

Chów owiec i kóz w wybranych gospodarstwach Beskidu Niskiego

Maciej Murawski, Urszula Kaczor

*Uniwersytet Rolniczy w Krakowie,
Katedra Hodowli Trzody Chlewnej i Małych Przeżuwaczy,
ul. Rędzina 1 B, 30-274 Kraków*

Malownicze okolice Beskidu Niskiego są wspaniale ukształtowanymi przyrodniczo terenami, doskonale nadającymi się do prowadzenia gospodarstw, zajmujących się ekologicznym chowem bydła, kóz i owiec. Gospodarstwa te kierunkowane są na produkcję mięsa i mleka, charakteryzującego się unikalnymi prozdrowotnymi i smakowymi właściwościami.

Ekologiczne gospodarstwo rodzinne „Figa”, należące do państwa Maziejuków we wsi Mszana, umiejscowione jest na granicy Beskidu Niskiego, w najniższej położonej części polskich Beskidów (Przełęcz Dukielska). Gospodarze prowadzą w nim hodowlę 30 krów i 200 kóz bezrasowych. Bazę paszową dla zwierząt utrzymywanych w gospodarstwie stanowi 119 ha łąk i pastwisk, a żywienie oparte jest przede wszystkim o sianokiszonkę i siano oraz zielonkę wypasaną na pastwiskach znajdujących się w niedużej odległości od budynków. Profil produkcyjny gospodarstwa ukierunkowany jest głównie na produkcję mleka krowiego i koziego, a także własne wyroby nabiałowe. Od kóz rocznie pozyskiwane jest około 70 tys. l mleka przetwarzanego na wyroby nabiałowe. Plenność stada kóz wynosi 150%, płodność około 85%. Stado krów produkuje natomiast rocznie 93 tys. l mleka sprzedawanego do OSM w Sanoku. Produkty nabiałowe, tradycyjnie wytwarzane w tym najczystszej przyrodniczo miejscy, tuż obok Magurskiego Parku Narodowego i Jaśliskiego Parku Krajobrazowego, cechują wysoka jakość i wyjątkowe walory smakowe. Produkty te posiadają certyfikat zgodności, potwierdzający ekologiczne metody produkcji, nadany przez jednostkę certyfikującą Ekogwarancja z Lublina oraz Bio-

cert Małopolska z Krakowa. Przetwórstwo prowadzone jest w małej przetwórni, funkcjonującej zgodnie z zasadami MOL (produkcja marginalna i ograniczona). Wytwarzane są między innymi:

- sery z mleka nie pasteryzowanego, podpuszczkowe sery twarde (wołoski parzony),
- sery miękkie, bundz kozi i krowi, twarogi, bryndza,
- sery farmerskie dojrzewające,
- sery biały i wędzony kozi wołoski oraz bryndza kozia (produkty znajdują się na Liście Produktów Regionalnych).

Jakość wyrobów została potwierdzona m. innymi na Europejskich Targach Produktów Regionalnych w Zakopanem w 2010 r., na których bryndza kozia uzyskała pierwszą lokatę. W 2009 r. ser kozi wołoski otrzymał nagrodę „Perła 2009” na targach „Polagra Food”. Ten sam ser w 2007 r. zyskał miano najlepszego produktu spożywczego województwa podkarpackiego. Właściciele gospodarstwa nie tylko zajmują się chowem zwierząt i produkcją, ale wiele uwagi poświęcają promocji swoich wyrobów. Część dochodu uzyskiwana jest także ze sprzedaży cieląt; koziołki sprzedawane są prywatnym odbiorcom na tucz, a kózki do chowu. Gospodarstwo stanowi źródło utrzymania dla właścicieli i trzech pracowników fizycznych.

