

Fenomen czarnego czosnku

Rozmowa z **ALEKSANDRĄ PAPIEŻ-WIŚNIEWSKĄ**, współwłaścicielką gospodarstwa rolnego w Podlipcach, województwo zachodniopomorskie

Od pewnego czasu jest pani wraz z mężem wytwórcą czarnego czosnku, wielkiego novum na polskim rynku, jednak ostatnio do swojej oferty dołączyła pani także czosnek kiszony. Skąd taki pomysł?

Inicjatorem i pomysłodawcą wszystkich pomysłów jest mój mąż, a ja staram się

go wspierać. W związku z tym, że chiński, egipski czosnek zalewa polski rynek, nie udaje nam się sprzedaż całego czosnku, jaki wyprodukujemy, a mamy go na dwóch hektarach, to trzeba było coś z tym niesprzedanym towarem zrobić. Nie posiadamy jeszcze chłodni, więc postanowiliśmy ten cały czosnek włożyć w beczki i go ukisić. Okazało się, że wyszedł nam bardzo fajny antybiotyko-probiotyki.

Co znajduje się w takiej beczce oprócz samego czosnku?

Do takiej beczki wrzucamy wszystko, co powinno się w niej znaleźć według starodawnej receptury babć. Taki czosnek kisi się tak samo jak ogórki, czyli dodajemy do niego koper, chrzan, gorczycę, zalewamy solanką. Po dodaniu tego wszystkiego odstawiamy na jakiś czas i czekamy na efekty.

W jak dużych beczkach kiszą państwo swój czosnek?

Obecnie posiadamy małe beczki, bo około 30-litrowe. Następnie przelewamy czosnek do mniejszych słoików i pasteryzujemy.

Jak długo trwa okres kiszenia?

Samo przygotowanie czosnku do kiszenia jest procesem długo-trwałym i żmudnym. Czosnek sprzedawany przez nas obecnie został zakiszony w październiku 2021 roku, następnie z beczek, w czerwcu 2022 roku, został przeniesiony do mniejszych, już handlowych słoiczków. Nie mieliśmy pojęcia jak długo należy kisić czosnek, aby był tym, który będzie się już nadawał do konsumpcji. Metodą prób i błędów co jakiś czas próbowaliśmy go



aż w połowie bieżącego roku nabrał właściwych walorów smakowych. Ten czosnek po pół roku od zakiszenia był dobry, ale po ośmiu miesiącach był jeszcze lepszy.

Czy w przyszłości będą powstawały odmiany czosnku kiszzonego z dodatkami?

Tak, na przykład w tym roku zrobiliśmy zwykły czosnek kiszony, ale także czosnek z płatkami chili. Oba wyszły nam rewelacyjnie, znaleźli się zwolennicy zarówno jednego, jak i drugiego smaku.



Ale to właśnie czosnek kiszony, w wariacie podstawowym, zdobył w tym roku nagrodę podczas XXXIV Targów Rolnych AGRO POMERANIA w Barzkowicach?

Tak, nasz czosnek otrzymał wyróżnienie w konkursie „Najlepszy wyrób na targach” w kategorii: artykuły spożywcze za czosnek kiszony oraz czosnek w occie podczas barzkowickich targów.

Ale nie tylko w samym smaku tkwi siła czosnku?

Czosnek sam w sobie posiada bardzo wiele walorów prozdrowotnych, ale jako kiszonka jest jeszcze probiotykiem. Już jeden mały ząbek czosnku, zjadany codziennie, stanowi świetne źródło cennych składników i potrafi uchronić nas przed chorobami. Jednak sam smak czosnku kiszzonego wyróżnia go – nie jest tak ostry i pikantny jak świeży. Przetworzony czosnek jest łagodniejszy i dla wielu osób jest bardziej możliwą formą do zjedzenia.

A jak można zakupić państwa kiszony czosnek?

Prowadzimy sprzedaż internetową poprzez stronę www.podlipce.pl, poza tym prowadzimy sprzedaż na miejscu, w gospodarstwie. Jesteśmy również dostępni na różnorodnych targach, wystawach, jarmarkach i tym podobnych wydarzeniach.

Czy są już kolejne pomysły na tworzenie nowych produktów z czosnku?

Oprócz kiszzonego czosnku próbowaliśmy jeszcze czosnku w oleju rzepakowym i w occie. Ten produkt z olejem rzepakowym ma zupełnie inny smak – nie czosnkowy, a raczej ziemniaczany, z konsystencji – idealny do rozsmarowania na kanapce. Fenomenalny jest olej z tego czosnku, bardzo esencjonalny. Natomiast czosnek w occie robimy na słodko, stanowi dużą ciekawostkę, chociaż niekłamanym królem jest czosnek kiszony.

Ale prócz czosnku kiszzonego, w oleju oraz occie posiadają państwo w swojej ofercie także suszony czosnek.

Tak, jest to nasz czosnek biały odmiany Harnaś, krojony ręcznie. W związku z tym, że jest tak grubo krojony, nie traci zupełnie aromatu. Warto go dodawać wszędzie tam, gdzie dodajemy inne przyprawy – już dwa lub trzy płatki czosnku suszonego dadzą potrawie przepiękny aromat. Tego rodzaju czosnek suszymy metodą tradycyjną w suszarce do suszenia grzybów przez jedną do dwóch dob.

A czy nadal produkują państwo czarny czosnek?

Tak, chociaż aktualnie mamy problem z maszyną i w związku z tym przestój w jego produkcji.

Czy w związku ze zwiększeniem asortymentu zwiększyła się również powierzchnia uprawy czosnku?

Nie, ta powierzchnia uprawy nie zwiększyła się. Nowe produkty to sposób na zagospodarowanie nadwyżki czosnku z naszej plantacji. Nie planujemy także zwiększać uprawy, ponieważ nie mamy takich mocy przerobowych, aby tę większą ilość czosnku przerobić. Musimy pamiętać o tym, że prócz sadzenia i wykopywania czosnku całą pracę wykonujemy ręcznie.

Dziękuję za rozmowę.



Cecylia Wojnik, ZODR w Barzkowicach