



Dlaczego prowadzimy kampanię „Odkryj dobre polskie mięso”?

- Chcemy zmienić nawyki żywieniowe Polaków.
 - Chcemy zdrowego społeczeństwa.
 - Promujemy dobrą polską żywność.
 - Wspieramy polskie naturalne rolnictwo.
- Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego

Nasze produkty podbijają świat

ROZMOWA | dr Marek Sawicki, minister rolnictwa i rozwoju wsi



Jakie, pana zdaniem, są zalety polskiej wołowiny?

MAREK SAWICKI: Fachowo na to pytanie mogliby odpowiedzieć eksperci. Polska wołowina cieszy się dużym zainteresowaniem nie tylko na krajowym rynku, ale też coraz chętniej kupowana jest na rynkach zewnętrznych. Mam jednak w pamięci ocenę naszego rolnictwa i polskiej wołowiny sprzed kilku i kilkunastu lat. Wtedy próbowano nam wmawiać, że Polska z pewnością może produkować mleko, wieprzowinę i drób, ale nigdy nie będzie produkowa-

wała dobrej wołowiny. Okazało się jednak, że solidna praca hodowców, ich współpraca z rolnikami i dobrymi przetwórcami przyniosła imponujące efekty.

Co sprawiło, że polska wołowina osiągnęła wysoką jakość?

Jakość głównie poprawiła się dzięki prowadzeniu produkcji w zgodzie z naturą i poszanowaniem środowiska. W Polsce wypas bydła najczęściej jest naturalny. Dzięki temu hodowcy osiągają mięso najwyższej jakości. Wyraźnie widać również, że rolnicy dokonują daleko idących specjalizacji. Do opasu stosują rasy bydła mięsnego lub uszlachetnione, czyli krzyżują rodzime rasy z bydlęciem mięsnym. To sprawia, że obecna jakość wołowiny pochodzącej z polskich gospodarstw jest zdecydowanie lepsza niż przed laty. Nasza wołowina ma właściwą barwę i konsystencję, a to powoduje, że jest coraz chętniej kupowana.

Tylko rasy bydła wpływają więc na jakość mięsa?

Rasa i dobre żywienie istotnie są najważniejsze, ale nie bez znaczenia jest też odpowiednie postępowanie w czasie uboju i przetwarzania. Żle traktowane zwierzęta przeznaczone do uboju bardzo tracą na wartości. Mięso niewłaściwie przechowywane i przetwarzane traci swoje walory.

Statystycznie jednak Polska należy do europejskich krajów o najniższym wskaźniku spożycia wołowiny.

Dosyć często mam ogromny problem ze statystykami. Gdy je czytam, dowiaduję się, że Polacy spożywają o połowę mniej przetworów mlecznych niż Francuzi, Duńczycy albo Holendrzy. Dowiaduję się też, że polskie spożycie wołowiny to mniej więcej jedna trzecia spożycia w tamtych regionach Europy. Jednocześnie trudno w tych statystykach odnaleźć informację, czego Polacy jadają więcej niż inni mieszkańcy Europy. Badając dane statystyczne, można

odnieść wrażenie, że Polacy odżywiają się zdecydowanie skromniej niż pozostałe społeczności europejskie. Jednocześnie te same statystyki ogólnie pod względem żywienia plasują nas na dobrych pozycjach. Spożycie wołowiny w Polsce mogłoby być oczywiście większe. Trzeba jednak zauważyć, że konkurencja w postaci mięsa drobiowego i wieprzowego jest tak duża, że dobrej jakości i w konsekwencji droższe mięso wołowe nie jest w stanie jej wygrać. Nasze społeczeństwo nie jest wystarczająco zamożne i po prostu sięga po mięso tańsze. Mam jednak nadzieję, że Unia Europejska utrzyma warunki ekonomiczne powodujące, że produkcja wołowiny jest opłacalna. Dopłata do eksportu sprawia bowiem, że hodowcom i przetwórcom opłaca się eksportować polską wołowinę na rynki zewnętrzne. Zarówno z rynków wschodnich, jak i coraz częściej z rynków krajów arabskich płyną wyraźne sygnały, że polska wołowina będzie tam coraz bardziej popularna.

Może mała popularność wołowiny w Polsce wynika także z tego, że mamy mniejszą niż w innych krajach tradycję spożywania tego mięsa?

W polskiej kuchni nie ma tradycji spożywania mięsa wołowego. Zaryzykuję stwierdzenie, że 99 procent polskich kucharzy nie potrafi dobrze go przygotować. Nie chcę oczywiście umniejszać zasług polskich szefów kuchni, ale taka jest niestety prawda. Wszyscy doskonale wiedzą, że polska wołowina inaczej smakuje podana w Niemczech albo w krajach arabskich, a inaczej w Polsce. Technika przygotowania wołowiny u nas wymaga zdecydowanej poprawy. Gdyby tak się stało, to promocja polskiej wołowiny i jej powszechna konsumpcja byłyby znacznie większe. To właśnie kucharze muszą dawać dobry przykład, ponieważ każdy z nas, gdy zje dobrą wołowinę w restauracji, chce później kupić ją do domu i dowiedzieć się, dlaczego w restauracji to samo mięso smakuje →2

Nasze produkty podbijają świat

1* wyśmienicie, a przygotowane samodzielnie niestety nie.

W sklepach często spotyka się wołowinę bez odpowiednich oznaczeń. Czy klienci powinni mieć pełną informację o pochodzeniu mięsa i jego cechach?

