

Śląski Tuczniak pachnie ziołami

Autor: Mariusz Drożdż

Data: 16 maja 2019

Ostatni świński dołek cenowy utrzymywał się ponad rok. Sytuacja zaczęła się poprawiać dopiero w kwietniu. Aby uniknąć problemów z niską ceną w przyszłości, grupa kilkunastu hodowców z woj. opolskiego postanowiła promować regionalną markę mięsa. Czy Śląski Tuczniak podbije serca smakoszy?



fot. Mariusz Drożdż

Rafał Duś, prezes spółdzielni Opolskie Fermi Trzody

Śląscy hodowcy uważają, że walory kulinarne produkowanej przez nich wieprzowiny to wynik m.in. odpowiedniej paszy. Podstawą żywienia świń są tu zboża, rośliny strączkowe oraz mieszanina naturalnych ziół.

– Jest to nowe spojrzenie na jakość śląskiej wieprzowiny – mówi Rafał Duś, prezes spółdzielni Opolskie Fermi Trzody. – Nasz produkt cechuje się walorami smakowymi (...) jakich nie spotkamy w hipermarketach (...).

Projekt spotkał się ze sporym zainteresowaniem



fot. Mariusz Drożdż

profesor Władysław Migdał z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie

Do pomocy przy projekcie pod szyldem „Śląskiego Tuczniaka”, hodowcy zaprosili przetwórców, innych rolników, doradców rolnych i naukowców.

Jakość miejscowej wieprzowiny podkreśla profesor Władysław Migdał z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie – *To jest cała technologia, bo to nie tylko sama krzyżówka świń, ale (...) również żywienie. (...) To mięso po pierwsze nie cieknie. (...) Jest delikatne, kruche, marmurkowane, naprawdę się je z przyjemnością je.*

Pomysł produkcji wieprzowiny pod własną nazwą podoba się także przetwórcom



fot. Mariusz Drożdż

Henryk Schink, właściciel ubojni w Debrzycy

Dzięki naturalnemu żywieniu bez konserwantów, wędliny cechują się naturalnym smakiem i zapachem.

– To mięso ma różnorakie walory smakowe, (...) samo w sobie już jest ono inne. Bez dodawania różnych dodatków – mówi Henryk Schink, właściciel ubojni w Debrzycy.

Zdaniem Rafała Dusia, jest to zasługą ziół – *W naszej technologii używamy mieszaniny ziół w żywieniu i ten smak i aromat ziół po prostu kumuluje się w mięsie. (...) Jest to powrót do smaków z przeszłości.*

Śląski Tucznik zyskał przychylność OODR w Łosiewie



fot. Mariusz Drożdż

Renata Wojas, OODR w Łosiewie

Hodowców trzody chlewnej w promocji śląskiego tuczniaka oprócz Uczelni Rolniczych i przetwórców mięsa wieprzowego wspiera Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiewie.

– Przed nami jeszcze bardzo długa droga, (...) to wszystko nie jest takie łatwe i proste. Musi być ten lider. Lider, który pociągnie to wszystko – mówi pani Renata Wojas z OODR w Łosiewie. – (...) Tą ideę będziemy w pewien sposób jako ośrodek doradztwa rolniczego oczywiście promować.

Hodowcy tuczniaków z entuzjazmem podeszli do pomysłu promocji lokalnej wieprzowiny, a ich entuzjazm dodatkowo wspiera polepszająca się od kilku tygodni cena żywca.