

co piątek

Francuzi już wiedzą, co jedzą - przysmak piłkarzy z Barcelony, polskie ślimaki

Od wczoraj wolno legalnie - przez miesiąc - zbierać winniczki. Polacy są w tym mistrzami. Nad walorami naszych dzikich mięczaków rozplwają się europejscy smakosze, ale cenią też ślimaki z hodowli

Katarzyna Bogucka

katarzyna.bogucka@polskapress.pl

W ubiegłych latach za kilogram winniczków kujawsko-pomorski zbieracz dostawał nawet do 2 złotych. Cena nie jest jednak stała. Skup uzależnia ją m.in. od pogody, od koniunktury na rynku. Podobno sprawny zbieracz może dziennie wypatrzeć do 50 kg ślimaków, ale nie byle jakich, średnica każdej muszli musi wynosić przynajmniej 3 cm! Problem w tym, że i zbieraczy, i ślimaków jest w przyrodzie coraz mniej. Popyt na mięczaki jest duży, można śmiało powiedzieć, że Europejczycy (głównie Włosi, Francuzi, Portugalczycy) wyjadają je do cna, po drugie, coraz mniej jest dzikich i czystych siedlisk, naturalnego środowiska życia mięczaków. O samych zbieraczach słyszy się zaś, że „dziesiątkuje” ich drastycznie zasilek 500 plus...

- Kiedyś zbierały całe rodziny, na wsiach szczególnie dzieci. Dziś i profil zbieracza się zmienił i chętnych do tego zajęcia jest dużo mniej - narzeka Adam Kozłowski z punktu skupu Korona II w Rybitwach koło Pakości. W branży działa od prawie 30 lat. Na temat winniczków sporo wie. Mówi nie tylko o wymaganym przepisowo wymiarze muszli, o jej kolorze (dzikie są podobno ciemniejsze od karmionych paszą, hodowlanych), ale i

o zwyczajach mięczaków,

co ciekawe, obojnaków, wybierających opcję płciową w zależności od tego, jaki osobnik stanie na ich drodze.

- Na żer wychodzą o świcie, wyłącznie w ciepły i wilgotny dzień, niekoniecznie deszczowy, bo ślimakowi wystarczy do szczęścia rosa. Przepisowa zgoda na zbieranie winniczków od wczoraj w Polsce obowiązuje, ale przecież pogoda nie idzie w parze z przepisami. Będziemy

więc ze zbiorem czekać do maja - zapowiada Adam Kozłowski. Potwierdza, że warto. Zachód na dzikiego polskiego ślimaka bardzo czeka. Jego mięso jest smaczne, zdrowe, no i ekologiczne.

Tym, którzy nie chcą czekać, a zaliczają się do nich głównie zachodni smakosze, przychodzą z pomocą ślimacze farmy. W Polsce jest ich około stu. O tym, jak trudny to biznes, opowiada Paweł Przybyłek, właściciel firmy - farmy Snailspol z Kobylanki koło Grudziądza. W ślimaki wszedł, rodzinie, sześć lat temu, forsując, wydawałoby się, że niemożliwe do pokonania, granice handlowych układów. - Rynek jest zamknięty. Ślimakami handluje bardzo

hermetyczna grupa biznesmenów

z zachodniej Europy. Nie wpuszcza nowych. Nam się udało do tego kręgu wejść, m.in. dzięki znajomości języków obcych: włoskiego, hiszpańskiego. Zaczęliśmy jednak od zbadania rynku, potrzeb klientów, konsumentów. Postawiliśmy na ślimaka śródziemnomorskiego, który w tamtym czasie był niemal doszczętnie wytrzebiony, to znaczy po prostu wyjeżdżony we Włoszech, w Hiszpanii i w Portugalii. Zakazano zbierania ślimaka w tych krajach, żeby odnowić populację. Weszliśmy w te niszę. Mamy hodowlę.

Szef Snailspolu zaznacza, że to niełatwy kawałek chleba. Ślimaki są bardzo wymagającymi podopiecznymi. W młodości, nim muszla stwardnieje, obchodzić się z nimi trzeba jak z jajkiem, później liczy się czas, bo ślimaki trzeba dostarczyć - żywe - do przetwórci. W ciągu dwóch tygodni od wyjazdu pojawią się na talerzu. Wracając do specjalnej troski, to nie żart, jeden błąd hodowlany i cała populacja ginie.

- Na 10 firm 5 pada w pierwszym roku - przestrzega Paweł Przybyłek. Tłumaczy, że ślimak wymaga precyzyjnej wilgotności powietrza (85 proc. nocą, 90 proc. w ciągu



Zręki zbieracza na widelec restauracyjnego, najczęściej zagranicznego, klienta, droga jest długa. I różne są po drodze ceny. Najmniej dostaje zbieracz.

dnia). Zbyt dużo wody może go zatopić, za mało wilgoci wysuszy go na wiór. Cenna jest nie tylko ślimacza tuszka, ale i jajeczka (biały kawior), śluz (skarby branży medycyno-kosmetycznej), muszle (idealne naczynie do podania ślimaka). Osobny temat to karmienie. W pierwszym etapie hodowli ślimaki jedzą karmę zieloną, surówki, m.in. z sałaty. Kolejny etap przypomina praktyki rodem z kurzych ferm, czyli tucz. Optymalna waga towarowego ślimaka to 10 gramów. Mięczaki uzyskują tę masę jedząc specjalną paszę, spreparowaną m.in. z kukurydzy.

- Dokarmianie jest niezbędne w hodowli towarowej. Receptury pozyskaliśmy od najlepszych hodowców z Hiszpanii - słyszymy od podgrudziądzkich hodowców, którzy przepis zmodyfikowali, ale bez szkody dla smaku.

- Mięso jest porównywalne z najlepszą wołowiną. Zero cholesterolu i 2 proc. tłuszczu - chwali produkt Paweł Przybyłek. Mówi o zachodnich siłowniach i sklepach dla kulturystów, które „ślimacznę” oferują jako trzon idealnie zbilansowanej diety. Farma w Kobylance zaopatruje hiszpańską firmę, która dostarcza posiłki dietetyczne, oparte na mięsie ślimaków, do najsłynniejszego klubu piłkarskiego z Barcelony. Polskie ślimaki dają kopa! ©

Ślimak się broni:

W Paryżu za porcję pieczonych ślimaków - 6 sztuk - płaci się nawet ponad 15 euro. Zbieracz za kg mięczaków może dostać od nieco ponad 1 zł do 3-5 zł, w zależności od limitów gminnych, od popytu. Kilogram czystych tuszek pośrednik skupuje za ok. 10-13 zł. Sprzedaje je znacznie drożej. Dopiero ok. dwa lata temu Francuzi zorientowali się (dzięki artykułowi w angielskiej prasie), że jedzą polskie, a nie, jak sądzili, francuskie ślimaki. Wywołało to falę niewybrednych komentarzy i zapowiedź bojkotu. Bojkotu nie ma. Polski ślimak jest po prostu smaczniejszy i tańszy od francuskiego.

Prawo, str. M11

Profil hejterki: matka chorego dziecka, filantropka, kandydatka do tytułu Społecznik Roku

Historia, str. M12-13

Wisła królową na Kujawach i Pomorzu Była wielka! I nasze miasta też - dzięki niej

Biznes, str. M14

Pazerne wilki Zator płatniczy jest jak groźny wirus. Rujnuje firmy, blokuje ich rozwój

