

## Podlaski Produkt Lokalny. Wołowina z polskiej czerwonej

Wołowina od krów na wypasie – i to wypasie na terenach Natura 2000! Ma niezrównany smak, kruchość i kolor. – Steki z niej to prawdziwa poezja – zachwala Patrycja Grzywińska z Masiewa, której mąż Krzysztof od 2016 r. zajmuje się hodowlą krów rasy polskiej czerwonej.

Patrycja i Krzysztof Grzywińscy na co dzień pracują na tradycyjnym etacie: ona jako pracownik biurowy w Nadleśnictwie Browsk, on jako leśniczy w leśnictwie Nowosady, w tym samym nadleśnictwie. Od kilku lat mieszkają w Masiewie Starym, w samym sercu Puszczy Białowieskiej 800 metrów od granicy z Republiką Białoruś. Mają 15-hektarowe gospodarstwo, i całkiem spore stado krów. Pierwsze sztuki dostali od Polskiego Towarzystwa Ochrony Ptaków.

*- Namówili mnie, żebym przyjął pierwsze cztery krowy w ramach projektu, który prowadzą nad Narwią – wspomina Krzysztof Grzywiński. – Krowy są najlepszymi, naturalnymi kosiarkami na łąkach, zwłaszcza tych bagiennych, dlatego są tam niezbędne dla zachowania naturalnego charakteru łąk i ich mieszkańców.*

### Krowy z narwiańskiego SPA

Projekt prowadzony przez PTOP dotyczy ochrony populacji ptaków wodno-błotnych w Dolinie Górnej Narwi poprzez „optymalne kształtowanie siedlisk za pomocą wypasu polskiej czerwonej krowy i koników polskich”. Towarzystwo na powierzchni blisko 300 hektarów w okolic miejscowości Trześcianka zbudowało pełną infrastrukturę: ogrodzenia, wiaty, odłownie, wodopoje, brody, drogi dojazdowe do pastwisk. A na nich pasą się krowy „wypożyczane” na mocy stosownych umów od współpracujących z nimi hodowców.

*- Obecnie moje stado liczy 64 sztuki. Dorosłe od 15 maja do końca października są na wypasie nad Narwią, tam zajmuje się nimi PTOP – opowiada Krzysztof Grzywiński. – Krowy mają więc dostęp do świeżej trawy z terenu Natura 2000 i żywią się tylko tym. A zimą, gdy wracają z tego narwiańskiego SPA, karmimy je tylko sianem łąkowym, żadnych kiszzonek! – zastrzega i dodaje, że to właśnie żywienie ma olbrzymi wpływ na smak i jakość zarówno mleka, jak i mięsa od jego krów. – To mleko i mięso w czystej postaci, o prawidłowym zapachu i smaku. Świetne do kuchni domowej, ale też i do restauracji – zachęca.*

### Podlaska konkurencja dla Argentyny

W gospodarstwie państwa Grzywińskich można się zaopatrzyć w cały asortyment wołowy: od ligawy, szynki, polędwicy, rostbefu, łopatki po kark, wątrobę, goleń, płuca i kości na zupę. Aby sprzedawać swoją wołowinę, pan Krzysztof zarejestrował w 2019 r. Rolniczy Handel Detaliczny. Korzysta także z usług certyfikowanej ubojni w Rzepnikach (gm. Zabłudów).

## Jego pierwszymi klientami byli sąsiedzi

*- Widzieli, jak prowadzimy nasze stado, że tylko na łąkach, na terenach naturalnych, że nie dajemy im sztucznych pasz. Dlatego zaczęli przychodzić i pytać, czy nie mamy mięsa na sprzedaż. Stąd pomysł, by zarejestrować RHD i dzielić się tym, co mamy najlepsze, czyli mięsem najwyższej jakości od naszych krów – wyjaśnia Krzysztof Grzywiński.*

Polska czerwona to jedna z najstarszych polskich ras bydła. Pierwszy Związek Hodowców Bydła Czerwonego powstał w 1894 r. przy Małopolskim Towarzystwie Rolniczym. Krowa polska czerwona – jak czytamy na stronie Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego - jest „doskonale przystosowana do trudnych warunków bytowania i odznacza się innymi właściwościami cechującymi populację pierwotną: odpornością na choroby (szczególnie na gruźlicę bydłą i białaczkę), dobrym zdrowiem, długowiecznością, bardzo dobrą płodnością (...). Tkanka mięsna tej rasy jest drobno-włóknista, co w efekcie daje mięso kruche a jednocześnie soczyste. Dzięki specyficznej budowie tkanki mięsnej, "czerwona polska" może powrócić na rynek i do szerokiej hodowli jako źródło dobrej, kruchej i soczystej wołowiny porównywalnej z argentyńską.”

*- Z powodzeniem może konkurować z różnymi słynnymi wołowinami na stołach w domu i restauracjach - potwierdza Krzysztof Grzywiński, który sam lubi gotować, a swoją wołowinę wykorzystuje w domowej kuchni na co dzień. Wspecjalizował się w stekach. - A jej dodatkowym autem jest to, że nasze krowy większość swojego życia spędzają na powietrzu, czystym, nadnarwiańskim albo puszczańskim, a nie zamknięte w przemysłowych oborach. Prowadzimy nasze stado sposobem ekstensywnym, czyli wykorzystujemy swoją paszę i dwa sezony pastwiskowe. Nasze krowy są na prawdziwym wypasie – śmieje się hodowca.*

Stado prowadzone przez państwa Grzywińscy bierze także udział w Programie Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła Polskiego Czerwonego.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

### Krzysztof Grzywiński - Rolniczy Handel Detaliczny

Stare Masiewo 6

17-220 Narewka

Tel. 782 751 342

e-mail: [krzysztof.grzywinski13@gmail.com](mailto:krzysztof.grzywinski13@gmail.com)

[Link do strony producentów](#)

[Link do strony na FaceBook'u](#)

