

Podlaskie na święta – część 2



Stworzone przez pasjonatów, pięknie udekorowane i z podlaskich surowców – to kolejne świąteczne propozycje producentów związanych z Podlaskim Centrum Produktu Lokalnego. To ostatni moment, by zamówić u nich prezent na święta!

Podobno najlepszy prezent to ten, który zapewnia i przyjemność, i zdrowie. Takie warunki spełnia miód! Zwłaszcza podlaski, produkowany przez pszczoły w naszym regionie. W internetowej bazie produkty.podlaskie.eu mamy blisko 50 pszczelarzy, którzy oferują miody z podlaskich pól, łąk i lasów. Wśród nich są prawdziwe skarby, zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Miód – prezent na każdą okazję

Wśród nich – zarejestrowany na ministerialnej liście - miód augustowski. Jest pozyskiwany z nektarujących roślin z pól, lasów i bagien Ziemi Augustowskiej. Rozmaity wybór miódów z tej właśnie okolicy ma Pasieka Muczyńskich, która początek swojej działalności datuje na 1947 r.! Dziś pracuje w niej kolejne pokolenie pszczelarzy. Na święta Pasieka Muczyńskich przygotowała zestawy w boxie z dwoma stoikami miodu i świecą z wosku pszczelego.

- Całość ułożona jest na sianie zbieranym latem na łąkach odwiedzanych przez nasze pszczoły. Ono też jest do wykorzystania na święta. Można je włożyć pod wigilijny obrus – zachęca Dominik Muczyński [Pasieka Muczyńskich (<https://produkty.podlaskie.eu/PasiekaMuczynscy>)] i kontakt do niej w naszej bazie – dop.red.].

Pszczelarze z internetowej bazy wspólnie z Województwem Podlaskim promują markę „Miodu podlaskiego”. Stoiki ze specjalnymi etykietami nawiązującymi do kolorowego logo województwa także znajdują się w świątecznych propozycjach, m.in. Rodzinnego Gospodarstwa Pasiecznego „Pszczela Zagroda” z Czyż w powiecie hajnowskim [dane kontaktowe do „Pszczelę Zagrody” w naszej bazie (<https://produkty.podlaskie.eu/pszczelazagrody>) – dop.red.]. To pasieka rodzinna, prowadzona przez małżeństwo Bartłomiej i Barbary Zak. Poznali się dzięki pszczelarskiej pasji w Technikum Pszczelarskim w Pszczelę Woli. I choć oboje pracują przy pszczołach, to: - Głową pasieki jestem ja! - przyznaje pani Barbara.

W ich świątecznej ofercie są zarówno tekturowe box-y z niewielkimi stoiczkami miodu, większe pojemności z etykietą „Miodu Podlaskiego” oraz świece z wosku pszczelego.

Świątecznie zaprasza na zakupy także Piotr Kąkol z Pasieki Piątnica, k. Łomży.

–Miód to najlepszy prezent na każdą okazję– zapewnia.

W swojej ofercie ma miód wielokwiatowy z etykietą Miód Podlaski w ozdobnych, kartonowych opakowaniach [Pasieka Piątnica i kontakt do niej (<https://produkty.podlaskie.eu/pasiekapiatnica>)] – w naszej bazie – dop. red.].

Oleje jadalne i kosmetyczne

Na podlaskich polach i łąkach, a zwłaszcza wśród lawendowych krzewów krząta się już kilka lat Magda i Gustaw Pansegrouw ze Świderka, k. Augustowa. Tam bowiem uprawiają te pachnące rośliny. Przetwarzają je też na rozmaite sposoby, wytwarzając kosmetyki naturalne, świece i hydrolaty. Na zbliżające się święta przygotowali specjalne zestawy.

– Na każdą kieszeń. – zapewnia Magdalena z Lawendowego Stawu - namiary na nich (<https://produkty.podlaskie.eu/lawendowystaw>) w naszej bazie – dop. red.]. - Nasze kosmetyki tworzymy sami, zawsze też możemy liczyć na wsparcie i pomoc naszej rodziny.



