Dziedzictwo kulinarne polskich ras rodzimych

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".
Publikacja opracowana przez Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dziedzictwo kulinarne polskich ras rodzimych

Dziedzictwo kulinarne polskich ras rodzimych

Praca Zbiorowa

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".
Publikacja opracowana przez Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy

32-083 Balice, ul. Krakowska 1, tel. 12 357 27 00, 666 081 111

www.iz.edu.pl, e-mail: sekretariat@iz.edu.pl

Dyrektor Instytutu Zootechniki PIB

dr Krzysztof Duda

Praca zbiorowa pod redakcją

Dr inż. Pawła Radomskiego, dr Krzysztofa Dudy

Autorzy zdjęć:

Józefa Krawczyk, Dorota Kowalska, Bronisław Borys, Aldona Kawęcka, Magdalena Szyndler-Nędza, Jolanta Calik, Grażyna Polak, Jacek Sikora, Ewa Sosin, Marta Pasternak, Krzysztof Andres, Jakub Kalisz, Paweł Radomski, Łukasz Głowacki, Zbigniew Kołodziej, Żaneta Szweda, Anna Ajrzynowska, Piotr Lenart, Arkadiusz Onasch, Zbigniew Kieć, Krzysztof Zieliński, Rafał Trzeszewski

Ilustracje na okładce i projekt:

Ronja Mirska

ISBN: 978-83-7607-375-0

Publikacja bezpłatna przygotowana w zakresie operacji pt.: „Z rasami rodzimymi szlakiem Wisły od gór do morza" przez Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy w partnerstwie z Małopolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Karniowicach

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Odwiedź portal KSOW – https://ksow.pl.

Zostań partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Drukowano w Poligraficznym Zakładzie Usługowym DRUKMAR

Spis treści

Wstęp 7

1. Historyczne aspekty hodowli ras rodzimych 9

2. Charakterystyka ras i produktów – bydło rasy rodzime 19

3. Rodzime rasy świń, walory surowca i możliwości zastosowania w gastronomii i przetwórstwie 35

4. Rodzime rasy owiec i produkty od nich uzyskiwane 47

5. Charakterystyka rodzimych ras kóz wraz z przedstawieniem jakości surowca i produktów od nich pochodzących 73

6. Rodzime lub lokalnie zaadaptowane rasy kur nieśnych 87

7. Rodzime rasy gęsi i kaczek źródłem surowca do wykorzystania w gastronomii 105

8. Rodzime rasy zwierząt futerkowych 119

9. Rodzime rasy koni zimnokrwistych 139

10. Stoły Rodzimych Smaków Kulinarnego Szlaku Niech Cię Zakole 149

11. Rasy zachowawcze na Pomorzu 197

12. O dobrym mięsie 209

13. Produkty i potrawy pochodzące od ras rodzimych na terenie województw małopolskiego, lubelskiego i podkarpackiego 227

Wstęp

Udomowienie zwierząt przez człowieka, które dokonało się w jego procesie ewolucyjnym miało wielki wpływ na rozwój kultury i cywilizacji. O ile najwcześniej udomowione zwierzę, czyli pies, spełniało funkcje wspierającą człowieka-nomadę, o tyle pozostałe zwierzęta, które od siódmego tysiąclecia przed naszą erą do roku około tysięcznego roku naszej ery, stały się elementem szeroko rozumianego gospodarowania ludzkiego.

Rewolucja neolityczna, którą poprzedzały wytwory kultury zachowane w osadzie w dzisiejszym Göbekli Tepe, była zjawiskiem, w którym zwierzęta odegrały ogromną rolę. Można postawić tezę, że bez udomowionych zwierząt, bez dostępu do białka pozyskiwanego od zwierząt domowych, rozwój człowieka mógłby nie nastąpić. Oczywiście są to dywagacje, które wkraczają w obszar antropozoologii, jednak warto o nich wspomnieć, choćby ze względu na fakt, że dzięki udomowieniu i korzystaniu z dóbr, które dają zwierzęta, jesteśmy tu gdzie jesteśmy jako ludzie.

Niewątpliwie dymorfizm kultur, który powstał w czasie rozwoju społeczności ludzkich, wykształcił różne podejścia do zwierząt. Widzimy je również obecnie w różnych obszarach świata. Nie wydaje się zatem, wbrew tezom stawianym przez niektóre prądy ideowe, by można odejść od korzystania z dobrodziejstw, jakie daje człowiekowi chów i hodowla zwierząt. Wzrost populacji ludzkiej, który choć w 2022 roku nieco spowolnił, nie implikuje dalszego spadku. Migracje i pandemia wyhamowały nieco tą tendencję, jednak biorąc pod uwagę dane *World Population Prospects 2022,* w 2050 roku liczba ludności może wynosić 9,7 miliarda. Są to dane możliwe, co więcej pokazują z jakim problemem możemy się zmierzyć w następujących dekadach. I jest to okres zaledwie jednego pokolenia.

Przybliżone dane pokazują zatem, jak ważne w tej perspektywie staje się bezpieczeństwo żywnościowe w danym kraju, obszarze kulturowym i kontynencie. Trzeba pamiętać, że wielkie konflikty światowe w dużej mierze dotyczyły właśnie dostępu do nowych terytoriów, a te miały zapewniać żywność najeźdźcom. Niewątpliwie obecna sytuacja,

związana z wojną w Ukrainie, zmusza do poważnej refleksji. Wprawdzie mamy problem z nadmiarem pewnych płodów rolnych, jednak możliwe wydłużenie się konfliktu może odwrócić biegun ekonomiczny.

W tym też kontekście oddając w Państwa ręce wyniki prac naukowców z Instytutu Zootechniki – Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie, chciałbym uwrażliwić szanownych czytelników na fakt, że wieloletnia praca nad doskonaleniem i ochroną zwierząt domowych w Polsce, która jest domeną Instytutu, w całej – ponad 70 letniej jego działalności – skupiała się i wciąż skupia na zapewnieniu dobrostanu zwierząt i dbałości o bezpieczeństwo żywnościowe obywateli Rzeczpospolitej.

Prezentowane prace mają charakter inspiracji do zapoznania się z wieloaspektową działalnością. Uczeni prezentując rasy, które badają i nad którymi sprawują opiekę, zwracają szczególną uwagę na ich znaczenie w łańcuchu żywieniowym. Produkty spożywcze, pochodzące od ras rodzimych, mają w całym Świecie, a szczególnie w UE niezwykle cenny charakter. Poza swoimi prozdrowotnym właściwościami, stymulują rozwój gastronomii i turystyki. W tym kontekście chcemy, by ta publikacja służyła Państwu do bliższego zapoznania się z rasami rodzimymi i możliwościami, które dają w obszarze ekonomicznym. Niech za przykładem Italii, Francji, Grecji czy Hiszpanii nasze rasy staną się marką samą w sobie, a produkty pochodzące od nich niech świecą przykładem jakości na najdroższych stołach restauracyjnych Świata.

Życząc przyjemnej lektury, łączę wyrazy szacunku

Krzysztof Duda

1.

prof. dr hab. Jędrzej Krupiński

Historyczne aspekty hodowli ras rodzimych

Motto

„Poprzednie pokolenia zostawiły nam w spadku ogromne bogactwo i różnorodność zasobów genetycznych zwierząt na całym świecie, dlatego musimy im złożyć hołd, podobnie jak uczynił to Charles Darwin, który w 1868 roku pisał o »wspaniałych umiejętnościach i wytrwałości ludu, który pozostawił pomnik swoich dokonań w postaci udomowienia zwierząt«."

Jacques Diouf Dyrektor Generalny FAO 1994-2011

Polska należy do krajów o dużych osiągnięciach i stosunkowo długiej tradycji w dziedzinie ochrony gatunkowej zarówno zwierząt dziko żyjących, jak i zwierząt gospodarskich. Należy wspomnieć, że ponad 150 lat temu, 5 października 1868 roku, galicyjski Sejm Krajowy uchwalił, zatwierdzona później przez Cesarza Franciszka Józefa – ustawę *względem zakazu łapania, wytępienia i sprzedawania zwierząt alpejskich, właściwych Tatrom, świstaka i dzikich kóz*. Była to ustawa pionierska, bowiem wcześniejsze światowe ustawodawstwo w dziedzinie praw zwierząt dotyczyło jedynie zakazu okrutnego ich traktowania. Należy również podkreślić, że w Polsce w latach 20. XX wieku zapoczątkowano nowatorski program restytucji żubrów, którego rezultaty z uznaniem przytaczane są w literaturze światowej. Nieco

później profesor Tadeusz Vetulani rozpoczął eksperyment hodowli zachowawczej konika polskiego, testując hipotezę odwrócenia procesu domestykacji. Rozważając zagadnienia hodowli, walorów i ochrony ras rodzimych, należy przypomnieć historię ich powstania, sięgając do czasów prehistorycznych, kiedy rozpoczął się proces oswojenia i udomowienia zwierząt. Szacuje się, że początki procesu domestykacji zwierząt gospodarskich sięgają epoki kamienia gładzonego, czyli neolitu – ok. 12 tys. lat przed naszą erą – i praktycznie trwa do dnia dzisiejszego. Najwcześniej udomowiono psa, następnie owce i kozy, a później świnie konie, drób; przy czym kaczki udomowiono dopiero w czasach cesarstwa rzymskiego. Domestykacja to proces bardzo skomplikowany związany z przekształceniem właściwości morfologicznych, fizjologicznych, rozwojowych i psychicznych zwierzęcia dzikiego, pod wpływem czynników środowiska i długotrwałego, coraz większego oddziaływania człowieka. Proces domestykacji przebiegał w różnych rejonach świata, co miało niewątpliwy wpływ na powstanie wielu ras, odmian i typów zwierząt, przystosowanych do określonych warunków środowiskowych. Uznaje się, że proces domestykacji różnych gatunków zwierząt i roślin to jedno z największych osiągnięć ludzkości i nie baz kozery określany jest on mianem rewolucji neolitycznej.
Proces ten jest pojęciem bardzo szerokim, bo uwzględnia przemiany, które dokonywały się zarówno w obszarze przyrodniczym, jak również w obszarze kulturowym. Doprowadził on nie tylko do olbrzymich przemian w budowie i funkcjonowaniu organizmów zwierząt, ale także wpłynął na radykalne zmiany w trybie życia ludzi, głęboko zakorzeniając się w ich świadomości oraz kulturze. Zwierzęta utrzymywane w bliskości ludzi były zarówno ważnym źródłem ich pożywienia, ale także dostarczały surowców do produkcji odzieży, narzędzi, nawozu i opału, a w późniejszym okresie były wykorzystywane jako siła juczno-pociągowa i wierzchowa. Przy tym należy podkreślić, że chociaż na przestrzeni tych kilku tysięcy lat ludzkość zdołała udomowić tylko kilkanaście gatunków ssaków, to jednak wyhodowano setki różnych ras, związanych bardzo silnie ze środowiskiem naturalnym – odgrywającym wielką rolę w kształtowaniu ich cech, w tym cech użytkowych. Udomowione zwierzęta stanowiły istotny element ekosystemu rolniczego i poprzez kontrole wegetacji przyczyniały się do jego prawidłowego funkcjonowania. Sprzyjało to powstawaniu ras lokalnych, znakomicie przystosowanych do (często trudnych) warunków środowiska. Szacuje się, że łącznie powstało ponad 8 tys. ras wyhodowanych na całym świecie. W tym miejscu należy przypomnieć osiągnięcia hodowców angielskich, którzy odegrali wielką rolę w tworzeniu nowych ras lokalnych, co dało podstawę do stwierdzenia, że w Anglii prawie każde hrabstwo starało się mieć własne rasy lokalne bydła, owiec i trzody chlewnej. Hodowlę zwierząt gospodarskich od wieków prowadzono także na ziemiach polskich i pokolenia naszych hodowców miały swój udział w dorobku hodowlanym oraz w powstaniu wielu ras, chociaż nasza trudna historia, wiele lat bezpaństwowości, nie sprzyjało rozwojowi zacofanego rolnictwa, w którym dużą rolę odgrywały różnice poziomu pomiędzy tzw. hodowla dworską i włościańską.

Na przestrzeni ostatnich stuleci pojęcie rasy i ich podział uległy ewolucji. Profesor Leopold Adametz, w wydanej w 1925 roku *Hodowli ogólnej zwierząt domowych* dokonał podziału ras zwierząt wyodrębniając rasy pierwotne (prymitywne), przejściowe i hodowlane. Do ras pierwotnych zaliczał populacje, w których kształtowaniu główną role odgrywały wpływy środowiska, zaś wpływ człowieka jako hodowcy schodził na plan drugi. Jako przykład rasy pierwotnej podał małe, krajowe koni wschodnio galicyjskie tzw. koniki. Przeciwieństwem ras pierwotnych były rasy hodowlane, powstałe dzięki świadomemu dążeniu przez hodowcę do wytkniętych celów, gdzie na pierwszy plan wysuwana była użytkowość produkcyjna. Profesor M. Moczarski (Chów owiec, 1935) omawiając rasy owiec dzieli je na rasy rodzime „najdawniejsze rasy polskie, które tu od pra-czasów żyją" oraz rasy obcego pochodzenia.

Hodowla zwierząt w odrodzonej Polsce 1918-1939

Konie

Hodowla koni w II Rzeczypospolitej, ze względu na potrzeby armii miała charakter strategiczny i opierała się głównie na budowie państwowej hodowli elitarnej, w Państwowych Zakładach Chowu Koni.

Major Rojcewicz na koniu Arlekin III podczas Olimpiady w Berlinie w 1936 r.

Niemniej jednak, na podstawie wyników badań przeprowadzonych przez GUS z 1927 roku stwierdzono, że 61% koni dorosłych, powyżej 4 lat, należało do „zadrobniałych" a ponadto „zabiedzonych" koni małych lub koników poniżej 148 cm w kłębie, mało przydatnych do ciężkiej pracy i celów wojskowych. Właściciele tych koni (blisko 2/3 koni dorosłych) nie byli zainteresowani poczynaniami rządu zmierzającymi do ich doskonalenia. Hodowla elitarna była wówczas zorganizowana w trzech działach: 1. koni półkrwi z klaczy orientalnych 2. pełnej krwi 3. czystej krwi arabskiej. Z ras rodzimych w hodowli włościańskiej hodowano: konika polskiego, hucuła, konie o cechach orientalnych i konia pogrubianego – lokalne typy koni pogrubionych jak, np. konie oszmiańskie w okolicach Oszmiany (obecnie Białoruś), sokólskie, sztumskie w północno-wschodniej części, łowicko-sochaczewskie i garwolińskie w centralnej części kraju, kopczyka podlaskiego na obecnej Lubelszczyźnie. Hodowano również konie gorącokrwiste: śląskie na Śląsku, poznańskie w Wielkopolsce, lokalne populacje koni półkrwi, typ kielecko-lubelski, nowosądecki, dąbrowsko-tarnowski, które ukształtowały się pod wpływem szczepów węgierskich.

Bydło

W hodowli bydła w okresie międzywojennym istniała duża dysproporcja pomiędzy poziomem hodowli na ziemiach pochodzących z różnych zaborów, a także pomiędzy poziomem hodowli dworskiej i włościańskiej. W hodowli włościańskiej istniało wielokierunkowe wykorzystanie bydła, nie tylko jako dostarczyciela mleka i mięsa, ale przede wszystkim obornika, niezbędnego do zapewnienia odpowiedniego poziomu produkcji

Wypas bydła na polach w Wiśle. Fotografia z 1933 roku

roślinnej. Bydło wykorzystywało pasze objętościowe, których bezpośrednio nie można było spieniężyć. Dodatkowo, w niektórych regionach kraju bydło wykorzystywane było jako siła robocza. W hodowli zarodowej, w dawnym zaborze pruskim, ważną rolę odgrywało bydło nizinne czarno-białe, natomiast w byłym Królestwie Kongresowym i Małopolsce zachodniej prowadzono hodowle bydła nizinno-czarno-srokatego i nizinnego polskiego czerwonego.

W części województwa warszawskiego, położonej na prawym brzegu Wisły, występowało bydło białogrzbiete i tzw. żuławki. Południowo-wschodnia Małopolska byłą rejonem bydła simentalskiego pochodzącego z Alp. Bydło polskie czerwone jest jedną z najstarszych ras rodzimych. Jest ono znakomicie przystosowane do trudnych warunków środowiskowych, charakteryzuje się długowiecznością i wysokimi walorami jakości mleka.

Świnie

Na hodowlę świń, podobnie jak i innych gatunków zwierząt, bez wątpienia miał wpływ poziom rolnictwa na ziemiach będących pod różnymi zaborami. Najwyższy poziom w tym względzie reprezentowały województwa zachodnie, gdzie prowadzono hodowlę świń ostrouchych, powstałych na bazie świń miejscowych i importowanych z Niemiec. Prowadzono tam również prace hodowlane w oparciu o świnie miejscowe i importy świń rasy wielka biała angielska. Prace te doprowadziły do uznania, w roku 1936, nowej rasy świń – wielkiej białej pomorskiej. Na ziemiach północnych i wychodnich dominowały prymitywne świnie typu słoninowego. Do ważniejszych osiągnięć w hodowli ras rodzimych należy zaliczyć wytworzenie świń rasy puławskiej – związanej z Lubelszczyzną.

Świnia puławska

Pod koniec lat 20. otworzyły się duże możliwości eksportu bekonu i szynek do Anglii, co wpłynęło na przekształcanie hodowli świń w kierunku bekonowym.

Owce

W II Rzeczypospolitej, po wielu dekadach regresu w hodowli owiec, podjęto decyzje o konieczności odbudowy i rozwoju tej gałęzi hodowli. Według profesora Władysława Hermana w latach 20. pogłowie owiec o wełnie dywanowej stanowiło 86,3% pogłowia, w tym wrzosówki 63,5%, cakiel i świniarka 22,8%, a owiec o wełnie ciemnej 14%.

Owce rasy wrzosówka

Moczarski, charakteryzując pogłowie owiec w latach 30., do ras rodzimych zalicza: karnówki, wrzosówki, cakle i cuszki (czarne owce kożuchowe). Z kolei do ras obcego pochodzenia wlicza różne odmiany: owiec merynosowych, rasy angielskie, mleczną owcę fryzyjską i smuszkowe karakuły. Owce rasy świniarka uznaje Moczarski za bardzo zróżnicowaną – o różnym stopniu podmerysnosowania, wymienia też lubelska czarną owcę kożuchową – krukówkę. Ciekawe są obserwacje ówczesnych pracowników terenowych pozwalające na poznanie motywacji chowu owiec w gospodarstwach włościańskich, gdzie główną role odgrywało samozaopatrzenie w wełnę, skórę kożuchową i częściowo mięso, a na obszarach górskich tzw. „mleczywo". Poznano przy tym związek pomiędzy poziomem potrzeb odzieżowych na danym obszarze, a umaszczeniem owiec. Przykładowo, biały ubiór górali podhalańskich, zaś ciemny

górali z Bieszczad i huculszczyzny wiązał się z białym umaszczeniem cakla na zachodzie Karpat, zaś z ciemnym na wschodzie. Również świniarka na wschodzie kraju dawała kożuch o jasnym licu, a siwa wrzosówka kożuch o licu orzechowym.

Drób

W początkach lat 20. hodowla drobiu miała charakter amatorski i utrzymywane rasy ptactwa zmieniały się w zależności od mody, zwłaszcza w posiadłościach ziemiańskich. W krajowym pogłowiu dominował typ kury lekkiej, tzw. zadrobniałej. Spośród ras zagranicznych występowały: minorki, kuropatwianki włoskie, andaluzyjskie niebieskie, spotykało się również kury ogólnoużytkowe rasy wyandotte białe, jastrzębiate plymouth rock i żółte orpington. W latach 20. zaczęto upowszechniać hodowle białych leghornów, zwłaszcza w województwach zachodnich.

Chów przydomowy drobiu

Pod koniec lat 20. w województwach centralnych podjęto hodowlę kur rhode island red o dwukierunkowej użytkowości, z głównym przeznaczeniem dla gospodarstw włościańskich. W wyniku zapoczątkowanego eksportu drobiu białego na rynek angielski podjęto chów kur rasy Sussex nazwanego w Polsce Sussex gronostajowy. Punktem zwrotnym w organizacji hodowli drobiu był opracowany przez Jadwigę Turową i wydany w 1930 roku przez PTZ projekt rejonizacji ras kur oraz zasady kwalifikacji drobiu rasowego, hodowli rodowodowych i produkcyjnych. Realizacja prac organizacyjnych, szkoleniowych i hodowlanych przyniosła pozytywny skutek

jakościowy i ilościowy. W stosunku do stanu pogłowia w roku 1921 podwojono stan populacji ptaków, osiągając ok. 50 mln sztuk, w tym ok. 40 mln kur i 8 mln gęsi.

Przedstawione informacje dotyczące liczby i charakterystyki głównych ras zwierząt gospodarskich hodowanych w okresie II Rzeczypospolitej. Porónując je do stanu zasobów genetycznych – objętych obecnie programami ochrony – widzimy, jak wiele ras utraciliśmy bezpowrotnie. W pogoni za coraz wyższą wydajnością i zwiększeniem opłacalności produkcji wdrożone zostały na szeroką skalę technologie chowu całkowicie oderwane od środowiska naturalnego, prowadzone w sztucznych, kontrolowanych warunkach, przy wysokiej mechanizacji obsługi i ujednoliconym żywieniu. Współczesne intensywne fermy towarowe funkcjonują nieomal jak fabryki produkujące jaja, mięso i mleko. Taki rozwój produkcji zwierzęcej doprowadził w konsekwencji do utraty wielu cennych, lokalnych ras zwierząt, które nie były w stanie uzyskać wysokiej wydajności i przystosować się do zupełnie odmiennych warunków chowu. Rasy te posiadały jednak inne zalety związane np. z wielofunkcyjnością, znakomitym przystosowaniem do trudnych warunków środowiskowych, odpornością na choroby, długowiecznością i wysoką jakością pozyskiwanych surowców i produktów.

Proces erozji i postępujące zagrożenie zachowania ras lokalnych zaczęły budzić coraz większe wątpliwości moralne i etyczne, a także (coraz częściej) sprzeciw społeczny, którego wyrazicielami są przede wszystkim pracownicy naukowi i członkowie organizacji pozarządowych, zajmujących się ochroną ras rodzimych. Ważną rolę odgrywają również przedstawiciele ludów pasterskich i rolników z krajów rozwijających się. Zarówno pamięć o dziedzictwie pokoleń hodowców, jak i coraz lepsze zrozumienie konieczności zabezpieczenia przyszłych (i być może zupełnie jeszcze nieprzewidywanych) wyzwań, przed jakimi może stanąć sektor produkcji zwierzęcej, skłaniają do dużej rozwagi i nowego spojrzenia na aktualny stan oraz znaczenie ochrony zasobów genetycznych zwierząt.

We współczesnym świecie zagwarantowanie zachowania bioróżnorodności zwierząt gospodarskich i zapewnienie im odpowiedniego dobrostanu wymaga zrozumienia problemu i politycznej woli jego rozwiązania zarówno na arenie międzynarodowej, jak i w poszczególnych krajach. Pierwszym krokiem do osiągnięcia międzynarodowego konsensusu co do potrzeby ochrony zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich było przyjęcie w roku 1992, podczas Szczytu Ziemi Organizacji Narodów Zjednoczonych w Rio de Janeiro, Konwencji o różnorodności biologicznej. Odnosi się ona w sposób holistyczny do różnorodności biologicznej na wszystkich jej poziomach: genetycznym, gatunkowym oraz ekosystemowym i obejmuje zarówno bioróżnorodność organizmów dziko żyjących, jak i wytworzonych i użytkowanych przez człowieka, a więc roślin uprawnych, jak również zwierząt gospodarskich. Polska jest jednym ze 191 krajów, które ratyfikowały tę Konwencję i aktywnie działała na rzecz jej wdrażania.

Konwencja o różnorodności biologicznej stała się także impulsem do do zintensyfikowania przez rożne organizacje międzynarodowe prac na rzecz ochrony różnorodności biologicznej w rolnictwie.

Zjawisko zaniku lokalnych ras zostało dostrzeżone również w Polsce, gdzie już w latach 60. ubiegłego wieku jednostki naukowe podjęły działania na rzecz ochrony zasobów genetycznych ras lokalnych, tworząc stada zachowawcze, finansowane w ramach projektów badawczych, jak np. stada bydła polskiego czerwonego, owcy wrzosówki, ras drobiu. Jednak dopiero w latach 90. XX Ministerstwo Rolnictwa zainicjowało działania w celu wsparcia finansowego dla hodowców ras rodzimych.

Po ratyfikacji przez Polskę Konwencji o Różnorodności Biologicznej, w 1996 roku, Minister Rolnictwa powołał Krajowy Ośrodek Koordynacyjny ds. Zasobów Genetycznych Zwierząt, który podporządkował Centralnej Stacji Hodowli Zwierząt. Opracowano także Krajowy Program Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt, przyjęty w 1999 roku. Trzy lata później (w roku 2002) zadania związane z koordynacją ochrony zasobów genetycznych zwierząt zostały przekazane do Instytutu Zootechniki, wraz z Krajowym Ośrodkiem Koordynacyjnym. W ramach Instytutu Zootechniki powstał Dział Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich. Była to pierwsza i jedyna taka komórka w Polsce. Jej powołanie stanowiło odpowiedź na światowe wyzwanie podjęte dla ratowania i zachowania różnorodności zwierząt gospodarskich. W 2007 roku Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy włączył się w starania Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa związane z realizacją Światowego Planu Działań na rzecz Zasobów Genetycznych Zwierząt dla Wyżywienia i Rolnictwa.

Przed wstąpieniem Polski do Unii Europejskiej realizacja zadań związanych z utrzymaniem zwierząt lokalnych ras/odmian, zgodnie z przyjętymi programami ochrony, odbywała się nadal przy wsparciu finansowym z budżetu krajowego. Od 2005 roku utrzymywanie populacji objętych ochroną zasobów genetycznych zwierząt jest wspomagane z dwóch źródeł finansowania, skierowanych bezpośrednio do hodowców. Obecnie – konie, bydło, świnie, owce i kozy objęte są dofinansowaniem rolno-środowiskowym w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich, a więc w dużej części ze środków unijnych. Stawki dotacji dla zwierząt objętych programem określają Rozporządzenia Rady Ministrów wydane do Ustawy o Wspieraniu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Pozostałe populacje zwierząt – w tym ryby, objęte programem ochrony – korzystają nadal z pomocy krajowej, a stawki dotacji określane zostały w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W obecnych czasach problematyka zachowania bioróżnorodności, w tym ochrona zasobów genetycznych ras rodzimych, coraz bardziej przebija się do świadomości społecznej. Rasy te, chociaż pozornie straciły swój potencjał gospodarczy, są źródłem wielu cennych i niepowtarzalnych kombinacji genetycznych. Mogą one zostać wykorzystane w adaptacji

zwierząt gospodarskich do postępujących zmian klimatycznych. Przykłady szeregu krajów europejskich wskazują, że rasy rodzime zarówno w czystości, jak również poprzez wykorzystanie w krzyżowaniu towarowym, mogą zwiększyć atrakcyjność produktów regionalnych o wysokich walorach jakościowych, a nawet prozdrowotnych. Powrót do tradycyjnych systemów utrzymania i żywienia, w oparciu o trwałe użytki zielone (w przypadku, bydła, koni, kóz i owiec) może przyczynić się do kontroli wegetacji oraz zachowania i pielęgnacji krajobrazu, zwłaszcza na obszarach Natura 2000 na terenach rolnictwa ekologicznego i zrównoważonego.

Zmieniające się trendy rynkowe i cele strategiczne, jak również konieczność adaptacji do nowych uwarunkowań i zmian klimatycznych, stanowią dla hodowli zwierząt wielkie wyzwanie wymagające nowego podejścia do zarządzania zasobami genetycznymi zwierząt gospodarskich, znacznie wykraczającego poza realizację programów ochrony zagrożonych ras rodzimych.

Literatura dostępna u Autora

ROZDZIAŁ I.

O rasach bydła.

Zasługi poczciwej krowy są tak stare jak świat; świadczą o tem pozostałe do dnia dzisiejszego pomniki kamienne bydląt, którym na parę tysięcy lat przed przyjściem Zbawiciela Świata, ciemny ówczesny człowiek oddawał cześć bałwochwalczą tak, jak słońcu i gwiazdom.

Uczeni, badając wykopane kości ówczesnych bydląt, pomieszane najczęściej z kośćmi naszych praojców, doszli do przekonania, że w czasach owych, zwanych przedhistorycznymi żyły w naszej części ziemi, to jest w Europie, trzy rodzaje bydła dzikiego: żubr, tur i byk krótkorogi.

Od tych trzech pierwotnych odmian bydła dzikiego pochodzą wszystkie dziś żyjące gatunki czyli rasy bydła rogatego.

Z pomiędzy ras dzisiaj żyjących najwięcej nas obchodzą: bydło nizinne, górskie, podolskie i krajowe.

O hodowli bydła. 1

2.

dr inż. Ewa Sosin

Charakterystyka ras i produktów – bydło rasy rodzime

Wstęp

Rasy zachowawcze bydła to rasy objęte programami ochrony. Tego rodzaju programy prowadzone są w Polsce od ponad 20 lat, chociaż pierwsze prace służące ochronie rodzimych ras bydła datuje się na lata 70 XX wieku. Działania te były odpowiedzią na zanikanie w strukturze rasowej rodzimych ras w wyniku prowadzenia intensywnych prac hodowlanych służących maksymalizacji produkcji zwierzęcej. W hodowli prawie każdego gatunku zwierząt gospodarskich rasy szlachetne, intensywnie selekcjonowane, wypierały rasy lokalnie występujące, bardziej prymitywne, o niższej wydajności. Taka sytuacja obserwowana była również w przypadku bydła, gdzie na szeroką skalę stosowano krzyżowanie wypierające.

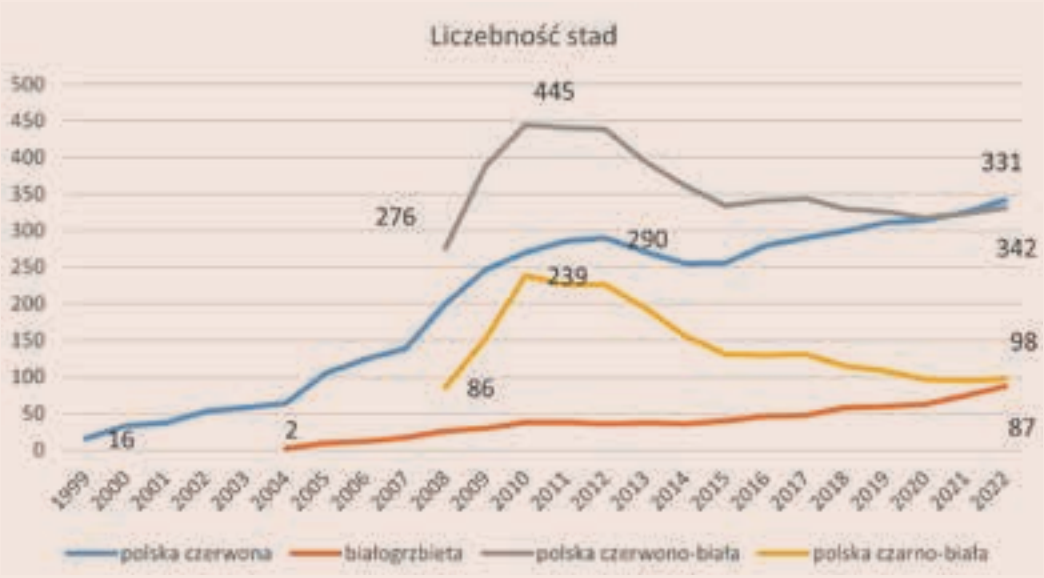
W hodowli bydła czarno- i czerwono-białego wykorzystywano typowo mleczne bydło holsztyńsko-fryzyjskie znane z bardzo wysokiej wydajności, a w hodowli bydła polskiego czerwonego inne, bardziej wydajne, europejskie rasy czerwone, takie jak angler czy bydło czerwone duńskie. Rasy, takie jak bydło białogrzbiete, żuławskie czy nadbużańskie czarne, wspominane były już właściwie tylko w starych podręcznikach do hodowli zwierząt.

Pierwsze doświadczenia z krzyżowaniem bydła rodzimego z innymi rasami przyniosły jednak rozczarowanie. Szybko okazało się, że potencjał genetyczny wprowadzanych ras może się ujawnić dopiero przy zapewnieniu odpowiednich warunków środowiska i przy odpowiednio bogatym żywieniu,a warunki w wielu krajowych oborach były niewystarczające. Z czasem warunki lokalowe i żywieniowe poprawiły się, zaś krzyżowanie wypierające przyczyniło się do wzrostu produkcji mleka, co jednak spowodowało pogorszenie innych cech, takich jak odporność, parametry użytkowości rozpłodowej czy jakość produktów. Były także regiony kraju, gdzie bydło wysokowydajne ewidentnie nie sprawdzało się, zaś hodowcy dążyli do utrzymania bydła rodzimego, które było zdecydowanie lepiej przystosowane

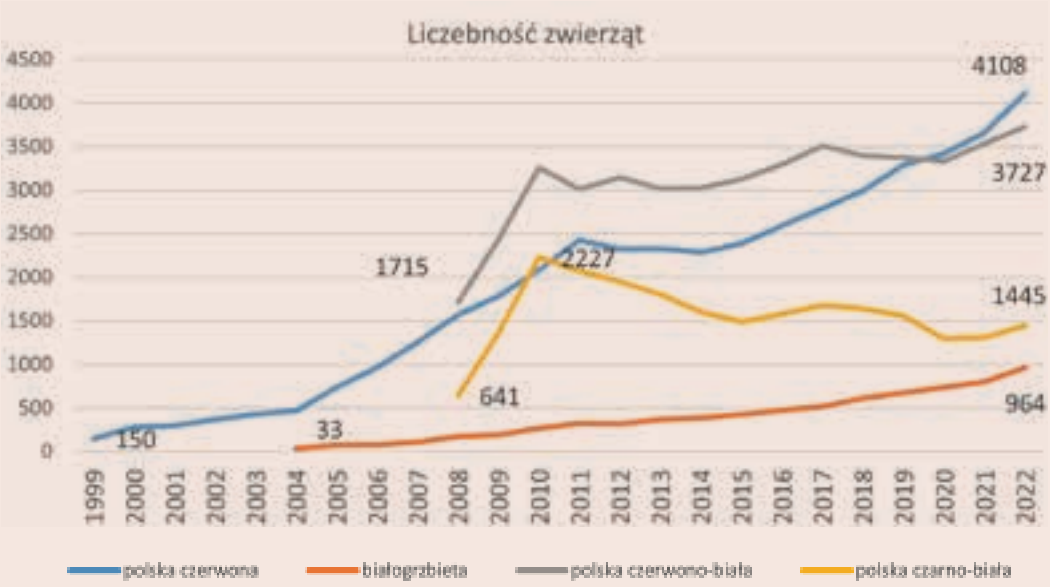
do trudniejszych warunków środowiskowych; odporne na okresowe niedobory pasz. Niższe, o grubszej skórze, cięższej głowie i mocniejszych nogach, łatwiej poruszało się ono w górzystym terenie; przy czym mogło być wypasane w warunkach górskich i podgórskich.

W 1996 roku Polska ratyfikowała Konwencję o ochronie różnorodności biologicznej, która została przyjęta w 1992 roku w Rio de Janeiro. Konwencja zobowiązuje kraje do wdrożenia działań służących ochronie bioróżnorodności. W Polsce, w celu podjęcia ochrony zasobów genetycznych, powołano odpowiednie struktury, które wspierane przez FAO (Światową

Krowy rasy polskiej czerwono-białej i polskiej czerwonej na pastwisku w okolicach Gorlic



Wykres 1. Liczba stad ras zachowawczych w poszczególnych latach realizacji programów ochrony zasobów genetycznych bydła



Wykres 2. Liczebność krów ras zachowawczych w poszczególnych latach realizacji programów ochrony zasobów genetycznych bydła

Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa) miały za zadanie przeprowadzenie inwentaryzacji występujących krajowych zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich oraz podjęcie działań w celu ochrony ras, które uznano za zagrożone. W przypadku bydła w kolejnych latach hodowlą zachowawczą objęto 4 rasy: rasę polską czerwoną (1999 r.), białogrzbietą (2004 r.),

a także rasy polską czerwono-białą (2007 r.) i polską czarno-białą (2008 r.). Według danych Instytutu Zootechniki – PIB, jednostki odpowiedzialnej za ochronę zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich, w tym bydła, programami ochrony w 2022 roku objętych było łącznie ponad 10244 krów w 858 gospodarstwach (dane IZ-PIB, 2023). Jest to niewiele ponad 1,5 % populacji bydła mlecznego ocenianego w Polsce. Warto wspomnieć, że obecnie struktura rasowa bydła krajowego zdominowana jest przez wysokowydajne, jednostronnie użytkowe, bydło polskie holsztyńsko-fryzyjskie (HF), które stanowi prawie 89% populacji krów mlecznych (PFHBiPM., 2022). Produkcja mleka od ras zachowawczych w stosunku do ogólnej produkcji mleka w Polsce jest zatem marginalna, a produkty mleczarskie od ras zachowawczych niszowe. Jednocześnie promocja produktów pochodzących od ras zachowawczych bydła uważana jest za jeden z efektywnych sposobów na ochronę pośrednią tego rodzaju ras.

Charakterystyka ras rodzimych bydła

Wszystkie rasy zachowawcze bydła są w typie użytkowym mięsno-mlecznym, co oznacza, że żaden z tych kierunków użytkowości nie jest dominujący i można od nich uzyskiwać zarówno zadowalające ilości mleka, jak i mięsa. Doskonałe przystosowanie do lokalnych warunków środowiskowych i wysokie zdolności adaptacyjne tych zwierząt wynikają z wieloletniego występowania na terenie Polski. Wszystkie rasy charakteryzują się zatem wysoką odpornością na czynniki środowiskowe oraz chorobotwórcze, a co za tym idzie łatwością utrzymania, wysoką zdrowotnością i długowiecznością. Badania wskazują, że niektóre cechy, takie jak dobre wskaźniki rozpłodowe w przypadku bydła czerwonego czy odporność na bakteryjne *mastitis* w przypadku bydła białogrzbietego, uwarunkowane są genetycznie (Gurgul i in., 2016).

Tabela 1. Wydajność, skład mleka oraz długość użytkowania krów ras zachowawczych i pHF.

Wyszczególnienie	ZR	RP	BG	ZB	pHF (HO)
produkcja mleka (305 dni laktacji)	4401	3561	4104	4712	9315
% zawartość tłuszczu	4,13	4,29	4,08	4,2	4,05
% zawartość białka	3,29	3,4	3,32	3,34	3,41
średnia długość życia	8,96	9,27	7,36	7,65	5,37
średnia długość użytkowania	6,56	6,76	4,45	4,99	3,03
wydajność życiowa krów w kg mleka	29789	26009	20501	24869	27360

Dane: PFHBiPM, 2023.

Krowa rasy polskiej czerwono-białej na pastwisku w rejonie Mszany Górnej

Bydło polskie czerwone (RP)

Dobrze udokumentowana historia bydła polskiego czerwonego sięga XVI wieku. Rozpoczęcie systematycznej pracy hodowlanej datuje się na rok 1894, kiedy to powstało Towarzystwo Hodowców Bydła Czerwonego Polskiego w Galicji Zachodniej (IZ-PIB 2021 a). Programem ochrony zasobów genetycznych, prowadzonym od 1999 roku, obejmowane są krowy charakteryzujące się umaszczeniem jednolitym, w kolorze od czerwonego do ciemnoczerwonego, z ciemnymi racicami i nozdrzami (dopuszcza się jasną śluzawicę), z rogami jasnymi o ciemnych końcówkach, o wysokości w krzyżu około 130 cm dla pierwiastki i 135 cm dla wieloródki, w typie kombinowanym mięsno-mlecznym. Cechą wyróżniającą rasę polską czerwoną jest wysoka procentowa zawartość tłuszczu 4,2-4,5 % oraz białka 3,3-3,6 % w mleku, a także wysoka wartość biologiczna białka decydująca o przydatności mleka do produkcji serowarskiej. Bydło tej rasy świetnie sprawdza się w rejonach górskich i podgórskich, gdzie cechy takie jak dobre wykorzystanie pasz objętościowych, niewybredność w doborze pasz, wysoka zdolność do szybkiej rekompensaty ubytków masy ciała w wyniku sezonowych niedoborów paszowych jak i dobra zdrowotność, mają podstawowe znaczenie.

Krowy polskie czerwone charakteryzują się dobrą płodnością, a także wrodzonym instynktem macierzyńskim. Natomiast cielęta urodzone w wyniku łatwych porodów cechuje duża żywotność oraz łatwość odchowu. Przy tym są one zwierzętami długowiecznymi.

Bydło białogrzbiete (BG)

Bydło białogrzbiete uważane jest, obok rasy polskiej czerwonej, za jedną z najstarszych ras występujących na terenach Polski, chociaż brak jest jednoznacznych danych określających początek hodowli bydła tej rasy. Jedna z wielu hipotez zakłada, iż bydło to pochodzi z terenów nadbałtyckich (IZ-PIB 2021 b). Program Ochrony Zasobów Genetycznych rasy białogrzbietej jest prowadzony od 2004 roku. Należy podkreślić, iż równolegle z polskim programem ochrony rozpoczął się program ochrony tej rasy na Litwie. Bydło białogrzbiete reprezentuje typ użytkowy kombinowany mięsno-mleczny. Populację tworzy bydło o umaszczeniu czarnym, rzadziej czerwonym z charakterystycznym białym pasem na grzbiecie – węższym na kłębiei rozszerzającym się ku zadowi. Brzuch i wewnętrzna strona nóg są łaciate lub mocno nakrapiane. Mleko, o zawartości 3,6-3,8 % tłuszczu oraz 3,2-3,4 % białka, ze względu na korzystny skład frakcji białkowych charakteryzuje się wysoką przydatnością do produkcji serowarskiej. Niezaprzeczalnymi atutami tej rasy są cechy typowe dla ras rodzimych – dobre przystosowanie do warunków środowiskowych oraz wynikające z tego: długowieczność, niewybredność w doborze, jak również dobre wykorzystanie pasz, dobra zdrowotność i odporność, wysoka płodność, łatwe porody, a także duża żywotność cieląt i łatwość ich odchowu.

Krowa rasy białogrzbietej

Bydło polskie czerwono-białe (ZR)

Bydło rasy polskiej czerwono-białej hodowane jest na terenie Europy od XIII wieku, zaś w Polsce od ponad 100 lat. W latach 70-tych XX wieku w celu poprawy cech mlecznych bydło polskie czerwono-białe poddano krzyżowaniu uszlachetniającemu z bydłem holsztyńsko-fryzyjskim (IZ-PIB 2021 d). Obecnie hodowla tej rasy skupiona jest głównie w województwie małopolskim. Reprezentuje ona typ kombinowany mięsno-mleczny. Program Ochrony Zasobów Genetycznych bydła polskiego czerwono-białego prowadzony jest od 2007 roku a jego celem jest utrzymanie populacji bydła w starym typie o użytkowości dwukierunkowej. Bydło to charakteryzuje się niejednolitym czerwono-białym umaszczeniem i ciemnymi racicami, sylwetką o kształcie zbliżonym do prostokąta i wysokością w krzyżu wynoszącą 134-138 cm. Z uwagi na skład frakcji białkowych mleko krów tej rasy jest cenionym surowcem w produkcji serowarskiej. Dobrze przystosowane do lokalnych warunków środowiskowych bydło rasy polskiej czerwono-białej cechuje niewybredność w doborze oraz dobre wykorzystanie paszy, szczególnie objętościowej. Bydło to cenione jest przez hodowców za swoją długowieczność, łatwe porody, dobrą zdrowotność i dużą odporność na choroby.

Krowy rasy polskiej czerwono-białej u wodopoju – okolice Gorlic

Bydło polskie czarno-białe (ZB)

Bydło tej rasy zostało sprowadzone do Polski w okolice ujścia Wisły i Noteci wraz z osadnictwem holenderskim. Jako że jest rasa hodowana na terenach nizinnych na obszarze całej Polski, stąd nazwana została rasą nizinną czarno-białą. W połowie lat 70. ubiegłego wieku rozpoczęto krzyżowanie bydła polskiego czarno-białego z wysokowydajnym bydłem holsztyńsko-fryzyjskim (IZ-PIB 2021 c). Celem prowadzonego od 2008 roku Programu ochrony zasobów genetycznych bydła rasy polskiej czarno-białej jest utrzymanie populacji bydła w starym typie sprzed „procesu holsztynizacji". Programem obejmowane są krowy charakteryzujące się zgodnością ze wzorcem rasowym; o umaszczeniu niejednolitym czarno-białym i ciemnych racicach, w typie kombinowanym mięsno-mlecznym. Mleko tej rasy charakteryzuje się wysoką przydatnością do produkcji serowarskiej z uwagi na korzystny skład frakcji białkowych. Wydajność rzeźna kształtuje się na poziomie 58%. Niewątpliwe zalety tej rasy, wynikające z dobrego przystosowania do warunków środowiskowych, to długowieczność, dobre wykorzystanie dostępnej bazy paszowej, wysoka odporność na choroby, dobra zdrowotność oraz łatwe porody i odchów cieląt.

Jakość produktów od ras zachowawczych bydła

Na jakość produktu wpływa wiele czynników, które związane są z właściwościami samego produktu (surowca) czy też warunkami produkcji. Rasy zachowawcze mimo, iż charakteryzują się dużo niższą wydajnością niż popularna rasa holsztyńsko-fryzyjska, to ich mleko posiada wyższą zawartość składników stałych i ma wartości prozdrowotne. Szczególnie w tym względzie znana jest rasa polska czerwona, której mleko charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczu. Przewaga jakości mleka wynika nie tylko z uwarunkowań genetycznych zwierząt, ale również z wpływu warunków środowiskowych, z których najważniejszym jest żywienie. Stada ras rodzimych bardzo często zlokalizowane są w rejonach o wysokich walorach przyrodniczych, z dala od cywilizacji, w terenach górskich i podgórskich, a ich żywienie oparte jest na trwałych użytkach zielonych. W żywieniu krów ras zachowawczych stosuje się przede wszystkim pasze objętościowe. W okresie zimowym są to np. siano, kiszonki czy też sianokiszonki, natomiast podstawą żywienia w okresie letnim jest ruń pastwiskowa. Oprócz wysokiej jakość składników pokarmowych, takich jak białko, węglowodany oraz włókno ruń pastwiskowa bogatym źródłem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym kwasu linolowego (C18:2; n-6) oraz kwasu linolenowego (C18:3, n-3). Mleko i mięso przeżuwaczy wypasanych na pastwiskach charakteryzują się wysoką zawartością nie tylko tych kwasów, ale także kwasów powstałych w wyniku ich przemian, tj. skoniungowanego kwasu linolowego (CLA, n-6); eikozapentaenowego (EPA; n-3) czy kwasu dokozaheksaenowego (DHA; n-3). Wszystkie te kwasy zaliczane są do niezbędnych

RASA
RODZIMA
Krowa Polska
Czerwono-Biała

nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT), które nie są wytwarzane w organizmie człowieka i powinny być dostarczane w dobrze zbilansowanej diecie. W porównaniu do mleka pozyskanego od zwierząt żywionych dawkami o zwiększonym udziale pasz treściwych mleko od ras zachowawczych wypasanych na pastwiskach charakteryzuje się lepszym, niższym stosunkiem kwasów n-6/n-3, co pozwala nie tylko uzupełnić dietę o wielonienasycone kwasy tłuszczowe, ale także lepiej ją zbilansować i uzyskać pożądany, optymalny stosunek kwasów n-6/n-3 tj. 4:1. Dla przeciętnego konsumenta jakość mięsa wiąże się przede wszystkim z jego cechami organoleptycznymi i ona decyduje z reguły o akceptacji lub odrzuceniu produktu (Wismer i in., 2008). Mleko oraz przetwory pozyskane od krów ras rodzimych, wypasanych na pastwiskach cechują się korzystniejszym, lepiej ocenianym przez konsumentów kolorem, smakiem, zapachem oraz przydatnością dla przetwórstwa (Zapletal i in., 2018). Biorąc pod uwagę uwarunkowania genetyczne, stwierdzono wyższą zawartość skoniungowanego kwasu linolowego CLA w mleku (odpowiednio 0,52% dla II i 0,53% dla III laktacji) krów rasy białogrzbietej (Litwińczuk i in., 2016). Z kolei Gurgul i in., (2020) podają, iż dla bydła polskiego czerwono-białego wykazano statystycznie istotną przewagę w ekspresji genów odpowiedzialnych za proces elongacji długołańcuchowych kwasów tłuszczowych. Wysoka wartość biologiczna białka mleka od krów ras zachowawczych wpływa na jego przydatność technologiczną. Korzystny skład mleka, a także struktura budowy kuleczek tłuszczu mleka, szczególnie w przypadku mleka od rasy polskiej czerwonej decydują o wysokiej przydatności mleka od krów zachowawczych do produkcji serowarskiej (Barłowska i in., 2006, Litwińczuk i in, 2012; Król i in., 2013).

W przypadku rasy polskiej czerwonej badania potwierdziły najwyższą zawartość białka, kazeiny, α-laktoalbuminy, bioaktywnego lizozymu (11,05 g/l) w mleku RP oraz najkrótszy czas koagulacji (3,05 min) w porównaniu z mlekiem ras polskiej holsztyńsko-fryzyjskie (PHF), białogrzbietej (BG), simentalskiej (SM) i polskiej czarno-białej (ZB). Wysoka wartość laktoferyny wykazującej działanie przeciwutleniające została stwierdzona z kolei w mleku ras polskiej czerwonej i polskiej czerwono-białej. Wolanciuk (2015) uzyskała stosunkowo wysoką frekwencję wariantu B κ-kazeiny (0,43) warunkującego produkcję mleka o wyższej zawartości białka i suchej masy oraz lepszych parametrach technologicznych do produkcji serów twardych u krów rasy polskiej czerwonej oraz białogrzbietej. Wysoką frekwencje genu A2 β-kazeiny dla rasy polskiej czerwonej w swoich badaniach uzyskali Cieślińska i in., (2019) analizując populację zarówno krów jak i buhajów tej rasy. Badania te potwierdzają wysoką przydatność rasy polskiej czerwonej do produkcji mleka o charakterze funkcjonalnym, gdyż mleko A2A2 może być stosowane w diecie małych dzieci i osób starszych.

Pod względem przydatności do opasu oraz biorąc pod uwagę cechy użytkowości rzeźnej, rasy zachowawcze bydła przewyższają rasy typowo mleczne jednak z uwagi na powszechność

występowania rasy holsztyńsko-fryzyjskiej w Polsce mięso trafiające na rynek najczęściej pochodzi od zwierząt właśnie w typie mlecznym. Natomiast rzadko spotykane jest mięso pochodzące od zwierząt w typie mięsno-mlecznym, w niewielkim stopniu od mieszańców z krzyżowania towarowego czy od zwierząt w typie mięsnym, głównie ze względu na stosunkowo słabo rozwiniętą hodowlę bydła ras mięsnych (Wajda 2001). Według Oprządek i in., (2007) mięso rasy polskiej czerwonej pod wieloma względami przewyższa mięso rasy holsztyńsko-fryzyjskiej. Ponadto, należące do niewątpliwych zalet bydła ras lokalnych dobre wykorzystanie paszy, a także odporność na choroby, w dużej mierze mogą rzutować na efektywność ekonomiczną opasu (Sosin-Bzducha, 2016). Spośród ras zachowawczych największą zdolność do opasu wykazuje rasa polska czerwono-biała (Sosin-Bzducha 2017). W badaniach wykazano, iż mięso oprócz walorów prozdrowotnych charakteryzuje się wysokim walorami organoleptycznymi, wysoką delikatnością, soczystością i intensywnością zapachu. Również proces dojrzewania wołowiny pochodzącej z mięsa buhajków rasy polskiej czerwono-białej zachodzi w ciągu 7 dni, dając mięso o pożądanej kruchości (Sosin-Bzducha i Puchała, 2017). Starsze badania, przeprowadzone w latach 80. ubiegłego wieku podają, iż tusze byczków rasy polskiej czerwonej ubijanych w wieku 12 miesięcy zawierały około 68 % mięsa i 13%

tłuszczu (Łapa i in., 1975). Podobne wyniki dla tej rasy uzyskali Oprządek i in., (2007) (72 i 10% odpowiednio). Dane te są także zbliżone do tych uzyskanych dla rasy czarno-białej (Skrzyński i in.2001; Oprządek i in., 2007).

Wymagania konsumentów zarówno w Polsce, jak i w całej Europie oprócz bezpieczeństwa, jakości i ceny obejmują także (coraz częściej) normy związane z dobrostanem zwierząt, ochroną środowiska czy krajobrazu naturalnego. Ostatnio dużą uwagę zwraca się zatem na tzw. jakość etyczną produktu, która ściśle związana jest z jego postrzeganiem poprzez warunki w jakich został on pozyskany. W tym kontekście hodowla ras rodzimych oparta o tradycyjny sposób żywienia oraz utrzymania, z zachowaniem wysokich standardów dobrostanu zwierząt, kojarzona jest przez konsumentów bardzo dobrze. Długość użytkowania prowadząca do wykształcenia relacji człowiek-zwierzę, wysoki dobrostan, utrzymywanie krów w ich naturalnym środowisku przekłada się na wysoką akceptację

społeczną konsumentów i sprawia, że produkty od ras zachowawczych, mimo, iż niszowe, są produktami poszukiwanymi na rynku, a rasy zachowawcze są często wykorzystywane w ekologicznej produkcji zwierzęcej (Sosin, 2022). Problemem wciąż pozostaje identyfikacja produktu jako pochodzącego od ras rodzimych, często bowiem mleko od krów ras zachowawczych mieszane jest z mlekiem zbiorczym, ponadto, niewielu hodowców decyduje się na przetwarzanie surowca we własnym gospodarstwie i sprzedaż we własnym zakresie. Istnieje zatem potrzeba większego zaangażowania ze strony mleczarni – choć nie zawsze jest to możliwe, ze względu na wielkość i rozproszenie gospodarstw utrzymujących rasy rodzime. Nie jest to jednak regułą. Przykładowo, rasa polska czerwono-biała (ZR) w ponad 90% (a więc około 3000 sztuk) utrzymywana jest na terenie 4 powiatów: limanowskiego, nowosądeckiego, nowotarskiego i gorlickiego. Daje to większe możliwości organizacji skupu mleka i wytworzenia produktu, który można byłoby przypisać i wprowadzić na rynek, jako pochodzący konkretnie od tej rasy – oznaczony certyfikatem Rasa Rodzima. Certyfikat ten

przyznawany jest przed Instytut Zootechniki – PIB od 2021 roku. Zakres systemu certyfikacji jest szeroki i obejmuje swoim działaniem hodowców, hodowco-przetwórców i przetwórców, co sprzyja tworzeniu łańcucha dostaw (Krupiński i in., 2017). Z uwagi na stosunkowo krótki okres wdrożenia systemu, wciąż niewielu hodowców bydła korzysta ze znaku Rasa Rodzima, aby podkreślić wysoką jakość produktu.

Wiele krajów Europy upatruje sposobu na podniesienie rentowności produkcji ras rodzimych, a tym samym na lepsze ich zabezpieczenie, poprzez dostarczanie pochodzących od nich produktów na lokalne rynki (FAO, 2015). Organizowane w latach 2022-2023 (wraz z Tarnowską Agencją Rozwoju Regionalnego) warsztaty serowarskie przeznaczone dla hodowców rasy polskiej czerwono-białej oraz polskiej czerwonej mogą przyczynić się do zdobycia nowych kompetencji przez hodowców, a także do zwiększenia dostępności produktu od ras rodzimych. Dobrym sposobem jest również powiązanie ras i produktów z regionem ich występowania, co może przyczynić się do rozwoju „turystyki kulinarnej". Takie działania pozwalają zaktywizować hodowców, przyczyniają się do budowania tożsamości, ale także pozwalają zachować rasy rodzime jako części lokalnego krajobrazu. W wielu krajach Europy, oprócz wysokiej wartości dietetycznej i smakowej produktów, docenia się także wartość kulturową, historyczną, estetyczną i krajobrazową (Martin-Colladoi in., 2010; Ovaska i Soini, 2016). Takie podejście uwzględniające kontekst społeczny i aspekty środowiskowe mogą dostarczać dodatkowych powodów, aby opracowywać i wprowadzać do obrotu produkty lokalne i regionalne oparte o surowiec od ras rodzimych (Pinna, 2016). Część produktów od ras rodzimych znalazła swoje miejsce na listach produktów wysokiej jakości czy też produktów tradycyjnych. Do takich tradycyjnych produktów zaliczyć można np. oscypki, gdzie mleko krów rasy polskiej czerwonej może stanowić do 40% mleka użytego do produkcji oscypka. Oscypek, a także bryndza i redykołki wpisane są jako produkty Chronionej Nazwy Pochodzenia w Unii Europejskiej. Z kolei na liście produktów tradycyjnych, prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, znajduje się mleko od krów rasy polskiej czerwonej (woj. małopolskie); ser krowi dojrzewający Wólczan (woj. podkarpackie); twaróg wiejski z Jasienicy Rosielnej (woj. podkarpackie); ser gazdowski – gołka (woj. śląskie); ser narwiański (woj. podlaskie) (IZ-PIB, 2021 a). W 2014 roku na listę ministerialną wpisano również „Twaróg Sudecki" wytwarzany z mleka krów rasy polskiej czerwono-białej. Ponadto, do znanych produktów wytwarzanych w rejonie występowania rasy polskiej czerono-białej należy zaliczyć również wytwarzane w oparciu o tradycyjne metody: „masło z Limanowej", „śmietanę z Limanowej" oraz „mleko zsiadłe z Limanowej" (wpisane na listę Produktów Tradycyjnych od 2017 roku) czy też masło extra OSM Nowy Sącz oznaczone znakiem towarowym „Sądeckie zasmakuj w nas" (IZ-PIB, 2021d). Z produktów mięsnych na Listę Produktów Tradycyjnych wpisana jest „wołowina od krowy rasy polskiej czerwono-białej" – od roku 2013.

Podsumowanie

Jakość produktu jest pojęciem bardzo szerokim i tworzy ją wiele składowych zależnych zarówno od samego produktu, jak i od warunków produkcji. Rasy zachowawcze bydła mimo, iż charakteryzują się niższą wydajnością w porównaniu do ras powszechnie użytkowanych, to cechują się też bardzo dobrą jakością produktów. Znane są także z cech związanych z wysoką adaptacją, tj.: wysoką zdrowotnością, odpornością, łatwością porodów i odchowu cieląt, niewybrednością wykorzystania pasza, a także możliwością szybkiej regeneracji utraconej kondycji. Rasy zachowawcze bydła od wieków występują na terenach Polski, co sprawia, iż posiadają wartość również historyczną i kulturową, a ich obecność na pastwiskach kształtuje krajobraz polskiej wsi. Produkty pochodzące od ras zachowawczych, oprócz swojej wysokiej wartości dietetycznej i prozdrowotnej, charakteryzują się wysoką jakością etyczną, gdyż zwierzęta te utrzymywane są w warunkach wysokiego dobrostanu. Biorąc pod uwagę czynniki składające się na ogólnie pojętą jakość, produkty od ras zachowawczych mają bardzo duży potencjał. Istnieje jednak potrzeba dalszego rozwijania rynku tych produktów, a także budowania ich marki, co w perspektywie pozwoli utrzymać te małoliczebne rasy na bezpiecznym, stabilnym poziomie niezależnie albo w mniejszej zależności od zewnętrznego wsparcia finansowego. System certyfikacji „Rasa Rodzima" niewątpliwie jest szansą na zwiększenie rozpoznawalności produktów wysokiej jakości od ras rodzimych.

Literatura dostępna u Autora

Krowa rasy polskiej czarno-białej

3.

dr hab. Magdalena Szyndler-Nędza prof. IZ

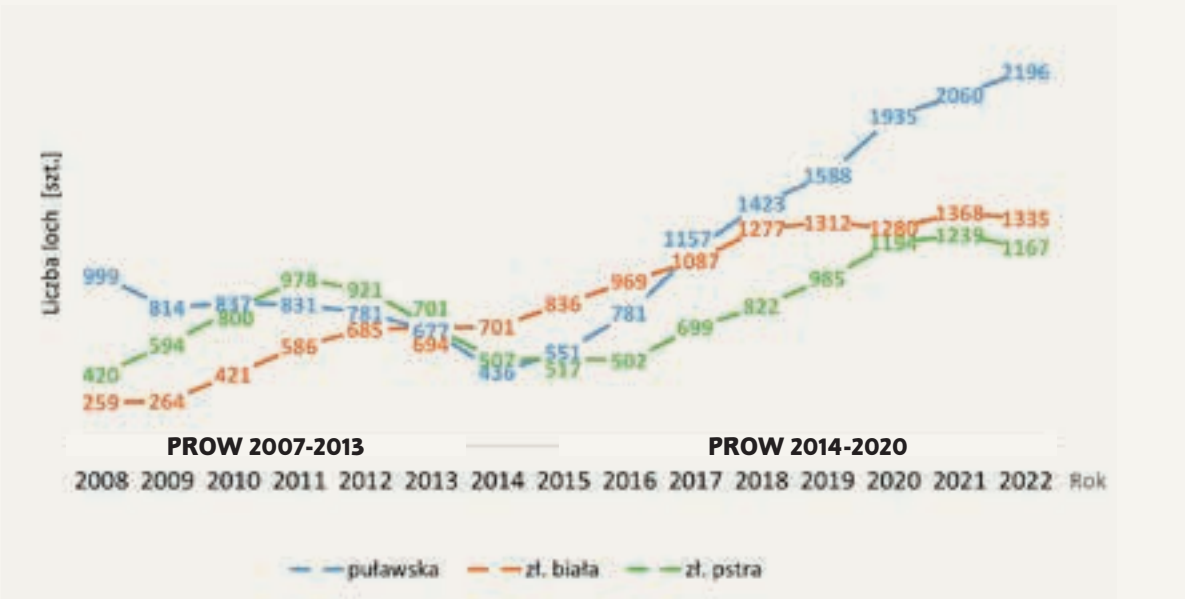
Rodzime rasy świń, walory surowca i możliwości zastosowania w gastronomii i przetwórstwie

W Polsce hodowla świń prowadzona jest w dwóch kierunkach. Pierwszym jest hodowla obejmująca działania związane z postępem biologicznym. W taki sposób hodowane są rasy wysokoprodukcyjne, między innymi krajowe rasy mateczne: wielka biała polska, polska biała zwisłoucha i rasy ojcowskie: pietrain, duroc, linia 990. Hodowla ta zmierza do doskonalenia szeregu cech tych ras, takich jak: zwiększenia przyrostów dziennych, mięsności tusz, ilości prosiąt urodzonych i odchowanych czy zmniejszenia wykorzystania paszy na kilogram przyrostu. Generalnie hodowla ta ma na celu doskonalenie oraz ujenolicenie populacji, a tym samym zmniejszenie zmienności wewnątrz rasowej. Łączy się to ze zmniejszeniem bioróżnorodności w populacji, a także odporności na czynniki środowiskowe. Rasy te stają się mniej odporne na zmiany klimatyczne i trudniejsze warunki środowiskowe. Drugi kierunek stanowi hodowla, której celem jest zachowanie bioróżnorodności. Kierunek ten powstał jako efekt działań Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO). W jej skład wchodzą: 194 państwa członkowskie, dwóch członków stowarzyszonych (Wyspy Owcze i Tokelau) oraz Unia Europejska. Podpisały one w Rio de Janeiro (5.06.1992 roku) Konwencję o różnorodności biologicznej. Sygnatariusze konwencji zadeklarowali ochronę i użytkowanie w zrownoważony sposob rożnorodności biologicznej, chronić i użytkować

w zrównoważony sposób różnorodność biologiczną w interesie obecnych i przyszłych pokoleń. Polska ratyfikowała tę Konwencję 13.12.1996 roku.

Hodowla z zachowaniem bioróżnorodności dotyczy ras rodzimych objętych programem ochrony zasobów genetycznych świń. Rasy te, w porównaniu do ras wysokoprodukcyjnych, cechują się gorszymi wynikami produkcyjnymi, dlatego nie cieszą się zainteresowaniem wśród producentów trzody chlewnej i zakładów mięsnych, które poszukują surowca o wysokiej zawartości mięsa i małej ilości tłuszczu. Hodowla tych ras może więc w Polsce zaniknąć. Dzięki wsparciu indywidualnych gospodarstw uczestniczących w programach ochrony świń **środkami finansowymi, pozyskanymi z Unii Europejskiej w ramach płatności rolno środowiskowo klimatycznych (**PROW 2007-2013, PROW 2014-2020 oraz obecnie PS WPR 2023-2027), liczebność w tych rasach stopniowo się zwiększa (wykres 1). Głównym celem tej hodowli jest zachowanie zmienności wewnątrz rasowej, a tym samym cennych cech ras rodzimych, takich jak: bardzo dobra jakość mięsa, zdrowotność czy troskliwość macierzyńska. Ponadto, podejmowane są działania wspierające zrównoważoną, ekstensywną hodowlę opartą na paszach gospodarskich, która jest podstawą wytwarzania lokalnego produktu tradycyjnego.

