkorzystniejszym, ze względów finansowych, poziomie mięsności korzystając z osiągnięć hodowli, weterynarii, żywienia i in., odpowiadając na wymagania rynku.

Zanim wprowadzono klasyfikację tusz skup zwierząt był prowadzony tylko i wyłącznie na tak zwaną „wagę żywą". Co bardziej przedsiębiorczy producenci posiłkowali się wówczas fortelami mającymi na celu zwiększenie masy skupowanych zwierząt. Jednym z nich było, np. okarmianie zwierząt przed zakupem, co skutkowało ich zwiększoną wagą, która niestety nie przekładała się na zawartość mięsa w tuszy ubijanych zwierząt.

Klasyfikacja tusz przydatna jest nie tylko przy rozliczeniach zakładu mięsnego z producentem, lecz również w obrocie krajowym i międzynarodowym półtuszami wieprzowymi. Za przykład posłużyć może tu Internetowa Giełda Rolna e-WGT, która w tabeli ofert posiada stale pojawiające się oferty kupna i sprzedaży półtusz wieprzowych, których specyfikacja dotyczy różnych klas mięsności.

Czym dokładnie zatem jest mięsność tuszy? To nic innego jak stosunek ogólnej masy mięśni poprzecznie prążkowanych do masy tuszy, która ważona jest nie później niż 45 minut po ogłuszeniu zwierzęcia. W Polsce do pomiaru mięsności dopuszczone zostały następujące aparaty:

- ręczne aparaty optyczno igłowe – **Sydel CGM** oraz **IM-03** – które mierzą grubość mięśnia schabu i słoniny za pomocą pomiaru światła odbitego w sondzie pomiarowej,
- ręczny aparat ultradźwiękowy – **UltraFom 300** – który dokonuje pomiaru bazując na różnicy czasu przebiegu fal ultradźwiękowych odbitych przez warstwę tkankową schabu,
- automatyczny aparat ultradźwiękowy – **AutoFom** – dokonujący pomiaru przy pomocy 16 sond ultradźwiękowych.

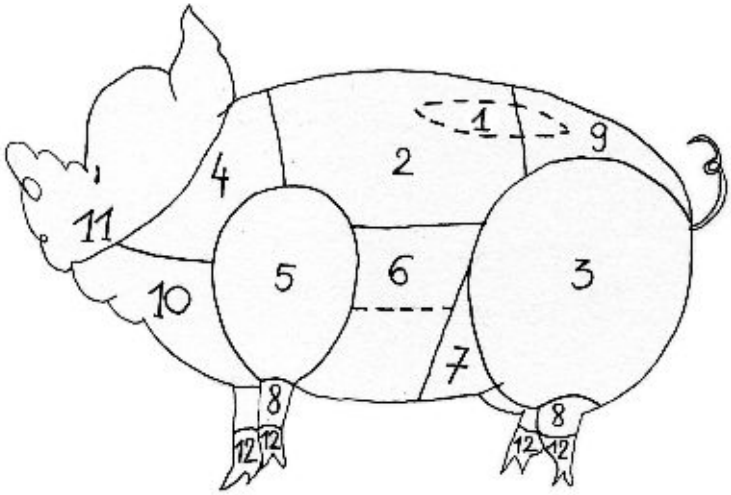
Po dokonaniu klasyfikacji tusza zostaje oznaczona zgodnie z przyznaną jej klasyfikacją EUROP.

W przypadku tusz niemieszczących się w przewidzianym przedziale wagowym 60 - 120 kilogramów, jak również dla tusz macior i późnych kastratów nie dokonuje się oznaczenia mięsności. Tusze te podlegają odrębnej klasyfikacji:

- **A** – tusze tuczników o masie od 50 do 59,9 kg
- **B** – tusze o masie poniżej 50 kg
- **C** – tusze powyżej 120 kg
- **D** – tusze macior
- **F** – tusze późnych kastratów

Oczywiście tusze powyższych klas, ze względu na małą wydajność mięsną lub znikomą jakość kulinarną, są mniej cenione przez zakłady mięsne, a co się z tym wiąże cena uzyskiwana za nie jest relatywnie niższa od tusz podlegających klasyfikacji EUROP.

