

WIZYTA 2

Program wizyty:

- 8:30
 - Wyjazd
- 9:45 – 10:45
 - pasieka „Dr Pszczółka” w Rumunkach (członek Grupy Operacyjnej „Skarby z pola”) – prezentację na temat krótkich łańcuchów dostaw żywności na przykładzie konsorcjum Grupa Operacyjna „Skarby z Pola” przedstawi pan Piotr Michalik. W trakcie wizyty odbędzie się degustacja produktów wytwarzanych przez ww. grupę.
- 11:00 – 12:00
 - Gospodarstwo „Pod Jastrzębcem” w Przejmie – po gospodarstwie i przetwórni powideł uczestników oprowadzi pan Andrzej Ciołkowski. W trakcie wizyty odbędzie się pokaz gotowania powideł olenderskich w kuchni ziemnej.
- 12:00 – 13:00
 - Lunch w gospodarstwie w Przejmie.
- 13:15 – 14:15
 - Gospodarstwo Pazikoland w Stary Budach (Grupa Operacyjna „Pazikoland”) – po gospodarstwie uczestników oprowadzi pan Kamil Pazik oraz opowie o produkcji ekologicznej w praktyce na przykładzie Grupy Operacyjnej „Pazikoland”.

Grupa Operacyjna „Skarby z pola”

Pasieka „Dr Pszczółka” – członek Grupy Operacyjnej

Jednym z członków Grupy Operacyjnej „Skarby Pola” jest pasieka rodzinna „Dr Pszczółka” we wsi Rumunki, której celem działania jest dbanie o bioróżnorodność i ochronę naturalnych zapylaczy, w tym zasobów genetycznych pszczoł rodzimych linii kampinowskiej.

Opis

Grupa Operacyjna „Skarby z pola” powstała w 2021 r. w ramach działania M16. „Współpraca” w zakresie tworzenia krótkich łańcuchów dostaw żywności, objętego PROW 2014-2020. W skład konsorcjum wchodzi: pasieka rodzinna „Dr Pszczółka” oraz cztery inne gospodarstwa: „Jesienna Spizarnia”, „Borowskie Miody Krzysztof Zalewski”, gospodarstwo rolne Agnieszki Grondziel i gospodarstwo Piotra Trzuskowskiego.

Cel

Celem działania grupy jest zwiększenie sprzedaży produktów nieprzetworzonych i przetworzonych z gospodarstw rolników indywidualnych, przy wykorzystaniu narzędzi internetowych, utworzeniu sklepu internetowego i zwiększeniu dzięki temu potencjału marketingowego członków grupy.

Działania

Grupa sprzedaje w ramach krótkich łańcuchów dostaw żywności produkty wyprodukowane we własnych gospodarstwach tj.: miody, soki, dżemy, kompoty, konfitury, przetwory warzywne, ogórki, sałatki kiszonki oraz tuszki kurcząt.

Członkowie grupy dzielą się swoją wiedzą podczas szkoleń i kursów pszczelarskich, jarmarków i targów zdrowej żywności z innymi rolnikami. Właściciel pasieki „Dr Pszczółka” - dr Piotr Michalik wraz z liderem Grupy Operacyjnej - Krzysztofem Zalewskim prowadzą zajęcia z pszczelarstwa dla dorosłych, które kończą się państwowym egzaminem.

Szczegóły finansowania

W ramach otrzymanego dofinansowania w wysokości 325 000 PLN (działanie M16 Współpraca, PROW 2014-2020) Grupa Operacyjna zakupiła budynek gospodarczy na pracownię pszczelarską, miodarkę, ule, sprzęt pszczelarski, hydroprasę do wyciskania soków, zestaw do szatkowania warzyw, drobny sprzęt gastronomiczny oraz założyła sklep internetowy pod adresem <https://skarbyzpol.pl/> .

O pasiece „Dr Pszczółka”

„Dr Pszczółka”, członek grupy operacyjnej „Skarby z pola”, to stacjonarna pasieka rodzinna we wsi Rumunki posiadająca łącznie 80 uli w 3 lokalizacjach. Pasieka zlokalizowana jest w bliskiej okolicy Kampinoskiej Doliny Wisły przy terenach obszaru Natura 2000. Występuje tu wiele cennych i rzadkich zbiorowisk roślinnych, zarówno nieleśnych (murawy piaszkowe, ziołorośla, łąki trzęślicowe i selernicowe) jak i zaroślowych oraz leśnych: nadrzeczne łęgi wierzbowe i topolowe, łęgi dębowo-wiązowo-jesionowe i olszowo-jesionowe. Główne miody jakie oferuje to miód wielokwiatowy, wielokwiatowy leśny i rzepakowy. Pozyskiwany jest również miód akacjowy z drzew rosnących w pobliżu pasieki.

Pasieka uczestniczy w programie ochrony zasobów genetycznych naszych pszczół rodzimych linii Kampinowska i współpracuje z Państwowym instytutem Badawczym – Instytut Zootechniki w Balicach. Celem jest pozyskiwanie miodu aktywnego biologicznie, promowanie rodzimych ras pszczół oraz dbanie o bioróżnorodność i ochronę naturalnych zapylaczy. Współpracuje z Pasieką hodowlaną Krajowej Rady Izby Rolniczych w Parzniewie.

Więcej informacji:

Grupa Operacyjna „Skarby z pola”, Polska, województwo mazowieckie, powiat plocki, Rumunki.

Strona internetowa: www.skarbyzpol.pl

Gospodarstwo „Pod Jastrzębcem” w Przejmie

Gospodarstwo Pod Jastrzębcem posiada starodrzew jabłoni i śliw oraz zakład produkcji „Powideł olenderskich”. Celem gospodarstwa jest promocja tradycji olenderskich wśród społeczności lokalnej m.in. poprzez organizację festiwalu Olenderfest. Produkowane w gospodarstwie powidła buraczane zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Opis

Gospodarstwo Pod Jastrzębcem w Przejmie to biologicznie zrównoważone gospodarstwo o powierzchni 8,5 ha posiadające starodrzew jabłoni i śliw, uprawiające dynię i lucernę. Gospodarstwo stosuje technologie przyjazne środowisku naturalnemu, posiada piec na biomasę, w tym pellet, a także nie stosuje nawozów syntetycznych i chemicznych środków ochrony roślin.

Olendrzy przybyli do Polski w XVI wieku z terenów Niderlandów i Fryzji. Zasiedlili nadwiślańskie ziemie z powodzeniem na nich gospodarując: meliorując wiślane tereny zalewowe, budując zbiorniki retencyjne, uprawiając ziemię, zajmując się sadownictwem, hodując krowy. Po II wojnie światowej zniknęli, ale pozostały po nich elementy krajobrazu kulturowego oraz pamięć dawnych polskich sąsiadów lub samych potomków.

Mieszkający od pokoleń w Przejmie właściciel gospodarstwa Andrzej Ciołkowski wraz z synem Tomaszem sięgnęli po spuściznę kulturową olendrów i zainteresowali się produkcją powideł buraczanych z zachowaniem manufakturowego charakteru i z dbałością o jakość.

Cel

Głównym celem gospodarstwa jest oferowanie produktów wysokiej jakości z zachowaniem tradycyjnych metod produkcji, a jednocześnie już nie tylko zmniejszanie wpływu na środowisko naturalne, ale również odbudowa krajobrazu rolniczego i zwiększenie symbiozy rolnik i natura.

Działania

W 2014 r. w pomieszczeniach po byłej oborze właściciele utworzyli izbę tradycji „Powidłany zakątek”, a rok później ich powidła wytwarzane z soku z buraka cukrowego zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W 2018 roku zostały nagrodzone perłą w XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”. Dodatkowo, w 2022 roku, drugi wytwarzany przez gospodarstwo produkt - syrop buraczany z łłowa, otrzymał Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla najlepszych mazowieckich smaków.

Od 2016 r. właściciele organizują corocznie we wrześniu festiwal Powideł Olenderskich Olenderfest. Jest to impreza edukacyjno-integracyjna o charakterze wielopokoleniowym gromadząca środowisko lokalne: rzemieślników, miejscowych producentów, koła gospodyń wiejskich, przedstawicieli samorządu i mieszkańców okolic. Oprócz pokazu gotowania powideł w kotlinach (kuchni ziemnej), prezentowane są inne olenderskie specjalności np. wyplatanie łozinowego płotu, pokaz urządzeń i narzędzi używanych do produkcji powideł, do kopania i obróbki torfu, a twórcy ludowi i małe przedsiębiorstwa wystawiają swoje produkty na straganach.

Rodzina Ciołkowskich chętnie dzieli się wiedzą i umiejętnościami na temat specjału wytwarzanego z buraków cukrowych ze społecznością. Andrzej Ciołkowski jest Prezesem Stowarzyszenia na rzecz Rozwoju Ziemi Iłowskiej, które aktywizuje i angażuje lokalną społeczność w różne działania np. rajdy rowerowe, koncerty.

