

<http://www.przegladoponiarski.pl/wydania/arttykul/770/>

W zgodzie z naturą

Zbigniew Świstowski, prezes firmy Świstowski SA z Torunia, znanej z kompleksowej oferty wyposażenia dla serwisów opon, ma hobby związane z naturą. Od kilkunastu lat jest myśliwym, od kilku robi z dzicyzny wędliny. Znakomite uzupełnienie stołu, zwłaszcza świątecznego. Oprócz tego przyrządza nalewki z owoców, w sam raz do sączenia w długie, zimowe wieczory.



Małżonka **Dorota** również poluje, choć nie tak często. Prowadzi agroturystykę w podtoruńskim Sączie, w Dąglowym Dworze. Z rodzinnych pasji Świstowskich korzystają także turyści i uczestnicy szkoleń w Sączie. Mogą w Dąglowym Dworze skosztować takich oryginalnych dań, jak zupa gulaszowa z dziczyzny gotowana w kuchni polowej albo wyszukany rosół z sarny z domowym makaronem grzybowym. D. Świstowska żartuje, że wyszukać to trzeba najpierw sarnę w lesie. Jest w menu paszтет gospodyni muśnięty galaretką winną, deska wędlin gospodarza (z dziczyzny i wieprzowiny) z ogórkiem do zagryzania. No i kociołek myśliwski zapiekany, przygotowany w tradycyjny sposób z delikatnej szynki dzika i sarny.

Myślistwo zaczęło się właściwie przypadkiem. Z. Świstowski został zaproszony na polowanie przez kolegę, a potem postanowił sam spróbować. Od 1999 roku należy do Polskiego Związku Łowieckiego. Staż pani Doroty jest tylko trzy lata krótszy. Z. Świstowski jest myśliwym selekcjonerem, może polować na samce zwierzyny płowej. Chodzi o rogacza (samiec sarny), byka daniela, byka jelenia.

- *Myśliwy musi ocenić czy samiec nadaje się do odstrzału* - wyjaśnia Z. Świstowski. - *W grę wchodzi wiek, zdrowie, ewentualne mankamenty poroża. Jeśli samiec jest rozwojowy, przyszłościowy, to się do niego nie strzela.*

Zwierzyna z okolic Szczecinka

Należy do dwóch kół łowieckich, „Bażanta” Czernikowo i „Ostoi” Szczecinek. Czernikowo to miejscowość niedaleko Torunia, natomiast do Szczecinka trzeba jechać ze 200 kilometrów. Ale warto, tamtejsze mieszane lasy obfitują w zwierzynę. Najlepiej porównać plany pozyskania. W tegorocznym planie „Bażanta” widnieje 40 dzików, 8 jeleni i 70 saren. Natomiast w szczecineckiej „Ostoi” 285 dzików, 80 jeleni i 135 saren.

Gdy wybiera się do Szczecinka, to na kilka dni. Najlepiej wyruszyć, gdy księżyc jeszcze nie doszedł do pełni, gdy widać jego połowę. Polowanie na dzika odbywa się głównie w nocy. Na polowania zbiorowe wybiera się raczej sporadycznie, częściej to indywidualne wyprawy. Tak czy inaczej człowiek oderwie się od codziennych zajęć i zmieni otoczenie. Na leśnych ścieżkach potrzeba odpowiedniego pojazdu, znakomicie sprawdza się pikap Mitsubishi L200.

Plan ostrzału trzeba wykonać, w przeciwnym razie grożą kary. Trzeba płacić lasom państwowym, także rolnikom, jeżeli zwierzyna wejdzie w szkodę. Najwięcej mogą narozrabiać dziki i jelenie. Dziki są bardzo pożyteczne w lesie, bo spulchniają ziemię i zjadają znalezione w niej pędraki (przysmak!), natomiast na polu bywają intruzami. W przeciwieństwie do dzików zwierzyna płowa w lesie zdiera korę (spaluje drzewa), zjada pędy i niszczy młode drzewka. Jednym ze sposobów odstraszania dzików są dyżury na polach, grodzenie upraw „pastuchem” lub siatką leśną.