Wołowina w tzw. elementach, a nie przetworzonym produkcie, nie może być sprzedawana bez odpowiednich oznaczeń. Jeśli nie jest oznakowana, mamy do czynienia z łamaniem prawa. Obrót mięsem wołowym w Unii Europejskiej jest w pełni ewidencjonowany. Na każdym kawałku wołowiny sprzedawanym w sklepie musi być identyfikacja, od którego zwierzęcia, a więc również z jakiego gospodarstwa pochodzi. Wołowiny bez oznaczeń proszę nie kupować.

Czy mięso wołowe w Polsce jest bezpieczne dla konsumentów?

Zdecydowanie tak. Wprowadzony system kontroli, także pod kątem zwalczania chorób zakaźnych, pozwala powiedzieć, że Polska jest krajem wolnym od wielu jednostek chorobowych bydła. Na przykład w przypadku BSE uzyskaliśmy kolejny poziom bezpieczeństwa. Komisja Europejska zaliczyła Polskę do państw bezpiecznych, w których badaniom poddawane są zwierzęta powyżej szóstego roku życia. Do tej pory byliśmy zobowiązani do badań zwierząt, które osiągnęły wiek 30 miesięcy.

Czy hodowla mięsnych ras bydła opłaca się w polskich warunkach ekonomicznych?

Zaczyna być opłacalna. Kilka lat wcześniej obserwowaliśmy pewien regres, jednak obecnie, dzięki dopłatom i nowym technologiom produkcji – głównie stosowaniu opasu naturalnego – hodowla bydła i produkcja wołowiny zaczynają być atrakcyjne z ekonomicznego punktu widzenia. W przypadku rolników zajmujących się głównie produkcją mleka może być to kierunek uzupełniający działalności gospodarce i zwiększający ich dochody. Do takiej dodatkowej produkcji można wykorzystać własne cielęta, a także rezerwy paszowe, które pojawiają się w gospodarstwach.

To trwały kierunek rozwoju tej gałęzi rolnictwa?

Tak. Od kilku lat obserwujemy ogromny popyt na wołowinę na rynkach światowych. Dominują tu kraje arabskie, ale coraz częściej państwa Europy Zachodniej, w których wcześniej krążyła niezbyt dobra opinia o polskiej wołowinie. Od kilku miesięcy bardzo chłonnym rynkiem dla naszej wołowiny jest także Rosja. Z zakładów przetwórczych docierają sygnały, że praktycznie każda ilość naszej wołowiny może być sprzedana.

Można być zatem spokojnym o perspektywy rozwoju produkcji mięsa wołowego?

Zarówno hodowla bydła mięsnego, jak i mlecznego ma ogromne perspektywy rozwojowe. Do spożycia produktów mleczarskich przyzwyczajają się kraje azjatyckie, czego wcześniej nie obserwowaliśmy. Polska wołowina podbija więc wiele części świata. Dlatego zachęcam rolników, by rozwijali tę produkcję, ponieważ można zagospodarować paszę niższej wartości, co nie znaczy gorszej jakości. Chodzi o paszę, którą można podać tylko przeżuwaczom, a nie zwierzętom monogastrycznym (takim jak np. drób albo trzoda).

Mało tego – hodowla przeżuwaczy może mieć także pośredni wpływ na poprawę struktury zasiewów, ponieważ przy tym modelu produkcji oprócz upraw zbożowych w grę mogą wchodzić także uprawy roślin motylkowych. W sierpniu na mój wniosek Rada Ministrów przyjęła wieloletni program dotyczący ulepszenia krajowych źródeł białka roślinnego i wsparcia uprawy roślin motylkowych, które mogą być doskonałym uzupełnieniem komponentu paszowego w hodowli bydła mlecznego i mięsnego.

Na jaką pomoc ze strony państwa mogą liczyć hodowcy bydła ras mięsnych?

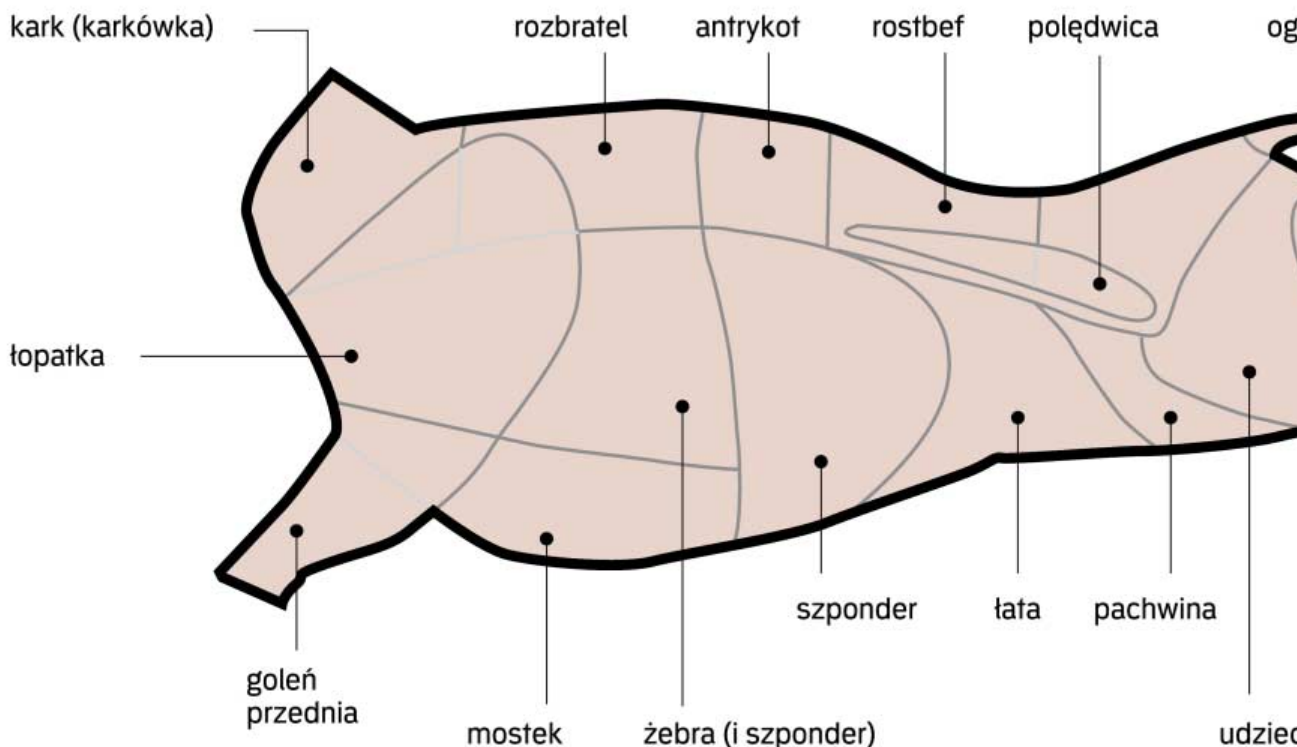
Dotacji do hodowli bydła mięsnego, podobnie jak do produkcji trzody chlewnej, nie ma. Jedynie w południowo-wschodniej Polsce wprowadziliśmy wsparcie finansowe dla hodowców bydła, ponieważ na tym terenie dziczyły trwale użytki zielone. Nie było tam naturalnego wypasu. Wprowadziliśmy zatem dopłatę do jednej krowy w każdym gospodarstwie niezależnie od kierunku produkcji mlecznej czy mięsnej.