Kolejny etap jaki przechodzi tusza w zakładzie mięsnym to rozbiór. Rozbioru dokonuje się biorąc pod uwagę budowę anatomiczna zwierzęcia oraz dalszą przydatność technologiczną i kulinarną pozyskiwanych elementów. Rozbiór tuszy na części zasadnicze polega na podziale tuszy na wyręby stanowiące produkt finalny, trafiający do lad chłodniczych sklepów mięsnych lub półprodukt, który zostanie wykorzystany do dalszego podziału na elementy kulinarne.



Wyręby podstawowe:

1. Polędwiczka; 2. Schab; 3. Szynka tylna; 4. Karkówka; 5. Łopatka; 6. Żeberka; 7. Słabizna; 8. Golonka przednia i tylna; 9. Biodrówka; 10. Podgardle; 11. Głowa; 12. Nóżka przednia i tylna.

Konsument powinien zdawać sobie sprawę, iż klasyfikacja tuszy i jej podział to nie wszystko. Dla wieprzowiny bez kości wyróżnia się, w zależności od zawartości tłuszczu, ścięgien oraz samego mięsa następujące klasy:

- Klasa **I** - mięso chude, nieścięgniste, do 15 % tłuszczu
- Klasa **II A** – mięso średnio tłuste, nieścięgniste, do 30 % tłuszczu
- Klasa **II B** – mięso tłuste, nieścięgniste, do 45 % tłuszczu
- Klasa **III** – mięso chude lub średnio chude, ścięgniste, do 25 % tłuszczu
- Klasa **IV** – mięso krwawe, ścięgna, węzły chłonne, gruczoły, powięzi

To właśnie stosunek mięsa do ścięgien oraz tłuszczu determinuje jego przydatność kulinarną, jak również przede wszystkim jego cenę finalną. Każdy rodzaj mięsa ma swoje indywidualne walory smakowe, które dobry kucharz umie wykorzystać bazując na kilku podstawowych informacjach.

Otóż przygotowując, np. bazę do zupy, która wymaga stosownego wywaru wytrawny kucharz nie zawaha się nad wykorzystaniem głowizny, golonki, ogona. Zawarte w nich kolagen i tłuszcz świetnie nadadzą zupie „treść".

Dla osób, które gustują w tradycyjnej polskiej kuchni, kojarzonej głównie z sycącymi potrawami, doskonale nadają się wyręby odznaczające się wyższą zawartością tłuszczu, który wpływa nie tylko na kaloryczność potrawy, lecz również na jej smakowitość oraz przydatność kulinarną. Tak więc, dusimy – biodrówkę, karkówkę, a pieczemy i smażymy żeberka oraz boczek.

Im wyższa zawartość tłuszczu, tym mięso bardziej przydaje się na grilla ze względu na tłuszcz, który zapobiega wysychaniu mięsa na tak zwany „wiór".

Osoby dbające o linię lub ze wskazaniami zdrowotnymi, ukierunkowanymi na zmniejszoną zawartość tłuszczu w diecie, powinny spożywać delikatne mięso pozbawione elementów ścięgnistych oraz tłuszczu, takie jak np. polędwiczka. To mięso idealnie nadaje się dla osób, które nie lubią spędzać dużo czasu w kuchni, ponieważ wyręb ten nie posiada elementów ścięgnistych i jego obróbka termiczna jest krótka.

Na popularność poszczególnych wyrębów czy rodzajów mięsa wpływają w znacznej mierze nasze nawyki żywieniowe zakorzenione głęboko w tradycji rodzinnej, regionalnej. Polski niedzielny obiad to nadal schabowy w roli głównej. Jednakże nasze horyzonty kulinarne sięgają coraz dalej. Jesteśmy ciekawi kuchni sąsiadów, korzystamy z doświadczeń kulinarnych innych narodów.

Hodowcy, producenci oraz zakłady mięsne na całym świecie zdają sobie sprawę z tego, iż mają do czynienia z coraz bardziej wyedukowanym i świadomym konsumentem, który żąda wyrównanego surowca wysokiej jakości, spełniającego najwyższe normy i standardy. Sytuacja ta przyczynia się do powstawania systemów, które mają stać na straży jakości mięsa, gwarantując konsumentowi komfort zakupu towaru pochodzącego ze sprawdzonego źródła. Nie bez znaczenia jest tu również kraj pochodzenia mięsa, coraz częściej sięgamy na półki sklepowe po towary krajowe, świadomie wspierając rodzimych producentów.

Tak więc klasy jakości, systemy jakości, jak również programy dbające o krajowy rynek spotykają się jak najbardziej z akceptacją i aprobatą szerokiego grona konsumentów.

