

W rodzinie siła! W polsko-ukraińskiej podwójna

data aktualizacji: 2021.05.06 autor: Włodzimierz Szczepański



Rodzina, polsko-ukraińska firma Sabatów z Rawy Mazowieckiej (fot. Włodzimierz Szczepański)

Prezesem firmy jest Andrzej, teść Swietłany, to on prowadzi działalność w ramach, której działa manufaktura. Na podarowanej przez niego ziemi powstała jej manufaktura zdrowej żywności. Iwona, teściowa jest głównym doradcą kulinarnym. Piotr, mąż i prawnik to człowiek od papierkowej roboty. Solomijka to nazwa zakładu i imię córki Swietłany oraz Piotra.

Biuro firmy Sabatów mieści się w Rawie Mazowieckiej, ale zakład w Głuchówku.

- To w sumie noworoczne postanowienie Swietłany. Zaryzykowaliśmy - mówi Piotr Sabat.

Historia powstania Manufaktury Dobrego Smaku i Zdrowia jest niemal tak długa jak ich małżeństwo. Zwiedzamy zakład, który mieści się w długim budynku zbudowanym z modułów kontenerowych. Jesteśmy w części biurowej. Na ścianie dyplomy Piotra - Uniwersytetu Jagiellońskiego, Polskiej

Akademii Nauk.

- To niespodzianka od mojej żony. Powiesiła je tu - mówi o świadectwach naukowych osiągnięć. - Teraz rozumie pan, co może prawnik w manufakturze. Jestem od papierów i dystrybucji - śmieje się.

W pomieszczeniu produkcyjnym Swietłana kroi pomidory na cienkie plasterki. Czasem zerka przez okno, czy Solomijka się nie przebudziła.

- Wykształcenie farmaceutyczne Swietłany też się tutaj przydaje. Trzeba bowiem precyzyjnie dobrać składniki i miary - opowiada.

Jest taki stereotyp, że jak ktoś przyjechał z Ukrainy do pracy fizycznej to z pewnością osoby po szkole podstawowej z totalnej biedy, wioch

- wtrąca Swietłana.

Po studiach pracowała w Kijowie, ale ze względu na koszty utrzymania, przeniosła się do Winnicy. Prowadziła życie typowe dla młodych kobiet. Praca, potem wyjście do klubu fitness. Trzymała linię, bo od zawsze zainteresowana była zdrową żywnością.

- W 2014 roku koleżanka zaproponowała wyjazd do Polski, aby zarobić przy zbiorach - opowiada.

Przyjechały jednak zbyt późno, owoce były już zebrane. Załapała się do pracy w hotelu w Ossie.

- Na początku różowe okulary i zachwyt Polską. Poznałam wiele fajnych osób. Mam przyjaciółki. Spotkałam się też z ludzką niechęcią - wspomina.

Mimo ciężkiej pracy znajdowała czas na pobieganie, czy trening nad zalewem. W 2016 roku w jej życiu pojawił się Piotr. Jak?

- Uczyłem się rosyjskiego. Niestety, zajęcia miałem Skierniewicach. Irytowały mnie dojazdy. Na jednej z imprez zapytałem znajomych, czy nie znają kogoś z Rawy, kto mógłby mnie uczyć. Ktoś powiedział, że w hotelu pracuje Ukrainka, Swieta. Umówiłem się na spotkanie, bo nie było pewności, czy mówi po rosyjsku. Jechałem z przekonaniem, że zobaczę jakoś „ciotkę Swietę”. Jak ujrzałem Swietlanę, to pomyślałem - „o, kurdę” - opowiada Piotr.

- Nie wiedziałam, czy zależało mu na rosyjskim, czy na mnie - żartuje w odpowiedzi jego żona.

Przed dwoma laty na świat przyszła Solomiya. To ona była inicjatorem pomysłu jej rodziców.

Zacząło się od tworzenia zdrowych słodczy. Rozpoczęliśmy więc z malutką produkcją na własne potrzeby. Mnie też interesowała zdrowa kuchnia. Ważyłem kiedyś 130 kg, teraz 90 kg. Dużo biegam i zajadam się produktami Swietłany, polecam marchewkową sałatkę

- dodaje Piotr.

- Dobrze, że poznałam ten etap nadwagi Piotra tylko ze zdjęć - komentuje rozbawiona Swietłana. Otwiera pudełko i pokazuje lizaki.

- Zamiast cukru jest lepszy dla zdrowia dietetyczny zamiennik izomalt i zatopione w nim owoce. Muszę uważać na dietę, bo wykryto u mnie chorobę Hashimoto. To mnie jeszcze bardziej motywuje - tłumaczy.

Z czasem coraz większe grono przyjaciół i znajomych dopytywało się o przygotowanie takich słodczy również dla ich dzieci. Swietłana składa sita suszarki. Za kilka godzin powstaną pomidorowe chipsy.

- Czerpię z kulinarnej tradycji moich stron. Nawet w moim domu rodzinnym przenikały się tradycje polskie, tatarskie i ukraińskie. Przywracam stare receptury - opowiada Swietłana.

Największy problem sprawia zdobycie przypraw.

- Ostatnio zapewniano nas, że dostaniemy, czego potrzebujemy. Wystarczyło, że otworzyłam słoiczek i powąchałam. Wiedziałam, że to nie to. Przywieźli nam przyprawy do mięsa - mówi.

Na blacie stołu leżą cienkie, niemal przezroczyste kolorowe krążki.

- To pastilla. Robi się ją z przetartych owoców, które się suszy. Niekiedy dodaję miodu, zwłaszcza gdy chcę uzyskać odpowiednią konsystencję produktu. Niedawno jedna kobieta mi dziękowała, że jej dziecko pierwszy raz zjadło owoc. Wystarczyło go tylko odpowiednio przetworzyć - mówi Swietłana.



Przyznaje, że dużo czasu zajęło jej odtworzenie przepisów. Jej teściowa degustowała produkty, zwłaszcza dżemy i oceniała. Warzywa pochodzą w części z gospodarstwa ojca Piotra.

- Tata jest prezesem i działamy tu razem rodzinie - śmieje się Piotr i dodaje. - W tym roku chcemy obsiać pola marchwią.

Z założenia jednak ma to być manufaktura, czyli praca ręczna. Chociaż klientów mają z całej Polski, nie planują większego rozrostu zakładu. Rozrośnie się rodzinie...

- Do pomocy chcę zatrudnić moją siostrę Ivankę - wtrąca Swietłana Sabat.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38522-w-rodzinie-sila-w-polsko-ukrainskiej-podwojna>