

Podlaski Produkt Lokalny. Puszczańskie przetwory Jarosława Jackiewicza

Jarosław Jackiewicz i jego firma przede wszystkim żyje z puszczy i to w Puszczy Białowieskiej. Tam bowiem prowadzi skupę grzybów i jagód, które następnie przetwarza i zapakowane w słoiki rozwozi po sklepach i restauracjach w całej Polsce. Do tego ogórki, czosnek i kapusta kiszona, papryka marynowana, żurawina i borówka.

Z ulicy Białowieskiej w Hajnówce na budynku pod nr 15 widać tylko niewielki szyld: skup grzybów. Po wejściu do środka, jak w prawdziwym skarbcu otwierają się kolejne drzwi prowadzące do przestronnych sal, w których albo pracują panie napełniające słoiki warzywami, zalewające je gorącą solanką czy marynatą, albo prawie pod sufit piętrzą się gotowe już przetwory: z rozmaitych grzybów, jagód, ogórków, papryki i kapusty. Piętro wyżej w suszarni stoją pudła z suszonymi grzybami różnych gatunków a także z trawą żubrową. A Jarosław Jackiewicz – niczym mistrz ceremonii prowadzi nas po tym labiryncie objaśniając kolejne etapy przygotowań puszczańskich przetworów.

Kiszonki z przepisu teściowej

- Mamy skupę w Puszczy Białowieskiej i stamtąd przede wszystkim mamy jagody i grzyby do naszych marynat – mówi Jarosław Jackiewicz. – Trwa to już od wielu lat, bo w moim rodzinnym domu w Hajnówce i w gospodarstwie dziadka, gdzie spędzałem dzieciństwo, czyli w Pohulance, zawsze grzybami pachniało – opowiada.

Jarosław Jackiewicz, z wykształcenia technik mechanik obróbki skrawaniem, w swoim zawodzie nie przepracował ani jednego dnia.

- Tuż po szkole przez trzy lata składałem silniki do Nys i Żuków w FSO w Warszawie, ale tata ściągnął mnie do domu. Założył w 1985r. własną działalność i jeździłem z nim po grzyby po wsiach – wspomina.

10 lat później Jarosław Jackiewicz otworzył własną firmę. Z grzybami i suszonymi, i marynowanymi jeździł do Warszawy. Tam też kontrahenci namówili go na produkcję i dowóz do stolicy kiszonych ogórków.

- Najpierw kisiliśmy według przepisu taty, potem swoje dołożyła teściowa, zaprzyjaźniona sąsiadka i na tym przepisie bazujemy od lat – objaśnia i wymienia składniki niezbędne do idealnej kiszonki: ogórek – najlepiej tzw. śremski lub bonus, albo octopus; dużo kopru, czosnku, chrzan (1-2 paleczki pokrojonego korzenia na słoik), liść dębu i liść wiśni. Zapakować w słoiki i zalać gorącą solanką. – Jeśli kisi się je w słoikach, bez ponownej pasteryzacji ogórki pozostają chrupkie, twarde. Ważne też jest, by w dobry sposób je przechowywać, jedno na drugich, poprzedzielane kartonami, aby spokojnie mogły pracować. Gotowe do jedzenia są już po 3 tygodniach – zapewnia pan Jarosław.

Grzyboznawca z numerem

Oprócz ogórków kiszonych, kapusty, czy jagód w zalewie firma pana Jackiewicza przoduje w grzybach. Marynowane rydze, gąski, opieńki, maślaki, borowiki, kurki, podgrzybki zapakowane w słoiki piętrzą się w magazynie. Nad nimi w suszarni leżą pudła z suszonymi borowikami i podgrzybkami: w dużych opakowaniach zbiorczych do restauracji; w małych, przezroczystych torebkach dla klientów indywidualnych i wreszcie w długich, foliowych rękawach: najpiękniejsze borowikowe kapelusze.

- Najbardziej popularne suszone grzyby to borowiki i podgrzybki – zdradza pan Jarosław. - Z kolei z marynat to dumny jestem z opieńki. To grzyb niedoceniany, bo choć jest najtańszym z dziko rosnących, to jest bardzo smaczny – zachwala Jarosław Jackiewicz.

Przepisy na grzybowe marynaty także należą do rodziny. Receptura jest szczegółowo opisana i powieszona na jednej ze ścian w zakładzie.

- Z grzybami trzeba uważać, nawet gdy się je kupuje suszone w torebkach – podkreśla Jarosław Jackiewicz. – Nie wszyscy wiedzą, że na etykiecie oprócz nazwy grzyba, gramatury, składu i zawartości alergenów musi być podany numer grzyboznawcy, który je klasyfikował.

Jarosław Jackiewicz taki tytuł i numer posiada. W 1995 r. skończył specjalistyczny kurs w Poznaniu i może klasyfikować zarówno grzyby świeże, jak i suszone (klasyfikator – tylko grzyby świeże).

- Ludzie najczęściej mylą muchomora sromotnikowego z kanią czubajką, pieczarką, płachetką kołpakowatą, a kiedy jest jeszcze młody można go pomylić nawet z borowikiem. Zdarza się to nawet doświadczonym grzybiarzom – przestrzega. – Popularne kurki też mogą być pomyłone z lisówką pomarańczową. Ta na szczęście nie jest tak groźna jak sromotnik, bo wywołuje tylko lekkie dolegliwości pokarmowe. Dlatego klasyfikator czy grzyboznawca na skupie i w zakładzie są niezbędni.

Firma pana Jarosława jest znana wśród - przede wszystkim - warszawskich restauratorów.

– Spośród moich wszystkich klientów restauracje z Warszawy to 70% - podkreśla. – Są jeszcze nieliczni z Wrocławia, Łodzi, ostatnio z Gdańska, Gdyni. Mam też jedną restaurację z Białegostoku – zaznacza. – Współpracuję też ze sklepami, zwłaszcza ze zdrową żywnością. Ostatnio do nas wydzwaniają, żeby wyprodukować im buraki kiszone i gruszki na słodko. Będziemy próbować, więc pewnie się uda – prognozuje Jarosław Jackiewicz.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

Jarosław Jackiewicz „Jackiewicz J”

ul. Białowieska 15, 17-200 Hajnówka

tel.: 503 155 726

e-mail: jarekjackiewicz@wp.pl

Strona internetowa: [link do strony](#)

Strona na fb: [link do strony](#)

Strona w bazie podlaskich producentów: [link do strony](#)

Gdzie kupić?

Białystok:

- sklep "Groszek" na Al. Marszałka Józefa Piłsudskiego 53,
- Giełda Rolno-Spożywcza Fasty – ul. Szosa Knyszyńska 17;
- restauracja Della Strada przy ul. Upalnej 68/1;

Hajnówka:

- na miejscu w zakładzie – ul. Białowieska 15

Zakupy wysyłkowe i hurtowe po telefonicznym i mailowym kontakcie.



