



Podlaskie na święta – last minute



I choć czas na zamówienia na zestawy i pakiety świąteczne już minął, w firmowych sklepach lokalnych producentów, wpisanych do bazy Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego, jeszcze można się zaopatrzyć w niezbędne na świąteczny stół pyszności. Pierogi, ciasto, wędliny, a nawet ryby – z Podlaskiego, najlepsze na święta!

Pieróg na święta

Polskie święta Bożego Narodzenia to raj dla pierogomaniaków! Pierogi z kapustą i grzybami, z makiem, z grzybami, pieczone, smażone, gotowane – pełen wybór na prawie każdym stole. W świątecznej ofercie firmy Solana (z pow. siemiatyckiego), słynącej z kiszki ziemniaczanej i pierogów, tegoroczną nowością są pierogi wigilijne z grzybami leśnymi. Cienkie ciasto pierogowe i zbierane w podsiemiatyckich lasach grzyby – to idealne połączenie! Jak twierdzi szefowa Solany Ewa Boguszevska, receptury na wszystkie produkowane w jej firmie przysmaki pochodzą zarówno od jej rodziny, jak i pracowników.

– Zrobiliśmy konkurs na recepturę pierogowego ciasta – zdradza pani Ewa. – Przepis naszej pani Kasi, która go ma od swojej teściowej, był najlepszy!

[Pierogi z Solany \[dane kontaktowe \(https://produkty.podlaskie.eu/pierogisolana\)\]](https://produkty.podlaskie.eu/pierogisolana) i adresy sklepów w naszej bazie – dop. red.] można kupić w sklepach firmowych w Wiercieniu i Białymstoku.

Pierogi, ale też kokiety, barszcz i coś na pierwszy dzień świąt, czyli m.in. pasztet w wielu smakach proponuje Spizarnia Wielbut. Jej właścicielka, Monika Kosiorek-Olbrys, zdobywczyni wielu nagród w konkursach kulinarnych, w swoich trzech już sklepach w Łomży i Białymstoku poleca garmazerkę swojego wyrobu.

Przygotowuje ją w Konarzycach, w rodzinnym „Zajeździe Herbu Wielbut”. Stamtąd codziennie wysyła transport ze świeżutkimi wyrobami do swoich firmowych punktów. Największą popularnością cieszą się przed świętami rozmaite pierogi, kokiety (z kapustą, z kapustą i grzybami), ale też pasztety. A tych jest naprawdę duży wybór: z kaczki, z indyka, z perliczki, drobiowy, wieprzowy, ale też z selera i z ciecierzycy.

Przed świętami możecie kupić wyroby Spizarni Wielbut w sklepach w Łomży i Białymstoku. Debiutują też w tym roku na świątecznym jarmarku na białostockim Rynku Kościuszki.

Podlaskie mięso najwyższej jakości

Pasztet wieprzowo-wołowy z żurawiną to świąteczna propozycja białostockiej Sztuki mięsa - Rzeźnik. I choć czas na zamówienie świątecznych przysmaków przy ul. Krakowskiej już minął, to w tzw. wolnej ofercie w sklepie nadal czekają na was znakomite przysmaki z mięsa od podlaskich hodowców, m.in.: schab wieprzowy przygotowany metodą sous vide – w ziołach i w majonezie; kielbasy wędzone i długodojrzewające, pieczona karkówka czy iście podlaski smalczyk wieprzowy z suszoną śliwką [\[dane kontaktowe do Sztuki mięsa - Rzeźnik \(https://produkty.podlaskie.eu/sztukamiesia\)\]](https://produkty.podlaskie.eu/sztukamiesia) w naszej bazie – dop. red.]

Podlaskie, tradycyjne wędliny to pasja właścicieli sokólskiej firmy [ANCYPO-Mizer \[dane adresowe sklepów firmowych w naszej bazie \(https://produkty.podlaskie.eu/ancypol\)\]](https://produkty.podlaskie.eu/ancypol) – dop. red.]. Receptury wywodzące się z dawnej kuchni Kresów Wschodnich odtwarzają i promują dla zachowania kulinarnych tradycji regionu. W świątecznej ofercie jest np. Kindziuk sokółski dojrzewający – zdobywca ogólnopolskiej nagrody kulinarnej „Perła” w 2018 r. - to kawałki mięsa wieprzowego, boczku i słoniny włożone w żołądek wieprzowy. Ściskany najpierw między deskami, potem długo dojrzewa, aż do 8 miesięcy!



