

Znaczenie bydła w gospodarstwach agroturystycznych

**Anna Sawa, Mariusz Bogucki, Wojciech Neja, Małgorzata Jankowska,
Magdalena Jaworska, Paweł Ciszewski**

Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy, Katedra Hodowli Bydła,
ul. Mazowiecka 28, 85-084 Bydgoszcz

Badaniami objęto 69 gospodarstw agroturystycznych w kraju. Od sierpnia do października 2010 roku przy pomocy ankiet zabrano informacje charakteryzujące te gospodarstwa oraz prowadzoną w nich produkcję bydłą. Stwierdzono, że w 40% gospodarstw agroturystycznych stosowano wolnostanowiskowy system utrzymania bydła, a w 46% obór krowy dojono ręcznie. W 86% gospodarstw agroturystycznych utrzymujących bydło turyści chętnie spożywali mleko po doju, mleko zsiadłe preferowano w 56% gospodarstwach, w 72% konsumowano twaróg, natomiast śmietanę tylko w 37% gospodarstw. Goście przebywający w gospodarstwach agroturystycznych chętniej spożywali potrawy z wieprzowiny i z drobiu, niż z wołowiny. Wykazano, że turyści chętnie fotografowali bydło, lubili je obserwować, angażowali się w produkcję wyrobów własnych z mleka, ponadto uważali, że bydło korzystnie wpływa na krajobraz.

SŁOWA KLUCZOWE: bydło / mleko / gospodarstwa agroturystyczne

Gospodarstwo agroturystyczne jest gospodarstwem rolnym wzbogaconym o działalność agroturystyczną [19]. Żywnienie gości w działalności agroturystycznej stanowi ważną składową świadczonych usług. Wiąże się z produkcją żywności w gospodarstwie, która powinna być podporządkowana określonym potrzebom związanym z tą działalnością. Możliwe jest to zwłaszcza w tradycyjnych gospodarstwach drobnotowarowych o zróżnicowanych uprawach roślin i utrzymywanych gatunkach zwierząt [18]. Według Drzewieckiego [2], do celów agroturystycznych należy wykorzystywać zwierzęta utrzymywane w niewielkiej (nieprzemysłowej) skali produkcji, różne powinny być też kierunki ich wykorzystania. Ekstensywna produkcja zwierzęca, oparta nawet na prymitywnych (lokalnych) rasach, może mieć, według Reklewskiego [13], pozytywny wpływ na pielęgnację krajobrazu. Pokrywać może także zapotrzebowanie na lokalne, specyficzne produkty charakteryzujące się oryginalnymi i dietetycznymi walorami.

Bydło dostarcza wielorakich produktów, lecz przede wszystkim jest niezastąpionym źródłem mleka i mięsa, a w nich najbardziej wartościowego składnika, jakim jest białko.

Bydło jest również wspaniałym obiektem do obserwacji. Może być także atrakcją dla turystów, dzięki organizowanym wystawom oraz pokazom [16].

Celem pracy było określenie znaczenia bydła w gospodarstwach agroturystycznych.

Material i metody

Badaniami objęto 69 gospodarstw agroturystycznych z terenu całego kraju, spośród ponad 200 gospodarstw agroturystycznych, do których wysłano ankiety pocztą elektroniczną w okresie od sierpnia do października 2010 roku. Uzyskano następujące informacje o charakterystyce gospodarstw oraz prowadzonej w nich produkcji bydłowej: forma prowadzenia agroturystyki (całorocznie, sezonowo); liczba turystów korzystających z wypoczynku w gospodarstwie w ciągu roku; struktura rasowa i wiekowa bydła w gospodarstwie; system utrzymania bydła (uwięziowy, wolnostanowiskowy); system doju (ręczny, maszynowy); źródło pozyskania mleka dla agroturystów (ze sklepu, od sąsiadów, produkcja własna); spożywanie przez agroturystów mleka bezpośrednio po doju (tak, nie); spożywanie przez agroturystów produktów z mleka (mleko zsiadłe, twaróg, śmietana, masło); zaangażowanie się agroturystów w produkcję wyrobów mlecznych (mleko zsiadłe, twaróg, śmietana, masło); mięso najchętniej spożywane przez agroturystów (wołowina, wieprzowina, drób). Ponadto, w przypadku gospodarstw agroturystycznych utrzymujących bydło: wpływ bydła na wygląd krajobrazu (poprawia krajobraz, np. wypas, nie ma wpływu); forma zainteresowania agroturystów bydłem (obserwacje, pomoc przy pielęgnacji, fotografowanie bydła, udział w wystawach).

