

## **SPIS TREŚCI**

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| 1. ZWIERZĘTA RAS RODZIMYCH .....                       | str. 3  |
| 2. „WOŁOWE” INFORMACJE .....                           | str. 7  |
| 3. Z. JODO - BYDŁO MIĘSNE W POLSCE .....               | str. 12 |
| 4. Z PRZYMRUŻENIEM OKA .....                           | str. 13 |
| 5. R. PRZEKWas - FUNDUSZ PROMOCJI MIĘSA WOŁOWEGO ..... | str. 14 |
| 6. B. DĄBEK - WSPOMNIENIA Z WYCIECZKI DO FRANCJI ..... | str. 16 |
| 7. W. PIASECKI - Z KUCHNI MOJEJ MAMY .....             | str. 21 |
| 8. LIST OD HODOWCY .....                               | str. 23 |
| 9. OGŁOSZENIA O SPRZEDAŻY ZWIERZĄT HODOWLANYCH .....   | str. 24 |

DRODZY HODOWCY,

Dla każdego z nas święta to czas szczególny. To nie tylko wspomnienie ważnego wydarzenia religijnego, ale także czas odpoczynku, spotkań z bliskimi i rodziną. Coraz częściej święta stają się ucieczką od codzienności, czasem wyciszenia i refleksji.

*Jak obyczaj stary każe,  
Według ojców naszych wierzeń.  
Pragnę złożyć Wam życzenia,  
W dniu Bożego Narodzenia.  
Niech gwiazdka betlejemską,  
Która świeci o zmroku.  
Doprowadzi Was do szczęścia,  
W nadchodzącym Nowym Roku.*

Bogdan Konopka



Prezes Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła

# 1. ZWIERZĘTA RAS RODZIMYCH, KTÓRYCH POPULACJE SĄ OBJĘTE OCHRONĄ ZASOBÓW GENETYCZNYCH ZWIERZĄT GOSPODARSKICH.

*Źródło: [www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/.../polska\\_czerwona](http://www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/.../polska_czerwona)  
[www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/bydlo/.../bialogrzbiet](http://www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/bydlo/.../bialogrzbiet)*

BYDŁO POLSKIE CZERWONE wywodzi się od MAŁEGO dzi-  
kiego bydła brachyceryczne-  
go (krótkorogiego), żyjącego  
we wschodniej części Europy  
Środkowej i w Skandynawii.  
Rozprzestrzenianie się bydła  
o umaszczeniu czerwonym, z  
różnymi odcieniami tej barwy  
na tereny polskie można wią-  
zać z ruchami ludnościowymi,  
jakie miały miejsce na początku  
XVI wieku. W 1894 r. powstał



pierwszy Związek Hodowców Bydła Czerwonego przy Małopolskim Towarzystwie Rolniczym. W 1901 r. L. Adametz opisał po raz pierwszy rasę polską czerwoną, a w 1906 r. wprowadzono urzędową ocenę mleczności krów. W 1913 roku wyda-  
no księgę rodowodową tej rasy. W latach 1906 – 1913 średnia wydajność krów  
polskich czerwonych wahała się w granicach 1888 – 3349 kg mleka. W okresie  
międzywojennym polskie bydło czerwone stanowiło 25% krajowej populacji bydła.  
Wyróżniano wówczas 3 odmiany tej rasy: podgórszą, dolinową i śląską. Po II woj-  
nie światowej, jeszcze pod koniec lat sześćdziesiątych, było w Polsce około 2 mln  
bydła czerwonego, co stanowiło 18% pogłowia. Od 1959 r. było ono krzyżowane z  
buhajami rasy duńskiej czerwonej (w Polsce południowej dopiero od 1964 r.), a w  
siemiatyckim, kieleckim i nowosądeckim także z rasą Jersey, choć na dużo mniej-  
szą skalę. W roku 1969 władze administracyjne kierujące hodowlą zdecydowały  
o przeznaczeniu większości obszarów zasiedlonych przez polskie bydło czerwone  
pod hodowlę rasy czarno-białej i czerwono-białej. Oznaczało to kres pracy hodo-  
wanej nad bydlęm polskim czerwonym w sektorze państwowym i indywidualnym.  
W 1973 r. ograniczono rejonizację rasy polskiej czerwonej jedynie do 3 powiatów  
ówczesnego woj. krakowskiego. Wówczas hodowcy z Małopolski zakupili spoza re-  
jonu 100 krów matek buhajów, co umożliwiło wyprowadzenie nowych, cennych  
linii buhajów i zapewniło zachowanie różnorodności genetycznej w tej, już wtedy  
nielicznej, populacji zarodowej. Pod koniec 1975 r. na terenie ówczesnego woj.  
nowosądeckiego udało się utworzyć rejon zachowawczy hodowli bydła polskiego  
czerwonego, obejmujący ok. 55 tys. krów. Rolnicy, utrzymujący wyłącznie krowy

tej rasy otrzymywali dotację równoważącą 100 l mleka od sztuki rocznie, mieli zapewnione bezpłatne usługi inseminacyjne (lub krycie naturalne) oraz bezpłatną ocenę użyteczności. Działania te zapewniły ciągłość pracy hodowlanej w najtrudniejszym dla tej rasy okresie. W 1982 r. wraz ze zniesieniem rejonizacji ras uległ likwidacji rejon zachowawczy hodowli bydła polskiego czerwonego oraz zniesiona zostały wszystkie formy pomocy dla hodowców bydła tej rasy. Spowodowało to dalszy spadek liczebności populacji tego bydła w wyniku wypierania go przez bardziej wydajne rasy oraz krzyżowania uszlachetniającego z importowanym bydem czerwonym, głównie rasy Angler.

### **BIĄŁOGRZBIETE BYDŁO,**

białogrzbiety, polska rasa bydła domowego typu mlecznego o nie wyjaśnionym rodowodzie, uważana za rodzimą rasę nizinną lub za rasę powstałą w wyniku krzyżowania różnych ras z rasą nizinną. Białogrzbiety mają charakterystyczną sylwetkę o długim tułowi i krótkich nogach. Umaszczenie – wąski, biały pas sierści wzdłuż linii grzbietu, o nieregularnym, nieco zygzakowatym obrzeżeniu,



rozszerzający się przy nasadzie ogona, boki czarne lub czerwone, głowa biała, okolice oczu często cętkowane, nogi dwubarwne (biało-czarne lub czerwono-czarne). Wysokość krów w kłębie około 120 cm, ciężar do 500 kg. Wydajność mleczna oraz zawartość tłuszczu w mleku niższe niż u polskiego czerwonego bydła i innych ras hodowanych w Polsce. Rasa zanikająca. Prof. Pruski (1967) podaje, że z nazwą „białogrzbiety” spotykamy się w opisie bydła dokonany przez Jana Ostromęckiego w 1903 r. Autor ten podzielił bydło krajowe na dwie grupy:

- bydło czerwone polskie
- bydło, które nazywa: żuławskim, białogrzbietami, czasami nadwiślańskim, powiślańskim, nadświdrzańskim, nadburzańskim. Bydło to posiadało charakterystyczną maść tzn. było ono na ogół srokatę, najczęściej biało-czarne, czerwono-srokatę, a rzadziej sino (popielato)-srokatę.

W podręczniku "Zarys chowu bydła" prof. J. Pająk (1968) podaje, że "na terenach nad Bugiem, Sanem i Narwią, a zwłaszcza nad dolną Wisłą, ukształtował się odrębny typ bydła i można go traktować jako grupę rasową, przyjmując dla całego tego pogłowia starą nazwę - bydło nadwiślańskie". Z nazwą tego bydła spotykamy

się już w pracy Gunthnera z 1853 r. Również u Kleckiego (1906-1908) spotyka się nazwę bydła "powiślańskie" i "nadwiślańskie". W sprawozdaniu z ankiety podjętej w 1899 r. przez Sekcję Rolną w celu zbadania stanu hodowli bydła w Królestwie Polskim, a opracowanym przez Stanisława Chaniewskiego, w opisie krajowego bydła Guberni Warszawskiej znajduje się wzmianka o bydle "powiślańskim". W Encyklopedii Rolniczej wydanej w 1872 r. w Warszawie T. Chłapowski w artykule pt. "Bydło" pisze: "na Powiślu między granicą pruską a Warszawą spotyka się rasę bydła do żuławskiej trochę podobną, mleczną i pięknej postawy". Z nazwą bydła nadwiślańskiego, względnie nadwiślańskich białogrzbietów spotkać się można w artykułach A. Nietkowskiego publikowanych w Gazecie Rolniczej w latach 1901-1906.