Ciekawostki

W 2011 roku opracowano i przygotowano do wdrożenia prostą metodę liniową dwupunktową do pomiaru mięsności, przeznaczoną głównie do stosowania w małych zakładach ubojowych.

Przepisy kulinarne

Rozdział IX

mgr inż. Joanna Mateja
PZHPTCH „POLSUS"

Biodrówka

Składniki główne
- biodrówka
- olej
- 3 szklanki bulionu

Składniki dodatkowe
- łyżeczka miodu
- łyżka majeranku
- łyżka sosu sojowego
- pół łyżeczki mielonej papryki
- pół łyżeczki mielonego pieprzu
- roztarty ząbek czosnku
- łyżka masła
- 2 łyżki pokrojonego pieprzu
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- mąka
- sól

Każda kobieta jest świadoma faktu, że nie dla każdego zostały stworzone spodnie biodrówki. Niestety, ze względu na mankamenty budowy naszych ciał, tylko nieliczni wybrańcy mogą pozwolić sobie na chodzenie w spodniach o tym kroju. Na całe szczęście w stosunku do biodrówki nie istnieją żadne przeciwwskazania - mogą ją spożywać i duzi i mali, chudzi i grubi… Niestety, co poniektórzy mogą mieć później problem ze zmieszczeniem się w spodnie biodrówki.

Zaczynamy od wyluzowania mięsa z kości – w tym celu najlepiej jest wybrać biodrówkę z małą kością. Z kilku łyżek oleju, pieprzu, papryki, sosu sojowego, majeranku, czosnku, miodu robimy pastę i nacieramy nią mięso, które rolujemy i obwiązujemy nicią. Tak przygotowaną biodrówkę odstawiamy do lodówki, aby nabrała aromatu. Po pół godzinie obsmażamy mięso na patelni ze wszystkich stron.

Mięso przekładamy do garnka po czym zalewamy je bulionem, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, pokrojoną w talarki cebulę. Całość gotujemy aż do miękkości mięsa. Na koniec zagęszczamy powstały z gotowania sos śmietaną. Przed podaniem zdejmujemy z biodrówki nić i kroimy mięso w plastry.

Golonka w piwie

Okres wakacyjny nieodłącznie kojarzy się z grillowaniem. Tam gdzie grill nie brak też piwa - a co jest najlepsze do piwa? Oczywiście golonka. Połączenie grilla, piwa i golonki to namacalne ucieleśnienie wakacyjnego raju.

Golonka w marynacie piwnej z grilla w środku zimy... warto poświęcić na to nawet kilka godzin.

Oczyszczone z pozostałości szczeciny golonki nacieramy solą, pieprzem, majerankiem i tymiankiem. Następnie golonki odkładamy do lodówki na około 30 minut. Przez kolejne 2 godziny golonki powinny moczyć się zalane piwem, po czym przez następne 2 godziny powinny gotować się na wolnym ogniu. W trakcie gotowania dodajemy marchew, pietruszkę, selera, kilka ząbków czosnku. Po ugotowaniu wkładamy golonkę do nagrzanego piekarnika, włączając opcję grillowania (w okresie wiosenno-letnim korzystamy oczywiście z grilla ogrodowego).

Przy przekręcaniu golonek należy pamiętać, aby używać do tego celu szczypiec. Nakłuwanie mięsa przy pomocy widelca lub szpikulca powoduje zbędny wyciek soku, co prowadzi do wysychania mięsa.

Podpieczone golonki podajemy z tartym chrzanem i oczywiście piwem!

Składniki główne

- 2 golonki
- piwo jasne 0,5 l
- kilka ząbków czosnku
- włoszczyzna - marchew, pietruszka, seler

Składniki dodatkowe

- sól
- pieprz
- tymianek
- majeranek
- tarty chrzan

Gulasz z łopatki

Składniki główne
- łopatka wieprzowa
- cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- włoszczyzna – marchew, pietruszka, seler, por

Składniki dodatkowe
- sól
- pieprz
- liść laurowy
- ziele angielskie
- mąka
- śmietana

Ponoć najlepszymi kucharzami na świecie są mężczyźni. Wynika to jednak tylko i wyłącznie z faktu, iż do kuchni zaglądają okazjonalnie, a wtedy z pieczołowitością, dokładnością i starannością przyrządzają zestaw, doprowadzonych przez lata do perfekcji, zaledwie kilku przepisów. Codzienne zmagania kuchenne to domena kobiet, które ograniczone niejednokrotnie brakiem czasu lub szczupłym budżetem, dokonują cudów sztuki kulinarnej. Jednym z forteli kuchennych naszych babek były dania jednogarnkowe – zamiast dwóch dań jedno – oszczędność czasu i pieniędzy, warzywa i mięso jednocześnie.

