



Προσέγγισης από γυναίκα σε γυναίκα

Ιστορίες

μέσα από την ανταλλαγή ιστοριών ως τον
καλύτερο τρόπο για να μεταλαμπαδευτεί
ο σπόροσπόρος της γνώσης



Ελίζα Ντούλη - Μαρμελίζα

Η ιδέα προήλθε από την τεράστια ποσότητα των παραγόμενων φρούτων στην περιοχή μου τα οποία επεξεργάζομαι και μετατρέπω σε προϊόντα που συνδέονται στενά με την τοπική παράδοση. Στόχος είναι η παραγωγή φυσικών, νόστιμων και αρωματικών μαρμελάδων με ή χωρίς ζάχαρη, επιδόρπων, αποξηραμένων φρούτων και πέτσας (ένα χοντρό φύλλο ζελατίνας φρούτου, σκληρό, σε σκούρο χρώμα) χωρίς ζάχαρη με βάση τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής.

Συμβουλή: τίποτα δεν είναι τόσο εύκολο όσο φαίνεται, και χρειάζεται επιμονή και υπομονή για την επίτευξη των στόχων!



MARMELIZA
handmade delicacies



Νάουσα, Ελλάδα



Αύρα Πανουσπούλου - ΥΙΑΜ

Βάζα που αποθηκεύουν προϊόντα της ελληνικής γης, σε συνδυασμό με αγάπη και φαντασία. Η αγάπη μου για το μαγείρεμα και η ανάγκη να βρω έναν τρόπο να χρησιμοποιήσω τα γεωργικά μας προϊόντα από το 1999, ήταν ο λόγος που άρχισα να τα επεξεργάζομαι, αρχικά για οικογενειακή χρήση και αργότερα σκέφτηκα ότι θα μπορούσα να τα πουλήσω κιόλας. Είμαι πολύ τυχερή που κάνω αυτό που αγαπώ, και θέλω να πιστεύω ότι μέσα από την δουλειά μου θα μπορέσω να κρατήσω μερικές παραδοσιακές συνταγές ζωντανές. Όσοι τρώνε το Γιαμ θα είναι ευχαριστημένοι και θα βοηθήσω να μαθευτεί, να αγαπηθεί και να εξελιχθεί η παραδοσιακή ελληνική κουζίνα και να την φέρουμε πίσω στην σημερινή νοικοκυρά με έναν σύγχρονο τρόπο, βοηθώντας την να παντρέψει το καλό φαγητό με την έλλειψη χρόνου. Στα βάζα Γιαμ, θα βρείτε καθαρές γεύσεις φτιαγμένες με πολλή διασκέδαση, πολλή φροντίδα, με πολλές και πρωτότυπες γεύσεις για όλες τις αναζητήσεις σας σχετικά με καλό φαγητό. Στα βάζα υπάρχουν μαρμελάδες, ορεκτικά, αρτοσκευάσματα, σοκολατένια κέικ, σουσαμόπιτες, τυριά γιαουρτιού, καραμελωμένα κρεμμύδια με μανιτάρια, γλυκές και πικάντικες πιπεριές Φλωρίνης, πράσινες κέτσας, πράσινες ντομάτες, και όλα αυτά αναδεικνύουν την γεύση των ελληνικών προϊόντων.



Αγιά Λάρισας, Ελλάδα





Ζότου Ελένη - Golden Tree (Χρυσό Δένδρο)

Η Ελένη Ζώτου είναι μοναδική ιδιοκτήτης ή "επιχείρηση μίας γυναίκας", μια οργανική αγρότισσα ελιών, και ιδιοκτήτης/παραγωγός της μάρκας προϊόντων ελαιόλαδου Golden Tree. Η Golden Tree ιδρύθηκε με το όραμα της πώλησης γεωργικών προϊόντων απευθείας από τον παραγωγό στον καταναλωτή. Τα προϊόντα και τα υποπροϊόντα μας παράγονται υπεύθυνα με την τήρηση όλων των απαιτούμενων διαδικασιών υγείας κι ασφάλειας, ενώ η διανομή των προϊόντων πραγματοποιείται χωρίς ενδιάμεσους προμηθευτές, όσο το δυνατόν.



Καλύβες 63100 Χαλκιδική, Ελλάδα



Julijana Kiževska - PPG Julijana Kiževska

Ασχολούμαι με την γεωργική παραγωγή τα τελευταία 5 χρόνια. Στην αρχή, ασχολήθηκα αποκλειστικά με την γεωργική παραγωγή, αλλά δύο χρόνια πριν, επέκτεινα την γεωργική μου δραστηριότητα στην αμπελουργία και αμπελοκαλλιέργεια. Είμαι ιδιοκτήτρια ενός αμπελώνα όπου εκτείνεται σε 2 εκτάρια, από τα οποία στο ένα μέρος υπάρχουν αμπέλια υψηλής ποιότητας που αποτελούν την πρώτη ύλη για τη δημιουργία της τοπικής ποικιλίας κρασιού Muscant Crocan. Παρόλο που αυτός ο αμπελώνας είναι καλλιεργείται από «γυναικεία χέρια», φυσικά, έχω σημαντική βοήθεια από την οικογένειά μου.

Η γεωργική φάρμα είναι ακόμα σε πρωταρχικό στάδιο, και σκέφτομαι την καλλιέργεια μιας ποικιλίας Muscant Crocan σταφυλιών υψηλής ποιότητας, που είναι το σημαντικό μου πλεονέκτημα. Είναι ένα είδος σταφυλιού μοναδικό στον κόσμο που ευδοκμεί μόνο εδώ στο νησί Πετλ.

Υποστηρίζω και ενθαρρύνω γυναίκες που εμπλέκονται με την γεωργία ή θα ήθελαν να εμπλακούν στην γεωργική παραγωγή. Παρόλο που είναι δύσκολο να εμπλακείς με την γεωργία, έχει την ομορφιά του και τα πλεονεκτήματά του, όπως το να δουλεύεις στην φύση. Θα έλεγα σε άλλες γυναίκες να κάνουν με αγάπη αυτό που κάνουν και θα ανταμειφθούν.



Μαργαριτάρι νησί BB, Novi Bečej, Σερβία





Sladana Radović - PPG Radović



Για πολλά χρόνια, η οικογένειά μου ασχολείται με την πρωτογενή γεωργική παραγωγή λαχανικών προσανατολισμένη στην αγορά (σχεδόν εδώ και 40 χρόνια). Καλλιεργούμε περίπου 0,8 εκτάρια, εκ των οποίων 0,35 εκτάρια βρίσκονται σε θερμοκήπια. Τα κύρια γεωργικά προϊόντα στην επιχείρησή μας είναι πιπεριές, ντομάτες και μαρούλι. Έχουμε παραγωγή χειμώνα και φθινόπωρο, επομένως καλλιεργούμε μαρούλι το χειμώνα, ενώ καλλιεργούμε άλλες εισηγμένες καλλιέργειες το καλοκαίρι και το φθινόπωρο. Δεν έχουμε επιπλέον εργατικό δυναμικό. Οι δύο αδερφές μου και εγώ διαχειριζόμαστε τη γεωργική παραγωγή με την υποστήριξη και τη βοήθεια των γονέων μας.

Νομίζω ότι είναι μια καλή ευκαιρία και μια ευκαιρία για τις γυναίκες να εστιάσουν την προσοχή τους στη μεταποίηση γεωργικών προϊόντων, επειδή είναι προϊόντα με υψηλότερη προστιθέμενη αξία και είναι πιο επικερδή από τα πρωτογενή. Επίσης, το κλειδί για την ανταγωνιστική και βιώσιμη γεωργία έγκειται στις διάφορες μορφές ενώσεων (οργανώσεις, ενώσεις, συνεταιρισμοί). Η συμβουλή μου είναι να στραφείτε στην εφαρμογή μεθόδων βιολογικής παραγωγής ή να πιστοποιήσετε τα προϊόντα σας. Επίσης, θα ήταν καλό να επικεντρωθείτε στο μάρκετινγκ και την προώθηση. Πρώτα απ' όλα, εννοώ να επιμεληθείτε ιδιαίτερα τη συσκευασία και την εμφάνιση τους, και στη συνέχεια τα κανάλια διανομής (απευθείας ή διαδικτυακές πωλήσεις).



37251 Globoder bb, Kruševac, Σερβία



Sandra Božac - OPG Božac Sandra / Guranis

Στο σταθμό Guran, κοντά στο Vodnjan, και πηγαίνοντας προς το Barban, υπάρχει μια οικογενειακή φάρμα που προσφέρεται για αγροτικό τουρισμό, η "Casa Rustica". Επιπλέον, υπάρχουν ξενώνες και δωμάτια για φιλοξενία.

Η οικογένεια Božac ζει σε αυτό το οικογενειακό αγρόκτημα από το 1992, όταν ήρθε με την ιδέα να ανακαινίσει το παλιό ακίνητο. Είμαι η ιδιοκτήτρια αυτής της οικογενειακής επιχείρησης και γεννήθηκα σε αυτό το κτήμα.

Όλη η οικογένεια εργάζεται επιμελώς, απολαμβάνοντας την άφιξη κάθε νέου επισκέπτη και ανυπομονούμε για κάθε νέα συνάντηση μαζί τους. Όλοι οι επισκέπτες ή περαστικοί, καθώς και όλοι οι πελάτες των υπηρεσιών Guranis, είναι ευπρόσδεκτοι στο κτήμα Guran, στα τουριστικά καταλύματα και στις εγκαταστάσεις αγροτικού τουρισμού.

Κατά τη διάρκεια της ημέρας, οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν δροσιστικά ποτά ή καφέ. Για πρωινό προσφέρουμε τοπικές λιχουδιές από την πόλη Istrian, κυρίως από τη δική μας παραγωγή (διάφορες μαρμελάδες, ψωμί, αλλαντικά, τυριά, γιαούρτι, φρούτα, γλυκά αρτοσκευάσματα), καθώς και βιολογικό πρωινό και πρωινό σύμφωνα με τις ανάγκες των επισκεπτών. Για μεσημεριανό γεύμα ή δείπνο, ετοιμάζουμε ντόπια πιάτα (διάφορα ζυμαρικά όπως fusilli, νιόκι, ραβιόλια, ζυμαρικά με διάφορες σάλτσες και στιφάδο και διάφορα πιάτα κρέατος με τα προϊόντα μας - τυρί, προσούτο κ.λπ.).

Εκτός από ένα πλούσιο μενού ωμού φαγητού, προσφέρουμε επίσης δραστηριότητες όπως ποδηλασία, υπασία, υπαίθριες περιπέτειες, ιστιοπλοΐα, κανό, κολύμπι, σπα, μακιγιάζ, περπάτημα, εκδρομές στη φύση, εργαστήρια, διαλέξεις, βραδινές ψυχαγωγίες και πολλά άλλα ενδιαφέροντα πράγματα που συμβάλλουν στην καλή υγεία.



St. Guran 21, Vodnjan 52215, Κροατία





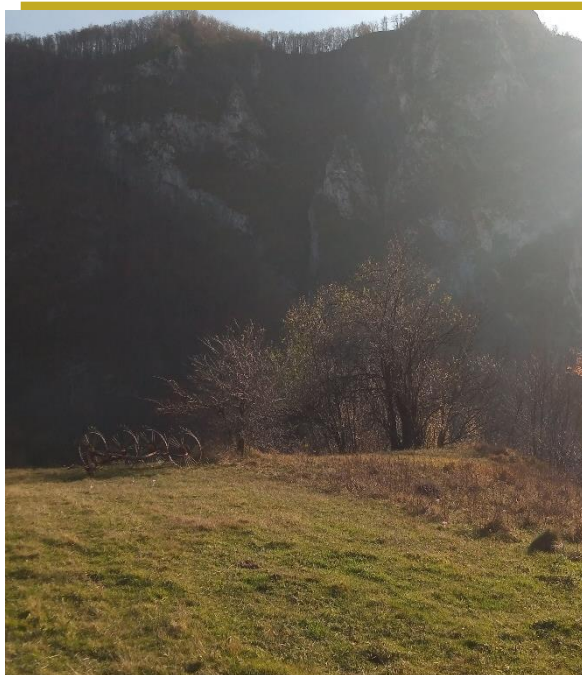
Tijana Marković – PPG "Marković"



Η γεωργική μας φάρμα Marković ασχολείται κυρίως με την εκτροφή βοοειδών, ωστόσο έχουμε καλλιεργήσει κομμάτια γης με σμέουρα, βατόμουρα, και κάποιες δαμασκηνιές (που προορίζονται για οικιακή χρήση). Ο πεθερός μου ξεκίνησε αυτήν την επιχείρηση περίπου πριν 15 χρόνια, έπειτα την συνέχισε ο σύζυγός μου, και συμμετείχα και εγώ πριν 5 χρόνια.

Αργά, με μικρά βήματα, έχουμε αναπτύξει ένα πολυλειτουργικό γεωργικό νοικοκυριό που προσφέρει ποιοτικά και υγιεινά προϊόντα όλο τον χρόνο κυρίως με απευθείας πωλήσεις.

Πραγματικά πιστεύω ότι η υγεία βρίσκεται στην φύση. Δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από το να ζεις στην εξοχή, να καλλιεργείς, να αναπνέεις ορεινό αέρα και να καταναλώνεις καθαρό νερό και φαγητό. Έτσι προσπαθώ να εναρμονίσω την γεωργική μου δραστηριότητα με την φύση και να σέβομαι το περιβάλλον ώστε να προσφέρω φρέσκα και υγιεινά προϊόντα στην αγορά. Θα πρότεινα σε όλους να επισκέπτονται το χωριό όσο πιο συχνά γίνεται, βοηθώντας έτσι τους χωρικούς να επιβιώσουν και να ζήσουν από την δουλειά τους, και σε αντάλλαγμα, δίνουν υγιεινή και ποιοτική τροφή.



Suvodanje, Valjevo, Σερβία



Danijela Marković – PPG Marković



Η Danijela Marković είναι μια νεαρή αγρότισσα από την περιοχή Valjevo. Στις εγκαταστάσεις της στο χωριό Ogladjenovac, δημιουργεί πεντανόστιμες μαρμελάδες, γλυκά και χυμούς από φρούτα φρούτα.

Μακριά από το θόρυβο και τη ρύπανση, σε υψόμετρο 340 μέτρων βρίσκεται το χωριό μας. Η οικογενειακή μας φάρμα "Marković" είναι κρυμμένη στις ομορφιές του, περιτριγυρισμένη από δάση, λιβάδια και πηγές. Στην φάρμα, παραδοσιακά, ασχολούμαστε με την καλλιέργεια φρούτων, κυρίως δαμάσκηνων και βατόμουρων. Επεξεργαζόμαστε επίσης τα φρούτα και τα λαχανικά μας μετατρέποντας τα σε νόστιμα και υγιεινά χειροποίητα γλυκά του χειμώνα, διατηρώντας την παράδοση των γιαγιάδων μας.

Το βασικό χαρακτηριστικό και αυτό που με υπερηφάνεια επισημαίνουμε είναι ότι προσπαθούμε για ποιότητα, όχι για ποσότητα. Πιστεύω ότι το κύριο πλεονέκτημά της φάρμας μας είναι η προστασία της φύσης από εμάς και η μοναδικότητα του εδάφους στο οποίο καλλιεργούμε τα φρούτα μας και η προσεκτική επεξεργασία χρησιμοποιώντας παραδοσιακές συνταγές, αλλά και η θέλησή μας για καινούριες γνώσεις και δεξιότητες.

Για κάποιες γυναίκες που είναι αγρότισσες ή θα ήθελαν να ασχοληθούν με την γεωργία και την παραγωγή φρέσκου και υγιεινού φαγητού, θα έλεγα ότι η ποιότητα και η υπομονή είναι το κλειδί για την επιτυχία.



Ogladjenovac, Valjevo, Σερβία





Jasmina Milivojević – PPG Jasmina Milivojević



Καλλιεργώ, ενεργά, λαχανικά από το 2013, και κληρονόμησα το σπίτι από τον πατέρα μου. Γεννήθηκα στην Αυστρία, αλλά η πατρίδα μου με ελκύει με τις ομορφιές της, το κλίμα και την γόνιμη γη. Έτσι γεννήθηκαν καινούριες ιδέες και θέλησα να δοκιμάσω να «τρέξω» την δική μου επιχείρηση. Προβληματισμένη για το τί θα μπορούσα να καλλιεργήσω στα 2 εκτάρια γόνιμης γης μου, αποφάσισα να στρέψω τις ιδέες μου στην καλλιέργεια λαχανικών. Επέστρεψα στην πατρίδα μου, στο χωριό Βρέλο του δήμου Ub στην περιοχή Kolubara, και άρχισα να παράγω εποχιακά λαχανικά. Έχω αναπτύξει την παραγωγή λαχανικών σε 4 εκτάρια, από τα οποία μου ανήκουν τα 2 και νοικιάζω τα άλλα 2. Στα χωράφια, κάτω από τον ανοιχτό ουρανό, παράγω εποχιακά λαχανικά. Έχουν δημιουργηθεί 17 θερμοκήπια (το καθένα 30 μέτρα) σε 6.000 τ.μ. για να επεκταθεί η περίοδος παραγωγής λαχανικών μέσα στον χρόνο. Καλλιεργώ κολοκύθια, γλυκές πιπεριές και λάχανα από φυτικές καλλιέργειες. Προσφέρω μια ποικιλία ειδών. Έτσι τα χωράφια μου είναι πολύχρωμα όταν ωριμάζουν οι κίτρινες, πράσινες και κόκκινες πιπεριές, όταν τα πράσινα και κόκκινα λάχανα καλύπτουν την γη ή όταν τα κολοκύθια ανθίζουν και δίνουν καρπούς.

Θα έλεγα στις γυναίκες να παράγουν κυρίως υγιεινά και ποιοτικά προϊόντα, επειδή η επιβίωση στον πλανήτη εξαρτάται από τον εαυτό μας. Θα τους έλεγα επίσης ότι δεν πρέπει να φοβούνται να εισέλθουν σε αυτόν τον τύπο παραγωγής και να μην φοβούνται τις προκλήσεις. Θα τους πρότεινα να διαφοροποιήσουν τα γεωργικά τους προϊόντα και να επιλέξουν περισσότερες διαφορετικές καλλιέργειες γιατί εάν χάσετε από μια συγκομιδή, μπορείτε να την καλύψετε με τα κέρδη από τις άλλες καλλιέργειες.



Vrelo, 14210 Ub, Σερβία



Federica Lops – Il Fuco e l'Operaia

Το Il Fuco e l'Operaia είναι ένα οικογενειακό πρόγραμμα γεωργίας που γεννήθηκε από το πάθος το δικό μου (Φεντερικά) και της Βαλέρια για φιλική προς το περιβάλλον γεωργία και καλλιέργεια. Το έργο μας ξεκίνησε το 2014 και εξελίχθηκε σε πραγματική εταιρία το 2016 όπου εγώ είμαι η ιδιοκτήτης και η Βαλέρια η εργαζόμενη. Σήμερα εκτρέφουμε περισσότερες από 200 οικογένειες Apis Mellifera Ligustica (ένα Ιταλικό είδος μέλισσας) με την μόνιμη μέθοδο στην περιοχή του Cerveteri, καλλιεργούμε έναν ελαιώνα με περισσότερα από 350 φυτά είδους Frantoio, Leccino και Pendolino. Παράγουμε μέλι από μικτά άνθη, πρόπολη, κερί μέλισσας και σμήνη' προσφέρουμε υπηρεσίες όπως επικονίαση του θερμοκηπίου και των καλλιεργειών στο χωράφι και ανάκτηση του σμήνους. Ασχολούμαστε επίσης με το Api Didattica (έναν οργανισμό που στηρίζει και πρωθυεί την κουλτούρα της μέλισσας) μέσω βιωματικών εργασιών που απευθύνονται σε παιδιά και ενήλικες, και προσφέρουμε για εκδηλώσεις και γάμους Bombomie (χάρες) φτιαγμένες από μέλι. Ένα από τα κύρια μέσα πώλησης των προϊόντων μας είναι οι άμεσες πωλήσεις, καθώς όμως δεν υπάρχουν δραστήριες αγορές αποφασίσαμε να επενδύσουμε σε καμπάνιες μάρκετινγκ ηλεκτρονικού εμπορίου και κοινωνικών μέσων.



Via dell'Ovile 10 – 00052
Cerveteri (Ρώμη), Ιταλία



Giulia Antonuccio – Masseria della Contessa



Η Masseria della Contessa είναι μία νέα εταιρεία, που αναπαριστά πλήρως το "επιστροφή στη φύση". Οι οδηγίες που ακολουθούμε αντιπροσωπεύονται από το σεβασμό στο περιβάλλον και τη φύση. Για το λόγο αυτόν, επιλέξαμε τη βιολογική καλλιέργεια, μικρές παραγωγές και τη διαφοροποίηση των καλλιεργειών. Επίσης επιλέγουμε να καλλιεργούμε φυτά που είναι ευεργετικά για το έδαφος καθώς παρέχουν θρεπτικά συστατικά (όσπρια) και χρήσιμα για το οικοσύστημα γιατί ελκύουν επικονιαστικά έντομα όπως μέλισσες και βομβίνους (αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά). Σκοπεύσουμε να "κάνουμε το κομμάτι μας" προσπαθώντας να προστατεύσουμε το περιβάλλον και να αποκαταστήσουμε την αξιοπρέπεια στο γεωργικό επάγγελμα, αποκτώντας έτσι προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας. Το ηλεκτρονικό εμπόριο μας επιτρέπει να εργαζόμαστε πιο εύκολα για την οργάνωση και τον εφοδιασμό της υπηρεσίας μας που είναι η πώληση λαχανικών από πόρτα σε πόρτα. Διευκολύνει επίσης την αγορά από τους πελάτες μας και έχει σίγουρα αυξήσει τον αριθμό των πελατών μας. Όσον αφορά τις πωλήσεις, είχαμε μία αύξηση κατά την καραντίνα καθώς παραδίδουμε παραγγελίες από πόρτα σε πόρτα. Είχαμε μία επιβράδυνση όσον αφορά τους προμηθευτές, τις ισχύουσες διαδικασίες για το εργαστήριο επεξεργασίας, και κάποια καθυστέρηση αναφορικά με ορισμένες προσκλήσεις υποβολής προτάσεων στις οποίες συμμετείχαμε λόγω του ότι έχουν σταματήσει.



Via Torre s.n.c. – 83018 San Martino Valle Caudina (AV) – Ιταλία



Milena Predan – OPG Milena Predan



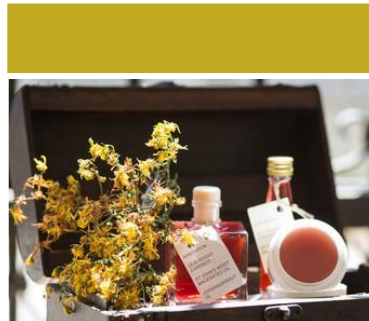
Ασχολούμαστε με την παραγωγή καλλυντικών προϊόντων με πρώτη ύλη που παράγεται στην φάρμα. Εκεί καλλιεργούμε φρούτα και μέλι και φτιάχνουμε καλλυντικά προϊόντα από το δικό μας ελαιόλαδο και φαρμακευτικά βότανα (κρέμα προσώπου, γαλάκτωμα σώματος, λάδι, υλικά για απολέπιση, βαλσαμόλαδο για τα χείλη, σαπούνι).

Ξεκινήσαμε την παραγωγή καλλυντικών προϊόντων το 2011. Στην αρχή κατασκευάζαμε, σαπούνια βασισμένα στο ελαιόλαδο, και σύντομα η παραγωγή επεκτάθηκε σε ενυδατικά προϊόντα, γαλακτώματα σώματος, βαλσαμόλαδο για τα χείλη, κ.λπ.

Όλα τα προϊόντα μας είναι απόλυτα φυσικά και βασίζονται σε πρώτες ύλες που παράγονται στην δική μας φάρμα.

Οργανωθήκαμε επίσης κατά την διάρκεια της παγκόσμιας πανδημίας φέτος και ενισχύσαμε την ιστοσελίδα μας με ένα καινούριο έργο: «Εγχώρια ηλεκτρονική αγορά»

Με την εγγραφή στην «Εγχώρια ηλεκτρονική αγορά» έχουμε την ευκαιρία να: προσφέρουμε ποιοτικές, αποτελεσματικές και οικονομικές πηγές παραγωγής, προϊόντα παραγωγής μας, τεχνολογία παραγωγής, τοποθεσία δραστηριοτήτων, εύκολη και οικονομική ανάπτυξη της ορατότητας-«εικόνας» των προϊόντων και της επιχείρησής μας στο σύνολο της, επιλέγοντας τους πιο ευνοϊκούς τρόπους πώλησης και πλάνου πληρωμής, και με καλή διαχείριση χρόνου.



1. maja 14, 52215 Vodnjan, Κροατία





Aleksija Farina - OPG Farina



Η βασική δραστηριότητα που ασχολούμαστε είναι η μελισσοκομία, η καλλιέργεια φρούτων, η καλλιέργεια λαχανικών και η παραγωγή λαδιού.

Η μελισσοκομία στη φάρμα μας χρονολογείται πίσω στο 1986. Από τότε μέχρι το 2008 για εμάς, ήταν απλώς ένα τυχαίο χόμπι με λίγες κυψέλες. Λόγω του αυξημένου ενδιαφέροντος για μέλι κι άλλα προϊόντα μελισσοκομίας αυξήσαμε τον αριθμό των κυψελών σε 15. Σήμερα αριθμούμε περίπου 50 κυψέλες που βρίσκονται σε δύο σταθμευμένα μελισσοκομεία, και τα βασικά λιβάδια στα οποία βρίσκονται είναι ακακίας και λιβάδης με αγριολούλουδα.

Ενθαρρυνμένοι από το γεγονός ότι έχουμε ελεύθερη γη με δυνατότητα άρδευσης, την ίδια χρονιά (2009) ξεκινήσαμε τη δοκιμαστική φύτευση βατόμουρων και σμέουρων.



Συνειδητοποιώντας ότι το έδαφος και το κλίμα τους ταιριάζουν, κάθε χρόνο επεκτείνουμε σταδιακά τις φυτείες, επειδή το ενδιαφέρον για αυτόν τον τύπο φρούτων έχει αυξηθεί, ειδικά από τότε που η καλλιέργεια είναι πλήρως προσαρμοσμένη σε οικολογικές αρχές. Σήμερα, τα σμέουρα και τα βατόμουρα καλύπτουν μία έκταση 0.4 εκταρίων. Τα σμέουρα είναι κυρίως είδη που αποδίδουν καρπούς αρκετές φορές το χρόνο, ενώ τα βατόμουρα αποδίδουν μία φορά το χρόνο, και η συγκομιδή τους διαρκεί περίπου 40 ημέρες κατά τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Μέσα στα επόμενα χρόνια, σκοπεύουμε να επεκτείνουμε τις φυτείες στο 1 εκτάριο, και εισάγοντας την οικολογική επίβλεψη από τον Ιούνιο του 2015 θέλουμε να διαβεβαιώσουμε περισσότερο τους πελάτες μας ότι τρώνε υγιεινά κι οργανικά καλλιεργημένα φρούτα και λαχανικά.

Αν και η προηγούμενη γενιά (οι γονείς) καλλιεργούν λαχανικά εδώ και πολλά χρόνια, με την αυξημένη ζήτηση για βιολογικά τρόφιμα, έχουμε αρχίσει να παράγουμε ποικιλίες βιολογικών λαχανικών. Οι πιο συνηθισμένες καλλιέργειες είναι πατάτες, κρεμμύδια, διάφορα βότανα, ντομάτες, πιπεριές, όσπρια, φυλλώδη λαχανικά, κολοκύθες και άλλα εποχιακά λαχανικά. Εκτός από τις μέλισσες, καλλιεργούμε επίσης ελιές που έχουν φυτευτεί εδώ και κάποια χρόνια. Έχουμε περίπου 200 ελιές, οι περισσότερες από τις οποίες είναι ποικιλίες Leccino, Rendolino και ελαφρώς μικρότερες ποικιλίες Istrian Bilica. Η κατάσταση της πανδημίας, μας οδήγησε στο να πουλήσουμε όλα τα προϊόντα μας αποκλειστικά από σπίτι σε σπίτι καθώς και σε εξειδικευμένες εκθέσεις ντόπιων προϊόντων σε ολόκληρη την πόλη της Ιστρία αλλά και στην ηλεκτρονική/διαδικτυακή αγορά.



Farini 16, 52463 Višnja, Κροατία