Prawocheński (1926) przypuszcza, że białogrzbiety pochodzą od prymitywnego bydła zamieszkującego kiedyś północny-wschód Europy, a w charakterystycznym umaszczeniu widzi on pośrednią fazę w procesie "bielenia umaszczenia", co spotyka się również u innych ras.

Według Sprawozdania Izby Rolniczych na przełomie 1935/36 r. na terenie działania Lubelskiej Izby Rolniczej znajdowało się 6,1% krów rasy "białogrzbiety".

W podręczniku prof. J. Pająka (1968), autor podaje, że "obecnie pewna ilość tego bydła występuje jeszcze w woj. białostockim oraz w pow. radomskim i ostrowskim woj. kieleckiego, ponadto zaś w północnej części woj. lubelskiego i północno-wschodniej części woj. warszawskiego". W podręczniku prof. E. Sasimowskiego (1983) autor stwierdza, że "białogrzbiety w Polsce nie należały do ras popieranych i objętych rejonizacją, ale w środkowo i północno-wschodniej części kraju są jeszcze spotykane w masowym pogłowie bydła".

Białogrzbiety, jak sama nazwa wskazuje, charakteryzuje biały pas, wąski na kłębie a rozszerzający się ku zadowi, gdzie obejmuje całą szerokość miednicy. Brzeg barwnego obrzeżenia jest nieregularnie poszarpany, a że boki tego bydła są najczęściej umaszczone czarno lub czerwono, Moczarski (1907) nazwał je "bocza-stym". Umaszczenie białogrzbietów dziedziczy się bardzo silnie.

Wykonane w latach 1953-1955 pomiary biometryczne bydła polskiego czerwonego w ośrodku mazowieckim przez W. Krotowa i bydła nadwiślańskiego z doliny Biebrzy przez J. Pająka (1968) wykazują zgodność wymiarów bydła nadwiślańskiego (białogrzbietów) z wymiarami bydła czerwonego polskiego. Autorzy tłumaczą to podobnymi warunkami bytowania bydła krajowego.

Pod względem cech użytkowości mlecznej i mięsnej białogrzbiety zajmowały na ogół pośrednie miejsce między bydłem czerwonym polskim a nizinnym czarno-białym. Prof. E. Sasimowski (1983) podaje, że "wśród rolników indywidualnych było to cieszyło się dobrą opinią jako wydajne i dobre do utrzymania".

Jak podaje prof. J. Paják (1968) w latach 1953-1955 w wielu gromadach w dorzeczu Biebrzy spotykało się jeszcze dość często bydło nadwiślańskie. W niektó-

rych miejscowościach stanowiło ono nawet w granicach 20-30% całego pogłowia. Ostatnim, który interesował się bydłem białogrzbietym w Polsce w latach sześćdziesiątych był Prof. Jan Pająk z SGGW w Warszawie. W późniejszym okresie było to nie było wyróżniane jako odrębna rasa, w konsekwencji czego zostało uznane za wymarłe. Bydło białogrzbieta przetrwało na Litwie i jest wymieniane jako rasa zasługująca na ochronę zasobów genetycznych.

## 2. „WOŁOWE” INFORMACJE (I NIE TYLKO)

### HANDEL WOŁOWINĄ I ŻYWCEM WOŁOWYM W UE W I POŁOWIE 2010 R.

W I połowie 2010 roku kraje Wspólnoty sprowadziły łącznie 200,1 tys. ton mięsa i żywca wołowego, tj. o 8,7% mniej niż w analogicznym okresie 2009 roku. Najwięcej tego gatunku mięsa zaimportowano z Brazylii (71,8 tys. ton), Argentyny (48,6 tys. ton) oraz Urugwaju (39,7 tys. ton). Udział tych krajów w imporcie ogółem do Unii kształtował się na poziomie 80%. W tym samym czasie kraje Unii wyeksportowały poza Wspólnotę 148,7 tys. ton wołowiny oraz żywca wołowego w ekwiwalencie mięsa, tj. o 27,8% więcej niż w analogicznym okresie 2009 roku. Najwięcej tego gatunku mięsa trafiło do Rosji (36,3 tys. ton), Szwajcarii (10,7 tys. ton), Chorwacji (9,7 tys. ton) oraz Wybrzeża Kości Słoniowej (5,2 tys. ton). W okresie lipiec-sierpień br. kraje Wspólnoty wyeksportowały z refundacjami łącznie 26,8 tys. ton żywca, świeżej oraz mrożonej wołowiny, podrobów oraz konserw wołowych, tj. ponad dwukrotnie więcej niż w analogicznym okresie przed rokiem. Wzrost aplikacji o refundacje dotyczył żywca wołowego (+82%), świeżej wołowiny (81%) oraz mięsa mrożonego (+240%). *Źródło: FAMMU/FAPA na podst.: Komisji Europejskiej*

### WŁOSI SPOŻYWAJĄ MNIEJ WŁOSKIEJ WOŁOWINY, BO JEST DROŻSZA NIŻ IMPORTOWANA

W 2010 r. włoscy konsumenci ograniczyli po raz kolejny spożycie wołowiny i cielęciny, kontynuując trend spadkowy z 2009 r. W pierwszym półroczu br. włoskie gospodarstwa domowe zakupiły o 4% mniej tego mięsa o wartości o 3% niższej niż przed rokiem. Spadek siły nabywczej Włochów, wynikający z kryzysu gospodarczego, powoduje wzrost zainteresowania tańszymi produktami. Obecnie włoscy konsumenci kupują więcej wołowiny importowanej z północy i wschodu Europy, sprzedawanej po niższych cenach niż mięso krajowe. Produkcja wołowiny we Włoszech w okresie od stycznia do maja br. była o 2% wyższa niż przed rokiem, jednak prognozy wskazują na 1% spadek produkcji w całym 2010 r. *Źródło: FAMMU/FAPA na podst. Agra Europe Weekly*

### CHINY – REKORD IMPORTU WOŁOWINY

W sezonie 2009/2010 Chiny sprowadziły rekordową ilość wołowiny, tj. o 136% więcej niż w poprzednim sezonie. Import z Australii zwiększył się o 38%, co stanowiło 31% całego importu wołowiny do Chin. Australijczycy dominowali przede wszystkim w imporcie chłodzonej wołowiny do Państwa Środka, natomiast największym dostawcą tego gatunku mięsa ogółem na rynek chiński był Urugwaj. W sezonie 2009/2010 Urugwaj dostarczył na ten rynek 44% całego importu wołowiny do Chin. Urugwajczycy zdominowali rynek chiński przede wszystkim dzięki konkurencyjnym cenom oferowanej wołowiny. Import z Nowej

Zelandii oraz Brazylii wzrósł odpowiednio o 120% i 186%. Źródło: FAMMU/FAPA z wykorzystaniem Reuters

#### DOBRE CHĘCI TO ZA MAŁO NA POLSKĄ WOŁOWINĘ

Mieliśmy dołączyć do Europejskiej czołówki, a wyszło jak zwykle. Nie sprawdzili się zapowiedzi ekspertów o szybkim rozwoju produkcji wołowiny w Polsce. Dziś wiadomo, że na hodowlę bydła decydują się już nieliczni, a większość krajowej produkcji ma zbyt niską jakość i przegrywa konkurencję o unijne pótki. Efekt? Malejący eksport i coraz gorsze nastroje w branży. W Polsce co roku produkujemy około 400 tysięcy ton wołowiny. Z tego prawie 70% wysyłamy za granicę. Nasze mięso do tej pory trafiało na rynki Niemiec, Holandii i Hiszpanii. Żywe zwierzęta chętnie kupowali od nas Grecy i Włosi. Problem w tym, że główni nasi kontrahenci znacznie ograniczyli zamówienia. Mimo, że mięso z Polski było jednym z najtańszych w Europie. Dziś euro tanieje, przez co polska wołowina zyskuje na wartości. Niestety gorsza jakość mięsa nie daje szans na odparcie Zachodniej konkurencji. Prof. Jan Małkowski, IERiGŻ: „*My mamy cielęta pochodzące od krów mlecznych. One nie mogą poradzić sobie w konkurencji cenowej i jakościowej z krzyżówkami.*” Problem w tym, że zdecydowana większość bydła w Polsce to zwierzęta o niskiej jakości mięsa. Na droższy chów ras mięsnych decydują się nieliczni, bo nakłady, które trzeba ponieść na założenie i utrzymanie stada są zbyt wysokie. Grzegorz Grodzki - Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego: „*U nas głównie bydło jest w trybie mlecznym. I tutaj zainteresowanie tym bydłem spadło. Ceny też spadły. Natomiast bydło mięsne, my nie widzimy żadnej różnicy.*” O tym, że w produkcji wołowiny trzeba postawić na jakość wiadomo już od dawna. Niestety, przekonanie do tego rolników z przyczyn finansowych nie jest możliwe. Ale puste kieszenie hodowców to nie wszystko. Jerzy Wierzbicki - Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego: „*Już 2,5 roku trwa procedura wpisywania systemu jakości polskiej wołowiny QMP. Liczymy, że w najbliższych miesiącach to się stanie i będzie można przystąpić do takiej wspólnej pracy.*” Obecnie w Polsce mamy około 6 milionów sztuk bydła. I nic nie wskazuje na to, żeby w najbliższych latach mogłoby się coś zmienić. Tym bardziej, że nadzieje na rosnące pogłowie bydła w Polsce rozwiąły najnowsze wyliczenia, które pokazały, że krów mamy o milion mniej niż się spodziewano. Źródło: TVP/Rolna

