


SKIN Good Practice Recording Template

Lambs by Kelemer	
Author(s)	Adrienn Hegyi, András Sebők, Ágnes Szegedyné Fricz
Insert photo or any visual image or diagram e.g. SNA diagram/Word or Image Collage (Optional)	
Choose relevant 'Hot Topics' below:	
SKIN good practice 'Hot Topic(s)' CATEGORY 1	<u>Valorisation</u> : value added to the product as it's a result of a special feeding method.
SKIN good practice 'Hot Topic(s)' CATEGORY 2	<u>Efficiencies</u> : direct relationship with consumers
SKIN good practice 'Hot Topic(s)' CATEGORY 3	<u>Internal</u> : contracts
SKIN good practice 'Hot Topic(s)' CATEGORY 4	<u>Efficiency</u> : reliable distribution
EIP Practice Abstract Format: Short summary for practitioners in English on the (final or expected) outcomes (1000-1500 characters, word count – no spaces). This summary should be as interesting as possible for farmers/end-users, using a direct and easy understandable language and pointing out entrepreneurial elements which are particularly relevant for practitioners. Research oriented aspects which do not help the understanding of the practice itself should be avoided.	<p>Short description of the 'good practice': The lambs are kept with their mothers until they reach the weight of weaning, and after that, from 20 to 22 kilograms of weight, they go to the "kindergarten" and are fed with unique feed, lamb muesli and ORGANIC hay to reach the slaughtering weight of 30-32 kg. This farm is the only one in the world to keep the lambs with such a technology. The pastures in Kelemér are unique in Europe, because they consist of almost 94 plant species, some of which are considered as herbs and are found only here, in the Széki Puszta, Kelemér. These herbs also ensure our animals' special meat quality and good health. The final result is a clear, spicy-lamb scent, an expressive, but elegant meat flavour. The colour of the meat is pink, which does not change while the meal is made. As a result of the feeding, the meat's unsaturated oleic acid content is high; the meat-fat ratio is 70-30% on average. There is no fat in the meat, tallow taste does not occur!</p> <p>Main results/outcomes of the activity (expected or final): This unique product has benefits for primary producer. Valorising local resources - Kelemér lambs demonstrate an appreciation of its environment, human and natural resources. As a result of the feeding, compared to other lamb meat, the colour of the meat is lightre pink, after cooking the meat is pleasantly soft and „creamy”.</p> <p>The main practical recommendation(s): what would be the main added value/benefit or opportunities to the end-user if the generated knowledge were implemented? How can the practitioner make use of the results? The importance of creating an identity based on local natural resources and influences to make a unique and marketable product.</p>

	<p>Further information/Reference: http://kelemerifarm.hu/kezdolap https://www.facebook.com/kelemeribaranykakofficial/</p>
<p>Short summary for practitioners in native language on the (final or expected) outcomes (1000-1500 characters, word count – no spaces). This summary should be as interesting as possible for farmers/end-users, using a direct and easy understandable language and pointing out entrepreneurial elements which are particularly relevant for practitioners. Research oriented aspects which do not help the understanding of the practice itself should be avoided.</p>	<p>A „jó gyakorlat” rövid ismertetése: A Kelemér Széki puszta tanyán tartott bárányokat nevezhetjük Keleméri Báránynak. A bárányt anyjával együtt tartják a választási súly eléréséig, leválasztást követően pedig, 20-22 kg súlytól óvodába kerülnek és egyedülálló takarmányon, bárány müzlin és BIO szénán nevelkednek a vágási súly eléréséig, ami 30-32 kg. A bárányok ilyen tartás technológiáját, a világon egyedül itt végzik. Keleméri legelők Európában egyedülállóan, közel 94 fajból állnak, melyek közül többek gyógynövénynek minősülnek és csak itt, Kelemér Széki Pusztán találhatóak. Ezen gyógynövény fajok is biztosítják állataik különleges húsminőségét és jó egészségi állapotát. A végeredmény tiszta, fűszeres-bárányos illat, kifejező, de elegáns hús íz. A hús színe rózsaszínű, melyet megőriz az étel elkészítést követően is. A takarmányozás következményeként magas a telítetlen olajsav tartalom, a hús- zsír arány átlagosan 70-30%. A húson belüli faggyúsodás, faggyú íz nem fordul elő!</p> <p>A tevékenység fő eredményei / kimenetei (várható vagy végleges): Az állattartó egyedi terméket állít elő. A helyi adottságok hatékony kihasználásával a Kelemér báránykák jól demonstrálják a környezet, a szakértelem és természeti erőforrások megfelelő kihasználását. Az egyedi takarmányozási gyakorlat eredménye képpen a bárányhús színe világosabb, főzés után omlós és „krémesnek” mondható.</p> <p>A legfontosabb gyakorlati ajánlás(ok): A környezeti feltételek jól kihasználásával egy piacképes, egyedi termék állítható elő.</p> <p>További információk/Referenciák: http://kelemerifarm.hu/kezdolap https://www.facebook.com/kelemeribaranykakofficial/</p>
Pearls, Puzzles, Proposals?	<p>Pearls: Strong commitment to sustainability and animal welfare. Entrepreneurial skills of the farmer. Puzzels: How are supply levels maintained throughout the year. Proposal: Invest in formalising marketing strategy. Organise local events to promote products.</p>
What needs did the ‘good practice’ respond to?	Making these products continuously and reliably available and visible for public.
Methodology Used:	Desk-based research interview
Actors/Stakeholders:	Actors: primary producer Stakeholders: consumer, restaurants
Relevant SKIN Innovation Challenge Workshops(s)? Please specify	1-Fresh produce
Sectors	Animal husbandry, fresh meat
Region, Country	Borsod-Abaúj-Zemplén County, North Hungary,
Media attachment (e.g. video) or other attachment (e.g. benchmarking data)?	http://hdmaza.pw/video/Fwk66fqZrrg/kelemeri-baranykak https://www.youtube.com/watch?v=3o_a5IYUwHE

*See SKIN Good Practice ‘Hot Topics’ Directory