

23/05/2023 14:38 | Zamieścił: Dorota Mądrał, Autor: Dorota Mądrał

Mazowieckie produkty z miłością



Autor: fot. Kinga

Remiszewska

Czy baton może być zdrowym posiłkiem? Czym jest „pierwiastek M” w żywności? I jak z pomysłu na przekąskę zrobić biznes?

– Pierwsze kozy – **Toškę i Rudą** – kupiłam mężowi na urodziny. Bartek zawsze chciał mieć kozy, więc postanowiłam zrobić mu niespodziankę i spełnić jego marzenie – wspomina pani Katarzyna.

Początkowo gospodarze wykorzystywali mleko na własne potrzeby, ale szybko okazało się, że nie są w stanie sami go spożytkować. Pani Katarzyna zdecydowała więc robić **sery**.

– Pamiętam jak dziś moje wizyty w bibliotece Uniwersytetu Warszawskiego w poszukiwaniu wskazówek i przepisów, które sama modyfikowałam – wspomina.

Tak zaczął się biznes **Katarzyny Remiszewskiej-Czyż** i jej męża **Bartłomieja**. Małżeństwo prowadzi **Gospodarstwo Hodowli Kóz w Gliczynie** (pow. grójecki), a jego produkty mleczne z **Koziej Polany** są znane i lubiane na rynku.

Specjalnością gospodarstwa, które założyli w 2012 r., są: **sery** naturalne, na słodko – z dodatkiem żurawiny, suszonej śliwki, rodzynek, jagód goji oraz na słono – z czosnkiem niedźwiedzim, czarnuszką, suszonymi pomidorami, pieprzem, chilli. Z mleka kóz wytwarzają także m.in. jogurt, kefir, sery dojrzewające, kulki serowe (Pomidorotę, Chilotę i Pieprzotę), ser sałatkowy „Koza z bloku”.

– Robione są bez zbędnych ulepszczy i są w stu procentach naturalne – mówi pani Katarzyna.

Sprawdzone receptury

Ser „**Wschodni Kozak**” i kefir to produkty, których wyrabianie nauczył panią Kasię rodowity Gruzin Anzor, pochodzący z Abchazji. Z kolei najwięcej pracy wymaga ser dojrzewający.

– Trzeba go doglądać, obracać i głaskać – właścicielka gospodarstwa w Gliczynie opowiada o recepturach i tajnikach

produkcji.

A dobry humor gospodarzy sprawia, że sery z Koziej Polany są tak pyszne.

– Nasze sery wytwarzane są z ważnym „pierwiastkiem M”, czyli miłością – mówi z uśmiechem Katarzyna Remiszewska-Czyż.

Pierwszymi konsumentami jej serów była rodzina. Grono to bardzo szybko się rozrosło – sery miały wielu zwolenników. I wówczas gospodarze zdecydowali się powiększyć stado.

– W bardzo krótkim czasie z dwóch kóz zrobiło się ponad 200 – mówi pani Katarzyna. Obecnie mają z mężem 130 sztuk.

Bystry jak... koza

– Powiedzenie „głupi jak koza” nie jest prawdziwe. Kozy są bardzo mądre i w swym zachowaniu przypominają bardzo psy. Wbrew powszechnej opinii nie zjedzą wszystkiego, są dość wybredne, np. siano musi być pachnące – mówi właścicielka Koziej Polany. I dodaje przy tym: – Nasze kozy hodowane są w najlepszych warunkach. Chodzą swobodnie, całe dni spędzają na rozległych pastwiskach. Nocami i w czasie deszczu chowają się do koziarni. Jedzą owies, siano z naszych łąk, obierki, trawę, a zimą dodatkowo w ich jadłospisie pojawiają się marchew i buraki pastewne – wylicza składniki koziego menu pani Katarzyna.

Tworzenie kolejnych, nowych rodzajów serów bardzo ją pochłonęło. Nie poprzestaje na już opracowanych recepturach. W planach są kolejne **serowe przekąski**

Sery z Koziej Polany można kupić w Warszawie w Hali Gwardii (piątek, sobota, niedziela), w soboty na Targu Wilanowskim i w Falenicy (ul. Trocinowa 1), w środy na targu rolniczym w Fortecy Kręglolicy (ul. Zakroczymska 12) oraz z busa przystosowanego do mobilnej sprzedaży nabiału.1

– Jesteśmy głodni wiedzy i chętni nowych doświadczeń, dlatego w naszym asortymencie ciągle pojawia się coś nowego. Staramy się wykorzystywać sezonowe dodatki. Pomysłów jest wiele, tylko dzień za krótki – mówi z uśmiechem prowadząca gospodarstwo.

Sama także wykorzystuje kozi ser w kuchni. Jej ulubione dania to zacierki z koziej ricotty, sernik z koziego twarogu posypany bratkami, grillowany kozak z domowymi powidłami czy kluski szare z kozim twarogiem i chrupiącymi skwarkami.

Plusy i minusy

Jak to w życiu bywa, są też ujemne strony tego rodzaju działalności. To m.in. nienormowany czas pracy, konieczność pełnego poświęcenia, ponieważ dojenie i opieka nad zwierzętami zajmują 7 dni w tygodniu, również w weekendy, święta i wakacje, a do tego dochodzi praca w trudnych nieraz warunkach atmosferycznych (upały, deszcz czy chłód). Poza tym, aby prowadzić tego rodzaju działalność trzeba posiadać m.in. budynki przystosowane do produkcji rolniczej, a także maszyny do wytwarzania pasz czy uprawy ziemi. Osobnym zagadnieniem są zasoby logistyczne i kanały dystrybucji. Mimo trudów i pewnych niedogodności warto zainwestować w ten biznes, bo ma przyszłość.

