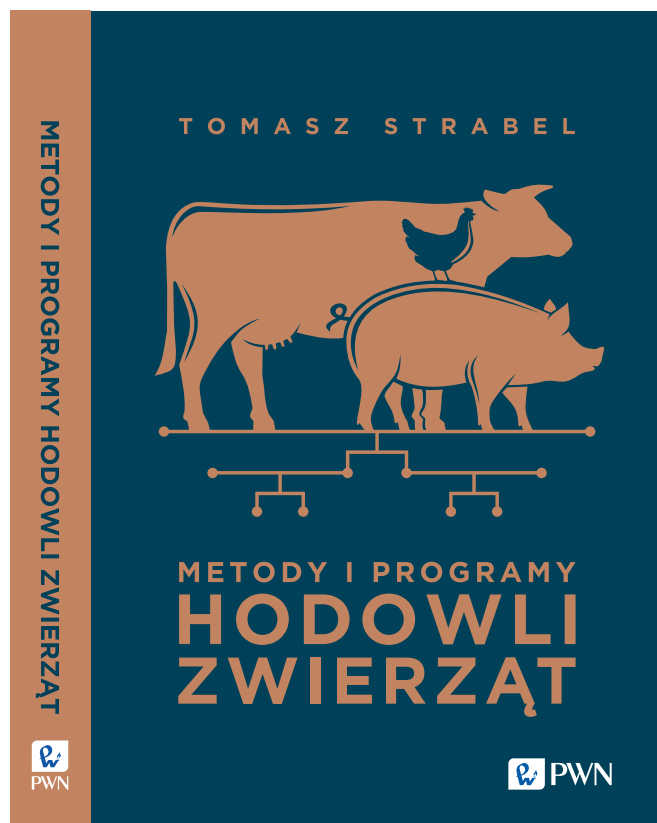


## Nowe książki

Książka *Metody i programy hodowli zwierząt* autorstwa Tomasza Strabla przedstawia zagadnienia związane z metodami doskonalenia genetycznego zwierząt, rozszerzone o przykłady ich zastosowania w programach hodowlanych dla bydła mlecznego, bydła mięsnego, trzody chlewnej i drobiu. Minimalna wiedza z zakresu dziedziczenia i statystyki jest wprowadzona jako tło umożliwiające zrozumienie mechanizmów i narzędzi wykorzystywanych w pracy hodowlanej. Dobór schematów, wykresów i tabel ułatwia przyswojenie wiedzy oraz na licznych przykładach praktycznych demonstruje wyniki jej stosowania. Wiedza prezentowana jest w kontekście ciągłych zmian w produkcji zwierzęcej i wskazuje na potrzebę dostosowania celów hodowlanych do oczekiwań społecznych, aby dalszy rozwój hodowli czynił ją jeszcze bardziej zrównoważoną.

Zagadnienia omawiane w podręczniku wprowadzane są stopniowo, rozpoczynając od podstaw dziedziczenia, zmienności cech i podobieństwa genetycznego, aby przedstawić kluczowe pojęcie selekcji. Następnie są rozwijane o wiedzę z zakresu wartości hodowlanej, w tym genomowej wartości hodowlanej, która stanowi podstawę selekcji genomowej i jest standardem w doskonaleniu wielu ras i gatunków zwierząt gospodarskich. Podręcznik zawiera również informacje na temat zasad prowadzenia doboru do kojarzeń i krzyżowania, korzyści z coraz powszechniej stosowanych biotechnik rozrodu oraz obszarów poszerzającej się współpracy międzynarodowej. Poszczególne elementy programów hodowlanych są rozwinięciem wcześniej wprowadzonych zagadnień. Przystępnie przedstawiono wiele podejść wykorzystywanych w zaawansowanych programach hodowlanych do maksymalizacji postępu hodowlanego i minimalizacji negatywnych skutków selekcji. Nie brakuje także informacji na temat zasad optymalizacji programów hodowlanych, organizacji hodowli oraz edukacji i doradztwa hodowlanego.

