

Materiał informacyjny nt. wyjazdu studyjnego

pn.: „Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich - Świętokrzyskie”

Zrealizowanego w terminie 6-9 lipca 2022 roku,

w ramach Schematu II Pomocy Technicznej,

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Opracowany przez Warmińsko-Mazurską Izbę Rolniczą

oraz Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Południowa Warmia”.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

– Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

W dniach 6-9 lipca Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza zorganizowała wyjazd studyjny w ramach operacji „Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich – Świętokrzyskie”.

Operacja została zrealizowana w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”, Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”, Plan operacyjny na lata 2022-2023.

Celem operacji był udział przedstawicieli Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej oraz Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Południowa Warmia” w wyjeździe studyjnym do województwa świętokrzyskiego i zapoznanie się przez nich z wiedzą i doświadczeniami w tematyce przedsiębiorczości na obszarach wiejskich oraz poprawy sytuacji rolnika w łańcuchu dostaw, korzyści z podejmowania współpracy i korzystania z inkubatorów przedsiębiorczości, rozwoju pozarolniczej działalności gospodarstw np. w zakresie produkcji żywności, gospodarstw agroturystycznych itp. Celem operacji była także wymiana i upowszechnianie zdobytej wiedzy przez partnerów operacji.

Efektem realizacji operacji był udział 46 osób z województwa warmińsko-mazurskiego - przedstawicieli Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej oraz Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Południowa Warmia”, w jednym wyjeździe studyjnym oraz zdobycie przez nich wiedzy na temat świętokrzyskich doświadczeń w tematyce operacji poprzez wizytację Inkubatora Przedsiębiorczości Rolniczej i gospodarstw będących sprawnie funkcjonującymi przykładami aktywnego działania na obszarach wiejskich, a także rozpowszechnianie zdobytej wiedzy wśród zainteresowanych osób. Uczestnicy podczas wyjazdu wizytowali 6 gospodarstw, a także Inkubator Dwikozach nad którym pieczę sprawuje Ośrodek Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej w Sandomierzu, opisane poniżej.

Alpakarnia – Świętokrzyska Hodowla Alpak.

Jako pierwsze odwiedziono gospodarstwo rekreacyjne położone w Karwowie k. Opatowa. Gospodarstwo zostało założone w 2018 roku. Podczas spotkania w gospodarstwie uczestnicy wyjazdu zdobyli podstawowe informacje na temat hodowli alpak. Właściciele 2 ha gruntów rolnych zastanawiali się nad hodowlą zwierząt w chowie bezstajennym np. koników polskich lub jeleni i nad stworzeniem gospodarstwa agroturystycznego jako miejsca rekreacji. Jednak po wizycie w gospodarstwie hodującym alpaki podjęto decyzję o rozpoczęciu hodowli alpak i zakupie pierwszych zwierząt. Obecnie w gospodarstwie jest 18 alpak. Podczas wizyty w tym gospodarstwie właścicielka podała kilka faktów dotyczących chowu i hodowli alpak, które warto znać planując hodowlę. W przypadku alpak należy zwrócić uwagę na eksterier oraz dobre pochodzenie kupowanych zwierząt. Alpaki to zwierzęta, które pochodzą z Peru. Żyją do 20-25 lat. Cięża u alpak trwa 11,5 miesiąca, natomiast zwierzęta te mogą też przenosić ciężę o 1 miesiąc. Zwykle rodzi się jedno małe, a ciężę bliźniacze są usuwane ze względu na zbyt duże ryzyko. Polskie hodowle alpak prowadzone są głównie z przeznaczeniem na sprzedaż młodych (80 % przeznaczenia z hodowli) oraz sprzedaż wełny (20 % przeznaczenia z hodowli). Wełna alpak charakteryzuje się tym, że jest trzykrotnie cieplejsza niż wełna owcza, nie zawiera też lanoliny. Wełna alpak jest bardzo lekka ponieważ włos w środku jest pusty. Cena runa to od 90 zł/ 100 g. Cena wełny wyrobionej to przy wyrabianiu ręcznym 450 zł/ kg, a maszynowym 300 zł/ kg. Z kolei ceny wyrobów to około 1200-2000 zł za 1 kg gotowego wyrobu. Dla przykładu kołdra o wymiarach 2 x 2,20 m waży około 2,5 kg. Czas oczekiwania na przygotowanie maszynowe wełny, w ramach usługi, z runa pozyskanego od alpak z własnej hodowli to obecnie od 4-5 miesięcy do nawet 1 roku. Z pozyskanej wełny można wytworzyć

