

Podlaski Produkt Lokalny. Specjały z Podlaskiego Słoika

Zaczęło się od truskawek i malin. Było ich za dużo, aby sprzedać w okolicy, jako świeże owoce, dlatego pani Dorota z rodziną zapakowała je w słoiki. Dziś pakuje do nich wszystko to, co wyrosnie na jej polach. W asortymencie Podlaskiego Słoika jest ponad 40 owocowo-warzywnych przetworów.

Rodzice pani Doroty Liguz byli nauczycielami, ale mieli też działkę, na której uprawiali truskawki i fasolkę szparagową. Sprzedawali ją do skupu pobliskiego oddziału Hortexu.

– Lubiłam być na polu, zbierać tę fasolkę, nie narzekałam – wspomina pani Dorota.

I kontynuuje rodzinną tradycję. Też jest nauczycielką, uczy wychowania fizycznego w szkole w Dziadkowicach, a po pedagogicznych zajęciach sadi, piele, zbiera i przerabia.

– Trochę czasu w dobie mi brakuje, bo wciąż coś wymyślam – śmieje się. – Dobrze, że mąż, córki i od niedawna zięć mi pomagają.

Zrobiła się taka rodzinna firma.

Kuchnia z mleczarni

Nazwę Podlaski Słoik i etykiety z uśmiechniętą dziewczynką wymyśliła jedna z córek pani Doroty. A sam Podlaski Słoik, jako działalność w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego (RHD), został zarejestrowany w 2019 r. Pani Dorota początkowo chciała przerabiać owoce w swojej domowej kuchni, na co RHD pozwala, ale wizyta w stacji sanitarno-epidemiologicznej skierowała ją na inne tory.

– Pani z sanepidu poradziła, że lepiej, aby to było oddzielne pomieszczenie. I dziś, dzięki temu, mam profesjonalną kuchnię! Swoją własną przetwórną – chwali się pani Dorota.

Kuchenne miejsce pracy wraz z profesjonalnym wyposażeniem, w tym także specjalną suszarnią komorową do warzyw, grzybów, owoców, mieści się w Malinowie, kilka kilometrów od rodzinnego domu państwa Liguzów w Kątach.

– Kupiliśmy tam ziemię i budynek po mleczarni. Przystosowaliśmy go do naszych potrzeb, zainwestowaliśmy w wyposażenie. Pomogły unijne dotacje – wyjaśnia pani Dorota. – I teraz, jakbym chciała, to mogę się przekwalifikować na przetwórną. Na 100% spełniam wszystkie wymogi. Ale RHD na razie nam wystarcza.

Klienci z kooperatyw

Głównymi klientami pani Doroty i jej rodziny są mieszkańcy Warszawy. Pierwsze słoiki powędrowały właśnie tam, do członków tzw. kooperatyw spożywczych [konsumencka inicjatywa skupiająca się wokół nabywania żywności, najczęściej ekologicznej, dobrej

jakosci, bezpośrednio u jej producentow – dop.red.J. Potem przyszła współpraca z internetowym rynkiem Pora na pola, ale też ze stołecznymi targami stacjonarnymi m.in. na Ursynowie.

– Do dziś współpracujemy z wieloma klientami, których wtedy poznaliśmy – opowiada pani Dorota. – A oprócz tego nasze słoiki można kupić w sklepach z żywnością lokalną, ekologiczną. Najbliżej nas w centrum Zagubek w Drohiczynie [Nadbużańskie Centrum Promocji Produktu Lokalnego – znajduje się tam sklep z wyrobami producentów z regionu – dop. red.].

W słoiki zaopatrują się też przyjeżdżający do okolicznych miejscowości lokalni emigranci, dziś mieszkańcy głównie Brukseli.

– Robią zapasy u nas na miejscu, głównie jesienią i przed świętami – mówi pani Dorota.

Jej wyroby można też kupić w internetowym e-bazarku, inicjatywie Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie. A co wybrać?

Czarny bez i oskoła

W ofercie jest ponad 40 słoikowych przysmaków. Ze wszystkiego, co pani Dorota zasiała i posadziła na swojej ziemi.

– Podstawą są owocowe soki, powidła, zwane także musami, bo są rozdrobnione na gładko – wyjaśnia Dorota Liguz. – Czyli truskawka, malina, jagoda, czarna porzeczka, wiśnia, śliwka, dzika róża. Mamy też mieszane powidła np. czarny bez z maliną, jagoda z truskawką.