Książka jest skierowana do studentów kierunków związanych z zootechniką, genetyką zwierząt, biotechnologią oraz innymi dyscyplinami naukowymi związanymi z produkcją zwierzęcą. Podręcznik będzie przydatny



dla praktyków, hodowców zwierząt gospodarskich oraz osób działających w branży hodowlanej, zwłaszcza tych, którzy po zmianach, jakie nastąpiły w hodowli w ostatnich latach, poszukują aktualnej i praktycznej wiedzy z zakresu metod doskonalenia genetycznego. Uczestnicy programów hodowlanych zwierząt gospodarskich (w tym osoby tworzące, optymalizujące, rozwijające, a także kontrolujące tego typu procesy) znajdą w nim wiedzę dotyczącą efektywnego prowadzenia programów hodowlanych.



[ksiegarnia.pwn.pl](https://ksiegarnia.pwn.pl)

Wydawnictwo Naukowe  
PWN SA

## Święto jagnięciny w Ostromecku

W dniach 28 i 29 października 2023 roku w historycznych pałacach Ostromecka miało miejsce Święto jagnięciny z ras rodzimych, niezwykle rzadkie wydarzenie, poświęcone promocji mięsa jagnięcego. Zostało

ono zorganizowane jako nawiązanie do Pikniku Napoleońskiego, który odbył się w lipcu 2013 r. Była to bardzo udana regionalna impreza plenerowa, bogata w różne wydarzenia zarówno natury duchowej, jak i kulinarnej. Najpierw podano strawę intelektualną w postaci kilku referatów o jagnięcinie, jej walorach prozdrowotnych oraz miejscu w kuchni polskiej z perspektywy historycznej. Po nich nastąpiły frajdujące inscenizacje historyczne z udziałem kawalerzystów polskich oraz napoleońskich, z hukiem armat, obrazujące w sposób bar-



Fot. 1. Bigosek wytrawny z jagnięciny w wersji deserowej (fot. B. Borys)

dzo dynamiczny prawdziwe wydarzenia sprzed 2 wieków. Piknik zakończył się ucztą napoleońską z jagnięciną w roli głównej.

Również teraz w dziesięciolecie tamtych, poniekąd już historycznych wydarzeń, przeżyliśmy w Ostromecku wyjątkową ucztę dla ducha i ciała. Program święta jagnięciny był bogaty i zróżnicowany. Oprócz referatów i prelekcji było mnóstwo przeżyć kulinarnych i niespotykanych doznań smakowych. Także samo miejsce świętowania było szczególne. Rezydencjalny zespół pałacowo parkowy, składający się z rozległego parku oraz 2 pałaców, zlokalizowany na skarpie doliny Wisły w Ostromecku, niedaleko Bydgoszczy, znakomicie się do tego nadawał, tworząc osobliwą atmosferę i niemalże historyczną oprawę. Pałac Stary, zwany też myśliwskim został zbudowany około 1730 roku w miejscu dawnego dworu szlacheckiego przez kasztelana płockiego Bogdana Teodora Mostowskiego. Aktualnie jest to pałac trzykondygnacyjny z mansardami na dachu, kolumnami i reprezentacyjnymi oknami, w którym od 2011 r. tworzona jest kolekcja zabytkowych fortepianów imienia Andrzeja Szwalbego, jedna z największych tego typu w Polsce. Wizytówką ostromeckiej rezydencji jest okazały Pałac Nowy, powstały w latach trzydziestych dziewiętnastego wieku jako własność rodziny Schönborn. W jego wnętrzu znajduje się duża sala balowa i weranda zamknięta z zewnątrz portykiem oraz wiele zabytkowych pałacowych pomieszczeń użytkowanych obecnie jako pokoje hotelowe. Z pałacu od strony ogrodów wychodzi się na wielki taras, z którego można podziwiać okoliczną przyrodę albo zejść szerokimi schodami wprost do parku.

