



Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie

Joanna Czarkowska
Emilia Stańczuk

Produkt lokalny województwa podlaskiego

Polska jest członkiem Unii Europejskiej od 2004 roku. Wzorem państw członkowskich, w momencie wstąpienia do wspólnoty, zrodziła się potrzeba wprowadzenia rejestracji i ochrony rodzimych produktów regionalnych.

Na mocy ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, utworzona została krajowa Lista Produktów Tradycyjnych (LPT).

Prawo do umieszczenia na LPT mają produkty wytwarzane za pomocą metod tradycyjnych, stosowanych od co najmniej 25 lat i udokumentowanych przez osobę ubiegającą się o wpis. Sam wpis nie „przywiązuje” produktu do miejsca pochodzenia, nie jest też instrumentem służącym ochronie nazw produktów. Produkty umieszczane na LPT są podzielone na 10 kategorii. W połowie listopada 2014 r. wpisanych było ponad 1300 produktów, w tym 50 w województwie podlaskim

Charakterystyka niektórych produktów z województwa podlaskiego, wpisanych na LPT

Ser podpuszczkowy dojrzewający Wiązajny

Tradycja wytwarzania sera z mleka krowiego w rejonie Wiązajn i Rutki-Tartak przekazywana jest z pokolenia na pokolenie przez gospodynie od niepamiętnych czasów. Ser jest sprężysty, elastyczny, w miarę dojrzewania coraz twardszy. Młody ser ma delikatny smak; podczas dojrzewania ostrości. Zapach jest dość intensywny, może być wzbogacony aromatem miejscowych ziół. W zależności od stopnia dojrzałości ser może mieć kolor białawo-żółty lub żółty, stając się ciemniejszy wraz z dojrzewaniem. Jedynym dodatkiem ścinającym mleko jest podpuszczka naturalna z żołądków cielęcych.



Mrowisko

Głównymi składnikami ciasta są jajka i mąka. Ciasto cieniutko rozwałkowane kroi się na długie paski lub trójkąty i smaży na gorącym tłuszczu. Pod wpływem wysokiej temperatury ciasto błyskawicznie puchnie i staje się chrupkie. Gotowe płyty układa się na talerzu, polewa płynnym miodem wymieszanym z sokiem cytrynowym i posypuje makiem. Niektóre gospodynie dodają jeszcze rodzynki i wiórki kokosowe.



Bliny litewskie

Przyrządza się je z ziemniaków; dodatkiem jest cebula, jaja, mięso wieprzowe i przyprawy. Ziemniaki przygotowuje się tak samo jak na placki ziemniaczane, a mięso jak na kotlety mielone (można dodać soli do peklowania, wówczas mięso nabiera ładnego, różowego koloru). Na patelnię, na gorący tłuszcz kładzie się porcję masy ziemniaczanej, przykrywa cieką warstwą mięsa, polewa porcją ciasta ziemniaczanego i smaży z obu stron na złoty kolor.



Soczewiaki sejneńskie

Znane są również pod nazwą „zawijańce” lub „kakory”. Są to rumiane pierogi z nadzieniem z soczewicy. Ciasto, w które zawija się soczewicę, należy przyrządzić z ugotowanych i utłuczonych ziemniaków. Soczewiaki sejneńskie można również przyrządzić w wersji mącznej, z ciasta drożdżowego. Można je jeść na gorąco, prosto z pieca lub po podgrzaniu na patelni. Mogą być traktowane jak paszteciki i podawane z barszczem czerwonym (w wersji z ciasta drożdżowego). Upieczone soczewiaki podaje się okraszone skwarkami z cebulką.



Krótką charakterystykę innych, ciekawych produktów kulinarnych województwa podlaskiego, które z powodzeniem brały udział w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo i mogą ubiegać się o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych

Słonina solona

Tajemnicą niepowtarzalnego aromatu jest faszerowanie ponacinanej słoniny majerankiem, czosnkiem i innymi przyprawami. Tak przygotowany produkt odstawiany jest w zimne miejsce na około dwa tygodnie. Gotowa słonina ma biały kolor, zwięzłą strukturę, czosnkowo-ziolowy zapach i wyrazisty smak. Tradycyjnym sposobem serwowania takiej słoniny jest pokrojenie jej w cienkie plasterki, skropienie octem i posypanie posiekaną cebulą.



Oładzie

Drożdżowe oładzie to pyszne racuchy koloru złotego, o specyficznym smaku i zapachu. Mogą być spożywane jako deser, najlepiej smakują posypane cukrem pudrem lub z konfiturą, popijane świeżym mlekiem prosto od krowy. Mogą mieć kształt prostokątny, kwadratowy i trójkątny. Najsmaczniejsze są gorące, ale można je również spożywać na zimno.



