

27/07/2022 08:56 | Zamieścił: Małgorzata Wielechowska, Autor: Dorota Mądrał

Zakręcony biznes



Autor: Fot. Agnieszka Jarosińska

Receptury przekazywane od pokoleń, setki prób, by uzyskać nowy smak, a ostatecznie małe kulinarne dzieło sztuki zakręcone w słoiczku. Tak powstają mazowieckie przetwory. Jak wygląda ta działalność od kuchni?

Amerykańskie, ale tylko z nazwy. Bo tak naprawdę borówki przerabiane pod marką „Przetwory z Borówki” pochodzą z Mazowsza, a dokładnie z gospodarstwa ogrodniczego z miejscowości **Grzędy** (pow. piaseczyński, gm. Tarczyn). Tylko ze świeżych (niemrożonych) owoców powstają tu smakowite konfitury, naturalne soki i... bezalkoholowe grzańce. Produkcją tych specjałów od kilku lat zajmuje się właścicielka firmy „Zielono Mi”

W grudniu 2016 r. firma została wpisana do rejestru członków Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.1

Agnieszka Jarosińska wraz z mężem **Tomaszem Falczewskim**. Plantacja należy do rodziców pani Agnieszki.

– Teściowie mają jedną z najstarszych na Mazowszu, bo założoną 33 lata temu, plantację borówki amerykańskiej. Teściowa od lat robiła konfiturę borówkową i rozdawała znajomym, rodzinie, i zawsze przetworów było za mało. Pomyśleliśmy z żoną, że trzeba zrobić ich więcej. W pierwszym sezonie – tylko we dwójkę, korzystając jedynie z trzech garnków – przygotowaliśmy 7,2 tys. słoików tego smakołyku – pan Tomasz wspomina z uśmiechem początki przetwórczej działalności.

Na targach Natura Food w Łodzi dowiedział się o **Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze**.

– Złożyliśmy wniosek. Nasze produkty zostały włączone do kulinarnej sieci i od 2016 r. sygnowane są jej logotypem oraz logo Produkt Polski – wyjaśnia Tomasz Falczewski.

Te produkty to: **konfitury borówkowe**, a także z **dodatkami**: kwiatu lawendy, czarnego bzu

Medal za najsmaczniejszy produkt regionalny na Międzynarodowych Targach Poznańskich Smaki Regionów 2019 r.2

, płatkami róży, cynamonem, jabłkiem i skórką pomarańczy (idealna na zimowe chłody), bez cukru albo niskosłodzone. W firmie wytwarzane są także bezcukrowe soki borówkowe tłoczone na zimno i bezalkoholowy grzaniec

Produkt otrzymał dwa wyróżnienia na targach Natura Food w Łodzi, wpisany na listę produktów Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze.3

– to sok borówkowy i jabłkowy z goździkami, cynamonem i imbirem. Receptura na tradycyjną konfiturę borówkową

Produkt nagrodzony Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego.4

pochodzi od teściowej pana Tomasza, natomiast inne są autorstwa pani Agnieszki.

- Przepisy wymyśla moja żona, **metodą prób i błędów** – mówi pan Tomasz. I dodaje, jak dużo to wymaga pracy: – Np. aby dojść do tego smaku, jaką ma nasza konfitura borówka z lawendą, wykonaliśmy prawie 100 prób! – zaznacza.
- Z lawendą łatwo jest przesadzić: wystarczy, że konfitura będzie za długo lub za krótko gotowana, kwiaty lawendy dodane w nieodpowiednim momencie, a smak już będzie nie ten. Właściwy czas i proporcje mają ogromne znaczenie.

Zbiór borówki na plantacji w Grzędach dopiero się zaczyna i wygląda na to, że sezon będzie udany.

- Zapowiadają się dobre zbiory, ale jeszcze czas pokaże, bo biznes „pod chmurką” zależy w dużej mierze od pogody. Planujemy zrobić około 50 tys. słoików. A nie wystarczy przecież tylko wyprodukować, trzeba jeszcze sprzedać produkt – przekonuje.

