

SPOŁECZEŃSTWO • KULTURA

ZDROWIE • URODA

DOM • KUCHNIA • OGRÓD

tygodnik **PORADNIK** rolniczy

Rodzina

DODATEK SPECJALNY – w środku PROGRAM TV



Podczas niedzielnego spotkania Jadwiga Łopata (stojąca w środku) oprowadzała uczestników po swoim gospodarstwie. Dzięki temu mogli na własne oczy zobaczyć jak produkowana jest ekologiczna żywność

Tu miasto kupuje bezpośrednio od polskiego rolnika

Mieszkańcy miast z różnych miejsc Polski przyjechali do gospodarstwa Jadwigi Łopaty. Chcieli na własne oczy zobaczyć, jak produkuje się zdrową żywność. Wyjechali z głowami pełnymi wiedzy oraz torbami pełnymi lokalnych produktów. Zostawili też podpisy pod listem otwartym do rządu. W ten sposób wyrazili poparcie dla projektu nowelizacji ustawy o sprzedaży bezpośredniej żywności.

małopolskie

Bepośrednio od polskiego rolnika – pod takim hasłem odbył się dzień otwarty w zagrodzie pani Jadwigi.

– Spotkanie, to część kampanii na rzecz łatwego dostępu Polaków do dobrej jakości żywności. Jego celem jest też wspieranie rolników i ich możliwości sprzedaży żywności wyprodukowanej w domowych warunkach, wzorem innych krajów Unii Europejskiej – wyjaśnia Jadwiga Łopata, właścicielka tego jedynego w swoim rodzaju ekologicznego gospodarstwa.



Gospodarstwo Jadwigi Łopaty specjalizuje się w uprawie fasoli. Można ją było kupić podczas dni otwartych

Otwórz się na ekologię

Stryzowskie gospodarstwo Łopaty powstało 15 lat temu. Nowoczesne technologie łączą się w nim z tradycyjnymi. Można więc tam pomieszkać w ekologicznym domu z gliny i słomy, ogrzewanym i zasilanym energią słoneczną i wiatrową.

– Tradycyjne rozwiązania są często po prostu likwidowane i zastępowane nowymi, a taki schemat postępowania niszczy wiele dobrych rozwiązań, zastępując je nowymi, niekoniecznie lepszymi, a często znacznie gorszymi. To pierwsze w Polsce miejsce, gdzie pokazano, jak w praktyce działają moduły fotowoltaiczne, kolektory słoneczne, świetliki Sun Tunnel – zapewnia pani Jadwiga.

W gospodarstwie można również zobaczyć na własne oczy, jak na niespełna dwóch hektarach ziemi w zgodzie z naturą uprawia się różnorodne warzywa, owoce i zioła, hoduje owce i alpaki oraz kury zielononóżki.

Gospodyni dba również o edukację ekologiczną oraz harmonijny, zgodny z naturą styl życia. Na tego typu imprezy zapraszani są zarówno mieszkańcy miast, jak i wsi. Dlatego oferuje gościom warsztaty o szerokim zakresie tematycznym.

– Można na nich poznać sekrety tradycyjnego rękodzieła, zdrowego stylu życia i ekologicznego budownictwa. Można też wysłuchać wykładów propagujących ekologiczne rozwiązania wielu problemów dotyczących współczesnego człowieka – tłumaczy pani Jadwiga.

Właśnie taki edukacyjny charakter miał dzień otwarty, zorganizowany 23 sierpnia w stry-

zowskim gospodarstwie Łopaty – z gliny i słomy. Tam rolnicy sprzedawali swoje najwyższej jakości produkty. Dzięki temu spragnieni zdrowej żywności mieszkańcy miast mogli zaopatrzyć się w lokalne smakołyki.

– Specjalnością kuchni Heleny Master, która wraz z synem prowadzi w Łękawicy tradycyjne ekologiczne gospodarstwo, są sery, ciasta, barszcz, żur, kapuśniaczki,



W stryżowskim gospodarstwie nowoczesne technologie spotykają się z tradycyjnymi rozwiązaniami. Dlatego wybudowany z gliny i słomy budynek ogrzewany jest energią słoneczną

zowskim gospodarstwie Łopaty. Jej stary dom stał się siedzibą Międzynarodowej Koalicji dla Ochrony Polskiej Wsi (ICPPC), czyli fundacji, której podstawowym celem jest promowanie rodzinnych gospodarstw rolnych. Bo tak naprawdę to jest głównym działaniem pani Jadwigi. Za tę działalność jako jedyna Polka otrzymała międzynarodową Nagrodę Goldmana, która zwana jest ekologicznym Noblem.

a przede wszystkim – mądrość pokoleń, jak produkować, przetwarzać i przechowywać żywność – wyjaśnia pani Jadwiga.

Wystawiające się w Stryzowie gospodarstwo Bogdana Mamarczyka słynie z uprawy owoców. Wyspecjalizowało się zatem w wyciskaniu soków. Owoce to także specjalność obecnych na dniach otwartych Natalii i Henryka Bieńkiewiczów. Stanisława Kaliczak, która wraz z zięciem

proceedzi gospodarstwo w Stryżowie, znane jest nawet w Krakowie z domowych ciast i pierogów, gdyż od lat współpracuje z krakowskim „Targiem Pietruszkowym”, na którym rolnicy sprzedają swoje najlepsze produkty.

– W gospodarstwie Jacka Paceka w Woźnikach pomagają kozy,



Produkty z gospodarstwa Stanisławy Kaliczak znane są w stolicy Małopolski dzięki współpracy z krakowskim „Targiem Pietruszkowym”, który specjalizuje się w sprzedaży bezpośredniej

świnki, kury i gęsi, ponieważ jest to tak zwane gospodarstwo permakulturowe. Jego właściciele dzielą się z gośćmi darami ziemi, takimi jak owoce, warzywa czy orzechy, z których robią smaczne przetwory.

Atrakcją podczas dni otwartych była demonstracja możliwości małej tłoczni, którą do Stryżowa przywieźli państwo Wójcicy. Na co dzień tłoczą na zimno oleje z różnych nasion, mając przy tym ogromną wiedzę na temat tych naturalnych lokalnych produktów.

Maria Sordyl prowadzi gospodarstwo ekologiczne w Czańcu. Uprawia w nim zboża, warzywa, owoce. A hoduje konie, krowy, kaczki i kury.

– Od pani Marii można nauczyć się, jak robić sery, masło oraz poznać na przykład tajniki robienia różnych przetworów na zimę – mówi pani Jadwiga, słynąca z wegetariańskiej kuchni która dla odwiedzających to miejsce gości przygotowuje wyjątkowy jadłospis.

– Moją specjalnością jest fasola w ziołach, dynia zapiekana z orzechami i owocami oraz desery bez cukru – zachwala pani Jadwiga.

Dorota SŁOMCZYŃSKA