

# Z WODY, Z LASU I Z ZAGRODY

W k ł a d k a d o G a z e t y Z i e m s k i e j





## I miejsce w kategorii „Z WODY”

### „Rolada morska” – Stowarzyszenie Promocji i Rozwoju Osady Nadmorskiej Chłopy „16-ty POŁUDNIK” w Chłopach

#### Podstawowa informacja o wyrobie – główny składnik, jego pochodzenie:

łosoś wędzony, złowiony i uwędzony na przystani rybackiej w Chłopach

Lista składników niezbędnych do wyprodukowania wyrobu:

łosoś wędzony, ryż, kapusta włoska, koper, pietruszka, przyprawy, sos koperkowy

#### Sposób przygotowania:

farsz – łosoś wędzony, ryż, pietruszka, przyprawy, zawijamy w liść kapusty włoskiej, polewamy sosem koperkowym, kroimy w plastry. Potrawa podawana na zimno.

**Orientacyjny czas przygotowania:** ok. 30 min.

## I miejsce w kategorii „Z LASU”

### „Pieczona szynka z dzika” – Anna Puścian

#### Podstawowa informacja o wyrobie - główny składnik, jego pochodzenie:

Dziczyna ma szlachetny smak i niepowtarzalny aromat, jest zdrowsza od mięs zwierząt hodowlanych, bo jest chudsza i nie skażona chemią. Przyrządzenie dziczyny wbrew pozorom nie jest skomplikowane. Dziczyna to głównie białko, zawiera mało cholesterolu, a dostarcza dużo żelaza i witamin z grupy B.

#### Lista składników niezbędnych do wyprodukowania wyrobu:

2 kg szynki

Marynata: 0,5 szklanki oleju, 2 łyżeczki ziaren jałowca, 2 łyżeczki ziela angielskiego, 2 łyżeczki ziaren pieprzu, 3 liście laurowe, 4 goździki, 1 łyżeczka majeranku, 4 ząbki czosnku, 2 łyżeczki soli, 1 szklanka czerwonego wina wytrawnego, 2 marchewki, 2 pietruszki, mały seler

#### Sposób przygotowania:

Przygotujemy marynatę: warzywa korzeniowe obieramy i kroimy w plastry, dodajemy zmiażdżone moździerzem przyprawy, sól, czosnek, majeranek, mieszamy z olejem. Przygotowaną marynatą dokładnie nacieramy szynkę i wkładamy do szklanego naczynia, przykrywamy i zostawiamy w lodówce na 3 dni. Szynkę co dzień przekładamy na drugą stronę żeby lepiej przeszła marynatą. Przed pieczeniem szynkę obsmażamy z dwóch stron na gorącym tłuszczu. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, podlewamy szklanką wina i piecemy 2 godz. w temp. 200 stopni podlewając od czasu do czasu wytworzonym sosem

**Orientacyjny czas przygotowania:** ok. 2,5 h nie licząc peklowania

## I miejsce w kategorii „Z ZAGRODY”

### „Mamusina kiełbasa w słoiku” – Karolina Zawada

#### Podstawowa informacja o wyrobie – główny składnik, jego pochodzenie:

Głównym składnikiem wyrobu może być mięso wieprzowe np. łopatka ale egzamin zdaje również wieprzowina i wołowina. Ważne aby mięso było surowe.

#### Lista składników niezbędnych do wyprodukowania wyrobu:

1 kg mięsa wieprzowego

1 łyżeczka soli kuchennej

1 łyżeczka majeranku

1 łyżeczka pieprzu mielonego,

3 ząbki czosnku,

1 szklanka wody,

1 łyżka żelatyny

#### Sposób przygotowania:

Mięso umyte mielimy na grubym sitku. Do zmielonego mięsa dodajemy czosnek (posiekany), sól, majeranek, pieprz i wlewamy wodę z rozpuszczoną żelatyną. Całość mieszamy przez ok 5 min. Masę wkładamy do słoików na 2/3 pojemności. Ugniatamy mięso, aby nie było w środku powietrza. Zakręcamy słoiki i wkładamy do garnka z wodą (woda sięga do wysokości mięsa). Gotujemy, kiedy będzie wrzeć, zmniejszamy ogień i parzymy przez godzinę. Drugiego dnia powtarzamy proces.

**Orientacyjny czas przygotowania:** 2 dni



Tomasz Włodyka i Sylwia Olewicz

## Połowy i frasunki

Chłopy to największa przystań rybacka, nie licząc portów, na polskim wybrzeżu. Rybactwem od pokoleń zajmuje się tu kilkanaście rodzin. – Zaczynał ojciec 25 lat temu – wspomina Tomasz Włodyka, który jest już drugim pokoleniem wykonującym ten trudny zawód. Jego start w dorosłe, zawodowe życie wiązał się z wyjazdem za granicę. Przez kilka lat pracował jako rybak na norweskich kutrach. Kiedy zdołał zarobić trochę pieniędzy, zdecydował się wrócić i kupić własną łódkę. W 2012 roku założył firmę połowową i otworzył wędzarnię. Dziś, oprócz kutra i wędzarni, jest właścicielem sklepu, hurtowni rybnej w Będzinie i smażalni w Ustroniu Morskim. Jego firma obsługuje gastronomię na całym wybrzeżu, zwłaszcza w okresie letnim. Poza sezonem sprzedaje ryby także w głębi kraju, a nawet za granicą.

– Jeszcze dziesięć lat temu żyliśmy wyłącznie z morza. To, co odławialiśmy wystarczyło na utrzymanie rodziny. Jednak warunki stały się trudniejsze – mówi rybak. I nie chodzi wcale o pracę, bo sprzęt jest coraz nowocześniejszy i narzędzia lepsze, obowiązują też wyższe standardy bezpieczeństwa, niż kiedyś. Ale problemem jest malejąca z roku na rok ilość ryb w Bałtyku.

Dlaczego tak się dzieje? Przyczyn jest wiele. Jedną z nich są fokki, które sięją spustoszenie wśród rybich ławic. Sylwia Olewicz, współwłaścicielka kutra CHY-15, którym pływa Tomasz Włodyka, wspomina





# Schabowy się nie umywa

**Większość turystów odwiedzających bałtyckie wybrzeże nie wyobraża sobie letniego urlopu nad morzem bez zjedzenia tradycyjnej, smażonej ryby, serwowanej przez liczne smażalnie. Ich zapach snuje się nad nadmorskimi miejscowościami przyciągając tłumy smakoszy. Nim jednak smażony w głębokim tłuszczu kawałek ryby trafi na tekturową tackę lub plastikowy talerzyk, musi się dopełnić cały ciąg zdarzeń, którym początek daje niezmiennie wysiłek rybaka.**

jak któregoś dnia ze 100 kilogramów ryb złapanych w sieci tylko kilka kilogramów udało im się wykorzystać. Resztę stanowiły poszarpane skrawki, głównie głowy i ogony, niedojedzone przez foki.

– Łowimy w pasie 12 mil od brzegu, bez ograniczeń – wyjaśnia Tomasz Włodyka. – Ale ryby jest coraz mniej, jeszcze kilka lat i o tych bałtyckich trzeba będzie zapomnieć. Dziś, to coraz bardziej delikatesowy towar, choć pamiętam czasy, kiedy o naszym dorszu czy śledziu mówiło się pogardliwie.

## Bałtyckie specjalności

W ocenie Sylwii Olewicz dorsz bałtycki jest jednak lepszy niż atlantycki. – Ma bardziej delikatne mięso – przekonuje. – Wystarczy tylko posolić, obtoczyć w mące lub tartej bułce i... na patelnię albo grilla. Schabowy się nie umywa.

Rybacy z Chłopów łowią cały rok. W ich sieci wpadają głównie dorsze, flądry i śledzie. Rzadziej łososie i torbuty. Sezon na te ostatnie trwa gdzieś od kwietnia do czerwca. To bardzo ekskluzywna ryba, którą sprzedają głównie na rynku niemieckim. Pewnie dlatego, że kilogram jej mięsa kosztuje ponad sto złotych. Dorsz jest rybą całoroczną, ale najczęściej odławia się go zimą. O śledziu mówią, że jest marcowy, bo właśnie na przełomie zimy i wiosny występuje najbardziej obficie. Niemal połowę zawartości sieci większości połowów stanowi jednak flądra. – To nasz flagowy gatunek – mówi Tomasz Włodyka. – W przygotowaniu do konsumpcji nie wymaga właściwie żadnych kulinarnych zabiegów, wystarczy trochę soli i pieprzu. Zresztą, wszystko co łowimy w Bałtyku wykorzystujemy na bieżąco. Smażymy, wędzimy i marynujemy. W sezonie letnim bardziej koncentrujemy się na zaopatrzeniu naszego terenu. Oferujemy ryby bez konserwantów, zdrowe i smaczne. Ludzie to wiedzą, więc chętnych nie brakuje. Jak ktoś raz spróbuje, przyjdzie ponownie.



Potwierdzeniem słów rybaka jest niemalejąca kolejka klientów przed jego sklepem i wędzarnią. Na pytanie, w czym tkwi tajemnica smaku wędzonych przez niego ryb, uśmiecha się tylko. – Proszę nie liczyć, że ujawnię nasze receptury – zastrzega. – Mamy swoje sposoby, których pilnie strzeżemy. To efekt lat pracy i doświadczeń. Mogę jedynie powiedzieć, że taki proces wędzenia trwa około pięciu godzin. Reszta niech pozostanie milczeniem.

W sklepie Tomasza Włodyki można kupić zarówno ryby bałtyckie, jak również te poławiane na odległych akwenach. Jak twierdzi, w obecnych czasach nie wystarczy już tylko nadążać za wymaganiami rynku, ale trzeba je wyprzedzać. Klient chce mieć wybór, więc należy mu go zapewnić. Jedno się nie zmienia na koszalińskim wybrzeżu, bałtycka ryba, ta złowiona przez rybaków z Chłopów, zawsze będzie najważniejsza. Bo przecież mody na smaki przychodzą i odchodzą, ale to, co wyrosło z rodzimej tradycji jest ponadczasowe.





# Trzy miłości pani Mieczysławy: Las, kuchnia i lalki

**D**laczego leśna baba? Bo ja jestem leśna baba. Pochodzę z Puszczy Białowieskiej. Wszystko zaczęło się dawno temu. Któregoś pięknego, jesiennego dnia mama wybrała się na rydze do lasu. Wzięła koszyk, psa i poszła. No i wróciła z pełnym koszykiem... czyli ze mną. Urodziłam się w lesie. Więc jestem leśna baba. Nie wiem kiedy to się zaczęło, ale jestem zakochana w lesie. Napisałam monodram sceniczny na jednego aktora, w którym proszę Boga o immunitet dla lasu. Występowałam z tym monodramem na przeglądzie sztuki teatralnej i nawet zdobyłam drugą nagrodę. Sztuka podejmowała temat obrony lasu, choć wówczas nikt nie słyszał o takiej wycince z jaką mamy do czynienia obecnie.

## Świeszyńska zwodnica i Marcinek

Z lasu wynikają też moje kulinarne zamiłowania. Jak u każdej kobiety obowiązek wyżywienia rodziny jest czymś naturalnym, atawistycznym. Od tego zaczynałam, a potem ten i ów pochwalił moją kuchnię, że smaczna. I tak początkowo pantoflowa rozeszło się, że potrafię coś zrobić. Kiedyś nasza sołtysowa poskarżyła się, że ma tyle roboty w związku z dożynkami i jeszcze musi ugotować pierogi. No to zadeklarowałam, że ja mogę to za nią zrobić. Zrobiłam pierogi z kurkami leśnymi, które zdobyły w konkursie dożynkowym pierwsze miejsce. Kiedy indziej zaproponowano mi żebym coś przygotowała na Festiwal Smaków w Szczecinie. Ale jednocześnie pojawiły się głosy, że to nie ma sensu, bo tam osoby z zewnątrz nie mają szans. Mimo to podjęłam wyzwanie. Nie udało mi się wprawdzie zdobyć nagrody za pierwszym razem, ale zwróciłam na siebie uwagę publiczności i jurorów śliwkami w czekoladzie i konfiturami z surowych płatków dzikiej róży. Na kolejny festiwal zrobiłam nalewkę, którą nazwałam „Świeszyńska zwodnica” oraz upiekłam ciasto według przepisu pochodzącego z głębokiej Rosji, któremu nadałam swoją nazwę „Marcinek”. Składało się ono z kilkunastu cienkich warstw osobno wypieczonych na okrągłych blaszkach, połączonych później kremem śmietanowym. Całość była polana czekoladą bez żadnych ozdób. Tym razem mój cukierniczy wyrób zdobył wyróżnienie. A trzeba dodać, że konkurencja była ogromna. Rywalizowałam z karczmami, oberżami, restauracjami i profesjonalistami, którzy prowadzą firmy cukiernicze, wędliniarskie, etc.

## Ślimak, ślimak wystaw rogi...

Bardzo dużo czerpię z lasu. Nie tylko jagody czy grzyby, ale np. zioła. Z widłaka pozyskuję proszek do posypywania ran, żeby szybciej się goiły. Oczywiście nie zrywam tej rośliny, bo jest pod ścisłą ochroną, ale pyłek pobieram. Wykorzystuję pędy sosny na syrop. Nawet ślimaki zbieram, nasze rodzime winniczki, które potrafię smakowicie przyrządzić. Przypomina mi się anegdota z czasów, kiedy zaczynałam dopiero zajmować się ślimakami. Nazbierałam ich sporo, nawiasem mówiąc to bardzo przyjemne zajęcie, porównywalne do zbierania grzybów. Pozyskałam z nich same skorupki, wygotowałam w sodzie



i w occie, oczyściłam bardzo dokładnie, a następnie wypełniłam je flaczkami wieprzowymi uprzednio ugotowanymi w rosole i przyrządzonymi tak, jak się robi ślimaki, z masłem i pietruszką. Gmina zorganizowała dla mieszkańców wyjazd na grzybobranie, więc postanowiłam zabrać ze sobą przygotowaną przekąskę. Częścią imprezy było wspólne ognisko, w trakcie którego, uczestnicy częstowali się wzajemnie tym, co zabrali z domu. Ja wyjęłam te ślimaki i zrobił się rwetes. Faj, co ty przywiozłaś? Jak możesz proponować nam do jedzenia takie świństwo? Zapanowało powszechne oburzenie. Ale był w tym gronie taki pan, który w przeciwieństwie do reszty zadeklarował, że się poczęstuje, bo bardzo lubi ślimaki. Spróbował jednego, potem kolejnego i następnego. Zajadając się orzekł, że tak dobrych ślimaków jeszcze w życiu nie degustował. Stwierdził, że choć dane mu było jadać ślimaki w różnych restauracjach w Polsce i poza granicami to te są wyjątkowe. Jak inni zobaczyli, że ten pan je moje ślimaki i do tego tak zachwał, to też zdecydowali się spróbować. Początkowo nieśmiało sięgnął ktoś, za nim jeszcze jeden i kolejny. I nagle nastąpił zwrot akcji o 180 stopni, zaczęli się zachwycać jakie smaczne te ślimaki. W końcu ujawniłam tajemnicę i wszyscy mieliśmy dobrą zabawę. A mówiąc całkiem serio, ślimaki to naprawdę wykwintne jedzenie, co więcej to prawdziwie staropolska potrawa. Tyle, że znana była niegdyś głównie wśród zakonników, którzy dbali, by ta wiedza nie dotarła do plebsu.

Uwielbiam owoce lasu, chociaż w tym roku nie bywałam w nim zbyt często ze względu na suszę. Nie było jagód prawie wcale, grzybów też mało. Ukończyłam kurs z grzyboznawstwa. Mam uprawnienia w tym zakresie, mykologia jest bardzo ciekawą dziedziną nauki. Bo tak na-



prawdę nie wiadomo co to jest, roślina czy twór żywy. Naukowcy nie są zgodni w tej sprawie, bo to jest coś na pograniczu. Uwielbiam wyprawać się do lasu na poziomki. Jak większość zbieraczy mam skłonność do tego, żeby miejsca, które odkrywam nazywać swoimi, ale przecież wiadomo, że to nieprawda, bo w końcu ktoś kiedyś tam dotrze.

## Miłość do lalek

Mieszkałam w Szczecinku, ale miałam problemy rodzinne. W tym czasie ukończyłam Studium Kultury Oświaty Dorosłych w Koszalinie. Już w trakcie nauki narodził się w mojej głowie pomysł, aby zmienić miejsce zamieszkania. Szukałam pracy z mieszkaniem. Dostałam kilka adresów do gmin, gdzie były ośrodki kultury. Trafiłam do Świeszyna, pachniało tu zbożem. Marzyłam o mieszkaniu na wsi, toteż kiedy poczułam ten wiejski klimat, od razu zdecydowałam, że chcę tu zostać. Zostałam kierownikiem Gminnego Ośrodka Kultury. Na jego siedzibę przeznaczono dawną remizę strażacką. Pamiętam prace adaptacyjne, układanie podłogi, urządzenie wnętrza. Potem odbywały się tam różne uroczystości, jak 22 lipca czy 1 maja. Musiałam przygotowywać oprawę artystyczną, sceniczną i ogarniać całość organizacyjnie. Byłam instruktorem, a jednocześnie kierownikiem placówki. Pomagałam też sprzątać pani, która była zatrudniona, ale trudno jej było w pojedynkę poradzić sobie z tak dużym obiektem. Na etacie był jeszcze tylko palacz. Od początku kręciło się wokół ośrodka i mnie wiele młodych osób. Chętnie podejmowali się aktorskich wyzwań w montażach słowno-muzycznych. Taki był czas, nikt nie miał obiekcji żeby wygłosić tekst w rodzaju: oto ręce, które trzymają pług, czy budują domy. Najgorsze chuligany czy obiboki nie wstydziły się wejść na scenę i powiedzieć zwrotkę patriotycznego wiersza. Może gdzieś po kątach się z tego nabijali, ale ja tego nie słyszałam. Przede mną zawsze wypadało to tak, jak powinno. Ale dla mnie to i tak było mało. Chciałam czegoś więcej. Kiedyś usłyszałam, że w Szczecinku jest organizowany kurs teatru lalkowego. Dołączyłam do uczestników z kilkudniowym opóźnieniem, właściwie tuż przed końcem. Tam zdążyłam zobaczyć jak się robi lalki i w ogóle, jak funkcjonuje taki teatr. Załapałam bakcyła. Po powrocie zebrałam dzieci, stworzyłam zespół teatralny pod nazwą „Patataj” i przygotowałam pierwsze lalkowe przedstawienie pt. „Guli-Gutka, czyli śpiewogra na kaszubską nutę” autorstwa Natalii Gołębskiej. Wygrałam z nim eliminacje powiatowe, a potem wojewódzkie i zakwalifikowałam się do finału centralnego w Kielcach. Znalazłam się wśród tuzów lalkarskich i czułam się jak Kopciuszek. Pamiętam sytuację, kiedy ustawiono wszystkich na scenie i poproszono o dokonanie prezentacji. Kolejni kierownicy grup opowiadali o swoich kwalifikacjach, ukończonych uczelniach i dokonaniach artystycznych, a ja nie wiedziałam co powiedzieć. W końcu powiedziałam prawdę, że zespół prowadzę od trzech tygodni i jest to nasz debiut. Starłam się żeby zabrzmiało to dowcipnie, ale i tak wszyscy byli zszokowani. Kiedy rozpoczęły się warsztaty, po pierwszych wizytowanych zajęciach przestali mnie odwiedzać eksperci. Wielu rzeczy nie umiałam i miałam do nich milion pytań. Więc postanowiłam upomnieć się o wsparcie. Stałam przed komisją i mówię, że potrzebuję konsultacji. A po co? No bo nie wiem jak zrobić to czy tamto. A oni na to: wie pani my do pani nie przyjdziemy, bo nie chcemy zepsuć tego, co pani robi...

Potem był przegląd, w którym zajęliśmy pierwsze miejsce. Posypały się sukcesy, z każdą sztuką, którą robiłam, zdobywałam nagrody. Zakochałam się w lalkach, tak jak w lesie.

**Od redakcji:** Mieczysława Ciemnoczołowska mieszka w Świeszynie w powiecie koszalińskim. Obecnie jest na emeryturze, ale nadal aktywnie uczestniczy w życiu lokalnej społeczności. Niejednokrotnie reprezentowała gminę i powiat na różnego rodzaju imprezach kulinarnych i teatralnych.



karkóweczka „warkocz w szczawiowej kreacji”



placuszki ziemniaczane nadziewane mięsiem



pulpety w sosie zielonym (liście żywokostu, kwiat mniszka, liście chrzanu...)



mini kotlecki w ogródkowych ziołach



# Nierozgrzewane miody z Miłogoszczy

**M**iód z „Pasieki z Pasją” w Miłogoszczy w powiecie koszański trudno porównać z miodami sprzedawanymi w sklepach, czy nawet przez innych pszczelarzy. Dlaczego? Jego wyjątkowość polega na tym, że jest nierozgrzewany. Dzięki temu zachowuje wszystkie swoje naturalne właściwości zarówno odżywcze, jak i lecznicze. – Nie ingerujemy w jego skład i strukturę, od ramki w ulu poprzez wirowanie po magazynowanie w beczkach lub słoikach pozostaje on w takiej postaci, w jakiej wytworzyły go pszczoły – wyjaśnia Paweł Hawran.

## Z pokolenia na pokolenie

Właściciel „Pasieki z Pasją” mówi o sobie, że jest zarządcą pszczelej rodziny. To symboliczne określenie stanowi zwieńczenie jego kilkuletniej edukacji w Technikum Pszczelarskim w Pszczelej Woli koło Lublina oraz wielu lat pracy z pszczołami u boku ojca, który nim przekazał synowi pasiekę starał się mu wpoić własną filozofię pszczelarstwa i praktyczną wiedzę na ten temat. I choć ich relacje nie zawsze układały się według schematu: mistrz – uczeń, bo bywały różnice zdań o podłożu pokoleniowym, to jednak obecny właściciel pasieki ma dla swojego ojca i mentora niekwestionowane uznanie za jego dorobek i doświadczenie. To on nauczył syna, by pozyskiwanego miodu nie rozgrzewać, ale zachować jego naturalne właściwości. I nie chodzi wyłącznie o jakość pszczelego produktu, choć to sprawa kluczowa, ale także o wyniesioną z domu rodzinnego etykę pracy. Tradycje pszczelarskie w rodzinie Hawranów sięgają zresztą czasów przedwojennych. Ule były przekazywane z pokolenia na pokolenie, choć nie zawsze w prostej linii. Czasem przechodziły z wuja czy stryja na siostrzeńca lub bratanka.

## Pasieka z Pasją

– Znam pszczoły i wiem czego potrzebują, dlatego staram się być zawsze o krok przed nimi i interweniować, kiedy to konieczne – mówi Paweł Hawran. – Pszczoły są bardzo schematyczne, można powiedzieć: zerojdynkowe, tak lub nie, działa – nie działa, dlatego ważna jest nieustanna obserwacja i duża wiedza, żeby w odpowiednim momencie zrobić co trzeba. To pozwala zarządzać pasieką i osiągać z niej spore wydajności.