Jak państwo zamierza więc promować produkcję polskiej wołowiny?

W celu wspierania marketingu rolnego na mocy ustawy z 22 maja 2009 r. powstało dziewięć odrębnych funduszy promocji. Jednym z nich jest Fundusz Promocji Mięsa Wołowego. Środkami tego funduszu zarządzają przedstawiciele organizacji branżowych działających w tym sektorze.

Część środków przeznaczona została na współfinansowanie kampanii promocyjnej prowadzonej w ramach administrowanego przez Agencję Rynku Rolnego mechanizmu WPR „Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych”. Dzięki połączeniu środków unijnych oraz tych pochodzących z budżetu krajowego i funduszu możliwe jest znaczące zwielokrotnienie efektu działań promocyjnych.

—rozmawiał kmg



♦Rozbiór tuszy wołowej

RADY PRAKTYCZNE:

KUPOWANIE

Należy kupować w sprawdzonych sklepach, u znanych sprzedawców. Obsługa powinna udzielić fachowej informacji o źródle pochodzenia mięsa oraz o tym, czy było poddane procesowi dojrzewania. Różne gatunki mięsa – wołowina, wieprzowina, drób – nie powinny w sklepie leżeć obok siebie. Kupujemy tylko tyle, ile nam potrzeba, nie na zapas. Kolor wołowiny powinien być intensywnie czerwony, powierzchnia lekko wilgotna i matowa. Mięso winno być sprężyste (odkształcać się po naciśnięciu), ale ani nie może być zbyt miękkie, ani leżeć we własnym soku. Wybieramy właściwy kawałek tuszy wołowej (inne do pieczenia, gotowania, smażenia i duszenia).

PRZECHOWYWANIE

Świeża wołowina: w lodówce w temperaturze 2 – 7 stopni C. Nie myjemy mięsa, jeśli mamy zamiar je przechowywać, nie powinniśmy przechowywać wołowiny mokrej. Mięsa nie kroimy, większe kawałki mogą być dłużej przechowywane. Naczynie z mięsem powinno być przykryte folią lub talerzem (ograniczamy dostęp drobnoustrojów i zapobiegamy wysychaniu wołowiny). Możemy mięso skropić delikatnie cytryną lub octem (niektórzy zalecają przechowywanie go w bawełnianej ściereczce skropionej octem). Świeżą wołowinę możemy zamrozić, zawijając ją szczelnie, by nie traciła wody. Zamrażamy szybko, rozmrażamy powoli. Mię-

so zamrożone przechowujemy maksimum dwa miesiące.

PRZYGOTOWANIE

Wołowinę można i należy zamarynować przed grillowaniem, pieczeniem, smażeniem lub duszeniem. W marynacie należy pozostawić wołowinę na jeden do dwóch dni. Marynata: przegotowana, wystudzona woda połączona z octem winnym, spirytusowym lub winem z dodatkiem oliwy, pokrojonych warzyw: marchewki, cebuli, pietruszki, selera, oraz przypraw: ziaren pieprzu, ziela angielskiego, liści laurowych, jałowca, czosnku, tymianku, rozmarynu, lubczyka. Marynatę można zastąpić mlekiem. Delikatniejsze i szlachetniejsze kawałki wołowiny, np. polędwica, nie wymagają

Możemy konkurować

ROZMOWA | Ryszard Smolarek, prezes zarządu Zakładów Mięsnych



Jakie są zalety polskiej wołowiny?

Hodowlę bydła opasowego w Polsce prowadzi głównie rodzinne gospodarstwa, w których warunki utrzymania i tradycyjnego żywienia zwierząt sprzyjają uzyskiwaniu mięsa o wysokich walorach smakowych i takiego, które można wykorzystać do różnorodnych potraw. Dzięki

tradycyjnemu żywnieniu, którego podstawą są pastwiska i zboża pochodzące z własnych upraw, wołowina uzyskana z tych zwierząt jest aromatyczna. Pod względem przydatności kulinarnej nie jest gorsza od mięsa wołowego pochodzącego z Argentyny. Bydło w tych gospodarstwach ma zapewnione dobre warunki utrzymania, przebywa w przestronnych kojcach, ma stały dostęp do paszy oraz zwykle może korzystać z wybiegów poza budynek.

Produkujemy i spożywamy najmniej wołowiny w Europie. Dlaczego? Czy Polacy nie doceniają tradycji przyrządzania potraw z tego mięsa?

W polskiej kuchni wołowina nigdy nie była mięsem dominującym. Niewiele gospodyń zna przepisy na potrawy wołowe. Używamy jej w większości do przygotowania rosółu, gulaszu, flaków, zrazów

lub tataru. Do mniejszego spożycia przyczynia się również powszechna opinia, że w naszych sklepach można dostać tylko najgorszej jakości mięso, z którego żadnej dobrej potrawy i tak nie zrobimy. Osobiście uważam, że zakłady mięsne, które szanują swoich klientów, oferują im mięso wołowe takie samo jakościowo, jak przeznaczone na eksport. Spożycie wołowiny ogranicza również to, że mięso jest dość drogie, chociaż okazuje się tanie w porównaniu z jego cenami zbytu poza granice kraju. Wzrost spożycia wołowiny będziemy wraz ze wzrostem zamożności Polaków.

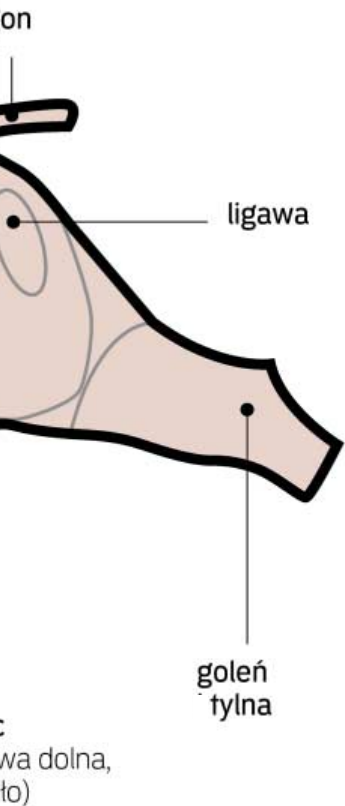
Jakie warunki powinny być spełnione, by uzyskać wołowinę dobrej jakości?

Produkcja dobrej wołowiny zaczyna od gospodarstw, w których należy stworzyć dobre warunki utrzymania zwierząt, zapewnić bydłu

tradycyjne żywienie bez nadmiernej jego intensyfikacji, wykorzystanie naturalnych łąk i pastwisk. Optymalny czas trwania opasu to od 18 do 24 miesięcy. Ważnym elementem procesu uzyskiwania dobrej jakości mięsa wołowego jest również właściwe obchodzenie się z żywcem w trakcie zakupu i transportu do zakładów ubojowych. Jedynie od zwierząt transportowanych w godziwych warunkach możemy uzyskać mięso, z którego możemy przyrządzić wspaniałe potrawy.

A jak sprawić, że będą smaczne?

Podstawą każdej dobrej potrawy wołowej jest zakup odpowiedniego mięsa. Proponuję kupno mięsa z zakładów o uznanej marce – takich, które mają w obrocie przez cały czas odpowiedniej jakości asortyment, a nie tych, do których wołowina



Krowy ras mięsnych:

- ♦ Charolaise,
- ♦ Limousine,
- ♦ Hereford

CO MÓWIĄ O WOŁOWINIE?

■ **MŁODA MATKA**
zdrowa i dobra dla mojego dziecka

■ **RESTAURATOR**
trudno kupić dobrą

■ **NAUKOWIEC**
bogata w składniki, m.in. w żelazo

■ **KLIENKA**
za droga

■ **SPORTOWIEC**
niezbędna w mojej diecie

■ **ROBOTNIK**
wołę dobrego schabowego

■ **AKTOR**
jem stek zawsze w Rzymie, a właściciel restauracji śmieje się, że sprowadza go z Polski

■ **POLITYK**
wreszcie są sklepy, w których można kupić dobrą wołowinę

■ **STUDENT**
najlepszą przyrządza moja babcia

marynowania, lecz jedynie natarcia przyprawami

PRZYRZĄDZANIE

Wołowiny nie bijemy tłuczkiem ani pałką; wyjątkiem są bitki i zrazy, ale też traktujemy je bardzo delikatnie. Nie smażymy długo, inaczej mięso stwardnieje, np. befsztyk smażymy po dwie – trzy minuty z każdej strony. Nie kroimy mięsa za cienko, nie rozplaszczamy – dobry befsztyk powinien mieć minimum 2 cm grubości. Uważamy z solą przy wołowinie. Mięso smażonych nie solimy w czasie przygotowania, lecz dopiero na talerzu. Po upieczeniu wołowiny nie wyjmujemy za szybko – powinna jeszcze chwilę dochodzić w stygącym piekarniku.

PODAWANIE

Wołowinę można podawać z różnymi sałatami, surówkami, mizerią, jarzynami oraz z ziemniakami, ryżem, kaszami, kluskami, kopytkami lub z chlebem. Do zrazów zawiązanych tradycyjnie podajemy kaszę gryczaną i buraczki zasmażane. Stekowi często towarzyszy mieszanka różnych rodzajów sałat z sosem vinegret, ziemniaki lub frytki. Zrazy zawiązane możemy podać w wydrążonym i zapieczonym w piekarniku chlebie razowym. Do wołowiny pasują buraczki, marchewka, marchewka z groszkiem oraz kapusta zasmażana, fasolka i brukselka. Wołowinę popija się czerwonym winem, niektórzy podają do lżejszych dań wino różowe, ale nigdy białe.

