



PRYZAGRODOWY CHÓW GĘSI W RAMACH ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO JAKO MODEL DOBREJ PRAKTYKI ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH W WOJEWÓDZTWIE KUJAWSKO-POMORSKIM



Plan
Strategiczny dla
Wspólnej
Polityki
Rolnej
na lata 2023-2027



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



Krajowa
Sieć
Obszarów
Wiejskich

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Materiał dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
Materiał opracowany przez Fundację Hodowców Polskiej Białej Gęsi
Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

PRYZAGRODOWY CHÓW GĘSI ALTERNATYWĄ DLA MAŁYCH GOSPODARSTW

dr inż. Halina Bielińska

Gęś ze wszystkich ptaków domowych jest najsilniej związana z naturalnym środowiskiem, choć udomowiona od ponad 5000 lat nadal wykazuje wiele cech dzikości i podobieństw do swoich przodków.

Z tych też powodów, ale szczególnie z uwagi na sposób zachowań behawioralnych i upodobań żywieniowych ptaki te najlepiej czują się w niewielkich stadach i w bliskości z przyjaznym gospodarzem.

Systemem najbardziej zbliżonym do naturalnych warunków jest chów przydomowy, zwany również przyzagrodowym, który zapewnia najpełniej realizację potrzeb behawioralnych i dbałość o ich dobrostan. Chów w stadkach do 200-300 osobników na wsi w gospodarstwach rolnych spełnia określone, przyjazne gęsiom warunki bytowania a my, jako konsumenci uzyskujemy produkty o najwyższej jakości i ze znanego źródła pochodzenia.

Aby rozpocząć w gospodarstwie chów należy odpowiednio przygotowywać pomieszczenie, niezbędny sprzęt oraz wybieg i pastwisko. Należy również zwrócić uwagę na higienę i czystość w gospodarstwie, szczególnie przed wejściem do budynków inwentarskich zaleca się zastosowanie mat dezynfekcyjnych o wymiarach np. 0,5x1,0 m nasączonych dostępnym środkiem dezynfekcyjnym, zalecanym przez służby weterynaryjne.

Zdrowie i dobre samopoczucie gęsi zapewnią pomieszczenia suche, dobrze wentylowane, ogrzewane, wyposażone w dostęp do prądu, widne i wysokie na minimum 3 metry. Ponadto boczne wyjścia z budynku na wybiegi powinny być o wymiarach 100-130 cm szerokości na 70-100 cm wysokości. Dla stadka 300 gęsi powinny być minimum dwa takie otwory, aby gęsi mogły swobodnie bez tłoczenia wychodzić na zewnątrz i wracać do środka.

Dla zdrowia i dobrej kondycji gęsi należy urządzić wybieg, utwardzony lub trawiasty, który powinien być w pobliżu pomieszczenia, gdzie przebywają gęsi. Najlepiej jeśli będzie on częściowo zadaszony, aby zapewnić gąsiętom możliwość wychodzenia jak najwcześniej, od 1-2 tygodnia życia, początkowo na 20-30 minut a później stopniowo na dłużej. Zadaszenie chroni ptaki przed zbyt dużym nasłonecznieniem, wiatrem i deszczem. Szczególnie ta ochrona jest konieczna dla gąsiąt do 6-7 tygodnia życia, ponieważ w tym okresie wykształca się gruczoł kuprowy, czyli łojowy, który wydziela tłuszcz służący do natłuszczenia piór, w celu ochrony przed wilgocią.

Na wybiegu należy gęsiom zapewnić stały dostęp do czystej wody do picia oraz do paszy i zielonki, w oddzielnych korytach. Obszar wybiegu należy dostosować do liczby gęsi, przeznaczając w początkowym okresie wychowu minimum 10 m² na jednego ptaka. Następnie, kiedy gęsi są starsze, silniejsze i chętnie „spacerują”, nie ograniczamy im wybiegu i związanej z tym przyjemności poznawania terenu i wyboru żerowiska. Łąki, pastwiska, sady, ogrody i inne użytki zielone, które znajdują się w gospodarstwie są doskonałym terenem dla gęsi nie tylko pod względem pokarmowym, ale i ich dobrego samopoczucia. Naturalne warunki i dobrostan dla gęsi, jako ptaków wodnych zapewni zawsze stały dostęp do wody pitnej, ale też do kąpielisk,

stawów, oczek wodnych czy baseników urządzonych w wybranych miejscach na pastwisku, czy w ogrodzie. Warunkiem jednak zasadniczym jest czystość biologiczna wody tak pitnej, jak i służącej do pływania i naturalnej higieny.

Gęsi w szczególny sposób dbają o higienę piór, skóry, dzioba czy łap, dlatego należy stworzyć im ku temu odpowiednie warunki. Po każdej kąpeli, pływaniu widać ich zadowolenie i dobre samopoczucie. Wystarczy obserwować i rozumieć przez to ich życiowe potrzeby.

Gęsi to ptaki trawożerne dla których pasze zielone, naturalne łąki, pastwiska są konieczne w żywieniu dla ich prawidłowego wzrostu, rozwoju, ale przede wszystkim zaspokajają ich potrzeby behawioralne, stwarzając tym samym dobrostan.

Najlepsze są pastwiska naturalne, stałe, złożone z roślin mieszanych, silnie krzewiących się, niewysokich, odpornych na wygryzanie i wydeptywanie. Dobre pastwisko powinno składać się z różnych gatunków traw (70-90% porostu), motylkowych drobnoziarnistych (10-30%) i ziół (np. kminek, ostropest, 1-2%). Na 1 ha pastwiska nie powinno się przeznaczać więcej niż 120 gęsi. Należy pamiętać, że podczas wypasu gęsi muszą mieć zabezpieczony stały dostęp do wody do picia. Najprościej jeśli będzie to beczkowóz, z którego napelnia się koryta w miarę potrzeby. Nawet chwilowy brak wody, szczególnie podczas lata, może spowodować stres, niepokój i w rezultacie doprowadzić do podduszeń czy nawet padnięć ptaków.



Objawy dobrego zdrowia i samopoczucia można poznać po barwie dzioba, czystym kształtnym moku i białym lśniąco upierzaniu (autor Rafał Sandecki)

W przypadku braku pastwiska w pobliżu gospodarstwa należy świeżo ściętą zielonkę dowozić gęsiom i podawać na wybiegu do paśników lub drewnianych koryt. Szczególnie jest to ważne dla gąsiąt tygodniowych, które w tym wieku już powinny otrzymywać oprócz paszy treściwej, rozdrobnioną zielonkę lub okopowe (np. startą marchew), a są zbyt młode i słabe, aby daleko wędrować w poszukiwaniu swoich smaków. Należy tak zaplanować areał uprawy pasz zielonych i okopowych, aby gęsi przez cały okres chowu miały tzw. „zieloną taśmę”, czyli aby zbiór zapewniał pokrycie potrzeb stada od wiosny do późnej jesieni.