szale, chusty, opaski, swetry, czy kołdry. Strzyżenie zwierząt odbywa się raz w roku, na jednym zwierzęciu jest od 3 do 5 kg runi, koszt strzyżenia to 75-100 zł za sztukę plus koszty dojazdu. Jeśli chodzi o zdrowie alpaka, trzeba kontrolować na bieżąco, gdyż są tylko 2 gabinety weterynaryjne w Polsce specjalizujące się w leczeniu wielbłądowatych. Po wystąpieniu choroby u tych zwierząt niestety liczy się każda chwila, ponieważ są one niezwykle wrażliwe, a infekcje postępują bardzo szybko. Karma i suplementy dla alpaka są sprowadzane do Polski z Wielkiej Brytanii. Alpaki to zwierzęta łagodne i bardzo stadne. Ceny zwierząt są bardzo wysokie, od 15 tys. zł za osobnika do 12 tys. euro w zależności od pochodzenia i wyglądu. Na przykład za 1 alpaka z Nowej Zelandii płaci się nawet 60 tys. zł. Wizytowana hodowla jest zrzeszona w Polskim Związku Hodowców Alpaka. Obecnie właściciele rozwijają hodowlę, prowadzą m.in. alpakoterapię, udostępniają zwierzęta i gospodarstwo do celów rekreacyjnych, zdjęć itp. W obejściu pracują także dwa psy border collie, które pomagają przy obsłudze alpaka, ale też ze względu na swoje pozytywne usposobienie są dodatkową atrakcją dla gości odwiedzających gospodarstwo. Gospodarstwo to jest przykładem niszowej hodowli, wymagającej sporych nakładów na początku działalności, jednak przynoszącej wiele satysfakcji.

Inkubator Przetwórczy i Spizarnia Sandomierska należące do Ośrodka Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej.

Realizując program wyjazdu studyjnego grupa studyjna odwiedziła Inkubator przetwórczy w Dwikozach. Inkubator Przetwórczy w Dwikozach jest miejscem, w którym rolnik lub inny właściciel surowców roślinnych może rozpocząć ich przetwarzanie korzystając z infrastruktury inkubatora, maszyn i urządzeń oraz przy pomocy doradztwa oferowanego przez podmiot prowadzący inkubator. System taki ma się przyczynić do takiej organizacji produkcji, a także dystrybucji i transakcji pomiędzy producentem surowców a konsumentem, aby zmniejszyć liczbę pośredników w procesie produkcji żywności. Inkubator w Dwikozach powstał z tzw. funduszy szwajcarskich z programu „Góry Świętokrzyskie naszą przyszłością”. Program objął plan stworzenia dwóch inkubatorów, jeden miał powstać koło Kielc, a drugi w Sandomierzu. Do realizacji projektu przystąpił Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego jako lider projektu, Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości Rolnej z Sandomierza, który sfinansował wyposażenie inkubatora oraz Gmina Dwikozy, która przeznaczyła grunt na budowę inkubatora oraz opłaca obecnie media. Czas trwania projektu w ramach którego powstał ten Inkubator już się zakończył, jednak ze względu na stałe i rosnące zainteresowanie prowadzoną dotychczas działalnością, umowę na prowadzenie inkubatora przedłużono jeszcze na 6 lat. W Inkubatorze zatrudniony jest 1 pracownik, pomagający obsługiwać sprzęt i służący pomocy, czy poradą dotyczącą technologii produkcji. Rolą wizytowanego Inkubatora było przede wszystkim zachęcenie rolników do przetwórstwa i wytwarzania produktów na bazie lokalnych surowców w oparciu o lokalne receptury i tradycje. Innym celem było testowanie nowych koncepcji, pomysłów na produkty, przy udostępnieniu infrastruktury i doradztwa technologicznego w zakresie przetwórstwa i znakowania gotowych wyrobów. Stworzenie Inkubatora miało także ułatwić wprowadzanie do sprzedaży produktów lokalnych wytworzonych w ramach krótkich łańcuchów żywności, oferowanych turystom i zainteresowanym podmiotom jako upominki z województwa świętokrzyskiego. Jego działalność miała także rolę w budowaniu świadomości konsumentów o przewadze jakościowej żywności produkowanej lokalnie oraz wspieranie producentów rolnych w generowaniu wartości dodanej z ich działalności dzięki sprzedaży przetworzonych surowców w ramach RHD. Obecnie w Inkubatorze można wyprodukować dżemy, konfitury,

powidła, musy, marynaty warzywne, sałatki, susze owocowe, soki tłoczone na zimno i pasteryzowane. W 2021 roku przetworzono ponad 36000 kg surowców takich jak: owoce – jabłka, śliwki, gruszki, czereśnie, brzoskwinie, morele, borówki, jagody, agrest, maliny, winogrona, rokitnik, pigwowiec, żurawinę oraz warzywa – pomidory, fasolę, buraki czerwone, marchew, dynię oraz rabarbar. Surowce przetworzono na soki (68 % produktów), dżemy i konfitury (23 % produkcji) oraz susz (9 % produkcji). Korzystanie z usług Inkubatora jest odpłatne, a cena w 2022 roku wynosi 80 zł za 1 h pracy maszyn. Opakowania do produktów są płatne dodatkowo. Użytkownikami inkubatora są rolnicy i ogrodnicy, gospodarstwa agroturystyczne, osoby fizyczne- gospodynie, przedsiębiorcy, a także instytucje. Łącznie w 2021 roku z działalności Inkubatora skorzystało 139 użytkowników indywidualnych, a liczba usług wyniosła 259. Inkubator poprzez Ośrodek Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej prowadzi także działalność szkoleniową, w związku z czym w 2021 roku odbyły się wizyty studyjne z warsztatami przetwórczymi oraz prelekcjami na temat lokalnych zasobów przyrodniczych i kulturowych, np. dla LGD-ów, NGO, biur turystycznych oraz ODR-ów. Inkubator odwiedziło 13 grup, tj. 177 osób. Działalność Inkubatora nadal jest rozwijana, planuje się w dalszym ciągu prowadzić udostępnianie infrastruktury kuchennej z nastawieniem na przetwórstwo ekologiczne, dalsze prowadzenie warsztatów skierowanych do dzieci i młodzieży oraz turystów czy kół gospodyń wiejskich oraz wspomaganie kiermaszów produktów należących do użytkowników Inkubatora w ramach rolniczego handlu detalicznego. Ośrodek Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej prowadzi także w Sandomierzu sklep – Spiżarnię Sandomierską, w której do kupienia oferowane są lokalne wyroby, także te wytwarzane w Inkubatorze. Inkubator jest zatem świetnym przykładem wspólnego wykorzystania infrastruktury przez wiele osób – rolników i ogrodników, gospodynie domowe. Dla jednych będzie stanowiło możliwość prowadzenia dodatkowej działalności i alternatywnych źródeł dochodu, a dla innych umożliwi przerobienie warzyw i owoców na własne potrzeby w jakości handlowej, bez konieczności zakupu drogich urządzeń.

Winnica Sandomierska.

Podczas wyjazdu studyjnego grupa zwiedzała także Winnicę Sandomierską. Państwo Marcei i Monika Małkiewicz prowadzą gospodarstwo od 2003 roku, a od 2006 roku produkują wino. 4 hektarowa winnica położona jest w miejscowości Góry Wysokie, ok. 8 km od Sandomierza, na bardzo żyznej i ciepłej Wyżynie Sandomierskiej. Gospodarze dbają o to, by siedlisko było czyste i przyjazne dla ludzi oraz dla lokalnego ekosystemu. Gospodarze nie prowadzą przemysłowej produkcji owoców. Jest to rodzinna manufaktura. W gospodarstwie hoduje się 12 głównych odmian winorośli. W winnicy zatrudnionych jest 6 pracowników wykonujących wszelkie prace przy winoroślach ręcznie. Podczas zbiorów z kolei zatrudnianych jest 20 osób. Obecnie gospodarze oferują gościom również noclegi w apartamentach, w domu z 1918 roku, gruntownie wyremontowane i wyposażone w 2012 roku. Dla gości dostępny jest także ogród, piaskownica oraz staw z rybami. Właściciele prowadzą dodatkowo własną pasiekę. Pozyskany z niej miód jest także sprzedawany w sklepiku w gospodarstwie. Podczas wizyty w winnicy uczestnicy wyjazdu studyjnego uzyskali informacje o prowadzeniu upraw winorośli, a także warunkach zakładania winnicy i produkcji wina. Dowiedzieli się jak ważna jest prawidłowa pielęgnacja krzewów, badanie poziomu cukru w winogronach, a także sam proces pozyskiwania soku, czy technologia produkcji, butelkowania, a nawet korkowania butelek z winem. W gospodarstwie państwa Małkiewicz każdą odmianę winogron zbiera się w innym terminie i przerabia w odpowiedni sposób. Dojrzewanie wina powstałego w winnicy odbywa się w kadziach ze stali nierdzewnej oraz

