

JAGODOWE ELDORADO



Jagodowe eldorado

W ciągu dnia trudno kogokolwiek zastać w domu. Już przed świtem wszyscy wyruszają do lasu. Nic w tym dziwnego. Sezon na jagody trwa zwykle tylko około miesiąca, a jeśli ktoś właściwie ten czas wykorzysta, na sprzedaży owoców zarobić może tyle, że starczy potem na cały rok.

Strzegom i Strzegomek koło Rytwian – dwie wioski położone w samym sercu rozległego kompleksu lasów – z dawien dawna słyną jako zagłębienie jagodowe. Tu natura hojnie darzy swoimi skarbami. Mogą z nich korzystać wszyscy, wystarczy tylko chęci.

Zbiory „czarnego złota” rozpoczęły się w ostatniej dekadzie czerwca, potrwać jeszcze co najmniej kilkanaście dni. Zwykle finał sezonu przypada w okolicach odpustu św. Anny, czasem jednak owoce można spotkać jeszcze później.

W ubiegłym roku na skupach kilkakrotnie padały cenowe rekordy. Za kilogram jagód płacono nawet ponad 11 złotych. Co bardziej przedsiębiorczy zbieracze mogli dzięki temu zarobić nawet kilkaset złotych dziennie! Jeśli do lasu wychodziła regularnie cała kilkuosobowa rodzina, to za 4-5 tygodni pracy zyskać mogła tyle, co za rok harówki za granicą.

Tegoroczny sezon nie jest już tak rewelacyjny, ale i tak zbieracze nie mają powodów do narzekania.

Pod koniec czerwca odbiorcy owoców płacili około 6 złotych za kilogram jagód, czyli mniej więcej połowę tego co ubiegłego lata. Na dodatek czerwcowa posucha sprawiła, że krzewy obrodziły słabiej, a i jagody były małe, jakby przywędnięte.

- Teraz sytuacja trochę się poprawia – mówi Wiesława Suroń ze Strzegomia, jedna z tych osób, które zbieractwem leśnych skarbów zajmują się od lat. – Ostatnie deszcze dają nadzieję, że końcówka lipca będzie bardzo udana pod względem ilości jagód.

Tyle tylko, że trudno przewidzieć, jak dalej kształtować się może ich cena. Często po intensywnych deszczach stawki spadają. Odbiorcy tłumaczą się tym, że owoce są wtedy wodniste i przez to dużo cięższe, zatem zbieracz i tak swoje zarobi.

W Strzegomiu nie ma punktu skupu jagód, przyjeżdżają tu jednak regularnie obwoźni handlarze. Ostatnio za kilogram owoców płacili 7,5 złote, a więc przynajmniej na razie widać stopniowy wzrost opłacalności.

Wielu mieszkańców wioski traktuje zbieranie jagód jako główne źródło dochodów.

- Nikt nikomu nie wyznacza określonych rewirów - tłumaczy strzegomski radny Jan Tałaj. - Każdy kieruje się własną wiedzą i doświadczeniem. Chodzi o to, by wybrać miejsce, gdzie owoce obrodziły najlepiej. Jeśli wiosną występują przymrozki, to na wyżynach jagód nie ma. Wtedy szukać ich trzeba niżej. Ten rok takich dylematów nie przyniósł. Aura była raczej sprzyjająca.

Mimo to niektórzy zbieracze skarżą się na chorobę, która dotknęła jagodowe krzewy. Jej najbardziej widocznym objawem są brunatne, martwe liście.

- Można spotkać w lesie całe ogromne place takich chorych krzaczków. Tam jagód nie ma co szukać - twierdzi W. Suroń.

Najzagorzalsi zbieracze wychodzą z domu około szóstej rano. Pierwsza tura zbioru trwa mniej więcej do południa. Potem przerwa na obiad i krótki odpoczynek, po czym znowu idzie się do lasu. Przez cały dzień bez większego wysiłku zebrać można, o ile zna się dobre miejsca i ma jako taką wprawę, ponad 20 kilogramów jagód. Są jednak tacy, którzy mogą pochwalić się dużo lepszymi osiągnięciami.

Nikt nie zbiera owoców palcami, służą do tego specjalne maszynki, nazywane popularnie rwaczkami albo kombajnami. Każdy ma ich po kilka w zapasie. Są na ogół własnej konstrukcji, choć można też kupić takie w sklepie czy na bazarze, a nawet zamówić przez Internet. Ważne jest, by maszynka dopasowana była dobrze do dłoni, miała odpowiednio gęsty grzebień do przeczesywania gałązek i w miarę możliwości sztywne pręty, które nie sprężynują i nie wyrzucają jagód.

Większość zebranych owoców trafia na sprzedaż, jednak część zawsze zostaje w domu i służy jako doskonały materiał na różnego rodzaju przetwory.

- Z jagód można robić świetne dżemy, konfitury, a także smaczne wino - wylicza W. Suroń. - Często także się je suszy.

Takie suszone jagody to podobno skuteczne lekarstwo na biegunkę, aplikowane zwłaszcza dzieciom. Aby zadziałało właściwie, owoce nie powinny schnąć na słońcu, lecz w miejscu zacienionym. Potem przyrządza się z nich zwyczajny kompot.

Miejscowe gospodynie specjalizują się w pierogach z jagodami. Coraz większą sławą w regionie cieszy się również strzegomska bułka jagodzianka.

Drugim obok jagód skarbem lasu, który występuje tu w wielkiej obfitości, są grzyby. Już teraz pojawiły się pierwsze kurki, za które nabywcy płacą po 15 złotych za kilogram. Lada dzień powinien pojawić się również pierwszy wysyp innych gatunków.

- Zwykle koło 10 lipca na dobre rozpoczyna się grzybobranie - mówi Jan Tałaj. - Już teraz, gdy wejdzie się do lasu, czuć zapach kwitnącej grzybni. To znak, że lada dzień można będzie wyruszyć z koszykiem na poszukiwania. A mamy tu wszystko co najlepsze: prawdziwki, borowiki, koźlarze.

W tutejszych gospodarstwach często spotkać można przydomowe suszarnie, gdzie rozwieszane są wianuszki pokrojonych grzybów. Potem sprzedaje się je na targu. Mają one znacznie lepsze walory smakowe i zapachowe niż te suszone na sposób przemysłowy.

Tradycyjnie już na zakończenie jagodowego sezonu odbywa się w Strzegomiu wielkie, dwudniowe święto Runa Leśnego. Tym razem zaplanowano je na pierwszy weekend sierpnia. Jak zapewniają organizatorzy nie zabraknie atrakcji, a nowością ma być wybór jagodowej miss. Najpiękniejsza „jagodzianka” otrzyma wartościową nagrodę, a do tego koronę, szarfę i wieniec z jagód.

Źródło: Tygodnik Nadwiślański nr 29 (1418), Autor: Rafał Staszewski

Gmina Rytwiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=276