PRZYPRAWY I DODATKI

Wszystkie rodzaje pieprzu, cząber, ziele angielskie, liście laurowe, czosnek, tymianek, rozmaryn, lubczyk, curry, papryka ostra i słodka. Sosy: grzybowy, musztardowy, biały, szary, beszamel, cebulowy ostry, cebulowy biały, chrzanowy, pieczarkowy, koperkowy, kaparowy, curry, maderowy, tatarski, chrzan, musztarda, borówki z jabłkiem i chrzanem, Cumberland, żurawina. Dary lasu: jałowiec oraz wszelkiego rodzaju grzyby: prawdziwki, podgrzybki, kurki, kozłaki, maślaki, rydze. Marynaty: grzybki marynowane, pikle, gruszki, śliwki i dynia w occie, zielone pomidory, cebulki, ogórki, buraczki marynowane. Ogórki kiszzone i małosolne, kapusta kiszona biała i czerwona.

Potrawa	Z Czego
Potrawy gotowane	
Bulion Wołowy	Kości (Kości Ze Szpikiem i Kruche) + Łata, Prega, Żebra, Goleń, Rozbratel, Szponder,
Bulion Cielęcy	Kości Cielęce + Mostek, Żeberka, Łopatka, Nóżki,
Bulion Cielęcwołowy	Składniki Z Bulionu Cielęcego I Wołowego
Pulpety	Głowizna
Rosół Tradycyjny	Łata, Prega, Żebra, Goleń, Rozbratel, Szponder,
Wywar	Kości
Zupy	Szponder, Łata, Kosci Lub Bulion/Rosół
Potrawy surowe	
Carpaccio	Połędwica, Rosbief
Tatar	Połędwica, Rosbief
Potrawy smażone	
Antrykot	Antrykot
Befszyk	Połędwica, Antrykot
Bouef Stroganow	Połędwica, Rostbief, Krzyżowa
Bryzol	Połędwica
Filet Saute	Połędwica, Antrykot
Kotlety Mielone	Łopatka, Skrzydło
Rozbratel	Antrykot
Rumsztyk	Połędwica, Antrykot, Rostbief, Krzyżowa
Sznycel	Połędwica, Antrykot, Rostbief, Krzyżowa
Potrawy duszone	
Gulasz	Biodro, Łopatka, Prega, Mostek, Kark, Krzyżowa
Szaszłyk	Połędwica
Sztofada	Zrazowa, Łopatka
Szafka Mięsa	Zrazowa
Zrazy Bite	Zrazowa, Krzyżowa, Łopatka, Skrzydło
Potrawy pieczone	
Klops	Skrzydło, Łopatka
Pieczeń	Zrazowa
Połędwica Po Angielsku	Połędwica
Rostbief Po Angielsku	Rostbief
Podroby	
Duszenie	Nerki, Serca
Gotowanie	Flaki, Ozór,
Smażenie	Mózg, Wątroba

MIĘSO DOJRZEWA JAK WINO

Jeśli kupiony w supermarkecie kawałek wołowiny po przyrządzeniu okazuje się twardy i niesmaczny, niekoniecznie znaczy to, że kucharzowi brakuje umiejętności. Prawdopodobnie sprzedawano w sklepie niedojrzałe mięso.

Po uboju zwierzęcia następuje stężenie mięsa – trwa to dobę. Później rozpoczyna się proces dojrzewania, zwany potocznie również kruszeniem. Dojrzwienie mięsa jest niezbędne w przygotowaniu wołowiny do spożycia, w przeciwnym razie mięso będzie twarde i niesmaczne niezależnie od tego, jak je przyrządzimy.

– Uzyskaniu smacznego i kruchego mięsa sprzyja proces jego dojrzewania, najlepiej w tuszach w temperaturze około +3 st. C przez siedem – dziesięć dni – mówi profesor Henryk Grodzki z Katedry Szczegółowej Hodowli Zwierząt z warszawskiej SGGW. – To kosztowny proces i rzadko który kraj, tym bardziej Polska, może sobie pozwolić na takie dojrzewanie mięsa w całych tuszach. W naszym kraju tusze zwykle są chłodzo-

ne przez dobę, a następnie rozbierane na wyręby i kierowane do sprzedaży. W Polsce do handlu trafia więc w większości mięso niedojrzałe. Wiedzą o tym doświadczeni restauratorzy, którzy przetrzymują mięso w chłodniach, zanim trafi na talerz.

Niektórzy doświadczeni rzeźnicy na zapleczu swoich sklepów mają odpowiednie chłodnie i tam dojrzewa świeże mięso. Jednak większość kupujących nie wie, że wołowina tuż po uboju niemal nie nadaje się do jedzenia, kupując więc zwykłe mięso niedojrzałe.

A jeśli musimy już kupić mięso w najbliższym sklepie, w którym wołowina na pewno nie dojrzewała?

Jeżeli mamy odpowiednią chłodnię, możemy przetrzymać w niej mięso nawet dwa tygodnie. Wystarczą jednak dwa – trzy dni w najchłodniejszej części lodówki, by befsztyki albo pieczeń smakowały znacznie lepiej. Niektóre gospodynie zamrażają mięso i w ten sposób pozwalają mu skruszeć, jednak mrożona wołowina nie do wszystkich potraw się nadaje.



♦ **Stek z polędwicy wołowej z borówkami, warzywami i sosem z czerwonego wina**

ać nawet z Argentyną

jest okazjonalnie dostarczana. Jeśli kupimy właściwą wołowinę, jakość potrawy zależy już wyłącznie od umiejętności kucharza. Ale dobrej jakości mięso zawsze będzie smaczne.

