



PIOTR WŁÓDARCZAK

ZOO-zwierzenia zootechnika

Francuskie Charolais – parlez Vous Francais?

Jeśli jesteś zootechnikiem, hodowcą, to na widok Charolaisa zakręci ci się w głowie, bo jest piękny!

Francuski bokser wagi ciężkiej

Z Francji, a konkretnie z krainy Charolais, położonej w Burgundii, wywodzi się prawdopodobnie największy bydlak na świecie. Jest to najbardziej masywna i jednostronnie mięsna rasa o olbrzymiej i szerokiej głowie, dobrze umięśnionej szyi i ze zwałami mięśni oplatających dookoła długi i szeroki tułów zwierzęcia zakończony zadem jak sklep, a raczej jak hipermarket. Nazwa tej rasy, charakteryzującej się umaszczeniem biało-kremowo-różowym, wywodzi się od wspomnianej powyżej francuskiej krainy ze stolicą w Charolle.

Gdyby przedstawiciel Charolais stanął z Gołotą do walki w ringu, nasz rodak nie miałby żadnych szans. Ba! Nawet obaj bracia Kliczko musieliby rychło rejterować z pola walki. Nie rozumiem, dlaczego jednostki policji nie obłąkawiły sobie kilku byków Charolais do rozgania agresywnych demonstracji, zamiast cherlawych koni. Chociaż jestem tutaj niesprawiedliwy dla tych wierzchowców, które są przecież specjalnie selekcionowane do tej roboty. Czy kiedyś przyjrzelście się z bliska tym stworzeniom? Są wielkie jak szafa, a w galopie zmiatają wszystko ze swej drogi, jak husaria. A teraz wyobraźcie sobie Charolais, który jest jeszcze większy i potężniejszy od tych koni. Gdyby w jakiś sposób biedne chabety zderzyły się z tym mięsnym potworem, wtedy zmuszone byłyby do policzenia wszystkich gwiazd, które pojawiają się w ich oszołomionym łbie.

Charolais na pewno budzi respekt i jest prawdziwym zabijaką. Byki w kłę-

bie dochodzą do 150 cm, a krowy liczą niewiele mniej – 140 cm, a ważą od 900 kg (krowy) do 1 300 kg (byki). O 200-300 kg przebijają w wadze inną znaną francuską rasę Limousine.

Od dwóch lat jestem wielbicielem książek Lee Childa – brytyjskiego autora mieszkającego w Nowym Jorku, który stworzył serię o unikalnym zabijacku, byłym oficerze śledczym z żandarmerii wojskowej, którego zwą Jack Reacher (gorąco polecam całą serię ponad 20 powieści), rozwiązującym wszelkie kryminalne historie w sposób niekonwencjonalny i bez litości dla wrogów. Gdy spotkasz Reachera na swej drodze, a masz z prawem i z nim na pieńku, nie obędzie się bez połamania Twoich kości. Ulubionym uderzeniem Reachera jest strzał „z główki” w nasadę nosa przeciwnika. Myślę, że gdyby Reacher był bykiem, a akcja działa się wśród bydła, to na pewno nasz bohater byłby Charolaisem.

Charolaisy jak yorki?

Jednego dnia, podczas kolczykowania bydła, natrafiłem na pewnego gospodarza, który oświadczył, że nieopodal mieszka jego wiekowa już matka, która żyje w lesie ze swoimi sześcioma byczkami i że musimy do niej razem pojechać, aby dokonać kolczykowania zwierzątek. Okazało się, że mama mojego bohatera ma już ponad 80 lat i faktycznie żyje w rozpadającej się chatce położonej w lesie, bez bieżącej wody i prądu! Żyła tak jak w XVIII wieku, bez żadnej infrastruktury i osiągnięć cywilizacji, nie miała nawet telefonu. Wszystko dźwigała w swoich spracowanych rękach, a ciemności rozpraszała lampą naftową. Syn wyjaśnił mi, że mama żyje tak z własnego wyboru, choć w domu syna miała swój pokój, urządzony tak jak trzeba, z wszelkimi wygodami. Jednak wybrała leśną głuszę, bez wody

i światła, i byt ze swoimi zwierzęcymi przyjaciółmi.