W pierwszym dniu święta królował „bigosek z jagnięciny bez kapusty krztyny”. Nawiązując do tradycji kuchni staropolskiej, w której bigos niekoniecznie i nie zawsze musiał być robiony na kapuście, zorganizowano konkurs na nietypowy bigosek z jagnięciny. W dawnej Polsce bigosy pitraszono inaczej, niż to sobie wyobrażają współcześni amatorzy tej potrawy. Przygotowywano je w najsłynniejszych kompozycjach, ale zawsze z mięsa albo ryb bez dodatku kapusty. Wielka komisja konkursowa o licznych składzie pod przewodnictwem Wiesława Wró-

blewskiego rodem z Podhala i Piotra Lenarta z kujawsko-pomorskich nizin jako wiceprzewodniczącego, dodatkowo uzupełniona uczestnikami panelu konkursowo-degustacyjnego wyróżniła 3 Mistrzów kucharskich. Nadano im specjalne certyfikaty i tytuły ambasadorów dobroci ze szlaku turystycznego „Niech Cię Zakole”, których tutaj nazywają lanjserami. Certyfikaty lansjera „bigosku z jagnięciny bez kapusty krztyny” otrzymali:

- Jacek Chojnacki, RHD Leśny Szept za bigosek orientalny serwowany w wersji pikantnej na podpieku.
- Błażej Mirola za bigosek z brzadem (regionalnym suszem owocowym) podany klasycznie z knedlami śliwkowymi demi glace jagnięcy i wężymord. Był oferowany w Pałacach Ostromecka w ramach „Święta Jagnięciny Ras Rodzimych”.
- Iwona Wodzyńska – RHD Papierówka Łochocin za bigosek wytrawny podany w wersji deserowej na kruszynie babeczce z serem kozim i sosem śliwkowym.

Pierwszy dzień pobytu w Ostromecku był poświęcony degustacji przede wszystkim potrawy konkursowej. Smakowano również niezwykle rzadkie w Polsce potrawy wykonane z podrobów jagnięcych pod hasłem: „Stół rodzimych smaków, podroby z jagniaków – piąta ćwiartka w przekąskach i potrawach szlaku Niech Cię Zakole”. Podroby w ostatnich latach, traktowane jako odpad, stały się nie lada wyzwaniem dla ostromeckich kucharzy. Uczestnicy biesiady mieli okazję spróbować następujących potraw z jagnięcych podrobów: cynadry w sosie winno-śmietanowym, serca jagnięce w czerwonym winie z rozmarynem; jądra jagnięce w jarzynowej potrawce. Pokazowo przyrządzono też barszcz cytrynowy na jagnięcinie, podając go z krokietami – z farszem z płuczek jagnięcych. W Ostromecku, w starej, pałacowej kuchni podroby jagnięce znów wróciły do łask dzięki kuchmistrzowi Błażejowi Mirola, który je nie tylko przygotował, ale i podawał, między innymi ścierając osobiście suszone serca wprost na talerze biesiadników.

Potrawy z podrobów jagnięcych wyszły znakomicie. Przyrządzone w tryskających wyraźnym zapachem gęstych sosach z dodatkiem kolorowych warzyw i przypraw, przyciągały samym widokiem i aromatem. Kusiły tajemniczością zwłaszcza tych, którzy próbowali ich po raz pierwszy. Były delikatne i miękkie. W żadnym razie nie przypominały dawnej, biednej kuchni i nikt nie widział w nich odpadów z jagnięcej tuszki.

Drugi dzień Święta rozpoczął się królewskim śniadaniem, na którym również dominowała jagnięcina. Potem zwieńczano Pałac Stary



Fot. 2. Bigosek z jagnięciny z brzadem i dodatkami (fot. B. Borys)



i muzeum starych fortepianów wraz z gabinetem Andrzeja Szwalbego, twórcy tego muzeum, a jednocześnie znanego wizjonera i miłośnika Bydgoszczy. W muzeum można obejrzeć fortepiany skrzydłowe, stołowe oraz różne pianina wyprodukowane w Bydgoszczy, oraz w całej Polsce i Europie.

