



Wywiad z Darią Latałą z Gospodarstwa JeDynie

2020-09-25

Daria Latała wraz z rodzicami, Jarosławem i Beata, oraz bratem Edgarem, sołtysem Wawrzeńczyc, prowadzą niewielkie gospodarstwo JeDynie słynące z uprawiania mało znanych odmian warzyw. Ich produkty można znaleźć a Targu Pietruszkowym w Krakowie i na miejscu, w Wawrzeńczycach.

Wasze gospodarstwo jest typowym gospodarstwem rodzinnym.

Moi rodzice byli zżyci z uprawą roli od dziecka. Moja mama pomagała dziadkom, którzy uprawiali ziemię, by mieć warzywa dla siebie i zwierząt. Potem zaczęła prowadzić gospodarstwo wraz z moim tatą. Metodą prób i błędów wprowadzali kolejne odmiany warzyw. Zaczęli od dyń, papryki, kapusty, tego co sadzili sąsiedzi; dynie szybko stały się główną uprawą. Ja gospodaruję na niewielkim skrawku przy gospodarstwie mojego brata, w uprawie (siewie, zbiorze, pieleniu) pomaga mi mama. W JeDynie zajmuję się właściwie wszystkim - od posiania, zbioru, przez kontakt z klientami, prowadzenie mediów społecznościowych, po sprzedaż plonów na targu.

W niektórych latach można u was kupić blisko 100 odmian dyń. Skąd wziął się pomysł, by aż tak urozmaicić uprawy?

Odkąd pamiętam moja mama była ciekawa nowych smaków. Najpierw w kuchni - gdy tylko w sklepach pojawiały się jakieś nowinki, trafiały na nasz stół. Potem zaczęła rozglądać się za mniej znanymi odmianami popularnych owoców i warzyw. Zastanawiało ją dlaczego na targach nie ma większej różnorodności i postanowiła sama spróbować uprawy interesujących ją odmian. Wtedy okazało się, że firmy nasiennicze sprowadzają do Polski bardzo ograniczony asortyment nasion. Usiadłam więc przed komputerem i zaczęłam poszukiwania. Najpierw tych odmian, które pojawiały się w używanych przez mamę książkach kucharskich. Potem trafiałam na kolejne: na anglojęzycznych stronach, potem na włoskich, chińskich... Nie wszystko dało się sprowadzić ze względu na przepisy, nie wszystkie interesujące nas odmiany pasowały do naszego klimatu, miały na przykład zbyt długi okres wegetacji. Ucieszyła nas moda na to, żeby sięgać po egzotyczne rośliny, ale przede wszystkim takie, które udają się w naszych warunkach.

Jakich nowości możemy spodziewać się w tym roku?

Standardowo planujemy wprowadzenie kolejnych odmian dyni, nowych azjatyckich ziół i nowych odmian popularnych ziół: tymianku, mięty. Szukamy też kolejnych odmian ostrych papryk. Posadziłam też krzewy owocowe, między innymi rokitnik i mini kiwi.

W waszej ofercie pojawiły się nie tylko azjatyckie zioła, ale i warzywa, które przed przemianą ustrojową były popularne w Polsce.

Lubimy nowinki, ale dla nas oznacza to także to, co zostało w ostatnich latach zapomniane. Nomen



**Magiczny
Kraków**

omen - powrót do korzeni. Cieszy mnie nowe życie topinamburu, jarmużu, brukwi, boćwiny.

I dawnej lokalnej specjalności, głąbika, który w ubiegłym roku trafił z waszego gospodarstwa w ręce najlepszych krakowskich szefów kuchni.

Z głąbikiem eksperymentowaliśmy już kilka lat temu. Jak zwykle, na zasadzie impulsu: tego jeszcze nie miałyśmy, zatem spróbujemy. Nie przyjął się wtedy, kupiło go kilku naszych klientów, zainteresował się nim właściciel food trucka Andrus, który serwuje maczanek po krakowsku. Wszystko zaczęło się na nowo, gdy zadzwonił do mnie zaangażowany w promowanie głąbika krakowskiego Tomasz Krupa i zakontraktowaliśmy określoną liczbę sztuk.

Myślisz, że uda się przywrócić głąbika na stoły? Kiedyś był jedną z nowalijek, kiszono go zanim pojawiły się pierwsze ogórki.

Zobaczymy, ma sporą konkurencję. Ale też po kilku latach fascynacji zagranicznymi nowinkami, coraz więcej naszych klientów jest zainteresowanych dawnymi odmianami, czasem podpowiadają nam kolejne warzywa, którym powinnyśmy się przyrzec.

Restauratorzy, z którymi pracujecie też wynajdują wam kolejne wyzwania?

Największym wyzwaniem jest współpraca z nami (śmiej). Prowadzimy rodzinne gospodarstwo, co oznacza, że w sezonie jesteśmy codziennie w polu. Kiedy panują upały, musimy zebrać warzywa liściaste przed tym jak zacznie się upał, co powoduje, że musimy zacząć o 4 rano. Czasem nasze warzywa mają dziurki, nie są też tak czyste jak te z supermarketu... Nie jesteśmy w stanie zapewnić regularnych dostaw... mają na to wpływ nie tylko nasze ograniczone moce produkcyjne, ale przede wszystkim warunki pogodowe, które obecnie bardzo dynamicznie się zmieniają.

Innymi słowy we współpracy z restauratorami liczy się przede wszystkim ich zrozumienie dla specyfiki waszej pracy i tego czym jest sezonowość?

Zanim szef kuchni zdecyduje się na wprowadzenie któregoś z uprawianych przez nas warzyw do karty, rozmawiamy o tym i planujemy dostawy wspólne. To niełatwe z perspektywy restauracji, która bazuje na wielu świeżych produktach i której czasem trudno jest przewidzieć dostawy. Przy tym jest to bardzo owocna współpraca. Jestem szczególnie dumna, kiedy najlepsi krakowscy szefowie chwalą się daniami, w których znalazły się moje warzywa.

Dziękuję za rozmowę.