

10/02/2021 07:35, aktualizacja: 13/04/2021 09:53 | Zamieścił: Monika Gontarczyk

Zakupy prosto z pola



Autor: (Fot.

[www.shutterstock.com/Haluk Cigsar](https://www.shutterstock.com/Haluk+Cigsar))

Oszczędność w portfelu i zysk, jeśli chodzi o zdrowie. Możemy je zapewnić w prosty sposób: kupując bezpośrednio w gospodarstwie rolnika lub na bazarku albo od lokalnych producentów, np. przez internet. W zamian otrzymamy najwyższej jakości żywność, która jest chlubą Mazowsza. Wśród nich: miód wiśniowy, pasztet witariański i musztarda jabłkowa Będzie Piekło.

Bez udziału pośredników, którzy inkasują większość zysków, możemy nabywać towary wprost od ich wytwórców lub w zaprzyjaźnionych z nimi sklepach bądź też na bazarach. Asortyment jest szeroki: miody, owoce i warzywa, soki, różnego rodzaju domowe przetwory. A w regionalnych barach oraz restauracjach dostaniemy na wynos gotowe dania na każdą okazję: od jarskich, poprzez wegańskie, a skończywszy na mięsnych przysmakach.

– Produkty pochodzące od lokalnych przedsiębiorców są ekologiczne, zdrowe i wytwarzane bardzo często na bazie naszych regionalnych, tradycyjnych receptur – podkreśla **Janina Ewa Orzełowska**, członek zarządu województwa.

Takie zakupy to same zalety: oszczędność (nie przepłacamy, bo kupujemy bez marży), produkty i dania są świeże, znamy źródło ich pochodzenia. Ważne jest też to, że wspieramy wytwórców z sąsiedztwa i chronimy środowisko, bo żywność nie jest transportowana setki kilometrów, zanim trafi do kupującego. Ponadto to bezpieczny sposób na zakupy w dobie pandemii, gdy zmuszeni jesteśmy do ograniczania kontaktów i zachowania dystansu społecznego.

Leszek Przybytniak, przewodniczący sejmikowej Komisji Rolnictwa i Terenów Wiejskich i jednocześnie producent owoców, wskazuje, że skracanie łańcucha dostaw to obecnie najlepsze rozwiązanie i zachęca do korzystania np. z platform internetowych, które dają producentom możliwość przedstawiania towarów bezpośrednio konsumentowi.

– Platformy to podstawa działania w skracaniu łańcuchów dostaw. Cieszy mnie, że ich przybywa. Ważne są też rozwój i modernizacja targowisk, gdzie w odpowiednich warunkach może dochodzić do bezpośredniego kontaktu producenta z konsumentem – podkreśla radny.

Miód z... jabłoni

Mazowsze słynie z doskonałych miódów. Można je nabyć w wielokrotnie nagradzanej Laurem Marszałka Pasiece Murawscy z Woli Wąclawowskiej (pow. radomski), która specjalizuje się w produkcji miódów gatunkowych. Jest to pasieka wędrowna. Jej właściciel, **Łukasz Murawski**, w sezonie przewozi pszczoły (nawet 200 km!) w pobliże upraw, gdzie zbierają nektar i pyłek kwiatowy.

– Nastawieni jesteśmy głównie na wysokiej jakości miody gatunkowe. Konsumenci ich poszukują. Jest to dział niszowy – mówi pszczelarz.

Miody sprzedawane są bezpośrednio w pasiece lub w jednym z zaprzyjaźnionych punktów, m.in. w Radomiu (Rob Młyn) czy na warszawskim Mokotowie (sklep Słoneczne Warzywa).

Główną podporą pasieki jest miód spadziowy ze spadzi jodłowej, ze względu na smak i właściwości zwany królem miódów, a także gryczany, pozyskiwany z gryki, rosnącej w okolicach Lipska, gdzie jest zagłębie uprawy tej rośliny.