Nie byłoby jednak efektów gospodarczych gdyby nie ludzie, którzy na co dzień towarzyszą pracowitym owadom. W tym gronie oprócz pana Pawła status pszczelarza ma także jego małżonka Aleksandra, którą poznał jeszcze w technikum. Niezbędny jest też odpowiedni sprzęt, w tym środki transportu, a także znajomość terenu i dobre kontakty z okolicznymi rolnikami. Na ich polach operują pszczoły, dlatego nie jest bez znaczenia, co na nich rośnie i jakich używa się nawozów oraz środków ochrony roślin. Chemiczne opryski mogłyby zaszkodzić owadom, a nawet zabić je. Pasieka to żywy organizm, nie obowiązują tu podziały na umysłowych i fizycznych. Nikt się nie ociąga, kiedy przychodzi zakasać rękawy. – Pracy fizycznej jest sporo, załadunek, rozładunek, nocny transport uli czy miodu do pracowni i wirowania trwają-



Paweł Hawran i Andrzej Kostka

ce tygodniami, naprawdę można się zmęczyć – przekonuje właściciel.

Do tego, cały czas trzeba myśleć nie tylko o tym, co jest jeszcze do zrobienia, ale także planować oraz przewidywać konsekwencje podejmowanych decyzji i mogące pojawić się zagrożenia. – Ryzyko jest elementem towarzyszącym nam non stop – dodaje Andrzej Kostka, ważny członek zespołu „Pasieki z Pasją”. W zespole pełni funkcję kierownika ds. rozwoju sprzedaży. Prywatnie jest kuzynem właściciela (ich matki są siostrami). – Rodzice nauczyli nas ciężkiej pracy – mówi. – My na równi stawiamy jakość, chcemy mieć jej wymierny efekt!

## Zachować najwięcej z natury

Większość dostępnych na rynku miodów, żeby je upłynnić jest rozgrzewana do temperatury około 50-65 stopni. Dzięki temu łatwiej je rozlać do słoików oraz utrzymać w stanie ciekłym. Klienci chętniej kupują taki płynny, krystaliczny i przezroczysty miód nie zdając sobie sprawy, że rozgrzewanie odbiera dużą część jego naturalnych właściwości. W pasiece Pawła Hawrana nie zmienia się temperatury miodu. Płynną konsystencję uzyskuje się wyciskając twardą masę przy pomocy własnoręcznie skonstruowanej maszyny. Kiedyś tę ciężką pracę wykonywano rękoma, tak pracował m.in. ojciec pana Pawła. Młodzi pszczelarze postanowili to zmienić. Wymyślili i opatentowali prototypowe urządzenie, które już działa, choć ciągle jeszcze jest w fazie udoskonalania. Pozwala pakować miód na zimno zachowując go w stanie skryształizowanym i nienaruszonym, jeśli chodzi o zawartość enzymów, minerałów, mikroelementów i innych cennych składników.

Warto wiedzieć, że świeży naturalny miód krystalizuje się poprzez równomierne mętnienie aż do postaci stałej. Czas krystalizacji zależy od jego gatunku i wynosi od pięciu dni do kilku tygodni. Rozgrzewany, mimo że początkowo wygląda tak samo, po pewnym czasie zaczyna zmieniać swoją strukturę w sposób nierównomierny, zazwyczaj tworząc od dołu słoika kaszowate połacie. Gołym okiem widać, że coś z nim robiono. Miód naturalny, nakładany na zimno ma też skłonność do rozwarstwiania się i utrzymywania na wierzchu nawet kilkunastometrowej pianki a rozgrzewany nie, gdyż jest miesiącami płynny, doskonale przefiltrowany, nie krystalizuje. Jednak wielu klientów nie wie o tym i paradoksalnie wybiera ten drugi, niestety mało wartościowy.







Miody Pawła Hawrana pozostają w swojej zawartości nienaruszone. Nie standaryzuje się ich, ani nie miesza. Dlatego żaden nie jest taki sam. Pochodzące z różnych sezonów, nawet tego samego rodzaju mogą różnić się od siebie smakiem lub kolorem. Np. gryczany nigdy nie jest taki sam jak rok wcześniej. Bierze się to stąd, że większość pasieki ma charakter wędrowny i ule wożone są na różne pola gryki. Poza tym pszczoła to nie robot, z wielką chęcią po drodze zbierze różne smaki.

### Co oprócz miodu?

Ważnym produktem pasieki jest pyłek kwiatowy. Pozyskuje się go korzystając ze specjalnych poławiaczy znajdujących się w otworze wlotu do ula. Pszczoły przynoszą pyłek na tylnej parze nóg. Zbiera się go codziennie i suszy nie przekraczając 40 st. Celsjusza. W takiej postaci trafia do konsumenta, którym w dużej mierze jest sam owad. To dlań najlepszy pokarm białkowy niezbędny do życia. Pszczoła łączy go z miodem, będącym źródłem energii i dodając własnych enzymów tworzy pierzgę, kolejny produkt pasieki.

Pierzga bywa nazywana chlebkiem pszczelim albo pokarmem boskim, bo jest to doskonały suplement w pełni przyswajalny także przez ludzi, o zdrowotnych właściwościach, stworzony bez ingerencji człowieka. Przy okazji warto dodać, że pyłku nie powinno się jeść na sucho. Dobrze wsypać go do szklanki i zalać letnią wodą na minimum cztery godziny – radzi Paweł Hawran. – Kiedy spęcznieje i zaczniesz kielkować (nie widać kielkowania gołym okiem) uwalnia się zamknięta w jego celulozowej powłoce najcenniejsza zawartość.

Obok pyłku i pierzgi pszczoły wytwarzają jeszcze propolis zwany też kitem pszczelim. Jest to lepka substancja żywiczna powstająca z żywic roślinnych służąca pszczołom jako materiał uszczelniający i dezynfekujący. Te właściwości wykorzystują także ludzie. Propolis działa bakterio-

bójczo i antywirusowo, wspomaga gojenie ran i łagodzi stany zapalne, podobno wstrzymuje nawet rozwój komórek nowotworowych. Bardzo przydatny bywa w profilaktyce przy przeziębieniach i w stanach grypowych jako naturalny „antybiotyk”.

### Szara rzeczywistość

Świadomość prozdrowotna i ekologiczna w społeczeństwie jest coraz większa, dlatego produkty pochodzące z „Pasieki z pasją” cieszą się coraz większym uznaniem i wzięciem. Młodzi pszczelarze starają się nadążyć za oczekiwaniami rynku i docierają do klientów wszystkimi dostępnymi drogami. – Sprzedajemy zarówno bezpośrednio, jak i poprzez Internet – mówi Andrzej Kostka, szef ds. sprzedaży. – Mamy własne punkty handlowe w miejscowościach nadmorskich, m.in. w Darłowie, Łebie, Ustce, które są otwarte w sezonie letnim. Staramy się pokazywać z produktami na różnego rodzaju kiermaszach, festynach czy dożynkach lokalnych. Nasze miody trafiają do pensjonatów, hoteli, aptek i sklepów ze zdrową żywnością.

Jest jednak jedno „ale”, to... cena. Miód jest specyficznym artykułem. Ludzie którzy cenią jakość mają swoich stałych i zaufanych dostawców. Można powiedzieć, że pasieka z Miłogoszcy dopiero toruje sobie drogę na tym najbardziej wymagającym rynku. Muszą więc sprzedawać produkty najwyższej jakości w cenie miodów z „niższej półki”. To rodzaj inwestowania w przyszłość. I choć wiedzą, że przyjdzie taki moment, kiedy ich oferta zostanie należnie doceniona, to nie chcą czekać. Już dziś kosztem własnych wyrzeczeń inwestują w rozwój firmy niemal wszystkie zarobione pieniądze. Wybudowali już nową halę produkcyjno-magazynową, nie oszczędzają na promocji i wdrażaniu innowacyjnych rozwiązań. Wiedzą też, że nigdy nie sprzeniewierzą się obowiązującej w „Pasiecie z Pasją” od pokoleń zasadzie, wytwarzania naturalnego miodu bez rozgrzewania. To przecież ich znak rozpoznawczy.





# Malinowe ustronie

**D**worek Iwony i Marka Głombickich położony jest w Cybulinie w malowniczo ukształtowanym terenie kompleksu leśnego i wijącej się nieopodal rzeki Radew. Dojechać tu można najprościej krajo-  
wą jedenastką od strony Koszalina lub Bobolic, albo powiatową drogą łączącą stolicę gminy Bobolice z Polanowem. Obiekt usadowiony jest już właściwie poza granicą Cybulina, ale tablicę z nazwą miejscowości widać niemalże zza jego płotu. Przed bramą wjazdową wita wędrowców szyld z nazwą gospodarstwa:

## „Kantonii”

Z głębi wyłania się bryła budynku, który mógłby ze względu na swój wygląd uchodzić za mickiewiczowskie Soplicowo. Jest to budowla zupełnie współczesna, wzniesiona około dziewięć lat temu, jednak stylizowana na klasyczny polski dworek szlachecki. Również wnętrza nawiązują do dawnych wzorców. Na ścianach dominują myśliwskie trofea. Gdziekolwiek wiszą okazałe obrazy przedstawiające widoki okolicznej natury. Tu i ówdzie podłoga pokryta jest skórą dzika. Na parterze domu znajduje się kilkanaście pokoi dla gości, duży salon z kominkiem, kuchnia oraz zaplecze gospodarcze. Na jednej ze ścian salonu przykuwa wzrok okazała, przeszklona szafa, wypełniona słoikami i butelkami. W nich gospodarze trzymają część swoich domowych wyrobów z malin.

Maliny są tu owocem najważniejszym choć oczywiście nie jedynym. Kilkadziesiąt metrów za domem zaczyna się dwuhektarowa plantacja malin. Obok domu, tuż za rozległym podwórzem rośnie sad, w którym, jak zapewnia pani domu, znaleźć można drzewa ze wszystkimi gatunkami rodzimych owoców: jabłonie, grusze, śliwy, etc. Spacerując po obejściu, nie sposób nie zauważyć oryginalnego domku, wyglądającego jak piernikowa chatka z bajki o Babie Jadze – to kurnik. Obok znajduje się także namiot szklarniowy, w którym rosną pomidory. Tu także gospodarze zadbałi o sporą różnorodność sadząc wiele pomidorowych odmian.

## Bieszczady nad morzem

- Przyjeżdżaliśmy tu od 2002 roku w związku z łowiecką pasją męża. Aż za którymś kolejnym pobycem, w 2003 roku, zdecydowaliśmy się kupić tę ziemię – opowiada Iwona Gębicka. - Pochodzimy z Warszawy, gdzie mąż do dziś prowadzi firmę. Czy chcielibyśmy uciec od zgiełku metropolii? No nie, nasz dom w stolicy też otoczony jest zielenią. Raczej chodziło o kontakt z niczym nieskażoną naturą i przyrodą, a także przestrzeń i bliskość lasu. Ten teren pięknie ukształtowany i rozległy, do tego oddalony od dużych ośrodków miejskich, wydawał nam się po prostu idealny. Takie Bieszczady nad morzem.

Kiedy przyjechali do Cybulina, w miejscu gdzie teraz stoi dom było szczerze pole. Dworek jest równocześnie pensjonatem, z usług którego korzystają głównie myśliwi, choć nie tylko. Właściciele nie zabiegają specjalnie, by stało się to miejsce powszechnie znane, bo chcieliby zachować kameralny i klimatyczny charakter. Przyjeżdżają znajomi, znajomi znajomych, goście z różnych stron Polski i zagranicy, którzy o „Kantonii” dowiedzieli się przy okazji polowań i spotkań okolicznościowych. Dzięki temu nie ma tu hotelowej anonimowości ani tłumy turystów. Większy ruch przypada na okres jesienno-zimowy, a wyjątkiem, kiedy wszystkie miejsca bywają zajęte są imprezy myśliwskie,



których uczestnicy to głównie Belgowie, Duńczycy i Francuzi. Wśród przyjezdnych nie brakuje oczywiście Polaków. W tym gronie jest wiele ciekawych osób, m.in. sportowcy czy gwiazdy estrady.

## Maliny z certyfikatem

Gospodarze preferują rodzime owoce, żadnych egzotycznych. Dlatego w ich sadzie rosną tradycyjne, polskie odmiany jabłoni, grusz czy śliw. Z tych samych powodów obsadzili dwa hektary ziemi krzewami malin. - To późna odmiana, można powiedzieć jesienna, która właśnie owocuje, pięknie wygląda i bardzo dobrze smakuje – wyjaśnia pani Iwona.

Owoce w „Kantonii” przetwarzane są według starych receptur i wyłącznie w sposób naturalny. Dba się o to, podobnie jak o zachowanie odpowiednich proporcji. Na kilogram malin przypada zawsze kilogram cukru. Przetwory nie są pasteryzowane, trzeba więc zapewnić im warunki uniemożliwiające przedwczesną fermentację. Największym powodzeniem wśród członków rodziny i gości cieszy się sok i galaretka. Zrobienie tej ostatniej wymaga nie lada cierpliwości. Powstaje bez użycia żelatyny, metodą stopniowego odparowywania cieczy. Na własne potrzeby robią też niewielkie ilości smakowitej malinowej nalewki.

Zasada nieużywania wspomagaczy i środków chemicznych dotyczy wszystkich produktów żywnościowych, które pojawiają się w domu. Gospodarstwo jest ekologiczne, nawet maliny są certyfikowane. Co roku w „Kantonii” ma miejsce kontrola firmy certyfikującej. Pobierane są próbki gleby, liści, owoców etc. Po przejściu serii badań laboratoryjnych przychodzą wyniki. Na tej podstawie wydawane jest świadectwo certyfikacyjne.

## Na potrzeby własne i gości

- Należymy do ludzi, którzy lubią dobrze i co istotne, zdrowo zjeść – mówi z uśmiechem pani Iwona. - Takie też pożywienie staramy się oferować naszym gościom. Unikamy sklepowych towarów, które są wprawdzie pięknie zapakowane, ale mają w sobie dużo szkodliwych substancji i konserwantów z grupy „E”. To jest nasza podstawowa zasada. Dlatego konsumujemy głównie to, co jesteśmy w stanie zrobić samodzielnie, wyhodować lub upolować. Ważnym elementem tego kulinarnej zestawy jest np. dziczyzna. Mamy także własne miody z przydomowej pasieki. Tu także stosujemy metody naturalne, nie dokarmiamy pszczoł żadnymi syropami czy cukrami. Owady wykorzystu-





ją natomiast bliskość sadu i pola malinowego. Dlatego zdarza się, że miód ma kolor gryczany i malinowy posmak oraz zapach.

Wszystkie produkty w „Kantonii” są przygotowywane powoli, obróbka odbywa się zgodnie z naturalnym cyklem zachodzących w nich przemian. Dlatego nie produkuje się tu ilości hurtowych, a co za tym idzie, nie trafiają one do sklepów. Nie prowadzi się też sprzedaży przez internet. Oczywiście zdarza się, że ktoś podczas pobytu w pensjonacie spróbował jakiegoś produktu i po wyjeździe prosi o więcej. Takie zamówienia dotyczą najczęściej gości z Warszawy. Gospodarze realizują je grzecznościowo jeżdżąc od czasu do czasu do swojego warszawskiego domu. Pakują zamówione produkty do bagażnika i przy okazji dostarczają zamawiającemu.

### **Przyroda i praca**

Życie w siedlisku nie składa się wyłącznie z przyjemności. Pracy w gospodarstwie jest dużo, a ludzi do pomocy trudno znaleźć. Obecna plantacja malin dożywa ostatnich dni. Po dziesięciu latach eksploata-

cji trzeba posadzić nowe krzaki. Do tego właściciele wydzierżawili od Agencji Rolnej kawałek ziemi, który również zamierzają obsadzić malinami.

Mimo to pani Iwona zachowuje pogodę ducha. - Lubię obserwować przyrodę, tyle się w niej dzieje. W zależności od pory roku, pogody, a nawet pory dnia czy nocy – mówi. - Ponieważ mamy gospodarstwo ekologiczne w pełnym tego słowa znaczeniu i nie używamy środków do zwalczania różnego rodzaju tzw. szkodników, to staliśmy się miejscem odwiedzin różnych zwierzątek. Od tych leśnych po gryzonie, typu nornice, myszy, etc., które pomieszkują w gospodarstwie. Mieliśmy też parę bocianów, która wybrała sobie dach naszego garażu na miejsce schadzek. Staramy się nie przeszkadzać naturze, a nawet tam, gdzie to możliwe ją wspomagamy. Zasadziliśmy ponad 3 i pół tysiąca drzewek przy pobliskiej drodze. Dziś te piętnastoletnie drzewa są siedliskiem wielu gatunków ptaków. Zainstalowaliśmy również budki lęgowe i karmniki dla naszych śpiewających lokatorów. Chcemy nie tylko czerpać ze środowiska, ale także dać mu coś od siebie – słyszę na pożegnanie.





# Faszzerowana karkówka z dzika – spécialité de la maison

**N**a spotkanie z małżeństwem Teresą i Henrykiem Stolarczykami umawiam się w ich domu w Jacinkach. Gospodarstwo jest stosunkowo młode, bo powstało w 2012 roku. Żeby dotrzeć do okazałego budynku zbudowanego na wzór staropolskiego dworku trzeba zjechać z drogi wojewódzkiej łączącej Polanów z Koszalinem i dobry kilometr kołysać się polnym duktem. Za bramą rozciąga się zagospodarowana przestrzeń, w której dostrzec można wiele ciekawych rzeczy. Jest staw z gromadką zwierząt wokół. Wśród nich, najbliżej wody, dzikie kaczki hodowane przez właściciela od piskląt. Teraz są już dojrzałe, więc kiedy nadejdzie ich pora wzbiją się w niebo i polecą. Czy wrócą? Tego nie wie nawet pan Henryk, rozkładając ręce w odpowiedzi. Teren wokół stawu jest odgradzony siatką, przy której skupiają się ciekawskie kozy.

## Blisko natury

Z okien salonu, gdzie kontynuujemy rozmowę widać fontannę, a nieco z boku domu rzucają się w oczy różnorodne bryły kilku uli, jeden z nich ma kształt okazałego niedźwiedzia. – *To dzieło wystrugał rzeźbiarz z Węgorzewa, góral, który osiadł tu na stałe* – wyjaśnia Henryk Stolarczyk. – *Jest absolwentem zakopiańskiej szkoły plastycznej i niezwykle utalentowanym człowiekiem. Zrobił w domu wiele rzeczy na zamówienie, m. in. drzwi, balustrady, różnego rodzaju elementy wykończeniowe, a także tego właśnie misia, który jest ulem. Wnętrze mieszkania wyraźnie określa właściciela. Na ścianach wiszą rozmaite myśliwskie akcesoria, najwięcej jest trofeów łowieckich.*

Nieoczekiwane spotkanie zmienia się w degustację dziczyzny. – *Skoro mamy rozmawiać o jedzeniu, to nie wyobrażam sobie, żeby robić to wyłącznie teoretycznie* – mówi gospodarz stawiając na stole kolejne półmiski różnych potraw. Jest rosół, gulasz i nadziewana karkówka – wszystko z dzika, a także sos do potraw i kilka przystawek, m. in. kurki w zalewie i sałatka z własnych pomidorów. Wszystko świetnie zaprawione ziołami i przyprawami naturalnymi. – *Zależy mi na tym, żeby promować naszą dziczyznę, bo serce boli, kiedy sprzedajemy ją do Europy Zachodniej po 2 zł. za kilogram, tylko dlatego, że nie ma u nas zbytu na to mięso* – tłumaczy Henryk Stolarczyk. – *A przecież mięso z dzika jest nieporównywalnie zdrowsze od wieprzowiny, choćby dlatego, że leśne zwierzęta żyją na wolności, odżywiają się naturalnym pokarmem, nie są tak otluszczone jak trzoda hodowana na sztucznych paszach.*

Państwo Stolarczykowie poznali się w szkole średniej w jednym z miast w Wielkopolsce. Oboje pochodzą z wsi i ich marzeniem było, żeby kiedyś na wieś powrócić. W latach dziewięćdziesiątych kupili w Mielnie działkę, zbudowali dom i długi czas żyli wyłącznie z rybactwa. Pan Henryk uzyskał wymagane uprawnienia, kupił łódkę i zaczął pływać. Po sześciu latach zdobył w Szkole Morskiej w Gdyni patent oficerski. – *Mam uprawnienia na jednostki do 24 metrów na cały świat, zarówno rybackie, jak i pasażerskie* – podkreśla. – *Chciałem wozić ludzi, nie wyszło, ale czynnym rybakiem jestem nadal. Szukając innych możliwości zarobkowych, jako pierwsi uruchomili na przystani restaurację rybną i zaczęli wędzić ryby. Lokal działa do dziś i ma się dobrze.*

Myśliwstwem zainteresował się jeszcze w szkole średniej. Jeden z profesorów zabrał go kiedyś na polowanie i – jak twierdzi – załapał bakcyła. Lubi to zajęcie, jak mało które, więc poświęca mu sporo czasu. – *Należę do koła łowieckiego „Dzik” w Polanowie* – opowiada. – *Zaczynałem polować w puszczy nadnoteckiej. Potem jak mieszkalem w Mielnie znajomy zabrał mnie do Polanowa. Zostałem członkiem tutejszego koła kilkanaście lat temu, jeszcze nim przyszło mi do głowy, żeby się tu*

*przeprowadzić. Jak zaczęłam polować, obejrzałam to miejsce, gdzie teraz jest nasze gospodarstwo. Bardzo mi się podobało, choć było całkowicie zarośnięte. W efekcie postanowiłem je kupić. Zgłosiłem zamiar w Agencji Rolnej, czekałem dwa lata, aż w końcu ogłoszono przetarg. Kupiłem, uporządkowałem teren i z czasem postawiłem dom. Teraz żyjemy blisko natury. Mamy tu wszystko czego nam potrzeba.*

## Prawa lasu

– *Nie poluję na osadę czy trofeum jelenia. Wszystko co upoluję, konsumujemy sami. Jak się robi pusto w spiżarni, to idę polować* – żartuje Henryk Stolarczyk i podkreśla już całkiem serio, że nie robi tego dla zysku. Według niego na tym terenie popularny jest dzik. Z tego mięsa każdy może przyrządzić coś do jedzenia. Dzik to najprostszy surowiec, nie wymaga żadnych szczególnych zabiegów. Kawał mięsa podobnie jak wieprzowinę wystarczy rzucić na patelnię. Można też gotować lub dusić. Z dzika można zrobić wszystko. Co innego jelen, sarna czy inne zwierzęta leśne, te już wymagają dodatkowych obróbek, mają swoje smaki, są specyficzne. Jednemu pachną trawą, drugiemu lasem. Dzik jest uniwersalny, jak śledź na Bałtyku. Podobnie jak wieprzowina da się przyrządzać na tysiąc sposobów. Można gulasze robić, pieczenie, albo cokolwiek innego. – *Przecież karkówka faszzerowana znana jest jako wykwintne danie z wieprzowiny, a ja podobnie robię karkówkę z dzika* – mówi gospodarz.

Upolonaną zwierzynę sam obrabia. Robi wędliny, białą kielbasę, śląską czy surową polską. Zależy jaką upolowany dzik ma wagę, bo na dobrą, surową, polską kielbasę musi mieć powyżej 50 kg. Dlatego, że to mięso jest twarde, nie może być miękkie. Mięso z młodszego dzika dobre jest do smażenia czy gotowania, ale żeby zrobić dobrą szynkę, to musi być wybrany wycinek. Na pytanie skąd to wszystko wie, wrzusza ramionami. – *Całe życie byłem ciekawski, zawsze starałem się podpatrywać, a to przy babci, mamie, ojcu czy bardziej doświadczonych kolegach. Teraz najważniejsze jest własne doświadczenie. Ale i tak nie zawsze się udaje. Czasem trzeba popełnić błąd, żeby następnym razem było tak jak powinno* – konstatuje.

Henryk Stolarczyk wie, że las rządzi się swoimi prawami, które trzeba znać i szanować. Wprawdzie do dzika można strzelać cały rok, ale już do loch nie wolno od stycznia do połowy sierpnia. On nie strzela do nich w ogóle, kierując się zasadą, żeby w łowisku utrzymać status quo. Lochy zapewniają potomstwo, a więc utrzymanie gatunku. Do koziołka strzela się od maja, ze względu na to, że od sierpnia zaczyna się kolejna ruja i dobrze jest zrobić miejsce dla młodych samców, żeby stado nie karłowaciało. Na łanie poluje się od września, po odchowaniu młodych, do 15 stycznia. Z sarną jest taka ciekawa historia, że w





Teresa i Henryk Stolarczykowie



sierpniu ma rójkę, a rodzi dopiero w maju. Przez ten czas ma jakby utonąłą ciężą. Płód zaczyna rozwijać dopiero jak robi się ciepło. Podobnie od września poluje się na ptactwo – bażanty i gęsi. Bażantów u nas nie ma, ale gęś Gęgawa jest znakomita na rosół. Także kaczka, niestety jest ich coraz mniej. Na zające w naszym regionie nie poluje się wcale, bo jest ich mało ze względu na obecność drapieżników typu jastrzębie czy kruki, będące pod ochroną. Około połowy lutego polowania ustają, bo musi zostać zachowany cykl rozwojowy zwierząt. Dopiero jak samice odchowają swoje małe można rozpocząć znowu sezon łowiecki.

### Przeciw stereotypom

Degustujemy karkówkę faszerowaną z dzika. Wygląda i smakuje wybornie. – *Karkówkę dobrze jest namoczyć przez noc w roztworze przyprawowym, później wycina się w niej kieszeń, w którą wkłada się farsz – opowiada gospodarz. – Farsz robimy z łopatki i podgardla, żeby było trochę boczku. Używam bardzo prostych przypraw – lubczyk, maggi, pieprz, sól i cebulę.* Mięso trafia do rosółu gotowanego na kościach z dzika i z włoszczyzną. Nie trzeba go w żaden sposób wiązać, mięso z dzika ściąga się samo, nie rozpada się jak inne. Dusi się je na bardzo małym ogniu przez około 4 godziny. Nie da się tego zrobić krócej. Przy porcji ważącej ok. 1,5 kg, 3 godziny to absolutne minimum. Przed końcem gotowania rosółu dobrze jest dodać jeszcze trochę kminu rzymskiego, który nada potrawie wyrazistego smaku. Po wyjęciu z garnka całość kroimy w plastry. Ten sam rosół może być następnego dnia użyty jako baza do pomidorowej albo krupniku, ewentualnie do sosu.

Na temat dziczyzny mówi się różnie, funkcjonuje wiele krzywdzących stereotypów. Pan Henryk przekonał się o tym pływając na kutrze. Mężczyzna na morzu w zimie musi zjeść ok. 6 tys. kalorii, żeby normalnie funkcjonować w ciągu kilkunastogodzinnego rejsu. Dla swoich załogantów brał więc potrawy z dzika – zupy, mięso i wędliny. Ale szybko przekonał się, że nie było to przez nich doceniane. Dopiero jak kupił w Biedronce parówki za kilka złotych, to wszyscy byli zadowoleni i chwaili, że dobre. – *To wynik zerwanych tradycji domowej kuchni sprzed lat – podsumowuje. – Kiedyś, zwłaszcza na wsi, większość produktów żywnościowych robiło się samodzielnie w sposób naturalny. Teraz kupuje się w sklepie artykuły produkowane metodami przemysłowymi w milionach sztuk. Większość ludzi uzależniła się od nich, tak dalece, że nawet wiedza o ich chemicznym składzie i szkodliwości nie jest w stanie zniechęcić. Pochodzę ze wsi i pamiętam, że ojciec musiał przez minimum sześć miesięcy świnki hodować, żeby one miały ok. 80 kg. Teraz takie rezultaty osiąga się w hodowli po trzech miesiącach. A przecież tata gotował ziemniaki, robił śrutę, podczas kiedy współcześnie te zwierzęta nie widzą niczego oprócz granulatu i wody. Jak więc takie mięso porównać do dziczyzny?*



# Cenię szlachetne alkohole

Rozmowa z dr Adamem Śliwowskim, znanym w powiecie koszańskim twórcą nalewek wielińskich

**Nim porozmawiamy o nalewkach, proszę powiedzieć skąd u pana takie hobby?**

– Jako bardzo młody człowiek chciałem zostać cukiernikiem. Pierwsze swoje ciasto na kuchni węglowej, pod nieobecność rodziców, babkę biszkoptową z jednego jajka zrobiłem jak miałem sześć lat. Po szkole podstawowej poszedłem do Technikum Gastronomicznego, ale moi rodzice nie byli zadowoleni z tego wyboru. W efekcie wymusili na mnie przejście do liceum ogólnokształcącego. Jednak zamiłowania do laboratorium pozostały, bo kuchnia jest przecież takim miejscem. Dlatego po maturze wybrałem studia biochemiczne, które skończyłem na Uniwersytecie Warszawskim. A później przez osiem lat pracowałem w laboratorium badawczym w Akademii Medycznej w Warszawie, gdzie obroniłem doktorat. Trochę interdyscyplinarny, z biochemii i immunologii, która wtedy dopiero raczkowała. Po odejściu z Akademii, wiele lat pracowałem w przemyśle medycznym i farmaceutycznym. W związku z tym, kiedy znalazłem się na emeryturze i wyładowałem w takim miejscu jak to, ciągoty do laboratorium i tworzenia w nim czegoś, wróciły. Zaczęłem bawić się w produkcję nalewek i konfitur, które robię opracowaną przez siebie metodą. Ci, którzy degustowali moje wytwory bardzo je szanują i cenią. Ale ja nie robię tego na zasadzie, że chciałbym, żeby moje nalewki brały udział w jakiś konkursach, bo nigdy nie myślałem o nich jako o przedmiocie handlowym. To jest raczej spełnienie własnego hobby. Poza tym, jestem człowiekiem, który bardzo ceni szlachetne alkohole i jeżeli w jakiś sposób mogę przyłożyć rękę do tego, że mogą powstać bardzo dobre trunki, to jestem zadowolony w dwójnasób. Jako smakosz i jako twórca.

**Robi pan wiele różnych nalewek, które z nich uważa pan za najważniejsze?**

– Dla mnie ważnymi nalewkami są te powstałe w oparciu o dość rzadkie owoce w Polsce. Mamy koło domu trzyhektarowy sad dereni jadalnych, które doskonale nadają się do tego celu. Dereń jadalny był w Polsce przedwojennej bardzo popularną rośliną owocową występującą głównie na kresach. Wraz ze zmianą granic to się niestety zmieniło. Tymczasem dereń jadalny rodzi owoce, które zawierają ogromną ilość witaminy C, większą niż posiada cytryna czy jakikolwiek inny owoc. Jest w nim także wiele innych mikroelementów, które są bardzo istotne. Z dereni przed wojną robiono w Polsce trzy rzeczy: dereniówkę – nalewkę, którą uznawano za najlepszą, konfiturę, której zrobienie wymaga ogromnej pracowitości, bo chociażby wyluskanie pestki jest bardzo trudne i trzecią rzecz to dereń solony. Pojawia się on w najstarszych opracowaniach kulinarnych. Podobnie jak solono grzyby, rydze, ogórki, tak samo solono dereń. I nazywano go polską oliwką. W kilku dobrych restauracjach w Polsce już jest podawany dereń jako ta polska oliwka, czyli w postaci solonej. Po wojnie dereń zniknął, bo nie było kontynuacji przedwojennej tradycji, podobnie jak w przypadku wielu innych warzyw czy owoców. Podobny los spotkał szparagi. Mój dziadek przed wojną miał szparagarnię w obecnym centrum Mokotowa w Warszawie. Potem to wszystko poszło w zapomnienie, ludzie czym innym byli zainteresowani. Natomiast cały czas kultura uprawy derenia, między innymi w oparciu o nasze dawne sady, rozwijała się na Ukrainie. I do tej pory, w zasadzie w każdym większym sklepie w tym kraju, można kupić genialne konfitury z derenia. Dereń w języku ukraińskim i rosyjskim nazywa się „kinzil”. Mój sad dereniowy był drugim uruchomionym w Polsce. Pierwszy stworzył mój znajomy w oparciu o plantację derenia jadalnego w Instytucie Sadownictwa w Skierniewi-



cach. Tam jeden z pracowników naukowych robił doktorat z derenia i założył plantację różnych odmian tego owocu. Po ukończeniu doktoratu Instytut odsprzedał plantację mojemu znajomemu. Zachęcony jego działaniem, ja zacząłem tworzyć swój sad dereniowy. Mam już kilkusetkilogramowe zbiory.

Drugim owocem, którego używam do produkcji nalewek jest pigwa. To owoc, który rzadko bywa w sklepach. Jeśli się pojawia, to zwykle jest przywożony z Francji, Hiszpanii lub Włoch. Popularne u nas w kraju są krzewy pigwowca. Jest to świetny materiał na nalewki. Robimy z niego także susz, który jest genialnym uzupełnieniem kompotów na Boże Narodzenie. My mamy jeszcze coś wyjątkowego jak na polskie warunki, bo oprócz tych krzewów pigwowca rośnie u nas prawdziwa pigwa kaukaska. To jest bardzo duże drzewo, które opiera się wiosennym przymrozkom, przepięknie owocuje, niektóre jego owoce przekraczają wagę 70 dkg. Z tej pigwy też robię nalewki.

Kolejnym owocem, który niezmiernie trudno pozyska jest rokitnik. To typowo zachodniopomorska roślina, która popularnie występuje na wydmach. W Polsce rzadko spotykany, ale np. rośnie na Syberii, gdzie nazywa się oblepicha. Nazwa pochodzi stąd, że owoce przylepione są do łodygi i trudno je oberwać, bo pękają a w rękę pozostaje sama pestka. Jedyne sposoby pozyskania rokitnika dla produkcji to jest ścinanie małych gałązek z tymi oblepionymi owocami, zamrażanie ich w bardzo niskiej temperaturze i obłupywanie w stanie zamrożenia. Od paru lat robię niewielkie ilości nalewki z rokitnika, który jest niezmiernie zdrowy.

To są podstawowe rzeczy, używam też domieszek różnych ziół i ekstraktów. Kiedyś bardzo popularną była nalewka z czarnej porzeczki. Mieliśmy zresztą plantację czarnej porzeczki. Teraz robię ją w małych ilościach. Nazywała się nalewką Muszki, bo moja żona zwana jest przez przyjaciół i rodzinę Muszką i na jej cześć ten trunek otrzymał taką nazwę.

**Tajemnica pańskich nalewek, to nie tylko owoce, ale także sposób ich przetworzenia. Czy zechciałby pan podzielić się swoją wiedzą na ten temat?**

– Ludzie bardzo często robią nalewki, bo stało się to modne. Na rynku dostępnych jest wiele różnych wydawnictw poradniczych i książeczek z przepisami. Ale jest jedna rzecz, o której mało kto wie. Mi pomogła moja wiedza biochemiczna. Mianowicie, nie można owoców od razu



zalewać alkoholem. Dlaczego? Bo wszystkie struktury w owocu, czyli poszczególne komórki, to są struktury białkowe. Traktowanie białka alkoholem, nawet jeśli jest on rozcieńczony (obojętnie czy 60–65%, czy tylko 40%) powoduje, że te struktury białkowe się kurczą. W związku z tym, to co najcenniejsze pozostaje wewnątrz owocu, pozamykane. Wypłucze się trochę koloru, cukru, smaku, ale to jest minimalna ilość w stosunku do tego co zostanie w środku.