Bazę danych przygotowano w programie Excel. Wyliczono procentowy udział gospodarstw agroturystycznych w obrębie uwzględnionych w badaniach czynników dotyczących produkcji bydłowej i zainteresowania agroturystów bydłem.

Wyniki i dyskusja

We wszystkich ankietowanych gospodarstwach agroturystykę prowadzono całorocznie, przyjmując w ciągu roku po około 130 gości. W 62% gospodarstw objętych badaniami utrzymywano bydło (tab. 2), w tym w 45% gospodarstw tylko rasy mleczne, a w 1% gospodarstw tylko rasy mięsne. Średnia liczba bydła w gospodarstwie wynosi 11 sztuk (od 1 do 70 szt.). W gospodarstwach agroturystycznych prowadzących chów bydła ras mlecznych dominowała (66%) rasa polska holsztyńsko-fryzyjska odmiany czarno-białej (tab. 1). Mniejszą część stanowiła rasa jersey (22%) oraz niewielki procent (po 6%) rasy polska czerwona i polska czarno-biała. Uzyskane wyniki wskazują, że w gospodarstwach agroturystycznych dużą atrakcją było bydło rasy jersey. Jak podaje Kaczmarek [5], małe krowy jersey mogą stanowić ozdobę krajobrazu naszych łąk i pastwisk. Stosunkowo duży udział bydła rasy jersey w gospodarstwach agroturystycznych wynika też zapewne z faktu, że ich mleko zawiera wysoki udział suchej masy, doskonale więc nadaje się do przerobu. Barłowska [1], oceniając wartość odżywczą i przydatność technologiczną mleka krów 7 ras użytkowanych w Polsce, wykazała najwyższą (14,99%) zawartość suchej masy właśnie w mleku krów jersey, ponadto zawierało ono średnio o 0,75% więcej białka i 1% więcej tłuszczu. Wyniki badań wskazują, że agroturystyci chętnie spożywali mleko po doju i sporządzone z niego produkty (tab. 2 i 3).

Tabela 1 – Table 1

Warunki utrzymania i doju oraz rasy bydła w gospodarstwach agroturystycznych

Housing and milking conditions and cattle breeds kept in agrotourist farms

Wyszczególnienie Specification	Gospodarstwa – Farms	
	n	%
System utrzymania: Housing system:		
uwięziowy – tie-stall	25	58
wolnostanowiskowy – loose-housing	18	42
System doju: Milking system:		
ręczny – manual	18	49
maszynowy – machine	19	51
Rasa – Breed	Zwierzęta – Animals	
	n	%
Polska holsztyńsko-fryzyjska Polish Holstein-Friesian	220	66
Jersey	74	22
Polska czarno-biała Polish Black-and-White	21	6
Polska czerwona Polish Red	18	6
Razem rasy mleczne Milk breeds in total	333	100
Limousine	70	43
Simental	7	4
Charolaise	11	7
Galloway	20	12
Highland	45	28
Aubrac	10	6
Razem rasy mięsne Meat breeds in total	163	100

Wśród ras bydła mięsnego stwierdzono liczebną przewagę rasy limousine (43% bydła ras mięsnych). Rasa ta cieszy się największą popularnością również wśród hodowców bydła mięsnego w Polsce. Zdaniem Grodzkiego [4], przyczyn popularności bydła limousine jest wiele: zdolność przystosowania się do różnych warunków środowiska, dobre zdrowie, łatwość wycieleń i duża żywotność cieląt, ponadto jakość mięsa tego bydła i jego właściwości są lepsze niż wszystkich innych ras mięsnych czy ich mieszańców. Także prowadzone we Francji badania wykazały, że jakość mięsa bydła limousine, a szczególnie jego właściwości organoleptyczne są lepsze od wszystkich innych ras mięsnych, co zostało potwierdzone na Międzynarodowym Salonie Rolniczym w Paryżu. Bydło tej rasy uzyskuje wysoką wydajność rzeźną, korzystny stosunek mięsa do kości i tłuszczu, nawet ciężkie tusze nie są mocno otluszczone [20].

