

Gęsina i jagnięcina na kujawskich nizinach



O tym, że organizacje z sektora mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego radzą sobie doskonale w przygotowywaniu ciekawych projektów i wykorzystywaniu funduszy promocji widomo nie od dziś. I oczywistym jest również, że trudniej tworzyć wielkie akcje organizacjom związanym z funduszem promocji mięsa końskiego czy owczego.

Zapału w nich i pomysłów oczywiście co najmniej tak samo dużo, lecz – niestety – gorzej z finansami. A wynika to z ciągle niewielkiej popularności spożywania mięsa owczego. O milionach, setkach czy choćby dziesiątkach tysięcy złotych na koncie funduszu mogą tylko marzyć. A jednak znajdują sposób na to, by swoich kilkanaście tysięcy pomnożyć, podzielić i z sensem wydać...

Narobili nam smaku...

„Kołodzkie rendez-vous z jagnięciną i gęsiną” oraz „Kołodzka gęsina i jagnięcina najlepsze na nizinach” – zaproszenie z takimi tytułami seminarium nadeszło do Biura Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP i do redakcji Bilansu Dodatkowego z Instytutu Zootechniki PIB Zakładu Doświadczalnego w Kołodzie Wielkiej. W programie informowano o ciekawych wykładach na temat walorów żywieniowych i atrakcyjności przetworzonej gęsiny i jagnięciny, o sposobach promocji tych mięs, a także o pokazach kulinarnych i degustacji potraw.

Na spotkanie zaproszono tych, którzy chcą wytwarzać oraz promować produkty i potrawy w oparciu o sprawdzony, lokalny i wysokiej

jakości surowiec. Właśnie taki znaleźć można w Kołodzie Wielkiej. Gęś Biała Kołodzka® (zarejestrowana jako odrębna polska rasa) i merynos barwny gwarantują jakość i smak, co ma niebagatelne znaczenie dla przetwórców i restauratorów. I właśnie oni stanowili większość obecnych na spotkaniu.

Z zaproszenia na spotkanie z jagnięciną i gęsiną skorzystali licznie profesorowie kilku uczelni, a także prezes SRW RP Janusz Rodziewicz. Bo jak z takiego zaproszenia nie skorzystać, gdy podpisują się pod nim dyrektor Instytutu Eugeniusz Kłopotek, dr Halina Bielińska i prof. dr hab. Bronisław Borys, znani z ogromnego zaangażowania w badania naukowe, ale także w mięsne promocje?

Dla prezesa Rodziewicza każde takie spotkanie to okazja do podpatrywania, jak mięso i jego przetwory promują inni i jak ich doświadczenia można wykorzystać w działaniach SRW.

Z podglądania rodzą się ciekawe pomysły. O lokalnych markach kulinarnych we Francji i w Polsce opowiadała Anna Dybowska, kierownik sekretariatu Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. Z jej relacji wynika, że nadrabiamy wieloletnie zaniedbania. Województwo kujawsko-pomorskie należy już do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. To ważny krok w promowaniu marek i tworzeniu szlaków kulinarnych na wzór alzackiej „Drogi Wina”.

Polscy konsumenci i restauratorzy jeszcze kilka lat temu mogli pozazdrościć Francuzom, Szwajcarom, Szwedom czy Niemcom ogromnej dbałości i troski w utrwalaniu dziedzictwa kulinarnego. Na szczęście i my zaczynamy doceniać regionalizm i to nie tylko w zakresie cepeliowskiego pamiętkarstwa. Odkrywamy smaki naszych pradziadków, odtwarzamy receptury, wprowadzamy do menu regionalnych restauracji i gospodarstw agroturystycznych. Przybywa regionalnych produktów na ministerialnej liście, przybywa ich na liście unijnej.

W Polsce jest coraz więcej miłośników wypoczynku „pod gruszą”, w świetnie przygotowanych na wizyty wczasowiczów gospodarstwach,

które oferuje liczne atrakcje, a zwłaszcza znakomitą kuchnię – regionalną, tradycyjną, domową.

– Mamy w naszym menu potrawy z gęsi kołudzkiej – mówi Marzena Fryszka z willi „tuŻur”, położonej we Wdeckim Parku Krajobrazowym w Borach Tucholskich. – Teraz chcemy wprowadzić także dania z jagnięciny. Stąd mój udział w tym seminarium.

Takich osób, w ogromnym skupieniu u słuchających wykładów, było kilkadziesiąt. Takich miejsc w Polsce, gdzie troska o gościa jest najważniejszym celem, jest coraz więcej. Po kołudzkim rendez-vous odnośnie wrażenie, że w województwie kujawsko-pomorskim jest ich wyjątkowo wielu i zapewne będzie lawinowo przybywać. Już tylko udział w spotkaniu wojewody Ewy Mes, świadczy jak ważne znaczenie dla władz regionu ma budowanie marki Kujaw (jest nią już Gęś Biała Kołudzka®, a będzie jagnięcina w marce „Niech Cię Zakole”), tworzenie ścieżek edukacyjnych („Gęsina od zagrody do stołu”), liczne konkursy i festiwale kulinarne. Nic zatem dziwnego, że na Kujawach przybywa miejsc, gdzie można dobrze wypocząć i jeszcze lepiej zjeść.

Kto ma owce... ten musi mieć pomysły

Prysłowie „Kto ma owce, ten ma co chce” już dawno przestało być aktualne. Mam wrażenie, że jeśli zapał w propagatorach baraniny i jagnięciny nie przygaśnie, to za kilka lat znów będzie się je przytaczać.

Profesor Roman Niżnikowski, przewodniczący Komisji Zarządzającej Funduszu Mięsa Owczego, zapewnia, że spożycie jagnięciny w ostatnim roku wzrosło w Polsce o... 50 procent. Co prawda w wielkości porcji na statystycznego Polaka to ciągle bardzo mało, ale zainteresowanie tym gatunkiem mięsa wśród restauratorów daje nadzieję, że z każdym rokiem ten wskaźnik będzie rósł.

Fundusz, którym kieruje prof. Niżnikowski, rocznie ma do swojej dyspozycji zaledwie ok. 15.000 złotych! To naprawdę niewiele, jeśli się porówna z milionowymi zasobami funduszy mięsa drobiowego czy czerwonego. Mimo skromnych środków fundusz owczy jest obecny w wielu ciekawych wydarzeniach promocyjnych, między innymi w Beskidach czy na Kujawach, i niewątpliwie ma także swój widoczny udział we wzroście zainteresowania jagnięciną.

Ważne, by była to nie tylko jagnięcina importowana z Nowej Zelandii. Polskie mięso owcze, a zwłaszcza z odmian hodowanych w Kołudzie, jest znakomite i charakteryzuje się wieloma walorami zdrowotnymi. Mówił o nich prof. Bronisław Borys, podkreślając, że choć to ciągle mięso niszowe, które śmiało można nazwać „truflą” wśród jagnięciny, to jest szansa na odrodzeniu hodowli, m.in. w regionie kujawsko-pomorskim.

Ależ to było smaczne!

Po wystąpieniach eksperta kulinarnego Piotra Lenarta, po jego pokazach kulinarnych, a przede wszystkim degustacji dań z gęsiny i jagnięciny, można mieć pewność, że m.in. dzięki marce Gęś Biała Kołudzka® Kujawy staną się kulinarną wizytówką Polski, a Dolina Dolnej Wisły, gdzie budowana jest marka związana z jagnięciną „Niech Cię Zakole”, będzie nie mniej popularna jak francuska „Droga Wina”, gdzie miłośnikom tradycyjnych i regionalnych produktów spożywczych oferuje się nie tylko wino czy sery, ale także produkty mięsne i dania kuchni lokalnej.

Uczestnikom kołudzkiego seminarium dane było się przekonać, że początek zrobiono doskonały. Na stołach pojawiły się wyborne dania z gęsiny i jagnięciny na zimno i gorąco. Nie zabrakło też znakomitego – polskiego – wina, które podnosiło smak dań przygotowanych z coraz mniej niszowych mięs.

Przed nami Wielkanoc – mięsne święta. Warto, by w firmowych sklepach zakładów mięsnych, obok szynki, schabów i karkówek, antrykotów i rumsztyków, dorodnych indyków i kurczaków, pojawiła się też gęsina i jagnięcina – nasza, tradycyjna, polska...

TEKST I ZDJĘCIA: BOŻENA SKARŻYŃSKA



W kołudzkim seminarium, które otworzył dyrektor Eugeniusz Kłopotek uczestniczyli m.in. wojewoda kujawski Ewa Mes i Janusz Rodziewicz, prezes SRW RP



Piotr Lenart i Halina Bielińska gęsinę potrafią wykorzystać na wiele sposobów



Z wielkim zapałem jagnięcinę promują profesorowie Bronisław Borys i Roman Niżnikowski



Na wielkanocnym mięsnym stole jest także miejsce dla markowej gęsiny i jagnięciny