#### **Czyli jak to się powinno robić?**

– Najpierw, chociaż na krótko, ale trzeba owoc potraktować cukrem bądź roztworem miodu. Wtedy dochodzi do tego, że stężenie płynu na zewnątrz jest większe niż płynu wewnątrz, w związku z tym pękają wszystkie struktury naturalne owocu. I wtedy, jak zalejemy tę niewielką ilość roztworu i owoce alkoholem, to ich struktury są już potrząskane. Ja robię to w taki sposób, że owoce zasypuję cukrem i staram się je trzymać na słońcu chociaż kilka dni, żeby nie zaczęły fermentować. Kiedy proces fermentacji w końcu się zaczyna, dodaję niewielką ilość alkoholu, tak żeby stężenie nie przekraczało 15–18 %. To wystarczy, żeby zahamować działanie drożdży powodujących fermentację naturalną. Staram się trzymać owoce pod tym roztworem przez kilka miesięcy, nawet do grudnia. W grudniu zlewam tę frakcję cukrową z niewielką ilością alkoholu i zalewam owoce alkoholem 60–procentowym, czyli mieszaną wódką ze spirytusem. I to trzymam mniej więcej do Wielkanocy. Potem znów zlewam tę frakcję i jeszcze ten pozostały owoc (zależy jaki? malinę wyciskam, żurawinę przepuszczam przez sokowirówkę, żeby pozyskać to, co w niej pozostało, bo ma dużą ilość pektyn) wypłukuję wódką. Dopiero z tych trzech frakcji o różnej zawartości alkoholu i cukru komponuję nalewkę. Moja żona jest zwolenniczką bardziej wytrawnych nalewek. Ja z kolei jestem wrogiem całkiem wytrawnych, bo wtedy nie ma tej najcenniejszej frakcji, którą pozyskał cukier. W związku z tym nalewki powinny być choć trochę słodkie, żeby ta frakcja cukrowa była. Natomiast można robić niewielkie ilości likierów zostawiając prawie samą frakcję cukrową z niewielką ilością alkoholu.

#### **Jaki jest, pana zdaniem, najczęściej popełniany błąd przy produkcji nalewek?**

– Błędem najczęściej popełnianym, spotykanym także w produktach sklepowych typu „Nalewki babuni” jest czas przechowywania

trunków przed konsumpcją. Jedyną nalewką, którą można używać po 3 – 4 miesiącach czy pół roku, to jest cytrynowka. Pozostałe powinny być leżakowane minimum półtora roku. W kręgu zaprzyjaźnionych wytwórców nalewek stworzyliśmy sobie coś, co nazywamy skarbczykami. Czyli odstawiamy jedną, dwie butelki, żeby powstały dłużej, niż ten minimalny czas, w ciemnej piwniczce. Jak się otworzy nalewkę, która ma 10 czy więcej lat, to dopiero można docenić jej rzeczywiste walory. Dobrą nalewkę poznaje się też po wyczuwalnej zawartości alkoholu. Moje nalewki mają pomiędzy 32% a 35%, ale nie czuć w nich alkoholu. I o to chodzi, żeby smakowało jak soczek, ale jednocześnie dawało efekt rozgrzania po jednym kieliszeczku i kołysania w głowie po drugim. Z takimi opisami działania domowych nalewek spotykamy się w literaturze, choćby u Sienkiewicza. Niestety, takie podejście do produkcji nalewek jest nieopłacalne. Lepiej jest zmieszać sok owocowy ze spirytusem, przykleić etykietę z napisem nalewka i gotowe.

Ja produkuję w mikroskali, co jest jeszcze dużo bardziej kosztowne i mniej opłacalne. Jak policzyłem, ile kosztuje pół litra mojej nalewki, nie uwzględniając ceny owoców, które pozyskuję u siebie oraz licząc godzinę swojej pracy tylko po 10 zł, to mi wychodzi około 70 złotych. Więc realistycznie powinno to być minimum 100 zł, ale i tak moja praca jest wówczas darmowa. Zatem nie ma wyjścia, to musi być hobby.

#### **Wspomnijmy na koniec jeszcze o pańskich konfiturach.**

– Najcenniejszą rzeczą w konfiturze jest to, żeby pozostał w niej owoc. Tym się różni od marmolady, galaretki czy powideł. Konfitura powinna zachować strukturę owocu. Pamiętam, że moja mama, kiedy robiła konfiturę z truskawek, to każdą zanurzała w spirytusie, co konserwowało owoce. Robienie konfitur w ten sposób jest niezmiernie pracochłonne. Moja technologia nie jest niczym nadzwyczajnym, próbuję ratować owoc, czyli uzyskać z niego maksymalnie dużo jego zawartości. Ale jednocześnie staram się, żeby jak najkrócej był poddawany obróbce termicznej, żeby nie zniszczyć jego struktury. I to, co z niego pozyskuję naturalnie zagęszczam, a następnie w odpowiednich warunkach wrzucam ponownie ten owoc, żeby móc całość rozlać do słoików. U mnie konfitura z czarnej porzeczki jest niemalże chrupka. I według mnie to jest to, co jest najcenniejsze w konfiturze. Bo przecież chodzi o to, żeby zrobić coś, co się ma potem samemu przyjemność jeść.

**Dziękuję za rozmowę.**





# Kozie przysmaki smaczne i zdrowe

**G**ospodarstwo ekologiczne „Jasionek Hodowla kóz” w Cewlinie to obecnie wiodący w Polsce producent mleka koziego i jego przetworów. Ich sprzedaż liczy się już w tysiącach litrów i dziesiątkach ton w skali roku. Do Cewlina zjeżdżają hurtownicy ze wszystkich rejonów kraju i przedstawiciele różnych sieci handlowych. Przez kilka lat zaopatrywała się tu m.in. sieć supermarketów „Piotr i Paweł”. W Koszalinie i na Pomorzu środkowym produkty „Jasionka” są dostępne choćby w sklepach „Sano”. Z dzisiejszej perspektywy aż trudno uwierzyć, że nie zawsze tak było.

## Trudne początki

Katarzyna Żerdzicka-Jasionek z sentymentem wspomina czasy, kiedy wraz z mężem, Henrykiem Jasionkiem, zdecydowali się w połowie lat osiemdziesiątych porzucić Koszalin i przenieść do Cewlina. Pan Henryk z wykształcenia inżynier zootechnik wiejskie realia znał nie tylko z praktyk studenckich. Ale jego żona, z zawodu plastyczka z dyplomem magistra sztuki, filigranowa, wrażliwa artystka, niewiele wiedziała o siermiężnej rzeczywistości ówczesnej wsi. A jednak życie zweryfikowało pozytywnie tamte decyzje. Okazało się, że nie tylko znaleźli tu swoje miejsce na ziemi, ale także zbudowali firmę, która jest dziś uznaną marką w regionie i kraju. Pani Katarzyna czuje się spełniona. Rodzinny interes przejęły dzieci: Sławomir Łęgowski i Zofia Bechler, a wnuczki choć jeszcze chodzą do szkoły, także wiążą swoją przyszłość z hodowlą kóz. Czyż można chcieć więcej?

Jednak początki nie były łatwe. – Najpierw mieliśmy świnki – wspomina Katarzyna Żerdzicka-Jasionek. – Kozami zajmujemy się od około 25 lat. Pierwszą dostaliśmy od naszej znajomej, która hodowała owce. Kozy były u niej mamkami dla młodych. Na tej kozie przekonał się, że to ma sens. Potem już stworzyliśmy stado. Mąż jako zootechnik podszedł do sprawy bardzo solidnie, wszystko dokładnie przemyślał i zaplanował. Zwierzęta sprowadziliśmy z daleka, bo aż z Holandii.

W tamtym czasie kozy nie były jeszcze tak popularne, jak obecnie. Nieliczne gospodarstwa podejmowały próby stworzenia przemysłowej hodowli. W okolicy sprowadzono nawet jakąś większą partię tych zwierząt, bo około 400 sztuk. Ale przedsięwzięcie zakończyło się niepowodzeniem, przede wszystkim dlatego, że nie było zapotrzebowania rynku na kozie produkty. Kozą była też obciążona wizerunkowo, powszechnie uznawano wówczas, że to stworzenie trzymane przez biedotę.

Państwo Jasionkowie jako ludzie z miasta nie mieli takich uprzedzeń. Małymi krokami zaczęli budować swoje kozie gospodarstwo. Najpierw nastawili się na samowystarczalność, tzn. wykorzystanie koziego mleka wyłącznie na potrzeby swoje i dzieci. Potem stopniowo dojrzeli do tego, by powstające nadwyżki sprzedawać, próbując w ten sposób podreperować domowy budżet. Pan Henryk biegał do pierwszych klientów na piechotę, bo kiedy zaczęli, nie mieli jeszcze samochodu. Dostarczał mleko roznosząc po mieszkaniach. Nieraz zdarzało się wchodzić na dziesiąte piętro, bez windy, bo się zepsuła, z jedną półlitrówką mleka. Kolejnym etapem była sprzedaż z platformy na kołach, którą nazwali wozem Drzymały. Jeździli na różne targowiska, ale głównie handlowali na koszalińskiej giełdzie. Sprzedawali na coraz większą skalę. Aż w końcu powstała konieczność stworzenia mleczarni z prawdziwego zdarzenia.

## Budowa mleczarni i rozwój asortymentu

Z satysfakcją podkreślają, że sami ją zbudowali. Nie jest duża, ale ma wszystko, co potrzebne do profesjonalnej produkcji. Wyposażyli ją w nowoczesne urządzenia, uzyskali wszystkie niezbędne pozwolenia i certyfikaty. Cały czas inwestują w rozwój firmy. Nawet środki, które uzyskali z UE w ramach tzw. dopłat bezpośrednich przeznaczali w całości na budowę mleczarni.

– Opłacalność tego przedsięwzięcia jest kluczowym elementem, ale dla nas ważne jest także to, że odnaleźliśmy się w tej działalności, daje nam ona satysfakcję i poczucie, że robimy coś ważnego, potrzebnego – mówi pani Katarzyna.

Nowe możliwości produkcyjne pozwoliły na rozszerzenie asortymentu. Mleko kozie pozostanie zapewne produktem podstawowym, poszukiwanym i oczekiwanym przez klientów. Ale prawdziwą karierę







Katarzyna Żerdzicka-Jasionek

od pewnego czasu robi kefir, na który popyt stale rośnie. Ten produkt cieszy się ogromnym powodzeniem przede wszystkim dlatego, że jest łatwo przyswajalny i doskonale wpisuje się w większość diet zalecanych w zdrowym odżywianiu. Jeśli nawet ktoś nie jest w stanie strawić mleka słodkiego, to dużo łatwiej strawi mleko kwaszone. A kefir kwaszi się naturalnie i jest dużo przyjaźniejszy dla organizmu, zachowuje przy tym wszystkie te same właściwości co mleko.

– Jest bardzo pożyteczny dla zdrowia – podkreśla założycielka firmy. – Technologię jego produkcji sama wymyśliłam. Jestem takim samoukiem jeśli chodzi o mleczarstwo. Sama też opracowałam HACAP dla mleczarni i wszystkie wymagane przepisami normy. Oczywiście fachowcy sprawdzili i zaakceptowali przyjęte rozwiązania oraz potwierdzili ich zgodność z obowiązującymi standardami w produkcji mleczarskiej.

W mleczarni Jasionków powstają także sery smarowne, delikatne w czterech smakach. Najważniejszy jest ten naturalny, do którego nic się nie dodaje. Ale robi się również serki z ziołami prowansalskimi, z nasionami kozieradki i z czosnkiem. Nim produkty te pojawiły się w otwartej sprzedaży, rodzina testowała je na sobie. Szybko odczuli ich zbawienny wpływ na swoje organizmy. Dzieci przestały chorować, a pozostałym poprawiła się kondycja fizyczna.

## Ekologia i zdrowie

Firma z Cewlina jest jedynym chyba w Polsce producentem koziego mleka i jego przetworów, posiadającym wszystkie wymagane uprawnienia do produkcji ekologicznej. Poddają się wszystkim funkcjonującym na rynku formom weryfikacji jakościowej. Uzyskali nawet niezwykle prestiżowy certyfikat ogólnosiwiatowego stowarzyszenia „Demeter”, które ustala własne standardy na bardzo wysokim poziomie. Co więcej, podporządkowując się wyśrubowanym wymogom, robią to z wielkim przekonaniem, że są one słuszne i należy je spełniać.