(<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3999/28144/0x0.jpg>)



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3999/28146/0x0.jpg>



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3999/28149/0x0.jpg>



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3999/28150/0x0.jpg>



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3999/28143/0x0.jpg>



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3999/28145/0x0.jpg>



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3999/28147/0x0.jpg>



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3999/28142/0x0.jpg>



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/3999/28148/0x0.jpg>

Rodzinnie wspierają się też Ewa i Waldemar Franczukowie z Domowej Olejarni w Kozarzach, k. Ciechanowca. Tam bowiem założyli niewielką tłocznnię olejów, do których ziarno pochodzi w większości z ich pól uprawnych. - Uprawiamy len, rzepak i ostropest – wymienia pan Waldemar. A w swojej ofercie oprócz tych wymienionych mają też olej konopny, dyniowy i z czarnuszki – do których ziarno kupują u zaufanych producentów. Bo zdrowie jest najważniejsze!

- Regularnie, wręcz codziennie ,piję oleje wytłoczone z naszych ziaren. A przecież samemu sobie nie dawałbym chemii – zapewnia pan Waldemar. – I mam świetne wyniki: obniżyłem sobie cukier i cholesterol

W świątecznych propozycjach są boxy z olejami pakowane po trzy sztuki w stojących pudełkach z trzema okienkami albo płaskich z przezroczystą ścianką. Wszystkie są przewiązane wstążkami i autorskimi zawieszkami ze świątecznymi życzeniami od Domowej Olejarni [kontakt do nich w naszej bazie \(https://produkty.podlaskie.eu/domowaolejarnia\)](https://produkty.podlaskie.eu/domowaolejarnia) – dop. red.].

Prezent z tradycją

Prosto z podlaskich pól pochodzą też ekologiczne i certyfikowane produkty rodziny Rydzewskich z gm. Filipów. W rodzinnym gospodarstwie, zarządzanym przede wszystkim przez panią Sylwię, uprawia się warzywa i zioła, a następnie przetwarza je w tradycyjny sposób. Kiszona kapusta rodziny Rydzewskich wpisana jest na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W swojej ofercie świątecznej przygotowali kilka zestawów zawierających m.in. konfiturę z papierówki, ogórki w marynacie, sok z truskawek czy ogórki Haliny. To tradycja w gospodarstwie Rydzewskich, iż autorskie przetwory nazywane są imieniem twórcy receptury. - Mammy buraki według przepisu ciotki Reginy, są też sosy i sałatki od imion mojego rodzeństwa: Edyty, Aldony i Kacpra. Bazując na doświadczeniach mamy i babci wymyślamy własne przepisy na przetwory – wyjaśnia pani Sylwia. Eko-Rydzewscy prowadzą sprzedaż stacjonarną i internetową [\[dane kontaktowe do gospodarstwa Eko-Rydzewscy \(https://produkty.podlaskie.eu/ekorydzewscy\)\]](https://produkty.podlaskie.eu/ekorydzewscy) w naszej bazie – dop.red.]

Autorskie receptury i tradycyjne metody przetwórstwa owoców z własnego sadu i łąk preferuje Marek Zacharko, właściciel gospodarstwa „Chazajstwo u Zachara” w Trześciance. W ramach Rolniczego Handlu Detalicznego zajmuje się wytwarzaniem syropów z ogrodowych i dzikorosnących owoców, m.in. z mirabelki, pędów sosny, mniszka lekarskiego, owoców czarnego bzu. Jest też pasjonatem i producentem tzw. „żywych octów” z owoców i fermentowanej herbaty „Iwan czaj”, czyli suszonej i odpowiednio spreparowanej Wierzbówki kiprzycy: - Wiele jest o niej historii. Według starego rosyjskiego powiedzenia po herbacie Iwan Czaj rosyjski chłop mógł orać swój ogródek trzy dni – śmieje się pan Marek, którego produkty można nabyć poprzez profil na FB i stacjonarnie [\[dane kontaktowe na „Chazajstwo u Zachara” \(https://produkty.podlaskie.eu/uzachara\)\]](#) są w naszej bazie – dop. red.]

Kolejna część – już wkrótce.

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