

Dolnośląscy laureaci konkursu Sposób na Sukces

Dyniowy zakątek i przetwórstwo owoców miękkich poprzez innowacyjną technologię rozdrobnienia i suszenia, prowadzone przez Piotra Tańskiego, to dolnośląskie przedsięwzięcia, które znalazły się w gronie laureatów XX edycji konkursu Sposób na sukces.

Sposób na Sukces to konkurs organizowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, w którym nagradzane są najlepsze działania kreujące przedsiębiorczość na obszarach wiejskich. Rada konkursowa wybrała 12 laureatów i 3 podmioty, którym przyznała wyróżnienie. Wśród laureatów znalazły się oba podmioty zgłoszone z województwa dolnośląskiego.

Jurorzy wybrali finalistów w następujących kategoriach:

- w kategorii indywidualnej – 5 laureatów oraz 2 wyróżnienia,
- w kategorii rodzinnej – 5 laureatów oraz 1 wyróżnienie,
- w kategorii inicjatywy społeczne – 2 podmioty.

Wśród laureatów kategorii rodzinnej II miejsce zajęło dolnośląskie przedsięwzięcie:

Dyniowy zakątek

Dyniowy zakątek to miejsce, które powstało z miłości do dyni. Jest gospodarstwem rodzinnym, którego początki sięgają 1945 roku, kiedy to rodzina Staraków spod lwowskiego miasteczka Gródek Jagielloński, przyjechała do Olszan. Starakowie są trzecim pokoleniem, które prowadzi i rozwija gospodarstwo. Jedną z upraw jest dynia, uprawiana już szesnasty rok.

Początkowo właściciele sprzedawali obraną dynię dużym przetwórciom w kraju i zagranicą. Historia Dyniowego zakątka zaczęła się kilka lat temu od dyniowych słoiczków na potrzeby rodziny, później odbiorcami byli znajomi, znajomi znajomych oraz uczestnicy lokalnego Święta Dyni w Wierzbnej i okolicznych jarmarków.

W 2019 roku Starakowie zarejestrowali Rolniczy Handel Detaliczny w Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Świdnicy. W gospodarstwie powstał mały sklepik, w

którym sprzedają swoje produkty. Cieszą się one dużą popularnością wśród poszukiwaczy zdrowej żywności przygotowywanych i sprzedawanych zgodnie z ideą „od rolnika do koszyka”.

Wytwarzają dżemy, musy, konfitury dyniowe, pasty, humusy, smalczyki dyniowe, dyniowe pasztety z różnymi dodatkami, soki i syropy, a także ketchupy, paprykarze, sosy dyniowe, olej z pestek dyni, ciasta, ciasteczka, serniki, buchty, bułeczki dyniowe, czekolada z pestkami dyni bez mleka i cukru, masło dyniowe, pestki dyniowe prażone oraz naturalne, chutneye dyniowe itp.

W okolicy i na Dolnym Śląsku nie ma podobnych przedsięwzięć. Klienci przyjeżdżają do Dyniowego zakątka w poszukiwaniu wysokogatunkowych, świeżych produktów o wyjątkowym smaku.

Składniki, które dodają do dyniowych specjałów są najwyższej jakości. Dbają o to, aby klienci byli zadowoleni, jakość produktów adekwatna do ceny, a opakowania przyjazne środowisku. Dyniowy zakątek wspiera potrzebujących. Zajął także II miejsce w Plebiscycie Gospodarczym Sudeckie Krysztály 2019, w kategorii Najlepszy produkt regionalny.

Wśród laureatów kategorii rodzinnej wyróżniono dolnośląskie przedsięwzięcie:

Rozpoczęcie przetwórstwa owoców miękkich poprzez innowacyjną technologię rozdrobnienia i suszenia oraz ich zbywanie. Piotr Tański

Piotr Tański od 2008 roku prowadzi gospodarstwo sadownicze zajmujące się uprawą borówki amerykańskiej w Mysłakowie w powiecie świdnickim. Borówka amerykańska (wysoka) jest uprawiana na powierzchni 0,81 ha. W gospodarstwie znajduje się również sad czereśniowy o areale 0,3 ha.

Produkty z gospodarstwa, czyli świeże owoce były sprzedawane konsumentowi końcowemu lub wykorzystywane do celów własnych. W 2019 roku właściciel skorzystał z podziałania 4.2 „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój” w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020, zakładającego wsparcie działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego, w zakresie przetwórstwa owoców poprzez suszenie.

Cel to przetwórstwo owoców miękkich, za pomocą innowacyjnej technologii rozdrabniania i suszenia oraz ich sprzedaż. Aby produkować mieszankę borówek i jabłek kupowanych od innego dostawcy, rolnik kupił suszarnię komorową. Zastosowanie innowacyjnej technologii umożliwia podzielenie produktu na niewielkie kwadraty już w fazie suszenia na tacach. Następnie zostaje on ręcznie

zapakowany do opakowań przystosowanych do długotrwałego przechowywania (tzw. bariera strunowa). Łańcuch dostaw został skrócony do niezbędnego minimum.

Wprowadzenie cyklu przetwórczego, opartego na unikatowej technologii, jest podstawową innowacją wprowadzoną w gospodarstwie. Produkcja i proces przetwórczy jest prowadzony w całości przez właściciela gospodarstwa.

Na rynku są dostępne tradycyjne suszone owoce w postaci chipsów czy suszonych kawałków o różnej grubości. W tym przypadku pojedynczy suszek zawiera składa się więcej niż z jednego owocu. Zawartość owoców w produkcie to 100%, bez dodatków w postaci przypraw, cukrów czy substancji przedłużających termin przydatności do spożycia. Jest produktem czystym, co wyróżnia go na tle konkurencji.

Mieszanki rozdrobnionych suszonych owoców w tej formie są chronione prawem autorskim. Charakteryzują się 100% zawartością suszonych owoców w mieszance, brakiem dodatków, smakiem słodko-kwaśnym do kwaśnego, umiarkowaną zawartością cukrów naturalnie występujących w owocach oraz zawartością wody w granicach 15-20%.

Cechy, jakie wyróżniają tę mieszankę to innowacyjna forma produktu i technologia suszenia, kompozycja składająca się z więcej niż jednego owocu, w jednym elemencie produktu, zawartość borówki amerykańskiej czy świeżość.

Rolnik zajmuje się produkcją, sprzedażą i promocją oferowanych przez siebie produktów.

W planach ma zwiększenie areału uprawy borówki amerykańskiej, a także sprzedaż swoich produktów w sklepach ze zdrową żywnością i założenie własnego internetowego sklepu.

Gala finałowa konkursu odbędzie się w 2021 roku.

Partnerami konkursu są Kancelaria Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, BNP Paribas Bank Polska S.A., Warszawski Rolno-Spożywczy Rynek Hurtowy S.A. w Broniszach – największe w Polsce centrum dystrybucji świeżych owoców, warzyw i kwiatów, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Instytut Hodowli i Aklimatyzacji Roślin w Radzikowie, Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, Firma „Argoborker” – Ubezpieczenia, Doradztwo, Szkolenia, Towarzystwo Inicjatyw Społecznych Nowy Świat, Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych –

TUW, Stowarzyszenie „Sposób na Sukces”.

Patronat medialny nad konkursem objęli Telewizja Polska S.A. Program 1, Agro Serwis – ogólnopolski dwutygodnik rolniczy, Gospodarz.pl – Twój Portal Rolniczy, Farmer – miesięcznik, Farmer.pl – portal nowoczesnego rolnika, Magazyn VIP – Wydawnictwo Maxmedia.

XX edycja konkursu „Sposób na Sukces” została zorganizowana pod honorowym patronatem Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej Andrzej Dudy.

Gratulujemy dolnośląskim laureatom.

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2020-10-26

[Wszystkie Aktualności](#)