

Kolekcjoner ziół

Michał Dewódzki ma pod Wrocławiem największą w Polsce uprawę ziół.

Chciały je brać duże sieci handlowe, ale on zamiast trzymać tysiące doniczek z tą samą rośliną, woli mieć ok. 300 odmian, z czego ponad 80 samej mięty. I żadnych szans na wakacyjny urlop.

EWA WILCZYŃSKA

Ogrodnictwem zajmował się już za dzieciaka, można powiedzieć, że ma je w genach. Jego rodzice poznali się na studiach na Akademii Rolniczej we Wrocławiu. 32 lat temu, już po uzyskaniu dyplomów, założyli przy ul. Wrocławskiej w Bielarach Wrocławskich centrum kwiatowe. Michał od małego im pomagał, tu coś podlał, tam przyciął, chociaż oni od tych kwiatów często go odciągali. Mówili, że to trudna praca, nie pewny dochód i lepiej, żeby na chleb zarabiał inaczej.

Przez chwilę nawet tak było. Studiował zarządzanie w biznesie i marketing. Dorabiał w sklepach z ekskluzywną modą męską, był personal shopperem, zajmował się też pisaniem tekstów reklamowych. Pisanie bardzo mu się podobało, ale denerwowało go, że ma szefa nad głową, który blokował niektóre jego pomysły.

- Ale nawet, kiedy pracowałem gdzieś indziej, to pomagałem rodzicom przy roślinach. Oni wolą kwiaty, mi zawsze bliżej było do ziół. To pewnie dlatego, że lubię gotować i próbować nowych smaków. Więc wymyśliłem sobie, że zacznę uprawiać je na większą skalę. W ten sposób udało mi się połączyć w jednej pracy wszystko, co lubię. Zajmuję się ogrodnictwem, ale odpowiadam też za stronę biznesową. No i jestem copywriterem, bo wszystkie opisy ziół w sklepie internetowym i posty na profilu na Facebooku piszę sam - mówi z dumą.

Rodzice suszą głowę

Rodzice Michała ziola uprawiali od początku, ale nie było ich wiele. Oregano, majeranek, bazylija, mięta, tylko te najbardziej podstawowe. Nie sprzedawały się w ogóle. - Klienci pytali, jaki kolor kwiatów będzie miało oregano - śmieje się Michał.

Ale brak zainteresowania ziołami nie zniechęcał go, przynosił coraz więcej nowych sadzonek. Siedem lat temu było ich już tak dużo, że zajęły cały tunel foliowy o powierzchni 24 arów, więc Michał zdecydował się otworzyć sklep - stacjonarny i internetowy - pod nową nazwą Ogrody Zioloze.

- Polacy są coraz bardziej otwarci na poszukiwanie nowych smaków, a zioła stały się na tyle popularne, że można kupić w każdym marketce, coraz częściej mają nawet napisaną odmianę - opowiada Michał. Nie traktuje tego jednak jak konkurencji, czasem w zimie sam kupuje doniczkę bazylii, żeby wykorzystać ją do sosu do makaronu. - Supermarketowe rośliny przechowywane są w niesprzyjających warunkach. Na początku mają

szybko urosnąć w szklarniach w wysokich temperaturach, potem trafiają do klimatyzowanych hal. Mają także niewielkie korzenie, co powoduje, że trudno dłużej je uprawiać. Ale do jednorazowego wykorzystania to zioła, jak każde inne - tłumaczy.

Miał zresztą propozycje, żeby sprzedawać do dużych sieci, ale on zamiast trzymać tysiące doniczek z tą samą rośliną, woli stawiać na różnorodność. - Biznesowo jest to na pewno mniej opłacalny model, rodzice mi trochę o to suszą głowę, ale o ile więcej jest z tego satysfakcji...

Czuje mięte

W ofercie ma ok. 300 odmian sadzonek, z czego ponad 80 samej mięty.

- Mięta mnie fascynuje, bo jednocześnie jest bardzo znana i nieznaną. Wszystkim się wydaje, że wie, jak wygląda i smakuje, ale tak naprawdę każda jest inna - przekonuje Michał. I wlicza: mięta rybna pachnie jak woda po karpicach, słodka trochę jak guma orbit, a szwajcarska od razu kojarzy się z mo-hito. Jest też mięta bananowa, truskawkowa, figowa, cytrynowa, limonkowa, tunezyjska, turecka i tasmańska.

