

Farma Świętokrzyska

Szacunek do ziemi, do natury, wiara w ekologię, troska o wartość odżywczą produktów i uznanie wśród konsumentów. Tym wyróżnia się najbardziej znane gospodarstwo ekologiczne w woj. świętokrzyskim i nie tylko.

Marta Szyperek

foto. Szyperek, firmowe

Wurokliwej wsi Boria koło Ćmielowa w 2002 r. Łukasz Gębka w trakcie studiów na SGGW rozpoczął swoją przygodę z produkcją warzyw. Początkowo dysponował 8 ha, które otrzymał od swojego dziadka. Obecnie ma 140 ha, w większości własnych. Tylko przez pierwszy rok działalność była prowadzona konwencjonalnie. W kolejnych latach – aż do dziś – warzywa są uprawiane metodami ekologicznymi. – Świadomość dużego i złego wpływu środków chemicznych na zdrowie człowieka wymusiła tę zmianę – wyjaśnia Łukasz Gębka. – Nie było łatwo, ale zdeterminowanie, ciężka praca oraz wsparcie żony Olgi pomogły w osiągnięciu tego, co mamy dzisiaj. Ekologia stała się częścią naszego życia, naszą pasją. Na sobie doświadczaliśmy i doświadczamy korzystnego wpływu przejścia na weganizm oparty na produktach eko.

GATUNKI I ODMIANY

Na Farmie nie ma chyba gatunków, których by nie uprawiano. Największą powierzchnię spośród warzyw zajmują marchew (25 ha, m.in. odmiana Bolero F₁), cukinia (Calabonita F₁ – ceniona za wygląd owoców, jakość skórki i smak, Cora F₁, Preziosa F₁), ogórek połowy (Karaoke F₁ – ceniony za zdrowotność) i burak ćwikłowy (np. Monty F₁ – za smak). Jest jeszcze sałata masowa, dynia Hokkaido, ziemniaki, jarmuż, cebula (także z dymki), pietruszka korzeniowa, pory, selery, czosnek, kapusta głowiasta biała i czerwona, chrzan, topinambur, yacon (słonecznik bulwiasty), a w tunelach foliowych papryka i pomidory. Na 2,5 ha posadzono też sad jabłoniowy. – Obserwuję rynek i widzę, że jest coraz większe zapotrzebowanie na ekojabłka – mówi pan Łukasz.



Karol i Łukasz (z prawej) Gębkanie. Bracia. Pierwszy zajmuje się w firmie sprzedażą, drugi jest założycielem Farmy Świętokrzyskiej.

WŁASNA I KUPIONA

We własnych tunelach foliowych przygotowana jest rozsada dyni, cukinii, ogórka – gatunków sadzonych w późniejszym terminie. Na wcześnie terminy, np. w marcu część rozsady zamawiana jest w firmie Mularski, m.in. cebuli, pora. – Testujemy uprawę pietruszki korzeniowej oraz buraka ćwikłowego z rozsady – mówi gospodarz. – W jednej komórce są 4 siewki. Chcemy przez to skrócić cykl uprawy i uzyskać zgrubienia o średnicy 5 cm. Planujemy także zmienić sposób produkcji marchwi z redlin na płask. Jest ją łatwiej odchwaszczać w początkowej fazie wzrostu, poza tym gleba jest mniej przesuszona i lepsze są wschody nasion. Potrzebujemy korzeni o długości do 22 cm, bo taką sprzedajemy na tackach.

WARZYWA NA POLU

Siew nasion na polu jest prowadzony zgodnie z fazami Księżyca wg kalen-

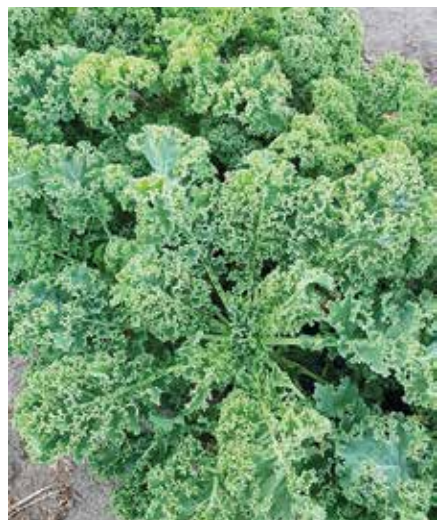
darza biodynamicznego Marii Thun i ekologicznego poradnika księżycowego Przybyłaka. Od nich uzależniony jest też zbiór – przy pełni Księżyca może być on o kilka razy z ha większy niż przy zaćmieniu.

W tym sezonie ogórki posadzono 15 maja w zagęszczeniu 22 tys. szt. na ha (co 30 cm w rzędzie). Ochrona powinna być przemyślana, żeby nie zaszkodzić roślinom, a w miarę skutecznie ograniczyć szkodniki. W jarmużu największym problemem jest mączlik. Do zwalczania stosuje się opryski roztworem olejku z oregano. W uprawie ogórków w celu jego ograniczenia warto dobrze odżywić rośliny krzemiem. Liście przez to są twardsze, mniej atrakcyjne dla szkodnika.

Cukinia sadzona jest co 50–60 cm w rzędzie (12 tys. szt. na ha). Nie jest zostawiane miejsce na drogi przejazdowe, a ciągnik wjeżdża w redliny. W tym roku z powodu pogody już od połowy czerwca ścinano cukinię (za-



Zbiór ogórków. Owoce trafiają do wiader, a następnie przesypane są do skrzyniopalet. Ogórki długości 3–6 cm przeznaczone do kwaszenia.



Jarmuz Halbhoher Grüner Krauser.



Ekologiczny seler Rex F₁ i por Chinook F₁.



Cebula z dymki.



Marchew Bolero F₁.



Burak ćwikłowy Monty F₁.



Kapusta Ferro F₁.

zwyczaj jest to pierwsza dekada lipca). – Zbieramy owoce małe, bo są bardzo smaczne, słodkie i chrupiące – wyjaśnia pan Łukasz. – Dobry plon np. z odmiany Calabonita to nawet 70 t/ha.

Rozsada dyni sadzona jest w specjalnie przygotowany rowek, co uła-

twia dobre jej podlanie. Do czasu zakrycia międzyrzędzi rośliny nawadnia się dawką 80 t wody na ha.

Do podlewania wykorzystywana jest deszczownia, część upraw jest nawadniana kropłowo. W pracach na polu szczególnie podczas zbioru pomaga od 80 do 100 osób. Są to głównie obywa-

tele Ukrainy, ale nie brakuje Polaków dojeżdżających z okolicznych wsi.

SIEDMIOLETNI PŁODOZMIAN

Farma Świętokrzyska stawia na szacunek i oddanie ziemi. To wartości, którymi posługuje się na co dzień. Jako gospodarstwo ekologiczne umiejętnie



Od tego roku w uprawie jest czosnek.



Cukinia przygotowana do pakowania.

wykorzystuje zasoby naturalne. Kluczowe jest staranne przygotowanie gleby. Zabiegi uprawowe, płodozmian i nawożenie stwarzają roślinom dobre warunki do wzrostu.

W uprawie ekologicznej podobnie jak w konwencjonalnej istotne jest zachowanie dobrego płodozmiannu. Stosuje się 7-letnią przerwę w uprawie gatunku na danym polu. W plonie głównym raz siana jest lucerna. Ma głęboki system korzeniowy, dzięki czemu dobrze wpływa na poprawę struktury gleby. Po zbiorach wysiewane jest żyto z facelią i z wyką.

NAWOŻENIE DOPRACOWANE

– W zakresie nawożenia roślin wiele mnie nauczyła dr Beata Studzińska, która do tej pory fachowym okiem dogląda poletek – mówi Gębka.

