

Wyjazd studyjny - Innowacyjne praktyki przedsiębiorczości AgroLiga 2023



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

Olejarnia Brzezinki i Sernica Dolnośląska to dwa gospodarstwa, należące do laureatów konkursu AgroLiga, które odwiedzili uczestnicy wyjazdu zorganizowanego przez DODR. Jednodniowy wyjazd studyjny „Innowacyjne praktyki przedsiębiorczości AgroLiga 2023” odbył się 28 listopada.

W wyjeździe do gospodarstw, będących przykładem przedsiębiorczości na obszarach wiejskich naszego województwa, wzięli udział dla dolnośląscy rolnicy, laureaci wojewódzkich edycji konkursu AgroLiga oraz przedstawiciele doradztwa i świata nauki.

Pierwsze z nich to Olejarnia Brzezinki, mistrza w kategorii „Firma” wojewódzkiej edycji konkursu w 2019 roku. Olejarnia leży w miejscowości Brzezinki w powiecie oławskim, na terenie gospodarstwa rolnego prowadzonego przez Katarzynę Nowak-Uszok wraz z mężem Wojciechem. Olejarnia znajduje się w drewnianym budynku zbudowanym z jodłowych bali, sprowadzonych z Roztocza. Właściciele zajmują się uprawą i tłoczeniem ziaren – częściowo z własnego zasiewu, a częściowo kupionych. Olej jest tłoczony w technologii na zimno, nawiązuje do technologii pozyskiwania oleju w dawnej Polsce, w olejarniach działających niegdyś w prawie każdej wiosce.

Gospodarze tłoczą oleje z ziaren rzepaku, siemienia lnianego, konopi siewnej, ostropestu plamistego, dyni w łupinie, słonecznika (drobnego, czarnego) oraz czarnuszki. Poza czarnuszką, którą właściciele sprowadzają z Indii, ziarno jest polskie. Firma prowadzona przez Panią Katarzynę i jej męża ma charakter manufaktury. Gospodarze są obecni na każdym etapie produkcji, kontrolując jakość ziarna i oleju. W olejarni znajdują się dwie prasy do tłoczenia oraz mała linia do etykietowania i datowania produktów.

Oleje są rozlewane do ciemnych, szklanych butelek. Podczas wizyty uczestnicy mieli okazję posłuchać historii rozwoju tego miejsca, zobaczyć jak funkcjonuje ten rodzinny biznes w niewielkiej miejscowości, a także posłuchać jaki wpływa na zdrowie ma spożywanie olejów. Podczas degustacji przekonali się także, jak smakują oleje tłoczone w tej rodzinnej manufakturze.

Kolejnym miejscem, które odwiedzili uczestnicy wyjazdu była mała rodzinna serownia „Sernica Dolnośląska” w Bielawie koło Długołęki, prowadzona przez Kamila Holajdę wraz z rodzicami. Pan Kamil jest laureatem wojewódzkiego konkursu AgroLiga z 2020 roku.

Dwudziestokilkuletni Kamil Holajda swój pierwszy ser zrobił jeszcze w gimnazjum, po przeczytaniu książki o tematyce serowarskiej. Z czasem zainteresowanie przerodziło się w pasję i sposób na życie.

Zalegalizowanie działalności ułatwiła wprowadzona 2017 roku ustawa, umożliwiająca przetwarzanie żywności przez rolników w ramach rolniczego handlu detalicznego. Wprawdzie pan Kamil nadal wytwarzał swoje produkty w domowej kuchni, ale mógł je już sprzedawać podczas lokalnych festynów czy targów. W 2018 roku zrodził się pomysł wybudowania przetwórni, umożliwiającej produkcję na większą skalę. Rok później powstała Sernica Dolnośląska. To niewielka, klimatyczna przetwórnia, w której oprócz części produkcyjnej, znajduje się sklepik, w którym można kupić wytwarzane w niej produkty.

Serownia ma w ofercie sery, jogurty i sery dojrzewające. Dumą pana Kamila jest rudy kozak – ser z koziego mleka nacierany wyselekcjonowanymi szczepami bakterii, o pomarańczowej skórce, dojrzewający około pięciu miesięcy.

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucją Zarządzającą Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Konferencja organizowana w ramach operacji do realizacji w Planie Operacyjnym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2022-2023.

Katarzyna Cymbała DODR



- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)

- [PDF](#)

Data publikacji

2023-12-12

[Wszystkie relacje](#)