

Kas geriau – lietuviška mėsa ar atvežta iš užsienio?



Ėriena, auginta Airijoje bei Naujoje Zelandijoje... Jautiena iš Australijos, Argentinos ar net Japonijos... Skamba viliojančiai ir egzotiškai, tiesa? Tačiau ar iš tolimų kraštų atkeliavusi mėsa yra pranašesnė už tą, kurią augina Lietuvos ūkininkai ir, jeigu taip, kuo?

Prieš atsakant į šį klausimą, vertėtų pasigilinti į tai, nuo ko priklauso mėsos skonis. Virtuvės šefas Andrej Subač atkreipia dėmesį į tai, kiek jautienos skoniui įtakos turi tai, kuo galvijai maitinami – žole ar grūdais. Pasak šefo, žole šeriamo gyvulio mėsa bus liesesnė ir švelnesnė, o tuo tarpu mintančio grūdais – sodresnio, stipresnio skonio. Taigi, nuo to, kur auginami galvijai priklauso ir tai, kokia žole ar grūdais jie maitinami, o nuo to – ir subtilios variacijos mėsos skonyje.

Be gyvulių dietos svarbu ir tai, kaip jie laikomi. Laisvai pievose besiganantys gyvuliai bus raumeningesni, tuo tarpu uždaroje patalpoje laikomų galvijų mėsa pasižymi didesniu riebalinio lajos sluoksniu, dėl kurio jūsų ruošiamas patiekalas bus sultingesnis bei išraiškingesnio skonio.

Visgi, pagrindinė priežastis, kodėl patyręs virtuvės šefas renkasi importuojamą mėsą – kokybė. Anot pašnekovo, problema Lietuvoje – mėsinių nesugebėjimas išlaikyti pastovų kokybės lygį. Nors tam tikrų svyravimų visada pasitaiko, tačiau perkant mėsą iš tarptautinę reputaciją turinčių ūkių – pavyzdžiui „Creekstone“ ūkio JAV ar „Donald Russell“ ūkio Škotijoje – visada galima būti tikru, kad mėsa atitiks visus kokybei keliamus reikalavimus, kai, tuo tarpu, lietuviškos mėsos augintojai to užtikrinti negali.

Be to, iš užsienio užsakoma mėsa dažniausiai būna brandinta. Brandinta mėsa yra minkštesnė, be to, brandinimo metu geriau atsiskleidžia mėsos skonis ir kvapas. Tiesa, galima įsigyti ir Lietuvoje augintos bei brandintos mėsos.

Perkant mėsą yra svarbu ir kokybę užtikrinantys sertifikatai, kurie užtikrina, kad mėsa buvo apdorota laikantis higienos standartų, tinkamai supakuota ir laikyta. A. Subač apgailestauja, kad Lietuvoje dar nėra įprasta teirautis pardavėjų, kur mėsa buvo užauginta, kuo gyvulys maitintas ar kaip laikytas, o net ir užklausus šios informacijos – ne kiekvienas pardavėjas gali atsakyti.