

Regionalne produkty w Bieszczadzkiem Ogrodzie

W Moczarach w powiecie bieszczadzkim dużą popularnością cieszy się „Bieszczadzki Ogród”. To urokliwe miejsce prowadzą państwo Katarzyna i Mirosław Krupowie. Właściciele od kilkunastu lat aktywnie promują region Bieszczad. Swoją działalność rozpoczęli od inicjatyw związanych m.in. z turystyką i kulturą dlatego otworzyli „Gościńiec pod Małym Królem”.

Z upływem czasu goście urokliwego Gościńca, przybywając w bramę Bieszczad pragnęli bliżej poznać region na którym przebywają. Turyści zachwycali się różnorodnością kulturową oraz bogactwem smaku. Ciągłe pojawiały się pytania o możliwości zakupu produktów regionalnych, aby przynajmniej w minimalny sposób zabrać ze sobą cząstkę tego wyjątkowego miejsca.

W 2015 r. Mirosław i Katarzyna Krupowie postanowili kupić teren po byłym PGR. Wpadli na świetny pomysł na zagospodarowanie nabytych terenów. Postanowili, aby stworzyć na nich ogród, w którym każdy będzie mógł kupić dla siebie wysokiej jakości owoce i warzywa. Na początku w ogrodzie powstała plantacja borówki amerykańskiej, która zajmuje 3 ha powierzchni i jest wiodącą uprawą w Bieszczadzkiem Ogrodzie. W następnej kolejności rozwijania działalności było powstanie dużego ogrodu warzywnego.

W 2018 r. pan Mirosław wraz z żoną postanowili zbudować Inkubator Przetwórstwa Lokalnego. Głównym założeniem tej inwestycji było spełnić najwyższe standardy, które są związane z produkcją spożywczą, lecz zachowując przy tym tradycyjne metody przetwarzania. Inkubator został wyposażony w linię technologiczną przetwórstwa owocowo-warzywnego, suszarnię oraz niezbędny sprzęt do konfekcjonowania miodu. Dodatkowo w budynku, w którym znajduje się Inkubator, jest możliwość przeprowadzenia wszelakich konferencji, wykładów oraz różnych warsztatów. Do tych celów została przeznaczona specjalna sala wraz z niezbędnym sprzętem multimedialnym.

W skutek wszystkich inwestycji i działań przeprowadzanych w gospodarstwie w 2020r. powstała własna marka produktów pod nazwą „Bieszczadzki Ogród”.

Kolejną inwestycją było otwarcie w 2021 r. kawiarenki, w której zarówno dla zwiedzających, jak i kupujących produkty „Bieszczadzkiego Ogrodu” czeka kawa, herbata oraz pyszne świeże ciasta. W kawiarence istnieje również możliwość spróbowania deserów i lodów przygotowywanych z własnych produktów.

W „Bieszczadzkiem Ogrodzie” możemy kupić mnóstwo fantastycznych produktów, np.: syrop z mniszka lekarskiego, syrop z kwiatów czarnego bzu, pesto z czosnku niedźwiedziego, chipsy jabłkowe, sok malinowy tłoczony, powidła śliwkowe, a także świeże jaja od kur z wolnego wybiegu, ogórki, borówki, czosnek, ziemniaki.

Małżeństwo sprzedaje również swoje produkty na różnych imprezach turystycznych, organizują różne warsztaty i spotkania na których opowiadają jakie etapy rozwoju przechodziło ich gospodarstwo.



Katarzyna Krupa na Podkarpackim Bazarze w Boguchwale. Fot. Archiwum PODR

Chętnie uczestniczą w różnych konkursach głównie tych organizowanych przez Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale. Przy pomocy pracowników Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Ustrzykach Dolnych zgłosili się do wojewódzkiego konkursu AgroLiga, w którym w kategorii „Rolnicy” otrzymali tytuł Wicemistrza w 2021 r. i Mistrza w 2022 r., natomiast w ogólnopolskim konkursie Sposób na sukces zajęli I miejsce.

Podczas podróży w Bieszczady warto wyznaczyć sobie na mapie to wyjątkowe miejsce jakim jest „Bieszczadzki Ogród”, aby zasmakować regionalnych produktów.

Oprac. Anita Szydełko i Patryk Chanas

PODR Boguchwała

Źródło: <http://www.bieszczadzkiogrod.pl/>