

Podlaski Produkt Lokalny. Olej z Inu i Inianki

Jak mundurowi rolnikami zostali – tak można by zacząć opowieść o Państwie Hołubowicz z malowniczego Supraśla, którzy od kilku lat sięgą i zbierają len, aby tłoczyć z niego olej.

Wszystko zaczęło się od ziemi – po dziadku, w Sucheniczach (gm. Szudziałowo), którą Pan Grzegorz postanowił się zająć.

- Ziemię udało się odkupić, bo wcześniej przez lata moja rodzina ją dzierżawiła. A jak powiedziało się A, trzeba było przejść do B – opowiada. - Zastanawialiśmy się, co by tam posiać, by pole nie leżało odłogiem, ale przy okazji, by nie trzeba było za bardzo się tym wszystkim zajmować – wyjaśnia i tłumaczy od razu, że oboje z żoną Joanną na co dzień pracują na etatach - on w straży pożarnej, a żona w straży granicznej.

Po wielu dyskusjach trafili na doświadczonego rolnika z Bielska Podlaskiego.

- To był Pan Bazyl, który od szeregu lat zajmuje się uprawą Inu. I po rozmowach z nim, my też postanowiliśmy zająć się właśnie Inem, ale tym oleistym – mówi Grzegorz Hołubowicz.

Lepszy rydz

Pierwsze próby obsiewania pola można obejrzeć na firmowym profilu supraskich producentów oleju w mediach społecznościowych.

– Jestem absolwentem technikum mechanizacji rolnictwa. Praca na gospodarce nie była mi obca, ale te pierwsze próby były dość zabawne – mówi i odsyła do filmów zamieszczonych na profilu. A tam, rzeczywiście, pierwszy zasiew wygląda intrygująco. Joanna Hołubowicz z ręcznym siewnikiem-młynkiem w ręku siedzi na masce osobowego auta terenowego jadącego powoli po polu . – Tak było, nie ma co ukrywać – śmieje się dziś Pan Grzegorz.

Produkcję oleju państwo Hołubowicz planowali od początku swojej przygody z rolnictwem. Najpierw na własne potrzeby, by wzmocnić odporność swoją i dzieci. Potem butelki z olejem znalazły uznanie u przyjaciół i znajomych, dlatego Pan Grzegorz zarejestrował Rolniczy Handel Detaliczny i swoje rodzinne wyroby sprzedaje na jarmarkach, przez stronę na fb, a także w jednym z supraskich sklepów.

- Tłoczmy przede wszystkim len, ale sporadycznie produkujemy także olej z zakupionych pestek dyni, słonecznika, czy olej z wiesiołka. W 2020 r. posialiśmy także Iniankę, by i z niej wytłoczyć olej tzw. rydzowy – mówi Grzegorz Hołubowicz i dodaje z entuzjazmem: - Wie Pani, że w powiedzeniu „Lepszy rydz niż nic” nie chodzi wcale o grzyba tylko o olej rydzowy, czyli ten z Inianki? Dawniej był bardzo

popularny, zwany był także postnym, bo był podstawowym tłuszczem roślinnym w czasie postu.

Na zdrowie

Pan Grzegorz z rodziną własnych olejów używają na co dzień w domowej kuchni. – Nie kupuję już żadnych innych – zapewnia. - Jest ogromna różnica w tych olejach ze sklepu, przetworzonych przemysłowo, a tych wyciśniętych z ziaren. Inny kolor, inny zapach i zupełnie inny smak – zachwala. – Olej słonecznikowy naprawdę smakuje pestkami słonecznika, a olej rydzowy ma smak lekko orzechowy.

Oprócz uprawy lnu i lnianki państwo Hołubowicz zainteresowali się także lawendą. Na swojej ziemi w Sucheniczach posadzili 250 krzaków tej urokliwej, wonnej rośliny. Robią z niej ozdobne bukiety, pachnące woreczki, ale także pachnący hydrolat lawendowy - idealny do relaksu, kąpieli i odświeżenia.

Pole państwa Hołubowicz jest wolne od wszelkiej chemii i sztucznych nawozów.

- Len odmiany bukoz, czy lawenda z gatunku hidcote blue i grosso świetnie sobie radzą bez chemicznych wspomagaczy, pestycydów i herbicydów – zapewnia Pan Grzegorz. Zresztą wysokie plony nie są celem supraskich producentów. Najważniejsze jest zdrowie, a dzięki olejom tłoczonym na zimno na pewno można je zachować.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

Podlaski Len i Olej Lniany, Lawenda i Olejek

Rolniczy Handel Detaliczny Grzegorz Hołubowicz

ul. 11 - go Listopada 30 A, 16 - 030 Supraśl

Gospodarstwo Rolne

Sucheniczne 18, 16-113 Babik

Tel. 509 405 998, e-mail: hjk0@wp.pl

Strona na fb: [podlaski len](#)

Link do strony: [Produkty Podlaskie](#)

Gdzie kupić?

Sprzedaż wysyłkowa po kontakcie telefonicznym bądź przez fb; na targach, jarmarkach oraz w Supraślu przy ul. 11-go Listopada 30 A i w sklepie przy ul. 11 Listopada 1.

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

[Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego](#)