w dębowych beczkach, z których każda może być używana przez 4 lata. 99 % wytworzonych win sprzedaje się na miejscu w gospodarstwie, a tylko 1 % w sklepach w Sandomierzu. W Winnicy Sandomierskiej produkuje się 7 rodzajów wina, w tym białe, czerwone i różowe, wytrawne i półwytrawne. W winnicy oferowane są także degustacje z wykorzystaniem serów pochodzących z Serowarni Sandomierskiej. W gospodarstwie prowadzone są także szkolenia dla osób, które mają własną winnicę przydomową lub chcą ją założyć oraz dla osób, które chcą produkować wino profesjonalne. Gospodarze oferują także doradztwo dla osób chcących założyć winnicę lub takich, które potrzebują profesjonalnego nadzoru nad ich winnicą. Gospodarze chętnie dzielą się zdobytą wiedzą i udzielają wskazówek w prowadzeniu winnicy oraz produkcji win. Chętnie pomagają w rozwiązywaniu problemów związanych z uprawą winorośli. Wizytowane gospodarstwo jest przykładem gospodarstwa rodzinnego, prowadzonego z pasją, przy wykorzystaniu lokalnych zasobów środowiska w tym ukształtowania terenu oraz warunków glebowych, a także prężnie działającego punktu sprzedaży bezpośredniej, bez udziału pośredników.

Serowarnia sandomierska Sery Sandomierskie od Dziedzica.

Gospodarstwo serowarskie państwa Mariusza i Jadwigi Małkiewiczów w Drygulcu produkujące sery zagrodowe z mleka krowiego prowadzone jest od 4 lat. Sery te są ekologicznymi serami zagrodowymi, dojrzewającymi. Do produkcji serów właściciela zachęcił syn Marceli prowadzący Winnicę Sandomierską. Wpadł on na pomysł, że do produkowanych tam win przydałyby się wysokogatunkowe sery wytwarzane lokalnie i wspólnie budujące markę Sandomierszczyzny. Tak też powstały Sery Sandomierskie od Dziedzica. Mleko do produkcji serów dostarczają okoliczni rolnicy. Codziennie przerabia się 600 lub 900 litrów mleka, z którego powstaje 60 kg sera. W gospodarstwie znajduje się dojrzewalnia oraz sala restauracyjna/ degustacyjna. W serowarni i gospodarstwie pracuje 5 osób, 2 serowarów. Obecnie w gospodarstwie produkuje się 18 rodzajów sera o różnym czasie dojrzewania. Są to: sery zagrodowe Jaśniepanki o czasie dojrzewania 1-7 dni, sery zagrodowe Hrabianki o czasie dojrzewania do 5 tygodni, a także sery zagrodowe Panicze, które dojrzewają do 12 tygodni. W gospodarstwie produkuje się sery bez dodatków oraz z dodatkami np. czarnuszką, kozieradką, czosnkiem, ziołami włoskimi, a nawet z piwem. Technologia wytwarzania serów jest następująca: po wstępnej obróbce mleka, czyli nieznacznym podgrzaniu go w celu usunięcia z niego niepożądanych bakterii, dodaje się do niego podpuszczkę. Użycie naturalnego enzymu do przygotowywania skrzepu pozwala kontrolować końcową jakość sera, co nie jest możliwe w przypadku stosowania sztucznych substancji. Po uzyskaniu skrzepu i odsączeniu serwatki, sprasowaniu sera, w bloki umieszczane są one w solance, gdzie ich smak jest dodatkowo wzbogacany. Po kąpieli w solance sery trafiają na określony czas do dojrzewalni, w której panują ściśle kontrolowane warunki. W ten sposób wydobywa się z nich pożądaný smak i aromat. W gospodarstwie produkuje się dwa wyjątkowe sery. Pierwszy to polski ser zagrodowy „Zawisza Czarny” o wyjątkowo głębokim bukacie smakowym. Wytwarzany jest według oryginalnej receptury. „Zawisza Czarny” jest serem twardym. Idealnie nadaje się do komponowania desek serów. Nie tylko doskonale smakuje, ale też wspaniale się prezentuje ze względu na ciemny kolor. Jego bloki pokrywane są bowiem czarnym woskiem, który przede wszystkim zabezpiecza ser przed wysychaniem i utratą niepowtarzalnych walorów smakowych, ale również nadaje im eleganckiego, intrygującego wyglądu. Z kolei ser pod nazwą „Polski ser Krzemień Pasiasty” powstał na pięćdziesięciolecie wykorzystania kamienia pasiastego w biżuterii artystycznej przez wybitnego sandomierzanina Cezarego Łutowicza. Jest to połączenia sera „Zawisza Czarny” z „Paniczem,.. Długość leżakowania to minimum 12

tygodni. Ser Krzemień Pasiasty swoim wyglądem przypomina kamień, jest naprzemiennie w kolorze jasnożółtym oraz czarnym. Czarna barwa uzyskiwana jest poprzez dodanie przy produkcji popiołu drzewnego z drewna bukowego oraz lukrecji, które dodatkowo nadają wspaniały aromat. Produkcja sera Sandomierskiego Krzemień Pasiasty jest pracochłonna ze względu na żmudne wylewanie jego kolejnych warstw, niezbędne do uzyskania wewnątrz efektu pasów. Jest to nowość na rynku serów, która na pewno zacieka wyglądem i smakiem nie jednego konesera. Sery są sprzedawane w sklepie w Serowarni, a także w Winnicy Sandomierskiej, Warszawie, Kielcach, Sandomierzu, Ostrowcu Świętokrzyskim i Opatowie. Dodatkowo także wysyłkowo w sklepie online: www.sery-sandomierskie.pl. W gospodarstwie na życzenie klientów można także odbyć kurs serowarski. Sery Sandomierskie zdobywają różne nagrody. M.in. w 2019 roku ser "Zawisza Czarny" został nagrodzony złotą różą na festiwalu w Sandomierzu "Laur dobrego smaku 2019" a w 2022 roku Ser Sandomierski Krzemień Pasiasty został doceniony we Wrocławiu na festiwalu "Europa na widelcu". Podczas zwiedzania serowarni uczestnicy wyjazdu studyjnego zdobyli wiedzę jak powstają sery sandomierskie, poznali technologię produkcji serów krowich dojrzewających wysokiej jakości. Wizytowali serowarnię oraz zdegustowali sery sandomierskie. Serowarnia Sandomierska jest przykładem manufaktury, która prowadzona jest z pasją, a stworzona została z potrzeby produkcji serów pasujących do rodzinnej produkcji winiarskiej.

MEGAWITA oraz Gospodarstwo Ogrodnicze Podgajcze – wytwórnia kiszonek.

Gospodarstwo i firma „Megawita” z Drygulaca powstała w 1996 roku na bazie gospodarstwa rolnego z 20-letnim stażem. Obecnie Gospodarstwo należące do Macieja Małkiewicza działa głównie w obszarze uprawy kapusty, ogórków, ich kiszenia oraz produkcji soków z kiszonych warzyw. Gospodarstwo produkuje kapustę kiszoną i sok z kiszzonej kapusty, ogórki kwaszone i przecier z kiszonych ogórków, sok z kiszzonego ogórka, sok z kiszzonego buraka, a także surówkę z kiszzonej kapusty z papryką oraz surówkę z kapusty kiszzonej z ananasem i żurawiną, także w wersji ekologicznej, co jest wyjściem naprzeciw wymaganiom konsumentów, którzy coraz częściej poszukują wyrobów w wersji eko. Firma natomiast pakuje także wyroby zgodnie z życzeniem i zapotrzebowaniem klienta, a następnie dostarcza produkty kiszony i promuje je jako naturalną alternatywę dla niektórych leków. W firmie zatrudnionych jest 15 osób, natomiast w gospodarstwie 20 osób. Jest więc ona źródłem utrzymania dla lokalnych mieszkańców. Technologia produkcji w gospodarstwie oparta jest na tradycyjnych recepturach z naciskiem na obowiązujące przepisy, przy zachowaniu rygorystycznych norm produkcji. Produkowane są kiszonyki o wysokiej jakości surowca, dlatego od lat gospodarstwo prowadzi własne uprawy oraz zaopatruje się u okolicznych rolników gwarantujących bardzo dobrą jakość warzyw. Kapusta do produkcji pozyskiwana jest z 25 ha upraw własnych i dodatkowo skupowana od okolicznych rolników, produkcja odbywa się w 8 zbiornikach – basenach. Ogórka przerabia się około 200 ton na sezon. Wszystkie wyroby sprzedawane są na lokalnym rynku. Jest to kolejne gospodarstwo rodzinne wykorzystujące surowce dostępne lokalnie i produkujące prawie wyłącznie na lokalny rynek zbytu. Wyroby tej firmy są znane i cenione przez konsumentów województwa świętokrzyskiego, dostarczane i sprzedawane nie tylko detalicznie w sprzedaży bezpośredniej konsumentom, ale także hurtowo do restauracji i barów w tym województwie. Właściciel prowadzi przemyślaną i stałą politykę firmy i gospodarstwa, a jego wyroby utrzymują stały wysoki poziom jakości. To z kolei daje możliwość tak wieloletniego utrzymania gospodarstwa na rynku i utrzymania swoistej i rozpoznawalnej lokalnie marki produktu.

Olejarnia Zagłoby.