– **Świadomość właściwego odżywiania się** wzrasta. Jesteśmy tym, co jemy, dlatego powinniśmy zwracać uwagę na to, co trafia na nasze talerze – podkreśla nasza rozmówczyni.

Baton na drugie śniadanie

Czy baton może być zdrową przekąską? Okazuje się, że tak. Tego rodzaju **smakołyki** bez dodatku cukru, glutenu, laktozy, arachidów, wegetariańskie i z niskim indeksem glikemicznym pochodzą z „**Batonu Warszawskiego**”. Firmę w 2014 r. założyli **Alicja Malicka i jej**

Poza internetem produkty „Batonu Warszawskiego” dostępne są w osiedlowych sklepach i dużych sieciach handlowych, na półkach ze zdrową żywnością.2

. Przekąski te są idealną propozycją dla wegan, diabetyków, bezglutenowców, osób z nietolerancją laktozy, czy po prostu dbających o zdrową dietę.

– Na początku robiliśmy przekąski wyłącznie dla siebie: na wyjazdy, wypad w góry, wycieczki. W którymś momencie zdaliśmy sobie sprawę, że na rynku nie ma tego typu gotowych produktów, które spełniałyby nasze oczekiwania, i że takich osób jak my – pragnących zdrowo się odżywiać – jest więcej – mówi pani Alicja.

Zaczęli skromnie, bez dużego budżetu. Znajomy udostępnił im lokal, który spełniał wymogi sanepidu. Kiedy biznes się rozkręcił, wynajęli własne lokum, zakupili maszyny.

– Na początku pracowaliśmy we dwoje. Teraz zatrudniamy 3 osoby. Z mężem zajmujemy się sprawami organizacyjno-biuroowymi, których w przypadku branży spożywczej jest bardzo dużo – wyjaśnia.

Uciec od etatu, **mieć własny biznes**, za który się odpowiada – to główne cele, jakie przyświecały właścicielom – i to się udało. Firma to ich jedyne źródło dochodów.

A jak **utrzymać własną markę**?

– Starać się minimalizować koszty stałe, inwestować powoli i przemyślanie – wylicza pani Alicja. Sami też zakasali rękawy. Ani ona, ani jej mąż nie mają wykształcenia gastronomicznego, stąd też na bazie własnych zainteresowań kulinarnych dietetycznymi wartościami produktów oraz metodą prób i błędów wypracowali receptury swoich smakołyków.

Owsiane hity

Ciastka owsiane z czekoladą i wanilią to słodkie przeboje „Batonu Warszawskiego”.

– Robimy je od ponad czterech lat. Bardzo dobrze się przyjęły. Bestsellerem jest też **czekoladowy baton brownie z suszonymi śliwkami** – zaznacza pani Alicja.

Podkreśla, że w produkcji żywności ważna jest stała kontrola jakości, odpowiedzialność za to, co się wytwarza.

– Nawet minimalne zmiany w parametrach surowców wpływają na jakość, więc ważne jest monitorowanie i nadzór – mówi.

A jaki jest jej **przepis na sukces**:

– Nie bać się zmian, ani nie zniechęcać się porażkami, a w razie trudności – nie poddawać się. Dać sobie trochę luzu, mieć czas na odpoczynek. Dobrze jest też mieć wsparcie bliskich – podsumowuje.

Leszek Przybytniak, przewodniczący sejmikowej Komisji Rolnictwa i Terenów Wiejskich (klub PSL)

Mazowsze słynie z produktów spożywczych wysokiej jakości. Wytwarzane są z naturalnych surowców i składników. A mazowieccy producenci żywności wiedzą, jak łączyć tradycję z nowoczesnością, by uzyskać produkty zdrowe i o wyjątkowych walorach smakowych.

Pomidorotta, Chilotta, a może Pieprzotta? – niezależnie który ser wybierzemy, na pewno będzie pyszny i z zawartością „pierwiastka M”.



fot. Katarzyna Remiszewska-Czyż

Zwierzętami pomaga opiekować się syn gospodarzy.



fot. Katarzyna Remiszewska-Czyż

Małżeństwo prowadzi Gospodarstwo Hodowli Kóz w Gliczynie (pow. grójecki). Produkty mleczne z Koziej Polany są znane i lubiane.



fot. arch. prywatne

Firmę „Baton Warszawski” założyli w 2014 r. Produkują smakołyki bez dodatku cukru, glutenu, laktozy, arachidów, wegetariańskie i z niskim indeksem glikemicznym. Z naturalnych produktów wytwarzają także ciastka i kremy do smarowania.



fot. A. i P. Maliccy

W „Batonie Warszawskim” wykorzystywane są tylko produkty najwyższej jakości. Składniki pochodzą od sprawdzonych dostawców, np. bakalie właściciele firmy zaopatrują się w polskich specjalistycznych hurtowniach.



A. i P. Maliccy

Łeszek Przybytniak, przewodniczący sejmikowej Komisji Rolnictwa i Terenów Wiejskich



fot. arch. UMWM

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl