

Od lubelskiego zagłębia różanego po podkarpacką lawendę

Z Anną Luzar, właścicielką gospodarstwa „Lawendowa Góra” w Straszycach, rozmawiają Magda Żytka i Klaudia Konieczna z PODR w Boguchwale.



Fot. Archiwum Anny Luzar

Pani Aniu czy wizualizacja marzenia działa?

Moja przygoda z rolnictwem zaczęła się jeszcze w dzieciństwie. Pochodzę z okolic Końskowoli, lubelskiego zagłębia różanego i tam w gospodarstwie dziadków zdobywałam pierwsze doświadczenia i wiedzę, a wraz ze szczepieniem róż zaszczepliłam w sobie miłość do roślin i pracy z nimi. Jednak pomimo tej pasji moja droga zawodowa poprowadziła mnie przez inne sektory niż rolnictwo. Tak było do pewnego listopadowego dnia w 2015 roku, kiedy zwizualizowałam to, co mi w duszy od dawna grało i narysowałam „Lawendową Górę” z rzędami lawendy i winorośli, kolorowe motyle, pszczoły, zwierzęta biegające wśród roślin. To był początek zawodowej drogi w sektorze rolnictwa, taki moment, o którym się mówi, że „teraz albo nigdy”. Plan i projekt był, a zaraz po tym szybka decyzja o zakupie działki pod gospodarstwo, przygotowanie terenu, nasadzenia. W 2017 roku pojawiły się pierwsze plony. Mój obrazek został wprowadzony w życie i mam przyjemność uczestniczyć w nim każdego dnia.

Jaka jest specyfika gospodarstwa?

Prowadzę gospodarstwo rolno-ogrodnicze. Przede wszystkim uprawiam rośliny dobroczynne, wykorzystuję je jako surowiec do dalszej pracy, a dodatkowo produkuję sadzonki. Uprawy wiodące to zioła i winorośl. a wśród ziół uprawą główną jest lawenda. W gospodarstwie znajdują się również drzewa i krzewy owocowe oraz pszczoły, które pełnią kluczową rolę w środowisku naturalnym.

W ofercie znajduje się sporo produktów: soki, syropy, żywe octy, konfitury, mieszanki ziołowe oraz hydrolaty. Wiemy, że pracuje pani samodzielnie nad tym, to musi być bardzo pracochłonne?

Tak, to prawda, to dość pracochłonne. Wszystkie produkty z oferty gospodarstwa są wytwarzane własnoręcznie, a surowce do produktów pochodzą z własnych upraw, więc tym samym więcej pracy wkładam w cały proces. Ale nie traktuję tego jako coś obciążającego. Uwielbiam każdy etap mojej pracy i miałam pełną świadomość tego, jak to będzie przebiegało decydując się na prowadzenie gospodarstwa rolnego. Zadowolenie klientów i ich miłe słowa wywołują uśmiech i dają odczuć, że czas i wysiłek poświęcony tej pracy służą dobremu, a o to przecież w całej tej przygodzie chodzi.

Ile czasu zajmuje przygotowanie hydrolatu ziołowego? Czy są to produkty cieszące się dużym zainteresowaniem wśród klientów?

Hydrolat to produkt uboczny powstający podczas produkcji olejków eterycznych pozyskiwanych między innymi w procesie destylacji roślin parą wodną. Proces ten polega na przepuszczaniu pary wodnej przez materiał roślinny. Para wodna porywa i unosi cząstki lotne występujące w roślinie. W zależności od rodzaju materiału roślinnego i różnicy w lotności związków proces destylacji może trwać nawet do kilku godzin. Para wodna zawierająca olejki eteryczne zostaje skroplona w chłodnicy destylatora i wypływa jako ciecz do odbieralnika. Powstaje destylat, czyli mieszanina hydrolatu i olejku eterycznego. Destylat poddawany jest rozdzielaniu fazy wodnej od olejowej. Hydrolaty ziołowe są produktami jednoskładnikowymi, w 100% naturalnymi, używane są w codziennej pielęgnacji i cieszą się bardzo dużym powodzeniem zarówno wśród kobiet, jak i mężczyzn chcących zachować zdrowy i młody wygląd. Hydrolaty odświeżają, odżywiają, nawilżają, mogą też być antybakteryjne i antyseptyczne, ich właściwości zależą od tego z jakiej rośliny zostały pozyskane. Dobieramy je w zależności od indywidualnych potrzeb.

Co Pani w tej pracy ceni sobie najbardziej?

Praca w rolnictwie ma zarówno zalety, jak i wady. Bliski kontakt z naturą podczas pracy daje mi możliwość obcowania z przyrodą, doświadczania jej cyklu życia oraz możliwość ciągłego

rozwoju, gdyż wymaga ode mnie szerokiego spektrum umiejętności, jestem po trochu inżynierem, weterynarzem, przedsiębiorcą, ogrodnikiem, kucharką. Różnorodność sprawia, że ta praca jest dla mnie bardzo interesująca. Praca stawia mi również dużo wyzwań, wynikają one między innymi z trudu fizycznego, uwarunkowań przyrodniczych, ale sukcesem są plony w postaci zdrowych i smacznych produktów. To owoce moich wysiłków, a to bardzo satysfakcjonuje.

Systematycznie spotykamy się na Podkarpackim Bazaru zarówno w Boguchwale, jak i w Rzeszowie, czy jest to miejsce godne polecenia nowym, zaczynającym wystawcom?

Inicjatywa organizacji Podkarpackiego Bazaru była strzałem w dziesiątkę, a bazaraki odbywające się w Boguchwale i Rzeszowie są dużym wsparciem dla rolników. Na cykliczne bazaraki organizowane przez Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego przyjeżdżają klienci głównie po zdrową i smaczną żywność prosto od producenta. Wielu z nas dzięki temu projektowi ma już grono stałych klientów, którzy robią zakupy na naszych stoiskach.

Gdzie jeszcze, oprócz Podkarpackich Bazarków, można kupić Pani produkty?

Najczęściej są to imprezy plenerowe z wydzieloną strefą handlową. W wielu miejscach odbywają się w weekendy Dni Gmin, Dożynki, Jarmarki Świąteczne itp. imprezy, na których smaczne i zdrowe produkty są mile widziane i chętnie kupowane.

Prowadzi Pani również warsztaty i wykłady...

Warsztaty i wykłady, które prowadzę są ściśle związane z moją pracą i dotyczą ziół, a w szczególności lawendy. Prowadzę je dla różnych grup wiekowych, w gospodarstwie gościłam zarówno dzieciaczki w wieku 3 lat, jak i seniorów z okolicznych Domów Seniora. We współpracy z Podkarpackim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego miałam przyjemność prowadzić wykłady i warsztaty przy okazji konferencji zielarskich. Bloki tematyczne dotyczą najczęściej uprawy lawendy, jej wykorzystania w kosmetyce oraz w kuchni. Podczas warsztatów uczestnicy uczą się, jak wykorzystać zioła z ogrodu w życiu codziennym i własnoręcznie przygotowują proste produkty do codziennej pielęgnacji oraz przepyszne dania i wypieki z dodatkiem aromatycznych ziół. Lubię to robić, dzięki temu mam możliwość podzielenia się wiedzą i zdobytym doświadczeniem z innymi. To daje mi także dużą satysfakcję, tym bardziej, że służy dbałości o zdrowie i poprawie jakości życia.

Czy planuje Pani w przyszłości poszerzyć ofertę?

Z pewnością tak, nie lubię monotonii i stania w miejscu. Jak wcześniej wspomniałam, moja praca daje mi dużą możliwość rozwoju. Każdego dnia dowiaduję się czegoś nowego, uczę się i chyba nie starczy mi życia, żeby dowiedzieć się wszystkiego o roślinach, które są podstawą

mojej pracy i towarzyszą mi każdego dnia. Im więcej się o nich uczę i dowiaduję, tym więcej pomysłów na ich wykorzystanie pojawia się w głowie. W miarę możliwości będę wprowadzać je w życie.

Dziękujemy za rozmowę.