

8 listopada 2013



„Na świętego Marcina gęś do komina”

Staropolskim obyczajem dzień św. Marcina, przypadający 11 listopada, nie mógł się obyć bez pieczonej gęsi. Od kilku lat trwają ogólnopolskie kampanie promocyjne, które mają spopularyzować gęsinę. A w Świętokrzyskiem mamy piękne tradycje hodowlane i kulinarne. Stowarzyszenie „Gęś kielecka” stara się je przywracać.

Gęś a sprawa polska

Spożycie gęsięgo mięsa wyraźnie spadło w Polsce po II wojnie światowej. Obecnie jest mało popularne i nie dostaniemy go raczej w każdym sklepie. Statystyczny Polak zjada rocznie zaledwie około 20 g gęsiny. Za to bardzo smakuje ona innym, bo 95% polskiej produkcji trafia na eksport, głównie do Niemiec – szacunkowo ok. 20 tys. ton rocznie.

Dzięki działaniom promocyjnym widać jednak niewielką tendencję wzrostową. Slow Food Polska współorganizuje akcję „Gęsiną na św. Marcina”, namawiając Polaków, by gęś uczynili kulinarnym symbolem naszego Święta Niepodległości, na wzór amerykańskiego indyka w Święto Dziękczynienia. Podobnych listopadowych inicjatyw, lokalnych i krajowych, z roku na rok przybywa. Do spożywania gęsiny namawia też **Piotr Żołądek**, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego: – Warto zmieniać nasze narodowe przyzwyczajenia i promować odchodzenie od spożywania wyłącznie wieprzowiny czy kurczaków, sięgając po mniej popularne rodzaje mięs, bardzo zdrowe, dietetyczne i smaczne. Nasza gęsiną czy wołowina znajdują odbiorców głównie za granicą. Doceńmy i my te walory, tym bardziej, że w przypadku gęsiny zobowiązuje nas lokalna tradycja. Gęś kielecka ma szansę stać się wizytówką Świętokrzyskiego – mówi.

A tradycja spożywania gęsiny w Polsce sięga XVII wieku. Dzień św. Marcina, symbolicznie kończył rok gospodarski na wsi. Świętowano go tańcami i suto zastawionym stołem, na którym nie mogło zabraknąć gąski, tłustej i dorodnej o tej porze roku. „Dzień świętego Marcina dużo gęsi zarzyna” – to jedno z wielu przysłów ludowych na tę okoliczność.

Z Chmielnika i z Rakowa

Okolice Chmielnika od dawna słynęły z hodowli gęsi, a „Chmielnicka gęś pieczona” jest na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Przed wojną na tych terenach były liczne tuczarnie, ubojnie, skupy pierza i drobiu. Te tradycje hodowlane i kulinarne stara się reaktywować działające w Chmielniku Stowarzyszenie „Gęś kielecka z tradycjami”, m. in. poprzez konkurs „Smaki gęsiny”.

Z gęsiną od dawna kojarzy się też Raków. Tutejszy Bar pod Gąską, należący do sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, kontynuuje tradycje rodzinne z lat 30-tych XX wieku.

Gęś kielecka powraca

Istnieje rasa gęsi kieleckiej, o szczególnych walorach na tle innych ras. Jak wyjaśnia **Jarosław Mostowski**, dyrektor Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, przypisuje się jej dobre umięśnienie, kruchość i małe otłuszczenie mięsa, odporność na warunki. Jest jeden problem – jako zagrożona zanikiem, została kilkadziesiąt lat temu objęta Programem Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich. Realizuje go Instytut Zootechniki Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie, który w Dworzyskach pod Poznaniem prowadzi jedyne w Polsce tzw. stado zachowawcze gęsi kieleckiej w liczbie ponad 200 sztuk.

Dzięki inicjatywie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, by przywrócić jej chów, gospodarstwa agroturystyczne we współpracy z ŚODR powołały Stowarzyszenie „Gęś kielecka z tradycjami”, z siedzibą w Chmielniku, ale o zasięgu wojewódzkim. – Gęś nie jest tak wymagającym ptakiem w czasie produkcji jak brojler i mogłaby stanowić uzupełnienie dochodów dla części gospodarstw. Inicjatywa trafiła na dobry grunt, pierwszy krok został zrobiony. Jeśli będzie zainteresowanie odbiorców krajowych, zagranicznych, to gęś kielecka ma szansę wrócić na nasz teren, bo hodowla dla samej hodowli nie miałaby oczywiście sensu – mówi **Sławomir Neugebauer**, dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska UMWS.

Co roku w Dworzyskach członkowie Stowarzyszenia kupują partię około 1300 piskląt. – Jest coraz więcej chętnych. Problemem jest cena pisklącia, bo, wliczając koszty transportu spod Poznania, to ok. 20 zł za sztukę – mówi **Gabriela Król**, prezes Stowarzyszenia, która sama prowadzi gospodarstwo ekologiczne i agroturystyczne w Bliżynie, w powiecie skarżyskim. Bariery rozwojową jest brak stada reprodukcyjnego w regionie i z tego względu nie można jeszcze mówić o produkcji wielkotowarowej. Na razie po ok. sto sztuk biorą gospodarstwa agroturystyczne albo hodowcy, którzy na większą skalę prowadzą również tucz bardziej popularnej gęsi owsianej.

Stowarzyszenie dąży do utworzenia w województwie stada zarodowego. Ma zgodę Instytutu Zootechniki, ale to duże wyzwanie. Musi się znaleźć konkretna osoba, a najlepiej grupa producentów, która podejmie ryzyko, wdrażając wszystkie restrykcyjne wymogi, by mogły z

fermy wychodzić ptaki z certyfikatem gęsi kieleckiej.

Smaczne i zdrowe

Gęsie mięso polecane jest rekonwalescentom i dzieciom, ma najwięcej żelaza ze wszystkich mięs, zaś gęsi smalec to najzdrowszy tłuszcz zwierzęcy. A gęś kielecka uchodzi za rarytas. – Osoby, które ode mnie biorą, są zachwycone, ona ma zupełnie inny smak niż gęś owsiana, mięso ma mniej tłuszczu, jest ciemniejsze, delikatniejsze. Za 1 kg świeżej gęsi kieleckiej z certyfikowanego gospodarstwa ekologicznego, trzeba zapłacić 60 zł, czyli 160-180 zł za trzykilogramową tuszkę. Mimo wysokiej ceny nabywców nie brakuje, zwłaszcza wśród turystów, wypoczywających w gospodarstwach. Tańsza jest gęsiną innych odmian – w supermarketach można kupić mrożoną od 23 zł za kg. Gęś pieczona z jabłkami, półgęski, „gęsie pipki” rodem z kuchni żydowskiej, żołądki, krupnik na gęsinie czy pasztet – listopad to doskonały czas, by spróbować tych specjałów.