

Maliny zmieniły ich życie

Wyrośliśmy już z tłoku galerii, z imprez i niskich wibracji weekendów w Krakowie. Zmieniliśmy totalnie styl życia i dziś wiemy, że nie ma lepszego miejsca na świecie, niż nasze gospodarstwo z malinami – mówią Marta i Marek Tarka z Miękini w gminie Krzeszowice, prowadzący ekologiczną Przetwórnę owoców i warzyw. Do niedawna oboje byli bankowcami.

Oboje angażują się w pracę w gospodarstwie i wszystko robią własnymi rękami. Zdobywają nagrody w licznych konkursach i festiwalach smaku. Jeżdżą na targi i imprezy kulinarne. Tradycyjne smaki dopieszczają nowatorskimi przepisami. Tworzą smakołyki, którym niewielu jest w stanie się oprzeć. Owocowe musy z czekoladą, soki z nutą ziół, musztardy, keczupy czy octy. Wszystkie produkty przyprawione są solidnością Marka i artystycznym zacięciem Marty.

Wieś znali z wypraw do dziadków

Teraz już niewielu się dziwi, gdy słyszy o ucieczkach z miasta. Ze zgiełku, pogoni za pracą, pieniądzem i szybkim resetem zaczynającym wszystko od początku. Podobnie było z Martą i Markiem. Większość dorosłego życia spędzili na os. Kolorowym w Nowej Hucie, a wieś znali jedynie z dziecięcych wypraw do dziadków. Marta do Miękini, a Marek w kieleckie. Ich miejskie życie toczyło się szybko, a gdy córka dorosła, Marta postanowiła coś zmienić.

- Restrukturyzacja w firmie pomogła mi podjąć decyzję, bo szczerze miałam już dość pracy w banku – uśmiecha się na wspomnienie wydarzeń sprzed parunastu lat.

Zaczęli się rozglądać za mieszkaniem. Padło na Krzeszowice, gdzie do zagospodarowania był duży strych przy ul. Wyki. W ciągu tygodnia stali się posiadaczami pięknego mieszkania, w którym nie było zupełnie nic. Zapełniali je więc własnymi aranżacjami i cieszyli, że dojazd z Krzeszowic do śródmieścia w Krakowie jest o wiele lepszy, niż mieli wcześniej z Huty.

Trafił nam się kwadraciak!

Marta pracowała w nowo otwartej Galerii Krakowskiej, Marek dojeżdżał do banku w Krakowie. Tak się nadal toczyło ich życie, aż zapragnęli bliskości natury. Ich, mieszczuchów do szpiku kości, coś zaczęło ciągnąć na wieś. I nagle, jakby czas zatoczył koło, Marta znów trafiła do Miękini. Tym razem nie do dziadków, a w inną stronę wsi, na Wzgórze.

- Myśleliśmy o czymś, co można byłoby nazwać domkiem letniskowym, kawałkiem działeczki, gdzie znajdę miejsce na parę kwiatków. Trafił nam się kwadraciak z lat 70! – śmieje się właścicielka.

Ale prócz kwadraciaka zyskali też kawał działki z sadem. Wszystko porastały chaszcze, a ściany w domu miały znieciercierzony odcień żółtego. Dla nich ważne było jednak, że nic nie śmierdziało, a grzyb nie wyrastał z sufitów. Zaczęli się powoli zadomawiać. Odnawiając pomieszczenia, odnawiali też swoje życie.

Marek zrobił dosłownie wszystko!

Dla Marka przełomowy moment nastąpił w 2014 r., gdy dojeżdżając do pracy w Krakowie przeżył zawał. Przewartościował wtedy wiele spraw, bo takie momenty dużo potrafią zmienić. Wkrótce też postanowił zająć się gospodarstwem i domem.

- Zrobił tu dosłownie wszystko: drewniane drzwi, meble na wymiar, podłogi – wylicza Marta.

Wnętrze robi ogromne wrażenie. Wszystko jak w starych, drewnianych domach, gdzie pod belkami sufitowymi suszą się zioła, a z kuchni pachnie domowym ciastem. Stworzone przez Marka ozdobne instalacje zasłaniają niemalże całe ściany. Telewizora brak. Pozbyli się go z premedytacją.

Kamienie zdobiące część przedpokoju zbierali razem chodząc na spacer po okolicy. Płyty na podłogę zdobyli za bezcen, gdy ich poprzedni właściciel chciał się pozbyć połamanych i skruszonych elementów.

Powoli tworzyli swoją przestrzeń z dala od miasta i dawnego życia.

- Wyrośliśmy już z tłocznych galerii, z imprez i niskich wibracji weekendów w Krakowie. Przestało nas to cieszyć. Zamiast jechać na spotkanie ze znajomymi przy kawie, wolałem sobie pograbić ogród, czy poplewić grządki – przyznaje Marek.

Krzak malin od sąsiada zmienił wszystko

Ich ogród wydaje się ogromny. Kawał pola. Sporo się napracowali, żeby wyglądał tak, jak by chcieli.

- Trochę się obawialiśmy czy podołamy, żeby tak żyć z tego, co urodzi ziemia. Dostaliśmy kiedyś od sąsiada z Krzeszowic krzak malin i wsadziliśmy. Mówili nam: Tu na tych polach to wam nic nie wyrośnie. To był jeszcze przed zawalem Marka – wspomina Marta.

Jej mąż przeorał niemal całą ziemię, a potem jeden krzak malin rozrósł się w takim tempie, że gdy przyszło lato, nie wiedzieli co robić z owocami. W sadzie jabłka, gruszki, wszystkiego tak dużo!

Najpierw rozdawali to, co im zostało. Potem zaczęli się nad tym głębiej zastanawiać.

- Zawsze lubiłam gotowanie. Nigella Lawson zawsze była moją idolką, zaczęłam więc myśleć, jak wykorzystać swoją pasję – opowiada Marta.

Przepis na pierwszy sok z malin dostała od znajomej seniorki i już nigdy go nie zmieniła. Cenią go wszyscy.

Mieliśmy nawet jechać do Mediolanu

- Marek zaczął mnie wozić na różne bazy. Na początku sam się wstydził, zostawiał mnie z całym majdanem do sprzedaży i uciekał – śmieje się Marta Tarka, a mąż z grzeczności zaprzecza.

Ale dziś już nie mają obaw, że ich produkty nie znajdą kupców. Kiedy rzucił pracę w banku odsapnął psychicznie i zajął się tym, co go cieszy.

- Gliwice, Mikołów, Czeladź i Kraków. Teraz jeździmy co tydzień. Wiodącym produktem wśród klientów oczywiście są syropy, ale także musy, musztardy, keczupy czy inne produkty mają wzięcie – wyliczają gospodarze.

Ich mus z jabłek antonówek z białą czekoladą zdobył I nagrodę na Festiwalu Smaku w Miechowie. Co rok przywożą z imprezy jakieś wyróżnienie. Niedawno byli na Smakach Regionów w Poznaniu. Nieraz są zaskoczeni, gdy organizatorzy imprez proponują im uczestnictwo w dużych wydarzeniach.

- Mieliśmy nawet trafić do Mediolanu! Takie rzemiosło kulinarne jest dziś w cenie – przyznaje Marek.

Żadnych leków nie potrzebuję, bo wszystko mam w ogrodzie

Kiedy syropy i musy zdały egzamin smakowy, Marta Tarka zaczęła interesować się octami. Nazywa je żywymi, bo mają mnóstwo żywych kultur bakterii. Dziś już nie wyobraża sobie dnia, żeby nie wypić łyżeczki.

- Najbardziej popularny jest ocet jabłkowy. Już nawet lekarze przełamują się i namawiają pacjentów, żeby pić octy. To pierwsze SOS na różne dolegliwości. Działają dezynfekująco, przeciwzapalnie, przeciwbakteryjnie i przeciwwirusowo – wylicza.

Podkreśla, że świetnie wpływają na układ trawienny, a zwłaszcza jelita. Ocet z mirabelek z kolendrą, z jabłek czy z sosnowo – świerkowy. Ma coraz więcej pomysłów na produkty dla zdrowia.

- Żadnych leków nie potrzebuję, wszystko mam w ogrodzie – uśmiecha się patrząc za okno.

Niedawno zaczęła produkować oxymel – naturalny antybiotyk z mieszanki przetartego czosnku, imbiru, kurkumy, chilli i innych prozdrowotnych składników. Ma duże wzięcie.

Na własnych warunkach

Żeby rozkręcić biznes, nie da się działać „po łebkach”, bez warsztatu. Rzemiosło kulinarne wymaga nie tylko serca, ale także miejsca. Marta Tarka zajęła domową kuchnię, ale gdy przychodzi większy zbiór malin czy innych owoców, przenosi się do pracowni w piwnicy. To tam robi brudną robotę: płukanie, czyszczenie, obieranie. W swojej kuchni pichci, a potem pasteryzuje słoiczki ze smakołykami.

Spracowane dłonie mówią same za siebie. Przebarwienia od ciemnych soków zawsze zostawiają ślad. Ale przypominają też o radości, jaką daje im dzisiaj praca na własnych warunkach. Bez pośpiechu, bez zbędnego stresu, po prostu tak jak chcą.

Co ty w tym ogrodzie robisz?

Dzień zaczynają bez pośpiechu. Mają swoje rytuały. Na rozkręcenie piją pyłek pszczeli z żywym octem. Od wiosny do jesieni co dzień wychodzą boso na ogród i chodzą po rosie. To pobudza krążenie. Potem jedzą śniadanie i zabierają się za robotę: Marta w kuchni, a Marek w ogrodzie. Cały czas coś robią.

- Czasem znajomi pytają, co ty w tym ogrodzie robisz cały dzień? Dziwi się, że można temu poświęcać tyle czasu – śmieje się Marek.

Do obrobienia jest 13 rzędów malin, wiele krzaków aronii, pomidory, papryka, seler i inne jarzyny. Jest nawet topinambur, a także wiśnie, agrest i rabarbar. Na 40 arach sporo im się mieści. Tu nie ma niezagospodarowanych miejsc.

W zgodzie z naturą

Ich gospodarstwo jest ekologiczne. Dom ogrzewają piecem o niskiej emisyjności, a w ogrodzie nie używają żadnej chemii. Korzystają z tego, co dała im natura. Tworzą mieszanki z wrotycza, żywokostu, piołunu czy bylicy i tym zabezpieczają rośliny. Mają własny kompostownik.

- Często jednak natura robi nam psikusy, a nasze życie uzależnione jest od pogody. Zmiany są nieraz bardzo dynamiczne, dlatego bacznie obserwujemy co dzieje się w przyrodzie – mówi Marta Tarka.

W tym roku na przykład wegetacja roślin była tak szybka, że plony zbierali prawie miesiąc wcześniej, niż rok temu. Odczuli skutki suszy, ale dzięki zbiornikom z deszczówką, mogli sobie z

nią jako tako poradzić. W pracy w gospodarstwie kierują się nie tyle modą na ekologię, a potrzebami.

Życie w zgodzie z naturą to dla nich istotny element codzienności. Przetwórnia jest dla nich pasją. Wierzą, że właśnie w Miękini znaleźli swoje miejsce na ziemi. Z dala od zgiełku, z dala od pędu, hałasu i spalin. Czy było warto zmieniać swoje życie? Tak. Oboje są o tym przekonani.