

Gęsina najlepsza na św. Marcina!

Cykl hodowlany gęsi rozpoczyna się wiosną, a kończy jesienią i właśnie wtedy smak mięsa jest najwyborniejszy. To dlatego staropolskie przysłowie mówi o najlepszej gęsinie na św. Marcina, czyli 11 listopada. Choć Polska jest w europejskiej czołówce jeśli chodzi o produkcję gęsiny, wśród rodzimych konsumentów cieszy się ona umiarkowaną popularnością. Niestety.

Zdaniem Stanisława Szczepańczuka z Hieronimowa k. Michałowa, który od ponad 20 lat zajmuje się hodowlą gęsi, w Polsce niezbędna jest popularyzacja spożycia tego mięsa. Bo jest zdrowsze od wieprzowiny, czy chętnie kupowanego kurczaka.

- Kurczak osiąga swoją wagę sprzedażową w trzy tygodnie, gęś potrzebuje szesnastu. Tak więc, aby osiągnąć choć minimalny zysk, cena gęsiny musi być wyższa – wyjaśnia. – A łączy się to przecież z jakością i walorami smakowymi.

Ze względu na słabo rozwinięty rynek gęsiny w Polsce, rodzimi producenci stawiają na eksport. Głównym odbiorcą szlachetnego mięsa są Niemcy. Doceniają walory towaru. Bo choć gęsina jest tłusta, to zdrowa. M.in. ze względu na korzystny skład tłuszczów, jakie zawiera.

- Gęsina jest towarem szczególnym, przez to że hodowla i chów są prowadzone w warunkach naturalnych – podkreśla Szczepańczuk.

Dzięki prowadzonym na terenie kraju akcjom promocyjnym dotyczącym spożycia gęsiny, mięso zaczyna być zauważane, szczególnie podczas świąt Bożego Narodzenia oraz tradycyjnie 11 listopada.

tekst. Małgorzata Sawicka, fot. UMWP

