# Jahňacina čaká na nás

V ťažkých časoch ponúkajú slovenskí chovatelia oviec našim občanom až 600 000 kg jahňaciny. Na ich kúpu vo väčšom množstve však ostáva len jeden týždeň. Ak o ňu spotrebitelia neprejavia záujem, vzhľadom na blížiacu sa Veľkú noc, značné množstvo pôjde pravdepodobne na taliansky trh, kde je o jedno z najkvalitnejších mias na svete obrovský záujem. Slováci by si nemali nechať túto príležitosť ujsť.

*„Vzhľadom na aktuálnu hrozbu pandémie koronavírusu, by chovatelia oviec ešte viac chceli umiestniť celú našu produkciu na domácom trhu. Jahňatá však rýchlo rastú a vo vzťahu k blížiacim sa veľkonočným sviatkom, nemôžu už dlho čakať. Približne o týždeň očakávame nákup od zahraničných záujemcov. Dopyt je najmä z Talianska, kde o tento druh mäsa, vzhľadom aj na jeho pridanú hodnotu prospešnú zdraviu, je teraz výrazný záujem. Bola by obrovský škoda, nevyužiť túto možnosť a neurobiť si zásoby doma,“* povedal Igor Nemčok, predseda Zväzu chovateľov oviec a kôz na Slovensku.

Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku intenzívne komunikuje s chovateľmi oviec. Slovenskí chovatelia majú k dispozícii ihneď 80 000 jahniat, ktorých priemerná živá hmotnosť je približne 15 kg. Celková hmotnosť jatočne opracovaných trupov tak predstavuje približne 600 000 kg. Ovčiari by v dnešnej ťažkej situácii vedeli okamžite dodať kvalitné jahňacie mäso na domáci trh, o čo sa už roky usilujú. Sme v časoch, kedy je dostupnosť kvalitného mäsa otázna. Takto by bolo k dispozícii množstvo kvalitného mäsa, na ktorého spracovanie máme na Slovensku aj schválené bezpečné prevádzky, ktoré sú pod nepretržitou kontrolou.

Ovčiari dokážu dodať aj fermentované mliečne výrobky, ktoré majú rovnako vedecky dokázaný priaznivý účinok na imunitný systém, ako napríklad bryndza a jogurty. Ich najvýraznejšia produkcia začína v týchto dňoch.

Mnohí Slováci by si tak mohli nie len spestriť svoj jedálničiek a pripomenúť si tradičnú chuť

veľkonočných sviatkov, ale zároveň si môžu zlepšiť aj svoj imunitný systém. Jahňacina je pre Slovensko stále typická. V minulosti išlo o najviac konzumované mäso, ktoré na sviatky nemohlo chýbať. Spotreba jahňaciny je na Slovensku príliš nízka (ročne len okolo 0,13 kg na obyvateľa). Stačilo by pritom, aby každý skonzumoval ročne aspoň tri kg ovčieho mäsa. Dosiahol by sa tým rozvoj ovčiarstva, všetko by sme dokázali spotrebovať doma a konzument by tak pomohol nielen sebe, ale aj krajine a životnému prostrediu.

Jahňacie mäso, ako aj vybrané ovčie výrobky, sa môžu samozrejme dlhodobo skladovať v mrazničkách, v týchto časoch je preto namieste aj zásobenie sa. Mnoho ľudí odrádza mýtus o nepríjemnej chuti jahňacieho mäsa. Opak je však pravdou, správne pripravená jahňacina je delikatesou na celom svete. Jahňacie mäso je najšťavnatejšie, najmäkšie a najkrehkejšie. Úpravy ovčieho mäsa sa netreba báť, môžeme z neho robiť všetko to, čo z iného mäsa. Na Slovensku chované jahňatá tradičným spôsobom na pastve, majú najlepšiu bilanciu zdravia a chuti mäsa.

Zväz chovateľov oviec a kôz je pripravený pomôcť pri sprostredkovaní veľkoobchodných dohôd. Obyvateľom odporúča kontaktovať chovateľov vo svojom okolí, u ktorých sa jahňacina da zakúpiť priamo, resp. objednať na predveľkonočné obdobie.

