



# Ziołowe inspiracje z Grecji

## – nowe możliwości dla małych gospodarstw

**GRECJA, ZNANA Z BOGATEJ HISTORII I PIĘKNYCH KRAJOBRAZÓW, TO KRAJ, W KTÓRYM ZIELARSTWO I ROLNICTWO ODGRYWAJĄ WAŻNĄ ROLĘ. KLIMAT ŚRÓDZIEMNOMORSKI SPRZYJA UPRAWIE ZIOŁ, KTÓRE SĄ NIEODŁĄCZNYM ELEMENTEM GRECKIEJ KUCHNI. POLSCY DORADCY, ZAJMUJĄCY SIĘ M.IN. TEMATYKĄ ZIELARSKĄ, W TYM EWELINA TOMECHNA Z OPOLSKIEGO OŚRODKA DORADZTWA ROLNICZEGO, WZIĘLI UDZIAŁ W WYJEźDZIE STUDYJNYM PN. „UPRAWA I WYKORZYSTANIE ZIOŁ I WARZYW MAŁO ZNANYCH JAKO ALTERNATYWA DLA MAŁYCH GOSPODARSTW”. CELEM WYJAZDU BYŁO POZNANIE GRECKICH METOD UPRAWY I WYKORZYSTANIA ZIOŁ ORAZ ZRZESZANIA SIĘ ROLNIKÓW W GRUPY PRODUCENCKIE.**

### **M. D. Jak wyglądał sam pobyt?**

E. T. Wyjazd był bardzo intensywny. Odwiedziliśmy miejsca produkcji, skupu ziół i owoców, małe rodzinne gospodarstwa, zrzeszenia producentów, jak również bazy, gdzie sprzedawane są lokalne produkty bezpośrednio od rolników. Każdy dzień pokazywał, jak greccy rolnicy wykorzystują potencjał swoich gospodarstw i jakie rozwiązania możemy przenieść na nasz grunt, aby małe gospodarstwa uczynić ekonomicznymi.

### **M. D. Jakie miejsca zobaczyliście?**

E. T. Pierwszego dnia byliśmy w gospodarstwie agroturystycznym Ktima Bellou, z którego wszystkie produkty rolne wykorzystywane są na bieżąco w kuchni. Uprawy ekologiczne obejmują czereśnie, wiśnie, pigwowce, brzoskwinie, maliny, truskawki, a także warzywa, tj. ziemniaki i fasola olbrzymia, które są tradycyjnymi produktami tego regionu. W gospodarstwie rośnie również trzysta drzew orzechowych. Na dłużej zatrzymaliśmy się przy aromatycznych ziołach, tj. lawenda, gojnik, oregano, rozmaryn i tymianek, z których wytwarzane są m.in. olejki eteryczne. Na początku lata zbiera się tu płatki róży aromatycznej, które razem z rozmarynem i lawendą, przetwarzane są w gorzelnii na słodkie konfitury.

Pozostając w cieniu Olimpu, odwiedziliśmy winnicę Kourtis Winery należącą do funkcjonującej w tej okolicy spółdzielni zrzeszającej lokalnych producentów wina. Rolników obowiązują umowy kontraktacyjne określające corocznie rodzaj i ilość dostarczanego asortymentu. Na powierzchni 60 akrów uprawiane są tutaj winogrona. Zbiór odbywa się w godzinach porannych od 6:00 do 12:00,

aby uniknąć wysokich letnich temperatur, a następnie owoce przenoszone są do specjalnych komór chłodniczych, aż osiągną temperaturę 2-3°C, po czym dostarczane są do winnicy. Po ścisłej kontroli surowca w strefie odbioru trafia on do oczyszczalni. Proces fermentacji alkoholowej przebiega oddzielnie dla każdej odmiany, tak aby podkreślić aromatyczny charakter każdej z nich. Wina dojrzewają w dębowych beczkach lub są butelkowane jako świeże.



*Widok na masyw Olimpu*

Odwiedziliśmy również firmę Hellenic Bio-Spirulina zlokalizowaną w Therma Nigritas w Serres, specjalizującą się w produkcji organicznej spiruliny. Mikroalga ta zawiera mnóstwo białka, witamin, antyoksydantów i składników odżywczych. Produkowana jest w specjalnie zaprojektowanych, zaawansowanych technologicznie zbiornikach wypełnionych wodą z solami odżywczymi, bez udziału środków owadobójczych i konserwantów. Zbiorniki są codziennie monitorowane przez osoby, które przed zbiorami sprawdzają sposób reprodukcji spiruliny i jej jakość. Kiedy wyniki pomiarów wskazują,

że mikroalga jest już gotowa do zbioru, jest ona pompowana za pomocą pompy pulsacyjnej i trafia do separatora impulsowego, gdzie biomasa oddzielana jest od cieczy. Następnie zbiera się ją i suszy. Stamtąd poddawana jest niezbędnej obróbce w celu uzyskania ostatecznej postaci. Produkt końcowy formowany jest w tabletkę, proszek lub płatki i pakowany w firmowym laboratorium Spirulina Line, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa mikrobiologicznego.



*Spirulina*

Kolejnym punktem programu była plantacja i przetwórnia oliwek Stalida w Kouloura Imathias, a także lokalny bazar w Serress, przetwórnię ziół DIOSCOURIDIS IKE oraz manufakturę produkującą słodczyce Akanes. Ostatniego dnia pobytu w Grecji odwiedziliśmy bazar ekologiczny, na którym działa Unia Rolników Ekologicznych Grecji Północnej. Sprzedawane są tam produkty powstające według rygorystycznych specyfikacji określonych przez europejskie prawodawstwo regulujące produkcję, przetwarzanie i wprowadzanie do obrotu produktów ekologicznych.

Ciekawym miejscem było Centrum Parku Narodowego Gór Olimp, gdzie poznaliśmy historię powstania pasma Gór Olimp oraz jego florę i faunę. Miejscem, które mnie zachwyciło było Centrum Edukacji Ekologicznej. To jednostka państwowa służąca mieszkańcom i turystom w poszerzaniu wiedzy ekologicznej.

### **M. D. Jakiś przykład małego gospodarstwa uprawiającego zioła?**

E. T. Takim przykładem jest firma Aethelon będąca gospodarstwem ekologicznym, skoncentrowanym na produkcji ziół, szczególnie oregano, rozmarynu, szalwii, tymianku, melisy oraz dzikorosnącego w okolicy dziurawca. Z wszystkich roślin pozyskiwane są olejki eteryczne. Gospodarstwo skupia się na produkcji od sadzonek do gotowego produktu w postaci olejków, bez pośredników. W 2016 roku właściciele podjęli współpracę z Uniwersytetem w Salonikach, obejmującą przede wszystkim badania właściwości gotowego produktu w celu uzyska-

nia najlepszej jakości. Uprawa ziół odbywa się na obszarze 1,6 ha. Plantacja nie jest nawadniana, co ma wpływ na większą koncentrację olejków w roślinach. Gleba pod roślinami uprawnymi przykryta jest agrowłókniną w celu ochrony przed chwastami. Na plantacji stosowane są mikroorganizmy, co sprzyja użyznieniu gleby. Nasadzenia nowych roślin oregano następują co 5 lat, a zioła zbierane są po miesiącu od rozpoczęcia kwitnienia. Zbiór surowca odbywa się ręcznie, zaraz po zbiorze (w tym samym dniu) dostarczany jest do destylacji, aby zachować jak najwięcej aktywnych substancji. Właściciele gospodarstwa zaangażowani są w ochronę nasion tradycyjnych odmian oraz rozpowszechnianie endemicznych gatunków roślin.

### **M. D. Czy jest różnica w podejściu do ziół w Grecji i Polsce?**

E. T. W Grecji zioła są bardziej aromatyczne, co wynika z klimatu, dlatego jest więcej gospodarstw uprawiających zioła. W Polsce też obserwujemy coraz większe zainteresowanie zielarstwem. Zaskoczyło mnie wykorzystanie chwastów w greckiej kuchni. Na bazarze można kupić np. szarłat, który wykorzystywany jest do przyrządzenia horty – potrawy serwowanej w restauracjach, a przygotowywanej z roślin nieuprawnych takich jak mlecz, mniszek lekarski, portulaka, czy właśnie szarłat. Przepis na tę potrawę jest niezwykle prosty: gotowane przez 10 min chwasty polać oliwą i skropić cytryną.



*Horta - potrawa z chwastów*

### **M. D. Jak możesz podsumować ten wyjazd?**

E. T. Był to inspirujący wyjazd, pełen cennej wiedzy. Zobaczyliśmy, jak funkcjonują małe gospodarstwa w Grecji i jak możemy wykorzystać te doświadczenia, aby wspierać polskich rolników w rozwijaniu ich własnych gospodarstw.

Pełna relacja z wyjazdu na stronie [www.cdr.gov.pl](http://www.cdr.gov.pl) w artykule: Wyjazd studyjny do Grecji – dzień po dniu.

z Ewelina Tomechną z PZDR Opole  
rozmawiał dr Mariusz Drożdż  
OODR Łosiów

