



Huta Wielka
pow. iławski

WIZYTÓWKA

Monika Płecha „Z pastwiska na talerz”

gosp. ekolog. i agroturystyka
 (25 miejsc noclegowych),
 uprawia: 89 ha łąk, pastwisk
 i trwałych użytków zielonych,
 hoduje: bydło simentalskie (50
 szt.), owce kameruńskie (56 szt.),
 kozy (9 szt.) oraz drób: indyki,
 kury, gęsi i kaczkę. Prowadzi
 sprzedaż mięsa w ramach RHD.

Jej miejsce na Ziemi

✍ PAULINA JANUSZ-TWARDOWSKA
 p.janusz@topagrar.com.pl

Jej życie mogłoby być gotowym scenariuszem na film, podobny do historii kinowego hitu „Pod niebem Toskanii”. Z tą różnicą, że Monika Płecha zamiast pozostać w gorącej Italii, a dokładniej na Sycylii, gdzie wyemigrowała za pracą, wróciła na mazurską wieś, by stworzyć jedno z ciekawszych siedlisk na mapie krajowej agroturystyki.

Z SARDYNII DO POLSKI

– W zasadzie nie planowałam, że zostanę rolniczką. Marzyłam o domu na wsi, może o niewielkiej hodowli na własne potrzeby, ale nie sądziłam, że moja działalność rolnicza osiągnie takie rozmiary – śmieje się pani Monika. – Za oszczędności z Sycylii kupiłam gospodarstwo w Hucie Wielkiej – budynki mieszkalne i inwentarskie oraz 2 ha ziemi.

Przez pierwsze lata pani Monika – córka leśnika, z wykształcenia hotelarz – zawodowo zajmowała się renowacją mebli – zakład stolarski prowadziła z byłym mężem już we Włoszech. Jako jedna z pierwszych w kraju stosowa-

Gospodarstwo i agroturystykę „Z pastwiska na talerz” stworzyła od zera. Dziś to miejsce jest pełne ciepła, serdeczności i dobrego smaku.

ła technikę piaskowania drewna, była właścicielką galerii w Ostródzie. To zajęcie stanowiło dobre źródło utrzymania i pozwalało na opiekę nad dwójką jeszcze małych dzieci.

– Mój syn jest skrajnym alergikiem pokarmowym, może jeść tylko wybrane produkty. Jego organizm jest szczególnie wrażliwy na konserwanty i inne chemiczne dodatki, stosowane w produkcji żywności. To głównie dlatego wystartowałam z ekologiczną hodowlą i warzywniakiem – by moje dzieci jadły bezpiecznie i zdrowo.

SIMENTALSKIE BYDŁO

Pani Monika zaczęła przygodę z produkcją zwierzęcą od zakupu dwóch jałówek rasy simentalskiej w 2012 r. Po pierwszych wycieleniach dołączył do nich byk rozplodnik. Protoplastki stada wciąż cieszą się pastwiskami nad Jeziorakiem. Dziś ich rodzina liczy ponad 50 szt.

– Tworzenie stada szło mozolnie, bo jałówki zostawiałam do dalszego chowu,

a byczki utrzymywałam na mięso. Na początku uboje były na tyle rzadkie, że w zasadzie całą wołowinę przeraźbiałyśmy na własny użytek – wspomina nasza bohaterka – Oczywiście, poza bydlęciem w gospodarstwie szybko znalazły się kury, kaczkę, indyki i gęsi. W kolejnych latach dołączyły do nich kozy i owce kameruńskie. Dziś każda z grup to okazałe stadko.

Z każdym rokiem zwierząt było więcej, więc i potrzebny był większy areal. Rolniczce udało się wydzierżawić w sumie 87 ha od KOWR. Na całej swojej ziemi ma ekologiczne łąki i pastwiska, które zabezpieczają zwierzętom paszę przez cały rok. Bydło, owce i kozy mają stały dostęp do pastwiska, na którym zimą karmione są sianem i sianokiszonką.

MAŁA ITALIA

– Praca w gospodarstwie pochłaniała mi coraz więcej czasu, a dodatkowo przyszedł pomysł, by otworzyć agroturystykę i dzielić się naszym dobrym mięsem i warzywami z przyjezdnymi.



Stado simentali liczy obecnie ponad 50 szt. Zwierzęta mają całoroczny dostęp do pastwiska.



Kozy i owce kameruńskie dzielą z bydłem pastwisko. Największe – 50 ha – schodzi aż do Jezioraka.

By poświęcić się swojej kulinarnej pasji, rozwijać bazę noclegową i zająć się rolnictwem, musiałam zrezygnować z zarobkowej renowacji staroci – wraca pamięcią do punktu zwrotnego w swoim życiu pani Monika. Jej miłość do mebli z duszą widać jednak na każdym metrze jej domu oraz w pokojach przeznaczonych dla gości. Właścicielka z powodzeniem na polską wieś przeniosła klimat południowych Włoch – nie tylko do wnętrza, ale również do kulinariów.

W agroturystyce jest 11 miejsc sezonowych w domu pani Moniki oraz kolejne 14 w całorocznym domu, oddalonym o kilkaset metrów od siedliska. Goście podczas wypoczynku mają okazję spróbować niebanalnych dań z drobiu, koziny, jagnięciny oraz wołowiny. Sezonowany stek wołowy lub comber jagnięcy z dodatkami kosztują 35 zł/100 g.

SEZONOWANIE WOŁOWINY

– Po powrocie do Polski nie mogłam znaleźć dobrej wołowiny. Zresztą do tej pory w normalnym sklepie trudno o mięso dobrej jakości, które po przyrządzeniu nie będzie gumowatą podszewką. Szkopuł w tym, że sprzedawana jest wołowina świeża, niesezonowana. Nawet jeśli pochodzi ona z młodego bydła opasowego, to bez odpowiedniego traktowania po uboju nie nabierze walorów smakowych i kulinarnych – tłumaczy pani Monika.

Z tego powodu jedną z pierwszych inwestycji, jakie poczyniła, była chłodnia do sezonowania mięsa. – Oczywiście, można kupić specjalną gotową chłodnię, ale taniej jest zbudować ją sposobem gospodarczym. Przeznaczyłam na nią jedno z pomieszczeń we wcześniejszym budynku inwentarskim. Od wewnątrz obiałam je warstwowymi płytami styropianowymi (20 cm), a w jednej ze ścian zamontowałam agregat chłodzący.

Jednym z pomysłów pani Moniki na sprzedaż mięsa jest weekendowy grill pod chmurką. W obsłudze gości pomagają jej dzieci.



FOT. JANUSZ-TWARDOWSKA, SIERSZEŃSKA

Tutaj trafiają rozebrane w ubojni tusze – wskazuje. – Na ubój kieruję bydło w wieku 18–24 miesiące, a jagnięta i kozłeta w wieku 5–8 miesięcy.

Od 2 lat swoje mięso sprzedaje nie tylko w agroturystyce w gotowych posiłkach, ale również surowe w ramach RHD. – Wreszcie doszłam do takiej skali produkcji, że mogę nakarmić gości na miejscu i sprzedawać mięso poza sezonem, dzięki czemu mam stały dochód. Latem w ramach RHD weekendowo organizujemy grill na pastwisku przy Jezioraku, z którego poza naszymi letnikami korzystają turyści podpływający do nas łódkami, a nawet dojeżdżający z pobliskich miejscowości. – Pani Monika zakładając RHD zadbała o zarejestrowanie szerokiego asortymentu, w którym jest m.in. mięso świeże i wyroby oraz gotowe posiłki.

Sprzedż sezonowanej wołowiny prowadzi głównie w pakietach po 4 lub 5 kg, za 280–400 zł. Cena uzależniona jest od składu zestawu. Za kozinę i jagnięcinę trzeba zapłacić 340 zł/4 kg.

Właścicielka wpięć zbiera zamówienia, a gdy ma już rozdysponowanego całego byka, zwierzę jedzie do ubojni.

Z jednego 750-kg opasa pozyskuje ok. 350 kg mięsa i podrobów, z tusz jagnięcych i kozłecych po 10–15 kg mięsa. Poza najgrubszymi kośćcami i łojem sprzedaje lub przetwarza wszystkie elementy tusz.

ZE WSPARCIEM NAJBLIŻSZYCH

Prowadzenie agroturystyki, RHD oraz gospodarstwa to ogrom pracy. Jak mówi pani Monika, czasami to czyste wariatkowo! W spełnianiu zawodowej pasji właścicielce pomagają dzieci oraz jej życiowy partner Adam. Rolnictwo stało się również jego hobby, które daje odskocznnię od zawodu chirurga.

Rolniczka na stałe zatrudnia 3 osoby oraz kolejne 2 w szczytowym sezonie.

– Stali pracownicy dbają przez cały rok o zwierzęta, ogród warzywny i wykonują prace polowe. Sezonowi, o których wciąż najtrudniej, pomagają w kuchni, przy obsłudze gości, czy przygotowaniu zapraw na kolejny sezon – podkreśla nasza bohaterka i prezentując pełne półki stoików z przetworami, dodaje: – U nas nic się nie marnuje! ■■

Na kolejnych stronach znajdziecie autorskie przepisy pani Moniki.