– Miód gryczany jest bardzo zdrowy, ma najwyższą skalę antybiotyczności – 4,5 na 5, wyższą niż miód manuka. Zawiera dużo rutyny, czyli tego samego składnika co rutinoscobin. Jest naturalnym produktem wspomagającym odporność. W tym roku, niestety, spadziowego nie było, więc podpora nam legła, musieliśmy szukać innych rozwiązań – przyznaje pan Łukasz.

Stąd też pomyśl na miód z jabłoni czy wiśniowy. Ten ostatni został nagrodzony Laurem Marszałka.

– Kilka lat temu po raz pierwszy zostaliśmy poproszeni o przywiezienie pszczoł do zapylania wiśni w blisko 60 ha sadzie. W pierwszym roku byłem nastawiony sceptycznie, ale zawarliśmy porozumienie z właścicielem, że w czasie, kiedy stawiamy ule, on stara się nie wykonywać żadnych zabiegów chemicznych. I od kilku lat trwa nasza współpraca, pozyskujemy rewelacyjny miód wiśniowy – zapewnia pszczelarz. Jak taki miód smakuje? – Ma lekko anyżowy, delikatny smak. Jest płynny, przepięknie pachnie kwitnącym wiśniowym sadem i cieszy się dużym zainteresowaniem klientów – opowiada Łukasz Murawski.

Od kilku lat pszczelarz pozyskuje także inny wyśmienity miód – miód nawłociowy z nawłoci kanadyjskiej, zwanej mimozą.

– Jest to miód specyficzny, jasny, o lekko cytrynowym posmaku. Subtelny, a zarazem wyrazisty w smaku – tłumaczy pan Łukasz.

I przyznaje, że ostatni sezon nie należał do udanych, zarówno w Polsce, jak i w Europie. Pszczelarze pozyskali znacznie mniej miodu niż w latach ubiegłych, stąd też ubiegłoroczny jest już niemal niedostępny.

Pierogi z... ciasta z nerkowca

Bożena Julia Polak-Stojanowa w Siedlcach, oprócz restauracji Zaścianek Polski[1], prowadzi sklep ze zdrową żywnością, gdzie wśród bogatego asortymentu znalazł się piernik staropolski i pasztet z gęsi (uhonorowane Laurem Marszałka), drożdżówka z kruszonką, ciasteczka kruche ze skwarkami, bigosy: staropolski, z grochem, wege, a także pasztety: z kaczką, gęsi, wielomięsny, wegański, witariański.

– Mamy dużo potraw wegańskich i wegatariańskich. Zmienia się rynek i świadomość społeczeństwa na temat żywienia, stąd kuchnia jarska, do niedawna traktowana jeszcze, zupełnie niesłusznie, po macoszemu – informuje właścicielka Zaścianka Polskiego.

Pani Bożena, która od roku jest witarianką (w 90 proc.), promuje zdrową dietę i dania przygotowane z surowych produktów. W Siedlcach otworzyła pierwszą restaurację witariańską Soczyście Siedlce. Na życzenie klienta prowadzi sprzedaż wysyłkową, a w barze można zamówić dania na wynos. Menu dostępne jest na facebookowym profilu Soczyście Siedlce.

– Tłoczmy oleje na zimno, robimy soki, detoksy sokowe, dania na bazie surowych produktów, orzechów i olei. Zamiast cukru używamy daktyli, rodzynek, syropu z agawy i daktylowego, masło zastąpiliśmy orzechami nerkowca. W świątecznym menu były pierogi z kapustą z ciasta z nerkowca na bazie słonecznika i migdałów – opowiada pani Bożena i jednocześnie stwierdza: – Powinniśmy dbać o siebie, jeść potrawy nieprzetworzone. A surowe warzywa, owoce, soki mają najwięcej enzymów żywych, które są

korzystne dla zdrowia. Taka kuchnia ma przyszłość.

Chwilowo Pali Nas i Romans na Gałęzi

Zdrowa i jednocześnie smaczna pamiątka? Czemu nie! Na pomysł wykonywania jadalnych prezentów z darów własnych sadów i gospodarstw wpadły panie z Bończy w gm. Warka (pow. grójecki). Okolice Grójca słyną z uprawy jabłek, stąd też są one głównym składnikiem ich przetworów.

