

Dziczyzna jako źródło zdrowej żywności – problemy i perspektywy

Maciej Skorupski, Anna Wierzbicka

Abstrakt. W społeczeństwie wielkomijskim w naszym kraju od pewnego czasu istnieje moda na zdrową, ekologiczną żywność, jednocześnie widoczny jest sprzeciw wobec myślistwa oraz oddzielenie w umysłach ludzi mięsa i wyrobów z nich od życia zwierząt. Przez wiele lat dziczyzna i jej walory zdrowotne i odżywcze istniały poza świadomością lekarzy i zwykłych ludzi. Moda na zdrowy tryb życia, zdrowe odżywianie i życie zgodnie z ideą zrównoważonego rozwoju jest świetną okazją do budowania popytu na produkty leśne oraz pozytywnego wizerunku myśliwego i leśnika. Promowanie wśród lekarzy zdrowotnych walorów dziczyzny oraz upowszechnianie przepisów w prasie i telewizji kreuje modę i zwiększa tym samym popyt na rynku krajowym. Prawdopodobnie wzrost cen dziczyzny w hurtowniach spowoduje stabilniejszą sytuację finansową kół łowieckich, natomiast popyt zwiększy dostępność dziczyzny na rynku, skróci czas przechowywania, a tym samym obniży ceny detaliczne.

Słowa kluczowe: dziczyzna, zrównoważony rozwój, walory zdrowotne.

Abstract. Venison as a source of organic food – problems and perspectives. There is a fashion for healthy, organic food in urban society in our country. In the same time strong opposition to hunting and the separation in the people's minds of meat and meat products from living animals exist. For many years venison and its health and nutritional values existed outside the consciousness of medicine doctors and ordinary people. Fashion for a healthy lifestyle and living in accordance with the idea of sustainable development is a great opportunity to build demand for forest food and a positive image of hunters and foresters. Promoting health and nutritional values of venison among medical doctors and society by TV shows and recipes in magazines will create a fashion and build up demand on the local market. The increase in prices of venison in warehouses will stabilise financial situation of hunting associations. Demand will increase availability of wild game meat on the market, shorten the storage time and reduce its retail prices.

Key words: venison, sustainable development, healthy values.

Wstęp

Dziczyzna jest pożywieniem nieosiągalnym dla dużej części polskiego społeczeństwa – każdy o niej słyszał, ale niewielu jadło. Kojarzona jest jako ekskluzywne jedzenie na specjalne okazje, podawane w czasie wizyt koronowanych głów w Pałacu Prezydenckim. Mitem jest przeświadczenie, iż dziczyzna jest bardzo trudna i czasochłonna w przygotowaniu. Bardzo trudno dostępna w sprzedaży detalicznej osiąga ceny równe 10-krotności ceny wieprzowiny (obserwacja własna). Z dziczyzną wiąże się też wiele emocji, tak jak z całym łowiectwem w naszym kraju. Z drugiej strony większość społeczeństwa, szczególnie wielkomijskiego,

chętnie poznaje nowe smaki i coraz częściej szuka jedzenia czystego, wolnego od środków chemicznych, ekologicznego. Jak wykorzystać tę sytuację, by promować pozytywny wizerunek leśników i myśliwych?

Mięso zwierząt łownych i zrównoważony rozwój

Polska w Polityce Ekologicznej Państwa (2000) przyjęła założenie, iż będzie rozwijać się w myśl zasad zrównoważonego rozwoju. Założenie to ma szereg konsekwencji w codziennym życiu ludzi, jedną z nich jest wzrost wiedzy przyrodniczej i moda na ekologię. Warto tę modę wykorzystać, promując produkty leśne. Dzikizna to pożywienie „zrównoważone”, ponieważ łączy w sobie 3 elementy rozwoju zrównoważonego: środowisko, społeczeństwo i ekonomię (Kozłowski 1997). Pochodzi ze środowiska naturalnego, jest dzikie. Polowanie, jako element gospodarowania populacjami zwierząt, pomaga zachować równowagę w środowisku. Spożywanie dzikizny jest elementem kultury naszego kraju, tak samo jak polowanie i tradycyjne zwyczaje z nim związane. Myślistwo i przetwarzanie dzikizny może wspierać gospodarstwa domowe na terenach wiejskich (Łabudzki et al. 2009). Zrównoważone myślistwo jest częścią zrównoważonej gospodarki leśnej i tak powinno być promowane. Uciekanie od tematu łowiectwa w edukacji leśnej i tłumaczenie ludziom, że leśnik to nie myśliwy raczej nie zmienia percepcji społecznej („przecież to taki pan, co chodzi po lesie ubrany na zielono”), a może być przyczyną niebezpiecznego zjawiska, jakim jest oddzielenie w umysłach odbiorców edukacji leśnej lasu od zwierząt w nim żyjących.

