

## Owce i kozy w turystyce – analiza ich udziału w polskich gospodarstwach agroturystycznych

Ewa Kuźnicka, Ewa Wójcik, Marek Balcerak

*Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Pracownia Ekonomiki i Organizacji Produkcji Zwierzęcej,  
ul. Ciszewskiego 8, 02-786 Warszawa*

Postępująca industrializacja powoduje, że znaczna część społeczeństwa decyduje się na urlop blisko natury, co sprzyja rozwojowi agroturystyki w Polsce. Na taki rodzaj wypoczynku zwykle decydują się miejskie rodziny z dziećmi, zachęcając tym samym najmłodszych do bezpośredniego kontaktu ze zwierzętami w ich naturalnym środowisku. Kozy i owce to zwierzęta małej postury, nie budzące lęku, więc są idealne do budowania tego typu relacji poznawczych. Prócz tego, odgrywają one istotną rolę w kształtowaniu i pielęgnacji krajobrazu. Produkty pozyskiwane od małych przeżuwaczy umożliwiają zwiększenie przychodu rolnika ze sprzedaży mięsa, mleka i ich przetworów oraz wełny i skór (Kuźnicka i in., 2016).

### Dlaczego owce i kozy?

Kuźnicka (2008), analizując 586 gospodarstw agroturystycznych przyjmujących turystów, działających na obszarze Polski stwierdziła, że owce i kozy stanowią 26% spośród różnych gatunków zwierząt w nich utrzymywanych. Małe przeżuwacze są ciekawskie, co wpływa na atrakcyjność kontaktu z nimi. Wypoczynek w gospodarstwie agroturystycznym w okresie wykotów dodatkowo podnosi atrakcyjność miejsca. Dzieci bardzo chętnie dokarmiają jagnięta, ucząc się troski o żywą istotę. Inną formą bezpośredniego kontaktu ze zwierzętami jest uczestnictwo w codziennych obowiązkach związanych z dojem, ręcznym strzyżeniem, wyprowadzaniem na pastwisko, karmieniem, pielęgnacją okrywy włosowej. Atrakcją w gospodarstwach agroturystycznych utrzymujących kozy i owce jest również nauka przędzenia wełny, robienia na drutach oraz czynny udział w ręcznym wyrobie masła. Pokazy pracy psów pa-

sterskich także przyciągają uwagę turystów (Bernacka i in., 2011; Kuźnicka i in., 2015).

Owce i kozy są również wykorzystywane w psychoterapii osób niepełnosprawnych i osamotnionych. Przebywanie w ich towarzystwie działa uspokajająco, co pozwala na pozbycie się stresu, zrelaksowanie, a nawet podniesienie samooceny. Zabawy ze zwierzętami pobudzają wyobraźnię, zwiększają wrażliwość oraz zacieśniają więź człowieka z przyrodą (Kuźnicka, 2008).

Owce i kozy nie mają szczególnych wymagań, ich chów nie nastęcza trudności. Cały sezon mogą przebywać na otwartej przestrzeni, będąc swoistego rodzaju „kosiarką”, a jednocześnie atrakcją i obiektem fotograficznym dla przebywających w gospodarstwie turystów (Kucharska i Kuźnicka, 2005). Dostarczają cennych, ekologicznych i zdrowych produktów w postaci mięsa i mleka. Dzięki specjalnej diecie złożonej z ziół i traw produkty od nich pochodzące charakteryzują się niepowtarzalnym smakiem (Gabryszuk i in., 2014). Przetwory powstałe na bazie mleka owczego i koziego również wzbogacają atrakcyjność serwowanych posiłków (Radzik-Rant, 2008).

Liczne produkty mleczne i mięsne, których wysoka jakość i wyjątkowe cechy wynikają ze stosowania ekstensywnego chowu owiec i kóz, zostały wpisane na „Listę Produktów Tradycyjnych” (Kawęcka, 2011). Cieszą się one dużym zainteresowaniem klientów na lokalnych targach i festynach. Wśród serów światową sławą cieszy się „oscypek” (fot. 1), ale na uwagę zasługują również: kozi ser twarogowy z Ceglowa (Niedziółka i in., 2016), serek twarogowy kozi witoldziński (Kuźnicka i Zajączkowska, 2009), ser kozi wędzo-

ny z Grzybowa (Kuźnicka i Łapińska, 2014), czy cała gama serów owczych z Kołudy Wielkiej.