- A czego tutaj chcesz, młody człowieku?

- zapytała mnie starowinka.

- Podobno ma pani sześć byczków, które zaraz zakolczykujemy i dzięki temu dostaną paszporty – wyjaśniłem właścicielce.

- Dobrze, ale bądź dla nich dobry i nie zrób krzywdy moim maluchom – pogroziła kościstym palcem babinka. A potem dodała: „poczekaj chwilę przed tą obórką, a zaraz zawołam moje cielaczki”. I tak zrobiłem. Wyjąłem z torby mój sprzęt i formularze, a kobiecina zaczęła głośno wołać swój inwentarz. Po chwili z ciemnych zarośli wychynęli jej podopieczni... O kurde! Żadne cielaczki, to były wielkie jak Mount Everest byki czystej rasy Charolais! Ogromne drapacze chmur zaczęły wychodzić jeden po drugim i grzecznie wchodziły do swojej obórki, po czym ustawiły się w szyku i czekały. Babcia pogładziła ich długie włosy, kręcące się na bokach na biało-kremowej skórze bez pigmentacji. Były wielkie, groźne, ze swoich nozdrzy wypuszczały kłęby pary, a jednocześnie piękne i monumentalne, majestatyczne jak posągi.

Tak, jeśli jesteś zootechnikiem, hodowcą, to na widok Charolaisa zakręci ci się w głowie, bo jest piękny! Ale skąd, u licha, babinka żyjąca w spartańskich warunkach miała takie zwierzęta u siebie? Tego nie wiedział nikt, ale kobietę i jej byki łączyła niewidzialna, ale namacalna nić przyjaźni. Wyobraziłem sobie, że te wielkie byki, ważące chyba po 1,5 tony każdy, są małymi pieskami – yorkami, a ich włosy pospinane są kolorowymi gumkami w kitki. Wtedy z odwagą wcisnąłem się między zwierzęta i wykonałem swoją robotę, choć miałem trochę problemu, żeby przebić się kolczykownicą przez twarde ucho każdego Charolaisa. Było to piękne i pełne poezji spotkanie, a widok ich wielkich ciał w porównaniu z malutką jak pchełka babcia, krzątającą się wokół nich, na zawsze pozostanie w mojej pamięci.

Czym charakteryzuje się Charolais?

Przede wszystkim szybkim tempem wzrostu, potrafi osiągnąć do 2 kg dziennego przyrostu. Prace hodowlane nad udoskonaleniem tej rasy była zmierzają do tego, aby zwiększyć jeszcze jej parametry wzrostowe i tempo wzrostu (mierzy się ten parametr w różnych okresach życia potomstwa), ale jednocześnie selekcja materiału do rozrodu uwzględnia łatwość naturalnego porodu u krów i żywotność cieląt. Właśnie takie cechy bierze pod uwagę nasz krajowy program hodowlany dla rasy Charolais.

Rodzące się cielęta ważą dość sporo, bo ich waga dochodzi do 50 kg, i naprawdę trudno jest urodzić takie bydlę! Wymyślono więc sobie, że cielęta mają być stosunkowo małe, aby zapewnić ich mamom w miarę łatwy i szybki poród, a dopiero potem potomstwo ma ostro przyrastać. Rasa Charolais jest ulubioną wśród hodowców do krzyżowania z rasami mlecznymi, aby swoimi mięsnymi cechami podnieść wartość chudych jak szkapa cieląt ras mlecznych. Rasa jest też dość odporna na warunki środowiskowe i ma małe wymagania. Mieszkańcy mają często inne ubarwienie, począwszy od „kawy z mlekiem”, poprzez barwę „myszatką” do czerwono-rudej.