Pisklęta gęsi Białej Kołudzkiej w dniu wylęgu (autor Rafał Sandecki)



Jednotygodniowe gąsięta podczas spaceru na zielonym wybiegu (autor Rafał Sandecki)



Gęsi podczas kąpieli w stawie na terenie gospodarstwa. (autor Andrzej Klonecki)

Na 1 gęś utrzymywaną w gospodarstwie należy zaplanować około 70-80 kg pasz zielonych łącznie z okopowymi. Początkowo gąsienka spożywa 20-70 g zielonki dziennie (na 1 szt.), natomiast ptaki starsze nawet 1500 g. Od jakości pastwiska, a więc od odpowiedniego składu gatunkowego i odmianowego runi, jego smakowitości, fazy biologicznego rozwoju porostu zależy spożycie tej paszy przez gęsi. To bardzo istotny element w chowie przyzagrodowym, którego wpływ możemy obserwować po zachowaniu ptaków, ich kondycji i samopoczuciu, co pozwoli ocenić czy pastwisko zapewnia lub nie, dobrostan dla naszego stadka.

Spożycie paszy treściwej w różnych etapach rozwoju i wzrostu gęsi zależy przede wszystkim od ilości zjadanej zielonki, która dostarcza wartościowych, naturalnych witamin, białka i innych składników pokarmowych. Nieocenionym aspektem wypasu na pastwiskach jest również bezpośredni wybór smakowitych roślin, na świeżym powietrzu, słońcu, w ruchu, co sprawia, że organizm gęsi prawidłowo się rozwija, jest odporny na choroby, co widać po przyrostach masy ciała, upierzeniu, barwie dzioba. Jednym słowem nasze stado ma wtedy zapewniony dobrostan, ptaki mają dobre samopoczucie.

Przygotowanie wychowalni:

W gospodarstwie często znajdują się pomieszczenia, które z różnych powodów nie są wykorzystane. Na wychowalnię można przystosować chlewnię lub oborę, pod warunkiem, że pomieszczenie będzie jasne, z oknami i zabezpieczone przed przeciągami. Nie należy odchowywać gąsienek w pomieszczeniach wilgotnych, ciemnych, zagrzybionych bez właściwej wentylacji. Podłogiem nie mogą być ruszta lub siatki, na których nie można zastosować ściółki. Najlepszą ściółką jest słoma zbóż, oprócz słabo absorpcyjnej słomy owsianej.

Przed zasiedleniem gąsienkami, wychowalnię należy umyć wodą przy pomocy myjki ciśnieniowej, przeprowadzić dezynfekcję z użyciem atestowanych preparatów zalecanych przez weterynarię. Gdy pomieszczenie będzie suche należy zaścielić podłogę słomą również suchą i czystą biologicznie tzn. nie zagrzybioną i nie spleśniałą.



„Mam duży zielony wybieg i do syta zielonki” (autor Rafał Sandecki)

Następnie ustawiamy poidła i karmidła. Ich ilość uzależniona jest od liczby wstawionych gąsiąt, należy jednak zwrócić szczególną uwagę, aby każde pisklę, czy starsze ptaki miały zawsze swobodny dostęp do wody i do paszy. Tak więc w miarę wzrostu należy zwiększyć ilość sprzętu, aby zapewnić ptakom również komfort i dobre samopoczucie przy pobieraniu karmy. Często w stadzie zauważa się zróżnicowanie osobników, które nie wynika tylko z płci, ale szczególnie z braku swobodnego dostępu do wody i paszy.

Należy dostosować się do zaleceń przedstawionych w tab. 1

Tab. 1. Zalecane długości dostępu gąsiąt do brzegu poidła i karmideł korytowych:

Wiek gęsi (tyg. życia)	Długość brzegu poidła (cm)	Długość brzegu karmidła (cm)
do 2	2-3	4
2-4	4-5	7-9
5-7	6-7	10-15
powyżej 7	7	20-25

W wychowalni gąsiąt, tak jak innych gatunków drobiu należy zapewnić pisklętom odpowiedni komfort cieplny, w zależności od wieku. Wychowalnię można ogrzewać np. ogrzewaniem centralnym lub innym, ale ważne jest, aby źródło ciepła było rozmieszczone równomiernie, co pozwala uzyskać wyrównaną temperaturę w całym pomieszczeniu. Ogrzewanie dodatkowo wspomagamy miejscowym dogrzewaniem poprzez zastosowanie promienników podczerwieni (sztuczne kwoki). Temperaturę w wychowalni mierzymy na wysokości 1,5 m od podłogi. Temperatura pod dodatkowym źródłem ciepła jest wyższa o 4-5 °C. Sztuczne kwoki zawieszają się na wysokości 40-50 cm od głowy pisklęcia i podnosi w miarę wzrostu gąsiąt. Jedna sztuczna kwoka wystarcza na 50 gąsiąt. W tabeli 2 przedstawiono zalecenia dotyczące temperatury gwarantującej dobre samopoczucie i fizyczną kondycję ptaków.

Tab. 2. Zalecane temperatury w wychowalni gąsiąt

Okres wychowu	Temperatura °C	
	wychowalnia	sztuczna kwoka
Pierwsze 3 dni	25-26	29-31
Od 4. do 7. dnia	23-25	27-29
W 2. tygodniu	21-22	25-26
W 3. tygodniu	20-21	23-24
W 4. tygodniu	18-20	—
Od 5. do 7. tygodnia	17	—
Od 8. tygodnia do zakończenia tuczu	jak na wybiegu	

Obserwacje zachowań gąsiąt są wskazówką dla opiekuna stadka, jak postępować, aby zapewnić dobre samopoczucie, a tym samym rozwój i wzrost ptaków. Zbyt wysoka temperatura powoduje, że pisklęta wychodzą spod sztucznych kwok, otwierają dzioby, unoszą skrzydółka, usiłując „wydalić” nadmiar ciepła. Jeśli temperatura jest za niska, gąsięta starają się wzajemnie ogrzać, więc skupiają się, tłoczą, co w efekcie może doprowadzić do uduszeń i padnięć. Dobrostan w zakresie warunków cieplnych można poznać po swobodnym sadowieniu się piskląt, a więc wyborze miejsca najbardziej wygodnego.