Przykładem rodzinnego gospodarstwa owczarskiego jest także gospodarstwo państwa Wasylczaków ze wsi Owczary. Areał gospodarstwa obejmuje 290,16 ha łąk i pastwisk, z których 230 ha wykorzystywane jest dla 750 owiec matek rasy czarnogłówka, a pozostała część dla



Gospodarstwo koziarskie Państwa Maziejuków „Figa” w Mszanie, Beskid Niski
Maziejuks' goat farm “Figa” in Mszana, the Low Beskid (fot. W. Maziejuk)



Waldemar Maziejuk w stadzie produkcyjnym kóz
Waldemar Maziejuk with a commercial herd of goats (fot. W. Maziejuk)



Gospodarcza przetwórnia mleka
On-farm milk processing plant (fot. W. Maziejuk)



Wędzenie serów sposobem tradycyjnym
Traditional cheese smoking (fot. W. Maziejuk)



Waldemar Maziejuk z synem Tomaszem reklamują wyroby z mleka koziego wyprodukowane we własnym gospodarstwie
Waldemar Maziejuk and his son Tomasz recommend goat milk products made on their own farm (fot. W. Maziejuk)



Owce rasy czarnogłówka na pastwisku, gospodarstwo państwa Wasylczaków w Owczarach, powiat gorlicki, Beskid Niski
Black-headed sheep on pasture, Wasylczaks' farm in Owczary, Gorlice District, the Low Beskid (fot. M. Murawski)



Owczarnia w gospodarstwie państwa Wasylczaków
Sheep house in Wasylczaks' farm (fot. M. Murawski)



Konie na pastwisku, gospodarstwo Owczary
Horses on pasture, Owczary farm (fot. M. Murawski)

hodowli 40 kłaczy ze żrebakami rasy małopolskiej. Gospodarstwo nie prowadzi żadnych upraw polowych. Owce przebywają przez cały sezon żywienia letniego na pastwisku. W okresie zimowym żywione są sianokiszonką i sianem. Maciorki charakteryzują się przeciętnymi parametrami użytkowości rozplodowej. Gospodarstwo prowadzi odchów i sprzedaż młodzięży hodowlanej oraz tucz jagniąt. Preferowany jest tucz materiału rzeźnego na bazie zielonki pastwiskowej do 35 kg masy ciała i sprzedaż żywca lub obróbka kulinarna na potrzeby własne.

Wymienione gospodarstwa przyjęły dwie odmienne strategie zbytu dla własnej produkcji towarowej, odnosząc sukces rynkowy, zapewniający ich właścicielom zadowalający zysk z prowadzonej działalności. Fakt ten tym bardziej zasługuje na podkreślenie, że typowa hodowla owiec i kóz, nastawiona tylko na pro-

dukcję mleka i/lub mięsa, jest w obecnych uwarunkowaniach ekonomiczno-rynkowych produkcją nieopłacalną.

Jak wykazano, prowadzenie produkcji owczarskiej i koziarskiej w opisanych gospodarstwach, w połączeniu z przetwarzaniem podstawowych produktów oraz ich bezpośrednią sprzedażą, znacząco podnosi przychód i zysk. Jednakże, ze względu na rodzinny charakter i niewielką towarowość produkcji działalność taka ma ograniczony zasięg rynkowy. W dalszym ciągu do rzadkości należą gospodarstwa, których produkty są dostępne lub pojawiają się okazjonalnie w kilku regionach, a teren całego kraju jest poza ich możliwościami produkcyjnymi i logistycznymi. Jednak, dotychczasowa ich działalność, nadal zaliczana do produkcji niszowej, staje się coraz bardziej zauważana i poszukiwana przez konsumentów.

SHEEP AND GOAT FARMING IN SELECTED FARMS OF THE LOW BESKID MOUNTAINS

Summary



The current state of Polish sheep and goat farming presents new challenges to breeders. Production of only meat and/or milk is insufficient to make the breeding of these small ruminants profitable. The paper characterizes a farm involved in goat farming, manufacture of goat milk products and their direct distribution and sale. The article also describes a sheep farm that produces breeding animals and lamb meat, and sells traditional roast lamb directly. By combining the processing of basic raw materials obtained from these animals with their direct sale, the described farms considerably increased their incomes and profits. They are an example of the few farms of this type in Poland, the operation of which is increasingly visible and products increasingly in demand. This method of sheep and goat farming is the best proof of the farms' market and economic success while illustrating the positive aspects of Polish sheep and goat farming, and setting profitable directions for current and future development.

fot. B.K.