*„Ak Slovákov táto pandémia môže niečo pozitívne naučiť, tak je to aj to, že sebestačnosť a domáce produkty nie sú len frázy a čísla. V prípade najprísnejších obmedzení budú zohrávať kľúčovú rolu domáce potraviny. Bez poľnohospodárov nie sú potraviny a bez potravín nemôžeme existovať. Je preto nevyhnutné spojiť sily a pomáhať si navzájom. Spotrebiteľ preto môže svojej krajine pomôcť najmä tým, že siahne po domácich produktoch, ktoré ho naopak, v čase krízy môžu zachrániť. Tieto produkty na ceste k nám nemusia prekročiť hranice, nemusia cestovať. Vyzývam preto Slovákov, pomôžte slovenskému ovčiarstvu a ono pomôže Vám,“* uviedol Slavomír Reľovský, riaditeľ ZCHOK.“

**Doplňujúce informácie:**

Existuje niekoľko vedecky potvrdených dôvodov a preukázateľných priaznivých vplyvov na naše zdravie, prečo by sme v týchto časoch mali siahnuť po jahňacine a ovčích produktoch.

*Jahňacie mäso je zdraviu prospešné najmä vďaka priaznivému pomeru nenasýtených a nasýtených mastných kyselín a pomeru omega 6 a omega 3 mastných kyselín. Jahňacie mäso má najvyšší obsah*

*L-karnitínu zo všetkých mias. Vedci pripisujú jahňaciemu mäsu aj protisklerotické, protidiabetické, či protirakovinové účinky. Jahňacina obsahuje veľa vysoko kvalitných bielkovín, minerálnych látok, železa, medi a zinku. Mnohé nutričné hodnoty má oveľa vyššie, ako iné druhy mias. Ovčie mäso je výborným zdrojom vitamínov skupiny B, ako napr. B12, či B1, ktorý pôsobí priaznivo na nervový a imunitný systém.*

*Ovčie syry i bryndza majú bohatú mikroflóru a preto aj zaujímavú špecifickú chuť. Pri kysnutí syra dochádza k procesom kyslomliečnymi kultúrami, ktoré v priebehu zrenia syra účinne potláčajú aj prípadné nežiadúce choroboplodné zárodky. Na Slovensku chované ovce tradičným spôsobom na pastve, majú najlepšiu bilanciu zdravia a chuti ich produktov. Dôležité je sledovať aj pôvod a zloženie bryndze, pridanú hodnotu predstavuje práve slovenská 100%-ná ovčia bryndza, ktorej konzumácia by v našom jedálničku nemala chýbať. Už jeden gram bryndze obsahuje viac ako miliardu živých probiotických kultúr, viac ako dvadsiatich druhov baktérií mliečneho kvasenia. Tieto mimoriadne vlastnosti slovenskej bryndze sú spôsobené najmä botanickou pestrosťou pasienkov, ktoré sú podľa výskumov pestrejšie ako napríklad alpské pasienky. A práve v tom je čaro bryndze. Ovce, ktoré tieto pasienky spásajú v našej prírode, dokážu transformovať zložky pastvy do mlieka. Vďaka tomu sa bryndza zaraďuje medzi funkčné potraviny, čo znamená, že jej konzumácia má priaznivé účinky na ľudské zdravie. Účinne bojuje proti civilizačným ochoreniam, ako sú atopický exém, alergická nádcha, astma, cukrovka, či roztrúsená skleróza. Pri fermentácii ovčieho syra vzniká pravotočivá kyselina mliečna. Táto kyselina je pre črevo „požehnaním“. Choroboplodné baktérie nemajú rady kyslé prostredie. Pravotočivá kyselina mliečna tak bráni tomu, aby bolo hrubé črevo osídlené „zlými“ baktériami. Bryndza je bohatým zdrojom aminokyseliny glutamín, ktorá pomáha udržiavať hrubé črevo zdravé. Bryndza sa osvedčila aj pri prevencii rakoviny hrubého čreva, tráviacich problémoch, alergických ochoreniach, či posilňovaní imunity.*