

Lamb meat

Summary

Sheep-farming is a traditional activity of most Mediterranean countries, and baby lamb, which is highly appreciated, is bred on Croatian islands, in coastal areas and on rocky ground slopes. Lamb from Lika, Pag, Brač and Cres is widely known. A special quality of island lamb is the richness in iodine. In this paper there is a reference to the Regulation on quality of sheep carcasses and half-carcasses, energy and nutritional value of lamb meat, and specific qualities of consumption of lamb in the Republic of Croatia.

Key words: lamb meat, classification, energy and nutritional value

Lammfleisch

Zusammenfassung

Die Schafzucht ist die traditionelle Lammfleisch Aktivität in meisten Mediteranländern. Junges Lammfleisch, das hochgeschätzt ist, wird bei uns auf den Inseln, im Küstengebiet und auf den Karstbergabhängen erzeugt. Am bekanntesten ist das Lammfleisch aus Lika, danach folgt das Lammfleisch von den Inseln Pag, Brač und Cres. Die Spezialqualität dieses von den Inseln stammenden Fleisches ist die Reichhaltigkeit an Jod. In der Arbeit ist die Betonung auf die Dienstvorschrift über die Qualität von Schafskadavern und – Hälften, energetischen und nutritiven Wert des Lammfleisches, sowie auf das Spezifikum der Lammfleischkonsumation in der Republik Kroatien, gesetzt.

Schlüsselwörter: Lammfleisch, Klassifikation, energetischer und nutritiver Wert

Carne di agnello

Sommario

L'allevamento di agnelli è un'attività tradizionale nella maggior parte dei paesi mediterranei. Particolarmente apprezzato agnello giovane si alleva sulle isole, lungo la costa e sui pendii di carso. Il più famoso è l'agnello della regione di Lika, e poi segue quello di isole Pag, Brač e Cres. La qualità speciale di quella carne di agnello allevata sulle isole è la sua ricchezza di iodio. In questo lavoro l'autore si riferisce anche al Regolamento sulla qualità di addomi di pecore e sulle loro metà, e il valore energetico e nutritivo della carne di agnello, incluse anche le usanze di consumo nella Repubblica di Croazia.

Parole chiave: carne di agnello, classifica, valore energetico e nutritivo

čiji unos nema zdravstvenih opravdanja, a kojih je janjetina bogat izvor. Količina prisutna u 100 g janjetine zadovoljava oko 38% dnevnih potreba organizma. Meso i mesni proizvodi, pa tako i janjetina i njene prerađevine, bogati su vitaminom B12.

Prema smjernicama piramide pravilne prehrane, janjetina je u skupini zajedno s ostalim vrstama mesa, te ribom, jajima, mahunarkama i orašastim plodovima (Cvrtila i suradnici, 2007).

Kod kupovine janječeg mesa potrebno je paziti da meso bude kompaktno, fine teksture i ružičaste boje. Masnoća koja ga oblaže treba biti bijele, a ne žute boje (Boutonnet, 1999.). Janjetinu na tržište pronalazimo kao svježiu ili smrznutu.

Svježe janjetina može se kupiti kao cijeli trup ili porcionirano, dok se smrznuta janjetina može kupiti samo porcionirana. Obrada uključuje je trup s glavom i unutrašnjim orga-

nima. Janjeći trup rasijeca se na prije spomenuti način.

Priprema jela s janjetinom

Na našim se prostorima janjetina najčešće konzumira na nekoliko tradicionalnih načina, primarno na ražnju (Mioč i sur., 1999.) Prije stavljanja na ražanj potrebno je janje začiniti, staviti na ražanj i postupno peći uz premazivanje svinjskom masti i/ili prelijevanje pivom. Mekši dijelovi janjetine mogu se rasjeci i peći na gradelama, čime se bitno skraćuje vrijeme pečenja. Osim ražnja, janjetina se priprema i ispod peke. Začinjena janjetina peče se, zajedno s krumpirom, u vlastitom soku i pari ispod metalnog poklopca (zvona) na koji se stavlja žar.

Literatura

Anonimno (2010): Pravilnik o kakvoći ovčjih trupova i polovica (NN 30/10)

Boutonnet, J.P. (1999): Perspectives of the sheep meat world market of future production systems and trends. Small Ruminant Research, 34, 189-195.

Cvrtila, Ž., L. Kozačinski, M. Hadžiosma-

nović, N. Zdolec, I. Filipović (2007): Kakvoća janječeg mesa. Meso, IX, 114-120.

Katanec, V. (1987): Kuharstvo 2, Školska knjiga, Zagreb,

Lambaša Belak, Ž., N. Gačina, T. Radić (2005): Tehnologija hrane, skripta, Šibenik

Mioč, B., V. Pavić, M. Posavi, K. Sinković (1999): Program uzgoja i selekcije ovaca u RH. HSSC, Zagreb, 1999.

Njari, B. (2010): Kakvoća ovčjih trupova i polovica. Program osposobljavanja za klasifikatore ovčjih trupova i polovica. Vrbovec, 15.10.2010.

Sanudo, C., A. Sanchez, M. Alfonso (1998): Small Ruminant Production Systems and Factors Affecting Lamb Meat Quality. Meat science, 49 529-564.

Warner, K.F. (1931): Boning Lamb Cuts, Leaflet 74, U.S. Department of Agriculture, Bureau of Animal Industry.

Živković, J., K. Mikulec, J. Marković, V. Arambašić, T. Petrak (1981): O kvaliteti mesa pramenke i njezinih križanaca. Stočarstvo, 35, 21-30

Živković, J. (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio. Kakvoća i prerada, Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb.

Dostavljeno: 22. veljače 2011.

Prihvaćeno: 28. ožujka 2011. 