Podlaski Produkt Lokalny. Z pasji i potrzeby - rodzinne gospodarstwo Rydzewskich

U Edyty znaleźć można ciszę i święty spokój. Sylwia zaprasza na pola i do szklarni: na ogórki, kapustę, marchew, pomidory oraz na kiszonki. Obie siostry Rydzewskie prowadzą we wsi Jemieliste na Suwalszczyźnie rodzinne gospodarstwa: agroturystyczne i ekologiczne.

Jemieliste to niewielka wieś położona nad jeziorem o tej samej nazwie. Gospodarstwa sióstr Rydzewskich oddzielone są od siebie o nieco ponad kilometr. W jednym i drugim kontynuowana jest rodzinna tradycja: prowadzenia agroturystyki i gospodarstwa rolnego.

Tratwa w ciszy

> *- Dom, w którym mieszkam i przyjmuje gości stoi na działce na, której wychował się mój dziadek. Tata wcześniej bezpośrednio nad jeziorem wynajmował drewniane domki – opowiada pani Edyta. – Teraz jednak nie czasy na małe domki bez łazienek. Dlatego kilka lat temu zbudował dom i kazał wracać – śmieje się. – Pracowałam wówczas w Anglii, miałam trochę oszczędności, postanowiłam spróbować z tą agroturystyką.*

W domu pani Edyty dla gości przeznaczone są cztery pokoje i obszerna kuchnia na parterze. Na posesji pyszni się altana z kominkiem, ogród, trawiasta przestrzeń do gier. Po drugiej stronie drogi przejście na prywatną plażę nad jezioro Jemieliste. Niezbyt duże, kameralne jezioro, otoczone niewielkimi wzniesieniami, wokół niezwykła cisza. Na brzegu na chętnych czekają łodzie i kajaki, przy pomoście zacumowana zadaszona tratwa.

> *– To dzieło mojego męża - mówi z dumą pani Edyta. – Turyści ją bardzo polubili.*

Tradycja na talerzu

W agroturystyce „U Edyty” goszczą dwie grupy turystów. Jedni to goście aktywni: pływają, jeżdżą rowerami, zwiedzają, codziennie robią coś innego. Drudzy – to amatorzy spokoju.

> *– Jak postawią auto na parkingu, to ono tak stoi przez dwa tygodnie – mówi ze śmiechem Pani Edyta. – A oni spacerują, plażują, zanurzają się w ciszy.*

Ważnym punktem pobytu „U Edyty” jest jedzenie. Gospodyni sama gotuje z pomocą męża, który specjalizuje się w mięsach.

> *- To nasza, regionalna, tradycyjna kuchnia: kartacze, babka, pierogi i produkty z okolicy – wyjaśnia pani Edyta. – Sery kupujemy w pobliskiej spółdzielni mleczarskiej Rospuda, mięso w lokalnej masarni, wędliny w Bakałarzewie. A warzywa i kiszonki mam od siostry. Jest przecież obok i prowadzi ekologiczne gospodarstwo.*

Najzdrowsze jest najbliżej

Sylwia Rydzewska jest absolwentką Technikum Ogrodniczego, jednak bardziej wciągnęła ją pedagogika. Przez wiele lat pracowała w Domu Dziecka w pobliskiej Pawłówce, co do dziś wspomina z sentymentem.

– Na szczęście udało się nam tu połączyć gospodarstwo i pracę z dziećmi – mówi i od razu wyjaśnia. – Prowadzimy zagrodę edukacyjną [w ramach Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych – dop. red.], przyjeżdżają wycieczki przedszkolne i szkolne. Uczymy ich kiszenia kapusty i ogórków; pokazujemy im nasiona, tłumaczymy jak siać, pielęgnować rośliny. Mają u nas swoje grządki.

W gospodarstwie ekologicznym Rydzewskich grządek jest bez liku – bo ok. 5 ha. Rosną tu i marchew, ziemniaki, kalarepa, ogórki, pomidory, kapusta, zioła. W hodowli konwencjonalnej są też krowy i kury.

- Dawniej tato prowadził hodowlę trzody chlewnej, potem były zwykłe ziemniaki i truskawki, aż w 2010 r. przeszedł na ekologiczną uprawę. Niewiele wówczas tego było, kilka arów, ale nasi klienci zmusili nas do powiększenia upraw i zróżnicowania asortymentu – wspomina pani Sylwia.

Klienci do gospodarstwa Rydzewskich przyjeżdżają głównie z Suwałk, Ełku, ale też z Warszawy, czy Gdańska. Miejscowych z okolicy, niewielu.

- Szkoda, bo nie wiedzą, że to co najlepsze i najzdrowsze mają tuż obok siebie – mówi Sylwia Rydzewska. – Mamy jednak dużą grupę stałych klientów, na których zawsze możemy liczyć. Dla nich otworzyliśmy mały sklep, w którym można kupić nasze warzywa, ale także przetwory.

Z zeszytu babci Janiny

Bazą większości warzywnych sałatek, kiszonek i sosów był stary zeszyt babci Janiny. To tam odnalazły się przepisy na kiszoną kapustę (którą gospodarze zarejestrowali na Liście Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi).

- Mamy też buraki według przepisu cioci Reginy, są też sosy i sałatki od imion mojego rodzeństwa: Edyty, Aldony i Kacpra. Bazując na doświadczeniach mamy i babci wymyślamy też własne receptury na przetwory – wyjaśnia pani Sylwia.

Co jest więc najważniejsze w kiszonce, np. ogórku kiszonym?

- My dodajemy do niego podstawowe cztery składniki z naszego gospodarstwa: chrzan, czosnek, koper i liść czarnej porzeczki – wylicza Sylwia Rydzewska. – Musi też być dobra woda i porządna sól kamienna, taka którą trzeba obłupywać z bryły młotkiem.

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

Gospodarstwo Ekologiczne Rydzewscy

Jemieliste 7, 16 - 424 Filipów

Tel. 604 900 958; e-mail: sylwiarydz@wp.pl

Link do strony na FB

Link do strony w bazie

Gdzie kupić?

Bezpośrednio w gospodarstwie; na bazarze przy ul. Bakałarzewskiej w Suwałkach. A także:

- w sklepie Pomidorek (ul. Daszyńskiego 3, Suwałki) - warzywa świeże, kiszonki i przetwory;

przetwory),

- w sklepie Biebrzańskie Smaki (ul. Wyszyńskiego 4, Białystok) – przetwory pasteryzowane.

Gospodarstwo agroturystyczne „U Edyty”

Jemieliste 13 c, 16-424 Filipów

Tel: 726 519 905, e-mail: edzik1806@wp.pl

Link do strony na FB

Link do strony w bazie