

Białys na Liście Produktów Tradycyjnych

Na Listę Produktów Tradycyjnych został wpisany kolejny produkt regionalny z województwa podlaskiego – Białys. W czwartek (30.07) przed Zamkiem w Tykocinie, wicemarszałek Stanisław Derehajło podczas pokazu kulinarnego wziął udział w przygotowaniu Białysa.

Białys od 9 czerwca br. znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych. Jak podkreślał wicemarszałek Stanisław Derehajło zarejestrowanie potrawy na prestiżowej liście rozślawi ten produkt.

– Zanim Białys trafił na listę wcześniej nastąpił proces weryfikacji produktu. Polegało to na sprawdzeniu z jakich składników powstał, jak był przygotowywany, co daje później gwarancję jakości – podkreślił.

Łukasz Nazarko z restauracji na Zamku w Tykocinie, gdzie Białys jest m.in. wypiekany opowiedział historię pieczenia Białysów. Pomysłodawcą przywrócenia zapomnianej w Polsce potrawy jest jego ojciec, który w dzieciństwie spróbował tego ciasta. Kiedy założył restaurację zdecydował, że to danie znajdzie się w jadłospisie wśród pozostałych potraw regionalnych.

Łukasz Nazarko tłumaczył w jaki sposób powstaje Białys. Najpierw w wyrobionym cieście wykraja się środek. Wierzch bułeczek należy posmarować wodą i ułożyć na nim cienko skrojone krążki cebuli oraz posypać ziarenkami maku.

Na zakończenie spotkania wicemarszałek podkreślił, że ważne jest kultywowanie tradycji wytwarzania produktów regionalnych.

– Kraków ma precle, Lublin ma cebularz, a my w Tykocinie i w Białymstoku mamy Białysa – powiedział Stanisław Derehajło, po czym poczęstował wszystkich obecnych na pokazie turystów świeżymi bułkami.

Wypieki będą sprzedawane w najbliższym czasie na riksach, czyli pojazdach rowerowych służących do przewozu osób oraz przyczep, na terenie Tykocina oraz Białegostoku.

Aktualnie na Liście Produktów Tradycyjnych znajdują się 74 produkty, wśród nich wyroby mleczne, mięsne, rybołówstwa, warzywa i owoce, oleje i tłuszcze, miody, gotowe dania, napoje, wyroby piekarnicze i cukiernicze, do których zakwalifikowano Białysa.

Białys, zapomniana potrawa kuchni białostockich Żydów, to rodzaj małej bułki. Nazwa produktu jest skróconą wersją białystoker kuchen, co w tłumaczeniu z języka jidysz oznacza ciasto białostockie. Pieczywo cieszyło się ogromną popularnością w czasach międzywojennych. Przy każdej białostockiej ulicy znajdowała się mała, rodzinna piekarnia, w której właściciele z pomocą swoich synów kończyli piec bułki o godz. 5 nad ranem, po czym kładli się spać. Następnie żony, córki i synowe piekarzy zajmowały się sprzedażą wypieków. Około południa piekarze wstawali i rozpoczynali od nowa przygotowanie ciasta do wyrośnięcia, wytwarzając je z mąki, wody, drożdży oraz soli. Następnie kobiety wałkowały ciasto na dwie wielkości, używając dwóch różnych

wałków. Pierwszy, standardowy służył do formowania bułeczek, a drugim cieńszym wycinano środek. Ciasto było wypiekane w piecu opalonym suchym drewnem, co dodawało aromatu skórce, dzięki czemu była chrupiąca i miała brązową barwę.

tekst: Cezary Rutkowski

fot.: Małgorzata Sawicka