Na zwierzynę grubą (dzik, jeleń, daniel, sarna) używa się broni gwintowanej, strzelającej kulami. Pocisk musi mieć wystarczającą energię i kaliber. Bronią gładkolufową, na śrut, strzela się drobne ptactwo, zające, lisy, jenoty.

Gdyby nie myśliwi

Każdy zapalony myśliwy żywo reaguje na teorie różnych ekologów, że polowania to kiepska rozrywka, że to zabijanie bezbronych zwierząt i że najlepiej ich zakazać.

- Nie można ot tak, natychmiast zaprzestać ingerencji w naturę - mówi torunianin. - Po roku-dwóch mielibyśmy np. mnóstwo dzików, które szybko osiągną dojrzałość i już po roku rodzą młode. To tylko pierwszy z brzegu przykład. Odstrząsy są uzgadniane z nadleśnictwami. Nic nie robimy na własną rękę. Nie zapominajmy również, że jest jeszcze etyka myśliwych. Etyczny myśliwy nie strzela do loch (samicy dzika), nawet wtedy, kiedy nie są w okresie ochronnym.

Kolejny argument stanowi dokarmianie. Ostatnia zima szczególnie mocno dała się we znaki. Myśliwi pomagają zwierzętom przetrwać najtrudniejsze miesiące. Są wyznaczone tak zwane karmiska, obszary, gdzie nie wolno strzelać. Wykłada się tam zboże, kukurydzę, jabłka, ziemniaki, buraki, siano (dla saren). Na niektórych poletkach sadzi się topinambur, inaczej słońceznik bulwiasty. Jego bulwy to znakomite pożywienie zwierząt.

Mięso dla siebie

Upolowaną zwierzynę Z. Świstowski wykupuje wpłacając pieniądze do kasy koła łowieckiego. Wszystko z myślą o wyrobie wędlin. Najdroższa jest sarna, kosztuje 10 złotych za kilogram. Liczy się waga ze skórą, po wypatroszeniu. Z sarny wiele mięsa nie ma, tak z 8 kilogramów. Nieporównanie więcej da się uzyskać z dzika. Jeszcze więcej z jelenia.

Zwierzyna płowa (sarna, daniel, jeleń) to roślinożerca, więc jej mięso jest zdrowe. No chyba, że ma wściekliznę, ale to inna sprawa. Jej objawy są wyraźne - zwierzę nie ucieka przed ludźmi, toczy pianę z pyska. Mięso z dzika zawsze trzeba dać do zbadania, aby wykluczyć włośnicę i inne choroby. Przed laty szukano pasożytów za pomocą mikroskopu, obecnie stosuje się lepszą metodę, przez wytrawienie.

- Ze trzy lata temu zacząłem wyrabiać wędliny i bardzo mi to przypadło do gustu. Może w genach przekazała mi to babcia, która kiedyś także zajmowała się wyrobem wędlin. Przepisy biorę z książek, z internetu, od kuzyna Leszka z lubelskiego. Podpatrywałem doświadczonych masarzy. Mam swoje sposoby, ale wszystkiego nie będę prasie zdradzał - uśmiecha się pan Zbigniew.

Wędliny z własnego polowania

Asortyment w przydomowej masarni w Sąsiecnie jest spory. Szyńka, schab, polędwica. Kiełbasy: dojrzewające, salami, kabanosy, metka, krakowska sucha, myśliwska, biała.

Ważne są dodatki. Tak samo jak w przypadku wieprzowiny, smak polepsza jałowiec i czosnek. Aby wyroby z dziczyzny nie były suche, dodaje się tłustego wieprzowego boczku. Wiele zależy od tego, w jakim okresie odbyło się polowanie. Jesienią zwierzyna przygotowuje się do zimy i nabiera tłuszczu. Z kolei wiosną dziki są chude, same szkielety.

