WIZYTA STUDYJNA
PN. „EKO-EFEKTYWNI. RÓŻNE OBLICZA SUKCESU W BRANŻY EKOLOGICZNEJ NA TERENIE WOJEWÓDZTW KUJAWSKO-POMORSKIEGO I PODLASKIEGO”

29 września - 2 października 2026 r.



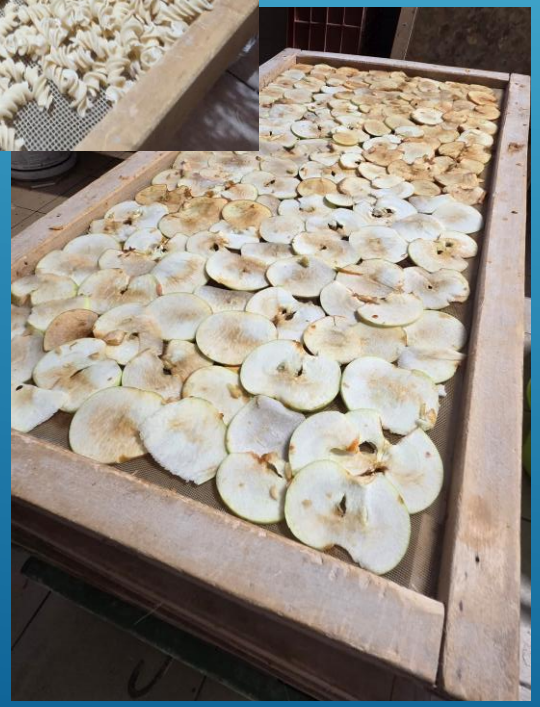
WYTWÓRNIA MAKARONU BIO PAŃSTWA BABALSKICH W POKRZYDOWIE



Wizytę rozpoczęto od Wytwórni Makaronu BIO Państwa Babalskich w Pokrzydowie.

Pan Mieczysław Babalski przedstawił jak wyglądają poszczególne procesy w wytwórni. Dostarczane ekologiczne ziarno z różnych gospodarstw jest oznaczane od jakiego producenta pochodzi. Przywożone z plantacji ziarno posiada przyjemny zapach, mimo iż zawiera nasiona innych roślin. Pan Babalski zwrócił uwagę, że ziarno zanieczyszczone nostrzykiem pachnie specyficznie, a jego zapach przechodzi na inne nasiona. Przywiezione ziarno podlega najpierw oczyszczeniu. Park maszynowy w wytwórni jest bardzo bogaty, od maszyn z XIX w. do współczesnych.





Dziennie przetwarzane są 3 tony zbóż na mąkę, kaszę, płatki, makarony itd. Makaron powstaje wyłącznie z wody i mąki. Najpierw przygotowywane jest ciasto. Istotne jest, aby ciasto miało odpowiednią wilgotność, dobrze się kleiło, ale jednocześnie nie było za mokre. Powstające „świderki" makaronu są zwarte, kształtne, nie kruszą się, nie lepią się i można je swobodnie przesuwać ręką. Produkt następnie jest dosuszany i pakowany. W wytwórni czuć rzemieślniczy, indywidualny charakter, np. mąka pakowana jest ręcznie. Oferta produktów ekologicznych wciąż ulega poszerzeniu np. o makaron z grochu czy kawę z orkiszu. Każdego dnia przygotowywanych jest aż 300 paczek do wysyłki. Dzięki nowoczesnej maszynie proces ten przebiega sprawnie i precyzyjnie, co pozwala mieć pewność, że do klienta trafia kompletne zamówienie, bez żadnych pomyłek.



Na miejscu funkcjonuje również sklep stacjonarny. Pan Babalski z pasją opowiadał o początkach poszukiwania swojej drogi do zdrowej żywności opartej na wzajemnych zależnościach w przyrodzie i dostosowaniu produkcji do miejsca gdzie żyje. Wspominał również o początkach produkcji, kiedy wykorzystywano stare, przystosowywane do tego celu maszyny. Na przerobionym śrutowniku powstawała mąka razowa.

A pierwszy makaron z tej mąki kręcony był na naprawionej maszynie ze Szwajcarii. Potem zrodził się pomysł uprawy starych odmian zbóż pochodzących z banku genów, co zaczęto się od rozmnażania kilku kłosów. Opowiadał o wyzwaniach przy tworzeniu kolejnych produktów ekologicznych, np. w płatkach owsianych problemem jest tłuszcz, który jełczeje, rozwiązaniem okazał się prażak produkcji chińskiej. Obecnie wykorzystywany jest on również do produkcji kawy.

GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE ADAMA I STANISŁAWA KULPY W WOJSZKACH

Kolejny dzień wizyty studyjnej to pobyt w gospodarstwie ekologicznym Adama i Stanisława Kulpy w Wojszkach.

Gospodarstwo od 1990 roku jest w systemie rolnictwa ekologicznego. To obecnie duże,

ponad 200 hektarowe gospodarstwo ekologiczne specjalizujące się w hodowli bydła mięsnego rasy limousine. A od pół roku rozpoczęto sprzedaż mięsa wołowego sezonowanego.

Początki nie należały do łatwych – działalność była budowana od podstaw, krok po kroku.

W gospodarstwie nie było żadnych budynków. Dziś w Wojszkach stoją m.in. olbrzymie magazyny, silosy zbożowe, obora wolnostanowiskowa z wybiegami dla bydła mięsnego.



Są wszystkie niezbędne, nowoczesne maszyny. Nie brakuje też innowacyjnych rozwiązań, takich jak np. ekologiczna suszarnia do zbóż – opalana słomą. Właściciel gospodarstwa nie wyobraża sobie dziś prowadzenia go w inny sposób. Przyznaje, że plony w rolnictwie ekologicznym są sporo niższe. Gryki zbiera ok. 1 tonę z hektara, owsa od 2 do 4 ton, żyta ok. 3 tony, orkiszu również ok. 3 t. Jednak dużo mniejsze są też nakłady finansowe. Ciągle się jeszcze uczymy, coś poprawiamy – przyznaje Stanisław Kulpa. Gospodarz uczy też innych, jak uprawiać ziemię bez nawozów i oprysków, doradza, przyjmuje wizytację grup krajowych i zagranicznych.



W gospodarstwie występują grunty IV, V i VI klasy. Pan Stanisław podkreśla ogromną rolę odpowiedniego płodozmianu dla uzyskiwania dobrych plonów oraz utrzymania gruntów w dobrej kulturze. To do gleby, którą posiadamy należy dostosować płodozmian, a nie odwrotnie - podkreślał. Należy stosować w poplonach rośliny motylkowe, aby gleba nie była nigdy „czarna" oraz stosować obornik. Na uwagę zasługuje płodozmian stosowany w gospodarstwie.



Na gleby IV i V klasy polecał następujący płodozmian:

Gryka (pod grykę obornik).

Żyto krzyca z wyką kosmatą (słoma dobra do spasania dla bydła), jednak do tej mieszanki trzeba mieć dobre maszyny do czyszczenia.

Seradela w plonie głównym.

Owies.

Lędźwian lub łubin.

Na glebach VI klasy polecał następujący płodozmian:

Owies z wsiewką koniczyny.

Koniczyna nasienna, ważne aby po zbiorze koniczyny w ciągu dwóch tygodni wsiać orkisz, ponieważ koniczyna korzeni się głęboko i ma system korzeniowy z brodawkami (azotem); posiany orkisz skorzysta z tego systemu korzeniowego zarówno wytworzonej przestrzeni jak i azotu.

Orkisz.

Gryka, pomaga w usuwaniu perzu, zastępuje ziemniak.

Żyto z wyką.

W obu przypadkach należy stosować poplony 3-5 składnikowe dla zatrzymania wody oraz zastawki na rowach melioracyjnych. Stosować uprawki typowe w ekologii, do 8 cm

- kultywator, talerzówka, gruber.

