

Podlaski Produkt Lokalny. Ślimaki Pani Agnieszki

Na polskich i podlaskich stołach pojawiały się setki lat temu. Dziś są rarytasem i rzadkością. Zmienić to chce m.in. Agnieszka Tercjak, która z mężem Zdzisławem w gminie Nowogród prowadzi hodowlę ślimaków jadalnych.

Ślimaki, jako danie szczególnie polecane w poście, pojawiły się już w "Compendium Ferculorum" Stanisława Czernieckiego z roku 1682 r., dzieła uznanemu za pierwszą polską książkę kucharską. Potem regularnie gościły na kartach poradników dla gospodyń: „Wziąć dużych ślimaków tylko takich, które się jeszcze nie pootwierały, wypłukać je i zagotować w wodzie, potem odcedzić i zalać zimną wodą, wówczas powyciągać końce noża ślimaki ze skorupki, poodcinać im czarne, tylne końce (ogonki), wziąć kawałek masła, nakrajać trochę marchwi w plasterki, selerów, pietruszki, cebuli, parę suchych grzybów i wszystko razem ułożyć w to masło razem ze ślimakami, podlać trochę rosółu lub wody i tak dusić przez godzinę(...)” - Maria Marciszewska „Kuchnia Szlachecka – podarek dla młodych gospodyń”, (1893 r.).

W województwie podlaskim obecnie (czerwiec 2020 r.) funkcjonuje 12 hodowli ślimaków jadalnych. Jedną z nich jest ta prowadzona przez państwa Tercjak ze wsi Szablak w gm. Nowogród.

Ciekawostka dla sąsiadów

W gospodarstwie rolnym państwa Tercjak zwierząt nie brakuje. Niewielka hodowla była mięsnej, królików a od trzech lat (2017 r.) również – ślimaków i to afrykańskiego gatunku „*Helix Aspersa Maxima*” – tzw. ślimak szary.

- I nad nimi także nadzór ma weterynaria – zapewnia pani Agnieszka, która na sprawcę obecności ślimaków w Szablaku wskazuje męża Zdzisława.

- Chcieliśmy spróbować nowości, jakieś innowacyjności – wyjaśnia spokojnie pan Zdzisław. – Czytaliśmy, szukaliśmy w Internecie, w końcu pojechaliśmy na szkolenia do Krasimia, pod Elbląg i tam po raz pierwszy spróbowaliśmy ślimaków. Mi najbardziej smakował hamburger ze ślimaczego mięsa – wspomina.

I tak powoli, bez rozgłosu państwo Tercjak na swoim polu za domem zbudowali ślimaczy park hodowlany. Na 25 arach rozłożone są paśniki – drewniane palety ustawione lekko pod skosem, otoczone kolejnymi paletami z rynienką na solne tabletki.

– Żeby ślimaki nie uciekały w pogoni za jakimś smakołykiem, a uciekać potrafią – śmieje się pani Agnieszka. Między paśnikami nimi regularnie rozstawione zraszaczki zasilane wodą ze studni głębinowej.

Drewniane palety na zielonym poletku przyciągały uwagę sąsiadów.

- Przychodzili, ale tylko późnym wieczorem, spoglądać, co my za drewno na pole wyrzucamy i podlewamy je na dodatek śmieje się pan Zdzisław. A jak okazywali

wyrzucał i podiewał je na ubiórek - śmieje się pan Zdzisław. – A jak słyszeli, że to hodowla ślimaków, to przyznam, patrzyli na nas dość dziwnie – śmieje się.

Uciekać jak ślimak

Ślimaczy sezon podwórkowy zaczyna się w połowie maja. Wówczas małe ślimaki, które wylęły się z jaj, tzw. oseski wynoszone są na park hodowlany. Tam poukładane w pudełkach pod paletami karmione są paszą i same powoli żywią się obsianym wkoło „perko rzepikiem” [odmiana rzepaku, niezwykle bogata w cenne dla zwierząt białko – dop. red.].

– Przez kilka miesięcy trzeba je wieczorem zraszać wodą i sprawdzać, czy w miarę wzrostu nie uciekają z parku – mówi pani Agnieszka.

Zbiory rozpoczynają się we wrześniu. - Wyglądają jak kiedyś zbiór ziemniaków, bierzemy wiadra i idziemy na pole - śmieje się pan Zdzisław. Praca jednak nie kończy się na zebraniu dorosłych ślimaków. Trzeba je przygotować do sprzedaży i hibernacji, by mogły przez kolejne miesiące przetrzymać - do rozrodu, bądź sprzedaży w następnym roku.

- Ślimaki trzeba umyć, potem przez pięć dni polewać tylko wodą, bez karmienia, aby się wypróżniły. Można je wtedy podsuszać, dzielić na kategorie jakościowe, pakować do skrzynek i w siatki. Muszą mieć wtedy sucho i chłodno, wówczas zahibernowane mogą przetrzymać nawet 8 miesięcy – opowiada pani Agnieszka.

W 2019 roku państwo Tercjak do skupów na terenie Polski m.in. pod Opolem, Koszalinem, Grudziądem [w Podlaskiem nie ma skupów ślimaka jadalnego – dop. red.] sprzedali 7 ton ślimaka.

– Trafiają potem na stoły smakoszy w Belgii, Niemczech, Francji. W Polsce jeszcze niewiele restauracji o nie pyta. Ale czekamy! Chętnie nawiążemy współpracę – zachęca Pani Agnieszka.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Informacje o ślimakach:

- Polska jest jednym z głównych eksporterów ślimaków w Europie.
- Od ślimaków głównie pozyskiwane jest mięso, ale również kawior (tylko z jaj ślimaka szarego, czyli *Helix Aspersa Maxima*) i śluz do produkcji kosmetyków.
- Mięso ślimaków charakteryzuje wysoka wartość odżywcza, niski procent tłuszczu około 0,8% i wysoki procent białka do 20%. Białko jest bardzo wartościowe, ze względu na skład aminokwasowy. Tłuszcz posiada bardzo dobry profil kwasów tłuszczowych, aż 75 % z nich należą do nienasyconych.

Agnieszka Tercjak Hodowla Ślimaka Jadalnego

Szablak 23, 18-414 Nowogród

Tel. 573 122 606

[Link do strony na FaceBook'u.](#)