Na krótko przed południem rozpoczęło się seminarium pod tytułem: „Nauka i kulinaria jako doskonały mariaż dla zbudowania regionalnej marki kulinarnej”, podczas którego przedstawiono prezentacje i wystąpienia zaproszonych specjalistów: naukowców – zootechników, restauratorów, przetwórców i hodowców. Oto one:

1. „Kto ma owce ...” – wystąpienie prof. dr. hab. Sławomira Mroczkowskiego z Politechniki Bydgoskiej, traktujące o możliwych pożytkach z owczarstwa w powiązaniu z wykorzystaniem kulinarnego dziedzictwa w zagospodarowaniu jagnięciny oraz o dobrym smaku, roli i wpływie kucharzy na kształtowanie popytu.
2. „Jagnięcina na Lubelszczyźnie – szanse stworzenia krótkiego łańcucha dostaw na Małopolskim Przełomie Wisły w Janowcu” – prof. dr. hab. Andrzej Junkuszew z Uniwersytetu Przyrodniczego UP w Lublinie przedstawił działania wdrożeniowe podjęte przez restaurację Czarna Dama w Janowcu, Muzeum Nadwiślańskie w Kazimierzu Dolnym i UP.
3. „Nasze 10 może 11 lat w fotografii – kalejdoskop z truflą wśród mięs” – prof. dr. hab. Bronisław Borys zobrazował za pomocą własnych fotografii działania upowszechnieniowe, dotyczące jagnięciny na przestrzeni 10 lat w trakcie realizacji programu wdrożeniowego na szlaku Niech Cię Zakole, ale również w ramach programu Biostrateg.
4. „Certyfikacja Ras Rodzimych warunki przyznania certyfikatu i korzyści wynikające z przystąpienia do systemu” – scharakteryzował dr Paweł Radomski z Instytutu Zootechniki w Krakowie.
5. „Efektywne zagospodarowanie kulinarno-przetwórcze jagnięciny ras rodzimych – owca kamieniecka z własnej hodowli na przykładzie Mazurskiego Gospodarstwa Ekologicznego” – Barbara Niedziejko zaprezentowała swoje gospodarstwo i asortyment wyrobów wędliniarskich oraz garmażeryjnych.
6. „Z truflą wśród mięs na szlaku Niech Cię Zakole – od marzenia do wdrożenia” – Piotr Lenart, koordynator szlaku, a jednocześnie organizator całego święta – udanego i dynamicznego – oraz moderator seminarium przedstawił doświadczenia i efekty wdrożeniowe na szlaku Niech Cię Zakole, których podsumowanie stanowiła prezentacja potraw na panelu degustacyjnym pod nazwą Koncert Kulinaryny „Trufła wśród mięs, jagnięcina – od przekąski do deseru” w wykonaniu Sekcji Dziedzictwa Kulinarne Pałaców Ostromecko.

„Koncert Kulinaryny” jest marketingową nazwą panelu edukacyjno-degustacyjnego służącą promocji mięsa owczego, mająca oddać unikalną jakość jagnięciny zwanej tutaj truflą wśród mięs. Panel „Trufła wśród mięs, jagnięcina – od przekąski do deseru” z przekazem i pokazem pod hasłem: „Naucz się Waćpanie co zrobić

z baranem” sprawnie, fachowo i przekonująco poprowadził również Mistrz Lenart. W jego trakcie zaprezentowano i omówiono potrawy zrobione z poszczególnych wyrębów tuszki jagnięcej. W ramach przekąsek były to: tatar z jagnięcych poledwiczek, galareta