Olejarnia Zagłoby to rodzinna manufaktura prowadzona przez pana Mariusza Roszkowskiego, położona w Mikułowicach, na Ponidziu, w uzdrowiskowej gminie Busko-Zdrój. Olejarnia została otwarta w 2016 roku, jednak przed jej otwarciem właściciel aż 4 lata planował i przygotowywał się do jej otwarcia. Problem z którym się zmierzył na etapie przygotowań do otwarcia dotyczył sprzętu do pozyskiwania oleju, ponieważ był problem z pozyskaniem odpowiednich, tradycyjnych urządzeń. Po otwarciu olejarni „zauważenie” jej przez konsumentów trwał także stosunkowo długo, bo około 3 lat. Przed rozpoczęciem prowadzenia olejarni pan Roszkowski prowadził 8 hektarowe gospodarstwo rolne. W Olejarni Zagłoby odtwarzany jest proces tłoczenia oleju jaki miał miejsce na polskiej wsi 150 lat temu. Pozwala to olejom zachować wszystkie właściwości zdrowotne oraz charakterystyczny dla każdej rośliny smak i zapach. Olejarnia to miejsce w którym pielęgnowane są najstarsze tradycje związane z tłoczeniem oleju z różnych roślin nie tylko tych podstawowych jak rzepak czy słonecznik, ale także tych mniej popularnych jak len, lnianka, orzech włoski czy konopie lub ostropest. Rocznie przerabia się 30-40 ton różnych rodzajów ziarna, które kupuje od sprawdzonych dostawców, lokalnych rolników, z którymi współpracuje od wielu lat. W ofercie Olejarni Zagłoby jest 15 rodzajów oleju, które przy pomocy gospodarza sami możemy sobie wytłoczyć w ręcznej prasie. Wszystkie oleje są nierafinowane i niefiltrowane, przez co zachowują właściwości zdrowotne, oryginalny smak i zapach. Gospodarz przyjmuje około 100 grup miesięcznie, a dodatkowo także klientów indywidualnych. Dochody olejarni pochodzą pół na pół ze sprzedaży olejów oraz przyjmowania grup. Właściciel olejarni sam prowadzi warsztaty, a dodatkowo zatrudnia 3 pracowników. Podczas warsztatów, podczas których uczestnicy mogą zdobyć informacje o tłoczeniu olejów, a także wycisnąć własnoręcznie olej, wykorzystywany jest starodawny, tradycyjny sprzęt. Do produkcji olejów butelkowanych, sprzedawanych w gospodarstwie, wykorzystywany jest drugi „komplet” tradycyjnej tłoczni, do którego nie mają dostępu turyści. W Polsce jest tylko 5 legalnych, certyfikowanych olejarni. Przy olejarni prowadzony jest sklep z bogatym asortymentem, w tym zdrową, naturalną żywnością, kosmetykami i lokalnymi wyrobami. Olejarnia jest przykładem przedsiębiorczości na obszarach wiejskich, która powstała z miłości do dobrego jedzenia, pomimo trudności napotkanych i na etapie planowania i już po rozpoczęciu działalności. Olejarnia powstała i w tej chwili prężnie funkcjonuje dzięki uporowi i wytrwałym dążeniu do celu właściciela. Niewątpliwie sukces obecnego funkcjonowania Olejarni jest następstwem pasji w którym Olejarnia jest położona – pośród hoteli i uzdrowisk, z których przyjeżdżają kuracjusze, aby zakupić prozdrowotne oleje. Można zatem stwierdzić, że i w tym przypadku mamy do czynienia z maksymalnym wykorzystaniem lokalnych zasobów województwa świętokrzyskiego.

Gospodarstwo Agroturystyczne Zacisze.

Gospodarstwo Agroturystyczne Zacisze prowadzone od 30 lat przez pana Marka Zaborowskiego – prekursora agroturystyki w miejscowości Święta Katarzyna, położone jest na przestrzeni 4 ha i dedykowane osobom pragnącym wypocząć i oderwać się od zgiełku. Gospodarstwo przygotowane jest dla rodzin oraz osób kochających spacerować i turystykę rowerową. Na dużym ogrodzonym pokrytym zielenią i drzewami terenie, właściciele przygotowali kompleks 5 domków od standardowych do bardziej komfortowych. Wszystkie z nich są w pełni wyposażone w kuchnię, łazienkę, TV oraz krytą werandę z widokiem na górę Łysicę. Każdy z domków to obiekt całoroczny, ogrzewany konwektorami elektrycznymi, a trzy