Dzikizna jako zdrowa żywność

Przeciętny dzik lub jeleni to źródło zdrowej żywności. Zwierzęta dziko żyjące nie przeżywały stresu związanego z hodowlą przemysłową (tzw. „szczęśliwe zwierzęta”), nie były karmione paszami zawierającymi hormony, antybiotyki i inne dodatki chemiczne. Zwierzę upolowane prawidłowo, które padło „w ogniu” – od prawidłowo wykonanego strzału z broni palnej i nie przeżyło stresu związanego z drogą do ubojni. Mięso pozyskane z takiego zwierzęcia zawiera śladowe ilości adrenaliny. Dzikizna zawiera najmniej tłuszczu, najwięcej białka i najwięcej żelaza w porównaniu z mięsem ze zwierząt gospodarskich przedstawionych w tabeli 1 (Chan et al. 1995). Surowe mięso z dzika nie zawiera cholesterolu (<http://nutritiondata.self.com>).

Tab. 1. Wartości odżywcze różnych rodzajów mięsa (na podstawie Chan et al. 1995)
Table 1. Nutritional values of different types of meat (based on Chan et al. 1995)

Rodzaj mięsa	Zawartość składników pokarmowych w 100 g mięsa					
		tłuszcz	białko	energia	żelazo	cholesterol
		g	g	(kcal)	mg	mg
jeleni	surowe	1,6	22,2	103	33	50
	pieczone	2,5	35,6	165	5,1	brak danych
kurczak	surowe	2,1	22,3	108	0,7	90
	pieczone	7,5	27,3	177	0,7	105
wołowina	surowe	12,9	20,4	198	1,7	48
	pieczone	11,4	29,9	222	2,3	68
baranina	surowe	12,3	19	187	1,4	78
	pieczone	13	29,7	236	2,2	110
wieprzowina	surowe	2,2	21,7	107	0,8	64
	pieczone	5,5	33	182	1,1	100

Przeszkody w upowszechnianiu spożycia dziczyzny

Według Popczyka (2012) w upowszechnianiu spożycia dziczyzny przeszkadza zanik kultury spożywania tego typu mięsa po II wojnie światowej, brak podaży w sklepach spowodowany przepisami weterynaryjnymi i opłacalnością eksportu, co w konsekwencji powoduje wysokie ceny detaliczne w sklepach. Jednocześnie brak popytu na rynku wewnętrznym i uzależnienie od eksporterów powoduje duże wahania cen skupu tusz upolowanych zwierząt i często brak stabilności finansowej kół łowieckich.

Jak to zmienić?

Zmiana zwyczajów konsumenckich jest procesem długotrwałym, jednak ludzie są bardzo podatni na modę i reklamę. Tak więc, by zwiększyć spożycie dziczyzny, trzeba wykreować odpowiednią modę opartą o wizerunek zdrowego stylu życia. Promocję dziczyzny jako zdrowej żywności warto zacząć od środowiska lekarskiego. Do tego są potrzebne wiarygodne, polskie badania naukowe nad wartościami odżywczymi dziczyzny. Do wykreowania mody można użyć już istniejących narzędzi – mediów takich jak TV, radio czy prasa. Lasy Państwowe jak i Polski Związek Łowiecki mają swoje programy cykliczne w telewizji ogólnopolskiej i lokalnej. Co ważne, trzeba przedstawić dziczyznę jako zdrowszą alternatywę „kurczaka z woreczka”, przedstawiać proste przepisy. Diczyszyna nie będzie wymagała 3 dni w zalewie, jeśli w zakładzie przetwórczym zostanie poddana procesowi dojrzewania, tak jak pozostałe gatunki mięsa. Konieczna jest też zmiana przepisów weterynaryjnych, która umożliwiłaby krótszy okres przechowywania i możliwość przerobu w istniejących zakładach przetwórstwa. Takie zmiany zwiększyłyby podaż i obniżyły ceny w handlu detalicznym. Wzrost podaży i obniżenie cen detalicznych zwiększy popyt, a to znów wpłynie na okres przechowywania i obniżenie cen detalicznych. Jednocześnie zwiększenie popytu może podnieść i ustabilizować ceny tusz w skupie i poprawić sytuację finansową kół łowieckich.

Warto lokalnie dążyć do otwarcia miejsc rozbioru i sprzedaży dziczyzny, na które pozwala Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. nr 133, poz. 753 z 8 czerwca 2010). Wielu mieszkańców miast specjalnie podróżuje na wieś po nabiał i warzywa z gospodarstw ekologicznych, z pewnością kupowałyby też dziczyznę, gdyby była dostępna.

