

IGWA wydanie IV/ 2022r. Pani Daria Latała

Daria Latała - kim jest ta młoda, energiczna osoba? Poznajmy ją bliżej.

Nazywam się Daria Latała. Ze wsią jestem związana od zawsze. Tutaj w Wawrzeńcach dorastałam, tutaj żyję, mieszkam i pracuję. Jestem rolniczką. Mam własną ziemię i prowadzę gospodarstwo. Moja ścieżka edukacyjna odbiegała jednak od tego, w jakim kształcie obecnie funkcjonuję. Studiowałam prawo na Uniwersytecie Jagiellońskim, ale z czasem naturalnie wróciłam do uprawy ziemi, czując, że droga i kierunek, które obrałam nie do końca mnie satysfakcjonują. Zatęskniłam za naturą, za prawdziwym, uczciwym jedzeniem, za rzemieślnictwem. Papiery i sztywne kołnierze koszuli coraz bardziej mnie odpychały, więc wróciłam do uprawy ziemi w gospodarstwie, najpierw wspólnie prowadzonym przez moich rodziców, a teraz już osobno przeze mnie, przez brata i przez mamę.

Od kiedy zaczęła się Pani interesować hodowlą warzywniczą, zwłaszcza nowinkami w warzywnictwie, których nie mało w Waszym gospodarstwie?

To prawda, nasze gospodarstwo słynie z nietypowych, egzotycznych warzyw. Niektóre nawet sama wypromowałam na rynku. Są to warzywa które fantastycznie radzą sobie w naszym klimacie. Przywróciliśmy również świetność starym, zapomnianym odmianom warzyw, takim jak pasternak, brukiew, których młodsze pokolenie nie zna. Ja je znałam. Znałam bogactwo różnorodności warzyw od zawsze, uwielbiałam je. Na naszym rodzinnym stole znajdował się szeroki wachlarz warzyw i owoców. Dbała o to moja mama. Już ponad 20 lat temu znałam wiele nietypowych smaków, mało spotykanych na polskim rynku takich jak bakłażany czy kolorowe kalafiory. Moja mama takie ciekawostki wyszukiwała w sklepach ogrodnich. Jestem jej bardzo wdzięczna za to eksperymentowanie. Historia mojego zamiłowania do różnorodności smaku u mnie zaczęła się właśnie w dzieciństwie. Z tamtego okresu niezbyt miło wspominać jednak pracę na roli, pomaganie rodzicom, bardzo ciężkie warunki niejednokrotnie zimno, praca przy warzywach w deszczu, mrozie. Odsunęło mnie to od pracy w gospodarstwie. W związku z tym podjęłam decyzję, żeby edukacją odwrócić się od pracy fizycznej i przejść w jej wymiar intelektualny. Chciałabym romantycznie powiedzieć, że od zawsze kochałam uprawę warzyw, ale nie było tak. W pewnym momencie mojego życia nawet nie lubiłam tej pracy. Była ona dla mnie pracą krzywdzącą, niedocenianą, nieopłacalną, koniecznym zajęciem, żeby przeżyć, zarobić jakieś pieniądze. Mniej więcej na 2 roku studiów pracowałam już z klientami gastronomicznymi, zaczęłam poznawać ludzi ze świata gastronomii krakowskiej, ale także klientów indywidualnych, którzy doceniali to co robię i bardzo mi kibicowali. Zawsze dodawali mi skrzydeł w obszarze tej różnorodności uprawy warzyw. Zachwycali się czymś, co dla mnie było chlebem powszednim. Wtedy zaczęłam to doceniać i zauważyłam że to jest WOW. Zrozumiałam, że serwuję coś wyjątkowego, stosuję inne metody, mam inne odmiany, że znam się na tym, wiem co sprzedaję i odpowiadam za to, co oferuję innym i przede wszystkim ma to doskonałą jakość. W połowie studiów znów rzuciłam się w wir pracy na roli. Tym razem z ogromną przyjemnością, nie będąc zmuszana do tego przez nikogo a wręcz sama z siebie chciałam w ten sposób pracować.

Skąd wziął się pomysł na stworzenie gospodarstwa JeDynie?

To była naturalna odpowiedź na potrzeby moich klientów. Bardzo doceniam kontakt bezpośredni z klientami, ich uwagi i potrzeby, konstruktywną krytykę. Zawsze to analizuję i biorę pod uwagę, bo pracuję dla nich a oni są dla mnie. Razem współdziałamy. Prowadząc działalność edukacyjną na mediach społecznościowych, pokazując jak wygląda praca na roli zauważyłam, że ludzie nie mają pojęcia o podstawowych etapach pracy w rolnictwie: jak uprawiamy, kiedy siejemy, co się z tym wszystkim dzieje. Ludzie zaczęli mi dziękować, że dzielę się z nimi urywkami hodowli i pracy w gospodarstwie. To wszystko przyjęte z ogromną wdzięcznością i zainteresowaniem klientów dało początek do tego, by zaprosić ludzi do gospodarstwa i pokazać im jak uprawa wygląda. To właśnie oferuje gospodarstwo JeDynie

Czy mogłaby Pani przybliżyć nam specyfikę hodowli dyni oraz różnorodność jej odmian?

Jest bardzo dużo dyń, bardzo dużo odmian. Co roku powstają nowe. Nawet w amatorskim ogródku można wyhodować nową odmianę, ponieważ dynie bardzo łatwo się zapylają. My jednak kupujemy ustalone nasiona mając pewność, że dynie które hodujemy powtórzą cechy rośliny macierzystej i będziemy mieli wyrównany plon. Musimy wiedzieć co sprzedajemy, co oferujemy klientom. Oczywiście czasem wysięją się dynie, które same się zapylą, ale jest to jednorazowy wybryk przyrody. Ja takie dynie czasami próbuję i zjadam, ale najczęściej wędrują na dekoracje. Nigdy nie trafiają do sprzedaży, bo nie wiemy dokładnie co to jest. Każda odmiana musi być i jest ustalona. Ma swoją nazwę, charakterystykę właściwości itp. Ja nie zajmuję się tworzeniem nowych odmian. Wyszukuję nasiona w różnych częściach świata przez internet, który gwarantuje mi dostęp do różnorodności. Jak zaczynam w Polsce o niektórych warzywach nikt nie słyszał. Niektórzy nie wiedzieli co my uprawiamy, co to jest. Teraz najmniej znane nasiona pojawiają się w sklepach ogrodnich na terenie naszego kraju. To

mnie bardzo cieszy. Nasiona czasem przywożę z podróży, ale często otrzymuje je jako prezent od klientów, przedstawicieli firm nasienniczych. Dynie wysiewamy tak, by pod koniec maja piękne, pełne wigoru sadzonki trafiły na pole. Bywają dynie, których okres wegetacji jest na tyle długi, że krótkie, albo chłodne lato uniemożliwia ich prawidłowy rozwój ale także mamy dynie, które ze względu na krótki okres wegetacyjny zawsze się udają, a że przy okazji cieszą się ogromną popularnością to z nich nie rezygnujemy. Zbieramy dynie ręcznie, potem myjemy, sortujemy a nowości musimy skosztować zanim trafią do sprzedaży, żeby wiedzieć jak rekomendować je klientom.

Czy istnieją dynie niejadalne, szkodliwe dla człowieka ?

Nie istnieją dynie niejadalne. Są dynie jadalne i dynie ozdobne. Dynia ozdobna, jak sama nazwa sugeruje służy do ozdoby a zjedzona dynia ozdobna po prostu nie jest smaczna. Nie powoduje jednak zatrucia i innych negatywnych skutków dla zdrowia człowieka. Jedynie negatywny odbiór doznań smakowych. Dynie ozdobne charakteryzują się bardzo cienką skórką, małą ilością miąższu, ogromnym gniazdem nasiennym, sporą ilością pestek w związku z tym nie bardzo jest tam co zjeść. A to co moglibyśmy potencjalnie zjeść jest dodatkowo twarde, skorupiaste łykowate i nieprzyjemne, ale z powodzeniem możemy zjeść każdą dynie i przeżyjemy.

Czy zgodzi się pani ze stwierdzeniem, że jakość warzyw jest gwarancją sukcesu?

Zgodzę się zdecydowanie bo moje warzywa cenią się jakością a nie wyglądem. Aktualnie jest sezon na warzywa korzeniowe i mam takie hasło na moim stoisku „Stare, brzydkie brudne z ziemi - Powrót do korzeni”. Warzywa korzeniowe w naszej mentalności są właśnie takie przez co wydają się niezbyt fajne, a tak naprawdę jakość tych warzyw, jakość polskich warzyw prosto z ziemi, to jest chyba najbardziej niedoceniana rzecz. Te wszystkie bulwy bogate w cukry, w składniki odżywcze, to wszystko co nas zimą karmi i możemy przechowywać miesiącami w piwniczkach uważam że jest totalnie niedoceniane a świetne jakościowo. Nasze polskie warzywa korzeniowe. Choćby nasz polski burak, bomba witaminowa, który w diecie człowieka powinien gościć kilka razy w tygodniu, używany jest w kuchni stanowczo za rzadko. Często odwracamy się od naszych krajowych warzyw i owoców na poczet egzotyki, która masowo trafia na polski rynek. Spójrzmy z miłością na dobre jakościowo warzywa, nasze korzeniowe, często obecne w ogródkach, leżakujące pod zlewem Weźmy tego ziemniaka i zdajmy sobie sprawę z tego, jaką on jakość prezentuje. Zjedźmy go z wielką przyjemnością na obiad. Życzę każdemu, żeby miał zawsze dostęp do takich najbliższych nam warzyw dostępnych przede wszystkim w sezonie zimowym, czyli tych wartościowych korzeni. Moi klienci totalnie to rozumieją. Widzą, że czasem sprzedają warzywo z dziurką, brudne albo gdzieś się robak przypałęta. Szanują to, ponieważ po zjedzeniu czują jak korzystnie te warzywa wpływają na ich zdrowie, samopoczucie i wygląd.

Jakie są plany na przyszłość? Widać, że gospodarstwo z roku na rok ewoluuje i zaskakuje.

Niespodzianki będą na pewno, bo nasz rozwój to szybki pomysł, który realizujemy od razu, na gorąco. Spodziewam się, że tego typu akcji będzie dużo, bo dość kreatywnie do tego podchodzimy i cały czas pozostaję w kontakcie z klientami co do ich oczekiwań i co do naszych możliwości. Ta droga jest obierana zawsze wspólnie. Nie będzie to zaskakujące, jeśli podzielę się informacją, że będą nowe odmiany dyń i nowe odmiany warzyw, więcej projektów edukacyjnych, kilka współprac. Być może pojawią się warsztaty albo jakieś publikacje internetowe. Dotychczas występowałam bardziej gościnnie, teraz może będzie to stała współpraca w projekcie edukacyjnym ale jest jeszcze za wcześnie, żeby o tym szerzej opowiadać.