

## Z WIZYTĄ W „OWCZEJ KRAINIE”

Mleko owcze ma wiele atutów. Posiada wysoką zawartość tłuszczu, a mimo to nie wpływa negatywnie na poziom złego cholesterolu, a nawet pomaga obniżyć jego ogólny poziom. Znajdziemy w nim dwa razy więcej białka niż w mleku krowim, a także witaminy A, E, C, D, z grupy B oraz spore ilości wapnia. Pyszne i zdrowe owcze sery można znaleźć nie tylko u górali. W niewielkiej miejscowości w pobliżu Częstochowy swoją owczarską pasję rozwija Pan Dominik Modlasiński. Z właścicielem „Owczej Krainy” w Kłomnicach rozmawia Izabela Pijanowska.



Fot. 1 Dominik Modlasiński

### **Jak to się stało, że zainteresował się Pan owcami?**

Owce powstały z hobby. Zaczynaliśmy od 15 sztuk owiec rasy świniarka. Później postanowiliśmy przystąpić do Programu ochrony zasobów genetycznych, ale musieliśmy mieć odpowiednią liczbę owiec, więc dokupiliśmy kolejne sztuki. Wymóg określał konkretną liczbę matek, a owce trudno było zdobyć, bo krajowy limit już wyczerpał się. Na szczęście pewna pani w tym czasie rezygnowała ze stada i odkupiliśmy owce już z programem. Potem stado zaczęło się rozrastać. Następnie zainteresowaliśmy się programem, który rozpoczął Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego – prowadzenie wypasu owiec i kóz na

wybranych murawach kserotermicznych. Przystąpiliśmy do przetargu, który udało się wygrać. Ale teren był bardzo duży, 150 ha, więc znaleźliśmy podwykonawców z okolic. Wypas prowadziliśmy przez 5 lat. To był projekt unijny, potem parki zaangażowały swoje środki i wypasamy tam owce do dziś.

Świniarka jest jednak rasą dość prymitywną, słabo wełnistą i słabo umięśnioną. A my chcieliśmy mieć jeszcze jakieś korzyści z owieczek. Pojeździliśmy trochę po Szwajcarii, Austrii oraz Francji i z tych podróży zrodził się pomysł produkcji mleka owczego, o którym wtedy w Polsce nie było głośno. Postanowiliśmy wykorzystać dotychczasową infrastrukturę na hodowlę owiec rasy Lacaune. Przez pewien czas mieliśmy obydwie rasy, ale kiedy w owczarni zaczęło brakować miejsca, zrezygnowaliśmy ze świniarki.

### **Dlaczego wybrał Pan rasę Lacaune i w jakim systemie utrzymuje Pan zwierzęta?**

Jest to rasa wysoko mleczna, dobrze radzi sobie z trudnymi warunkami atmosferycznymi i nie jest przy tym tak wymagająca, jak np. rasa fryzyjska. Poza tym jest to rasa asezonalna, mleko można mieć właściwie przez cały rok. Stanówka tych zwierząt może odbywać się w każdym okresie roku, a to pozwala na podział stada na 2 czy 3 grupy.

Nasze zwierzęta trzymamy w chowie półotwartym, jeśli tylko pozwala na to pogoda. Na noc zaganiamy je do owczarni, w dzień przebywają na pastwiskach, co wpływa pozytywnie na jakość mleka. W tej chwili mamy 63 matki.

### **Co konkretnie pan produkuje?**

Głównie nabiał owczy – jogurty, sery miękkie, w tym ricotta, sery dojrzewające, ale też halloumi oraz mleko. Sery miękkie oferujemy w różnych smakach – papryka, orzech włoski, czosnek niedźwiedzi, czarnuszka czy kozieradka. A goudę mamy w trzech wariantach – czystą bez przypraw oraz z rozmarynem i kozieradką. Od niedawna mamy w sprzedaży także przetwory mięsne: kabanosy i 2 rodzaje pasztetów – pieczony oraz do smarowania.

### **Czym Pan karmi swoje owieczki?**

Zwierzęta skarmiamy paszami z własnego gospodarstwa. Jest to siano, zboża – głównie owies, w małej ilości także jęczmień czy kukurydza. Sianokiszonki stosujemy tylko w okresie, gdy zwierzęta nie dają mleka, bo bakterie zawarte w sianokiszonkach zaburzają dojrzewanie serów. Z zakupu mamy wysłodki buraczane, a dla jagniąt startery, musli i sztuczne mleko.

Jagnię potrzebuje dużo mleka, by osiągnąć stan pozwalający na przyswajanie stałej paszy. A nam zależy na owczym mleku, więc nie skarmiamy nim jagniąt, tylko sztucznym mlekiem. Korzystamy przy tym ze specjalnego odpajacza.

Jagnięta odstawiamy od matki w 5 dobie. U owiec siara występuje w 3 dobach od wykotu. Pozyskujemy siarę w pierwszej dobie, drugą dobę zostawiamy jagniętom i w trzeciej dobie znów pozyskujemy siarę. Potem ją mrozimy i sprzedajemy. Colostrum to bardzo wartościowy produkt, który zawiera dużo przeciwciał.