Wędzenie trwa od kilku godzin do nawet kilkunastu dni. Oczywiście w tym maksymalnym wariacie nie chodzi o wędzenie non stop. Codziennie na przykład po godzinie. Do wędzenia wykorzystuje się drewno z drzew liściastych: buk, olcha, jesion oraz z drzew owocowych. Po olchowym kolor jest jasny, nadaje się zwłaszcza do ryb i kiełbas. Buk daje delikatny, złocisty kolor, jesion intensywnie złocisty, wiśnia wiśniowy,

dąb prawie czarny. Najlepiej wędzi się we dwójkę, przy odrobinie nalewki, dlatego też pomaga Z. Świstowskiemu pracownik, pan Waldemar.

Jednym z pomieszczeń jest dojrzewalnia. Wędliny dosychają, dojrzewają, w ciemności, w odpowiedniej temperaturze i wilgotności. O właściwe warunki dba grzejnik i nawilżacz. Prawidłowa wilgotność jest szczególnie istotna przy wyrobie salami. Pleśń pokrywająca salami to nic groźnego, jak sądzą niektórzy. Tak ma być, to naturalna pleśń spożywcza powstająca w wyniku dojrzewania.

W Sączie, obok wędzarni, stoi kuchnia polowa. Wojskowa, na drewno. To właśnie w niej przygotowuje się bigos z dziczyzny, żurek, zupę gulaszową i grochówkę. Dzięki dorobionemu wózkowi można wjechać z kotłem do restauracji. Kocioł z podwójnymi ścianami trzyma odpowiednią temperaturę bardzo długo, zupa jest ciepła od wieczora do rana.

Nalewki z własnych owoców

Zbigniew Świstowski przygotowuje nalewki z czarnych jagód, tarniny, agrestu, malin, śliwek i wiśni. W większości owoce do nalewek rosną we własnym sadzie. Owoce ekologiczne, jeżeli są pryskane, to tylko w ochronie przed mszycą.

Ramowy przepis wygląda tak. Napełnia się naczynie w trzech czwartych owocami, bez cukru. Zalewa się owoce wódką ze spirytusu, mniej więcej 70-procentowym alkoholem. Owoce puszczają sok, w efekcie nalewka ma 40-50 procent. Ale następuje to po co najmniej dwóch-trzech miesiącach. A są i takie, które stoją znacznie dłużej, czarna porzeczka i śliwka nawet do roku. W przypadku malin trzeba użyć tego samego alkoholu do dwóch lub trzech partii świeżych owoców.

Na przeziębienia najlepsze są nalewki z malin i czarnych porzeczek. Na dolegliwości żołądkowe, z czarnych jagód. Setka i człowiek czuje się dobrze. Sprawdzone!



Tekst i zdjęcia: Jacek Dobkowski

Zdjęcia: archiwum Doroty i Zbigniewa Świstowskich, Jacek Dobkowski

<http://www.temat.net/aktualnosci/3911/Myśliwi-dokarmiają-zwierzynę-%E2%80%93-psy-morduja>

Myśliwi dokarmiają zwierzynę

2010-02-20 20:52:00



Mimo pierwszych cieplejszych dni, zima trzyma mocno. Także w lesie, gdzie dzika zwierzyna cierpiąc głód, ochoczo zagląda do pańników zaopatrywanych przez człowieka. Leśne zwierzęta dokarmiają nie tylko leśnicy, ale też myśliwi.

Dziś (20.02) napisał do nas Pan Marek Bublej, myśliwy z Koła Łowieckiego „Ostoja” w Szczecinku. – W sobotę przeprowadziliśmy kolejną tej zimy akcję dokarmiania dziko żyjącej zwierzyny. W tak trudnych i ekstremalnych warunkach, jakie mają miejsce tej zimy, dokarmianie jest niezbędne. Wszystko po to, byśmy wiosną cieszyli się widokiem „brykających” kozłaczków. Wielu z nas cieszy się urokami zimy, a najchętniej patrzy na nią przez pryzmat iskrzącego się ognia w domowym kominku. Jednak myśliwi dbają w pierwszej kolejności o zwierzynę, która stanowi dobro wspólne. No cóż zima jest również tym sezonem, w którym zwierzyna ginie, nie tylko z rąk kłusowników, ale też przez nasze „kochane” psiaki puszczane wolno. Zdjęcie przedstawia myśliwych dokarmiających zwierzynę.

Tekst i zdjęcia: Marek Bublej