



GOSPODARSTWO AMŚIEJAI

Gospodarstwo, w którym królują różne kolory i smaki

Dane kontaktowe

Imię i nazwisko: Amśiejai Farm

Położenie: Varnagirių village, Alytus district, Lithuania

Wielkość gospodarstwa: 6 ha, grunty własne

Rok podjęcia działalności: 2014

Główny kierunek produkcji: warzywa

Web / Facebook / Twitter: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057192261756>

Rolnicy Jovilė i Eivydas Amśiejai rozpoczęli działalność rolniczą w 2014 roku, a na wieś przeprowadzili się z przedmieść ponad 5 lat temu. Jovilė nie była obca praca na roli, ponieważ pomagała swojej mamie w pielenu, podlewaniu i zbieraniu ogórków i pomidorów. Eivydas zawsze był chłopcem z miasta. Na wsi planowali nie tylko aktywnie spędzać czas wolny (łowić ryby, opałać się, grać w koszykówkę, spędzać wieczory przy ognisku), lecz także poświęcić większość czasu na pracę w rolnictwie - siać, sadzić, pielęgnować, podlewać, zbierać, kosić i znowu siać. Teraz więc uprawiają niewielkie gospodarstwo (6 ha) i z niego się utrzymują.

W pierwszym roku zaczęli uprawiać czosnek (1 ha). Później zbudowali szklarnię i niewielką jej część obsiali nietradycyjnymi warzywami liściastymi, takimi jak pak choi chiński kapustnik, kapusta japońska mizuna, musztarda japońska, ciemna kapusta komatsuna, inne popularne w Japonii zieleniny oraz m.in. menturina. W późniejszym okresie powiększono powierzchnię szklarni. Asortyment został poszerzony o różne odmiany jarmużu, różniące się kształtem, kolorem i smakiem, a także brokuły chińskie, cykorię, gorczycę japońską, rzepę, dynię, marchew, cukinię, boćwinę, różne odmiany sałaty itp. Rolnicy zaczęli też uprawiać rzadkie warzywo - koper włoski bulwiasty, który przypomina anyż. Młodzi rolnicy z powodzeniem sprzedają własne produkty na targu. Rolnicy biorą udział w różnych targach i festiwalach, aby promować swoje produkty. W ten sposób poszerzają grono konsumentów i mają nadzieję na pozyskanie większej liczby nabywców na swoje smaczne zbiory.

Ogrodnicy Jovilė i Eivydas Amśiejai nie tylko uprawiają różne warzywa, lecz także je przetwarzają - fermentują. Doświadczenie czerpią od rodziców Jovilė, rolników Dalii i Edvardasa Abukauskai z Kowna, którzy prowadzą słynne gospodarstwo "Raugiam viską" (Fermentujemy wszystko). Asortyment obejmuje ponad 20 rodzajów warzyw i owoców. Są wśród nich zwykle kapusty głowiaste, czerwone i brukselskie, brokuły i kalafior, ogórki, buraki czerwone i żółte, marchew, rzepa i kalarepa, zarówno zwykła, jak i z żółtym korzeniem, pomidory, różne rodzaje papryki, dynia, cukinia, cebula, czosnek i jego łodygi, kolby kukurydzy cukrowej, fasola szparagowa, zimowe odmiany jabłek, gruszek, śliwek.

Ogrodnicy warzywni wykonują wszystkie prace samodzielnie, bez zatrudnionych pracowników. Amśiejus skorzystał ze wsparcia PROW na rozpoczęcie działalności przez młodych rolników. Wykorzystał wsparcie na zakup ciągnika z narzędziami rolniczymi. Była to mocna podstawa do rozpoczęcia działalności. Młody rolnik inwestuje również w modernizację gospodarstwa.

Główne wyróżniki od pozostałych rolników to: pielęgnują gospodarstwo rolne w zakresie warzyw egzotycznych i innych. Uprawiają dynie, paprykę, bakłażany, marchew, koper włoski, pomidory winogronowe i zieloną fasolkę, które na Litwie są jeszcze rzadkością. Bakłażany są nie tylko fioletowe - są też białe i w paski. Marchew jest zarówno bladożółta, prawie biała, jak i fioletowa. Pomidory

winogronowe występują w kilku kolorach. Papryki są faliste. Dynie Kokaido je się z założoną skórką. Są one po prostu pieczone lub gotowane bez skórki.

Strategia gospodarstwa zakłada uprawę wyjątkowych produktów i oferowanie klientom innowacji. Nie wyklucza się możliwości wprowadzenia hodowli gęsi i przetwarzania produkcji bezwarunkowej i nadwyżek.

Zdjęcia:



Iceberg lettuce in different colours

(Source: <https://ukininkopatarejas.lt/darzuose-karaliauja-zalumynai/>)



Fermented vegetables

(Source: <https://www.facebook.com/people/Amšiejų-ūkis/>)