Wyniki przeprowadzonych badań wskazują, że w gospodarstwach agroturystycznych atrakcję stanowi także rasa szkocka highland (28% bydła ras mięsnych), która ma małe

Tabela 2 – Table 2

Konsumpcja wyrobów mlecznych przez agroturystów

Consumption of milk products by farm tourists

Wyszczególnienie Specification		Gospodarstwa ogółem Farms in total		Gospodarstwa – Farms			
				utrzymujące bydło maintaining cattle		bez bydła without cattle	
		n	%	n	%	n	%
Ogółem – In general		69	100	43	62	26	38
	ze sklepu from stores	8	11	1	2	7	27
Źródło pozyskiwania mleka Source of milk	od sąsiadów from neighbours	24	35	5	12	19	73
	prod. własna own production	37	54	37	86	0	0
Spożycie mleka po doju Consumption of freshly drawn milk	tak yes	40	58	37	86	3	12
Spożycie mleka zsiadłego Consumption of sour milk	tak yes	32	46	24	56	8	31
Spożycie twarogu Consumption of curd cheese	tak yes	50	72	32	74	18	69
Spożycie śmietany Consumption of cream	tak yes	23	33	16	37	7	27
Spożycie masła Consumption of butter	tak yes	53	77	35	81	18	69

Tabela 3 – Table 3

Zaangażowanie się agroturystów w produkcję wyrobów mlecznych

Contribution of farm tourists to manufacture of milk products

Wyszczególnienie Specification		Gospodarstwa ogółem Farms in total		Gospodarstwa – Farms			
				utrzymujące bydło maintaining cattle		bez bydła without cattle	
		n	%	n	%	n	%
Przetwarzanie mleka w gospodarstwie On-farm milk processing	tak yes	50	72	43	100	7	27
Wyrób mleka zsiadłego Production of sour milk	tak yes	44	64	28	65	16	62
Wyrób twarogu Production of curd cheese	tak yes	34	51	29	67	5	19
Wyrób śmietany Production of cream	tak yes	23	33	16	37	7	27
Wyrób masła Production of butter	tak yes	40	58	36	84	4	15

wymagania odnośnie do pomieszczeń i żywienia, zwierzęta mogą być utrzymywane cały rok na pastwisku, zachowując bardzo dobrą kondycję i zdrowie. Ich mięso jest chude, marmurkowane, soczyste, o małej zawartości cholesterolu. Podkreślić należy też wielką

urodę tej rasy – różnobarwne, długie owłosienie i imponujące rogi, których rozpiętość może dochodzić nawet do 1,5 m [10]. Rasa highland jest jedną z najbardziej popularnych miniaturowych ras bydła. Doskonale sprawdza się w gospodarstwach agroturystycznych, których dużym walorem kształcącym i wychowawczym dla dzieci i młodzieży, a także dorosłych mieszkańców miast jest bezpośredni kontakt ze zwierzętami utrzymywanymi w sposób zintegrowany z naturalnym środowiskiem człowieka [17].

Wolnostanowiskowy system utrzymania bydła występował w ponad 40% gospodarstw agroturystycznych (tab. 1). Wyniki badań opublikowane na początku XXI w. wskazywały, że w większości polskich gospodarstw krowy utrzymywane były na uwięzi, wolnostanowiskowy system utrzymania stosowano zaledwie w 2,3% obiektów [12, 14]. Natomiast nowsze badania [3] dowodzą, że udział obór wolnostanowiskowych wzrósł do 20%. Obserwuje się więc wyraźną tendencję do przechodzenia na system wolnostanowiskowy. Wykazany w badaniach duży udział obór wolnostanowiskowych w gospodarstwach agroturystycznych może wynikać z faktu, o którym wspomina Drzewiecki [2], że zwierzęta przebywające na uwięzi oprócz gorszych warunków produkcyjnych są mniej atrakcyjnym obiektem faunistycznym.

Sawa [14], analizując warunki utrzymania i doju krów w 1928 gospodarstwach objętych oceną użyteczności mlecznej na Pomorzu i Kujawach, wykazała, że dój ręczny stosowano sporadycznie (0,5% gospodarstw). Bardzo odmienne są więc wyniki uzyskane w niniejszych badaniach, wynika z nich bowiem, że ręcznie dojono krowy w 49% gospodarstw agroturystycznych (tab. 1). Może to po części być związane z zainteresowaniem agroturystów bydłem oraz dojem krów (tab. 5).