Ważnymi elementami warunków środowiska w wychowalni jest właściwa wentylacja i wilgotność powietrza. Wymiana powietrza poprzez sprawny system wentylacji pomieszczenia musi być dostosowana do wieku gąsiąt i nie może powodować nadmiernego ruchu powietrza, szczególnie u małych gąsiąt wrażliwych na przeciągi.

Wilgotność powietrza w pierwszych dniach po zasiedleniu powinna być na poziomie 65-75%, w późniejszym okresie 60-65%.

Właściwe oświetlenie pomieszczenia wpływa na ilość pobieranej paszy i wody, szczególnie w pierwszych dniach odchowu. Przez pierwsze 2-3 dni należy stosować oświetlenie całą dobę o natężeniu 4-5W/m², następnie skraca się do 14-16 godzin/dobę i zmniejsza natężenie do 2-3W/m². W porze nocnej oświetlenie stosuje się zależnie od zachowania się gąsiąt. Jeśli obserwujemy i wyczuwamy niepokój w stadku po wyłączeniu oświetlenia, wtedy należy usunąć źródło tego niepokoju, a więc doświetlić pomieszczenie. Natomiast około 5. tygodnia odchowu można gąsięta przyzwyczajać do naturalnego dnia świetlnego i pozwolić im zasnąć o zmroku.

Bardzo ważnym warunkiem dobrostanu jest zapewnienie pisklątom optymalnej powierzchni, a więc liczby gąsiąt umieszczonych na 1m² podłogi. Nadmierne zagęszczenie ujemnie wpływa na zdrowie i rozwój ptaków. Wzmaga się zagrożenie chorobami i pasożytami, powstają gorsze warunki do regularnego i spokojnego pobierania karmy i wody. Przy zbyt dużej obsadzie gąsiąt często występują zwiększone upad-



Dodatkowe źródło ogrzewania dla gąsiątom również poczucie bezpieczeństwa i komfortu (autor Halina Bielińska)

ki, kanibalizm czy pterofagia, ponadto zwiększa się zawilgocenie ściółki i całego pomieszczenia. Nagromadzenie zbyt dużej liczby ptaków na określonej powierzchni powoduje nerwowość i złe samopoczucie, z uwagi na brak możliwości zachowań behawioralnych. Gęś dobrze czuje się na otwartej przestrzeni i wtedy jej zachowania są naturalne, zgodne z jej społecznym charakterem. Aby stadko w gospodarstwie miało zapewniony ten element dobrostanu należy dostosować powierzchnię pomieszczenia do liczby ptaków według zaleceń:

- pierwszy tydzień: 10-12 szt/m²
- od 2. do 6. tygodnia: 4-5 szt/m²
- od 7. do 14. tygodnia: 3-4 szt/m²
- od 15. do 17. tygodnia: 2-3 szt/m²

Po przygotowaniu wychowalni, należy zakupić pisklęta w wylęgarni uznanej przez weterynarię.

Gąsięta muszą być zdrowe, bez chorób przenoszonych przez jaja a jaja użyte do lęgu muszą odpowiadać obowiązującej normie. Również gąsięta charakteryzuje norma według której po wylęgu powinny ważyć 80-140g i być pokryte gęstym lśniącem puchem. Po kolorze puchu można odróżnić płeć: samce zdecydowanie żółte, samice z przewagą szarego na głowie i w części grzbietowej. Powinny mieć zagojony pępek i czysty stek.

Transport piskląt

Prawidłowy transport piskląt do wychowalni jest jednym z pierwszych, ważnych czynników, który wpływa na powodzenie w chowie, dlatego należy dbać o to, aby w tym czasie ptaków nie przeziębć lub przegrzać. Transport powinien odbywać się samochodem, w którym utrzymuje się stałą temperaturę na poziomie 23-25°C, a gąsięta przewożymy w czystych kartonach lub plastikowych kontenerach. Na 10 gąsiąt wystarczy pudełko kartonowe o wymiarach 30x20 cm i wysokości 30 cm. Humanitarny transport zapewniający dobrostan gąsiąt ma kluczowe znaczenie. Nie wolno dopuszczać do przeciągów, a więc nie należy otwierać okien w czasie jazdy, jak również kierować nawiewu powietrza bezpośrednio na kartony, w których znajdują się gąsięta. Po przywiezieniu piskląt należy je umieścić w nagrzanym pomieszczeniu (tj. wychowalni), uprzednio wybielonym, zdezynfekowanym i zaścielonym słomą (żytnią, pszeną lub jęczmienną). Każde gąsię wyjmując z kartonu lub innego pojemnika należy napoić przez zanurzenie dzioba w czystej wodzie o temperaturze pokojowej z napełnionych uprzednio poidłek lub innego sprzętu przeznaczonego do pojenia. Czynność ta jest bardzo ważna, ponieważ po transporcie pisklę może odczuwać pragnienie a samodzielnie nie może jeszcze dotrzeć sprawnie do poidła. Po „łyku” wody pisklę ożywia się, staje się bardziej ruchliwe i zaczyna poszukiwać pożywienia.



Właściwy dostęp do paszy i wody to podstawowy warunek dobrostanu gęsi
(autor Halina Bielińska)



Gąsięta w 4 dobie życia w wychowalni IZ-PIB
ZD Kołuda Wielka (autor Halina Bielińska)



Gęsi „owsiane” podczas wypasu na pastwisku z wsiewką owsa (autor Jakub Badowski)

Pasza w karmidlach musi być dostępna tak jak, woda, przez całą dobę. W przypadku np. długiego transportu można dla wzmocnienia dodać do wody w poidłkach glukozę i witaminę C.

Nie należy, wręcz nie wolno zaraz po zasiedleniu podawać gąsiętom antybiotyku lub innych specyfików! Gąsięta w dobrej kondycji fizycznej bez jakichkolwiek objawów chorobowych nie „potrzebują” wytwarzać odporności poprzez podanie środków leczniczych, jakimi są antybiotyki. Te i inne leki muszą być podane wtedy, kiedy stadko jest chore i rozpoznana jest przyczyna, poprzez badania laboratoryjne, z wyników których wiadomo jaki antybiotyk podać.

Gąsięta szybko rosną, szczególnie do 4-5 tygodnia i brak pożywienia ogranicza ich wzrost i rozwój.