Warto też brać przykład z tych krajów europejskich, w których dziczyzna jest normalnym składnikiem diety przeciętnego obywatela. W Szkocji wspólnym wysiłkiem myśliwych, farmerów (*The Association of Deer Management Groups, British Deer Farms and Parks Association*), leśników (*Forestry Commission Scotland*), organizacji pozarządowych (*Scottish Gamekeepers Association, Scottish Natural Heritage*) i certyfikujących (*Scottish Quality Wild Venison*) został uruchomiony program edukacyjny dla dzieci szkół podstawowych i gimnazjalnych Deer in Scotland, którego częścią jest Scottish Venison (<http://education.scottish-venison.info/>). Jest to narzędzie wspomagające nauczycieli. Na stronie o szkockiej dziczyźnie dzieci mogą nie tylko dowiedzieć się dlaczego warto jeść dziczyznę czy jak ją przyrządzać, ale także jak rozprawić dziczyznę na wyřeby cenne. Można też kupić dziczyznę w sklepie internetowym oraz sprawdzić czy jest dostępna w najbliższym supermarkecie. Ceny dziczyzny są podobne do cen wołowiny, a język przekazu jest prosty i szczerzy, bez niepotrzebnego zadęcia, określa tradycyjnych czy eufemizmów.

Ciekawe rozwiązanie posiadają Norwegowie, którzy wprowadzili do sklepów mrożone mięso z łosia i renifera. Dostępne jest w każdym sklepie, ceny porównywalne są z mięsem

wołowym. Nie prowadzi się tam akcji promującej dziczyznę, jednak według badań Norske Spisefakta, w ciągu ostatnich 10 lat widać znaczny wzrost spożycia tego mięsa we wszystkich grupach wiekowych. W 2012 roczne spożycie wzrosło o 7% wśród osób w wieku 15–24 lat. Częściej niż 3 razy w roku dziczyznę spożywa 41% osób w wieku 15–24 lat i 37% w grupie wiekowej 25–59 lat. Zaistniałą sytuację tłumaczy się większą otwartością na nowości, także doznania smakowe, młodych ludzi. Przeciętny mieszkaniec Norwegii spożywa średnio ok. 300 g mięsa z renifera rocznie (<http://ipsos-mmi.no/>). Bardzo popularne są sosy w proszku i tzw. fixy do dań z dziczyzny, które przyspieszają przygotowanie posiłku (obserwacja własna).

Podsumowanie

Zwiększenie spożycia dziczyzny przez Polaków może mieć pozytywny wpływ na postrzeganie nie tylko myśliwych, ale i lasu oraz leśników w społeczeństwie. Zwiększenie spożycia mięsa zwierząt łownych nie tylko wpłynie pozytywnie na zdrowie Polaków, ale i na sytuację kół łowieckich i wydatków Lasów Państwowych na ochronę lasu. Potrzebne są zmiany w prawie i nastawieniu społecznym. Do wykreowania mody można wykorzystać prasowe media tradycyjne i internetowe. Niemniej, jak pokazują przykłady innych krajów europejskich, zwyczajne, proste mówienie na temat pozyskania takiego mięsa już z najmłodszymi daje pozytywne rezultaty. Zwiększona dostępność i rozsądna cena przełożyły się na wzrost spożycia dziczyzny w Norwegii. Wspólne działania leśników i myśliwych w Szkocji przyniosły pozytywne rezultaty, dlaczego nie miałyby być tak w Polsce?

Literatura

- Chan W., Brown J., Lee S.M., Buss D.H. 1995. Meat, Poultry and Game. Fifth supplement to the 5th edition of McCance & Widdowson's The Composition of Foods. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- <http://education.scottish-venison.info/> dostęp na dzień 28.12.13.
- <http://ipsos-mmi.no/> dostęp na dzień 28.12.13.
- <http://nutritiondata.self.com/facts/lamb-veal-and-game-products/4627/2> dostęp na dzień 28.12.13.
- Kozłowski S. 1997. W drodze do ekorozwoju. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Łabudzki L., Kamieniarz R., Górecki G., Skubis J., Wierzbicka A. 2009. Hunting in Poland as part of the sustained development of rural areas. *Folia Forestalia Polonica, series A*, 1(51): 85–90.
- II Polityka Ekologiczna Państwa. 2010. Rada Ministrów. http://www.mos.gov.pl/artukul/329_polityka_ekologiczna/339_II_polityka_ekologiczna.html
- Popczyk B. 2012. Problemy handlu dziczyzną. W: Gwiazdowicz D.J. (red) *Problemy współczesnego łowiectwa w Polsce*. Poznań: 137–150.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. *Dz. U.* nr 2010. 133. 753.

Maciej Skorupski, Anna Wierzbicka

Wydział Leśny, Katedra Łowiectwa i Ochrony Lasu
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
wierzba@up.poznan.pl