Mięso owcze i kozie to produkty niszowe w naszym kraju, jednak z uwagi na swoje wyjątkowe właściwości cieszy się ono coraz większym zainteresowaniem konsumentów. Jest bogatym źródłem fosforu, siarki, żelaza i cynku. Mięso jagnięce jest również dobrym źródłem witamin, głównie A, B6, B12. Dla pacjentów ze schorzeniami degeneracyjnymi centralnego układu nerwowego opracowano specjalną dietę, w której jest zalecane podawanie mięsa jagnięcego. Pediatrzy nadzorujący rozwój niemowląt zalecają w ich żywieniu dodatek mięsny w postaci jagnięciny (Radzik-Rant, 2008).

Wiele potraw przyrządzanych z tego mięsa znalazło się na liście „Produktów tradycyjnych”. Jagnięcina ze świniarki to produkt regionalny (Paraponiak i Pietruczuk, 2011), odznaczający się ponadprzeciętnymi walorami smakowymi i właściwościami prozdrowotnymi (Kawęcka, 2011). Jagnięcinę podhalańską wpisano na listę produktów tradycyjnych w 2008 r., a jagnięcinę jurajską, pochodzącą z rasy olkuskiej – w 2012 r.; są to produkty regionalne Małopolski. Z kolei, jagnięcina beskidzka jest charakterystyczna dla

regionu śląskiego. Produkcja jagnięciny beskidzkiej odbywa się na obszarze Karpat. Jagnięcina z owcy wielkopolskiej również jest produktem tradycyjnym (<http://www.minrol.gov.pl>).

Mięso kozie to doskonały surowiec do przyrządzania niemalże wszystkich rodzajów potraw. W Europie Zachodniej najbardziej poszukiwana jest tzw. koźlecina mleczna – mięso z 2–3-miesięcznych sztuk, karmionych wyłącznie mlekiem matki. Jest ono uznawane za rarytas (<http://www.portalhodowcy.pl>). W gospodarstwie agroturystycznym „Farfurnia”, położonym w Beskidzie Niskim, można skosztować potrawy z koźleciny z Zawadki. Jest to potrawa z mięsa z jednorocznego koziołka.

Obornik pozyskiwany od owiec i kóz jest cennym nawozem naturalnym pod uprawę roślin (Bernacka i in., 2016) oraz służy do wytwarzania humusu przy udziale dżdżownicy kalifornijskiej, a ten z kolei jest bardzo dobrym podłożem do uprawy kwiatów i warzyw (Jabłoński i Masny, 2005).

Zwierzęta przebywające w gospodarstwie agroturystycznym powinny być łagodne, zdrowe, czyste i zadbane, aby swoim wizerunkiem zachęcać turystów do pośredniego bądź bezpośredniego kontaktu (Kuźnicka i in., 2016).

