

Jagnięcina beskidzka

<http://www.slaskiesmaki.pl/Pokaz/141146/jagniecina-beskidzka>



Wygląd: Tuszka jagnięcia o niewielkim stopniu otłuszczenia.

Kształt: Wielkość w zależności od terminu uboju od 3 do 18 kg.

Konsystencja: Konsystencja stała. Mięso elastyczne, jędrne.

Smak i zapach: W smaku mięso wyróżnia się delikatnością i soczystością. Zapach charakterystyczny dla świeżego mięsa.

Barwa (zewnętrzna i na przekroju) : Jasnoróżowa z niewielkim otłuszczeniem tuszki. Na przekroju barwa jasnoczerwona, z cienką i suchą skórką.

Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:

W trudnych warunkach chowu na wysoko położonych halach, z dala od siedzib ludzkich ukształtowała się specyficzna, przystosowana do górskiego klimatu rasa owiec zwana caklem. To stara, prymitywna rasa owiec białych i barwnych występujących pierwotnie na terenie Karpat południowych i częściowo na Bałkanach, która przywędrowała na tereny Polski wraz z Wołochami. Cakle z Beskidu Śląskiego były punktem wyjścia do wytworzenia uszlachetnionej rasy polskiej owcy górskiej. Wykorzystywano ich mięso, a także mleko, które służyło do wyrobu serów wołoskich: bundzu, bryndzy i oscypka. Cakiel i polska owca górską są ściśle związane z historią i tradycją ludności zamieszkującej Karpaty, a szczególnie z góralami, których byt przez stulecia związany był z chowem owiec. Kulturowali oni i nadal kultuwują obrzędowość pasterską, działając na rzecz zachowania tradycyjnego pasterstwa „pod halami”, także na obszarze Beskidu Śląskiego i Żywieckiego. Produkcja jagnięciny beskidzkiej odbywa się na obszarze geograficznym, który jest częścią Karpat. Z województwa śląskiego należy zaliczyć teren powiatu cieszyńskiego i żywieckiego. Owce trzymane są na powietrzu na górskich halach, terenach czystych ekologicznie i nienawożonych przez cały okres wypasu. Duży wpływ na ostateczny smak, aromat oraz walory odżywcze mięsa jagnięciny górskiej ma specyficzna roślinność występująca na górskich halach Tatr i Beskidów. Owce te charakteryzują się dużą odpornością oraz dobrym umięśnieniem, co związane jest z warunkami klimatycznymi panującymi na terenie ich wypasu. Mięso wyróżnia się małą zawartością tłuszczu i wysoką jakością odżywczą. W opracowaniu „Jagnięcina na Podbeskidziu” (Beskidzkie Stowarzyszenie Rozwoju Obszarów Wiejskich i Kształcenia Ludności w Żywcu Mszczanicy, 2001) zawarta jest informacja dotycząca tradycji kulinarnych: „Na Podbeskidziu do dziś przetrwała tradycja sporządzania potraw z baraniny i jagnięciny. Nasi przodkowie skrzętnie gromadzili i przekazywali kolejnym pokoleniom swoje doświadczenia w zakresie postępowania, przyrządzania i przechowywania baraniny, mleka owczego oraz w szczególności wykwińskiego mięsa jagnięcego. Nauczyli nas sporządzania wielu bardzo smacznych potraw”.