

Kolejne podlaskie przysmaki na ministerialnej liście produktów tradycyjnych

Busłowe łapy, kisiel owsiany i karp knyszyński dołączyły do Listy Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (LPT MRiRW). Podlaskie specjały zostały zaprezentowane podczas poniedziałkowej (23.05) konferencji w Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej (PMKL). Uczestniczył w niej Sebastian Łukaszewicz, wicemarszałek województwa.

– Ta lista funkcjonuje już od 2005 roku i od tego momentu udało nam się wpisać wspólnie aż 81 produktów tradycyjnych, które są nieodzownym elementem naszego dziedzictwa kulturowego – przypomniał Sebastian Łukaszewicz.

Wicemarszałek podziękował wytwórcom prezentowanych w poniedziałek produktów za złożenie wniosków: Kuchni Dobromil za busłowe łapy, Grzegorzowi Buraczewskiemu z Gospodarstwa Rybackiego Ełk-Knyszyn w Czechowiznie za karpia i Stowarzyszeniu Moszczonka za podlaski kisiel owsiany.

Obrzędowe ciasto podlaskie

Busłowe łapy to drożdżowe pieczywo w kształcie bocianich łap: cztero- lub trójpalczaste trójkątne bułki. Wypieka się je z maki pszennej z dodatkiem drożdży. To tradycyjna potrawa na święto Zwiastowania Najświętszej Maryi Panny, na przywitanie wiosny. Wniosek o wpis busłowych łap złożyły panie z Kuchni Dobromil – Urszula Zawadzka i Andżelika Wińska.

– To ciasto wypiekano na wiosnę, którą zwiastowały przylatujące do kraju bociany. Można je było po prostu zjadać z apetytem, ale niektórzy wspominają, że bułki wsadzano też bezpośrednio do bocianich gniazd, aby zwabić ptaki na swoje podwórka. Bociany bowiem zwiastowały dobrobyt – opowiadała Andżelika Wińska.

Dobre danie zaczyna się od hodowli

Karp knyszyński od wielu lat jest hodowany w stawach rybnych w okolicy Knyszyna. Największy z nich nosi imię Zygmunta Augusta i pochodzi z czasów panowania tego ostatniego króla Polski z dynastii Jagiellonów.

– Nasz karp wyróżnia się przede wszystkim smakiem, a smak jest rezultatem stosowania pasz naturalnych – zboża i pszenicy pozyskiwanych od okolicznych rolników – podkreślał Grzegorz Buraczewski. – Nie zarybiamy stawów z innych gospodarstw. To gwarantuje powtarzalność i wyjątkowość smaku karpia knyszyńskiego – zaznaczył.

Tę smakowitą rybę można przyrządzić na wiele sposobów. Na stołach PMKL przedstawicielki z KGP „Kreatywne Czechowianki” zaprezentowały m.in. karpia w galarecie, smażonego, faszerowanego, gołąbki, kotlety i pasztety rybne.

– Gołąbki rybne robi się identycznie jak mięsne. Przyprawia się rybę, dodaje ryż, kapustę się odparza i potem się zawija i gotuje – mówiła Irena Malinowska z Czechowizny.

Na wigilijnym talerzu

Podlaski kisiel owsiany z kolei jest przygotowywany z płatków owsianych, zakiszonych drożdżami bądź zakwasem chlebowym, następnie ugotowany z wodą do postaci gęstego kisielu. Podaje się go w postaci wystudzonej i stężonej z dodatkiem najczęściej oleju. To tradycyjne danie wigilijne.

– Przygotowanie kisielu wymaga przede wszystkim czasu, minimum dwóch dni. Trzeba trochę zakwasu, trochę wody i umiejętności – mówiła Danuta Mudel ze Stowarzyszenia Moszczonka z Moszczony Pańskiej. – Ważne jest, żeby go nie przegotować, bo wówczas straci odpowiednią konsystencję, a żeby nie przywarł do garnka wystarczy wlać olej – zdradziła.

W zależności od okresu świątecznego i upodobań domowników kisielowi owsianemu mogą też towarzyszyć: cebula, skwarki, cukier, syropy owocowe.



Podlaskie bogate w tradycję

Wnioski o wpisanie tych produktów na listę produktów tradycyjnych opiniowało Podlaskie Muzeum Kultury Ludowej (PMKL).

– Podlasie jest regionem wyróżniającym się bardzo pozytywnie, jeśli chodzi o ilość zachowanych przepisów i dawnych tradycji. Myślę, że wpisanie tych produktów na listę wpłynie na to, że te potrawy wrócą do naszych kuchni – mówił Artur Gawęł, dyrektor PMKL.

Lista Produktów Tradycyjnych to oficjalny, krajowy rejestr prowadzony przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Znajdują się na niej produkty rolne, spożywcze i inne, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Wszystkie one stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym

produkcji. Wszystkie one stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane i są elementem tożsamości społeczności lokalnej.

Organizatorem poniedziałkowego spotkania był Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP.

Anna Augustynowicz

red.: Aneta Kursa

fot.: Kamil Timoszuć