#### CENY MIĘSA WOŁOWEGO DO 2020 R. BĘDĄ ROSNAĆ

Ceny mięsa do 2020 roku będą rosnać - wołowina o 2,4 proc. rocznie, a wieprzowina o 0,1 proc. rocznie - wynika z prognoz Agencji Rynku Rolnego. Do 2020 roku tempo wzrostu produkcji mięsa może wynosić 1,2 proc. rocznie - produkcja mięsa wołowego będzie spadać o 1,8 proc. rocznie, zaś produkcja mięsa drobiowego rosnąć będzie o 3 proc. rocznie. Produkcja mleka w 2020 spadnie do 11,7 mld ton. „

## EKSPORT WOŁOWINY Z ARGENTYNY NISKI W PORÓWNIANIU Z 2009 R.

W sierpniu eksport wołowiny z Argentyny wzrósł o 4 proc. do 14,8 tys. ton, jednakże w ciągu ośmiu miesięcy 2010 roku wyniósł łącznie 116,5 tys. ton, tj. był o 51 proc. mniejszy niż przed rokiem. Spadek w handlu to wynik mniejszej podaży bydła, do której przyczyniła się polityka rządu stosowana od 2005 roku, a także rezultat suszy w latach 2008-2009. Rosja nadal pozostaje największym odbiorcą wołowiny z Argentyny. W okresie styczeń-sierpień br. Argentyńczycy wysłali do Rosji 28,5 tys. ton mięsa wołowego, tj. o 65 proc. mniej niż w analogicznym okresie 2009 roku. Udział handlu z Rosjanami kształtował się na poziomie 24 proc., podczas gdy w podobnym okresie przed rokiem wynosił 34 proc. Drugim największym rynkiem zbytu na wołowinę dla Argentyny był Izrael, gdzie trafiło 15 proc. całego eksportu. Spore ilości wołowiny dostarczono także do Niemiec (14 proc. udział w handlu), Chile (9 proc. udział) oraz do Wenezueli (7 proc. udział).  
*Źródło FAMMU/FAPA*

## EKONOMIŚCI CHCĄ CAŁKOWITEGO ZNIESIENIA DOPŁAT ROLNYCH

Unijna polityka rolna (WPR) zawodzi - przekonują znani europejscy ekonomiści w opublikowanym liście otwartym. Dlatego proponują zmiany. WPR jest horrendalnie kosztowna - pochłania ponad 30 proc. budżetu unijnego (w samym tylko 2010 r. - 43,8 mld euro), a coraz słabiej odpowiada na potrzeby konsumentów i europejskiej gospodarki. Ekonomiści proponują, by najbardziej jak to możliwe ograniczyć wszelkie interwencje i dotacje. Opowiadają się za zniesieniem subwencji do eksportu i stopniowym wygaszaniem dopłat bezpośrednich. Przekonują, że „zrównoważone gospodarowanie ziemią” powinno stać się kluczowym celem nowej WPR. Ich zdaniem, rolnictwo - podobnie jak dziś przemysł - musi stać się odpowiedzialne za powstrzymywanie zmian klimatycznych. Nic jednak nie wskazuje na to, żeby rządy (lub Komisja Europejska) chciały wziąć do serca propozycje ekonomistów. Nikt nie proponuje całkowitego zniesienia dopłat bezpośrednich, rozważana jest jedynie ich modyfikacja. *Źródło: Gazeta Wyborcza*

## POLSKA MOŻE ZAROBIĆ NA WOŁOWINIE

„Puls Biznesu” zwraca uwagę na to, że w Polsce hodojuje się za mało bydła mięsnego. Gazeta podkreśla, że zagraniczni kupcy szukają wołowiny i dobrym pomysłem na biznes może być założenie takiej hodowli.

Według gazety wszystkie sygnały z Brukseli wskazują, że ta dziedzina handlu ma przed sobą dobre perspektywy. Zdaniem jednego z unijnych przedstawicieli w ciągu najbliższych lat Wspólnota pozostanie importerem netto wołowiny i mięsa owczego. Z danych wynika, że w 2009 roku kraje Unii kupiły w krajach trzecich 431 tysięcy ton wołowiny i żywca wołowego. Dla porównania ich eksport wyniósł 248

tysięcy ton. Duże ujemne saldo w handlu wołowiną nie jest w Unii Europejskiej nowym zjawiskiem - gazeta przypomina, że utrzymuje się od lat.

„Puls Biznesu” zaznacza, że polscy hodowcy powinni zacząć inwestować w unowocześnianie swojej infrastruktury, ponieważ nadal duża część produkcji nie spełnia wysokich wymagań jakościowych.

*Źródło: Biznes w Onet.pl.htm*

#### POLAK POTRAFI

W gospodarstwie ekologicznym siła...? Jak się okazuje, w Polsce jest wielu miłośników upraw orzechów włoskich. Tylko gdzie są orzechy? **„Co Polacy uprawiają za unijne pieniądze?** Nietypowe hodowle wymienia „Dziennik Gazeta Prawna”: **soczewica, która w naszym klimacie nie wydaje plonów, dziko rosnąca czereśnia ptasia, a nawet nawłóć, która powszechnie jest uważana za chwast.** Cytowany przez gazetę naukowiec mówi wprost: większość tych upraw to **sposób na wyłudzenie pieniędzy.** Taką opinię przedstawia dziennikowi prof. Józef Tyburski z Katedry Systemów Rolniczych z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Zaczęło się, gdy Polska przystępowała do Unii Europejskiej w 2004 roku. Wtedy **każdy, kto obsadził hektar ziemi sadzonkami orzecha włoskiego mógł zgłosić przestawienie gospodarstwa rolnego na uprawy ekologiczne.** No, może nie każdy: trzeba było wiedzieć o tym, że ta operacja przyniesie pieniądze. Jeśli ktoś dopełnił tych niezbyt wygórowanych wymogów przed rokiem 2007, przez trzy pierwsze lata otrzymywał 1600 zł za każdy hektar, a 1540 zł przez dwa następne. Ten, który w interes wszedł później – 800, 650 lub 160 zł. W roku 2009 nowi chętni do programu przestali być przyjmowani. Jak zauważa gazeta, „rolnikom” wcale nie chodziło o to, **by ze swych plantacji zbierać orzechy.** Największe uprawy, sięgające nawet 300 hektarów, powstały w województwach **zachodniopomorskim i warmińsko-mazurskim.** Na tych obszarach klimat delikatnej roślinie nie służy. Zasady programu zresztą wcale nie wymagają, by zbierać plony: według „DGP” **rolnik po pięciu plantacjach może zorać, nie tracąc pobranych wcześniej pieniędzy**” Jeszcze nie wiadomo na jakie kwoty opiewają domniemane dopłaty. Polak potrafi.

*Źródło: www.tvn24.pl*

## MIĘSO NA UŻYTEK WŁASNY

Wrp.pl na podst. MRiRW

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi podpisał rozporządzenie w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny. Przyjęte w nowym rozporządzeniu rozwiązania wprowadzają możliwości produkcji mięsa na użytek własny również w innym gospodarstwie niż gospodarstwo pochodzenia zwierzęcia, określając warunki dotyczące wymagań co do jego produkcji. Zmieniono także sposób badania i znakowania mięsa oraz zasady powiadamiania o zamiarze przeprowadzenia uboju. Możliwość oddania zwierzęcia do uboju do innego gospodarstwa będzie szczególnie pomocna dla tych obszarów wiejskich, gdzie najbliższa rzeźnia, która mogłaby dokonać usługowego uboju zwierząt znajduje się w znacznej odległości od gospodarstwa. W nowym rozporządzeniu przyjęto bardziej praktyczne i korzystniejsze dla rolników rozwiązania, zgodnie z którymi posiadacz zwierzęcia sam będzie mógł pobrać i dostarczyć do urzędowego lekarza weterynarii próbkę mięsa do obowiązkowego badania na obecność włośni, które może być przeprowadzone tzw. metodą badania trichinoskopowego.