– Nasze Stowarzyszenie Made in Bończa zaprasza dzieci i pokazuje im, na czym polega życie sadownika. Początkowo dzieci dostawały od nas na pamiątkę jabłka, ale okazało się to niewystarczające. A, że nie chcieliśmy rozdawać niczego, co nie byłoby wykonane w Bończy, wymyśliłyśmy, żeby zamykać jabłka w słoikach. I tak powstała pierwsza linia naszych produktów jako swego rodzaju prezenty, smak miejsca, który zabiera się ze sobą do domu – tłumaczy **Małgorzata Dąbrowska**, prezes stowarzyszenia i sołtys Bończy. Obecnie przetwory z jabłek na różne sposoby przygotowuje pięć gospodarstw partnerskich. Działają jak spółdzielnia, choć formalnie nią nie są. Każde z gospodarstw ma zarejestrowany rolniczy handel detaliczny – narzędzie dla rolników do legalnego sprzedawania tego, co się urodzi w gospodarstwie. A co godne podkreślenia – przetwory, poza tym, że są znakomite w smaku – mają oryginalne, zabawne i adekwatne do zawartości słoika nazwy. Na fali pierwszego pomysłu powstała linia sztandarowych przetworów – jabłko w pięciu smakach. Składają się na nią: dwie musztardy – jabłkowo-gruszkowa o nazwie Chwilowo Pali Nas (z całymi ziarnami gorczycy), musztarda jabłkowa Będzie Piekło (na bazie jabłek z mielonymi ziarnami gorczycy), Chili Jabłko (chutney jabłkowy z dodatkiem papryki i marchewki) oraz dwie wersje jabłka na słodko: Jabłko czuje Miętę (jabłko z miętą) i Romans na Gałęzi (jabłko z gruszką).

– Potem zaczęliśmy przerabiać inne owoce uprawiane w naszych gospodarstwach. Do tego dołączyły produkty na bazie wiśni, czereśni, aronii – wyjaśnia pani Małgorzata i dodaje: – Nasza działalność opiera się na zaufaniu i to się sprawdza. Prowadzimy wspólną sprzedaż, obrandowanie, pakowanie. Każdy wytwórca dostaje pieniądze, a część trafia jako darowizna na cele statutowe stowarzyszenia, dzięki temu jesteśmy niezależni finansowo – podkreśla.

Z logo Made in Bończa są także ocet jabłkowy i gruszkowy.

– Ocet gruszkowy to mój faworyt – przyznaje Małgorzata Dąbrowska. – Nie jest filtrowany i ma charakterystyczną zawiesinę. Wystarczy dodać trochę czosnku i dressing do sałaty gotowy – dodaje.

Ponadto w ofercie są zdrowe syropy: malinowy, z czarnego bzu i aroniowy oraz Zalana Wiśnia (wiśnia z likierem amaretto), Plumella (śliwka z ciemną czekoladą), KoraLove (jarzębina z jabłkiem), Galaredka (galaretka z czerwonej porzeczki), Mała Czarna (czarna porzeczka), Wina Wina (dżem z winogron), czy cieszący się dużą popularnością Jantonio Morales (orzeźwiający dżem z antonówek z dodatkiem pomarańczy). Jest jeszcze Jabłko z pieprzykiem (chutney z dodatkiem pieprzu) idealny do serów i mięs.

Jak można kupić te pyszności?

– Prowadzimy różne formy sprzedaży: na miejscu, w naszej świetlicy w Bończy, na targach i jarmarkach organizowanych cyklicznie. Gromadząc pewną pulę zamówień, staramy się dowozić je do większych miast – informuje pani Małgorzata.

Skwarka do Jajka

Smalec z dodatkiem cebuli, czosnku, majeranku i jabłek oraz kiszzone ogórki z własnego pola i kwaszarni to sztandarowe produkty sierpeckiego przedsiębiorcy **Łukasza Stelmańskiego**. Recepturę smalcu ponad 25 lat temu wymyślił jego tata, który wytwarzał i serwował w karczmie Pohulanka w Sierpcu. Smalec idealnie sprawdza się jako okrasa do pierogów czy pyz. Do niedawna działalność firmy opierała się wyłącznie na sprzedaży na targach, jarmarkach, festynach czy dożynkach. Pan Łukasz w porę zaczął poszukiwać innych kanałów dystrybucji, bo – jak przyznaje – gdyby opierał się tylko na tego typu sprzedaży, musiałby zamknąć działalność.