Pierwszą zarejestrowaną w Polsce rodzimą rasą świń jest rasa puławska (puł). Powstała ona na początku XX. wieku w województwie lubelskim, w okolicach Puław i Lubartowa. Oficjalnie została uznana w 1935 r. pod nazwą rasa gołębska. Jej twórcą był prof. Zdzisław Zabielski. Systematyczną pracę hodowlaną nad doskonaleniem świń gołębskich podjęto w 1926 r. w Stacji Zootechnicznej Państwowego Instytutu Naukowego Gospodarstwa Wiejskiego w Borowinie.



Wykres 1. Liczba utrzymywanych loch ras rodzimych na przestrzeni lat, stan na 15 marca.

Locha i knur rasy puławskiej

Materiał wyjściowy stanowiło stado tzw. „łaciatek" składające się z 30 loszek i 3 knurków mieszańców prymitywnej polskiej świni kłapouchej z rasą Berkshire. Zwierzęta te uszlachetniano poprzez dolew krwi świń rasy wielkiej białej angielskiej oraz intensywną selekcję. Wyhodowano świnie w cenionym wówczas typie tłuszczowo-mięsnym. W roku 1951 podjęto decyzję o zmianie nazwy ekotypu świni gołębskiej na puławską. Uwzględniając warunki społeczno-ekonomiczne podjęto też decyzję o przekształceniu tych świń w typ bardziej mięsny. Zastosowano staranny dobór do kojarzeń i ostrą selekcję, jak również dolew krwi świń rasy wielkiej białej angielskiej w typie bekonowym, oraz berkszyr, a w roku 1992 rasy Pietrain. Obecnie rasa puławska reprezentuje typ tłuszczowo-mięsny. Są to świnie o umaszczeniu łaciatym czarno-białym z nieregularnym rozmieszczeniem czarnych plam na białym tle oraz osobniki czarne z białymi plamami w dolnych partiach nóg, ryja i ogona. Zdarzają się także osobniki o umaszczeniu trójbarwnym czarno – biało – rudym (Fot. I). Masa ciała dorosłych osobników wynosi około 250 – 350 kg – knury, oraz około 200 – 280 kg – lochy (Babicz i in. 2017a).

Kolejnymi rasami rodzimymi są powstałe w latach 1946-1949 rasy złotnickie. Twórcą ras jest prof. Stefan Alexandrowicz, który przeprowadził badania monograficzne nad świniami prymitywnymi na terenie powiatów woj. olsztyńskiego. Ich efektem był zakup przez Akademię Rolniczą w Poznaniu knurków i loszek od rolników z Warmii, przybyłych tu po wojnie z terenów Wileńszczyzny i Nowogródka. Były to mieszańce prymitywnych świń długouchych i krótkouchych. Zakupione zwierzęta umieszczono w Rolniczym Zakładzie Doświadczalnym Złotniki. Wśród zwierząt stanowiących populację wyjściową, przeważały osobniki o umaszczeniu łaciatym czarno-białym i białym, jednak zdarzały się także osobniki czarne, szare, rude oraz z pręgami. W czasie pracy hodowlanej opartej na racjonalnie prowadzonej selekcji materiału zwierzęcego i jednorazowym dolewie krwi poprzez knury rasy szwedzkiej landrace oraz poprzez lochę rasy polskiej białej zwisłouchej (pbz), wyodrębniono dwie odmiany świń złotnickich: białą (typ tłuszczowo mięsny) i pstrą (typ słoninowo mięsny). W 1962 roku odmiany świń złotnickich zastały uznane za dwie odrębne rasy i otwarto dla nich księgi zwierząt hodowlanych (Szulc i in. 2021a, 2021b, Szulc i Buczyński, 2012).

Knur rasy złotnickiej białej

Świnie złotnickie odmiany białej (złb) są to zwierzęta o umaszczeniu białym, zdarzają się także osobniki białe z niewielkimi ciemnymi łatkami (Fot. II). Masa ciała dorosłych osobników wynosi około 250 – 300 kg – knury i około 200 – 250 kg – lochy.

Rasę złotnicką pstrą (złp) cechuje umaszczenie łaciate, czarno – białe, o przeważającej (ponad 50%) maści białej, przy czym najbardziej pożądany jest układ łat sprawiający wrażenie "drugiej skóry" narzuconej na grzbiet zwierzęcia (Fot. III). Masa ciała dorosłych osobników wynosi około 300 – 350 kg – knury i około 200 – 300 kg – lochy.

Ze względu na dramatycznie małą liczebność loch hodowlanych, objęto programem ochrony zasobów genetycznych najpierw (w roku 1984) rasę złotnicką pstrą, a następnie (w 1997 roku) rasę puławską. W roku 1999 Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zatwierdziło programy ochrony dla trzech wspomnianych ras rodzimych. Od roku 2005 Instytut Zootechniki PIB koordynuje realizacje programów ochrony tych ras, których celem jest zachowanie odrębnego genotypu i zmienności wewnątrz rasowej oraz utrzymanie na niezmiennym poziomie cennych cech rasowych. Zgodnie z ideą tych programów rasa puławska, złotnicka biała i złotnicka pstra stanowią obecnie wartościowy rezerwuar odrębności genetycznej (zwierzęta odmienne genetycznie od ras wysoko produkcyjnych) i zmienności wewnątrz rasowej, który w przyszłości może być wykorzystany w hodowli świń. (Szyndler-Nędza i in. 2011, Szmatoła i in. 2016). Realizacja programów ochrony opiera się głównie na doborze do kojarzeń z zachowaniem minimalizacji inbredu oraz ocenie użytkowości rozpłodowej loch i użytkowości tucznej i rzeźnej młodych osobników. Ocenę wartości użytkowej i pracę hodowlaną w tych rasach realizują podmioty prowadzące księgi hodowlane tych ras. W przypadku rasy puławskiej jest to Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS", w rasach złotnickich jest to Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.

Zwierzęta ras rodzimych, poza wspomniana odmiennością genetyczna i fenotypową od ras wysokoprodukcyjnych (szybkorosnących), posiadają również szereg cennych cech ważnych z punktu widzenia hodowcy. Między innymi jest to większa odporność na czynniki stresowe, w tym na zmiany środowiskowe i klimatyczne. Lochy są doskonałymi matkami cechującymi się dużą troskliwością macierzyńską. Tuczniki tych ras posiadają natomiast szereg cech ważnych z punktu widzenia konsumenta. Tusze tych zwierząt charakteryzują się typową dla rasy użytkowością rzeźną. Są bardziej otłuszczone niż tusze zwierząt wysokoprodukcyjnych. Słonina (tłuszcz podskórny) pochodząca od tuczników ras rodzimych, przy odpowiednim ich żywieniu, jest jędrna, biała i gruba na „dwa palce" , co szczególnie widoczne jest w rasach złotnickich. Słonina ta doskonale nadaje się do wytapiania (produkcja smalcu). Jednym z cenniejszych elementów tuszy jest schab (polędwica). Tuczniki ras rodzimych maja mniejsze „oko" polędwicy i generalnie mniejszą zawartością mięsa w całej tuszy niż tuczniki ras wysokoprodukcyjnych. Dowiedziono jednak, że mięso pochodzące z tuszy o mniejszej jego zawartości (do 55% – 56%) cechuje się bardzo dobrą jakością.

Dla konsumenta jakość mięsa wieprzowego to przede wszystkim odpowiednia barwa, zapach, twardość, kruchość, soczystość oraz zawartość składników odżywczych. W przypadku składników odżywczych mięso wieprzowe, w porównaniu do mięsa innych gatunków zwierząt, charakteryzuje się wyższą wartością odżywczą (Blicharski i in. 2015, Kołodziej Skalska i in. 2016). Ma ono wysoką zawartość białka, od 14% w żeberkach do 23% w schabie, a zawartość tłuszczu mieści się w granicach od 2% w schabie do 30% w boczku. W tłuszczu wieprzowym, poza nasyconymi kwasami tłuszczowymi (SFA), znajdują się cenne wielonienasycone kwasy tłuszczowe (PUFA) z rodziny omega-3 (n-3), takie jak EPA (eikozapentaenowy) i DHA (dokozaheksaenowy). Kwasy te w największej ilości występują w tłustych elementach tuszy, tj. w boczku i żeberkach. Ponadto, najkorzystniejszą dla konsumenta proporcją kwasów PUFA n-6/n-3, zbliżoną do zalecanej przez dietetyków (4-5%), charakteryzują się żeberka (5,02%) i karkówka (5,66%). W mięsie i tłuszczu wieprzowym występuje także cholesterol. Jego zawartość wacha się w granicach 49 – 54 mg/100 g mięsa wieprzowego. Najwięcej cholesterolu jest w szynce (54 mg/100 g), a najmniej w schabie z omięsną (49 mg/100 g mięsa) i w boczku (50 mg/100 g mięsa). Zgodnie z zaleceniami prezentowanymi w normach żywienia dla populacji polskiej (Jarosz M. 2012), całkowita ilość przyjmowanego dziennie cholesterolu nie powinna przekraczać 300 mg, czyli na przykład 600g (0,6 kg) żeberek. W tłuszczu znajdują się również cenne dla zdrowia ludzkiego witaminy, między innymi witamina E (silny przeciwutleniacz), której największa ilość znajduje się w karkówce (10,21 µg/g mięsa), boczku (9,11 µg/g mięsa) i w żeberkach (9,47 µg/g mięsa), a najmniejsza w schabie i szynce (5,41 µg/g). Występują tam także witaminy z grupy B, w tym witamina B6, która odgrywa ważną rolę w organizmie, ograniczając procesy neurodegeneracyjne i dlatego zalecana jest osobom w podeszłym wieku. Najwięcej witaminy B6 jest jej w karkówce (około 28 ng/g), a najmniej w schabie (około 6 mg/g). Mięso wieprzowe jest także źródłem wielu składników mineralnych, w tym żelaza hemowego, które cechuje się większą przyswajalnością (około 20-30%) niż żelazo niehemowe pochodzące z produktów roślinnych (przyswajalność około 5%). Poziom żelaza w poszczególnych wyrębach tuszy kształtuje się średnio od około 3 mg/100 g w schabie, do 6,25 mg/100 g w karkówce. Mięso wieprzowe zawiera także szereg związków bioaktywnych, w tym taurynę (o działaniu przeciwmiażdżycowym, obniżającym napięcie mięśniowe, podnoszącym sprawność umysłową i psychiczną), karnozynę (o właściwościach przeciwutleniających), koenzym Q10 (o działaniu wzmacniającym system odpornościowy i zapobiegającym wystąpieniu choroby wieńcowej).

W przypadku twardości mięsa, jego kruchości i soczystości, a także barwy, mięso pochodzące od ras rodzimych różni się od mięsa pochodzącego od świń szybkorosnących. Wynika to z genetycznie uwarunkowanego tempa wzrostu tych świń w czasie tuczu oraz typowej dla ras rodzimych struktury włókien mięśniowych. Zwierzęta ras rodzimych cechują

Locha rasy złotnickiej pstrej

się wolnym (rasy złotnickie) lub średnim tempem wzrostu (puławska), które pozwala w czasie 7-10 miesięcy tuczu konwencjonalnego na uzyskanie masy ubojowej 130-140 kg i odłożenie większej ilości tłuszczu podskórnego (około 2 cm puł, 4 cm złp) i śródmięśniowego (2%-3%) (Babicz i in 2018, Szyndler-Nędza i in 2022b). Dłuższy czas tuczu wpływa także na ukształtowanie właściwej struktury włókienek mięśniowych (większej średnicy włókienek czerwonych (typ I) i różowych (typ IIA) oraz mniejszej włókienek białych (typ IIB)), gwarantującej odpowiednią marmurkowatość mięsa, a tym samym bardzo dobrą jego jakość sensoryczną (ciemniejsza barwa, większa zawartość tłuszczu i białka, większa kruchość i soczystość, lepszy smak). Tuczniki ras rodzimych (złp, puławska) ubite przy masie ciała 100 kg, w porównaniu do tuczników ras wysokoprodukcyjnych (pietrain, pbz), cechują się genetycznie uwarunkowaną większą ilością włókien różowych (złp) i czerwonych (puł), ponadto, włókna czerwone w tych rasach mają większą powierzchnią przekroju. Powyższa struktura włókien sprawiła, że mięso świń ras rodzimych cechuje się ciemniejszą barwą, większym wysyceniem koloru czerwonego, mniejszym wyciekiem naturalnym i termicznym,

Surowiec pochodzący ze świni rasy złotnicka pstra, ubitej przy masie ciała 140 kg

a także mniejszą siłą cięcia, twardością i żujnością (Bogucka i in. 2004, Wojtysiak i Połtowicz 2014, Kasprzyk i in. 2013).

Dodatkowo, jakość mięsa wieprzowego można poprawić poprzez wydłużenie tuczu (tucz do wyższej masy ciała) oraz stosowanie w żywieniu dodatków paszowych, takich jak rośliny okopowe, zielonki i kiszonki. Długość tuczu będzie wpływała przede wszystkim na proporcję włókien mięśniowych. Zwiększenie masy ubojowej tuczników ze 100 kg na 130 kg wpływa na zwiększenie średnicy oraz pola przekroju przede wszystkim włókien czerwonych (Migdał i in 2005, Čandek-Potokar i in 1999), co łączy się ze zwiększeniem zawartości pigmentu czerwonego w mięsie (mięso jest ciemniejsze) oraz zmniejszenie zawartości wody. Ponadto, wydłużenie tuczu do 140 kg w rasie złotnickiej pstrej powoduje korzystne zmniejszenie podatności mięsa na utlenianie (zmniejszenie wartości wskaźnika trwałości oksydacyjnej (TBARS)), a także zmniejszenie zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych oraz zwiększenie zawartości jedno – i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (Szyndler-Nędza i in 2022b). Odpowiednie żywienie świń w czasie tuczu decyduje natomiast o jakości prozdrowotnej, a więc o zawartości składników chemicznych mięsa i tłuszczu. Rasy rodzime na ogół utrzymywane w indywidualnych, rodzinnych gospodarstwach rolnych, niejednokrotnie z dostępem do wolnych wybiegów, z reguły żywione są paszami gospodarskimi, w których skład wchodzą między innymi krajowe zboża, rośliny strączkowe (Hańczakowska i Świątkiewicz 2015), okopowe, zielonki i kiszonki (Szyndler-Nędza i in 2021). Taki sposób

żywienia przekłada się na zwiększenie zawartości w mięsie witamin A i E oraz modyfikację profilu kwasów tłuszczowych w tłuszczu śródmięśniowym i w słoninie, w kierunku bardziej korzystnym dla potrzeb żywieniowych człowieka, w tym wyższym poziomem jednonienasyconych kwasów tłuszczowych (MUFA) i niższym poziomem SFA, (Andrés i in., 2001), a także korzystnie mniejszą wartością indeksu trombogenności TI (Szyndler-Nędza i in 2021), informującego o podatności do tworzenia skrzepów w naczyniach krwionośnych (Ghaeni i in. 2013).

Jakość mięsa wieprzowego można również pogorszyć, przede wszystkim przez prowadzenie hodowli zwierząt w kierunku zwiększenia mięsności ich tusz. Duża mięsność świń łączy się z pojawieniem zmian histopatologicznych w mięśniu, takich jak wystąpienie włókien bardzo małych (atroficznych), olbrzymich (hipertroficznych), trójkątnych, trapezowych, kwadratowych. Pojawiają się także zmiany zwyrodnieniowe takie jak przerost tkanki łącznej. Powyższe zmiany mogą się wiązać z predyspozycją na występowanie wodnistości mięsa u świń (większy wyciek soku) i najczęściej obserwowane są w mięsie tuczników po knurach rasy Pietrain (Migdał i in. 2005). Generalnie zwiększenie mięsności w tuszy łączy się ze zmniejszeniem zawartości tłuszczu śródmięśniowego w mięsie, jaśniejszą barwą mięsa, zmniejszeniem wodochłonności i występowaniem wady mięsa PSE (miękkie, jasne, cieknące), a tym samym pogorszeniem jakości kulinarnej tj. smakowitości, soczystości i aromatu.

Produkty regionalne

Surowiec pochodzący od świń ras rodzimych (fot IV), hodowanych w czystości rasy z zachowaniem założeń programu ochrony (nie są doskonalone), żywionych paszami gospodarskimi z dodatkami roślin okopowych czy zielonek, cechuje się wysoką jakością odżywczą i prozdrowotną, a jego właściwości fizykochemiczne doskonale predysponują go do wytwarzania produktów tradycyjnych i regionalnych.

Produkty takie to przede wszystkim bezpieczeństwo i wysoka jakość. Powstają one w przetwórniach o małej skali produkcji, stosujących, zgodnie z wymogami regulacji UE, tradycyjne metody wędzenia, a przy wyrobie wędlin tylko receptury opierające się o całkowicie naturalne przyprawy (sól i zioła). Natomiast nie stosuje się barwników, ulepszaczy smakowych, substancji mięso zastępczych, sztucznych aromatów, białek oraz środków poprawiających wiązanie wody. Część z tych produktów została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych MRiRW. Przykładem są produkty z masarni w Baranowie, wytwarzającej **wędliny nadwieprzańskie** między innymi ze świń rasy puławskiej (Masarnia Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska" w Baranowie (http://masarnia.gsbaranow.pl), **udziec pieczony ze świni złotnickiej białej i kiełbasa nowotomyska** wytwarzana przez Masarnię „Wędliniarstwo Stefan Słociński" (www.slocinski.pl) pozyskująca świnie rasy

złotnickiej białej z powiatu nowotomyskiego. Innym produktem wpisanym na tę Listę jest **biała kiełbasa w słoiku** wytwarzana przez masarnię ekologiczną PHUP Rolmięs-Łabiszyn (www.rolmies.pl).

Wyroby z mięsa świń ras rodzimych można znaleźć także w wielu innych lokalnych zakładach mięsnych. W oparciu o starannie wyselekcjonowane mięso ze świń rasy złotnickiej pstrej oraz złotnickiej białej, ubijanych w małej, lokalnej ubojni (okolice Potaśni, woj. wielkopolskie), wytwarzane są wędliny przez zakład mięsny **Nowicki Naturalne.** Produkty ze świń ras złotnickich w tym zakładzie można zakupić sezonowo poprzez witrynę internetową (www.e-nowickinaturalnie.pl). Surowiec i wędliny z mięsa świń złotnickich białych oferuje także Piotr Nasiadek (Gospodarstwo RHD), który do wyrobu wędlin używa mięsa pochodzącego z tuczników tej rasy utrzymywanych we własnym gospodarstwie, żywionych paszami gospodarskimi. Sprzedaż produktów pod nazwą **Złotnickie Specjały Nasiadek** oferowana jest za pośrednictwem foodtrack'a (https://www.facebook.com). Z kolei **Edenmarket** (www.edenmarket.pl) to gospodarstwo RHD, które produkcję wędlin opiera na czystorasowych tucznikach rasy złotnicka pstra, tuczonych w systemie ekstensywnym (minimum 8 miesięcy), na słomie i wolnym wybiegu. Zwierzęta żywione są rodzimą śrutą zbożową opartą o takie surowce białkowe jak łubin żółty, bobik, groch. W dawce pokarmowej zwierząt tradycyjnie występują również parowane ziemniaki, warzywa, owoce, świeżo cięte zielonki. W ostatnim czasie przetwórstwem mięsa ze świń rasy puławskiej zainteresowały się zakłady mięsne w woj. kujawsko-pomorskim i podkarpackim. Jako pierwsza **Masarnia Władysławowo Zawistowski** (http://www.masarniazawistowski.pl) wprowadziła na rynek wyroby z mięsa wieprzowego rasy puławskiej (**szynka puławska, wędzonka puławska, suszona karkówka i schab puławski**) pochodzącego ze sprawdzonych hodowli w rejonie Bydgoszczy, stosujących karmienie paszami bez soi genetycznie modyfikowanej. Za jej przykładem poszedł **Zakład Mięsny Kwiecińscy Sp z o.o.** W zakładzie tym produkty (**kiełbasa pałucka, naturalna szynka krucha bez E, kabanosy bez E i kiełbasa krakowska sucha staropolska**) wykonywane są w oparciu o mięso pochodzące od świń rasy puławskiej – pozyskanych tylko od lokalnych hodowców oraz pochodzące z własnej produkcji – własne, niepowtarzalne receptury, dzięki czemu cieszą się uznaniem wśród klientów. **„JK" Sp z o.o. Zakład Mięsny Jasiołka** (woj. podkarpackie) oferuje wysokogatunkowe wędliny długo dojrzewające (**szynka puławiak, schab puławiak, kiełbasa puławska**) wytworzone z mięsa świń puławskich. Doskonałe przepisy starannie dopełnione procesami wędzenia oraz długiego okresu dojrzewania gwarantują doskonały smak i jakość tych produktów.

Z uwagi na cenne właściwości surowców i produktów pochodzących z ras rodzimych, podejmowane są działania w kierunku ich promocji poprzez **certyfikację hodowli oraz produktów pochodzących z tych hodowli specjalnymi znakami jakości „Rasa Rodzima".**

Bowiem jedną z najlepszych strategii, gwarantujących trwałość użytkowania ras rodzimych oraz zwiększenie opłacalności ich hodowli i przetwórstwa produkcji, jest wypromowanie marek produktów pochodzących od konkretnych ras, które byłby rozpoznawane na rynku i uzyskiwały wyższą cenę. Znak „**Rasa Rodzima**" nadawany od 2019 roku przez Instytut Zootechniki PIB, identyfikuje na rynkach lokalnych produkty wytworzone z surowca pochodzącego od konkretnej polskiej rasy rodzimej objętej programem ochrony, wzrastającej w tradycyjnych (naturalnych) systemach utrzymania i żywienia (bez GMO). Ponadto, znak ten stanowi gwarancję, że produkty powstałe z tego surowca wytworzone są przy zastosowaniu tylko naturalnych przypraw i wykorzystaniu tradycyjnych metod wędzenia, zgodnie z wymogami regulacji UE, w szeregu masarni o małej skali produkcji.

Obecnie, wśród certyfikowanych hodowli świń znakiem **Rasa Rodzima Świnia Puławska** znajdują się stada:

- Janusza Walczaka (Golska Huta, pow. włocławski, woj. kujawsko-pomorskie),
- Piotra Kosowskiego (Sobolewo, pow. czarnkowsko-trzcianecki, woj. wielkopolskie),
- Romana Kiecy (Paryż, pow. żniński, woj. kujawsko-pomorskie),
- Piotra Tomaszewskiego (Sadkowski Młyn, pow. nakielski, woj. kujawsko-pomorskie),
- Tomasza Obszańskiego (Tarnogród, pow. biłgorajski, woj. lubelskie),
- Idy Golińskiej (Żnin, pow. żniński, woj. kujawsko-pomorskie).

Znakiem **Rasa Rodzima Złotnicka Pstra** certyfikowane są hodowle:

- Tomasza Obszańskiego (Tarnogród, pow. biłgorajski, woj. lubelskie) i
- Łukasza Muchy (Mała Karczma, pow. tczewski, woj. pomorskie)

Wśród objętych **certyfikatem Rasa Rodzima** zakładów mięsnych i przetwórców znajdują się:

- **Masarnia Władysławowo Zawistowski** (http://www.masarniazawistowski.pl), która jako pierwsza na terenie woj. kujawsko-pomorskiego wprowadziła na rynek wyroby z mięsa wieprzowego rasy puławskiej żywionej paszami bez GMO.
- **„JK" Sp z o.o. Zakład Mięsny Jasiołka** (woj. podkarpackie), produkujący wysokogatunkowe wędliny wytworzone z mięsa świń, jak również inne wyroby ekologiczne.
- **Zakład Mięsny Kwiecińscy Sp z o.o.** oferujący wyroby wytworzone z mięsa świń rasy puławskiej pochodzące z certyfikowanych hodowli na terenie woj. kujawsko-pomorskiego.
- **Piotr Kossowski – Rolniczy Handel Detaliczny** (woj. wielkopolskie), hodowco-przetwórca produkujący wyroby z mięsa świń puławskich, które tuczy paszami gospodarskimi w swoim gospodarstwie..
- **Q100 Sp.z o.o.– przetwórstwo ekologiczne,** to hodowco-przetwórca produkujący wyroby z mięsa świń puławskich, tuczone paszami ekologicznymi we własnym gospodarstwie w woj. lubelskim (Tomasz Obszański).

Literatura dostępna u Autora

4.

dr hab. Aldona Kawęcka prof. IZ PIB

Rodzime rasy owiec i produkty od nich uzyskiwane

Wstęp

Tradycja hodowli owiec na terenach Polski jest głęboko zakorzeniona w kulturze, zwłaszcza w rejonie gór i pogórza. Owce są trwale związane z wieloma obszarami naszego kraju, dostarczając wielu cennych surowców, takich jak: mięso, wełna, mleko, skóry i nawóz; spełniają ważne funkcje przyrodniczo-krajobrazowe oraz są nieodłącznym elementem tradycji i kultury lokalnych społeczności.

W Polsce od drugiej połowy lat 80. ubiegłego wieku do chwili obecnej, kierunek mięsny uważany jest za za podstawowy, jeśli chodzi o użytkowanie owiec. Po latach dynamicznego rozwoju produkcji owczarskiej w Polsce, w latach 90. XX wieku nastąpiło drastyczne obniżenie pogłowia owiec. Minimalne zapotrzebowanie na wełnę krajową, przy równoczesnej zmianie przychodów uzyskiwanych z wełny i mięsa, spowodowało katastrofalny spadek pogłowia. Celem działań podejmowanych w sektorze owczarskim stała się zatem optymalizacja produkcji jagniąt rzeźnych oraz efektywne zagospodarowanie surowca rzeźnego. Oprócz wymienionych kierunków wzrasta rola alternatywnych sposobów

użytkowania owiec. Owce doskonale sprawdzają się przy pielęgnacji krajobrazu przez wypas nieużytków i gruntów ugorowanych, na terenach parków narodowych, krajobrazowych i rezerwatów przyrodniczych, wydm, czy wałów przeciwpowodziowych.

Obecnie w Polsce występuje ponad trzydzieści ras i odmian owiec, a pogłowie tego gatunku szacowane jest na 289 tys. (PZO, 2022). Spośród krajowych ras na szczególną uwagę zasługują stare, rodzime rasy owiec.

Rodzime rasy owiec

Pomimo posiadania unikalnych cech i zdolności adaptacyjnych do trudnych warunków środowiska, owce ras rodzimych, narażone są na spadek liczebności, a w konsekwencji na zagrożenie wymarciem, ze względu na małą opłacalność hodowli. Rodzime rasy owiec są doskonale przystosowane do lokalnych, często trudnych warunków środowiska rejonów, z których one się wywodzą. Charakteryzują się często niższą wydajnością, która jednak rekompensowana jest odpornością na choroby i stres, wysoką płodnością i plennością, długowiecznością oraz niewielkimi wymaganiami pokarmowymi przy dobrym wykorzystaniu pasz, głównie gospodarskich. Realizowane od wielu lat programy ochrony zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich pozwalają na zachowanie ras rodzimych dla przyszłych pokoleń.

Program ochrony zasobów genetycznych owiec realizowany jest przez hodowcę - właścicielastada owiec, Polski Związek Owczarski, a także Regionalne Związki Hodowców Owiec i Kóz (prowadzące księgi hodowlane oraz ocenę wartości użytkowej owiec), jak również przez Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy, realizujący i koordynujący zadania z zakresu ochrony zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich (http://owce.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/).

Od 2005 roku hodowcy rodzimych ras owiec otrzymywali wsparcie finansowe hodowli, pochodzące w głównej mierze ze środków unijnych w ramach Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich (programy rolnośrodowiskowe PROW 2004-2006, 2007-2013 oraz 2014-2020), a od roku 2023 w ramach interwencji „Zachowanie zagrożonych zasobów genetycznych zwierząt w rolnictwie", stanowiącej kontynuację działań w zakresie ochrony zasobów genetycznych rodzimych ras owiec, w której dodatkowo przewidziano wsparcie finansowe dla samców.

Aktualnie Programem Ochrony Zasobów Genetycznych Owiec objętych jest 17 rodzimych ras owiec: świniarka, wrzosówka, owca olkuska, kamieniecka, pomorska, polska owca pogórza, corriedale, owca uhruska, wielkopolska, żelaźnieńska, cakiel podhalański, polska owca górska, polska owca górska odmiany barwnej, merynos barwny, merynos polski w starym typie, czarnogłówka, białogłowa owca mięsna.

Fot. 1. Owce górskie w Pieninach

Owce górskie (fot. 1) w programie ochrony to **cakiel podhalański, polska owca górska i polska owca górska odmiany barwnej** reprezentują wełnisto-mleczny kierunek użytkowania. Dostarczają mleka do produkcji tradycyjnych wyrobów (osypki, bundz, bryndza, redykołki, żentyca), wełny, skór, a także bardzo smacznego mięsa (jagnięcina podhalańska i beskidzka). Doskonale przystosowane do surowych warunków klimatycznych gór rasy, są nieodłącznym elementem gospodarki i kultury góralskiej. Wypas kulturowy owiec górskich ma szczególnie znaczenie dla zachowania bioróżnorodności zbiorowisk roślinnych na terenach chronionych górskich parków narodowych.

Tradycja chowu **cakli podhalańskich** sięga odległych czasów wędrówek ludów wołoskich. Hodowano je na Podhalu, Podkarpaciu i w Beskidach. Cechy charakterystyczne tej rasy

to odporność na choroby, długowieczność, silny instynkt macierzyński i stadny. Ich okrywa wełnista jest gruba, mieszana, dwufrakcyjna, gęsta, o kosmykowej strukturze, znakomicie chroniąca przed niekorzystnym wpływem opadów. Umaszczenie cakli jest białe; czasem mogą wystąpić ciemne plamy wokół oczu (okaistość), na uszach i pysku. Tryki są rogate, o spiralnie zakręconych rogach, maciorki bezrożne lub z rogami szczątkowymi.

Polska owca górska odmiany barwnej (fot. 2) jest rodzimą odmianą starej, prymitywnej i licznej grupy rasowej cakiel, występującej od wieków w Karpatach Południowych. Barwna owca górska jest okryta mieszaną, dwufrakcyjną wełną o ciemnobrunatnej barwie, z czasem siwiejącą i rudziejącą. Tryki są rogate o masie ciała 50 kg, maciorki mogą być zarówno rogate, jak i bezrogie, o masie ciała 40 kg. Eksterier zbliżony jest do białej owcy górskiej. Barwne owce górskie to zwierzęta użytkowane wszechstronnie.

Polska owca górska to efekt prac hodowlanych nad doskonaleniem cakla podhalańskiego prowadzonych w pierwszych latach po II wojnie światowej w Zootechnicznym Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Grodźcu Śląskim. W ten sposób, porównaniu do pierwotnego cakla zwiększono masę ciała dorosłych maciorek, ich wydajność mleczną,

Fot. 2. Polska owca górska odmiany barwnej

Fot. 3. Wrzosówka

wydajność wełny, która wzrosła dwukrotnie, stając się cieńsza i lepsza pod względem parametrów. Mimo tych zmian udało się w pogłowiu zachować cechy świadczące o znakomitym przystosowaniu nowej rasy do trudnych warunków środowiskowych Tatr i Podhala.

Wrzosówka (fot. 3) to rodzima, stara rasa owiec, o mieszanej, siwej wełnie. Wywodzi się ona od północnych owiec krótkoogoniastych. Po II wojnie światowej wrzosówki były owcami bardzo popularnymi, jednak wypieranie ich przez szlachetniejsze rasy oraz krzyżowanie, spowodowało drastyczny spadek pogłowia. Realizowany w następnych latach program hodowli zachowawczej rasy uchronił wrzosówkę przed zagładą. Masa ciała maciorek wynosi około 35 kg, a tryków 50 kg. Umaszczenie – głowa i kończyny czarne; okrywa wełnista – siwa i ciemnosiwa. Tryki są rogate, maciorki mogą mieć szczątkowe rogi. Wrzosówka jest rasą o użytkowości kożuchowej; produkuje doskonałe jakościowo skóry. Charakteryzuje się stosunkowo wysoką plennością i asezonowością rozrodu. Mięso wrzosówek wyróżnia się wyjątkową smakowitością; ze względu na smak oraz budowę, kolor i jakość tkanki mięśniowej (ciemny kolor mięsa z nieznaczną ilością tłuszczu), przypomina dziczyznę.

Fot. 4. Polska owca pogórza

Świniarki to owce doskonale przystosowane do lokalnych warunków środowiska, o niewielkich wymaganiach paszowych oraz dużej odporności na choroby i niekorzystne warunki bytowania. W okresie międzywojennym rasa ta licznie występowała na terenie niemal całej Polski. Stanowiła wówczas podłoże do kształtowania późniejszych szlachetnych typów owiec krzyżówkowych. W latach 80. kiedy rasa została uznana za zaginioną, podjęto próbę jej restytucji. Świniarka jest niewielką owcą, o drobnej budowie. Tryki są rogate, maciorki mogą mieć szczątkowe rogi. Umaszczenie – białe, jednolite, czasem czarne, brązowe i łaciate. Średnia masa ciała zwierząt to dla tryków do 50 kg, a dla maciorek do 35 kg. Mięso świniarek jest bardzo smaczne, zbliżone w smaku do dziczyzny (produkt tradycyjny – Jagnięcina ze Świniarki).

Należące również do grupy owiec długowełnistych **owce kamienieckie, pomorskie, olkuskie i polska owca pogórza** są duże, o białej, jednolitej, grubej wełnie i dobrej użytkowości mięsnej. Zwierzęta te są odporne na specyficzne warunki klimatyczne rejonów, z których pochodzą, mają stosunkowo małe wymagania żywieniowe, bardzo dobrze wykorzystują pastwiska. Owca olkuska wyróżnia się wyjątkowo wysoką plennością, pozostałe rasy dają bardzo dobre jagnięta rzeźne.

Prace hodowlane nad wytworzeniem **owcy kamienieckiej** zapoczątkowano w latach 50-tych ubiegłego wieku w gospodarstwie Kamieniec należącym do Państwowego Ośrodka Hodowli Zarodowej Susz. Owca kamieniecka reprezentuje typ wełnisto-mięsny. Produkuje wełnę jednolitą, grubą, dobrej jakości, o kremowym odcieniu. Masa ciała dorosłych owiec to dla tryków do 110 kg, a dla maciorek do 70 kg. Owca przystosowana jest do warunków surowego klimatu północno-wschodniej Polski, odporna na kulawkę, dobrze wykorzystująca pasze gospodarskie. Daje bardzo dobre jagnięta rzeźne po trykach mięsnych. Na Pojezierzu spełnia ona funkcję ekologiczną, wypasana na pagórkowatych pastwiskach, w pobliżu jezior i rzek, stanowiąc element kształtowania architektury krajobrazu.

Polska owca pogórza (fot. 4) to rasa wytworzona dla terenów podgórskich naszego kraju – Pogórza Karpackiego i Przedgórza Sudeckiego. Owce tej rasy są bezrożne, średnio duże, o długim tułowiu osadzonym na długich nogach. Masa ciała maciorek – do 60 kg, a tryków – do 90 kg. Są to owce o białym umaszczeniu; ich wełna jest lśniąca, gęsta i długa, a runo półotwarte. Jest to rasa mateczna o użytkowości mięsno-wełnista.

Owce pomorskie (fot. 5) wywodzą się od prymitywnych owiec rejonu kaszubskiego, zwanych fagasami. Owce pomorskie są duże (masa ciała tryków dochodzi do 110 kg, a maciorek

Fot. 5. Owce pomorskie

do 75 kg), o białej, jednolitej, grubej wełnie i dobrej użytkowości mięsnej. Zwierzęta są odporne na nadmorskie warunki klimatyczne, mają stosunkowo małe wymagania żywieniowe, bardzo dobrze wykorzystują pastwiska; są łagodne i mało płochliwe, dlatego stanowić mogą dodatkową atrakcję w gospodarstwach agroturystycznych. Utrzymywane są one przeważnie w małych i średnich stadach; w systemie tradycyjnym, z jak największym wykorzystaniem pastwisk. Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii produkty mięsne to udziec barani z owcy pomorskiej z czosnkiem.

Owca olkuska (fot. 6) to rodzima odmiana owcy długowełnistej, utrzymywana pierwotnie na terenie dawnego województwa krakowskiego. W procesie tworzenia rasy brały udział owce przywiezione w okresie międzywojennym z Kaszub. Na początku lat 80. XX w. zostały podjęte przez pracowników Akademii Rolniczej w Krakowie badania nad populacją plennych owiec olkuskich. Występowanie w populacji maciorek rodzących bardzo duże mioty nasunęło przypuszczenie, że plenność u tej owcy uwarunkowana jest działaniem pojedynczego genu o dużym efekcie. Maciorki rodzą i odchowują mioty trojacze; jednak zdarzają się nawet sześcio – i siedmioraczki. Owce olkuskie charakteryzują się silnym instynktem macierzyńskim. Maciorki i tryki są bezrogie, o dużej ramie ciała i długim tułowiu, posiadają umięśnienie średnie. Ich okrywa wełnista jest biała, półotwarta, falista, o dobrym obroście. Masa ciała maciorek wynosi średnio 55 kg. Owca olkuska najlepiej czuje się w niewielkich stadach; doskonale nadaje się

Fot. 6. Owce olkuskie

Fot. 7. Stado owiec rasy wielkopolskiej

do utrzymywania w gospodarstwach agroturystycznych. Ze względu na tak wysoką plenność rasa ta wymaga od hodowcy znacznie większej troski niż owce innych ras.

Do grupy owiec nizinnych należy **owca wielkopolska, uhruska, żelaźnieńska i koridel.** Owce tych ras są średnio duże, o białej, cienkiej lub średnio grubej wełnie, w typie użytkowym mięsno-wełnistym, o dobrze zaznaczonych cechach mięsnych. Owce nizinne dobrze wykorzystują pastwiska, ale nadają się również do chowu alkierzowego. Jagnięta uzyskują w młodym wieku dobre przyrosty.

Owca wielkopolska (fot. 7), to najliczniejsza rasa w grupie owiec nizinnych, została ona wyhodowana na podłożu populacji pierwotnej białej świniarki. Owca wielkopolska jest owcą w typie mięsno-wełnistym, o dobrej mleczności, wcześnie dojrzewająca, o wydłużonym sezonie aktywności płciowej. Zwierzęta te produkują wysokiej jakości wełnę krzyżówkową, mają dobre tempo wzrostu oraz mniejsze w porównaniu z merynosem wymagania środowiskowe dotyczące żywienia i warunków utrzymywania. Masa ciała tryków dochodzi do 120 kg, a maciorek do 75 kg. Jagnięcina z owcy rasy wielkopolskiej została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych.

Owca uhruska jest rodzimą odmianą wytworzoną w rejonie środkowo–wschodniej Polski (owczarnia Uhrusk, UP w Lublinie). Materiał wyjściowy stanowiły maciorki merynosowe z rejonu poznańskiego. Owce uhruskie są zwierzętami dużymi, masa ciała tryków dochodzi do 110 kg, maciorek do 80 kg. Są to owce wcześnie dojrzewające, dobrze odchowujące jagnięta i nadające się do krzyżówek towarowych z rasami mięsnymi. Od owiec uhruskich pozyskuje się wysokiej jakości wełnę białą, o wydajności ponad 5 kg rocznie.

Rasa koridel została wytworzona w Polsce w latach 50. XX w. Materiał do utworzenia tej rasy stanowiły maciorki merynosa polskiego, które kryto trykami rasy Lincoln, a wzorcem były owce o kombinowanym kierunku użytkowania wełnisto-mięsnym, hodowane na farmie Corriedale w Nowej Zelandii. Owca koridel bardzo dobrze sprawdza się w krzyżowaniu ras z rasami mięsnymi, dając tusze o niewielkim otłuszczeniu. Masa ciała maciorek dochodzi do 90 kg, a tryków do 130 kg. Owce te są bezrogie, o wełnie białej jednolitej. Typ użytkowy: mięsno-wełnisty. Wydajność wełny wynosi około 6 kg dla maciorek i 9 kg dla tryków.

Prace twórcze związane z wytworzeniem **owcy żelaźnieńskiej** rozpoczęto w Rolniczym Zakładzie Doświadczalnym w Żelaznej. Owca ta jest bezroga, w typie mięsno-wełnistym. Masa ciała tryka dochodzi do 115 kg, a maciorki do 65 kg. Wełna jest biała, wysokiej jakości, średnio gruba, jej roczna wydajność to do 10 kg dla tryków i do 6 kg dla maciorek. Zwierzęta te dobrze odchowują jagnięta, nadają się do krzyżówek towarowych z rasami mięsnymi.

Do rodzimych ras owiec zaliczane są także **merynosy** – owce o cienkiej, jednolitej wełnie, dobrej użytkowości wełnistej i mięsnej, silnym instynkcie stadnym; przystosowane do chowu alkierzowego i pastwiskowo-alkierzowego. Merynosy to owce wcześnie dojrzewające, a asezonowość rozrodu pozwala uzyskiwać jagnięta przez cały rok. Są to owce średniej wielkości o masie ciała tryków do 100 kg a maciorek do 70 kg.

Merynos polski w starym typie (fot. 8) wywodzi się od owiec merynosowych występujących na Kujawach i w Wielkopolsce, które przez pokolenia nie były poddawane krzyżowaniu uszlachetniającemu z rasami plennymi, mięsnymi i wełnistymi. Ich umaszczenie jest jednolicie białe, wełna porasta całe ciało zwierzęcia za wyjątkiem partii twarzowej i dolnych części kończyn; maciorki są bezrogie.

Merynos odmiany barwnej (fot. 9) to rasa wytworzona w latach osiemdziesiątych XX wieku, w Zootechnicznym Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki PIB Kołuda Wielka. W początkowym etapie pracy hodowlanej pozostawiano do chowu pojedyncze barwne osobniki, które kojarzono między sobą. Barwny merynos to rasa owiec dostarczająca kolorowej cienkiej wełny i skór dla produkcji naturalnych, ekologicznych wyrobów użytkowych i ozdobnych. W ZZD IZ PIB w Kołudzie Wielkiej z mleka tej rasy produkowano sery, za wysoką jakość serów zakład został uhonorowany godłem „Polski Producent Żywności".

Fot. 8. Merynos polski w starym typie

Fot. 9. Merynos odmiany barwnej

Fot. 10. Jagnię czarnogłówki

Rodzima owce **czarnogłówka** (fot. 10) i **białogłowa owca mięsna** (fot. 11) to typowe rasy mięsne, o bardzo dobrym umięśnieniu, szybkim tempie wzrostu jagniąt i wysokiej jakości tuszek, sprawdzają się w chowie zarówno w małych, jak i dużych stadach, w systemie ekstensywnym i intensywnym. Pierwsze stada **czarnogłówki** założono na terenie Warmii i Mazur oraz na Dolnym Śląsku. Czarnogłówki to owce średniej wielkości o masie ciała maciorek do 70 kg, a tryków do 100 kg. Owce są bezrogie. Ich sierść na głowie i kończynach jest czarna lub ciemno brązowa, a wełna runa biała o stalowym odcieniu, średnio gęsta i wysadna. Czarnogłówki są doskonale dostosowane do warunków całej Polski, bardzo dobrze znoszą klimat wilgotny, z tego też względu nadają się zarówno na tereny nadmorskie, jak i podgórskie.

W latach 70-tych XX w. zespół pracowników Akademii Rolniczej w Poznaniu (obecnie Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu) w Rolniczym Zakładzie Doświadczalnym Swadzim – Złotniki rozpoczął pracę hodowlaną nad wytworzeniem mięsnej linii syntetycznej, tj. **białogłowej owcy mięsnej**. W schemacie pracy hodowlanej wykorzystano maciorki ras miejscowych (merynosa polskiego i owcy wielkopolskiej), tryki wschodniofryzyjskiej owcy

Fot. 11. Białogłowa owca mięsna

mlecznej oraz tryki ras mięsnych. Rasa ta zyskała uznanie krajowych hodowców owiec na terenie całego kraju, ze względu na walory użytkowe: dobrą rozrodczość i cechy mięsne, znacznie wyższe od innych ras mięsnych utrzymywanych w Polsce.

Alternatywne kierunki wykorzystania owiec

Wypas jako forma pielęgnacji krajobrazu

Owce doskonale nadają się do wypasu ekstensywnego na obszarach cennych przyrodniczo oraz objętych ochroną przyrody, mającego za zadanie kontrolę wegetacji i pielęgnację krajobrazu. Działania te są prowadzone na podmokłych łąkach, terenach odłogowanych, użytkach zielonych terenów górskich i pogórza, w dolinach rzecznych oraz na polanach śródleśnych, gdzie po zaniechaniu wypasu i użytkowania kośnego obserwuje się zarastanie niszczące bogactwo gatunkowe roślin i zwierząt. Wypas pomaga zachować specyficzny charakter ekosystemów i bioróżnorodności gatunków wolno żyjących (Kawęcka i in., 2017). Stosowany jest jako zabieg pielęgnacyjny na terenach chronionych większości parków narodowych i krajobrazowych w Polsce.

Szczególnym sposobem użytkowania jest wypas kulturowy, rozumiany jako ograniczony, zbiorowy wypas owiec i kompleksowo ujmowana gospodarka pasterska, prowadzona głównie w górach, na obszarach prawnie chronionych lub w bezpośrednim ich sąsiedztwie. Wypas zwierząt w rejonach górskich odznacza się szczególnymi funkcjami kulturotwórczymi, co odróżnia te obszary od innych części kraju, nadając specyficzny charakter całej kulturze góralskiej. Towarzyszące owczarstwu imprezy pasterskie, wytwarzanie produktów z mleka owczego, kultywowanie tradycji w bacówkach oraz widok owiec pasących się przy szlakach stanowią niezwykłą atrakcję dla turystów odwiedzających polskie góry (fot. 12). Szczególnie silne i wciąż żywe są tradycje i zwyczaje związane z kulturą pasterską. Kultywowanie tradycyjnego wypasu zwierząt integruje lokalną społeczność, pozwala zachować zwyczaje regionalne oraz umożliwia pozyskanie poszukiwanej przez konsumentów wysokiej jakości żywności tradycyjnej.

Agroturystyka

Utrzymywanie ras rodzimych jest popularne w gospodarstwach agroturystycznych, niejednokrotnie spełniających ważne funkcje popularyzatorskie, promocyjne i edukacyjne. Gospodarstwa takie, położone często w regionach atrakcyjnych turystycznie, z infrastrukturą dla wycieczek pieszych i rowerowych, oferują, oprócz zakwaterowania, z udogodnieniami dla wielu grup wiekowych, także i żywność z własnych upraw oraz hodowli, naturalną i jak najmniej przetworzoną, jak również bezpośredni kontakt ze zwierzętami i przyrodą.

Fot. 12. Bacówka na hali Majerz w Pieninach

Fot. 13. Różnorodna oferta gospodarstwa agroturystycznego utrzymującego wrzosówki i kozy karpackie (https://bazyle.pl/zagroda-edukacyjna-bieszczady)

Oferta gospodarstw agroturystycznych poszerza się z roku na rok; wiele z nich należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, których celem jest podniesienie prestiżu zawodu rolnika i upowszechnienie wiedzy na temat pochodzenia żywności, różnicowanie pozarolniczej działalności na obszarach wiejskich, zachowanie dziedzictwa kulturowego wsi (https://zagrodaedukacyjna.pl). Osoby odwiedzające gospodarstwa agroturystyczne mogą zapoznać się z lokalnymi zwyczajami, a także wziąć udział w zajęciach i warsztatach dotyczących kultywowania tradycji, takich jak wyrób sera z mleka owczego, czy produktów z owczej wełny – filcowanie (Paraponiak i Pietruczuk, 2011). W trakcie tego rodzaju zajęć gospodarze ukazują swoim gościom rolnicze oblicze wsi, zapoznając ich ze źródłami pochodzenia żywności, a także dzielą się z nimi, swoimi pasjami, przedstawiają proces tworzenia rękodzieła ludowego oraz przekazują im wiedzę o kulturze regionu (fot. 13).

Produkcja ekologiczna

Rodzime rasy owiec doskonale nadają się do chowu w warunkach produkcji ekologicznej. Charakteryzują się one dużą odpornością na choroby i niekorzystne warunki środowiskowe oraz niewielkimi wymaganiami żywieniowymi. Mimo że przeważnie cechują się niższą produkcyjnością, w stosunku do wariantu konwencjonalnego, to ich chów wiąże się z wieloma cennymi efektami okołorolniczymi, takimi jak: poprawa walorów krajobrazowych, podwyższony standard dobrostanu, produkcja żywności wysokiej jakości. System żywienia przeżuwaczy w gospodarstwie ekologicznym opiera się na wykorzystaniu użytków zielonych, głównie pastwisk. Zielonka pastwiskowa jest najbardziej naturalną

paszą dla przeżuwaczy, a sam pobyt na pastwisku stwarza najlepsze warunki dla ich dobrostanu. Poza zielonką, zwierzęta żywione są paszami objętościowymi i treściwymi, wyprodukowanymi we własnym zakresie bądź pochodzącymi z produkcji ekologicznej innego gospodarstwa. Istotny jest tu aspekt pełnego wykorzystania ziół występujących naturalnie na pastwisku ziół lub możliwość wprowadzenia ich do żywienia zwierząt. W oparciu o naturalne właściwości dąży się do poprawy zdrowotności, intensywniejszej profilaktyki, ograniczenia antybiotykoterapii, przy jednoczesnym wzroście walorów prozdrowotnych produktów otrzymywanych od tych zwierząt i bezpieczeństwa ich wytwarzania (Paraponiak i Pietruczuk, 2011).

Mleko i mięso pozyskiwane od zwierząt żywionych zielonką pastwiskową czy mieszankami ziołowymi, rekomendowanymi jako pasze profilaktyczne i lecznicze w rolnictwie ekologicznym, charakteryzują się wyższą zawartością substancji biologicznie czynnych. Ekologiczny chów z dostępem do zielonej paszy i wybiegów sprawia, że mięso ma doskonały smak i aromat, a także lepsze właściwości odżywcze niż pochodzące z hodowli konwencjonalnych prowadzonych metodami przemysłowymi.

Produkty owcze

Żywność tradycyjna i regionalna cieszy się coraz większym zainteresowaniem konsumentów. Wytwarzanie, promocja i wprowadzanie na rynek wysokiej jakości produktów są niezbędne dla zapewnienia efektywności ekonomicznej gospodarstw. Rozwój rynku produktów tradycyjnych i regionalnych związany jest bezpośrednio z lokalnymi rasami owiec. W krajach Europy Zachodniej można znaleźć produkty mleczarskie, głównie sery i wędliniarskie, pochodzące od konkretnych ras owiec.

Produkty z mleka owczego

Mleko owcze, w przeciwieństwie do krowiego i koziego, bardzo rzadko bywa spożywane bezpośrednio. Na terenie Polski jest ono dostępne w sklepach lub sezonowo w ofercie nielicznych gospodarstw, a jego cena w porównaniu z cenami mleka krowiego, czy koziego jest wysoka. Z mleka owczego wyrabia się **masło i ghee (masło klarowane) oraz lody**. Niewielkie ilości masła z mleka owczego produkuje się w Kanadzie oraz Europie, głównie w Grecji, natomiast ghee wytwarzane jest z niesolonego masła owczego – głównie w Indiach i krajach arabskich. Z mleka owczego produkuje się także lody, które – podobnie jak masło owcze – dostępne jest również w ofercie krajowych producentów.

Napoje fermentowane produkowane z mleka owczego znane są od wieków, głównie na Bałkanach, w Turcji i na środkowym Wchodzie oraz na Kaukazie. Obecnie na skalę przemysłową z mleka owczego produkuje się **kefir i jogurt** w krajach basenu

Fot. 14. Produkty z mleka owiec górskich

śródziemnomorskiego (Danków i in.,). Napoje fermentowane cenione są ze względu na swoje walory smakowe, odżywcze i terapeutyczne. Zawarte w nich bakterie fermentacji mlekowej utrzymują korzystny dla człowieka skład mikroflory jelitowej, pełnią funkcję regulatora przewodu pokarmowego, obniżają poziom cholesterolu we krwi, wzmacniają system immunologiczny. W Polsce kefir i jogurt z mleka owczego (głownie z mleka owiec fryzyjskich), wytwarzany w niewielkich ilościach w warunkach gospodarskich – w ofercie jest dostępny sezonowo.

Najbardziej cenione i znane są **sery z mleka owczego**. We Francji z mleka owczego i koziego produkuje się ponad 200 gatunków serów. Większość z nich to wysoko cenione sery tradycyjne, których receptury są ściśle chronione. Powszechnie znanym serem pleśniowym jest *Roquefort*, zawdzięczający swoją sławę pleśni *Penicillium roqueforti* i wapiennym pieczarom, w których dojrzewa przez trzy miesiące. Największym producentem serów

owczych w Europie są jednak Włochy, gdzie wytwarza się prawie 400 gatunków serów, w tym wiele z mleka owczego i koziego. Najbardziej cenione są sery dojrzewające podpuszczkowe z masy parzonej: *Pecorino – Romano, Siciliano, Sardo*, inne popularne to *Calcagno, Caciocavallo, Fiori Sardo*, a także serwatkowa *Ricotta*. Wiele serów wytwarza się w Hiszpanii. Zawdzięczają one swoją specyfikę licznym odmianom rodzimych ras owiec. Najbardziej znane to półtwarde, dojrzewające, podpuszczkowe *sery Manchego, La Serena, Idiazabal*, a także serki miękkie, świeże jak *Burgos* i *Villalon*. Także i w Grecji wytwarzanych jest wiele serów z mleka owczego, m.in. solankowe *Feta* i *Teleme*, twarde – *Kefalotyri* i *Graviera*, z masy parzonej – *Kaseri*, zwarowe *Manouri* i *Mitzithra*. W Bułgarii, Rumunii oraz Serbii i Czarnogórze z mleka owczego wyrabiany jest *Kaszkawał* – dojrzewający, podpuszczkowy, z masy parzonej (Danków i Pikul, 2011).

Krajowy rynek produktów z mleka owczego

Użytkowanie mleczne owiec w Polsce ogranicza się praktycznie do górskich rejonów naszego kraju tj. Podhala i Beskidów. Nierozerwalnie związana z tym regionem jest polska owca górska – polska owca górska odmiany barwnej i cakiel podhalański. Sposób użytkowania owiec górskich oraz zagospodarowania uzyskanego mleka pozostał nie zmieniony od wieków i jest zgodny z tradycją pasterską. W czasie trwającej około 150 dni laktacji owce górskie dostarczają około 60-70 litrów mleka, z których produkowane są tradycyjne sery (Kawęcka i Krupiński, 2014). Z surowego mleka owiec górskich wytwarzane są doskonałe, tradycyjne produkty: żentyca, bundz, bryndza podhalańska, oscypek i redykołka (fot. 14). Zaliczany do serów z masy parzonej **oscypek**, wędzony przez kilka dni nabiera niepowtarzalnego smaku. Mniej trwały, ale bardzo smaczny jest świeży ser podpuszczkowy – **bundz**. Przez dojrzewanie solonego i zmielonego bundzu uzyskuje się **bryndzę**, która może być przechowywana dłużej. W wyniku podgrzewania pozostałej podczas produkcji serów serwatki, następuje ścięcie białek serwatkowych, a w efekcie powstaje niezwykle smaczny i pożywny napój – żentyca, który może być spożywany bezpośrednio – na świeżo lub po kilkudniowym ukwaszeniu (fot. 15). **Redykołki**, to niewielkie serki w kształcie zwierzątek, serc lub wrzecion, wytwarzane pod koniec sezonu pastwiskowego z resztek sera. Nazwa tych wyrobów pochodzi od „redykania" czyli powrotu owiec z hal, kiedy to górale rozdawali ludności serowe podarunki.

Wszystkie produkty z mleka owiec górskich wpisane zostały na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Znaleźć tam można ponad można ponad 2000 pozycji, spośród których 125 stanowią sery i produkty mleczne (https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12). Na Listę wpisywane są produkty, których wyjątkowe cechy i właściwości lub jakość wynikają ze stosowania tradycyjnych (wykorzystywanych od co najmniej 25 lat) metod produkcji. Najliczniejszą grupą produktów na Liście stanowią sery wytwarzane z mleka koziego oraz tradycyjne

Fot. 15. Żentyca w tradycyjnym czerpaku

produkty owczarstwa górskiego. Niektóre z nich, takie jak najbardziej rozpoznawalny z serów regionalnych – oscypek, a także redykołka i bryndza podhalańska, otrzymały wpis do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia (CHNP), zatwierdzanego przez Komisję Europejską. Bryndza podhalańska była pierwszym polskim produktem, który uzyskał status ochrony unijnej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (CHNP). Nieco później zarejestrowano oscypka i redykołkę (tab. 1). Mleko owcze użyte do produkcji wspomnianych tradycyjnych serów owczych może pochodzić wyłącznie od owiec rasy polska owca górska, wypasanych na określonym obszarze geograficznym. Dopuszczalny dodatek krowiego mleka od krów rasy polska czerwona nie może przekraczać 40% całkowitej ilości mleka użytego do produkcji tych serów.

Na Liście Produktów Tradycyjnych znaleźć można więcej produktów pochodzących od owiec. Są to zarówno produkty mleczne, takie jak tradycyjna żentyca, jak i różne rodzaje sera: bundz, grudka, bryndza żywiecka i wołoska wędzona, ser wołoski wędzony i ser klagany,

Tabela 1. Mleczne produkty regionalne i tradycyjne od owiec górskich

Produkt / Województwo	Opis produktu	Data rejestracji na LPT/ w UE
Bunc/bundz/grudka małopolskie, śląskie	Kształt bochenka, barwa biała lub białoseledynowa. Smak łagodny, lekko kwaśny, orzechowy.	2005-10-10 2007-02-15
Bryndza podhalańska małopolskie	Jednolita masa serowa wytworzona na bazie bundzu. Zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40% całkowitej ilości mleka użytego do produkcji bryndzy podhalańskiej. Biały, białokremowy, z odcieniem seledynowym; jednolita konsystencja, przypominająca pastę, delikatnie ziarnistą lub grudkowatą. Pikantny, słony smak, czasem lekko ostry lub kwaśny.	2005-09-28/ CHNP, 12/06/2007
Bryndza żywiecka śląskie	Kule różnej wielkości, można formować w dowolny sposób w zależności od posiadanego pojemnika. Ser ma mocny, ostry smak i zapach, w którym wyraźnie wyczuwa się sól.	2007-02-07
Bryndza wołoska wędzona śląskie	Duża gruda, jednolita masa serowa, koloru białego lub kremowego. Plastry w formie półwalca; kwaśny posmak, ostry smak, wyraźny zapach dymu.	2008-03-05
Oscypek małopolskie, śląskie	Produkt w kształcie osełki, dwustronnego stożka, wrzeciona. Środkowa cześć jest walcowata. Długość: 17-23 cm. Barwa po przekrojeniu lekko kremowa, przy skórce ciemniejsza. Barwa skórki słomkowo, jasnobrązowa z delikatnym połyskiem. Wyraźny zapach wędzenia (dymu), smak lekko słony.	2006-09-25/ CHNP, 14/02/2008
Redykołka małopolskie, śląskie	Kształt zwierzątek, ptaszków, serc. Barwa zewnętrzna skórki od żółtej do brązowej z delikatnym połyskiem; miąższ miękki, elastyczny. Smak lekko słony, pikantny. Zapach wędzonego sera.	2008-12-12/ CHNP, 01/12/2009
Ser bieszczadzki wędzony podkarpackie	Ser wędzony z widocznym odbiciem wzoru formy; prostopadłościan albo stożek. Przyjemny wędzony zapach, lekko słony, delikatny smak.	2018-01-04
Ser klagany śląskie	W zależności od formy, kształt bochenka. Skórka cienka biała, po dłuższym leżakowaniu przechodzi w kremową, a nawet żółtą. Łagodny śmietankowy smak, po dłuższym leżakowaniu może być kwaskowy. Obecnie może być produkowany również z mleka krowiego.	2006-05-09
Ser wołoski wędzony śląskie	Okrągły żółty placek, o średnicy około 30 cm, na zewnątrz od góry wzór „rozety" lub inny zależności od foremki. Gładka elastyczna skórka o barwie ciemno żółtej, na przekroju ser barwy kremowej; lekko słony, zapach wędzenia.	2006-05-09
Żętyca/żentyca małopolskie, śląskie	Barwa biała lub lekko kremowa; gęsta albo rzadka ciecz, smak słodki lub lekko kwaśny.	2005-09-28

Źródło: opracowanie własne na postawie www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych

CHNP – Chroniona Nazwa Pochodzenia, LPT – Lista Produktów Tradycyjnych

Ze względu na mięsny kierunek użytkowania owiec w Polsce, rasy typowo mleczne w naszym kraju praktycznie nie występują, co ogranicza znacznie możliwości pozyskania mleka owczego na szersza skalę jest są sezonowo, również w innych niż górskie regionach kraju, gdzie użytkowane są np. owce fryzyjskie. Gospodarstwa agroturystyczne i ekologiczne mają swoje własne, oryginalne produkty (Fot. 16), znajdujące coraz szersze grono nabywców. Producenci oferują szeroki asortyment produktów owczych począwszy od serów, jogurtów ale również masła czy lodów.

Mięso owcze

Jagnięcina i baranina

Od drugiej połowy lat 80. ubiegłego wieku do chwili obecnej, za podstawowy kierunek użytkowania owiec w Polsce uznawany jest kierunek mięsny. Programy ochrony zasobów genetycznych owiec, realizowane konsekwentnie od wielu lat, pozwoliły na uratowanie rdzennie polskich ras, a dynamiczny rozwój populacji chronionych, stworzył szansę dla rozwoju rynku lokalnych produktów owczych. Wprawdzie rynek mięsa owczego w Polsce jest rynkiem niszowym, a jego spożycie w naszym kraju kilkakrotnie mniejsze niż przeciętna konsumpcja w pozostałych państwach UE, to jagnięcina zdobywa na terenie Polski coraz większą popularność, choć nadal uważana jest za produkt delikatesowy. Dużym uznaniem wśród zwolenników tego gatunku mięsa cieszy się jagnięcina pochodząca od rodzimych ras owiec, ze względu na jej wyjątkowe walory smakowe.

Termin „mięso owcze" obejmuje dwie kategorie – jagnięcinę oraz baraninę. Określenie **jagnięcina** odnosi się do mięsa pochodzącego od młodych zwierząt, ubijanych przed końcem 12. miesiąca życia, o jasnej barwie oraz niewielkim otłuszczenia. Z kolei termin **baranina** – do mięsa pochodzącego od owiec starszych, które zostały wybrakowane z hodowli po określonym okresie użytkowania rozpłodowego. W porównaniu z jagnięciną baranina cechuje się ciemniejszą barwą oraz znacznie ostrzejszym smakiem i zapachem. Mięso to jest dość twarde

Fot. 16. Różnorodna oferta owczych produktów mlecznych gospodarstwa utrzymującego owce górskie (https://sopkistopki.pl/kategoria-produktu/nabial/)

i wymaga odpowiedniej obróbki kulinarnej. Jego charakterystyczną cechą jest tzw. posmak łojowatości, który wynika z zawartości tłuszczu oraz profilu jego kwasów tłuszczowych. Smak ten może nasilać się w mięsie pochodzącym od ras owiec w typie użytkowym wełnisto-mięsnym takich jak merynosy, owce długowełniste i nizinne (Pietrzkiewicz in., 2017).

Potrawy z mięsa owczego

Z mięsa owczego w wielu krajach świata przygotowuje się tradycyjne potrawy. W kuchni wschodniej niezwykle popularny jest m.in. **pilaw** (potrawa z ryżu, warzyw i kawałków mięsa jagnięcego). Z kolei **shoarma** to egipski odpowiednik tureckiego **kebaba**, w postaci odpowiednio doprawionego mięsa baraniego, skrawanego z pionowego rożna, podawane z surówką warzywną i owczym serem. **Fårikål** to tradycyjne danie norweskie z baraniny lub jagnięciny, z kapustą i czarnym pieprzem, gotowane w jednym garnku i serwowane z gotowanymi ziemniakami. Potrawa tradycyjnej kuchni greckiej to **musaka**, grecka zapiekanka na bazie mięsa i warzyw, czy **souvlak**i z baraniny – grillowane kawałki mięsa z chlebkiem pita i sosem jogurtowym. W skład niezwykle pożywnego tradycyjnego gulaszu irlandzkiego (**Irish stew**) wchodzi baranina lub ziemniaki, marchew, cebula. **Haggis** to specjał szkockiej kuchni narodowej, przyrządzany z owczych podrobów (wątroby, serca i płuc), wymieszanych z cebulą, mąką owsianą, tłuszczem i przyprawami, zaszytych i duszonych w owczym żołądku.

