



Hygge i slow life z kozami

Hygge i slow life można też czytać jako powrót do korzeni.

Życie w ciągłym pędzie, pogoń za kolejnymi szczeblami kariery, za kolejnym awansem może prowadzić nawet do wypalenia zawodowego. Niektórzy ludzie nie wytrzymują narzuconego im tempa życia i zaczynają zwalniać. Coraz więcej osób dostrzega ten problem i próbuje jednak coś zmienić w swoim życiu. Od zgiełku miast niejednokrotnie uciekają na wieś, tam próbują rozpocząć jakąś działalność, by jednocześnie cieszyć się z możliwości obcowania z przyrodą.

Celebryci coraz częściej na swym instagramie chwala się hasztagami „slow life”. Jednak tak modne ostatnio słowa hygge i slow life to nic nowego. Slow life wbrew pozorom nie polega na robieniu wszystkiego wolniej czy wręcz na pograżaniu się w lenistwie. To przeżywanie wszystkiego we właściwym sobie rytmie, lepiej i dokładniej. Pod slow life kryje się przede wszystkim ustalanie priorytetów, by robić w pierwszej kolejności to, co ma dla nas największe znaczenie. Natomiast filozofia hygge polega na radości z drobiazgów i generalnie na czerpaniu przyjemności z życia.

Mieszkańcy wsi w swej rutynie nie zauważają piękna, które ich otacza, nie dostrzegają potencjału swej miejscowości. Niejednokrotnie jest tak, że to właśnie „miastowi” osiedlający się na wsi doceniają jej piękno i wszystkie walory. Rozpoczynają działalność agroturystyczną, otwierają stadninę koni itp. Miejscowi widząc, że inni odnoszą sukcesy, zaczynają ich podpatrywać i próbują również swych sił w pozyskiwaniu alternatywnych poza produkcją rolniczą źródeł dochodu na wsi.

Katarzyna i Stanisław Polijańscy są znakomitym przykładem osób, które rzuciły wszystko i przeprowadziły się na wieś. Przenieśli się ze Śląska, kupili gospodarstwo rolne w Bydłowej w gminie Oleśnica (ok. 11 km od Pacanowa) i realizują swoje marzenia. Zajęli się hodowlą kóz

rasy saaneńskiej. Pan Stanisław z wykształcenia zootechnik chce w przeciągu 5 lat wyprowadzić genetycznie czystą rasę saaneńską, która u nas w kraju zanika. W Polsce kozy te znacząco wpłynęły na nasze rasy mleczne. Przyczyniły się bezpośrednio do powstania takiej rasy jak polska biała uszlachetniona. Rasa ta charakteryzuje się wysoką mięsnością i mlecznością.

Natomiast pani Katarzyna zajęła się wytwarzaniem serów. Wiedzę zgłębiła sama, czytając wiele fachowych podręczników. Jak twierdzi z uśmiechem, najpierw przeprowadzała testy na znajomych. Teraz doszła do perfekcji i dzięki temu możemy w tym gospodarstwie zakupić przepyszne sery zagrodowe z koziego mleka. Państwo Polijańscy zarejestrowali Rolniczy Handel Detaliczny i w swej ofercie mają mleko świeże, serwatkę i wiele rodzajów sera.

Na wytworzenie 1 kg sera średnio zużywa się 10 litrów mleka. Z uwagi na dobre pasze podawane kozom w tym gospodarstwie sery wytwarzane są już z 7–8 litrów mleka. Polijańcy swe produkty sprzedają do lokalnych restauracji, na targowiskach, bezpośrednio w gospodarstwie, a także przez platformę internetową e-bazarek.



Współcześni konsumenci są coraz bardziej świadomi tego, co kupują. Interesuje ich zdrowa żywność i – co istotne – są też gotowi nabywać ją po wyższych cenach, gdyż zdają sobie sprawę, że za ceną idzie jakość. Doskonałym chwytem marketingowym jest odniesienie się

w nazwie swojej marki do regionu. Jest to korzystne zarówno pod kątem wizerunkowym, jak i finansowym. Państwo Polijańscy postawili na skojarzenie z Pacanowem – upragnionym celem wędrówek Koziółka Matołka. Farmę nazwali „Kozy spod Pacanowa” i zapraszają na nią pasjonatów slow life, smakoszy tradycyjnych kozich serów, a także wszystkich, którzy chcą zanurzyć się w wiejskim życiu. Idea, która przyświeca gospodarzom, to jest właśnie powrót do źródeł, do czystej, nieskażonej chemią zdrowej żywności. Kozy korzystają tu z pastwiska tuż za gospodarstwem i są pod troskliwą opieką weterynaryjną.

Dodatkowo Polijańcy są miłośnikami i hodowcami psów pasterskich rasy bernejskiej. W ogóle mają sentyment do hodowli, do rolnictwa. Pradziadek pani Katarzyny został wyróżniony na wystawie bydła hodowlanego w 1912 r. w Niemczech. Do dziś trzymają pamiątkowe trofeum.

Wszyscy, którzy chcą odwiedzić farmę kozią „Kozy spod Pacanowa”, mogą wcześniej umówić się na degustację, podczas której usłyszą opowieści o tajnikach wytwarzania każdego próbowanego sera, a także o kozich zwyczajach. Mogą pogłaskać kózki, które z pewnością podbiją serca odwiedzających tę zagrodę – bo są to bardzo towarzyskie i inteligentne stworzenia.

Gospodarstwo ma wielki potencjał, by stać się gospodarstwem demonstracyjnym. Szersza publiczność mogła już posmakować i zakupić sery podczas dni otwartych na farmie (21.06. br.). Państwo Polijańscy już zapowiadają swój udział w przyszłorocznej edycji konkursu NKD.

Sylwia Bryk, Justyna Żak-Wójcik, ŚODR Modliszewice