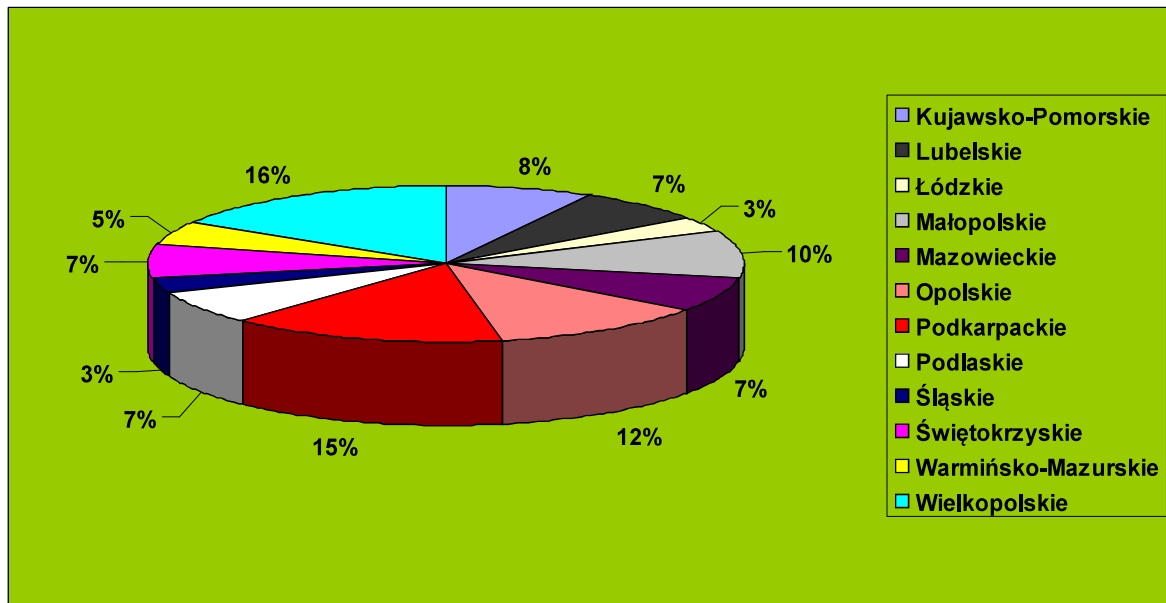


Fot. 1. Wyrób masła – „Dni SGGW”, Warszawa  
Photo 1. Making butter by hand – “SGGW Picnic”, Warsaw

### Owce i kozy w gospodarstwach agroturystycznych

Mimo przedstawionych powyżej korzyści wynikających z utrzymywania małych przeżuwaczy – stada owiec i kóz można spotkać w nielicznych gospodarstwach agroturystycznych. Spośród 595 obiektów położonych na terenie województw: kujawsko-pomorskiego, lubelskiego, łódzkiego, małopolskiego, mazowieckiego, opolskiego, podkarpackiego, podlaskiego, śląskiego, świętokrzyskiego, warmińsko-mazurskiego

i wielkopolskiego (GUS, 2015), tylko 10% posiada stada małych przeżuwaczy. Wójcik (2016) analizowała wielkość stad owiec i kóz w 60 gospodarstwach prowadzących działalność agroturystyczną w wyżej wymienionych województwach. Autorka stwierdziła, że najwięcej gospodarstw agroturystycznych utrzymujących małe przeżuwacze było zlokalizowanych w obrębie województw – wielkopolskiego (16%), podkarpackiego (15%) i opolskiego (12%), a w pozostałych ich udział nie przekraczał 10% (wykres 1).



Różne kolory – wybrane polskie województwa  
 Different colours – provinces of Poland

Wykres 1. Procentowy udział gospodarstw agroturystycznych utrzymujących stada owiec i kóz w wybranych województwach (Wójcik, 2016)

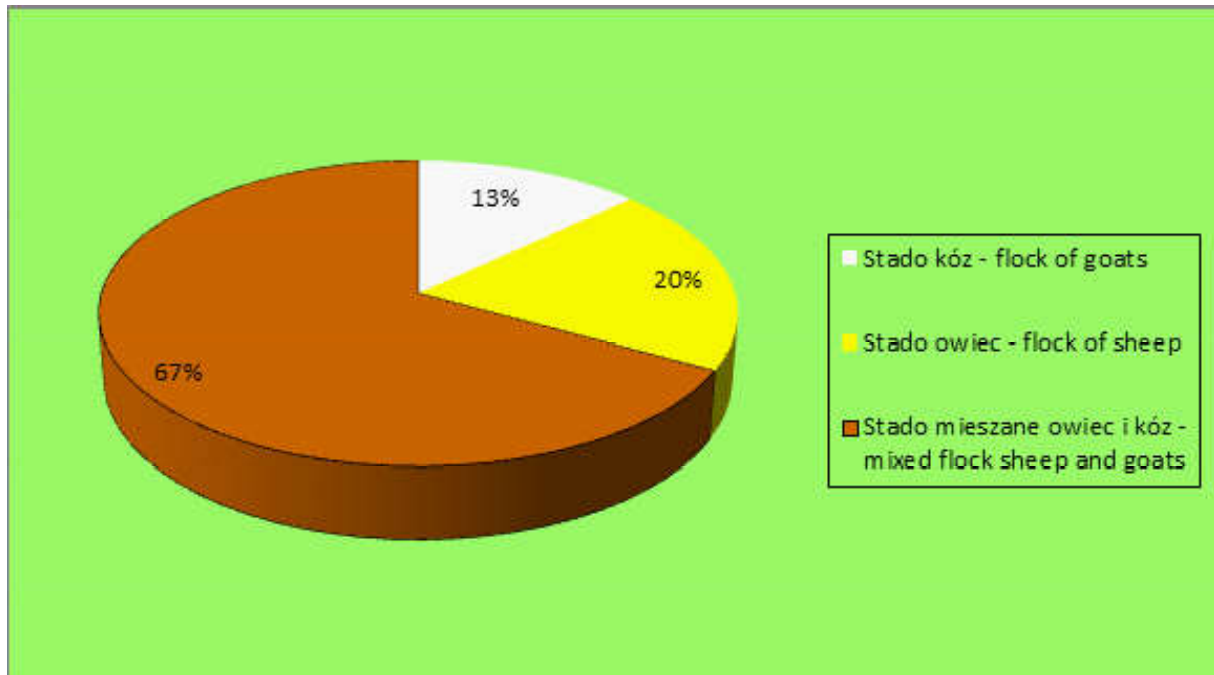
Figure 1. Percentage of tourist farms with flocks of sheep and goats in selected provinces (Wójcik, 2016)