Żywienie gęsi w chowie przyzagrodowym

Bardzo ważne jest, aby odżywca wartość karmy była dostosowana do wieku gęsi. W związku z tym w żywieniu gęsi, w chowie przyzagrodowym wyróżnia się cztery charakterystyczne okresy, w których gęsi mają różne wymagania dotyczące pokarmowej wartości paszy:

- pierwszy okres od 1 dnia do ukończenia 4 tygodnia życia,
- drugi okres od 5 do 8 tygodnia,
- trzeci okres od 9 do 14 tygodnia,
- czwarty okres powyżej 15 tygodnia.

Żywienie gęsi w ekstensywnym chowie, a taki jest chów przyzagrodowy, oparte jest głównie o pasze gospodarskie. Jak sama nazwa wskazuje należy wykorzystać wszystkie pasze, które są wytwarzane, czy rośliny, które są uprawiane we własnym gospodarstwie. Jak już wspomniano gęś jest bardzo mocno związana z naturą i potrafi odnaleźć według własnych upodobań miejsc do żerowania. Ma duże poczucie smaku, ale doskonale wykorzystuje i chętnie zjada różnorodne trawy, zioła i chwasty, które rosną na niezagospodarowanych jeszcze nieużytkach.

Dobrostan jaki towarzyszy gęsi w gospodarstwie można zauważyć po dobrej kondycji fizycznej, a więc umięśnieniu, pięknym, lśniącem upierzeniu, doskonałym wybarwieniu dzioba (żółto-pomarańczowy) i podobnie łap. Przy tym komfort psychiczny, brak stresu i dobre samopoczucie.

W pierwszych czterech tygodniach życia trzeba szczególnie zadbać o gąsięta. W tym okresie „startu życiowego” naszych piskląt, dobrej jakości pasza i woda odgrywają kluczową rolę w powodzeniu chowu. Mieszanaka treściwa na ten okres powinna zawierać wartościowe białko i więcej energii oraz składników mineralnych, jako cennego budulca organizmu. Mieszanakę określa się nazwą „pełnoporcjowa”. Może być w formie kruszonki lub drobnego granulatu, ale również w postaci sypkiej i powinna zawierać śruty zbożowe (ok. 63% w tym około 20% śruty kukurydzianej), roślin białkowych, w tym nasion roślin motylkowych, makuchów, poekstrakcyjnej śruty rzepakowej, słonecznikowej, dodatek suszonych ziół (wstawienia wczesnowiosenne) lub suszu z traw i dodatków mineralno-witaminowych. Zaleca się, aby na ten okres zakupić paszę w dobrej mieszalni pasz, co pomoże nam uniknąć pewnych niedoborów w żywieniu gąsiąt, nieprawidłowości w rozwoju oraz złej kondycji fizycznej i psychicznej stadka. Paszę i wodę należy podawać bez jakichkolwiek ograniczeń.

Do 4 tygodnia każda sztuka powinna spożyć 4,0-4,2 kg paszy treściwej. W pierwszym tygodniu gąsięta zjadają po około 50 g/sztukę dziennie, ale w 4 tygodniu już około 210 g dziennie/sztukę.

Uwaga!

Począwszy od pierwszego tygodnia aż do zakończenia chowu trzeba umożliwić gęsiom dostęp do żwiru i mieszanki mineralnej. Jeśli nie mogą korzystać z wybiegów, ze względu na warunki atmosferyczne należy w oddzielnych korytkach podać ptakom gotowy tzw. „żwirek”. Już od 6-7 dnia życia gąsięta chętnie jedzą zielonkę np. pociętą pokrzywy, świeżą młodą trawę, młode żyto itp. w ilościach takich ile mają ochotę spożyć.

W drugim okresie (od 5 do 8 tygodnia) można ograniczyć paszę treściwą i podawać jej po 230-240 g/sztukę dziennie, ale pod warunkiem, że gęsi mają pod dostatkiem (do 800g/sztukę/dzień) dobrej jakości zielonki. Jeżeli nie ma w gospodarstwie wystarczającej ilości tej karmy, wtedy należy zwiększyć dzienną dawkę paszy treściwej na taką, aby gęsi nie były głodne, co jest niezgodne z zasadami dobrostanu, jaki chcemy stworzyć stadku w naszym gospodarstwie.

Gęsi, jako ziarnojady chętnie spożywają śruty zbożowe, których w mieszance na ten okres chowu może być do 80%, w tym kukurydzianej 10-15%, śrut białkowych około 17% oraz dodatek kredy pastewnej i mieszanki MMD. W tym okresie każda gęś zje 6,5-7,3 kg paszy treściwej i nawet 20 kg zielonki.

Trzeci okres przypada między 9 a 14 tygodniem chowu i jest to okres najtańszego żywienia, ponieważ podstawą jest zielonka, okopowe, śruty i poślady zbożowe zmieszane z parowanymi ziemniakami lub bez ich użycia. Dziennie zaleca się dawkę 220-260 g/sztukę mieszanki

zbożowej i do tego do woli zielonka, której gęś może spożyć do 1000g

Planując należy przewidzieć w tym okresie na 1 gęś około 10,9 kg mieszanki i około 42 kg zielonki, okopowych czy resztek pozostałych w ogrodzie warzyw.

Po ukończeniu 14 tygodnia życia utrzymujemy gęsi na pastwisku, łące czy sadzie a do koryt wysypujemy ziarno zbóż, odpady z upraw motylkowych, kukurydzą, ale chętnie gęsi jedzą cały owies!



Gąsięta przygotowane do transportu
(autor Jakub Badowski)



Świeża zielonka dowożona do koryt, najlepiej drewnianych (autor Halina Bielińska)



Gęsi Białe Kołudzkie w 15 tygodniu życia (autor Jakub Badowski)

Chów przyzagrodowy nie ma ściśle określonego terminu, w którym należy dokonać uboju. Może to nastąpić w 20 czy 24 tygodniu życia gęsi, albo jeszcze później, w zależności od potrzeb i decyzji gospodarza. Najlepszej jakości tuszkę gęsi uzyskuje się po minimum 3 tygodniach karmienia owsem, przed planowanym ubojem.

Gęsi z przyzagrodowego chowu z zachowaniem wszystkich warunków dobrostanu, w tym zaspokajania potrzeb żywieniowych, behawioralnych a także przyjaznego gospodarza z dużą empatią do tych ptaków, charakteryzuje przede wszystkim doskonała kondycja fizyczna, dobre umięśnienie, białe, lśniące upierzenie, kształtny, barwny dziób, wyraziste spojrzenie i przyjazne zachowanie nie tylko w stosunku do domowników.

