

## Hodowla owiec od pokoleń

**Autor:** Mariusz Drożdż

**Data:** 31 grudnia 2018



**Tradycję hodowli owiec podtrzymuje nieduża grupa gospodarzy. W drugiej połowie roku robi się coraz większy ruch w owczarniach, bo zaczynają się strzyża. Owce strzygą, ale zbyt nie jest pewny.**



fot. Mariusz Drożdż

Strzyżenie owiec w gospodarstwie w Przełęku

W rodzinie państwa Potoczaków owce były trzymane w gospodarstwie od pokoleń. – *Moi dziadkowie trzymali, moi rodzice trzymali i teraz my je trzymamy. Teraz syn przejął to wszystko, ja już mu tylko mogę pomóc* – mówi Ryszard Potoczak, hodowca owiec z Przełęku. Syn pana Ryszarda – Mariusz, jest przewodniczącym Regionalnego Związku Hodowców Owiec i Kóz w Opolu. Kiedy spotykamy go w gospodarstwie, trwa właśnie strzyża. – *To trzeci dzień strzyży, jest ponad 200 sztuk do ostrzyżenia. Strzyżemy powoli. Sama strzyża by dosyć szybko przeszła, ale korekcja racic, odrobaczanie, te wszystkie zabiegi dodatkowe, wydłużają nam czas* – wyjaśnia pan Mariusz.

## Strzyżenie owcy to nie jest prosta sprawa

Prawdziwych strzygaczy zostało już niewiele. Sylwester Parasiński – strzygacz owiec z Pagowa, robi to już pół wieku. Ale – jak podkreśla – w zawodzie pozostali w zasadzie sami emeryci. On sam strzyże jeszcze owce dla zdrowia i dla przyjemności. Hodowla owiec i ich strzyżenie nie jest zresztą wcale łatwym zadaniem. Jeśli nie mamy wprawy, możemy łatwo pokaleczyć zwierzęta. – *Taki co pierwszy raz zaczyna, to troszeczkę ma trudności. Ale to trzeba mu pokazać parę chwytów, by mógł coś zrobić. **A żeby kogoś nauczyć to najmniej trzeba z pół roku.** Żeby się pomęczył i żeby się cokolwiek mógł nauczyć* – ocenia pan Sylwester.

## Czy da się dziś zarobić na wełnie?



fot. Mariusz Drożdż

Hodowla owiec nie jest już tak opłacalna

Pod koniec jesieni zaczynają się wykoty. Hodowcy strzygą owce, bo muszą do tego czasu zdążyć. Wełny przybywa, ale nie wiadomo, czy da się na niej zarobić. – *Powiem tak, że **w tej chwili jest***

**duży problem ze sprzedażą.** Jak skończymy strzyżę, zaczniemy szukać klienta. **Bo zesłoroczną wełnę sprzedałem dopiero w tym roku w kwietniu** – mówi Mariusz Potoczak. Lepszy zbyt na wełnę był – jak wspomina Ryszard Potoczak – przed laty. – *Kiedyś to był zbyt na skóry, na mięso i na wełnę, a dzisiaj – plajta. Ja za dwie odstawy mogłem kupić na pół domu cegłę kiedyś* – mówi pan Ryszard.

## Hodowla owiec



fot. Mariusz Drożdż

Dzisiejsze pogłowie owiec to tylko ułamek dawnego

W latach 80-tych w Polsce hodowla owiec była dość popularna, pogłowie wynosiło 5 mln sztuk. Potem owiec zaczęło ubywać. Parę lat temu było ich zaledwie 180 tysięcy. Dzięki unijnym dopłatom do owczych matek owiec przestało ubywać, ale opłacalność nie jest na tyle duża, żeby ich liczba wzrosła. – *Przepisy po prostu są takie, że ludzie nie trzymają* – uważa pan Marian Staszczyszyn z Namysłowa. – **Kiedyś ludzie trzymali owce, które służyły w domu za kosiarki. Teraz nie mogą służyć, bo wszystko musi być pod kontrolą, kolczyki nie kolczyki. Rządzą nami urzędnicy. A ja uważam że 5, 10 sztuk nie powinno być w ogóle kolczykowane. To ludzie by może trzymali. Gdyby była jakaś opłacalność. Co z tego, że do materiału hodowlanego dopłacają, ktoś sobie kupi materiał hodowlany, jak później ma problem ze zbytym jagniąt. Kto to ma kupić. A jak jest jeden kupiec, to wiadomo jaką cenę da** – kwituje hodowca.

## Jagnięcina rozchwytywana, sprzedać nie ma jak



fot. Mariusz Drożdż

Jan Spik, hodowca owiec z Opola

Oprócz wełny rośnie też zainteresowanie baraniną ze strony lokalnych restauratorów. Problem jednak w tym, że owiec nie ma gdzie ubić. – **Nie ma tygodnia, żeby ludzie nie dzwonili za jagnięciną, a mnie nie wolno sprzedać.** We Francji, w Niemczech, przy takich owczarniach jak moja, na ponad 200 matek, mają małe ubojnie, chłodnie. Od poniedziałku do czwartku przyjmują zamówienia, w piątek o piątej zaczyna się weekend, ludzie biorą mięso, tuszki – mówi Jan Spik, hodowca z Opola.

## Za granicę albo do restauracji w dużym mieście



fot. Mariusz Drożdż

Owczarnia

Ostrzyżone owce trafiają więc do ubojni poza województwem lub za granicę. – Mam odbiorcę który bierze systematycznie, bierze towar ciężki, jagnięta powyżej 40 kilo. Ale to jest pan, który jeszcze za czasów komuny miał ubojnię w Wałbrzychu. Ma odbiorców, hotele w Warszawie, restauracje z Częstochowy, Wrocławia. Ale chce towar ciężki. Dlatego towar ciężki, że jak się zabije to już i ten kotlet przyzwoicie wygląda i ten udziec, łopatka, tak dalej. Był okres, że na przykład Włosi brali jagnięta od 18 do 23 kilogramy, u nich takie jagnię to było na jeden posiłek. Płacili za takie małe jak za 35-kilowe – dodaje Jan Spik.

**Baranina z opolskich hodowli od lat trafia przeważnie na stoły Niemców i Włochów, a ostatnio do restauracji w dużych miastach, jak Wrocław czy Warszawa.**