

O kiszeniu wiedzą wszystko. Robią to od pokoleń

Kisił dziadek, kisił ojciec, teraz kisią dzieci i wnuki, a w przyszłości pewne jest, że i piąte pokolenie też będzie kisić kapustę i ogórki. O rodzinnym biznesie, powrocie do korzeni, kulturowaniu tradycji w rozmowie z WP Kuchnia opowiedzieli państwo Sznajderowie.



Rodzina Sznajderów (Archiwum prywatne rodziny Sznajder/fot. Marcin Skiba)

Wirtualna Polska, Karolina Wójciga: Już od 60 lat wasza rodzina zajmuje się kiszeniem ogórków i kapusty, jak to się zaczęło?

Włodzimierz Sznajder: Tuż po II wojnie światowej, mój tata Stefan przeniósł się ze Stanisławowa (obecna Ukraina) do Doliny Baryczy na Dolnym Śląsku. Jako świetny bednarz i stolarz miał mnóstwo zamówień na dębowe beczki do gospodarstw, które służyły z kiszenia kapusty i ogórków. Z czasem też zaczął kisić razem z żoną Zofią. A dębowych, ręcznie robionych beczek potrafił wykonać nawet 300 sztuk rocznie! Tak się zaczęła tradycja kiszenia w naszej rodzinie. Tata przekazał gospodarstwo nam, swoim synom, a my właśnie oddajemy je w ręce naszych dzieci. Co ciekawe, Dolina Baryczy już w XIX wieku służyła z kiszenia kapusty. Teraz w całym regionie kisią kapustę i ogórki już tylko Sznajderowie. Dzięki naszej rodzinie ponad stuletnia tradycja regionu jest nadal kontynuowana. A dziadkowie chętnie opowiadają swoim wnukom, jak to było dawno, dawno temu. Tak rodzi się właśnie miłość do kiszenia już w czwartym pokoleniu.

Wasze dzieci też są zainteresowane dalszym prowadzeniem rodzinnego biznesu?

Emilia Chmura: Dziadkowie mieli pomysł. Synowie, czyli mój tata i wujek kontynuują rodzinną tradycję. Każdy z nich ma po czwórce dzieci i w obu rodzinach ułożyło się tak, że dwójka została w gospodarstwie. W przypadku mojego brata Michała, wybór był o tyle oczywisty, że od dziecka uwielbiał maszyny, traktory, samochody. A praca w gospodarstwie wiąże się też z mechaniką, usprawnianiem i naprawami maszyn.

Michał Sznajder: Dokładnie tak. Razem z żoną Ludmiłą i córeczką Elą zajmujemy się gospodarstwem na pełny etat. Pozostałe wnuki i prawnuki nawet jeśli mieszkają w mieście, to każdy weekend spędzają w Dolinie Baryczy. I kochają bezkresną zielenie, niebieskie niebo, śpiew ptaków, wolność i przestrzeń jaką daje wieś. Nie martwimy się zupełnie czy kolejne pokolenie będzie kontynuować tradycję - bo już widać, że są chętni (śmiech).

Małe, rodzinne gospodarstwo na Dolnym Śląsku – brzmi to jak początek jakiejś bajki. Czy Karnice to wasze miejsce na ziemi? Nie chcielibyście mieszkać w mieście?

E.Ch.: Oprócz mnie i Michała są jeszcze dwie siostry. Najpierw brat został ze wszystkim sam, bo my wyjechałyśmy i poszłyśmy swoją drogą. A jednak kilka lat temu postanowiliśmy wrócić. Po latach pracy w dużej międzynarodowej korporacji w Warszawie, jako analityk finansowy i kierownik zespołu uznałam, że po prostu tęsknię za moimi Karnicami. Brakowało mi właśnie tej wolności, jaką daje praca na swoim i życie na wsi. Uprawa warzyw i ich kiszenie sprawia, że jestem bliżej przyrody i ludzi. Mogę wraz z rodziną kontrolować cały proces i nie jestem już tylko pionkiem w globalnej firmie.

W.Sz.: Zawsze powtarzam, że jeśli zasmakowało się przyrody, zieleni i ciszy Doliny Baryczy, niemal niemożliwym jest przystosowanie się do betonowego bloku w centrum Warszawy.

E.Ch.: Tak było w moim przypadku. Pierwsze co zrobiliśmy po przeprowadzce do Warszawy, to zostaliśmy z Jarkiem działkowcami i kupiliśmy ogródek. To tam była nasza Warszawa. Uprawialiśmy własne truskawki, cukinie i...



Ogórki?

E.Ch.: Tak! Oczywiście ogórki (śmiech). Kiedyś nam tyle ich urosło, że oddawaliśmy je do warszawskiego ZOO dla świnek morskich. Wtedy zrozumieliśmy, że duże miasto nie jest dla nas, że potrzebujemy domu z ogródkiem, z zachodami słońca, bez klimatyzacji i najchętniej bez komputerów (śmiech). Choć oczywiście bez komputerów się nie da.

W.Sz.: Teraz Emilia w gospodarstwie zajmuje się marketingiem, administracją, warsztatami kiszenia, wyjazdami na targi. Ta cała technologia poszła tak do przodu, że założyliśmy nawet fanpage naszego gospodarstwa na facebooku i stronę internetową.

E.Ch.: W dzisiejszych czasach to normalne. Prowadzimy gospodarstwo otwarte, umieszczamy w internecie filmiki, na których zdradzamy, jak wygląda kiszenie, zrywanie, sadzenie. Piszemy, co u nas słychać, chcemy mieć bliski kontakt z konsumentami. We Wrocławiu bierzemy też udział w różnych warsztatach surowkowych organizowanych w szkołach. Uczymy dzieci robić surowki i okazuje się, że dzieciaki uwielbiają kapustę kiszoną, szczególnie gdy same przyrządzają potrawy. Przekazujemy też sadzonki kapusty i ogórków do szkolnych ogródków, zapraszamy dzieci na wykopki ziemniaków, a latem na zbiory ogórków.

W.Sz.: Może się to wszystko wydawać bajką, ale tak naprawdę to też ciężka praca. I to z trudnym do zaplanowania skutkiem.

M.Sz.: Tata ma rację. W gospodarstwie nie da się niczego przewidzieć. Dwadzieścia lat temu, pole ogórków zgnióło od trwającego miesiąc ulewnego deszczu, rok temu 6 tys. sadzonek kapusty i 3 tys. sadzonek kalafiorów wyjadły nam sarny. Czasem wystarczy godzina gradu, by nie było co kisić na cały kolejny rok. A jeśli wszystko pięknie rośnie, to roślinie też innym i wtedy cena jest tak niska, że nawet nie pokrywa kosztów zbiorów. Dlatego staramy się różnicować nasze produkty, uprawiać ogórki, które kisi się latem i kapustę, którą kisiemy jesienią. Gdy jedno nie wyjdzie jest szansa, że uda się drugie. Rolnictwo wymaga wiedzy i doświadczenia, ale też planowania, budżetowania, analiz. Doświadczenie Emilii, które zdobyła w Warszawie bardzo nam się teraz przydaje.

Dlaczego wasze kiszony ogórki i kapusta są tak wyjątkowe?

Ludmiła Sznajder: Jest kilka powodów. Kisimy tylko te warzywa, które sami uprawiamy, a więc sami nadziamy odmiany, siejemy, sadzimy, podlewamy, dbamy, nawet ręcznie odchwaszczamy. Nasze pola są na terenie największego Parku Krajobrazowego w Polsce - w Dolinie Baryczy. To przepiękne, czyste i bogate przyrodniczo rejony. Ponadto działamy już tyle lat, możemy śmiało powiedzieć, że smak naszych warzyw z pewnością przewyższa wszystkie inne, na które rosną. Nie są one sztucznie pędzone, przenawożone, czy opryskiwane chemią. Od pokoleń stosujemy płodozmiian, pozwalamy ziemi odpocząć, obsiewamy bobikiem, który wzbogaca glebę na kolejny rok. Dbamy o nasze pola, nawozimy naturalnie obornikiem. Sadzonki są regularnie podlewane wodą z własnych studni.

W.Sz.: W Dolinie Baryczy panuje też swoisty mikroklimat. To jedno z najcieplejszych i najwilgotniejszych miejsc w Polsce. Kolejna rzecz - to proces kiszenia i używane składniki. Dodatki: marchew, koper, czosnek również uprawiamy sami. Sól od zawsze kupujemy prosto z kopalni soli kamiennej w Kłodawie. Ważne jest to, że kisiemy sezonowo. Nie mamy ogórków małosolnych w maju. Niekiedy pytają nas o nie już w lutym (śmiech). A my ogórki kisiemy w lipcu, natomiast kapustę w październiku.

L.Sz.: I to, co najważniejsze - dajemy naszym kiszonom czas na samoczynną fermentację, czyli na powolne kiszenie bez wspomagaczy czy innych ulepszcaczy.

Czy wszystko robicie sami? Od zasiania ogórków do ustawienia słoików w spiżarni/magazynie?

L.Sz.: Tak, sami siejemy, sadzimy, podlewamy, zbieramy, kisiemy, potem pakujemy i rozwozimy do sklepów i restauracji. Oczywiście w sezonie ogórkowym, kiedy codziennie trzeba zbierać ogórki, zatrudniamy pracowników do pomocy. Bez nich nie dałoby rady. Na co dzień pomagają nam dwie osoby. Dzięki temu, że uczestniczymy w każdym etapie procesu, jesteśmy w stanie dopilnować jakości i wkładamy w kiszenie całe nasze serce.

E.Sz.: Nierzaz słyszymy od klientów, że nasze kiszonki smakują tak dobrze, bo czują w nich naszą miłość do tego, co robimy (śmiech).

Czy receptura przekazywana jest z pokolenia na pokolenie?

W.Sz.: Tak, nie zmieniliśmy nic. I też dlatego nasze kiszonki smakują tak dobrze. A na dodatek chętnie dzielimy się naszą recepturą. Najważniejsza jest prostota. Ogórki, koper, czosnek, sól kamienna i woda z Doliny Baryczy. Kapusta i sól. Do tego szczypta cierpkości i kiszonki gotowe.



Dawniej kiszenie kapusty było prawdziwym rytuałem – oczyszczanie główek, szatkowanie, ugniatanie gołymi stopami. Czy Wy tak robicie?

E.Ch.: Nadal tak jest. z wyjątkiem ugniatania gołymi stopami (śmiech). Kapustę kisiemy zaraz po zbiorach. Rano jedziemy w pole, wycinamy przyczepę główek kapusty. Potem zwozimy je do gospodarstwa i szatkujemy, dosypujemy równomiernie soli, warstwa po warstwie i... depczemy. Nasza babcia Zosia cały czas nam przypomina, że sekret udanej kapusty kiszonej to porządne udeptanie. Tyle, że dziś depczą ją panowie w specjalnych białych kombinazonach i butach używanych tylko do tego celu. Więc nie ma się czego obawiać (śmiech). Potem całość jest nakrywana płótnem, warstwą dębowych desek i dociskana, tak mocno, by sok z kapusty wypłynął na wierzch i odciął dopływ tlenu. Bo i dociskana, tak mocno, by sok z kapusty wypłynął na wierzch i odciął dopływ tlenu. Do dwóch tygodni obserwujemy wielkie bąbelkowanie, buzowanie, tworzy się piana. To oznacza, że "zaczyna się!". Wtedy oczyszczamy i kapustę z tej piany, ściągamy deski i płótna, myjemy, pierzemy, nakrywamy czystymi i znów dajemy kapuście czas, dużo czasu, by mogła samodzielnie się ukisić.

Co sądzicie o kwaszonych ogórkach i kapuście, o tych zakwaszanych octem, które znajdziemy na półkach w supermarketach?

M.Sz.: Kiszenie wymaga cierpliwości i czasu. My kisiemy sezonowo, w dniu zbiorów, a potem przez cały rok wybieramy tę ukiszoną, jesienią kapustę czy ukiszone latem ogórki. Ale to oznacza, że beczki napełniane są tylko raz w roku i składowane w chłodni, gdzie czekają na swój moment. W dużych firmach przetwórczych ekonomia gra pierwsze skrzypce. Przed pasją i sztuką kiszenia jest szybki zysk. Stąd minimalizuje się koszty, a maksymalizuje przychody. Kiszenie naturalne jest kosztowne i pracochłonne. Ale my nie chcemy iść z postępem i naszych receptur nie zmieniamy. Chcemy dać konsumentom wybór, dlatego też często uczestniczymy w różnych targach, jarmarkach i robimy wielką degustację kiszonek by pokazać, że mogą smakować, nie szkodzą, a wręcz przeciwnie - są bardzo zdrowe. Na szczęście obserwujemy coraz większą modę i popyt na naturalne kiszonki, co widać po sklepowych półkach. Warto zawsze szyć skład. Wybieramy kiszonki niepasteryzowane, bez sorbinianu potasu, benzoenu sodu, słodzików, kwasu cytrynowego czy octowego.

Co gotujecie na co dzień? Czy kiszonki się wam nie przejadły?

W.Sz.: Mój dziadek w naszej rodzinie uwielbiał klasykę - ziemniaki, kotlet i ogórek kiszony albo surowka z kiszonej kapusty, a w sezonie - zieremia.

L.Sz.: Lubimy z mamą i Emilią eksperymentować, szukać nowości. Ale, jak często powtarzam: "każdy dzień - ogórek!" i tak faktycznie jest. Nie sposób się znużyć kiszonomi, bo jest ich całkiem sporo wachlarz i można je przyrządzać na wiele sposobów. Uwielbiamy bigosy, gołąbki, pierogi z kapustą - są u nas na każde święto. Zupa ogórkowa, kapuśniak, barszcz na kiszonych buraczkach, chłodnik z kiszonych warzyw - same pyszności.

Co można kisić poza ogórkami i kapustą?

E.Ch.: Kisić można wszystko (śmiech). My kisiemy buraczki, a ostatnio też patisony. Smakują podobnie jak surowki, za to wyglądają kosmicznie. Kisimy też kakafioro, które są rewelacyjne jako surowka lub do różnych past oraz hummusów. Także kapustę czerwoną na wrocławski bigos i kapustę włoską w całych główkach na gołąbki z kiszonych liści. Genialną przekąską są kiszone rzodkiewki, które na dodatek świetnie wyglądają, bo cała różowość przechodzi do środka, a skórka robi się biała.

L.Sz.: Mamy też kilka mniej udanych eksperymentów. Na przykład kiszone brokuly... Zapachem odrzucały wszystkich. Już więcej nie próbowaliśmy ich kisić (śmiech).



Emilio, Michale, opowiadacie o tym, że kochacie to, co robicie. Czy będąc dziećmi też palaliście takim entuzjazmem do codziennych obowiązków, które czekały na wszystkich w gospodarstwie?

M.Sz.: Rodzice nigdy nie zmuszali nas do nauki, stosowali bardzo prostą zasadę: albo się uczysz, albo pracujesz. Zabawa była na drugim miejscu. Wiosną - sianie, plevienie, wrywanie chwastów, latem - podlewanie pomidorów, zrywanie ogórków, jesienią - pomoc w kiszeniu kapusty. Ciągle coś trzeba było robić w gospodarstwie. Jako dzieci obowiązkowo kisiło się doś. Ale była jedna, jedyna rzecz, która zaważała nas z tych obowiązków: książka. Wystarczyło czytać lektury, pisać listy, pamiętniki, wypracowania i mieliśmy 'wolne' (śmiech).

E.Ch.: Efekt był taki, że w każde wakacje mieliśmy już przeczytane lektury na cały kolejny rok szkolny. Czytaliśmy przy okazji pilnowania deszczowni. W okresie suszy nasze pola są podlewane deszczownikami, które mogły się zaciąć i w takich czasach ktoś musiał na polu siedzieć i pilnować, czy wszystko działa. Gdy coś się zacięło albo popsuło, wtedy szybko wskakiwało się na rower i jechało kilka kilometrów do domu poprowadzić rodziców. Ale siedzieć pod drzewkiem przez osiem godzin bez książki po prostu się nie dało. Pewnie dlatego, że nie było gier, smartfonów i innych zabawek, które mają dzieci w dzisiejszych czasach. Książka była najciekawszą alternatywą dla beczności. Nie zapominaj miny rodziców, kiedy dowiedzieli się, co czytamy przy tej deszczowni... a był to "Potop" Sienkiewicza (śmiech). Pamiętam też, że tuż przed maturą, tata widząc jak się stresuję, zabrał mnie na pole. Co wieczór i co niedzielę organizował nam obowiązkowe wycieczki na pola, by sprawdzić, jak wszystko rośnie, czy wszystko jest dobrze, czy nie usycha, czy nie zaatakowały szkodniki. I podczas tego spaceru powiedział mi: "Emilka, ty się nie martw, ty nie musisz mieć piątki z tej matury. Nie musisz mieć czwórki, w ogóle nie musisz tej matury zdać. Patrząc na ogórki - zawsze będziesz miała co robić." (śmiech). I to mi wystarczyło - ródziam maturę z wyróżnieniem, dostałam się na najbardziej obleganą studia, które również ukończyłam z wyróżnieniem, a potem dostałam posadę marzeń w prestiżowej korporacji finansowej w stolicy. Ale po kilku latach zateńsiłam za tymi ogórkami, Doliną Baryczy i z pełną świadomością wróciłam. Z czego zdziła bardzo się cieszę.

Zobacz także wideo: Kisić można wszystko. Przepis na kiszoną kapustę z jarmuzem

