

Podlaski produkt lokalny. Pigwoniada – prosto od prawnika z Grajewa

- Życie bywa zaskakujące. Nie lubię słodczy, a robię dzemy; nie przepadam za owocami a uprawiam pigwowca japońskiego – śmieje się Radosław Poślednik z Grajewa. Rolnik z wyboru, właściciel 25 hektarowej ekologicznej uprawy pigwowca.

Historia gospodarstwa rolnego rodziny Pośledników jest jak jedna z tych, które uwielbiają kolorowe gazety: wykształcony pracownik korporacji rzuca dotychczasowe, wielkomiejskie życie, by wieść dalsze lata w spokoju i blisko natury. W tym przypadku korporacją jest Poczta Polska (- Pozdrawiam wszystkich Pocztców! - mówi pan Radosław); wielkim miastem _ Warszawa, a Podlaskie – owa idylliczną, spokojną krainą.

- Co do bliskości z naturą to i owszem, ale spokoju w naszym gospodarstwie to nie ma w ogóle -- prostuje opowieść Pan Radosław. - To nie jest tak, że rolnik leży, a mu rośnie! Przez cały tydzień zajmujemy się uprawą i robimy przetwory, a w sobotę i niedzielę dodatkowo je sprzedajemy. W takim rytmie żyje rolnik - przetwórca.

Przygodę z rolnictwem Pan Radosław zaczynał od skrawka ziemi pod Grajewem. - To ziemia podarowana przez mamę, jeszcze po dziadkach, powiększona z czasem o kolejne hektary. Dziś jest ich 25 i uprawiam na nich pigwowca. Dlaczego? Przyznam się: natchnęła mnie przed laty pigwocówka sprezentowana przez kolegę – wyznaje.

Owoc – dopiero po podstawówce

Pigwowiec japoński – to owoc, który nagminnie nazywany jest pigwą. Tymczasem: - Pigwowiec japoński, czyli „chaenomeles japonica”. to krzak z niedużymi, owalnymi owocami. a piwa. czvli

„cydonia oblonga”, to drzewo z dużymi owocami – tłumaczy najprościej pan Radosław. Zapytany o łatwość uprawy wzdycha. - No, nie jest to proste. Aby z nasiona doczekać się owocu musi upłynąć prawie tyle czasu, ile trwa nauka w podstawówce: siedem lat.

Co robić w tym czasie? Pan Radosław pierwsze sadzonki (kupione na Łotwie, która jest wyspecjalizowana w uprawie pigwowca – dop. red.) posadził na niewielkim jeszcze areale. Z czasem hektarów przybywało, uprawa się rozrastała, a pan Radosław czytał, jeździł, podglądał, zdobywał kontakty, wiedzę i certyfikaty.

- Nie było to proste. Musiałem się nauczyć metodą prób a także kosztownych błędów uprawy pigwowca. Dziś wiem dużo więcej – stwierdza Pan Radosław. - Mam już także certyfikat BIO dla mojego pigwowca a w przyszłości zamierzam postawić zakład przetwórczy, wystarać się o kolejny certyfikat, tak by wszystkie moje produkty z pigwowca też były BIO. To bardzo ważne i dla mnie, i dla wielu moich klientów.

Pigwoniada – w restauracji, mus - do herbaty

Oprócz uprawy pigwowca rodzina Pośledników zajmuje się także produkcją rozmaitych specjałów.

- Mamy sok, który można stosować jako zamiennik cytryny do herbaty, czy zaprawę do rozmaitych napojów. Robimy też dżemy, czy owoce kandyzowane, które nazywamy bakaliami z Podlasia - wymienia pan Radosław.

Sztandarowym produktem jest Pigwoniada: bezalkoholowy napój z sokiem z pigwowca i dodatkami: z miodem, herbatą, gazowany, słodzony cukrem trzcinowym.

- Jeździłem na rozmaite targi żywności, głównie do Warszawy, jednak dżemy i soki niezbyt dobrze się sprzedawały wiosną i latem. Co jest zrozumiałe. Wymyśliliśmy więc Pigwoniadę, czyli orzeźwiający napój świetny na upały – opowiada pan Radosław. – I

się sprawdził. Dziś można go znaleźć w restauracjach w Białymstoku, w Warszawie i wielu innych miastach.

Nowością roku 2019 jest mus, który smakuje jak rozgryziona tabletką witaminy C.

- Pigwowiec jest twardym owocem, znaleźliśmy jednak miejsce, w którym go rozdrabiamy i rozcieramy na mus. Jest świetny jako dodatek do herbaty, czy różnych innych napojów, bo całkowicie się rozpuszcza – zachwala pan Radosław. – Produkuje też dżem, który jako jeden z niewielu na polskim rynku jest kwaśny i idealnie gładki, bez kawałków owoców.

Z kolei kandyzowane owoce pigwowca o słodko-kwaśnym smaku można próbować samodzielnie zrobić w domu. – Ważne jest, by pokrojone w kawałki owoce porządnie przed kandyzowaniem przemrozić, nawet w domowej zamrażarce – zdradza tajemnice pan Radosław. - Szczególnie polecam je dla dzieci zamiast cukierków, bo zawierają bardzo dużo naturalnej witaminy C. Ale Uwaga! Od smaku kandyzowanych owoców pigwowca można się uzależnić - śmieje się pan Radosław.

Tekst i fot.: *Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich, UMWP*

Gospodarstwo rolne Radosław Poślednik

Świat Pigwowca – Beata Poślednik

ul. Partyzantów 1, 19-200 Grajewo

swiat.pigwowca@wp.pl

**Jesteś rolnikiem, producentem z województwa podlaskiego?
Chcesz, by Twoje produkty poznało szerokie grono nabywców?
Zgłoś się do nas!**

Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