Często pojawia się jednak problem, że stosunkowo nieduża krowina rasy mlecznej musi urodzić ogromne mięsne

cielę. No, może być z tego niezły paszтет. Przekonałem się o tym na własne oczy, gdy jako młody student Akademii Rolniczej w Poznaniu odbywałem praktykę w jednym z wielkich zakładów rolnych w NRD. Przyszło mi wtedy przyjmować na świat naprawdę wielkie cielęta i musiałem nieźle się natrudzić, żeby wyciągnąć je z łona matki. Zwicnąłem sobie nawet przy tym nadgarstek, ale hodowla była mięsna nie jest dla mięczaków. Najgorzej było wtedy, gdy zniecierpliwieni Niemcy nie chcieli czekać na rozwiązanie i postanawiali, że cielaka wyciągną nagle za pomocą linki i ciągnika. Oj, trochę bolało! Niejedna biedna krowina była potem po prostu rozpruta i trzeba było udzielać jej pomocy medycznej, więc nie polecam tej metody.

Czy Charolais mówi po francusku?

Pewnie nie, ale bezsprzecznie ta rasa krów kojarzy mi się z piękną Francją, ze wspaniałą kawą, croissantami, sałatkami z vinaigrette, winami i wspaniałymi serami krowimi oraz kozimi. Tak się złożyło, że zmuszono mnie do nauki francuskiego w liceum i zdawałem potem maturę z języka francuskiego. Następnie naukę mowy w kraju, z którego pochodzi Charolais kontynuowałem na studiach, a potem wielokrotnie wyjeżdżałem do Francji. Brałem nawet udział w wakacyjnych wyjazdach polskich

dzieci z domów dziecka do Francji – w ramach fundacji „Les Enfants de la Pologne” i zawsze napawałem się tam widokiem Charolaisa. Ba, nawet marzyłem, żeby kiedyś mieć posiadłość ziemską i hodować na niej wielkie stado tych wspaniałych przeżuwaczy. No, ale moje życzenie już się nie spełni, bo jestem na to za stary i za wygodny. Więc „oui, je parle Francais mais je ne sais pas est – ce que les vaches parlent aussi” czy jakoś tak.

Przypominam sobie, że podczas pewnego wyjazdu do Francji z polskimi hodowcami, którzy chcieli kupić tam kozy rasy saańskiej, poszliśmy z naszymi gospodarzami na uroczystą kolację do wiejskiej restauracji. Chciałem być taki bardzo francuski i zamówiłem sobie słabo wysmażony stek barani. Spożywanie tego dania szło mi dość opornie, bo gdy tylko wbiłem widelec w mój kawałek mięsiwa, wypływała z niego krew, co trochę mnie deprymowało. Myślałem, że Francuzi zawsze jedzą baraninę i właśnie słabo wysmażoną, chciałem zrobić im przyjemność, a tutaj masz babo plack. Tymczasem nasi francuscy farmerzy śmiali się ze mnie głośno i wołali: „Pierre, ty to wszystko zjesz? Nie wiedzieliśmy, że jesteś takim wielbicielem baraniny” – pokrzykiwali wesoło. „Jeśli to wszystko zjesz i poprosisz o dokładkę, to dostaniecie zniżkę na kozy” – nabijali się dalej, a sami zjadali się pięknie upieczonym i zarumienionym filetem z kurczaka. Cholera, niech ich drzwi ścisną, oni się



zażerali tak, że uszy im się trzęsły, a ja przechodziłem męki dla dobra polskiego rolnictwa. Zniżka 5% była tego warta. Na szczęście francuska wódeczka, jaka potem pojawiła się na stole, załatwiła sprawę definitywnie. Nazajutrz, tuż przed naszym odjazdem, dostaliśmy tym razem domowy obiad – pieczoną w cieście francuskim połówkę wołową Wellington, wypichconą z pięknej i ogromnej połówki Charolaisa. Wspaniale, chapeau bas!

Nie zawsze jest tak miło

Jak wszyscy wiemy, bydło mięsne ma wykształcony silny instynkt stadny i często z niego korzysta, ale dość wybiórczo, to znaczy tylko wobec swoich. Zdziorności bydła mięsnego doświadczyłem w Polsce, podczas kolczykowania. Pewnego dnia pojechałem z wizytą pod Opalenicę, gdzie rolnik utrzymywał całą francuską menażerię: stado liczące około 60 sztuk limuzynów czerwonych i czarnych oraz właśnie mieszańców po

HF x Charolais i kilka krów czystej rasy Charolais, w dużej wolnostanowiskowej oborze. Gdy przygotowałem się już do zajęć, z animuszem wtargnąłem do obory, ale nagle powstrzymał mnie rolnik.