W Polsce dania z mięsa owczego są stałym elementem kuchni góralskiej i znajdują się w ofercie wielu lokali na Podhalu. Spróbować tam można np. jagnięciny na żentycy, barszczu białego na serwatce z jagnięciną czy pieczeni jagnięcej z udźca. Produkty z mięsa owczego stanowią ciekawą ofertę kulinarną gospodarstw agroturystycznych na terenie całego kraju. Hodowcy i producenci w swojej ofercie mają również kiełbasy i pasztety (fot. 17) oraz jagnięcinę w postaci przeróżnych potraw regionalnych.

Fot. 17. Produkty z jagnięciny w ofercie gospodarstwa utrzymującego owce górskie (https://sopkistopki.pl/kategoria-produktu/wyroby/)

Produkty mięsne od rodzimych ras owiec również zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych: jagnięcina beskidzka, jagnięcina ze świniarki, jagnięcina z owcy wielkopolskiej, jagnięcina jurajska z owcy olkuskiej, udziec barani z owcy pomorskiej z czosnkiem. Produktem mięsnym z Listy, który uzyskał unijny status Chronionego Oznaczenia Geograficznego (CHOG) jest jagnięcina podhalańska (tab. 2).

Tabela 2. Mięsne produkty regionalne i tradycyjne od owiec rodzimych ras

Produkt /Województwo	Opis produktu		Data rejestracji na LPT/ w UE
Jagnięcina beskidzka śląskie	Tuszka charakterystyczna dla jagniąt; mięso elastyczne, jędrne; w smaku mięso wyróżnia się delikatnością i soczystością; barwa jasnoróżowa.	3-18 kg	2008-12-12
Jagnięcina podhalańska małopolskie		4-16 kg	2008-06-26/ CHOG 2012-10-11
Jagnięcina ze świniarki łódzkie		7-10 kg	2020-06-29
Jagnięcina z owcy rasy wielkopolskiej		15–25 kg	2007-03-29
Jagnięcina jurajska z owcy olkuskiej małopolskie		10 kg	2012-12-21
Udziec barani z owcy pomorskiej z czosnkiem pomorskie	Udziec z kością; miękki, kruchy, elastyczny, soczysty, delikatny, ziołowy, na zewnątrz rumiany, na przekroju lekko różowy.	1,5-2,5 kg	2007-02-22

Źródło: opracowanie własne na postawie www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych

CHOG – Chronione Oznaczenie Geograficzne, LPT – Lista Produktów Tradycyjnych

Jakość produktów uzyskiwanych od owiec

Produkty wytwarzane według tradycyjnych, domowych receptur postrzegane są nie tylko jako smaczne i oryginalne, ale przede wszystkim zdrowe. Zatem w pełni odpowiadają one aktualnym potrzebom konsumentów. Owce górskie, w których żywieniu główną rolę odgrywa pastwisko, dostarczają produktów o wysokich walorach zdrowotnych i dietetycznych. O ich wartości biologicznej decyduje zawartość składników niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu, takich jak aminokwasy egzogenne, nienasycone kwasy tłuszczowe, składniki mineralne i witaminy. W mleku i mięsie przeżuwaczy występuje substancja witaminopochodna L-karnityna, która reguluje gospodarkę lipidową organizmu, obniża poziom cholesterolu, zapobiega miażdży i otyłości, redukuje tkankę tłuszczową,

wskazana jest szczególnie przez osoby uprawiające sport wyczynowy, ponieważ zwiększa tolerancję na wysiłek. Badania naukowe wykazały, że najwięcej tego związku zawierały produkty uzyskane od owiec (Bodkowski i in., 2011).

Mleko i produkty mleczne

Mleko owcze charakteryzuje się wyższą wartością odżywczą niż mleko innych gatunków ssaków. Zawiera więcej suchej masy, białka ogólnego, tłuszczu surowego, kazeiny i składników mineralnych, witamin rozpuszczalnych w wodzie (z grupy B, kwas askorbinowy – witamina C), jest także bardziej kaloryczne niż mleko krowie (Molik i in., 2007). Mleko owcze odznacza się wysoką koncentracją pierwiastków śladowych: Mn, Cu, Fe i Zn. Zawiera znaczne ilości krótko – i średniołańcuchowych, jedno – i wielonienasyconych oraz tzw. niezbędnych kwasów tłuszczowych. Wielonienasyconym kwasem tłuszczowym, posiadającym cenne, właściwości jest sprzężony kwas linolowy (CLA). Z punktu widzenia żywienia człowieka, CLA ma wiele właściwości prozdrowotnych, m.in. jest czynnikiem zapobiegającym otyłości, ma właściwości antymiażdżycowe i antynowotworowe oraz stymuluje układ odpornościowy. Jego obecność stwierdzono przede wszystkim w tkance mięśniowej oraz w tłuszczu mleka zwierząt przeżuwających – zaś najwięcej w mleku owczym (Patkowska in., 2000).

Mleczne produkty tradycyjne, takie jak bundz, oscypek, czy żentyca, posiadają wiele cennych i istotnych z punktu widzenia zdrowia człowieka składników, takich jak immunoglobuliny, aminokwasy, czy nienasycone kwasy tłuszczowe PUFA (Kawęcka i in., 2020; Kawęcka i Pasternak, 2020; 2022). Porównując trzy rodzaje tradycyjnych serów podpuszczkowych: **ser owczy (oscypek)**, krowi (gołka) i kozi (ser podkarpacki), wykazano, że charakteryzują się one zróżnicowanym składem chemicznym, zawartością minerałów, witamin i kwasów tłuszczowych. Najwięcej suchej masy, tłuszczu, popiołu surowego i wapnia zawierał ser owczy. Zgodnie z Rozporządzeniem Rady UE (2006) procentowa zawartość suchej masy w oscypku nie może być niższa niż 56%. W niniejszych badaniach oscypek z mleka polskiej owcy górskiej zawierał 65,75% suchej masy, a sery z mleka pozostałych ras górskich – polskiej owcy górskiej odmiany barwnej i cakla podhalańskiego 59,29-60,46% suchej masy, 21,3-27,06% tłuszczu i 25,47-31,85% białka; popiół surowy w badanych serach owczych stanowił 5,8%. Zawartość witaminy E była zbliżona we wszystkich trzech produktach. Ser owczy i krowi zawierał więcej kwasów UFA niż kozi, w tym więcej MUFA, natomiast najwięcej wielonienasyconych (PUFA), w tym frakcji PUFA n-3 stwierdzono w oscypku. Zmienność zawartości składników bioaktywnych w badanych produktach uwarunkowana była zarówno różnicami w wyjściowym składzie surowca użytego do ich wytwarzania, jakim jest mleko trzech gatunków przeżuwaczy, jak również różnicami w samej technologii produkcji. Produkty te, odznaczające się odmiennymi walorami prozdrowotnymi powinny znaleźć się w każdej zrównoważonej diecie.

Proces produkcji **bundzu** w pierwszej fazie wygląda tak samo jak wytwarzanie oscypków. Zlane do „puciery" mleko „klaguje" się, czyli doprowadza do denaturacji białka mleka przez enzymy podpuszczkowe. Powstały skrzep serowy parzy się przez kilka minut w temperaturze około 70°C i odcedza się na płótnie w postaci dużych brył. Otrzymuje się ser o łagodnym smaku. Walory smakowe bundzu nie są stałe. Najsmaczniejszy jest bundz pozyskiwany z mleka z wiosennego wypasu owiec – do nocy św. Jana, tradycyjnie uważany za przysmak; ma on nawet swoją zwyczajową nazwę – bundz majowy. Tradycyjny bundz charakteryzował się zawartością około 45–46% suchej masy, 15,7–17% białka, 26,6–29% tłuszczu, 0,15–0,27% węglowodanów i 1,4–1,7% popiołu (Kawęcka i Pasternak, 2019).

Żentyca to tradycyjny produkt polskiego owczarstwa górskiego, wytwarzany tylko w okresie wypasu owiec górskich na karpackich halach – od maja do września. Napój ten cieszy się ogromną popularnością wśród turystów licznie odwiedzających polskie góry. Żentyca traktowana jest poniekąd jako swoista regionalna ciekawostka, niemniej jej walory odżywcze i zdrowotne znane są od dawna. Pije się ją ciepłą tuż po „odwarzeniu" lub po kilkudniowej fermentacji, w wyniku której uzyskuje ona charakterystyczny kwaśno-cierpki smak. Żentyca podawana gościom w szałasach w drewnianych czerpakach, skopkach zawiera w swoim składzie cenne białka serwatkowe, w szczególności immunoglobulin i laktoferyny oraz wiele ważnych aminokwasów egzogennych takich jak lizyna, leucyna, metionina i treonina, które są ważne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu (Kawęcka i Pasternak, 2020). Żentyca jest wyjątkowym produktem, cennym nie tylko ze względów dietetycznych, ale także z powodu znaczenia produktów od owiec górskich, jako elementu dziedzictwa kulturowego regionu Karpat polskich.

Jakość mięsa owczego

Mięso owcze posiada wysoką wartość odżywczą, jest bogatym źródłem związków bioaktywnych, a także ma atrakcyjne cechy sensoryczne i daje możliwość różnorodnego wykorzystania kulinarnego. Mięso jagniąt cenione jest od dawna z uwagi na delikatny smak, zapach i kruchość. Cechuje je również niska kaloryczność i wysoka wartość biologiczna białka. Jest ono też bogatym źródłem składników mineralnych (wapnia, fosforu, żelaza, sodu i chloru), mikroelementów (cynku, miedzi, glinu) oraz witamin (B1, B2, B6, B12 i PP). Mięso owcze przewyższa wieprzowe pod względem zawartości cennych aminokwasów (lizyna, leucyna, tryptofan i kwas glutaminowy). Większy udział kwasów tłuszczowych nienasyconych w tłuszczu śródmięśniowym wpływa korzystnie na jakość i cechy prozdrowotne jagnięciny. Szczególne znaczenie mają kwasy tłuszczowe wielonienasycone z rodziny n-3 tj. alfa-linolenowy C18:3, EPA i DHA, a także z rodziny n-6, a zwłaszcza kwas arachidonowy C20:4, który jest prekursorem hormonów tkankowych pełniących szereg istotnych funkcji w organizmie (protaglandyn, tomboksanów, lekutrienów). Jagnięcina jest bogatym kwasu

sprzężonego kwasu linolowego (CLA), który pełni szereg ważnych funkcji w organizmie, m.in. hamuje procesy nowotworowe i miażdżycę, działa jako przeciwutleniacz, stymuluje układ immunologiczny (Prache i in., 2022).

Rodzime rasy owiec utrzymywane są często w warunkach ekstensywnych, na pastwiskach, terenach odłogowanych i coraz powszechniej wykorzystywane do pielęgnacji obszarów cennych przyrodniczo. Utrzymanie jagniąt na pastwisku wpływa korzystnie na większość parametrów tuszy, a ich mięso jest bogatsze w białko i składniki mineralne, zaś tłuszcz charakteryzuje się wyższą zawartością kwasów o korzystnym działaniu hipocholesterolemicznym (Kawęcka i Radkowska, 2018).

Porównując wyniki analiz mięsa jagniąt polskich ras lokalnych, potwierdzono wysoką jakość produktu, zwłaszcza pod względem cech sensorycznych. Zaobserwowano duże zróżnicowanie badanych cech fizycznych i chemicznych pomiędzy badanymi rasami. Szczególną uwagę zwracała ciemna barwa mięsa większości badanych ras, bardzo zbliżona do umaszczenia młodego bydła mięsnego. Najlepsze oceny w ogólnym rankingu jakości mięsa uzyskały rasy: świniarka, uhruska, wielkopolska i wrzosówka (Janiszewski i in., 2021). Ocena kulinarna potraw z mięsa rodzimych ras owiec, utrzymywanych w różnych regionach kraju pokazała również zróżnicowanie międzyrasowe (Borys i in., 2019). Kruchość ocenianej potrawy była najwyżej oceniona w przypadku ras takich jak cakiel podhalański i świniarka. Wysoko oceniany był smak pieczeni z mięsa wrzosówki, merynosa polskiego w starym typie i owcy wielkopolskiej. Jako najbardziej soczystą oceniono pieczeń z mięsa jagniąt rasy uhruskiej i cakla. Najbardziej pożądany zapach miała potrawa z mięsa wrzosówki i merynosa polskiego w starym typie. Uzyskane wyniki pozwoliły stwierdzić, że z mięsa jagniąt ras porównywanych ras rodzimych, utrzymywanych w warunkach półintensywnego żywienia uzyskuje się potrawy o zbliżonych i wysokich walorach kulinarnych, najwyższych w przypadku wrzosówek

Niniejsze wybrane wyniki badań dotyczące jakości produktów owczych, pokazują, że w pełni wpisują się one w aktualne potrzeby współczesnych konsumentów, poszukujących żywności nie tylko smacznej, ale i zdrowej. Wzrost zainteresowania tymi produktami, żywnością wysokiej jakości, stwarza szansę dla rozwoju rynku produktów uzyskiwanych z mleka rodzimych ras, a co za tym idzie także i na zwiększenia efektywności ekonomicznej gospodarstw utrzymujących rodzime rasy owiec.

Literatura dostępna u Autora

5.

dr inż. Jacek Sikora

Charakterystyka rodzimych ras kóz wraz z przedstawieniem jakości surowca i produktów od nich pochodzących

Kozy ras rodzimych to obecnie trzy populacje zwierząt, które po dziesiątkach lat nieobecności w hodowli krajowej od pierwszej dekady XXI wieku na dobre powróciły do niej – z roku na rok powiększając swoją liczbę.

Jeszcze w pierwszej połowie XX wieku zwierzęta te zamieszkiwały rozmaite części naszego kraju. Jedna grupa – kozy karpackie – od wieków związane były z górami, często towarzyszyły stadom owiec wypasanych na halach (Janota, 1870). Druga grupa – kozy sandomierskie zlokalizowane były w okolicach Sandomierza, kolejna – kozy kazimierzowskie występowały najczęściej na obszarach przyległych do Kazimierza Dolnego.

Koza rasy karpackiej

Na terenie polskich Karpat od wieków, obok owiec i bydła, hodowane były (przez ludy pasterskie) także kozy. Ludomir Sawicki w swoim opracowaniu z 1919 roku *Wędrówki pasterskie w Karpatach* wspomniał, że w wielu opisywanych przez niego miejscach występowały także te zwierzęta. W publikacji *Kozy, pochodzenie, pokrój...* z 1939 roku, Maurycy Trybulski określił kozę karpacką jako typową odmianę górską.

Koza rasy karpackiej

Po II wojnie światowej, w czasie której zginęła, duża liczba zwierząt populacja szybko się odbudowała. Jednak w latach sześćdziesiątych XX wieku liczba kóz drastycznie spadła, do około 165 tys. sztuk i do lat 80-tych sukcesywnie malała. Odrodzona hodowla bazowała jednak głównie na rasach szlachetnych, takich jak koza biała uszlachetniona, saaneńska i alpejska. Stare rasy kóz, wcześniej występujące licznie na terenie Polski, z czasem zanikały. Były to: koza karpacka, sandomierska, kazimierzowska czy śląska (Sikora, 2005).

Obecnie, po okresie gdy rasy te uważane były za wymarłe, w trzech ośrodkach naukowych podjęto próby ich odtworzenia. Z sukcesem odtworzono także rasę kóz karpackich.

Najważniejszymi charakterystycznymi cechami pogłowia są: wysokość w kłębie 50-65 cm a kozły 55-70 cm. Kozły mają rogi z charakterystycznym spiralnym skrętem w kierunku ruchu wskazówek zegara, kozy posiadają krótkie, cienkie rogi wzniesione ku górze i tyłowi. Zwierzęta te mają białe umaszczenie i połdługą okrywę włosową. Dzienna wydajność mleka dochodzi do 3 litrów, co daje za laktację około 500 kg mleka (Sikora, Kawęcka, 2017). Średnia plenność zwierząt wynosi 160%. Rasa określana jest jako ogólnoużytkowa.

Kozy tej rasy charakteryzują się harmonijną budową ciała i prawidłowo wykształconym wymieniem. Zwierzęta te mają kształtną głowę, długą szyję, są rogate. Posiadają bródkę i długie, wąskie, ruchliwe uszy. Na głowie u obu płci często występuje (nad oczami) charakterystyczna grzywka. Tułów kóz jest dobrze zbudowany, grzbiet równy, zad spadzisty.

Kozły charakteryzują się wielkimi rozłożystymi rogami, obfitą brodą i grzywą.

Okrywa tej rasy składa się z białych, długich lub półdługich włosów, a na środku grzbietu rozdziela się, równomiernie, opadając na obie strony tułowia – przypomina okrywę strzechową. W okresie zimowym istnieje możliwość wystąpienia podszytu puchowego. Średnia długość włosa okrywowego wynosi, u kóz – 17 cm, a u kozłów – 21 cm.

Dojrzałość rozpłodową kozy tej rasy osiągają stosunkowo wcześnie, pomimo to zaleca się pierwsze krycie w drugim roku życia (w 14-16 miesiącu). Masa ciała krytej kozy musi wynosić co najmniej 75% masy kozy dorosłej.

Na początku roku 2005 na terenie Polski zostały odnalezione (w dwóch miejscach) kozy w typie kozy karpackiej, do tej pory uważanej za rasę wymarłą, odpowiadające wzorcowi tej rasy.

Po ich zakupie, kozy wraz z przychówkiem i kozłami stadnymi umieszczono w gospodarstwie należącym do Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki BIP Orzechowa Sp. z o.o.

Koza rasy karpackiej

W momencie tworzenia stado składało się z: 6 kóz dorosłych, 4 kózek, 2 kozłów stadnych oraz 2 koziołków.

Kozy tej rasy odznaczają się cechami charakterystycznymi dla populacji autochtonicznych, takimi jak: duża odporność i zdrowotność, długowieczność, dobra plenność. Istotne znaczenie ma także doskonałe przystosowanie tych kóz do trudnych warunków środowiska, a także niewybredności w doborze pasz. Cechy te powodują, że kozy tej rasy są dobrze przystosowane do trudnych warunków bytowania i produkcji.

Wartościowe cechy kóz karpackich są związane z założeniami genetycznymi ich protoplastów i stanowią między innymi o dużej wartości tych zwierząt dla zachowania bioróżnorodności gatunku. W strukturze rolnej drobnych gospodarstw położonych w obszarach gdzie naturalne warunki nie sprzyjają intensywnej produkcji rolnej (obszar górski, obszary chronione, gospodarstwa ekologiczne i agroturystyczne), kozy karpackie mogą być uzupełnieniem podstawowej hodowli zwierzęcej.

Koza rasy karpackiej

Występowanie, liczba stad

Liczba stad i kóz matek w programie ochrony zasobów genetycznych kóz rasy karpackiej w latach 2015-2023

Rok	Liczba stad	Liczba kóz	Liczba kóz remontowych	Liczba kozłów stadnych
2015	3	30	6	8
2016	4	43	6	6
2017	11	86	10	16
2018	15	154	16	21
2019	17	194	11	26
2020	20	246	23	32
2021	21	306	17	33
2022	22	370	30	42
2023	33	469	22	54

Źródło – strona internetowa IZ PIB /bioroznorodnosc/

Koza rasy sandomierskiej

Koza sandomierska wywodzi się z obszaru usytuowanego u ujścia Sanu do Wisły, nieopodal Sandomierza; znajdującego się obecnie na terenie województw lubelskiego, świętokrzyskiego i podkarpackiego. Nazwa tej rasy łączy się z nazwą miasta Sandomierz, związanego z obszarem jej utrzymania. Zwierzęta te, jako rozpoznawalny typ kozy rodzimej, pojawiły się w literaturze w latach 20. XX stulecia.

W okresie lat 1918-1939, a także w dekadach powojennych, kozy rasy sandomierskiej (wraz z rasami kazimierzowską) i karpacką były rozpowszechnione na terytorium Polski. Główny powód zainteresowania chowem tych zwierząt był związany z dużym zapotrzebowaniem

na żywność o wysokich walorach odżywczych. Niemniej jednak wzrost pogłowia trwał tylko do lat 60. XX wieku. Wraz z odbudową kraju po pożodze II wojny światowej oraz rozwojem chowu i hodowli innych gatunków zwierząt gospodarskich odnotowano znaczne zmniejszenie pogłowia tych zwierząt.

Nadzwyczaj skromne są materiały opisujące powstanie tej populacji. Wiadomo jedynie, że kozy sandomierskie utrzymywane były w małych gospodarstwach w skromnych warunkach chowu co sprawiło, że są one mało wymagające i dobrze adaptują się do lokalnych warunków środowiskowych. Według archiwalnych opisów, kozy te były „...dość duże pokryte długim włosem o gęstym podszyciu, były zawsze rogate..." (Trybulski, 1939). Na głowie posiadały osadzone pałąkowate wygięte rogi, uszy stojące i dość dużą brodę. Kozę sandomierską opisywano jako zwierzę posiadające białe umaszczenie z łatami w trzech kolorach: szarym, czarnym lub żółto-brązowym. Te trzy barwy mogły występować na skórze jednego osobnika lub zwierzęta mogły mieć umieszczone białe łaty trójbarwne. Dodatkową informację o cechach pokroju kóz sandomierskich daje fotografia z lat 50. XX wieku, autorstwa Włodzimierza Puchalskiego, na której widnieje głowa kozy omawianej rasy.

Koza rasy sandomierskiej

Najważniejszymi cechami kóz tej rasy to o wysokości w kłębie 65-70 cm, a kozłów 65-75 cm. Zwierzęta mają barwną, półdługą okrywę włosową. Średnia plenność – 160%.

Okres laktacji u tych kóz trwał zwykle około 8 miesięcy, a ich dzienna wydajność wahała się od 0,5 do 3 litrów mleka. Średnia wydajność mleczna kóz sandomierskich była porównywalna z uzyskiwaną przez kozę karpacką i wynosiła około 400 kg przy szacunkowej zawartości tłuszczu do 5%.

Kozy sandomierskie są to zwierzęta o proporcjonalnej budowie ciała, w tym o mocno rozwiniętym kośćcu, kształtnej głowie, długiej szyi oraz długich i stojących uszach. U obu płci rogi – wzniesione są ku górze i tyłowi – zazwyczaj są dwubarwne, czyli pasmo rogu jasnego przeplata się z pasmami rogu ciemnego. Sierść u kóz i kozłów jest długa o wyraźnie zaznaczonym podszyciu puchowym. U obu płci występuje także broda – jednak jest ona znacznie obfitsza u samców.

Można wyróżnić następujące typy umaszczenia:

- brunatno-srokate,
- czarno-srokate,
- szaro-srokate,
- trójbarwne.

Rasa ta określana jest jako ogólnoużytkowa.

Podobnie jak w przypadku kozy karpackiej, kozy sandomierskie dojrzałość rozpłodową osiągają stosunkowo wcześnie. Jednak pomimo tego zaleca się pierwsze krycie w drugim roku życia (14-16 miesiąc). Masa ciała krytej kozy musi wynosić co najmniej 75% masy kozy dorosłej.

Prace nad odtworzeniem rasy sandomierskiej rozpoczęte zostały w roku 2015 przez lubelski Uniwersytet Przyrodniczy.

Ze względu na posiadane cechy, takie jak: długowieczność, duża odporność na stres i choroby, niskie wymagania żywieniowe, wysoka płodność oraz plenność, kozy sandomierskie łatwo dostosowują się do różnych, również trudnych, warunków bytowania i produkcji. Korzystne cechy kozy, powiązane z założeniami genetycznymi odziedziczonymi od protoplastów, stanowią istotny wkład w zachowanie bioróżnorodności gatunku.

Konieczność ochrony tej rasy wynika z jej wielu korzystnych cech, między innymi prozdrowotnych właściwości pozyskiwanych surowców, predyspozycji do wykorzystywania w czynnej ochronie terenów cennych przyrodniczo. Zwierzęta te jednocześnie stanowią wartościowy materiał dla rolnictwa ekologicznego. Ważne jest też zainteresowanie tą populacją wykazywane przez gospodarstwa agroturystyczne (Program ochrony..., 2022).

Koza rasy sandomierskiej

Występowanie, liczba stad

Liczba stad i kóz matek w programie ochrony zasobów genetycznych kóz rasy sandomierskiej w latach 2022-2023

Rok	Liczba stad	Liczba kóz	Liczba kóz remontowych	Liczba kozłów stadnych
2022	6	91	35	13
2023	7	153	42	22

Źródło – strona internetowa IZ PIB /bioroznorodnosc/

Koza rasy kazimierzowskiej

Koza kazimierzowska wywodzi się z okolic Kazimierza Dolnego i Puław, obecnie znajdujących się na terenie województwa lubelskiego, w pobliżu granicy województwa mazowieckiego. Nazwa tej rasy związana jest więc z miejscem jej pochodzenia i utrzymania. Jako rozpoznawalny typ kozy rodzimej, zwierzęta te pojawiły się w literaturze fachowej w latach 20. XX stulecia.

Na początku XX wieku kozy, ze względu na swoją wytrzymałość w trudnych warunkach środowiskowych, dość dobre funkcjonowanie oparte na bardzo ubogiej paszy oraz szybkość pierwszych wykotów, stanowiły idealne rozwiązane dla drobnych gospodarzy. Pogłowie kóz szacowano wówczas – według danych GUS z 1937 roku – na około 400 tysięcy sztuk. Wśród tych zwierząt dominowały liczne kozy bezrasowe, rasy lokalne (w tym kozy rasy kazimierzowskiej) wraz z rasami sandomierską i karpacką.

Czasy, które przyszły po zakończeniu II Wojny Światowej spowodowały spadek pogłowia kóz, w tym ras lokalnych. Na taką sytuację miała wpływ między innymi ówczesna polityka, czego skutkiem było chociażby wykreślenie kóz z listy zwierząt gospodarskich – w latach 60., a w efekcie zamknięcie stad zarodowych.

Materiały opisujące rasę kóz kazimierzowskich są bardzo skromne. Wiadomo, że utrzymywane były one w małych gospodarstwach, w których zapewniono im skromne warunki chowu. Tego rodzaju uwarunkowania sprawiły, że kozy kazimierzowskie nadzwyczaj dobrze adoptowały się do lokalnych warunków środowiska. W przedwojennych opisach, kozy te przedstawiano w następujący sposób: „ do najbardziej typowych należą zwierzęta czarnej maści o długim, gęstym uwłosieniu", „...wyraźnym podszyciem" (Trybulski, 1939). Typową była wówczas dość drobna harmonijna budowa ciała zwierząt – o wysokości w kłębie kóz około 50-60 cm, a kozłów 55-65 cm. Profil głowy kozy kazimierzowskiej jest prosty, zwierzęta te posiadają rogi, brodę i czasem „dzwonki". Rogi u obu płci są masywne, pałąkowate, wygięte na zewnątrz. Zakrzywienie rogów na zewnątrz jest wyraźniejsze u kóz. Uszy zwierząt są wąskie, długie, ruchliwe, stojące. Nie występują u nich uszy zwisające. Sylwetka kozy kazimierzowskiej zbliżona jest do trójkątnej – z głęboką i dobrze wysklepioną klatką piersiową, prostym grzbietem oraz zadem – pochyłym, spadzistym, dość krótkim.

Umaszczenie wszystkich zwierząt jest jednolite czarne. U podstawy włosa występuje barwa czarna, natomiast możliwe są jednak rozjaśnienia w dalszej części włosa – do barwy brązowej. Okrywa włosowa kozy jest długa, lub półdługa z wyraźnym podszyciem puchowym. U kozłów występuje potężna broda, harmonijnie łącząca się z długą sierścią na karku i reszcie tułowia. Długość okrywy włosowej kozłów jest wyraźnie większa niż u kóz. Sierść na całym koźle jest prosta, na ogół długa. U kóz broda jest mniej bujna niż u kozłów. U niektórych kóz w rejonie zadu występuje wyraźnie długa, falująca (skudłacona) sierść. U kóz o okrywie

półdługiej, ma ona zbliżoną długość na całym zwierzęciu. W okresie zimowym okrywa włosowa ma wyraźne podszycie. Charakterystyczny dla tej rasy jest złocistożółty kolor tęczówki oczu, kontrastujący z okrywą.

Średnia wydajność mleczna kóz, za laktacje wynosi około 300 kg. Średnia plenność w stadzie powinna wynosić przynajmniej – 130%.

Dojrzałość rozpłodowa kóz jest wczesna. Jednak pomimo ich wczesnego dojrzewania fizjologicznego zaleca się krycie w drugim roku życia (14-16 miesiąc).

Kozy rasy kazimierzowskiej (podobnie jak inne omawiane wcześniej) są ogólnoużytkowe.

Prace nad odtworzeniem o ochroną rasy podjęli naukowcy ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Ze względu na posiadane cechy autochtoniczne, takie jak: długowieczność, odporność na stres i choroby, niskie wymagania żywieniowe, kozy kazimierzowskie łatwo dostosowują się do różnych warunków bytowania i produkcji. Korzystne cechy powiązane z założeniami genetycznymi protoplastów stanowią dużą wartość tych zwierząt dla zachowania bioróżnorodności gatunku.

Koza rasy kazimierzowskiej

Koza kazimierzowska, ze względu na swój oryginalny fenotyp tj. rogatość, czarne umaszczenie i złocistożółte oczy, stanowić może atrakcję gospodarstw agroturystycznych, natomiast jej łagodne usposobienie i stosunkowo niewielkie wymagania sprawiają, że jest to rasa nadająca się do chowu amatorskiego.

Konieczność ochrony tej rasy rodzimej, jak i pozostałych, omówionych powyżej, wynika również z jej wartości dla zachowania narodowego dziedzictwa kulturowego obszarów wiejskich (Program ochrony..., 2022).

Występowanie, liczba stad

Liczba stad i kóz matek w programie ochrony zasobów genetycznych kóz rasy kazimierzowskiej w latach 2022-2023

Rok	Liczba stad	Liczba kóz	Liczba kóz remontowych	Liczba kozłów stadnych
2022	4	43	1	10
2023	11	83	13	18

Źródło – *strona internetowa IZ PIB /bioroznorodnosc/*

Surowcem najczęściej pozyskiwanym od kóz jest mleko, będące bardzo cennym produktem żywnościowym. Zawiera ono więcej tłuszczu i białka niż mleko krowie – przy czym składniki te są łatwiej przyswajalne (Kopański, 1985). Mleko kozie często stosowane jest jako zamiennik mleka krowiego w żywieniu dzieci, u których występuje alergia na białka mleka krowiego, czyli nietolerancja białek pochodzących z tego mleka (tak zwana skaza białkowa), a także osób starszych i rekonwalescentów (Danków i Pikul, 2011). Produkty pochodzące od kóz (mleko, mięso oraz ich przetwory) spełniają kryteria stawiane żywności funkcjonalnej, ze względu na swoją wysoką wartość odżywczą i dietetyczną (Bernacka i in., 2016).

Koza rasy kazimierzowskiej

Mleko pochodzące od zwierząt hodowlanych od wieków przetwarzane było na produkty pozwalające przedłużyć moment ich spożycia. Najbardziej popularnym produktem umożliwiającym wydłużenie czasu korzystania z białka pochodzącego z mleka były i są sery.

Mogą to być sery typu twaróg, sery miękkie czy też sery twarde, które, leżakując nawet parę miesięcy w odpowiednich warunkach mikroklimatycznych, dalej są przydatne do konsumpcji.

W jednym z przeprowadzonych badań dotyczących oceny jakości technologicznej mleka i jego przetworów pochodzących od kóz rasy karpackiej, poddano ocenie uzyskane sery pochodzące od kóz rożnych ras. Materiałem doświadczalnym było mleko od kóz rasy karpackiej, sanneńskiej i alpejskiej, które to następnie przetwarzano na ser podpuszczkowy wytwarzany według ustalonej receptury. Po opracowaniu wyników zostały wysnute następujące wnioski:

– Zaobserwowano wyższą, w porównaniu z pozostałymi badanymi rasami kóz, zawartości kwasu dokozaheksaenowego (DHA) a zwłaszcza kwasu eikozapentaenowego (EPA) w serze kóz karpackich. Ser ten można preferować jako produkt przeznaczony do spożycia dla osób o podwyższonym ryzyku zachorowania na choroby miażdżycowe czy nowotworowe.

- W związku z niską zawartością cholesterolu zawartego w serach kóz karpackich, w porównaniu z serami pozostałych ras, można je zaliczyć do produktów o walorach prozdrowotnych.
- W ocenie organoleptycznej sery wyprodukowane z mleka kóz karpackich zostały ocenione najwyżej, co pozwala na wykorzystanie ich w działaniach, które będą miały na celu zaliczenie tych serów do produktów markowych.

Potwierdzeniem wyników uzyskanych w tych badaniach jest codzienna praktyka hodowców kóz ras rodzimych pracujących przy produkcji wyrobów serowarskich. Produkty tego rodzaju znajdują coraz większą grupę nabywców ceniących zarówno ich właściwości prozdrowotne, jak i walory smakowe. W obecnej chwili duża liczba hodowców przetwarzających mleko na własne wyroby serowarskie utrzymuje kozy karpackie, sandomierskie i kazimierzowskie. Jest to grupa rolników, przetwórców, którzy w swoich gospodarstwach wraz z hodowlą kóz ras rodzimych rozpoczęli działalność serowarską. Każdy z tego rodzaju producentów posiada bogatą ofertę wyrobów, których produkcję opierają na własnych, wypróbowanych przepisach.

Literatura dostępna u Autora

Przykłady produktów oferowanych przez hodowców kóz rasy karpackiej

Jogurt kozi

Jogurt naturalny kozi przygotowywany jest z mleka pasteryzowane i kultur bakterii. Dodatkiem mogą być owoce.

Ser kozi solony

Skład tego sera to pasteryzowane mleko kozie, kultury bakterii, podpuszczka, sól.

Kozifetki w oleju

Jest to ser typu feta, pocięty w sześciany, zalany olejem z ziołami.

Orawski ser kozi z kozieradką

To ser typu guido z kozieradką. Ser długo dojrzewający

Pucok kozi

Ser wyrabiany jak tradycyjna gołka, tylko z mleka koziego. W tym przypadku nie wędzony.

Producenci podejmują także wspólne działania mające na celu podniesienie poziomu ich wiedzy oraz doskonalenie umiejętności. W trakcie warsztatów serowarskich, zorganizowanych przez Instytut Zootechniki PIB w ramach działań finansowanych przez KSOW, ich uczestnicy (hodowcy kóz ras rodzimych) zgłębiali techniki serowarstwa, brali udział w procesach produkcyjnych poszczególnych rodzajów serów, a także opracowali receptury i wyprodukowali dwa sery: „Karpatek" (ser kwasowo-podpuszczkowy) oraz „Pajda karpacka" (ser typu feta). Są to sery, które każdy z hodowców kóz rasy karpackiej może włączyć do własnej oferty.

6.

dr inż. Jolanta Calik

Rodzime lub lokalnie zaadaptowane rasy kur nieśnych

Wprowadzenie

W wyniku narastającej intensyfikacji produkcji drobiarskiej liczba rodzimych lub lokalnie zaadaptowanych ras kur ulega systematycznemu zmniejszaniu. Największe zagrożenie wystąpiło w latach 70. ubiegłego wieku, kiedy do Polski zaczął napływać wysokowydajny materiał hodowlany, który szybko wypierał rasy o mniejszej wydajności produkcyjnej. Stąd też pracownicy Instytutu Zootechniki, przy współudziale innych ośrodków naukowych, podjęli inicjatywę opracowania programów ochrony rodzimych ras kur. W całym kraju przeprowadzono wówczas inwentaryzację stad kur, opracowano ich charakterystykę genetyczną i produkcyjną oraz zorganizowano – na fermie kur w Szczytnie (należącej do PGO Podzamcze) fermę stad rezerwowych i zachowawczych kur, w której zebrano kolekcję rodów pochodzącą z ferm zarodowych likwidowanych na przełomie lat 60. i 70. XX w. Zdefiniowano wówczas również pojęcie stada zachowawczego i rezerwowego oraz opracowano pierwsze programy ochrony zachowania rodzimych ras kur, które zawierały: metody ochrony, wzorce rasowe, minimalną liczebność populacji oraz system kojarzeń.

Początkowo program ochrony populacji kur nieśnych wdrożono na fermie kur Szczytno oraz na fermie kur w Felinie, należącej do Akademii Rolniczej w Lublinie (obecnie Uniwersytet Przyrodniczy), gdzie przez ponad 7 ostatnich dekad utrzymywane są kury Zielononóżki kuropatwiane (Zk) i Polbar (Pb). W połowie lat 90. ubiegłego wieku, ze względu na złą sytuację ekonomiczną, PGO Podzamcze podjęto decyzję o przeniesieniu 6 rodów kur (Z-11, Ż-33, R-11, S-66, G-99 i H-22) do Zakładu Doświadczalnego – Instytutu Zootechniki w Chorzelowie (ZD Chorzelów) k. Mielca (woj. podkarpackie), a programem ochrony objęto 8 ras/rodów o łącznej liczbie około 4400 ptaków. Pod koniec lat 90. XX wieku zwiększono zasoby ras chronionych o 2 rody kur: tj. Rhode Island Red (K-22) i Rhode Island White (A-33), utrzymywanych początkowo na fermie w Pawłowicach, a następnie w Dusznikach i które ostatecznie w 2009 r. (w wyniku likwidacji fermy) zostały przeniesione do ZD Chorzelów. W 2010 r. do kolekcji stad zachowawczych dołączyły kury Leghorn (H-33) pochodzące z Ośrodka Hodowli Zarodowej w Mieni (woj. mazowieckie). Utrzymywanie ptaków w pojedynczych stadach stwarza realne zagrożenie ich wyginięciem, zwłaszcza jeśli chodzi o epidemie chorób (np. salmonellę, ptasią grypę) lub inne przypadki losowe., stąd też w 2011 r. Instytut Zootechniki PIB podjął inicjatywę utworzenia tzw. „II nogi" dla 6 ras kur nieśnych utrzymywanych w ZD w Chorzelowie. W tym celu zwrócił się do MRiRW o zwiększenie liczebności rodów kur: Z-11, Ż-33, R-11, S-66, A-33 i H-22 i utworzył w Instytucie Zootechniki PIB w Aleksandrowicach (woj. małopolskie) fermę stad zachowawczych, gdzie rody tych kur utrzymywane są do chwili obecnej. W 2004 r. pracownicy Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie (URK) rozpoczęli prace zmierzające do restytucji kur czubatek polskich. W wyniku wieloletnich prac hodowlanych wyprowadzono dwie linie hodowlane: CP-11 i CP-22 różniące się barwą upierzenia. W 2016 r. MRiRW wydał decyzje zezwalające KRD-IG na otwarcie ksiąg hodowlanych dla tych dwóch rodów, natomiast w 2023 r. na wniosek URK, po uzyskaniu pozytywnej opinii Grupy Roboczej ds. ochrony zasobów genetycznych drobiu, Dyrektor Instytutu Zootechniki podjął decyzję o objęciu ich programem ochrony.

W wyniku tych działań Polska posiada unikalną kolekcję 13 rodów kur objętych „Programem ochrony zasobów genetycznych populacji kur nieśnych", które są aktualnie utrzymywane są w 5 fermach na terenie kraju (tab1. 1):

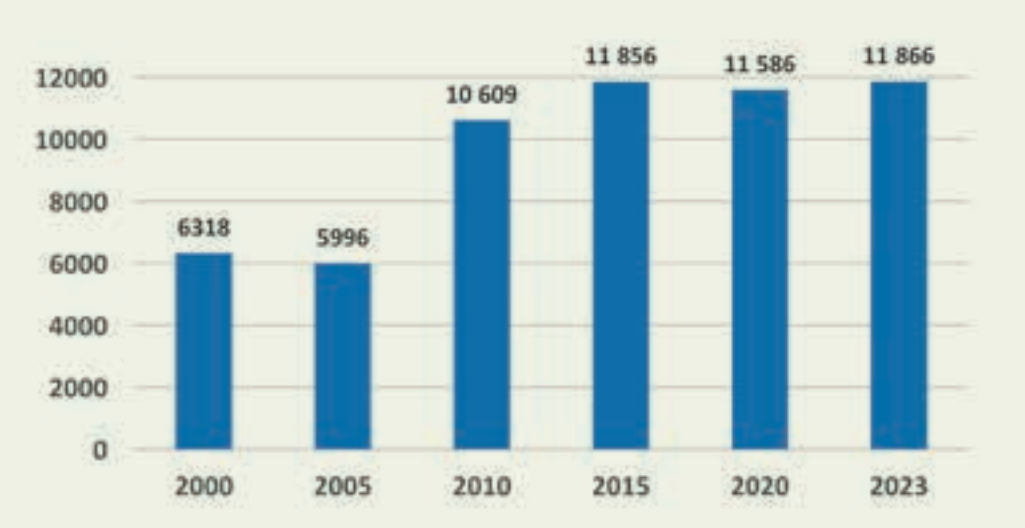
Większość ww. ras/rodów została zaliczona przez FAO do światowych zasobów genetycznych podlegających ochronie (Word Watch List, FAO, 2000). Z dotychczas przeprowadzonych badań wynika, że dysponujemy rasami kur o zróżnicowanym fenotypie, produkcyjności oraz jakości jaj i mięsa drobiowego. Kolorowo upierzone ptaki stanowią ozdobę podwórek wiejskich, dobrze wykorzystując zielone wybiegi oraz charakteryzują się dobrym przystosowaniem do lokalnych warunków środowiskowych. Należy zaznaczyć, że programem ochrony objęte są nie tylko stare rodzime rasy drobiu, ale również populacje

Tab.1. Lokalizacja ferm, które utrzymują hodowlane stada kur objęte programem ochrony

Lokalizacja fermy	Rasy/rody
Zakład Doświadczalny IZ PIB Chorzelów k. Mielca Sp. z o.o. (woj. podkarpackie)	Zielononóżka kuropatwiana (Z-11), Żółtonóżka kuropatwiana (Ż-33), Rhode Island Red (R-11, K-22), Rhode Island White (A-33), Sussex (S-66), Leghorn (G-99, H-22)
Instytut Zootechniki PIB Ferma w Aleksandrowicach (woj. małopolskie)	Zielononóżka kuropatwiana (Z-11), Żółtonóżka kuropatwiana (Ż-33), Rhode Island Red (R-11), Rhode Island White (A-33), Sussex (S-66), Leghorn (H-22)
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Ferma Kur w Felinie (woj. lubelskie)	Zielononóżka kuropatwiana (Zk), Pobar (Pb)
Ośrodek Hodowli Zarodowej „Messa" w Mieni (woj. mazowieckie)	Leghorn (H-33)
Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Ferma w Rząsce (woj. małopolskie)	Czubatka polska (CP-11, CP-22)

importowane nawet przed ponad osiemdziesięciu laty, które znakomicie zaadaptowały się do miejscowych warunków środowiskowych oraz systemów chowu i z tego też względu mają duże znaczenie dla krajowej hodowli, stanowiąc cenne „źródło genów", które w przyszłości mogą być wykorzystane w tworzeniu mieszańców.

Z ryciny 1 wynika, że liczebność kur (samców i samic) objętych programem ochrony na przestrzeni ponad 20 lat wykazuje wyraźny trend wzrostowy. W wyniku prowadzonych obserwacji



Ryc 1. Łączna liczbność ptaków (szt.)

i badań oraz przyjętych światowych rozwiązań, a także w oparciu o dane dotyczące realizacji programów ochrony w Instytucie Zootechniki PIB opracowano model szacowania statusu zagrożenia ras rodzimych, dostosowany do warunków polskich. Na podstawie liczby samców i samic wpisanych do ksiąg oraz wartości wskaźnika statusu zagrożenia we wszystkich ww. populacjach kur stwierdzono, że obecnie rasy/rody te wymagają dalszej ochrony.

Zagrożone populacje kur chroni się metodą *in situ,* która polega na ochronie żywych zwierząt w ich naturalnym środowisku. Podstawowym celem programu jest ochrona poszczególnych populacji kur nieśnych przed zagładą, przez utrzymanie w każdym chronionym stadzie (rodzie) równowagi genetycznej na nie zmieniającym się poziomie, przy jednoczesnym zachowaniu charakterystycznych cech fenotypowych ptaków obu płci. Bardzo ważnym aspektem programu jest również dążenie do zachowania na optymalnym poziomie charakterystycznych cech produkcyjnych ras/rodów. Dużą uwagę zwraca się na walory smakowe i dietetyczne produktów, odporność na choroby oraz inne cechy, w tym także behawioralne, charakterystyczne dla poszczególnych rodów. Programem ochrony zasobów genetycznych kur nieśnych objęte są ptaki (stada) danego rodu poddane w każdym pokoleniu ocenie wartości użytkowej, które spełniają warunki wpisu do księgi zwierząt hodowlanych danego

Zielononóżki kuropatwiane Z-11

rodu oraz charakteryzują się fenotypem zgodnym ze wzorcem rodu. Prowadzony jest losowy dobór par do kojarzeń przy założeniu rotacji kogutów pomiędzy grupami kur, co chroni stada kur przed niepożądanym wzrostem zinbredowania. Nadwyżki piskląt oraz kury po okresie nieśności są rozprowadzane do placówek badawczych w celach naukowych oraz na zaplecze towarowe do gospodarstw przyzagrodowych, agroturystycznych i ekologicznych.

W Polsce nadzór nad realizacją programu ochrony sprawuje Instytut Zootechniki PIB, który także prowadzi księgi hodowlane dla 8 rodów kur utrzymywanych w Chorzelowie i w Aleksandrowicach. Dla pozostałych rodów kur (ZK, Pb, H-33, CP-11 i CP-22) księgi prowadzi Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza (KRD-IG), która także prowadzi ocenę wartości użytkowej dla wszystkich gatunków drobiu. W pracach nad ochroną rodzimych/lokalnych ras kur Instytut współpracuje z FAO, Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Uczelniami, Krajową Radą Drobiarstwa – Izbą Gospodarczą, Krajowym Centrum Hodowli Zwierząt, Ośrodkami Doradztwa Rolniczego oraz organizacjami pozarządowymi, które aktywnie włączają się w promocje rodzimych ras drobiu.

Charakterystyka rodzimych lub lokalnie zaadaptowanych ras kur

Zielononóżka kuropatwiana (Z-11, Zk)

Polska rodzima rasa kur, wyodrębniona pod koniec XIX w, początkowo określana była jako tzw. „kury galicyjskie". Od 1903 r. organizacje rolnicze działające na terenie Galicji zaczęły propagować te kury do chowu gospodarskiego jako mało wymagającą polską rodzimą rasę, co miało dodatkowo wydźwięk patriotyczny. Największymi działaczami propagującymi tę rasę byli: Karol Malsburg, Klementyna Stasiniewiczowa, Stanisław Kwieciński oraz Bronisław Obfidowicz. Hodowla zielononóżki związana jest także z aktywnością społeczną i pasją hodowlaną Księżnej Marii Czartoryskiej. W 1906 r. Bronisław Obfidowicz podał ich wzorzec, który w kolejnych latach był doskonalony. W 1930 r. wprowadzono w Polsce rejonizację chowu ras drobiu, przeznaczając zielononóżki na około 70 % terenu kraju. Przeprowadzone w okresie międzywojennym zarówno tzw. konkursy nieśności, jak i badania prowadzone w placówkach naukowych, wykazały znaczną zmienność cech użytkowych. Niska wydajność nieśna oraz „dyskryminacja" ptaków o ciemnej barwie skóry i skoków spowodowały spadek zainteresowania tą rasą i ograniczenia w chowie wielkostadnym. Kury zielononóżki utrzymywane były w dwóch odrębnych zamkniętych populacjach, co doprowadziło do wytworzenia dwóch rodów: Z-11 i Zk.

Zielononóżki – kury – wyróżniają się upierzeniem kuropatwianym, natomiast koguty tej rasy mają upierzenie wielobarwne oraz zieloną barwą skoków. Średnia masa ciała kogutów wynosi ok. 2550 g, a kur ok. 1700 g. Nieśność kur uzyskana do 450. dnia życia

wynosi ok. 180-190 jaj, o masie ok 55-58 g i kremowej barwie skorupy. Kury tej rasy są znakomicie przystosowane do warunków ekstensywnego chowu na wolnych wybiegach, które sprzyjają utrzymaniu pięknego upierzenia ptaków oraz poprawie cech jakości jaj, zwiększając ich wartość dietetyczną i prozdrowotną. Wyróżnia je duża odporność na choroby, a także łatwość odchowu, zaradność w wyszukiwaniu pokarmu, większa zawartość żółtka i niższa koncentracja cholesterolu w jajach w porównaniu z jajami innych ras kur. Kogutki odchowywane na zielonych wybiegach uzyskują niskie przyrosty, ale ich mięso jest smaczne, mało otłuszczone, o ciemnej barwie zbliżonej do dzikiego ptactwa. Aktualnie rasa ta jest powszechnie użytkowana w gospodarstwach ekologicznych i w chowie drobnostadkowym. Zakład Doświadczalny Instytutu Zootechniki w Chorzelowie i Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie posiadają prawo ochronne na znak towarowy „Zielononóżka kuropatwiana", tym samym jaja oraz pisklęta ze stada w Chorzelowie i Felinie są sprzedawane pod własną nazwą lub jako tzw. „produkt markowy". Kury Zielononóżki stanowiły materiał wyjściowy do wytworzenia dwóch rodzimych ras kur tj. Żółtonóżki kuropatwianej (Ż-33) i Polbara (Pb).

Żółtonóżka kuropatwiana (Ż-33)

Rasa została wytworzona w latach 60-tych ubiegłego wieku w wyniku skrzyżowania kur rasy Zielononóżka kuropatwiana z kogutami New Hampshire.

Żółtonóżki kuropatwiane Ż-33

Polbar (Pb)

Kury Żółtonóżki o kuropatwianym upierzeniu i żółtej barwie nóg dzięki dobrej zdolności wykorzystywania nieograniczonych wybiegów, polecane są do chowu przyzagrodowego. Średnia masa ciała kogutów wynosi ok. 2600 g, a kur ok. 1700 g. Nieśność kur uzyskana do 450. dnia życia wynosi ok. 190-200 jaj, o masie ok 56-60 g i kremowej barwie skorupy. Kury tej rasy w porównaniu zielononóżek odznaczają się większą nieśnością, masą jaj oraz masą ciała. Stanowią one cenną populację do produkcji jaj i mięsa o znakomitych walorach smakowych i dietetycznych. Zakład Doświadczalny Instytutu Zootechniki w Chorzelowie posiada prawo ochronne na znak towarowy „Żółtonóżka kuropatwiana", tym samym jaja oraz pisklęta ze stada w Chorzelowie są sprzedawane pod własną nazwą lub jako „produkt markowy".

Polbar (Pb)

Rasa została wytworzona przez prof. Laurę Kaufman, która skrzyżowała kury Zielononóżki kuropatwiane z kogutami rasy Plymouth Rock. Charakterystyczną cechą pokrojową rasy jest jastrzębiate upierzenie. Jest to lekki typ kur (ok. 1600 g masa ciała) znoszący ok. 180-200 jaj, o średniej masie ok. 55 g i kremowej barwie skorupy. Kury tej rasy znajdują uznanie w chowie

przyzagrodowym ze względu na piękne upierzenie oraz autoseksing. Rasa ta charakteryzuje się dużą odpornością na choroby, a także dobrym przystosowaniem do warunków ekstensywnego chowu na wolnych wybiegach.

Rhode Island Red (R-11)

Kury tej rasy pochodzą ze stanu Rhode Island w USA, a do Polski zostały sprowadzone z Wielkiej Brytanii przed 1939 r. Należą one do najbardziej typowych przedstawicieli ras ogólnoużytkowych, szeroko rozpowszechnionych i znanych dawniej pod nazwą karmazyn.

Ptaki mają upierzenie czerwono-brązowe lub mahoniowe, żółte skoki i barwę skóry. Średnia masa ciała kogutów wynosi ok. 3000 g, a kur ok. 2200-2600 g. Nieśność kur uzyskana do 450. dnia życia wynosi ok. 190 jaj, o masie ok. 60 g i brązowej barwie skorupy. Są one wykorzystywane zarówno do produkcji jaj, jak i mięsa, szczególnie w systemie chowu wybiegowego. Kogutki, odchowywane w kurniku z dostępem do zielonych wybiegów, osiągają w 12-13 tyg. życia ok. 1300-1800 g masy ciała, charakteryzując się przy tym żółto zabarwioną skórą i dobrą wydajnością rzeźną. Kury tej rasy wyróżniają się dużą odpornością na chorobę Mareka.

Rhode Island Red (R-11)

Rhode Island Red (K-22)

Rhode Island White (A-33)

Rhode Island White (A-33) i Rhode Island Red (K-22)

Prace hodowlane nad rodami kur Rhode Island White (A-33) i Rhode Island Red (K-22) rozpoczęto na terenie Polski w latach siedemdziesiątych XX wieku – najpierw w Pawłowicach, a następnie kontynuowano je na fermie w Dusznikach. Kury A-33 o upierzeniu białym i K-22 o upierzeniu mahoniowym odznaczają się odmienną strukturą genetyczną i pochodzeniem w porównaniu do innych rodów Rhode Island utrzymywanych w Polsce. Średnia masa ciała kogutów wynosi ok. 2300-2400 g, a kur ok. 1700 g. Nieśność kur uzyskana do 66 tyg. życia kur to ok. 220 jaj – ród A-33 i ok. 235 – ród K-22, przy średniej masie jaja ok. 58 g. W krzyżowaniu z rodami innych ras wykazują one wysoki stopień heterozji, a mieszańce znakomicie nadają się do ekstensywnych warunków chowu. Populacje te są szczególnie przydatne do chowu ekstensywnego, przyzagrodowego – doskonale wykorzystują zielone wybiegi.

Sussex (S-66)

Kury tej rasy zostały wyhodowane na początku XIX wieku w Wielkiej Brytanii, w hrabstwie Sussex, a do Polski zostały sprowadzone z Danii, w ramach darów UNRRA.

Podstawową barwą ich upierzenia jest kolor biały z czarno obrysowanymi piórami grzywy, lotek, sierpówek i sterówek – stąd spotyka się też nazwę Sussex gronostajowy. Średnia masa ciała kogutów wynosi ok. 2600-3000 g, a kur ok. 2100 g. Nieśność kur uzyskana do 450. dnia życia to ok. 180-200 jaj, o masie ok. 58-60 g i jasnobrązowej barwie skorupy. Kury tej rasy szczególnie cenione przez hodowców małych gospodarstw rolnych. Nadliczbowe kogutki

Sussex gronostajowy S-66

utrzymywane do 14 tygodnia życia osiągają ok. 1500 g masy ciała, a kury po rocznej nieśności znajdują zastosowanie jako tzw. kury rosołowe. Cenne walory genetyczne tej rasy mogą być z powodzeniem wykorzystane do wytworzenia kury w typie ogólnoużytkowym.

Leghorn G-99

Leghorn (G-99, H-22, H-33)

Rasa Leghorn, wywodząca się z Włoch, dzięki wysokiej nieśności i stosunkowo niskiemu zapotrzebowaniu na paszę szybko opanowała cały świat. Do Polski rody G-99 i H-33 zostały sprowadzone w 1967 r. z angielskiej firmy Sykes, natomiast ród H-22 z kanadyjskiej firmy Kathman.

Ptaki tej rasy mają upierzenie ptaków białe, skoki barwy biało-kremowej. Średnia masa ciała kogutów wynosi 1950-2100 g, a kur 1450-1700 g. Do 64 tyg. życia znoszą one 190-210 jaj o białej barwie skorupy i masie ok. 66 g. Rody kur G-99, H-22 i H-33 są szczególnie cenne ze względu na genetycznie uwarunkowane cechy takie jak: bardzo dobre parametry wylęgowości, przydatność do półintensywnego i ekstensywnego chowu oraz dobrą zdrowotność.

Czubatka polska (CP-11, CP-22)

Jak podaje Andres (2022) w wyniku prac nad restytucją tej rasy prowadzonych w latach 2004-2016 w Centrum Badawczym i Edukacyjnym WHiBZ Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie udało się odtworzyć rasę, wyodrębniając 2 rody kur: CP-11 i CP-22. Cechami charakterystycznymi rodu CP-11 jest czarna barwa upierzenia i szaro-czarne skoki. Średnia masa ciała kogutów wynosi ok. 2200 g, a kur ok. 1450 g. Do 64. tyg. życia

Czubatka polska (CP-11)

Czubatka polska (CP-22)

znoszą one ok.150 jaj o kremowej skorupie i masie 50-55 g. W rodzie CP-22 średnia masa ciała kogutów wynosi ok. 2100 g, a kur ok. 1400 g. Do 64. tyg. życia znoszą ok. 140 jaj o kremowej skorupie i masie 50-55 g. Pierś, ogon i cześć skrzydła koguta są czarne, a reszta ciała od kremowej do pomarańczowo-czerwonej. Kura ma barwę od kremowo-brązowej do brunatno-kuropatwianej, zaś skoki szaro-zielone. Ptaki są dobrze przystosowane do chowu ekstensywnego, na wybiegach. Cechuje je atrakcyjny pokrój oraz dobra jakość jaj i mięsa.

Więcej informacji dotyczących wszystkich ww. ras/rodów kur w tym m.in. wzorce rasowe, metody hodowlane i podstawy organizacyjne realizacji programu ochrony, znajduje się na stronie internetowej Instytutu pod adresem *http://www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/drob.* Skuteczną ochronę zagrożonych ras kur zapewnia stały ich monitoring umożliwiający szybkie reagowanie na zachodzące niekorzystne zmiany w strukturze i wielkości chronionej populacji jak i uzyskiwanych wyników produkcyjnych. Uzyskane dane są corocznie publikowane w opracowaniach pt. *Wyniki oceny wartości użytkowej i hodowlanej populacji drobiu objętych programem ochrony zasobów genetycznych*, stanowiących cenną informację zarówno dla hodowców utrzymujących rodzime rasy kur, podmiotów zaangażowanych w ochronę ras, jak też dla rolników zajmujących się przyzagrodowym chowem kur. Informacje o zasobach genetycznych kur są również aktualizowane w europejskiej bazie EFABIS, która jest kompatybilna z światową bazą DAD-IS.

Jakość produktów pochodzących od rodzimych ras oraz ich wykorzystanie do przyrządzania potraw i produktów tradycyjnych

Efektywne wykorzystanie krajowych zasobów kur to najlepsza forma ich ochrony, a jednocześnie istotne źródło pozyskiwania produktów o specjalnych walorach smakowych i prozdrowotnych. W ostatnich latach w Europie zaobserwowano wzrost popytu na produkty drobiowe pochodzące z chowu ekstensywnego, który, co prawda, ma charakter produkcji niszowej, ale przy tym stanowi ważny element urozmaicenia oferty dla konsumentów. Również w naszym kraju przybywa gospodarstw zainteresowanych produkcją jaj oraz drobiu rzeźnego w proekologicznych systemach chowu.

Współczesny konsument coraz częściej zwraca uwagę nie tylko na cenę jaj, lecz także na ich wartość odżywczą oraz walory prozdrowotne i smakowe. Wielu autorów podkreśla, że jaja kurze to jeden z najdoskonalszych produktów pochodzenia zwierzęcego, ceniony ze względu na walory odżywcze w tym: dużą wartość biologiczną białka, zawartość witamin (A, D, E, K) oraz cennych składników mineralnych (wapń, mangan, żelazo, cynk). Jaja znajdują więc szerokie zastosowanie zarówno w przemyśle spożywczym, jak i farmaceutycznym oraz kosmetycznym. Z badań przeprowadzonych w Instytucie Zootechniki PIB wynika, że kury rodzimych ras, utrzymywane w zamkniętych małych populacjach, w których nie prowadzono selekcji zmierzającej do poprawy cech użytkowych, zachowały swoją odrębność genetyczną, przejawiającą się m.in. istotnym zróżnicowaniem cech fizycznych i chemicznych jaj. Przeprowadzona ocena zawartości wybranych składników chemicznych w jajach pochodzących od czterech ras kur nieśnych, w tym Z-11, Ż-33 S-66, G-99 i zestawu towarowego o handlowej H-Line Brown, wykazała, że najbardziej odpowiednim dla konsumenta składem chemicznym cechowały się jaja pochodzące od kur Z-11, Ż-33, które wyróżniały się mniejszą ilością wody w żółtku, większą zawartością białka ogółem oraz mniejszą zawartością tłuszczu i cholesterolu całkowitego (Calik, 2016).

Kury znoszą jaja o zróżnicowanej barwie skorupy białej (G-99 i H-22), kremowej (Z-11 i Ż-33), brązowej (S-66 i R-11) oraz ciemnobrązowej (K-22 i A-33). Obserwowano również, że wraz z wiekiem kur wzrosła masa jaj i masa żółtek oraz intensywność ich barwy, ale obniżyła się jakość białka oraz skorup (Krawczyk i Calik, 2018).

Przeprowadzono również badania jakości jaj znoszonych przez kury rodzimych ras: Z-11, Ż-33, R-11, S-66, A-33 i H-22 w różnym wieku, ze szczególnym uwzględnieniem zawartości lizozymu (Krawczyk i in. 2021). W białkach jaj od kur starszych wykazano więcej lizozymu i większą jego aktywność enzymatyczną. Wśród 6 ocenianych rodów kur w białku jaj pochodzących od kur Ż-33, Z-11 i R-11 odnotowano największą zawartość i aktywność enzymatyczną lizozymu.

Jaja pochodzące od rodzimych ras/rodów kur

Wykonano również cały cykl badań nad wpływem czynników środowiskowych, w tym szczególnie badań związanych z wpływem udostępnienia ptakom zielonych wybiegów na jakość jaj znoszonych przez kury ras zachowawczych (Krawczyk i in. 2011; 2013; Sokołowicz i in., 2018). Autorzy wykazali, że jaja z wybiegowego systemu chowu charakteryzowały się lepszym wybarwieniem żółtek, większą zawartością witamin A i E oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych w żółtkach, niższym udziałem jaj z plamami krwawymi i mięsnymi w porównaniu do jaj z chowu ściółkowego. Sosnówka i in. (2014) wykazała, że jaja kur Ż-33 w porównaniu do jaj pochodzących od kur Leghorn i S-66 utrzymywanych z dostępem do wybiegu odznaczały się korzystniejszym profilem kwasów tłuszczowych oraz niższym poziomem cholesterolu. Ponadto, poprzez korzystanie z nieograniczonych wybiegów w tym również większego dostępu do różnych traw, ziół oraz bezkręgowców żyjących w glebie, kury wzbogacają swoją dietę w naturalne składniki pokarmowe, co wpływa korzystnie na smakowitość jaj i ich wartość odżywczą oraz na intensywność wybarwienia żółtek. Jak wskazuje Trziszka (2000) oraz Biesiada-Drzazga i in. (2019) system utrzymania na zielonych wybiegach powoduje również zwiększenie aktywności zawartych w treści jaja substancji czynnych tj. lizozymu, cystatyny, aktywności antytrypsynowej owomukoidu i owoinhibitora. Substancje te posiadają właściwości bakteriobójcze, hamujące rozwój niektórych drobnoustrojów, mają szerokie zastosowanie w medycynie i przemyśle kosmetycznym.