W chowie przyzagrodowym gęś owsiana, a więc gęś, którą w końcowym okresie dotucza się całym ziarnem owsa osiąga żywą masę ciała (wagę) około 7 kg.

Tuszka z podrobami waży ponad 5 kg, a tłuszczu sadełkowego odłożonego w tylnej części jamy brzusznej, nie powinno być więcej niż około 5% (200-300g).

Piersi ze skórą (bez kości) gęsi owsianej ważą razem około 1,2 kg a uda z podudziem również ze skórą i z kością, podobnie około 1,1 kg.

Takie efekty można uzyskać nabywając gąsięta rasy Białej Kołudzkiej®. Jest to gęś wyhodowana w Instytucie Zootechniki – Państwowym Instytucie Badawczym Zakładzie Doświadczalnym w Kołudzie Wielkiej. Od 53 lat prowadzone są prace hodowlane i prace badawcze dzięki, którym polska rasa, Gęś Biała Kołudzka to 98% wszystkich gęsi utrzymywanych w naszym kraju. Jest dobrze przystosowana do rodzimych warunków, do paszy, wody, pastwisk i stąd odporna na choroby. Dobrostan, a więc odpowiednia dbałość o higienę pomieszczeń, wybiegów, sprzętu, wody, ściółki, właściwe żywienie (zdrowe pasze), dobra opieka człowieka, w tym kontrola i obserwacja zachowania gęsi stanowią o powodzeniu chowu bez chorób i upadków.

Gęsi Białe Kołudzkie® doskonale wykorzystują naturalne pasze, należy jednak pamiętać, że od 5-ego tygodnia odchowu ogranicza się paszę treściwą, natomiast wszystkie pasze objętościowe (zielonki, okopowe, resztki z warzywników itp.) powinny otrzymywać do syta.

Jak wspomniano wcześniej, chów przyzagrodowy nie ma bardzo ściśle określonego terminu uboju. Należy jednak zwrócić uwagę na moment rozpoczęcia dotuczania owsem, który jest uzależniony od stanu upierzenia. Należy tak dopasować rozpoczęcie tuczu, aby po trzech tygodniach podawania owsa wszystkie pióra były dojrzałe. Dojrzałe pióro ma suchą, przeźroczystą stosinę, wyschnięty rdzeń, wyrośniętą, całkowicie uformowaną chorągiewkę i luźno tkwi w skórze. Ruch wilgotną dłonią po powierzchni piór, szczególnie w części brzusznej, powoduje ich wypadanie, a gęś gubi upierzenie

podczas ruchu, na pastwisku i w miejscach, w które się przemieszcza. Jest to optymalny czas uboju, bo wtedy tuszka ma gładką skórę pozbawioną niewykształconych piór lub widocznych zaczątków nowego upierzenia (tzw. pypci). U gęsi białej Białej Kołudzkiej® w chowie przyzagrodowym, pierwsza dojrzałość piór występuje w 10-11 tygodniu życia a następne co 6-7 tygodni.

Dodatkową korzyścią z przyzagrodowego chowu gęsi jest nie tylko zdrowe i smaczne mięso, ale także pierze i puch uzyskane po uboju. Pierze i puch od gęsi Białych Kołudzkich® charakteryzuje doskonała jakość, w tym: lśniąca, biała barwa, bardzo dobre wyrośnięcie i ukształtowanie, ale co najważniejsze to sprężystość puchu, która, jak wykazały badania amerykańskie i japońskie, jest najwyższa na świecie. Oprócz genetycznego wpływu na tę cechę puchu, bardzo ważne są warunki chowu gęsi, w tym: obsada, żywienie, korzystanie z wybiegów, pastwisk i dostępu do naturalnych kąpielisk.

Chów przyzagrodowy w stadkach liczących do 300 sztuk stwarza możliwość dla małych i średnich gospodarstw, dodatkowych przychodów ze sprzedaży tuszek oraz poubojowego pierza i puchu. Dobrostan, jaki stwarzamy gęsiom w ekstensywnym chowie, w niewielkich stadkach, zapewnia również harmonię między ptakiem a środowiskiem, co wpływa na ich dobre samopoczucie, przyrosty i jakość upierzenia. Nadrzędna jest zawsze rola człowieka, gospodarza, bo przecież od nas zależy dobrostan gęsi, z pewnością odwzajemniony „urodą stada” oraz wysoką wartością pozyskiwanych produktów.

Wyżej omówiony dobrostan w chowie przyzagrodowym, ma znaczący wpływ na wyniki odchowu, kondycję i samopoczucie ptaków. Zachowanie gospodarza, który bezpośrednio zajmuję się chowem musi do końca zapewniać gęsiom poczucie bezpieczeństwa i spokoju. Stworzenie gęsiom nieodpowiednich warunków przed dokonaniem uboju jest nie tylko zaprzeczeniem dobrostanu, ale skutkuje pogorszeniem jakości mięsa spowodowanej między innymi niekorzystnymi zmianami chemicznymi oraz słabym, długotrwałym wykrwawianiem.



Rys. 1 Lejek ubojowy

Humanitarny ubój gęsi jest nie tylko obowiązkiem, ale przede wszystkim powinnością gospodarza i musi przebiegać w taki sposób, aby u pozostałych ptaków nie powodować dodatkowego stresu oraz lęku w ostatnich godzinach życia. Dla ułatwienia przebiegu uboju i bezpieczeństwa gęsi oraz osoby wykonującej, dobrym rozwiązaniem będzie zaopatrzyć się w lejek ubojowy (rys. 1). Wykonany jest ze stali dodatkowo pokrytej warstwą cynku lub ze stali chromowanej dla łatwego utrzymania w czystości przy równoczesnym zabezpieczeniu przed rdzą. Lejek wyposażony jest w specjalną stalową obejmę z panelem mocującym do zawieszenia na słupach, czy na specjalnych uchwytach. Gęś umieszczona głową ku dołowi jest odpowiednio unieruchomiona i nie ma możliwości wyrwania się i trzepania skrzydłami.

Przed ubojem należy gęś ogłuszyć poprzez energiczne uderzenie pałąk w głowę. Głowę luźno zwisającą z otworu lejka unieruchamiamy trzymając gęś za dziób. Wtedy ogłuszenie będzie skuteczne i spowoduje utratę przytomności gęsi, trwającej aż do jej śmierci. Następnie ostrym nożem wykonuje się cięcie w części ciemieniowej głowy. Dla szybkiego, obfitego i całkowitego wykrwawienia przyciąga się głowę do szyi, co powoduje skrócenie skrwawienia i skuteczne pozyskanie krwi do dalszego wykorzystania. Można również uboju dokonać poprzez szybkie i sprawne przecięcie tętnicy

szyjnej i naczyń z niej wychodzących. Po tak wykonanym uboju, a więc przy wykorzystaniu „lejka”, ciało umieszczone w leju nie obija się i nie kaleczy podczas drgawek, tuszka nie ma wybroczyn, zasinień i innych niepożądanych uszkodzeń.

