



INFORMACJA PRASOWA

Świeża brytyjska jagnięcina zdobywa polski rynek, a walory tego wyjątkowego mięsa poznają również goście i uczestnicy konkursu *L'Art de la Cuisine Martell 2017*

Ryn, 4 marca 2017 roku – Brytyjskie Stowarzyszenie Producentów Wołowiny i Jagnięciny (AHDB Beef & Lamb) sukcesywnie wprowadza świeżą brytyjską jagnięcinę na polski rynek. Mięso jest już dostępne u polskiego dystrybutora – w firmie *Janex*, w sklepach *E.Leclerc* (Warszawa Ursynów) oraz *Piotr i Paweł* (Konstancin), w czasie cyklicznych akcji promocyjnych w *Lidlu*, *Biedronce* i *Auchan*, w wybranych restauracjach w całej Polsce, a także w sklepie online *frisco.pl*. Walory świeżej brytyjskiej jagnięciny prezentuje gościom i uczestnikom *L'Art de la Cuisine Martell 2017* Kevin Aiston, Brytyjczyk od lat mieszkający w Polsce, autor książki „Kevin sam w kuchni”.

„Brytyjska jagnięcina jest już od lat dostępna na stołach we Francji, Belgii, Niemczech, Włoszech, a nawet w Chinach. Teraz przyszedł czas na Polskę, gdzie zapotrzebowanie na produkty klasy *premium* stale rośnie. Dlatego wspieramy sprzedaż tego delikatnego i chudego mięsa, zarówno w sektorze detalicznym, jak i HoReCa”, mówi Marek Schejbal, dyrektor projektu AHDB Beef & Lamb w Polsce. „Dlatego po raz kolejny jesteśmy obecni na *L'Art de la Cuisine Martell*”, podsumowuje Schejbal.

Zwycięzcy *L'Art de la Cuisine Martell 2016* mieli okazję osobiście poznać zalety brytyjskiej jagnięciny w czasie wyjazdu studyjnego do Wielkiej Brytanii. „Jesteśmy zaskoczeni wielowiekową tradycją i naturalnymi warunkami hodowli owiec na Wyspach. To dlatego brytyjska jagnięcina jest tak wdzięcznym produktem dla nas kucharzy”, mówi Mateusz Bogdański z hotelu Heron. „Niewątpliwą zaletą tego mięsa jest jego dostępność w Polsce w opakowaniu próżniowym, co zapewnia świeżość. Dzięki temu możemy wydobyć z niego niezwykły smak i aromat”, dodaje Artur Kuchnia, również z hotelu Heron.

„Jestem rodowitym Anglikiem, który od lat mieszka w Polsce. Znam więc bardzo dobrze obie kultury. Wiem, że wielu Polaków myśli, że brytyjska kuchnia to tylko „ryba i frytki”. Tymczasem, produkujemy ponad 700 rodzajów serów i jagnięcinę o wyjątkowo delikatnym smaku”, mówi Kevin Aiston, autor książki „Kevin sam w kuchni”, prowadzący degustację brytyjskiej jagnięciny w czasie konkursu kulinarnego *L'Art de la Cuisine Martell 2017*. „To właśnie tym subtelnym smakiem, brytyjska jagnięcina zdobywa serca Polaków”, dodaje Aiston.



###

Obecnie w Wielkiej Brytanii hoduje się 31 milionów owiec w prawie 74 tysiącach gospodarstw, które należą do największych i najbardziej dochodowych w Europie. Wielka Brytania dostarcza 43% europejskiej produkcji jagnięciny i baraniny, co stanowi 308 tysięcy ton rocznie (źródło: AHDB). W Wielkiej Brytanii hoduje się przede wszystkim dość ciężkie jagnięta, których tusze ważą ok. 19-20 kg. Inaczej niż w Europie Środkowej, owce nie są hodowane z przeznaczeniem na produkcję sera, ale wyłącznie dla produkcji mięsa. Tuszę są chude, ale nie za chude i odpowiadają klasie 2 i 3L według europejskiej klasyfikacji. Wg ekspertów, kluczowym czynnikiem, który decyduje o najwyższej jakości brytyjskiej jagnięciny jest jakość pożywienia owiec. Przede wszystkim są one wypasane na naturalnych pastwiskach, które stanowią łąki i wrzosowiska. Z kolei na jakość i obfitość pożywienia wpływa sprzyjający klimat, który jest wilgotny i łagodny.

W niektórych regionach kraju stada są wypasane na łąkach praktycznie przez okrągły rok. Co więcej, już od średniowiecza hodowla owiec kształtowała krajobraz Wielkiej Brytanii i obecnie nadal przyczynia się do ochrony terenów o szczególnych walorach naturalnych i konserwacji naturalnego dziedzictwa tego kraju.

###

AHDB Beef & Lamb (dawniej EBLEX) to Brytyjskie Stowarzyszenie Producentów Wołowiny i Jagnięciny. Jego celem jest zwiększanie rentowności, stymulowanie popytu i zapewnienie zrównoważonego rozwoju sektora brytyjskiej wołowiny i jagnięciny. Stowarzyszenie udoskonala również łańcuch dostaw brytyjskiego mięsa, tak aby był jak najbardziej wydajny.

