

Podlaski Produkt Lokalny. Stanica Kresowa w Poczopku

„Świetne jedzenie, świetne konie, świetne żaby w świetnym bajorze. Wszystko było świetne. Aż żał wyjeżdżać” – napisała Nina w książce gości Stanicy Kresowej w Poczopku. I obiecała, że wróci.

- I wraca – potwierdza Edyta Szubska, współwłaścicielka Stanicy Kresowej. - Tak, jak wielu naszych gości. Bo choć różnie spędzają czas, to łączy ich zamiłowanie do natury, zwierząt, przyrody, ciszy. A tego mają tu pod dostatkiem.

Zaczęło się od koni

Stanica Kresowa w Poczopku powstała z marzenia, aby drugą część życia, aktywnie spędzonego w Warszawie, przenieść w ciszę, do lasu, do koni.

- Bo zaczęło się od koni. To wielka pasja męża i syna. Chcieliśmy się nimi zajmować, a wiadomo, że jak ktoś chce z koni żyć i np. być milionerem, to wcześniej musi być miliarderem – śmieje się pani Edyta. - Dlatego postawiliśmy także na agroturystykę. Jest więc ośrodek jeździecki i hodowla koni rasy Tinker oraz agroturystyka z pokojami i kuchnią dla gości.

Po latach spędzonych w korporacji, pani Edyta z mężem postanowili swoje marzenia spełnić, ale w sposób ściśle zaplanowany. Odpowiedniej działki szukali dwa lata, jednocześnie przygotowując się teoretycznie i naukowo.

- Mąż skończył podyplomowe rolnictwo oraz hodowlę koni z jeździectwem, ja podyplomówkę z organizacji turystyki i agroturystyki. Taka wiedza jest bardzo pomocna od strony prawnej, organizacyjnej, choć sporo praktyki wyniosłam też od mamy – zdradza.

Pani Edyta pochodzi z Białegostoku, a jej mama prowadzi w Puszczy Knyszyńskiej gospodarstwo agroturystyczne.

- I dlatego wybraliśmy Podlasie. Są tu nasi bliscy, są przyjaciele, znamy te tereny i wiemy, jak życzliwi są tu ludzie – wyjaśnia pani Edyta.

Wyrazy sympatii

Życzliwi są też goście, którzy przyjeżdżają do Stanicy Kresowej. Pani Edyta do dziś wspomina swój pierwszy sezon i pierwszą kolację.

- Zaplanowaliśmy i przygotowaliśmy babkę ziemniaczaną, a tu się okazało, że piekarnik gazowy odmówił współpracy. Trzeba było podać gościom coś innego – opowiada pani Edyta. - Dziś to mnie nieco śmieszy, ale wtedy nerwów było sporo. Goście jednak wiedzieli, że to nasze pierwsze dni i byli bardzo wyrozumiali.

Wyrazy sympatii są najbardziej widoczne w wielkiej księdze pamiątkowej wyłożonej w holu głównego budynku. Rysunki koni, ptaków, obietnice powrotu, wspomnienia pysznych dań i spacerów po puszczy.

- Przyjeżdżają do nas ludzie z całej Polski, choć głównie z Warszawy – opowiada pani Edyta. - To zarówno koniarze, rowerzyści, ale też rodziny z dziećmi, grupy przyjaciół i znajomych.

Goście Stanicy Kresowej traktują ją, jako miejsce do wypoczynku, także dłuższego. Spacerują, jeżdżą konno, a także zwiedzają okoliczne atrakcje. Są też tacy, którzy w Stanicy spędzają noc jedną, może dwie.

- To najczęściej turyści zwiedzający Podlaskie wzdłuż i wszerz – wyjaśnia właścicielka Stanicy. - Zawsze są rozczarowani i zaskoczeni, tym, że mają tak mało czasu, a tu jest tyle do zobaczenia!

Stanica w słoiku

W Stanicy Kresowej nie ma codziennie funkcjonującej restauracji. To agroturystyka, więc kuchnia gotuje tylko dla gości, choć planując podróż w pobliżu Poczopka można zadzwonić i zamówić w Stanicy obiad. Dostaniemy wówczas to, co jest przygotowane dla aktualnie wypoczywających klientów pani Edyty.