– Zaczęłam współpracę ze sklepami, hurtowniami. To był dobry krok, bo przez pandemię jarmarki się nie odbywają, a galerie handlowe zostały zamknięte – przyznaje przedsiębiorca.

Jego wyroby można nabyć m.in. w Staropolskiej Strzesze w Sierpcu, która wytwarza tradycyjne wędliny. Od niedawna produkuje

również smalec z chrupiącymi skwarkami pod nazwą Skwarka do Jajka.

– Można nim posmarować chleb lub usmażyć na nim jajecznicę – proponuje. – Przez pandemię mamy utrudnione wprowadzanie go na rynek, bo nie można przeprowadzać degustacji w sklepach. Mam nadzieję, że wkrótce się ona skończy i będziemy mogli ruszyć z promocją – podsumowuje.

Niektóre formy sprzedaży w ramach krótkich łańcuchów dostaw:

przy drzwiach

gdy konsument w dowolnym terminie i porze dnia kupuje produkty bezpośrednio w gospodarstwie

na targowisku rolnym przy drodze sprzedaż produktów sezonowych, zwłaszcza owoców i warzyw

od drzwi do drzwi

towar o zwykle znanym asortymencie i wielkości dostarczany jest do znanych, często stałych konsumentów

zbieraj sam

sprzedaż stosowana głównie jako pomocnicza forma sprzedaży po zbiorze owoców

przez internet

Przykładowa platforma sprzedaży: www.mazowieckiebazarek.pl

Janina Ewa Orzełowska członek zarządu województwa

Epidemia koronawirusa poważnie zachwiała polską gospodarką. Przedłużające się restrykcje przekładają się na wahania cen. Odczuwalne jest to podczas zakupów w sklepach. Produkty drożeją w szybkim tempie. Dlatego tak ważne jest, abyśmy często korzystali z krótkiego łańcucha dostaw. Zachowując wszelkie restrykcje sanitarne, warto odwiedzić najbliższy targ czy rynek i wesprzeć lokalnych przedsiębiorców, kupując od nich produkty wysokiej klasy. Wielu przedsiębiorców swoje oferty umieszcza w internecie. Dostawa prosto do domu to idealne rozwiązanie w obecnych czasach. Gorąco zachęcam do wsparcia naszych mazowieckich przedsiębiorców i kupowanie u źródła.

[Przetwory ze znakiem Made in Bończa to gwarancja jakości, naturalnych produktów i wspaniałego smaku](#)



[Pyszne przetwory przygotowuje pięć gospodarstw partnerskich](#)



[Janina Ewa Orzełowska, członek zarządu województwa](#)



[\(Fot. arch. UMWM\)](#)

[Pasieka Murawscy jest pasieką wędrowną](#)



[\(Fot. arch. Pasieka Murawscy\)](#)

Właścicielem pasieki jest Łukasz Murawski z Woli Wąclawowskiej



(Fot. arch. Pasieka Murawscy)

Pasieka Murawscy specjalizuje się w produkcji miodów gatunkowych.



(Fot. arch. Pasieka Murawscy)

W bogatym menu Zaścianka Polskiego Siedlce są m.in. pasztety



(Fot. arch. firmy Zaścianek Polski Siedlce)

[Zdrowe i smacznie dania serwuje Zaścianek Polski i restauracja Soczyście Siedlce.](#)



[\(Fot. arch. firmy Zaścianek Polski Siedlce\)](#)

[Smalec z dodatkiem cebuli, czosnku, majeranku i jabłek z kiszone ogórki z własnego pola i kwaszarni pochodzą z przedsiębiorstwa Łuka Stelmańskiego z Sierpca.](#)



[\(Fot. Marta Garwoła\)](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl