

1 czerwca 2018



Cieszkowy slow life

Z Krakowa przeniósł się do Świętokrzyskiego, w okolice gminy Czarnocin, gdzie wzrok nacieszyć można naturalną przestrzenią, wzgórzami i pagórkami przeplatającymi się z dolinami. Wyremontował rozpadającą się chałupę i rozpoczął hodowlę kur i ptaków ozdobnych. U Jacka Tworka można odpocząć, spróbować ekologicznych jaj i soków, zobaczyć białe pawie i różne odmiany gołębi.

Do gospodarstwa położonego w miejscowości Cieszkowy prowadzi długi podjazd o dużym spadku. Gęsto rosnące drzewa i krzewy osłaniają mały domek z tarasem, stodołę i pomieszczenia z wolierami dla ptaków: kur, gołębi i pawi. Są też dwa psy i kilka kotów. W zagrodzie mają pojawić się także gęsi. – Jak dożyję, to jeszcze coś wymyślę. Jestem taki rocznik, że bez pracy sobie nie wyobrażam życia. Przecież nie mogę siedzieć z pilotem w ręce – mówi pan Jacek, który każdy dzień rozpoczyna wczesnym rankiem od obejścia

swojego podwórka. Zawsze ma coś do zrobienia. Pielęgnuje drzewa, krzewy i kwiaty, kosi trawę lub po prostu spaceruje z psami.

Porzucił miasto i zmienił życie

Miejscowość Cieszkowy liczy niewiele ponad 250 mieszkańców. Jednym z nich jest pan Jacek Tworek. Trafił tu przez Internet. W czerwcu mija 10 lat odkąd stał się właścicielem małego gospodarstwa rolnego. Wcześniej było Jasło, a potem Kraków - Nowa Huta i własny biznes. Intensywna praca od rana, czasem do rana, przy wykonywaniu instalacji wodno-kanalizacyjnych, ciepłych, gazowych i klimatyzacyjnych.

- Firmę dwa lata temu przepisałem synowi. W Krakowie miałem też małą działkę, ale znajdowała się przy ruchliwej ulicy. Od dawna chciałem znaleźć coś lepszego, tak, aby była cisza, spokój - mówi. - O przeprowadzce z miasta myślałem od 20 lat. Moi rodzice pochodzili ze wsi i zawsze ciągnęło mnie do takich klimatów. To było moje marzenie, także małżonki. W momencie kiedy żona Halina zdecydowała się na wcześniejszą emeryturę, ruszyłem z jego realizacją. Prowadziłem wówczas własną firmę i zdecydowałem, że do pracy mogę dojeżdżać. Działka musiała być na uboczu. Po wielu latach życia w wielkomiejskim zgiełku inna nie wchodziła w grę.

- Szukałem w kilku miejscach w regionie świętokrzyskim, także w okolicach Pińczowa. Ta oferta wydała mi się najkorzystniejsza. A że ważne decyzje podejmuję szybko, ziemię kupiłem od razu. Poprzedni właściciel był zdecydowany. Formalności załatwiliśmy w mgnieniu oka - podkreśla.

Daleko od szosy

Gospodarstwo rolne stało opuszczone przez 20 lat. Budynek był w fatalnym stanie, droga polna, dojazd utrudniony, teren zarośnięty, zaniedbany.

- Wszyscy odradzali. Ale mnie skradł serce. Na początek trzeba było sporo wykarczować, w domu zrobić kapitalny remont. Dojazd musiałem utwardzić kamieniem, bo na nic więcej nie było mnie stać. Część zrobili fachowcy, o wiele spraw zadbałem sam ale trwało to 7 lat. Wciąż jest jeszcze sporo do zrobienia - mówi. W pewnym momencie pan Jacek zaczął zastanawiać się co dalej. Miał wizję, jakie chce stworzyć miejsce i jak żyć ale potrzeba było rąk do pracy i funduszy. Postanowił, że będzie hodować kury i sprzedawać ekologiczne jajka,

postawił na zielononózki kuropatwiane.

- Pamiętałem, że tę rasę hodowała moja mama, gdy byłem małym chłopcem i jeszcze mieszkaliśmy na wsi w okolicach Beskidu Niskiego. To stara rasa w pewnym stopniu zaginiona, dziś odtwarzana. Zielononózka potrafi odejść od gniazda na kilometr i wrócić, aby znieść jajko. Ta rasa jest też znakomicie przystosowana do warunków ekstensywnego chowu.

Posiadłość wraz z ziemią ma 4 hektary, z czego ornego jest trochę ponad hektar, a reszta to sad. Na większości rośnie orzech włoski, są też maliny.

- W tym roku dosadzałem je po raz trzeci, tak, że jest już ich sporo. Sam robię soki malinowe i z dzikiego bzu. Trochę dla rodziny i znajomych, resztę sprzedaję na bazarach. Początkowo nie było dużego zainteresowania ale ludzie się na nich poznali. Teraz mam wielu chętnych, z daleka przyjeżdżają. Kupują także jaja. Te od zielononózek mają zwiększoną zawartość witamin A i E w żółtkach, mają też obniżoną zawartość cholesterolu, co z kolei podnosi ich wartość dietetyczną. Moje kury utrzymywane są w warunkach ekologicznych, z dostępem do zielonych wybiegów.

W czasie gdy hodowała kur rozwinęła się już na dobre pan Jacek natrafił na panie z lokalnego koła gospodyń wiejskich, które powiedziały mu o Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. To część Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, która promuje produkcję i spożycie regionalnej żywności, pomagając jednocześnie w rozwoju drobnych przedsiębiorstw i turystyki w danej okolicy. Żywność, sygnowana oznaczeniem "Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie" jest wytwarzana z troską o środowisko naturalne, a jej producentami są gospodarstwa rolne, rybackie i agroturystyczne. Lokalne zajazdy i restauracje serwują natomiast dania, charakterystyczne dla regionu.

- Jestem zwolennikiem ekologicznej żywności. Byłem na kilku spotkaniach w tej sprawie. Koncepcja bardzo mi się spodobała i postanowiłem dołączyć. Od trzech lat jestem już członkiem Sieci. Certyfikat otrzymałem od marszałka województwa świętokrzyskiego. Chyba nigdzie nie ma tak uroczych krajobrazów, jak w okolicach Kazimierzy Wielkiej. W regionie są też niesamowicie życzliwi ludzie, choć początkowo mówili na mnie krakowiak. Teraz jest to normalne, chociażby tu na górcze, po sąsiedzku mieszka ślązak. W Czarnocinie mamy wspaniałą panią wójt Marię Kasperek. Dzięki niej w gminie powstało wiele asfaltowych dróg m.in. także do mojego gospodarstwa można łatwiej dojechać - podkreśla pan Jacek.

Zielononózki, gołębie i... białe pawie

Hodowla zielononóżki kuropatwianej w ostatnich latach cieszy się coraz większą popularnością. Ich jajka mają mnóstwo walorów prozdrowotnych, dlatego też są poszukiwane przez konsumentów. Zielononóżki mają jednak spore wymagania, dlatego hodowla tej rasy nie w każdym gospodarstwie jest możliwa. Dla pana Jacka stała się nie tylko pracą i źródłem dochodu ale prawdziwą pasją.

- W 2015 roku brałem udział w Ogólnopolskiej Wystawie Gołębi Rasowych i Drobного Inwentarza w Targach Kielce, gdzie za dorobek hodowlany otrzymałem tytuł pierwszego wicemistrza Polski w rasie Zielononóżka Polska - mówi. - Rasę tę wyodrębniono pod koniec XIX wieku. W 1894 r. po raz pierwszy wystawiono stado tych kur pod nazwą zielononóżki na Krajowej Wystawie we Lwowie. W 1930 r. wprowadzono w Polsce rejonizację chowu ras drobiu, przeznaczając tę rasę dla prawie 70% terenu kraju. W latach siedemdziesiątych, aby uchronić przed zagładą ograniczoną liczbowo populację tych kur, opracowano i wdrożono program ochrony rasy, który po kilku weryfikacjach stosowany jest nadal. Kury rasy zielononóżka kuropatwiana utrzymywane są od wielu lat w dwóch odrębnych zamkniętych populacjach, co doprowadziło do wytworzenia się dwóch rodów. Pierwszy utrzymywany jest od 1972 roku na fermie drobiu w Życzynie, w 1995 roku przeniesiony został do Instytutu Zootechniki w Chorzelowie, gdzie utrzymywany jest do chwili obecnej. Drugi od 73 lat funkcjonuje w Felinie, na fermie należącej do Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie - opowiada pan Jacek, który od kilku lat należy do Stowarzyszenia Proszowickich Hodowców Gołębi Rasowych i Drobного Inwentarza oraz uczestniczy w Festiwalu Polskiej Zielononóżki.

Kury tej rasy charakteryzuje lekka budowa ciała, szare upierzenie i jasnozielone skoki. Zielononóżki są doskonale przystosowane do chowu przyzagrodowego ze względu na dużą wytrzymałość na niskie temperatury i choroby, mają bardzo dobrze rozwiniętą umiejętność poszukiwania pokarmu. W zagrodzie pana Jacka z kurami sąsiadują ozdobne gołębie i para białych pawi.

- Te ptaki kupiłem od pewnego profesora, są młode i piękne ale jeszcze nie w pełnej okazałości. Samcowi ogon urośnie dopiero za dwa lata. Mam też olbrzymią węgierskiego. Ptak ten ze względu na swoją wielkość występuje jako gołąb rasowy. Jest dużym bardzo mocnym ptakiem, o bardzo bogatym upierzeniu. W najbliższym bliższym czasie chcę także kupić gęsi rosyjskie m.in. chołmogory, tuluskie i białą gęś kołudzką. Przecież nie będę siedział przed telewizorem. Powrotu do miasta sobie nie wyobrażam.