Gulasz z łopatki wieprzowej to idealny przykład – zdrowego, pożywnego, taniego i szybkiego dania.

Mięso z łopatki wieprzowej tniemy w kostkę i obsypujemy w mące po czym wrzucamy mięso na rozgrzany olej i lekko przysmażamy. Obraną i pokrojoną włoszczyznę, cebulę i czosnek wrzucamy na patelnię i dusimy pod przykryciem wraz z podsmażonym mięsem. W między czasie dodajemy listek laurowy, ziele angielskie oraz sól i pieprz do smaku. Wszystko podlewamy lekko wodą. Gdy zarówno mięso jak i warzywa staną się miękkie dodajemy na patelnię śmietanę, dokładnie wszystko mieszając.

Jako alternatywę dla śmietany można zastosować przecier pomidorowy, doprawiając gulasz papryką na węgierską nutę. To wersja dla tych z Państwa, którzy dbają o linię.

Karkówka

Emancypacja kobiet odcisnęła dotkliwe piętno w historii kuchni. Bezpowrotnie minęły czasy, gdy kobiety poświęcały swój wolny, niewypełniony pracą zawodową, czas na gotowanie - prześcigając się z sąsiadkami w sztuce kulinarnej. Dzisiejsze biznes women ograniczają „gotowanie" do kupowania dań na wynos lub co gorsza, będąc stale na diecie, karmią swego partnera niskokalorycznymi sałatkami. I jak tu się dziwić narastającej fali rozwodów…wszak jak mówi stare przysłowie to przez żołądek do serca.

Poniższy przepis gwarantuje – brak tłuczenia kotletów, brak smażenia, brak stania przy kuchni, brak nastawionych kilku garnków jednocześnie – czyli tego wszystkiego czego współczesne kobiety boją się w kuchni najbardziej.

Karkówkę po dokładnym umyciu w całości nacieramy solą, pieprzem, rozgniecionym czosnkiem oraz obsypujemy dokładnie ziołami. Aby mięso nabrało aromatu najlepiej wstawić je na noc do lodówki. Ułożoną w naczyniu żaroodpornym karkówkę, przed wstawieniem do piekarnika, obkładamy pokrojonymi w ćwiartki ziemniakami w mundurkach, cebulą oraz grubo pokrojoną marchewką.

Karkówka ze względu na dużą zawartość tłuszczu śródmięśniowego, który jest nośnikiem smaku, nie musi być obkładana dodatkowo tłuszczem w postaci boczku, wystarczy podlać ją jedynie lekko wodą. Tak przygotowane danie wkładamy do nagrzanego do 180 ºC piekarnika i zapominamy o nim na około 2 godziny. W między czasie polewamy mięso sosem, który wytworzy się w trakcie pieczenia.

Składniki główne

- karkówka
- ziemniaki
- marchew
- cebula
- rozmaryn
- tymianek

Składniki dodatkowe

- sól
- pieprz
- majeranek
- kilka ząbków czosnku

Nóżki w galarecie

Składniki główne
- 2 nóżki wieprzowe
- jedna golonka
- włoszczyzna
- pół główki czosnku
- 1 cebula

Składniki dodatkowe
- kilka liści laurowych
- kilka ziaren pieprzu,
- kilka ziaren ziela angielskiego
- sól
- 1 lub 2 łyżki żelatyny

Naturalne lekarstwo na połamane nogi to nóżki w galarecie ….prosimy jednak nie stosować zamiennie gipsu i galarety. Cały sekret tkwi w kolagenie ułatwiającym regenerację zmienionych chorobowo lub mechanicznie uszkodzonych stawów, kości. Mało kto wie, że równie wartościową galaretę można przygotować w dokładnie taki sam sposób z głowizny.

Oto przepis na pozbycie się strzykania w kolanie….

