

Podlaski Produkt Lokalny. Hajnowskie oleje

- Gdyby nie choroba Ani, to pewnie byśmy się olejami nie zajęli. Ale cukrzyca przyszła i trzeba było nauczyć się z nią żyć i sobie pomóc. Stąd wziął się olej z Inianki, rydzowy – opowiada Piotr Skiepmo, który wraz z Anną Karetko w Hajnówce prowadzi niewielką olejarnię.

Przy ul. Targowej wśród jednorodzinnych domów, łąk i pól na niewielkim podwórku stoi niepozorny budynek. A w nim worki z ziarnem rzepaku, słonecznika, dyni, ale też ostropestu, Inianki, lnu i czarnuszki. Jednostajne buczenie to dźwięk maszyny wytłaczającej olej z ziaren, które pan Piotr Skiepmo skrupulatnie, powoli i przez kilka godzin dziennie do niej dosypuje. Maszyna do tłoczenia pochodzi z Piotrkowa Trybunalskiego. Pan Piotr znalazł w Internecie jej producenta i sprowadził niewielką tłocznnię do Hajnówki.

Ziarno z własnego pola

Kiedy kilka lat temu pani Ania dowiedziała się, że ma cukrzycę typu II, wspólnie z panem Piotrem szukali sposobu, by wzmocnić jej organizm, przygotować do życia z chorobą.

– I Piotr znalazł wówczas informacje, że dla cukrzyków w tym moim typie pomaga olej rydzowy, ten z Inianki – opowiada pani Anna. – Początkowo kupowaliśmy olej, ale stwierdziliśmy, że możemy go sami tłoczyć. W 2016 r. Piotr kupił maszynę, ziarno na zasiew lnu i Inianki i tak się zaczęło, od dwóch hektarów upraw.

Dziś A&P Hajnowski Olej – Rolniczy Handel Detaliczny Anna Karetko to przedsiębiorstwo gospodarujące na ponad 6 hektarach własnych upraw. Zasiewają to, z czego można wytłoczyć olej: słonecznik, rzepak, dynię, ostropest, len i Iniankę.

- Inne ziarna, jak czarnuszkę czy konopie kupujemy, ale zawsze próbki oleju czy to z nowego pola, czy od nowego dostawcy wozimy do laboratorium do białostockiego sanepidu – podkreśla Piotr Skiepmo. – Badamy przede wszystkim na zawartość metali ciężkich, aby mieć pewność, że nasze oleje są czyste.

Gorzycowy do majonezu

Swoją produkcję rozpoczęli od lnu i Inianki. Olej Iniany znany był w Hajnówce. Była tu kiedyś tłocznia.

- Pamiętam, jak ojciec woził len do tłoczni, by podczas postu można go było w kuchni używać – wspomina pan Piotr. – A dziś klienci też najczęściej pytają o ten Iniany i o Iniankę.

Są też amatorzy oleju z ostropestu, czarnuszki czy dyni.

- Ten dyniowy jest szczególnie popularny wśród mężczyzn, na ich dolegliwości, ale

roboty z nim mnóstwo – mówi pani Anna. - Na 1 litr oleju potrzeba pestek z 30 dyń wydrążyć!

Najmniej znany jest olej gorczycowy, ale i on zyskuje swoich wielbicieli.

- Jest polecany na choroby pasożytnicze, ale ludzie stosują go też do wyrobu domowych majonezów. Nie używają wówczas musztardy, która przecież też jest na gorzycy – wyjaśnia Anna Karetko.

Olejowe zero waste

W hajnowskiej olejarni panuje swoiste zero waste. Nie marnuje się nic.

– Z ziarna tłoczemy olej, odpady czyli makuchy sprzedajemy na paszę dla krów i koni a z oleju lnianego robimy też pokost – wymienia pan Piotr. – Używają go stolarze do konserwacji drewna.

Hajnowski olej przelewany jest do szklanych, ciemnych butelek sprowadzanych z Włoch – według właścicieli hajnowskiej olejarni w Polsce bardzo trudno o ciemne, szklane butelki przeznaczone do olejów, a do plastikowych nie chcą swojego oleju przelewać. Ze względu na termin ważności.

- Jego termin trwałości to trzy miesiące i to w zamknięciu, chłodzie i z dala od słońca. W plastiku szybko by się zepsuł – twierdzi pani Anna. – A jak już się otworzy butelkę, to trzeba pić po łyżeczce, najlepiej trzy razy dziennie przed jedzeniem. Choć to zależy od organizmu, ile kto potrzebuje. Trzeba siebie obserwować i sprawdzać.

Pani Ania swoje wyniki sprawdza regularnie. Po ponad roku regularnego picia oleju rydzowego jej diabetolog był zaskoczony.

– Bo wyniki mam bardzo dobre, ale na siebie uważam, stosuje się do zaleceń a olej pije regularnie cały czas – wyjaśnia pani Ania.

tekst i fot.: Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

A&P Hajnowski Olej

ul. Targowa 47

17-200 Hajnówka

Tel. 668 462 583

Strona w bazie: [Produkty Podlaskie - hajnowski olej](#)

W ofercie olej:

- lniany – złocisty, szafir (na zamówienie);
- gorczycowy
- rzepakowy
- dyniowy
- rydzowy (lnianki)
- konopny
- wiesiołkowy
- z ostropestu
- słonecznikowy
- z czarnuszki

Gdzie kupić?

Bezpośrednio w olejarni w Hajnówce.