Fot. 3. Flaczki jagnięce (fot. B. Borys)

z giczy jagnięcych, plastry kiełbasy jagnięcej dojrzewającej z jagnięcych łopatek. Przekąski te podano w otoczeniu świeżych sałat z Unisławia z sosem vinaigrette wykonanym na bazie tłuszczu gęsiego z dodatkiem jagnięcego. Była też potrawa jednogarnkowa z niemiecka zwana tutaj aintop (w języku niemieckim – Eintopf) w postaci jagnięcych flaków w jarzynach i pomidorach podawanych w wazach. Daniami głównymi były: pierogi jagnięce wykonane z łąt i jagnięcych podrobów, jagnięcina w sosie miętowym z ziemniakami w mundurkach z jarzynami i kapustą – potrawa wykonana z żeberek i udźców jagnięcych marynowanych i pieczonych – Smak Roku 2023 na Festiwalu Smaku w Grucznie. Na koniec podano też deser w postaci tarty z wątróbek jagnięcych (pate) z owocową galaretką. To całe menu składające się z potraw z jagnięciny smakowano i komentowano na gorąco, w trakcie podawania. Spotkało się z niekłamany aplauzem i zostało ocenione w samych superlatywach.

Koncert kulinarny podsumował i ocenił krytyk kulinarny Artur Michna, który od lat poprzez swoje trójhasłowe motto „Autentyczność-Opowieść-Klimat” promuje sens dobrej, zdrowej i uczciwej żywności. Stwierdził, że zaprezentowana i wdrożona na szlaku Niech Cię Zakole oferta z truflą wśród mięs jest unikalna co najmniej w skali kraju, jeśli nie Europy, a szlachetność jagnięciny od 10 lat szlak ten pozytywnie wyróżnia, ubogaca i znakomicie wspiera.

Święto jagnięciny w Ostromecku było poświęcone nie tylko promocji potraw z tego szlachetnego mięsa. Było przede wszystkim świętem wszystkich ludzi zaangażowanych w łańcuch dostaw od zagrody do stołu. Było świętem rolników – hodowców, przetwórców, restauratorów oraz kucharzy, którzy w porozumieniu i wspólnocie zaoferowali konsumentom prawdziwy, świeży, najwyższej jakości, lokalny produkt. Było wzorowo zorganizowanym pokazem zarówno racjonalnego zagospodarowania całej tuszki, jak i przykładem zgodnej współpracy miejscowych przedsiębiorców, którzy z korzyścią dla siebie i dla lokalnej gospodarki kreują wyróżniającą się, specyficzną i unikalną markę marketingową, budowaną na rodzimych, swojskich walorach o dużym potencjale rozwojowym. Było wspaniałą, gruntownie przemyślaną wręcz modelową i w pełni udaną promocją trufli wśród mięs, która całkowicie



Fot. 4. Główni wykonawcy i prezenyerzy potraw degustowanych podczas "Święta jagnięciny z ras rodzimych" Piotr Lenart i Błażej Miruta (fot. B. Borys)



Fot. 6. Wyroby z jagnięciny prezentowane przez Barbarę Niedziejko z Söldan k. Giżycka – Warmia i Mazury (fot. B. Borys)



Fot. 5. Prof. Sławomir Mroczkowski z małżonką Małgorzatą na sali obrad (fot. B. Borys)

zasłużyła na święto, tak samo, jak i wszyscy ci, którzy ją tworzą, dostarczają, przyrządzają, oferują, a także jedzą, nie tylko od wielkiego święta i nie tylko na szlaku „Niech Cię Zakole”.

W czasach wszechobecnej dominacji żywności przemysłowej, niewiadomego pochodzenia rzecz to absolutnie niesłychana, ale prawdziwa, a jednocześnie głęboko zakorzeniona lokalnie, bo wyrosła z tradycji, ze starych sprawdzonych receptur. Tym bardziej wartościowa, bo doceniająca miejscowe zasoby materialne i ludzkie, szanująca lokalne zwyczaje i społeczności, ożywiająca małe ojczyzny.

Sławomir Mroczkowski

**XXVII Warsztaty Zootechniczne**  
**„Transfer osiągnięć technologicznych i naukowych**  
**do praktyki rolniczej” – 28-30.06.2024 r.**



Serdecznie zapraszam

Przewodnicząca Warszawskiego Koła PTZ  
*Prof. dr hab. Beata Kuczyńska*

Informacje i zapisy – dr hab. Iwona Lasocka  
iwona\_lasocka@sggw.edu.pl