Zarówno w Wielkopolsce, jak i na Podkarpaciu zlokalizowano gospodarstwa skupiające stada owiec powyżej 50 szt., co jednak należy do rzadkości. Nie stwierdzono w ogóle stad kóz liczących powyżej 50 szt., natomiast zanotowano zaledwie 2 tej wielkości stada owiec (tab. 1). Najczęściej, choć z niewielkim udziałem w ogólnej ilości analizowanych gospodarstw, występują stada mieszane, owczo-kozie o liczebności powyżej 50 szt. Udział tych gospodarstw jest o 20% większy niż utrzymujących same owce. Opolszczyzna i Małopolska to regiony, w których naj-

częściej można spotkać małe przeżuwacze, jednak w niewielkiej liczebności.

Najmniej gospodarstw agroturystycznych z udziałem kóz i owiec zlokalizowano w województwach śląskim i łódzkim (3%) – zanotowano tam zaledwie 2 małe stada (Wójcik, 2016). Aż 67% analizowanych gospodarstw utrzymuje stada mieszane owiec i kóz, których liczebność nie przekracza 50 szt.

Udział stad składających się wyłącznie z jednego gatunku zwierząt różnił się o 7% na korzyść owiec (wykres 2).



Wykres 2. Udział gospodarstw utrzymujących stada owiec i kóz o liczebności poniżej 50 szt. (Wójcik, 2016)

Figure 2. Share of holdings with sheep and goat flocks including up to 50 animals (Wójcik, 2016)

Tabela 1. Liczba gospodarstw agroturystycznych utrzymujących stada owiec, kóz oraz stada mieszane owiec i kóz o różnej wielkości (Wójcik, 2016)

Table 1. Number of tourist farms keeping the sheep, goat and mixed (sheep and goat) flocks of different sizes (Wójcik, 2016)

Stada Flocks	Liczba gospodarstw – Number of farms		
	ze stadem kóz with goat flock	ze stadem owiec with sheep flock	ze stadem mieszanym with mixed flock
< 50 szt. < 50 head	7	11	37
> 50 szt. > 50 head	0	2	3

#### Przykład oferty gospodarstwa agroturystycznego przy wysokiej obsadzie kóz i owiec

Oferta turystyczna gospodarstw utrzymujących duże stada zwierząt znacznie różni się od tych, które utrzymują w zagrodzie tylko kilka owiec i kóz. Związane jest to głównie z ilością pozyskiwanych od nich produktów.