W pracy na gospodarstwie wykorzystujemy też nowoczesny, sprowadzony z Francji taśmociąg do zadawania paszy, dzięki któremu udaje nam się zaoszczędzić nawet do 30% siana. Kiedy go kupowaliśmy, dealer powiedział, że to pierwszy egzemplarz sprzedany do Polski. Każde zwierzę ma osobną lukę, dzięki temu nie dochodzi do przepychania słabszych zwierząt przez te silniejsze.



Fot. 2 Owce rasy Lacaune

### **Z którego produktu jest Pan najbardziej dumny?**

Myślę, że z jogurtu. Klienci bardzo sobie go chwalą, co niezmiernie mnie cieszy. Zdobywamy różne nagrody na konkursach i festiwalach. Za ten jogurt w Sandomierzu na festiwalu „Czas Dobrego Sera i Wina” w 2018 roku zdobyliśmy I miejsce. Pamiętam, że w jury był Gienio Mientkiewicz. Podczas VI „Święta Sera i Wina” we Wrocławiu w 2019 r. nasz jogurt również zdobył I miejsce za najlepszy produkt w kategorii „Inne wyroby z mleka”. A w ubiegłym roku wzięliśmy udział w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w Chorzowie. Jogurt zdobył wyróżnienie.

To u nas produkt wiodący. Jest bardzo gęsty, a to po prostu mleko owcze i żywe kultury bakterii, nic więcej. Gdybyśmy go wstrząsali, to wytrąci się serwatka, potem trzeba wymieszać i wróci do swojej konsystencji. Nie używamy żadnych konserwantów. Jogurt produkujemy z mleka pasteryzowanego, natomiast sery z mleka niepasteryzowanego, stąd przydatność do spożycia naszych miękkich serów to 5 dni. Najwięcej sprzedajemy właśnie jogurtu i serów miękkich.

### **Do produktów owczych łatwo się przekonać, bo są zdrowe, prawda?**

Tak, ciekawe jest to, że wśród owiec bardzo mały odsetek zwierząt choruje na nowotwór. Obecnie cały czas trwają badania nad zdrowotnością produktów owczych. Dużo mam pyta o mleko, bo uznaje się je za odczulające. Znam przypadek, gdzie mleko owcze pozwoliło na stałe zażegnać problemy skórne, różne wysypki. Mleko owcze zawiera dużo witamin, m.in. D, E i K. Dodatkowo wypas owiec sprawia, że witaminy D w ich mleku jest więcej.

### **To gospodarstwo rodzinne. Kto Panu pomaga?**

Dużą pomoc mam ze strony mojego taty, który był prekursorem pomysłu z owcami. Zaangażowana jest także moja żona, która przygotowuje paczki, zajmuje się też fakturowaniem czy przelewami. Pomaga nam także mój wujek. Choć to niewielkie gospodarstwo – 30 ha i głównie łąki oraz pastwiska – to wszyscy mamy co robić.

### **Czy korzystał Pan ze wsparcia finansowego?**

Tak, korzystaliśmy z dotacji unijnych PROW. W ramach poddziałania Modernizacja gospodarstw rolnych udało nam się stworzyć infrastrukturę do wypasu – ogrodziliśmy pastwisko, a także zakupić udojnię oraz odpajacz dla jagniąt. W ramach Premii dla młodych rolników kupiliśmy ładowacz czołowy do ciągnika i silos zbożowy. Część środków została przeznaczona na zakup gruntu.

### **W jaki sposób sprzedaje Pan swoje produkty?**

Korzystamy z kilku źródeł sprzedaży. Działamy w ramach rolniczego handlu detalicznego – na terenie gospodarstwa mamy sklepik. Odbiorcy indywidualni zamawiają u nas paczki, mamy swoją stronę internetową, a także korzystamy z portalu sprzedażowego (raz w tygodniu po odbiór towaru przyjeżdża do nas chłodnia). Współpracujemy z zaprzyjaźnionym hurtownikiem nabiałowym z Częstochowy, sami też dostarczamy towar do sklepów ze zdrową żywnością. Od kilku lat jeździmy w soboty na targ do Gliwic, bo mamy tam już swoich stałych klientów.

### **Jakie ma Pan plany na przyszłość?**

Myślę nad zwiększeniem pogłowia zwierząt. Otrzymujemy od innych serowarni zapytania dotyczące odsprzedaży mleka. Tymczasem mam wrażenie, że Polacy nie doceniają mleka owczego. Jeśli już rezygnują z krowiego, to przestawiają się na kozie, a nie każdy toleruje ten specyficzny zapach. Ludzie myślą, że z owczym mlekiem jest podobnie, a to nieprawda, bo owcze mleko jest praktycznie bezwonne! Jest też bardzo tłuste, badania wykazały, że może zawierać nawet 10% tłuszczu (choć zależy od okresu, z którego mleko pochodzi). Na zrobienie kilograma sera z mleka krowiego, w zależności od rasy krowy, potrzeba około 10-12 litrów mleka, a owczego tylko 5 litrów. To nam pokazuje, jak dużo tzw. suchej masy jest w mleku owczym. Ja w każdym razie polecam kawę z owczym mlekiem, ma wspaniały, delikatnie orzechowy smak.

**Dziękuję za rozmowę i cenne informacje. Życzę wszelkiej pomyślności, a naszych Czytelników zachęcam do wspierania lokalnych rolników i odwiedzenia „Owczej Krainy”.**

Fot. Izabela Pijanowska