Zalecenia dla chowu przyzagrodowego

	Sekcja	Kategoria
1	Ogólne	
1.1	Nie praktykuje się przymusowego żywienia.	Obowiązkowo
1.2	Nie praktykuje się przyżyciowego podskubu.	Obowiązkowo
1.3	Gospodarstwo prowadzone zgodnie z prawem dotyczącym dobrostanu zwierząt	Obowiązkowo
2	Pomieszczenia, higiena i ochrona przed pasożytami	
2.1	Gęsi znajdujące się w gospodarstwie pochodzą z tego gospodarstwa lub innego gospodarstwa/ miejsca objętego certyfikacją. Gęsi pozyskane bezpośrednio z wylęgarni będą uznane za odpowiednie.	Wysoki priorytet
2.2	Zwierzęta reagują pozytywnie na test Relacji Człowiek-Zwierzę (HAR - Human Animal Relationship Test).	Priorytet
2.3	Gęsi mają wystarczającą przestrzeń pozwalającą im na (i) swobodny ruch, (ii) pozycję stojącą, (iii) obracanie się, (iv) rozkładanie skrzydeł.	Wysoki priorytet
2.4	Gęsi będą miały dostęp do pomieszczeń lub wiat chroniących je przed niekorzystnymi warunkami pogodowymi. Obsada gęsi jest odpowiednia do powierzchni pomieszczeń aby chronić je przed warunkami pogodowymi	Priorytet
2.5	Pomieszczenia i schronienia są dobrze wentylowane.	Priorytet
2.6	Pomieszczenia i schronienia mają zapewniony dostęp naturalnego światła	Priorytet
2.7	Gęsi mają dostęp do wybiegów zewnętrznych od najwcześniejszych dni życia	Priorytet
2.8	Gęsi są utrzymywane w czystości.	Priorytet
3	Karmienie i pojenie	
3.1	Gęsiom zapewniona jest odpowiednia ilość paszy. W ciągu dnia pasza jest stale dostępna, dostarczana przez hodowcę lub poprzez wypas gęsi.	Wysoki priorytet
3.2	Gęsiom zapewniona jest czysta i bezpieczna woda pitna. Jest ona stale dostępna przez dostęp gęsi do naturalnych zbiorników lub regularnych uzupełnień poidel co najmniej dwa razy dziennie.	Wysoki priorytet
4	Zdrowie	
4.1	Gęsi okaleczone lub chore muszą być oddzielone od stada i poddane leczeniu.	Wysoki priorytet

4.2	Zakaz okaleczania zwierząt, dotyczący: - przycinania dzioba; - obcinania pazurów, - spinania skrzydeł/podcinania piór, - przekłuwania	Wysoki prior ytet
4.3	Gęsi nie posiadają widocznych oznak (i) uszkodzeń skóry związa- nych z usuwaniem piór lub (ii) obszarów nieregularności w upierzeniu wskazujących na podskub wykonywany przyżyciowo.	Wysoki priorytet
4.4	Nie występują u gęsi zwisające skrzydła spowodowane złama- niami/zwichnięciami, co mogłoby wskazywać na złe praktyki traktowania lub niewłaściwe warunki utrzymania .	Wysoki prior ytet
4.5	Gęsi nie posiadają widocznych znaków wydziobywania piór.	Wysoki prior ytet
4.6	Gęsi bez oznak utraty zdolności ruchu czy niechęci do poruszania się.	Priorytet
4.7	Chore ptaki, które prawdopodobnie nie wyzdrowieją będą podda- wane eutanazji w sposób humanitarny.	Priorytet
4.8	Gęsi ubijane dla własnej konsumpcji będą zabijane w sposób humanitarny.	Priorytet

Uwagi końcowe

Należy szczególną troską i uwagą otoczyć gąsienią w pierwszych tygodniach odchowu. Nieopierzone pisklęta należy chronić przed deszczem, chłodem i zbyt dużym nasłonecznieniem. Głównie chodzi o ochronę nerek, które są w części grzbietowej ptaka słabo zabezpieczone przez brak piór. Łatwo dochodzi do przeziębienia i unieczynnienia funkcji nerek, co powoduje tzw. skazę moczanową, a więc zatrucie organizmu, chorobę i zły samopoczucie gąsienią. Ich kupanie się, tłoczenie lub bieganie, niepokój i popiskiwanie. Przyczyn tego jest kilka:

- niska lub za wysoka temperatura
- przeciągi
- wysoka wilgotność powietrza
- mało wartościowa pasza
- zatrucia
- brak dostępu do karmideł z paszą (jest ich za mało)
- odwodnienie lub brak dostępu do wody
- zbyt duża obsada na 1 m²
- choroba (zakażenia bakteriami, wirusami)

Należy obserwować zachowanie piskląt i starszych gęsi, aby jak najszybciej zareagować i podjąć odpowiednie działania, w skrajnych przypadkach z pomocą lekarza.

Oprócz gęsi Białych Kołudzkich®, do przyzagrodowego chowu nadają się również gęsi odmian regionalnych (np. pomorskie, lubelskie, rypińskie, kieleckie, garbonose i inne), które są do nabycia w Stacji Zasobów Genetycznych Drobiu Wodnego w Dworzyskach.

Gęsi regionalne (rodzime) cechuje białe upierzenie, ale bywają osobniki z szarymi piórami, łaciate, siodłate itp. Ich tempo wzrostu jest znacząco wolniejsze a końcowa masa ciała (waga) jest około 30% niższa od osiąganą przez gęsi Białe Kołudzkie®. Tym niemniej gęsi stad rodzimych są też elementem krajobrazu polskiej wsi i doskonale się z nim komponują.

Termin uboju gęsi należy dostosować do dojrzałości pierza. Pierze jest wtedy dojrzałe, gdy ma suchą przezroczystą stosinę, wyschnięty rdzeń, wyrośniętą i prawidłowo uformowaną chorągiewkę. Pióro powinno luźno tkwić w skórze. Zdjęcie przedstawia część brzuszno-piersiową gęsi, z której po uboju wyskubuje się dojrzałe pierze i puch.

