Podlaski Produkt Lokalny. Kuchnia Dobromil

W Dobromilu, oprócz soljanki, można spróbować wegańskiego barszczu ukraińskiego, kartacze z mięsem sąsiadują z tymi nadzianymi czarną soczewicą, a kultowa świeżonka z zupą z pokrzywy.

Kuchnia Dobromil to restauracja z 30-letnią tradycją, która powstała z miłości do dobrej, podlaskiej kuchni.

> *- Nasza Kuchnia to miejsce, w którym Podlaskie tradycje kulinarne w dobromilowych interpretacjach przeplatają się ze spontaniczną „prynuką" [z białoruskiego, zwyczaj namawiania gości do jedzenia, skosztowania kolejnego dania, najedzenia do syta – dop. red.] - wyjaśniają gospodarze.*

Z pasją i rodzinnym wsparciem

Za kulinarną odwagą i pasją Dobromilowej Kuchni stoi cała rodzina. Doświadczenie mamy, pasja rodzeństwa, zespół, składający się głównie z kobiet i jednego „rodzynka" Bartka, a także wyjątkowej cioci Basi.

> *- To nasza mentorka, wykształcona, wieloletnia szefowa kuchni, która bardzo nam pomaga i czasami przyjeżdża też sprawdzić, jak sobie radzimy – śmieje się Angelika Wińska, która z siostrą Urszulą trzymają stery kuchni.*

Kuchnię założyli rodzice Uli i Angeliki ponad 30 lat temu. Postanowili wykorzystać obecność licznie uczęszczanej drogi (krajowa 19) i otworzyli miejsce, w którym można było zjeść suto, tradycyjnie i jak w domu.

> *- Bo kuchnia była rzeczywiście domowa, wprost z naszej prywatnej – opowiada Ula. – Nie było tu wówczas zbyt dużo miejsca, mama więc gotowała u nas w domu i w jeszcze gorącym garnku przynosiła jedzenie dla gości. Ale rodzice, podobnie jak my teraz, zawsze gotowali dla innych tak, jak dla siebie. Nie było i nie ma podziału na kuchnię dla gości i dla nas – My z przyjemnością jemy to samo co nasi goście – podkreślają dziewczyny.*

W Kuchni Dobromil zawsze królowały świeże produkty, od lokalnych dostawców, w menu tradycyjna kuchnia, z czasem jedynie ubogacona o frytki czy colę – zgodnie z duchem lat 90.

> *- Tata był wizjonerem – przyznaje Angelika. – Od zawsze uczył nas, że produkt jest bardzo ważny, a najlepszy jest ten z sąsiedztwa i najbliższej okolicy – a Ula dodaje: - Do dziś pamiętam, jak z tatą jeździłam do Brańska do masarni po golonki, które gotował potem w parniku. To był hit tamtych lat!*

Bez frytek i coli

Kiedy po śmierci taty dziewczęta postanowiły wspólnie z mamą nadal prowadzić Kuchnię Dobromil, nie rzuciły się do nagłych i drastycznych zmian.

> *- Zmiany były, owszem, ale przychodziły w dość płynny sposób, na spokojnie – mówią obie siostry, ale zgadzają się, że z jednym rozprawiły się szybko i ostatecznie: - Wyrzuciłyśmy frytkownicę!*

W lodówkach nie ma też słynnego, brązowego, gazowanego napoju. - Mamy za to naszą podlaską „Krynkę" – podkreśla Urszula. – Wodę i oranżadę.

A „Krynka" to tylko jeden przykładów na to, że w Kuchni Dobromil można znaleźć smaki różnych podlaskich producentów, dbając o wspieranie społeczności. Miody pitne z Cydru Podlaskiego; przyprawy i zioła z Darów Natury, mąka do chleba jest od braci Górskich z mazowieckich Repek, ale do słodkich wypieków – z PZZ Białystok, soki z Samego Jabłka z Klimczyc, piwo z hajnowskiego Browaru Markowego a nabiał z OSM Hajnówka.