Podobnie jak w innych krajach europejskich również w Polsce obserwuje się wzrost liczby konsumentów, poszukujących produktów pochodzących od kurcząt rzeźnych, powstałych przy udziale rodzimych ras lub ich mieszańców, odchowywanych w warunkach ekstensywnych, wyróżniających się pożądanymi walorami odżywczymi i sensorycznymi. Od wielu lat prowadzone są badania nad możliwością wykorzystania wolno rosnących kurcząt w produkcji mięsa drobiowego. Kogutki niektórych chronionych ras kur oraz mieszańce tych ras z kogutami mięsnymi pozwalają uzyskać mięso o cennych walorach smakowych i dietetycznych (Połtowicz i in., 2004; Połtowicz i Doktor, 2012). Na szczególną uwagę zasługuje niska zawartość tłuszczu oraz wysoka zawartość białka ogólnego, przekraczająca znacznie zawartość tego składnika, w porównaniu do kurcząt brojlerów. Ponadto mięśnie piersiowe kurcząt rodzimych ras charakteryzowały się niższym poziomem cholesterolu oraz udziałem nasyconych kwasów tłuszczowych (SFA), przy wyższym kwasów wielonienasyconych (PUFA), a najkorzystniejszy profil stwierdzono u kurcząt Ż-33. Puchała i in. (2014), oceniając jakość mięsa rocznych kur stwierdzili, że najbardziej przydatne do wykorzystania na mięso są kury o większej masie np. rasy Rhode Island Red (R-11) oraz Sussex (S-66), które wyróżniają się dobrym umięśnieniem i wydajnością rzeźną i znakomicie nadają się na tzw. kury rosołowe. Natomiast mięso kur rasy Zielononóżka kuropatwiana, w porównaniu z pozostałymi rodami, zawierało mniej tłuszczu i cholesterolu. Ponadto wybiegowy system chowu kur Z-11 i R-11 wpłynął na zmniejszenie otłuszczenia tuszek oraz na zwiększenie udziału wielonienasyconych kwasów PUFA zarówno z szeregu n-6, jak i n-3 w mięśniach piersiowych i nóg, nie powodując istotnych zmian w zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych (Puchały i in. 2015). Z badań Sosnówki-Czajki i in., (2017) wynika, że ekologiczny system odchowu wpłynął na profil kwasów tłuszczowych w mięśniach kurcząt rzeźnych Ż-33 i R-11. Szczególnie kurczęta Ż-33 charakteryzowały się wyższą zawartością kwasów PUFA, w tym PUFA n-6 i n-3 oraz korzystniejszym stosunkiem PUFA/SFA i PUFA 6/3.

W produkcji drobiarskiej dużą trudność w powiązaniu nieśnego użytkowania kur z wykorzystaniem ich dla potrzeb produkcji mięsa sprawia wzrastająca, w miarę intensyfikacji kierunku nieśnego, liczba zbędnych kogutków, które stanowią obciążenie dla fermy, a rozwiązaniem tych trudności może być zabieg kapłonowania i tuczenia ptaków. Zgodnie z rozporządzeniem KE nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 roku, kapłon, to samiec ptaka chirurgicznie kastrowany przed osiągnięciem dojrzałości płciowej i poddany ubojowi w wieku minimum 140 dni. Przeprowadzono wiele badań (Calik i in., 2015; 2017; 2020; 2022) nad wykorzystaniem ras objętych programem bioróżnorodności do produkcji kapłonów.

Analizą objęto wyniki produkcyjne, wydajność rzeźną, barwę tuszek i właściwości fizykochemiczne mięsa kapłonów w porównaniu z mięsem kogutów. W wyniku badań

Kapłony: Ż-33 i R-11

stwierdzono, że zabieg kastracji kogutków wpływa korzystnie na zwiększenie masy ciała, wydajność rzeźną i umięśnienie tuszki. Mięśnie kapłonów, a zwłaszcza nóg charakteryzują się lepszą wodochłonnością i kruchością, tracą mniej wody i wyróżniają się mniejszymi stratami termicznymi, a także lepszą oceną sensoryczną. Mięso kapłonów stanowi produkt o podwyższonej jakości, a kapłonowanie dodatkowo może przyczynić się do zagospodarowania kogutków, które stanowią odpad przy produkcji nieśnej, co ma korzystny aspekt ekonomiczny. Również przeprowadzone w Instytucie Zootechniki badania nad wykorzystaniem ras rodzimych do produkcji pulard przyniosły obiecujące wyniki (Obrzut i in., 2018; Krawczyk i in., 2019). Stwierdzono, że pulardy osiągają większą masę ciała i wydajność rzeźną, a ich mięso ma lepszą jakość w porównaniu do mięsa pozyskanego od kur. Zatem mięso kapłonów i pulard może być atrakcyjnym surowcem w tradycyjnej polskiej kuchni i uzupełniać produkcję mięsa drobiowego o produkt niszowy przeznaczony dla konsumentów poszukujących wyrobów o specyficznej jakości. Tym bardziej, że aktualnie obserwuje się duże zainteresowanie rozmaitymi daniami pochodzącymi z kuchni staropolskiej, w której podstawę stanowił rosół, a kapłony i pulardy były surowcem służącym do przygotowywania wykwintnych dań. Jak podają Dumanowski i in. (2010), „kapłon był synonimem świątecznego posiłku, niekoronowanym królem staropolskiej kuchni i wzorcem używanym w wielu przepisach". Toteż zajmuje on honorowe miejsce w pierwszej

książce kucharskiej pt. *Compendium Ferculorum albo Zebranie potraw*, autorstwa Stanisława Czernieckiego, wydanej w Warszawie w roku 1682. Autor zawarł tam wiele rozmaitych przepisów na dania z kapłona. Wśród nich znalazły się np.: kapłona z kiełbasami sarniemi, albo kapłoniemi, kapłona z sardellami, kapłona z grzankami chleba białego, kapłona z chrzanem, kapłona smażonego z słoniną, kapłona z kawiorem, czy szczególnie makabryczny przepis na „kapłona octem nalanego żywcem". Ukoronowaniem tego rodzaju dań jest „Sekret pierwszy kuchmistrzowski: kapłon całkiem w flasie, czyli kończący rozdział o potrawach mięsnych" – ten ostatni przepis był rodzajem barokowego konceptu mającego na celu zaskoczyć i zadziwić gości widokiem specjalnie przygotowanego kapłona we flaszy (butelce). W XVIII wieku słynny polski kanonik i przyrodnik Jan Krzysztof Kluk wskazywał na dużą przydatność kastrowanych kogutów, zarówno kulinarną, jak i leczniczą Na kartach wydanej w 1779 r. pracy py. *Zwierząt domowych i dzikich osobliwie kraiowych, historyi naturalney początki...* Kluk pisał: „Kapłon tłusty różnie się sporządza do zażycia: najzdrowszy bez wątpienia jest po prostu na rożnie pieczony lub do rosołu gotowany. Sadło jego jest odmiękczające i zażywa się w lekarstwach tak wewnętrznie jak zewnętrznie". Wielką pochwałę smaku kapłona można odnaleźć również w *Księdze kucharskiej rodu Swieżawskich*, której podstawę stanowił rękopis, spisywany od połowy XVIII wieku do roku 1930. Zapiski Swieżawskich potwierdzają, że w Rzeczypospolitej kapłony należały do ulubionych przysmaków, ale głównie w domach ludzi zamożnych, gdzie osobno utrzymywano drób przeznaczony do produkcji jajek, osobno drób na mięso Właścicieli tego rodzaju domostw i gospodarstw stać było na kosztowny i pracochłonny chów ptactwa (Kuchowicz, 1957). Ostatnio obserwuje się powrót do starych przepisów pochodzących z kuchni staropolskiej oraz związaną z tym tendencję do odtwarzania dawnych receptur, zaś kapłony stały się doskonałym źródłem inspiracji dla współczesnych mistrzów sztuki kulinarnej.

Potrawy przyrządzone wg staropolskich receptur na bazie mięsa kapłonów

Unikalne pod względem jakości jaja i mięso pozyskiwane od rodzimych lub lokalnie zaadaptowanych ras kur, a zwłaszcza utrzymywanych proekologicznych systemach chowu stanowi bogatą ofertę dla konsumentów poszukujących produktów dobrej jakości o niepowtarzalnym smaku i zapachu, bogatych w składniki odżywcze, co jest również szczególnie doceniane przez ekspertów żywienia. Pozyskane od wspomnianych ras jaja serwuje się na różne sposoby: gotowane, smażone, kiszone oraz stosuje się je jako składnik wielu potraw m.in.: ciast, deserów sałatek, sosów słodkich i wytrawnych panierek, zapraw do zup, napojów oraz koktajli odżywczych. Natomiast mięso, które jest cennym źródłem białka, a jego obróbka termiczna jest bardzo prosta i wygodna, podaje się najczęściej jako: gotowane, smażone, pieczone, duszone, grillowane, wędzone. Stosuje się je także jako istotny jako składnik do sporządzania rosołów i zup, sałatek, krokietów, pierogów, kiełbas, pasztetów itp. Produkty takie jak: „Jajko i Tuszka od kury Zielononóżki kuropatwianej", „Kapłon staropolski" i „Pularda mazowiecka" znalazły szczególnie uznanie i zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, która jest zamieszczona na stronie MRiRW.

Rodzime rasy kur corocznie prezentowane są na krajowych i regionalnych wystawach oraz na rozmaitych festiwalach smaku. W promocję polskich produktów zaangażowały się międzynarodowe organizacje kulinarne m.in. Slow Food, Euro-Toques oraz organizacje pozarządowe, które promują rodzime rasy drobiu. Na warsztatach, festiwalach obok prezentacji i pokazów rodzimych ras zwierząt, konkursów kulinarnych, można degustować rozmaite potrawy, przyrządzane przez renomowanych kucharzy, przedstawicieli Kół Gospodyń Wiejskich oraz uczniów Szkół Gastronomicznych.

Podsumowując: rodzime lub lokalnie zaadaptowane rasy kur o zróżnicowanym fenotypie i produkcyjności, dobrze znoszące trudne i zmienne warunki środowiskowe, mogą być szczególnie przydatne do wykorzystania w ekstensywnym systemie chowu oraz w rejonach ubogich rolniczo, przyczyniając się do ich efektywnego zagospodarowania. Kury objęte programem bioróżnorodności dostarczają produktów (tj. jaj i mięsa) o unikalnych wartościach dietetycznych (prozdrowotnych) i smakowych. Przy tym piękne, barwnie upierzone kury ras rodzimych stanowią ozdobę podwórek, tym samym podnosząc jeszcze piękno i urok krajobrazu terenów wiejskich. Wraz z większą dynamiką wzrostu liczby gospodarstw proekologicznych w Polsce zwiększać się będzie udział w nich rodzimych ras kur.

Literatura dostępna u Autora

7.

prof. dr hab. Józefa Krawczyk

Rodzime rasy gęsi i kaczek źródłem surowca do wykorzystania w gastronomii

Wstęp

Zachowanie bioróżnorodności drobiu ma duże znaczenie kulturowe, gospodarcze i naukowe. Tymczasem intensyfikacja produkcji drobiarskiej spowodowała gwałtowne rugowanie z rynku hodowlanego wiele rodzimych i lokalnie zaadaptowanych ras drobiu i zawężenie puli genetycznej. Jak wynika z danych zgromadzonych w Światowej Bazie Danych, od lat 70-tych XX wieku z 1980 ras czterech głównych gatunków drobiu (kury, kaczki, gęsi, indyki) 48 ras uznano za wymarłe, a 31% ras gęsi i 24% ras kaczek uznaje się za zagrożone wyginięciem (FAO, 2007).

W zaistniałej sytuacji Instytut Zootechniki, wraz z uczelniami rolniczymi, podjął się pracy związanej z ochroną ginących ras zwierząt gospodarskich, w tym m.in. gęsi i kaczek. Opracowano programy hodowlane ukierunkowane na hodowlę zachowawczą, którymi objęto wiele ras/rodów wytworzonych przez krajowych hodowców (Wężyk i in., 1998). Stada drobiu wodnego tworzono głównie w Dworzyskach k. Poznania z gęsi i kaczek wyhodowanych w tym ośrodku lub zakupionych w gospodarstwach prywatnych, poszerzając stopniowo tę kolekcję o zagraniczne rasy.

W wyniku tych działań Polska wniosła do Unii Europejskiej liczbą kolekcją rodzimych ras drobiu. Aktualnie w Polsce programem ochrony zasobów genetycznych zwierząt objętych

Gęsi lubelskie

Gęsi kieleckie

jest 14 ras/rodów gęsi oraz 10 ras/rodów kaczek, które zostały również zaliczone przez FAO do światowych zasobów genetycznych podlegających ochronie (Word Watch List, FAO 2000).

Nadzór nad realizacją programu ochrony sprawuje Instytut Zootechniki PIB, który także prowadzi księgi hodowlane dla populacji 12 ras gęsi i 6 ras/rodów kaczek utrzymywanych w Dworzyskach. Dla gęsi Bi i ZD-1 oraz kaczek Pekin rodów P-11, P-22, P-44 i P-55,księgi prowadzi Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza (KRD-IG) w Warszawie, do której należy również ocena wartości użytkowej dla wszystkich gatunków drobiu.

Gęsi podkarpackie

Gęsi garbonose

Gęsi lubelskie

Gęsi zatorskie

Charakterystyka gęsi rodzimych ras/rodów

Wszystkie gęsi objęte w Polsce programem ochrony podzielono na trzy grupy – ze względu na masę ciała oraz pochodzenie (Książkiewicz, 2007):

- **Gęsi krajowe południowe** to: lubelskie (Lu), kieleckie (Ki), podkarpackie (Pd), garbonose (Ga), biłgorajskie (Bi) i zatorskie (Zd-1). Charakteryzują się one drobną budową i mniejszą masą ciała oraz mniejszą nieśnością, ale bardzo dobrą zdolnością do wysiadywania jaj i wodzenia piskląt.

Gęsi kartuskie

Gęsi rypińskie

Gęsi suwalskie

Gęsi pomorskie

- **Gęsi krajowe północne** to: kartuskie (Ka), rypińskie (Ry), suwalskie (Su) i pomorskie (Po). Są to ptaki wytworzone w północnych regionach Polski. Wyróżniają się mocną budową i dużą masą ciała, niskim otłuszczeniu tuszek, dobrą nieśnością i wysokimi wskaźnikami reprodukcji
- **Gęsi pochodzenia zagranicznego** to: gęsi kubańskie (Ku), romańskie (Ro), słowackie (Sł) i Landes (LsD-01). Są to gęsi o dużej masie ciała i wysokiej nieśności, a ich

Gęsi kubańskie

Gęsi romańskie

Gęsi słowackie

Gęsi landes

drobnowłókniste mięso o małym otłuszczeniu wyróżnia się dużą smakowitością. Populacja gęsi kubańskich (Ku) wywodzi się od łabędziowej gęsi chińskiej (Cygnopsis cygnoides), która do Polski sprowadzona została w 1977 roku z Rosji. Gęsi romańskie (Ro) sprowadzono do Polski w latach 70-tych z Danii, a gęsi landes (LsD-01) z Francji, gdzie wykorzystywane były do tuczu na stłuszczone wątroby. Gęsi słowackie wyhodowano na Słowacji z gęsi miejscowych z domieszką węgierskich, a do Dworzysk trafiły one z fermy Mały Klincz (Mazanowski, 2012).

Nazwy krajowych populacji gęsi objętych programem ochrony wskazują na region ich pochodzenia, co świadczy o historii naszej hodowli i wpisującej się znakomicie w krajobraz różnych regionów Polski.

Gęsi te charakteryzuje dobra zdrowotność, wysoka płodność, odporność na niekorzystne warunki klimatyczne i zmienne warunki chowu wybiegowego.

Wpływ czynników genetyczno-środowiskowych na jakość mięsa gęsiego

Masa ciała gęsi odmian regionalnych uzależniona była od warunków chowu. Z ziem żyznych, o wyższej kulturze rolnej pochodzą gęsi o dużej masie ciała (gęsi północne). Ptaki lżejsze (odmian południowych) wywodzą się z terenów biedniejszych, o niższej kulturze rolnej.

Wykres 1. Masa ciała 12-tygodniowych gęsi i gęsiorów (g)

Źródło: Wyniki oceny... 2021

Gęsi rodzimych ras charakteryzują się zróżnicowaną masą ciała i jakością mięsa (wykr.1). Najmniejszą masę ciała uzyskują gęsi kieleckie, a największą landes. Wzrost i rozwój gęsi zależy w dużym stopniu od ilości i jakości składników pokarmowych. Zapotrzebowanie pokarmowe drobiu wodnego określają ogólnie dostępne normy żywienia drobiu (2018). Gęsi są ptakami roślinożernymi, a budowa ich przewodu pokarmowego (3-krotnie dłuższego niż u kur) pozwala ptakom na przyswajanie mieszanek paszowych o dużej zawartości włókna surowego (od 3,5 do 12% w zależności od wieku gęsi). Gęsi chętnie korzystają z pastwisk i łąk, które stanowią dla nich naturalne żerowiska, co wpływa na korzystną strukturę kwasów tłuszczowych w mięsie. Z wielu badań wynika, że mięso drobiu wodnego rodzimych populacji cechuje małe otłuszczenie i drobnowłóknistość (Mazanowski i Szukalski, 1998; Okruszek i in., 2005). Średni udział białka ogólnego i tłuszczu w mięsie gęsi jest większy niż u kaczek i wynosi odpowiednio 16,8% i 29,8%. W 100 g mięsa gęsiego stwierdzono podobną zawartość witamin jak w mięsie kaczek. Udział mięsa w tuszkach gęsich wynosi około 40% i jest większy niż u kaczek. Gęsi stad zarodowych, ras zachowawczych i pochodzących od nich mieszańców różnią się wydajnością rzeźną i procentowym udziałem składników tkankowych w tuszce oraz składem chemicznym mięsa (Mazanowski, 2003).

Rodzime rasy gęsi wymagają dłuższego okresu chowu, ale ich tuszki są mniej otłuszczone, w porównaniu z gęsiami w chowie intensywnym, a mięso cechuje drobnowłóknistość, która poprawia jego smak. Aktualnie towarowa, wielkostadna, produkcja gęsi tuczonych w Polsce oparta jest o Gęś Białą Kołudzką, która to rasa już w latach 70-tych XX w. skutecznie wyparła z produkcji masowej populacje odmian lokalnych. Produkcja gęsi tuczonych przeznaczona jest prawie w całości na eksport do Niemiec, gdzie gęsina stanowi

produkt delikatesowy, uzyskany dzięki specjalnej metodzie chowu. Specyfika produkcji zastrzeżonej znakiem słowno-graficznym „Młodych Polskich Gęsi Owsianych", to opracowana przez Instytut Zootechniki PIB technologia produkcji mięsa gęsiego z wykorzystaniem gęsi Białych Kołudzkich, które w czasie odchowu korzystają z wypasu na pastwiskach, a ich żywienie oparte jest o zielonki i ziarno owsa (Bielińska i Wężyk, 2004).

Smalec z gęsi Białej Kołudzkiej

Drób wodny w sposób naturalny korzysta z wybiegów, a taki system chowu wpływa korzystnie na zdrowie ptaków i poprawę wyników reprodukcji. Mięso gęsi stad chronionych wyróżnia się mniejszym otłuszczeniem i drobnowłóknistością, co poprawia jego wartość dietetyczną i ocenę sensoryczną (Okruszek i in., 2008a). W mięsie gęsi suwalskich i podkarpackich około 47% wszystkich NNKT stanowią jednonienasycone, a około 23% wielonienasycone kwasy tłuszczowe (Okruszek i in., 2006).

Tłuszcz gęsi jest jedynym bezpiecznym dla człowieka tłuszczem zwierzęcym ponieważ zawiera dużo kwasów nienasyconych. Dlatego także w obrocie handlowym smalec gęsi jest wyróżniany specjalnym opakowaniem i włączony do produktów regionalnych, delikatesowych.

Mięso gęsi ze stad zachowawczych ma wysoki odczyn pH (>5,8), który pozwala na prawidłowy przebieg przemian biochemicznych w tuszce. Większymi parametrami pH charakteryzowały się mięśnie nóg gęsi kartuskich – w porównaniu z pozostałymi. U gęsi kieleckich i podkarpackich notuje się znaczny udział białka ogólnego w mięśniach piersiowych (Mazanowski, 2012). Najjaśniejszą barwę mięśni stwierdzono dla gęsi Białych Kołudzkich (BK), a najciemniejszą dla gęsi kieleckich (Ki).

Gęsi uznawane są za najmniej udomowione ptaki, które doskonale bytują w warunkach chowu ekologicznego, korzystając z nieograniczonych obszarów łąk i pastwisk, żywiąc się zielonkami oraz zbożami. W takich warunkach uzyskuje się mięso soczyste, smaczne, mniej otłuszczone i o zwiększonym udziale nienasyconych kwasów tłuszczowych. Z badań Gornowicz i in. (Gornowicz i in., 2012) wynika, że krajowe rasy gęsi odmian południowych Pd, Lu i Ki, pochodzących z odchowu ekologicznego, cechują się tuszkami o średniej wielkości (od 3044 do 3287g), przy dobrej wydajności rzeźnej (powyżej 73,5%) oraz dobrej mięsności (od 35,90 do 36,10%). Ich mięso spełnia wymagania produktu o parametrach najbardziej pożądanych pod względem barwy.

Licencja na użytkowanie znaku towarowego

Aktualnie w Polsce gęsi są użytkowane w kierunku mięsnym, ale wykorzystuje się także pierze i puch gęsi do produkcji pościeli i wyrobu odzieży zimowej. Pierze i puch od gęsi Białej Kołudzkiej, ze względu na genotyp, żywienie i warunki środowiskowo-klimatyczne cieszy się dużym powodzeniem m.in. w Japonii, której Instytut Zootechniki PIB udostępnił licencję znaku towarowego do promowania najbardziej wartościowego puchu na świecie.

Jaja drobiu wodnego w Polsce są przeznaczane do wylęgu, a spożywane sporadycznie mimo ich dużej wartości odżywczej. Mazanowski (Mazanowski, 2002) stwierdził wpływ pochodzenia gęsi na skład chemiczny jaj, a przykładem są gęsi biłgorajskie, których jaja zawierają znacznie więcej białka niż jaja gęsi z chowu intensywnego. Gęsi znoszą jaja o dużej masie żółtek, których skład jest podobny do żółtek z jaj kurzych, a więc zawierają duże ilości cennych dla zdrowia człowieka witamin, składników mineralnych i nienasyconych kwasów tłuszczowych. Jaja gęsi charakteryzują się mocną skorupą, a wydmuszki z jaj gęsich często wykorzystywane są jako baza wielkanocnych pisanek.

Charakterystyka kaczek rodzimych ras/rodów

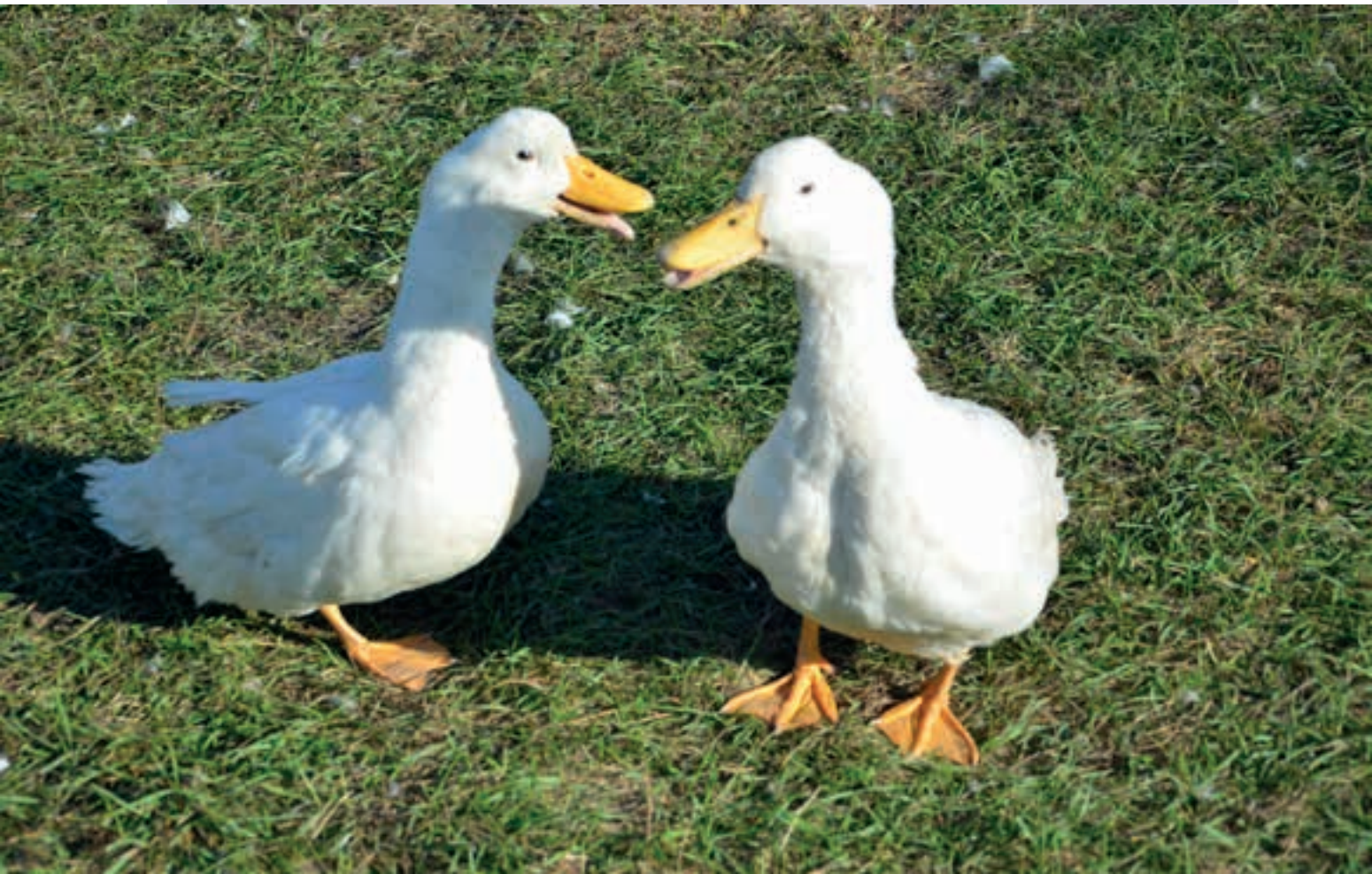
Kaczki udomowiono około 2500 lat p.n.e w Chinach, który to kraj nadal dominuje w ich hodowli. (Krawczyk i Calik, 2013). Współczesna produkcja mięsa kaczego w Europie opiera się o kaczki typu ogólnoużytkowego pekin i piżmowe. Kaczki pekin pochodzą od kaczki dzikiej, zwanej krzyżówką (*Anas platyrhynchos*), która żyje w całej Europie, Azji oraz północnej Ameryce i Afryce. Kaczki piżmowe wywodzą się od dziko żyjącej piżmówki (*Cairina moschata*), występującej w Ameryce Południowej. Kaczki te do Europy dotarły w XVI w., a obecnie są najbardziej popularne we Francji.

Ze względu na kierunek użytkowania kaczki dzieli się na: nieśne, ogólnoużytkowe, mięsne i ozdobne. Kaczki nieśne popularne są w Azji, bowiem ich jaja są tam powszechnie konsumowane. Najbardziej upowszechnione kaczki ogólnoużytkowe (o dużej nieśności i dobrych walorach mięsnych) to kaczki pekin występujące w dwóch odmianach:

amerykańskie i angielsko-niemieckie o białej lub żółtej barwie upierzenia. Kaczki piżmowe występują w odmianie czarno-białej, białej, czarnej i jarzębiatej. Kaczki mięsne charakteryzują się dobrymi cechami mięsnymi, ale nieznacznie niższymi wynikami reprodukcyjnymi. Najbardziej znaną rasą mięsną są – wyhodowane we Francji – kaczki rouen, ważące 4-5 kg oraz angielskie rasy aulesbury o masie ciała ok. 3,5 kg. W użytkowaniu mięsnym wykorzystuje się mieszańce towarowe uzyskane w wyniku krzyżowania międzyrodowego lub międzyrasowego. Kaczki ozdobne występują głównie w hodowli amatorskiej i należą do nich m.in. cayuga, kaczki czubate i latające, które wywodzą się od kaczek dzikich kojarzonych z biegusami indyjskimi i kaczkami szmaragdowymi.

Organizację zbierania i gromadzenia w stada kaczek, które aktualnie są objęte programem ochrony, rozpoczęto w SZGDW w Dworzyskach w 1971 roku, zakupując we Francji stado Orpington Fauve. W latach 1977-1978 z Danii sprowadzono pekiny, a z Francji Khaki Campbell. W 1979 r. w SZGDW w Dworzyskach wytworzono stado Kh0-1, a w 1978 roku minikaczki i kilka linii syntetycznych kaczek. Do Dworzysk przeniesiono także stado kaczek pekin (P-33) z Małego Klinczu i Borowego Młyna. Stada zachowawcze P-11 i P-22 pochodzą z Niemiec, a pozostałe, to wytworzone w Polsce na bazie stad importowanych.

Kaczki Pekin krajowy P-33



Kaczki Khaki Cambell z Orpington (KhO-1)

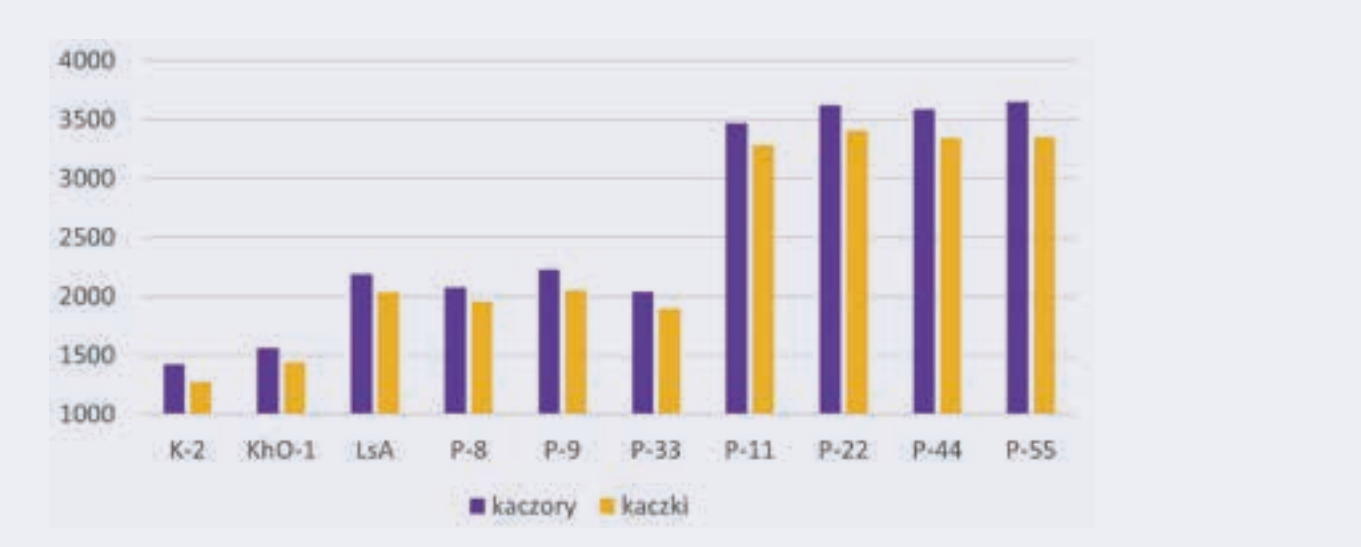
Jakość mięsa kaczek

Największy wpływ na jakość mięsa ma żywienie, które w przypadku kaczek należy dostosować do gatunku, wieku oraz systemu utrzymania. Kaczki w chowie intensywnym utrzymywane są w zamkniętych pomieszczeniach, na ściółce lub w systemie ściołowo-rusztowym i żywione pełnoporcjowymi mieszankami paszowymi. Kaczki charakteryzują się lepszym niż drób grzebiący trawieniem włókna, co pozwala im na dobre wykorzystanie mieszanek o niższej wartości pokarmowej (pasze gospodarskie, okopowe, susze). Według Mazanowskiego (Mazanowski, 2003) w paszach gospodarskich dla kaczek i gęsi zboża stanowić mogą do 65% dawki, nasiona roślin motylkowych do 15% dawki, susz z traw do 15%, ziemniaki parowane do 20%. Ptaki powinny mieć dostęp do świeżej zielonki. W chowie wybiegowym winno się podawać kaczkom mieszanki uzupełniające, zawierające witaminy, mineralne i białko, których to składników ptaki mogą nie pozyskać w wystarczającej ilości na pastwiskach i stawach.

Istnieje duża zależność między masą ciała kaczek a ich mięsnością. Wśród kaczek rodów zachowawczych największą masą ciała wyróżniają się kaczki rodów P-11, P-22, P-44 i P-55,

a najmniejszą K-22, ale kaczki te charakteryzują się dużym, 15-procentowym udziałem mięśni piersiowych w tuszce, a ich mięso jest drobnowłókniste i mniej otłuszczone.

Wykres 2. Masa ciała 7-tygodniowych kaczek i kaczorów w 2021 roku (g)



Źródło: Dokumentacja Instytutu Zootechniki PIB

Udział mięśni piersiowych w tuszce kaczorów wynosi od 9,9 do 13,5%, a u kaczek od 10,6 do 14,8%. Udział mięśni nóg kształtuje się na wyższym poziomie i wynosi od 13,8 do 15,8% u kaczorów oraz od 13,3 do 15,5% u kaczek. Najmniejszym procentowym udziałem w tuszce skóry z tłuszczem podskórnym charakteryzują się kaczki KhO-1 a największym LsA. Średni udział białka ogólnego w tuszkach kaczych wynosi 15,8% a tłuszczu 26,8%, ale udział w nim nienasyconych kwasów tłuszczowych jest wysoki i wynosi 67,6%. W 100 g mięsa kaczego stwierdzono 1004 j.m. witaminy A, 1,0 mg witaminy B_1, 2,4 mg witaminy B_2 i 5,6 mg witaminy B_5 (PP). Z badań wynika, że mięśnie wybranych rodzimych rodów kaczek zawierają dużą ilość nienasyconych kwasów tłuszczowych (szczególnie omega-3 i omega-6) oraz korzystny stosunek *n-6/n-3* a mniej cholesterolu niż kaczki piżmowe w chowie intensywnym.

Wykorzystanie tuszek i mięsa drobiu wodnego do przyrządzania potraw i produktów tradycyjnych

Aktualnie oczekuje się, że chów gęsi regionalnych odmian, ze względu na specyficzne cechy jakości ich mięsa, będzie sprzyjał wytwarzaniu i popularyzacji takich wyrobów jak np. półgęski wędzone, czy tzw. okrasy, które mogą zostać umieszczone na Liście Produktów Tradycyjnych, zgodnie z procedurami zawartymi w rozporządzeniu MRiRW (Dz.U.58, poz.509,2005 r.). Z zapisków historycznych wynika, że dawniej potrawy z drobiu wodnego uchodziły za wykwintne, drogie i były podawane w domach ludzi zamożnych.

W starych wydawnictwach zawierających przepisy kucharskie wymieniano wiele tego rodzaju produktów, wymagających wiedzy, specjalnych dodatków i przypraw regionalnych. Uzyskiwano w ten sposób takie przysmaki jak np. kaczka pieczona przygotowana na różne sposoby, rosół z lanymi kluseczkami, potrawa z kaczek z kaparowym sosem i kaszką na grzybowym smaku. Książkiewicz (Książkiewicz, 2012) w swoim opracowaniu zebrał i podał 39 przepisów na tradycyjne potrawy z kaczek znane zarówno w kuchni polskiej, jak i francuskiej, azjatyckiej, żydowskiej, w tym m.in. na kaczkę smażoną z borowikami lub z brzoskwiniami, lub w zalewie z wina, kaczkę po normandzku, po staropolsku, kaczkę nadziewaną różnymi produktami oraz pasztet z kaczki i jaja stuletnie. W Wielkopolsce powszechnie spożywana jest zupa sporządzana z krwi drobiu wodnego, zwana czerniną.

Czernina z kaczki

Składniki:

- 4 porcje rosołowe z kaczki – mogą to być części z kością (np. udka, szyjki) lub podroby (np. wątróbka, serce)
- włoszczyzna (seler, marchewka, por, pietruszka)
- przyprawy (4 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, kilka ziaren pieprzu)
- suszone owoce (np śliwki, morele, jabłka)
- **200 ml kaczej krwi**
- łyżka mąki
- ocet
- majeranek
- sól, pieprz, cukier

Gęsina w kuchni staropolskiej ma długą historię i stanowi ważny element dziedzictwa kulinarnego regionów Wielkopolski i Kujaw. Zakończenie tuczu gęsi przypada na późną jesień, a w czasach kiedy nie było lodówek, w gospodarstwach drób stanowił rodzaj podręcznej spiżarni. Dlatego też tradycyjnie gęsinę spożywano w okresie jesienno-zimowym, jako danie odświętne, które świadczyło o zamożności gospodarza. Ponadto gęsina od wielu lat jest znana ze swoich właściwości prozdrowotnych, wspomagających odporność organizmu, a więc polecana jest szczególnie w okresie jesienno-zimowym, kiedy wzrasta liczba zachorowań wynikających z przeziębienia. Niemcy twierdzą, że na św. Marcina najlepsza jest polska gęsina, a w Polsce pojawiają się propozycje, aby gęsina stałą się tradycyjnym daniem w Święto Odrodzenia Polski – 11 listopada. Na terenie kraju powstają restauracje serwujące

Gęś pieczona

wiele potraw z gęsiny, a typowym polskim daniem jest półgęsek. Również organizacja „Slow Food" zaleca mięso z gęsi i kaczek jako żywność o walorach prozdrowotnych.

Producenci drobiu wodnego podejmują starania o promocję produktów w obrocie handlowym oraz ich rejestrację i wpis ich na listę produktów tradycyjnych znajdującą się na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (www.minrol.gov.pl). Wyroby przygotowane z tuszek lub mięsa kaczego znajdują się na tej liście w dwóch grupach: gotowe dania i potrawy oraz produkty mięsne. Swoje miejsce znalazły tam m.in. kaczka grądziarska z woj. Lubelskiego, kaczka z jabłkami z Borów Tucholskich, siewierska kaczka pieczona i kaczka pieczona po wielkopolsku.

Mięso drobiu wodnego wymaga dłuższego czasu obróbki termicznej w porównaniu do kurcząt brojlerów. Najczęściej zaleca się pieczenie tuszek gęsich i kaczych w zależności od ich masy 2-4 godzin, co może zniechęcać ludzi pracujących, którym brakuje czasu. Wychodząc jednak naprzeciw takim oczekiwaniom, przetwórstwo dostarcza do sieci handlowych elementy tuszek, po wstępnej obróbce termicznej, które można szybko i wygodnie wstawić do piekarnika na krótki czas i podać na stół.

W polskiej kuchni w mniejszym stopniu wykorzystywane są jaja kacze w porównaniu z kurzymi, pomimo że ich skład chemiczny i właściwości funkcjonalne są zbliżone do jaj

kurzych. Jak zauważa Lewko (Lewko, 2015) jaja kacze zawierają mniej wody, a więcej białka, lipidów, węglowodanów i soli mineralnych. Żele z jaj kaczych są bardziej twarde niż z jaj kurzych. Jaja kacze mogą być wykorzystywane m.in. jako dodatek do kiełbas parzonych, pasztetów i wyrobów garmażeryjnych z mięsa drobiu. Natomiast żółtko jaj kaczych można z powodzeniem stosować do produkcji majonezów, a z jaj ugotowanych na twardo przygotować jaja marynowane i wykorzystać je do sporządzania kanapek lub sałatek. Doskonale zagęszcza się nimi sosy, zupy oraz kremy do ciast. Częściej jaja te wykorzystywane są jednak do wypieków, którym nadają pulchności oraz do sporządzania makaronu.

Podsumowując, można stwierdzić, że rodzime rasy/rody drobiu wodnego stanowią duży potencjał do pozyskiwania produktów regionalnych, tradycyjnych, o cennych walorach prozdrowotnych. Poszczególne rasy/rody różnią się między sobą pod względem wydajności, składu chemicznego oraz budowy mięśni piersiowych i nóg, co można wykorzystać do produkcji żywności dostosowanej do zmieniających się upodobań konsumentów. Wyniki wielu badań naukowych potwierdzają bardzo dobry poziom cech jakości mięsa populacji zachowawczych drobiu wodnego, szczególnie utrzymywanego z dostępem do wybiegów. Promocja produktów drobiu wodnego na rynku winna umożliwić uzyskanie przez hodowców korzystniejszej ceny i poprawić ekonomiczną efektywność hodowli zachowawczej oraz zwiększyć zainteresowanie konsumentów produktami uzyskanymi od tych zwierząt.

Literatura dostępna u Autora

8.

prof. dr hab. Dorota Kowalska

Rodzime rasy zwierząt futerkowych

Wprowadzenie

Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy koordynuje na terenie Polski ochronę zasobów genetycznych rodzimych ras zwierząt gospodarskich. Na mocy ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2003 Nr 106, poz. 1002) do zwierząt gospodarskich zaliczone zostały także roślinożerne i mięsożerne zwierzęta futerkowe utrzymywane na polskich fermach. Spośród wielu ras i odmian zwierząt futerkowych część została stworzona lub utrwalona przez polskich hodowców i naukowców. Są one dowodem myśli hodowlanej oraz rezerwą genetyczną dla przyszłych pokoleń polskich hodowców.

Z roślinożernych zwierząt futerkowych ochronie podlegają: króliki popielniańskie białe, szynszyla beżowa i nutrie wszystkich odmian barwnych – standard, biała niealbinotyczna, bursztynowo-złocista, perłowa, pastelowa, sobolowa, czarna dominująca i grenlandzka. Z mięsożernych zwierząt futerkowych populacja lisów pospolitych pastelowych i białoszyjnych oraz tchórzy.

Roślinożerne zwierzęta futerkowe mogą być użytkowane wielokierunkowo. Oprócz wysokiej jakości mięsa, pozyskujemy od nich również skórę z okrywą włosową do wykorzystania

w przemyśle futrzarskim jak również wełnę angorską do produkcji np. odzieży ciepłochronnej.

W przypadku mięsożernych zwierząt futerkowych wykorzystywane są tylko skóry. Oczywiście, oprócz zalet skór naturalnych, do których zaliczamy: doskonałą izolację cieplną, trwałość, lekkość oraz niepowtarzalne walory estetyczne, hodowle tych zwierząt mają korzystny wpływ na środowisko. Skóry naturalne, które są produktem finalnym, składają się bowiem głównie z białek i podczas procesu rozkładu ulegają naturalnym przemianom biochemicznym, a tym samym są nieszkodliwe dla środowiska – w przeciwieństwie do skór sztucznych wykonanych z surowców syntetycznych, których rozkład trwa nawet kilkaset lat. Należy pamiętać, iż sztuczne futra produkowane są z pochodnych ropy naftowej, której źródła zaliczają się do zasobów nieodnawialnych. Ponadto trzeba również zwrócić uwagę na walory zdrowotne skór naturalnych, które posiadają ujemną jonizację i tym samym wpływają korzystanie na ludzkie zdrowie, polepszając m.in. koncentrację i ogólne samopoczucie. Polskie fermy zwierząt futerkowych przetwarzają na karmę około 40% ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii II i III, co znacznie zmniejsza koszty ich utylizacji.

Charakterystyka roślinożernych zwierząt futerkowych objętych Programem Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich

Królik popielniański biały

Króliki pochodzą z półwyspu iberyjskiego z północno zachodnich krańców Afryki. Ich udomowienie zawdzięczamy prawdopodobnie średniowiecznym zakonnikom, za których też sprawą mięso królików trafiło na europejskie stoły. Zwierzęta te w czasach średniowiecza utrzymywane były w „króliczarniach" – ogrodach łowieckich, które zakładano zarówno z populacji dzikich królików, jak i już udomowionych. Prowadzona przez mnichów

Fot. 1. Króliki popielniańskie białe

praca selekcyjna doprowadziła do powstania ras królików o zróżnicowanej barwie okrywy włosowej oraz różnej wielkości. Obecnie mamy kilkadziesiąt ras królików, które hodowane są nie tylko w celu pozyskania mięsa ale również okrywy włosowej – króliki angorskie czy skór – Rexy i Castoreksy.

Króliki popielniańskie białe to jedyna zachowana polska rasa królików (fot 1).

Pierwsze prace nad jej wytworzeniem rozpoczęto w Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Chorzelowie, pod kierunkiem prof. Zbigniewa Kamińskiego. Materiał wyjściowy, stanowiły króliki polskie albinotyczne zakupione na targu w Myślenicach (20 szt.) oraz przejęte z likwidowanego Zakładu Doświadczalnego w Brzeziu (20 szt.). Średnia masa ciała dorosłych królików była stosunkowo niska i wynosiła około 2,5 kg, stąd w celu jej zwiększenia przekrzyżowano je jednorazowo królikami rasy belgijski olbrzym szary. Masa ciała dorosłych osobników tej rasy wahała się od 6 do 7 kg, stąd też uzyskano zamierzony efekt. Krzyżowano samice białe polskie z samcami rasy belgijski olbrzym szary, a samice rasy belgijski olbrzym szary z samcami białymi polskimi. Stosowano heterospermię, kryjąc każdą samicę kolejno dwoma samcami. W pierwszym pokoleniu uzyskano mieszańce o szarej barwie okrywy włosowej, które zaczęto kojarzyć między sobą. W drugim pokoleniu mieszańców oprócz osobników szaro umaszczonych uzyskano także króliki o albinotycznej

barwie okrywy włosowej i to właśnie na nich oparto dalsze prace hodowlane. Krzyżując mieszańce albinotyczne między sobą, uzyskane mioty standaryzowano do dwóch sztuk, aby zapewnić lepszy wzrost i rozwój młodych. W 1963 r. króliki te przeniesiono z Chorzelowa do Zakładu Doświadczalnego Polskiej Akademii Nauk w Popielnie, czemu zawdzięczają one swoją nazwę. Zwierzęta utrzymywano w klatkach drewnianych na wolnym powietrzu, co w okresie zimowym zapewniało surowe warunki chowu. Stosowano tzw. „zimny chów kotnych samic", mający na celu poprawę okrywy włosowej u potomstwa, a także zwiększenie odporności. W efekcie prowadzonych prac z końcem 1964 r. udało się uzyskać całe stado zwierząt o jednolitej, albinotycznej barwie okrywy włosowej. Królice rodziły liczebne mioty (8-12 sztuk) i dobrze je odchowywały. Młode króliczęta miały bardzo szybkie tempo wzrostu – w wieku 90 dni uzyskiwały masę ciała 2,7 kg przy wysokiej wydajności rzeźnej, sięgającej powyżej 60%.

Utrzymanie tej rasy i dalsze prace nad nią zawdzięczamy dr Władysławowi Karłowiczowi. To dzięki jego staraniom w 1965 r. króliki z fermy w Popielnie zostały przeniesione do Instytutu Genetyki i Hodowli Zwierząt w Jastrzębcu, obecnego Instytutu Genetyki i Biotechnologii Zwierząt PAN. Efektem prowadzonych badań i wieloletniej pracy selekcyjnej było ugruntowanie cech fenotypowych i wszystkich ważniejszych cech produkcyjnych. To właśnie z Jastrzębca króliki te trafiły na fermy niemal w całej Polsce, jednak w latach 80. i 90. ubiegłego wieku, kiedy do kraju zaczęto importować inne rasy, w tym hybrydowe, populacja ich drastycznie spadła. W Jastrzębcu pozostało jednak stado rodzicielskie i dzięki temu, króliki popielniańskie białe zostały zachowane.

Fot. 2. Króliki popielniańskie białe utrzymywane w zagrodzie na wolnym powietrzu

Cechy charakterystyczne tej rasy, według obowiązującego wzorca, to: bardzo gęsta i sprężysta okrywa włosowa koloru białego, harmonijna budowa ciała, tułów walcowaty, dobrze umięśniony, uszy delikatne, mocno osadzone, oczy czerwone, pazurki cieliste. Masa ciała dorosłych królików dochodzi do 5,5 kg. Samice rodzą liczebne mioty (8-10 króliczęt), są bardzo opiekuńczymi matkami odchowując 6,5-9,0 króliczęt. Rasa ta ma bardzo wysokie cechy adaptacyjne do mniej korzystnych warunków środowiskowych, co jest szczególnie ważne przy chowie przyzagrodowym (fot. 2), a także dużą odporność na choroby.

Możliwość objęcia królików popielniańskich białych oceną wartości użytkowej i hodowlanej powstała w 1989 r., kiedy ówczesne Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej zatwierdziło wzorzec oceny tej rasy. Formalna ochrona datuje się od 2000 r. Wtedy w kraju była już tylko jedna ferma utrzymująca 30 samic stada podstawowego. Obecnie w programie uczestniczy dziewięć ferm, rozmieszczonych w siedmiu województwach, w których łącznie utrzymywanych jest 537 samic stada podstawowego.

Szynszyla beżowa

Kiedy hiszpańscy konkwistadorzy odkrywali Amerykę Południową, natrafili na żyjące w wysokich partiach Andów plemię Indian Chincha. Ze względu na panujący tam surowy klimat Indianie polowali na zamieszkujące te tereny małe gryzonie, wykorzystując ich skóry do szycia ciepłych futer, a mięso do spożycia. Zwierzęta te od nazwy plemienia nazwano szynszylami. Hiszpanie, doceniając luksusowe cechy okrywy włosowej szynszyli, zaczęli rozwozić je po całej Europie. Szybko zdobyły one popularność i zostały uznane za jedne z najcenniejszych na świecie. Niestety, na przestrzeni wieków dzika, rabunkowa gospodarka łowiecka doprowadziła do wybicia niemal całej populacji szynszyli żyjącej na wolności. Pod koniec XIX w. pogłowie na tyle zmalało, że zdecydowano się na wprowadzenie zakazu polowań i wywozu żywych szynszyli poza granice Chile, Peru, Boliwii i Argentyny, gdzie wtedy jeszcze można było spotkać ich nielicznych przedstawicieli. Obecnie dzika populacja szynszyli żyje w Rezerwacie Narodowym Las Chinchillas położonym w okolicy miasta Illapel w chilijskiej prowincji Choapa. Niewielkie ich ilości spotykane są również na północy Chile aż do granicy z Peru.

W pierwszej połowie XVIII w. w Chile zostały podjęte pierwsze próby hodowli szynszyli w klatkach, niestety, bez większych sukcesów. Dopiero w latach 20. ubiegłego wieku Amerykanin Mathias F. Chapman zestawił niewielkie stado hodowlane tych zwierząt i przewiózł je do Inglewood w Kalifornii, co stało się początkiem nowoczesnej hodowli szynszyli.

Pierwsze szynszyle do Polski sprowadzili w 1956 r. państwo Władysław i Elwira Rżewscy. To na ich fermie, mieszczącej się w Grywałdzie, pod koniec lat pięćdziesiątych ubiegłego wieku pojawiła się nowa mutacja szynszyli, określana jako szynszyla beżowa (fot. 3).

Fot. 3. Szynszyla beżowa

Odmiana ta jest uwarunkowana homozygotycznym układem alleli (pp) i jest recesywna w stosunku do odmiany standardowej. Początkowo wzbudziła ona duże zainteresowanie wśród hodowców, jednak ze względu na nie najlepszą w tym okresie koniunkturę na skóry tych zwierząt, zainteresowanie dosyć szybko minęło. W 2000 r., kiedy w kraju były już tylko dwie fermy utrzymujące szynszyle beżowe, a liczba samic stada podstawowego spadła do 22 sztuk, podjęto decyzję o objęciu jej ochroną zasobów genetycznych ras rodzimych. Obecnie odmiana ta utrzymywana jest na sześciu fermach, w czterech województwach, a liczba samic stada podstawowego wynosi 240 sztuk.

Według obowiązującego wzorca dorosłe szynszyle tej odmiany barwnej (powyżej 8 miesiąca życia) powinny osiągać wielkość 530 g i więcej. Budowa ciała zwierzęcia musi być proporcjonalna, wybitnie zwarta, o minimalnej różnicy szerokości w barkach i biodrach, szyja niezaznaczona, głowa szeroka, krótka. Czystość barwy okrywy włosowej powinna być klarowna, bez odcieni rdzawych. Barwa ogólna beżowa, pas brzuszny biały. Barwa podszycia od białego do jasno-kremowego. Obecnie w hodowli spotyka się trzy typy barwne: bardzo ciemny, ciemny i jasny.

Okrywa włosowa u szynszyli beżowej powinna być na tyle gęsta aby przy rozdmuchiwaniu była niewidoczna skóra lub widoczny był tylko jej punkt. Wymagana jest wyrównana długość włosów w poszczególnych partiach ciała zwierzęcia. Jedwabistość i sprężystość włosów uznawana jest za bardzo dobrą w momencie kiedy powstała po rozdmuchaniu

okrywy włosowej rozetka szybko się zamyka. Pas brzuszny powinien być średnio-wąski, biały równą linią odcinający się od boków zwierzęcia, niezachodzący na boki.

Nutrie

Ojczyzną nutrii jest Ameryka Południowa, w stanie dzikim zwierzęta te są spotykane od południowych rejonów Brazylii i Paragwaju, aż po Patagonię i Ziemię Ognistą. Również w Urugwaju, centralnej Argentynie i południowym Chile spotyka się ich duże skupiska. Nutria nie jest więc gatunkiem rodzimym, niemniej jednak w ubiegłym wieku Polska należała do państw, w których (po sprowadzeniu nutrii na nasz kontynent) ich hodowla rozwijała się najlepiej. Obecnie, spośród krajów europejskich, tylko u nas utrzymywane są jeszcze wszystkie odmiany barwne tych zwierząt.

Jedną z pierwszych większych hodowli nutrii w Polsce była ferma zlokalizowana w Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Zatorze. Nutrie utrzymywano tam od 1948 r., zaczynając od zakupionych 18 sztuk. Skup skór nutrii rozpoczęto w Polsce dopiero w 1953 r. W 1956 r. w kraju było 16 000 zorganizowanych hodowców nutrii, dysponujących pogłowiem zarodowym 46 000 samic. W tym okresie wielkość produkcji skór tych zwierząt była podobna do poziomu notowanego w Argentynie i przewyższała łączną produkcję skór w innych krajach europejskich. Pierwsze krótkotrwałe załamanie krajowego rynku skór nastąpiło z początkiem lat 60. ubiegłego wieku, spowodowane głównie nasyceniem, ale też konkurencją cenową, bowiem skóry pochodzące z Argentyny były dużo tańsze. Obok nasycenia rynku i konkurencji cenowej innymi przyczynami spadku produkcji tych skór w kraju był brak możliwości eksportu, zbyt mała baza techniczna do przerobu surowca, a tym samym gorsza jakość produkowanych skór. W tym okresie hodowcy zlikwidowali około 80% najlepszego materiału hodowlanego, narażając się na ogromne straty. Dopiero rozbudowa przemysłu garbarskiego i zakładów zajmujących się konfekcją futrzarską oraz atrakcyjne ceny skór w eksporcie, przyczyniły się do ponownego ogromnego wzrostu produkcji. Wszystkie działania mające na celu promocję hodowli tego gatunku zwierząt w Polsce przyniosły na tyle dobry rezultat, że w szczytowym okresie koniunktury, przypadającym na lata 70. i 80. ubiegłego stulecia, w Polsce produkowano nawet 3 mln skór rocznie, z czego 75% sprzedawano w największych domach aukcyjnych na świecie (Kopenhaga, Londyn, Lipsk, Leningrad – obecny Sankt Petersburg). W 1975 r. Polska zajmowała pierwsze miejsce w świecie pod względem ilości produkowanych skór nutrii ogółem. W połowie lat 80. ubiegłego wieku nasz kraj był największym na świecie producentem skór nutrii barwnych pochodzących z chowu klatkowego, odmian szafir, perła i białych.

Poważna degresja w hodowli tych zwierząt nastąpiła po 1990 r. Przyczyniły się do tego: brak popytu na skóry, gwałtowny spadek cen skupu, niekorzystny kurs walutowy, zniesiono

również liczne przywileje dla hodowców nutrii, jak choćby przydział pasz treściwych, czy środków inwestycyjnych. Rynek krajowy został zasypany wyrobami ze skór lisów, jenotów, norek i szynszyli. Tak więc w przypadku nutrii okazało się, że w dobie postępującej intensyfikacji produkcji niektóre z ras i odmian zwierząt gospodarskich, nie są w stanie konkurować z innymi wysokoprodukcyjnymi rasami i odmianami. W związku z zaistniałą sytuacją, na mocy Zarządzenia Dyrektora Instytutu Zootechniki PIB z 2.07.2007 r., został wprowadzony w życie program ochrony zasobów genetycznych nutrii odmian: standardowa, czarna dominująca, bursztynowo-złocista, biała niealbinotyczna, sobolowa, pastelowa oraz perłowa. Z dniem 9 grudnia 2008 r., ochronie zaczęły podlegać również nutrie odmiany grenlandzkiej. Dla ochrony tego gatunku był to niemal ostatni moment, gdyż stado, które jeszcze pozostało, niewątpliwie sięgało już progu liczebności, poniżej którego ich hodowla mogłaby być niemożliwa.

Z dniem 1 stycznia 2015 r. weszło w życie Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1143/2014 z dnia 22 października 2014 r. w sprawie działań zapobiegawczych i zaradczych w odniesieniu do wprowadzania i rozprzestrzeniania inwazyjnych gatunków obcych (Dz. Urz. UE. L 317 z 04.11.2014, str. 35). Lista gatunków inwazyjnych, stwarzających zagrożenie dla Unii Europejskiej, została określona w rozporządzeniu wykonawczym Komisji

Fot. 4. Stado nutrii odmiany standard i bursztynowo-złocistej

(UE) 2016/1141 z 13 lipca 2016 r. Na liście tej znalazła się nutria (*Myocastor coypus* Molina, 1782), automatycznie więc dla hodowców tego gatunku zwierząt rozpoczął się krytyczny okres. W związku z zaistniałą sytuacją Instytut Zootechniki PIB wystąpił do ówczesnego Ministerstwa Środowiska, za pośrednictwem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, o zgodę na utrzymanie w kraju trzech ferm tych zwierząt jako obiektów zamkniętych. Dzięki tym działaniom udało się utrzymać w Polsce wszystkie odmiany barwne nutrii (fot. 4). W bieżącym roku liczba samic stada podstawowego na trzech fermach objętych programem ochrony wynosi 134 sztuki.

Wyjściową formą dla odmian barwnych nutrii była odmiana standard o barwie okrywy najbardziej zbliżonej do ubarwienia nutrii dzikiej. Odmiany barwne to:

- czarna dominująca: będąca homozygotą lub heterozygotą (JJ lub Jj). Cechuje się ona bardzo silnym melanizmem, który pogłębia czerń okrywy włosowej. W odmianie tej strefowości włosów, jedynie na czole i obrzeżach nozdrzy zwierząt mogą występować białe włosy,
- bursztynowo-złocista: dominująca do barwy nutrii standardowej i wszystkich mutacyjnych odmian recesywnych. Występuje ona w postaci homozygotycznej (MM) i heterozygotycznej (Mm). Charakteryzuje się jednolicie rudozłotą barwą okrywy włosowej bez posrebrzenia,
- biała niealbinotyczna: występująca w postaci heterozygotycznej (Hh). Barwa okrywy włosowej zwierząt jest czysto biała, tęczówki zabarwione są na niebiesko-czarno,
- sobolowa: będąca homozygotą recesywną (aa). Okrywa włosowa oraz podszycie zwierząt są czarne z odcieniem brązowym, przy czym włosy puchowe w partii brzusznej są lekko rozjaśnione,
- pastelowa: powstała w wyniku połączenia odmiany beżowej z czarną dominującą, stąd osobniki ciemno pastelowe są homozygotami, a jasnobrązowe heterozygotami. Zwierzęta te odznaczają się jednolicie brązową barwą okrywy włosowej bez strefowego umaszczenia włosów puchowych,
- perłowa: będąca homozygotą lub heterozygotą genu posrebrzenia (W). Cechuje się ona barwą białą przydymioną z wyraźnym odcieniem jasnoszaro-beżowym zagęszczonym wzdłuż linii grzbietu. Na podbrzuszu włosy zwierząt są białe. Barwa ich tęczówek jest czerwonawo-brązowa,
- grenlandzka ($t^n t^n$): do niedawna najbardziej rozpowszechniona w Polsce odmiana nutrii. Jej włosy pokrywowe są szroniasto – beżowo – szare, a włosy puchowe – szaro beżowe. W barwie ogólnej zwierząt wyraźnie widoczny jest odcień beżowy i posrebrzenie. Okrywa włosowa na grzbiecie jest ciemniejsze niż na podbrzuszu. Kolor tęczówki – czerwono niebieski.

Charakterystyka mięsożernych zwierząt futerkowych objętych Programem Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich

Tchórz

Tchórz, nazywany dawniej tchórzofretką, to drapieżnik z rodziny łasicowatych będący mieszańcem, którego formami wyjściowymi były tchórz europejski i fretka – zwana również tchórzem afrykańskim. Fretka pochodzi prawdopodobnie z basenu Morza Śródziemnego, gdzie została udomowiona ok. 2,5 tys. lat temu.

Hodowla tych zwierząt została zapoczątkowana w Europie w latach 30. ubiegłego wieku. W latach 80. zagłębiem hodowli tych zwierząt była Finlandia, stamtąd też sprowadzono tchórze do Polski. Samice tchórzy hodowlanych, w porównaniu z norkami i lisami pospolitymi, mają wysoką płodność i plenność. Rodzą 1–18 młodych w jednym miocie, odchowują średnio 8 sztuk. W 1985 r. rodzimą populację tchórzy uzupełniono materiałem importowanym ze Szkocji. Dolew krwi tchórzy szkockich spowodował korzystne zmiany w okrywie włosowej. Uzyskano zwierzęta w innym typie barwnym (popielato-kremowe), poszukiwanym na światowym rynku futrzarskim. Ponadto poprawiła się gęstość okrywy włosowej oraz uzyskano skrócenie włosów pokrywowych przy jednoczesnym

Fot. 5. Tchórze różnych odmian barwnych

Fot. 5. Tchórze różnych odmian barwnych

równomiernym zawoalowaniu. Skóry tak uszlachetnionych tchórzy uzyskiwały wyższe ceny. Cechą charakterystyczną okrywy włosowej tchórzy jest dwubarwność (inny kolor włosów podszyciowych i pokrywowych). To właśnie ona decydowała o atrakcyjności ich skór na rynku futrzarskim. Nie można jej bowiem otrzymać w wyniku imitacji skór innych gatunków, np. poprzez barwienie.

Z końcem ubiegłego wieku populacja tchórzy w Polsce drastycznie spadła, do czego przyczyniło się większe zainteresowanie skórami norek, lisów czy jenotów. W związku z tym, że gatunek ten stanowi cenny element różnorodności genetycznej mięsożernych

zwierząt futerkowych, podjęto próbę jego ochrony. Na mocy Zarządzenia Dyrektora Instytutu Zootechniki z 2007 r., został wprowadzony w życie program ochrony zasobów genetycznych tchórza. Program obejmuje zachowanie lokalnych typów barwnych tchórza:

- popielatego o umaszczeniu zbliżonym do tchórza leśnego, o czarnej barwie włosów pokrywowych, a jasno-popielatej włosów puchowych, z tendencją do białej,
- pomarańczowego o barwie włosów pokrywowych od ciemnobrązowej do czarnej, a włosów puchowych – pomarańczowej,
- cytrynowego o barwie włosów pokrywowych od ciemnobrązowej do czarnej, a włosów puchowych – cytrynowej.

Obecnie mamy w kraju tylko jedno stado tych zwierząt liczące 20 samic stada podstawowego (fot. 5).

Lis pospolity białoszyjny

Na świecie żyje około 35-45 różnych gatunków lisów. Jednak tylko dwa: lis polarny i lis pospolity, ich odmiany mutacyjne oraz mieszańce są utrzymywane w chowie klatkowym. Oba gatunki lisów należą do rodziny psowatych i są ssakami mięsożernymi palconogimi. Zamieszkują one prawie wszystkie kontynenty. Lis pospolity posiada dużą łatwość przystosowywania się do warunków środowiskowych i jest najbardziej pospolitym, dziko żyjącym drapieżnikiem w Polsce. Początek chowu lisów przypada na wiek XVIII, kiedy próbowano stosować półdzikie rozmnażanie zwierząt pod częściową opieką człowieka. Jednak dopiero w drugiej połowie XIX w. kanadyjskim myśliwym udało się udało się rozmnożyć lisy w hodowli fermowej. Chów i hodowla lisów w Polsce sięgają lat międzywojennych.

Początki wytworzenia lisa białoszyjnego, zwanego początkowo „białoszyjką moszczenicką", datują się na rok 1970, kiedy to na fermie Państwowego Gospodarstwa Hodowli Zwierząt Futerkowych Batorówka w Moszczenicy w miocie lisów srebrzystych urodziło się pięć szczeniąt, a wśród nich jedno o odmiennym ubarwieniu. Umaszczenie to było zbliżone do lisa białopyskiego, różniło się tylko szerokim na 7 cm białym symetrycznym kołnierzem na szyi zwierzęcia. Lis białoszyjny jest mutacją dominującą lisa srebrzystego. Gen warunkujący charakterystyczne umaszczenie lisa białoszyjnego jest alleliczną odmianą genu z locus „W" odpowiedzialnego za wystąpienie rysunku lisa białopyskiego (Ww).

