

Plantacja chmielu w Dobrczu jest najdalej na północ wysuniętą plantacją tego typu.

Szyszki chmielowe zbiera się na początku września. Na Jana rośliny podchodzą

Szyszki chmielowe zbiera się na początku września. Na Jana rośliny podchodzą do siatki i rozpoczynają rozrost. Później następuje kwitnienie, po czym zawiązuje się szyszka. Ważne, aby w tym czasie nie było wiatru. Rok w rok plantacja pani Lucyny Piątkowskiej obfituje w kilka ton szyszek.

Miłość do uprawy chmielu zaszczepili w niej rodzice, którzy rozpoczynali od uprawy pieczarek. Interes z czasem szedł coraz gorzej, postanowili więc uprawiać chmiel.

- Moja mama pracowała kiedyś przy podobnej plantacji na lubelszczyźnie, w polskim zagłębiu chmielu – mówi Lucyna Piątkowska, właścicielka uprawy. – Pierwszy kontakt z tą rośliną miałam w Kcyni. To stamtąd chmiel trafił tu, do Dobrcza. Rodzice mi powtarzali, że powinnam szukać gospodarza, który pomoże mi przy uprawie. Poznałam go w Poznaniu. Plantację rozciągającą się na siedmiu hektarach zapisali mi rodzice.

Uprawę widać z daleka. Wysokie na siedem metrów słupy obrosnięte liśćmi wplatają się w krajobraz regionu. O chmiel w Dobrczu dbają już 27 lat.

- Jedna sadzonka wytrzymuje co najmniej dwadzieścia lat – mówi kobieta. – Pierwsze szyszki pojawiają się dopiero po czterech latach od zasadzenia, a my dostosować musimy się każdego roku. Odbiorcy chcą raz chmiel gorzki, raz słodki. Na tych ziemiach najlepiej przyjmuje się właśnie półsłodki lub gorzki.

Szyszki chmielowe sprzedaje na Lubelszczyznę, gdzie powstają z nich półfabrykaty. Jak zaznacza właścicielka plantacji, browary nie skupują już szyszek prosto z miejsca upraw.

Przy uprawie chmielu prace trwają od wczesnej wiosny do późnej jesieni. Każdego miesiąca jest inna praca. A tę wykonuje się ręcznie. Później dopiero wjeżdża się między szpalery maszynami.

- Zrywarka czesakami oczesuje ramkę, czyli tyczkę – opisuje proces zbioru kobieta. – Wszystko przechodzi przez maszynę. Następnie wentylatory wydmuchują liście, na taśmę opadają zaś szyszki. Przesypywane są one później na sita, po czym trafiają do pieca olejowego. Ważne jest, aby wysuszyć je tego samego dnia, ponieważ szybko gniją. Jak są już suche, można je sprasować i wywieźć.

Przy dobrym zbiorze można uzyskać nawet dziewięć ton szyszek chmielowych. Uprawę trzeba jednak codziennie doglądać. Jest to bardzo pracochłonne. Jest to mała fabryka, w której wszystko musi zostać zauważone i ewentualnie wyleczone.

- Plantacja cieszy się dużym zainteresowaniem turystów z regionu – podsumowuje właścicielka. – Zdarzyło się, że przyszła do mnie para i chciała zrobić zdjęcia w chmielu. Zgodziłam się. Okazało się, że pani pozowała nago.

źródło informacji:

<http://pozabydgoszcz.pl/archiwa/plantacja-chmielu-w-dobrczu-jest-najdalej-na-polnoc-wysunieta-plantacja-tego-typu>