Ważne adresy dla nabywców gąsiąt do chowu przyzagrodowego:

- Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka, ul. Parkowa 1, 88-160 Janikowo, tel. 52 351 33 91
- Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy, Stacja Zasobów Genetycznych Drobiu Wodnego, Dworzyska k. Kórnik, 62-022 Świątniki nad Wartą, tel. 61 817 02 25

Tutaj też można uzyskać fachową poradę i pomoc, jaka często jest konieczna szczególnie dla rolników rozpoczynających przyzagrodowy chów gęsi.



ROLNICZY HANDEL DETALICZNY JAKO NOWA ŚCIEŻKA ROZWOJU PRZETWÓRSTWA GĘSINY

Fundacja Hodowców Polskiej Białej Gęsi jest w województwie kujawsko-pomorskim wiodącą organizacją pozarządową, promującą na obszarze całego kraju ideę zrównoważonego rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich. Fundacja Hodowców Polskiej Białej Gęsi jako wypróbowany partner województwa kujawsko-pomorskiego, uspołeczniła ideę odrodzenia w naszym regionie rdzennie polskiego gatunku gęsi. Celem tej działalności jest ponadregionalna projekcja ekologicznego chowu zagrodowego tych ptaków, uwzględniająca potencjał endogeniczny rolnictwa i obszarów wiejskich – mówi Andrzej Klonecki, pomysłodawca i założyciel Fundacji.



ROLNICZY HANDEL DETALICZNY - PRAWA I OBOWIĄZKI

Rolniczy handel detaliczny (RHD) to – handel detaliczny, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, żywności pochodzącej **w całości lub części** z własnej uprawy, hodowli lub chowu.

W ramach RHD możliwe jest zbywanie surowców (produktów produkcji pierwotnej) oraz żywności przetworzonej (produkty mięsne, produkty mleczne, produkty „złożone”, przetwory z owoców i warzyw, pieczywo...) konsumentowi końcowemu oraz do zakładów prowadzących handel detaliczny na rzecz konsumenta końcowego – czyli sklepów, restauracji, stołówek, gospodarstw agroturystycznych.

Warunkiem rozpoczęcia działalności w zakresie wytwarzania i zbytu żywności produkowanej w gospodarstwie rolnym jest spełnienie określonych wymogów:

- sanitarno-higienicznych i weterynaryjnych,
- bezpieczeństwa żywności,
- prawa gospodarczego i podatkowego.





Prawa i wynikające z niego preferencje i ułatwienia.

1. Preferencje podatkowe.

Do kwoty 40 000 zł rocznie przychody z RHD są zwolnione z opodatkowania podatkiem dochodowym od osób fizyczny, pod warunkiem, że:

- ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu **stanowi co najmniej 50% tego produktu**, z wyłączeniem wody;
- przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż **nie odbywa się** przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, z wyłączeniem: uboju zwierząt rzeźnych i obróbki poubojowej tych zwierząt, w tym również rozbioru, podziału i klasyfikacji mięsa, przeмиęcia zbóż, wyłoczenia oleju lub soku;
- jest prowadzona ewidencja sprzedaży;
- ilość żywności produkowana i zbywana w ramach RHD nie przekracza limitów określonych w rozporządzeniu.

2. Rolnicy ryczałtowi z tytułu sprzedaży w ramach rolniczego handlu detalicznego mogą skorzystać ze zwolnienia podmiotowego od podatku VAT

3. Działalność w ramach RHD nie wymaga zatwierdzania zakładu (tylko rejestracja).
4. Zwolnienie z obowiązku sporządzania projektu technologicznego.
5. Produkcja żywności w ramach RHD może odbywać się w kuchni domowej przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego – obowiązują uproszczone wymagania higieniczne określone w rozporządzeniu (WE) 852/2004 (zał. II, rozdział III);



Obowiązki - czyli co należy zrobić, aby rozpocząć i prawidłowo prowadzić RHD.

1. Rejestracja.

Działalność w ramach RHD wymaga rejestracji zakładu (bez zatwierdzania). W przypadku zamiaru prowadzenia produkcji i sprzedaży należy złożyć wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów w formie pisemnej: - do **powiatowego lekarza weterynarii** w przypadku pro-

duktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej), 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności

- do **powiatowego inspektora sanitarnego** w przypadku żywności pochodzenia niezwierzęcego co najmniej: 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.

2. Oznakowanie miejsca

W każdym miejscu zbywania żywności w ramach RHD umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta: napis **„rolniczy handel detaliczny”** dane obejmujące:

- imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
- adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności,
- weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny



3. Dokumentacja

Podmiot prowadzący RHD ma obowiązek prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu, odrębnie za każdy rok kalendarzowy, zawierającą następujące informacje: numer kolejnego wpisu; datę zbycia żywności; ilość i rodzaj zbytej żywności.



4. Obowiązki podatkowe.

Uzyskany przychód powyżej 40 000 może być opodatkowany **ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych w wysokości 2% przychodów**, jeżeli w roku poprzedzającym rok podatkowy przychody nie przekraczały 250 000 euro. O wyborze opodatkowania w formie ryczałtu, rolnik informuje naczelnika urzędu skarbowego właściwego ze względu na miejsce zamieszkania rolnika, nie później niż do dnia 20 stycznia roku podatkowego.

5. Środki spożywcze wprowadzane do obrotu muszą być oznakowane zgodnie z przepisami.

6. Żywność produkowana w ramach RHD nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego i spełnia

7. Wymagania rozporządzeń (WE): 178/2002, 852/2004.

8. Podmiot prowadzący działalność RHD podlega ogólnym zasadom prawa żywnościowego i jak każdy działający w branży spożywczej przedsiębiorca ma obowiązek przestrzegania przepisów prawnych, regulujących wymagania w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności.



PRZYKŁADOWE PRZEPISY NA POTRAWY Z GĘSINY

Gęśluzowanaz farszem indycym

Z gęsi wycinamy kości – zostawiamy udka i ostrym nożem zaczynamy raz przy razie przycinać przy korpusie odkrawając mięso i skórę (robimy to tak, by tej nie przeciąć) – tak odcinamy korpus od dołu dookoła aż do szyi. Mięso indycze i wątróbkę mielimy przez maszynkę, dodajemy posiekaną natkę, jajka i kaszę manną, doprawiamy solą, pieprzem. Tak przygotowanym nadzieniem faszerujemy gęś (może się wydawać, że farszu jest za mało, ale kasza napęcznieje i doskonale wypełni gęś). Zszywamy mocnym sznurkiem nawleczonym na igłę. Dodatkowo gęś możemy zasnurować, by nadać jej kształt do pieczenia. Gęś układamy w brytfannie, obkładamy ją ćwiartkami jabłek, które oddadzą jej smak. Pieczemy w temperaturze 170°C przez 2 godz.