Analiza chemiczna gleby jest wykonywana co najmniej dwa razy w roku. Stosowane są nawozy dopuszczone w rolnictwie ekologicznym. Są to siarczan potasu Patentkali (K+S), nawóz potasowo-fosforowy z Luveny, Physio Mesal G18 z Timac Agro. Nie używa się obornika bydlęcego. – Zamiast niego posiłkujemy się nawozem organicznym na bazie kompostu BIO FertiPURE sprowadzonym z Belgii – mówi Karol Gębka, zajmujący się w firmie sprzedażą. Na żyzność gleby pozytywnie wpływają też pożyteczne mikroorganizmy. – Stosujemy te z firmy Multikraft z Austrii. Od tego sezonu rośliny są wspomagane nawozem krzemowym – amorficzną ziemią krzemową z firmy Perma-Guard. To forma bardzo dobrze przyswajalna przez rośliny, poprawiająca odporność tkanek na uszkodzenia.

BEZ CHWASTÓW W CEBULI

Najbardziej kosztochłonne w ekologii jest ręczne odchwaszczanie. Aby ograniczyć te zabiegi do minimum w uprawie cebuli, dymkę sadzi się bardzo głęboko na 7 cm i bardzo wcześnie zaczyna używać brony chwastowni-

ka. Zabiegi powtarza się co 3 dni, nawet gdy na powierzchni gleby widać pierwszy liść cebuli. Później ogranicza się tylko do odchwaszczania międzyrzędzi ręcznie. Taki sposób pozwala uzyskać też dobry plon z ha pod warunkiem, że na to samo stanowisko cebula wróci po kilku latach. W uprawie innych gatunków zwalczanie chwastów ułatwia zastosowanie gazowego wypalacza czy pielnika ZUZA.

BEZPIECZEŃSTWO PRIORYTETEM

W firmie dużo inwestuje się w badania gleby i produktów. Uprawy oraz przetwórnia są certyfikowane w firmie Agrobiotest oraz Ekogwarancja. – W ubiegłym roku na badania w laboratorium akredytowanym wydaliśmy 100 tys. zł – mówi właściciel. – Zlecamy je w firmie Hamilton. Naszym zdaniem są bardzo profesjonalni, a po 3 dniach przekazują nam wyniki. Wyniki badań poszczególnych gatunków warzyw zamieszczamy na naszej stronie internetowej.

PRZETWÓRNIA I JEJ PRODUKTY

Przełomowym momentem w historii Farmy było powstanie w 2014 r. przetwórnii o powierzchni 400 m². To był najlepszy pomysł na zwiększenie asortymentu oraz wartości dochodowej firmy. – Aktualnie w ofercie mamy 40 produktów przetworów i dań gotowych – mówi pan Łukasz. – Ich skład i smakowitość to efekt pracy wielu ludzi, którzy lubią eksperymentować w kuchni, dobrze i zdrowo się odżywiać. Najnowszym wyrobem są ekologiczne flaczki wegańskie. Zawierają warzywa, m.in.: marchew, pietruszkę, seler, cebulę i kapustę.

Dania gotowe to np. ekologiczna kapusta z grochem, ekologiczny lunch z dyni oraz ekologiczna soja w sosie pomidorowym, różnego rodzaju sosy i pasty, np. pasztet z 4 ziaren są świetnym dodatkiem do pieczywa. Hitem jest ekologiczny, wegański chleb gryczany.

W ofercie są także ekologiczne ogórki konserwowe, ekologiczna papryka marynowana oraz czerwona kapusta.

Produkty Farmy cieszą się dużym uznaniem wśród klientów. Ekologiczny bigos wegański w ub.r. uhonorowany został Złotym Medalem podczas targów WorldFood Warsaw jako najlepszy produkt. W tym roku ekologiczne ogórki kiszzone zdobyły wyróżnienie.