Na czym polega dojrzewanie mięsa?

Proces ten polega na przechowywaniu wołowiny w warunkach chłodniczych, w temperaturze zbliżonej do 0 st. C przez kilka dni. W trakcie takiego przechowywania w tkankach następują zmiany biochemiczne. Dzięki temu mięso staje się bardziej kruche, soczyste.

Dużo polskich zakładów stosuje ten proces?

Niestety, dojrzewanie znacznie podraża koszty produkcji mięsa wołowego, dlatego dziś bardzo trudno jest znaleźć w ladach chłodniczych sklepów mięsnych wołowinę po dojrzewaniu.

W sklepach za to często sprzedawane jest mięso nieoznakowane. Czy możemy domagać się szczegółowej informacji na temat pochodzenia wołowiny?

W całej Unii działa system identyfikacji zwierząt, dzięki któremu możemy sprawdzić, z jakiej sztuki pochodzi sprzedawana partia mięsa. Ten system daje nam możliwość pełnego prześledzenia drogi zwierzęcia – od urodzenia aż po ladę sklepową. Dziś nie funkcjonuje jeszcze w praktyce żaden specjalny wyróżnik polskiej wołowiny o podwyższonej jakości.

Czy polska wołowina to zdrowe mięso?

Tradycyjny system opasania bydła oparty na paszach wyprodukowanych w gospodarstwie daje gwarancję, że polska wołowina jest bezpiecznym oraz wysokiej jakości produktem. Dzięki temu mięso wołowe pochodzące z Polski może konkurować swoją sma-

kowitością i przydatnością kulinarną z wołowiną z innych państw. Kilka lat temu zagrożeniem było BSE. Obecnie badania poubojowe bydła eliminują możliwość sprzedaży mięsa obciążonego tą chorobą. Jednak zbyt mało wykorzystuje się u nas krzyżowanie ras mlecznych z mięsnymi. Dzięki temu moglibyśmy oferować więcej wołowiny jeszcze lepszej jakości niż ta, którą sprzedajemy obecnie.

Oplaca się hodować bydło?

Dziś opłacalny jest przede wszystkim eksport wołowiny do krajów Unii Europejskiej oraz do państw poza jej granicami, w tym głównie do Rosji i krajów muzułmańskich. Krajowy handel tym mięsem przynosi znacznie niższy dochód. W sprzedaży dominują głównie półtusze oraz ćwierci wołowe, w mniejszym stopniu elementy. Ze względu na brak tradycji spożywania w Polsce wołowiny produkty gotowe są

na razie ograniczone głównie do konserw.

Ile wołowiny eksportujemy?

Dziś ponad 90 proc. wołowiny jest eksportowane za granicę. W 2010 roku wartość eksportu wyniosła ponad 750 tys. euro. Tak wysoki udział eksportu uwarunkowany jest naszymi przyzwyczajeniami kulinarnymi oraz ceną, jaką możemy uzyskać za nasz surowiec za granicą.

Czy Polaków mogą przekonać do wołowiny działania promocyjne?

Tak – i takie są w Polsce prowadzone. Obecnie działa Fundusz Promocji Mięsa, którego celem jest przekonywanie konsumentów do mięsa i wyrobów z niego. Fundusz prowadzony jest oddzielnie dla każdego gatunku (bydło, trzoda, drób). Zarządy funduszy wykorzystują zebrane pieniądze na promocje mięsa w kraju i za granicą.

– rozmawiał kmg

Coraz więcej dociekliwych klientów

ROZMOWA | Anna Prokopowicz, właścicielka warszawskiego sklepu mięsnego



Jak kupować wołowinę?

Wyłącznie w sprawdzonych sklepach. W takim sklepie zawsze można dopytać sprzedawcę o źródło pochodzenia mięsa. Sprzedawca w dobrej masarnej poinformuje klienta, czy kupuje wołowinę mleczną, czy mięsą, czy wołowina jest młoda, czy stara. Na taki kontakt ze sprzedawcą w marketach liczyć nie możemy.

Czy informacji o źródle pochodzenia wołowiny należy wymagać od sprzedawców?

W profesjonalnie prowadzonym sklepie personel powinien udzielać takich informacji. U nas sprzedawcy dokładnie wiedzą, z jakiej hodowli pochodzi mięso, jak było karmione zwierzę, w jakim wieku była sztuka, z której pochodzi rosbif albo polędwica. Klient zanim kupi mięso, może sprawdzić jego metrykę.

Powinien sprawdzić też, czy jest świeże?

Tak, ale wołowina powinna dojrzeć, zanim trafi do bezpośredniej sprzedaży i na stół. Mięso, które dojrzało, czyli skruszało, jest lepszej jakości i w takiej formie powinno trafić do konsumenta. Od kiedy Polska jest w Unii, obowiązują u nas bzdurne przepisy, które wiążą nam ręce. Wprowadzono przepisy regulujące działalność sklepów mięsnych. Zgodnie z nimi nie można na przykład wnieść towaru, gdy ulicą przechodzą ludzie, rzeźnik musi być w białych kaloszach i wy-

parzać noże, a na koniec najlepiej, żeby się oblał spirytusem. To bzdura. Jeżdżę sporo po świecie. Mam takie skrzywienie zawodowe: wchodzę do sklepów mięsnych. Na Zachodzie nie ma takich cyrków. Mięso musi być zbadane i dobrze przechowywane – to wszystko. Jaki jest wniosek płynący z obowiązującego u nas prawa? Nie mogę wziąć tuszy i poddać jej procesowi dojrzewania, ponieważ zakazuje mi tego sanepid. Mam warunki, by odpowiednio przygotować wołowinę do sprzedaży, ale nie mogę tego zrobić. Do mojego sklepu możemy tylko przyjąć rozkawałkowane mięso. Jestem jednak w komfortowej sytuacji, ponieważ dzięki mojemu dostawcy trafia do mnie mięso już po procesie dojrzewania, czyli dopiero wtedy nadające się do spożycia.

