



Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego

O produktach na poważnie (/)

Dodana: 20 grudzień 2023 11:30

Zmodyfikowana: 20 grudzień 2023 11:30

Podlaskie na święta – część 1



To już ostatnie chwile na zakup gwiazdkowych prezentów! Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego, jak co roku, proponuje pyszne – a przy tym pięknie zapakowane – smaki i zapachy od lokalnych producentów z regionu.

Każdy z nich zarejestrowany jest w bazie produkty.podlaskie.eu prowadzonej przez Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego, które działa w ramach Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich urzędu marszałkowskiego.

- W bazie znajdują się producenci, którzy postanowili nawiązać współpracę z naszym centrum, a przy tym pracują w pełni legalnie- podkreśla Artur Kosicki, Marszałek Województwa Podlaskiego.
- To profesjonalści, pasjonaci lokalnych smaków i podlaskiej tradycji. Często od pokoleń są związani z produkcją serów, wędlin, czy miodu. Warto im zaufać i sprezentować swoim bliskimi przyjaciółom ci

zaangażowaniem i prawdziwie podlaskim sercem.

Smak dzieciństwa w prezencie

Czy pamiętacie ciastka z maszynki do mielenia? Długie kawałki surowego ciasta, które przeciskało się przez specjalną nakładkę, kręcąc korbką ręcznej maszynki do mielenia mięsa. W niektórych podlaskich domach, zamiast masła czy margaryny, dodawało się do ciasta wytopione i zmielone maszynkowo skwarki.

- Robiła je moja babcia, moja mama i ja też przygotowuję je dla swoich gości – mówi Anna Gąsowska z agroturystyki „Siedlisko u Gąski” w Idźkach-Wykno (pow. wysokomazowiecki). – Zawsze wywołują wspomnienia i opowieści z dzieciństwa. Dlatego mam je w swojej wysyłkowej ofercie świątecznej.

Ciasteczka zapakowane w pudełko owinięte papierem i konopnym sznurkiem są do nabycia poprzez profil „Siedlisko u Gąski” na FB, bądź telefonicznie [dane kontaktowe w bazie TU – [Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego \(https://produkty.podlaskie.eu/siedliskougaski\)](https://produkty.podlaskie.eu/siedliskougaski)].

Słodczy dojrzałej maliny, syropu z czarnego bzu, czy konfitury z leśnych owoców – prosto z Puszczy Białowieskiej – można sobie przypomnieć dzięki przetworom hajnowskiego „Matecznika”. Firma bazuje na owocach z niewielkich, rodzinnych upraw, albo ze skupów darów lasu na terenie puszczy i w jej otulinie. I choć przetwory „Matecznika” są zapakowane w słoiki, to są one w prezentowym, eleganckim wydaniu.

– Wszystkie nasze owoce pochodzą od lokalnych rolników, albo zbieraczy. Zwracamy dużą uwagę na jakość owoców i tradycyjną metodę ich przetwarzania, ale też na wygląd, design opakowania. Wymagają tego do nas klienci nie tylko w Polsce, ale i za granicą – wyjaśnia Bogumił Klimiuk, właściciel „Matecznika”, którego produkty stoją na półkach ekskluzywnych delikatesów m.in. w Paryżu i w sieci hoteli DoubleTree by Hilton [produkty z Matecznika i adres sklepu on-line w bazie – [Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego \(https://produkty.podlaskie.eu/matecznik\)](https://produkty.podlaskie.eu/matecznik)].

Na zdrowie i pod choinkę

Czy zdrowe produkty mogą być pyszne? I czy nadają się na prezent? Odpowiedź na to przynosi wasilkowski „Olejowy raj”. Zestawy prezentowe producenta olejów tłoczonych na zimno wyglądają naprawdę świątecznie! Czerwone wstążki, ozdobne sznurki, a w środku ciemne butelki i słoiczki zawierające zdrowe oleje. Nowością jest cenny, ale niezbyt smaczny olej z czarnuszki – zmieszany z miodem.

- To efekt naszej współpracy z pasieką państwa Semeników z tej samej miejscowości, czyli z Wasilkowa – opowiada Kamila Zubrycka-Sobolewska, założycielka „Olejowego raju”. – Niewiele osób znosi specyficzny smak czarnuszki, zwłaszcza dzieci, ale w połączeniu z miodem daje fajny efekt żelu i jest naprawdę dobry – przekonuje [Olejowy Raj [Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego \(https://produkty.podlaskie.eu/olejowyraj\)](https://produkty.podlaskie.eu/olejowyraj)], i pasieka „Łakocie Natury” [Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego \(https://produkty.podlaskie.eu/lakocienatury\)](https://produkty.podlaskie.eu/lakocienatury)].