- Od 10 lat jest z nami pani Ania i to dla jej kuchni wielu gości do nas wraca. Nasze menu opiera się na daniach tradycyjnych, z dużą domieszką regionalnych. Są więc i kartacze, i babka, ale też tradycyjne polskie pierogi czy kotlety – wyjaśnia pani Edyta, która osobiście odpowiada za zaopatrzenie spiżarni. - Jakość jest ważna, goście to doceniają – podkreśla i podaje przykład. - Od ponad 10 lat mięso i wędliny kupujemy w niewielkiej masarni Sadowskich w Sokółce. Jak czasem się zdarzy, że czegoś zabraknie i podamy wędlinę z innego sklepu, kupioną na szybko, goście od razu to zauważają. Przyzwyczailiśmy ich do jakości i konkretnych smaków.

Smak Stanicy Kresowej to także potrawy z warzyw i owoców od lokalnych rolników, bądź z własnego ogrodu zasilanego końskim obornikiem. – Ogród jest duży, więc plonów mamy sporo. Zamykamy je też w słoikach, ku uciechu naszych gości, bo mogą swoje ulubione konfitury czy soki kupić i zawieźć do domu - wyjaśnia pani Edyta.

Słoiczki, butelki z różnymi konfiturami, przecierami i sokami stoją w kredensie w holu głównym. Prym wiedzie rokitnik.

- Współpracujemy z Gospodarstwem Ogrodniczym pana Trzonkowskiego, który nieopodal nas ma największą w Polsce plantację rokitnika – mówi pani Edyta. - Robimy rokitnikowe soki, konfitury, zamykamy owoce we własnym soku. Idealne do zimowej herbaty – zachęca.

W kuchni Stanicy na miejscu wypieka się też chleb i domowe ciasta. A kalerie goście

w ramach Stacji na miejscu wypiera się też chleb i domowe ciasta. A kalone goście mogą spalić podczas spacerów, jazdy konnej, albo rajdów na rowerze, które są do wypożyczenia na miejscu.

- Skorzystaliśmy z możliwości Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich i dzięki dotacjom zbudowaliśmy m.in. domek zakwaterowania agroturystycznego z czterema segmentami dla rodzin, plac zabaw dla dzieci. Stworzyliśmy wypożyczalnię rowerów, kupiliśmy sanie, bryczkę i przyczepę do przewozu koni – wymienia pani Edyta. Ostatnim projektem zrealizowanym przy udziale funduszy unijnych jest domek z salą gimnastyczną, sauną i gabinetem masażu. Pierwsi goście odwiedzili go w letnim sezonie 2021 r.

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

Stanica Kresowa

Poczek 9, 16-113 Szudziałowo

Tel.: 601 067 316

e-mail: rezerwacja@stanicakresowa.pl

Strona internetowa (link zewnętrzny): stanicakresowa.pl

Strona na FB (link zewnętrzny): [Stanica Kresowa](https://www.facebook.com/stanica.kresowa)

Strona w bazie: [Produkty Podlaskie - Stanica Kresowa](#)

Wyróżnienia i nagrody

- W roku 2021 r. Stanica Kresowa została wyróżniona II miejscem w konkursie wojewódzkim na najlepsze gospodarstwo agroturystyczne w kat. powyżej pięciu pokoi pn.: "Innowacje w agroturystyce" organizowanym przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie. W tym samym konkursie w roku 2014 zdobyła I miejsce.
- W roku 2013 - otrzymała wyróżnienie w konkursie Najlepszy Produkt Turystyczny Województwa Podlaskiego.
- Jest członkiem Podlaskiego Szlaku Kulinarnego.

Jesteś rolnikiem, producentem z województwa podlaskiego? Chcesz, by Twoje produkty poznało szerokie grono nabywców? Zgłoś się do nas! [Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego](#)



[Powrót na stronę główną](#)

[Powrót do listy aktualności](#)