Jak fachowo powinno być ekspozycjonowane mięso w sklepie? Czy różne gatunki mięs mogą leżeć obok siebie?

Różne rodzaje wołowiny oczywiście mogą leżeć obok siebie. Jednak wołowina nie powinna sąsiadować w gablocie z drobiem albo wieprzowiną.

To prawda, że nie jest wskazane kupowanie wołowiny na zapas?

Zaleca się kupowanie takiej ilości, która jest potrzebna do przygotowania w krótkim czasie. Gospodynie jednak nie mają czasu na codzienne odwiedzanie sklepu mięsnego, więc robią zapasy – także mięsa. Świeżą wołowinę można przyrządzić, przyprawić i schować do zamrażarki, koniecznie w hermetycznie zamkniętym pojemniku. W naszym sklepie na życzenie klientów od razu wkładamy mięso do hermetycznych opakowań. Tak zapakowane mięso może nawet rok leżeć w zamrażarce, pod warunkiem że

temperatura w niej nie jest wyższa niż minus 18 stopni. Inaczej zapakowane mięso, na przykład w papier, wysycha i traci swoje właściwości.

Jak powinno wyglądać mięso wołowe, które kupujemy?

Wołowina ma kolor od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. Najlepsza jest ta pierwsza, ponieważ nie jest przerośnięta tłuszczem. W niektórych częściach wołowiny, np. w antrykocie, musi być jednak trochę tłuszczu. Żyłki tłuszczu powinny być w kolorze jasnego beżu. Jeśli tłuszcz jest żółty, wtedy wiadomo, że wołowina jest stara.

Kupujemy zwykle wołowinę z myślą o tym, jak ją przyrządzimy. Ale innego kawałka potrzebujemy

albo szponder, a do tego najlepiej dorzucić jeszcze skrzydło indyka. Wtedy mamy gwarancję, że rosół się uda. Gdy chcemy zrobić pieczeń, najlepsza będzie wołowina z udźca. Na befsztyki idealnie nadaje się polędwica wołowa. Do zrobienia tataru doskonała będzie tzw. ligawa, czyli bardzo chuda część wołowiny, zwana czasem „falszywą polędwicą”. Do zrobienia gulaszu właściwa będzie gręga albo mięso z nogi, czyli golonka wołowa.

Podobno nie należy zamrażać wołowiny pokrojonej wcześniej w małe kawałki. To prawda?

To kwestia praktycznych rozwiązań. Gdy mamy dużą rodzinę, możemy zamrozić duży kawał i później go ugotować. Jednak trudno wymagać



Wołowina nie powinna leżeć w sklepie obok drobiu lub wieprzowiny

do smażenia, innego do grillowania, a innego do duszenia. Jakie części tuszy nadają się do jakich potraw?

Najlepiej zapytać sprzedawcę. Młode gospodynie najczęściej nie orientują się, jaka część wołowiny jest najlepsza do przyrządzenia konkretnego dania. Wiadomo, że do rosółu trzeba kupić kawałek pręgi, kawałek antrykotu

od singla, by zamrażał w jednym kawałku porcję dla kilku osób.

A jeśli mięsa nie zamrozimy, ale nie przyrządzimy go tego dnia, kiedy je kupiliśmy, jak z nim postępować?

Nigdy nie powinniśmy przechowywać niedoprawionego mięsa wołowego w lodówce dłużej niż przez jedną dobę. Je-

śli już wołowinę do lodówki wkładamy, trzeba ją przykryć pergaminem lub czymś, co chroni przed wysychaniem i niezupełnie przepuszcza powietrze. Nie wolno jednak trzymać świeżej wołowiny w folii, która nie oddycha. Tylko w przypadku zamrażania mięsa konieczne jest foliowanie hermetyczne.

To prawda, że wołowinie w lodówce pomaga skropienie cytryną lub octem?

Tak, gdy chcemy, aby wołowina była krucha. Trzeba jednak pamiętać, żeby nie trzymać mięsa zbyt długo w takiej cytrynowej lub octowej zalewie, bo po prostu straci smak. Skrapianie kwaśnymi dodatkami jest nazywane bejcowaniem. Używa się do tego także wina i ziół. Skład takiej zaprawy zależy wyłącznie od tego, jakie chcemy zrobić danie. Świetna jest na przykład polędwica wołowa z porto. Polędwicę rozbijamy, robimy zaprawę z oliwy, sosu sojowego oraz porto i zostawiamy w lodówce na trzy dni. Później wystarczy usmażyć mięso na rozgrzanym maśle. Pyszne.

Czy marynowanie wołowiny jest wskazane przed smażeniem, grillowaniem lub duszeniem?

Zdecydowanie tak. Są jednak tacy smakosze wołowiny, którzy uważają, że temu gatunkowi

Marynuje się w oliwie, alkoholu, ziołach, ziarnach jałowca.

Jak rozbijać kawałki wołowiny?

