

„Dziki owoc” daje moc działania

Z Tomaszem Dudą – przedsiębiorcą rolnym z Rzeszowa i właścicielem gospodarstwa „Dziki Owoc” rozmawiają Klaudia Konieczna i Magda Żytka z PODR w Boguchwale.



Fot. Archiwum Tomasza Dudy

K.K. i M.Ż.: Jest Pan właścicielem gospodarstwa „Dziki Owoc”. Skąd wziął się pomysł na przetwórstwo owoców?

T.D.: Pomysł narodził się podczas rozmowy z bratem mojej żony, który jest zawodowym żołnierzem. Zobaczyłem jego porcję żywnościową, a w niej liofilizowane owoce. W mojej rodzinie owoce produkuje się od trzech pokoleń. Pomyślałem, że może warto spróbować metody liofilizacji i zakonserwować naturalnie te dary ziemi, które dostępne są głównie latem. I tak zacząłem szukać informacji w internecie, poznałem firmy, które oferują usługę liofilizacji. Zaczęła się mozolna praca, aby przygotować swój produkt na rynek oraz budować markę „Dziki Owoc”. Teraz mogę śmiało stwierdzić, że było warto!

K.K. i M.Ż.: Jak wygląda proces liofilizacji? Czy owoce zachowują swoje właściwości organoleptyczne, tj. zapach, smak i aromat? A co z właściwościami odżywczymi?

T.D.: Tak, największą zaletą liofilizacji jest zachowanie ponad 90% wartości odżywczych przez cały okres przydatności owoców, tj. minimum rok. Aromat i kształt również są zachowane.

Owoce są bardzo chrupkie ze względu na brak wody, a smak jest uwydatniony! Sam proces polega na zamrożeniu owoców do temp. ok. -40°C, a następnie w próżni lód odparowuje i w ostatniej fazie suszy się w temp. ok. 40°C. To oczywiście uproszczenie, bo proces nadzoruje operator i specjalna maszyna.

K.K. i M.Ż.: Zdradzi nam Pan, skąd pomysł na nazwę firmy „Dziki Owoc”?

T.D.: Pomysł na markę był taki, żeby była to silna nazwa kojarząca się z naturą. Stąd też wilk w logo, jako dzikie, silne zwierzę żyjące naturalnie w naszych lasach. Chcemy, aby nasze produkty kojarzone były ze zdrowym trybem życia, aktywnością i naturą.

K.K. i M.Ż.: Jaką ideą kieruje się Pańska firma?

T.D.: Zdrowe, zbilansowane posiłki, aktywny tryb życia to szansa na zdrowe i długie życie, to nasze motto. Nasze owoce mają dawać moc do działania, pozytywną energię i siłę.

K.K. i M.Ż.: Czy liofilizacja jest możliwa w warunkach domowych?

T.D.: Dziś, już coraz bardziej jest to możliwe, na rynku dostępne są małe liofilizatory ze wsadem 6 kg świeżych owoców, które można użytkować w warunkach domowych. Jednak nadal jest to kosztowna maszyna, a jej cena zaczyna się od 40 tys. zł.

K.K. i M.Ż.: Czy z perspektywy czasu są to produkty, które cieszą się dużym zainteresowaniem wśród konsumentów?

T.D.: Tak, coraz większa świadomość tego, że to, co jemy wpływa bezpośrednio na nasze zdrowie budzi zainteresowanie naturalnym pożywieniem, a więc takim które jest w minimalnym stopniu przetworzone. Szczególnie, to mamy dbają o zdrowe posiłki dla swoich pociech i to one tworzą szerokie grono naszych klientów. Dzieci, zamiast chrupać chipsy, chrupią nasze pyszne owoce!

K.K. i M.Ż.: Jaki owoc liofilizowany z dostępnej oferty jest Pana ulubionym?

T.D.: Królową jest dla mnie zdecydowanie MALINA. Ten owoc produkujemy w największych ilościach i tak się składa, że jest najbardziej pożądanym wśród naszych klientów!

K.K. i M.Ż.: Gdzie można zaopatrzyć się w Wasze produkty?

T.D.: Nasze produkty można kupić na naszej stronie internetowej dzikiowoc.pl, a od niedawna są również dostępne na platformie podkarpackiego e-bazarku. Zachęcam do kontaktu telefonicznego, gdzie mogę udzielić więcej informacji i przygotować indywidualną ofertę.

K.K. i M.Ż.: Serdecznie zapraszamy do Boguchwały na Podkarpacki Bazarek, aby móc bezpośrednio spotkać się z konsumentem, a przy okazji nawiązać nowe kontakty. Mam nadzieję, że do zobaczenia!

T.D.: Dziękuję za zaproszenie, postaramy się dołączyć i na własnej skórze poczuć klimat tego miejsca!

K.K. i M.Ż.: Dziękujemy za rozmowę.