- Czekaj pan! Na pewno jest pan przygotowany? – zapytał i zlustrował mnie wzrokiem, który wymownie mówił: „czy jesteś pan idiotą”?

- Oczywiście. Wszystko mam, kolczyki, kolczykownicę, formularze...o co chodzi? – odparłem zdziwiony.

Rolnik nie odpowiedział, ale wjechał swoim traktorem z przyczepą do wnętrza obory i dopiero potem zaprosił mnie szerokim gestem do środka.

- Teraz robi pan – powiedział zachęcająco.

Przystąpiłem więc do pracy i złapałem pierwszego cielaka za szyję. Gdy szamocząc się z bydlęciem na słomie, już chciałem wrzucić mu w ucho kolczyk, nagle zaczął meczeć i beczeć... Wycwniebogłósy. Nie wiedział jak się muczy? Ale nie rozważałem za długo tej

kwestii, bo na dźwięk wkurzonego cielaka spokojne dotychczas i żujące leniwie siano krowy stały się niespokojne. Jakby w nie piorun nagle strzelił i spuściwszy głowy zaczęły otaczać mnie i zacieśniać pierścień. Tak robią w warunkach naturalnych, a teraz postanowiły przegonić intruza ze stada, czyli mnie.

- A teraz ucieka pan... na przyczepę – krzyknął z szoferki rolnik i ziewnął ze znużenia. I tak zrobiłem, nie dałem się dłużej prosić. Szybko założyłem kolczyki i zdążyłem uciec w bezpieczne miejsce.

I tak już jest z tymi bydlakami, trzeba uważać, a gdy zetkniesz się oko w oko z Charolaisem, pamiętaj, że i tak nie masz z nim żadnych szans, więc rób grzecznie to, o co cię poprosi. Jak zażąda papieroska, to nie dziw się, tylko daj mu szybko, odpal i schodź mu z drogi. Pamiętaj, że waży ponad 1,3 tony, a więc prawie tyle, co mój stary polonez, więc dobry Charolais to taki, który pasie się minimum 500 metrów od ciebie. ■

Ser podpuszczkowy to nic trudnego

16 lutego w świetlicy wiejskiej w Smolecinie odbyło się szkolenie i pokaz jak zrobić ser ze świeżego mleka niepasteryzowanego

WŁADYSŁAWA GROCHOWALSKA, TOMASZ ZAGÓRSKI
PZDR w Szczecinie

Zajęcia prowadził Tomasz Zagórski z PZDR w Szczecinie, który przybliżył uczestnikom ciekawy pomysł wykorzystania mleka do sporządzenia sera podpuszczkowego. Przekazał krok po kroku technologię produkcji sera systemem gospodarczym. Do wykonania ok. 800-gramowego sera wykorzystano 5 litrów niepasteryzowanego mleka, potraktowanego kwaśnym mlekiem (gotowe kultury bakterii) i podpuszczką. Produkcja sera nie wymagała specjalistycznego sprzętu ani dojrzwiania. Po potraktowaniu solanką można go przechować w lodówce kilka dni.

W trakcie pokazu uczestnicy otrzymali szczegółowe informacje jak pracować z mlekiem i dodatkami, aby powstał pyszny nabiał. Domowy wyrób sera

sprawił wiele radości, jego przygotowanie nie było trudne, a efekty warte każdego wysiłku. Degustacja potwierdziła wysoką jakość i smakowitość wyrobu.

Ponadto podano przykład na wykorzystanie pozostałej z produkcji sera serwatki do produkcji sera ricotta, (ser zwarowy), który wykonany wcześniej poza pokazem, niejedno podniebienie zadowolił. Smakował wybornie.

Zajęcia zostały sfinansowane przez Gminę Kołbaskowo i Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach. ■

Szkolenie odbyło się pod patronatem Wójta Gminy Kołbaskowo Małgorzaty Schwarz.



Ricotta



Ser podpuszczkowy