Zaczęło się od cytryn

Doskonale wiedzą o tym również właściciele **Eterno**

Firma Eterno wpisana jest na listę Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze, jest uczestnikiem europejskiego programu Culinary Heritage i Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, www.eterno.pl5

– lokalnej, rodzinnej **manufaktury z Pruszkowa**. Co prawda cytryny nie rosną na Mazowszu, ale od tego owocu zaczął się ich biznes. Obecnie w firmie jest blisko 80 różnych przetworów: **w 100 procentach naturalne owoce** w syropie, konfitury, syropy, wytrawne, na słodko, bez dodatku cukru czy vege. Wszystkie bez wyjątku, jak dawniej było w zwyczaju, wytwarzane są tradycyjnymi metodami, według starych rodzinnych receptur. A najstarszy **przepis ma blisko 130 lat!**

- Wszystkie robimy od podstaw, bez półproduktów, według własnych receptur – zapewnia **Barbara Stelmach**, właścicielka Eterno.

Do przetworów wykorzystywane są też m.in. gruszki, maliny, truskawki, śliwki, jabłka. Powstają z nich smakowite chutneye, konfitury, powidła, smoothie. Wytwarzane są według własnych receptur lub przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie – skrzętnie zapisywanych odręcznie w zeszytach.

Eterno działa od 2005 r.

- Założyliśmy firmę nie mając doświadczenia w branży spożywczej i prowadzeniu biznesu. Namówili nas i zmotywowali do tego znajomi, którzy znali nasze przetwory, przede wszystkim cytrynki. One były obecne w naszym domu od dawna i wszyscy bardzo je lubimy. Chcieliśmy podzielić się ich smakiem z innymi – wspomina pani Barbara.

Dodaje, że zachowanie dla kolejnych pokoleń prawdziwych smaków domowych przetworów to **rodzinne dziedzictwo**.

- Staramy się odtwarzać wiernie smaki tak, jak to kiedyś było robione. Rodzinne przepisy unowocześniamy, tworząc nowe smaki. Nieustannie szukamy też inspiracji, aby zaproponować klientom coś unikalnego.

Natura się wybroni

– Najważniejsze to chęci i konsekwencja. Nie można poddawać się przy byle przeszkodzie czy niepowodzeniu – przekonuje pani Barbara i dodaje, że w prowadzeniu tego rodzaju działalności pomaga pasja do gotowania, znajomość składników, połączeń smakowych. – Dobrze jest też mieć wokół siebie osoby, które wspierają, wierzą w nas i są gotowe do pomocy w razie potrzeby. Trzeba też mieć plan na to, co się chce tworzyć, być pewnym swego pomysłu i wierzyć w sukces swojego produktu – podkreśla.

Kolejny krok to znalezienie lokalu do produkcji zgodnego z wymogami sanitarnymi. A **wkład finansowy**?

– Każdy musi sam sobie go wycenić, następnie małymi krokami pracować nad produktami, badać rynek i powoli się rozwijać. Jestem zwolenniczką, żeby próbować przy jak najmniejszej inwestycji i starać się dotrzeć do jak największej liczby odbiorców. W miarę powodzenia doinwestować swoje przedsięwzięcie – mówi właścicielka Eterno.

Pan Tomasz zaznacza, że przetwórstwo to niełatwy i nie najtańszy kawałek chleba. A jako formę sprzedaży poleca **rolniczy handel detaliczny**.

– Ma tę zaletę, że nie ma takich obciążeń fiskalnych, jak przy innych rodzajach działalności, ani wymagań dotyczących np. pomieszczeń, bo można robić przetwory w domowej kuchni – twierdzi.

Ale przetwórstwo, jego zdaniem, to **kosztowny interes**.

– Zakładając, że ma się własny budynek, na różnego rodzaju sprzęt trzeba wydać **około 280 tys. zł**. Oczywiście nie jest też tak, że od razu musimy aż tyle zainwestować. My robiliśmy to etapami – zaznacza pan Tomasz.

Barbara Stelmach zapewnia, że warto zaryzykować.

– W zależności od tego, jak poprowadzimy swoją manufakturę, może to być sposób na życie i zarabianie. **Na zysk trzeba cierpliwie poczekać** – przekonuje.

A potem satysfakcja jest gwarantowana.