domki dodatkowo posiadają kominki murowane. Każdy z domków ma wokół własny teren z parkingiem na auto, ogrodzony gęstymi drzewami podkreślającymi prywatność i intymność gości. W domkach jest łącznie 30 miejsc noclegowych. Na terenie gospodarstwa jest duży plac zabaw z huśtawkami, karuzelą, piaskownica, a także wspianą chatką z bali zwana "Chatką Baby Jagi" z zabawkami i mebelkami dla najmłodszych. Dla miłośników sportu są boiska do gry w piłkę nożną, siatkówkę, koszykówkę, stół do tenisa stołowego. Dla pasjonatów wędkarstwa, w odległości 400 m od domków, do dyspozycji są dwa duże stawy z molo pełne ryb i raków, na których można też popływać pontonem bądź się w nich wykapać. Jest także miejsce do spacerów, las, rzeka i łąka oraz z miejsce na ognisko. Na terenie gospodarstwa jest też miejsce z kamiennym grillem i altaną, fontanna, a także wiele wiszących huśtawek i ławek do odpoczynku na łonie natury. W całym gospodarstwie jest dostępny internet wi-fi. Przed założeniem gospodarstwa agroturystycznego właściciel prowadził skup i uprawę truskawek, jednak poprzednie zajęcie było niezwykle stresogenne. Przez to właściciel podupadł na zdrowiu, w związku z czym zaczął szukać innego, korzystniejszego dla zdrowia źródła utrzymania. W ten sposób powstało gospodarstwo agroturystyczne. Rozwijając działalność właściciel wspólnie z innymi osobami prowadzącymi podobną działalność w Świętej Katarzynie założył Stowarzyszenie Gospodarstw Agroturystycznych Świętej Katarzyny, wewnątrz którego właściciele współdziałają i polecają się wzajemnie. W ramach współpracy prowadzony jest także portal internetowy z ogłoszeniami o noclegach w Świętej Katarzynie. Mając na uwadze potrzebę rozwoju gospodarstwa i możliwości jakie jeszcze są dla właścicieli dostępne, w gospodarstwie planuje się stworzenie ścieżki edukacyjnej, na terenie wokół stawów. Tematyką ścieżki będzie ekologia oraz fauna i flora występująca w regionie. Gospodarstwo to jest przykładem stworzenia miejsca przyjaznego turystom – rodzinom z dziećmi, lokalnego zrzeszania się i wspierania przedsiębiorców.

Podsumowując wyjazd studyjny w ramach operacji pn. „Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich – Świętokrzyskie” ramach 4 dniowego pobytu w województwie świętokrzyskim uczestnicy odwiedzili m.in. Inkubator Przetwórczy w Dwikozach, w którym rolnicy i mieszkańcy obszarów wiejskich mają możliwość przetwarzania własnych surowców korzystając z całej dostępnej infrastruktury, z maszyn i urządzeń oraz doradztwa oferowanego przez podmiot prowadzący Inkubator. Ponadto odwiedzono gospodarstwo agroturystyczne zajmujące się hodowlą alpaka oraz produkcją m.in. ubrań, zabawek, pościeli z wełny tych zwierząt. Odwiedzono gospodarstwa: Winnica Sandomierska oraz Sery Sandomierskie od Dziedzica należące do Stowarzyszenia „Sandomierski Szlak Jabłkowy”, które stworzyło tzw. Sandomierski Szlak Winiarski oraz Sandomierskie Szlak Apetyczny. Sandomierski Szlak Jabłkowy to organizacja zapraszająca i polecająca turystom atrakcje Ziemi Sandomierskiej. Odwiedzono kwaszarnie, produkującą tradycyjnymi metodami zdrową żywność na prawie wyłącznie lokalny rynek. Odwiedzono gospodarstwo Agroturystyczne „Zacisze” w Świętej Katarzynie, w którym uczestnicy wyjazdu mogli zapoznać się z funkcjonowaniem gospodarstwa należącego do lokalnego stowarzyszania gospodarstw agroturystycznych. Podczas krótkiego, ale intensywnego wyjazdu odwiedzono także Olejarnię Zagłoby w Mikułowicach koło Buska-Zdroju, przykładu sukcesu i wykorzystania zarówno niszy w produkcji zdrowotnościowych olejów, jak i położenia gospodarstwa do osiągnięcia sukcesu. Wszystkie gospodarstwa były przykładem odważnego i bardzo przedsiębiorczego dążenia do realizacji własnych pomysłów właścicieli.

Sandomierszczyzna w której gościliśmy to region, w którym szarooki wachlarz atrakcji turystycznych podzielony został tematycznie na szlaki m.in.: „Apetyczny”, „Artystyczny”, „Agroturystyczny”, „Winiarski”, czy „Aktywny” to tematyczne turystyczne „ścieżki” skupione pod skrzydłami Stowarzyszenia „Sandomierski Szlak Jabłkowy”. Na każdym kroku w województwie świętokrzyskim widać struktury służące budowaniu marki lokalnej, opartej na dostępnych tam zasobach. Dzięki temu powstał Świętokrzyski Szlak Kulinarny, czy szlaki sandomierskie. Lokalni wytwórcy wspierają się, polecają swoim klientom, zakładają stowarzyszenia i inne formy współpracy. Tam, gdzie lokalny wytwórca sprzedaje swoje wyroby, często w swojej ofercie ma także asortyment zaprzyjaźnionych lokalnych producentów. Zaobserwowane przykłady przedsiębiorczości na obszarach wiejskich oraz budowania powiązań wśród lokalnych producentów są zdecydowanie warte powielania w naszym województwie, tak aby w jak najszerszym stopniu wspierać regionalizację produkcji żywności oraz promocję lokalnie wytworzonych produktów.