Są też konfitury: tradycyjne, z pełnymi owocami, przygotowywane przez siedem dni. - To poziomkowa i z pigwowca, najlepsze do herbaty – zachęca pani Dorota. – Trudne do przerobienia. Poziomkę trudno się zbiera, to owoc delikatny, w przeróbce także. Pigwowiec z kolei jest dość twardy, ale mamy na niego swoje sposoby. Uciążliwa w przerabianiu jest też dzika róża. Ma mało miąższu, ale dużo drobnych pesteczek. Jednak i z nią sobie radzimy, ręcznie, tradycyjnie.

Do powideł w Podlaskim Słoiku używa się cukru trzcinowego. Podobnie jak do syropów, a te powstają także z ziół i roślin dziko rosnących.

– Mamy syrop z mniszka lekarskiego, z pędów sosny. W ofercie mamy też oskołę, czyli sok z brzozy. Mieszmamy go np. z mniszkiem czy pigwowcem – wymienia Dorota Liguz.

Z tytułem grzyboznawcy

Podlaski Słoik nie mógłby istnieć bez kiszzonek i marynat popularnych nie tylko w podlaskiej kuchni. W ofercie są więc ogórki kiszzone, pikle (na occie jabłkowym), kanapkowe (w plasterkach z octem) i tzw. krokodylki.

– Zbieramy te najmniejsze ogórki, maleńkie takie i zalewamy pikantną marynatą – wyjaśnia pani Dorota. – Są bardzo popularne.

Oprócz ogórków, kapusty, buraków, kiszzonej rzodkiewki i czosnku pani Dorota zamyka w słoikach także grzyby. Kto je zbiera?

– Głównie zięć. Piotr jest świetny w wynajdywaniu prawdziwków – śmieje się pani Dorota. – Ale grzybami przede wszystkim zajmuję się ja. Aby zyskać udokumentowaną wiedzę, skończyłam specjalistyczny kurs w Poznaniu i jestem teraz certyfikowanym grzyboznawcą.

Nowością w ofercie Podlaskiego Słoika są suszone pomidory. Polskie, uprawiane przez Panią Dorotę, a następnie przez nią suszone. Do słoików trafiają z dodatkiem oleju, orzecha włoskiego, czosnku niedźwiedziego czy śliwki.

– Długo szukałam właściwej odmiany, aż znalazłam: to Beta. Odmiana wczesna, delikatna, trzeba na nią uważać, także podczas suszenia, ale ma świetną mięsistość i smak – zachwala pani Dorota.

Ekologia w słoiku

Gospodarstwo państwa Liguzów przechodzi obecnie konwersję, czyli przejście z upraw konwencjonalnych na ekologiczne. W przyszłości także kuchnia i cykl produkcyjny ma być w pełni ekologiczny i ze stosownym certyfikatem.

– Część naszych upraw jest już certyfikowana, innym jeszcze potrzeba roku. A potem przyjdzie czas na produkcję – snuje plany pani Dorota. – I wówczas na naszych słoikach będziemy mogli umieszczać zielony listek eko.

Ekologiczna uprawa wiąże się jednak z pewnymi trudami. Ręczne pielienie, brak oprysków, dużo fizycznej pracy.

– Wszyscy jesteśmy na polu. Maż jeździ glebogryzarką, córki pielą, zięć kosi między rzędami. Jak mówiłam, to rodzinne przedsięwzięcie – śmieje się pani Dorota, a zięć Piotr dodaje, trzymając na kolanach córkę, miesięczną Helenkę: – I ta, jak urośnie i będzie miała kilka lat, też pójdzie z nami na pole.

tekst i fot.: Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich
red.: Anna Augustynowicz

Podlaski Słoik – Rolniczy Handel Detaliczny,

Kąty 4; 17-306 Dziadkowice.

Tel.: 530 789 169.

Strona na Facebook'u: [Podlaski Słoik](#).

Strona w bazie.

Gdzie kupić?

- na miejscu w gospodarstwie, po uprzednim kontakcie telefonicznym;
- na podlaskim e-bazarku;
- w sklepach warszawskich z ekologiczną żywnością;
- w centrum "Zagubek" w Drohiczynie.