W prowadzeniu gospodarstwa rolnikowi pomaga syn Adam, zagorzały ekolog, absolwent warszawskiej Szkoły Głównej Handlowej. Zajmuje się m.in. sprzedażą ekologicznych produktów. I jak mówi gospodarz nie ma z tym już najmniejszego problemu, nawet gdyby produkowali dwa albo trzy razy tyle, wszystko mogliby sprzedać. Dodaje jednak, że aby sprzedać ekologiczną żywność, trzeba spełniać jeden warunek. Jako, że trafia ona głównie na Zachód, trzeba mieć tyle danego produktu, by zapełnić nim całego tira.







KOLEJNYM ETAPEM PODRÓŻY PO PODLASIU BYŁA WIZYTA W **GOSPODARSTWIE EKOLOGICZNYM I EKOTURYSTYCZNYM PAŃSTWA WANDY I RYSZARDA HRYC W MIEJSCOWOŚCI JEŃKI.**

Wizyta w niewielkim 10 ha gospodarstwie, była przykładem jak w wyniku pasji, radości życia i pracy z małego gospodarstwa można uczynić sposób na życie w zgodzie z naturą i stworzyć miejsce z duszą.

Państwo Hryc uprawiają jęczmień, owies i trwałe użytki zielone. W zagrodzie znajduje się obecnie 4 kozy, 15 owiec oraz krowa z cielęciem. Najbliższe pole (1,5 h) podzielone jest na kwatery, zwierzęta wypasane są przechodząc po kolei przez każdą z nich. Jak opowiada Pani Wanda każde ze zwierząt ma nieco inne preferencje, a wszystkie się wzajemnie uzupełniają i tym sposobem wyjedzona jest cała łąka.





Gospodarność Ryszarda widać na przykładzie kurnika, który powstał ze starej przyczepy samozbierającej do siana. Kurnik przestawiany jest na polu, dzięki czemu kury korzystają z zielonki, a transport kurnika jest łatwy i prosty. Prostotę rozwiązań widać na każdym kroku, mały ogród drzew owocowych mieszanych gatunków z mirabelką co pozwala uzyskać pyszne kompoty, które serwowane są gościom.

Z mleka koziego i krowiego wytwarza sery m.in. sery podpuszczkowe i bunc. Dla serów dojrzewających utworzono małe pomieszczenie pod schodami wejściowymi do domu. Produkty wytwarzane w gospodarstwie, takie jak: jak jaja, sery i przetwory owocowe, sprzedawane są w najbliższym otoczeniu, w gronie, szczególnie chętnie kupowane przez stałych klientów. Sukces tego gospodarstwa opiera się na dwóch kluczowych filarach: wysokiej jakości składników używanych do przygotowywania posiłków oraz niebywałej gościnności właścicieli.



GOSPODARSTWO EKOLOGICZNE ZIOŁOWY ZAKĄTEK ORAZ PRZETWÓRNIA ZIÓŁ DARY NATURY

Właściciel, Pan Mirosław Angielczyk, opowiedział uczestnikom wyjazdu o początkach powstania firmy, o tym, że w rejonie Podlasia zbieractwo ziół ze względu na czystość regionu zawsze było i nadal jest ważną formą zarobkowania dla wielu gospodarstw domowych. Oprócz współpracy z zawodowymi zbieraczami Pan Angielczyk uprawia zioła w swoim gospodarstwie na powierzchni około 19 ha, w tym na 12 ha uprawia różę pomarszczoną i dziką oraz na 7 ha takie zioła jak: nagietek, kolendra, rumianek, koper, ogórecznik i kilka gatunków mięt.

W trakcie pobytu w gospodarstwie Ziołowy Zakątek zwiedzano również Podlaski Ogród Ziołowy, założony w 2007 roku. Przygotowania do jego utworzenia rozpoczęto już na początku lat 90-tych ubiegłego wieku. W 2011 roku uzyskał on status Ogrodu Botanicznego oraz członka Rady Ogrodów Botanicznych i Arboretów w Polsce.

W ogrodzie gromadzone są przede wszystkim rośliny lecznicze i aromatyczne. Obecnie liczy on około 1500 taksonów, w tym 85 gatunków objętych ścisłą i 13 częściową ustawową ochroną.

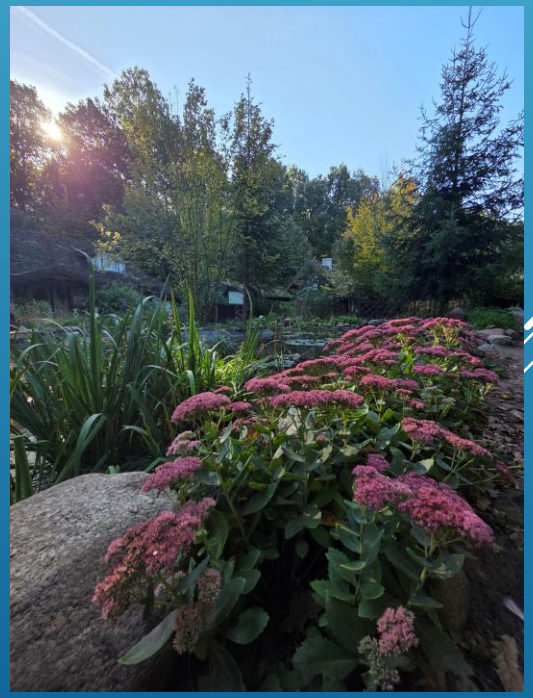






Specyfiką Ogrodu są kolekcje populacji dziko rosnących roślin leczniczych pozyskiwanych z obszaru Wschodniej Polski, stanowiące materiał badawczy wykorzystywany m.in. przez współpracujące z Ogrodem instytucje naukowe. W 2012 roku na terenie ogrodu powstał Ośrodek Edukacji Przyrodniczej zapewniający różnorodne formy aktywności, zarówno dla dzieci, młodzieży jak i osób dorosłych. Uczestnicy wyjazdu studyjnego mieli możliwość zapoznać się z bogatą kolekcją roślin zielnych. Po ogrodzie i uprawach ziół oprowadził nas sam właściciel Pan Mirosław, który z pasją i zaangażowaniem opowiadał o zgromadzonej kolekcji roślin, uprawie ziół i ich przetwórstwie. Uczestnicy mieli także okazję nabyć wytworzone w gospodarstwie i przetwórni produkty w doskonale zaopatrzonym sklepie z ekologiczną żywnością, który znajduje się na terenie Ziołowego Zakątka.









Podczas pobytu w Ziołowym Zakątku odbyły się warsztaty ziołowe, podczas których uczestnicy samodzielnie sporządzali mieszanki ziołowe m.in. herbatki ziołowe na uspokojenie, oczyszczające i na odporność.

Interesująca okazała się również popołudniowa **debata o rolnictwie ekologicznym**.

Podczas debaty nasi prelegenci i zaproszeni goście wraz z uczestnikami wizyty studyjnej, dyskutowali o stanie i przyszłości rolnictwa ekologicznego w naszych województwach oraz dzielili się swoimi obawami, doświadczeniami.



EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO PANA ROBERTA MICHAŁKIEWICZA W MIEJSCOWOŚCI ZGNIŁOBŁOTY

Gospodarstwo jest certyfikowane od roku 1990. Znalazło się w grupie pierwszych gospodarstw, które otrzymały certyfikat rolnictwa ekologicznego w Polsce. Jest również zrzeszone w Kujawsko-Pomorskim Stowarzyszeniu Producentów Ekologicznych „EKOŁAN", certyfikowane przez jednostkę certyfikującą AGRO BIO TEST. Pan Robert gospodaruje na powierzchni 42 ha. W gospodarstwie utrzymywane jest bydło mięsne, które w całości jest żywione paszami ekologicznymi wyprodukowanymi w gospodarstwie. Płodozmian w gospodarstwie jest tak skonstruowany, by głownie zaspokoić potrzeby żywieniowe utrzymywanego bydła.



Gospodarstwo prowadzi również sprzedaż części wyprodukowanych płodów rolnych, przede wszystkim zbóż, które trafiają do ekologicznych zakładów przetwórczych. Natomiast warzywa są zbywane bezpośrednio klientom na terenie gospodarstwa. Corocznie po zbożach wysiewane są poplony, praktykowany jest wysiew koniczyny w owies. Po zbiorze owsa, na jesień koniczyna jest koszona i zostaje na polu przez następny rok. Zapewnia to odpowiedną ilość paszy dla zwierząt, ochronę gleb przed erozją, poprawę struktury oraz zwiększa ilość składników pokarmowych dla roślin następczych. Posiadanie zwierząt zapewnia dostęp do obornika. Ma to duże znaczenie dla bilansu azotu w gospodarstwie. Corocznie w gospodarstwie powstaje około 250 ton obornika. Taka produkcja obornika pozwala na nawożenie 8 ha rocznie, w dawce około 30 ton na hektar.

W gospodarstwie występują gleby klasy od III do V, niewielkie ilości klasy II i VI, Pan Robert z uwagi na troskę o jakość gleb od kilku lat na części hektarów stosuje uprawę bezorkową. Ideą przyświecającą rolnictwu ekologicznemu jest dbałość o życie biologiczne oraz prawidłową strukturę gleby. Rolnik stosuje częściowo system uprawy bezorkowej, starając się nie przewracać, a jedynie spulchniać glebę. Dzięki odpowiedniemu płodozmianowi oraz praktykom przyjaznym środowisku gleba jest zasobna w składniki pokarmowe, co potwierdzają regularne badania gleby, wykonywane w gospodarstwie.



Gospodarstwo jest bardzo zadbane: siedlisko o dużej powierzchni, widoczna troska o zieleń na obszarze całego gospodarstwa. Panujący ład i estetyka na bardzo wysokim poziomie.

Rolnicy bardzo dbają o nieprodukcyjne elementy środowiska, w gospodarstwie są 4 oczka wodne, dwa o powierzchni ok. 150 m2 i dwa nieco mniejsze, kępy drzew śródpolnych, pas zadrzewień o długości około 1 kilometra złożony z dębów, brzóz, klonów oraz niewielka powierzchnia nieużytków. Wszystkie wymienione wyżej działania zwiększają bioróżnorodność w obrębie gospodarstwa, pozytywnie wpływają na regulację szkodników upraw.

Prezentacja przykładów dobrych praktyk stosowanych w przetwórstwie i rolnictwie ekologicznym, okazała się być dobrym sposobem na poznanie i zgłębienie wiedzy nt. ekologicznego systemu produkcji. Wyjazd studyjny umożliwił wzajemną wymianę doświadczeń w zakresie ekologicznych metod gospodarowania sprzyjających utrzymaniu i zwiększaniu bioróżnorodności, jednocześnie sprawiając, że gospodarstwa ekologiczne stanowią spójny organizm, w którym dominuje zrównoważony system gospodarowania.

Produkty rolnictwa ekologicznego są coraz bardziej popularne i poszukiwane przez konsumentów. Dzięki edukacji i prezentacji dobrych przykładów gospodarowania wzrasta świadomość ekologiczna w społeczeństwie.



Projekt zrealizowany przez Jednostkę Regionalną KSOW+ Województwa Kujawsko-Pomorskiego, przy współpracy ze Stowarzyszeniem EKOŁAN oraz KPODR w Minikowie, na podstawie Planu Operacyjnego KSOW+ na 2026 rok.

Projekt dofinansowany ze środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich+,

w ramach schematu II Pomocy Technicznej PS WPR na lata 2023-2027.

Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027

Województwo Kujawsko-Pomorskie

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+

Dofinansowane przez Unię Europejską