W 1986 r. Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej uznało lisa białoszyjnego wyhodowanego przez inż. Andrzeja Leźnickiego na fermie PGR Batorówka, za nową odmianę lisa pospolitego. W 1999 r., aby zapobiec wyginięciu tej odmiany, została ona objęta ochroną.

Fot. 6. Lis pospolity białoszyjny

Cechą charakterystyczna tej odmiany jest czarny lub ciemno-srebrzysty pysk z białą obwódką nosa przechodzącą w strzałkę wzdłuż pyska i czoła. Uszy czarne. Umaszczenie szyi i tułowia jak u lisa ciemnego srebrzystego, biały symetryczny kołnierz o szerokości 6–10 cm, przechodzący pasmem bieli na podgardle i brzuch. Łapy białe z czarnymi cętkami lub plamami (fot. 6).

Obecnie Programem Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich objęte jest jedno stado lisów pospolitych białoszyjnych liczące 12 samic stada podstawowego.

Lis pospolity pastelowy

Początki hodowli polskiego lisa pastelowego datuje się na 1972 r., kiedy to na jednej z ferm w województwie poznańskim samica o umaszczeniu srebrzystym urodziła miot, w którym oprócz młodych standardowo umaszczonych, znajdowały się również osobniki beżowe. Samicę tą zakupiono do Zakładu Hodowli Zwierząt Futerkowych w Jeziorach Wielkich i nazwano początkowo „perłą jezior", a później lisem pastelowym – poprzez analogię do nutrii oraz norki pastelowej. Pod kierunkiem prof. dr hab. Janusza Maciejowskiego

z Akademii Rolniczej w Lublinie, w Jeziorach Wielkich rozpoczęto planową pracę hodowlaną. W 1984 r. lisy pastelowe zostały uznane za nową odmianę lisa pospolitego. Umaszczenie pastelowe jest genetycznie uwarunkowane homozygotycznym układem dwóch genów recesywnych bb. Heterozygoty – nosiciele tego genu [Bb] mają genotyp lisa srebrzystego i niczym nie różnią się od homozygot [BB]. W 1996 r., aby zapobiec wyginięciu tej odmiany, została ona objęta ochroną.

Lis pastelowy charakteryzuje się ciemnobrązową okrywą włosową (fot. 7). Włosy pokrywowe na grzbiecie ma ciemnobrązowe, na brzuchu brązowe, podszycie brązowoszare z niebieskim odcieniem. Posrebrzenie na tułowiu rozkłada się od połowy długości zwierzęcia aż do nasady ogona. Pysk, łapy, brzuch i ogon (zakończony białym kwiatem) są brązowe. Lis pospolity pastelowy występuje w trzech typach: ciemny, średni i jasny.

Obecnie Programem Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich objęte jest jedno stado lisów pospolitych białoszyjnych liczące 52 samice stada podstawowego.

Fot. 7. Lis pospolity pastelowy

Jakość produktów pochodzących od rodzimych ras zwierząt futerkowych

Mięso królicze

Można powiedzieć, że tradycja, również kulinarna, jest ostoją narodu. Każda z narodowych kuchni jest niepowtarzalna, każda ma swoje ulubione potrawy, które stają się podstawą kulinarnych wariacji. Przykładowo, kuchnia włoska bazuje na makaronie, podstawą większości dań azjatyckich jest ryż, a skandynawskich ryby zaś podstawą polskiej tradycji kulinarnej jest między innymi mięso, spożywane w każdym zakątku naszego kraju, niezależnie od wpływów obcych kultur i uwarunkowań geograficznych. Bez mięsa polskiej kuchni pewnie by nie było. A przynajmniej nie byłaby tak barwna.

Niestety, w Polsce nie ma tradycji spożywania mięsa pochodzącego od roślinożernych zwierząt futerkowych. Wprawdzie w ostatnich latach znacznie wzrosło spożycie mięsa króliczego, ale nadal 1,8-2,0 kg na statystycznego Polaka rocznie jest wartością niewielką, w stosunku do Niemiec, Włoch, Hiszpanii czy Francji gdzie spożywa się ponad 6 kg.

Źródła historyczne podają, że królik na polskich stołach pojawił się wraz z dynastią Sasów. To August II Sas na terenie obecnej „Królikarni" w Warszawie założył zwierzyniec, gdzie trzymane dzikie króliki, zakupione prawdopodobnie za granicą, były celem podczas polowań, królując później na wystawnych kolacjach. Podobne zwierzętarnie znajdowały się również w niektórych rezydencjach magnackich, np. w zespole pałacowo-ogrodowym Branickich w Białymstoku. Pewną rolę w propagowaniu spożycia mięsa króliczego w XVII – i XVIII-wiecznej Polsce odegrały klasztory, skąd przenikały światowe nowinki, w tym również kulinarne. Poszczególne zakony miały bowiem swoje domy macierzyste we Włoszech, Hiszpanii, Francji czy w Niemczech (krajach o tradycji spożycia mięsa króliczego). Klasztory były otwarte dla zamożnych gości, a potrawy serwowane podczas wystawnych uczt zaczęły pojawiać się również na ich stołach.

Praktycznie dopiero na przełomie XIX i XX wieku, kiedy rozpoczęła się prawdziwa era dbałości o zdrowie, zaczęto powoli dostrzegać wartości kulinarne i dietetyczne mięsa króliczego. Zaliczane jest ono do mięs białych, drobnoziarnistych, o małym udziale tłuszczu, charakteryzuje się niską zawartością cholesterolu od 30–60 mg w 100 g. Ponadto zawiera wysoki procent kwasu α-linolenowego (C18:3n-3), podobny jak w mięsie i wątrobie ryb żyjących w tzw. wodach zimnych. Badania medyczne grup społecznych o wysokim spożyciu ryb z wód zimnych (Eskimosi) wykazały znacznie niższą częstotliwość występowania u nich schorzeń układu naczyniowo-sercowego, co przypisuje się działaniu kwasu α-linolenowego, powodującego obniżenie podatności do tworzenia skrzepów krwi.

Mięso królicze jest bardzo bogate w tzw. aminokwasy niezbędne, niektóre składniki mineralne oraz witaminy, szczególnie z grupy B. Organizm człowieka i innych ssaków nie potrafi syntetyzować ośmiu aminokwasów nazwanych egzogennymi, a ponieważ pula białek ustrojowych, która może być ich źródłem, szybko ulega wyczerpaniu, muszą one być stale dostarczane w pożywieniu. W mięsie króliczym ogólny poziom aminokwasów egzogennych jest o 2% wyższy w porównaniu do mięsa innych gatunków zwierząt rzeźnych.

Wartość biologiczna białka mięsa króliczego jest wyższa w porównaniu z białkiem wzorcowym, jakim jest kazeina. Dlatego też mięso to zalecane jest, jako pierwsze z białek zwierzęcych, w diecie niemowląt – jak również z racji tego, że nie alergizuje. Białko mięsa króliczego jest w 90% przyswajalne przez organizm człowieka, podczas gdy białko np. mięsa wołowego tylko w 62%. Najwyższy poziom białka występuje w combrze około 24-25%, w mięśniach uda i łopatki jest go o 1 do 2% mniej.

Wartość energetyczna 100 g mięsa króliczego wynosi 638,8 kJ, wołowego 548,7 kJ, cielęcego 382,4 kJ a drobiowego 415,9 kJ.

Sto gram mięsa króliczego zawiera od 5 do 13 mg niacyny (witamina PP), co pokrywa dzienne zapotrzebowanie człowieka na tę witaminę. Już spożycie 50 g mięsa wystarczy, aby pokryć nasze zapotrzebowanie na witaminę B_{12} (cyjanokobalamina). Poziom witaminy B_1 (tiamina) jest porównywalny z jej ilością w mięsie drobiowym i jagnięcym, a B_6 (pirydoksyna) w mięsie wieprzowym i wołowym. Jedynie zawartość witaminy B_2 (ryboflawiny) jest niższa niż w mięsach innych gatunków zwierząt.

Mięso królicze zawiera mało związków purynowych, które w organizmie człowieka przekształcają się w kwas moczowy, dlatego też wskazane jest w diecie stosowanej przy dnie moczanowej.

Tłuszcz króliczy jest koloru białego, miękki i delikatny. Odkładany bywa głównie w okolicy nerek i żołądka, za łopatkami i w pachwinach zwierzęcia, jest więc łatwy do usunięcia. W porównaniu z innymi tłuszczami zwierzęcymi ma on bardzo korzystny skład kwasów tłuszczowych (chodzi tutaj głównie o zwiększony udział nienasyconych długołańcuchowych kwasów tłuszczowych). Tuszki królicze, pochodzące ze zwierząt ubijanych przy masie ciała 2,5 do 2,7 kg, zawierają od 3-6 % tłuszczu.

Wydajność rzeźna królików brojlerowych mieści się w granicach 55-65%, podroby stanowią około 5%. Udział poszczególnych części tuszki, tzw. wyrębów, wyrażony w procentach w stosunku do masy tuszki jest następujący: część przednia 37-40%, comber 23-27%, część tylna 34-39%.

Najbardziej wartościową częścią tuszki króliczej jest comber, ze względu na najwyższą zawartość białka przy najniższym poziomie kolagenu i tłuszczu. Smakosze mięsa króliczego

preferują jednak mięso z udźca, które jest nieco bardziej tłuste, a jak wiadomo w tłuszczu tkwi cały smak.

W Instytucie Zootechniki PIB prowadzono badania mające na celu porównanie wyników analizy rzeźnej, dysekcji tuszek oraz zawartości w mięsie białka, kolagenu, tłuszczu i cholesterolu u królików nowozelandzkich białych rasy typowo mięsnej, jednej z najczęściej utrzymywanych w gospodarstwach, z popielniańskimi białymi (tab. 1, rys. 1). Oznaczono również profil kwasów tłuszczowych w lipidach mięśni tylnej nogi obydwu ras (tab. 2).

Tabela 1. Analiza rzeźna, wyniki dysekcji tuszek, zawartość cholesterolu w mięsie

Wyszczególnienie	Rasa:	
	Nowozelandzki biały	Popielniański biały
Masa tuszki schłodzonej (g)	1250	1250
Masa mięśni w tuszce (g)	908	985
Masa kości w tuszce (g)	239	217
Masa tłuszczu w tuszce (g)	53	48
Wydajność rzeźna (%)	53,8	54,9
Cholesterol (mg/100g)	68,6	60,4

Rys. 1. Porównanie zawartości w mięsie królików ras NB i PB białka, kolagenu i tłuszczu

Tabela 2. Skład kwasów tłuszczowych w lipidach mięśni tylnej nogi (% sumy kwasów)

Kwasy	Rasa	
	Nowozelandzki biały	Popielniański biały
SFA	36,7	35,8
UFA	63,5	64,2
PUFA	33,5	34,3
PUFAn-6	30,3	26,5
PUFAn-3	2,9	3,5
PUFAn-6/n-3	10,2	6,6

Króliki rasy rodzimej charakteryzuje wyższy procent białka w mięsie, niższy cholesterolu, mniejsze otłuszczenie tuszki, przy nieco wyższej ilości tłuszczu śródmięśniowego, co powoduje, że jest ono smaczniejsze. Z punktu żywieniowego dla konsumentów mięsa króliczego pochodzącego od rasy popielniańskiej białej, korzystny jest niższy stosunek kwasów szeregu n-6/n-3.

Niestety, tak jak już wspomniano wcześniej, w Polsce nie ma tradycji spożywania mięsa króliczego, co jest związane z uprzedzeniami, nieumiejętnością przyrządzenia, czy wreszcie jego stosunkowo wysoką ceną. Na liście produktów tradycyjnych, zamieszczonej na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zawierającej produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, znajdują się tylko trzy potrawy z królika: królik po śląsku, barszcz biały na króliku po tokarsku i pasztet z królika ze szpinakiem.

Mięso nutrii

W krajach Ameryki Południowej mięso nutrii spożywane jest powszechnie i uważane za przysmak. W naszym kraju występuje duże uprzedzenie do jego spożycia, wywołane – jak się wydaje – wyglądem zwierzęcia przypominającego nieco szczura. Jedynie region wielkopolski ma tradycje w jego spożyciu, tam bowiem w ubiegłym wieku, hodowano najwięcej nutrii i do chwili obecnej ich mięso jest dostępne w tamtejszych sklepach. Chów tych zwierząt koncentrował się w gospodarstwach przydomowych i oprócz pozyskiwania skór miał na celu uzupełnienie limitu „kartkowego" mięsa.

Mięso nutrii spożywane jest powszechnie także w Czechach, Słowacji, Francji i Niemczech. Kraje te importowały znaczne jego ilości już w okresie międzywojennym, głównie dla potrzeb wyższych kategorii zakładów gastronomicznych. Z mięsa nutrii można bowiem przygotować bardzo dużo potraw w postaci gotowanej, smażonej czy duszonej. Tylne nogi zwierzęcia można wędzić. Znane są również doskonałe wyroby wędliniarskie pochodzące z nutrii, gdzie mięso tych zwierząt jest dodatkiem do wieprzowiny czy wołowiny.

Pod względem składu chemicznego mięso nutrii nie ustępuje mięsu króliczemu, drobiowemu czy cielęcinie. W porównaniu z mięsem króliczym czy cielęcym jest ono jednak mniej kruche, natomiast soczystością dorównuje mięsu króliczemu. Mięso młodych nutrii, ubijanych w wieku sześciu miesięcy, zawiera ok. 20-21 proc. białka, 4,2–5 proc. tłuszczu, 1,9 proc. składników mineralnych. U starszych zwierząt wzrasta nieco zawartość tłuszczu. Tego rodzaju mięso zaliczane jest do mięs lekkostrawnych, delikatnych i soczystych. Tłuszcz u nutrii ma kolor jasnozłoty, przyjemny zapach i bardzo łatwo się topi już w temperaturze 36-40 st. C. Mięso nutrii zawiera dużo związków wyciągowych o charakterze niebiałkowym, m.in. związki purynowe, które nadają mu specyficzny aromat i smak. Jest również bogate w witaminy, a zwłaszcza w niacyny, tiaminy i ryboflawiny. Wartość biologiczna mięsa nutrii jest bardzo korzystna dla człowieka. Nie tylko dorównuje mięsu króliczemu, kurzemu i cielęcemu, lecz także w wielu parametrach je przewyższa. Mięso nutrii ma zabarwienie jaśniejsze niż zająca, a ciemniejsze niż królika. Tak jak i u innych zwierząt barwa w dużym stopniu zależy od wykrwawienia zwierzęcia. Do spożycia mięso nutrii jest najlepsze dwa-trzy dni po uboju (po dojrzewaniu), gdyż traci charakterystyczny dla niego zapach. Smakosze mięsa z nutrii zalecają moczenie go od trzech do czterech godzin w serwatce, maślance lub w kwaśnym mleku. Wydajność rzeźna nutrii wynosi 60-62 proc.

Mięso szynszyli

W Polsce mięso szynszyli nie jest spożywane, ze względu nie tylko na brak tradycji w tym względzie, ale i trudności z jego zakupem, bowiem można je nabyć jedynie w sklepach kolonialnych. Mięso szynszyli ubijanych na krajowych fermach nie jest dopuszczone do sprzedaży ze względu na stosowaną metodę uboju. W rejonach, z których szynszyle pochodzą ich mięso było spożywane przez miejscową ludność do momentu zanim niekontrolowany odłów nie doprowadził do niemal całkowitego ich wytępienia w środowisku naturalnym. Wprowadzono wówczas zakazu odłowu. Z końcem XX wieku, kiedy na terenie Argentyny i Chile rozwinęła się fermowa hodowla tych zwierząt, zaczęto podnosić aspekt wartości odżywczej ich mięsa i ponownie wprowadzono go na rynek spożywczy.

Badania nad jakością mięsa szynszyli wskazują, że jest ono bardzo zdrowe, należy do mięs białych, delikatnych o stosunkowo niewielkiej ilości cholesterolu. Samo mięso jest bladoróżowe, z bardzo niewielką ilością tłuszczu narządowego w porównaniu do mięsa królika czy nutrii, jednak stosunkowo wysoką zawartością tłuszczu międzymięśniowego. W smaku jest ono zbliżone do mięsa królika lub kurczaka (posiada strukturę i konsystencję pośrednią pomiędzy mięsem tych dwóch gatunków). Zawiera około 74% wody i 26% składników odżywczych, w tym 18-20% białka, 3-9% tłuszczu, 1,1% popiołu i 0,2-03% włókna surowego. Mięso szynszyli cechuje się korzystnym profilem kwasów tłuszczowych. Zawiera niewielką ilość nasyconych kwasów tłuszczowych, w tym głównie palmitynowego. Najważniejszym

jednonienasyconym kwasem tłuszczowym w mięsie szynszyli jest kwas oleinowy (stanowi 28,6%), któremu przypisuje się działanie przeciwmiażdżycowe. Wśród wielonienasyconych kwasów tłuszczowych największy procent przypada na kwasy z rodziny n-6, głównie kwas linolowy (36%). Z kwasów z rodziny n-3, w porównaniu do mięs królika i nutrii jest stosunkowo dużo kwasu α-linolenowego – 3,3%. Niestety ze względu na wielkość zwierząt spożywa się głównie tylne nogi, w pozostałych partiach ciała mięsa jest bardzo mało.

Skóry zwierząt futerkowych

Wraz z rozwojem cywilizacji nastąpiły zmiany w systemie gospodarowania ziemią, co doprowadziło do znacznego ograniczenia rejonów polowań i pogłowia dzikich zwierząt. Pierwotne źródło zdobywania skór, jakim było łowiectwo, z czasem coraz bardziej traciło na znaczeniu, a zasoby wielu dzikich gatunków zwierząt – ze względu na ich cenne futra – zmniejszały się tak, że podaż nie pokrywała zapotrzebowania. W związku z tym zaistniała potrzeba nie tylko ochrony tych osobników poprzez ograniczenie polowań, ale też stworzenia rezerwatów oraz hodowli zamkniętej, prowadzącej do ich udomowienia.

Rozwój hodowli fermowej zwierząt futerkowych miał (i nadal ma) bezpośredni wpływ na ochronę gatunków dziko żyjących. Dzięki zaspokojeniu potrzeb światowego przemysłu futrzarskiego na skóry pochodzące z hodowli, udało się ocalić wiele cennych, dziko żyjących gatunków zwierząt. Popyt na skóry zwierząt futerkowych, mimo wielu zawirowań politycznych, jednak jest nadal duży, szczególnie w krajach azjatyckich, gdzie szyta z nich odzież jest nadal wyznacznikiem statusu społecznego.

Obfitość produktów pochodzenia zwierzęcego w krajach rozwiniętych powoduje, że konsumenci coraz większą wagę przywiązują do walorów i cech prozdrowotnych tych produktów oraz warunków ich produkcji. Takim przykładem jest produkcja skór naturalnych. Jak wspomniano we wstępie, skóra wraz z jej okrywą włosową, pozyskana w sposób naturalny składa się głównie z białek – związków ulegających naturalnym przemianom biochemicznym w procesie rozkładu. Ten naturalny proces rozkładu czyni ją produktem całkowicie bezpiecznym dla środowiska. Futra szyte ze skór zwierząt futerkowych wpływają też pozytywnie na zdrowie i samopoczucie człowieka. Mają ujemną jonizację w przeciwieństwie do futer sztucznie wytworzonych o jonizacji dodatniej negatywnie wpływającej na organizm człowieka.

Hodowla mięsożernych zwierząt futerkowych w Polsce i w Europie podlega ścisłemu nadzorowi sanitarnemu i prowadzona jest z zachowaniem wymogów dobrostanu zwierząt, co nie jest praktykowane w krajach azjatyckich, gdzie nie są respektowane nie tylko prawa zwierząt, ale czasami także ludzi.

Literatura dostępna u Autora

9.

dr inż Grażyna Polak

Rodzime rasy koni zimnokrwistych

W Polsce utrzymywanych jest ok. 360 tys. koni. Dominują konie zimnokrwiste, które stanowią ok.49 % populacji, 36 proc. – to konie szlachetne oraz 15 proc. – kuce i konie małe. Współpraca pomiędzy hodowcami odbywa się w ramach związków hodowców, które zrzeszają ponad 45 tys. osób utrzymujących konie wpisane do ksiąg hodowlanych. W 2021 r. do ksiąg i rejestrów wpisano 5610 sztuk koni.

Praca hodowlana jest realizowana na podstawie zatwierdzonych programów dla ras: małopolska, śląska, konik polski, koń zimnokrwisty, wielkopolska, huculska, polski koń sportowy, arden polski oraz kuc oraz koni arabskich, trakeńskich, pełnej krwi angielskiej, kłusaków, kucy szetlandzkich. Działania te są wspomagane ze środków budżetowych, należy do nich, m.in.: prowadzenie ksiąg hodowlanych oraz oceny wartości użytkowej lub hodowlanej, koszty usług, wykonanych na rzecz hodowców.

Historia hodowli koni

Na podstawie dostępnych materiałów i badań można stwierdzić, że pierwotnie na obszarze naszego kraju występowały nieduże, prymitywne konie, fenotypowo przypominające tarpany,

Czempion ogierów sokólskich 2019 RUBENS (Brutus x Rufa) ur. 2017

potocznie nazywane „mierzynami". Jednocześnie Polska, ze względu na nizinne ukształtowanie terenu i położenie na skrzyżowaniu rozmaitych wpływów i kultur, stała się miejscem napływu oraz wymiany różnorodnych ras i typów. Mimo to, z nielicznymi wyjątkami, aż do końca XIX wieku nie można mówić o prowadzeniu na ziemiach polskich planowej hodowli.

Pierwsze wzmianki o hodowli koni zimnokrwistych w Polsce pojawiają się w początkach XX wieku. Początkowo importem tych zwierząt zajmowali się tylko znaczący właściciele ziemscy, ze względu na duże koszty zakupu i utrzymania. Mimo zwiększającego się popytu, w latach 20. XX wieku panowało przekonanie, że import ogierów obcych ras jest błędem, a krzyżowanie nimi lokalnego pogłowia wpłynie negatywnie na cechy użytkowe. Wbrew tym twierdzeniom uszlachetnianie przyniosło pozytywne rezultaty w postaci częściowego skorygowania wad budowy i podniesienia wydajności ruchu. Konie pogrubione, bo tak zostały nazwane, cieszyły się dużym zainteresowaniem na terenach północno-wschodniej i centralnej Polski, natomiast nie miały one uznania na zachodzie i południu, gdzie preferowano konie lżejsze. Wzmożony import ogierów, głownie z Francji (konie ardeńskie

i bretońskie), z Belgii (konie belgijskie) i Nadrenii (konie reńsko-belgijskie) – doprowadził w okresie międzywojennym do wzrostu liczby koni zimnokrwistych i wytworzenia populacji lokalnych: koni łowickich i garwolińskich w centralnej części Polski, sztumskich na północy i sokólskie na wschodzie, łączących cechy koni autochtonicznych i importowanych. W latach 50. na temat ras koni występujących na ziemiach polskich wypowiadał się znany hipolog, Witold Pruski, stwierdzając, że historycznie występowały tu głównie konie gorącokrwiste lub w typie prymitywnym (zwane włościańskimi). Powstanie ras koni zimnokrwistych związane było z przemianami gospodarczymi zachodzącymi w drugiej połowie XIX wieku oraz ze zwiększonym zapotrzebowaniem na siłę roboczą w rozrastających się miastach, a po 1918 roku, z potrzebami odradzającej się armii.

II wojna światowa spowodowała drastyczny spadek liczebności – z 4 mln występujących w roku 1939 do ok. 1400 tys. w roku 1945. Mimo to, w latach 50. XX wieku nadal istniało szereg lokalnych populacji: konie łowicko-sochaczewskie między Łodzią i Warszawą, kopczyk podlaski w północno-wschodniej części Lubelszczyzny, koń sokólski na Podlasiu, lidzbarski (ex typ oszmiański) w północno-zachodniej części Mazur, sztumski na Pomorzu na terenach Żuław i Powiśla, koszaliński w środkowej części Pomorza, szczeciński we wschodniej części województwa, kłodzki w Dolinie Kłodzkiej, garwoliński we wschodniej części Mazowsza.

W roku 1955 ustanowiono 5 ośrodków hodowlanych: sztumski w woj. gdańskim, sokolski w białostockim, łowicki w łódzkim i warszawskim, lidzbarski w olsztyńskim, kopczyka podlaskiego w lubelskim, a w 1964 r. wydano po raz pierwszy w Polsce *Księgę stadną koni zimnokrwistych i pogrubionych* zawierającą podział na lokalne typy: sztumski, sokólski oraz lidzbarski. W następnym dwudziestoleciu intensywny import ogierów z Europy Zachodniej wyraźnie wpłynął na zmianę pokroju: powiększenie masy i kościstości oraz utratę charakterystycznego typu lokalnych populacji. Decydującą rolę w procesie kształtowania się lokalnych typów odegrało środowisko. Na Podlasiu, charakteryzującym się ostrym, kontynentalnym klimatem i lekkimi piaszczystymi glebami, ukształtowano konie sokólskie – niedużego wzrostu, o krępej budowie, ale najlżejsze pośród koni pogrubionych. Na Żuławach przy ujściu Wisły, na obszarze cechujacym się ciężkimi, żyznymi glebami, ukształtowały się konie sztumskie – najcięższe i największe spośród polskich koni zimnokrwistych, o dużej masie ale, spokojnym temperamencie. Początkowo nie były one jednak nazywane końmi zimnokrwistymi, ale stanowiły populacje koni pogrubionych.

Wymienione populacje ulegały transformacjom, niejednokrotnie prowadzącym do ich zaniku (jak np. konie łowickie, oszmiańskie, kopczyk podlaski). Najbardziej znanymi i najbardziej skonsolidowanymi były konie sztumskie i sokólskie.

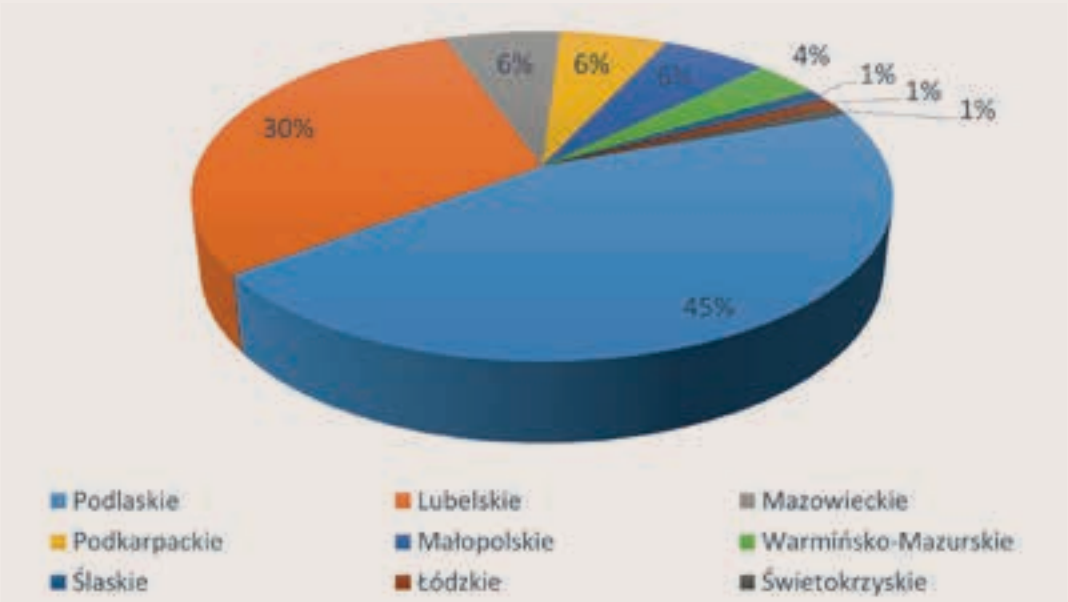
Wśród kształtujących się lokalnych typów, podstawowymi ośrodkami hodowli były stada i stadniny państwowe: Kobylin w województwie białostockim, gdzie 90% klaczy posiadało

pochodzenie sokólskie i Nowe Jankowice w ówczesnym województwie bydgoskim, gdzie 95% klaczy stanowiły sztumskie. Obecnie, ze względu na udział w rodowodach ogierów, ardeńskich, oba typy wykazują duże podobieństwo genetyczne.

Konie sokólskie

Regionalny typ koni sokólskich zaczął kształtować się w drugiej połowie XIX wieku na terenach Wileńszczyzny, Nowogródczyzny, Grodzieńszczyzny i Białostocczyzny pod wpływem importowanych ogierów bretońskich i ardeńskich. Konie sokólskie początkowo były niedużych rozmiarów i nie przekraczały 152-154 cm w kłębie, a także 21-22 cm obwodu nadpęcia. Były one bardzo cenione przez mieszkańców Podlasia ze względu na spokojny temperament, wydajna pracę i łatwość utrzymania. Dzięki prowadzeniu hodowli w surowych warunkach północno-wschodniej Polski, cechowała je mocna konstytucja, dobra jakość kośćca, brak limfatyczności (w przeciwieństwie do zachodnich ras koni zimnokrwistych), doskonałe wykorzystanie paszy, zdrowie i odporność na choroby, a nawet odporność na otarcia i grudę, Konie sokólskie posiadają predyspozycje zarówno do pracy w zaprzęgu, jak i pod siodło. Dzięki niedużym wymiarom są bardzo dobrym materiałem do wykorzystania w agroturystyce, turystyce konnej, usługach środowiskowych, a nawet hipoterapii. Dodatkowo mogą być wykorzystane w produkcji mleka od klaczy.

Konie sokólskie cieszą się duża urodą. Charakteryzuje je specyficzny bukiet: nieduża, sucha głowa z ruchliwymi małymi uszami harmonijnie związana z kłodą, szyja u ogierów wydatna z grzebieniem i bujną grzywą oraz ogon, szczególnie atrakcyjna maść, głownie kasztanowata z tzw. „konopną" grzywą i ogonem.



Koń sokólski

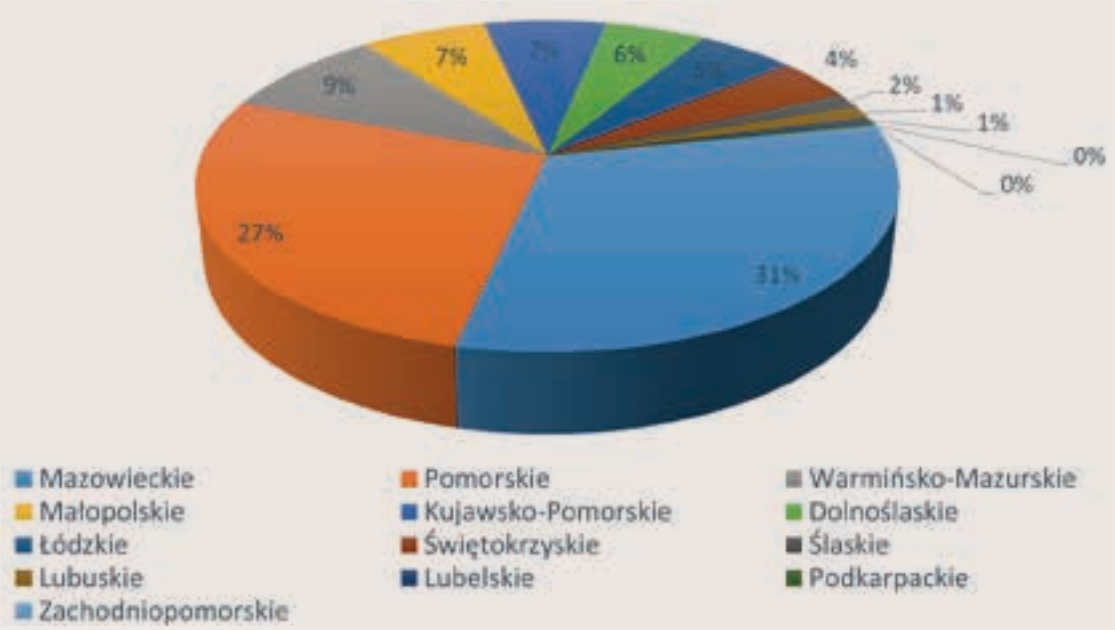
Niestety, ze względu na zanik wykorzystania roboczego populacja koni zimnokrwistych pod koniec XX wieku drastycznie spadła, zwłaszcza sztumskich i sokólskich, które straciły znaczenie i status lokalnej populacji. Powstałe programy ochrony zasobów genetycznych koni miały na celu zachowanie charakterystycznych cech obu populacji co miało zapobiec ich zniknięciu, jako rdzennych polskich typów koni stanowiących dziedzictwo polskiej kultury. Stworzony standard rasy zakłada, że w typie sokólskim występuje wyraźna dysproporcja pomiędzy mocną, masywną kłodą i bardziej suchymi niż u innych koni zimnokrwistych kończynami. Konie sokólskie odznaczają się bardzo dobrą jakością kośćca, więzadeł, ścięgien i mięśni, a także dobrym ruchem, energicznym stępem i wydajnym kłusem oraz wytrzymałością w pracy zaprzęgowej. Wymagane wymiary dla klaczy w wieku 3 lat to: wysokość w kłębie 148 (od 2023 r. 150 cm) –162 cm, obwód klatki piersiowej powyżej 200 cm, obwód nadpęcia 23–26 cm, a dla ogierów wpisywanych do księgi w wieku 2,5 roku: wysokość w kłębie 155–165 cm, obwód klatki piersiowej powyżej 200 cm, obwód nadpęcia 25–27 cm. Pożądane jest umaszczenie: kasztanowate, gniade, dereszowate, kare. Nie dopuszcza się koni maści srokatej, tarantowatej, myszatej i siwej. Obecnie konie sokólskie występują głownie w województwie podlaskim i lubelskim.

Konie sztumskie

Konie sztumskie zostały ukształtowane w pierwszej połowie XX wieku w rejonie Powiśla oraz Warmii i Mazur, gdzie ciężkie i trudne do uprawy gleby wymuszały konieczność utrzymywania mocnych koni roboczych. Powstały one na bazie rdzennego materiału przy udziale zachodnioeuropejskich reproduktorów zimnokrwistych, głównie ardeńskich i belgijskich, a w następnym okresie reńsko-belgijskich. Konsekwentna i planowa praca hodowlana pozwoliła na wytworzenie koni spełniających wymagania mieszkańców Żuław i Powiśla. Obecnie konie sztumskie to jedna z najszybciej rozwijających się populacji koni w Polsce. Najwięcej stad sztumskich znajduje się na Pomorzu i na Mazowszu. Procentowy udział stad w tych regionach stale rośnie. Konie sztumskie są uważane za najcięższy regionalny typ koni zimnokrwistych. Charakteryzują się dużym kalibrem i limfatycznością, ale także łagodnym charakterem i zrównoważonym temperamentem, dzięki czemu mogą z powodzeniem być wykorzystywane do usług transportowych w niedużych miejscowościach, np. do recyklingu materiałów, a także produkcji mleka od klaczy. Znakomicie nadają się do wykorzystania w gospodarstwach ekologicznych i agroturystycznych jako konie robocze lub rekreacyjne.

Zgodnie z wymaganiami wzorca rasy, wysokość klaczy sztumskich będących w wieku 3 lat, mierzona w kłębie powinna wynosić 155–156 cm, obwód ich klatki piersiowej ponad 200 cm, a obwód nadpęcia 24–27 cm. Od ogierów rasy sztumskiej wpisanych do księgi w wieku 2,5 lat wymaga się uzyskania 159–169 cm w kłębie, powyżej 210 cm w obwodzie klatki piersiowej i 26–30 cm w obwodzie przedniego nadpęcia.

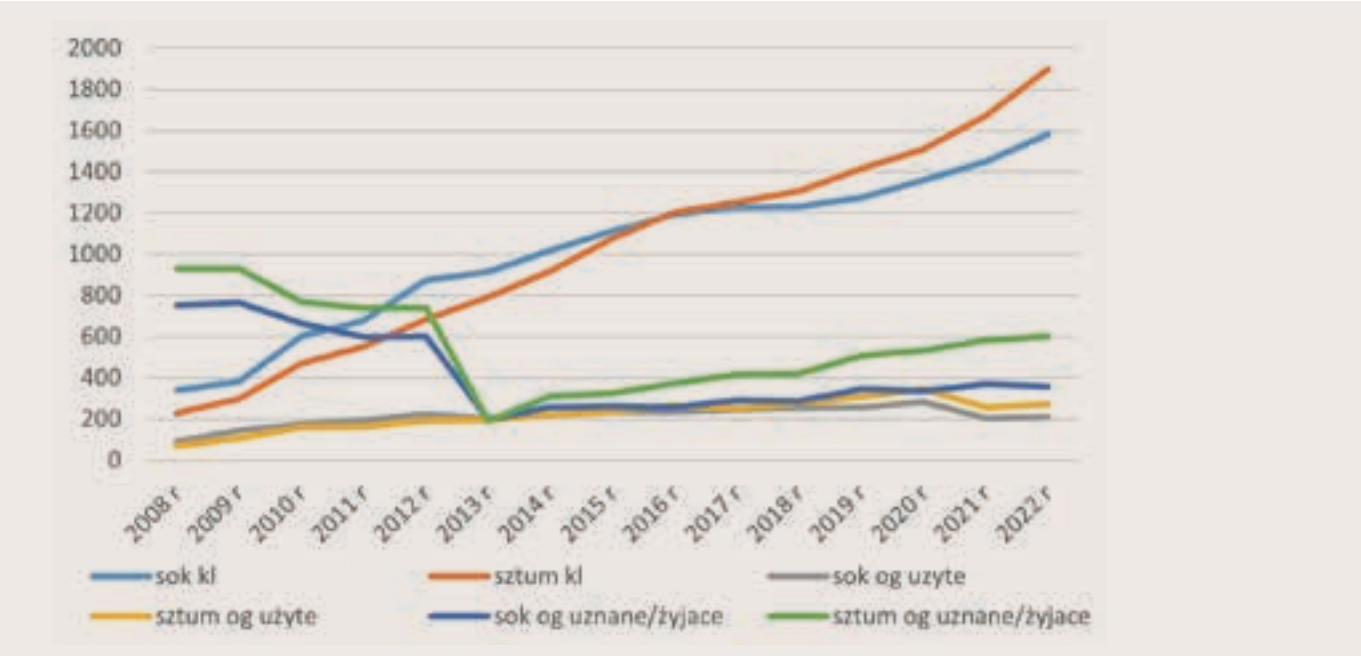
Pożądanym umaszczeniem koni sztumskich jest: gniade, kasztanowate, kare, dereszowate. Nie dopuszcza się koni maści srokatej, tarantowatej, myszatej ani siwej.

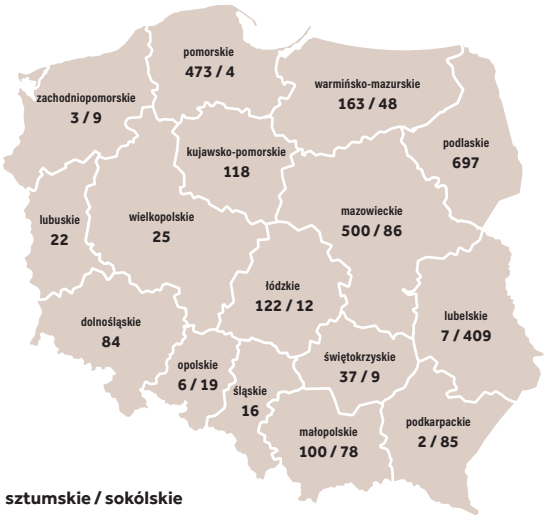


W krajach zachodnich, gdzie wzrasta zainteresowanie użytkowaniem koni w rolnictwie ekologicznym, lokalne i rodzime rasy zyskują na popularności. To z pewnością nie przypadek, ponieważ łączy się ściśle z jego podstawowymi założeniami dotyczącymi np. zamkniętego cyklu produkcyjnego i małych/średnich gospodarstw. Celem wykorzystania koni w takim systemie jest obniżenie kosztów ponieważ konie są bardziej opłacalne niż użycie traktora.

Wzrost liczebności

W latach 2008-2022 liczba klaczy sokólskich uczestniczących w programach ochrony wzrosła czterokrotnie – z 320 do 1583, a liczba stad ze 134 do 295.





sztumskie / sokólskie

Liczba ogierów początkowo wynosiła 751, a obecnie w roku (2022) – 356. W populacji sztumskiej analogiczny wzrost był jeszcze bardziej intensywny: liczba klaczy wzrosła z 228 do 1899, a stad z 83 do 326. Ogółem, w tym okresie w programie wzięło udział 6281 klaczy, do których krycia uznano 1652 ogiery.

Konie sztumskie

W pierwszym roku – 2008, do POZG zakwalifikowano 339 klaczy sokólskich i 228 sztumskich. Do krycia klaczy Polski Związek Hodowców Koni wytypował 751 ogierów sokólskich i 931 ogierów sztumskich. W roku 2022, po 15 latach realizacji programów, liczebność koni sztumskich zwiększyła się 8-krotnie, a sokólskich 5-krotnie, co wpłynęło na zmianę statusu zagrożenia z „populacja zagrożona wyginięciem, objęta programem ochrony zasobów genetycznych" na „populacja zagrożona wymagającą monitorowania", a w perspektywie, brak potrzeby prowadzenia programu ochrony.

Promocja i użytkowanie kopni sztumskich i sokólskich

Zgodnie z zapisami programów ochrony, ocena wartości użytkowej koni prowadzona jest z uwzględnieniem oceny wzrostu, rozwoju, eksterieru i cech charakteru, a także oceny użytkowości rozpłodowej. Ocena ta przeprowadzana jest zgodnie z zasadami przyjętymi w Programie hodowli koni zimnokrwistych, Sekcji koni sokólskich i Sekcji koni sztumskich. Z drugiej strony zapisy programów mówią, że celem hodowli koni sztumskich i sokólskich jest

1. użytkowanie zaprzęgowe i robocze w rolnictwie ekstensywnym i leśnictwie, w agroturystyce i turystyce konnej, imprezach folklorystycznych i promocji regionu, hipoterapii, do prac transportowych i użyteczności publicznej w małych miejscowościach;
2. zapobieganie sukcesji roślinności, ochrona i pielęgnacja krajobrazu;
3. inne, np. produkcja mleka od klaczy.

Już obecnie w programie uczestniczą hodowcy, których konie wykorzystywane są w agroturystyce, gospodarstwach ekologicznych, szkółkach jeździeckich, a także podczas imprez regionalnych promujących lokalne produkty i tradycje.

Wykorzystanie mleka klaczy

Już od starożytności mleko klaczy znane jest jako pozytywnie wpływające na ludzkie zdrowie. W Chinach już 3 tys. lat temu było ono stosowane w medycynie jako cudowny środek i w związku z tym nazywane „Boskim Nektarem". 800 lat p.n.e. Hezjod opisywał mleko klaczy jako "pokarm codzienny". Natomiast grecki wieszcz Homer pisał w *Iliadzie*, że produkcja mleka klaczy daje bardzo dobry zysk! Mongolski wódz Kublai-Khan pił kumys, czyli sfermentowane mleko, a stado – jak podają źródła – białych klaczy było utrzymywane wyłącznie na potrzeby jego i jego syna. W czasach nowożytnych, w 1858 roku, powstało w Samarze pierwsze sanatorium, gdzie stosowano leczenie z zastosowaniem w tym celu mleka klaczy, zaś po II wojnie światowej niemiecki lekarz Rudolf Storch, stworzył pierwszą fermę klaczy mlecznych. Obecnie prawie 30 mln ludzi na świecie pije mleko klaczy pod różnymi postaciami. Najwięcej mleka tego rodzaju spożywane jest w Mongolii, gdzie w populacjach nomadów stanowi

ono jedyny zawsze dostępny pokarm. W Europie mleko klaczy stało się popularne w latach 90., głownie w Niemczech, Francji i i Włoszech. W Słowenii stworzono Centrum produkcji mleka od klaczy, wykorzystując rodzime rasy: słoweńskiego konia zimnokrwistego, koni z Posaviny oraz lipicanów.

Wykorzystanie mleka klaczy w żywieniu ludzi jest nader intersującym zagadnieniem, ze względu na specyficzne cechy jakie ono posiada i na podobieństwo jego składu do mleka ludzkiego. Dzięki temu mleko klaczy jest o wiele łatwiej przyswajane i trawione niż mleko krowie, stanowi więc idealną alternatywę w żywieniu dzieci, zwłaszcza nie tolerującychα-lactalbumin, a wysoka zawartość laktozy sprzyja namnażaniu niezbędnej w prawidłowym trawieniu mikroflory jelitowej. Mleko klaczy zawiera również wysoką koncentrację lizozymu i laktoferyny, substancji uniemożliwiających wzrost szkodliwych bakterii i mikroorganizmów. Prowadzone badania wskazują pozytywne działanie mleka na atopowe zapalenie skóry i problemy dermatologiczne, a także na choroby przewodu pokarmowego, schorzenia układu pokarmowego (owrzodzenia, biegunki); wspomaganie leczenia chorób skóry (trądzik, łuszczyca); stan zdrowia dzieci (przypadki wcześniactwa i chorób antyalergicznych); krążenie i prace mięśnia sercowego, obniżenie poziomu cholesterolu, leczenie cukrzycy; detoksykację organizmu, redukcję wagi ciała; podnoszenie odporności ogólnej organizmu; ochronę stawów oraz na przyrost mięśni w sporcie; wspomaganie pracy układu nerwowego; poprawę ogólnego stanu zdrowia, samopoczucia, witalności, leczenie depresji, bezsenności; zapobieganie procesom starzenia się.

Literatura dostępna u Autora

10.

Piotr Lenart

Stoły Rodzimych Smaków Kulinarnego Szlaku Niech Cię Zakole

Każdy obszar – wieś, gmina, powiat czy region posiada pewne naturalne właściwości przyrodnicze, określoną specyfikę klimatu i gleby oraz typowe warunki rolno-hodowlane, dzięki którym uzyskuje dary z natury i surowce. Pozyskiwane z nich produkty są wynikiem aktywności rolnej, hodowlanej, przetwórczej – w tym także gastronomicznej.

Nie mogę się oprzeć smutkowi, jaki we mnie wzbiera, a któremu i „nerw" towarzyszy, gdy widzę szerzący się „małpizm" w polskich kulinariach ostatnich dwóch dekad i to począwszy od praktyk kół gospodyń wiejskich po gastronomię – silącą się na „fine dining", tyle że koślawy, bo również będący efektem naśladownictwa, a więc powierzchowny, blichtrowy.

Czemu nie chcemy czerpać z własnych zasobów? Co nam przeszkadza, że nie możemy?

U źródła zła wszelakiego jest ignorancja na kilku poziomach, a także brak „kultury przemysłowej". Kolejno dotyczy to:

- Braku świadomości co do swej i swych dóbr wartości, ten bowiem naśladuje, kto w swym własnym potencjale wartości nie znajduje, albo docenić i znaleźć nie potrafi.
- Wspomnianego już „małpizmu" zamiast kreatywności – chwała jeśli chodzi o nabycie dobrych praktyk i zastosowanie ich, czyli adaptację sposobów zagospodarowania

dóbr własnych. Gorzej jeśli jest to tępe, bezmyślne nieadekwatne aplikowanie np. „fine diningu" w kuchni regionalnej. Jeszcze gorzej, gdy „małpizm" rozciąga się na zastępowanie produktów własnych takimi samymi produktami sprowadzanymi z zewnątrz. W kuchni regionalnej liczy się tożsamość i prostota produktu skończonego, rękodzieła rozpoznawalnego jako lokalne. Otóż na stole, półmisku, talerzu ma być obraz dobra w sezonowej szacie, smaku, aromacie – dobra rozpoznawalnego od razu, natychmiast, bo dobro to stanowi o wizerunku i marce regionu.

- Braku kultury przemysłowej, polegającej na zdolności przetworzenia dóbr lokalnych, ich komercjalizacji na tym obszarze i dzielenia się nimi. Samoorganizacja w tym zakresie polega na tworzeniu produktów i lokalnych marek w oparciu o lokalnie dostępny rodzimy surowiec z lokalnymi ludźmi i czerpanie z lokalnego dziedzictwa kulturowo-kulinarnego;

„Lokalnie wytwarzane produkty dla lokalnego gastronoma" – taka idea powinna nam przyświecać. Chociaż – tak bywa, to tak nie było, aż do roku 2020. Do czasu pandemii COVID gastronomia mogła bowiem funkcjonować i funkcjonowała w oderwaniu od lokalnie wytwarzanych produktów. Ten obszar jest możliwy i konieczny do zagospodarowania. W tym obszarze tkwi rezerwa rozwoju lokalnych gospodarstw rolnych i hodowlanych, lokalnych przetwórców!!!

Zgodnie z tym hasłem i dążeniem Stół Rodzimych Smaków szlaku Niech Cię Zakole odzwierciedla dobra właściwe części regionu kujawsko-pomorskiego, oddaje jego specyfikę

kulturowo-kulinarną. Nie jest stołem szwedzkim, ani też odtwarzającym potrawy historyczne, jakkolwiek jego forma i treść uwzględniają te aspekty.

Szlak krajoznawczo-kulinarny Niech Cię Zakole – www.niechciezakole.pl jest inicjatywą łączącą kulturę i współczesne kulinaria z dziedzictwem kulturowo – kulinarnym.

Na szlaku Niech Cię Zakole budujemy markę, korzystając z aktualnie dostępnych lokalnie wytwarzanych dóbr. Szlak został utworzony w roku 2016 i funkcjonuje w Dolinie Dolnej Wisły, na jej Zakolu, gdzie Wisła ostro zakręca od Torunia przez Fordon koło Bydgoszczy przez Chełmno i Świecie po Grudziądz. Drugi odcinek szlaku obejmuje Ziemię Dobrzyńską.

Kulinaria szlaku zostały oparte na potencjale ras rodzimych lokalnie dostępnych – jagnięcinie, zwanej truflą wśród mięs; kołudzkiej gęsinie, dumie regionu kujawsko-pomorskiego z matecznikiem w Kołudzie Wielkiej i wieprzowinie ras rodzimych – puławska i złotnicka. Współpraca w obszarze edukacyjno-wdrożeniowym z Instytutem Zootechniki PIB w Krakowie oraz z Zakładami Doświadczalnymi w Kołudzie Wielkiej i Pawłowicach zaowocowała na przestrzeni lat 2016-2023 utworzeniem krótkich łańcuchów dostaw jagnięciny i gęsiny ras rodzimych. Aktualnie czynione są starania stworzenia łańcucha dostaw z wieprzowiny rasy puławska i złotnicka.

„Do sklepu chodzę tylko po sól" – tak rzecze Mieczysław Babalski, człowiek ikona i pionier rolnictwa ekologicznego w kraju.

My zaś „robimy to co lubimy i dzielimy się tym co najlepsze". Jest to motto ukute dla podmiotów na szlaku, zobowiązujące do przetwarzania ze swego lokalnego surowca na swój własny sposób – swojsko, acz wykwintnie.

Wdrożenie krótkich łańcuchów dostaw było możliwe, dzięki realizacji programów edukacyjno-wdrożeniowych pod patronatem Instytutu Zootechniki przy wsparciu KSOW Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego oraz Funduszu Promocji Mięsa Owczego i Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP. Najbardziej owocnymi programami w tym względzie okazały się:

- „Trufla wśród mięs jagnięcina", jako regionalna marka kulinarna – program wdrożeniowo – promocyjny realizowany na szlaku Niech Cię Zakole corocznie od 2015 roku
- „Biostrateg" – program zagospodarowania potencjału rodzimych ras zachowawczych, realizowany częściowo w regionie kujawsko – pomorskim w latach 2017-19, a w jego ramach „Lipiec z truflą wśród mięs jagnięciną" – w 2019 roku na Ziemi Dobrzyńskiej
- „Co zagrody to na Stole na hasło Niech Cię Zakole" – zrealizowany w roku 2022, dotyczący tworzenia krótkich łańcuchów dostaw dla podmiotów zrzeszonych na szlaku, w oparciu o jagnięcinę, gęsinę i wieprzowinę rasy złotnickiej

- „Wybierz Strawę i Wprawę na szlaku Niech Cię Zakole" – program zrealizowany w roku 2022, dotyczący wdrożenia opracowanych i wytypowanych produktów oraz potraw z ras rodzimych do ofert kulinarnych agroturystyk i restauracji należących do szlaku, a także oferty kulinarnej dla grup wycieczkowych obsługiwanych przez Kuchnię Objazdową szlaku Niech Cię Zakole;

W roku 2023 realizowany jest pilotażowy program **„Poznaj Smak Produktu Rodzimego"** skierowany do młodzieży szkolnej i studenckiej kształconej na potrzeby branży gastronomicznej i turystycznej oraz Kół Gospodyń Wiejskich. Chodzi o inicjowanie i wdrażanie produkcji przetwórstwa opartego na własnym, rodzimym potencjale.

Należy przy tym podkreślić, że realizowane programy niejako odzwierciedlały i utrwalały wkład pracy edukacyjno-wdrożeniowej wykonanej na bieżąco na szlaku. Do programów byli więc zapraszani uczestnicy realnie rokujący wdrożenie, czyli przystąpienie do krótkiego łańcucha dostaw i korzystanie z jego dobrodziejstw.

Efektem działań twórczych opartych na własnym potencjale jest stworzenie lokalnego systemu naczyń połączonych – zintegrowanego produktu krajoznawczo-kulinarnego. Jego ogniwa kulinarne były składane jak puzzle w ciągu ostatnich 7 lat. Chodziło o to, aby każdy uczestnik mógł zaczerpnąć z dóbr lokalnych – adekwatnie do swych potrzeb i profilu agroturystyki/gastronomii. Uczestnicy nabywali jednocześnie umiejętności przetwórcze, kształtowane na warsztatach.

„Jeśli tworzę ze swego nie braknie mi niczego". W twierdzeniu tym zawiera się pewność dysponowania własnym potencjałem oraz umiejętnością przetworzenia i tworzenia właśnie z niego. Zagospodarowanie własnego potencjału i stworzenie marki, stanowiącej o tożsamości cechuje społeczności dysponujące własną kulturą przemysłową.

Produkty i potrawy, przedstawione w niniejszym opracowaniu w istocie są częścią regionalnego dziedzictwa kulinarnego, ale mają też swe korzenie w kuchni ziemiańskiej z której również czerpano inspirację. Są jednakowoż efektem autorskiego podejścia i pracy na aktualnie, lokalnie dostępnym surowcu. Markę regionalną Niech Cię Zakole cechuje bowiem wypracowana odrębność, wyróżniająca się tworzeniem w oparciu o realnie lokalnie występujący potencjał ras rodzimych.

Trufla wśród mięs jagnięcina – jest niewątpliwie specjalnością kulinarną szlaku Niech Cię Zakole

Jagnięcina ma wspólną cechę z truflą, bo podobnie jak ona decyduje o unikalnym smaku całego dania. Trufla nie wymaga przyprawiania, wiatru z niej wypędzania czy jakiegoś szczególnego marynowania. Nie „capi", a pachnie łąką i ziołami, lasem i jego mchami, pachnie mlekiem, takim z pianką na wierzchu. Uprzedzenia jej dotyczące można między bajki włożyć.

Sałatka czerwcowa szpinakowo-truskawkowa z serem owczym i udźcem wędzonym

Jagnięcina była podawana na obiadach czwartkowych króla Stasia Poniatowskiego, a po niej dawano już tylko śliwki na deser. Uznano bowiem, że już nic bardziej wykwintnego od o niej podać nie można.

Produkty, potrawy i wyroby wędliniarskie szlaku Niech Cię Zakole wykonywane są z merynosa polskiego w starym typie oraz z wrzosówki – pochodzących od lokalnych hodowców oraz z hodowli Instytutu Zootechniki w Pawłowicach i Kołudzie Wielkiej.

Już w trakcie pierwszych wydarzeń plenerowych promujących jagnięcinę przekonaliśmy się dobitnie o jej wartości kulinarnej. Najzwyczajniej zjadana jest do ostatniego kęsa nawet przez tych do niej uprzedzonych, przekonanych, że jej nie „lubieją". Jagnięcina została wybrana jako specjalność marki Niech Cię Zakole na wydarzeniu „Piknik Napoleoński" w roku 2013 w Ostromecku.

Poświęcono jej publikację złożoną z wystąpień prelegentów na seminarium zatytułowanym „Jagnięcina w Naszym Dziedzictwie Kulinarnym i Kuchni Współczesnej". Wydarzenie to realizowane było jeszcze w latach 2014 i 2015, miało na celu promocję walorów przyrodniczych, kulturowych i kulinarnych Zakola Dolnej Wisły z jego perłą kulturową Ostromeckiem.

Marzenie i wdrożenie, czyli „Jagnięcina od przekąski do deseru" – nasza oferta jest z pewnością fenomenem w skali kraju. Wszak jest podawana od przekąski do deseru, a to dzięki wypracowaniu asortymentu z bigoskiem z jagnięciny bez kapusty krztyny na czele...

Bigosek..., nie bigosik, a bigosek z jagnięciny... bez kapusty krztyny

ŁATA, cudnie poprzerastana łata, tłuściejsze mięso okrawane z mostka, łopatki, żeberek, przednie gicze, mięso z karku – z tego BIGOSEK zrobimy.

Szukając rozwiązań pozwalających na optymalne wykorzystanie tych niewdzięcznych gastronomiczne części, udało mi się stworzyć trzy wersje „bigosku" pod gusta i wbrew gustom, a raczej uprzedzeniom wynikającym z ignorancji. Gdy je intuicyjnie wykonałem, okazało się, że są moimi autorskimi wersjami staropolskiego bigoska – nie bigosku, bigosiku i nie bigosu!!! Na litość, bo jest to bigosek z jagnięciny bez kapusty krztyny!!! Kuchnia Objazdowa Niech Cię Zakole podaje go na wyprawach kulinarnych.

To potrawa na wskroś staropolska pochodząca z barokowego zapisana w *Compendium Ferculorum* Stanisława Czernieckiego

„Bigosek w XVII wieku to potrawa z mięsa siekanego lub ryb, raków". Czerniecki do takiego bigosku zalecał dodawanie pietruszki i cebuli. Zgodnie ze stylem kuchni staropolskiej często doprawiano go na kwaśno poprzez dodanie cytryn, limonii i octu.

Bigosek kapłoni – „kapłona upiecz, mięsiste drobno pokraj a kościste włóż z członkami, cebule drobno, pietruszki, rosołu wlej, masła płokanego, pieprzu, kwiatu. Przywarz, a daj na ciepło. Jeżeli chcesz, możesz cytrynę wcisnąć, albo octu dobrego winnego wlać, albo agrestu włożyć".

Jest to bigosek kapłoni, a czemużby nie miałby być barani? Wszak Czerniecki zwykł mawiać, weź mięsa jakiego chcesz., co nie oznacza weź byle czego (marketowego). W jego czasach takiego wszak nie było i na takim mięsie nawet nie próbuj!

Tuszonka jagnięca – czytaj bigosek wersja wytrawna

Jagnięcinę, z wymienianych na wstępie elementów, posól, posyp pieprzem, tymiankiem, rozmarynem czosnkiem siekanym. Przesmaż, lubo w piecu, w temperaturze 200-220, podlej wywarem lub wodą gorącą i duś do miękkości. Lekko przestudź, posiekaj na drobne kawałki. Na wytopionym tłuszczu przesmaż – zeszklij cebuli niemało pokrojonej w kostkę, wrzuć mięsa siekanego, jako i odgotowanego z kości jagnięcych. Teraz od ciebie zależy, czy podasz produkt mdły, wykręcając się, że każdy sobie przyprawić może, albo też przyprawisz jak należy. Wyrazistość uzyskać należy – do czego służy zaparzenie czosnku drobno usiekanego w przesmażanej masie. Nie od rzeczy będzie wcisnąć cytryn, podciągnąć rozmarynem czy tymiankiem.

Bigosek z jagnięciny bez kapusty krztyny

Jak podawać? – Gdy popróbujesz tak przygotowanej materii od razu ujrzysz ją w potrawie – smakuj i główkuj.

Bigosek orientalny na ostro

Stosujemy to samo mięso lecz duszone tylko z solą i czosnkiem. Należy je potem skroić, dorzucić przesmażonej cebuli i przyprawić solidnie harrisą, koprem włoskim, kminem

rzymskim, kolendrą, papryką słodką, miętą. Doradzam przyprawy prawdziwe, albowiem przy innych będzie tylko piasek w zębach bez wymaganego smaku! Mięta unisławska jest wybitna – dostępna na Frymarku Bydgoskim.

Jak podać..., ano spróbuj w naleśniku..., potem kombinuj.

Konfitura jagnięca na słodko – kwaśno – ostro

Bierzemy to samo mięso z przyprawami jak do tuszonki, lecz tu dorzucamy suszu owocowego – brzadu zarejestrowanego na Liście Produktu Tradycyjnego od Ilony i Jana Sikorów z Morzewca (Wtelno). Są to suszone śliwki, gruszki i jabłka – susz naturalny z najlepszych dojrzałych owoców z własnego sadu. Dusimy mięso do konsystencji konfitury – do koloru powideł śliwkowych i przyprawiamy na koniec do smaku, dodając też cebuli przesmażonej ze skórką cytryny i chili dla nadania wyczuwalnej, ale nie nachalnej ostrości. Nie najgorzej idzie na toruńskim pierniku w Toruniu i na piernikach z Nadwiślańskiej Chaty.., w Bydgoszczy.

Na Stół Rodzimych Smaków naszego szlaku staramy się zawsze podać bigosek właśnie w wersji wytrawnej na przekąskę i wersji słodkiej nawet jako deser.

Ajntopf jarzynowy i rosół na jagnięcinie

W trakcie realizacji projektu „Lipiec z truflą wśród mięs jagnięciną" oraz „Co z zagrody to na stole na hasło Niech Cię Zakole" dopracowaliśmy się około 60 potraw z jagnięciny rasy rodzimej. Na potrzeby tego artykułu podajemy tylko wybrane.

Ajntopf na baraninie (skopowinie)

Jednogarnkowe treściwe danie, pożywna zawiesista zupa popularna na Kujawach i Pomorzu, często z wkładką, czyli kawałkiem mięsa lub kiełbasy.

Składniki: *1 kg zasolonej baraniny (skopowiny) z kością, uwędzona kość od świńskiego schabu, skórki z wędzonej słoniny i boczku, skrawki wędzonego boczku, skrawki wędzonej szynki, 5 l wody, śmietana, marchewka, pietruszka, seler, por, cebula, czosnek, kilka garstek kiszonej kapusty, kilka ziemniaków, garstka suszonych grzybów, liść bobkowy (laurowy), kubaba (ziele angielskie), pieprz w ziarnkach, sól, pieprz mielony, majeranek.*

Zagotowujemy wodę z pieprzem w ziarnkach, kubabą i liściem bobkowym. Do wrzącej wody wrzucamy kilka kawałków skopowiny, kość wędzoną i skórki. Gotujemy na małym ogniu bez przykrycia, aż mięso będzie prawie miękkie. Dorzucamy pokrojone w kostkę warzywa, ziemniaki, grzyby. Następnie wrzucamy drobno pokrojoną kiszoną kapustę. Przesmażamy boczek pokrojony w kostkę z cebulą. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy, jeśli trzeba, kwasu z kapusty dla nadania zupie charakteru. Na koniec przyprawiamy drobno posiekanym czosnkiem.

Zupa cytrynowa z klopsem jagnięcym (klopsowa)

Rosół na baraninie jest tu niezbędny. W nim to zaparzamy uprzednio zrobione klopsy (klopsiki) z baraniny czy jagnięciny, tj. mięso mielone przyprawione solą, pieprzem, czosnkiem i ulubionym ziołem, może jednak nie majerankiem. Zupę zaś zakwaszamy sokiem z cytryny, wrzucamy garści zieleniny, zaciągamy żółtkiem kurzym rozkłóconym wywarem i zaparzamy drobno posiekany czosnek. Jego aromat ma być obecny! Pamiętać należy, aby po zaciągnięciu żółtkiem nie dopuścić do wrzenia zupy w kotle, inaczej klops. Tak, klops będzie pływał w farfoclach.

Ta zupa to samo zdrowie: rozgrzewa i zagrzewa, leczy znakomicie zespół dnia poprzedniego. Została wykonana na pokazie na Wolnym Jarmarku Toruńskim, a potem stała się pokazowym hitem. Przyprawiana była wyłącznie składnikami dostępnymi na jarmarku: zielonymi ziołami Makowego Lata Kasi Rymarz: tj. tymiankiem, oregano, szczyptą mięty i pieprzem cytrynowym. W efekcie, po degustacji ludzie wykupili cały pieprz cytrynowy ze stoiska z przyprawami. Może przez to powstać, o zgrozo, mnóstwo podróbek na byle czym, ale za to z pieprzem cytrynowym.

Udziec jagnięcy tradycyjnie

Składniki na 6 porcji: *1 udziec jagnięcy do 2 kg, główka czosnku, sól, świeżo zmielony pieprz, rozmaryn lub tymianek suszony lub świeży, 3 łyżki gęsiego smalcu, 1 listek laurowy, 4 ziarna jałowca, 5 łyżek gęstej kwaśnej śmietany, szczypta cukru. Czas przyrządzania* około 2 godzin.

Umyty, wytrybowany lub z kością i osuszony udziec, dokładnie szpikujemy czosnkiem, obsypujemy solą, pieprzem, rozmarynem. Związujemy – jeśli był trybowany. Zastawiamy na noc zawinięty lub przykryty w naczyniu. Rozgrzewamy gęsi smalec na patelni i silnie zrumieniamy udziec ze wszystkich stron. Następnie przekładamy do brytfanki, podlewamy tłuszczem, dorzucamy liść laurowy i rozgniecione ziarna jałowca. Podlewamy wywarem na jagnięcinie i dusimy pod przykryciem do miękkości około 2 godzin. W razie potrzeby podlewamy wywarem. Gotowe mięso wyjmujemy z garnka, zawijamy w folię aluminiową i pozostawiamy w wyłączonym piekarniku jeszcze na 10 minut. W piekarniku podgrzewamy półmisek, na którym będzie serwowana potrawa. Sos zlewamy przez sito do innego naczynia, podgrzewamy i redukujemy. Następnie hartujemy sosem śmietanę i łączymy ją z sosem. Doprawiamy solą, pieprzem. Udziec rozwijamy z folii, usuwamy kość, mięso kroimy w plastry, układamy na podgrzanym półmisku i polewamy sosem. Podajemy albo z ziemniakami z wody lub dukanymi, posypanymi natką pietruszki lub koperkiem, albo z kaszą gryczaną prużoną w rosole, z jarzynami po polsku (fasolka szparagowa) panierowanymi na maśle z tartą bułką, buraczkami tartymi zasmażanymi na maśle, piklami.

Ważne: wcześnie upieczony i wystudzony udziec należy kroić na plastry wymaganej gramatury, podgrzewać przed podaniem, podlewając wywarem jagnięcym, i podawać z sosem przechowywanym oddzielnie.

Jagnięcina duszona osobliwie z pierożkami

Potrawa uzyskała tytuł Smaku Roku 2019 podczas Festiwalu Smaku w Grucznie. Laureat: Piotr Lenart. Danie inspirowane jest XVII-wiecznymi recepturami z *Compendium Ferculorum*, gdzie znajdujemy przepisy na „potrawę z pierożkami" oraz „potrawę osobliwie baranka z czosnkiem". W oryginale, zaczerpniętym z opracowania pod redakcją prof. Jarosława Dumanowskiego, brzmią one tak:

„Weźmij którąkolwiek część baranka, albo skopowiny, porąb, ociągnij na węglu albo włóż w rynkę, przydaj masła niemało, soli według smaku, czosnku uwierć niemało, włóż rozpuść rosołem, a dowarzywszy daj na stół. Możesz też cytryny wcisnąć, jeśli chcesz, albo octu winnego mocnego trochę przydać.

Pierożki zrób tak: weźmij jajec, mąki, zarobiwszy ciasto roztocz, nerkę cielęcą z łojem usiekaj drobno, przydawszy zieloności, soli pieprzu i gałki, nakładaj pierożki, zawijaj, a uwarz w wodzie."

Udziec barani wędzony

My zaś czynimy tak:

Do jagnięciny – rąbanki z kostką z merynosa polskiego starego typu – dajemy czosnku niemało, rozmarynu albo tymianku, soli, pieprzu, podkrojonej cebuli i pietruszki. Skrapiamy octem owocowym Makowego Lata albo od Siadaka – Specjały spod Strzechy. Można też skropić winem białym z Winnicy Przy Talerzyku. Osmażamy na maśle albo tłuszczu sadełkowym z gęsi kołudzkiej, podlewamy rosołem jagnięcym i dusimy w rosole. Mięso wykładamy na półmisek – otoczone pierożkami z jagnięcych podrobów.

Potrawa ta jest specjalnością na szlaku kulinarnym Niech Cię Zakole, bo trufla wśród mięs – jagnięcina, jest ogniwem tworzonej na szlaku marki kulinarnej. Korzystamy wyłącznie z lokalnego potencjału hodowlanego, tj. merynos polski starego typu i wrzosówka. Jagnięcina przyrządzana jest zawsze z lokalnymi dodatkami z uwzględnieniem sezonowości. W ramach programu Biostrateg opracowano około 60 potraw z jagnięciny rodzimych ras. Jagnięcina duszona osobliwie z pierożkami jest serwowana przez Kuchnię Objazdową Niech Cię Zakole.

Rolada z jagnięcego schabu w płacie z żeberek

Składniki: *schab jagnięcy lub barani z płatem z żeberek, 3 łyżki gęsiego smalcu, sól, pieprz, tymianek, mięta, imbir, główka czosnku, natka pietruszki, kwaśna śmietana.*

Oddzielamy schab jagnięcy od kości i zdejmujemy płat z jagnięcych żeberek. Nacieramy solą i pieprzem oraz posiekanym czosnkiem, posypujemy tymiankiem, kładziemy listki mięty. Schab zawijamy w płat z żeberek i związujemy. Pozostawiamy na całą noc lub co najmniej na 3 godziny w chłodzie. Roladę obsmażamy w rondlu, podlewamy wywarem z jagnięciny i dusimy do miękkości. Wyjmujemy z garnka i zachowujemy w cieple w folii aluminiowej. Sos zagęszczamy łyżką mąki, doprawiamy, dodajemy gęstej śmietany i listki świeżej lub suszonej mięty dla aromatu, oraz szczyptę imbiru. Można dodać kilka kropel cytryny i posypać pietruszką. Podajemy z puree ziemniaczanym i np. duszoną młodą kapustą.

Kotleciki jagnięce z antrykotu lub combra smażone

Składniki na 2 porcje: *podwójne kotlety jagnięce – 4 czopsy po około 150 g lub kotleciki z antrykotu, świeżo zmielony czarny pieprz, 2 łyżki klarowanego masła, 1 łyżka posiekanej pietruszki, 100 g czerwonej cebuli, 2 ząbki czosnku, 1 mała zielona papryka, 400 g pomidorów, 1 łyżeczka zielonego pieprzu, 1 łyżeczka suszonych ziół prowansalskich.*

Kotleciki z antrykotu i baranek osobliwie – inspiracja Compendium Ferculorum

Plastry combra jagnięcego

Przykładowy garnir: cebulę i czosnek obieramy, drobno siekamy, paprykę czyścimy, myjemy i kroimy na drobne kawałki. Pomidory nacinamy na krzyż, parzymy, studzimy, obieramy ze skórki, kroimy w kostkę.

Kotlety: umyte i osuszone kotlety rozpłaszczamy, obwódkę z tłuszczu kilkakrotnie nacinamy, aby mięso nie zwijało się podczas pieczenia. Kotlety nacieramy solą i pieprzem. Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła, dodajemy mięso, które smażymy na średnim ogniu, z każdej strony około 4 minut. Kotlety wyjmujemy z patelni, posypujemy pietruszką i odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce. W tym czasie w garnku rozgrzewamy łyżkę masła, dusimy cebulę, czosnek i paprykę. Dodajemy pomidory, rozgniecione ziarna pieprzu i zioła prowansalskie, dusimy razem na średnim ogniu przez 5 minut. Warzywa doprawiamy solą i pieprzem. Kotlety podajemy na uduszonych warzywach z ryżem pilaw. Moda na pęczotta, kaszotta i tym podobne przyjdzie tu z pomocą.

Nadziewana łopatka jagnięca

Składniki: *1 łopatka jagnięca bez kości, sól, świeżo zmielony czarny pieprz, 2 jajka, 2 kromki żytniego chleba bez skórki, czosnek, około 150 – 200 g farszu kiełbasianego, 1 łyżka posiekanej pietruszki, masło klarowane lub tłuszcz gęsi, 1 cebula, ½ pęczka włoszczyzny, pomidory świeże z gruntu.*

Umytą i osuszoną łopatkę nacieramy solą i pieprzem po stronie wewnętrznej i zewnętrznej. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 200 st. C. Jajka rozbełtujemy, chleb rozdrabniamy, zalewamy jajkami i odstawiamy. Czosnek obieramy i rozgniatamy. Zagniatamy na zwartą masę farsz kiełbasiany z pietruszką, czosnkiem i nasiąkniętym chlebem. Masę umieszczamy wewnątrz łopatki (w miejscu gdzie wcześniej znajdowała się kość). Mięso związujemy lub zszywamy. Naczynie do pieczenia smarujemy masłem lub gęsim tłuszczem. Umieszczamy w nim mięso warstwą tłuszczu do góry. Pieczemy około 1,5 godziny. W trakcie pieczenia

Pierogi z jagnięciną

mięso wielokrotnie obracamy i polewamy sosem, wodą lub wywarem. W tym czasie obieramy cebulę, kroimy na duże kawałki. Włoszczyznę obieramy i kroimy. Po upływie ¾ godziny dodajemy do mięsa. Równocześnie delikatnie solimy. Gdy mięso zmięknie, wyjmujemy je z garnka, usuwamy nici. Łopatkę zawijamy w folię aluminiową, pozostawiamy w wyłączonym piekarniku jeszcze 10 minut. Ogrzewamy duży półmisek do serwowania potrawy. Sos zlewamy przez sito do innego naczynia. Dodajemy pomidory pokrojone w kostkę, podgrzewamy sos. Mięso odwijamy, kroimy w plastry, układamy na półmisku, polewamy sosem. Dodatki: ziemniaki z wody lub kasza gryczana, marchewka polana masłem z tartą bułką.

Garnek Niech Cię Zakole z jagnięciną

Składniki: *1,5 kg ziemniaków, 1 główka kapusty unisławskiej, 2 łopatki jagnięce bez kości, 2 gicze jagnięce, 2 cebule, 3 marchewki, 1 por, 100 g mąki, masło wiejskie, sól, pieprz. Marynata: 1 butelka białego wina z Doliny Dolnej Wisły, cebula pokrojona w piórka, rozgniecione ząbki czosnku z jednej główki, gałązki tymianku, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz w ziarnkach.*

Mięso z jagnięcych łopatek kroimy w grubą kostkę i marynujemy je w winie z wyżej wymienionymi składnikami przez 24 godziny. Obieramy ziemniaki i marchew, kroimy je w cienkie plasterki. Kapustę kroimy w cienkie wstążki, a cebulę w krążki. Odsączamy mięso, ale marynatę zachowujemy. W glinianym garnku lub brytfance posmarowanej masłem układamy warstwami krążki cebuli, plastry ziemniaków i marchwi oraz wstążki kapusty. Na takim podkładzie układamy kawałki jagnięciny oraz rozpłataną wzdłuż gicz jagnięcą. Warstwę mięsa przykrywamy kolejno warstwą ziemniaków, kapusty, marchwi i pora. Każdą warstwę solimy i prószymy pieprzem. Podlewamy marynatą na wysokość warstwy ziemniaków. Garnek przykrywamy. Dusimy w piecu w temperaturze 200 st. C przez około 2 godziny.

Pierogi z jagnięciną

Składniki: *mięso jagnięce od kości i z giczy, podroby jagnięce, gęsi smalec, włoszczyzna, czosnek, tymianek, mięta, sól, pieprz.*

Kości i podroby gotujemy z warzywami. Wywar przeznaczamy na dowolną zupę na jagnięcinie. Mięso odbieramy od kości, mielimy razem z płuckami i warzywami. Ścinamy na patelni wątróbkę z cebulką, mielimy i dokładamy do mięsa. Dodajemy gęsiego smalcu i przyprawiamy. Wszystko to dokładnie wyrabiamy. Farsz musi mieć charakter! Wykonujemy ciasto na pierogi. Powinno być delikatne, nie za grube. Pierogi podajemy gotowane lub podsmażane, polane klarowanym masłem z zeszklonym czosnkiem i szałwią lub miętą.

Wątróbki jagnięce z jabłkiem

Wątróbka jagnięca siekana

Klasyk bo oczywiście cebula, jabłka – dobrze, aby były kwaskowe: antonówka czy szara reneta, albo dawny boiken zimą, no i suszona śliwka od Sikorów z Morzewca.

Wątróbkę kroimy w kostkę, cebulę i jabłka również. Szklimy cebulę, dorzucamy jabłka i śliwki suszone. Podduszamy, skrapiamy cytryną, posypujemy solą i pieprzem. Wątróbkę oprószamy mąką, przesmażamy na krótko, łączymy z cebulką, jabłkami i śliwkami, podduszamy. Można podawać jako przystawkę lub danie główne.

Fantazyjne wędliny z jagnięciny

Klomp – wędzony udziec jagnięcy (pikantno-słodki) na Mennonicką Pętlę Smaku

Udziec jagnięcy faszerowany suszonymi śliwkami i owczym serem, nacierany miętą i tymiankiem i wędzony z dodatkiem liści wiśniowych i śliwy, osypany pieprzem cayenne (pochodzącym z Gujany, kolonii m.in. holenderskiej).

Klomp to holenderski drewniak. Uwędzony udziec powinien być sprzedawany przewinięty trójkolorową wstążeczką lub trzema sznureczkami w kolorach niebieskim, białym i czerwonym, z doczepioną papierową etykietą zawierającą elementy historii regionu (patrz wyżej) i produktu, ewentualnie owijany w lnianą ściereczkę z logo produktu lub woreczek lniany z brązowym (szablon) napisem i logo: Wiślane Niderlandy, Vistulan Nederlanden (VN), zarysem typowej chaty mennonickiej i sylwetką menonity.

Kiełbasa z baraniny dojrzewająca

Składniki: *5 kg baraniny z merynosa, 1 kg tłuszczu jagnięcego, 3 kg wołowiny i 2 kg wieprzowiny złotnickiej, 90 g soli i 60 g peklo-soli – pieprz, rozmaryn, tymianek, oregano, jałowiec, papryka ostra, 3 główki czosnku.*

Duet wędzonego udźca i kabanosów jagnięcych

Mielimy baraninę i wieprzowinę na grubszych oczkach, a wołowinę z czosnkiem na średnich. Doprawiamy i zostawiamy na noc. Na drugi dzień masę napychamy w jelita kaliber 30-32 o długości 20 cm. Osuszamy i wędzimy w zimnym dymie przez 3 dni. Zostawiamy do podsuszenia 2-3 dni. Zjadamy, bo dobra, lub sprzedajemy.

Kabanosy jagnięce

Mięso jagnięce z łopatki, karczku, udźca mielimy na średnim sitku. Na 10 kg farszu jagnięcego dajemy 130 g soli, pieprz do smaku, 3 główki czosnku, tymianek, rozmaryn, oregano. Masę dobrze wyrabiamy, dodając pół litra wody. Nadziewamy w jelita baranie, dzieląc na batony długości 20 cm. Po osuszeniu wędzimy w gorącym dymie ok 1,5 godziny.

Merguezy – kiełbaski tunezyjskie

Mięso jagnięce z łopatki, karczku, udźca mielimy na średnim sitku. Na 5 kg mięsa dodajemy 70 g soli, 40 g harrisy, 40 g kopru włoskiego, po 20 g kolendry, papryki słodkiej, kminu rzymskiego i mięty. Do tego pół litra wody. Mięso dobrze mieszamy i napychamy w baranie jelita kaliber 24 mm. Podajemy z kuskusem.

Zakolce – rogale z tuszonka jagniącą

Gęś kołudzka biała w potrawach, przetworach i rymowankach

Gęsi spisek

Zagęgało stadami z nie lada przyczyny
W Kołudzie ma być ubój na św. Haliny!
Jak dotąd żadnej gęsi nie przyszło do głowy,
że może być wychów wiosenno-zimowy.
Rozgęgały się stada od rozlicznych plotek,
kto sprzeciwem zagęga może mieć Kłopotek.
Pomorskie, Kieleckie, Suwalskie, Zatorskie,
Biłgorajskie i Tulskie, Garbonose, Włoskie.
Zacne gęsie rasy zdały sobie sprawę,
Wszak o życie chodzi, nie zaś o zabawę.
Rozrzucone po kraju zebrały się z trudem.
Chcą ugęgać ratunek, zajazd na Kołudę!?
Usłyszała ten dyskurs pramatka Gęgawa.
„Chcą Kołudzkie uboju, to Kołudzkich sprawa.
Chociaż od nich macie tak odmienne zdanie
z wszystkich Was w Ostromecku zrobią świetne danie".
Dajcie spokój, idźcie i poskubcie trawy
Będziecie mieć mięsko o smaku ciekawym.
Za lat 60 z górą zniósłszy wszelkie trudy
Może smak wasz przypomni... smak gęsi z Kołudy?

Gęś polska zyskuje na znaczeniu zarówno w Polsce, jak i za granicą. Walory mięsa gęsiego pochodzącego z Polski są niezwykle cenione przez naszych sąsiadów zza Odry. Gęsina stała się marką regionu kujawsko-pomorskiego, a więc niejako dobrem lokalnym. Gęś kołudzka została zarejestrowana jako odrębna rasa. Promocja gęsiny, najpierw w województwie kujawsko-pomorskim, a teraz również w innych regionach ma już swą tradycję i jest realizowana w ramach listopadowej akcji „Czas na gęsinę". Bardzo ważne jest jednak aby promocja gęsiny nie ograniczała się jedynie do tego typu akcji, ale była realizowana również w innych regionach Polski. Wybór potraw i przetworów umożliwia efektywne wykorzystanie tuszki gęsiej i uwzględnia regionalne tradycje kulinarne. Istotnym jest również zainteresowanie innymi niż tradycyjne możliwościami wykorzystania gęsiny.

Sztuka kulinarna i jej owoce bywały opiewane w prozie i poezji. Tak, jak w poetyckich próbach zdarzają się jednak rymy częstochowskie, tak i w kuchni pojawiają się „niezrymowane dania". Jednych i drugich staramy się wystrzegać. Dążymy do tego, aby potrawy nie tylko syciły głód, ale także dawały radość podniebieniu. Receptury naszych potraw są częstokroć uderzająco proste, pozbawione dziwacznych łamańców. Pomimo tego (a może właśnie dlatego) potrawy mogą być wykwintne. Nie zabijajmy naturalnego smaku mięsa. Używajmy soli, pieprzu i naturalnych ziół, które gęś „lubi". Pamiętajmy, że smak to wartość dodana mistrza kuchennego.

Gęś kołudzka – biała owsiana, z której czynić będziemy potrawy, oprócz niezaprzeczalnych walorów smakowych, jest idealna do przetwórstwa mięsnego. Jej tuszka jest mięsna i odpowiednio tłusta. Została ona wyhodowana w Instytucie Zootechniki w Kołudzie Wielkiej i zarejestrowana jako odrębna rasa w 2013 roku.

Wybór potraw z wielkopolski, pomorza i kujaw

Smalce, smarowidła, pasztety i wędliny z gęsiny

Smalec czy smarowidło nie mogą być bezsmakową mazią o konsystencji niemowlęcej kupki. Niestety, masowo-przemysłowi wyciskacze tłuszczów zwierzęcych, za radą swych technologów i według ich wydajnych receptur, przyczynili się do „wyjałowienia podniebień"

konsumentów, produkując mazie niesłusznie nazywane smalcami, pastami czy „babuniowo-dziaduniowymi smarowidłami", a ostatnio określane też wdzięcznym mianem *rillettes*.

„Co Francuz wymyśli, to Polak polubi" – Adam Mickiewicz.

Choć nie wie czy zyska, czy się wnet zagubi – dopisek autorski.

Smalec skwarkowy z cebulą i majerankiem

Okrawki z gęsiej tuszki lub/i sadło mielimy na grubych oczkach. Wytapiamy na patelni z solą, dodatkiem ziela angielskiego i liścia laurowego. Gdy skwarki zaczynają się złocić, dorzucamy pokrojoną w kostkę cebulę i smażymy do zezłocenia (ważne: jeśli cebula będzie tylko zeszklona, smalec straci na trwałości). Wówczas dodajemy majeranku pieprzu i soli. Zlewamy w kamionkę do wystudzenia. Należy pamiętać, aby w trakcie studzenia mieszać masę od czasu do czasu. Pozwoli to na równie rozprowadzenie skwarków i przypraw. Dobry smalec nie wymaga dosalania czy dosmaczania. Oczywiście możliwym jest dodanie innych przypraw lub jabłka. Typowym ziołem do smalcu gęsiego będzie cząber czy majeranek.

Smarowidło to nic innego jak smalec z kawałkami mięsa lub z mięsną masą. Choć często nazywane smalcem, a czasem brane za pasztet, w istocie nie jest ani smalcem, ani pasztetem. Do smarowideł (wieprzowych) użyć można wędzonego boczku czy podgardla i podkreślić

Jesienne smarowidło

jego smak aromatycznym tłuszczem pozostałym z pieczeni. Smarowidło, podobnie jak smalec, jest proste w wykonaniu i pozwala na pełne wykorzystanie mięs używanych do zup czy dań głównych. Jest po części produktem wtórnym, a mimo to smacznym. Warto pamiętać aby składniki smarowidła przesmażyć razem ze składnikiem bazowym, jakim jest tłuszcz (smalec), i odpowiednio przyprawić. Smarowidło jest z pewnością produktem mniej trwałym od smalcu.

Gęsie powidło

Przepis w samej rzeczy jest autorski, ale jego odpowiednik można znaleźć w *Compendium Freculorum*, bo jest to rodzaj bigosku, np. z kapłona czy jarząbka, a więc z ptactwa.

W wieku XVII bigosek był potrawą z mięsa siekanego lub ryb. Czerniecki do takiego bigosku zalecał dodawanie pietruszki i cebuli. Zgodnie ze stylem kuchni staropolskiej często doprawiano go na kwaśno poprzez dodanie cytryn, limonii i octu.

Pomysł gęsiego powidła zrodził się z potrzeby wykorzystania elementów gęsi trudniejszych gastronomicznie, takich jak mięso od skrzydełek czy łopatek (wszak gęś ma łopatki), skórek, a także mięsa gotowanego. Tego rodzaju elementy dusimy z przyprawami, które gęś lubi – majeranek, cząber, czosnek, sól pieprz oraz z suszem owocowym z przewagą śliwki. Potem siekamy, przyprawiamy wedle gustu – i ot, cała filozofia.

Aranżacja gastronomiczna, to wartość dodana szefa kuchni/kucharza – stosownie do profilu restauracji, konsumenta i gustów własnych.

Okrasa z cząbrem czy majerankiem?

Okrasa to rodzaj „tatara" z gęsiny, a więc surowe mięso gęsie zmielone i przyprawione. Gęsie mięso wraz z tłuszczem mielimy przez maszynkę. Masę doprawiamy majerankiem i cząbrem, pieprzem i solą. W zależności od upodobań można dodawać czosnek i/lub cebulę. Różne kombinacje przypraw uzależnione są od gustu, pewien wpływ ma też regionalny zwyczaj

używania przypraw. Najpowszechniej stosowano sól i majeranek. Dobrze wymieszaną masę wkładano do garnka kamiennego lub weka, mocno ubijano i odstawiano w chłodne miejsce. Okrasę używano do smarowania chleba, kraszenia, przyprawiania potraw. Jadaną ją jesienią i zimą, albowiem wiosną często jełczała.

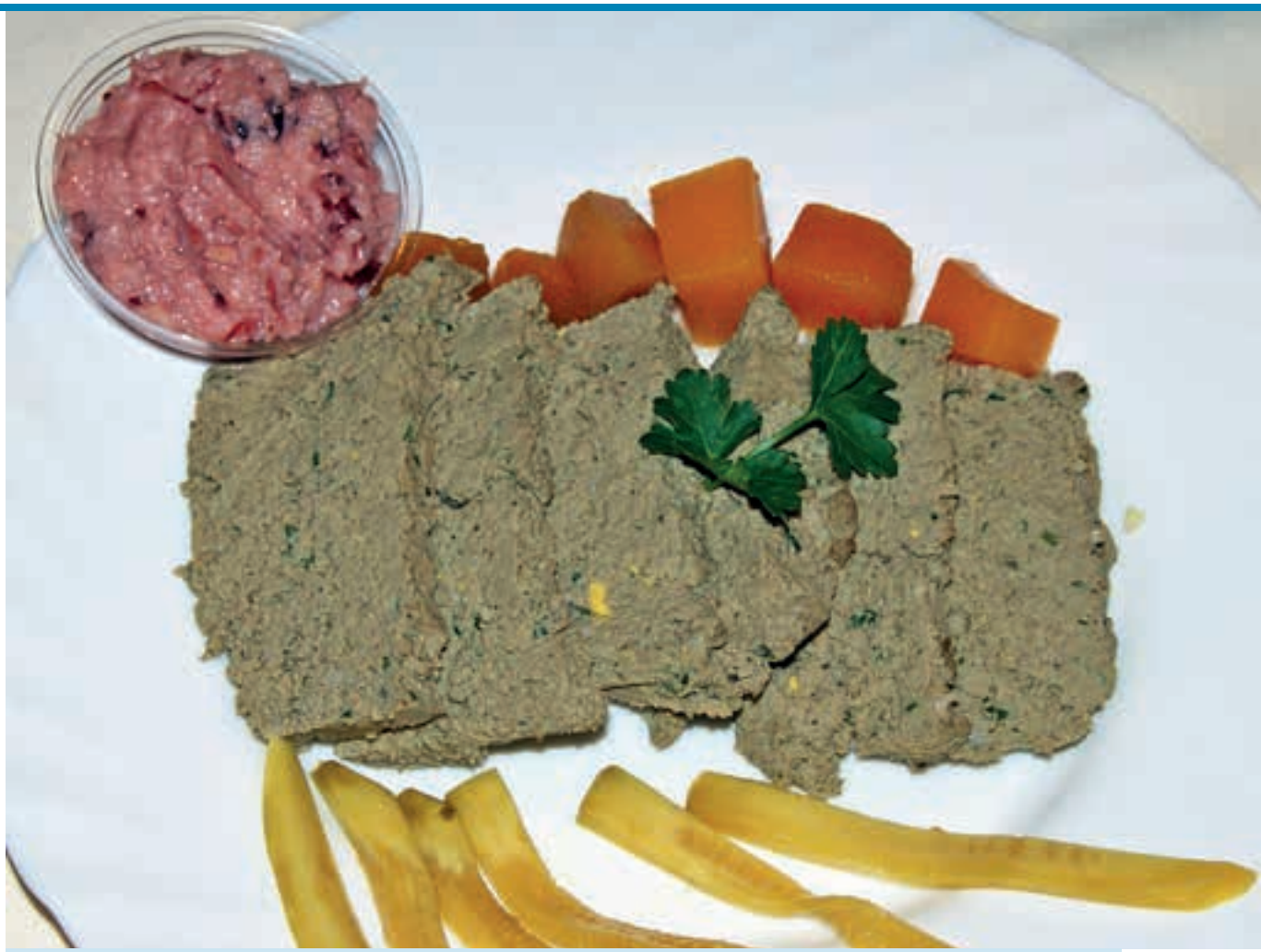
Aranżacje gastro tego rarytasu? Mój Boże! Toż to sam smak, ale próbować można i trzeba, tylko przy tym nie można zapomnieć, że należy chleba... dać dobrego.

Świąteczna strawa z gęsich wątróbek

Składniki: *1 kg gęsich wątróbek, 13 łyżek pomaski (masła), 6 łyżek otopy (gęsi smalec), 2 duże cebule, 7 jajek kurzych ugotowanych na twardo, sól, pieprz czarny mielony.*

Wątróbki parzymy, aby straciły zapach i smak surowizny. Wkładamy do maktury (kamionkowa misa do ucierania), dodajemy jajka, masło, gęsi tłuszcz i przyprawy, ucieramy na jednolitą masę. Wkładamy do foremek, mocno ubijamy i zostawiamy w chłodnym miejscu, żeby stężało jak pasztet. Przechowujemy w lodówce, spożywamy na bieżąco, ponieważ produkt jest nietrwały. Podajemy z marynowanymi czereśniami.

Półgęsek



Leberka

Leberka: czy to pasztet, a może farsz na pierogi?

Pasztet najbardziej popularny na Pomorzu i Kujawach to leberka, czyli wątrobianka. Leberka musi być dobrze przyprawiona, co oznacza, że nie może się obyć bez majeranku i stosownej ilości soli i pieprzu. Można ją pasteryzować w słoikach lub zapiec w piekarniku.

Leberka gęsia I

Składniki: *podroby z gęsi (serca, wątróbka), mięso gęsie z korpusów i skrzydeł, marchew, pietruszka, maggi ogrodowa (lubczyk), pieprz, sól, gałka muszkatołowa, majeranek.*

Wątróbkę lekko sparzamy, mięso z warzywami i przyprawami gotujemy, obieramy z kości, mielimy na dwa razy przez maszynkę o drobnych oczkach (bez warzyw). Do masy dodajemy tłuszcz zebrany z rosołu i troszkę rosołu, żeby masa miała konsystencję gęstej śmietany. Przyprawiamy, dobrze mieszamy i zapiekamy w foremkach w piekarniku lub przekładamy do słoików i pasteryzujemy.

Leberka gęsia II

Istotna modyfikacja dotyczy dwóch aspektów:

Po pierwsze – jest znakomitsza, jeśli powstaje z mięsa gotowanego zmielonego wraz z duszonym (ze skórek, skrzydełek, łopatek), przyprawionych do duszenia czosnkiem i majerankiem.

Po drugie – mięso przeznaczone do leberki powinno być gotowane bez warzyw. Do pasztetu też warzyw dodawać nie należy, po prostu zabiją unikalny smak gęsiny.

Gęsia szyjka nadziewana

Obieramy mięso z ugotowanych podróbek, przepuszczamy przez maszynkę razem z surową wątróbką. Dodajemy 1 cebulę drobno pokrajaną, podsmażoną na tłuszczu, 1 łyżkę tartej bułki, jajo, przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Szyjkę napełniamy nadzieniem, końce zaszywamy i pieczemy. Podajemy na zimno.

Kiełbasa gęsia – za Zbigniewem Przybylakiem

Obieramy mięso z pałek gęsich. Na 2 kg gęsiny dajemy 2 kg wołowiny i 2 kg karkówki wieprzowej. Wszystko dobrze siekamy. Dodajemy 30 dag tłuszczu gęsiego przemielonego przez maszynkę. Masę doprawiamy solą pieprzem, majerankiem i szczyptą saletry. Wszystko dobrze mieszamy, ubijamy w kamiennym garnku i przyciskamy denko kamieniem. Odstawiamy w chłodne miejsce na 48 godzin. Potem napychamy tym flaki. Wędzimy w zimnym dymie przez tydzień.

Półgęsek i kiełbasa

Półgęsek, czyli rarytas nad rarytasy, oddam Ci za niego, ile chcesz kiełbasy

Wieszcz Adam Mickiewicz o półgęsku tak pisał na kartach *Pana Tadeusza* (Księga II *Zamek* – opis śniadania u Sędziego Soplicy):

„Zaś dla mężczyzn więdliny leżą do wyboru:
Półgęski tłuste, kumpia, skrzydliki ozoru,
Wszystkie wyborne, wszystkie sposobem domowym
Uwędzone w kominie dymem jałowcowym;
W końcu, wniesiono zrazy na ostatnie danie:
Takie bywało w domu Sędziego śniadanie."

Półgęski wędzone dymem zimnym lub gorącym

Peklowane na sucho

Ze sprawionej tuszki gęsi ostrym nożem wycinamy mięso z piersi, na patelni wyprażamy 5 dag soli, dodajemy 2 g saletry, odrobinę pieprzu, ziela angielskiego, 2 zmielone goździki.

Mieszanką tych przypraw nacieramy mięso, układamy w kamiennym garnku, obciążamy. Mięso trzymamy 2 dni w kuchni. Następnie przenosimy do piwnicy i tam przekładając, co 2-3 dni, trzymamy około 2 tygodni. Następnie każdą pierś zwijamy ciasno skórką do wierzchu, sznurujemy jak baleron, obsuszamy i wędzimy. Podajemy pokrojone w cienkie plastry.

Peklowane na mokro:

Przygotowujemy solankę z peklosoli lub mieszanki peklosoli z solą kuchenną albo z samej soli kuchennej – w proporcji 70 g soli/1 l wody (70 dag soli na 10 l wody). Piersi gęsie wkładamy do solanki na 10-14 dni w temperaturze 4-6 st. C. Kontrolujemy kolor solanki, która powinna być klarowna, o kolorze czerwono-brązowawym. Jeśli solanka zmętnieje, należy natychmiast wyjąć mięso, wypłukać pod zimną bieżącą wodą, wymienić solankę i na powrót włożyć do niej piersi gęsie. Po około 10 dniach wyjmujemy piersi gęsie, opłukujemy pod bieżącą wodą, związujemy i podwieszamy w wędzarni do osuszenia. Następnie wędzimy gorącym dymem około 6 godzin (temperatura wewnątrz półgęska winna osiągnąć 70 st. C) lub zimnym dymem przez kilka dni (5-7 dni) lub dłużej w temperaturze około 30 st. C.

Danie z gęsiny

Piotr Lenart o półgęsku

„Wziąć filet kołudzkiej gęsi, czyli pierś bez kości,
Solą natrzeć, a natrzeć, nie mając litości.
Zadać czosnku, a juści, potem maryjanku.
Od ziół ma się rozejść zapach, aż na ganku.
Nicią związać, w chłód włożyć i z tydzień peklować,
w kamionce, co ją trzeba do spiżarni schować.
Teraz wedle zamysłu piec lub wędzić trzeba.
Do wędzenia używać owocnego drzewa.
Zrazu wędzić pomału, sycić dymu zapachem,
Potem ciepłem i żarem, żar zasypać piachem.
Poczekać, aż w wędzarni półgęsek ostygnie.
Nic to jeśli się lekko od gorąca wygnie.
Kruchy ma być, soczysty, jeśli zaś surowy.
Niech sobie wędzarz od razu włos wyrywa z głowy."

Oczywiście włos z głowy winien wyrywać ten, który wędził ni to zimnym, ni gorącym dymem, a więc mięso zaparzył, ale nie sparzył. Będzie ono, ani chybi, gniło już po 3-5 dniach. Złapie wówczas zapaszek przypominający woń końskiego potu. Niestety, bywają na jarmarkach stoiska, od których czuć bardziej stajnią niż wędzarnią. Tam gdzie sprzedający radzi sparzenie wędzonki oznacza to, że uwędziło mu się jak samo chciało, a nie jak on chciał. Bezsensem jest bowiem zalecanie parzenia wędlin uwędzonych na zimno, które przecież mają być surowe. Nad tym, aby takie były, wędzarz pracuje nawet i 2 tygodnie. Za jednym parzeniem niweczymy więc cały jego kunszt i pracę (chyba że ta z kunsztem nie ma nic wspólnego).

Tak to lat temu 10, wędziłem zwyczajowo gorącym dymem, jak to się czyni z wszelkimi wędzonkami w południowo-wschodnich regionach Rzeczypospolitej. Dziś przedkładam zdecydowanie wędzenie półgęsków dymem zimnym i podawanie ich jak carpaccio w różnych aranżacjach.

Regionalne zupy na gęsinie

Czarnina, czernina, czarlina z brzadem, czarnina z golcami, czernina po krajeńsku, czornina po kujawsku, czernina po pałucku, czerniana na głowiźnie.

No właśnie, i jak z tego wybrnąć!? Na Kujawach i Pałukach na stoły weselne często podawano biesiadnikom gęś całką, kaczkę całką i kurę całką. Goście musieli sobie radzić według porzekadła: „Kaczki i kury bierz we własne pazury" lub „Na kaczki i kury najlepsze

własne pazury". Tradycyjną potrawą podawaną około północy pierwszego dnia wesela była czernina, zwana też czarliną lub czarniną, czyli polewka z krwi kaczej lub gęsiej. Natomiast w Żarowie, w okolicach Włocławka, znane było nawet porzekadło wypowiadane przez tych, których nie zaproszono na wesele: „A żeby ci żużel w czerninę wpadł". Zdaniem gospodyń toruńskich najlepsza była czarnina z krwi kaczej. Równie dobrą można było ugotować z krwi gęsiej, a nawet wieprzowej. Przygotowanie tej tradycyjnej czarnej polewki należy rozpocząć od spuszczania krwi. Do garnuszka na dno wlewa się trochę octu następnie spuszcza się krew kaczki lub gęsi. Czarlinę, zwaną też czarniną z brzadem, czyli suszonymi owocami gotowano w północnej części regionu w okolicach Chojnic, Tucholi i Czerska. Ponieważ tutaj hodowano sporo gęsi, najczęściej więc czarninę sporządzano z krwi tych ptaków. Oto jedna z wersji czarnin – podana za Zbigniewem Przybylakiem:

Czarnina z brzadem

Podroby gęsie gotujemy w 2dl wody osolonej z dodatkiem włoszczyzny z przyprawami: pieprzem, zielem angielskim, goździkami. W czasie gotowania zbieramy szumowiny. Dodajemy brzad: suszone gruszki, jabłka, śliwki oraz sporo wiśni z octu. Gotujemy. Gdy owoce „napuchną" i staną się miękkie, także zmięknie mięso, przygotowujemy krew. Na talerz wlewamy krew z gęsi lub kaczki uprzednio zmieszaną z octem. Dodajemy łyżkę lub 2 mąki żytniej lub pszennej. Wszystko rozbijamy mątewką. Zaklepkę dodajemy do zupy, przelewając przez sito. Zagotowujemy, doprawiając do smaku cukrem, solą, octem, majerankiem i cząbrem. Podajemy z ziemniakami z wody. Dodatkiem rzadszym były lane kluski. Gospodynie, przygotowując czarlinę, gotowały brzad oddzielnie w wodzie z cukrem. Potem dopiero wlewały wywar z owocami do rosołu. Zaklepkę przygotowywały, mieszając mąkę z zimną wodą i krwią, lub tylko z krwią, w oddzielnym kubku. Po rozbiciu mątewką wszystko dolewano do rosołu. Zdarzało się też, że czarniną polewano kartofle i mięso i w ten sposób jadano.

Gęś w całości i w elementach – wybór receptur

Metoda przetwarzania i konserwacji w tłuszczu jest to sposób gotowania, który był w czasach przedlodówkowych metodą na przyrządzanie i przechowywanie jedzenia. Nasolone gęsie lub kacze udka powoli gotowano zanurzone we własnym tłuszczu, który po zastygnięciu je konserwował. Mięso stawało się wówczas kruche i miękkie oraz nie traciło na jakości, nawet długo przetrzymywane. Metoda ta warta jest naśladowania, by zyskać soczysty kawałek mięsa i aromatyczny smalec. We Francji tzw. confit (z fr. *confire* – konserwować) jest nadal upowszechnione. Sprzedawane jest gotowe w słoikach, jak konserwy. Confit może być spożywane na zimno, jako przekąska, i na gorąco jako danie główne. Nazwa „confit" bywa też używana do opisu innych przetworów gotowanych

Pieczona tuszka gęsia

w tłuszczu. Najbardziej zbliżone do oryginału jest confit z cebuli i czosnku, w ramach którego całe nieduże cebule w łupinach i nieobrane ząbki czosnku zanurzamy w gorącym gęsim tłuszczu. Smażymy około półtorej godziny, a następnie wyjmujemy miąższ i miksujemy. Przecieramy przez sito oraz doprawiamy solą i pieprzem. Krem cebulowy podajemy na ciepło jako dodatek.

Confitowane gęsie udka lub piersi

Składniki: *gęsie udka, sól, pieprz, majeranek lub cząber, kilka goździków, kilka ząbków czosnku.*

Gęsie udka lub piersi nacieramy solą aromatyzowaną rozkruszonymi goździkami. Następnie nacieramy rozgniecionymi ząbkami czosnku, posypujemy pieprzem i majerankiem lub cząbrem. Układamy mięso w naczyniu i posypujemy resztą aromatyzowanej soli.

Pozostawiamy w lodówce na 48 godzin. Roztapiamy gęsi smalec następnie zatapiamy w nim gęsie uda (pierś najlepiej zrolować i związać przed gotowaniem), tak aby były całkowicie przykryte. Gotujemy w tłuszczu na wolnym ogniu nawet do 5 godzin. Sprawdzamy szpikulcem miękkość i kolor soku, który nie może być różowy. Przed podaniem mięso wyjmujemy z tłuszczu i zrumieniamy w piekarniku. Klasycznym dodatkiem są ziemniaki pokrojone w kostkę, smażone na gęsim smalcu z dodatkiem natki pietruszki i czosnku oraz żurawina lub aromatyzowane masła. Confitowane udka lub pierś w plastrach można podawać w sosach. Doskonale udaje się confitowana pierś podana w sosie z gęsiego rosołu zagęszczonego złotą renetą – np. szarą lub złotą (miąższem z kwaśnych prawdziwych jabłek), czyli: „Rolada z piersi gęsiej w staropolskim gąszczu na gęsim rosole i szarych renetach".

Potrawka gęsia z plindzami

Przygotowujemy marynatę: w białym winie rozpuszczamy sól, dodajemy pieprz, majeranek lub cząber, imbir i gałkę (najlepiej utrzeć z korzenia i owocu). Do marynaty dodajemy pokrojoną w krążki cebulę i posiekaną zieloną pietruszkę. Dobrze mieszamy. Mięso z gęsich ud kroimy w średniej wielkości kostkę. Zalewamy marynatą mięso i pozostawiamy w chłodzie na całą noc lub choćby na kilka godzin. Mięso wyjmujemy z marynaty i dobrze osączamy. Marynatę odstawiamy do późniejszego wykorzystania. Następnie mięso przesmażamy na patelni i zalewamy gęsim rosołem (wywarem). Można również od razu wrzucić mięso na gotujący się wywar. (ważne: nie stosować żadnych gotowych kostek bulionowych, gdyż zepsują one zarówno naturalny smak mięsa, jak i zapach. Odpowiedni smak nada mięsu zastosowana marynata z ziołami, które gęsina „lubi", a więc cząber lub majeranek). Mięso dusimy lub gotujemy do pół miękkości, następnie dodajemy marynatę i dusimy mięso do miękkości. Do duszącej się potrawki można dodać krążki jabłek. Pod koniec duszenia przyprawiamy, ewentualnie zgęszczamy sos mąką pszenną. Przygotowujemy masę na plindze, które pieczemy na gęsim smalcu. Potrawkę podajemy na plindzach poprószoną zieloną pietruszką.

„Kurczak z rożna czy frytura? Mnie jest milsza tłusta kura,
gęś warzona w dobrym winie, lub perliczka we słoninie,
upieczona i podana w sosie z nutą marcepana.
Kurczę młode we śmietanie, tego nigdzie nie dostaniesz,
a terajszy kurczak z rożna, ni to wąchać, ni jeść można."

Gęś po naszemu – sposobów kilka

Oczywiście, nie jest możliwym sporządzenie wyczerpującej listy receptur na gęsinę. Moja propozycja ma pewne cechy wspólne. Oprócz tego, że rolę główną odgrywa tu gęś, to istotne są także dodatki w jakich jest przyrządzana i dodatki do niej. Właśnie dzięki nim staje się ona potrawą utożsamianą z danym regionem i kuchnią polską w ogóle.

Gęś po kołudzku

Przepis pochodzi od dr Haliny Bielińskiej z Zakładu Doświadczalnego w Kołudzie Wielkiej na Kujawach.

Składniki: *4 ½ kg – 5 kg tuszki gęsi owsianej, ½ szklanki soli, 1 szklanka majeranku, 4-5 jabłek winno-słodkich, 20 ziaren jałowca, 1 łyżka mielonego pieprzu, ½ szklanki oleju.*

Tuszkę młodej gęsi owsianej nacieramy obficie suchą solą i pieprzem od środka i na zewnątrz, a następnie majerankiem. Całe ziarna jałowca wtykamy w tuszkę, a około 5-6 ziaren wrzucamy do środka. Całe jabłka wkładamy w tuszkę i spinamy lub zaszywamy i pozostawiamy w chłodnym miejscu na całą noc lub co najmniej 5-6 godzin. Ustawiamy piekarnik na temperaturę 250-300 st. C i wstawiamy przykrytą brytfankę z olejem na około 20 minut, aby się wygrzała. Następnie wkładamy do brytfanny gęś, przykrywamy pokrywą i pieczemy około 40 minut, utrzymując temperaturę 250-300 st. C. Potem zmniejszamy temperaturę do 180-+200 st. C i pieczemy jeszcze około półtorej godziny. Jeśli nie ma możliwości pieczenia

w podanych temperaturach, trzeba gęś trzymać dłużej w piekarniku, aż do miękkości jej piersi. W rondlu z przykryciem nie ma konieczności podlewania gęsi. Winna być ona miękka i chrupiąca, o niepowtarzalnym aromacie. Gęś podajemy z borówkami lub żurawinami oraz ziemniakami puree, koniecznie z wytrawnym czerwonym lub różowym winem.

Od przekąski do pieczonej gąski – menu na sposób rymowany

OKRASA tatar z mięska gęsiego mielonego, solą, pieprzem, czosnkiem, majerankiem i cząbrem przyprawionego

LEBERKA z gęsiej wątróbki, w niej gęsie podróbki, mięsko gąski duszone solą, pieprzem, tymiankiem i gałką doprawione

PÓŁGĘSEK zasolony, odmoczony, rozssolony i na zimno uwędzony, na plasterki pokrajany jako carpaccio podany;

CZERNINA, czarną polewką zwana, krwią gęsią zaprawiana, z owocem suszonym warzona, na słodko-kwaśno zrobiona

GĘŚ PIECZONA w całości, dzielona na sześciu gości. Jabłkiem faszerowana i czosnkiem szpikowana, majerankiem natarta, dobrej biesiady warta, z kapustką modrą podana i nutą marcepana

PIEROŻKI Z GĘSINĄ duszoną, z cebulką na okrasie smażoną

GĘŚ BURGER z mielonej gęsiny z dodatkiem wołowiny, na gęsim smalcu smażony, w bułce z piklami podany, sosem śliwkowym podlany;

PIPKES na dwa sposoby:

W SZYJCE GĘSIEJ stłoczone podroby w salceson sprawione, ugotowane w rosole, studzone i krojone na chlebku, z masełkiem jedzone

PIPKES to także żołądki w cebuli do miękka ze śliwką duszone, lecz pierwej wyparzone, ziołami przyprawiane i winkiem ciut podlane, pływają w cudnym sosie od winka kręci się w nosie

POWIDŁO GĘSIE, niech się brzuch trzęsie

Szybko i zdrowo choć wieprzowo – pryncypialnie, bo lokalnie...

Wokół idei „zdrowego żywienia" narosło wiele przeświadczeń, a nawet legend. Między innymi i takie, że „co wieprzowe to jest niezdrowe". Każdy ma swe argumenty, które dowodzą jego racji co do wybranej diety czy też sprzyjają jego komercyjnym interesem. Tak czy owak, wieprzowina jest preferowanym przez Polaków mięsem. Rzecz w tym, aby spożywać nie jakąkolwiek wieprzowinę, a tę, która ma odpowiednie walory zdrowotne, kulinarne i smakowe. Jadać trzeba w sposób zróżnicowany, jednak przygotowanie potraw nie powinno nastręczać zbyt wielu zabiegów. Robiąc cokolwiek, jemy cokolwiek, żywiąc się jakkolwiek. Tak naprawdę do końca nie wiemy, co jemy. Taki trend, wraz z koniecznością stawiania czoła produkcji przemysłowej, spowodował, że zniknęły niewielkie hodowle naturalnie żywionego inwentarza, zagrody ze świnkami i owcami, podwórza z gęśmi, a ogródki z warzywami. Tymczasem rodzimość produktu, jego lokalne wytwarzanie i pożytkowanie, to szansa na wykorzystanie własnego potencjału surowcowego i ludzkiego, to szansa dzielenia się tym co własne, bo co własne, co czynione dla siebie, to jest najlepsze.

Takim przykładem jest inicjatywa rozwijania hodowli świń rodzimej rasy puławskiej przez kilku lokalnych hodowców. Chodzi o wyjście naprzeciw rodzącym się oczekiwaniom rynkowym i rosnącej świadomości, że „co przemysłowe, to z chemią i jałowe". Już teraz na etykietkach brakuje miejsca na kolejne „E" wzmacniającego smak i wydłużającego przydatność do spożycia. Czy nie lepiej iść drogą „wczoraj w zagrodzie, a dziś na stole"?

Wieprzowina rodzimej rasy złotnickiej, popularnie zwanej złotnikiem, jest zdrowa i na wskroś wieprzowa. Niewiele trzeba, aby się o tym przekonać. Świnie rasy puławskiej wyróżniają się bardzo dobrą jakością pozyskiwanego z nich mięsa, które nawet po obróbce termicznej

nie traci aromatu i ma charakterystyczny, marmurkowaty wygląd, warunkowany przez odpowiedni udział tłuszczu śródmięśniowego. Ponadto jest kruche i bardzo soczyste, co podkreśla jego walory smakowe. Właśnie dlatego nie wymaga ono traktowania nieprzebraną ilością „E" wzmacniających smak, bo to mięso broni się samo. Nie trzeba też stosować konglomeratu konserwantów, bo po pierwsze, to co smaczne zjada się od razu, a po drugie doskonałym konserwantem dla wędlin jest zwykła sól i proces wędzenia.

Materiał szkoleniowy – przepisy

Receptury na poszczególne potrawy cechuje prostota z ograniczeniem przypraw do minimum, po to aby wykazać, jak bardzo istotnym czynnikiem jest jakość surowca podstawowego, który w obróbce nie wymaga wzmacniaczy smaku czy zastowowania różnorodnych przypraw. Dzieje się tak jeśli:

1. surowiec jest rzeczywiście prawdziwy, tzn. pochodzi z hodowli partej na paszach naturalnych,
2. rasa nie jest wynikiem procesu ograniczającego jej naturalne walory, jak np. nośnik smaku – tłuszcz,
3. hodowca nie jest dla odbiorcy anonimowy i ręczy za produkt osobiście, bo wówczas stara się utrzymać jakość.

Elementy tuszki i potrawy do wykonania

Schab z kością dzielimy na kotlety, zostawiając kostkę. Solimy i pieprzem z lekka traktujemy, kropimy cytryną. Na patelni rozgrzewamy smalec czysty wieprzowy. Smażymy krótko z każdej strony. Jest to kotlet podawany saute. Czyste mięso jest krótko smażone do 2 minut z każdej strony. Zachowuje swe walory, jest soczyste i kruche. Niemniej kotlet można np. grillować z kostką bądź bez, jak stek, nie rozbijając w ogóle. Tłuszcz międzymięśniowy rasy puławskiej sprzyja zachowaniu soczystości. Schab tej rasy nie jest suchy i wiórowaty. Można go oczywiście podać w formie klasycznego kotleta schabowego panierowanego w jajku, mące i bułce tartej.

Karkówka może być oczywiście podawana w formie pieczni, po uprzednim szpilkowaniu czy marynowaniu – wedle upodobań. W tym przypadku chodzi jednak o wykazanie przewag smakowych oraz kruchości i soczystości karkówki rasy puławskiej. Oznacza to zastosowanie minimum przypraw i krótkiego czasu marynowania. Wystarczy zatem mięso pokroić w plastry o grubości do 1,5 cm, rozgnieść je otwartą dłonią, bez konieczności używania tłuczka. Następnie potraktować solą, pieprzem, utartym czosnkiem, posypać ulubioną przyprawą – przykładowo, majerankiem – skropić cytryną i olejem rzepakowym. To wszystko!

Karkówkę smażymy kwadrans po zamarynowaniu, po 2-3 minuty z każdej strony. Do marynaty można użyć odrobinę musztardy kcyńskiej, najlepiej w wersji z miodem. Majeranek winien być prawdziwy, aromatyczny, suszony, najlepiej ten z lokalnej plantacji z m. Gołoty, zarejestrowany na Liście Produktu Tradycyjnego z regionu kujawsko-pomorskiego. Dodatki potraw można zakupić w sklepach Galerii Wędlin Zawistowski, na Frymarku w Bydgoszczy lub w sprzedaży wysyłkowej.

Żeberka w sosie powidłowym

Przepis został zaczerpnięty z kuchni wielkopolskiej i pomorskiej Zbigniewa Przybylaka. W kuchni tej są dania z wszystkich regionów etnograficznych aktualnego województwa kujawsko-pomorskiego.

Składniki: *żeberek – tyle ile potrzeba, włoszczyzna, sól, pieprz, liść bobkowy, smalec, słoik powideł.*

Żeberka gotujemy z włoszczyzną, solą, pieprzem i liśćmi laurowymi, tak jak na rosół. Gdy zmiękną, wyjmujemy je. Odlewamy około 500 ml wywaru (pozostały wywar można zużyć na inną zupę). Po wyjęciu żeberka kroimy na porcje, przyciskamy deseczką, pozwalamy na wystygnięcie. Następnie otaczamy je w bułce tartej (można też w jaju) i zrumieniamy na rozgrzanym smalcu. Gałkę powideł rozprowadzamy wywarem z żeberek. Doprawiamy cukrem do smaku. Według upodobania – dodajemy cynamonu, goździków, soku z cytryny lub łyżkę octu. Zagotowujemy, odparowujemy i zalewamy sosem zrumienione żeberka ułożone na półmisku.

Sznycle siekane lub grubo mielone z łopatki wieprzowej

Mięso z łopatki siekamy nożem lub mielimy na maszynce na grubych oczkach (10) z dodatkiem słoniny (około 10% w stosunku do wagi mięsa). Przyprawiamy solą, pieprzem, kilkoma startymi ząbkami czosnku, dodajemy jajko i dobrze mieszamy. Inne przyprawy nie są konieczne. Formujemy owalne płaskie sznycle, które smażymy na rumiano na rozgrzanemu smalcu. Klasycznie sznycle podawane są z cebulką przesmażoną na wędzonej słoninie, czasem z sadzonym jajkiem.

Klopsiki podawane w sosie lub do zupy klopsowej

Mięso z łopatki mielimy z boczkiem pół na pół. Dodajemy jajka, bułki tartej, pieprzu, soli, czosnku, ewentualnie majeranku. Formujemy klopsy, otaczamy w mące i smażymy na smalcu wieprzowym, jeśli mają być podane z sosem. Sos sporządzamy na bazie wywaru z kości karkowej, żeberek i włoszczyzny. Może to być popularny sos śmietanowo – koperkowy. Można sos zaostrzyć czy uczynić bardziej wonnym, podlewając je winem i stosując świeże zioła.

Zupy na wywarach z kości karkowej i żeberkach będą bardzo aromatyczne i smaczne.

Ten sam wywar gotowany z dodatkiem soli, pieprzu, ziela angielskiego i liścia laurowego oraz włoszczyzny jest możliwy do wykorzystania do przygotowania wielu zup właściwych polskiej i regionalnej kuchni takich jak:

1. żur robiony na bazie wywaru z zakwasem, czysty lub z tartymi warzywami, zaciągany mąką lub śmietaną i podawany np. z białą kiełbasą. Jest on bardzo aromatyczny dzięki zasmażce z wędzoną słoniną lub boczkiem albo po sparzeniu kiełbasy swojskiej wędzonej,
2. barszcz biały zakwaszany kwasem z kiszonej kapusty i zaciągany śmietaną, doprawiony młotkowanym pieprzem i majerankiem, podawany z wysepką ziemniaków dukanych, kraszonych skwarkami ze słoniny lub polnych z zasmażką z cebuli smażonej na boczku ze śmietaną. Można podać jego wzbogaconą wersję jako zupę klopsową,
3. kapuśniak z kapustą kiszoną lub słodką, zaciągany zasmażką na wędzonce z cebulą. Wskazana wkładka z żeberka lub kiełbasy swojskiej wędzonej. Kapuśniak można zarzucić garścią kaszy gryczanej,

4. zupa cytrynowa – wywar należy zakwasić sokiem z cytryny (do uzyskania odpowiedniej kwaśności) zaciągnąć rozbełtanymi, zahartowanymi żółtkami jaj. Pilnować, aby się nie zagotowała i wrzucić na koniec siekany drobno czosnek. Zupa musi mieć ducha – czosnku zatem nie żałować. Doprawić solą i młotkowanym pieprzem kolorowym lub cytrynowym. Taka zupę można wzbogacić klopsikami lub grzankami.

Dawniej – zarówno w majątkach ziemian, jak i w chłopskich zagrodach urządzano świniobicie – wyrabiano tradycyjne kiełbasy, przygotowywano szynki i inne mięsne smakołyki. Na dworach i u bogatszych gospodarzy, rzemieślników, kupców, a także w domach inteligenckich wyroby sporządzali rzeźnicy. Oczywiście pełne szynek i mięsnych smakołyków były liczne sklepy rzeźnickie w Bydgoszczy, Toruniu, Inowrocławiu, Chojnicach i innych miastach regionu, także w większych wsiach. Tutaj wyroby swe kupowali ci, którzy rezygnowali ze świniobicia oraz najbiedniejsi.

A oto, jak z górą sto lat temu wyglądało świniobicie i świąteczne przygotowania w rodzinie chłopskiej na Ziemi Chełmińskiej (według relacji jego świadka).

Schab pieczony z kością ze świni złotnickiej

„Świniaka zabito w Wielkim Tygodniu i od razu przystępowano do wyrobu kiełbas, żeby zdążyły przeschnąć przed Świętami. Najpierw gospodyni wymyła rogi bydlęce, które służyły do napełniania jelit. Potem następowało siekanie mięsa. Posolone mięsiwo, doprawione utłuczonym w moździerzu pieprzem, drobno posiekanym czosnkiem i cząbrem, napychano we flaki. Gotowe kiełbasy, zawiązane łykiem, wędrowały do komina aby dobrze obeschły. W Wielki Czwartek kiełbasy wędzono, wtedy też wyrabiano od rana leberki (wątrobianki), blutki (czarny salceson) i kaszówki (kaszanki). Wypchane worszty gotowano na wolnym ogniu, przekłuwając od czasu do czasu igliczka (drutem do robienia swetrów). Po przygotowaniu kiełbas obie szynki, boczki i resztę mięsa układano w beczce. Wszystko zalewano przegotowaną osoloną wodą z dodatkiem saletry, bobkowych liści i pachnącego pieprzu. Z wielką niecierpliwością czekano na świąteczne kiełbasy i szynki. W okresie międzywojennym na Pomorzu była to godzina 12.00 w południe w Wielką Sobotę. Wtedy

na przykład w Tucholi odbywał się przemarsz po tamtejszym rynku panów opasanych parówkami lub knobloszką. Jak wspominają starzy tucholanie, wyróżniał się tym aptekarz Hepner, który na tę okazję zamawiał bardzo długą kiełbasę czosnkową u swego sąsiada rzeźnika Woźniewskiego z ulicy Zielonej.

Oto przepis na sporządzenie gotowanej szynki wielkanocnej na jeden z pomorsko-wielkopolskich sposobów:

Szynka wielkanocna

Wyjmujemy całą szynką z zalewy i moczymy w wodzie od 12 do 24 godzin. Następnie wkładamy do dużego garnka z wodą. Dodajemy przyprawy: listek bobkowy, kubabę, pieprz, cebulę, można też czosnek. Woda powinna przykryć całą powierzchnię mięsa. Teraz przystępuje się do gotowania, a w zasadzie parzenia szynki. Należy bowiem utrzymywać wysoką temperaturę wody, ale nie dopuszczać do jej wrzenia. Parzenie trwa około 3 godzin, gdy szynka ma 2-3 kg. Kiedy widelec łatwo wchodzi w mięso szynka jest gotowa. Należy ją pozostawić w rosole do wystudzenia, a następnie wyjąć. Jeśli się tego nie zrobi, mięso

będzie suche i mniej smaczne. Kolejną czynnością jest pokrojenie szynki w szachownicę. Z powstałych kratek usuwa się co drugi kawałeczek. Ozdobioną w ten sposób szynkę wykłada się na półmisek i otacza pętami białej kiełbasy.

Szynka chłopska

Składniki: *5 kg surowej szynki, główka czosnku, 15 ziaren jałowca, 5 l wody, 15 ziaren ziela angielskiego, 15 liści laurowych, 5 łyżek cukru, 20 dag soli.*

Surową szynkę nacieramy czosnkiem utartym z cukrem. Zalewamy zimną zalewą przygotowaną z dodatkiem ziela angielskiego, ziaren jałowca i słonej wody. Szynkę

zostawiamy na 7 dni w zalewie. Następnie wyjmujemy ją i po otarciu pozostawiamy na 3 dni do obsuszenia. Później przystępujemy do wędzenia w żywym ogniu, które trwa około 6 godzin. Do wędzenia najlepsze jest drewno olchowe i drzewo wiśni. Pod koniec dorzucamy do ognia żywy jałowiec.

Świąteczna szynka kujawska z kością

Szynkę nacieramy solą i roztartym czosnkiem, pozostawiamy na noc. Przygotowujemy solankę: przegotowaną i ostudzoną wodę solimy. Woda musi być na tyle słona, aby surowe jajko włożone wypłynęło. Dodatkowo zagotowujemy trochę wody z kubabą, listkiem laurowym, majerankiem i czosnkiem, wlewamy do zalewy. Szynkę moczymy w solance do 14 dni, co zależy od jej wielkości. Cała szynka powinna być zakryta solanką, przykryta deską i dociśnięta kamieniem. Po wyjęciu z solanki szynkę suszymy i gotujemy na małym ogniu. Czas gotowania zależy od wielkości szynki (1kg/1godz.). Ugotowaną szynkę suszymy, smarujemy skórkę szynki miodem z olejem, nacinamy w kratkę, można ją naszpikować goździkami. Następnie szynkę podpiekamy w piecu chlebowym lub piekarniku aż zrumieni się skórka.

Zupa z szynki

Dawniej szynkę świąteczną gotowano w Wielki Piątek lub w Wielką Sobotę przed południem. Pozostały po podgrzaniu rosół spożywano na obiad w Wielka Sobotę i nazywano go zupą z szynki. W niektórych domach na rosole z szynki sporządzano barszcz. Na Wielkanoc gotowano też szynki z kością. Z resztkami po spożyciu takiego smakołyku wiązał się ciekawy zwyczaj, pochodzący z okolic Wąbrzeźna. Otóż tam kość szynki umieszczano w kominie, co miało chronić dom przed uderzeniem pioruna.

Kiełbasa swojaka zwana też knobloszką

Składniki: *8 kg mięsa z łopatki + 2 kg słoniny, 3 główki czosnku, 150 g soli, pieprz.*

Połowę z mięsa z łopatki i słoninę mielimy na grubszych oczkach, a połowę na gęstych wraz z czosnkiem. Dajemy sól i pieprz do smaku, dobrze wyrabiamy. Nakładamy w jelita kaliber 26-28 mm. Wędzimy w petach dymem gorącym około 3-4 godziny, hartujemy.

Biała kiełbasa pomorska po chłopsku

1 kg chudego mięsa wieprzowego czyścimy z żył i błon. Siekamy drobno ½ słoniny. Zamiast mięsa można użyć 1½ kg chudego boczku, ale wtedy mięso trzeba przepuścić przez maszynkę. Z chwilą, gdy w użycie weszły maszynki do mięsa, siekanie zastąpiono mieleniem. Dodajemy

Słonina ze świni złotnickiej

przyprawy: pieprz, majeranek, cząber, ziele angielskie. Proporcje ziół uzależnione są od gustu. Konieczne wszakże jest jednak użycie czosnku: 2-3 ząbki drobno usiekane lub roztarte z solą. Usiekane lub przemielone mięso dokładnie wyrabiamy, dodając pół szklanki wody, aż się stanie kleiste. Pod koniec wyrabiania dodajemy 2 g saletry i soli do smaku (około 3 dag). Tak wyrobioną masę odstawia się na kilka godzin, a następnie napełnia nią jelita. Kiełbasę formuje się w wianki i zawiesza na kiju w celu obsuszenia. Po 24 godzinach nadaje się ona do parzenia. Nie gotując, w prawie wrzącej wodzie, trzyma się kiełbasę około 20 minut. Można ją podawać na gorąco lub po ostudzeniu na zimno, co powszechnie praktykowano w okresie wielkanocnym.

Kiełbasa polska

Składniki: *5 kg różnych gatunków mięsa wieprzowego (łopatka, boczek, szynka), 6 ząbków czosnku, gorczyca, pieprz, sól, troszkę cukru, dużo majeranku.*

Mięso dzielimy na pół, część mielimy na maszynce przez siatkę o grubych oczkach, część przez siatkę o drobnych oczkach. Obie masy łączymy i bardzo dobrze mieszamy. Dodajemy cebule zmielone w maszynce, przyprawy, jeszcze raz dobrze mieszamy (żeby się kleiło). Napychamy jelita masą i wieszamy do obeschnięcia. Wędzimy w zimnym dymie co najmniej 3 dni.

