

2017-04-13 16:02

## Bogactwo wędlin na wielkanocnym stole

Tradycja nakazuje, by na wielkanocnym stole, oprócz jajek, znalazła się cała gama potraw mięsnych. W tym okresie są one przygotowywane z niezwykłą starannością, tak by ich smak podkreślał wyjątkowość Świąt Wielkanocy po okresie postu.

Wielkanocny stół zastawiony tradycyjnymi potrawami został zaprezentowany podczas spotkania z dziennikarzami zagranicznymi i polskimi, które miało miejsce w Polskiej Agencji Prasowej w tym tygodniu. Była to jedna z imprez promujących spożycie mięsa wieprzowego i wołowego. Chodziło także o pokazania polskiej tradycji zagranicznym korespondentom.

O tym, że mięso jest niezbędne w diecie człowieka, gdyż jest źródłem łatwo przyswajalnego białka, tłuszczu, witamin i różnych składników mineralnych - mówiła dr Bożena Grześ z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Zwróciła uwagę, że każdy gatunek mięsa ma inne wartości odżywcze i odznacza się inną "smakowitością".

"Dawniej gospodynie na Święta przygotowywały pieczenie, pasztety, kielbasy, szynki i inne wędliny wykorzystując stare rodzinne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie. Były to na ogół produkty charakterystyczne dla danego regionu. Przygotowywanie potraw zaczynało się kilka dni wcześniej, tak by stół na uroczyste śniadanie wielkanocne był okazały i bogaty" - zaznaczyła Grześ.

Najczęściej ze Świętami Wielkanocnymi kojarzy się biała kielbasa, którą - jak wskazują dawne zapiski - już gościła na polskim dworze królewskim. Jak się ją wyrabia znali tylko najbardziej wtajemniczeni wędliniarze. Do dziś biała kielbasa i żurek - to nieodłączny element Świąt.

Warto jednak zauważyć, że białą kielbasę wytwarza się w różny sposób niekoniecznie stosując się do starych przepisów. Dlatego poznańscy rzemieślnicy postanowili zarejestrować swój produkt jako unikalny i złożyli w tej sprawie wniosek do Unii Europejskiej. Do produkcji takiej kielbasy używa się tylko najwyższej jakości mięsa wieprzowego, doprawia się go czosnkiem, majerankiem solą i pieprzem i umieszcza w naturalnym jelicie. Wielkopolską kielbasę odróżnia dodatek majeranku.

"Nie wykluczone, że już za miesiąc "kiełbasa biała parzona wielkopolska" uzyska unijne oznaczenie produktu regionalnego" - powiedział reprezentujący Związek Rzemiosła Polskiego oraz Ogólnopolski Cech Rzeźników i Wędliniarzy Jacek Marcinkowski.

Na Wielkanoc robiono także specjalne szynki, wędzono i gotowano wieprzowinę, przygotowywano pasztety, których miłośnikiem był król Jan III Sobieski.

Obecnie też można kupić wędliny wyrabiane według tradycyjnych recept, takie produkty najczęściej wytwarzane są przez małe firmy rzemieślnicze, a trzeba ich raczej szukać w małych sklepach niż w supermarketach.

Przy okazji prezentacji świątecznych potraw mięsnych, odbyła się konferencja prasowa, w której głównie poruszono sprawę eksportu polskiego mięsa na rynek UE, a także do krajów pozaunijnych. Wziął w niej udział wiceminister rolnictwa Jacek Bogucki, zastępca głównego lekarza weterynarii Jacek Kucharski oraz szefowie organizacji zrzeszających producentów mięsa.

Branża mięsna w ubiegłym roku osiągnęła dobre wyniki w eksporcie swoich produktów, zwłaszcza drobiu i wieprzowiny, mimo, że w naszym kraju wystąpiła grypa ptaków i afrykański pomór świń, który uniemożliwia wywóz tych gatunków mięsa do krajów trzecich - powiedział Bogucki.

Zdaniem Kucharskiego, polskie mięso jest dobrze postrzegane na świecie, ponieważ nasz przemysł jest nowoczesny; jakość mięsa jest stale kontrolowana w zakładach przetwórczych jak również ma nad tą produkcję nadzór kontrola urzędowa.

Prezes Krajowej Rady Drobiarstwa Rajmund Paczkowski zwrócił uwagę na to, że branża drobiarska w ostatnich latach rozwijała się dynamicznie, w sumie za granicę wywozi się 40 proc. wyprodukowanego drobiu.

"Natomiast aż 90 proc. krajowej wołowiny trafia na rynki zagraniczne, mięso to pochodzi głównie z uboju rytualnego. Producenci wołowiny zainteresowani są wejściem na rynek chiński" - poinformował prezes Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego Jerzy Wierzbicki.

Prezes "Polskiego Mięsa" Witold Choiński przekonywał, że Polska powinna być co najmniej samowystarczalna w produkcji wieprzowiny, a obecnie jest jej dużym importerem. Wiąże się to z potrzebą odbudowy stada trzody chlewnej. Jednak, aby było to możliwe, potrzebna jest odpowiednio duża skala produkcji polskich prosiąt.

Na konieczność edukacji młodego pokolenia dotyczącą wartości odżywczych i smakowych mięsa uwagę zwrócił Zbigniew Nowak ze Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy. Mówił także o potrzebie produkowanie wyrobów mięsnych - półfabrykatów, z których w krótkim czasie można przygotować danie. Dodał, że to zadanie głównie dla małych i średnich firm, które muszą być elastyczne.

Impreza została sfinansowana z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego oraz Funduszu Promocji Mięsa Wołowego.

Materiał powstał we współpracy ze Stowarzyszeniem Rzeźników i Wędliniarzy RP