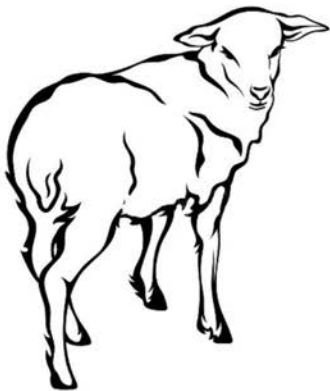
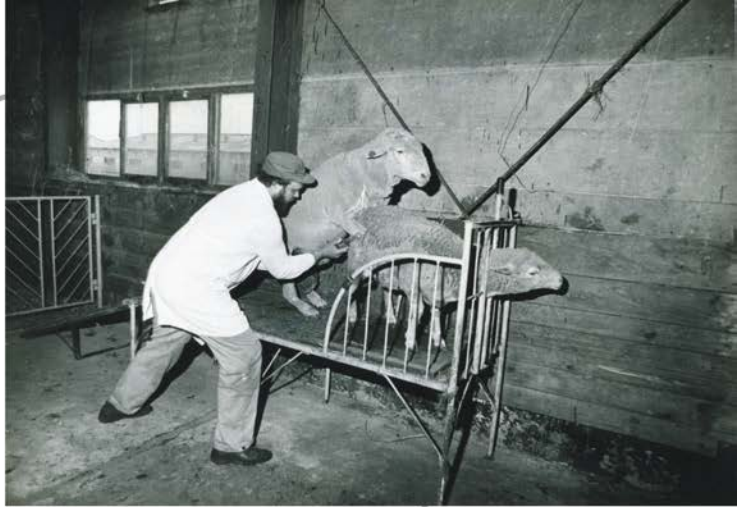
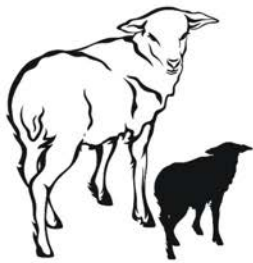


Hodowla owiec w latach 50. XX w. (fot. W. Puchalski)
Sheep farming in the 1950s

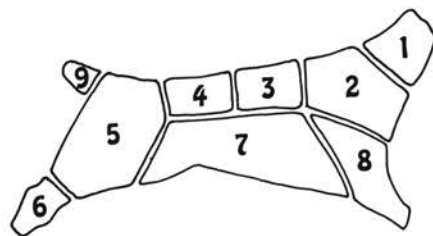


Sztuczne unasienianie owiec rozwinęło się w Polsce w latach sześćdziesiątych XX w.
(u góry: pobieranie nasienia do sztucznej pochwy) (fot. A. Turczański)

*Artificial insemination of sheep developed in Poland in the 1960s
(top: somen collection with an artificial vagina)*

Jagnięcina – ekologicznym i prozdrowotnym produktem na naszych stołach

Lamb meat – an organic and health-promoting food product



Półtusza owcza; rozbiór na części zasadnicze:
1 – szyja, 2 – karkówka, 3 – antrykot, 4 – comber,
5 – udziec (kulka), 6 – goleń tylna, 7 – mostek
z żebrami, 8 – goleń przednia, 9 – ogon.



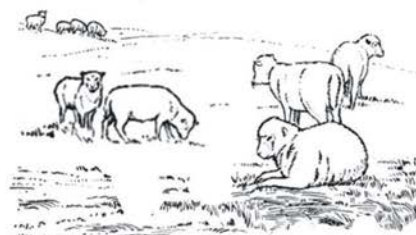
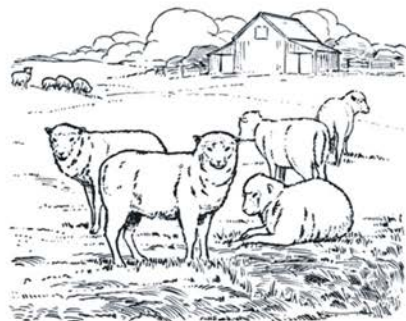
Mięso owcze, a zwłaszcza jagnięcina to cenne źródło białka. Mięso to jest pożywne i lekko strawne. Do najbardziej wartościowych części tuszy baraniej należą: comber, kulka, antrykot i karkówka. Obecnie w chowie owiec w Unii Europejskiej około 90% dochodu uzyskuje się z produkcji mięsa. Zapotrzebowanie na mięso owcze wciąż utrzymuje się na rynkach światowych.