> *- Mięso z kolei mamy z masarni Nowickich z pobliskich Lewek; ziemniaki dostarcza nam gospodarz, który tu po sąsiedzku ma gospodarstwo a w nim uprawia ponad 7 odmian ziemniaków – wymieniają siostry. – Część warzyw staramy się pozyskiwać z naszego ogrodu, a jajka w większości pochodzą od kur naszej mamy. Są z prawdziwie wolnego wybiegu, bo potrafią biegać po polu sąsiadującym z lokalem – śmieją się. Do dekoracji talerzy też używają darów pola i ogrodu, czyli płatków kwiatów i świeżych ziół.*

Po wegańsku z babą i dziadem

> *- Nasza kuchnia jest taką trochę nowocześniejszą kuchnią podlaską, sporo w niej dań wegetariańskich i wegańskich z szacunku do tych naszych gości, którzy mięsa nie jedzą – mówi Angelika. - Przykładem jest wegańska odmiana fasolki po bretońsku z czerwoną porzeczką zamiast kiełbasy i odrobiną ciemnego piwa. Zupełnie roślinne są też np. kartacze, które zamiast mięsnego nadzienia mają czarną soczewicę z papryką i czosnkiem niedźwiedzim.*

Karta jest zmienna, zgodna z porami roku i sezonowością.

> *- Nie możemy się doczekać na pierwszą i świeżą botwinę, aby w te pędy zrobić chłodnik z opiekanymi ziemniakami i świeżym koperkiem – opowiada Ula.*

Są jednak w menu potrawy stałe i niezmiennie popularne wśród gości: zupa soljanka z kilku rodzajów mięsa, placki ziemniaczane z rozmaitymi dodatkami, czy tzw. świeżonka – danie, które po latach ponownie zyskuje na popularności. W Dobromilowej Kuchni składa się głównie z kawałków łopatki i podgardla i dużej ilości bursztynowej cebuli, a podawane jest z pajdą „zakołatanego" chleba, pieczonego na miejscu.

Obowiązkowe są też baba i dziad.

- Czyli babka ziemniaczana, ale podawana w trzech wersjach: wegańska bez mięsa i jaj, tradycyjna ze skwarkami i mięsna, gdzie masa ziemniaczana jest pół na pół z farszem mięsnym – wyjawia Ula. - Tę ostatnią nazywamy nie babą a dziadem. Czasem też podajemy na jednym talerzu przekładaniec baby z dziadem – wyjaśnia.

Powrót do korzeni

W Dobromilu dużą wagę przykłada się do ekologii i idei zero waste.

– Choć kiedyś nazywało się to po prostu gospodarnością – przypomina Ula. – Dziś wracamy do tego: zupy na wynos wydajemy w słoikach, które można powtórnie wykorzystać, drugie dania z kolei w papierowych pudełkach, bez plastiku.

Jakie są plany Kuchni Dobromil? Siostry chcą wykorzystać pierwszą siedzibę restauracji, niepozorny domek, który stoi tuż obok dzisiejszej siedziby Kuchni Dobromil.

- Codziennie pieczemy trzy rodzaje chleba, drożdżówki, sezonowe ciasta – wymieniają. – Chcemy tam otworzyć nasz sklep piekarniczy, to będzie dobre miejsce dla amatorów naszych wypieków.

A czy one: Urszula i Angelika, po studiach w Warszawie i Krakowie, nie żałują, że zostawiły gwar wielkich miast dla cichego Dobromila?

- Kiedy Angela przyjeżdżała na weekendy z Krakowa, zawsze mówiła, że my, tu na Podlasiu, w naszej kuchni, nie mamy się czego wstydzić – tłumaczy Ula. – Ja też z przyjemnością tu wracałam, by znaleźć równowagę i harmonię. I nie rzuciłyśmy wielkich miast, tylko po prostu wróciłyśmy do domu.

- A ja zawód architekta wykorzystuję teraz w kuchni. Jestem architektem drożdży i mąki – śmieje się Angelika.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich
fot.: Kuchnia Dobromil

Kuchnia Dobromil – restauracja
Dobromil 12, 17-100 Bielsk Podlaski
Tel.: 509 556 650
e-mail: kuchniadobromil@gmail.com
Strona na Facebook'u
Strona w bazie