Domowy pasztet z gęsi

Gęsinę ugotuj z warzywami. Ostudź i obierz z kości. Ugotowane warzywa wyjmij z wywaru. Wątróbkę przez ok. 15 minut mocz w mleku. Boczek i cebulkę pokrój w kostkę i podsmaż. Do- daj obrane mięso, wątróbkę i warzywa z bulionu. Całość duś pod przykryciem ok. 15 minut. Odstaw do wystygnięcia. Wszystkie składniki z dodatkiem pokruszonych bułek zmiel dwa razy ma- szynką do mięsa. Do zmielonej masy dodaj jajka i przypraw do smaku. Wyrabiaj bardzo dokładnie (jeśli masa będzie zbyt sucha możesz dodać bulionu pozostałego z gotowania gęsiny) Masę przetłóź do natłuszczonej formy (możesz posypać papryką, majerankiem, lub ziołami prowansalskimi) i pieczemy 40 minut w temp. 180°C. Gotowy ostudzony pasztet możemy podawać z konfiturą z żurawiny.

Czernina

Czernina, czarnina, czarna polewka pod tymi nazwami kryje się jedna z najstarszych polskich zup. Swój słodko-kwaśny smak zupa zawdzięcza dodatkom w postaci cukru i octu – dolewanego do zupy, aby uniknąć krzepnięcia krwi. Czarnina kujawska: pokrojoną kaczkę (gęś) zalewamy nieprzegotowaną wodą i przez 1 godzinę gotujemy na wolnym ogniu wywar. Dodajemy warzywa (marchew, pietruszka) oraz kilka ziarenek pieprzu i ziela angielskiego. Gotujemy na wolnym ogniu do miękkości mięsa. Wyjmujemy mięso, wywar odcedzamy, zbieramy nadmiar tłuszczu. Do wywaru dodajemy 2 łyżki cząbrku, 3 gruszki z zalewy octowej, od 4-6 suszonych śliwek węgierki i suszoną gruszkę, gotujemy około 15 min. Krew z kaczki (gęsi) rozrobioną z 1 szklanką wody i 4 łyżkami octu roztrzepujemy drewnianym koziółkiem (mątewką) z 3 łyżkami żytniej mąki, zaklepkę przelewamy przez sitko do gotującego się wywaru. Gotujemy jeszcze 5 minut. Po zestawieniu z ognia doprawiamy do smaku solą i cukrem.

Smalec

Zemleć na grubych oczkach okrawki z gęziej tuszki lub/i sadło. Wytapiać na patelni z solą, dodatkiem ziela angielskiego i liścia laurowego. Gdy skwarki zaczynają się złocić dorzucić pokrojoną w kostkę cebulę i smażyć do zezłocenia. (jeśli cebula będzie tylko zeszkłona smalec będzie mniej trwały). Wówczas dodać majeranku pieprzu i soli. Zlać w kamionkę do wystudzenia. Należy pamiętać, aby w trakcie studzenia mieszać od czasu do czasu. Pozwoli to na równie rozprowadzenie skwarków i przypraw. Dobry smalec nie wymaga dosalania czy dosmaczania. Oczywiście możliwym jest dodanie innych przypraw, czy jabłka. Typowym ziołem do smalcu gęsiego będzie cząber czy majeranek.



Półgęski wędzone dymem zimnym lub gorącym

Peklowane na sucho. Ze sprawionej tuszki gęsi ostrym nożem wyciąć mięso z piersi, 5 dag soli wyprażyć na patelni, dodać 2 g saletry, odrobinę pieprzu, ziela angielskiego, dwa zmielone goździki. Mieszkanką tych przypraw natrzeć mięso, ułożyć w kamiennym garnku, obciążyć. Mięso trzymać 2 dni w kuchni. Następnie przenieść do piwnicy i tam przekładając co 2-3 dni trzymać około 2 tygodni. Następnie każdą pierś zwinąć ciasno skórą do wierzchu, osznurować jak baleron, obsuszyć, uwędzić. Podać pokrojone w cienkie plastry.

Peklowane na mokro. Przygotować solankę z peklosoli lub mieszanki peklosoli z solą kuchenną, albo z samej soli kuchennej w proporcji 70 g soli/1 litr wody (70dag soli na 10l wody.) Pierś gęsie włożyć do solanki na 10-14 dni w temperaturze 4-6°C. Kontrolować kolor solanki, która powinna być klarowna o kolorze czerwono brązowym. Jeśli solanka zmętnieje należy natychmiast wyjąć mięso, wypłukać pod zimną bieżącą wodą. Wymienić solankę i na powrót włożyć do niej piersi gęsie. Po ok. 10 dniach wyjąć piersi gęsie, spłukać pod bieżącą wodą, zwinąć i powiesić w wędzarni do osuszenia. Następnie wędzić gorącym dymem ok. 6 godz. (temperatura wewnątrz półgęska winna osiągnąć 70°C lub zimnym dymem przez kilka dni (5-7dni) lub dłużej w temperaturze ok. 30°C.



Confit z gęsich udek lub piersi

Gęsie udka, sól, pieprz, majeranek lub cząber, kilka goździków, kilka ząbków czosnku. Gęsie udka lub piersi natrzeć solą aromatyzowaną rozkruszonymi goździkami. Następnie natrzeć rozgniecionymi ząbkami czosnku, posypać pieprzem i majerankiem lub cząbrem. Ułożyć mięso w naczyniu i posypać resztą aromatyzowanej soli. Pozostawić w lodówce na 48 godz. Roztopić gęsi smalec i zatopić w nim gęsie uda (piersz najlepiej zrolować i związać przed gotowaniem), tak aby były całkowicie przykryte. Gotować w tłuszczu na wolnym ogniu 2,5-3 godz. do miękkości. Sprawdzać szpikulcem miękkość i kolor soku, który nie może być różowy. Przed podaniem wyjąć z tłuszczu i zrumienić w piekarniku. Klasycznym dodatkiem są ziemniaki pokrojone w kostkę, smażone na gęsim smalcu z dodatkiem natki pietruszki i czosnku oraz żurawina lub aromatyzowane masłem. Confitowane udka lub piersz w plastrach można podawać w sosach.



Gęś burger