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/4005/28239/0x0.jpg>



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/4005/28238/0x0.jpg>



<https://podlaskie.eu/resource/image/2/1244/4005/28240/0x0.jpg>

Królewska ryba na talerzu

Poszukując popularnej, wigilijnej ryby - czyli karpia, warto pytać o tego królewskiego z Knyszyna! Wiecie, że ta oryginalna linia genetyczna jest datowana na XVI w. ? Jej hodowlę w Podlaskiem zapoczątkował ostatni z Jagiellonów król Zygmunt August. W 2022 r. karp knyszyński został wpisany na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych.

Dzisiejsze karpie są hodowane w stawach m.in. założonych jeszcze w czasach królewskich. Największy z nich, położony na terenie wsi Czechowizna, pochodzi z ok. 1557 r. Do dziś jest największym stawem karpowym w Polsce i jednym z największych w Europie (powierzchnia zalewu to ok. 450 h). Produkcja karpia w Knyszynie – prowadzona dziś przez spółkę Gospodarstwo Rybackie z Elku odbywa się w cyklu trzyletnim. Ryby nadają się do sprzedaży, jako ryby hodowlane, gdy osiągną wiek 3 lat.

– Nasze karpie dokarmiane są zbożem, głównie pszenicą, pszenżytem oraz jęczmieniem pochodzącym z lokalnych gospodarstw rolnych. To gwarantuje niepowtarzalny, wyjątkowy smak naszej ryby
– zapewnia Grzegorz Buraczewski, prezes spółki [[dane kontaktowe do sklepów i punktów sprzedaży karpia knyszyńskiego. \(https://produkty.podlaskie.eu/gospodarstworybackieknyszyn\)](https://produkty.podlaskie.eu/gospodarstworybackieknyszyn) w naszej bazie – dop. red.]

Słodka tradycja

Święta bez słodczy – trudno sobie wyobrazić. Warto zatem zadbać, by było one tak wyjątkowe, jak nadchodzący, świąteczny czas. Na pewno gwarantują to nam tradycyjne, regionalne ciasta: makowce, serniki, pierniki np. z hajnowskiej cukierni Joanny Bińczyckiej [[dane adresowe Cukrowych Fantazji w naszej bazie – dep \(https://produkty.podlaskie.eu/cukrowefantazje\)](https://produkty.podlaskie.eu/cukrowefantazje)]. Ta pasjonatka cukiernictwa specjalizuje się też w Hajnowskim marcinku, cieście wyjątkowym dla naszego regionu. Jak prawidłowo go przygotować - nauczyła nawet Karola Okrasę!

Hajnowski marcinek to kilkadziesiąt cienkich płatów ciasta przekładanych śmietanowym kremem z nutą cytryny. Tajemnicą jest surowiec - śmietana z [OSM Hajnówka \[jest w naszej bazie \(https://produkty.podlaskie.eu/osmhajnowka\)\]](https://produkty.podlaskie.eu/osmhajnowka) – dop. red.]!

Powiem wielkiego świata może być wybór ciast i smaków z [sokólskiej Starej Szkoły \[dane do nich w naszej bazie \(https://produkty.podlaskie.eu/staraszkola\)\]](https://produkty.podlaskie.eu/staraszkola) – dop. red.]. Do wyrobu swoich przysmaków stosują surowce premium, zarówno ze świata, jak i z regionu. W ich sklepie stacjonarnym, bo na zamówienia on-line może być już za późno, warto się zaopatrzyć w orzechowe i czekoladowe kremy – niezwykle gładkie i aksamitne. Są też znakomite wypieki: struclę makowe, serniki, włoska babka Panettone, ale i Podlaski miodownik. I – oczywiście – słynne lody w wielu smakach!

Urszula Arter, Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego

fot.: arch. UMWP i producentów