

Podlaski Produkt Lokalny. Olejarnia „Szlachetne Smaki” z Białegostoku

Oleje tłoczone na zimno tylko z polskich ziaren, pod czujnym okiem Łukasza Wasiluka, mają już stałe grono odbiorców. Doceniają dbałość właściciela olejarni o jakość surowca i odpowiedni proces produkcji.

Łukasz Wasiluk od wielu lat interesuje się zdrową żywnością, medycyna naturalną, ziołolecznictwem. Przyczyną tej pasji były problemy zdrowotne i poszukiwanie rozmaitych alternatywnych sposobów ich rozwiązania. Efektem – wiedza i dyplom ziołolecznictwa.

- Początkowo miałem otworzyć sklep zielarski, ale z racji rozmaitych, zmieniających się przepisów dotyczących ich funkcjonowania, zrezygnowałem. Za to zabrałem się do czytania o olejach – opowiada Łukasz Wasiluk w swojej olejarni przy ul. Saturna w Białymstoku.

Bez siarki i chemii

Olejarnia mieści się w wolnostojącym budynku na posesji domu rodzinnego pana Łukasza. Jest niewielka, ale jasna i wyposażona we wszystko, co trzeba: chłodnie, magazyn, pomieszczenie do tłoczenia oleju.

- Na początku kupiłem maszynę do tłoczenia oleju, olejarnię przygotowałem w drugim etapie – opowiada pan Łukasz. – Wszystko robiłem sam, czytałem, szukałem, dopytywałem się. Jak pierwsza maszyna już stanęła, bo dziś mam dwie, rozpocząłem produkcję też metodą prób i błędów. Ale wiedziałem, że chcę to robić. Chcę mieć taki produkt, który nie tylko będzie klientom smakował, ale też wspomagał ich zdrowie, będzie im po prostu potrzebny.

Oleje pana Łukasza powstają z ziaren polskiej produkcji, głównie z południa Polski: rzepak, słonecznik, czarnuszka, wiesiołek, ostropest, rzepak.

- Tym się wyróżniam – podkreśla Łukasz Wasiluk. – Czarnuszkę i wiesiołka można znaleźć w Polsce, trzeba tylko poszukać. Ja to zrobiłem i znalazłem i na dodatek bardzo dobrej jakości, bez używania chemii podczas uprawy – zaznacza.

Podobnie olej kokosowy, który także jest w ofercie olejarni Szlachetne Smaki, pochodzi z orzecha kokosowego niesiarkowanego.

– Czyli bez konserwantów – wyjaśnia Wasiluk. – Trzeba na to zwracać uwagę, bo sam olej jest bez konserwantów, ale orzech może być siarkowany, czyli konserwowany. Ja tłoczę z tych, które nie są siarkowane.

Z gwiazdami i na Grenlandii

Każda partia oleju jest przez pana Łukasza osobiście sprawdzana.

- I dlatego wiem, że się różnią w zależności od ziemi, na której rosły rośliny, ilości opadów, czy suszy. Smak jest nieco inny, ale to przecież manufaktura, ręczna robota w połączeniu z naturą – wyjaśnia.

Smak dla klientów pana Łukasza jest istotny, ale nie najważniejszy.

– Różne są gusta, jedni wolą delikatny olej z wiesiołka, a inni piją czarnuszkę, jakby była bezwonna i bez smaku, a smakuje przecież jak ropa naftowa – śmieje się Łukasz Wasiluk.

Na rodzaje olejów – okazuje się – są pewne mody i to także te niezbyt związane z porą roku.

- Wielki wpływ mają celebryci, gwiazdy telewizji i Internetu. Jeśli ktoś z nich powie, że pije jakiś olej, od razu widać to po zamówieniach – opowiada pan Łukasz. – Ale pory roku też robią swoje. Latem klienci kupują oleje do sałatek, czyli głównie słonecznikowy, albo lniany, a jesienią i zimą te, które mają działanie bardziej wzmacniające, czy antyzapalne: wiesiołek, ostropest albo czarnuszkę.

Klientami olejarni na początku byli znajomi i rodzina. Po założeniu firmy to oni okazali się najlepszymi nośnikami reklamy. I choć dziś olejarnia ma swój profil w mediach społecznościowych, stronę internetową i sklep on-line, to dalej bazuje w głównej mierze na bezpośrednim kontakcie z klientem indywidualnym. I dzięki temu oleje z Białegostoku trafiły już prawie do każdego zakątka Ziemi.

- Nasi klienci je wysyłają, wożą ze sobą w podróże albo przekazują jako prezenty – wyjaśnia pan Łukasz. – Były już chyba wszędzie oprócz Grenlandii – śmieje się i dodaje: - Dlatego uważam, że klient indywidualny, z którym się rozmawia, ma kontakt, który mi zaufa, jest najważniejszy. Bo on wraca i na dodatek opowie o moich produktach innym. A reklama szeptana, ta z polecenia - jest najlepsza.

Najlepsze z okolicy

Oleje wytworzone w Szlachetnych Smakach tłoczone są tradycyjną metodą na zimno, bez głębokiego oczyszczania, czyli specjalistycznej rafinacji. I choć pan Łukasz jest w stanie wytłoczyć ok. 150 litrów dziennie, to produkuje oleje w mniejszych partiach, najchętniej na konkretne zamówienia. Dzięki temu są świeże, zachowują więcej rozmaitych substancji odżywczych.

Oleje tłoczone na zimno wymagają ciemnych butelek i braku dostępu światła. Wówczas nie jełczeją i dłużej zachowują świeżość. Ich termin przydatności do spożycia nie jest tak długi, jak produktów dostępnych w marketach: olej lniany – do 3 miesięcy, konopny – do 4 miesięcy, z ostropestu – do 5 miesięcy.

- Wynika to właśnie z metody produkcji, ale są też tego dobre strony. Krótki termin przydatności skłania ku temu, by oleje pić regularnie i stałe, codziennie, a nie

przynależności smażenia na tle, by olej je pie regularnie i stale, codziennie, a nie odkładać na później – podkreśla pan Łukasz. – Trzeba je dostosować do potrzeb naszego organizmu. Zacząć od łyżeczki dziennie, rano, albo wieczorem i z czasem zwiększać do trzech dziennie. Najlepiej przed albo w trakcie jedzenia, aby tłuszcz pomógł organizmowi wchłonać inne witaminy z posiłku. Tłuszcz jest przecież ich nośnikiem.

W ofercie białostockiej olejarni jest obecnie 8 rodzajów olejów. Nowością od zimy 2020 r. jest olej konopny.

- W dawniejszych czasach olej konopny był w Polsce bardzo popularny, bo uprawiano konopie – wyjaśnia Łukasz Wasiluk. – Dziś wracamy do starych odmian roślin, zwyczajów. Warto też wrócić do tego, by jadać to, co rośnie najbliżej nas; jest z naszego klimatu, naszej okolic, z naszego domu.

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

Olejarnia „Szlachetne Smaki” – Łukasz Wasiluk

ul. Saturna 57, 15-680 Białystok

Tel.: 570 319 163; e-mail: biuro@szlachetnesmaki.com.pl

[Strona internetowa i sklep on-line](#)

[Profil Olejarni "Szlachetne Smaki" na FB](#)

[Strona olejarni w bazie Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego](#)

Gdzie kupić?

- na miejscu w olejarni;
- w sklepie on-line na stronie internetowej;
- poprzez stronę na FB.

Lecznicze właściwości niektórych olejów tłoczonych na zimno

(na podst. kalendarzrolnikow.pl)

- **Olej z ostropestu** - znany jest głównie pozytywnego wpływu na funkcjonowanie wątroby. Nasiona ostropestu plamistego, z których wyciska się olej, są bogatym źródłem sylimaryny, która chroni komórki wątroby przed szkodliwym oddziaływaniem toksyn, takich jak alkohol czy leki, wpływa także korzystnie na procesy regeneracji i oczyszczania wątroby.
- **Olej z nasion czarnuszki** - to wybór idealny dla alergików. Olej zawiera związek

o nazwie tymochinon, zmniejszający wydzielanie histaminy, która odpowiada za powstawanie reakcji alergicznej. Olej z czarnuszki można stosować wewnętrznie oraz zewnętrznie przy alergiach skórnych. W jego składzie znajdziemy też **nienasycone kwasy tłuszczowe, witaminę E, A, witaminy z grupy B, biotynę, beta-karoten, sterole roślinne i mikroelementy**. Ma działanie wzmacniające organizm (oddziałuje na układ immunologiczny). Będzie pomocny w leczeniu przeziębienia i grypy, w **łagodzeniu bólu reumatycznego, dolegliwości żołądkowych**. Obniża też poziom cukru we krwi.

- **Olej konopny** - jest wytwarzany z konopi siewnych. To skarbnica białka roślinnego, nienasyconych kwasów tłuszczowych i aminokwasów. Konopie siewne dawniej były rośliną uprawną w naszym kraju. Olej z nasion konopi jest bogaty w kwas gamma linolowy (GLA), który eliminuje stany zapalne w organizmie i wzmacnia jego odporność. Zawiera również inne składniki przeciwzapalne, które łagodzą zapalenia stawów. Olej z nasion konopi zawiera także kannabinoidy - związki chemiczne, które łagodzą lęki i stany depresyjne. Kwasy tłuszczowe zawarte w oleju poprawiają pamięć i mogą zapobiegać związanemu z wiekiem pogorszeniu funkcji poznawczych.
- **Olej lniany (z siemienia lnianego)** - zawiera kwasy tłuszczowe Omega-3 i Omega-6 obniżające zły cholesterol. Kwasy te działają **zapobiegawczo i ochronnie w chorobach serca i układu krążenia** (miażdżyce, zawały, zatory). **Olej lniany** jest zasobny w witaminę E, która stosowana wewnętrznie chroni nasz układ krążenia, obniża poziom cholesterolu we krwi i zapobiega gromadzeniu się blaszek miażdżycowych.