Wśród wielu rodzajów żywności, które człowiek ma do dyspozycji, właśnie mleko odpowiada wszelkim wymaganiom i może być uważane za produkt doskonały [11]. We wszystkich gospodarstwach agroturystycznych utrzymujących bydło mleczne mleko pozyskiwano dla agroturystów z produkcji własnej (tab. 2). W gospodarstwach utrzymujących bydło ras mięsnych oraz w gospodarstwach bez bydła mleko pochodziło głównie od sąsiadów i sporadycznie ze sklepu. W prawie 90% gospodarstw prowadzących chów bydła istniała możliwość spożycia mleka po doju. Według Lipińskiego i Winnickiego [6] mleko traktowane jest nie jako produkt gotowy, ale jako surowiec mleczny do dalszego przerobu. Stwierdzono, że w gospodarstwach posiadających bydło większy był udział agroturystów konsumujących wyroby z mleka, przy czym szczególnie duże różnice odnotowano w przypadku mleka zsiadłego (56% w gospodarstwach z bydłem i 31% w gospodarstwach bez bydła). Mleko zsiadłe jest tradycyjnym polskim napojem fermentowanym. Otrzymuje się je w warunkach domowych z mleka surowego, pozostawiwszy je przez kilkanaście godzin w temperaturze pokojowej [7]. Produktami mlecznymi cieszącymi się uznaniem wśród agroturystów w gospodarstwach utrzymujących bydło były przede wszystkim masło i twaróg. W gospodarstwach utrzymujących bydło agroturystów angażowali się w produkcję: mleka zsiadłego – w 65% gospodarstw, twarogu – w 67%, śmietany – w 37% i masła – w 84%. W gospodarstwach bez bydła zaangażowanie agroturystów w produkcję wyrobów mlecznych było znacznie słabsze, np. w przypadku twarogu i masła nie przekraczało 20%. Według Mac i wsp. [8] przedmiotem codziennego spożycia w większości polskich gospodarstw domowych jest mleko pitne i jogurt, pozostałe przetwory spożywane są sporadycznie.

Stwierdzono, że większy udział smakoszy wołowiny odnotowano wśród agroturystów przebywających w gospodarstwach posiadających bydło, ogólnie jednak agroturyści preferowali mięso drobiowe, następnie wieprzowe (tab. 4). Odnotowane tendencje są zgodne z obserwowanymi dla ogółu konsumentów w kraju [21], z których wynika, że w Polsce statystyczny konsument spożywa rocznie 42 kg wieprzowiny, 24 kg mięsa drobiowego i tylko 3,8 kg wołowiny. Tymczasem w krajach UE spożycie wołowiny wynosi 20 kg na osobę. Niska konsumpcja wołowiny w kraju jest wynikiem relatywnie wysokich cen i niskiej jakości mięsa wołowego, pochodzącego głównie z bydła ras mlecznych. Według wielu autorów [7, 15] wołowina jest surowcem o szczególnych wartościach. Nadaje się idealnie do grillowania, smażenia, gotowania oraz duszenia. Jest wysokogatunkowym, łatwo strawnym źródłem substancji odżywczych o małej zawartości tłuszczu, natomiast bogatym w białko, witaminy (w tym A, E, D i H oraz z grupy B), żelazo niezbędne do syntezy hemoglobiny (jest go prawie dwukrotnie więcej niż w wieprzowinie) oraz fosfor, cynk, selen i miedź (wchodzą w skład szeregu enzymów), substancje biologicznie czynne o właściwościach prozdrowotnych, m.in. skoniugowany kwas linolowy (CLA), kwasy tłuszczowe omega-3, karnozyna i glutation.

Tabela 4 – Table 4

Najchętniej spożywane mięso w gospodarstwach agroturystycznych

Most frequently consumed meat in agrotourist farms

Wyszczególnienie Specification		Gospodarstwa ogółem Farms in total		Gospodarstwa – Farms			
		n	%	utrzymujące bydło maintaining cattle		bez bydła without cattle	
				n	%	n	%
Najchętniej spożywane mięso Most frequently consumed meat	wołowina beef	16	23	11	26	5	19
	wieprzowina pork	23	33	13	30	10	39
	drób poultry	30	44	19	44	11	42

Wyniki przedstawione w tabeli 5 wskazują, że agroturyści wykazywali zainteresowanie bydłem – najczęściej (w 70% gospodarstw) pomagali przy jego pielęgnacji, karmieniu i doju. Obcowanie ze zwierzętami umożliwia poznanie ich biologicznego rytmu życia, uczy partnerstwa. Poprzez kontakt ze zwierzętami u dzieci kształtuje się życzliwość, łagodność wobec otoczenia i skłonność do tolerancji wobec innych [9]. Obserwację, jako formę zainteresowania bydłem zadeklarowano w 59% gospodarstw. Zdaniem Drzewieckiego [2] bydło, podobnie jak konie, jest wspaniałym obiektem do obserwacji, wyeksponować należy dostosowanie tego gatunku do przebywania na pastwisku, pobierania porostu łąkowego lub trawy w oborze. Turystów ciekawi: charakterystyczny sposób pobierania paszy (owijanie językiem), a następnie przeżuwanie; sposób zachowywania się cielęcia, nieporadność w chodzeniu i pobieraniu paszy, ssanie krowy; uczestniczenie przy procesie dojenia, a następnie picie mleka, maślanki, a także konsumpcja własnych wyrobów, takich jak masło, twaróg.