Tałkysz

To specyficzna w smaku słodycz przyrządzana przez Tatarów podlaskich. Jest to rodzaj cukierka przypominającego w smaku watę cukrową i chałwę. Jest biały i ma kształt stożka. Robiony jest z mąki, miodu, cukru, wody i masła. Bardzo pracochłonny w przygotowaniu i wytwarzany rzadko, tylko na specjalne okazje, ale za to charakteryzuje się niepowtarzalnym, wyjątkowym smakiem.



Pierogi węgierskie

Pierogi mają kształt półksiężyca, ciasto jest delikatne i kruche, smak słodki lub kwaśny w zależności od owoców użytych do nadziewania pierogów. Na przekroju widoczna jest warstwa ciasta i owocowe nadzienie (które stanowią całe owoce posypane cukrem i mąką ziemniaczaną). Pierogi smażone są na głębokim oleju do momentu zarumienienia i podawane na gorąco. Równie smaczne są także na zimno.



Pyszki

Złociste placuszki, o sprężystej konsystencji były przygotowywane przez gospodynie wiejskie, szczególnie w okresach prac polowych. Pyszki dawały sytość, nie były kłopotliwe w podaniu, smaczne na zimno, na gorąco, dobre do spożycia nawet przez kilka dni. Dziś podaje się je na śniadanie lub kolację, z cukrem pudrem lub dżemem. W ich skład wchodzi gotowane ziemniaki, mąka pszenna, drożdże, zsiadłe swojskie mleko, śmietana, mleko słodkie, masło i świeże jaja.



Wytwarzanie, ochrona i promocja żywności odgrywa w państwach UE znaczącą rolę. Głównym celem unijnej polityki jakości żywności jest ochrona produktów przed nadużyciem nazwy i imitacją oraz promowanie różnorodności i lokalnej tradycji. Sposobem na realizację tych celów jest wyróżnienie produktów znakami potwierdzającymi wysoką jakość wyrobów; są to Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS). Głównym warunkiem ubiegania się o jedno z ww. oznaczeń jest min. 30 letnia tradycja wytwarzania danego produktu.

O wspomniane oznaczenia może ubiegać się jedynie grupa producentów, przy czym nie ma potrzeby rejestrowania produktu na Liście Produktów Tradycyjnych. Na chwilę obecną oznaczenia unijne posiada 37 produktów z Polski, w tym 3 z województwa podlaskiego. Są to:

Pierekaczewnik – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Jest to tatarski pieróg makaronowy. Składa się z wielu, bardzo cienkich warstw ciasta, przekładanych farszem (baraniną, wołowiną, serem lub masą jabłkową). Ciasto zwijane jest w rulon, a następnie łączone na brzegach na kształt litery „O”. Tajemnica doskonałego pierekaczewnika leży w bardzo cienko rozwałkowanym cieście, obfitym skrapianiu warstw rozpuszczonym masłem i równomiernie rozłożonym farszu. Podaje się go na ciepło, dzięki czemu poszczególne warstwy rozdzielają się i stają się lekko chrupiące. Smak – w zależności od nadzienia – może być pikantny lub słodki. Nazwa „pierekaczewnik” pochodzi z języka rosyjskiego: słowo „pierekatywat” oznacza „przewałkowywać”.



Ser koryciński "Swojski" – Chronione Oznaczenie Geograficzne

Produkowany jest z mleka krowiego. Ma łagodny zapach, smak śmietankowy z lekkim posmakiem soli lub pikantny w zależności od okresu leżakowania. Tajemnica produkcji żółtego sera z krowiego mleka polegała na zastosowaniu odpowiedniego enzymu, który powodował ścięcie świeżego mleka. Enzym ten produkowano niegdyś jako proszek ze startych, wcześniej wysuszonych, cielęcych żołądków. Świeże mleko podgrzewano, przyprawiano do smaku (głównie solą) i dodawano szczyptę proszku. Następowało szybkie ścięcie mleka i wydzielenie się serwatki. Po dokładnym wyciśnięciu formowano ser, następnie układano w specjalnych drewnianych formach, nacierając go wcześniej solą i przenoszono do kamiennej piwnicy, gdzie leżakował przez określony czas.



Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny – Chroniona Nazwa Pochodzenia

Jest to miód pszczeli, nektarowy – wielokwiatowy, może mieć postać płynną (patoka) lub skryształizowaną (krupiec). Konsystencja miodu może być gęsta, półprzeźroczysta, płynna lub skryształizowana. Jest wytworzony w oparciu o kilkadziesiąt, charakterystycznych dla tego obszaru, gatunków roślin miododajnych. Miód posiada zabarwienie od ciemnożółtego do ciemnożółtego. Jego cechą charakterystyczną jest lekkie zmętnienie.



Od 2013 r. uruchomiona została strona internetowa www.produkty.wrotapodlasia.pl, której zadaniem jest promowanie wyjątkowych produktów z woj. podlaskiego. Regionalne produkty spożywcze są naturalnym bogactwem województwa podlaskiego i mogą stać się źródłem dodatkowych dochodów.