Owce rasy Texel – lata 60. XX w. (fot. W. Puchalski)
Texel sheep – 1960s



Owce rasy merynos polski – lata 70. XX w. (fot. A. Turczański)
Polish Merino sheep – 1970s



Wielkotowarowe owczarnie znakomicie prosperowały jeszcze w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku (fot. A. Turczański)

Large commercial sheep houses still thrived in the 1980s

Pozyskiwanie mleka owczego i jego przetwórstwo ma wielowiekową tradycję

Collection and processing of sheep's milk has a centuries-long tradition



Owce są w Polsce dobrane głównie na Podhalu oraz w Beskidzie Śląskim i Żywieckim. Na terenach nizinnych doi się także w niektórych okolicach Dolnego i Górnego Śląska, na Kujawach i Podlasiu. Mleko owcze jest bardzo odżywcze, zawiera dwa razy więcej tłuszczu (6,5-8,5%) i białka (około 6,5%) niż mleko krowie i dlatego stanowi doskonały, wydajny surowiec serowarski. Warunkiem opłacalności mlecznego użytkowania owiec jest stosowanie wykotów wiosennych i zapewnienie maciorkom odpowiedniego, obfitego żywienia pastwiskowego. W zależności od miejscowych tradycji mleko to jest spożywane jako: świeże, przerobione na kefir, jogurt czy sery – bundz, bryndzę i oscypki.

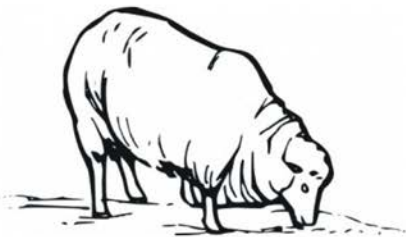


Owczarnia w IZ PIB ZD Pawłowice w 1994 r. włączyła się w ogólnokrajowy program doskonalenia plenności owiec. U mieszańców merynosa polskiego z owcą romanowską plenność utrzymuje się na poziomie 170–210%. ZD Pawłowice utrzymuje też stado zachowawcze merynosa polskiego w starym typie.



W Pawłowicach została założona Stacja Oceny Tryków, wykonująca stacyjną ocenę ojców na zlecenie owczarni zarodkowych w kraju pod względem cech tucznych i mięsnych. Opracowano metodykę przyżyciowej oceny składu tkankowego tusz jagnięcych i owczych przy użyciu aparatu USG, a uzyskane wyniki potwierdzano oceniając tusze poubojowo.

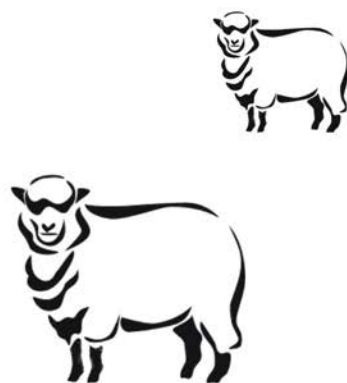
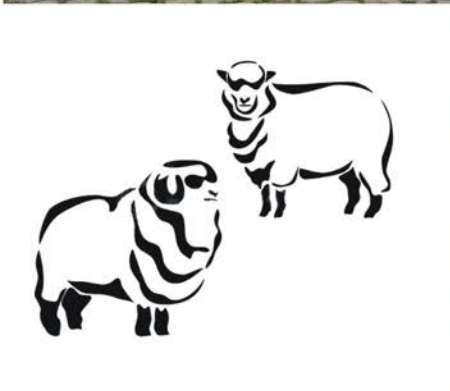
Na zdjęciach: Stacja Oceny Tryków ze sterowaną komputerowo podwójną automatyczną stacją paszową
On the photos: Ram Testing Station with computer-controlled dual automatic feeding station



Stacja Oceny Tryków w ZD Pawłowice dysponuje infrastrukturą do przeprowadzania oceny stacyjnej ojców. Prace hodowlane i naukowo-badawcze w Dziale Hodowli Owiec realizowane są przy ścisłej współpracy z Działem Genetyki i Hodowli Zwierząt w Centrali IZ PIB w Balicach.

Na zdjęciach: Wnętrze Stacji Oceny Tryków
On the photos: Inside the Ram Testing Station

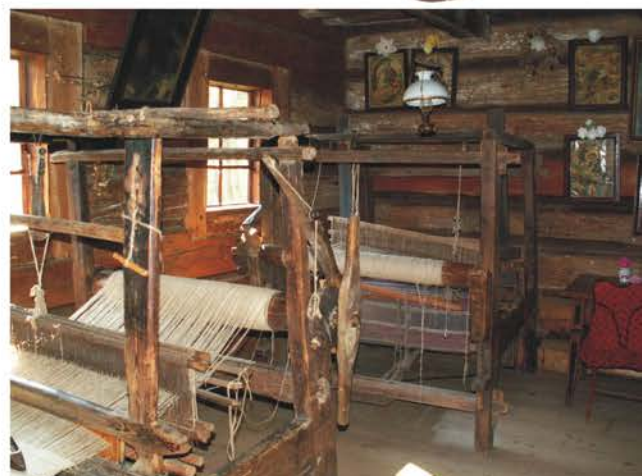
Fot.: J. Knapik



Hodowla owiec w IZ PIB ZD Kołuda Wielka prowadzona jest w systemie alkierzowym. Owce utrzymywane są w owczarniach ściółkowych z poddaszem użytkowym (magazyn siana). Podczas zadawania pasz z mobilnych środków transportowych owce przebywają na okólnikach otwartych przy owczarniach, a w przypadku złej pogody na utwardzonych i zadaszonych okólnikach odpędowych.