W 67% gospodarstw uznano, że bydło wpływa pozytywnie na krajobraz. W 65% gospodarstw agroturyści fotografowali bydło. Drzewiecki [2] uważa, że właściciele gospodarstw

Tabela 5 – Table 5

Zainteresowanie agroturystów bydłem

Interest of farm tourists in cattle

Wyszczególnienie Specification		Gospodarstwa – Farms	
		n	%
Wpływ bydła na krajobraz Effect of cattle on the landscape	poprawia krajobraz improves the landscape	29	67
	nie ma wpływu has no effect	14	33
Forma zainteresowania Form of interest	obserwacje observations	29	59
	prace przy bydłem cattle handling	30	70
	fotografie z bydłem taking pictures with cattle	28	65
	udział w wystawach bydła participation in cattle shows	10	23

powinni przygotować odpowiednie miejsca, gdzie zdjęcia z bydłem będą szczególnie atrakcyjne. Powinni zwrócić uwagę na oświetlenie, fotogeniczność zwierząt, odpowiedni krajobraz. Także przygotowany scenariusz krótkiego filmu z pobytu gości w gospodarstwie pozostawi turystom niezapomniane wrażenia.

Bydło znalazło własne miejsce wśród przysłów, często używanych również w gospodarstwach agroturystycznych, np.: *Krowa, która dużo ryczy, mało mleka daje; Krowa lepiej przepowie chłopu pogodę niż profesor meteorologii spędzający u niego urlop; Pokorne cielę dwie matki ssie; Zapomniał wół jak cielęciem był; Dobra krowa chłopu dzieci chowa; Kto cielicy nie uchowa, ten się krową nie nacieszy; Biada temu domowi, gdzie dobdzie krowa bykowi; Tylko krowa nigdy nie zmienia swoich poglądów; Pasuje jak wół do karety; Patrzy jak wół na malowane wrota; Stoi jak wół na granicy; Tylko krowy chodzą stadem – lwy zawsze samotnie; Każda krowa swoje cielę liże; Jak Kuba krowie do żłobka, to krowa Kubie do szkopka; Nie pamięta krowa zimy, kiedy się lata doczeka; Póty wół orze, dopóki może; Stary wół bruzdy nie psuje; Koń niech z koniem ciągnie, a wół z wołem; Kiedy wół ryczy, to obora słucha; Im wół starszy, tym kark twardszy; Jeden krowę za rogi trzyma, a drugi ją doi; Konia cieszy owies, krowę koniczyna, starego pieniądze, młodego dziewczyna; Kto chce krowę doić, powinien ją paść; Choć dasz krowie kakao, nie wydoisz czekolady.*

Podsumowując można stwierdzić, że w 40% gospodarstwach agroturystycznych bydło utrzymywano w systemie wolnostanowiskowym, dój przeprowadzano ręcznie w 46% obór. W 86% gospodarstwach agroturystycznych utrzymujących bydło turyści chętnie spożywali mleko po doju, mleko zsiadłe preferowano w 56% gospodarstwach, w 72% gospodarstwach konsumowano twaróg, natomiast śmietanę tylko w 37% gospodarstwach. Goście przebywający w gospodarstwach agroturystycznych chętniej spożywali potrawy z wieprzowiny i z drobiu, niż z wołowiny. Wykazano, że turyści chętnie fotografowali bydło, lubili je obserwować, chętnie angażowali się w produkcję wyrobów własnych z mleka, ponadto uważali, że bydło korzystnie wpływa na krajobraz.