Nóżki i golonkę trzeba dokładnie umyć i oczyścić zwracając szczególną uwagę na pozbycie się resztek szczeciny. Do sporego garnka wkładamy nóżki i golonkę, dodajemy oczyszczoną włoszczyznę, cebulę, czosnek i przyprawy, całość zalewamy wodą tak by lekko przykryła nóżki i włoszczyznę. Na koniec dodajemy soli do smaku. Zamiast ziaren ziela angielskiego można wykorzystać ziarna jałowca. Całość doprowadzamy do wrzenia i gotujemy do momentu aż mięso zacznie odchodzić od kości. Zawczasu wyjmujemy kilka marchewek i pietruszek, które studzimy i kroimy w plasterki – przydadzą się później do dekoracji. Ugotowane nóżki i golonkę wyjmujemy na talerz i dokładnie obieramy z mięsa, które drobno tniemy. Nie zapominamy również o chrząstkach, w których znajduje się drogocenny kolagen. Całość dodajemy do przecedzonego wywaru, dosypujemy żelatynę i cały czas mieszając doprowadzamy do wrzenia. Do miseczek wkładamy po kilka plasterków marchewki i zalewamy wywarem wraz z mięsem. Całość odstawiamy do przestygnięcia, a następnie wkładamy do lodówki by nóżki stężały. Należy pamiętać o tym, iż galareta z dużą ilością warzyw krócej zachowuje swoją przydatność do spożycia. Nóżki w galarecie są najlepsze lekko skropione przed podaniem białym octem lub sokiem z cytryny.

Polędwiczka wieprzowa

Szybki i wykwintny obiad – odpowiedź jest tylko jedna – polędwiczka wieprzowa. Delikatne mięso, kwintesencja smaku – sól, pieprz - nic dodać nic ująć – nawet *saute* smakuje wybornie. Niezapowiedziana wizyta teściowej nie jest już straszna! Jedyny błąd jaki może zrobić niedoświadczona kucharka to pociąć polędwiczkę wzdłuż, a nie w poprzek włókien mięśniowych, a wtedy już nic i nikt nie uratuje obiadu – nawet teściowa!

Polędwiczkę oczyszczamy z błon i myjemy. Następnie tniemy w poprzek włókien mięśniowych na plastry. Każdy plaster delikatnie rozbijamy przy pomocy tłuczka. Solimy, pieprzymy z każdej strony oraz obtaczamy w mące. Tak przygotowane mięso wrzucamy na rozgrzany olej. Pod koniec smażenia wrzucamy pokrojoną w talarki cebulę i wszystko lekko dusimy pod przykryciem.

Składniki główne

- polędwiczka
- 1-2 cebule

Składniki dodatkowe

- sól
- pieprz
- mąka
- olej

Schab ze śliwką

Składniki główne
- Średniej długości schab
- Opakowanie suszonych śliwek

Składniki dodatkowe
- Sól
- Pieprz

Kto z nas jako dziecko jedząc schab ze śliwką nie zastanawiał się jak to się stało, że w środku jest śliwka - jak ona tam trafiła?, którędy się tam dostała? Zdawkowe odpowiedzi rodziców sugerujące jakoby „świnka była karmiona śliwkami" tym bardziej podgrzewały entuzjazm małych naukowców. Intrygujące dziecięcy umysł pytanie przysłaniało nam walory smakowe tego jakże prostego w wykonaniu, aczkolwiek eleganckiego dania. „Nie baw się jedzeniem" - jak wytłumaczyć mamie, że to nie zabawa, a praca naukowa mająca za zadanie rozwikłanie jednej z największych zagadek ludzkości.

Nareszcie po latach wnikliwych badań możemy Państwu uchylić rąbka tajemnicy…

Schab przed przygotowaniem do pieczenia dokładnie płuczemy i oczyszczamy. Aby schab po upieczeniu zachował soczystość należy go na chwilę zanurzyć we wrzątku. W ten oto prosty sposób w warstwie wierzchniej wytwarza się otoczka białkowa, która działa jak płaszcz ochronny, zatrzymując sok wewnątrz mięsa. Po osuszeniu mięso nacieramy dokładnie solą i pieprzem. Przy pomocy długiego noża lub szpikulca robimy wzdłuż schabu dziurkę, w którą wkładamy śliwki. Inna wersja przepisu zakłada ponakłuwanie schabu ze wszystkich stron i powkładanie śliwek w chaotycznie porozrzucane dziurki. Nadziany śliwkami schab wkładamy do rękawa do pieczenia - jeśli trafi się nam wyjątkowo chudy schab dobrze jest wrzucić do rękawa kilka plasterków boczku - dodadzą one mięsu zarówno aromatu jak i soczystości. Pieczemy schab w temperaturze 180 ºC przez około 1,5 godziny.

