

# Darzy się latoś na Stecówce

Data publikacji: 3.03.2011 13:10

□

**W hodowli owiec Henryka Kukuczki na Stecówce (Istebna) trwają właśnie wykoty, czyli narodziny jagniąt. Szczęśliwy baca doczekał się pod koniec lutego po raz pierwszy wyjątkowego zjawiska: z jednej owcy-matki przyszły na świat cztery jagnięta. 3 młode baranki i 1 owieczka nie są zbyt skore do pozowania do zdjęć, ale widać, że cieszą się dobrym zdrowiem i już ochoczo bawią się w zagrodzie.**

Pan Henryk Kukuczka rozpoczął swoją przygodę z hodowlą owiec już dawno:

*- Zająłem się tym po raz pierwszy w 1974 roku, jeszcze za komuny. Potem była krótka przerwa, a od 2002 roku znów systematycznie pracuję nad powiększaniem stada i rozpropagowaniem owczych produktów. W stadzie Henryka Kukuczki jednak po raz pierwszy urodziły się czworaczki - Zazwyczaj to są dwa, góra trzy jagniętka. Jak żyję, jeszcze mi się coś takiego nie zdarzyło. Podobno w Brennej też przyszły na świat niedawno cztery młode z jednej matki. Kukuczka jako jeden z pierwszych baców z Istebnej rozpoczął działalność hodowli owiec rozwijaną dziś przez innych w całym regionie Beskidów (m.in. przez Piotra Kohuta z Koniakowa, laureata nagrody Osobowość Ziemi Górskich 2009 roku).*

Stado Henryka Kukuczki liczy obecnie 60 samych matek, a w sezonie letnim dochodzi nawet do 150-200 owiec. Sałasz na Stecówce prowadzi wspólnie z żoną Krystyną, z zięciem Michałem, a w wypasie pomagają go: Jan Macoszek, Marian Bocek i Adam Filary. Współpracuje również z owczarzami z regionu: Trójwsi, Wisły, Wisły Malinki, Wisły Czarne.

Góral ze Stecówki prócz hodowli, prowadzi z żoną agroturystykę, oferując turystom noclegi i produktu wykonane w tradycyjny sposób:

*- Robimy sami głównie bryndze, serek pasterski, ser wędzony, słodki ser klagany, na Podhalu nazywają go bunc, ale my wolimy naszą nazwę. Goście nie chcą ani mięsa, tylko te sery właśnie najbardziej im smakują - mówi pan Henryk, który do skosztowania owczych serków i owczego mięsa chce zachęcić również miejscowych: - W najbliższych wydaniach "Trójwsi" ukażą się artykuły na temat walorów leczniczych i odżywczych serów i mięsa owczego. Jak na razie w Trójwsi nie ma dużego zainteresowania. Kilka osób jedynie hoduje, albo kupuje od nas owce na mięso.*

W celu rozpropagowania tradycji owczarskiej Kukuczka organizuje również co roku Miyszani Łowiec na Stecówce, podczas którego częstuje gości szpyrką ze sądka z plackiem owczarskim - *Jak zdrowie pozwoli, zapraszam 8 maja na kolejne miyszani*- zachęca baca ze Stecówki.

NG