– Zwłaszcza jeśli ma się odzew od klientów, że przetwory smakują. Na pewno jest to przyszłościowy biznes, jeśli stawiamy na naturalne przetwory. Klienci poszukują naturalnych produktów, które przywodzą myślami smaki dzieciństwa. Każdy przecież chce wspominać dobre chwile – podkreśla pani Barbara.

Dane

Na Mazowszu w 2020 r. zbiory wyniosły łącznie:

- owoców jagodowych – blisko 141 tys. t
- owoców z drzew – ponad 1,8 mln t

Powierzchnia upraw drzew owocowych w 2020 r. na Mazowszu wynosiła niemal 85 tys. ha **Źródło: GUS6**

Borówki korzystnie wpływają na nasze zdrowie. Wzmacniają wzrok, wspomagają trawienie, opóźniają starzenie się organizmu, działają przeciwnowotworowo.

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze

Idea Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego powstała w szwedzkiej Skanii i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995 r. Inicjatywa szybko spotkała się z zainteresowaniem wielu regionów europejskich, które dbają o wyborną w smaku, wyjątkową regionalną żywność. Aktualnie sieć zrzesza dwadzieścia pięć regionów europejskich. Przyczynia się do rozwoju przedsiębiorczości, tworzy płaszczyznę do współpracy dla wielu przedsiębiorstw w regionie, dlatego ważne jest, by inicjatywa ta na trwałe wpisała się promocję mazowieckiej żywności.

Do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze zapraszamy: gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności, sklepy i restauracje. Więcej informacji na stronie www.culinary-heritage.com

Opinie

Jadwiga Zakrzewska

przewodnicząca sejmikowej Komisji Kultury i Dziedzictwa Narodowego (klub KO)

Pamiętam z dzieciństwa, jak do sadu dziadka schodzili się sąsiedzi. Babcia serwowała im chleb z własnego pieca z domowymi powidłami. Robiła przetwory z malin i truskawek, a także powidła z morwy. Przygotowywała je na kuchni węglowej, w saganie. Zapach, smak i aromat tamtych dżemów czy soków są ze mną do dziś. To właśnie babcia nauczyła mnie robienia przetworów, słusznie przekonując, że to mi się w życiu przyda. W tym sezonie zrobię przetwory z truskawek, malin i porzeczek, których mam dużo w ogródku.

Joanna Bala

radna województwa mazowieckiego (klub PiS)

Kiszenie, powidła czy soki to stara metoda utrwalania żywności. Dziś już tylko najstarsi pamiętają, że w czasach, gdy nie było lodówek, zamrażarek ani przemysłowej produkcji żywności, przetwory stanowiły źródło witamin i składników odżywczych w okresach, gdy nie było dostępu do świeżych produktów. Przetwory owocowe czy owocowo-warzywne to bomba witaminowa, gwarantująca uzupełnienie niedoborów wszystkich ważnych składników odżywczych. To w tych przetworach zamknięte są smaki dzieciństwa, a koła gospodyń są kultywatorami tych tradycji i gwarantują, że przepisy i tajemnice naszych babć przetrwają dla kolejnych pokoleń.

Zdaniem radnej Joanny Bali kultywatorami tradycji robienia przetworów są m.in. koła gospodyń wiejskich.



Fot. arch. UMWM

Cytryny w syropie zainspirowały właścicieli do założenia firmy Eterno i ustanowienia Dnia Cytryn w Słoiu.



FOT. ARCH. ETERNO

Smak rodzinnej pasji – to motto Eterno.



FOT. ARCH. ETERNO

[Agnieszka Jarosińska wraz z mężem Tomaszem Falczewskim przerabiają borówki pod marką „Przetwory z Borówki”.](#)



[Fot. Aleksandra Szajner](#)

[Tomasz Falczewski produkuje m.in. smakowite konfitury.](#)



[Fot. Agnieszka Jarosińska](#)

[Borówki korzystnie wpływają na nasze zdrowie.](#)



[Fot. Agnieszka Jarosińska](#)

[Mazowieckie Powidła Śliwkowe wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych.](#)



[FOT. ARCH. ETERNO](#)

[Radna Jadwiga Zakrzewska w tym sezonie zrobi przetwory z truskawek, malin i porzeczek.](#)



[Fot. arch. UMWM](#)

UWAGA

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