Przykładem gospodarstwa agroturystycznego utrzymującego owce jest „Zagroda Królów”

ze stadem liczącym 69 owiec rasy świniarka. Gospodarstwo jest położone w województwie świętokrzyskim w miejscowości Brzeście, gmina Bliżyn. Właściciele zajmują się głównie uprawą borówki amerykańskiej oraz hodowlą owiec. W gospodarstwie prowadzony jest chów ekstensywny zielononózki kuropatwianej i gęsi kieleckiej oraz krów rasy Jersey. W „Zagrodzie Królów” wszystkie owce są objęte Programem ochrony zasobów

genetycznych. Zwierzęta są wykorzystywane jako „kosiarki do trawy” w przydomowym ogródku, na plantacji borówki amerykańskiej oraz przy zagospodarowywaniu odłogowanych gruntów. Dzięki swoim zwinnym wargom doskonale sprawdzają się w pielęgnacji trawników, jak również innych terenów zielonych narażonych na zachwaszczenie czy też porost krzewów. Produkty pochodzenia zwierzęcego przy tak licznych stadach odgrywają bardzo istotne znaczenie. Wełna jest wykorzystywana w przetwórstwie do produkcji dywanów, filców czy też gobelinów oraz kołder.

Na szczególną uwagę zasługuje mięso, cenione ze względu na swój smak zbliżony do dziczyzny, jak również wyróżniające się wartościami odżywczymi, zalecanymi jako żywność dietetyczna, zwłaszcza dla małych dzieci i osób starszych. W ofercie przedmiotowego gospodarstwa znajdują się w menu mięsne przysmaki kulinarne, takie jak: udziec jagnięcy ze świniarki, kotlety jagnięce z czosnkiem (danie z grilla), paszтет z jagnięciny. Oprócz możliwości konsumpcji potraw z własnych produktów serwowanych w gospodarstwie istnieje możliwość zakupu na zamówienie: sera, mleka, tuszki jagnięcej, a także przepysznych dżemów i galaretek z borówki amerykańskiej oraz kurzych jaj.

#### **Przykład oferty gospodarstwa agroturystycznego przy niskiej obsadzie kóz i owiec**

Najczęściej w gospodarstwach agroturystycznych można spotkać stada o liczebności od 7 do 10 szt. owiec czy kóz (Wójcik, 2016). Niska obsada zwierząt jest najczęściej związana z ograniczoną powierzchnią gospodarstwa oraz z urozmaiceniem gatunkowym zwierząt współtowarzyszących.

Przykładem takiego gospodarstwa, położonego w Bukowcu w województwie wielkopolskim jest „Dębowy las”. Można tam spotkać 2 kozy i 5 owiec oraz szereg innych gatunków zwierząt, takich jak: kuce, króliki, świnki morskie, drób (gęsi, kury, kaczki, indyki, złote bażanty). Wspomniane zwierzęta są niewielkiej postury, co jest częściowo adekwatne do powierzchni gospodarstwa, wynoszącej około 15 ha (<http://www.wielkopolska.travel>). Gospodarstwo położone jest z dala od wsi, na skraju lasu, gdzie można wypoczywać w ciszy i spokoju. Miejsce



Fot. 2. Domowe wędliny – „Dni SGGW”, Warszawa  
*Photo 2. Homemade sausages – “SGGW Picnic”,  
Warsaw*

to jest bogato ukwiecone typowymi wiejskimi roślinami. Świeże warzywa uprawiane w przydomowym ogrodzie są wykorzystywane do sporządzenia smacznych potraw (<http://www.wot.org.pl>). Właściciel oferuje uczestniczenie zarówno w pracach polowych, jak i obsłudze zwierząt. Możliwość bezpośredniej obserwacji zwierząt oraz podawania im paszy jest dla mieszkańca miasta niezwykle atrakcją.

Rola tak niewielkiej liczby zwierząt w gospodarstwie jest znacznie ograniczona. Owce i kozy w małych stadach są atrakcją turystyczną głównie jako obiekt fotograficzny. Ważna też jest możliwość nawiązania bliskiego kontaktu ludzi ze zwierzętami. Standardowo zwierzęta te mają nieoceniony udział w pielęgnacji przydomowych ogródków czy też innych przestrzeni zielonych.

Reasumując, gospodarstwa utrzymujące stada owiec i kóz o większej liczebności przedstawiają gościom szerszą ofertę. Dzięki temu mogą liczyć na większe zainteresowanie turystów, co bezpośrednio przekłada się na wynik finansowy prowadzonej działalności agroturystycznej.

### **Literatura**

- Bernacka H., Simińska E., Niedźwiecki P. (2011). Alternatywne metody wykorzystania owiec. *Wiad. Zoot.*, XLIX, 3: 59–66.
- Bernacka H., Peter E., Raunest K. (2016). Rola owiec i kóz w gospodarstwach ekologicznych na terenie województwa kujawsko-pomorskiego, *Mat. LXXXI Zjazdu PTZ*, s. 86.
- Gabryszuk M., Kuźnicka E., Horbańczuk K., Oprządek J. (2014). Effects of housing systems and the diet supplements on the slaughter value and concentration of mineral elements in the loin muscle of lambs. *Asian Austral. J. Anim. Sci.*, 27, 5: 726–732.
- Jabłoński K., Masny A. (2005). Program aktywacji gospodarczej i ochrony dziedzictwa małopolskich Karpat „Owca Plus”. *Informator AR w Krakowie*, ss. 4–6.
- Kawęcka A. (2011). Charakterystyka populacji owiec rasy świniarka. *Wiad. Zoot.*, XLIX, 1: 5–10.
- Kucharska A., Kuźnicka E. (2005). Rola wypasu owiec w ochronie dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego i produkcyjnego Tatrzańskiego Parku Narodowego. *Post. Nauk Roln.*, 5: 90–100.
- Kuźnicka E. (2008). Turystyka wiejska – gospodarstwa agroturystyczne i ekologiczne w Polsce oraz krajach Unii Europejskiej. *Hodowla i chów owiec*, XIV: 139–152.
- Kuźnicka E., Łapińska A. (2014). Przetwórstwo mleka koziego w gospodarstwie ekologicznym w Grzybowie jako przykład produkcji wyrobów tradycyjnych dystrybuowanych w sprzedaży bezpośredniej na rynkach lokalnych. *Wiad. Zoot.*, LII, 2: 75–82.
- Kuźnicka E., Zajączkowska K. (2009). Tradycyjne wyroby regionalne z mleka owczego i koziego jako element dziedzictwa kulturowego wsi, promocja produktów oraz wsparcie producentów. *Prz. Hod.*, 11: 18–22.
- Kuźnicka E., Michałowski M., Balcerak M., Boruta A. (2015). Zwierzęta w gospodarstwie agroturystycznym jako element zwiększający atrakcyjność oferty. *Wiad. Zoot.*, LIII, 4: 132–137.
- Kuźnicka E., Zdrojkowska K., Balcerak M. (2016). Walory turystyczne Podlasia oraz fundusze z Unii Europejskiej wspierające rozwój turystyki wiejskiej regionu. *Wiad. Zoot.*, LIV, 3: 119–126.
- Niedziółka R., Horoszewicz E., Piwowarczyk P., Pieniak-Lendzion K. (2016). Analiza technologiczna sera koziego z Ceglowa produkowanego w warunkach ekologicznych, *Mat. LXXXI Zjazdu PTZ*, s. 102.
- Paraponiak P., Pietruczuk U. (2011). Utrzymanie owiec ras zachowawczych w gospodarstwie ekologicznym i agroturystycznym. *Wiad. Zoot.*, XLIX, 1: 11–14.
- Radzik-Rant A. (2008). Jakość i walory zdrowotne mięsa owczego. W: *Hodowla i chów owiec*, R. Niżnikowski (red.), rozdz. 6, ss. 76–84.
- Wójcik E. (2016). *Owce i kozy w turystyce – analiza ich udziału w polskich gospodarstwach agroturystycznych* (praca magisterska), SGGW, Warszawa.
- <http://www.wielkopolska.travel>
- <http://www.wot.org.pl>

## **SHEEP AND GOATS IN TOURISM – THE ANALYSIS OF THEIR CONTRIBUTION TO POLISH AGRITOURIST FARMS**

### **Summary**

This article deals with the contribution of sheep and goats to Polish agritourism, taking into account their geographical location. The paper discusses the importance of small ruminants kept in the analyzed farms for agriculture and tourism. Differences in the offer of farms that have small and large herds have been presented. Particular attention was paid to the quality of sheep and goat milk as well as meat.