Schab najlepiej podawać ze śliwkami, które prużymy na wolnym ogniu w rondelku, podlane wodą.

Słonina

Amatorzy dokarmiania sikorek - w okresie zimowym - doszczętnie ogołacają półki sklepowe z połaci słoniny. Nierówna walka pomiędzy ptactwem a konsumentami, którzy doceniają jakość i walory smakowe słoniny, trwa od pierwszych przymrozków, aż do pierwszych promieni wiosennego słońca. Ten deficytowy towar to rarytas, zwłaszcza zimą, która sprzyja zwiększonemu spożyciu napojów wysokoprocentowych. Coraz częściej w eleganckich lokalach można spotkać w ofercie słoninę marynowaną lub wędzoną podawaną jako zakąskę.

Zgodnie ze światowymi trendami poniżej odnajdą Państwo przepis na słoninę.

Słoninę tniemy na pasy i posypujemy dokładnie ziołami i pokrojonym w plasterki czosnkiem. Opanierowaną w ten sposób słoninę układamy w naczyniu, którego dno uprzednio starannie wysypujemy solą. Solą posypujemy również dokładnie boki i wierzch słoniny, tworząc wokół niej szczelną warstwę. Tak przygotowaną słoninę wstawiamy do lodówki lub do chłodnej spiżarni na około 2 tygodnie. Po tym okresie słonina powinna zrobić się w środku lekko przezroczysta co świadczy o jej przydatności do spożycia.

Składniki główne

- kawałek grubej słoniny
- sól kamienna

Składniki dodatkowe

- ziele angielskie
- liście laurowe
- czosnek
- ulubione zioła

Smalec z cebulką

Składniki główne
- podgardle
- 2-3 jabłka
- 1-2 cebule

Składniki dodatkowe
- majeranek
- sól

Obecnie coraz częściej podczas różnego rodzaju festynów można spotkać stoiska z tak zwanym „swojskim jadłem", gdzie można posmakować chleba ze smalcem, a przy okazji nasłuchać się od znajomych o jego szkodliwym wpływie na poziom cholesterolu. Otóż dla wszystkich smakoszy smalcu podajemy następującą informację: *„Zdrowy człowiek potrzebuje około 1 g cholesterolu dziennie, aby zaspokoić te potrzeby należałoby zjeść około 1 kg smalcu. W 100 g smalcu jest zaledwie 100 mg cholesterolu"*

Tak więc nie taki smalec straszny…

Pierwszym krokiem jest dokładne oddzielenie skóry od podgardla. W tym celu używamy cienkiego, aczkolwiek ostrego noża. Następnie przygotowujemy cebulę tnąc ją w kostkę oraz jabłka krojąc w półksiężyce – usuwając gniazda nasienne, lecz nie obierając ich ze skórki. Skórka zabezpieczy jabłka przed rozpadnięciem podczas smażenia. Podgardle topimy w rondlu na wolnym ogniu, aż do momentu gdy skwarki zaczną się złocić, wtedy dodajemy pokrojoną cebulę, którą lekko podsmażamy. Pod koniec smażenia dodajemy jabłka – ich zadaniem jest nadanie lekkiego posmaku i aromatu. Po chwili zdejmujemy rondel z gazu i usuwamy jabłka . Wytopiony smalec solimy i odstawiamy do wystygnięcia. Zanim smalec stężeje dodajemy do niego majeranek – przed dodaniem należy rozetrzeć go miedzy dłońmi aby wydobyć z niego należyty zapach. Tak przygotowany smalec rozlewamy do słoików i odstawiamy do stężenia w chłodne miejsce.

Śliwki zawijane w boczku

Mało kto z nas wie, że wieprzowina łagodzi obyczaje. Otóż podczas palenia tytoniu, nadużywania alkoholu, czy choćby wypijania nadmiernych ilości kawy czy herbaty wzrasta w naszym organizmie zapotrzebowanie na witaminę B1, która to potrzebna jest do prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego. Tak więc, aby podczas mniej lub bardziej oficjalnych spotkań, gdzie narażeni jesteśmy na spożywanie powyższych używek nie wybuchały kłótnie, nie serwujecie Państwo chipsów, paluszków, orzeszków, lecz przekąski z wieprzowiny, która to jest w stanie w 50% pokryć zapotrzebowanie organizmu na witaminę B1.