### 3. BYDŁO MIĘSNE W POLSCE

*Zygmunt Jodko*

*PROVIMI BIEGANÓW Dyrektor Regionu V*

*Źródło: [www.wrp.pl](http://www.wrp.pl)*

Rynek bydła mięsnego w Polsce jest bardzo mocno związany z powstaniem w 1994 roku Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego. Od początku można było zaobserwować bardzo szybki rozwój produkcji ras mięsnych, co wiązało się ze wsparciem hodowców środkami z funduszy krajowych. Obecnie obserwujemy znaczne spowolnienie wzrostu tego



rodzaju produkcji. W wielu regionach Polski mamy doskonałe warunki do chowu bydła mięsnego, szczególnie tam gdzie występują duże połacie użytków zielonych. Często zaniedbane wracają do łask. W polskich warunkach chów ekstensywny i półintensywny mają największe szanse powodzenia. Wyróżniamy trzy kierunki produkcji bydła mięsnego. Pierwszym z nich jest hodowla w celu pozyskania materiału genetycznego. Kolejnym kierunkiem jest chów bydła czystorasowego na rzeź. Ten rodzaj produkcji pozwala na uzyskanie najwyższych cen. Największe znaczenie gospodarcze w naszych warunkach ma jednak chów bydła mięsnego krzyżówkowego. W Zakładzie Rolnym Provimi Polska w Bieganowie hodowlę i produkcję bydła mięsnego, w oparciu o rasę Limousine, prowadzimy od 17 lat.

Charakterystyka rasy Limousine:

- bardzo dobrze aklimatyzuje się w warunkach polskich,
- ma małe wymagania środowiskowe,
- nadaje się do krzyżówek międzyrasowych,
- bardzo dobrze wykorzystuje pasze objętościowe, które są podstawą jej żywienia,
- daje bardzo dobre mięso kulinarne.

Obecnie posiadamy stado liczące około 1700 sztuk, w tym 710 mamek. Osiągamy bardzo dobre wyniki w ilości urodzonych cieląt i ich odchowie. Prowadzimy również sprzedaż buhajów i jałówek czystorasowych do dalszej hodowli oraz jałówek krzyżówkowych do dalszego chowu. Obserwując zmiany rynku w ciągu tych kilkunastu lat, możemy wyróżnić kilka ograniczeń z jakimi spotyka się

produkcja bydła mięsnego. Jednym z nich są zbyt niskie ceny wołowiny i zbyt mała świadomość konsumentów. Również eksport nie jest wystarczający. Obecnie 2 głównymi kierunkami zbytu są dla nas eksport bydła mięsnego po zakończonym okresie przy mamkach oraz eksport bydła ciężkiego. Polska ma doskonałe warunki do produkcji bydła ciężkiego, należy więc wykorzystać ten potencjał. W tym celu trzeba zwiększyć współpracę między hodowcami, ubojniami oraz Polskim Związkiem Hodowców i Producentów Bydła. Pomocne jest tworzenie grup producentów formalnych i nieformalnych, zapewniające odpowiednią ilość bydła do sprzedaży, co pozwala na uzyskanie jak najlepszych cen zarówno w kraju jak i w eksporcie. Dodatkowo należy pracować nad poprawą współpracy zorganizowanych grup hodowców z ubojniami. Dogadanie się partnerów, którzy w pewnych dziedzinach są konkurencyjni, ale w ogólnym rozrachunku decydują się kooperować we wspólnie ustalonych tematach.

#### **4. Z PRZYMRUŻENIEM OKA**

PODSŁUCHANE PRZY „UNIJNYM” STOLE

**ON** - Czy słyszałaś, że ma się zmienić polityka rolna w całej Unii Europejskiej?

**ONA** - Wspólną politykę będą zmieniać?

**ON** - TAK i dlatego będzie miała nowy budżet!

**ONA** - To znaczy, że niektórzy już wiedzą jak to europejskie rolnictwo będzie wyglądało w przyszłości.

**ON** - Na pewno tak, a Ty wiesz?

**ONA** - Mnie się wydaje, że jak ludzi na świecie przybędzie to i żywności będzie więcej potrzeba i dlatego wzrost produkcji i coraz większe wydajności będą..

**ON** - Ale to już było!! - teraz trzeba walczyć ze zmianami klimatycznymi i chronić środowisko!

**ONA** - No to skąd wiedziałeś, że ONI już wiedzą...

## 5. FUNDUSZ PROMOCJI MIĘSA WOŁOWEGO

Ryszard Przekwas

Kierownik Biura

Oddział Warmińsko-Mazurski

Doskonałą okazją promocji polskiej wołowiny są wojewódzkie, regionalne, ogólnopolskie czy krajowe wystawy zwierząt hodowlanych. Hodowcy Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego uczestniczyli niemal we wszystkich wystawach na terenie kraju prezentując swoje okazałe zwierzęta.

Tak było też na moim Oddziale. Hodowcy zaprezentowali swój dorobek na wszystkich wystawach: Sierpc, Lubań, Stare Pole, Szepietowo, Minikowo, Olsztyn i oczywiście Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Poznaniu. Za wystawiane zwierzęta hodowcy nagradzani byli superczempionami, czempionami, czy też wicieczempionami. Uważam, że już sam udział w wystawie jest ogromnym zaszczytem dla hodowcy. Zwierzęta mamy piękne, nie mamy się czego wstydzić i naprawdę jest co promować.

Ten rok był szczególny. Został uruchomiony Fundusz Promocji Mięsa Wołowego. Choć Fundusz Promocji dla laika niewiele znaczy, to właśnie dzięki niemu podczas wystaw hodowlanych można było spróbować pysznych potraw z mięsa wołowego.

PZHiPBM promował wołowinę pod hasłem „Polska Wołowina na Polskim Stole”. Dla zwiedzających najciekawszym punktem programu była degustacja smakowitych potraw przyrządzonych z mięsa wołowego, a wielki kocioł z zupą gulaszową był wręcz oblegany. Na każdej wystawie wydawaliśmy 2000, 3000, a nawet 7000 porcji zupy gulaszowej.

Na wystawach w Lubaniu, Szepietowie i oczywiście w Poznaniu odwiedzającym nasze stoiska serwowaliśmy doskonałe steki z wołowiny kulinarnej, wspaniałe tatarzy czy też wędliny z wołowiny. Poprzez uczestniczenie w regionalnych, czy krajowych wystawach zwierząt hodowlanych promujemy chów i hodowlę bydła mięsnego – promujemy również produkty wołowe. Na wystawach nasze stoiska mają charakter równoważny dla innych organizacji branżowych, zainteresowanych bydlęciem ras mięsnych, gdzie promujemy związek, chów i hodowlę oraz produkty wołowe. Kapituła zarządzająca Funduszem Promocji Mięsa Wołowego w planie finansowym na 2010 rok przyznała naszej Organizacji nadzór nad zadaniami promocji kwotę 1007500 PLN. Projekt był realizowany poprzez organizację wystaw hodowlanych na terenie kraju, wydanie książki z przepisami kulinarnymi na wołowinę, wyprodukowanie i wyemitowanie 4 odcinków programu o hodowli bydła mięsnego w TVP1.

„Hitem” wystaw było serwowanie zupy gulaszowej 2000 – 3000 porcji według receptury dr Grzegorza Russaka. Jest to jedno z głównych zadań realizowanych z

Funduszu Promocji Mięsa Wołowego.

Na XXIV KWZH w Poznaniu w naszym pawilonie promowana była książka „Polska Wołowina i Cielęcina na Polskim Stole” autorstwa dr Grzegorza Russaka. Książka cieszyła się ogromnym zainteresowaniem. Autor, dr Grzegorz Russak chętnie podpisywał swoją książkę, co jeszcze bardziej potęgowało duże zainteresowanie.

Myślę, że poprzez tak zorganizowaną promocję wołowiny, w końcu dotrzemy do polskiego konsumenta. Walory kulinarne wołowiny są doceniane oczywiście po jej spożyciu. Większe spożycie smaczkowej wołowiny kulinarnej będzie doskonałym motorem napędowym do rozwoju hodowli bydła mięsnego.

Fundusz Promocji Mięsa Wołowego będzie uruchomiony również w 2011 roku i myślę, że w latach następnych. Na kolejne zadania, realizowane w ramach Funduszu mamy już nowe, bardzo dobre pomysły.

Naszym hodowcom życzę dobrej koniunktury na rynku mięsnym.

Do zobaczenia na wystawach hodowlanych w 2011 roku.



*PZHİPBM promował wołowinę pod hasłem „Polska wołowina na polskim stole”*

## 6. WSPOMNIENIA Z WYJAZDU SZKOLENIOWEGO DO FRANCJI

BARBARA DĄBEK

SPECJALISTA DZIAŁ KSIĄG

W dniach 5-9 października odbył się wyjazd szkoleniowy do Francji na Szczyt Hodowlany, SOMMET DE L'ELEVAGE w Clermont-Ferrand, w samym sercu Masywu Centralnego, największego regionu w Europie hodowli bydła mięsnego, zorganizowany przez Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego we współpracy z francuską grupą AGENA. Jest to najważniejsze w Europie spotkanie francuskiej i europejskiej branży hodowlanej. Clermont-Ferrand położone jest na wysokości 410 m n.p.m. u stóp pasma wygasłych wulkanów Masywu Centralnego, z których najbardziej znany jest, położony w odległości 13 km od miasta, Puy de Dôme (1465 m n.p.m.). Clermont Ferrand stanowi centrum aglomeracji Clermont Communauté, którą zamieszkuje blisko 300 000 osób w strefie zurbanizowanej. Najbardziej znanym przedsiębiorstwem z Clermont-Ferrand jest producent opon Michelin, który jest jednym z liderów przemysłu gumowego na świecie.

Tegoroczny Szczyt Hodowlany gościł na 150 000m<sup>2</sup> powierzchni wystawienniczej ok. 1150 wystawców reprezentujących wszystkie sektory przemysłu rolno-spożywczego oraz hodowli. Obecnych było także ok. 350 firm zagranicznych z ponad trzydziestu krajów świata. W trakcie trzydniowej imprezy przewinęło się kilkadziesiąt tysięcy zwiedzających, w tym goście zagraniczni z około pięćdziesięciu krajów. Podczas szczytu hodowcy zaprezentowali około 1900 wyselekcjonowanych zwierząt, w tym 22 rasy bydła, 26 ras owiec i 16 ras koni. Spośród najważniejszych francuskich ras bydła mięsnego, zaprezentowano Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Salers i rasy mniej znane w Polsce, takie jak: Bazadaise, Parthenaise, Rouge des Prés, Blanc Bleu, Ferrandaise, Gasconne, Aubrac oraz angielską rasę Hereford.

Pokrótkę przybliżę rodzimą rasę Ferrandaise, która jest rasą zachowawczą, o wcześniej bardzo słabym stanie liczebnym, pochodząca z partii gór Puy-de-Dôme. Od 1950 r., rasa bydła dominująca w tym departamencie. Rustykalny charakter tej rasy przejawia się w cechach, jak: długowieczność, dobre właściwości mateczne, łatwość przystosowywania się do zmiennych warunków klimatycznych oraz przydatność jako siła pociągowa. Zwierzęta tej rasy mogą być wykorzystywane dla produkcji mlecznej jak i mięsnej. Jej wzorzec dopuszcza duże zróżnicowanie, wyróżnia się trzy typy umaszczenia: barré, bregné i poudré, w kolorze czerwono-białym lub czarno-białym. W 1977r., hodowcy tej rasy, wspierani przez Regionalny Park Przyrody Wulkanów Owernii i Instytut Hodowli Zwierząt, podjęli działania w kierunku ochrony tej rasy, powołując Związek Ochrony Rasy Bydła Ferrandaise. Uzyskane wyniki były bardzo zachęcające: i tak w 1990r., rasa liczyła 198 krów, zaś wg spisu z 2008 r., 1236 krów u 186 hodowców (wg Instytutu Hodowli Zwierząt).

Dzięki temu działaniu, otworzyły się perspektywy dla tej zagrożonej wyginieciem rasy. Od 1979r., zaczęto gromadzić nasienie do inseminacji, co zapewniło dobrą rezerwę genetyczną rasy ferrandaise (30 byków było do dyspozycji GENESII w 2008r.). Typ hodowlany rasy ferrandaise, łatwo adaptującej się do warunków górskich, hodowany na bazie trawy, z ograniczoną ilością interwencji weterynaryjnych, odpowiada wszystkim oczekiwaniom klientów.

Również we Francji, opierającej produkcję wołowiny przede wszystkim o czyste rasy bydła mięsnego, stosuje się już od pewnego czasu krzyżowanie towarowe zwierząt dla pozyskania lepszego materiału do opasu. W Clermont Ferrand zaprezentowano w tym roku 6 mieszańców: (po 3 szt.) Charolaise x Salers oraz Charolaise x Aubrac. Dzięki takiemu krzyżowaniu uzyskuje się m.in. lepsze wykorzystanie paszy, szybsze przyrosty w krótszym czasie oraz lepszą masę mięśniową zwierząt. Przedstawiono również córki po bardzo dobrych buhajach o szerokich, długich miednicach, cienkich kościach, ładnych nogach itd. Na koniec wystawy odbyła się finałowa parada ras mięsnych - Zénith. Jeszcze tego samego dnia mieliśmy przyjemność zobaczyć gospodarstwo francuskie rasy Limousine, znajdujące się 500 m n.p.m. Właściciel, pan Andre Piotet wraz z żoną na 124 hektarach pastwisk wypasa stado bydła rasy Limousin, liczące 80 krów (1,3 SD/ha). Jest to przykład typowego gospodarstwa hodowlanego wpisanego do Herd Booka i podlegającego kontroli użytkowości mięsnej. Pan Piotet nie stara się o powiększenie stada. Ciekawe, że zaczynał hodowlę od niewielkiej ilości sztuk - 10 samic. Aktualnie zajmuje się hodowlą odsadków do wieku 9-10 miesięcy, jak również reproduktorów. Każdego roku na 50 sztuk wycielonych buhajków, 10 jest przeznaczanych do dalszej hodowli jako reproduktory, natomiast pozostałe 40 dochodzące do wagi 400 kg lub 310 kg, sprzedawane są na opas do Hiszpanii. Cielęta płci żeńskiej, samice - ok. 20% przeznaczonych jest na remont stada, reszta zostaje sprzedana (jako cieliczki, jałówki do zacielenia bądź jałówki cielne). Brakowanie wynosi około 20-25 proc. (uzyskuje się najlepsze krowy, tzw. LaBelle, mające mniej niż 8 lat – ładnie odtuszczone i osiągnące masę tuszy ok. 430 kg mięsa). Jałówki poniżej roku, są sprzedawane w cenie ok. 1200 € za sztukę. Jałówka cielna kosztuje powyżej 2 tys. €. Pan Piotet bardzo dużo sprzedaje poprzez Spółdzielnię I.A.: GENESIA. Od niego zakupiono wiele zwierząt z Polski. Hodowca jest członkiem BOVIN CROISSANCE oraz HERD BOOK LIMOUSIN. 20-30% jego stada każdego roku jest inseminowana przez związek GENESIA, natomiast 50% jest kryte za pomocą własnych reproduktorów. Skuteczność zacielen przez inseminację jest dość wysoka, tylko 4 na 27 szt. nie udaje się zacielić po raz pierwszy (85% skutecznych zacielen za pierwszym razem). Pan Piotet otrzymuje dopłaty unijne ze względu na górzyste ukształtowanie terenu oraz dopłaty do krów mamek. Na 100 krów – tylko 74% uzyskuje dofinansowanie. Łącznie wychodzi ok. 50 tys. € na rok na jego całe stado. We Francji są 3 choroby zwalczane z urzędu. W związku z tym co

roku są przeprowadzane kontrole całego stada. Są gospodarstwem oszczędnym i bardziej inwestują w genetykę zwierząt niż jakość obory. Obora jest czyszczona 1 raz w roku na wiosnę, obornik jest kompostowany i rozrzucały na pola. Są w dużej mierze samowystarczalne, wszystkie pasze pochodzą z ich gospodarstwa. Zimą na 100 krów 70 znajduje się w oborze, a 30 na zewnątrz. 4-5 miesięcy trwa zima, która nie jest zbyt ciężka w tym rejonie, temperatura spada max. do -15 st. C.,



*PODZAS WIZYTY W GOSPODARSTWIE PANA ANDRE PIOTET - fot. W Piasecki*

Następnie hodowcy zwiedzili spółdzielnię inseminacyjną i hodowlaną AGENA, do której należy ok. 5 tys. członków. Grupa AGENA współpracuje z Polską od kilkunastu lat – służąc swą radą i doświadczeniem, jak również pomocą w organizacji wyboru zwierząt i zakupu. AGENA sprzedaje żywe zwierzęta – jałówki jak też byki oraz nasienie byków wysokiej jakości. Dominującymi rasami mięsnymi we Francji są: Charolaise (1,8 mln sztuk), Limousine (800 tys. sztuk), Blonde d'Aquitaine (400 tys. sztuk), Salers (200 tys. sztuk) oraz mniejsza ilość Aubrack.

