

# OPOLSKI SZLAK BURSZTYNOWY

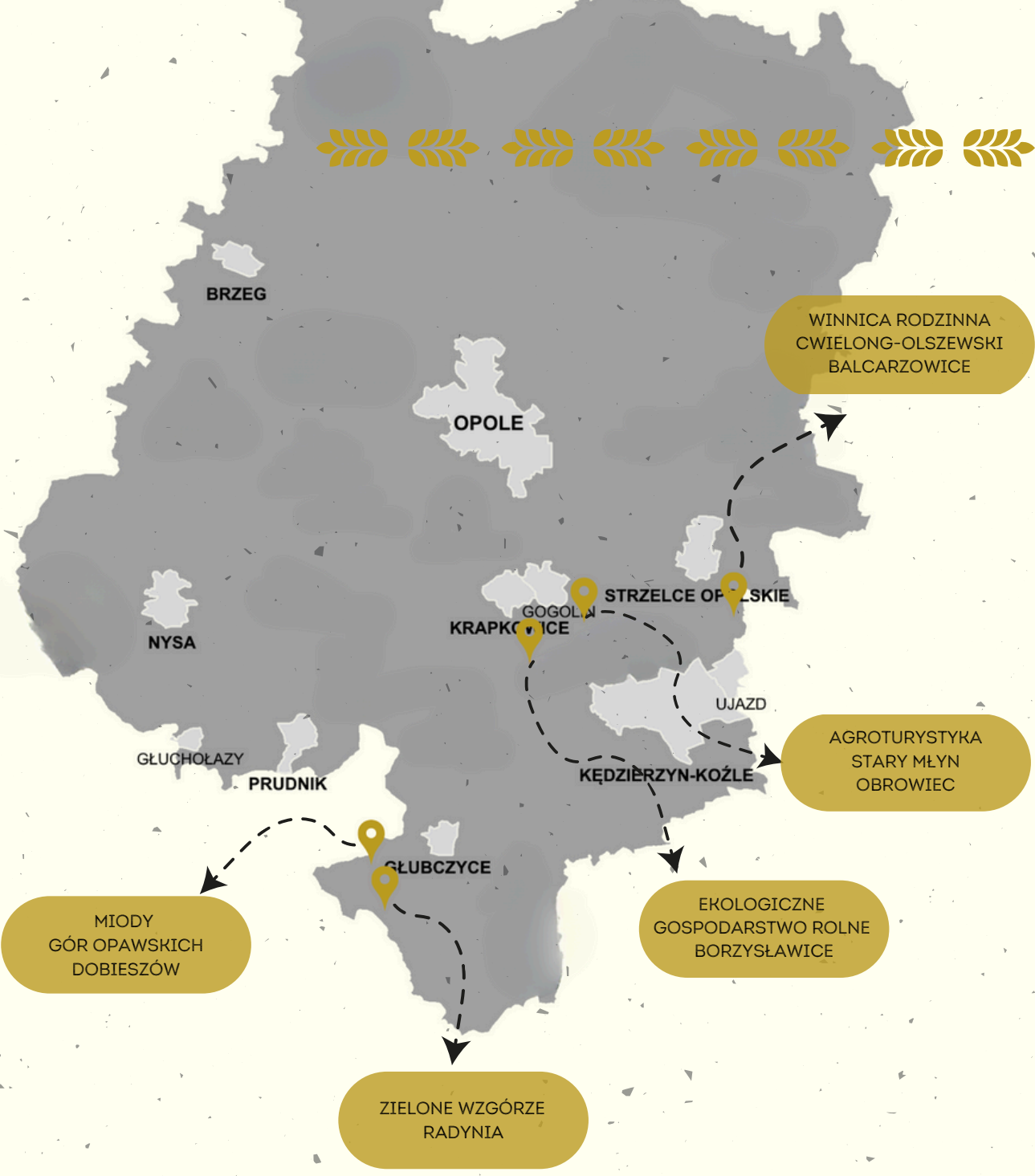
KONSORCJUM  
PRODUCENTÓW ROLNYCH  
OPOLSZCZYZNY



## „Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Operacja mająca na celu wsparcie procesów produkcyjnych, przetwórczych i organizacyjnych gospodarstw rolnych przez doposażenie ich w niezbędne maszyny i urządzenia potrzebne do stworzenia innowacyjnej wspólnej formy sprzedaży towarów, polegającej na utworzeniu przez grupę rolników i fundację krótkiego łańcucha dostaw, współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania "Współpraca" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Przewidywane wyniki operacji: stworzenie nowej formy dystrybucji towarów i skrócenie łańcucha dostaw przez utworzoną grupę EPI.





Opolski Szlak Bursztynowy to grupa operacyjna EPI, która zawiązała się, by doświadczenia każdego z jej członków w działalności gospodarczej, RHD, MLO i sprzedaży bezpośredniej, wykorzystać w procesie tworzenia inicjatyw na rzecz skrócenia łańcuchów dostaw.

Grupa składa się z pięciu rolników prowadzących swoje gospodarstwa rolne na Opolszczyźnie oraz gliwickiej Fundacja Na Zielonym. Gospodarstwa wchodzące w skład grupy są zróżnicowane pod względem powierzchni i rodzaju produkcji - łączy je fakt, że od lat prowadzą działalność związaną ze sprzedażą bezpośrednią wytwarzanych produktów.



### **AGROTURYSTYKA STARY MŁYN**

OBROWIEC

nabiał krowi, kozi i owczy, przetwory



### **EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO**

**ROLNE** | BORZYSŁAWICE

ekologiczne warzywa i owoce



### **GOSPODARSTWO ZIELONE**

**WZGÓRZE** | RADYNIA

jaja, mleko, mięso wołowe



### **PASIEKA MIODY GÓR**

**OPAWSKICH** | DOBIESZÓW

miody naturalne, kremowane z dodatkami



### **WINNICA RODZINNA CWIELONG-**

**OLSZEWSKI** | BALCARZOWICE


wina gronowe białe i czerwone



### **FUNDACJA NA ZIELONYM**

GLIWICE

# AGROTURYSTYKA STARY MŁYN

**DARIUSZ BLAUT**   
47-320 GOGOLIN | OBROWIEC  
UL. KRAPKOWICKA 57  
503 417 925  
starymlynobrowiec@interia.pl



Państwo Sabina i Dariusz Blaut w 2010 roku kupili w Obrowcu, nieopodal Gogolina, gospodarstwo, w którym wcześniej mieścił się młyn. Utworzyli w nim agroturystykę z pokojami dla gości, a po jakimś czasie również serownię, w której powstają produkty z mleka krowiego, koziego i owczego. Obecnie mleko kupowane jest od sprawdzonych gospodarzy z najbliższej okolicy, a niewielkie stado własnych kóz państwo Blaut hodują dla celów rekreacyjnych. Na terenie gospodarstwa znajdują się stawy, hodowane są również owce mięsne.

Wyroby pochodzące z gospodarstwa sprzedawane są w ramach marginalnej, ograniczonej i lokalnej produkcji (MOL) do lokalnych restauracji, sklepów, winnic oraz klientom detalicznym.

## MIEJSCA SPRZEDAŻY

- Sklepek w gospodarstwie, czynny od poniedziałku do piątku w godz. 9.00 - 18.00
- Lokalne sklepy, restauracje, winnice
- Imprezy i targi sezonowe



Serowarstwo jest wspólną pasją pani Sabiny i państwa Dariusza, w ostatnim okresie to jednak on poświęca mu więcej czasu, skrupulatnie pilnując procesów technologicznych. Dzięki temu ich sery mają doskonałe walory smakowe, co potwierdzają oceny ekspertów oraz nagrody przyznawane na festiwalach serowarskich, m.in. Grand Prix w 2019 roku na festiwalu Czas Dobrego Sera i Wina w Sandomierzu. W ofercie serowarni znaleźć można jogurty z mleka krowiego, sery kwasowo-podpuszczkowe, sery podpuszczkowe oraz pleśniowe z mleka koziego i owczego.

Państwo Blaut są Członkami Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych. Gospodarstwo należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych.

Pani Sabina zajmuje się drobnym przetwórstwem owoców i warzyw, które uprawia w swoim ogrodzie o powierzchni 60 arów. Jej specjalność to przetwory pomidorowe, ogórki kiszone, konserwowe, dżemy, a kompot z pigwy wpisany jest na listę produktów tradycyjnych.



# EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO ROLNE

**MARCIN LUKS** 

47-270 GOŚCIĘCIN  
BORZYSŁAWICE | UL. GÓRNA 5  
692 986 082  
luks.marcin@wp.pl



Gospodarstwo obejmuje 27 hektarów pól położonych mało zurbanizowanym południowym rejonie województwa opolskiego. Odziedziczone po ojcu pana Marcina Luksa, początkowo prowadzone w sposób konwencjonalny, 18 lat temu stało się jednym z pionierów rolnictwa ekologicznego w rejonie, zaopatrując w pierwsze ekologiczne warzywa mieszkańców aglomeracji śląskiej. Od tego czasu gospodarz uprawia warzywa i owoce wyłącznie metodami ekologicznymi, na przestrzeni czasu zdobywając szereg nagród na najlepsze gospodarstwo ekologiczne w województwie.

Wszystkie produkty, które powstają w gospodarstwie są sprzedawane w ramach rolniczego handlu detalicznego.

## MIEJSCA SPRZEDAŻY

- Gospodarstwo
- Targ zdrowej żywności w Gliwicach (Targ na Zielonym)
- Sklepy na terenie Opolszczyzny i Śląska
- Dowóz do klientów indywidualnych





W gospodarstwie uprawiane są przede wszystkim warzywa okopowe - ziemniaki, buraki, cebula, marchew, pietruszka, seler. Na jego terenie rośnie też kilka starych odmian jabłoni, owocujących pysznymi jabłkami.

Dodatkową działalnością jest hodowla kur, aktualnie stado liczy około 80 sztuk. Kury wiodą szczęśliwe życie, korzystają z rozległego zielonego terenu, wydzielonego nieopodal domu.

Pan Marcin prowadzi również pasiekę, liczącą 32 pszczele rodziny.



# GOSPODARSTWO ZIELONE WZGÓRZE

**BOGUSIA SZPAK**



LIDERKA KONSORCJUM

48-100 GŁUBCZYCE | RADYNIA 4

508 195 172

bszapak@op.pl

www.radynia.pl



Gospodarstwo rolne Zielone Wzgórze położone jest na południu Opolszczyzny, na pograniczu polsko-czeskim. Należące do niego pastwiska i pola uprawne zlokalizowane są w otulinie obszaru NATURA 2000, na Obszarze Chronionego Krajobrazu Mokre Lewice, obejmującego jeden z dwóch fragmentów Gór Opawskich, leżących na terytorium Polski.

Rejon zachwyca łagodnie pofałdowanym ukształtowaniem terenu, rozległymi łąkami i polami, częściowo zalesionymi stokami i pięknymi, zielonymi dolinami.

Gospodarstwo od kilku lat prowadzi rolniczy handel detaliczny (RHD), w ramach którego pani Bogusia produkuje i sprzedaje mleko krowie, jaja kurze, mięso wołowe i pieczywo, wypiekane na bazie własnych surowców.

## MIEJSCA SPRZEDAŻY



- Sklepik w gospodarstwie, czynny w piątki i niedziele w godzinach popołudniowych
- Targi zdrowej żywności w Gliwicach (Targ na Zielonym) i Mikołowie (Eko Bio Organic Centrum)
- Imprezy i targi sezonowe
- Restauracje i sklepy w Katowicach, Krakowie, Wrocławiu, Warszawie





W Zielonym Wzgórzu hodowanych jest 15 krów mlecznych rasy JERSEY i MONTBELIARD, które sezonowo wypasane są na pobliskich łąkach. Gospodarze przywiązują dużą wagę do dobrostanu zwierząt, który przekłada się na jakość mleka, na dalszym planie stawiając wydajność. Dziennie pozyskuje się około 250 litrów mleka, z czego zdecydowana większość dystrybuowana jest w sprzedaży bezpośredniej. Część przeznaczana jest do produkcji serów podpuszczkowych w serowni, prowadzonej przez współmałżonka gospodyni. Niewielka ilość okazjonalnie trafia do lokalnej mleczarni w Głubczycach.

Uzupełnieniem hodowli jest kilka sztuk bydła mięsnego, wypasanego w opcji bezwiąziowej. Zwierzęta ubijane są w wieku około 2 lat, a mięso przeznaczone do sprzedaży bezpośredniej.

W gospodarstwie żyje również stado "szczęśliwych" kur rasy ASTRAISA, liczące około 300 sztuk. Kury korzystają z dużego, trawiastego, ogrodzonego wybiegu, karmione są paszą, sporządzaną w większości ze zbóż uprawianych w gospodarstwie. Dziennie znoszą około 250 jaj, które sprzedawane bezpośrednio w ramach RHD.



# PASIEKA MIODY GÓR OPAWSKICH

**MIROŚLAW UKSIK** 

48-100 GŁUBCZYCE

DOBIE SZÓW 34

792 784 417

biuro@miodomir.pl

www.miodomir.pl



Około 10 lat temu w cichym, spokojnym Dobieszowie, położonym na terenie Obszaru Natura 2000 Góry Opawskie pan Mirosław Uksik kupił zaniedbane gospodarstwo. Rozpoczął karkołomny, długotrwały remont, biorąc na warsztat kolejne zabudowania gospodarcze. Dwa lata później w jego życiu pojawiła się nowa pasja - pszczelarstwo, a w gospodarstwie stanęły dwa pierwsze ule. Dziś jego pasieka liczy 60 pszczelich rodzin, z których część ulokowana jest w gospodarstwie i przylegającym do niego ogrodzie, a część to ule wędrowne, wywożone przez gospodarza w obrębie 5 kilometrów od domu. Pszczoły do dyspozycji mają pożytki, zlokalizowane w cennych przyrodniczo obszarach: Natura 2000 Góry Opawskie oraz Obszarze Chronionego Krajobrazu Mokre Lewice.



## MIJESKA SPRZEDAŻY

- Gospodarstwo
- Sklepy na terenie Opolszczyzny i Śląska
- Dowóz do klientów indywidualnych



Pan Mirosław zaś, podchodząc do swojej pasji z pełnym profesjonalizmem, został tegorocznym absolwentem studiów podyplomowych "Pszczelarstwo", prowadzonych na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie.

Efektom pracy pszczół i gospodarza są wyśmienite miody - wiosenny (wielokwiatowy), rzepakowy, gryczany, spadziowy. W planach rozwoju działalności jest produkcja miódów kremowanych oraz smakowych, łączonych m.in. z owocami liofilizowanymi.

Miody sprzedawane są w gospodarstwie, w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD), a sporą część odbiorców stanowią przyjezdni zza południowej granicy, od której dzieli Dobieszów zaledwie kilka kilometrów.

Oprócz produkcji i sprzedaży miódów pan Uksik posiada również plantację truskawek.

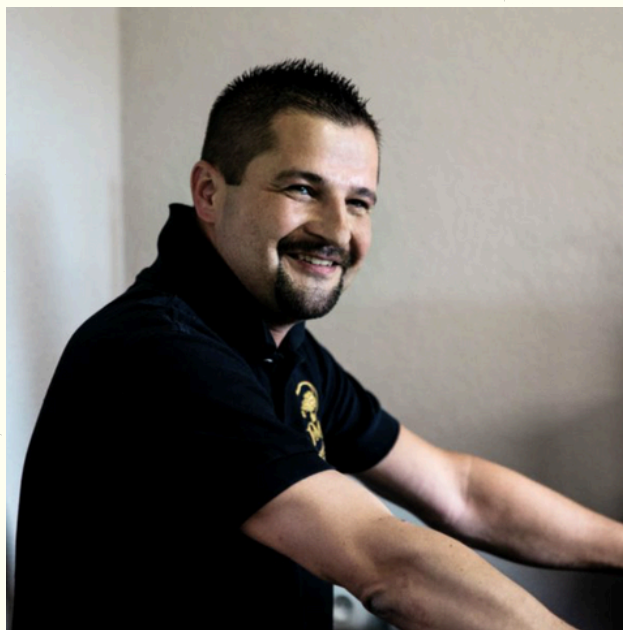


# WINNICA RODZINNA CWIELONG- OLSZEWSKI

**J&M C MARCIN CWIELONG** 

47-134 BŁOTNICA STRZELECKA  
BALCARZOWICE | UL. I MAJA 18  
602 725 225

winnicarodzinna@gmail.com  
www.winnicarodzinna.pl



Winnica Rodzinna to bardzo udana, zgodna kooperacja dwóch rodzin - Cwielong i Olszewski. Pierwsze sadzonki winorośli zostały zasadzone w roku 2013 na dwóch parcelach, usytuowanych na południowo-zachodnich stokach - w Balcarzowicach oraz Grzeboszowicach, niewielkich miejscowościach w województwie opolskim, u stóp Góry Świętej Anny. Początkowo winnica zajmowała powierzchnię około 1 hektara. W 2020 dosadzone zostały winorośle między miejscowościami Grzeboszowice i Sieronowice. Dzięki temu powierzchnia upraw powiększyła się do 2,5 hektara.

W winnicy uprawiane są sprawdzone w polskich warunkach klimatycznych szczepy winogron białych: Riesling, Muscat, Solaris, Chardonee, Traminer oraz czerwonych Pinot noir, Regent i Rondo.

## MIEJSCA SPRZEDAŻY

- Sklep przy winnicy
- Restauracje i sklepy specjalizujące się w polskich winach
- Imprezy i targi





Powstają z nich wina szczepowe, białe, czerwone i różowe, wytrawne, półwytrawne i półsłodkie. Katalog win w 2020 roku powiększył się o Cuvée, które łączy i wydobywa najlepsze walory kilku szczepów, dając efekt doskonałego wina.

Winnicę rodzinną prowadzą prawdziwi miłośnicy winorośli i wina. Jej założenie poprzedziły podróże i zwiedzanie winnic w Niemczech, Austrii, Czechach i na Węgrzech. Wiedzę uzyskaną od doświadczonych winiarzy i własne, zdobywane latami doświadczenie uzupełnili, kończąc podyplomowe studia z zakresu enologii na Uniwersytecie Jagiellońskim. Jakość produkowanych w niewielkich Balcarzowicach na Opolszczyźnie win potwierdzają liczne, również międzynarodowe nagrody:



- 2017 - najlepsze Śląskie Wino



- 2017 - wino białe MUSCATTO rocznik 2016 - uznane przez międzynarodowe jury jako najlepsze wino w Polsce w kategorii win wytrawnych oraz 6 miejsce w Europie w Konkursie Galicja Vitis 2017



- 2018 - najlepszy produkt powiatu Strzeleckiego 2018 w kategoriach SUPERPRODUKT i WYBÓR KONSUMENTA - wina białe, czerwone i różowe



- 2019 - wino różowe RONDOROSSE rocznik 2018 - złoty medal i tytuł Champion Galicja Vitis 2019 w kategorii win różowych, jako najlepsze wino w Europie.



- 2020 - wino różowe RONDOROSSE rocznik 2019 - złoty medal w konkursie Galicja Vitis 2020 w kategorii win różowych, jako najlepsze wino w Europie.



- 2023 - brązowy medal III edycji konkursu win polskich WINOPL

Ideą tworzenia krótkich łańcuchów dostaw jest takie zorganizowanie produkcji, dystrybucji i transakcji, które minimalizuje liczbę pośredników. Skrócenie łańcucha dostaw przekłada się na poprawę jakości produktów, które w krótszym czasie i w niższej cenie trafiają bezpośrednio do konsumenta.



Od 2016 roku Fundacja Na Zielonym organizuje w Gliwicach targ żywności tradycyjnej i ekologicznej - Targ na Zielonym. W każde sobotnie przedpołudnie postindustrialną halę wypełniają lokalni rolnicy i producenci zdrowej żywności. Fundacja promuje sprzedaż bezpośrednią, opartą na relacji między producentem a klientem, lokalne produkty oraz ich wytwórców. Kilkakrotnie gościła również członków konsorcjum.

**Targ na Zielonym odbywa się w soboty w godz. 8.00 - 12.00. w Hali Modeli GZUT przy ul. Wincentego Pola 9 w Gliwicach.**



Jako grupa operacyjna na rzecz innowacji (EPI), konsorcjum otrzymało w 2022 roku wsparcie finansowe w ramach działania o nazwie „Współpraca” z budżetu PROW 2014-2020.



**OPRACOWANIE I TEKSTY:**

Małgorzata Meres-Nowak | Fundacja Na Zielonym | [www.nazielonym.pl](http://www.nazielonym.pl)

**ZDJĘCIA:**

Małgorzata Meres-Nowak

Jacek Kosiński, Kamil Krawczyk | Tabaka Studio | [www.tabaka.top](http://www.tabaka.top)





[www.opolskiszlakbursztynowy.pl](http://www.opolskiszlakbursztynowy.pl)