Na zdjęciach: Owce matki merynosa polskiego odmiany barwnej (rezerwa genetyczna) oraz linii plenno-mlecznej owcy kołudzkiej na okólnikach otwartych przy budynkach fermy doświadczalnej w Kołudzie Wielkiej
On the photos: Polish Coloured Merino ewes (genetic reserve) and prolific-dairy Kołuda ewes in open yards next to experimental farm buildings in Kołuda Wielka

Włna owcza, zwana również runem, stanowi doskonałą surowiec włókienniczy
Sheep's wool, also known as fleece, is an excellent raw material



Od XVI w. wełna owcza stanowiła w Polsce jeden z ważniejszych artykułów eksportowych. W XIX w. sprowadzono do naszego kraju merynosy. Wówczas nastąpił wspaniały rozwój naszego owczarstwa. Zapotrzebowanie przemysłu włókienniczego na wełnę i skóry owcze z przeznaczeniem na kozuchy utrzymywało się w naszym kraju do lat 80. ubiegłego wieku.

Fot.: D. Dobrowolska, J. Sikora



IZ PIB Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka od 20 lat zajmuje się przyfermowym przerobem mleka owczego na sery. Prowadzone w tym kierunku prace badawcze pozwoliły na opracowanie technologii wyrobu różnych gatunków serów owczych (twarogów, serów półtwardych, pomazankowych, solankowych, z masy parzonej), cieszących się dużym zainteresowaniem u konsumentów.



Na zdjęciach: Wytwarzanie dojrzewającego sera kołudzkiego w warunkach przyfermowych
On the photos: Production of maturing Kołuda cheese under on-farm conditions



W ZD IZ PIB Kołbacz Sp. z o.o. ferma Glinna działa w systemie gospodarstwa ekologicznego na powierzchni 320 ha użytków rolnych. Utrzymuje się w niej 300 szt. owiec ras Suffolk i pomorskiej (rasa zachowawcza).

Na zdjęciach: Zmodernizowana owczarnia w Glinnej
On the photos: Modernized sheep house in Glinna

Fot.: P. Paraпонiak



W ZD IZ Sp. z o.o. w Chorzelowie działa ośrodek badawczo-hodowlany rodzimych i lokalnych ras. W 2010 r. wprowadzono nowy gatunek w ramach realizacji programu ochrony zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich – owcę świniarkę. Dla potrzeb chronionej rasy owiec przeprowadzono w ostatnich latach szereg prac modernizacyjnych i adaptacyjnych.

Na zdjęciach: Owczarnia w Chorzelowie po adaptacji
On the photos: Sheep house in Chorzelów after conversion

Fot.: A. Kawęcka



Prace badawcze prowadzone w ramach Działu Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt IZ PIB przyczyniają się do zachowania dziedzictwa narodowego kraju, jakim są ginące rasy zwierząt gospodarskich. Prowadzone działania nabierają znaczenia również w związku z przemianami społecznymi zachodzącymi na polskiej wsi, które skłaniają rolników do poszukiwań nowych, atrakcyjnych form alternatywnej działalności rolniczej i włączania się w programy zrównoważonego rozwoju kraju. Rozwija się rolnictwo ekologiczne i agroturystyka, zwierzęta gospodarskie pojawiają się w parkach narodowych w celu pielęgnacji krajobrazu.



Obecnie Instytut Zootechniki PIB nadzoruje wdrażanie do praktyki programów ochrony, obejmujących 13 ras owiec i 1 rasę kóz.

Na zdjęciach: Owce rasy wrzosówka w owczarni w Aleksandrowicach
On the photos: Wrzosówka sheep in sheep house in Aleksandrowice

Fot.: A. Kawęcka

Polskie rodzime owce

Polish native breeds of sheep



kamieniecka



merynos polski w starym typie



pomorska



cakiel podhalański



merynos barwny



polska owca góraska odm. barwnej



zelaźnińska



korideil



olkuska



wielkopolska



wrzosówka



uhruska



świniarka

Rodzime rasy owiec są doskonale przystosowane do miejscowych, często trudnych warunków środowiskowych, a także ubogich zasobów paszowych łąk i pastwisk. Owce **objęte programem ochrony zasobów genetycznych** stanowią cenny element różnorodności genetycznej tego gatunku i odgrywają ważną rolę w ekosystemie poprzez wypas w celu zachowania walorów środowiska przyrodniczego. Możemy od nich pozyskiwać produkty o unikalnej jakości, mające wielowiekową tradycję wytwarzania. Wypas owiec jest ważnym czynnikiem kulturotwórczym.



Skansen Ziemi Łowickiej w Maurzycach od końca lat 70. XX w. gromadzi zabytki architektury z terenu dawnego Księstwa Łowickiego