Taka polityka jakościowa pozytywnie wpływa na zaufanie klientów i poziom sprzedaży. Choć ta ostatnia rządzi się swoimi prawami. W sezonie letnim zapotrzebowanie na produkty z Cewlina w głębi kraju, zwłaszcza w Warszawie spada, bo potencjalni konsumenci przyjeżdżają tu nad morze i wtedy lepszy jest rynek lokalny. Wówczas powstają drobne nadmiary mleka, które są wykorzystywane do produkcji sera porównywalnego do fety. Pani Katarzyna zachwala sałatki z koziej fety.

– Domownicy jedzą ten ser tak bez niczego, ale on świetnie się komponuje w różnych zestawach smakowych – mówi. – Nasza feta nie jest przesadnie słona, doskonale nadaje się zwłaszcza do sałatek w stylu greckim. Ma bogaty bukiet. Z dodatkiem sera białego i kefiru można z kolei usmażyć smaczne placuszki. A z koziego twarogu wychodzą bardzo dobre serniki. Trudny do surowiec, bo jest bardziej płynny od tradycyjnego sera, ale finalnie – smak to marzenie.

Najważniejszym wyznacznikiem sprzedaży są jednak walory zdrowotne. Ludzie, którzy kupują kozie produkty to większości ci, którzy nie trawią krowiego mleka, bo w nim zawarte są frakcje białkowe powodujące uczulenia. W kozim wprowadzie też są te same frakcje, tyle że w dużo mniejszej ilości i nie wywołują takich reakcji alergicznych.

## Życie poza firmą

Sukces bywa mierzony różnymi miarami. Dla pani Katarzyny miarą sukcesu jest fakt, że dzieci, które bardzo wcześnie zaczęły pomagać rodzicom w prowadzeniu gospodarstwa, teraz z wielką ochotą, nie wzbraniając się, przejęły je. – Często na różnego rodzaju spotkaniach, imprezach czy galach, gdzie nasze produkty są nagradzane, spotykamy się z takimi stwierdzeniami osób podobnie jak my prowadzących firmy, że mają problem, bo ich dzieci nie chcą kontynuować dzieła rodziców, mają własne pomysły na życie – mówi. – U nas tego problemu nie ma. Pod gospodarstwem podpisuje się syn, ale córka jest pełnoprawnym współwłaścicielem. Choć jej nazwisko nie występuje oficjalnie w nazwie, jest tu bardzo ważną osobą. Dzięki temu, że dzieci przejęły obowiązki właścicielskie i zarządcze, rodzice mają więcej czasu dla siebie.

Pani Katarzyna nigdy nie zarzuciła swoich artystycznych zainteresowań. Poza plastyką, którą niezmiennie uprawia, zajmując się m.in. ceramiką, powróciła także do muzycznych fascynacji z młodości. Nie ma w tym nic dziwnego, bowiem wywodzi się z wyjątkowo muzycznej rodziny. Ojciec był znanym na Śląsku śpiewakiem operowym i reżyserem, a ona sama 12 lat uczyła się w Szkole Muzycznej w Bytomiu. Dziesięć lat temu założyła w rodzinnej miejscowości żeński chór o nazwie „Kanon z Cewlina”. Śpiewa w nim osiemnaście kobiet. Pierwszym dyrygentem zespołu była Ewa Szereda, potem kierownictwo przejął Radosław Wilkiewicz, a od roku prowadzi chór samodzielnie, co stało się możliwe dzięki przejęciu przez dzieci obowiązków związanych z firmą.



# Magia serowarzenia

Rozmowa z Magdaleną Baranowską z Sarbinowa, znaną w powiecie koszański producentką serów i jogurtów

## Jak to się stało, że zaczęła pani samodzielnie wyrabiać sery i jogurty?

– Myślę, że wzięło się to z chęci zapewnienia swojej rodzinie zdrowej żywności. Zapewne też po trosze ze specyfiki naszego życia. Prowadzimy działalność sezonową w okresie wakacji, a później mamy trochę więcej wolnego czasu, który staramy się sensownie zagospodarować. Pierwsze nieśmiałe próby warzenia sera podjęłam ponad trzy lata temu. Interesowałam się tą dziedziną, kilkakrotnie uczestniczyłam w specjalistycznych warsztatach. Później metodą prób i błędów zaczęłam opracowywać własne receptury i eksperymentować z serami. Dowiedzieli się o tym znajomi i znajomi znajomych, no i się rozkręciło. Musiałam zarejestrować działalność gospodarczą i zająć się tym wszystkim trochę bardziej na poważnie. Choć chcę podkreślić, że jest to, w moim przypadku w dalszym ciągu, bardziej pasja niż sposób na życie. Na razie jestem na takim etapie, że cieszę się, jeśli nie muszę dokładać do kolejnych zamówień. O zarabianiu nie ma mowy.

## Jakich produktów używa pani do swojej działalności i co z nich robi?

– Bazuję na mleku krowim, choć od czasu do czasu sięgam też po kozie. Robię głównie sery podpuszczkowe (mleko ścina się pod wpływem enzymu zwierzęcego). Te najbardziej znane moje wyroby to sery typu korycińskiego. Ale mam w swojej ofercie również sery dojrzewające i pleśniowe. Niestety na razie nie mogę rozwinąć dojrzewalni z prawdziwego zdarzenia, dlatego wykorzystuję w tym celu niewielką lodówkę. Na moje eksperymenty wystarczy (śmiech). Wytwarzam także masło, kefiry i jogurty probiotyczne albo naturalne, często z dodatkiem różnych owoców i w różnych smakach. Oczywiście owoce wykorzystywane w tej produkcji również kupuję w biogospodarstwach, żeby mieć pewność, co do ich walorów zdrowotnych i smakowych. Kluczowym kryterium udostępnienia takiego wyrobu do konsumpcji jest zawsze moje wewnętrzne przekonanie, że jest najwyższej jakości i został wykonany z najlepszych produktów.

## Kto jest konsumentem pani wyrobów?

– Najwięcej zjadamy my, tzn. mąż, dzieci i ja (śmiech). Ale mam oczywiście także rosnące grono klientów.

## Jest pani znana w powiecie koszańskim ze swojej produkcji.

– To zapewne zasługa tego, że od czasu do czasu uczestniczę w różnego rodzaju publicznych przedsięwzięciach o charakterze kulinarnym. Na przykład, dwukrotnie już brałam udział w Festiwalu Kwiatów Jadalnych w „Hortulusie” w Dobrzycy. Przyjęłam zaproszenie do wioski Hobbitów w Sierakowie, uczestniczyłam w kilku imprezach z ramienia Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa. Po każdym takim wydarzeniu poszerzał się krąg osób zainteresowanych tym, co robię. Najwięcej mam jednak takich klientów, którzy docierają do mnie za pośrednictwem tzw. szeptanej reklamy. Ktoś raz spróbował, opowiedział znajomym, a ci przekazali kolejnym. Jak zbiorę jakąś ilość zamówień, przystępuję do pracy. I tak się to samo kręci. Czasem dzieje się to wbrew mojej woli. Mam coś innego na głowie, a tu pojawia się pakiet zamówień i trzeba siedzieć nocami, żeby się wywiązać. Ale nawet w



chwilach największego przeciążenia pracą nie odmawiam. I nie chodzi tu wcale o motywy ekonomiczne, po prostu cieszę się, że ludziom smakują moje wyroby, no i co tu ukrywać ... lubię to robić.

## Skąd czerpie pani wiedzę na temat produkcji serów czy jogurtów? To przecież dyscyplina wymagająca znajomości określonych procesów technologicznych i zasad?

– Zaczynając od samego początku powinnam powiedzieć, że wychowałam się w prawdziwym gospodarstwie wiejskim, w którym były krowy, świnki i drób. Z dzieciństwa wyniosłam wiele nawyków i skłonności związanych z jedzeniem i jego przygotowaniem. Po skończeniu szkoły podstawowej poszłam do szkoły rolniczej, a później studiowałam na kierunku rolniczym. Najwięcej jednak nauczyłam się bazując na własnych doświadczeniach. Posługiwałam się najbardziej sprawdzoną metodą – prób i błędów. Kiedy coś mi nie wychodziło, analizowałam, dlaczego? Sięgałam do literatury, choć tej akurat nie ma zbyt wiele. Są natomiast w Polsce świetni fachowcy od wyrobu serów i trzeba powiedzieć, że w tym środowisku bardzo się wspieramy. Jak ktoś ma jakies wątpliwości, problemy czy pytania, to bez trudu znajdzie w naszym gronie kogoś, kto pomoże.

## To dość nietypowa sytuacja, najczęściej mistrzowie strzegą tajemnic swego warsztatu...

– Bierze się to stąd, że serowarów jest w sumie niewielu. Nie stanowiemy, więc dla siebie konkurencji. Najczęściej też mieszkamy w różnych częściach Polski i nasze wyroby nie muszą rywalizować o klienta. Chętnie wymieniamy się doświadczeniami.





**Czy liczy się pani także z opiniami swoich klientów i uwzględnia je w procesie produkcji?**

– Jestem w tej komfortowej sytuacji, że mój odbiorca jest tym ostatecznym, do którego dociera produkt. Nie mam do czynienia z pośrednikami czy hurtownikami stąd klient, który nabywa ode mnie ser czy jogurt nie jest anonimowy. Taka jest zresztą idea rolniczego handlu detalicznego, w ramach którego funkcjonuję. Nie mogę sprzedawać swoich produktów w sklepach, co – z jednej strony – ogranicza jakoś rozwój. Ale z drugiej, mam bezpośredni kontakt z konsumentem i mogę na bieżąco wsłuchiwać się w jego opinie. I oczywiście staram się je na bieżąco uwzględniać.

**Czy mogłaby pani oszacować w przybliżeniu wielkość swojej produkcji w skali roku?**

– To bardzo trudna sprawa, choćby dlatego, że nie prowadzę takiej statystyki. Wyrabiam sery czy jogurty głównie na konkretne zamówie-

nia i pod określone potrzeby klienta. Kiedy dostaję takie zlecenie zamynam się na tydzień lub dwa tygodnie w kuchni i pracuję. Ale to nie przekłada się na ilość, bo technologia produkcji w przypadku sera wymaga przejścia przez pewne procesy niezależnie od tego czy robi się go mało czy dużo. On dojrzewa, trzeba go obracać, zaszczepiać pleśń, zmieniać temperaturę i wilgotność. Myślę, że w skali roku robię kilkadziesiąt kilogramów sera.

**Na czym pani zdaniem polega wyższość takiej rzemieślniczej produkcji nad masową? Co takiego jest w pani serach, czego nie ma w tych kupowanych w sklepach?**

– Przede wszystkim w moich serach nie ma chemii, nie ma tych wszystkich dodatków. Produkcja w warunkach niemalże domowych od tej przemysłowej różni się też ilością składników. Ja używam tylko mleka i podpuszczki, ewentualnie ziół. Wszystkie czynności wykonuję metodami tradycyjnymi, siłą rąk i w oparciu o własną wiedzę oraz doświadczenie. Nie robi tego taśmowo bezduszną maszyną, gdzie z jednej strony wlewa się mleko, a z drugiej wychodzi żółty ser. I wszystko to dzieje się w czasie zaledwie kilku godzin. To jest po prostu niemożliwe w normalnych warunkach.

No i sprawą kluczową jest też jakość mleka. W masowej produkcji używa się mleka z mleczarni zwożonego z punktów skupu i przechowywanego przez kilka dni nim trafi do przetworzenia. Tymczasem naprawdę dobry ser można zrobić tylko ze świeżego mleka, najlepiej bezpośrednio z udoju lub maksymalnie dwie godziny po nim. Taki ser ma tak wyrazisty smak i zapach, że czasem aż szkoda kłaść go na chleb. Powinno się go degustować prosto z deski popijając winem.