Leberka wieprzowa

Gotujemy 1½ podgardla lub tyle samo brzuchowiny, mięsa z głowy lub też mieszanki tych mięs. Można dorzucić kości z mięsem czy golonki. Gotujemy w wodzie z liściem bobkowym i kubabą. Zaparzamy około 1 kg wątroby. Powinna się ściąć i utracić krwisty kolor. Przekręcamy dwa razy przez maszynkę. Doprawiamy solą, pieprzem, majerankiem. Leberkę można wepchnąć we flaki i sparzyć, zapiec w brytfannie lub włożyć do słoików i pasteryzować.

Galart

Składniki: 2 nóżki wieprzowe, 1 golonka wieprzowa, 1 marchew, 1 pietruszka, kawałek selera, 1 średnia cebula, pieprz w ziarenkach – *kilka sztuk, liść laurowy, ziele angielskie, sól.*

Starannie oczyszczone nóżki wraz z golonką zalewamy 3 litrami zimnej wody, gotujemy na wolnym ogniu, odszumowujemy, dodajemy włoszczyznę i przyprawy. Gdy mięso jest już miękkie wyjmujemy z wywaru i kroimy w kostkę, wywar przecedzamy. Na miseczki kładziemy pokrojone mięso i zalewamy rosołem. Przechowujemy w chłodnym miejscu. Galart podajemy skropiony octem.

Kiełbasa polska w słoiku

Składniki: *5 kg różnych gatunków mięsa wieprzowego (łopatka, boczek, szynka), 2 – 3 cebule, 6 ząbków czosnku, gorczyca, pieprz, sól, troszkę cukru, dużo majeranku.*

Mięso dzielimy na pół, część mielimy na maszynce przez siatkę o grubych oczkach, część przez siatkę o drobnych oczkach. Obie masy łączymy i bardzo dobrze mieszamy. Dodajemy cebule zmielone w maszynce, przyprawy i jeszcze raz dobrze mieszamy (żeby się kleiło). Wkładamy do słoików, mocno ubijamy, aby nie było powietrza. Pasteryzujemy około 2,5 godziny.

Słonina i boczek szpikowane

Szpikujemy wycięte kawałki czosnkiem, zielem i liściem. Solimy i pozostawiamy na noc w chłodzie. Na drugi dzień wędzimy w gorącym dymie do kruchości.

Nauka i kulinaria to udany mariaż, jeśli droga od marzenia do wdrożenia ma być krótka.

Nauka ma dostarczyć kuchmistrzom i przetwórcom wiedzy aplikacyjnej zarówno w sferze znawstwa obrabianej materii, ale też w sferze marketingu, tak aby ją szło przełożyć na język konsumenta.

Na szlaku Niech Cię Zakole robimy to co lubimy i dzielimy się tym co najlepsze...

Dlaczego, ano bo nic innego nie mamy...

„Tu się zawsze stół ugina, tu kujawska jest gęsina,
trufla wśród mięs – jagnięcina i złotnicka wieprzowina,
podawane w pełnej krasie i dziczyznę też zjeść da się.
Stół tu hojny i dostojny z potrawami, jak sprzed wojny.
Tu gościmy się po pańsku, dając na stół po ziemiańsku."

11.

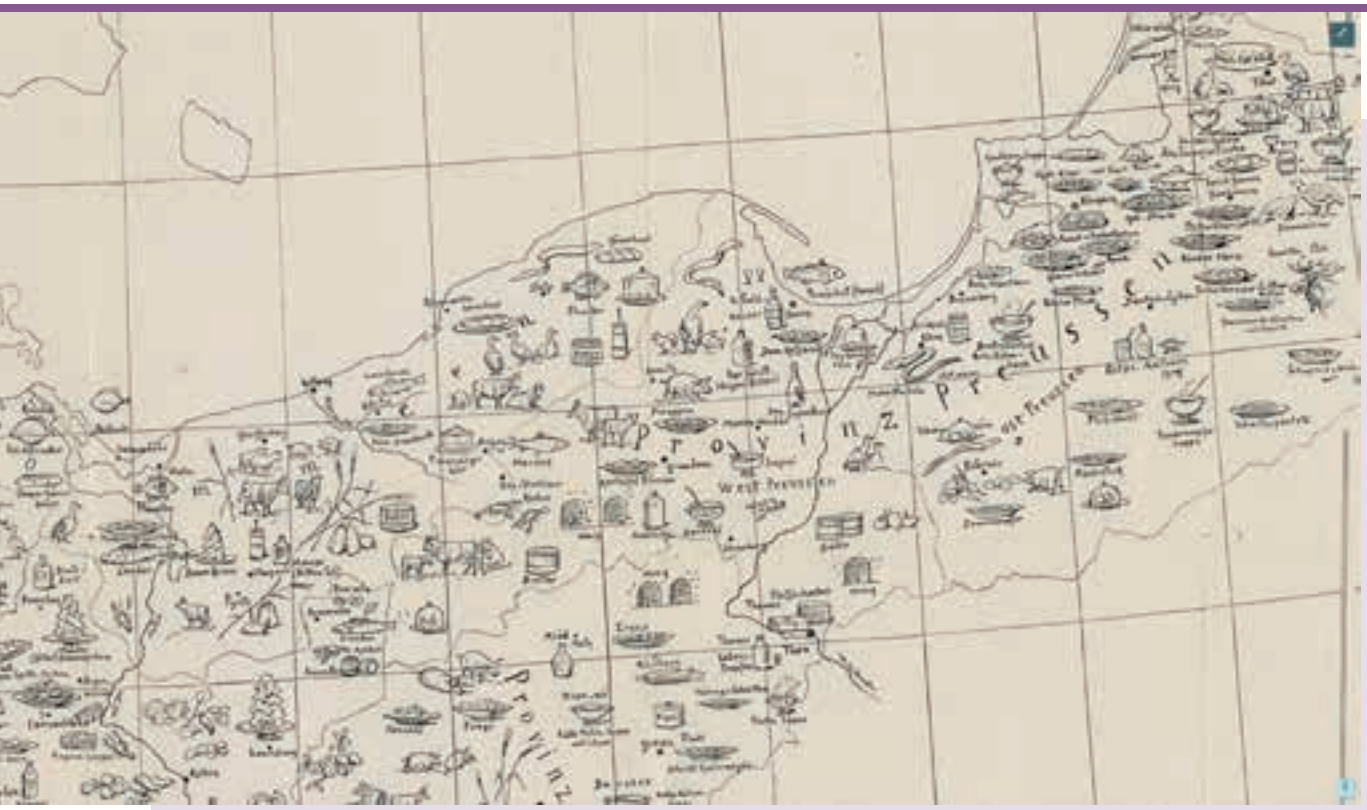
Arkadiusz Onasch

Rasy zachowawcze na Pomorzu

Pomorze nie jest regionem jednolitym kulinarnie. Dramatyczna i dynamiczna historia; wojny, wysiedlenia, zmiany granic sprawiły, że Pomorze nie ma jednolitej kuchni. Rdzennymi mieszkańcami (od wiekow do dzisiaj) tworzącymi kulturę kulinarną regionu, są przede wszystkim Kaszubi, ale i Kociewiacy oraz północna część Borowiaków, czy mieszkańców Powiśla (prawy brzeg Wisły – Sztum, Grudziadz i Kwidzyn). Są to Słowianie, których łączył wspólny język, tożsamość kulturowa i narodowa oraz religia katolicka. Dlatego też kuchnia Kaszubów różni się od kuchni Kociewiaków czy Borowiaków niuansami – to nie są kuchnie ani odrębne, ani oparte o inne składniki. Można śmiało przyjąć, że najwyraźniejsza granica w tym względzie biegnie wzdłuż Wisły. Na jej prawym brzegu silniejsze są wpływy kuchni dawnych Górnych Prus.

Są też dwa regiony pozbawione rdzennych mieszkańców; to etnicznie dominująco niemieckie miasto Gdańsk oraz Żuławy pozbawione po 1945 roku Olędrów, na których miejsce weszli mieszkańcy z rozmaitych stron II Rzeczypospolitej, zwłaszcza z Grodzieńszczyzny i Wileńszczyzny.

Tereny Pomorza, które od wieków były słowiańskie mają swą odrębną terroire (franc.: *terroir* – okolica, siedlisko) kuchnię opartą o możliwie najlepszy, lokalny surowiec; obonę (okrasa



Mapa kulinarnych, lokalnych specjalności Pomorza ze zbiorów Rafała Nowakowskiego

z gęsi), pomuchla (dorsza) na sto sposobów, pochodzącą od królewieckich klopsów zupę klopsową, brukwiową, zupę nic czy zupę zagraj, metki, leberki, dziadówy, szpajzy, zylce, kuchy czy ruchanki. Taka była owa kuchnia – jak jej nieurodzajna ziemia: skromna, oparta o żyto, ziemniaki, dary lasu i nieczęsto mięso.

Inna była sytuacja menonickich Żuław czy Gdańska, jednak po tej kuchni nie ma dzisiaj śladu – są jeno jej rekonstrukcje. Region ten w XIX stuleciu (wieku rewolucji przemysłowej) był częścią Prus i miał własną tożsamość kulinarną, znacznie bogatszą w mięsa, ryby, a zwłaszcza nabiał: masło i żółte sery.

Podział etniczny i rozróżnienie kuchni zaznaczone już w pracach Oskara Kolberga, który, badając ówczesne zwyczaje, pominął jednak warstwy średnie i wyższe, jako kulturowo i obyczajowo „zmęczone"; tym samym pomijając miasta. Odrębność kulinarną mieszkańcow Żuław podkreśla Wojciech Marchlewski.

Przede wszystkim Gdańsk był wielokulturowy, odrębny etnicznie, religijnie, a tym samym żyjący we własnej bańce kulturowej – z dostępem do dobrodziejstw zarówno całego dorzecza Wisły, jak i towarów oraz produktów zamorskich, zwłaszcza służących przyprawianiu dań. Pisze o tym Maria Bogucka, przedstawiła tamtejsze zwyczaje kulinarne, bliższe stołom magnatów i równie im bogate w surowce, a przy tym jednak odrębne wobec nie tak zasobnych słowiańskich mieszkańców okolic. Nie bez kozery wdrożona przez włodarzy

Kofty z merynosa

Gdańska jako Smaki Gdańska książka Marie Rosnack książka *Gdańska książka kucharska* (z roku 1858) i jej zmieniona – uwspółcześniona wersja, pokazują kuchnię eklektyczną, łączącą to co do Gdańska przypływało morzem i Wisłą oraz to, co rosło dookoła – wśród gburów, bambrów, mennonitów czy junkrów.

W określeniu historycznej kuchni Pomorza i kontynuowaniu wytwarzania tradycyjnych smaków regionu najważniejsze jest kryterium dostępności.

Autor niniejszej publikacji jest pierwszą osobą, która w swoim zakładzie produkcji żywności, w podawanej według karty menu na terenie zakładu wdrożył i wdraża surowiec oparty o rasy rodzime; wspólnie i w porozumieniu z Instytutem Zootechniki – Państwowym Instytutem Badawczym oraz ekspertem kulinarnym Piotrem Lenartem. Pragnie on podzielić się swoim doświadczeniem w tym zakresie.

Proces wdrażanie ras rodzimych w restauracji autora – Winne Grono w Gdańsku – można podzielić na kilka, czasami nakładających się, etapów:

a) zapoznanie się, dzięki pośrednictwu eksperta kulinarnego Piotra Lenarta oraz naukowców z IZ PIB w zakładzie w Kołudzie Wielkiej, z walorami biochemicznymi oraz smakowymi surowca wyhodowanego w warunkach konwencjonalnych, na przykładzie gęsi kołudzkiej,

b) zapoznanie się z technikami kulinarnego wykorzystania całej tuszki, celem utrzymania właściwego poziomu kosztów (owce, gęsi, świnie),
c) ocena przewag konkurencyjnych wynikających z odmiennego surowca,
d) badanie dostępności surowca ras rodzimych i nawiązanie relacji partnersko-handlowych, w tym kontraktowanie u hodowców.
e) analiza ekonomiczna,
f) zbudowanie krótkiego łańcucha dostaw,
g) szkolenie personelu kuchni,
h) wdrożenie w kartę menu, aranżacja,
i) działania marketingowe,
j) szkolenia, prezentacje, uczty, Jarmark Dominikański w Gdańsku
k) produkcja i sprzedaż dań gotowych.

Zgrilowane żebra ze świni złotnickiej

Proces akceptacji rasy rodzimej i jej miejsca w karcie menu nie był jednorazową decyzją. Wymagał przemyślenia przewag konkurencyjnych, łącząc się ze znacznym nakładem środków i pracy.

Przede wszystkim zmianie musiało ulec myślenie o zaopatrzeniu restauracji, co wymagało elastyczności i otwartości. Ze względu na konieczność zaopatrywania się w całe tusze, należało zwrócić się ku tradycyjnemu wykorzystaniu surowca i zagospodarowaniu go w całości, bez jednoczesnego pomijania przynależności do kultury kulinarnej regionu.

Dotychczasowe doświadczenia restauracji z gęsiną, związane były wyłącznie z niskowartościowym surowcem przemysłowym i to jedynie z gęsimi udami i skrzydłami, na których gotowano regionalną zupę z brukwi. Piersi, skrzydła, szyjki, sadło, szkielet,ścinki podroby wymagały innego, bardzo zapobiegliwego myślenia. Dlatego w jadłospisie pojawiły się:

- rosół gęsi i czernina na brzadzie (szkielety)
- konfitowane nogi (ugotowane w własnym tłuszczu sadełkowym),
- obona (omasta z surowej gęsiny ze ścinek, skrzydeł, łopatek),
- okresowo ścinki mięsa duszone w tłuszczu gęsim z suszem owocowym,
- pasztety z podrobów,
- duszone piersi.

Prezentacje dań oparto o trzy kluczowe i znaczące elementy, mającymi zachęcić do aktywności konsumentów. Były to:

- nawiązanie do tradycji kulinarnej regionu poprzez prezentację dań tożsamościowo nawiązujących do kuchni Pomorza,

Warzywna zupa jesienna na owcy pomorskiej

- wskazanie na dobrostan zwierząt w hodowli zagrodowej,
- odmienny, wyższy smak potraw, wynikający z zastosowania surowca lepszej jakości od dostępnego surowca przemysłowego – powszechnego dla lokalnej gastronomii.

Wymagało to od restauracji Winne Grono w Gdańsku szeregu zmian w jej funkcjonowaniu, zmieniając sposób produkcji na trudniejszy, zmuszający do innego planowania działania, przygotowania produkcji, zarządzania zapasami i planowania dostaw, a zwłaszcza kontraktowania zakupów z średnioterminowym i długoterminowym wyprzedzeniem.

Dużej determinacji wymagało zwłaszcza przerabianie tuszek wieprzowych, w myśl zasady od nosa do ogona, w tym wykorzystanie mniej atrakcyjnych gastronomicznie elementów surowca. Należy zaznaczyć, że kiedy konkurencja, nie ma problemu, przykładowo,

z całoroczną dostępnością karkówki wieprzowej wielkoprzemysłowej (polskiej lub importowanej) – co oznacza, że raz przeszkolony personel może ją podawać nieustannie w zbliżonej jakości – to w naszym przypadku, już nawet szynka jest trudniejsza do wdrożenia i podania w restauracji z powodu jej rzekomej twardości i suchości. Słonina, boczek, podgardle, golonki to elementy, za którymi ciągnie się – niesłuszny – mit szkodliwości dla zdrowia. Nieocenionymi w tym względzie są badania przytoczone przez dr hab. Magdalenę Szyndler-Nędzę, w czasie prezentacji w lokalu w Gdańsku, która obaliła te mity, w przypadku badania otłuszczonych wieprzków ras rodzimych. Dla wszystkich zaproszonych uczestników spotkania było zaskoczeniem, że najtłustsze ich elementy mają najmniej cholesterolu i najlepszy stosunek kwasów tłuszczowych nasyconych do nienasyconych.

Aby zachęcić do konsumpcji tego rodzaju dań, przeprowadzono szereg akcji uświadamiających, nieustannie zwracając uwagę na:

- smak surowca i produktu gotowego wywodzący się z hodowli w naturalnym środowisku,
- tzw. zero waste, czyli wykorzystanie całych tuszek,
- ścisłe nawiązanie do przepisów kulinarnych regionu Pomorza: Kaszub, Kociewia i Gdańska,
- krótkie łańcuchy dostaw,
- bioróżnorodność,
- dobrostan zwierząt.

Oprócz propagowania idei użytkowania ras rodzimych w lokalach gastronomicznych, w restauracji Winne Grono wdrożono działania reklamowe z użyciem własnych social mediów, takich jak: Facebook, Instagram, You Tube a nawet Linkedin. Ponadto zaangażowano przychylne idei lokalne media, które przeprowadziły reportaże z wydarzeń, wywiady, fotorelacje.

Pulpety z owcy pomorskiej na kapuście

W tym kontekście należy wymienić: „Dziennik bałtycki", „Radio Gdańsk" oraz najważniejszy lokalny portal internetowy Trojmiasto.pl.

Skuteczność tych działań zaowocowała tym, że gdańskie restauracje Canis i Elixir wprowadziły do swoich kart dań po jednej potrawie z wieprzowiny złotnickiej pstrej. Niestety, piszącemu, nie udało się ustalić źródła pochodzenia surowca, ale jest szansa, że zechcą one nawiązać współpracę w zakresie poszerzenia oferty o rasy rodzime i ugruntowania ich pozycji.

Niestety, także pomimo zaproszenia kucharzy z Gdyni i Gniewkowa na warsztaty i ich aktywnej tam obecności, nie udało się ich przekonać do wprowadzenia ras rodzimych do jadłospisu, głównie ze względu na obawę o większe skomplikowanie cyklu produkcyjnego. Podobnie uczestniczki warsztatów z KGW Sierakowice i KGW Skowarcz podeszły do tematu

Kotleciki jagnięce z owcy pomorskiej

Schabowy ze złotnika

ostrożnie, lecz obiecująco i dwie pośród nich zapowiedziały wprowadzenie gęsi kołudzkiej do własnych gospodarstw, na własne potrzeby konsumpcyjne.

Za największy i zarazem najbardziej obiecujący sukces należy uznać warsztaty z udziałem adeptów sztuki kulinarnej z Pomorskiego Centrum Kształcenia Ustawicznego w Pucku. Młodzież doceniła smak, tradycyjny przepis i wykonanie, a także otwarcie wyraziła nadzieję na nawiązanie szerszej współpracy z restauracją w tym zakresie, na kolejne szkolenia i wdrożenie w proces uczenia się gotowania surowca opartego o rasy rodzime.

Pieczone golonki złotnika

Wielką szansą dla regionu jest (za przykładem gęsi kołudzkiej na Kujawach), odzyskanie dla regionu gęsi kartuskiej, istniejącej dotąd jedynie w małym stadzie zachowawczym Państwowego Instytutu Zootechniki. Region pomorski jest atrakcyjny turystycznie i odzyskanie oraz wdrożenie lokalnej, endemicznej odmiany rodzimej rasy winno zainteresować społeczność lokalną, sektor gastronomiczno-hotelarski, jak i lokalne władze odpowiedzialne za dziedzictwo kulinarne Kaszub, gdyż to właśnie Kartuzy uważane są za ich historyczną stolicę.

Promowanie rasy rodzimej w menu własnej restauracji jest przedsięwzięciem karkołomnym, acz dającym personelowi i właścicielowi wielką satysfakcję z powodu serwowania dań o jakości nieporównywalnie wyższej i smakowitości większej od surowca przemysłowego. Niestety, wśród konsumentów wciąż niska jest świadomość różnicy jakościowej. Nie bez wpływu na konsumpcję i częstotliwość odwiedzania restauracji pozostaje także stan finansów gości oraz ograniczenie liczby turystów. W przypadku spożywania wieprzowiny dołączyć należy także trudność z przełamaniem czarnego PR związanego z jej szkodliwością i opinią najbardziej szkodzącego oraz najmniej wartościowego mięsa na rynku.

Dodatkowym utrudnieniem jest niska świadomość środowisk zarządzających kulturą kulinarną i turystyczną regionu, przekonanych, że nie da się uzyskać tradycyjnego smaku historycznego w sytuacji, kiedy używa się wyłącznie przepisu. We wspomnianych kręgach nadal wręcz nie do pomyślenia jest, że można ten historyczny smak potraw odtworzyć w oparciu o surowiec z rasy rodzimej.

W nieco innej sytuacji znajduje się jagnięcin, zarówno merynos starego typu jak i owca pomorska. Pewna część gości i konsumentów jest bowiem przekonanych o walorach prozdrowotnych i smakowitości produktu, dlatego chętniej nabywają go i cieszą się jego smakiem. Niestety, nie wszyscy jednak myślą w ten sposób i wciąż jeszcze pokutuje wśród części społeczności przekonanie, że jest to mięso niesmaczne, wręcz śmierdzące. Co jest związane z praktykami z czasów Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej polegającymi na oferowaniu konsumentom mięsa baraniego z tryków i owiec wieloletnich, a nie młodej i aromatycznej jagnięciny. W efekcie trudno jest wypromować kulturowo jagnięcinę i wpisać ją jako produkt lokalny. Jak bowiem wiadomo, owce hodowano przede wszystkim na wełnę; ekonomicznie lepiej było ją wiele razy strzyc, niż jeden raz zjeść.

Ewolucyjny proces wdrażania ras rodzimych do menu restauracji Winne Grono uważać można za sukces – w zasadzie nieomal całość mięsnego menu opiera się o surowiec ras rodzimych. Przy tym jednak konieczne jest pozyskanie sił i środków do:

- propagowania walorów smakowych ras rodzimych wśród konsumentów i osób zarządzających publiczną przestrzenią związaną z kulinariami regionu,
- przeprowadzenie i rozpropagowanie badań porównawczych w zakresie: kaloryczności, zawartości cholesterolu, bilansu kwasów tłuszczowych czy innych badań biochemicznych ras rodzimych z hodowli konwencjonalnych wobec konkurencyjnego surowca przemysłowego,

Okrasa z piersi gęsi kołudzkiej

Dr hab. Magdalena Szyndler-Nędza, profesor Instytutu Zootechniki w Krakowie przybliżyła historię wytworzenia ras rodzimych

- propagowanie surowca i jego smaku na wydarzeniach kulinarnych,
- stworzenie interaktywnej bazy wiedzy o surowcu i lokalnych przepisach z nim związanych,
- szkolenie kadr gastronomicznych, z naciskiem na przyszłych kucharzy,
- wdrożenie wieloletniego procesu edukacyjnego w myśl zasady: wykonanie, prezentacja i edukacja.

W przekonaniu autora jest to żmudna praca na wiele lat, której główną wartość stanowi rzeczywiste twórcze przywiązanie do dziedzictwa kulinarnego, będącego nieodłączną częścią kultury regionu polskiego Pomorza.

Literatura dostępna u Autora

Dr inż. Halina Bielińska z Instytutu Zootechniki w Zakładzie Doświadczalnym w Kołudzie Wielkiej zaprezentowała rodzime rasy gęsi i kaczek

12.

Zbigniew Kmieć

O dobrym mięsie

Świadomie zacząłem obserwować polskie kulinaria na początku nowego tysiąclecia. Mam to szczęście, że moje początki związane były nie z restauratorami, a z rolnikami i producentami żywności. Pisałem statuty stowarzyszeń, organizowałem wyjazdy na targi, badałem możliwości produktów. Wtedy, dwie dekady temu, pisanie o produktach lokalnych, czy serwowanie ich w restauracjach, wydawało się fanaberią. Ówczesne restauracje starały się być albo podobne do tych hotelowych znajdujących się w dużych w europejskich miastach, albo dla odmiany serwowały coś co nazywały „kuchnią staropolską", albo też podążały za kolejnymi modami. Pamiętam doskonale czasy gdy 9 na 10 lokali w Polsce serwowało pizzę, potem przyszła moda na sushi, następnie na burgery i steki, wreszcie na ramen i co tam jeszcze. Im wnikliwiej przyglądam się tym dwóm dekadom, im bardziej próbuję znaleźć jakieś prawidłowości w tej mierze, tym bardziej rośnie w moich oczach rola dwóch wydarzeń: powstania polskiego ruchu slowfoodowego i organizacji polskiej edycji Cook it Raw (około 10 lat później). To właśnie od przedstawienia ich znaczenia chciałbym zacząć swoją refleksję dotyczącą roli rodzimych ras zwierząt w gastronomii.

Pamiętam uczucie ulgi, kiedy, bodajże w „Przekroju", przeczytałem o ideach Slow Food. Ulgi, że z moim zamiłowaniem lokalnej odmienności, miłością do zanikających potraw i chęcią

uczestnictwa w odbudowywaniu samorządowych tradycji, jednak nie jestem osamotniony. Ulgi, że podobnie myślących jest wielu, że lokalność i różnorodność są wartościami. Pamiętam też rodzącą się wiarę w to, że właśnie na lokalności można zbudować renomę polskiej gastronomii. Misjonarzem Slow Foodu w Polsce był wtedy mieszkający w Krakowie Jacek Szklarek, który jednego z sojuszników znalazł w Marku Gąsiorowskim, ówczesnym szefie programu Agro-Smak oraz w Henryku Wujcu, moim biłgorajskim rodaku. Najpierw zaowocowało to zorganizowaniem pawilonu produktów lokalnych w czasie poznańskich targów Polagra, potem powstaniem Polskiej Izby Produktu Lokalnego i rozszerzaniem się w całej Polsce idei lokalnej żywności. Wówczas zaczęły też powstawać odpowiednie komórki w ministerstwie rolnictwa. Pojawiły się fundusze, najpierw amerykańskie i brytyjskie, a także francuskie koordynowane m.in przez bank BISE. Potem fundusze przedakcesyjne, a po 2004 funduszę unijne. Właśnie wtedy, na początku nowego tysiąclecia, do mojej świadomości dotarły i utrwaliły się nazwy takie jak „świnia złotnicka", „krowa czerwona polska", „gęś kołudzka", czy „owca świniarka". Po raz pierwszy miałem okazję sprobować mięsa polskich rodzimych ras albo na Polagrze, albo na którymś z (licznie wtedy odwiedzanych przeze mnie) wojewódzkim finale konkursów na produkty i potrawy regionalne. Wtedy jeszcze nie przypuszczałem, że w przyszłości tak często będę takimi produktami częstował innych. Slow Food umożliwił mi co prawda zdobycie eksperckiej wiedzy, ale przez lata nie rozumiałem do końca potencjału rodzimych ras zwierząt i polskich tradycji kulinarnych.

Wszystko zmieniło się w następnej dekadzie. W 2012 roku zostałem poproszony przez Wojtka Amaro, który zmierzał właśnie po pierwszą gwiazdkę przewodnika Michelin, by wziąć udział w wydarzeniu, które na dobre zmieniło polską gastronomię. Cook it Row – to coroczne spotkania kulinarnych mistrzów z całego świata, każda edycja odbywa się w innym kraju, a spotkania polegają na tym, że szefowie gotują wyłącznie z produktów, które mogą znaleźć w najbliższej okolicy, polując, zbierając czy korzystając z miejscowych naturalnych gospodarstw. Moją rolą było doradztwo w sprawie polskich produktów: objaśniałem szefom, którą mąkę wybrać z lokalnego młyna, gdzie znaleźć najlepsze wędzone ryby, czym różnią się mięsa poszczególnych ras owies czy gęsi, jakie grzyby można zastosować do tatara z sarny, czy jaką wódkę dolać do przezroczystego gazpacho z pomidorów. Uczestnikami polskiej edycji, która odbyła się w Gościńcu Jaczno, wśród wzgórz i jezior suwalszczyzny, byli między innymi tak znakomici kucharze jak: Mauro Colagreco z Mirazur, Alberto Adria z Barcelony, czy Rene Radzepi z legendarnej już wtedy kopenhaskiej Nomy.

Uczestnictwo w tym wydarzeniu uświadomiło mi dwie rzeczy. Po pierwsze, że jestem w stanie pracować na najwyższym światowym poziomie, po drugie, że polska kuchnia, polska tradycja kulinarna ma potencjał by przyciągać największych smakoszy świata, o ile oczywiście docenimy różnorodność własnej przyrody, rodzimych ras zwierząt i odmian

Gęsi rasy pomorskiej w czasie konkursu na dania z gęsiny organizowanego przez Instytut w Skrzynkach

roślin. Zdałem sobie sprawę z tego w momencie, kiedy, jeszcze przed wyjazdem do Jaczna, w kuchni Atelier Amaro, w obecności najwybitniejszych szefów kuchni świata otwarłem paczkę, ze świeżym masłem z mleka krów rasy polska czerwona. Rozanielona twarz Renego Radzepi była powodem mojej dumy i niosła pewność, że właśnie odkryliśmy ścieżkę, którą powinna podążać polska gastronomia. Raptem trzy lata później uzyskałem ostateczne potwierdzenie tej właśnie intuicji. W ciągu kilku miesięcy odwiedziłem kilka wybitnych restauracji we Francji, zdawałoby się niedościgłej w dbaniu o jakość produktów, dumnej z szeregu apelacji dotyczących konkretnych ras zwierząt, ściśle związanych z tradycyjnymi miejscami jej hodowli. W czasie kolacji w nieprawdopodobnej, przez kilkadziesiąt lat utrzymującej trzy michelinowskie gwiazdki, L'Auberge du Pont de Collonges, prowadzonej przez żyjącego jeszcze wtedy Paula Bocuse'a (uznawanego powszechnie za ojca współczesnej kuchni francuskiej) ze zdziwieniem zobaczyłem, że w Polsce używamy lepszych produktów; mamy lepszą kaczkę, lepsze kury, lepszą jagnięcinę i smaczniejszą wołowinę.

Odtąd wiedziałem już na pewno, że absolutnym priorytetem dla wszystkich, którym zależy na jakości gastronomii w Polsce będzie promocja i wykorzystanie w kuchni produktów opartych na rodzimych rasach zwierząt.

Kiedy piszę te słowa mamy lato roku 2023. Jak wygląda teraz stan gastronomii w Polsce? Gdzie powinien się udać turysta, czy ktokolwiek chętny by poznać polskie zasoby, by dostrzec te atuty, które zachwyciły mnie na początku mojej kulinarnej drogi? To ważne pytanie ciągle pozbawione jest jednak jednoznacznej odpowiedzi.

W dalszej części tego tekstu przedstawię kila miejsc oraz ras zwierząt wartych szczególnej uwagi. Wiele z tych miejsc będzie przewijało się kilkakrotnie, o wielu innych zapewne nie wiem, o innych mogłem zapomnieć. Nie ma bowiem w Polsce działającego sprawnie i uznanego przez wszystkich systemu rekomendacji lokali czy sklepów, gdzie można dostać produkty z rodzimych ras. Nawet przewodnik Michelin przyznał w Polsce gwiazdki lokalom, które choć czasem używają takich produktów, to ich głównym dostawcą są jednak berlińskie hurtownie delikatesowe. W związku z czym, nie mają one skrupułów, niezmiennie włączając do karty menu biodrówkę z nowozelandzkiej jagnięciny.

Gruczeński redyk. Gruczno to doskonałe miejsce do porównania jagnięciny różnych rodzimych ras

To dobry pomysł, by właśnie od jagnięciny zacząć. Zwłaszcza, że to temat bardzo trudny, z dwóch przyczyn. Pierwsza z nich to spadek pogłowia owiec w Polsce. Z milionów sztuk tych zwierząt, hodowanych jeszcze w drugiej połowie lat osiemdziesiątych, do dziś przetrwały niedobitki. Nie przesadzę, jeśli napiszę, że mamy kilkadziesiąt razy mniej owiec i jagniąt niż 40 lat temu. Druga przyczyna to brak ubojni i systemu dystrybucji polskiej jagnięciny. Zakłady mięsne chcące specjalizować się w tej dziedzinie, dopiero uczą się kalibrowania dostaw, fachowego (wymaganego przez gastronomię) podziału tuszy i terminowości oraz niezawodności dostaw. Restauratorzy stają przed prawdziwym kłopotem; trudno bowiem w eleganckich lokalach o ambitnych formatach liczyć jedynie na szczęście, na to że za każdym razem od naszego dostawcy przywiozą kawałki mięsa podobne wagowo, rozmiarowo i tak samo smaczne. Myślę, że drobnym (ale przy tym dokuczliwym) problem jest to, że jagnięcina lub baranina rzadko trafia do wędlin w związku z czym musi więc w całości zostać przygotowana do sprzedaży w elementach dla gastronomii. Dzieje się tak z powodu specyfiki jagnięcego tłuszczu, który na zimno nie zawsze jest przyjemny w konsystencji, a z kolei wędliny dojrzewające zbyt łatwo wysychają, dlatego też jeśli chodzi o wędliny pochodzenia jagnięcego trafiają się niemal wyłącznie marquezy lub kabanosy, zaś jagnięce czy baranie kiełbaski często bywają niesmaczne. Z kolei zakłady mięsne, które mimo wszystko pracują z jagnięciną mają dodatkowe trudności z kalibracją elementów rozbioru ponieważ w Polsce owce rozmnaża się w cyklu naturalnym (może nieco zakłóconym włoskim popytem na wielkanocną mleczną jagnięcinę) i z każdym tygodniem jagnięta przybierają na wadze, wykoty odbywają się bowiem niemal w jednym czasie w całej Polsce. W kwietniu mamy więc jagnięta małe, w maju większe i tak dalej; ku utrapieniu zarządzających restauracjami. Większość rzeźni specjalizujących się w jagnięcinie nie rozróżnia też w trakcie przygotowania do dalszej sprzedaży poszczególnych ras owiec, co jeszcze bardziej utrudnia zamówienia restauratorom. Dlatego ci z nich, którzy chcą mieć w karcie rodzimą jagnięcinę muszą się nieźle nagimnastykować lub samemu organizować dostawy.

Tak dzieje się na Podhalu, czy na Orawie, gdzie wizytę w każdym niemal lokalu warto zacząć od zadania pytania: kto zaopatruje kuchnię w baraninę i jagnięcinę? Gastronomiczna mapa Podhala zmienia się tak szybko, że trudno mi coś zarekomendować pod kątem ras rodzimych. Ale wystarczy wyjechać nieco dalej, na przykład do Koniakowa do Pietrka Kohouta, gdzie serwuje się polską owcę górską, do Piwnicznej do Restauracji Czarna Owca, gdzie Tadeusz Kluska (chyba każdego tygodnia) podaje pieczoną owcę odmiany barwnej polskiej owcy górskiej, czy też ruszyć do Ognia niedaleko Szczyrzyca, gdzie można zjeść kupioną na Podhalu ceklę, lub czarnogłówkę przyrządzone mistrzowsko przez Pawła Portoyana, Jadzię Lorek lub kogoś gościnnie gotującego w tej niezwykłej restauracji, otwieranej od czasu do czasu w sezonie plenerowej. O Szczyrzycu, Ogniu i o Lorkach, będę jeszcze wspominał zwłaszcza w kontekście krowy czerwonej polskiej. Na południu Polski, szukając dobrej polskiej

Paweł Portoyan i jagniecina rady czarnogłówka

jagnięciny, warto zahaczyć o Kraków, o restaurację Pod Nosem, czy Pod Baranem. W obu tych miejscach ich właściciele starają się pokazywać najlepszą twarz polskiej gastronomii, podobny profil ma podkrakowska Gęś w Dymie, nie mówiąc już o gliwickiej SzaMMie, gdzie, przy odrobinie szczęścia możemy dostać potrawy przygotowane na bazie mięsa z owcy rasy olkuskiej. Zachęcam również do samodzielnego kupna jagnięciny od podhalańskich, żywieckich, orawskich czy beskidzkich baców, którzy mają prawo uboju gospodarczego. Przy takim zakupie należy zawsze zaznaczać czy chce się również podroby. Zbyt często bowiem lekceważy się te części, a jagnięca wątróbka, serce, czy nerki to absolutny rarytas. Czasem nie trzeba jechać do szałasu, wystarczy zamówić jagnięcinę na targowisku choćby na Starym Kleparzu w Krakowie, jednak przy tym zawsze warto upewnić się jakim wieku, jakiej rasy i wagi będzie ubite zwierzę.

Jak zaś wygląda dostępność wysokiej jakości, krajowej jagnięciny w innych miejscach Polski? To smutne, że w tym względzie można wymienić jedynie pojedyncze lokale, że nie

możemy śmiało napisać, iż w tym a tym regionie warto poprosić o gicz owcy takiej a takiej. Co więcej, praktycznie nie można nawet napisać, że istnieją lokale, w których rodzimą jagnięcinę dostaniemy zawsze. Paradoksalnie, tam gdzie jagnięcina będzie figurowała w menu restauracji na stałe, mamy prawdopodobieństwo graniczące z pewnością, że zjemy jagnięcinę nowozelandzką lub w najlepszym przypadku brytyjską. Można trafić na jagnięcinę (baraniny w gastronomii jest tak mało, że nie warto o niej wspominać) w lokalu Podwale w Sandomierzu. W niektórych lubelskich restauracjach możemy natrafić na owcę uhruską. Jagnięcinę z własnej hodowli serwuje też znajdujący się na Roztoczu Dwór Sanna. Niestety, w tym przypadku, jak i w wielu innych, restauratorzy nie decydują się na podanie w menu rasy owiec i jagniąt, które trafiają na stół. Szkoda, bo to byłby ważny krok w kierunku podniesienia rangi polskiej, lokalnej gastronomii do prawdziwie światowego poziomu.

Nieco inaczej jest w niektórych projektach wielkopolskich. Dobrym przykładem w tym względzie są państwo Grądzcy, właściciele konceptu „Linie w ogniu – kuchnia historyczna" (w wiosce Linie). To od nich usłyszałem niegdyś o owcach rasy wielkopolskiej i to tam, praktycznie w każdy weekend, można zjeść jej mięso. Tym bardziej warto to zrobić, że zawsze będzie przyrządzone ono w jednej z tradycyjnych technik. Na mięso rodzimych ras można próbować trafić również w restauracji A nóż widelec i oczywiście w Olandii lub w dowolnym miejscu gdzie aktualnie szefem będzie Maciej Barton – jeden z najbardziej świadomych i utalentowanych kucharzy wiernych kuchni tradycyjnej. To prawdziwy mistrz dawnej kuchni dworskiej – absolutna rekomendacja!

Co jeszcze? Na pewno jagnięcinę serwują niektóre lokale warmińskie mazurskie, ale konia z rzędem temu, kto znajdzie lokal stale przygotowujący dania doskonałej owcy kamienieckiej (z hodowanej przecież na północnej Warmii) – o soczystym aromatycznym mięsie, idealnej na grilla. Warto też polować na to, co przygotuje z jagnięciny Artur Moroz, szef i właściciel sopockiego Bulaj – fachowiec nie tylko od ryb, bezkompromisowy wyznawca jakości produktu. Warto polować na jagnięcinę w menu Lawendowych Term, gdzie gotuje niezrównana Ula Czyżak – jak nikt rozumiejąca naturę kuchni polskiej i potrafiąca przygotować jej dania z ogromną lekkością, polotem, fantazją, przy czym forma nigdy nie jest nadrzędna wobec smaku.

Osobną krainą w gastronomii polskiej jest Warszawa, będąca miejscem, gdzie spotykamy zarówno najgorsze jak i najlepsze lokale gastronomiczne w naszym kraju – albo najgorsze i najlepsze tendencje. Czasem zderzają się one ze sobą w jednym lokalu. Postaram się jednak nie eksponować tutaj własnych uprzedzeń czy osobistych niechęci w tym względzie. Wystarczy, że prezentuję osobiste zachwyty i sympatię.

Cóż, istnieje jeszcze restauracja Opasły Tom, ale przy całym szacunku dla tych, którzy teraz tworzą ten niewątpliwie ciągle interesujący i smaczny koncept, spora liczba podobnych

do mnie warszawskich smakoszy jednak wciąż nie potrafi odżałować czasów kiedy w maleńkiej kuchni (przypominającej wielkością te na okrętach podwodnych) królowała Agata Wojda. Jeśli kiedykolwiek zdecyduje się ona ponownie liderować jakiemuś kulinarnemu projektowi idźcie tam w ciemno. A tymczasem szukajcie szefów i szefowych kuchni z podobnym do niej uśmiechem, wyobraźnią i poczuciem sensu oraz harmonii na talerzu.

Inną niewątpliwie wielką postacią, zasłużoną dla promocji rodzimych ras, jest Wojciech Modest Amaro. Teraz wycofany nieco w cień, zaś wcześniej brawurowo pokazujący polski produkt w kulinarnych, bardzo misternych aranżacjach; z pełnym pietyzmem trzymający się sezonowości, z daniami pełnymi kontekstów i kulinarnych odniesień, a co niemniej ważne, ze świadomością roli wina w gastronomii. Bez zrozumienia roli wina nie ma bowiem mowy o wzniesieniu się na poziom akceptowalny na świecie.

Przyglądając się historii warszawskiej gastronomii w ostatniej dekadzie, chciałbym wspomnieć jeszcze o dwóch postaciach. Pierwsza z nich to Darek Barański, stojący za jakością kuchni restauracji rodziny Likusów, zawsze świadomie zamawiający produkty najwyższej jakości, dopytujący o źródło pochodzenia, zadający wnikliwe pytania oraz rzeczywiście próbujący i zapamiętujący poszczególne smaki. Darek to zawodnik wagi ciężkiej, zawsze skromny ale też wciąż pretendujący do kulinarnego mistrzostwa.

Inną osobą o całkowicie (jednak odmiennym charakterze i pozycji) jest Aleksander Baron, ocierający się o geniusz eksplorator smaków, potrafiący nawet w najtrudniejszych momentach zgromadzić wokół siebie świetny i ambitny zespół pracowników, odważnie rzucający się w wyzwania rzadkich technik i zestawień.

Teraz, *volens nolens*, muszę także wspomnieć i o samym sobie. Prowadzona przeze mnie przez kilka lat restauracja Kafe Zielony Niedźwiedź była nieformalnym centrum wiedzy o polskich produktach lokalnych, w tym o rodzimych rasach zwierząt i o jagnięcinie. Poszukując mięsa na własne potrzeby, chętnie dostarczaliśmy je również innym warszawskim restauratorom – w tym ciekawym polskich produktów chyba wszystkim wyżej wymienionym. Przez kilkanaście miesięcy wypróbowaliśmy w zmieniającej się codziennie karcie restauracyjnej menu niemal wszystkie rodzime rasy owiec; od czarnogłowki, przez świniarkę, owce uhruską, merynosy w starym typie, ceklę, owcę kamieniecką, wrzosówkę, polską nizinną, olkuską – trudno wymienić i spamiętać co jeszcze. Przygotowywaliśmy dania i prowadziliśmy debaty o tym, które z mięs jest smaczniejsze, robiliśmy kotlety, grillowaliśmy, gotowaliśmy zupy i przyrządzaliśmy burgery, smażyliśmy wątróbki i serca, piekliśmy mostki. Można powiedzieć, że ten czas był dla mnie, a także dla kilku naszych pracowników i sporego grona przyjaciół, swoistym uniwersytetem polskiej jagnięciny. Teraz, w aktualnym Niedźwiedziu pod zliftingowaną nazwą, zostały jedynie ślady i cienie tamtych pionierskich i romantycznych czasów. Przy tym jednak dla całej polskiej gastronomii została wiedza, także przetarte szlaki

dostaw; niektórzy mali dostawcy dostarczają teraz towar na cały wielki warszawski rynek, powstało dziesiątki recenzji opublikowanych w międzynarodowej prasie i odbyło się tysiące spotkań, co zaowocowało setkami znajomości oraz siecią współpracy i wzajemnych informacji, co na dobre zmieniło polską gastronomię. Jednak już wystarczy tej autolaurki, dodam tylko, że Kafe Zielony Niedźwiedź przyczyniło się do rozwoju kulinarnej kariery Pawła Portoyana, zwracającej uwagę na inny niezwykle ciekawy trend w promocji dobrego mięsa rodzimych ras. Otóż, w ostatnich dwudziestu latach osiedliły się w Polsce najpierw setki, potem tysiące, wreszcie dziesiątki tysięcy osób wywodzących się z kultur, w których jagnięcina i baranina jest stałym elementem zarówno codziennego stylu życia, jak i tradycji kulinarnej. Sam Paweł – obywatel Polski – jest z pochodzenia Ormianinem, ale oprócz Ormian osiedlają się w Polsce także: Gruzini, Uzbecy, Tadżycy, Kazachowie, Azerowie i Turcy, ludzie z krajów Maghrebu i Lewantu. Od dawna mieszkają w Polsce Grecy. Wszyscy oni pracują na polskiej jagnięcinie i baraninie, wzbogacając nas nie tylko o informacje na temat sposobów jej przygotowania ale także o (olbrzymią, do niedawna niedostępną u nas) wiedzę towaroznawczą. Pamiętam jak

Włoski chef Marco Cervetti i dania z gęsiny w restauracji SzaMMa w Gliwicach

w rozmowie z Pawłem dowiedziałem się o różnicach w smaku pomiędzy lewym a prawym bokiem barana. Wreszcie, osoby wywodzące się ze wspomnianych kręgów kulturowych i z tamtych tradycji mają odpowiedni aparat pojęciowy, zasób słów, wykształconą wrażliwość i doświadczenie w porównywaniu cech mięsa, umożliwiające tworzenie specyfikacji i klasyfikacji. Paweł Portoyan jest pierwszym znanym mi przykładem geniusza mangału, czyli kaukaskiego grilla, który świadomie sięga po polskie rasy baraniny, poszukując analogii lub uwypuklając różnice mięsem z Kaukazu – znanym mu wcześniej. Moim zdaniem to arcyciekawy kierunek badań i promocji rodzimych ras jagnięciny.

Innym interesującym zjawiskiem jest powstawanie (przede wszystkim w Warszawie) wysoko wyspecjalizowanych luksusowych sklepów mięsnych specjalizujących się w delikatesowym rozbiorze jagnięciny. Zaczęło się to kilkanaście lat temu na ulicy Polnej od sklepu Grzegorza Kwapniewskiego, którego wypromował Daniel Pawełek, w tamtym czasie jego główny odbiorca, a zarazem właściciel pierwszej warszawskiej stekowni z prawdziwego zdarzenia, czyli Butchery&Wine na ulicy Żurawiej. Potem nie było roku by jakiś luksusowy rzeźnik nie otwierał swojego sklepu: Złoto Hiszpanii, Crazy Butcher, Bouchery de Varsovie, sklep Józka Machcińskiego w miasteczku Wilanów, Mięsny Pawła Suwały na Saskiej Kępie. Wszystko to są miejsca gdzie można kupić dobrze przygotowaną jagnięcinę, gdzie właściciele wiedzą skąd ona pochodzi, gdzie można zamówić sztukę określonej rasy. Oczywiście przede wszystkim miejsca te handlują wołowiną, dlatego też chciałbym w ten płynny sposób przejść do opowieści o mięsie i wyrobach mlecznych polskich ras rodzimych.

O istnieniu czerwonej polskiej wiedziałem od zawsze, bo właśnie taką krowę mieli w swoim gospodarstwie moi dziadkowie w pagórkowatej okolicy zachodniego Roztocza. Kiedy zamienili ją na „holsztynkę" wzrosła wydajność mleka, wtedy jeszcze, jako kilkulatek, nie widziałem o tym, że w tym spadła zawartość białka i tłuszczu. Ta wiedza dotarła do mnie w okolicach 2000 roku, kiedy polski Slow Food zabrał się za umieszczanie oscypka w światowej Arce Smaku. Wtedy właśnie dowiedziałem się, że od wieków przy bacówkach trzymane były również krowy tej rasy i że w serze uważanym za owczy dopuszczona jest domieszka właśnie takiego krowiego mleka, co, oczywiście, później znalazło także zastosowanie w specyfikacji powstałej na użytek europejskich oznaczeń geograficznych. Potem przez lata nie miałem kontaktu z tematem, nie licząc jakiś sporadycznych zdarzeń, aż w roku 2010 odwiedziłem Szczyrzyc, gdzie przy klasztorze cystersów znajduje się stado zachowawcze krów rasy czerwona polska. Szczyrzyc odwiedzałem na zaproszenie Marcina Lorka, który razem z żoną Jadwigą (choć chyba powinienem wymieniać ich w odwrotnej kolejności) prowadzą w podszczyrzyckich Pogorzanach gospodarstwo agroturystyczne. Z kupowanego w klasztorze mleka do tej pory (na użytek tego gospodarstwa) wyrabiają wspaniałe masło z ukwaszonej śmietany – właśnie to, które trafiło na Cook it Raw, twarogi,

Rostbef z polskiej czerwonej

sery podpuszczkowe, w tym nieprawdopodobny bundz i camlorek na bazie camembertowych kultur bakterii. Absolutnie zadziwiła mnie wtedy również niewiarygodna kwaśna śmietana. Nabiał ten z rzadka trafiał do warszawskich restauracji. Niestety, nie udało się trwale wprowadzić na rynek wyrobów z mleka krowy czerwonej polskiej, choć próby takie były (i wciąż są) podejmowane przez mleczarnie w Limanowej czy w Bochni. Pamiętam, że do tego typu projektu przymierzał się nawet Spomlek z Radzynia Podlaskiego, jeden z najlepszych producentów polskich dojrzewających serów.

Przez długi czas kompletnie nie wiedziałem jak zabrać się za pozyskanie mięsa z rasy krowy czerwona polska, a bardzo byłem ciekaw jego właściwości. Dopiero kilka lat później, kiedy poznałem ludzi z miejscowego związku hodowców tego bydła, udało mi się uzyskać zapewnienie, że dadzą mi znać kiedy będą chcieli sprzedać jakieś zwierze, a wtedy w porozumieniu z ubojnią będę mógł zabrać mięso na potrzeby gastronomii. Pierwszy raz tę skomplikowaną operację logistyczną (ubojnia znajduje się w okolicach Limanowej, a restauracja prowadzona przeze mnie w Warszawie) przeprowadziłem wiosną 2014 roku. W Kafe Zielony Niedźwiedź serwowaliśmy wówczas między innymi zrazy, rumsztyki, rozbratle, tatary, pieczone żebra wołowe, ale najważniejszą częścią tej próby było dojrzewanie antrykotów, polędwic i rostbefów na sucho, podjęte we współpracy z Grzegorzem Kwapniewskim. Pamiętam moment, kiedy ze wzruszeniem w Atelier Amaro próbowaliśmy pierwszych, cienko pokrojonych, minutowych steków z dojrzewającego mięsa czerwonej polskiej. Mięso to miało mniej tłuszczu mięśniowego niż te do których byliśmy przyzwyczajeni, czyli simental, hereford lub angus.

100 dni dojrzewany antrykot z polskiej czerwonej

Strukturą przypominało francuską limousine, a w smaku? Była to najlepsza wołowina jaką jadłem, z wołowiną wagyu włącznie. Jego smak był bardzo złożony, miało się wrażenie soczystości, wyczuwało zapachy ziołowe przypominające dziczyznę, a przy tym miało niesamowity pomimo dojrzewania czerwony kolor, i co ciekawe, dość niewielki ubytek masy przy samym dojrzewaniu. Zdecydowaliśmy wtedy, że prawdopodobnie najlepszą techniką dojrzewania takiej wołowiny będzie dojrzewanie w pełnej osłonie tłuszczowej przedłużone do przynajmniej 60 dni. Przy tego typu dojrzewaniu można robić steki o grubości cala lub jeszcze większe. Wołowinę mniej dojrzałą, nawet szlachetne części takie jak antrykot czy rostbef, zalecaliśmy do pieczenia. A co do techniki długiego dojrzewania to w 2020 roku antrykot dojrzewany ponad 100 dni z krowy czerwonej polskiej zawieźliśmy w całości na Węgry, gdzie podaliśmy go w czasie wieczoru u legendarnego winiarza Imre Kalo, którego gośćmi byli szefowie kuchni, producenci serów i ekologicznych wędlin oraz smakosze z całych Węgier. Mięso wyglądało tak, jakby ubój nastąpił ledwo kilka dni temu. Zjedliśmy siekanego i skrobanego tatara a resztę wystekowaliśmy – uczestnicy zgodnie stwierdzili, że to jedne z najlepszych, o ile nie najlepsze, steki jakie kiedykolwiek jedli w życiu.

Oczywiście przy zamawianiu szlachetnych części z bydła rasy czerwona polska pojawił się problem z dostępnością. Rynek warszawski nie był jeszcze gotowy na spożytkowanie całej tuszy, a może to my nie umieliśmy jej regularnie sprzedawać, a znane nam ubojnie odmawiały oznaczania poszczególnych części i opisywania z jakiej rasy pochodzą. Działo się tak do momentu aż nawiązaliśmy współpracę z ubojnią pana Zamory w Młynnym koło Limanowej. Teraz w Warszawie, na przykład za pośrednictwem sklepu Boucherie de Varsovie, można (naturalnie ze sporym wyprzedzeniem) zamówić poszczególne elementy tuszy bydła tej wspaniałej polskiej rasy, która, według mnie, zasługuje na międzynarodową promocję.

Niestety, do tej pory nie ma gastronomicznego punktu w Polsce, co do którego mógłbym mieć pewność, że ma na stałe w ofercie dania z mięsa krowy czerwonej polskiej. Najbardziej prawdopodobnym miejscem w tym względzie jest chyba projekt ogień w Pogorzanach powstały na bazie agroturystyki państwa Lorków. Czeka nas sporo pracy, by na dobre odmienić tę smutną sytuację.

Jeszcze gorzej jest z dostępnością mięsa rasy białogrzbietej. Kiedyś miałem okazję kosztować steków z mięsa krów tej rasy i choć widziałem w nich potencjał, to okazało się, że prawdopodobnie na skutek niewłaściwego uboju mięso było zakwaszone i nie sposób było ocenić, jego rzeczywistych walorów smakowych.

Nieco inaczej jest z wieprzowiną. Moje doświadczenia w tej materii dotyczą mięsa trzech ras: złotnickiej białej, złotnickiej pstrej i świni puławskiej. Ta ostatnia jest w miarę dostępna w handlu przede wszystkim dzięki akcji współpracy z siecią Auchan, która w porozumieniu z hodowcami sprzedaje tego rodzaju mięso. Do warszawskiej gastronomii

trafia ono również przez ubojnie i masarnie w Baranowie koło Kurowa na Lubelszczyźnie. Z nieustającym entuzjazmem rekomenduję baleron z tamtej masarni zrobiony z mięsa świni puławskiej. Mięso świni puławskiej niemal zawsze oznaczane jest w menu restauracji, która je akurat serwuje. Na pewno możemy je zjeść w małym bistro o nazwie Schabowy, poza tym bez problemu trafimy na nie po krótkim nawet poszukiwaniu. Oczywiście łatwiej przy zakupie mięsa kontrolować rasę, z której ono pochodzi, niż faktyczną jego jakość. W przypadku wieprzowiny kluczowa jest bowiem odpowiednia dieta zwierząt. Ponieważ uważam, że największym atutem mięsa świni puławskiej jest smak jej tłuszczu, razem ze wspólnikiem z Kafe Zielony Niedźwiedź, Janem Budzyńskim, niegdyś podjęliśmy próby skłonienia poszczególnych hodowców do karmienia tuczników ziemniakami oraz do sprzedaży takich świń „kartoflanek"zarówno odbiorcom z branży gastronomicznej, jak i prywatnym klientom, spośród których większość stanowiły osoby związane z lubelskim convivium Slow Foodu. Jan do tej pory kontynuuje ten mikroprojekt we współpracy ze sklepem Jatka Butchery.

W roku 2014 jeszcze raz (chociaż na zdecydowanie mniejszą skalę) podjęliśmy podobną akcję z hodowcami świni złotnickiej pstrej. W tym przypadku tuczniki karmiono wysłodkami z browaru – pozyskanym z nich mięsem podzieliły się wtedy dwie restaurację: Atelier Amaro i Kafe Zielony Niedźwiedź. Z kolei świnie złotnicką białą, o mniej słoninowym charakterze, sprowadziliśmy do Warszawy po raz pierwszy w roku 2013, jeszcze przed otwarciem Kafe Zielony Niedźwiedź. Jednym z odbiorców pierwszej dostawy tego świetnego mięsa był Aleksander Baron, prowadzący wtedy restaurację Solec 44. To właśnie wówczas wypowiedział on słowa, z których do tej pory jestem dumny: „przywróciłeś mi tym mięsem wiarę w wieprzowinę". Faktycznie, w czasach poprzedzających dostawy wysokiej jakości wieprzowiny, zaczęła ona uchodzić za mięso niesmaczne i podłej jakości. Jej kiepski PR znajdował także pożywkę w licznych wówczas aferach, jak choćby głośnej sprawie o kupowaniu zamrożonych tuńczyków z przeterminowanych zapasów duńskiej armii. Nagle okazało się, że wieprzowina może być mięsem smacznym, aromatycznym, zaś spożywanie wieprzowego tłuszczu może być przyjemne. Co więcej, wieprzowina trafiła również do menu restauracji finediningowych i to, co jeszcze raz z przyjemnością, podkreślę w menu figuruje ona zwykle z własną nazwą rasy.

Jednak zanim do tego doszło, musiało minąć dużo czasu, a także wiele lat pełnej zaangażowania pracy licznego grona ludzi – zwłaszcza z Wielkopolski. Dla mnie dwiema postaciami symbolizującymi walkę o miejsce należne świni złotnickiej w polskiej kulturze kulinarnej są Witold Wróbel i Jacek Nowicki. Pierwszy z nich, teraz pełniący funkcję polskiego ambasadora sieci Europejskiego Kulinarnego Dziedzictwa, niejednokrotnie na własny koszt, bezinteresownie ofiarowywał tuczniki świni złotnickiej na potrzeby warsztatów kulinarnych pokazów i etc. Trudno zliczyć zarówno liczbę ich kolejnych edycji, jak również liczbę zacnych osób, które

wzięły w nich udział. Natomiast Jacek Nowicki przejął rodzinne tradycje masarskie i w Potaśni, przylegającej do Ostrzeszowa, położonej na południowym zachodzie Wielkopolski prowadzi solidny zakład masarski wielokrotnie nagradzany, obecny na licznych Festiwalach Smaku, znany i bardzo wysoko cenionych przede wszystkim przez smakoszy tradycyjnych wielkopolskich wędlin. Stanowcze postawienie na wędliny oparte o mięso świni złotnickiej zagwarantowało jego gastronomii rozpoznawalność w świecie i sukces. Teraz, razem z Magdaleną Ossowską, tworzą oni restauracyjne miejsce w Potaśni, które (o ile znam ich wspólny potencjał, a znam go dobrze) będzie mekką dla tych wszystkich, którzy nie wyobrażają sobie współczesnej kuchni bez twardego oparcia się o lokalne tradycje. W ostatnich dniach otwarto inne miejsce, bardziej instytucjonalnie zajmujące się dziedzictwem kulinarnym. Mowa o Instytucie Skrzynki, utworzonym przez starostę poznańskiego a zarządzanym przez Jana Babczyszyna. Zadaniem Instytutu, oprócz prowadzenia szlaku kulinarnego, jest dokumentacja oraz promocja dziedzictwa kulinarnego ziemi poznańskiej i Wielkopolski. Podejmowana tam praca nie będzie jednak ograniczała się do czynności dokumentacyjnych, ale przede wszystkim będzie wiązała się z praktyką restauracyjną.

Jacek Szklarek – tym razem z łososiem, jako szef Slow Foodu Polska przez lata prezentował restauratorom polskie rasy rodzime

Absolutnym fenomenem w Polsce jest renesans gęsiny. Jeszcze 20 lat temu krajowe spożycie gęsiny w zasadzie było żadne; na ogół jedynie spożywano gęsi pochodzące z własnych gospodarstw, a gęsina w handlu bywała obecna sporadycznie, wyłącznie w pojedynczych sklepach wielkich miast i na targach. Nie licząc części Śląska, północnej Wielkopolski

Schab ze świni złotnickiej, wpatrzony autor artykułu

oraz Kujaw i Pomorza, praktycznie gęś nie trafiała do polskiej gastronomii, zaś o jakiejkolwiek świadomości gęsich ras nie było mowy, podobnie jak o ich rozpoznawalności w restauracyjnych menu. Za sprawą sukcesywnej, wieloletniej promocji gęsiny z okazji dnia Świętego Marcina, rozpowszechniła się listopadowego tradycja spożywania gęsiny. Oczywiście Instytut w Kołudzie promował gęś rasy pomorskiej w linii kołudzkiej, a tymczasem w Polsce hoduje się kilkadziesiąt ras gęsi, zarówno rodzimego pochodzenia, jak i ras napływowych (choć już od lat zadomowionych). W akcji „Gęsina na św. Marcina", która z czasem rozszerzyła się o (na finansowaną z budżetu marszałkowskiego) akcję kujawsko-pomorską oraz inicjatywę slow foodową (dzieje i konflikty w polskim ruchu Slow Food to materiał na osobną książkę), zasłużyli się niezmiernie wspomnieni wcześniej Jacek Szklarek i Artur Moroz. Chociaż ich gęsie ścieżki rozeszły się, to przecież nadal pozostają oni symbolami odrodzenia się kultury spożywania gęsiny w Polsce. Niestety, do publicznej świadomości przebiła się jedynie „gęś kołudzka owsiana", mimo podejmowanych licznych mniejszych akcji promocyjnych, jak choćby tej, której (jako biłgorajanin) byłem jednym z pomysłodawców, czyli: „Gęś biłgorajska wraca do domu". Co kilka lat ze stada zachowaczego gęsi biłgorajskiej kilkaset piskląt trafia do gospodarstw wiejskiej gminy Biłgoraj. Co prawda nie widać tego jeszcze w kartach menu okolicznych restauracji, ale ponieważ akcja trwa już od kilkunastu lat, to kto wie czy w latach takie pożądane zmiany nie nastąpią. Niemniej jednak, przynajmniej w listopadzie, zagęszczają się od wkładek z gęsiną karty setek polskich restauracji i chociaż precyzyjne wymienianie w menu rasy gęsi należy do rzadkości (gęś kołudzka czy owsiana nie jest bowiem rasą), to tego pozytywnego kierunku zmiany raczej nic już nie zatrzyma.

Nie wyobrażam sobie, pisząc o polskiej gęsi, nie wymienić jeszcze jednej niezmiernie ważnej osoby. To mieszkająca w Topolnie Renata Osojca; hodująca gęsi różnych ras i wytwarzajaca

z nich półgęski oraz okrasę. Jej nazwisko, w znacznej części dzięki współpracy z Kafe Zielony Niedźwiedź, stało się synonimem wysokiej jakości gęsiny przeznaczanej do gastronomii a tuszki sprzedawane przez nią przebijały kolejne pułapy cenowe. Co ważne, za każdym razem i za każdą tuszką szła informacja o tym, od jakiej rasy gęsi ona pochodzi, a więc jaka jej rasa trafia do klienta. W ten sposób, z mozołem można było zdobyć wiedzę o smaku poszczególnych ras, o różnicach między nimi, a także o koniecznych zmianach w technologii obróbki. Warunki do porównań gęsiny były niemal laboratoryjne; gęsi hodowane i ubijane w tym samym czasie, spacerujące w tym samym jabłkowym sadzie, karmione tymi samymi ziarnami jęczmienia i owsa. Kilkanaście lat temu razem z twórcami Festiwalu Smaku w Grucznie organizowaliśmy warsztaty z gęsiny, w trakcie trwania porównaliśmy mięso bodaj ośmiu ras. Najsmaczniejsza zdawała nam się wtedy gęsina rasy landes, ale gęś biłgorajska i kartuska również zostały przez nas ocenione bardzo wysoko.

Kończąc wyliczać najważniejsze doświadczenia związane z rodzimymi rasami zwierząt, warto wspomnieć o roli jaką odgrywał w procesie ich popularyzacji (a co za tym idzie przywracania świetności polskiej gastronomii) Festiwal Smaku w Grucznie, którego szefem niezmiennie jest Jarosław Pająkowski, na co dzień pracujący jako dyrektor Zespołu Parków Krajobrazowych Doliny Wisły. Przez lata Festiwal był tworzony również przez grono entuzjastów i smakoszy, wśród których trzeba wymienić Hieronima Błażejaka, Marka Szczygielskiego, czy Franka Daronia. W roku 2009, razem z Gienem Mientkiewiczem, wymyśliśmy w Grucznie prowadzenie warsztatów kulinarnych. Od tej pory odbyło się ich tam kilkadziesiąt; przeznaczonych zarówno dla kół gospodyń wiejskich, jak i dla kulinarnych autorytetów – dość powiedzieć że wśród uczestników byli na przykład: Robert Makłowicz, Karol Okrasa, Wojciech Amaro, czy Hanna Szymanderska. Same zaś warsztaty zaowocowały powstaniem wielu maleńkich biznesów i zainteresowaniem gastronomii lokalnymi kulinariami. Co roku warto odwiedzić Gruczno

Półgęsek z gęsi biłgorajskiej

w czasie Festiwalu Smaku, który odbywa się w przedostatni weekend sierpnia. Jest to miejsce gdzie na pewno można skosztować zarówno potraw, jak i produktów z rodzimych polskich ras.