Na pytanie, która rasa jest najsmaczniejsza, nie uzyskano jednoznacznej odpowiedzi, ponieważ wartość kulinarna zależy od gustu. Hiszpan woli mięso młodsze – bardziej różowe i bardziej miękkie. Ulubione mięso zdaniem pani

Francoise Gimet to jałówka w wieku 3 lat. Ale dość dobre jest też mięso z byczka w wieku 18 mies. We Francji je się bardzo dużo mięsa grillowanego.

Podczas wizyty w GROUPE AGENA zaprezentowano nam 10 buhajów rasy Charolaise przeznaczonych do sztucznej inseminacji, urodzonych w przedziale 11.11.2008 -18.11.2005. Zwierzęta tej rasy posiadają dobre cechy mateczne, na które szczególnie zwraca się w AGENIE uwagę: dobrą mleczność, troskliwość. Krowy tej rasy to bardzo dobre matki karmiące. Jednocześnie pracuje się tu nad polepszeniem zdolności rzeźnych i uzyskaniem delikatniejszych kości u tych zwierząt. Inne cechy pozytywne zwierząt Charolaise, to: dobry potencjał wzrostu, łatwość przystosowywania się do zróżnicowanych warunków klimatycznych i przyrodniczych, łatwość wycieleń.

Z pobliskich hodowli GRUPA AGENA skupuje 60 najlepszych samców na byki w wieku 9-15 miesięcy, następnie mierzony jest im przyrost, oceniana morfologia (budowa), jakość kończyn – bardzo istotne cechy. Z 60 wybierają 15 najlepszych na reproduktory, które każdego roku dobierają odpowiednio do krów, tak by uzyskać pożądane cechy. Blisko spółdzielni AGENA, znajduje się Stacja kontroli użytkowości rzeźnej, gdzie do czerwca bieżącego roku kontrolowano cechy rzeźne byków rasy Charolaise, poczętych na skutek inseminacji. Od września bieżącego roku, to atelie służy jako przykład technicznego oraz ekonomicznego planu realizowanego przy współpracy Związku Handlowego Bydła SOCAVIAC oraz Przedsiębiorstwa Przetwórstwa Mięsa SOCOPA. Celem tego planu jest przedstawienie korzyści ekonomicznych wynikających z opasu 205 byczków rasy Charolaise, będących w jednej grupie i pochodzących z 15 różnych hodowli z obszaru Puy de Dôme oraz l'Allier. Są to zwierzęta karmione pokarmem pochodzącym z tych regionów (kukurydza, kiszonka, pulpa tłoczona, siano oraz zboża).

Zwiedziliśmy również gospodarstwo o pow. 192 ha pana Earl'a du Sauget'a, który z ojcem utrzymuje stado 130 krów rasy Charolaise (1,31 SD/ha). Gospodarstwo to znajduje się 470 m n.p.m. Krowy cielą się od listopada do marca. Nie cielne sztuki są brakowane, a te, które miały cesarskie cięcia lub po I wycieleniu (wiek 36 miesięcy) ich potomstwo nie spełniało oczekiwań hodowcy idą na rzeź. Rocznie brakowanych jest 30% krów, których masa tuszy wynosi ok. 470 kg. Mięso krów wybrakowanych jest sprzedawane do supermarketów. Spółdzielnia AGENA gwarantuje Panu Sauget cenę 3,50 € za kg masy byka . Ponadto ten hodowca otrzymuje 100€ rocznie na każde zwierzę – jest to dotacja lokalna, regionalna. trzeba spełnić jeden warunek: zwierzęta te muszą być sprzedane w okresie listopad - marzec.

Na koniec zwiedziliśmy w wielkim skrócie Paryż – dodatkową atrakcję wycieczki. Przeszliśmy przez Ogrody Luksemburskie, które otaczają pałac Luksemburski (aktualną siedzibę senatu), z charakterystycznym ośmiobocznym basenem w środku. Ponadto z okien autokaru zobaczyliśmy inne atrakcyjne miejsca, takie jak: Panteon (świątynia w której pochowana jest m.in. Maria Curie Skłodowska), rzeźbę

Iwa Bartholdiego, Bulwar Św. Michała, Katedrę Notre-Dame z charakterystycznymi łukami oraz imponującej wielkości rozetami, Pałac Sprawiedliwości, Luwr, Muzeum Impresjonistów, Most zgody nad Sekwaną, Pałac Inwalidów ze złotą kopułą, Muzeum Augusta Rodina (rzeźba „Myśliciel”), plac Warszawy, pałac Elizejski, Pola Elizejskie. Na krótko zatrzymaliśmy się przy grobie Napoleona Bonapartego oraz wizytówce Paryża, słynnej wieży Eiffla, gdzie pobyt w Paryżu uwieczniliśmy na zdjęciach. Przejeżdżaliśmy przez przedmieście Św. Honorego – jedną z najdroższych ulic, gdzie w sklepie Hermes wartość malowanej na jedwabiu apaszki wynosiła 1.200 €, Kościół Św. Magdaleny w stylu greckiego Pantenonu, budynek Opery Paryskiej, ogromny „łuk triumfalny” Grand Arche, Bazylika Sacré-Cœur (Bazylika Najświętszego Serca) - kościół na szczycie wzgórza Montmartre, Moulin Rouge z charakterystycznym czerwonym wiatrakiem, Place Pigalle.

Mam nadzieję, że wyjazd szkoleniowy do Francji dostarczył uczestnikom dodatkowej wiedzy dotyczącej bydła ras mięsnych, a atrakcje związane z Paryżem na długo pozostaną w naszej pamięci i zawsze będą się kojarzyć z czymś pięknym i niezapomnianym.

## 7. Z KUCHNI MOJEJ MAMY

Doborowego mięsa wołowego dostarczają dorosłe, lecz młode sztuki bydła rogatego. Najwartościowsze jest mięso zwierząt 20–miesięcznych, dobrze odżywionych. Ma ono barwę czerwoną, tkankę soczystą, tłuszcz, który przerasta część tuszy, odznacza się jędrnością i barwą kremowo różową. Ponieważ mięśnie występują w dużych skupiskach w stosunku do kości, wydajność mięsa jest większa niż wówczas, gdy mięso pochodzi ze zwierząt starych, spracowanych i źle odżywionych. Mięso zwierząt starych można rozpoznać po tym, że jest ono barwy ciemnoczerwonej, tłuszcz przerośnięty błonami, żółtawy, zaś tkanka mięsna jest rzadka. Łój wołowy jest tłuszczem ciężko strawnym, zastosowane jego do celów kulinarnych jest małe. Służy do sporządzania frytury, używanej do smażenia produktów w dużej ilości tłuszczu. Ze szpiku kostnego przyrządza się pulpety. Smak, soczystość i strawność mięsa wołowego są uzależnione od tego czy przeszło ono proces dojrzewania. Aby przyspieszyć dojrzewanie mięsa można je bajcować w zalewie octowej, marynować w zaprawie z warzyw i oleju lub też wkładać do słodkiego mleka. Oprócz jakości mięsa, decydujący wpływ na miękkość, smak i soczystość potraw wywiera wybór metody przyrządzania, który musi być zastosowany do części tuszy.

### **Dobór surowca mięsnego na potrawy**

#### Potrawy gotowane

|                        |                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------|
| Wywary                 | kości                                            |
| Rosół i mięso rosołowe | krzyżowa, rostbef, szponder, mostek, pręga, łata |
| Pulpety                | głowizna                                         |

#### Potrawy smażone

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Antrykot        | antrykot                     |
| Brizol          | polędwica                    |
| Befsztyk        | polędwica, antrykot          |
| Filet saute     | polędwica                    |
| Rumsztyk        | polędwica, rostbef, krzyżowa |
| Rozbratel       | antrykot                     |
| Boeuf Stroganow | polędwica, rostbef, krzyżowa |
| Kotlety mielone | łopatka, skrzydło            |
| Szaszłyk        | polędwica                    |

#### Potrawy duszone

|                 |                                              |
|-----------------|----------------------------------------------|
| Gulasz          | łopatka, mostek, pręga, kark, krzyżowa dolna |
| Zrazy bite      | zrazowa, krzyżowa                            |
| Pieczeń duszona | zrazowa, łopatka                             |
| Sztufada        | zrazowa, łopatka                             |
| Rolada          | zrazowa, krzyżowa, łopatka                   |

Zrazy bite  
Zrazy mielone  
Potrawy pieczone  
Pieczeń  
Rostbef po angielsku  
Polędwica po angielsku  
Klops  
Podroby  
Gotowanie  
Smażenie  
Duszenie

zrazowa, skrzydło, antrykot  
łopatka

zrazowa  
rostbef  
polędwica  
skrzydło, łopatka

flaki, ozór, ozór peklowany,  
mózg, wątroba  
nerki, gulasz z serc

*Wymarzonych prezentów,  
puszystego śniegu,  
pachnącej choinki,  
oraz smakowitych potraw z gotowanej,  
smażonej, duszonej i pieczonej wołowinki  
życzy  
Wojciech Piasecki  
redaktor biuletynu*

## 8. LIST OD HODOWCY – KU PRZESTRODZE

Oto wstrząsająca relacja naszego hodowcy dotycząca próby kradzieży bydła

### ***Próbowali ukraść moje bydło***

W nocy z 20 na 21 października, około godziny 24 w miejscowości Minkowice Oławskie, 12 km od mojej wioski została zabita - uderzeniem młotem w głowę 1 sztuka bydła. Sprawcy zostawili ją, gdyż ktoś ich spłoszył.

U nas w Dziuplinie musieli być około godziny 4, gdyż o tej godzinie ujadały psy na posesji sąsiadującej z naszą łąką. Jak przyjechałem rano bydło było bardzo spłoszone a zagroda częściowo zniszczona. Zwierzęta miały długie rany cięte. Jedno zwierzę dało się obejrzeć i pozszywać naszemu weterynarzowi. Do drugiego wezwaliśmy lekarza z Wrocławskiego Ogrodu Zoologicznego, który musiał podać środek usypiający strzałem z pistoletu i dopiero wtedy założył szwy. Rana okazała się bardzo głęboka.

Obaj lekarze byli bardzo zdziwieni brutalnością tego zajścia.



*Zwierzęta miały rany cięte.*

## **9. OGŁOSZENIA O SPRZEDAŻY ZWIERZĄT HODOWLANYCH**

### **RASA: CHAROLAISE**

Data: 08-11-2010

Jałówki odsadki: 6 sztuk

Jałówki do zacielenia: 8 sztuk

Numer telefonu: 604-854-212

Województwo: kujawsko-pomorskie

Data: 11-10-2010

Buhaje hodowlane: 6 sztuk

Numer telefonu: 695-102-283

E-mail: mariusz160@vp.pl

Województwo: kujawsko-pomorskie

Informacje: Odsadki byczki - sprzedam. W dobrej kondycji. Okolice Żnina.

Data: 04-10-2010

Buhaje hodowlane: 3 sztuki

Numer telefonu: 52-562-76-37, 692-411-362

Informacje: Buhaj champion z wystawy w Sielinku

Data: 22-09-2010

Jałówki cielné: 5 sztuk

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 692-411-362

Województwo: kujawsko-pomorskie

Informacje: Sprzedam 5 jałówek 100% CH, zacielenie; 5 jałówek mieszańce CH oraz 2 buhaje hodowlane (z wpisami do ksiąg hodowlanych) 100% CH; powiat świecki

### **RASA: LIMOUSINE**

Data: 07-11-2010

Jałówki odsadki: 5 sztuk

Jałówki do zacielenia: 3 sztuki

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 889-746-952

E-mail: tomaszwirus@vp.pl

Województwo: pomorskie

Informacje: Sprzedam lub zamienię buhaja rozplodnika, wiek 5 lat, sprowadzony z Holandii.

Data: 04-11-2010

Jałówki odsadki: 4 sztuki

Numer telefonu: 515-728-640

Województwo: lubelskie

Informacje: Sprzedam 4 jałówki, 100% LM, w wieku 10-11 miesięcy, waga około 350kg.

Data: 02-11-2010

Jałówki odsadki: 10 sztuk

Jałówki do zacielenia: 5 sztuk

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 507-321-827

Województwo: wielkopolskie

Informacje: Gospodarstwo jest wolne od chorób zakaźnych i pod stałą

kontrolą PZHIPBM. Bydło 100% Limousine, bardzo ładnej budowy. Polecam!

W razie pytań proszę dzwonić.

Data: 27-10-2010

Buhaje hodowlane: 10 sztuk

Numer telefonu: 601-401-450

E-mail: [finanse@suknieagnes.pl](mailto:finanse@suknieagnes.pl)

Województwo: zachodniopomorskie

Informacje: Buhaje Limousine 100%, po francuskich matkach i po

katalogowych buhajach francuskich, wiek: 1,5 do 2,5 lat, wpisane do ksiąg

hodowlanych PZHIPBM. Najlepsza genetyka francuska. Duży wybór. Ceny od 5.500 do 6.500 zł. Świdwin - zachodniopomorskie

Data: 25-10-2010

Jałówki do zacielenia: 5 sztuk

Numer telefonu: 608-722-529

E-mail: [zbyszekoska@o2.pl](mailto:zbyszekoska@o2.pl)

Województwo: pomorskie

Informacje: Sprzedam jałówki hodowlane 100% Limousine, do zacielenia.

Data: 24-10-2010

Jałówki odsadki: 4 sztuki

Krowy: 4 sztuki

Numer telefonu: 846-577-329

Województwo: lubelskie

Informacje: Stado pod oceną Związku. Powiat hrubieszowski. Zapraszam.

Data: 18-10-2010

Jałówki odsadki: 4 sztuki

Numer telefonu: 665-665-791

E-mail: [mmanniaa@wp.pl](mailto:mmanniaa@wp.pl)

Województwo: wielkopolskie

Informacje: Sprzedam jałówki odsadki w wadze 240 - 260 kg. Jałówki są w bardzo dobrej kondycji po dobrych matkach.

Data: 15-10-2010

Jałówki odsadki: 25 sztuk

Jałówki do zacielenia: 20 sztuk

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 523-327-833

E-mail:

Województwo: kujawsko-pomorskie

Data: 14-10-2010

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 508-103-980

E-mail: libat1@wp.pl

Województwo: mazowieckie

Informacje: Sprzedam buhajki do stada 13 i 14 m-cy 100% LM, łagodne, związane, z pełną dokumentacją. Stado pod oceną Związku. Zapraszam.

Data: 10-10-2010

Jałówki odsadki: 2 sztuki

Krowy: 2 sztuki

Numer telefonu: 600-329-680

E-mail:

Województwo: świętokrzyskie

Informacje: Sprzedam krowy 100% LM i jałówki odsadki 100% LM.

Data: 07-10-2010

Buhaje hodowlane: 5 sztuk

Numer telefonu: 609-850-331

E-mail: danielp17@wp.pl

Województwo: pomorskie

Informacje: Sprzedam 5 buhajów na rozplodnika rasy, 100 % Limousine, pochodzenia francuskiego. Buhaje są bardzo spokojne, bez rogów, z wpisem do ksiąg. Również sprzedam 4 jałówki pochodzenia francuskiego. Jałówki są bardzo spokojne bez rogów oraz wpisane do ksiąg, 100 % Limousine. Zapraszam!!

Data: 06-10-2010

Jałówki do zacielenia: 4 sztuki

Buhaje hodowlane: 5 sztuk

Numer telefonu: 609-850-331

E-mail: grzegorzmielwczyk@wp.pl

Województwo: pomorskie

Informacje: Buhaje rozplodowe, bezrożne, bardzo spokojne, pochodzenia francuskiego, 100% LM. Jałówki bezrożne, bardzo spokojne, pochodzenia francuskiego, 100% LM.

Data: 06-10-2010

Krowy: 31 sztuki

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 33-815-41-06

E-mail: poczta@zdgrodziec.edu.pl

Województwo: śląskie

Informacje: Sprzedam stado mięsne rasy Limousine (60 szt.). Rasa LM - 47 szt. (buhaj - 1, krowy pierwiastki - 6, krowy starsze - 18, jałówki - 12, buhajki - 5, cielęta - 11). Mieszańce - 13 szt. (krowy starsze - 7, buhajki - 4, cielęta - 2). Cena do negocjacji. Okolice Cieszyna

Data: 29-09-2010

Krowy: 16 sztuk

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 508-138-329

E-mail: areczek2@neostrada.pl

Województwo: podlaskie

Informacje: Sprzedam 16 szt. krów rasy Limousine w trzeciej laktacji i rozplodnika. Stado posiada dokumentację pochodzenia i jest wolne od chorób. >

Data: 27-09-2010

Jałówki cielne: 1 sztuka

Numer telefonu: 505-205-751

Województwo: mazowieckie

Informacje: Jałówka 100% rasy, wycielenie koniec października. Tomasz Miłek, Drogiszka

Data: 27-09-2010

Jałówki niecielne: 10 sztuk

Buhaje hodowlane: 8 sztuk

Numer telefonu: 604-121-839

Województwo: dolnośląskie

Informacje: Mam do sprzedania 10 jałówek w wieku 14-18 miesięcy, w tym dwie 100% LM, pozostałe to mieszańce z tą rasą oraz 8 byczków w tym samym wieku, w tym dwa 100% LM. Cena od 1800 do 3500 zł za sztukę. Powiat kłodzki

Data: 22-09-2010

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 660-108-775

E-mail: mziolkowska25@wp.pl

Województwo: mazowieckie

Informacje: Sprzedam 2 buhaje 100% LM. Wiek 13 i 14 m-cy. Stado pod oceną związku, pełna dokumentacja. Obora wolna od chorób.