<http://beefandlamb.ahdb.org.uk/>

###

Dodatkowych informacji udziela:

Beata Frydrych-Smoczyńska, kierownik projektu, Binaria Communications
tel.: +48 601 206 833, e-mail: beatafs@binaria.pl

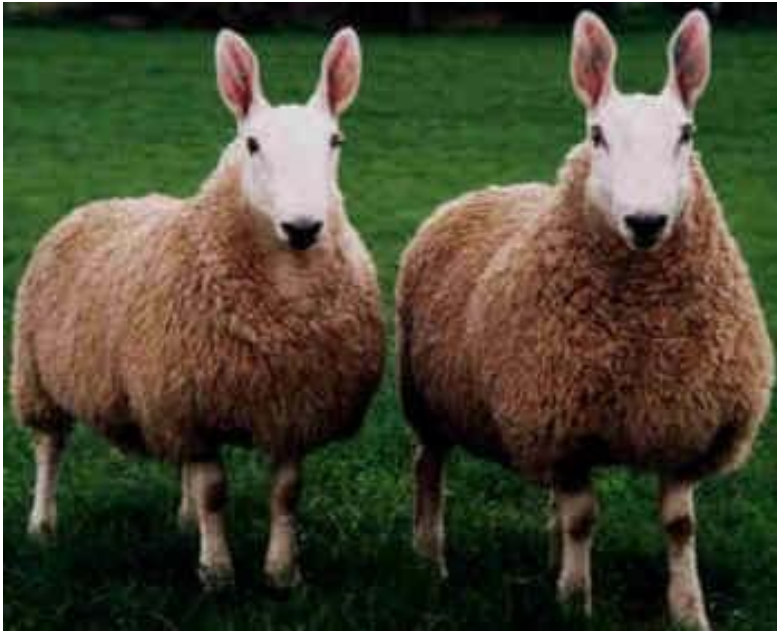
Brytyjska jagnięcina – ciekawe fakty

- Owce są hodowane w Wielkiej Brytanii od ponad 3000 lat
- Obecnie niektóre części Wielkiej Brytanii mają największe zagęszczenie owiec na świecie
- Wilgotny klimat zapewnia owcom dużo pożywienia – np. góry w Lake District cieszą się najwyższym poziomem opadów w Europie, co sprzyja porostowi trawy – aż 56% powierzchni Wielkiej Brytanii jest pokryta trawą!
- Brytyjskie owce żywią się praktycznie tylko trawą – bardzo mało paszy jest podawane jagniętom, a jeszcze mniej dorosłym osobnikom
- Istnieje 106 ras owiec w Wielkiej Brytanii – od ras górskich, po typowo hodowlane dla wełny i mięsa
- Jedna z ras żywi się np. glonami występującymi wokół jej rodzimej wyspy North Ronaldsay; z kolei owce rasy Shropshire nigdy nie obgryzają pni drzew – dlatego często wypasane są w sadach
- Niektóre rasy nie mają rogów, niektóre mają dwa rogi o różnych kształtach, niektóre cztery...
- Są czarne owce, brązowe owce o różnych odcieniach i oczywiście... białe owce
- Co najważniejsze, jagnięcina smakuje wspaniale – sami Państwo mogą się przekonać...

SMACZNEGO☺



Wybrane brytyjskie rasy owiec:



Rasa *Border Leicester*

Leicestershire to hrabstwo w środkowej Anglii. To właśnie stamtąd pochodzi rasa pięknych, długowłosych owiec, które przyczyniły się do rozwoju innych ras o podobnym włosiu. Początki rasy *Border Leicester* sięgają 1767 roku, kiedy to bracia George i Matthew Culley skrzyżowali samce Leicester z samicami Teeswater. Prawie 100 lat później w czasie pokazów w Szkocji, rasa *Border Leicesters* była już prezentowana, jako odrębna klasa. Jagnięta tej rasy słyną z wysokiej jakości mięsa, którego tusze są dostępne w różnych kategoriach wagowych. Dorosłe samce ważą pomiędzy 102-147 kg, a samice pomiędzy 79-124 kg.



Rasa *Dorset Horn*

Początki tej rasy sięgają czasów starożytnych. Jest jedną z nielicznych rogatych ras hodowlanych. Użytkowość mięsno-wełnista. Owca wczesnie dojrzewająca, o białym umaszczeniu. Jej charakterystyczną cechą jest bardzo wysoka płodność, niespotykana u żadnej innej brytyjskiej rasy owiec – umożliwia dwa mioty rocznie. Ze względu na swoje unikatowe cechy, rasa *Dorset Horn* została objęta specjalnym programem ochrony. Dorosłe samce ważą pomiędzy 100-120 kg, a samice pomiędzy 70-80 kg.



Rasa *Suffolk*

Rasa przede wszystkim mięsna. Owce duże o silnej sylwetce. Ich najbardziej charakterystyczną cechą są czarne głowy i kończyny. Włosie średnio grube, krótkie na podbrzuszu. Umaszczenie białe z pojedynczymi kolorowymi włosami. Owce łatwe w hodowli, przystosowują się do każdych warunków – nie straszny im deszcz, ale od słońca wolą cień. Kąt widzenia owiec tej rasy to 300 stopni, co sprawia, że nie muszą odwracać głowy, aby zobaczyć co jest z tyłu... Mają również doskonały słuch, ale nie mają... zębów w górnej szczęce: przeżuwają dociskając pokarm do górnego podniebienia. Dorosłe samce ważą pomiędzy 110-130 kg, a samice pomiędzy 65-90 kg.



Rasa *Shropshire*

Jak wskazuje nazwa, owce tej rasy pochodzą z hrabstwa Shropshire, położonego w zachodniej Anglii. Rasa została ostatecznie uznana w 1853 roku. Charakterystyczną cechą owiec rasy *Shropshire* jest gęste włosie pokrywające również prawie całą głowę. Owce bardzo łatwo przystosowują się do różnego rodzaju pastwisk, są odporne na choroby i zmiany klimatu – stąd ich bardzo duża popularność również w USA i Kanadzie. Samce charakteryzuje dobre umięśnienie. Samice są bardzo płodne i długowieczne. Dorosłe samce ważą pomiędzy 102-113 kg, a samice pomiędzy 68-81 kg.