Na koniec tej opowieści chciałbym podzielić się moimi przemyśleniami na temat tego, co można zrobić by te rozproszone wysiłki i pomysły wielu wartościowych osób przyniosły pożądany efekt ogólny.

Po pierwsze potrzebny jest narodowy plan przywrócenia świetności polskiej gastronomii, jako najlepszego narzędzia promocji. W tym względzie można skorzystać z doświadczeń Danii, Hiszpanii, Włoch, czy poszczególnych regionów, takich jak Trentino Alto Adige lub Kraj Basków.

Po drugie polskie produkty oparte na rasach rodzimych powinny trafiać jako surowiec do najlepszych restauracji na świecie. Musimy bowiem mieć silnych ambasadorów naszej kuchni na zewnątrz.

Po trzecie tradycje kulinarne małych ojczyzn powinne być prezntowane już w szkole, tymczasem nawet w szkołach gastronomicznych wychowujemy analfabetów smaku, którzy nie tylko nie mają pojęcia o kuchni regionalnej, ale przede wszystkim nie rozumieją prostego faktu, że kulinarne dziedzictwo jest równoprawnym elementem kulturalnego dziedzictwa kraju.

Po czwarte istnieje konieczność powstania instytucji, która świadomie i celowo będzie gromadziła wiedzę o polskich kulinariach, a także publikowała ją w sposób przydatny dla praktyków, hodowców, rzemieślników, restauratorów, kucharzy i smakoszy.

Po piąte wreszcie musimy zrozumieć, że ochrona rodzimych zasobów kulinarnych jest polską racją stanu; nie tylko ze względów pragmatycznych, ale przede wszystkim dlatego, że to jedyna płaszczyzna, na bazie której można się porozumieć – niezależnie od uwarunkowań politycznych czy partyjnych partykularyzmów i ideologii, czego niejednokrotnie życiu doświadczyłem. Życzyłbym sobie, by podobne doświadczenie stało się źródłem satysfakcji dla większości moich rodaków.

13.

Krzysztof Zieliński

Produkty i potrawy pochodzące od ras rodzimych na terenie województw małopolskiego, lubelskiego i podkarpackiego

Rolnictwo europejskie końca XX, a szczególnie przełomu XX i XXI wieku, stanęło przed niezwykłym wyzwaniem. Z jednej strony musi tanich surowców dostarczać tanich surowców do przetwórstwa spożywczego, co związane jest z istnieniem upraw i hodowli działających na skalę przemysłową, w efekcie czego powstaje konwencjonalny produkt masowy, którego jednym z ważniejszych walorów jest niska cena. Z drugiej jednak strony, tej globalizacyjnej unifikacji towarzyszy coraz wyraźniejsze zjawisko intensywnego poszukiwania przez świadomych konsumentów żywności wysokiej jakości, często z certyfikatem ekologicznym lub innym systemem potwierdzającym jego walory i markę. Nakłada się na to także szereg trendów towarzyszących, jak np. coraz powszechniejsza ochrona zasobów poprzez odpowiedzialną produkcję i konsumpcję, określana mianem „zero waste", sprowadzająca się do nie marnowania jedzenia i lepszego gospodarowania żywnością. Dzięki handlowi elektronicznemu (e-commerce) skraca się również droga pomiędzy producentem żywności, a jej ostatecznym odbiorcą. E-commerce ułatwia także znalezienie unikalnych wyrobów spożywczych; ze względu na ich jakość, tradycję czy też lokalność wytwarzania.

Kolejnym elementem tego zjawiska – łączącego się z poszanowaniem dla dziedzictwa kulturowego – jest ochrona zwierząt hodowlanych utrzymywanych w tradycyjnych

systemach chowu i żywienia, które towarzyszą człowiekowi na danym terenie od lat. Nie ominęło ono także Polski, a rodzime rasy, dopasowane do naszych warunków klimatycznych, a także ważne dla tutejszej przyrody i krajobrazu, stanowią bezcenny zasób genetyczny dla bioróżnorodności „w kraju nad Wisłą". Świadomość tego dociera już nie tylko do naukowców zainteresowanych badaniem tego obszaru, ale i do rolników-hodowców, a także, coraz powszechniej, również do konsumentów.

Pojęcie „rasy rodzime" zdobywa polski Internet, w którym ma już ponad 253 000 wyników (stan na: 02.07.2023). Innym zagadnieniem jest jednak hodowla zwierząt tych ras oraz działania uświadamiające obywatelom ich znaczenie i wartość dla narodowej kultury rolniczej, a zupełnie innym zwracanie uwagi konsumentom na walory zdrowotne i smakowe wyrobów z surowców od nich pozyskanych. O ile w pierwszym przypadku możemy mówić już o znacznych sukcesach, to w drugim... wiele jest jeszcze do zrobienia. Pomocne w tej kwestii będzie stworzenie w Instytucie Zootechniki PIB w Balicach koło Krakowa marki i znaku „Rasa Rodzima" oraz mutacji tego znaku dla każdej rasy rodzimej. Aktualnie odbywa się proces certyfikacji wyrobów spożywczych z tych ras rodzimych i przyznawanie praw do jego stosowania. Szereg przedsiębiorstw otrzymało już ten znak na swoje wyroby, jednak tylko nieliczne z nich prowadzą świadome działania promocyjne, eksponujące w kampanii informacyjnej wagę pozyskania znaku „Rasy Rodzime".

Jak wygląda temat surowców i wyrobów pozyskanych z ras rodzimych na obszarze Polski południowo-wschodniej, obejmującej województwa: małopolskie, lubelskie i podkarpackie? Zagadnienie to zaprezentuję na wybranych przykładach, zaś dołączone dane kontaktowe – mam nadzieję – pomogą w łatwiejszym dotarciu do samych producentów.

Najbardziej rozbudowany segment ras rodzimych na tym terenie dotyczy branży przetwórstwa mleka, ze szczególnym nawiązaniem do tradycyjnych wyrobów serowarskich występujących od wieków na południu kraju. Szczególnie bogaty ich zasób dotyczy Małopolski.

Produkty z mleka owczego

Bryndza podhalańska to pierwszy polski wyrób, zarejestrowany w 2007 r. przez Komisję Europejską jako produkt regionalny w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia. Jest to miękki ser podpuszczkowy wytwarzany na Podhalu z mleka owczego lub z mleka owczego z domieszką mleka od krowy polskiej czerwonej. Ser ten, mający lekko pikantny, ostry i słonawy smak, wyrabiany jest w bacówkach w czasie letniego wypasu owiec. Tradycje wytwarzania bryndzy sięgają XVI wieku i są związane z kulturą wędrujących wzdłuż Karpat pasterzy wołoskich. Bryndza jest jednym z najbardziej znanych polskich regionalnych produktów.

Ser typu gołka

Podobnie zresztą jak **oscypek** (od 2008 r. unijny produkt regionalny), czyli wędzony ser z mleka owczego od owiec rasy polskiej górskiej lub składający się w 60% z mleka owczego i w 40% z mleka krowiego od krów rasy polska czerwona, wytwarzany od ponad 600 lat na Podhalu; najpierw przez osiadłych tu pasterzy wołoskich, a później przez górali tatrzańskich i beskidzkich. Oscypki mają unikalny, wrzecionowaty kształt i są ozdobione wypukłymi, indywidualnymi wzorami. Każdy z producentów ma swój własny, specyficzny wzór, który wytłacza na serze za pomocą specjalnej formy, często jeszcze drewnianej. Oryginalny oscypek ma lekko kremową barwę, złocistą, lśniącą skórkę oraz lekko słony smak. Jest twardy, ale i elastyczny. Certyfikowane oscypki wytwarzane są wyłącznie w okresie wypasu owiec na halach: od końca kwietnia do października.

Z resztek masy, z której powstaje oscypek, podhalańscy górale wyrabiają **redykołkę** czyli niewielkie serki w kształcie zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona (od 2009 r. jest to unijny produkt regionalny). Redykołki wytwarza się z niepasteryzowanego mleka owiec rasy polska owca górska, dopuszczalny jest także dodatek mleka krowiego (do 40%) pochodzącego od zwierząt rasy polska krowa czerwona. Waga redykołki nie może przekroczyć 300 g, ale te najmniejsze, o kształcie wrzeciona, ważą od 30 do 60 g. Serek ma słomkową, lśniącą skórkę,

Restauracja Czarna Dama gulasz barani

jest lekko słony, o wyraźnym zapachu wędzenia. Redykołki wyrabiane są w okresie od maja do września, czyli w tym czasie, gdy dostępne jest mleko owiec. Cały cykl produkcyjny odbywa się na Podhalu i wszystkie etapy produkcji przebiegają w szałasach na stokach górskich.

Owcze sery wędzone są w bacówkach na Szlaku Oscypkowym: Kuźnice, Kalatówki, Bacówka pod Reglami, Dolina Chochołowska, Dolina Kościeliska, Bustryk, Baligówka, Turbacz, Czorsztyn, Jaworki, Nowy Targ Lotnisko, Dursztyn, Kowaniec, Leśnica, Gliczarów Górny, Biały Dunajec – Lubelki, Łapsze Wyżne, Łapsze Niżne, Zorymbek Wyżny, Brzegi, Murzasichle, Polana Rusinowa, Wierchomla, Ratułów, Zubrzyca Górna, Konina, Biała Środkowa.

Jagnięcina

Kolejnym elementem pozyskiwanym z ras rodzimych jest **jagnięcina podhalańska**. Nazwa ta może być używana tylko w stosunku do mięsa i podrobów jagniąt ras: polska owca górska, polska owca górska odmiany barwnej lub cakiel podhalański, których wiek nie przekroczył 60 dni. Są to tzw. tuszki mleczne, gdyż w tym wieku jagnięta żywi się wyłącznie mlekiem matki.

Jagnięcina podhalańska charakteryzuje się jasnoróżową barwą, ma miękką i sprężystą strukturę, w smaku jest delikatna i soczysta, a zapachem przypomina dziczyznę (w szczególności sarninę); tuszki cechuje też niskie otłuszczenie. Nazwa „jagnięcina podhalańska" ta została zarejestrowana jako produkt regionalny przez Komisję Europejską 8 października 2012 r., a także wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Jagnięcina podhalańska produkowana jest w województwie śląskim: w powiecie cieszyńskim gmina Istebna; w powiecie żywieckim gminy: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia i Koszarawa oraz w województwie małopolskim: cały powiat nowotarski i cały powiat tatrzański; w powiecie suskim gminy: Zawoja, Bystra i Sidzina; w powiecie limanowskim gminy: Niedźwiedź i cześć gminy Kamienica, która położona jest na obszarze Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz; w powiecie nowosądeckim gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

Certyfikowani producenci:

Firma Produkcyjno-Handlowa s.c. Zofia Piaskowa, Stanisław Piaskowy, Ryszard Piaskowy „Chów Owiec",

34-615 Słopnice 684, tel.: 18 334 81 59

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz,

34-400 Nowy Targ, ul. Szaflarska 93 d/7, tel.: 18 266 46 21, rzhoik@kr.home.pl

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie" Podhale (Małopolska), m.in. Kazimierz Furczoń i Wojciech Komperda,

34-406 Leśnica, ul. Polna 33, 18 265 64 98, 608 120 268, gazdowie@poczta.onet.pl

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie" – Beskidy,

Koniaków 33, tel.: 664 928 587, kolyba@op.pl,
Istebna, tel.: 664 928 584; mijomo@op.pl.

Niestety, bardzo rzadko lokale gastronomiczne „przyznają się" do gatunków mięs, z których powstają dania przygotowane w ich kuchniach. Tym bardziej więc należy docenić Restaurację Czarna Dama w Janowcu (lubelskie) która w procesie gotowania korzysta z mięsa z owiec rasy uhruska i świniarka oraz mięsa ze świni rasy puławska. Tak więc Czarna Dama to restauracja, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a co najważniejsze poważnie traktuje ona hasło reklamowe „Jedz lokalnie", tak ostatnio modne w branży gastronomicznej.

Czarna Dama – Restauracja i Apartamenty

24-123 Janowiec, ul. Sandomierska 24, www.czarna-dama.pl

Produkty z mleka krowiego – bydło polskie czerwone

Rozprzestrzenianie się bydła o umaszczeniu czerwonym na terenach polskich można wiązać z ruchami ludnościowymi, jakie miały miejsce na początku XVI wieku. Od 1894 r., kiedy powstało Towarzystwo Hodowcow Bydła Czerwonego Polskiego w Galicji Zachodniej, przyjęło się uważać, że została rozpoczęta, trwająca nieprzerwanie do dziś, systematyczna praca hodowlana w tej rasie bydła. W 1895 r. powstał Związek Hodowców Bydła Czerwonego, który rozpoczął prowadzenie ksiąg rodowych dla krów i buhajów rasy polskiej czerwonej.

Istotne znaczenie dla współczesnych hodowców tej rasy ma doskonałe przystosowanie tego bydła do trudnych warunków środowiska, niewybredność w doborze pasz, zdolność do ograniczania wydajności, umożliwiająca przetrwanie sezonowych niedoborów paszowych, jak też dość szybkie regenerowanie utraconej kondycji. Cechy te powodują, że bydło tej rasy jest dobrze przystosowane do podgórskich i górskich warunków bytowania oraz do tamtejszej produkcji. Ponadto wyróżnia się ono ważnymi jakościowo cechami mleka: dużą zawartością białka, tłuszczu i suchej masy, wysoką wartością biologiczną oraz dużą przydatnością do celów serowarskich.

LEDA-SER sery twarde

Mleko od krów rasy polskiej czerwonej, w porównaniu z mlekiem innych ras bydła hodowanego w Polsce, wykazuje najwyższy poziom kazeiny, przekraczający wartość 2,6%. Ponadto mleko zawiera wysoką zawartość tłuszczu i suchej masy, które mają wpływ na dużą jego przydatność do celów serowarskich. Mleko to może być także wykorzystywane – jako jedyne mleko krowie – do produkcji oscypka, bryndzy i redykołki, które to produkty, jak już wspomniano, wpisane zostały przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia. 14 grudnia 2012 r. mleko od krów rasy polskiej czerwonej zostało wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Na terenie województwa podkarpackiego mamy dwóch producentów wyrobów serowarskich z mleka krów tej rasy:

LEDA-SER Leszek Jakimowicz,
37-625 Krowica Sama, Wólka Krowicka 113, tel.: 507 620 276, leda.sery@gmail.com, www.leda-ser.pl

Leszek i Danuta Jakimowicz z Wólki Krowickiej k. Lubaczowa produkcją serów zaczęli zajmować się już kilkanaście lat temu, a w 2013 r. założyli rodzinną firmę LEDA-SER. Skupiają się na produkcji serów podpuszczkowych, m.in. wędzonych, dojrzewających, białych z czarnuszką, czosnkiem i papryką, ziołowych oraz ziołowych panierowanych w papryce, w czosnku niedźwiedzim oraz pieprzu cytrynowym. W ich ofercie znajdziemy także makaron serowy, warkocze serowe, ricottę, bryndzę wólczańską, ser w panierce i ser sałatkowy. Państwo Jakimowiczowie wzbogacili asortyment, przygotowując inne wyroby mleczne: jogurty i domowe masło. Sery wytwarzają z mleka od własnych krów rasy czerwonej polskiej oraz z mleka pozyskiwanego od dostawców (krowy polska czarno-biała oraz rasy simentalskiej) w ramach tzw. działalności MOL (marginalna, lokalna i ograniczona).

Gospodarstwo Rolne „Sery u Sowy" Grzegorz i Małgorzata Sowa,
36-030 Kąkolówka 773, tel.: 669 006 565, gmsowa@interia.pl, www.facebook.com/SeryuSowy

Od 2005 r. Grzegorz i Małgorzata Sowa w swoim gospodarstwie hodują krowy rasy polskiej czerwonej, obecnie mają ich 5 sztuk. Z własnego mleka od krów tej rasy w swoim gospodarstwie wyrabiają sery podpuszczkowe o różnych smakach: z kozieradką, z kozieradką i żurawiną, z czosnkiem niedźwiedzim, z czarnuszką, kminkiem, z pomidorem suszonym i bazylią, z pieprzem kolorowym, z papryką czerwoną z zieloną (płatki), z czubrycą, z czosnkiem zwykłym, z orzechami, z oliwką, z ziołami prowansalskimi. Wytwarzane są tam również sery wędzone, a także typu halloumi, bundz oraz feta z różnymi dodatkami (łagodna z suszonymi pomidorami z czubrycą, pikantna z papryką chilli z czubrycą, czosnkowa z płatkami czosnku z czubrycą oraz z czarnymi oliwkami z czubrycą).

Na terenie województwa małopolskiego działa kilku znaczących producentów przetworów z mleka krów rasy polskie czerwonej:

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni
32-700 Bochnia, ul. Wygoda 147, tel.: 14 611 32 44, 14 612 33 80, handel@osm-bochnia.com.pl, marketing@osm-bochnia.com.pl, www.osm-bochnia.com.pl, odpolskiejczerwonej.pl/

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni jest znanym i cenionym producentem, a także dystrybutorem mleka oraz przetworów mlecznych na rynku małopolskim. Korzenie firmy sięgają roku 1896, kiedy to we wsi Królówka powstała pierwsza spółdzielnia mleczarska na ziemi bocheńskiej. Mleko, z którego w OSM w Bochni wyrabia się produkty produkty sprowadzane jest z gospodarstw znajdujących się w dorzeczu Wisły oraz Pogórza Wiśnickiego. Na liście produktów znajduje się mleko surowe o zawartości tłuszczu 2% i 3,2% w szklanych litrowych butelkach od krów rasy polska czerwona (dostępne w sprzedaży ogólnopolskiej) o wyjątkowych walorach smakowych i wartościach odżywczych. Zawiera ono wyższą zawartość sprzężonego kwasu linolowego (CLA) i kwasów Omega-3 w porównaniu z mlekiem konwencjonalnym. Mleko wytwarzane w OSM w Bochni poddane jest jedynie normalizacji i pasteryzacji w możliwie niskiej temperaturze, tak aby nie straciło swoich właściwości.

LEDA-SER sery podpuszczkowe

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej
34-600 Limanowa, ul. Starodworska 7, tel.: 18 33 76 031, 694 961 986, handel@osml.pl, www.osm-limanowa.com.pl

Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej – działająca od 1927 r. – znajduje się w rejonie Beskidu Wyspowego. Surowiec pozyskiwany jest od krów wypasanych na pastwiskach górskich, część z nich to rasa polska czerwona. Spółdzielnia specjalizuje się w produkcji serów dojrzewających typu holenderskiego oraz twarogów. W ofercie ma także mleko tradycyjne od krów rasy polska czerwona 2% tł. w butelkach 1-litrowych.

Gospodarstwo agroturystyczne Koziarnia na Smykani Jadwiga i Marcin Lorek,
34-623 Pogorzany Smykań k/Szczyrzyca 221, tel.: 18 332 03 50, 606 765 967, artlorek@poczta.onet.pl, www.ekoagro.pl

Na granicy Beskidu Niskiego i Wyspowego rodzina Lorków – Jadwiga i Marcin wraz z synem Jakubem – prowadzą gospodarstwo agroturystyczne – słynne wśród miłośników dobrego jedzenia. Państwo Lorkowie serwują tam własnej produkcji sery podpuszczkowe – świeże i długo dojrzewające – z mleka krów polskiej rasy czerwonej i mleka koziego. Dla grup zorganizowanych prowadzą warsztaty wyrobu serów.

Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego Dominik sp. z o.o.
33-311 Wielogłowy, Dąbrowa 6a, tel.: 18 443 21 29, 18 441 68 82, marketing@zpm-dominik.pl, www.zpm-dominik.pl

Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego Dominik to jedna z niewielu prywatnych mleczarni w południowej Polsce. Powstała w 1992 r., początkowo zajmując się wyłącznie skupem mleka od okolicznych rolników i jego obrotem hurtowym. Z czasem powstała linia do rozlewu mleka, następnie do produkcji twarogu, śmietany i napojów mlecznych (kefir, jogurt, kwaśne mleko, serwatka); część wyrobów posiada oznaczenie „produkt ekologiczny". Mleko – podstawa produkcji zakładu – skupowane jest w górskich rejonach Beskidu Sądeckiego, Doliny Dunajca i Łemkowszczyzny, od rolników prowadzących niewielkie gospodarstwa rolne, posiadające co najwyżej po kilka krów, najczęściej czerwonej rasy polskiej. Obecnie w zakładzie produkowane są sery żółte pod marką „Łemkowyna": bobalki karpackie, hucułki karpackie, homiłka karpacka, pletenec karpacki. Potwierdzeniem wysokiej jakości, a także walorów zdrowotnych tych produktów jest przyznanie im znaku jakości Poznaj Dobrą Żywność oraz licencji Agro Polska i Eco Agro Poland, jak również certyfikatów: ekologicznego i „Jakość i Tradycja".

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
33-300 Nowy Sącz, ul. Flisaków l, tel.: 18 521 33 33, handel@osmnowysacz.pl, www.osmnowysacz.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Nowym Sączu to jeden z największych w regionie zakład mleczarski, będący spadkobiercą i kontynuatorem ponad 85-letnich tradycji zorganizowanego mleczarstwa. Tygodniowo przerabiają tam do 300 tys. litrów mleka, które przetwarzają na: mleko spożywcze pasteryzowane, galanterię mleczarską (śmietanę, śmietankę, kefir, maślankę, jogurty, serki typu fromage, serek ziarnisty, bryndzę, przysmak serowy w posypce, masę naleśnikową), sery twarogowe, sery żółte (edamski, salami), przysmaki serowe parzone i wędzone (rolada sądecka, ser gryficki, gazdusie) i masło. Sądeczok – ser podpuszczkowy wędzony, ser wędzony Gazduś, paluszki serowe wędzone Gazduś – to sery z mleka krów rasy polskiej czerwonej.

Juhas-Bis Krystyna Gargula

38-350 Bobowa, Jankowa 223, tel.: 18 351 40 59, 604 157 840, k_gargula@op.pl, www.juhas-bis.pl

Prywatna firma Juhas-Bis Krystyna Gargula to producent serów naturalnych i wędzonych z mleka od krów rasy polskiej czerwonej z okolic gminy Łużna. Produkuje oryginalne w formie syrecki sądeckie, paluszki sądeckie, nitki, warkocze sądeckie i beczułki sądeckie.

LEDA-SER sery wędzone

Wyroby mięsne – bydło polskie czerwone

Od lat na terenie województwa małopolskiego działają dwie firmy z branży wędliniarskiej, które z mięsa od krów rasy polska czerwona przygotowują unikatowe wędlny na bazie własnych receptur:

Medes Sp.J.

34-240 Jordanów, Naprawa 14, tel.: 18 26 72 004, kmedes@wp.pl

W 1991 r. Kazimierz i Barbara Medes rozpoczęli produkcję tradycyjnych wędlin. W 2004 r. uruchomiono nowoczesną ubojnię. Obecnie w zakładzie zarządzanie firmą wspomaga już drugie pokolenie. W setce pozycji asortymentu: wędlin, szynek, wędzonek, boczków, kiełbas, wyrobów garmażeryjnych i podrobowych, wyróżnia się – wytworzona z mięsa rasy polska czerwona – szynka wołowa o rewelacyjnym smaku wędzona drewnem olchowo-bukowym.

Producent Wędlin Firma GAWOR

32-020 Wieliczka, Podstolice 163, tel.: 12 289 57 20, www.gaworwedliny.pl

Producent Wędlin Firma GAWOR to rodzinne przedsiębiorstwo założone w 1989 r. Tajniki wyrabiania wędlin zostały przekazane z ojca na syna, dzięki czemu od lat zachowane są tradycyjne metody produkcji oparte na naturalnym wędzeniu drewnem i starannym doborze przypraw. Powstaje tu szynka wołowa z Podstolic z mięsa krów rasy polska czerwona, marynowana w zalewie, wędzona tradycyjnie, gotowana, o niepowtarzalnym smaku i zapachu.

Produkty z mleka krowiego – bydło białogrzbiete

Bydło białogrzbiete uważane jest, obok rasy polskiej czerwonej, za jedną z najstarszych ras występujących na terenach Polski. Jedynym znaczącym producentem wyrobów z tego mleka w kraju jest gospodarstwo agroturystyczne Majątek Rutka w miejscowości Puchaczów w powiecie łęczyńskim (województwo lubelskie). Tutejsze sery produkowane są od 2009 r. z mleka pochodzącego od bydła białogrzbietego. Ekstensywny sposób utrzymywania bydła na pastwiskach w okresie lata wpływa na wyjątkowe walory smakowe mleka, a tym samym miękkich serów podpuszczkowych. W Majątku Rutka wytwarzane są sery smakowe świeże i ser kanapkowo-sałatkowy. Ten ostatni nagrodzony został, jako najlepszy produkt nabiałowy na IV Eko-festynie na Lubelskich Błoniach, organizowanym pod patronatem Marszałka Województwa Lubelskiego. Kolejnym etapem była produkcja serów dojrzewających. Wszystkie sery są dostępne w Majątku Rutka od 2016 r. po wejściu w życie przepisów o sprzedaży bezpośredniej. Mnogością smaków i dodatków zachwycą każdego smakosza:

ser z czubrycą czerwoną, z kminkiem, ser bakaliowy, ser piwny w otoczce paprykowej, z czosnkiem i zieloną pietruszką, z papryką, z pieprzem kolorowym, z orzechami włoskimi.

Gospodarstwo agroturystyczne Majątek Rutka Zbigniew Kołodziej
21-013 Puchaczów, Wesoła 42, tel.: 602 555 316, majatek.rutka@o2.pl

Produkty z mleka krowiego – bydło polskie czerwono-białe

Hodowla bydła czerwono-białego na ziemiach polskich prowadzona jest od ponad 100 lat. Do Polski zostało ono sprowadzone z Westfalii, Nadrenii i Wschodniej Fryzji, początkowo w rejon Dolnego Śląska i Opolszczyzny, a w późniejszym okresie rozprzestrzeniło się na terenie Polski południowej. Dla hodowców dodatkową zaletą jest korzystny skład mleka od krów tej rasy, o wysokim udziale allelu kappa kazeiny B, co predysponuje je do produkcji serowarskiej (wyższa o 5–7% wydajność sera i lepsza jego jakość).

Gospodarstwo Ekoagroturystyczne OHANADAL
38-543 Komańcza, Osławica 5, tel.: 503 559 506, agroturystyka@ohanadal.pl, www.ohanadal.pl

Wśród czynnych serowarów wykorzystujących mleko krowie bydła czerwono-białego wymienić należy bieszczadzkie rodzinne gospodarstwo OHANADAL z terenu Podkarpackiego prowadzone przez Jolantę i Waldemara Dal, wspólnie z ich piątką dzieci. Zajmują się oni ekologiczną hodowlą kóz i krów rasy polskiej czerwono-białej, które wypasane są na bieszczadzkich pastwiskach od wiosny do późnej jesieni, a w zimie karmione sianem i kiszonką. Z mleka wytwarza się sery, według tradycyjnych metod. Następnie moczone są one w wódce i owijane w liście chrzanu. Wszystkim zainteresowanym oferują również warsztaty serowarskie.

Zakład Przetwórstwo Mleczne inż. Władysław Łętowski i S-ka
34-405 Białka Tatrzańska, ul. Środkowa 220, tel.: 18 265 41 57, lucynaletowska@poczta.fm, www.seryzbialki.pl

Kolejne miejsce ważne w tym względzie to znajdujący się w Małopolsce rodzinny zakład Przetwórstwo Mleczne inż. Władysław Łętowski i S-ka, działający od lutego 1991 r. i produkujący regionalne, górskie sery podpuszczkowe z mleka owczego i od krów rasy polskiej czerwono-białej. Wytwarzane są tam sery białe i wędzone (naturalnie w dymie z czarnej olchy sprowadzanej z Bieszczadów): gołka białczańska biała i wędzona, ser białczański biały i wędzony, ser tatrzański wędzony, bundz białczański, bryndza owcza oraz bryndza owczo-krowia.

Sery z mleka krowy czerwono-białej Andrzej Lassak Rolniczy Handel Detaliczny

Andrzej Lassak Rolniczy Handel Detaliczny

34-723 Sieniawa 179 (powiat nowotarski), tel.: 506 142 886, andrzej.lassak21@interia.pl, www.facebook.com/Serki-wyroby-regionalne

Producentem serków regionalnych z mleka pochodzącego od własnych krów rasy polskiej czerwono-białej jest rolnik Andrzej Lassak z Sieniawy. Produkuje on serek góralski biały i wędzony, cztery rodzaje korbacza: biały, wędzony, z czosnkiem niedźwiedzim i z suszonymi pomidorami, a także cztery rodzaje gałki góralskiej biała, wędzona, z czosnkiem niedźwiedzim oraz z czosnkiem niedźwiedzim wędzona. Wytwarzane są również: serek góralski z czosnkiem niedźwiedzim biały i wędzony, bundz krowi czysty, krowi z orzechem włoskim, z suszonymi pomidorami, z czosnkiem niedźwiedzim, z żurawiną, jak również z pomidorami, czarnuszką i czosnkiem niedźwiedzim oraz z bazylią, pomidorami i czosnkiem. Dodatkowo w ofercie są też ser typu feta i jogurt naturalny.

LEDA-SER sery w posypce

Produkty z mleka krowiego – bydło rasy simentalskiej

Bydło rasy simentalskiej nie jest zaliczane do ras rodzimych. Jednak szybko powiększająca się skala jego chowu, a także zwiększająca się liczba zakładów przetwarzających mleko od krów tej rasy, zachęcają do przywołania co znaczniejszych producentów wyrobów serowarskich z terenu województwa podkarpackiego. Tym bardziej, że hodowcy cenią sobie mleko krów simentalskich za perfekcyjny – poszukiwany przez przetwórców i konsumentów skład mleka. Wysoka zawartość białka zwłaszcza kazeinowego, powoduje że przetwórstwo serowarskie jest bardzo zainteresowane przerobem mleka od krów rasy simentalskiej.

Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA" s.c. Waldemar i Tomasz Maziejuk
38-450 Dukla, Mszana 44/2, tel.: 13 4331180, serykozie@wp.pl, info@serykozie.pl

Gospodarstwo rodziny Maziejuków znane jest przede wszystkim z produkcji serów kozich, ale ma w swojej ofercie także sery z mleka od krów rasy simentalskiej, których stado znajdujące się w tym gospodarstwie liczy 17 sztuk. Na bazie ich mleka powstają tu: bundz krowi naturalny i wędzony, bryndza krowia oraz krowie mleko surowe. Szczególnie ceniony jest ser łemkowski naturalny i wędzony z mleka krowiego wytwarzany metodami znanymi na terenie Karpat już w XV wieku.

Serowarnia Piastowska

38-423 Łężany (gm. Miejsce Piastowe), ul. Potockiego 69A, tel.: 519 308 456

Do roli lokalnego potentata pod względem skali produkcji i jakości powstających tu wyrobów urosła Serowarnia Piastowska z miejscowości Łężany k. Krosna. Najpierw była to inicjatywa całkowicie prywatna Zbigniewa Mazura i Rafała Dębca, działających od 2015 r. Od początku przygotowywali oni sery w większości według własnej receptury. Produkowane są przez nich świeże sery typu ricotta, sery podpuszczkowe z mleka krów rasy simentalskiej. W zestawie długo dojrzewających serów mają: Kremowy, Grand, Lazur, Piastowski, Koryfeusz oraz sery wędzone: Ryszard III i wędzony zwykły. Ofertę uzupełniają: bundz w oliwie z suszonym czosnkiem niedźwiedzim i suszonymi pomidorami, masło oraz maślanka. Warto dodać, że sami wypracowali także nowy rodzaj sera długo dojrzewającego o nazwie „Grand", który produkowany jest w różnych wersjach: czysty, z papryką chili, z kminkiem, z czosnkiem niedźwiedzim. Stworzona została również wersja limitowana sera Grand z bekonem, a także ser długo dojrzewający z dodatkiem zmielonej kawy. Dynamiczny rozwój produkcji doprowadził w efekcie do otworzenia we wsi Puławy profesjonalnej serowarni, w której dodatkowo wytwarzane jest masło swojskie i butelkowana maślanka z mleka od krów rasy simentalskiej. Ich wyroby oznakowane są logiem „Teraz Polska".

Bukowiec Zagroda Edukacyjna „Serowy Raj" – sery podpuszczkowe simental

Zagroda Edukacyjna „Serowy Raj"

38-610 Polańczyk, Bukowiec 73, tel.: 697 761 807, 513 160 549, bozenawisla@onet.pl

Z kolei gospodarstwo serowarki Bożeny Wisły położone jest w bieszczadzkiej miejscowości Bukowiec, u podnóża Korbani, w dolinie rzeki Solinka. Tutaj powstają świeże sery podpuszczkowe wytwarzane ręcznie z mleka od krów rasy simentalskiej pochodzących z własnej hodowli. Asortyment tworzą sery: z nutą leśną, z czarnuszką, z kozieradką, z pieprzem czerwonym czy zielonym, a także ze śliwką, z papryką, z orzechami, czy ser czysty obsypany czubrycą zieloną, ser z bazylią, a także z suszonymi pomidorami, czosnkiem i bazylią oraz sery wędzone.

Bukowiec Zagroda Edukacyjna „Serowy Raj" – bojkowski ser biały w beczce

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej

36-220 Jasienica Rosielna 208,
tel.: 13 43 09 410, 13 43 060 57,
osm@osm-jasienica-rosielna.pl,
www.osm-jasienica-rosielna.pl

Od blisko 100 lat (tj. od 16 kwietnia 1927 r.) działa Spółdzielnia Mleczarska w Jasienicy Rosielnej, produkująca ponad 40 różnego rodzaju wyrobów mlecznych według własnych receptur, jako produkty regionalne. Są to: kefir z Jasienicy, serek fromage z Jasienicy, twaróg chudy i półtłusty wiejski z Jasienicy, twarożek wiejski, jogurty naturalne i owocowe, maślankę owocową, mleko spożywcze podkarpackie, śmietanę pasteryzowaną, masło ekstra, osełkę i maślankę z Jasienicy. Produkty ekologiczne wytwarzane są z mleka pochodzącego z gospodarstw posiadających certyfikaty zgodności z zasadami rolnictwa ekologicznego.

Mlekowita Oddział w Sanoku

18-200 Wysokie Mazowieckie,
ul. Ludowa 122, 86 275 82,
sekretariat@mlekovita.com.pl,
www.mlekovita.com.pl

Pod szyldem „Górskie specjały z Sanoka", w dawnej SM w Sanoku, obecnie będącej elementem Grupy Mlekovita, powstają dwa wyroby – Ser gryficki wędzony i sakwa ser z gór wędzony. Wytwarzane są one z mleka krów rasy simentalskiej i wędzone w naturalnym dymie, co sprawia, że posiadają niepowtarzalne walory smakowe.

Produkty z mięsa krowiego – bydło rasy simentalskiej

Bydło simentalskie charakteryzuje się dużo lepszą przydatnością opasową i rzeźną w porównaniu do ras mlecznych hodowanych w kraju, a także przewyższa pod względem ekonomiki produkcji niektóre rasy typowo mięsne.

Zakład Mięsny „Jasiołka" w Dukli

38-450 Dukla, ul. Nadbrzeżna 1, tel.: 13 43 308 02, 519 468 989, jasiolka@interia.pl, www.jasiolka.pl

Specjalnością powstałego w 1996 r. Zakładu Mięsnego „Jasiołka" są tradycyjne i ekologiczne wędliny, m.in. kiełbasy suche, półsuche, wędzonki dukielskie (boczki, polędwice, szynki, balerony) oraz wyroby garmażeryjne (salceson bez żelatyny, kiszka pasztetowa, pasztet zapiekany, klops galicyjski). Wytwarza się je według starych, (niekiedy 150-letnich) receptur. Pradziadek Pawła Krajmasa, aktualnego dyrektora i twórcy firmy, uczęszczał przed laty do elitarnej galicyjskiej szkoły masarzy we Lwowie. Zebrane wówczas przez niego przepisy – wykorzystywane obecnie w produkcji – pochodzą głównie z archiwum rodziny Krajmasów, jednak wśród nich znajdują się także i takie, pozyskane jeszcze z dawnych dworów szlacheckich, okolicznych wiosek, a nawet od armii austro-węgierskiej.

Z mięsa rasy krów simentalskiej powstaje tutaj m.in. zagrycha wołowa czyli kminkowe kabanosy wołowe z Dukli, doprawione według tradycyjnych receptur, uformowane w naturalnych baranich jelitach, poddane długotrwałym procesom wędzenia i suszenia. Niepowtarzalny smak oraz wygląd kabanosom gwarantuje tradycyjne wędzenie na drzewie wiśniowym i bukowym. W wędlinach produkowanych przez „Jasiołkę" nie ma konserwantów, modyfikowanych białek i żelatyny, soi czy błonnika. Ważnym elementem jest także surowiec, który zakład pozyskuje z niewielkich rodzinnych gospodarstw rolniczych związanych wieloletnią kontraktacją. Szacunek do tradycji, to jeden z elementów działania zakładu, kolejny to szukanie... nowatorskich pomysłów i rozwiązań. Nowość stanowią powstające tu ekologiczne wyroby surowe długo dojrzewające. Ich cechą szczególną jest użycie serwatki, dzięki której bakterie kwasu mlekowego, w połączeniu z solą morską, obniżają pH, co zapobiega rozwojowi niekorzystnych bakterii, a jednocześnie wzbogaca smak oraz przedłuża ich trwałość, nawet do kilkunastu miesięcy. Spośród dziewięciu powstałych w tej technologii wędlin surowo dojrzewających z mięsa krów rasy simentalskiej, wytwarzana jest m.in. szynka wołowa.

Produkty z mięsa świń rasy puławskiej

Rasa puławska uważana jest za najstarszą rasę rodzimą świń w Polsce. Została ona wytworzona na początku XX wieku na terenie województwa lubelskiego w wyniku krzyżowania miejscowych mieszańców świń prymitywnych (polska świnia kłapoucha i mała polska ostroucha) z rasami berkshire i wielką białą angielską.

Rasa ta charakteryzuje się bardzo dobrą jakością mięsa, na którą składa się między innymi zawartość tłuszczu śródmięśniowego w przedziale 2-3%, a więc więcej niż w rasach wysokomięsnych. Dzięki temu mięso to zawiera witaminy rozpuszczalne w tłuszczach A i E, a także cechuje się korzystną proporcją 10:1 kwasów tłuszczowych omega n-6 do omega n-3. Ponadto w mięsie wieprzowym występują witaminy z grupy B oraz składniki mineralne, takie jak sód, potas, żelazo i cynk. Poza tym odpowiednia struktura włókien mięśniowych i specyficzny układ tłuszczu śródmięśniowego sprawiają, że mięso to posiada

Zakład Mięsny „Jasiołka" w Dukli, szynka wędzona z puławiaka

szczególne wartości smakowe i jakościowe, doskonale nadając się do wytwarzania produktów regionalnych. Mięso ze świń rasy puławskiej, od 28 maja 2009 r. figuruje na Liście Produktów Tradycyjnych, gdzie zostało zarejestrowane w kategorii produkty mięsne.

Producenci wyrobów wędliniarskich z mięsa tej rasy świń to przede wszystkim zakłady i masarnie działające na terenie województwa lubelskiego, chociaż zdobywający coraz większą popularność surowiec możemy znaleźć też na ciągach technologicznych przedsiębiorstw np. w Podkarpackiem.

Farmy Roztocza

23-415 Księżpol, ul. Przemysłowa 12, tel.: 84 687 75 00, biuro@farmyroztocza.pl, www.farmyroztocza.pl

Przedsiębiorstwo Farmy Roztocza działa od 1991 r., umiejętnie łącząc tradycję i nowoczesność, które współgrają ze sobą w całym procesie produkcyjnym. Farmy Roztocza od lat trzymają się tradycyjnych receptur oraz sprawdzonych przepisów z regionu. Dużą wagę przykładają do jakości pozyskiwanego surowca, stąd też oprócz znacznej produkcji wyrobów certyfikowanych ekologicznie, w ich ofercie znaleźć można szereg wyrobów z mięsa świń rasy puławskiej: szynka matuli, polędwica matuli, baleron farmerski, szynka farmerska, polędwica farmerska, kiełbasa farmerska, kiełbaski farmerskie, kiełbasa biała oraz boczek pieczony i boczek wędzony.

Zakład posiada profesjonalną ubojnię trzody chlewnej i bydła, linie rozbioru i przetwórstwa mięsa oraz konfekcjonowania wędlin. Wszystkie te działy wyposażone są w nowoczesny park maszynowy obsługiwany przez wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników.

Zakład Mięsny Wasąg Sp.J.

23-400 Biłgoraj, Hedwiżyn 118, tel.: 84 688 02 01, zamowienia@wasag.pl, www.wasag.pl

Działająca od ponad 30 lat firma rodzinna Zakład Mięsny Wasąg uhonorowana została certyfikatem „Marka Lubelskie" za promocję najlepszych produktów z terenu województwa. Zakład skupuje rasy: polska biała zwisłoucha, złotnicka biała, złotnicka pstra i wielka biała polska. Skup i ubój odbywa się codziennie (w dni robocze), zaś z pozyskanego mięsa produkowane są kiełbasy: wiejska, żywiecka oraz krakowska.

Zakłady Mięsne „Dobrosławów" Henryk Amanowicz

24-100 Dobrosławów 43 (gm. Puławy), tel.: 81 881 94 31, www.dobroslawow.pl

Wytwarzana w Zakładach Mięsnych „Dobrosławów" kiełbasa wiejska z Dobrosławowa, od 2013 r. znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych. W jej skład wchodzą: mięso wieprzowe z puławiaka i wołowe, a także przyprawy, takie jak sól, pieprz oraz czosnek, stąd też w smaku kiełbasy wyczuwalny jest wyraźny aromat czosnku. Kiełbasa wędzona jest dymem bukowym.

Zakład Mięsny „Jasiołka" w Dukli
38-450 Dukla, ul. Nadbrzeżna 1, tel.: 13 43 308 02, 519 468 989, jasiolka@interia.pl, www.jasiolka.pl

Specjalnością Zakładu Mięsnego „Jasiołka" w Dukli w Podkarpackiem są tradycyjne, unikatowe wędliny, do produkcji których wykorzystywane jest mięso świń rasy puławskiej. Oznakowane logiem „Rasa Rodzima" zostały trzy wyroby: szynka wędzona z puławiaka, schab wędzony z puławiaka oraz kiełbasa puławska.

Produkty z karpia starzawskiego

Z polskich rodzimych populacji karpia i szczepów pstrąga tęczowego objętych, programem ochrony zasobów genetycznych słodkowodnych ryb hodowlanych w regionie Polski południowo wschodniej, wymienić należy trzy ośrodki: Starzawa w Podkarpackiem oraz Zator i Ojców w Małopolsce.

Gospodarstwo Rybackie w Starzawie sp. z o.o.
37-723 Stubno, Starzawa Rybna 8, tel.: 16 671 42 51, faks: 17 717 31 70, biuro@starzawa.pl, www.starzawa.pl

Gospodarstwo Rybackie w Starzawie położone jest tuż przy granicy z Ukrainą, w odległości 25 km od Przemyśla, na terenie gminy Stubno. Swoją długoletnią tradycją sięga ono roku 1929, kiedy to wykopano tamtejsze stawy i je zarybiono. Gospodarstwo obejmuje zespół stawów o powierzchni 800 ha, do których wodę doprowadza rzeka Wisznia.

W Gospodarstwie Rybackim Starzawa stosuje się trzyletni cykl hodowli karpia, według metody Tomasza Dubisza (Dubischa), z pochodzenia Słowaka znad Dunaju. Metoda ta, tzw. przesadkowanie, polega na stopniowym wprowadzeniu wylęgu do kolejno innych stawów, wcześniej zalanych wodą, z jednoczesnym rozrzedzaniem ich zagęszczenia. W przesadkach ryby przebywają od 3,5 do 4 tygodni. W tym czasie odżywiają się one pokarmem naturalnym, głównie zooplanktonem. Karpie odłowione z przesadki I (lipcówka) są całkowicie uformowane – przeszły ze stadium larwalnego w narybek. W II przesadkach ryby przebywają do jesieni lub wiosny. Do podstawowych czynności hodowcy w tym czasie należy karmienie ryb według preliminarza oraz stopnia wyjadania karmy, przeprowadzanie połowów kontrolnych, sprawdzanie natlenienia wody oraz pomiar temperatury. Stawy kroczkowe obsadza się narybkiem zwykle na początku kwietnia, gdy temperatura wody przewyższa 8 st. Celsjusza.

Pod koniec sezonu hodowlanego ryb, czyli w drugim roku produkcji, kroczki karpia mają masę jednostkową około 200-300 gram. Wiosną, w trzecim roku hodowli ryb, kroczki karpia umieszcza się w stawach towarowych. Pod koniec sezonu ryby osiągają wagę 1,5-2 kg.

Danie z karpia starzawskiego, Gospodarstwo Rybackie w Starzawie

Stosowanie tej metody pozwala nie tylko selekcjonować ryby hodowlane, skrócić cykl produkcyjny do trzech lat, ale także zapewnia większą wydajność. Ryby karmione są wyłącznie naturalnymi paszami (głównie pszenicą, jęczmieniem i pszenżytem) pochodzącymi z krajowej produkcji.

W Gospodarstwie Rybackim w Starzawie polikulturze z karpiem prowadzona jest także hodowla: amura, tołpygi, suma europejskiego, szczupaka, lina, jazia oraz karasi złocistych i srebrzystych, a także posiadają własną linię karpia, tzw. „linię starzawską". Karp starzawski wyróżnia się wydłużonym kształtem ciała i jest pełnołuski. Charakteryzuje go dobre tempo wzrostu i wykorzystywanie pasz oraz wysoka przeżywalność. Karp ten został wyhodowany zgodnie z wielowiekową tradycją oraz z zasadami Dobrej Praktyki Rybackiej. Gospodarstwo posiada Certyfikat Najwyższej Jakości Karpia Królewskiego wydany przez Związek Producentów Ryb oraz Certyfikat „Jakość Tradycja". Jest ono

„Słoiki Smaków", Gospodarstwo Rybackie w Starzawie

członkiem Towarzystwa Promocji Rybactwa i Produktów Rybnych „Pan Karp", a także Polskiego Towarzystwa Rybackiego.

Gospodarstwo produkuje również „Słoiki Smaków" – Karp w pomidorach, Karp w oleju, dostępne sklepie internetowym (www.sklep.podkarpackiesmaki.pl), a także w wybranych sklepach sieci „Piotruś Pan" w Przemyślu, Prałkowcach i Ostrowie.

Produkty z karpia zatorskiego

Karp zatorski jest produkowany na terenie trzech sąsiadujących ze sobą gmin: Zator i Przeciszów znajdujących się, w powiecie oświęcimskim oraz Spytkowice , leżącej w powiecie wadowickim. Wszystkie wymienione gminy od 2003 r. realizują program „Dolina Karpia". Obszar ten obejmuje łącznie 134 km^2.

Masa karpia zatorskiego wynosi od 1100 g do 1800 g, a jego mięso ma delikatny smak i świeży, rybi zapach. Swój wyjątkowy smak karp zawdzięcza oryginalnemu dwuletniemu systemowi chowu w stawach ziemnych, a w szczególności sposobowi żywienia, opartemu głównie na pokarmie stawowym i wysokiej jakości naturalnymi zbożami od lokalnych producentów, takimi jak pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza. W dniu 20 maja 2011 r. karp zatorski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako Chroniona Nazwa Pochodzenia.

Początki hodowli karpia w Zatorze koło Wadowic sięgają czasów panowania Bolesława Krzywoustego (1086-1138). Natomiast pierwsze spisane wzmianki o karpiu zatorskim znalazły

się w kronikach Jana Długosza (1415-1480). Mieszkańcy Zatorszczyzny, chcąc upamiętnić wielowiekowe tradycje związane z hodowlą tej ryby, urządzają co roku latem Święto Karpia. Bohater imprezy jest wówczas przyrządzony na wiele sposobów, według tradycyjnych lokalnych przepisów. Można więc skosztować karpia po zatorsku, wędzonego, smażonego, na kwaśno, a nawet na słodko.

Rybacki Zakład Doświadczalny Instytutu Rybactwa Śródlądowego
32-640 Zator, ul. Jana Pawła II 9A, tel.: 33 841 21 28, faks: 33 841 05 85, biuro@rzdzator.pl, www.rzdzator.pl

Rybacki Zakład Doświadczalny Instytutu Rybactwa Śródlądowego jest największym zakładem rybackim w południowej Polsce. Prowadzi działalność rybacką na powierzchni ponad 1186 ha stawów, w trzech gospodarstwach rybackich: GR Bugaj, GR Spytkowice, GR Przeręb oraz w Ośrodku Doświadczalnym w Laskowej, zlokaliziwanych na obszarze Natura 2000, wchodzącym w skład „Doliny Karpia". Zakład prowadzi działalność doświadczalną i produkcyjną. Zatorski karp sprzedawany przez Rybacki Zakład Doświadczalny uzyskał w 2011 r. unijną ochronę prawną. Zakład ten może również sprzedawać produkt na terenie całej Unii Europejskiej.

Skarby Doliny Karpia Sp. z o.o.
32-640 Zator, ul. Orzeszkowej 4, tel.: 509 465 914, biuro@skarbydolinykarpia.com.pl, www.skarbydolinykarpia.com.pl

Firma Skarby Doliny Karpia zajmuje się przetwarzaniem ryb pochodzących z gospodarstw rybackich z terenu Doliny Karpia. Trwałość produktów zapewnia wyłącznie sól i ocet, co sprawia, że smakują one jak domowe przetwory. Produkty, takie jak karp wędzony, karp w zalewie octowej, pulpeciki z karpia w zalewie octowej oraz fileciki karpiowe w pomidorach zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W asortymencie firmy znajdują się także przetwory rybne (karp w zalewie, pulpety w pomidorach, pulpety w zalewie), ryby wędzone oraz ryby świeże (karp patroszony, karp dzwonko, karp tuszka, filet z karpia). Ponadto firma oferuje warsztaty i pokazy wędzenia karpia, a także urządza prezentacje dotyczące sposobów przygotowywania różnych potraw z karpia (m.in. pierogi i krokiety z nadzieniem z karpia, mielone rybne, karp w zalewie) wraz z degustacją.

Stowarzyszenie Dolina Karpia
32-640 Zator, ul. Rynek 23, tel.: 33 841 05 84; biuro@dolinakarpia.org

Lokalna Grupa Producencka Karpia Zatorskiego
32-640 Zator, Pl. Kościuszki 5, tel.:33 841 21 28, 602 464 243, faks: 33 841 05 85, fishrzd@man.pl

Produkty z pstrąga tęczowego

Pstrąg Ojcowski

32-047 Ojców 48, tel.: 664 038 672, 795 282 726, biuro@pstragojcowski.pl, www.pstragojcowski.pl

Tradycja hodowli pstrągów potokowych w Ojcowie sięga lat 30. ubiegłego wieku. Pstrągarnia z krystalicznie czystą i dobrze natlenioną wodą z potoku Młynówka, powstała w 1935 r. na gruntach księżnej Ludwiki Czartoryskiej. W 2014 r. nieużywane, przeznaczone do naturalizacji stawy (znajdujące się w samym sercu Ojcowskiego Parku Narodowego) objęła w dzierżawę Magdalena Węgiel razem z córką Agnieszką Sendor. W działającym tu ogródku grillowym serwowane są oryginalne pstrągi ojcowskie; w wersji wędzonej na drewnie bukowym lub grillowanej.

Miody od pszczoły kraińskiej linii Dobra

Pszczoła kraińska linii Dobra (Apis melifera carnica L.) występuje w paśmie Beskidu Wyspowego, na terenach porośniętych lasami jodłowymi. Poprzez naturalną selekcję przystosowała się ona do trudnych warunków klimatycznych i użytkowych, wytwarzając

szereg unikatowych cech, takich jak: odporność na choroby (poprzez bardzo silny instynkt higieniczny), dobrą zimotrwałość, przystosowanie do zimowli na spadzi, przerywanie czerwienia we wrześniu, ostrożne podejmowanie czerwienia na wiosnę oraz szybki rozwój po ustabilizowaniu się pogody.

Pierwsze informacje o pszczole z miejscowości Dobra pochodzą od tutejszych pszczelarzy. W latach 1936-1939 została przeprowadzona pierwsza selekcja tych pszczół. W czasie okupacji niemieckiej, w roku 1943, ukazało się rozporządzenie dopuszczające i zalecające do hodowli linie w poszczególnych powiatach: „powiaty Kraków i Tarnów dla miejscowości leżących na południe od linii kolejowej Kraków – Lwów, ponadto Nowy Targ, Nowy Sącz, Jasło Krosno Sanok – sprowadzać mogą Sklenerki i hodować naszą pszczołę krajową" (Pszczelarz 1943 nr 70). W 1947 roku wytypowana została w pasiece zarodowej Jana Czecha z Dobrej matka założycielka rodu. Pszczoła linii Dobra pozostawała w pasiekach na terenie Lewandowszczyzny w sposób naturalny u pszczelarzy, którzy od dawna znali i doceniali jej wartość hodowlaną. Dzięki temu, że pszczelarze „bronili się" przed importowanymi liniami i krzyżówkami, pszczoła linii Dobra pozostała w niezmienionym stanie.

Tereny województw małopolskiego i podkarpackiego, na których występuje pszczoła Dobra, charakteryzują się pożytkiem spadziowym ze spadzi jodłowej, stąd zainteresowanie tymi terenami pszczelarzy prowadzących gospodarkę wędrowną i podwożenie pasiek na pożytki.

Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik" sp. z o.o.
33-331 Stróże 235, tel.: 18 445 18 82, 18 414 05 50, 18 414 05 58,
zamowienia@bartnik.pl, www.bartnik.pl

Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik" jest spełnieniem pasji, fascynacji życiem pszczół oraz aspiracji zawodowych Anny i Janusza Kasztelewiczów. Rodzinna firma została założona w 1973 r. w Stróżach k. Grybowa, miejscowości położonej na pograniczu Beskidu Sądeckiego, Beskidu Niskiego i Pogórza Ciężkowickiego. Tereny te, znajdujące się z dala od ośrodków przemysłowych, stały się idealną bazą dla gospodarstwa mającego w zamyśle założycieli pozyskiwać najwyższej jakości produkty pszczele. Rozwój pasieki hodowlanej został ukierunkowany przez informację o lokalnej pszczole z rejonu Dobrej, Limanowej i Tymbarku. Linię „DOBRA" udało się wpisać do Ksiąg KCHZ.

Po 1989 r. nastąpił dynamiczny rozwój firmy, której pasieki liczą obecnie ponad półtora tysiąca pni. Pozyskiwane są tu zarówno miody wiosenne, późniejsze, szlachetne miody

lipowe i spadziowe, najwyższej jakości miody odmianowe, a także inne produkty pszczele: pyłek kwiatowy, wosk, propolis, mleczko pszczele oraz pierzga. Czystość okolicznych lasów, łąk i pól w połączeniu z dbałością o stan rodzin pszczelich oraz wysoką miodnością owadów, to fundament, na którym oparta jest marka i renoma „Sądeckiego Bartnika".

Gospodarstwa Pasiecznego Miody Beskidzkie Jerzy Żwirski
34-623 Szczyrzyc, Pogorzany 49, tel.: 608 605 519, pasieka@miodybeskidzkie.pl, www.miodybeskidzkie.pl

Miody z Beskidu Wyspowego są marką, stworzoną do odróżnienia niepowtarzalnych jakościowo produktów wytwarzanych na terenie Beskidu Wyspowego przez pszczoły miejscowe linii Dobra. Produkty te, zawdzięczają swój wyjątkowy smak oraz jakość warunkom przyrodniczym i długiej tradycji ich produkcji. Obszar ten w dużej części objęty jest ochroną w ramach programu Natura 2000. Brak przemysłu, czyste środowisko oraz duża lesistość, stwarzają wspaniałe warunki do pozyskiwania produktów niepowtarzalnej jakości. Smak oraz wysoka jakość produktów z Beskidu Wyspowego zostały docenione nadaniem im certyfikatów jakości „Produkt Lokalny z Małopolski".

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego w październiku 2017 r. został wpisany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi na Listę Produktów Tradycyjnych. W sierpniu 2020 r. w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych UE zapisano nazwę „miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" (ChNP). Ze względu na naturalny proces krystalizacji miód spadziowy z Beskidu Wyspowego występuje zarówno w postaci stałej (krupiec), jak i płynnej (patoka). Obszar geograficzny, z którego pozyskiwany jest miód spadziowy z Beskidu Wyspowego, obejmuje teren powiatu limanowskiego i powiatu myślenickiego znajdujących się w województwie małopolskim.

Jerzy Żwirski od 2004 r. prowadzi pasiekę zawodową, która obecnie liczy ok. 300 rodzin pszczelich. W 2011 r. podjął starania o zorganizowanie obszaru hodowli zachowawczej dla pszczoły linii Dobra, który został utworzony w 2015 r. Od 2016 roku Żwirski jest wiceprezesem Stowarzyszenia Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. W pasiece powstają lokalne i regionalne miody oraz pyłek z Beskidu Wyspowego.

Ekologiczne Gospodarstwo Pszczelarskie na Podkarpaciu EKO BAŁON w Niżnej Łące
38-455 Niżna Łąka, ul. Łukasiewicza 9, tel.: 13 431 10 37, 791 271 142, martabaon@interia.pl, www.miody-ekobalon.pl

Tradycje pszczelarskie w, liczącym 240 uli, podkarpackim gospodarstwie pasiecznym Marty i Krzysztofa Bałonów, kontynuowane są już w trzecim pokoleniu. Duże doświadczenie praktyczne prowadzenia pasieki nabyte w ciągu 20 lat oraz stała kontrola jakości wyrobów, pozwalają wytwarzać miody najwyższej jakości, m.in. z ekologicznie

czystych terenów Jaśliskiego Parku Krajobrazowego. Potwierdzeniem jakości produktów jest posiadanie – od 2008 r. certyfikatu ekologicznego. Marta i Krzysztof Bałon pszczelarstwem zajmują się profesjonalnie, o czym świadczą liczne wyróżnienia, m.in.: „Najlepsza pasieka ekologiczna Podkarpacia" (2009), otrzymane za miód spadziowy ze spadzi jodłowej (EKOGALA 2010), „Najlepszy Produkt Regionalny i Lokalny" za ekologiczną pierzgę w miodzie (2011), „Najlepszy producent Podkarpackiego Miodu Spadziowego ze znakiem Chronionej Nazwy Pochodzenia" (2011).

W swojej ofercie gospodarstwo ma m.in. miody: leśny, spadziowy ze spadzi jodłowej, wielokwiatowy, lipowy, nektarowo-spadziowy, pyłek kwiatowy, propolis i pierzgę w miodzie. Zainteresowaniem klientów cieszy się miód spadziowy z dominującą w nim spadzią z jodły pospolitej. Ma on typowo żywiczny aromat, przypominający zapach igliwia i łagodny smak. Miód ten ceniony jest przez znawców ze względu na walory odżywcze i smakowe. Charakteryzuje go wysoka aktywność enzymów, większa zawartość ważnych dla zdrowia mikroelementów oraz szczególnie duża ilość bioaktywnych składników leczniczych.

Pasieka Ekologiczna Jerzy Bańkowski

37-565 Roźwienica, Więckowice 39, tel.: 668 256 007, jerzyk.b@poczta.fm, www.miod-ekologiczny.prv.pl

Związana z pszczelarstwem historia rodu Bańkowskich rozpoczyna się w 1946 r., w którym to dziadek Jerzego Bańkowskiego kupił za trzy korce pszenicy pierwszą rodzinę pszczelą i przekazał swojemu synowi jako prezent. Sam Jerzy swoją pierwszą pasiekę – liczącą pięć uli – założył w wieku lat 15. Dzisiaj liczy ona już 150 rodzin pszczelich. Potwierdzeniem tej liczącej już blisko 70 lat tradycji pszczelarskiej było wpisanie w roku 2008 miodów z jego pasieki miodów z Korzenicy wielokwiatowego i nektarowo-spadziowego na Listę Produktów Tradycyjnych. Miody te produkuje się tutaj z zachowaniem tradycyjnych receptur. Oprócz nich w powstają tu także miody, których jakość potwierdzona została ekologicznym certyfikatem.

Podkarpacka Pasieka Ekologiczna „W Dębinie" pod Domaradzem Marek Barzyk

38-400 Krosno, ul. Mickiewicza 23/88, tel.: 601 714 403, marek.barzyk@o2.pl

Pierwszą pasiekę przy Dębinie k. Krosna (Podkarpackie) założył w 1934 r. Jan Barzyk, ojciec Marka Barzyka, który na wiosenno-letni czas wydzierżawiał, od właścicielki dworu w Krościenku, 40-arowy kawałek lasu pod ule. Na tym ogrodzonym terenie znajdowały się ule, pracowania, a nawet warsztat stolarski niezbędny przy prowadzeniu pasieki. W swoim domu Jan Barzyk organizował działalność kółka pszczelarskiego i wystawy pszczelarskie, a pasiekę w Dębinie prowadził aż do swojej śmierci w 1984 r.

Marek Barzyk jest członkiem zarządu Podkarpackiej Izby Rolnictwa Ekologicznego i prezesem Krośnieńskiego Koła Pszczelarzy. Jego pasieka była wielokrotnie wyróżniana, a miody nagradzane na targach i wystawach, m.in. tak prestiżowych jak Międzynarodowe Targi BIOFACH w Norymberdze. Marek Barzyk posiada też certyfikat ekologiczny na jedną ze swych pasiek pod Domaradzem i jest propagatorem miodu spadziowego. Certyfikat na „Podkarpacki miód spadziowy", który UE zaliczyła do wyrobów z chronioną nazwą pochodzenia, ma tylko siedmiu pszczelarzy w Podkarpackiem. Miód ten może być zbierany jedynie na obszarze 17 nadleśnictw w Bieszczadach, Beskidzie Niskim i na Pogórzu, a także na terenach Bieszczadzkiego i Magurskiego Parku Narodowego.

Gospodarstwo Rolno-Pasieczne Jerzy i Nathalie Leban

37-514 Munina, Morawsko 20, tel.: 16 623 28 46, 504 725 609, pasiekaleban@wp.pl, www.pasiekaleban.pl

Gospodarstwo rolno-pasieczne oraz rozlewnia miodu Nathalie i Jerzego Leban w Morawsku k. Jarosławia działa od blisko 20 lat – chociaż ule posiadali oni już wcześniej, jednak traktowali je wówczas przede wszystkim jako hobby. Teraz przy blisko 150 ulach w sezonie letnim, trudno pracę przy nich nazwać jedynie „przygodą". Pasieka, wyposażona w ule warszawskie poszerzane i wielkopolskie, znajduje się w sześciu miejscowościach powiatów: jarosławskiego, przemyskiego i lubaczowskiego, umiejscowionych na czystym ekologicznie terenie. Brak przemysłu i będących jego efektem zanieczyszczeń, to atuty regionu, w którym powstają ich miody odmianowe. A mają ich aż siedem rodzajów:

lipowy, rzepakowy, gryczany, wielokwiatowy, akacjowy, nawłociowy i spadziowy. Ich szczególnym uznaniem cieszy się miód nawłociowy o charakterystycznym kolorze od żółtego po piękny jasnobursztynowy.

„Ratajka – manufaktura smaku tradycyjnego"

37-433 Gwoździec 98, tel.: 792 010 136, evelina0801@wp.pl

„Ratajka" we wsi Gwoździec (powiat stalowowolski) to tradycyjne gospodarstwo rolne zajmujące się hodowlą zwierząt (kozy, krowy), ale także posiadające włąsną, niedużą, trzyletnią pasiekę liczącą 11 uli. Wśród tutejszych pszczół znajdziemy także pszczoły rasy kraińskiej, od których pozyskiwany jest miód wielokwiatowy oraz miód z nawłoci.

Gospodarstwo Lalka

38-542 Morochów, tel.: 727 929 111

Podobnie niewielką pasiekę – 11 pni – z dominantą pszczół rasy kraińskiej, znajdziemy w beskidzkim Morochowie w Gospodarstwie Lalka. Prowadzone tu tradycyjne gospodarstwo hodowlane ma w swojej ofercie miód ze spadzi iglastej oraz spadzi liściastej. Miód ten – oprócz klasycznej sprzedaży – wykorzystywany jest także w procesie produkcji serów dojrzewających z mleka krowiego od krów rasy simentalskiej. Nacierane są nim powierzchnie zewnętrzne serowych cylindrów.