Data: 20-09-2010

Jałówki cielne: 3 sztuki

Krowy: 15 sztuk

Numer telefonu: 510-051-902

E-mail: lidia.wawrzynowicz@wp.pl

Województwo: zachodniopomorskie

Informacje: Mamy do sprzedaży całe stado liczące 36 szt. (w tym 9 byczków z wiosny tego roku). Krowy w większości są zacielone.

Data: 15-09-2010

Jałówki odsadki: 2 sztuki

Jałówki niecielne: 2 sztuki

Numer telefonu: 508-690-220

Województwo: lubelskie

Informacje: Jałówki 100% LM, 2 szt. roczne, 2 szt. 6-miesięczne.

Data: 15-09-2010

Jałówki niecielne: 10 sztuk

Numer telefonu: 602-303-569, 52-564-28-96

Województwo: kujawsko-pomorskie

Informacje: Jałówki hodowlane w wieku od 8 do 12 miesięcy.

Data: 15-09-2010

Buhaje hodowlane: 10 sztuk

Numer telefonu: 601-401-450, 601-727-053

E-mail: finanse@suknieagnes.pl

Województwo: zachodniopomorskie

Informacje: Buhaje Limousine 100%, po francuskich matkach i po katalogowych buhajach francuskich, wpisane do ksiąg hodowlanych PZH i PBM. Najlepsza genetyka francuska. Duży wybór. Świdwin - zachodniopomorskie

Data: 09-09-2010

Jałówki niecielne: 5 sztuk

Numer telefonu: 82-591-32-57, 798-206-740

Informacje: Wiek od 8 do 11 miesięcy

Data: 08-09-2010

Jałówki niecielne: 2 sztuki

Numer telefonu: 517-903-376

E-mail: mateusz7801@interia.pl

Województwo: opolskie

Data: 06-09-2010

Jałówki odsadki: 5 sztuk

Jałówki do zacielenia: 5 sztuk

Numer telefonu: 691-943-314

Województwo: lubelskie

Data: 06-09-2010

Krowy: 2 sztuki

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 507-281-838

Województwo: podlaskie

Informacje: Krowy zacielone z cielakami 6-miesięcznymi; byk - pełna dokumentacja, wiek 4 lata, bardzo ładnej budowy.

Data: 03-09-2010

Buhaje hodowlane: 5 sztuk

Numer telefonu: 507-539-001

Województwo: mazowieckie

Informacje: Byk hodowlany Laser z pełną dok. PZHiPBM do rozrodu, francuskie pochodzenie z września 2007, bardzo ładny, wypalone rogi, 5000 PLN oraz cztery byczki po około 300 kg, z pełną dokumentacją.

Data: 02-09-2010

Jałówki niecielne: 6 sztuk

Jałówki cielne: 12 sztuk

Numer telefonu: 607-875-307

Województwo: warmińsko-mazurskie

Data: 27-08-2010

Jałówki odsadki: 5 sztuk

Krowy: 15 sztuk

Buhaje hodowlane: 5 sztuk

Numer telefonu: 695-932-964

Województwo: pomorskie

Informacje: Oferowane sztuki są 100% z pełną dokumentacją hodowlaną, obora urzędowo wolna od chorób.

Data: 22-08-2010

Jałówki odsadki: 1 sztuka

Numer telefonu: 856-853-190

E-mail: ewa78orange@wp.pl

Województwo: podlaskie

Informacje: Jałówka 100% LM, roczna - pełna dokumentacja

**RASA: HEREFORD**

Data: 06-11-2010

Jałówki odsadki: 16 sztuk

Numer telefonu: 667-567-202

Województwo: warmińsko-mazurskie

Informacje: Sprzedam odsadki (jałówki - 16 sztuk, byczki - 13 sztuk), 100% Hereford, wiek ok. 7-10 miesięcy.

Data: 05-11-2010

Jałówki odsadki: 1 sztuka

Numer telefonu: 501-727-302

Województwo: wielkopolskie

Informacje: Sprzedam jałówkę 100% HH, wiek 7 miesięcy.

Data: 12-10-2010

Jałówki odsadki: 2 sztuki

Numer telefonu: 81-723-78-50

E-mail:

Województwo: lubelskie

Informacje: Sprzedam 2 jałówki odsadki w wieku 8 i 13 miesięcy z dokumentacją hodowlaną,

Data: 04-10-2010

Jałówki cielne: 1 sztuka

Numer telefonu: 81-723-78-50

Województwo: lubelskie

Informacje: Sprzedam jałówkę 100% HH, wiek 22-23 miesiące z dobrym rodowodem, cielna 7-8 miesięcy.

Data: 24-09-2010

Jałówki do zacielenia: 10 sztuk

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 660-830-554

E-mail: elzbieta-reitzig@gmx.de

Województwo: wielkopolskie

Informacje: Sztuki po rodzicach z importu (Niemcy). Buhaje z bdb oceną, wpisane do książki głównej. Krzyż Wielkopolski

## **BIURO ZWIĄZKU**

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego  
ul. Rakowiecka 32, 02-532 Warszawa  
tel. 22-849-19-10, tel. 609-843-729, fax 22-849-32-32  
e-mail: bydlo@bydlo.com.pl

Dyrektor

**Grzegorz Grodzki**

e-mail: grodzki@bydlo.com.pl

Główna księgowa

**Katarzyna Bartnicka**

e-mail: księgowa@bydlo.com.pl

Kierownik Biura

**Agata Antonowicz**

e-mail: antonowicz@bydlo.com.pl

Dział Ksiąg

Kierownik Działu ds. Ksiąg i Rejestrów Hodowlanych

**Anna Strawa-Harasymowicz**

e-mail: anna.strawa@bydlo.com.pl

Specjalista ds. Ksiąg i Rejestrów Hodowlanych

**Barbara Dąbek**

e-mail: dabek@bydlo.com.pl

Dział Oceny

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

**Arkadiusz Ołtarzewski**

e-mail: oltarzewski@bydlo.com.pl

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

**Agnieszka Zbrzeźniak**

e-mail: zbrzezniak@bydlo.com.pl

Specjalista ds. Oceny i Selekcji

**Marek Parzych**

e-mail: parzych@bydlo.com.pl

Asystent Działu Oceny

**Irmina Ołtarzewska**

e-mail: oltarzewska@bydlo.com.pl

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

**Wojciech Piasecki**

e-mail: w.piasecki@bydlo.com.pl

## **Oddział Pomorski**

ul. Dr Judyma 10, 71-455 Szczecin

Kierownik Biura Regionalnego

**Barbara Binerowska**

tel. 661-974-429 e-mail: binerowska@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

**Barbara Binerowska**, tel. 661-974-429

**Zbigniew Góral**, tel. 661-974-422

**Zenon Jaruzel**, tel. 661-974-424

**Katarzyna Kowalik**, tel. 661-974-423

**Marcin Walczuk**, tel. 661-974-431

## **Oddział Dolnośląski**

Kierownik Biura Regionalnego

**Marcin Radecki**

tel. 661-974-420 e-mail: radecki@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

**Marcin Radecki**, tel. 661-974-420

**Krzysztof Juśkiewicz**, tel. 661-974-427

**Waldemar Dunał**, tel. 607-974-436

## **Oddział Południowo-Wschodni**

ul. Tkaczowa 146, 36-040 Boguchwała

Kierownik Biura Regionalnego

**Marian Stachyra**

tel. 661-974-430 e-mail: stachyra@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

**Marian Stachyra**, tel. 661-974-430

**Ryszard Witkowski**, tel. 661-974-428

## **Oddział Warmińsko-Mazurski**

ul. Oczapowskiego 5 10-719 Olsztyn

Kierownik Biura Regionalnego

**Ryszard Przekwas**

tel. 661-974-421 e-mail: przekwas@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

**Ryszard Przekwas**, tel. 661-974-425

**Marek Kowalczyk**, tel. 661-974-426

**Jerzy Moniuszko**, tel. 663-980-920

**Jarosław Olszewski**, tel. 607-974-458

**Piotr Boski**, tel. 661-974-433