Wołowinę należy ugniatać pięścią, nigdy młotkiem. Są też specjalne urządzenia do rozbijania wołowiny. Przypominają szczotki, ale zamiast włosia mają długie szpikulce. Takim urządzeniem jedynie dotyka się mięsa i dociska, po to by porządkować włókna. Mięso jest wtedy bardziej kruche i miękkie. Wszystko zależy też od tego, z jaką wołowiną mamy do czynienia. Jeżeli z mleczną, ze starszych sztuk bydła, to i mięso jest starsze. Włókna są wtedy grube i twarde. Dlatego trzeba je przecinać.

A czy ważne, jak były traktowane żywe jeszcze krowy?

Bardzo ważne. Od tego zależy jakość mięsa, które trafia na sklepowe półki. O ogromne znaczenie mają warunki uboju.

Jakie to ma znaczenie?

Mięso zwierzęcia prowadzonego do uboju bez stresu jest inne. W mięśniach nie ma składnika, który powoduje, że mięso jest zwarte, twarde i słabo nawet schodzi z niego krew. W sklepach czasem widzi się ciemną wołowinę z widocznymi śladami krwi. To właśnie wołowina ze zwierzęcia ubitego w złych warunkach.

Czy Polacy mają kulinarne tradycje związane z mięsem wołowym?

Jeszcze za komuny nie było w Polsce rasowej wołowiny. Krowy kojarzyły się tylko z mlekiem. Mięso z tych krow było obrzydliwe – twarde i żyłaste. Od około 20 lat Polacy hodują jednak krzyżówki ras mięsnych. Poza tym najlepsze mięso pochodzi ze zwierząt ubitych do 18. miesiąca życia. Dlatego tak ważne jest kolczykowanie krow.

Jakie to ma znaczenie dla konsumentów?

Jestem odbiorcą mięsa i przy każdej fakturze otrzymuję od hodowców numer kolczyka krowy, od której pochodzi mięso. Mogę potem skorzystać z Internetu: gdy wpiszę ten numer, dowiaduję się, jakich rodziców miało zwierzę, z którego dostałam mięso, w jakim było wieku, gdzie było hodowane i co jadło, kto je ubił i w jaki sposób. To wszystko mogą wiedzieć także nasi klienci. Wystarczy, że zapytają. A tacy się zdarzają coraz częściej, bo wołowina zyskuje na popularności.

—rozmawiał kmg

*OPINIA

Cudze chwalicie, swojego nie znacie

*LUCJAN ZWOLAK
ZASTĘPCA PREZESA ARR



Spadek spożycia mięsa wołowego w Polsce jest niezaprzeczalny. Wszystkie dane statystyczne wskazują, że jeszcze w końcu lat 80. ubiegłego stulecia spożycie wołowiny w Polsce wynosiło ok. 20 kg na osobę rocznie i praktycznie poza okresem stanu wojennego pozostawało na niezmiennym poziomie. Co ciekawe, w tym samym okresie spożycie mięsa drobiowego wynosiło tylko 10 kg. Początek transformacji ustrojowej i zmiany sytuacji ekonomicznej społeczeństwa oznaczały również zmianę spożycia różnego rodzaju produktów spożywczych.

Najbardziej drastycznej zmiany doświadczył właśnie

sektor produkcji i przetwórstwa mięsa wołowego, w którym od początku lat 90. ubiegłego wieku obserwujemy stały spadek spożycia. Jednocześnie niemalże z równą intensywnością rośnie spożycie mięsa drobiowego.

Zjawisko to każdy dostrzegł prawdopodobnie na swoim talerzu, ale różniąc w ofercie sklepów i restauracji. Obecnie łatwiej kupić lub zamówić porcję z mięsa drobiowego niż z wołowego.

Równocześnie wśród większości konsumentów panuje głęboko zakorzenione przekonanie, że wołowina – a w szczególności polska – wymaga dużego nakładu pracy przy przygotowaniu po-

traw, a efekt nie zawsze jest taki, jak oczekiwano. Niewątpliwie utwierdzają nas w tym kanony kuchni polskiej z klasycznym daniem przygotowanym z mięsa wołowego, czyli zrazami wołowymi, których przyrządzenie faktycznie wymaga stosunkowo dużo czasu. Konsument, który ma możliwość spróbowania wołowiny pochodzącej z innych krajów, dość często uważają, że polska wołowina jest gorszej jakości niż produkty pochodzące od głównych producentów mięsa wołowego na świecie: Brazylii, Argentyny albo USA.

Co ciekawe, pomimo drastycznego spadku spożycia mięsa wołowego w naszym

kraju polscy producenci i przetwórcy wołowiny znaleźli sposoby na sprzedaż swojej produkcji – eksport do krajów UE i pozaunijnych. W 2011 r. (według danych z 15 sierpnia) eksport mięsa wołowego i cielęcego stanowił większość w ujęciu ilościowym (przeszło 77 proc.) polskiego eksportu żywności, do której przysługują tzw. refundacje wywozowe. Tylko w tym okresie z Polski wyeksportowano przeszło 260 tys. ton mięsa wołowego i cielęcego.

Oznacza to, że po raz kolejny konsumenci zachowują się w myśl zasady: „cudze chwalicie, swego nie znacie”.

DLA „RZECZPOSPOLITEJ”

Dlatego z wielką radością przyjmujemy realizację kolejnych projektów finansowanych m.in. z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego i kolejne aplikacje o środki UE przeznaczone na promocję wśród polskich konsumentów mięsa wołowego wytwarzanego przez rodzimych producentów. Niewątpliwie dużo jeszcze pracy trzeba włożyć w edukację konsumentów, których należy uczyć właściwego, aczkolwiek nieskomplikowanego przygotowania wołowiny. Edukować też trzeba pośredników handlowych, przetwórców i producentów. Wszystko po to, aby każdy mógł odkryć dobre polskie mięso wołowe.