

# gęsina

---

Chów gęsi w Polsce ma bardzo długą tradycję, sięgającą XVII wieku. Wyraźny rozkwit produkcji nastąpił w XIX wieku, kiedy na warszawskiej giełdzie sprzedawano rocznie ponad 3,5 mln. żywych gęsi. Ptaki „szły” głównie do Prus o własnych siłach. Aby zabezpieczyć ich łapy przed zranieniem, kilkakrotnie przepędzano je przez płynną smołę, a następnie przez drobny piasek. Dzięki temu na łapach tworzyła się gruba podeszwa ułatwiająca gęsiom pieszą wędrówkę. Zabieg ten nazywano „podkuwaniem gęsi”. Obecnie blisko w 100 % tuszki lub ich elementy trafiają głównie do Niemiec. Małe ilości gęsiny sprzedawane są także do Szwajcarii, Danii oraz Anglii. Równie cennym produktem jest puch i pierze eksportowane do Niemiec, Japonii, USA, Francji, Szwajcarii czy Tajwanu.



Postępująca intensyfikacja rolnictwa, zmieniające się wymagania konsumentów, ogromny postęp w hodowli zwierząt i technologii produkcji pasz, jak również w sposobie i stylu odżywiania się ludzi zarówno w Polsce, jak i w pozostałych krajach Europy, wpłynęły na ograniczenie liczby użytkowanych ras i odmian gęsi.

Hitem eksportowym polskiego drobiarstwa jest „gęś owsiana”, która również w naszym kraju znajduje wielu smakoszy i znawców dobrej polskiej żywności.

Gęsina w Polsce traktowana jest jako produkt delikatesowy, a przede wszystkim markowy. Konsument ma zaufanie do żywności oznakowanej, reklamowanej, ale głównie markowej, charakteryzującej się wyższą ceną. Warunkiem sprzedaży produktów gęsi (mięso, pierze i puch) na wymagających rynkach światowych jest ich wysoka jakość przy możliwie niskiej cenie. Termin „jakość” oznacza zespół cech charakteryzujących dany wyrób, cech dostrzegalnych i ukrytych dla konsumenta, takich jak wartość odżywcza mięsa gęsi, skład tłuszczu oraz wskaźniki skażenia biologicznego i chemicznego.

Polska jest największym producentem gęsi w Europie, a eksport gęsiny, głównie na rynek niemiecki, sięga około 18 – 20 tys. ton rocznie. Polska gęsiną produkowaną w systemie ekologicznego rolnictwa jest organiczną żywnością i bez wątplenia mieści się w kryteriach „oryginalnej żywności”.

Gęsi od wczesnych dni życia korzystają z zielonych wybiegów, łąk i pastwisk. Żywnione paszami urozmaiconymi (głównie śrutę zbożowe) pobierają więcej NNKT niż drób utrzymywany w chowie zamkniętym i żywiony standardowymi mieszankami ubogimi w kwas linolenowy i NNMV, a bogatymi w nasycone kwasy tłuszczowe.

Pastwisko lub cięta zielonka, świeża, młoda i soczysta skarmiana do woli (nawet 1500g/szt. dziennie) jest warunkiem uzyskania doskonałej jakości mięsa, braku nadmiernego osadzania tłuszczu w jamie ciała oraz optymalnego przerośnięcia mięśni tkanką tłuszczową. Produktem markowym jest również tłuszcz gęsi owsianych zaliczany do kategorii „zdrowszych tłuszczów zwierzęcych” ze względu na znaczną zawartość jednonienasyconego kwasu oleinowego (ok. 42%), linolowego (ok. 20%), linolenowego (0,4%) i arachidonowego (0,05%).

Ilość tłuszczu sadelkowego odłożonego w jamie ciała gęsi owsianych nie przekracza 5%. Ze względu na zwiększony udział wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, wzbogacony w witaminy i deficytowe składniki mineralne tłuszcz gęsi może być traktowany jako tzw. „żywność funkcjonalna”. Zwiększonemu spożyciu w naszej diecie nienasyconych kwasów tłuszczowych n-3 przypisuje się zmniejszenie ryzyka występowania schorzeń układu naczyniowo-sercowego.

Mięso młodych polskich gęsi owsianych zawiera ponad 23% białka, około 4% tłuszczu i od 50 – 83 mg/100 g cholesterolu.

Dawniej, 11 listopada, w dniu św. Marcina tradycją było spożywanie gęsiny. Dla nas Polaków konieczne jest przywrócenie tego zwyczaju. Tym bardziej, że jest to dzień Święta Niepodległości, które zasługuje na specjalne wyróżnienie w każdym wymiarze, również kulinarnym. Dobrym przykładem takiego zwyczaju są Stany Zjednoczone Ameryki, gdzie w Dniu Dziękczynienia spożywa się pieczonego indyka.

O tradycji spożywania gęsiny w dawnej Polsce, mówią stare przysłowia „Na świętego Marcina dobra gęsiną” czy „Święto Marcina dużo gęsi zarzyna”. Natomiast w Słowniku mitów i tradycji kultury Kopalińskiego, pod hasłem gęś znajdziemy staropolski tekst znakomicie ilustrujący znaczenie gęsi: „Nie masz lepszej zwierzyny jako nasza gaska: dobre piórko, dobry mech, nie gań mi i mięska”.

Niechaj stara tradycja, nową się uczyni!

dr inż. Halina Bielińska  
Instytut Zootechniki  
PIB Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka