

Podlaski Produkt Lokalny. Aronia, dzika róża, rokitnik – prosto z krzewów w Roszkach-Sączkach

**Ekologiczna uprawa Czesława Perkowskiego we wsi Roszki-Sączki wczesną jesienią mieni się kolorami. Czerwone liście aronii na tle żółtego poplonu gorczycy, zielone jeszcze krzewy dzikiej róży, wśród nich czerwone owoce, gdzieś różowe pąki kwiatów. Aby dojrzeć pomarańczowe grona rokitnika, trzeba podejść bliżej do kolczastego krzaka. - Mam tu samą kolorową witaminę C – śmieje się Pan Czesław.**

Ekologią zajmuje się ponad dekadę. Pomogła w tym Unia Europejska – poprzez zachęcające dopłaty –ale też najważniejsze były ciekawość i zamiłowanie do zdrowego, wartościowego jedzenia.

- Pewnie, że łatwo nie jest. Kontroli dużo, papierów też, a przecież plon w porównaniu z tym z produkcji konwencjonalnej o wiele niższy. Czyli pieniądze też – opowiada Czesław Perkowski przyjmując nas w domu w Roszkach-Sączkach. – Pierwsze dwa lata przestawiania gospodarstwa na ekologię były najcięższe, a potem już się wciągnąłem.

W rozmowie z producentem ekologicznej aronii, dzikiej róży i rokitnika (te owoce Pan Czesław ma certyfikowane i na bieżąco kontrolowane) towarzyszą nam jego bliscy: siostra Agnieszka i brat Jan, którzy pomagają w gospodarstwie i przy zbiorach.

- Dużo trzeba było się nauczyć, i z książek, i z czasopism, z konferencji, ale też samemu dojść. Jak zebrać dziką różę? Jak rokitnik? Oba krzewy kolczaste i łatwo nie jest – wspomina pani Agnieszka. – Do aronii mamy teraz specjalny kombajn, ale róże i rokitnik do dziś zbieramy ręcznie. Na szczęście po tylu latach mamy już swoje metody.

już swoje metody.

## **Męsko-damski rokitnik**

Krzaki aronii, dzikiej róży i rokitnika ciągną się na polu pana Perkowskiego w kolorowych pasach. Czerwone liście aronii kryją już niewiele owoców. – Zebraliśmy już, a to co zostało, to na suszenie ewentualnie się nadaje – opowiada Pan Czesław oprowadzając nas po gospodarstwie. - Róża też zebrana, ale że jesień ciepła, to jeszcze pojedyncze kwiaty się zdarzają. Te owoce, które zostaną to ptaszkom będzie. One też potrzebują witamin.

A w owocach produkowanych przez Pana Czesława, witamin nie brakuje.

- To prawdziwe bomby wszelkiej odporności – tłumaczy nam brat gospodarza Jan Perkowski. - I aronia, i dzika róża, i rokitnik to przecież witamina C! Pomaga na odporność, wzmocnienie organizmu, jest znakomita przy przeziębieniach. My dla siebie to te wszystkie owoce suszymy, mrozimy, robimy przetwory i soki. Nawet z rokitnika.

Krzewy rokitnika pilnie strzegą swoich owoców. Mocno przylegają do kolczastych gałęzi, a dodatkowo, aby ujrzały światło dzienne - trzeba je odpowiednio sadzić.

– Ważna jest płeć. Są krzaki żeńskie i męskie i trzeba je odpowiednio przemieszać – uchyla rąbka tajemnicy pan Czesław. – Tak, jak u ludzi, żeby były owoce, to musi być mężczyzna i kobieta – śmieje się.

## **Satysfakcja prosto z krzaka**

Większość produkowanych przez siebie owoców Pan Czesław oddaje do firm przetwórczych, zajmujących się produkcją ekologicznych soków i przetworów. Można jednak kupić u niego owoce bezpośrednio w gospodarstwie. Sezon na zbiory aronii to połowa sierpnia, rokitnik najlepiej zbierać pod koniec sierpnia, a dzika róża ma swój najlepszy czas na przełomie sierpnia i września.

- Najlepiej to przyjechać i samemu pójść na zbiory –zachęca pan Czesław. – To i na powietrzu się pobędzie, i zobaczy, że to łatwy chleb nie jest. Ale i satysfakcja będzie, że samemu z krzaków się coś zebrało.

Marzeniem Pana Czesława jest własna tłocznia soków.

- Oddaje teraz owoce do tłoczni, ale chciałbym sam produkować ekologiczne soki – mówi. – Może kiedyś się uda, bo takie soki, to samo zdrowie. Dobrze, żeby ludzie w końcu uwierzyli, że dla nich samych najlepiej, jakby się mniej truli, uważali na to co jedzą, więcej na te ekologię się oglądali.

*Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich  
UMWP*

Gospodarstwo Czesława Perkowskiego

Roszki-Sączki 2;

18-218 Sokoły

Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

Jesteś rolnikiem, producentem z województwa podlaskiego?  
Chcesz, by Twoje produkty poznało szerokie grono nabywców?  
Zgłoś się do nas!