Oto przepis na przekąskę, która zapewni spokój i harmonię podczas każdej uroczystości.

Kupując śliwki wybierajmy duże, dorodne śliwki kalifornijskie, takie by swobodnie można było włożyć w ich środek kawałek orzecha włoskiego lub migdał. Wędzony boczek tniemy na cienkie plastry, którymi następnie owijamy nadziane orzechami śliwki. Całość zabezpieczamy przed rozpadnięciem wykałaczkami. Pozawijane śliwki układamy na blaszce do pieczenia i wkładamy na 20-30 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 ºC.

Składniki główne

- boczek wędzony parzony
- suszone śliwki kalifornijskie
- orzechy włoskie lub migdały

Składniki dodatkowe

- wykałaczki

Szynka w żurawinie

Składniki główne
- szynka wieprzowa bez kości
- żurawina
- cebula
- szklanka bulionu

Składniki dodatkowe
- sól
- pieprz
- czosnek granulowany
- majeranek
- papryka ostra
- papryka słodka
- olej

Obecnie stojąc przy ladzie chłodniczej sklepu mięsnego mamy poważny problem aby zdecydować się, którą szynkę kupić, którą wybrać – z komina, miodową, PRL-owską czy może szynkę babuni. Zakłady mięsne prześcigają się w nazewnictwie, ale niestety nic nie zastąpi tych szynek, które dziadek wędził za stodołą w prowizorycznej wędzarni zrobionej z beczki, odganiając znęcone cudownym zapachem psy z całej okolicy. Wydaje się, że w pogoni za utraconym smakiem dzieciństwa zupełnie zapomnieliśmy o tym, że szynka to nie tylko wędlina, lecz również doskonałe danie główne.

Aby odkryć na nowo dla Państwa szynkę wieprzową prezentujemy poniższy przepis.

Szynkę nakłuwamy i nadziewamy żurawiną - podobnie jak schab ze śliwką. Następnie z kilku łyżek oleju, soli, pieprzu, czosnku oraz papryki robimy pastę, którą nacieramy szynkę i odstawiamy do lodówki, aby nabrała aromatu. Ułożoną w naczyniu żaroodpornym szynkę wkładamy do nagrzanego do 180ºC piekarnika. W międzyczasie przygotowujemy zalewę – z bulionu, pokrojonej w piórka cebuli, majeranku, czosnku oraz żurawiny (całość podgotowujemy w rondelku). Po około 40 minutach pieczenia zalewamy szynkę zalewą i pozostawiamy w piekarniku przez kolejnych 40 minut. W międzyczasie dobrze jest polewać szynkę wytworzonym w czasie pieczenia sosem, aby mięso nie było zbyt wysuszone.

Wątróbka w towarzystwie jabłek i cebulki

Wartości odżywcze wątroby jako nośnika żelaza nie podlegają dyskusji! Jednakże jedzenie jej nawet „przez rozum" nie przemawia do szerszego grona konsumentów, którzy z niejasnych przyczyn jej nie lubią. Pierwsze spotkania z wątróbką każdy z nas przeżył najprawdopodobniej w przedszkolu. Wątróbka ukryta pod talerzem, wątróbka przykryta pure z ziemniaków, aż w końcu wątróbka w kieszeni – oto przedszkolne przepisy na pozbycie się z pola widzenia i jedzenia wątróbki w toczącej się nierównej walce z Panią przedszkolanką. Tego rodzaju doświadczenia mogły rzeczywiście wywrzeć trwałe piętno na naszych nawykach żywieniowych.

Mamy zatem zaszczyt przedstawić Państwu przepis gwarantujący powszechny wzrost spożycia wątróbki!

Wybierając w sklepie wątrobę wybierajmy tę o jednolitej barwie, bez przebarwień. Wątroba wieprzowa charakteryzuje się intensywniejszym, ostrzejszym smakiem od wątróbek drobiowych.

Po umyciu, oczyszczeniu i pokrojeniu wątroby w plastry zanurzamy ją w mleku na około 30 minut. Moczenie w mleku ma na celu pozbycie się z wątroby obcych zapachów, jak również żółci, która może powodować gorzki smak. W międzyczasie obieramy i kroimy jabłka – najlepiej w typie szarej renety - w półksiężyce. Rumienimy je na zeszklonym maśle posypując na koniec obficie majerankiem. Ten sam proces powtarzamy z cebulą pokrojoną w talarki.