Część sadzonek sprowadza z zagranicy, sporo roślin i nasion ma z Azji. Czasem ktoś przywiezie mu z podróży gałązkę odmiany, której jeszcze nie ma. Tak było np. z miętą jamajską. Kiedy ją dostał, to nawet nie wiedział, jak się nazywa. Szperał po książkach, porównywał kolor, zapach, kształt liści, ale nic nie mógł znaleźć.

Na nazwę trafił przypadkiem, kiedy był na wakacjach w Tajlandii. - Poszedłem na Uniwersytet Przyrodniczy w Chiang-Mai zobaczyć, czy mają już może jakieś ciekawe rośliny, a tam tuż przy wejściu wisiała wielka plansza z moją tajemniczą miętą - wspo-



KORNEJA GŁOWACKA/NOCT/AGENCIJA GUTER



Udało mi się połączyć w pracy wszystko, co lubię. Zajmuję się ogrodnictwem, odpowiadam też za stronę biznesową. No i opisuję zioła na Facebooku

mina Michał. Spędził na tym uniwersytecie połowę urlopu.

Kierownictwo podlewa

Na wakacje wyjeżdża tylko w zimie. Od marca do października, kiedy

trwa sezon sprzedaży, pracuje często od 5 rano do 22. Wszystkiego musi dopilnować sam, tu przyciąć, tam podlać, zebrać zamówienia, a potem spakować rośliny tak, żeby przetrwały transport. Gaduła z niego, więc kie-



To wielkie przedsięwzięcie mediów związanych z „Gazetą Wyborczą”. Organizujemy spotkania i warsztaty w kilkunastu polskich miastach, publikujemy artykuły w prasie, proponujemy Wam filmy i opowieści publikowane w specjalnym serwisie: jesteśmy obecni w mediach społecznościowych. I wszystko po to, żebyście dali się namówić do udziału w konkursie pt. „Najważniejszy człowiek w moim życiu”. Wasze prace zbieramy do północy **31 marca 2017 roku**. I nagroda będzie miała wartość **5 tys. zł, II - 3 tys. zł, III - 2 tys. zł. Czego szukamy? Opowieści o bohaterach z krwi i kości**. Takich, o jakich milczą podręczniki. Może to właśnie najważniejszy człowiek w waszym życiu zasługuje na to, by poznała go cała Polska. Dajcie mu szansę.

Szczegóły akcji i formularz zgłoszeń do konkursu: wyborcza.pl/akademiaopowieści

PROMOCJA

PARTNEREM Akademii Opowieści jest Ośrodek „Brama Grodzka - Teatr NN”,

ORGANIZATOR Festiwalu Małych Opowieści realizowanego w ramach obchodów **Wielkiego Jubileuszu 700-lecia Miasta Lublin**.

Festiwal odbędzie się w czerwcu 2017 roku w Lublinie i będzie zwieńczeniem Akademii Opowieści.



**SPECJALISTYCZNY
OŚRODEK OKULISTYCZNY**
dr n. med. Małgorzata Jarzębińska-Vecéřova

**71 344 42 27
71 344 79 62**

LASEROTERAPIA

TxCeLL™
IRIDEX
Elegantly simple solutions™



Nowy amerykański laser IridexOculight TxCell z technologią MicroPulse. W działaniu delikatniejszy, mniej bolesny, skuteczniejszy w leczeniu obrzęku płamki w cukrzycy.

- Laserokoagulacja siatkówki w powikłaniach cukrzycy, zamknięciach naczyń siatkówki, zwyrodnieniach i przedarciach siatkówki.
- Kapsulotomia YAG
- Laseroterapia w jaskrze: irydotomia i irydo-plastyka laserem YAG oraz selektywna trabekuloplastyka SLT

pon. - pt.: 8:30 - 19:00
sob.: 8:30 - 14:30

ul. Stawowa 12 Wrocław
www.okulisci.wroclaw.pl



Ziela Michała zajmują tunel foliowy o powierzchni 24 arów



W jego sklepie sadzonkę można kupić po cenie konkurencyjnej dla supermarketów

dy przychodzą klienci, to potrafi z nimi spędzić kilka godzin.

- No nie da rady iść na urlop latem, bo co by było, gdyby pracownik mnie powiadomił, że zachorował i nie przyjdzie do pracy. W upalne lato wystarczyłby jeden dzień bez podlewania, żeby wszystkie rośliny uschły. I proszę mi uwierzyć, że to nie jest przesada z mojej strony. Byłem kiedyś w dużych szklarniach z ziołami w Niemczech, w których pracowało kilkadziesiąt osób, ale to szefostwo zajmowało się podlewaniem - zaznacza Michał.

W okresie zimowym sadzonek do podlewania co prawda nie ma, ale trzeba za to zadbać o mateczniki. Z każdej odmiany zostawia jedną większą roślinę, którą później rozmnaża nawet na setkę sadzonek. Raz się zdarzyło, że taki matecznik mu usechł. To była mięta polska. Pi-

sał potem do klientów na Facebooku, czy komuś może nie rośnie w ogrodzie. Rosła.

Żeby nie przesuszyć

W tym roku swój sklep otwiera 17 marca. Ale radzi, żeby zioła kupować i przesadzać w połowie kwietnia, bo wtedy są już silniejsze. - Ale klienci nie mogą się już doczekać, żeby poczuć wiosnę. Największy błąd, jaki popełniają, to kupienie sadzonek i trzymanie ich nad kaloryferem, zanim trafią na balkon czy do ogrodu. Rośliny są wtedy zwykle przesuszane, dlatego jeżeli ktoś nie ma w danym momencie odpowiednich warunków do uprawy, to radzę poczekać - tłumaczy. Wiadomo, że musi na tym zarobić, ale nie za wszelką cenę. To trochę tak jak z tym pubem, który ostatnio odwiedził z bratem. Chcieli kupić cygara, ale bar-

man zapytał ich, czy coś zjedli. Kiedy zaprzeczyli, to im poradził, żeby nie palili cygar, tylko poszli na obiad, bo po jedzeniu będą smakować lepiej.

I właśnie przez tę odpowiedzialność do każdej rośliny dodaje etykietkę, jak ją uprawiać. To dodatkowe koszty, tak samo jak białe doniczki, zamiast dwa razy tańszych czarnych. - Ale wyglądają dużo lepiej - tłumaczy Michał.

Ceny ma takie jak konkurencja, chociaż - powiada - on w tej branży jest już tylko konkurencją sam dla siebie.

Ziela z masłem, serem, makaronem

Klienci czasem pytają go, jakimi ziołami leczyć konkretne schorzenia, ale on tłumaczy, że takich rad udzielać nie może, bo nie jest lekarzem. Wypisał wprawdzie na stro-

nie internetowej sklepu te informacje, które znalazł w książkach o ziołolecznictwie, ale - jak tłumaczy - to po prostu wiedza powszechna. Na przykład, że aloes pomaga leczyć rany, kolendra działa rozkurczająco, arcydzięgiel uspokajająco, bergamotka jest świetna na przeziębienia, estragon pobudza trawienie, a żyworódka wzmacnia naskórek.

Przy każdej odmianie wymienia także listę potraw, do których można ją wykorzystać. Sam je zioła do każdego posiłku. Uciera z masłem, posypuje desery, dodaje do twarożku, makaronów i mięsa. Cały czas pija także zioła zaparzone - nie ma czasu ich suszyć, więc zalewa świeże liście na 10 minut i gotowe.

Przez to zamilowanie do gotowania i znajomość ziół jest czasem za-

praszany do mediów, żeby opowiadać o przepisach. Nie lubi jednak, kiedy podpisują go „kucharz” albo „blogger kulinarny”. Dziwi go też, kiedy mówią na niego „ogrodnik”, bo przecież prawdziwymi ogrodnikami to są jego rodzice.

- Jakie słowo najlepiej mnie określa? - zastanawia się chwilę - Ja jestem po prostu kolekcjonerem.

Zawsze coś zbierał. W dzieciństwie były karteczki i znaczki, potem przeczcił się na komiksy. Do teraz w kartonie ma te ze Spidermanem. - To nie jest po prostu chęć posiadania, ja w ten sposób zbieram wspomnienia. Teraz, kiedy przeglądam stare komiksy, przypominam sobie, co myślałem i jak się czulem, kiedy je czytałem. Tak samo jest z roślinami. Powącham tę mięcie i od razu przypominam sobie osobę, która mi ją przyniosła. ◉

#futureishere

kariera.pl.atos.net

Atos

Trusted partner for your Digital Journey