Szczegóły dofinansowania

W 2019 r. w gospodarstwie utworzono powidlnię, w której odbywa się produkcja "powideł olenderskich" dofinansowaną w kwocie 60.000 PLN ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich z działania M.19.2 Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach Lokalnej Strategii Rozwoju LGD Aktywni Razem.

Więcej informacji:

Gospodarstwo Pod Jastrzębcem w Przejmie

Polska, województwo mazowieckie, powiat sochaczewski, Przejma

Strona internetowa: <https://www.facebook.com/PodJastrzebcem/>

Gospodarstwo ekologiczne Pazikoland (Grupa Operacyjna „Pazikoland")

W gospodarstwie uprawiane są warzywa, zboża oraz hodowane kury nioski w obiegu zamkniętym. Gospodarze promują wartości ekologicznej produkcji i trybu życia. Produkowane są ogórki kiszane, kapusta oraz mąka. Pazikoland to Grupa Operacyjna EPI działająca na rzecz rozwoju krótkich łańcuchów dostaw żywności, w skład której wchodzi 5 rolników.

Opis

Gospodarstwo ekologiczne Pazikoland powstało z pasji do rolnictwa i przede wszystkim w celu produkowania certyfikowanych produktów ekologicznych najwyższej jakości. Gospodarstwo o powierzchni ok 15 ha, od 2018 roku posiada certyfikat Rolnictwo Ekologiczne.

Cel

Celem gospodarstwa jest stałe podnoszenie jakości produkowanych surowców rolnych, również z zastosowaniem metod i zasad wykraczających poza standard jakości rolnictwa ekologicznego, aby podnosić swoją konkurencyjność oraz odpowiadać na rosnące wymagania rynku i konsumentów.

Działania

Głównym kierunkiem produkcji jest uprawa warzyw (1,5 ha) i zbóż oraz hodowla kur niosek (300 kur). W gospodarstwie prowadzone jest przetwórstwo oferujące ogórki kiszane i kapustę kiszoną oraz mąki pszenne, orkiszowe i żytnie. Gospodarstwo posiada deszczownię do podlewania warzyw ze źródła naturalnego, którym jest staw oraz płytę obornikową. Na dachu budynku gospodarczego znajdują się panele fotowoltaiczne, z których prąd jest wykorzystywany do ogrzewania kurnika, obory i

pomieszczeń do przechowywania warzyw. Gospodarstwo posiada również maszynę do przygotowania pasz dla kur (gniotownik) oraz sortownice do ziemniaków.

Właściciele, Państwo Magdalena i Kamil Pazik promują wartości płynące z ekologicznej produkcji i zrównoważonego trybu prowadzenia biznesu i życia. Współpracują z Ekologicznym Uniwersytetem Ludowym w Grzybowie, uczestniczą w ogólnopolskim zjeździe rolników ekologicznych Dobre Żniwa, przyjmują grupy studentów np. z SGGW, z Uniwersytetu Ludowego, dzielą się swoją wiedzą podczas targów Expo w Nadarzynie. Gospodarstwo sprzedaje swoje produkty poprzez Kooperatywy Spożywcze.

W 2021 roku gospodarstwo utworzyło Grupę Operacyjną „Pazikoland”, w ramach działania M16.Współpraca, objętego PROW 2014-2020. Głównym celem projektu było utworzenie krótkiego łańcucha dostaw żywności w zakresie dystrybucji i sprzedaży maki, ziemniaków, kapusty kiszanej i serów w grupie pięciu rolników. Dzięki temu zrzeszeni rolnicy zwiększyli swój udział w rynku oraz wyeliminowali pośredników z łańcucha wartości, polepszając swoją pozycję rynkową. W ramach projektu zakupiono wielofunkcyjną ładowarkę. Pazikoland posiada własny sklep internetowy pod adresem www.pazikoland.pl

Przyszłe plany

W gospodarstwie planowana jest budowa hali przechowalniczej warzyw w 2023 r., ramach Krajowego Planu Odbudowy.

Szczegóły finansowania

W zakresie PROW 2014-2020 gospodarstwo otrzymało dofinansowanie: w 2019 r. z działania M6.3.Restrukturyzacja małych gospodarstw – na zakup ziemi 1,5 ha za 60 000 zł oraz w 2021 r. w ramach działania M16 Współpraca – 325 000 PLN.

Więcej informacji:

Gospodarstwo ekologiczne Pazikoland /Grupa Operacyjna Pazikoland

Polska, województwo mazowieckie, powiat sochaczewski, Stare Budy

Strona internetowa: www.pazikoland.pl