Wyjętą z mleka, osuszoną wątrobę obtaczamy w mące i wkładamy na rozgrzany olej. Rumienimy kawałki ze wszystkich stron po czym zostawiamy na chwilę pod przykryciem. Usmażone kawałki wątroby wkładamy do naczynia żaroodpornego, posypując solą oraz pieprzem, mieszając z wcześniej przygotowanymi jabłkami i cebulą.

Tak przygotowane danie wkładamy przed podaniem na kwadrans do piekarnika.

Składniki główne

- wątroba
- jabłka
- cebula
- mleko

Składniki dodatkowe

- mąka
- sól
- pieprz
- majeranek
- masło
- olej

Zupa ogonowa

Składniki główne
- ogon wieprzowy
- przecier pomidorowy
- pieczarki
- włoszczyzna - marchew, pietruszka, seler, por
- natka pietruszki

Składniki dodatkowe
- mąka
- masło
- olej
- gałka muszkatołowa
- liść laurowy
- papryka słodka
- sól
- pieprz

W jednej z bajek dla dzieci Cygan pokazywał gospodyni jak ugotować zupę z gwoździa. Wrzucił do wrzątku gwóźdź po czym poprosił gospodynię o szczyptę soli, szczyptę pieprzu, trochę maki, odrobinę słoniny, nieco warzyw …itd. Finał bajki był taki, że gospodyni nadziwić się nie mogła, że z gwoździa można ugotować taką pyszną zupę. A czy ktoś z Państwa gotował kiedyś zupę ze świńskiego ogona?

Analogicznie do przepisu na cygańską zupę z gwoździa wystarczy wrzucić ogon do wrzątku, dodać trochę tego, trochę tamtego - wedle gustu i upodobania….. i zupa gotowa!

Oczyszczony, umyty ogon podsmażamy lekko na oleju, po czym wsadzamy go do garnka wraz z pokrojoną włoszczyzną, zalewamy wodą i gotujemy przez około 40 minut. W międzyczasie dodajemy nieco soli, pieprzu, papryki, kilka liści laurowych, gałkę muszkatołową. Do gotowego wywaru dodajemy pokrojone pieczarki oraz przecier pomidorowy. Aby zagęścić zupę robimy zasmażkę z masła oraz mąki, którą starannie rozprowadzamy w zupie. Przed podaniem posypujemy zupę obficie natką z pietruszki.

Żeberka

Składniki główne
- żeberka
- cebula

Składniki dodatkowe
- sól
- pieprz
- kminek

Każdy właściciel psa doskonale zdaje sobie sprawę z faktu, iż psi umysł wyczulony jest wybitnie na słowo ŻEBERKA. Psy myśliwskie, kundelki, kanapowce, wszelkiej maści i odmian czekają niecierpliwie, aż w menu ich właściciela pojawią się rzeczone żeberka. Nie ma znaczenia czy będą to żeberka w piwie, w miodzie czy saute. Dla psa liczy się tylko jedno - w przeciwieństwie do pneumatycznych kości pochodzących z kurczaków, na które pies może sobie jedynie popatrzeć - kości z żeberek należą się psu – takie jest odwieczne psie prawo, które sięga czasów udomowienia.

Oto szybki przepis na smaczne żeberka, pozbawiony długotrwałych procesów marynowania, moczenia i nacierania, przystosowany tak, by do psiej miski jak najszybciej trafiły kosteczki.

Żeberka tniemy na dwu-żebrowe kawałki - obsypujemy solą, pieprzem oraz kminkiem. Obkładamy je również obficie pokrojoną w grube talarki cebulą. Wszystko wkładamy do naczynia żaroodpornego, podlewając lekko wodą i umieszczamy w nagrzanym piekarniku. Tłuszcz zawarty w mięśniach międzyżebrowych w zupełności wystarczy do pieczenia, zbędne jest dodawanie nawet kropli oleju lub wcześniejsze obsmażanie żeberek na patelni.

Smacznego!

Twój przepis na:

Składniki główne

-
-
-
-
-
-
-

Składniki dodatkowe

-
-
-
-
-
-
-

POLSKI ZWIĄZEK HODOWCÓW I PRODUCENTÓW TRZODY CHLEWNEJ

POLSUS

Warszawa 2011

Sfinansowano ze środków
Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego