

Podróże dalekie i bliskie: Ogród dyniowy w Prószkowie

Miasto

Natura

11.10.2024 g. 13:08



To sezonowa atrakcja dostępna od 25 sierpnia do 15 listopada. Właściciele zgromadzili tu ponad 125 odmian dyń oraz 5 odmian tykw, które sprowadzane są z całej Europy, m.in. z : Holandii, Niemiec i Szwajcarii. Na

miejscu można kupić niezwykle naturalne okazy lub pobawić się z udomowionymi zwierzątkami (świnki, króliczki, kózki). Atrakcja czynna jest codziennie w godz. 8.00 - 18.00.

- Skąd pomysł na ogród dyniowy?

- Całkiem przypadkowo. Pierwsze dynie posiałyśmy z mamą tylko dlatego, że dzieci potrzebowały je do przedszkola. Trudno je było dostać i w kolejnym roku uznałyśmy, że skoro jest na nie takie duże zapotrzebowanie, to postaramy się je wyhodować u siebie.

- Czy dynia jest warzywem i czy jej uprawa jest trudna w naszych warunkach? Pytam, bo ma Pani zgromadzonych kilka gatunków egzotycznych.

- Warto podkreślić, że dynia to owoc. Mamy 3 hektary ziemi i jest to dosyć wymagająca uprawa, bo dynia potrzebuje dużo naturalnego nawozu, czyli obornika. Dzięki temu, że mamy własne gospodarstwo, nasza uprawa jest całkowicie ekologiczna. Nie stosujemy żadnych pestycydów. Wiąże się to dla nas z ogromną pracą, ponieważ wszystko wykonujemy ręcznie, począwszy od plewienia, mycia aż po zbieranie wszystkich okazów i później układanie ich.



- Miejsce ma 5 lat i z roku na rok się rozwija. Jak wyglądała Państwa droga do punktu, w którym jesteście dzisiaj?

- Zaczęło się od czterech odmian dyń na nasze potrzeby. Wystawiłyśmy je przed domem, bo urosło ich nam za dużo. W kolejnym roku było już 60 odmian, bo takie udało mi się znaleźć i faktycznie miałam obawy na początku i nie chciałam mocno ryzykować. Nie wiedziałam także, czy dynie się sprzedadzą. Kolejny sezon to 80 odmian, w ubiegłym roku 85, a ten sezon jest rekordowy, bo doczekaliśmy się 125 odmian dyni i stale chcemy się rozwijać. Myślimy o przeniesieniu ogrodu, bo staje się coraz większy i powoli brakuje nam miejsca.

- Jest tutaj tak wiele przeróżnych odmian, niektóre widzę po raz pierwszy w życiu. Opowiedzmy o tych najciekawszych egzemplarzach.

- Wszyscy kojarzą dynie z typowo sklepową odmianą hokkaido, z której przygotowujemy najczęściej zupę. U mnie wybór jest znacznie większy i dla każdego znajdzie się coś dobrego. Mamy dynie jadalne i słodkie tak jak: hubart, czy tristar – to całkiem nowe odmiany idealnie komponujące się w słodkich zupach z dodatkiem:

pomarańczy, cynamonu i imbiru. Kolejny słodki wariant to galaxy, dynia z niezwykle szarobrazowymi wypustkami na skórcie, które świadczą o ilości cukru w owocu. Jest idealna na przetwory oraz do marynowania w occie. Mamy dynie makaronowe, które można wykorzystać jako dodatek do zupy. Z mamą najbardziej lubimy je jeść z piekarnika, z masłem i z czosnkiem.



- Dla osób, które zaczynają przygodę kulinarną z dyniami, która odmiana będzie najlepsza?

- Popularna dynia hokkaido jest mocno skrobiowa i bardzo intensywna – łatwo się do niej zrazić. Najbardziej lekką odmianą dyni jest bananowa, nam już zostały tylko 4 sztuki. Jest bardzo leciutka i nadaje się dla dzieci od czwartego miesiąca życia. Olbrzymią furorę robią u nas dynie do jedzenia na surowo, bo bardzo często ludzie w Polsce o tym nie wiedzą, że w takiej postaci są dostępne. Mamy takie trzy odmiany.

- Mnóstwo jest tutaj pięknych dyń ozdobnych...

- Wbrew pozorom, można je w większości konsumować. Mamy u siebie na przykład odmianę futsu, która jest japońską wersją o smaku orzecha i smakuje rewelacyjnie. Podobnie z kaboczą, która ma ciemny brązowo - szary kolor, a w środku jest żółta i smakuje jak kasztany jadalne. Dynie ozdobne świetnie nadają się m.in. na frytki z piekarnika.



- Poza dyniami dysponujecie Państwo jeszcze tykwami. Co to jest?

- To odmiana dyniowata, ale jest całkowicie niejadalna, ponieważ nie ma miększu. Składa się z samej skorupy, która idealnie się zasusza i można z niej wykonać na przykład lampy. Za granicą wykorzystuje się ją do produkcji talerzy, czy bidonów, a w tureckiej restauracji można ją spotkać w formie lampionów.

- Poza dyniami zajmujecie się Państwo edukacją. Jakie plany na przyszłość?

- Organizujemy i nadal chcemy kontynuować warsztaty dla szkół i przedszkoli, które rozpoczynają się z końcem września i trwają przez cały październik. Dzieci dowiadują się podczas nich, jak wyglądają nasionka dyni, jak ona rośnie, a także malują i naklejają obrazki na dyniach. Trzy razy w sezonie organizujemy indywidualne warsztaty dla rodzin. Na pewno potrzebujemy więcej miejsca, ale chcemy, aby nadal wstęp dla odwiedzających był darmowy. Cieszymy się, że ludzie kupują u nas dynie i są zadowoleni z tych niezwykłych okazów.



Rozmawiała: Katarzyna Herwy

Dane kontaktowe
Urząd Miasta Opola

ul. Rynek 1A

45-015 Opole

77 45 11 800

urząd [at] um.opole.pl

www.opole.pl

Lokalizacja

Tagi

ogród dyniowy

Podróże dalekie i bliskie