HITEM OGÓRKI KISZONE

Do kiszenia przeznaczone są ogórki odmiany Karaoke. – Testowałem wiele odmian, ale ta najlepiej nadaje się do przetworów – zachwala gospodarz. Ma bardzo dobry smak, odpowiednią proporcję 3 : 1. Ogórki zbiera się w skrzyniopalety, a następnie ręcznie sortuje, dzięki czemu nie obijają się i nie tracą jakości. Nieodłącznym elementem dobrego kiszenia jest jakość zalewy. – Używamy wody, zawierającej dużo minerałów, niezanieczyszczonej, wydobywanej ze studni głębinowej na 60 m. Ponadto jej optymalny skład to wynik wielu testów. Receptura zawiera mało soli (na 1 tys. l tylko 30 kg soli). – Stosujemy sól himalajską – dodaje właściciel. – Wybieramy owoce długości 3–6 cm, świeże i jędrne. Czosnek i koper pochodzą z własnej plantacji. Ogórki w litrowych słoikach po zalaniu ciepłą zalewą pozostają w chłodnym miejscu przez 20 dni, po tym czasie są sprzedawane. W produkcji ogórków konserwowych stosuje się ocet jabłkowy, pasteryzacja trwa 15 minut.

ŚWIADOMOŚĆ KONSUMENTA

Świadomość polskiego konsumenta na temat żywności ekologicznej, metod jej produkcji oraz wartości odżywczych jest bardzo mała i rośnie powoli. Niewielu ludzi czyta etykiety, nadal liczy się ilość i jak najniższa cena. – Jak wynika z naszych obserwacji 98% to sprzedaż przypadkowa, czyli klient bierze towar w rękę, sprawdza gramaturę i wrzuca do koszyka – wyjaśniają.



Kwaszenie ogórków jest wykonywane z najwyższą starannością.



Ogórki kiszone to produkt wyróżniony na targach WorldFood Warsaw.



Tradycyjne potrawy ekologiczne i wegańskie.



Cukinia odmiany Cora przygotowana dla Lidla.

SKLEP INTERNETOWY

Sklep internetowy powstał 2012 r. – Budowanie rynku, zdobycie zaufania klienta to nie jest łatwe zadanie – mówi właściciel Farmy Świętokrzyskiej. – Wprowadzanie nowego produktu to szereg procedur, kosztów, a nie zawsze odniesie się spodziewany sukces. W minionym roku obroty ze sprzedaży w sklepie internetowym wyniosły około 1 mln złotych. W tym sezonie strona internetowa sklepu ma nową odsłonę – biofarmy.pl. Sprzedajemy tam własne warzywa, owoce i przetwory, a także produkty firm, z którymi współpracu-

jemy. Są to także różne produkty spożywcze, kosmetyki czy suplementy.

I STACJONARNY

Zdaniem pana Łukasza jednym z najważniejszych czynników wpływających na powodzenie uprawy warzyw ekologicznych jest rynek zbytu. – Nakłady ponoszone na 1 ha są wysokie – mówi. – Dlatego z produkcji dla przetwórstwa, na początku mojej działalności, przeszedłem na zaopatrzenie rynku warzyw świeżych. Dużym osiągnięciem jest współpraca z siecią Lidl. Dzięki niej z żywno-

ścią ekologiczną możemy dotrzeć do wielu Polaków. I wcale nie jest ona droga. Do tego sklepu nasze warzywa są dostarczane codziennie, dzięki czemu są świeże. W tym roku po raz pierwszy oferowaliśmy truskawkę, nie naszej produkcji, ale w jakości ekologicznej, skupioną od zaprzyjaźnionego producenta, a także rabarbar, morele. Na każdym opakowaniu zamieszczamy nazwę odmiany. Asortyment Farmy można znaleźć w innych sklepach, takich jak Kaufland, Auchan, Carrefour oraz branżowych – Bioplanet. ■