O prozdrowotnych zaletach kiszonek napisano już bardzo wiele. Ważne, by były z dobrego źródła i na surowcach odpowiedniej jakości. Istotna też jest odpowiednia metoda fermentacji. A o tej metodzie wiedzą wszystko państwo Ania i Marek Sienkiewiczowie z Czarnej Wsi Kościelnej. Od wielu lat prowadzą swoje uprawy i firmę „Kiszenie z tradycją”. Ich produkty: sok z kiszonych buraków oraz kapusta kiszona w główce są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

– Polecam zakwas na prezent – zachęca pani Anna. – Działa i na wzmocnienie, i w celach profilaktycznych. A na Wigilię, do barszczu, jest niezastąpiony!

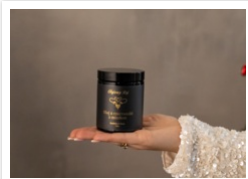
W swojej świątecznej ofercie państwo Sienkiewiczowie proponują zestawy z butelką z tradycyjnym zakwasem z buraków czerwonych, ale także z buraków żółtych z dodatkiem kurkumy. Znajdują się w nich też tradycyjne ogórki i kiszona kapusta [kiszonki państwa Sienkiewiczów i dane kontaktowe w naszej bazie – [Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego \(https://produkty.podlaskie.eu/kiszonkiSienkiewicz\)](https://produkty.podlaskie.eu/kiszonkiSienkiewicz)].



[. \(https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27584/0x0.jpg\)](https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27584/0x0.jpg)



[. \(https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27586/0x0.jpg\)](https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27586/0x0.jpg)



[. \(https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27589/0x0.png\)](https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27589/0x0.png)



[. \(https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27585/0x0.jpeg\)](https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27585/0x0.jpeg)



[. \(https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27587/0x0.jpeg\)](https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27587/0x0.jpeg)



[. \(https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27588/0x0.jpeg\)](https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3954/27588/0x0.jpeg)

Prezent dla zmysłów

By w pełni postrzegać piękno świata potrzebne nam wszystkie zmysły. Dlatego właściciele „Miodowej Mydlarni” postawili na produkcję naturalnych kosmetyków, które wspaniale pachną, pięknie wyglądają i są niezwykle przyjemne w codziennym używaniu. Marek i Urszula Guszczyn są zapalonymi pszczelarzami i produkty pszczele wykorzystują przy opracowywaniu autorskich receptur swoich kosmetyków. Skład każdego z nich jest bardzo starannie opisany w ich sklepie internetowym.

- Chcę, aby klient wiedział, jakie dobro płynie z poszczególnych składników i rozumiał, dlaczego zastosowałam właśnie ten, a nie inny surowiec – wyjaśnia pani Urszula. – A szczególnie zależy nam, aby to dobro, które my otrzymujemy od pszczół, od natury, przekazywać dalej [Miodowa Mydlarnia i namiary na sklep – w naszej bazie – [Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego](https://produkty.podlaskie.eu/markowapasieka) (<https://produkty.podlaskie.eu/markowapasieka>)]

Pachnące woskiem pszczelim świece oferują też podlascy pszczelarze, których w naszej bazie jest ponad 40. Większość z nich wykorzystuje wosk wyprodukowany przez swoje pszczoły, do produkcji świec w rozmaitych kształtach i wielkościach.

Świece z wosku pszczelego wydzielają delikatny zapach będący mieszanką miodu i propolisu. Neutralizują zapachy i jonizują powietrze, czyli oczyszczają je z nadmiernego, negatywnego promieniowania, które emitują np. urządzenia elektroniczne. By znaleźć pszczelarzy w naszej bazie wystarczy wejść w zakładkę Miód i produkty pszczele. W galerii foto świece z: [Gospodarstwo pszczelarskie rodziny Wiszniewskich](https://produkty.podlaskie.eu/miodywiszniewscy) (<https://produkty.podlaskie.eu/miodywiszniewscy>), i [pasieka OlaDanola](https://produkty.podlaskie.eu/olgapszczelarka) (<https://produkty.podlaskie.eu/olgapszczelarka>) – Olga Daniłowicz.

Urszula Arter, Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego
fot.: arch. producentów