**Jaki będzie dalszy ciąg pani historii. Czy ma pani jakiś gotowy scenariusz na przyszłość?**

– To, co mnie niezmiennie motywowało do działania, to chęć zbudowania jakiejś rodzinnej tradycji. Chciałam robić coś takiego, co robiłyby ze mną moje dzieci, a potem kontynuowały w swoim dorosłym życiu. Moi rodzice nie żyją i ja musiałam zaczynać od zera. Teraz budujemy coś razem i jesteśmy na dobrej drodze. Może kiedyś stworzymy serownię z prawdziwego zdarzenia z własną historią i tradycyjnymi rodzinnymi przepisami.

**Tego życzę i dziękuję za rozmowę.**

- 10 litrów ciepłego mleka (36-38C), najlepiej prosto po udoju
- podpuszczka (dawkowanie wg producenta)

Mleko zaprawiamy podpuszczką i czekamy 30-45min. W tym czasie w mleku wytworzy się skrzep. Skrzep trzeba pokroić na krzyż 1cmx1cm, zostawić na 15 min, następnie skrzep pokroić po skosie aby uzyskać kostki mniej więcej jednakowej wielkości. Po kolejnych 15 minutach można zacząć mieszać skrzep, na początku bardzo delikatnie, w miarę twardnienia i umacniania się ziarna mieszać energiczniej. Proces mieszania powinien trwać 40-60min, powinno się przez ten czas utrzymywać temperaturę 36-38C. Gdy ziarno ma już odpowiednią twardość i elastyczność, zostawiamy je na 10-15 min aby opadło, wtedy zlewamy nadmiar serwatki do garnka, ziarno, które zostało solimy i dodajemy przyprawy wg uznania np. czarnuszkę, czosnek, zioła prowansalskie itp. Po dokładnym wymieszaniu przekładamy ziarno do formy (może to być zwykły durszlak wyłożony tetra) i pozostawiamy do odcieknięcia najlepiej na całą noc, w między czasie należy ser przynajmniej raz obrócić aby równomiernie oddawał serwatkę.

Z serwatki (a więc z produktu ubocznego), którą odlaliśmy wcześniej do garnka można jeszcze uzyskać bardzo wartościowy ser, serwatkę trzeba tylko podgrzać do 82C i wlać sok wyciśnięty z dwóch cytryn, po chwili na wierzchu zbierze się warstwa ricotta, odcedzamy lub po prostu zbieramy łyżką cedzakową do foremki. Ricotta to bardzo wartościowy ser ponieważ jest bogaty w białka, które są lekkostrawne i łatwo przyswajalne, z tych białek między innymi produkuje się mleko dla niemowląt lub odżywki dla branży fitness.



Województwo zachodniopomorskie zajmuje powierzchnię 23 032 km<sup>2</sup>; liczy 21 powiatów, w tym 3 grodzkie i 18 ziemskich; liczba gmin: 114. Na terenie wielu powiatów odbywają się **CYKLICZNE WYDRZENIA**, poniżej prezentujemy niektóre z nich:

#### **FESTYN PIECZONEJ GĘSI W GĄSKACH (gm. Mileno)**



Festiwal smaku potraw z gęsiny, organizowany **co roku w sezonie letnim**, zachęca turystów i mieszkańców do kosztowania regionalnych domowych specjałów, wypieków, a przede wszystkim wyśmienicie przygotowanych pieczonych, gęsi których smak uraczył niejedno podniebienie najwybredniejszego nawet smakosza. (fot. <http://www.mielno.pl>)

#### **DZIEŃ RYBY W CHŁOPACH (gm. Mielno)**

Tradycyjnie od kilku lat **w trzecią sobotę sierpnia** w Chłopach (gm. Mielno) odbywa się uroczystość z okazji "Dnia Ryby", uczestnicy zapoznają się z historią Morza Bałtyckiego, rybołówstwa, uczą się nazw ryb łowionych w Bałtyku, na stoiskach prezentowane są kulinarne specjały, a uczestnicy poznają smaki potraw rybnych. (fot. <http://www.16poludnik.pl>)



#### **KRAJOWE DNI ZIEMNIAKA W BONINIE (gm. Manowo)**

Na terenie gm. Manowo **pod koniec sierpnia** swoje stoiska prezentują wystawcy branży rolniczej z całej Polski. Odwiedzający mogą podziwiać kolekcję ok. 80 odmian ziemniaka oraz kosztować ich odmiany podczas konkursu na "Najsmaczniejszą odmianę ziemniaka". Odbywają się pokazy zbioru ziemniaków przez prezentowany najnowocześniejszy sprzęt rolniczy. (fot. IHiAR w Boninie)



#### **ŚWIĘTO OGÓRKA W KALISZU POMORSKIM**



Festyn organizowany od roku 2005 **w lipcowy weekend**, zamieniający na dwa dni Kalisz Pomorski w światową stolicę ogórka. Nazywany również jest „**Jarmarkiem nad Jeziorem Ogórkowym**”. Uczestnicy mają okazję skosztować kiszonych ogórków o unikatowym smaku, na który wpływ ma wyjątkowa jakość wody Jez. Ogórkowego, rodzaj drewna użytego do produkcji beczki

oraz okryta tajemnicą receptura. Tutejszy ogórek uzyskał w 2008 r. wpis na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pod nazwą "Jeziorowy ogórek kiszony". (fot. Kurier Szczeciński, <https://www.24kurier.pl>)



## FESTIWAL KWIATÓW JADALNYCH HORTULUS W DOBRZYCY (gm. Biesiekierz)

Tradycją festiwalu odbywającego się w **drugi weekend lipca** są zmagania drużyn w konkursie kulinarnym, przygotowujące dania z wykorzystaniem kwiatów jadalnych. Podczas festiwalu nie brakuje stoisk eksperckich oraz porad jak wykorzystać kwiaty jadalne, jak je hodować i pielęgnować. W czasie festiwalu odbywają się warsztaty kuchni kosmetycznej oraz florystyki kulinarnej. W sprzedaży pojawiają się: produkty ekologiczne, tradycyjne



i regionalne, konfitury, syropy i soki, aromatyczne miody, kwiatowe przetwory i nalewki, świeże zioła, kwiaty jadalne oraz nasiona. Festiwal to doskonała okazja do zwiedzenia kompleksu Ogródów Hortulus Spectabilis. (fot. <https://gk24.pl>).

## TRZEBIATOWSKIE ŚWIĘTO KASZY



To największa cykliczna impreza organizowana podczas dni Trzebiatowa **na przełomie lipca i sierpnia**, które odbywają się pod szyldem Święta Kaszy. Ich największą atrakcją to niewątpliwie spożywanie kaszy po rycersku. Od lat potrawę tę przygotowuje kucharz trzebiatowskiej jednostki wojskowej. A jest to nie lada zadanie. W 2004 r. od godz. 19.00 do 21.00 uczestnicy tego osobliwego święta zjedli 732 kg (!) kaszy, ustanawiając zespołowy rekord świata w ilości zjedzonej

kaszy. Świętowaniu towarzyszą pokazy walk rycerskich, starych rzemiosł, widowisko teatru ulicznego, korowód ze słoniem. (fot. arch. Trzebiatowski Ośrodek Kultury).

## FESTIWAL DYNI W CEDYNI

Polsko-niemiecki festiwal „Cedynia na Okrągło” to cykliczna impreza organizowana **na przełomie września i października** prezentująca lokalne produkty i aktywne mieszkańców naszego regionu, rękodzielników i rzemieślników, którzy pragną zaprezentować swój warsztat. Jest to także okazja do pochwalenia się swoimi zdolnościami kulinarnymi i potrawami. Wyczekiwany punktem Festiwalu są konkursy na największą dynię, najdziwniejszą dynię oraz oryginalną potrawę z dyni (wypieki, przetwory, dania, etc).



(fot. Józef Misiun, [CHOJNA24.pl](http://CHOJNA24.pl)).







**Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich, działająca zgodnie z Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, zapewnia kontynuację działań sieci, utworzonej w ramach PROW na lata 2007-2013 i realizację jej nowych celów.**

**Cele Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (zgodne z PROW 2014-2020):**

1. zwiększenie udziału zainteresowanych stron we wdrażaniu inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich;
2. podniesienie jakości realizacji Programu;
3. informowanie społeczeństwa i potencjalnych beneficjentów o polityce rozwoju obszarów wiejskich i wsparciu finansowym;
4. promowanie innowacji w rolnictwie, produkcji żywności i w leśnictwie;
5. aktywizacja mieszkańców wsi na rzecz podejmowania inicjatyw w zakresie rozwoju obszarów wiejskich, w tym kreowania miejsc pracy na terenach wiejskich.

**Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (zgodne z PROW 2014-2020):**

1. rozpowszechnianie informacji na temat wyników monitoringu i oceny realizacji działań na rzecz rozwoju obszarów wiejskich w perspektywie finansowej 2014-2020;
2. zapewnienie działań sieciujących dla doradców i służb wspierających wdrażanie innowacji na obszarach wiejskich;
3. gromadzenie przykładów projektów z zakresu wszystkich priorytetów Programu;
4. zapewnienie szkoleń i sieciowania lokalnych grup działania, w tym pomoc techniczna w zakresie współpracy międzyterytorialnej i transnarodowej, ułatwianie współpracy pomiędzy LGD oraz poszukiwanie partnerów do współpracy w ramach działania Współpraca, zgodnie z art. 35 rozporządzenia EFRROW;
5. ułatwianie wymiany wiedzy tematycznej i analitycznej pomiędzy podmiotami uczestniczącymi w rozwoju obszarów wiejskich oraz wymiana i rozpowszechnianie rezultatów;
6. Plan Komunikacyjny obejmujący działania informacyjne dotyczące warunków i trybu przyznawania pomocy w ramach PROW 2014-2020, w tym dla potencjalnych beneficjentów w zakresie praktycznej wiedzy i umiejętności o sposobie przygotowywania wniosków, biznesplanów oraz dla beneficjentów w zakresie przygotowania wniosków o płatność. Plan będzie zawierał również działania informacyjne w zakresie upowszechniania oraz rezultatów Programu i wkładu Wspólnoty w jego realizację. Plan uwzględni cele i działania określone w Strategii komunikacji IZ oraz wyznacza podział zadań pomiędzy IZ i KSOW. Jasno określone są grupy docelowe działań komunikacyjnych, do których adresowane są poszczególne rodzaje planowanych działań;
7. prowadzenie działań na rzecz promowania współpracy w sektorze rolnym i realizacji przez rolników wspólnych inwestycji;
8. współpracę z ESROW. Działania KSOW (zgodne z Planem działania na lata 2014-2020) sformułowane w oparciu o analizę wyników ankiety przeprowadzonej wśród partnerów KSOW w 2015 roku.
9. Organizacja i udział w targach, wystawach tematycznych na rzecz prezentacji osiągnięć i promocji polskiej wsi w kraju i za granicą.
10. Aktywizacja mieszkańców wsi na rzecz podejmowania inicjatyw służących włączeniu społecznemu, w szczególności osób starszych, młodzieży, niepełnosprawnych, mniejszości narodowych i innych osób wykluczonych społecznie.
11. Identyfikacja, gromadzenie i upowszechnianie dobrych praktyk mających wpływ na rozwój obszarów wiejskich.
12. Promocja zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich.

**Na podstawie zawartej umowy WPROW-FV/14/2018 na realizację operacji w ramach Planu Działania KSOW na lata 2014-2020 Plan operacyjny na lata 2018-2019, pomiędzy Województwem Zachodniopomorskim a Powiatem Koszalińskim, zrealizowano pokaz kulinarny podczas imprezy plenerowej – prezentujący pokaz gotowania na olbrzymiej patelni tradycyjnej potrawy oraz zakup nagród rzeczowych za udział w konkursie, pn. „Z lasu, z wody i z zagrody”.**

**Wysokość otrzymanego dofinansowania: 7 602,38 zł.**

**Okres realizacji: 15.06-31.10.2018 r.**