PIŚMIENNICTWO

1. BARŁOWSKA J., 2007 – Wartość odżywcza i przydatność technologiczna mleka krów 7 ras użytkowych w Polsce. *Rozprawy Naukowe*, z. 321, Wydawnictwo AR w Lublinie.
2. DRZEWIECKI M. 2001 – Podstawy agroturystyki. Oficyna Wydawnicza Ośrodka Postępu Organizacyjnego, Bydgoszcz.
3. FIEDOROWICZ G., 2008 – Technika w chowie bydła z podstawowymi elementami zootechniki. Wydawnictwo IBMER, Warszawa.
4. GRODZKI H., 2009 – Chów bydła mięsnego. Wielkopolskie Wydawnictwo Rolnicze, Poznań.
5. KACZMAREK A., 2001 – Historia hodowli bydła rasy jersey w Polsce. Materiały Konferencji „Status and perspective of jersey cattle breeding in Poland and Europe“, Wydawnictwo AR w Poznaniu.
6. LIPIŃSKI M., WINNICKI S., 2008 – Biotechnika pozyskiwania surowca mlecznego. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu.
7. LITWIŃCZUK A., LITWIŃCZUK Z., BARŁOWSKA J., FLOREK M., 2004 – Surowce zwierzęce – ocena i wykorzystanie. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa.
8. MAC J., POMPA-ROBRZYŃSKI M., ŚWIDA J., BRĄGIE P., 2007 – Preferencje konsumentów w zakresie spożywania podstawowych przetworów mlecznych – studium porównawcze okresu 1995-2005. *Przegląd Mleczarski* 8, 38-43.
9. MŁYNARCZYK K., 2002 – Agroturystyka. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn.
10. PRZYSUCHA T., GRODZKI H., 2001 – Szkoćkie bydło górskie. *Przegląd Hodowlany* 4, 11-12.
11. REJMAN K., KOWRYGO B., 2002 – Mleko i przetwory mleczne w wyżywieniu ludności Polski. *Przemysł Spożywczy* 2, 8-11.
12. REKLEWSKI Z., DYMNICKI E., 2001 – Stan produkcji mleka w stadach objętych kontrolą użyteczności mlecznej w woj. mazowieckim. *Zeszyty Naukowe Przeglądu Hodowlanego* 55, 81-99.
13. REKLEWSKI Z., 2005 – Hodowla zachowawcza bydła rasy polskiej czerwonej. *Wiadomości Zootechniczne* 2 (245), 98-101.
14. SAWA A., 2004 – Warunki utrzymania i doju krów i ich wpływ na jakość higieniczną mleka. *Medycyna Weterynaryjna* 60, 424-427.
15. SAWA A., 2010 – Produkcja wołowiny wysokiej jakości. W: Produkcja mięsa wysokiej jakości szansą opłacalności produkcji. FAPA, KPODR w Minikowie, 27-46.
16. SIEKIERSKA A., 2008 – Przygotowanie krów do wystaw. *Top Agrar Polska*, Top Bydło, 5.
17. SLÓSZARZ J., PRZYSUCHA T., NAŁĘCZ-TARWACKA T., 2002 – Bydło miniaturowe – moda czy potrzeba gospodarza. *Biuletyn Informacyjny IZ*, R. XL, 2, 271-279.
18. ŚWIETLIKOWSKA U., 2000 – Agroturystyka. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa.
19. SZNAJDER M., PRZEZBIURSKA L., 2006 – Agroturystyka. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.

20. WAJDA S., CICHOCKI M., 2007 – Produkcja kulinarnego mięsa wołowego na przykładzie bydła rasy Limousine. *Hodowca Bydła*, nr specjalny: Bydło opasowe. Produkcja kulinarnego mięsa wołowego. 6-9.
21. www.cdr.gov.pl/aktualności/rynek_mięsa.pdf.

Anna Sawa, Mariusz Bogucki, Wojciech Neja, Małgorzata Jankowska,
Magdalena Jaworska, Paweł Ciszewski

Importance of cattle in agrotourist farms

S u m m a r y

The studies included 69 Polish agrotourist farms. A survey was conducted from August to October 2010 with the aim to collect information on the mentioned farms and their cattle production. It was found that 40% of the agrotourist farms used the loose housing system and in 46% of the farms the cows were milked by hand. In 86% of the agrotourist farms that raised the cattle, farm tourists consumed eagerly freshly drawn milk; sour milk was preferred in 56% of the farms, curd cheese was consumed in 72% of the farms, and cream in only 37% of the farms. Agrotourist farm visitors consumed pork and poultry dishes more eagerly than beef dishes. Farm tourists eagerly took pictures of the cattle, they also liked to observe them; they were involved in production of their own milk products, and expressed the opinion that cattle had a positive effect on the landscape.

KEY WORDS: cattle / milk / agrotourist farms