Jeśli są Państwo zainteresowani tematyką wyjazdu studyjnego dodatkowe informacje można uzyskać poprzez kontakt z partnerami realizującymi operację opisaną w tym materiale informacyjnym:

1. Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza, ul. Towarowa 1, 10-410 Olsztyn, www.wmirol.org.pl
2. Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie „Południowa Warmia”, Łajsy 3, 11-036 Gietrzwałd, www.poludniowawarmia.pl



– Czym się zajmuje i w jaki sposób zostać partnerem? Zadaniem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (KSOW), jest wspieranie wypełniania celów określonych w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich (PROW). Uczestnikami Sieci mogą być wszystkie podmioty zaangażowane w rozwój obszarów wiejskich.

Na strukturę składają się: jednostka centralna tj. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Warszawie oraz jednostki regionalne – w województwie warmińsko-mazurskim zlokalizowane w Departamencie Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego, Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie w zakresie Sieci na rzecz innowacji (SIR). Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (tzw. SIR) powstała w celu zapewnienia efektywnego upowszechniania wiedzy i doświadczeń we wdrażaniu innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich. W ramach sieci realizowane są działania z zakresu aktywizacji potencjalnych partnerów współpracy na rzecz innowacji, mające na celu podnoszenie wiedzy i umiejętności w zakresie zarządzania projektami badawczo-wdrożeniowymi oraz upowszechniającymi wyniki prac badawczo-wdrożeniowych. Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich ma wyznaczone cele działania i tematy zgodne z priorytetami PROW na 2014-2020. Założenia KSOW są realizowane przy pomocy dwuletnich planów działania. W ramach planu działania po ogłoszeniu konkursu partnerzy KSOW składają wnioski na realizację różnych operacji obejmujących swoim zasięgiem kraj, kilka województw lub pojedyncze województwa, powiaty czy gminy.

Każdy może zostać partnerem KSOW (instytucje, przedsiębiorstwa, stowarzyszenia, osoby fizyczne) i ubiegać się o środki na realizację swojego pomysłu nakierowanego na szeroko pojęty rozwój obszarów wiejskich w określonych przez KSOW ramach. Z pomocą środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” PROW na lata 2014-2020 co roku realizowane są operacje przyczyniające się do rozwoju terenów wiejskich zarówno województwa warmińsko-mazurskiego jak i całego kraju. Więcej na temat tego jak zostać partnerem KSOW oraz o tym, jakie operacje mogą być realizowane w ramach Sieci można się dowiedzieć na stronie internetowej www.ksow.pl lub na stronie Sekretariatu Regionalnego KSOW pod adresem:

<https://warminsko-mazurskie.ksow.pl/>

Fotorelacja z wyjazdu:



Fot 1 i 2. Zwiedzanie Alpakarni.



Fot 3. Przed inkubatorem przetwórczym w Dwikożach.



Fot 4. Wyposażenie inkubatora przedsiębiorczości.



Fot 5. Warsztaty wyrobu dżemów w Inkubatorze.



Fot 6. Wystawa wyrobów wyprodukowanych w Inkubatorze.



Fot 7 i 8. Wizyta w Winnicy Sandomierskiej.





Fot 9. Informacja o szczepach winnych wykorzystywanych w Winnicy Sandomierskiej.



Fot 10. Asortyment lokalnych wyrobów w serowni Sery Sandomierskie od „Dziedzica”.



Fot 11. W restauracji przy serowarni.



Fot 12. W serowarni.



Fot 13 i 14. Dojrzewalnia serów.



Fot 15. Część asortymentu gospodarstwa z kiszonkami.



Fot 16. Gospodarstwo kiszonkarskie - przy basenach do kiszenia kapusty.



Fot 17. Przechowalnia wyrobów kiszonych.



Fot 18. W Olejarni Zagłoby – widok na salę jadalną, sklep i w tle olejarnia.



Fot 19. Warsztaty z tłoczenia oleju dawnymi metodami.



Fot 22, 23 i 24. Widok na teren gospodarstwa agroturystycznego „Zacisze”, domki dla gości.



Fot 25. Plac zabaw na terenie „Zacisza”.



Fot 26. Stawy rybne należące do Gospodarstwa agroturystycznego „Zacisze”.

Fot 27. Sklep ze zdrową żywnością i lokalnymi wyrobami w Olejarni Zagłoby.



Fot 28. Młoda alpaka w gospodarstwie agroturystycznym.



Fot 29. Deska degustacyjna Serów Sandomierskich od „Dziedzica”.